

Transformez votre savoir-faire en matière de café avec IndividualMilk Technology

Nous vous présentons notre machine à café au design italien et de fabrication suisse dotée de l'IndividualMilk Technology, une innovation unique qui vous offre l'expérience ultime de la fusion du café et du lait. Cette technologie avancée répond à diverses préférences, y compris les régimes sans lactose et végétariens.

Découvrez les avantages d'IndividualMilk Technology :

- Large compatibilité de lait : s'adapte sans problème à diverses variantes de lait pour une qualité constante.
- Hygiène irréprochable : chaque variante de lait est méticuleusement préparée dans des compartiments séparés, pour une dégustation savoureuse.

- Choix élargi de boissons : préparez la boisson à base de café parfaite, quel que soit le type de lait.
- Maîtrise de la mousse de lait personnalisée : atteignez la perfection en matière de mousse de lait grâce à des profils de texture et de consistance sur mesure. Créez une mousse authentique et de haute qualité pour chaque boisson.

Découvrez l'avenir de la personnalisation du café avec notre Mytico Vario, qui allie innovation et savoir-faire pour des offres de café inégalées. Améliorez l'expérience café de vos clients grâce à cette innovation unique.



Disponible pour Vario et Vario PrecisionFoam

Créez de belles expériences simplement



1 Module café

- Module café à droite
- Module café à gauche
- Une ou deux sorties de café
- Compartiment à grains : 2 x 1,1 kg ou 4 x 0,55 kg

2 Module barista

- Lance de vapeur Autosteam Pro S3 à gauche
- Sortie d'eau chaude au centre
- Lance de vapeur traditionnelle S1 ou option poudre à droite
- Barista Levers

3 Systèmes lait et de nettoyage

- FoamMaster™ (FM) : lait chaud et froid et mousse de lait, consistance ajustable individuellement
- CleanMaster (CM) : système de nettoyage tout automatique avec cartouche de nettoyage intégrée et réservoir de nettoyage

Options Mytico Vario

- Troisième et quatrième moulin
- Doseur de poudre
- Deuxième lance de vapeur comme Autosteam Pro S3
- Paroi arrière avec éclairage
- Ensemble d'éjection du marc de café
- Grand compartiment à grains : 2 x 2,2 kg ou 4 x 1,1 kg
- IndividualMilk Technology (toujours avec 2e unité de refroidissement UT12)
- PrecisionFoam (version pré-configurée)

Couleurs Franke



La ligne de produits Mytico n'est pas disponible sur tous les marchés.



