

IndividualMilk Technology: porta la tua offerta di bevande a nuovi livelli

Scopri la nostra macchina da caffè Swiss-made e dal design italiano, con IndividualMilk Technology, la straordinaria innovazione che ti offre la migliore esperienza di caffè e latte in un'unica macchina. Questa tecnologia avanzata soddisfa diverse preferenze alimentari, anche per bevande senza lattosio e vegane.

Scopri i vantaggi di IndividualMilk Technology:

- Compatibilità con tutti i tipi di latte: si adatta facilmente a varie tipologie di latte e sue alternative, mantenendo la qualità costante.
- Igiene perfetta: ogni variante di latte è preparata e gestita scrupolosamente in scomparti separati, per assaporare ogni bevanda in tutta tranquillità.

- Selezione più ampia di bevande: prepara la perfetta bevanda a base di caffè, indipendentemente dal tipo di latte.
- Personalizzazione della schiuma di latte: realizza la schiuma di latte perfetta con profili di texture e consistenza su misura. Crea una schiuma di alta qualità perfetta per ogni bevanda.

Tocca con mano il futuro della personalizzazione del caffè con la nostra Mytico Vario, che unisce innovazione e artigianalità per un'offerta di caffè senza pari. Offri ai tuoi clienti un'esperienza di caffè impeccabile con questa straordinaria innovazione.



Disponibile per Vario e Vario PrecisionFoam

Esperienze semplicemente impeccabili



READY FOR
DIGITAL SERVICES

1 Modulo caffè

- Modulo caffè a destra
- Modulo caffè a sinistra
- Erogatore di caffè, singolo o doppio
- Contenitore di caffè in grani da 2 x 1,1 kg o 4 x 0,55 kg

2 Modulo barista

- Lancia vapore Autosteam Pro S3 a sinistra
- Erogatore acqua calda al centro
- Lancia vapore tradizionale S1 oppure opzione polvere a destra
- Barista Lever

3 Sistema latte e sistema di pulizia

- FoamMaster™ (FM): latte caldo o freddo e schiuma di latte, consistenza regolabile singolarmente
- CleanMaster (CM): sistema di pulizia completamente automatico con cartuccia di pulizia e serbatoio di pulizia integrati

Opzioni Mytico Vario

- Terzo e quarto macinacaffè
- Sistema di dosaggio della polvere
- Seconda lancia vapore come Autosteam Pro S3
- Pannello posteriore con illuminazione
- Gruppo di espulsione dei fondi di caffè
- Contenitore di caffè in grani di maggior capienza, da 2 x 2,2 kg o 4 x 1,1 kg
- IndividualMilk Technology (sempre con secondo frigorifero UT12) PrecisionFoam (versione preconfigurata)

Colori Franke



La linea di prodotti Mytico non è disponibile in tutti i mercati.

