



Erfahren Sie mehr unter:
franke.coffee/de-aline



Franke Kaffeemaschinen AG
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg
Schweiz
Tel. +41 62 787 31 31
coffee.franke.com

Franke Coffee Systems GmbH
Franke-Strasse 1
97947 Grünsfeld
Deutschland
Tel. +49 9346 9278 0
Fax +49 9346 9278 100
de.coffee.franke.com

Franke (Shanghai) Trade Co. Ltd.
Room 1704, 17th Floor
Building 1 No. 1188
Quinzhou North Road
Xuhui District
200233 Shanghai
P.R. China
Tel. +86 158 0044 0533

Franke Japan Inc.
1-6-3-3F Osaki Shinagawa-ku
141-0032 Tokio
Japan
Tel. +81 80 7019 4212

Franke Coffee Systems
UK Limited
6A Handley Page Way,
Old Parkbury Lane,
Colney Street,
St Albans,
Hertfordshire, AL2 2DQ
England
Tel. +44 1923 635700
Fax +44 1923 635701
www.franke.com

Franke Coffee Systems
Americas
800 Aviation Parkway
Smyrna, TN 37167
USA
Tel. +1 615 462 4265
Fax +1 615 462 4400
www.franke.com

590.0739.838/10.25/CH-DE/Änderungen in Bezug auf Abmessungen, Design und Ausführung vorbehalten.



FRANKE

**BEWÄHRTE
QUALITÄT**

**BEEINDRUCKENDE
ZUVERLÄSSIGKEIT**

Die Neue A-Linie





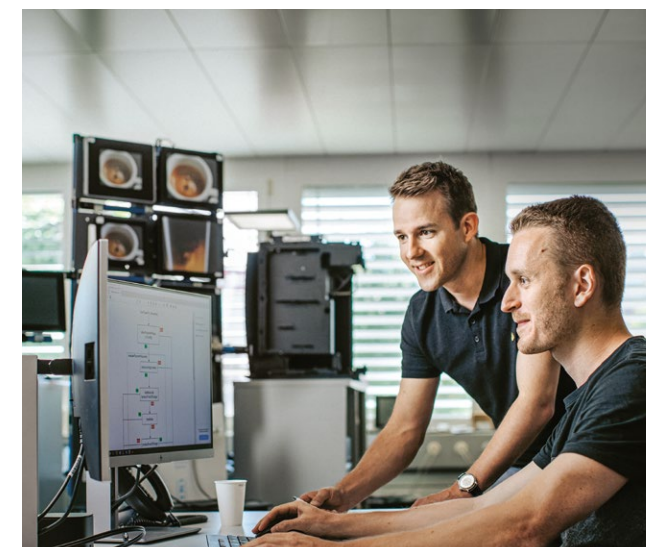
Tradition, die man mit jeder Tasse schmeckt.

Bei Franke Coffee Systems bedeutet Tradition mehr als nur Geschichte. Sie ist die Grundlage für Innovation. Seit Jahrzehnten verbinden wir unsere Leidenschaft mit modernster Technik und innovativen Technologien, um die Kaffeekultur in Firmen, im Einzelhandel und in der Gastronomie zu revolutionieren. Dieses Expertenwissen hat zu verlässlichen Lösungen geführt, die gleichbleibend hohe Qualität und unvergessliche Momente bieten – genau das, was Ihre Kunden erwarten.

Es gibt Präzision. Und dann gibt es Schweizer Präzision.

 **SWISS MADE**

Alle Kaffeemaschinen von Franke sind «Swiss Made», werden nach höchsten Standards entwickelt und sind auf Langlebigkeit ausgelegt. In unseren modernen Produktionsstätten fertigen spezialisierte Teams mit Sorgfalt und Präzision Kaffeemaschinen, die für dauerhafte Zuverlässigkeit stehen. So stellen wir sicher, dass jede Tasse Kaffee genauso hervorragend schmeckt wie die letzte.