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

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

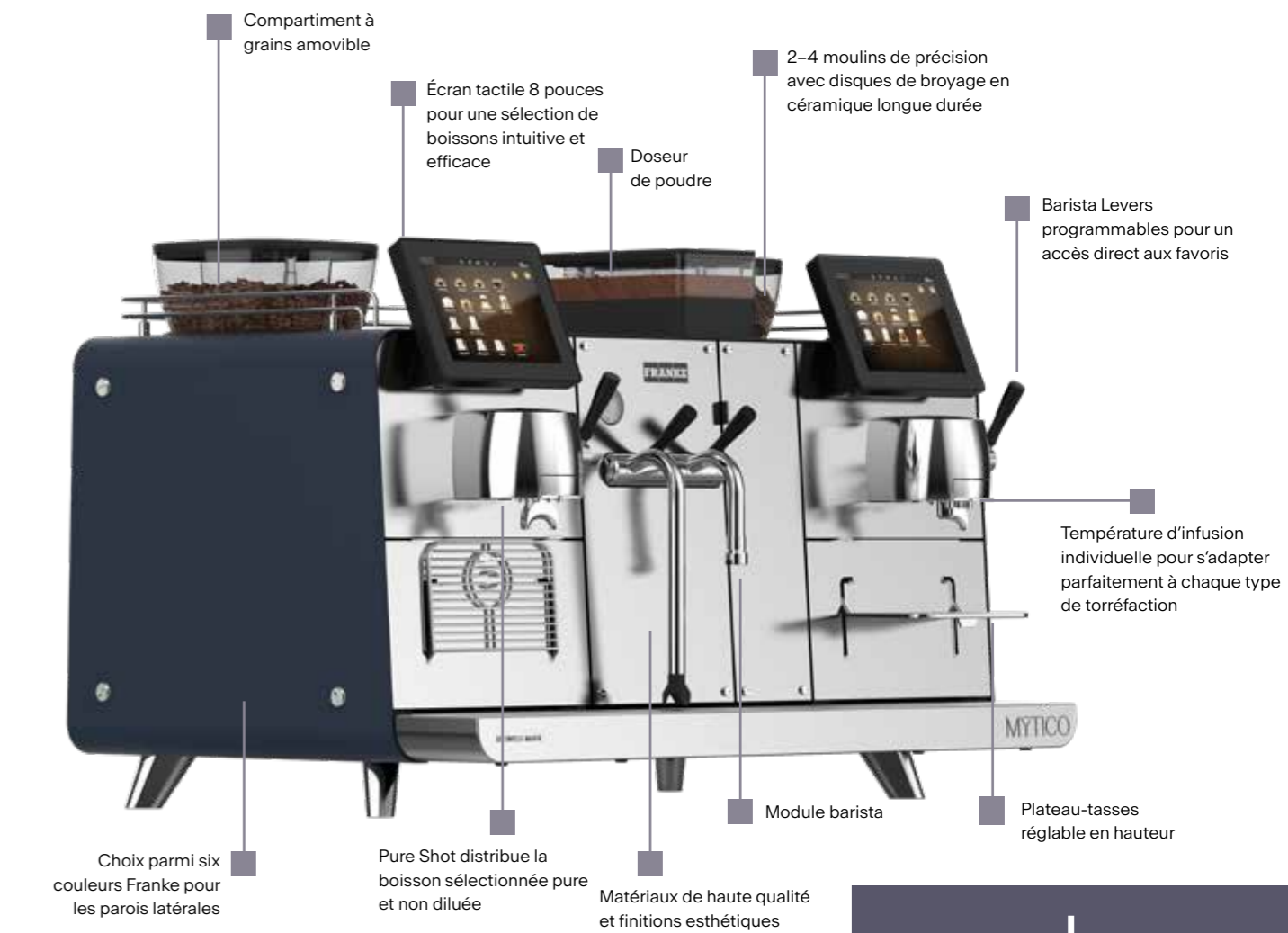
Franke Coffee Systems Americas
cs-coffeesales.us@franke.com

Franke Coffee Systems UK
sales@frankecoffeesystems.co.uk

coffee.franke.com



MYTICO Vario



Mytico Vario combine parfaitement le look italien traditionnel et élégant avec la simplicité et la rapidité d'une machine à café automatique professionnelle Franke. Elle peut suivre l'évolution des meilleurs baristas et de leur métier tout en leur évitant d'avoir à se former, afin qu'ils puissent consacrer plus de temps à la préparation de cafés inoubliables pour leurs clients. Cette machine très performante prépare une variété de boissons à partir de différents cafés, mousses, types de lait et de substituts de lait grâce à ses deux écrans tactiles intuitifs.

CAPACITÉ*	SIMPLE	PARALLÈLE
Espresso	190	335
Café	165	270
Cappuccino	190	335
Eau chaude	23 l/h	

*Tasses par heure selon la norme DIN 18873



50 cm

Hauteur compacte
Stimule l'interaction avec le client



Design
Design italien traditionnel



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

Laissez libre cours à votre créativité avec notre module barista

Découvrez la polyvalence de notre module barista, conçu exclusivement pour préparer des boissons à base de lait avec notre machine à café automatique au design italien. Versez votre lait ou vos alternatives dans un pichet et choisissez votre méthode : tout automatique, où de l'air est injecté dans le lait pour une consistance de mousse personnalisable, ou méthode traditionnelle avec aération à la vapeur dans le pichet. Optez pour notre technologie PrecisionFoam, qui distribue la mousse de lait à la consistance, à la température et à la quantité souhaitées, tout en préparant votre café.