FRANKE

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

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

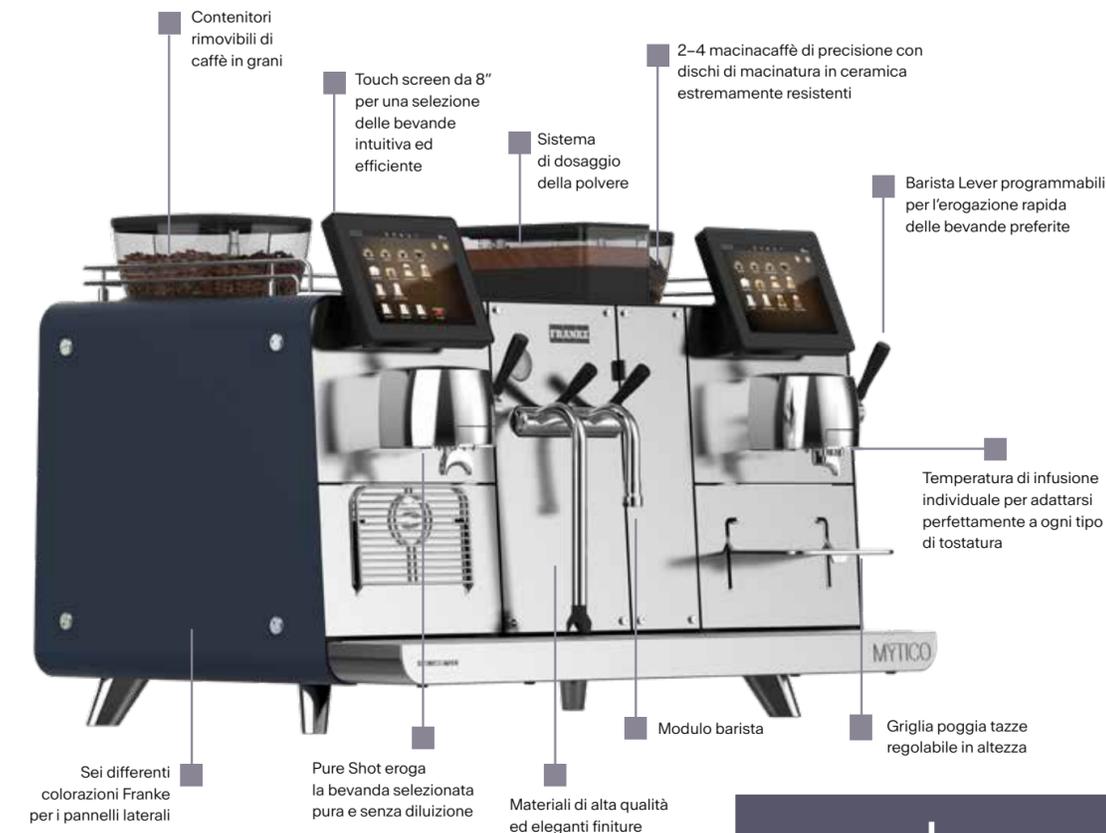
Franke Coffee Systems Americas
cs-coffeesales.us@franke.com

Franke Coffee Systems UK
sales@frankecoffeesystems.co.uk

coffee.franke.com

FRANKE

MYTICO
Vario



Sei differenti colorazioni Franke per i pannelli laterali

Pure Shot eroga la bevanda selezionata pura e senza diluizione

Materiali di alta qualità ed eleganti finiture

Modulo barista

Griglia poggia tazze regolabile in altezza



L'altezza ridotta permette una più semplice interazione con il cliente



Design Design tradizionale italiano



iQFlow™ La tecnologia rivoluzionaria che estrae più aroma per una qualità in tazza senza precedenti

Mytico Vario coniuga perfettamente l'elegante design tradizionalmente italiano con la semplicità e la velocità di una macchina da caffè automatica professionale Franke. È all'altezza dei migliori baristi e delle loro abilità, senza richiedere particolare formazione sull'utilizzo, permettendo loro di dedicare più tempo ai clienti e di esprimere la loro creatività. Questa macchina ad alte prestazioni è in grado di offrire un'ampia varietà di bevande, come diverse tipologie di caffè, schiume, tipi di latte e sostituti del latte, grazie ai suoi due touch screen intuitivi.

CAPACITÀ*	SINGOLO	IN PARALLELO
Espresso	190	335
Caffè	165	270
Cappuccino	190	335
Acqua calda	23 l/h	

*Tazze all'ora secondo DIN 18873

590.0710.836/09.23/CH-IT/Con riserva di modifiche dimensionali, di design e di versione.

Sprigiona la creatività con il modulo barista

Scopri la versatilità del nostro modulo barista, progettato appositamente per bevande al latte perfette con la nostra macchina da caffè automatica dal design italiano.

Versa il latte o le sue alternative nel bricco e scegli il metodo giusto: completamente automatico, in cui l'aria è iniettata nel latte per personalizzare la consistenza della schiuma, oppure tradizionale, con aerazione a vapore nel bricco stesso.

