

# Skapa enkla upplevelser



## 1 Kaffemodul

- Kaffemodul höger
- Kaffemodul vänster
- Enkel eller dubbel kaffepip

## 2 Baristamodul

- Ångstav Autosteam Pro S3 till vänster
- Pip för varmvatten i mitten
- Traditionell ångstav S1 eller pulveralternativ till höger
- Baristahandtag

## 3 Mjolk- och rengöringssystem

- FoamMaster™ (FM): varm och kall mjölk och mjölkskum, individuellt anpassningsbar konsistens
- CleanMaster (CM): helautomatiskt rengöringssystem med integrerad rengöringspatron och rengöringstank

## Mytico Vario alternativ

- Tredje och fjärde kvarnen
- Pulverdoseringsenhet
- Andra ångstav som Autosteam Pro S3
- Bakvägg med belysning
- Ejektorenhet för kaffesump

## Franke-Färger



Myticos produktlinje är inte tillgänglig på alla marknader.



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

06.23/CH-SV/ Med reservation för mått-, design- och versionsändringar.



# MYTICO Vario



Val av sex Franke-färger för sidopanelerna

Pure Shot dispenserar den valda drycken ren och utan utspädning

Högkvalitativa material och estetiska ytbehandlingar

Borttagbara kaffebönbehållare: 1 x 1,1 kg eller 2 x 0,55 kg

8" pekskärm för ett intuitivt och effektivt dryckesurval

Pulverdoseringsenhet: 1 x 0,5 kg

2-4 precisionskvarnar med hållbara keramiska slipskivor

Programmerbart baristahandtag för direkt tillgång till favoriterna

Individuell bryggtemperatur för perfekt matchning med varje rosttyp

Baristamodul

Justerbar höjd kopp-plattform



Kompakt höjd kund-interaktionen



Design Traditionell italiensk design



iQFlow™ Den banbrytande tekniken som ger mer smak för oöverträffad kvalitet i koppen

Mytico Vario kombinerar perfekt den eleganta traditionella italienska looken med enkelheten och snabbheten hos en Franke kommersiell kaffemaskin. Den kan hålla jämna steg med de bästa baristorna och deras hantverk utan att behöva träna upp färdigheterna. Den möjliggör för baristorna att lägga mer tid på att skapa minnesvärda kaffeupplevelser med sina kunder. Denna högpresterande maskin gör en mängd olika drycker från olika kaffe, skum, mjölksorter och mjölkalternativ med dess två intuitiva pekskärmar.

KAPACITET*	ENKEL	PARALLELL
Espresso	190	335
Kaffe	165	270
Cappuccino	190	335
Varmvatten	23 l/h	

\*Koppar per timme enligt DIN 18873

# Tekniska data

## Maskin

Modell	Vario
Effekt	380–415 V, 3L N PE, 16 A, 50–60 Hz, 4,6–9,0 kW
Mått	925 mm/610 mm/644 mm (B/H/D)
Vikt (tom)	Ca 105 kg
Franke-Färger	Onyx, Cotton, Sand, Burgundy, Blueberry, Basil
Rengöringssystem	CleanMaster

## Vattenanslutning

Vattenanslutning	Metallslang med kopplingsmutter G3/8", L = 1 500 mm
Vattenförsörjningsledning	Om möjligt på installationssidan: orenat vatten av dricksvattenkvalitet (inte från hushållets avkalkningssystem)
Vattentryck	80–800 kPa (0,8–8,0 bar)
Flödes hastighet	>0,1 l/sek
Vattentemperatur	<25° C
Total hårdhet	4–8° dH GH (tysk totalhårdhet) / 7–14° fH GH (fransk totalhårdhet) / 70–140 ppm (mg/l)
Karbonathårdhet	3–6° dH KH (karbonathårdhet) / 50–105 ppm (mg/l)
Syrahalt / pH-värde	6,5–7,5 pH
Klorinnehåll	<0,5 mg/l

## Vattenavlopp

Avloppsslang	Dia.= 19 mm, L = 2 000 mm
--------------	---------------------------