Franke Coffee Systems in Zahlen


~ 1000
Mitarbeitende weltweit


80
Länder


320+
globale Partner


2
Produktionsstandorte in der Schweiz und in Italien


DALLA CORTE
2
Marken


40+
Jahre Erfahrung

ENTDECKEN SIE DIE NEUESTEN INNOVATIONEN

Die Neue A-Linie ist mit den neuesten, wegweisenden Franke-Technologien ausgestattet und somit perfekt auf die aktuellen Trends im Kaffeemarkt abgestimmt. In Verbindung mit unseren bewährten Innovationen ist sie die intelligenteste und anpassungsfähigste A-Linie überhaupt. Sie wurde für das anspruchsvolle Kaffeegeschäft von heute entwickelt und liefert Tasse für Tasse konstant hohe Qualität – mit minimalem Aufwand.



Neuer FoamMaster

Gäste erwarten jedes Mal perfekt zubereiteten Milchschaum wie vom Barista. Unser neuer FoamMaster liefert genau das: eine makellose Konsistenz, Präzision sowie weniger Lebensmittelabfall und geringere Kosten. Ob heiss oder kalt, auf Milch- oder Pflanzenbasis – jede Tasse erfüllt höchste Ansprüche an Geschmack und Konsistenz.



IndividualClean

Sind Zeit und Personalressourcen begrenzt, ist Effizienz entscheidend. Mit unserem intelligenten IndividualClean-System werden Hygienerroutinen automatisiert, Ausfallzeiten reduziert und eine gleichbleibend hohe Kaffeequalität gewährleistet. So kann sich Ihr Team auf das Wesentliche konzentrieren.



HeatGuard

Vor dem Hintergrund steigender Energiekosten und wachsender Nachhaltigkeitsanforderungen zählt jedes Watt. HeatGuard minimiert Energieverluste, stabilisiert die Temperatur, hält Ihre Kaffeemaschine einsatzbereit, schont Ihr Budget und hilft Ihnen, Ihre Umweltziele zu erreichen.



FrankeOS

Die Digitalisierung schreitet auch bei der Kaffeezubereitung immer weiter voran – und Klarheit ist der Schlüssel zum Erfolg. Während Anwendungen immer umfangreicher und komplexer werden, bietet FrankeOS intuitive Benutzerführung, intelligente Konnektivität und nahtlose Updates, um eine reibungslose Funktionalität zu gewährleisten.



Die neue A600

Das Premium-Multitalent

Die neue A600 ist für Umgebungen mit mittlerem bis hohem Kaffeevolumen konzipiert. Sie liefert mühelos Getränke in gleichbleibend hoher Barista-Qualität. Obwohl sie kompakt und modular aufgebaut ist, bietet sie eine grosse Auswahl an Getränken für den Bedienungs- und Selbstbedienungsbetrieb. Intelligente Funktionen vereinfachen die Arbeitsabläufe und gewährleisten auf Knopfdruck erstklassige In-Cup-Qualität.



Mehr erfahren



Die neue A800

Höchstleistung auf Knopfdruck

Die neue A800 wurde speziell für stark frequentierte Standorte konzipiert. Sie verbindet Geschwindigkeit, Präzision und Konsistenz mit Parallelausgabe und intuitiver Bedienung und gewährleistet so einen reibungslosen Ablauf bei der Kaffeezubereitung. Dank flexibler Konfigurationen und intelligenter Funktionen liefert sie jederzeit maximale Leistung bei minimalem Aufwand. Dabei ist sichergestellt, dass jede Tasse den höchsten Qualitätsstandards entspricht.



Mehr erfahren

Wichtige Funktionen auf einen Blick.