Au cœur de la machine, vous trouverez une sortie d'eau chaude avec des réglages de température pour les amateurs de thé. Que vous préférez les Barista Levers tactiles ou l'écran tactile convivial, notre module barista garantit une facilité d'utilisation et une qualité exceptionnelle dans chaque tasse. Améliorez votre expérience de café et de thé grâce à l'artisanat italien et à notre outil ultime de perfection du lait.

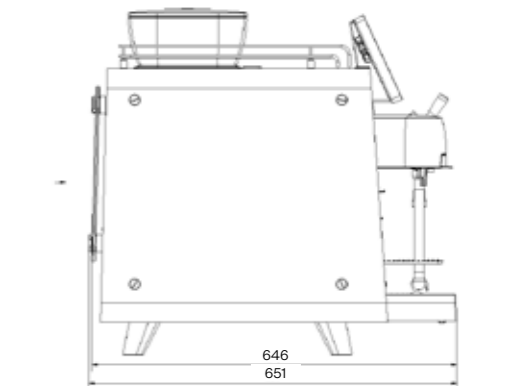
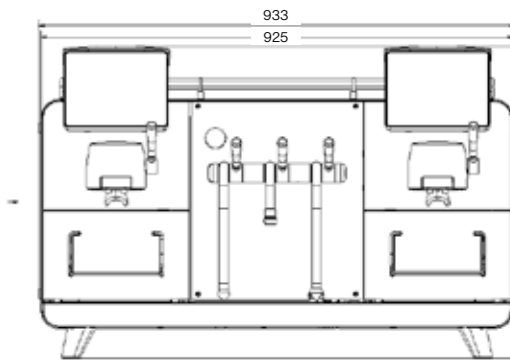


Caractéristiques techniques

Machine	
Modèle	Vario
Puissance	380–415 V 3LNPE 16 A, 50/60 Hz, 4,6–9,0 kW
Dimensions	925 mm / 610 mm / 644 mm (L/H/P)
Poids (à vide)	env. 105 kg
Couleurs Franke	Onyx, coton, sable, Bordeaux, myrtille, basilic
Système de nettoyage	CleanMaster

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. = 19 mm, L = 2000 mm



Module barista pour Vario



S3-H1-S1
Pos. 1 : Autosteam Pro S3
Pos. 2 : sortie d'eau chaude
Pos. 3 : vapeur traditionnelle S1

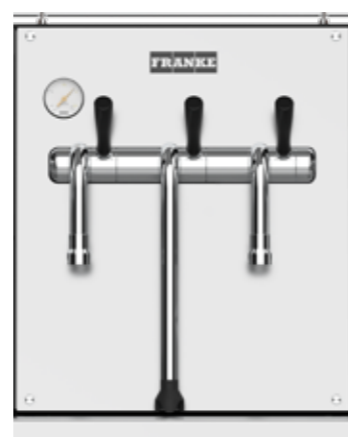


S3-H1-S3
Pos. 1 : Autosteam Pro S3
Pos. 2 : sortie d'eau chaude
Pos. 3 : Autosteam Pro S3



ac Poudre S3-H1-P1
Pos. 1 : Autosteam Pro S3
Pos. 2 : sortie d'eau chaude
Pos. 3 : trappe d'accès à la chambre de mélange

Module barista pour Vario PrecisionFoam



PF-S3-PF
Pos. 1 : PrecisionFoam
Pos. 2 : Autosteam Pro S3
Pos. 3 : PrecisionFoam



PF-H1-PF
Pos. 1 : PrecisionFoam
Pos. 2 : sortie d'eau chaude
Pos. 3 : PrecisionFoam



PF-H1-P1
Pos. 1 : PrecisionFoam
Pos. 2 : sortie d'eau chaude
Pos. 3 : trappe d'accès à la chambre de mélange

Appareils auxiliaires	
Unité de refroidissement	UT12 CM (12 l)
Raccordement électrique	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 0,72 A (10 A) 110–127 V 1LNPE 60 Hz 1,5–1,7 A (10 A) 220 V 1LNPE 50 Hz 0,72 A (10 A) 100 V 1LNPE 50/60 Hz 1,7 A (10 A)
Dimensions	340 mm / 540 mm / 475 mm (L/H/P)
Poids (à vide)	env. 26 kg
Couleurs	anthracite

