**Ausschreibungstext**

**Franke A600 2G 2P H1 S2 W4 (220 V bis 240 V / 2400 W bis 2800 W)**

Mikroprozessorgesteuerter Kaffeevollautomat mit 2 Präzisionskaffeemühlen für die individuelle Zubereitung von Kaffee und Kaffeespezialitäten wie Ristretto, Espresso und Café Crème. Zwei eingebaute Pulverdosierer bieten die Möglichkeit der Zubereitung von Schoko-, Milch- oder Mixgetränken z. B. mit Schoko- oder Milchpulver oder zwei unterschiedlichen Schokosorten. Über einen separaten Auslauf ist der dosierte oder undosierte Bezug von Heißwasser möglich. Dampflanze Autosteam zur dosierten oder undosierten Milcherhitzung oder Milchaufschäumung durch manuelle Luftbeimischung. Der Temperatursensor schaltet den Erhitzungs- oder Schäumvorgang bei Erreichen der programmierten Temperatur ab.

**Technische Daten**

Tassenleistung pro Stunde\*:

 Doppelbezug: Einzelbezug:

Espresso: 194 150

Café Crème: 121 100

Heiße Schokolade: - 111

Heißwasser - 164 (33 l/h)

\*Alle angengebenen Werte sind von verschiedenen Faktoren abhängig wie z. B. Wasserzulauf- und Produkttemperatur oder die Mahlgradeinstellung.

Anschlusswert: 220 V bis 240 V 1L N PE 2400 W bis 2800 W, 16 A, 50/60 Hz

Energieverlust: keine Angabe (nach DlN 18873-2)

Gewicht: netto bis max. 38 kg

Abmessungen: Breite: 340 mm

Höhe: 754 mm mit Option Fuss 7 mm

Höhe: 796 mm mit Standard Fuss 40 mm

Tiefe: 600 mm

Wasseranschluss: Kaltwasseranschluss: G 3/8" Außengewinde

Wasserdruck: 80 bis 800 kPa (0,8 bis 8,0 bar)

Mit Brita Wasserfilter: 80 bis 600 kPa (0,8 bis 6,0 bar)

Zulaufschlauch: ∅ 8 x 1500 mm; Überwurfmutter G3/8"

Wasserablauf: Abwasseranschluss: Trichtersiphon ∅ 50 mm

Ablaufschlauch: ∅ 20 x 2000 mm

Schutzart: Kein Wasserschutz: IPX0

Schallemission: Schalldruck: < 70 dB (A)

Zulassungen (FCS4043): CB / CE / HACCP

**Ausführung**

Gehäuseteile und Produktbehälter sind aus pflegeleichtem Kunststoff, die Fronttür ist aus Aluminium und das Tropfblech ist aus Edelstahl rostfrei hergestellt. Alle sicherheitsrelevanten Komponenten sind durch die entsprechenden Prüfstellen zertifiziert.

**Bedieneinheit Touch+Go Control**

Gesamte Bedienerführung, Einstellungen und Statusfunktionsanzeigen erfolgen auf dem mit einem umlaufenden Aluminiumrahmen geschützten 8" Touchscreen aus Sicherheitsglas (ESG). 6 individuell definierbaren Menükarten mit je 5 Seiten für die Darstellung von 4, 6, 9, 12, 16 oder 20 Produkttasten pro Seite. Die Menükarten bieten die Möglichkeit, z. B. die saisonalen Sommer- und Wintergetränke oder die Getränke der Unterscheidung nach Rezepturen separat darzustellen. Sprachumschaltung und –auswahl aus bis zu 7 vordefinierten Sprachen durch den Benutzer sowie Einblendung von Nährwert- und Allergen-Informationen möglich. Die Produktbezeichnungen können individuell mit vordefinierten oder per USB-Schnittstelle mit kundeneigenen Bildern und Texten dargestellt werden. Der integrierte Mediapool bietet auch die Möglichkeit Bilder und Werbebotschaften in Bedienpausen einzublenden. Im Abrechnungsmodus erfolgt die Produktpreis- und eine evtl. Guthabenanzeige. Die Kantenbeleuchtung ist individuell programmierbar. Ereignisse und Informationen wie z. B. das Fehlen von Kaffeebohnen werden farbig angezeigt oder können von dem hinter der Produktebene liegenden Dashboard aufgerufen werden. Das funktionelle Beleuchtungskonzept bietet die Möglichkeit diese Meldungen durch eine z. B. rote, optional blinkende Kantenbeleuchtung von weitem sichtbar zu machen.