Funktionen	Neue A600	Neue A800	
Elektrischer Anschluss	Einphasig 220-240 V	Dreiphasig 380-415 V	
Tageskapazität	200 Tassen	250 Tassen	
Boiler	1 oder 2	2 oder 3	
Touch-Display	10.4"	10.4"	
HeatGuard	✓	✓	
IndividualClean	✓	✓	
Reinigung Milchsistem	EasyClean CleanMaster	EasyClean CleanMaster	
iQFlow™	✓	✓	
First Shot	✓	✓	
PrecisionTemp	+	+	
Bis zu 3 Mahlwerke	+	+	
Bis zu 2 Pulverbehälter	+	+	
Milchsistem	Neuer FoamMaster	Neuer FoamMaster	
DualMilk	+	+	
IndividualMilk	+	+	
3 oder 6 Flavors	+	+	
FrankeOS	✓	✓	
FrankeConnect	✓	✓	
Farben	 Onyx	 Mahogany	 Granite

✓ Standard + Optional

EIN KLEINER VORGESCHMACK AUF GROSSE VORTEILE

Die Weiterentwicklung der Kaffeekultur geht mit steigenden Erwartungen in Bezug auf Vielfalt, Geschwindigkeit, Qualität und Effizienz einher. Die Neue A-Linie verbindet fortschrittliche Technologien mit intelligentem Design. Damit bedienen wir nicht nur aktuelle Trends, sondern bieten eine perfekte, zukunftsfähige Lösung für alle Betriebsformen im modernen Kaffeegeschäft.



Einzigartiger Geschmack. Perfekte Konsistenz.

Durch die präzise Extraktion, Milchschaum in Barista-Qualität, intelligenter Temperaturregelung und dem Ausschluss von Kreuzkontaminationen wird jede Tasse in puncto Geschmack und Konsistenz aufgewertet.



Mehr Optionen. Mehr Zufriedenheit.

Dank der grossen Vielfalt des Getränkeangebots und der verlässlichen Verwendung pflanzlicher Zutaten wird ein breites Kundenspektrum mit unterschiedlichen Vorlieben angesprochen.



Smarte Bedienung. Reibungsloser Betrieb.

Intuitive Benutzeroberflächen und intelligente Prozesse minimieren Fehler und verkürzen die Einarbeitungszeit – selbst in Stresssituationen.



Niedrige Betriebskosten. Sinnvolle Investition.

Ein effizienter Betrieb, langlebige Komponenten und eine einfache Wartung senken Ihre Gesamtbetriebskosten vom ersten Tag an.



Weniger Verschwendung. Höhere Wirtschaftlichkeit.

Mit energiesparenden Technologien und ressourcenschonenden Reinigungsverfahren unterstützen wir Sie dabei, die umweltbezogenen Kosten und Belastungen in Ihrem Betrieb zu reduzieren.



Zeitlose Ästhetik. Herausragende Details.

Das moderne Design, die hochwertigen Materialien und unsere einzigartige Schweizer Präzision machen die Neue A-Linie zu einem optischen Highlight in jeder Umgebung.

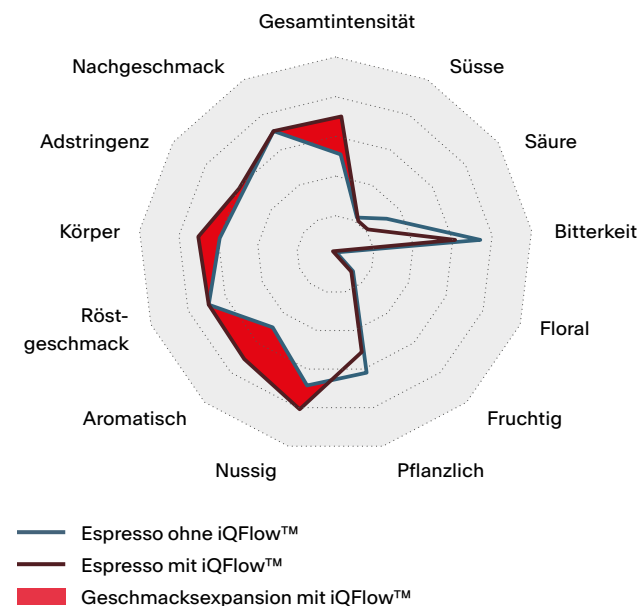
Alle reden von Konsistenz. Wir garantieren sie.