Scegli la nostra tecnologia PrecisionFoam, che eroga la schiuma di latte ai livelli di consistenza, temperatura e quantità desiderati, preparando simultaneamente il caffè.

Per gli amanti del tè, al centro della macchina è posizionato l'erogatore di acqua calda con temperatura regolabile.

Che tu preferisca le Barista Lever tattili o l'intuitivo schermo a sfioramento, il nostro modulo barista garantisce sempre facilità d'uso e qualità eccezionale in ogni tazza.

Rendi le esperienze di caffè e tè impeccabili con l'artigianalità italiana e le nostre rivoluzionarie soluzioni per la preparazione del latte.



Dati tecnici

Macchina

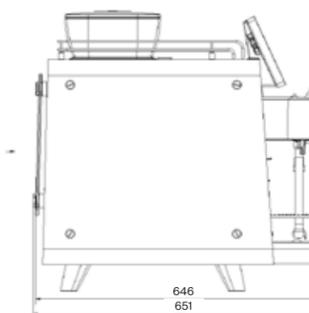
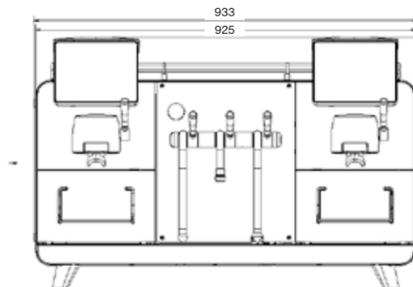
Modello	Mytico Vario
Alimentazione	380-415 V 3LNPE 16 A, 50/60 Hz, 4,6-9,0 kW
Dimensioni	925 mm / 610 mm / 644 mm (L/A/P)
Peso (a vuoto)	Circa 105 kg
Colori Franke	Onyx, Cotton, Sand, Burgundy, Blueberry, Basil
Sistema di pulizia	CleanMaster

Collegamento all'acqua

Collegamento all'acqua di rete	Tubo flessibile in metallo con dado di raccordo G3/8", L = 1500 mm
Linea di alimentazione dell'acqua	Se possibile sul lato d'installazione: acqua non trattata di qualità potabile (non da sistema di decalcificazione domestico)
Pressione dell'acqua	80-800 kPa (0,8-8,0 bar)
Portata	>0,1 l / s
Temperatura dell'acqua	<25°C
Durezza totale	4-8 °dH GH (in gradi di durezza totale tedeschi)/ 7-14 °fH GH (in gradi di durezza totale francesi)/ 70-140 ppm (mg/l)
Durezza carbonatica	3-6°dH KH (durezza carbonatica)/ 50-105 ppm (mg/l)
Acidità/pH	6,5-7,5 pH
Contenuto di cloro	< 0,5 mg/l

Scarico dell'acqua

Tubo di scarico	Diam.= 19 mm, L = 2000 mm
-----------------	---------------------------



Modulo barista per Mytico Vario



S3-H1-S1
Pos. 1: Autosteam Pro S3
Pos. 2: erogatore acqua calda
Pos. 3: lancia vapore tradizionale S1



S3-H1-S3
Pos. 1: Autosteam Pro S3
Pos. 2: erogatore acqua calda
Pos. 3: Autosteam Pro S3



con Powder S3-H1-P1
Pos. 1: Autosteam Pro S3
Pos. 2: erogatore acqua calda
Pos. 3: sportello di accesso alla camera di miscelazione

Modulo barista per Mytico Vario PrecisionFoam



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



PF-H1-PF
Pos. 1: PrecisionFoam
Pos. 2: erogatore acqua calda
Pos. 3: PrecisionFoam



PF-H1-P1
Pos. 1: PrecisionFoam
Pos. 2: erogatore acqua calda
Pos. 3: sportello di accesso alla camera di miscelazione

Unità aggiuntive

Unità di raffreddamento	UT12 CM (12 l)
Collegamento elettrico	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)
Dimensioni	340 mm / 540 mm / 475 mm (L / A / P)
Peso (a vuoto)	Circa 26 kg
Colori	Antracite