**Kaffeemühle**

Zwei geräuscharme Präzisionskaffeemühlen mit Keramikmahlscheiben und Direktmahlung. Transparenter Doppelkammer-Bohnenbehälter für 2 unterschiedliche Bohnensorten mit je 1200 g Inhalt. Abnehmbar durch Zentralverschluss für die Entriegelung mit gleichzeitigem Bohnentrichterverschluss. Mahlgradverstellmöglichkeit bei abgenommenem Bohnenbehälter. Überwachung für Bohnenmangel und Behälteranwesenheit mit Meldungen auf dem Display.

**Pulverdosierer**

Zwei Dosierer für z. B. Schoko- und Milchpulver oder ein dunkles und ein helles Schokopulver mit einem Behälterinhalt von 1000 bis 1200 g. Bei Pulvermangel oder fehlendem Behälter erfolgt die Meldung auf dem Display und der Produktbezug wird gesperrt. Das spezielle Mixersystem mit leistungsstarkem Motor gewährleistet die Zubereitung von homogenen Schoko-, Milch- und in Verbindung mit Kaffeeprodukten auch Kombinationen daraus. Eine spezielle Mechanik verhindert die Tunnelbildung des Pulvers im Behälter. Das fertige Getränk wird über den Kaffeeauslauf als Einzelprodukt ausgegeben.

**Brühsystem**

Das Brühsystem mit Kunststoffbrühgruppe mit einer Füllmenge für bis zu 22 g und Vorbrühung ist mit entsprechendem Brüheinsatz für die Zubereitung von klassischem Espresso, Café Crème und anderen Kaffeespezialitäten geeignet. Die jeweilige Frischmahlung der Kaffeebohnen erfolgt automatisch nach Betätigen einer Produkttaste. Es können Kaffeespezialitäten in Einzel- oder Doppeltassen frisch und bedarfsgerecht zubereitet werden. Handeinwurf zur manuellen Kaffeepulverdosierung für die Zubereitung von z. B. entkoffeinierten Kaffee. Nach der Brühung wird der trockene Kaffeesatz in der integrierten Satzschublade (bis zu 80 Portionen) gesammelt. Überwachung für Überfüllung. Werkzeuglose Brühgruppenentnahme z. B. zur Reinigung, mit Anwesenheitsüberwachung.

**Kaffeeauslauf**

Automatische Höhenverstellung von 85 mm bis 180 mm für die Verwendung aller gängigen Tassen und Trinkgefäße bis zu einer max. Höhe von 180 mm. Neben dem Einzelbezug ermöglicht der Doppelauslauf auch den gleichzeitigen Bezug von 2 Kaffeespezialitäten wie z. B. klassischem Espresso oder Café Crème. LED-Beleuchtung für den Ausgabebereich während der Produktausgabe. Tassenpositionierhilfe im Tropfgitter.

**Kundeneinstellung**

Der Benutzer kann direkt über den Touchscreen entscheidende Parameter wie z. B. Kaffeemehl- und Wassermenge selbst einstellen, korrigieren oder neue Produkte definieren. Das Hochladen von kundeneigenen Bildern und die Sicherung der Produkteinstellungen erfolgt über die USB-Schnittstelle. Die Zugangsberechtigung kann individuell definiert und mit PIN-Code gesichert werden. Programmierbare Ein- und Ausschaltzeiten mit Timer für maximale Energieeffizienz und minimalen Stromverbrauch im Standby-Modus.