Die Anforderungen an Kaffee werden immer höher. Konsistenz ist keine Option mehr. Sie wird erwartet. Die Neue A-Linie verbindet fortschrittliche Technologie mit einfacher Bedienung und sorgt Tasse für Tasse für perfekten Geschmack, feinporigen Milchschaum und die optimale Genusstemperatur.

iQFlow™

Für gleichbleibende In-Cup-Qualität

Das Herzstück jeder grossartigen Tasse Kaffee ist unsere fortschrittliche Extraktionstechnologie iQFlow™. Sie überwacht die Extraktion kontinuierlich in Echtzeit, sodass jede Tasse Kaffee ihr volles Aroma entfalten kann und der Geschmack stets perfekt ist. iQFlow™ vereinfacht den Brühprozess, ohne dass zusätzliche Arbeitsschritte erforderlich sind, und garantiert Kaffeegenuss auf Barista-Niveau. Diese Technologie ist jetzt Standard in den neuen Modellen A600 und A800 und sorgt Tasse für Tasse für eine gleichbleibend hohe In-Cup-Qualität.



First Shot

Perfekt temperiert

Oft offenbart die erste Tasse die Schwächen einer Kaffeemaschine. Mit First Shot heizt sich die Neue A-Linie nach einer Ruhephase intelligent vor und berechnet genau, welche Parameter erforderlich sind, damit die erste Tasse Kaffee nie zu kalt extrahiert wird oder geschmacklich falsch ausbalanciert ist. Kein Rätselraten. Keine Kaffeever Verschwendung. Dafür konstante Temperatur, voller Geschmack und gleichbleibend hohe Qualität – vom ersten bis zum letzten Schluck.



Modulares Brühsystem

Flexibilität im Mittelpunkt

Das Herzstück jeder vollautomatischen Kaffeemaschine von Franke ist das modulare Brühsystem – die zentrale Extraktionseinheit. Es ist in vier verschiedenen Ausführungen erhältlich und fasst bis zu 29 Gramm Kaffee pro Bezug. Somit steht für jedes Getränkeprogramm immer die richtige Kaffeemenge zur Verfügung. Das System ist besonders für Umgebungen mit hoher Auslastung, wie Seminare, Frühstücksservices oder saisonale Angebote, geeignet und gewährleistet maximale Flexibilität sowie einen reibungslosen Betrieb.



PrecisionTemp

Immer die perfekte Temperatur

Für unterschiedliche Getränke sind unterschiedliche Brühtemperaturen erforderlich. Mit PrecisionTemp wird jede Kaffeesorte bzw. jede Teesorte mit der für sie idealen Temperatur gebrüht, sodass sich ihr volles Aroma entfalten kann. Durch die Mischung von heissem und kaltem Wasser unmittelbar vor der Extraktion passt sich das System nahtlos an jede Röstung und jedes Getränk an. Dadurch werden konstant hervorragende Ergebnisse erzielt.

Perfekter Milchschaum. Tasse für Tasse.

Ob Kuhmilch, Hafermilch oder Mandelmilch – die neue Generation der Kaffeekonsumenten erwartet bei jedem Getränk perfekten Milchschaum. Mit der neuen FoamMaster-Technologie erzielen Sie eine seidige, gleichmässige Konsistenz und erfüllen damit alle Ansprüche. Dabei werden Sie stets durch intelligente Milchtechnologien unterstützt, die voll und ganz den Trends der gegenwärtigen Kaffeekultur entsprechen.



