



Deux moulins pour une gamme de grains de café plus large

Système à trois chauffe-eaux pour une vapeur et une mousse infinies

Vous souhaitez créer des expériences mémorables et personnalisées pour vos clients tout en offrant une qualité dans la tasse optimale ? Le S700 est la réponse : il allie la commodité et l'intelligence d'une machine tout automatique à la passion et à la créativité d'une machine TwoStep. Notre S700 est là pour aider les baristas à laisser libre cours à leur créativité grâce à sa technologie révolutionnaire iQFlow™, sa capacité à produire 160 espressos par heure et son système à trois chauffe-eaux. Alors si vous recherchez le meilleur mélange de créativité humaine, de compétence en matière de café, de passion et de technologie de pointe pour les machines à café, tournez-vous vers le S700.

CAPACITÉ*	SIMPLE	PARALLÈLE
Espresso	160	138
Café	109	141
Eau chaude	164	

*Tasses par heure selon la norme DIN 18873 (puissance : 220-240 V)



Écran tactile

Écran tactile pratique de 8 pouces pour une commande efficace et facile



iQFlow™

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



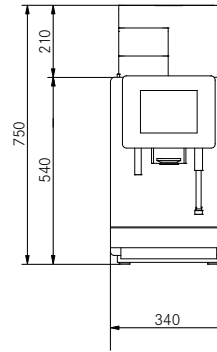
Lance de vapeur professionnelle

Autosteam ou Autosteam Pro

Caractéristiques techniques

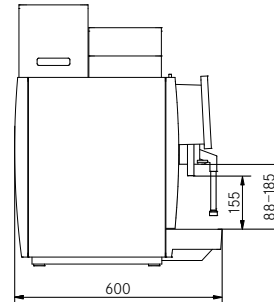
Modèles de machines

Modèle	Puissance
S700	380–415 V 3LNPE 50/60 Hz (16 A) 220–240 V 1LNPE 50/60 Hz (30 A) 200–220 V 3LPE 50/60 Hz (30 A) 208 V 2LPE 60 Hz (24 A) 380 V 3LNPE 50 Hz (16 A)
Dimensions	340 mm / 750 mm / 600 mm (L/H/P)
Poids (à vide)	environ. 58 kg
Couleurs	Noir et anthracite



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

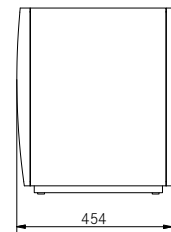
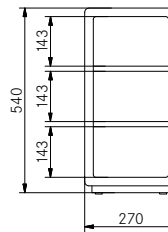


Écoulement de l'eau

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

Appareils secondaires

CHAUFFE-TASSES	CW
Raccordement électrique	220–240 VAC, 1LNPE, 110–130 W, 50–60 Hz 110–127 VAC, 1LNPE, 80–130 W, 50–60 Hz 100 VAC, 1LNPE, 80 W, 50–60 Hz 220 VAC, 1LNPE, 110 W, 50–60 Hz
Poids (à vide)	env. 20 kg
Couleurs	Noir ou anthracite



*Le fusible varie selon les pays



LA CRÉATIVE

1 OPTIONS S700

- First shot
- Outil d'extraction du marc de café
- Pieds surélevés (100 mm)
- Autosteam Pro (S3)
(moussage automatique du lait)

2 CHAUFFE-TASSES

- Avec quatre tablettes de rayonnage chauffantes



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