



## Un petit plaisir à chaque tasse



### 1 Options A1000

- First shot
- Deuxième ou même troisième moulin à grains
- Compartiment à grains : 1 × 2 kg, 2 × 1,2 kg, 2 × 0,6 kg, 1 × 2 kg + 1 × 0,6 kg, 2 × 1,2 kg + 1 × 0,6 kg ou 2 × 0,6 kg + 1 × 0,6 kg, verrouillable
- Un ou deux doseurs de poudre séparés, 0,6 kg ou 1,2 kg (pour le chocolat ou le lait en poudre), verrouillables
- Groupe goulotte à marc
- Capteur de tasse
- Pieds surélevés (100 mm)
- Buse de sortie vapeur, Autosteam (mousse de lait améliorée) ou Autosteam Pro (moussage automatique du lait)
- Deuxième type de lait
- Technologie DualMilk pour une faible contamination croisée (uniquement avec buse de sortie Tout-en-un)
- Buse de sortie spéciale pour pichet (au lieu de solutions à vapeur)

### 2 Systèmes lait et de nettoyage

- FoamMaster™ (FM) : lait chaud et froid et mousse de lait, consistance réglable individuellement, système de nettoyage intégré
- CleanMaster (CM) : système de nettoyage tout automatique avec cartouche de nettoyage intégrée et réservoir de nettoyage intégré. Pour une hygiène parfaite en toute simplicité, efficacité et commodité imbattables

### 3 Station Sirops

- Station de dosage automatique pour jusqu'à six saveurs

### 4 Système de décompte

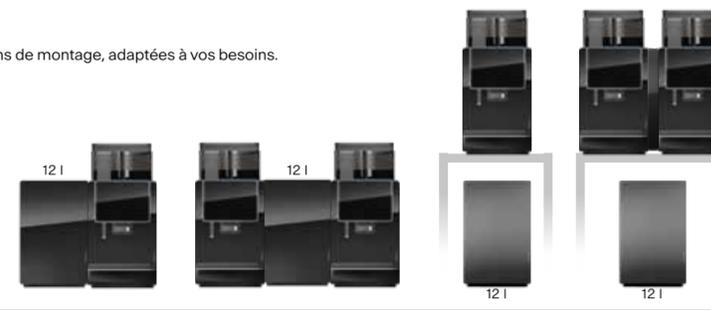
- Peut être affecté pour différents moyens de paiement, p. ex., pièces de monnaie, carte
- Idéal pour les distributeurs publics ou privés

### 5 Chauffe-tasses

- Avec quatre tablettes de rayonnage chauffantes

### Flexibilité

Notre portefeuille de produits offre diverses options de montage, adaptées à vos besoins.



**FRANKE**

Franke Kaffeemaschinen AG  
cs-info.ch@franke.com

Franke Coffee Systems GmbH  
cs-info.de@franke.com

Franke Coffee Systems Americas  
cs-coffeesales.us@franke.com

Franke Coffee Systems UK  
sales@frankecoffeesystems.co.uk

coffee.franke.com

**FRANKE**

**A1000**



Vivez les meilleurs moments café avec notre modèle A1000 haut de gamme. Cette machine à café tout automatique combine notre vaste expertise, notre expérience et notre esprit d'innovation pour atteindre un nouveau niveau de plaisir. L'A1000 prépare de grandes quantités de tout type de boissons au café dans une qualité exceptionnelle, afin que vous puissiez satisfaire les souhaits de vos clients les plus exigeants.

L'A1000 : conçu pour offrir à chaque client son moment de luxe personnel.

CAPACITÉ*	SIMPLE	PARALLÈLE
Espresso	160	238
Cappuccino	156	224
Café	109	141
Eau chaude	164	

\*Tasses par heure selon la norme DIN 18873



iQFlow™

la technologie révolutionnaire qui extrait plus de saveur pour une qualité dans la tasse inégalée



Écran tactile

Écran confort de 10,4 pouces avec un concept de fonctionnement incroyablement simple et une présentation attrayante du produit

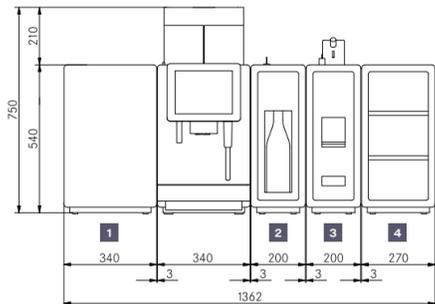


Module FoamMaster™ intégré de série pour une mousse parfaite, à chaque fois

# Caractéristiques techniques

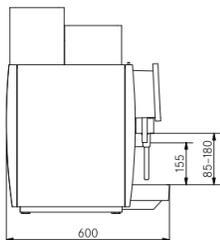
## Modèles de machines

Modèle	Puissance
A1000 FM CM	380–415 V, 3L N PE, 50/60 Hz, 6,7–7,9 kW (16 A) 220–240 V, 1L N PE, 50/60 Hz, 2,6–3 kW (16 A) 220–240 V, 1L N PE, 50/60 Hz, 4,4–5,2 kW (30 A) 220–240 V, 3L PE, 50/60 Hz, 5,6–7,9 kW (30 A) 200–220 V, 2L PE, 60 Hz, 4,5–5,3 kW (30 A) 200–220 V, 2L PE, 50/60 Hz, 4,5–5,3 kW (30 A) 200–220 V, 3L PE, 50/60 Hz, 6,8–8,1 kW (30 A) 380 V, 3L N PE, 50/60 Hz, 6,7 kW (16 A) 340 mm/750 mm/600 mm (L/H/D) environ. 58 kg Noir ou blanc
Dimensions	
Poids (à vide)	
Couleurs	