Neuer FoamMaster

Gleichbleibend hohe Milchschaumqualität
und weniger Lebensmittelverschwendung

Perfekter Milchschaum wie vom Barista in jeder Tasse? Dafür haben wir ein System entwickelt, das mit absoluter Präzision arbeitet. Die Technologie vom Neuen FoamMaster basiert auf einer innovativen Lösung. Sie nutzt Ultraschall-Durchflussmessung und eine optimierte Temperaturregelung. So erzeugt sie perfekten Milch- und pflanzlichen Schaum – und das ganz ohne Dampf.

Mit ihren Mischtemperaturen setzt die Technologie vom Neuen FoamMaster einen neuen Branchenstandard. Gleichzeitig bewahrt sie den natürlichen Geschmack jeder einzelnen Milchsorte und Milchalternative. Die verschiedenen Temperaturprofile für unterschiedliche Vorlieben (heiss, warm oder kalt) vereinfachen die Bedienung, gewährleisten gleichbleibende Qualität und verringern Lebensmittelabfall. Das Ergebnis überzeugt: seidige Schaumkonsistenz, zuverlässige Performance und die beruhigende Gewissheit, genau das zu servieren, was Kundinnen und Kunden erwarten.



IndividualMilk

Lieblingsgetränke immer
perfekt zubereiten

Die Berücksichtigung unterschiedlicher Milchvorlieben ist eine der aktuellen Herausforderungen im Kaffeegeschäft. IndividualMilk löst dieses Problem, indem es zwei vollständig getrennte Milchwege von der Kühleinheit bis zur Tasse nutzt. Dadurch wird eine Kreuzkontamination ausgeschlossen und Personen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen, Unverträglichkeiten oder Allergien wird volle Sicherheit gewährleistet.

Der Wechsel zwischen den Milchsorten erfolgt sofort und automatisch, ohne Spülen oder Ausfallzeiten. Das sorgt für effizientere Arbeitsabläufe, weniger Lebensmittelverschwendung und ein besseres Geschmackserlebnis. Ihr Unternehmen kann dadurch allen Kundinnen und Kunden maximale Flexibilität und höchste Qualität bieten.



DualMilk

Zwei Milchsorten,
ein geschlossenes System

Die Zubereitung von Getränken für Kunden mit unterschiedlichen Milchvorlieben sollte Ihren Arbeitsablauf nicht erschweren. Mit DualMilk können Sie sowohl Kuhmilch- als auch pflanzenmilchbasierte Getränke aus einer einzigen Maschine servieren. Dank zwei separater Behälter und Zuführleitungen wird jede Milchsorte unabhängig verarbeitet und direkt den Rezepten zugewiesen.

Beim Wechsel zwischen den Milchsorten führt das System automatisch einen Spülzyklus durch. So werden Geschmacksübertragungen minimiert und jedes Getränk überzeugt immer wieder mit seinem authentischen Geschmack.



Für alle, die mehr wollen.

Die Nachfrage nach intelligenten und effizienten Lösungen, die den sich wandelnden Erwartungen gerecht werden und auch bei komplexen Bestellungen die Bedienung nicht unnötig verkomplizieren, steigt stetig. Mit der Neuen A-Linie lassen sich diese Anforderungen einfach und schnell erfüllen, ohne dass die gleichbleibend hohe In-Cup-Qualität beeinträchtigt wird.

Drei Mahlwerke und zwei Pulverbehälter

Mehr Vielfalt in nur einer Maschine

Mit bis zu drei Mahlwerken und zwei Pulverbehältern in einer einzigen Maschine können Sie neben verschiedenen Kaffeeröstungen und entkoffeinierten Kaffeesorten auch Spezialmischungen sowie Pulverprodukte wie Schokolade oder Matcha anbieten. So genießen Sie vollständige Flexibilität ohne Einschränkungen oder Zeitmehraufwand.