**Abrechnungssysteme**

\*\* VIP-Interface mit MDB-Schnittstelle für den Anschluss an handelsübliche Bezugs- und Abrechnungssysteme sowie Münzprüfer, Münzwechsler oder Kartenleser. Interner Zähler pro Produkt und Gesamtbezüge. Bis zu 4 Preislisten (1x Bar, 3x Kredit) programmierbar. SD-Kartenleser und optionale IrDA Schnittstelle (Infrarot für ein kundeneigenes Lesegerät) für das Auslesen der Zählerstände. Datenexportmöglichkeit im .csv-Format via USB-Schnittstelle. EVA-DTS-Standard für Datenübertragung. Datensicherung im VIP-Interface.

Optionale Abrechnungssysteme:

* Münzprüfer Beistellgerät (A-Linien-Design)\*\*
* Münzwechsler Beistellgerät (A-Linien-Design)\*\*
* Wert- und Geldkartensystem\* Beistellgerät (A-Linien-Design)\*\*
* smartSCHANK Beistellgerät (Aluminiumgehäuse)

\* Bereitstellung der Leseeinheit durch den Kunden.

**Reinigung**

Das integrierte, automatische Spül- und Reinigungsprogramm für den gesamten Zubereitungsbereich erleichtert die Pflege des Gerätes. Die speziellen Systemreiniger (DDAC- und BAC- frei) sorgen für maximale Reinigungsqualität, optimale Hygiene und gleichbleibende Produktqualität. Visuelle Bedienerführung und Anzeige aller manuellen Reinigungsschritte auf dem Touchscreen, wie z. B. das Zudosieren von Reinigungsmitteln für die Reinigung. Programmierbarer Startzeitpunkt der Spülung des Ausgabekopfs z. B. direkt nach jedem Produktbezug oder z. B. 3 Minuten nach dem letzten Bezug. LED-Beleuchtung des Ausgabebereichs während des Reinigungsvorgangs.

**Optionen**

* Abschließbare Behälter Bohnenbehälter und Handweinwurf durch ein Zentralschloss abschließbar.

Pulverdosierer mit separaten Schlössern abschließbar. (Nur Deckel austauschen)

* Coffee Caddy Transportwagen für mobilen Kaffeemaschineneinsatz
* First Shot Brühgruppenvorwärmung nach längeren Zubereitungspausen
* Gehäusefarben Black Line (hochglanz Schwarz), Grey Line (Anthrazit/Schwarz)
* iQFlow Überwachter und regulierter Brühprozess durch programmierbare Brühzeit.
* Kleine Behälter Produktbehälter (Bohne/Pulver) á 600 g statt 1200 g.
 Die Maschine ist dadurch 52 mm niederer
* Satzrutsche Kaffeesatzentsorgung direkt in einen unter der Theke installierten Abfallbehälter
* Tankset mit Pumpe Je 1 Abwasser- und 1 Frischwassertank á 16 Liter, füllstandsüberwacht
 zur mobilen Wasserver- und Wasserentsorgung incl. Druckerhöhungspumpe.
* Tassenwärmer Beistellgerät zur Vorwärmung und Bereitstellung von ca. 120 Kaffeetassen
* Telemetrie (IoT) Internetzugriff via Smartphone, Tablet, Laptop oder PC auf Maschinenumsätze,

Zählerstände, Fehlermeldungen und Produktbezüge an allen Gerätestandorten. Auswertungsmöglichkeit des aktuellen Monats. Kontroll- und Einstellmöglichkeit von Maschinendaten via Cloud sowie Informationen über den Maschinenstatus, Reinigungsintervalle und fällige Wartungstermine. Dadurch kann ein permanent hoher Qualitätsstandard in der Produktzubereitung sichergestellt und Stillstandzeiten die mit Umsatzverlusten verbunden sind, vermieden werden.

**Hersteller** Franke Kaffeemaschinen AG (ISO 9001 zertifiziert)