## Raccordement à l'eau

Raccordement en eau	Tuyau souple en métal avec écrou-raccord G3/8". L = 1500 mm
Conduite d'alimentation en eau	Si possible côté installation : eau non traitée de qualité potable (pas du système de détartrage domestique)
Pression de l'eau	80–800 kPa (0,8–8,0 bar)
Débit	> 0,1 l/sec
Température de l'eau	< 25 °C
Dureté totale	4–8 °dH GH (dureté totale allemande)/ 7–14 °fH GH (dureté totale française)/ 70–140 ppm (mg/l)
Dureté carbonatée	3–6 °dH KH (dureté carbonatée)/ 50–105 ppm (mg/l)
Teneur en acide/valeur du pH	6,5–7,5 pH
Teneur en chlore	< 0,5 mg/l

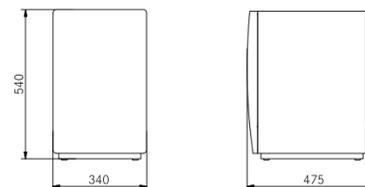


## Écoulement de l'eau

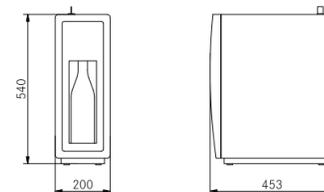
Tuyau d'écoulement	Dia. = 16 mm. L = 2000 mm
--------------------	---------------------------

## Appareils secondaires

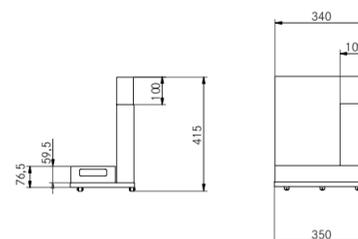
1 Unité de refroidissement	SU12 CM (12 I)
Raccordement électrique	220–240 V, 1L N PE, 50/60 Hz, 0,72 A (10 A) 110–127 V, 1L N PE, 60 Hz, 1,5–1,7 A (10 A) 220 V, 1L N PE, 50 Hz, 0,72 A (10 A) 100 V, 1L N PE, 50/60 Hz, 1,7 A (10 A) 340 mm/540 mm/475 mm (L/H/D) env. 26 kg Noir ou blanc
Dimensions	
Poids (à vide)	
Couleurs	



2 Flavor Station	FS60
Raccordement électrique	220–240 VAC, 1L N PE, 50–60 Hz 110–127 VAC, 1L N PE, 50–60 Hz 100 VAC, 1L N PE, 50–60 Hz 220 VAC, 1L N PE, 50 Hz 200 mm/540 mm/453 mm (L/H/D) env. 22 kg Noir ou blanc
Dimensions	
Poids (à vide)	
Couleurs	

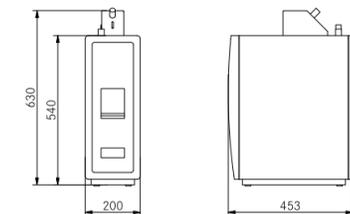


Flavor Station	FSU60
Raccordement électrique	220–240 V, 1L N PE, 50 W, 50–60 Hz 235 mm/415 mm/350 mm (L/H/D) env. 15 kg Acier inoxydable
Dimensions	
Poids (à vide)	
Couleur	



## Appareils secondaires

Système de décompte	AC200
Système de décompte	Monnayeur accepteur, monnayeur accepteur rendement, système sans espèces
Raccordement électrique	85–264 V, 1L N PE, 50/60 Hz (10 A)
Dimensions	200 mm/630 mm/453 mm (L/H/D)
Poids (à vide)	env. 18 kg
Couleurs	Noir ou blanc



Système de décompte	AC125CL
Raccordement électrique	85–264 V, 1LN PE, 50/60Hz (10 A)
Dimensions	125 mm/150 mm/310 mm (L/H/D)
Poids (à vide)	env. 2 kg
Couleur	Noir



4 Chauffe-tasses	CW
Raccordement électrique	220–240 VCA, 1L N PE, 110–130 W, 50–60 Hz 110–127 VAC, 1L N PE, 80–130 W, 50–60 Hz 100 VAC, 1L N PE, 80 W, 50–60 Hz 220 VAC, 1L N PE, 110 W, 50–60 Hz 270 mm/540 mm/454 mm (L/H/D) env. 20 kg Noir ou blanc
Dimensions	
Poids (à vide)	
Couleurs	