Diese Konfiguration erweitert Ihr Angebot, ohne den Arbeitsablauf zu verlangsamen. Jedes Getränk – vom klassischen Espresso bis zum modernen Matcha Latte – wird mit der gleichen Konsistenz, Schnelligkeit und Qualität zubereitet, für die Kaffeemaschinen von Franke bekannt sind.



ActiveChill

Frisch gebrüht und perfekt gekühlt

Mit ActiveChill erweitern Sie Ihr Angebot um Iced Coffee, ohne zusätzlichen Aufwand zu betreiben. Der frisch gebrühte Kaffee wird sofort gekühlt, bevor er in die Tasse kommt. So erhält er einen vollmundigen Geschmack, der niemals verwässert wirkt. Ihre Kunden können ihn pur, mit Milch oder als Teil saisonaler Kreationen genießen – und das alles in gleichbleibend hoher Qualität.

Der Kaffee wird nicht vorab gebrüht oder über Eis verdünnt, sondern zum perfekten Zeitpunkt frisch gekühlt. ActiveChill ist vollständig in die automatischen Reinigungszyklen der Kaffeemaschine integriert und sorgt so für einen reibungslosen Betrieb. Mehr Auswahl für Ihre Kunden, mehr Möglichkeiten für Ihr Unternehmen.



Flavor Station

Individuelle Kreationen leicht gemacht

Erweitern Sie mit der Flavor Station Ihr Getränkeangebot um bis zu sechs Geschmacksrichtungen – von zeitlosen Klassikern bis hin zu saisonalen Spezialitäten. Die präzise dosiertechnologie sorgt dafür, dass jedes Rezept exakt befolgt wird und stets gleichbleibende Ergebnisse in Geschmack und Qualität liefert – ganz ohne zusätzlichen Aufwand. Experimente und Einschränkungen bleiben Ihnen erspart. Stattdessen erhalten Sie die perfekte Kombination aus Geschmacksvielfalt und zuverlässiger Genauigkeit.

So können Sie sich an wechselnde Trends anpassen und Ihren Kunden gleichzeitig ihre persönlichen Lieblingsgetränke anbieten.





Smarte Sauberkeit und Hygiene

Die herkömmliche Reinigung ist zeitaufwendig, arbeitsintensiv und erfordert viele Reinigungsmittel – ganz gleich, wie viele Getränke Sie zubereiten. Die intelligente Reinigung der Neuen A-Linie reduziert hingegen Ausfallzeiten, senkt Kosten und sorgt Schicht für Schicht für eine gleichbleibend hohe Qualität. Zudem passt sie sich flexibel an die Anforderungen Ihres Unternehmens an.

IndividualClean

Passen Sie die Reinigung Ihren individuellen Anforderungen an

Herkömmliche Reinigungs routinen zwingen Ihre Mitarbeitenden zu täglichen Putzaktionen mit chemischen Reinigungsmitteln und hohem Wasserverbrauch – selbst dann, wenn nur wenige Getränke zubereitet wurden. Das ist arbeitsintensiv, zeitaufwendig und überflüssig. Die Neue A-Linie bietet mit IndividualClean eine verbrauchsabhängige Lösung, bei der automatische Reinigung, regelmässiges Spülen und manuelle Massnahmen kombiniert werden. Sie wird nur bei Bedarf aktiviert. Dieser flexible Prozess reduziert den Einsatz von Chemikalien, senkt die Umweltbelastung und gewährleistet höchste Hygiene, während die Kaffeemaschine jederzeit einsatzbereit bleibt. So kann sich Ihr Team auf das Wesentliche konzentrieren. Ihre Kunden.



Tägliche Pflege

Immer eine saubere
Kaffeemaschine

Selbst die hektischsten Arbeitsprozesse profitieren von einer einfachen Reinigungs routine zwischen den Hauptreinigungen. Bei der täglichen Reinigung werden nur Bürsten und Wasser verwendet, um freiliegende Elemente ausserhalb der Stosszeiten zu reinigen. So bleibt die Kaffeemaschine bis zum nächsten vollständigen Reinigungszyklus sauber und HACCP-konform – ohne Unterbrechungen und unnötigen Aufwand. Denn die unkomplizierte tägliche Reinigung passt sich Ihrem Arbeitsrhythmus an.

System Reinigung



Reinigung, die sich Ihnen anpasst

Hohe Hygienestandards sind unerlässlich, doch die Reinigungs routinen sollten nicht störend sein. System Cleaning passt sich Ihrem Unternehmen an, kann individuell programmiert werden und wird entweder automatisch nach jeweils 400 Getränken oder nach bis zu drei Tagen ausgelöst.

Für mehr Flexibilität können Kaffee- und Milchreinigung auch getrennt werden. Der nutzungsbasierte Ansatz stellt sicher, dass die Zyklen nur bei Bedarf laufen. Das reduziert den Aufwand und sorgt für eine zuverlässige Leistung Tag für Tag.



Kaffeesystem- Reinigung

Um eine gleichbleibend hohe In-Cup-Qualität zu gewährleisten, muss der Brühweg sauber sein. Unser System erleichtert die Reinigung: Legen Sie einfach eine Reinigungstablette ein, um Kaffeerückstände zuverlässig zu entfernen. Dadurch wird eine optimale Zubereitung und ein hervorragender Geschmack gewährleistet.

Milchsystem- Reinigung



Für alle Kaffeespezialitäten sind einwandfreie Milchqualität und Hygiene von entscheidender Bedeutung. Diese Aufgabe übernehmen unsere modernen Milchreinigungssysteme automatisch:

EasyClean

Manuelle Dosierung
SU06 EC
SU12 EC
Externe Flasche

CleanMaster

Automatische Dosierung
SU06 CM
–
Integrierte Kartusche

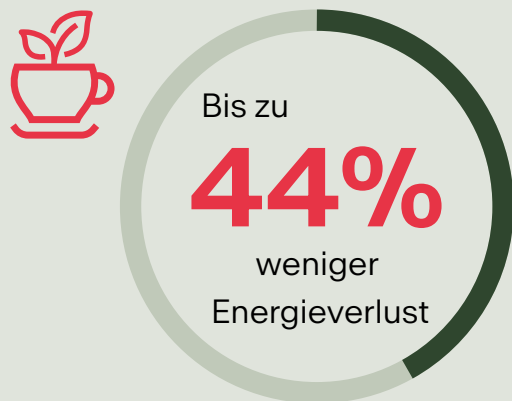
Mehr Effizienz. Weniger Umwelteinfluss.

Heutzutage stehen Kaffeebetriebe vor einer doppelten Herausforderung: Sie müssen höchste Qualität bieten und gleichzeitig Ressourcen schonen. Genau dafür wurde die Neue A-Linie entwickelt: Sie reduziert Energieverluste, verringert die Abfallmenge und erhöht die Lebensdauer, ohne dabei Kompromisse bei der Leistung einzugehen.

HeatGuard

Konstante Temperatur ohne
Energieverschwendung

Gleichbleibende Qualität sollte nicht zulasten des Energieverbrauchs gehen. Deshalb setzt HeatGuard neue Massstäbe in puncto thermischer Effizienz. Dank fortschrittlicher Isolierung reduziert es den Energieverlust im Vergleich zu früheren Systemen um bis zu 44 %*. Ähnlich wie eine Thermoskanne hält es heisses Wasser stundenlang auf der richtigen Temperatur. Dadurch reduziert sich der Standby-Verbrauch und das ständige Nachheizen entfällt. Das Ergebnis ist eine stabile Performance und eine jederzeit einsatzbereite Kaffeemaschine.



* Neue A600NM im Vergleich zur klassischen A600NM, variiert je nach Konfiguration, gemessen nach DIN 18837-2.

Ressourcen- verschwendung reduzieren

Intelligenterer Nutzung macht den Unterschied

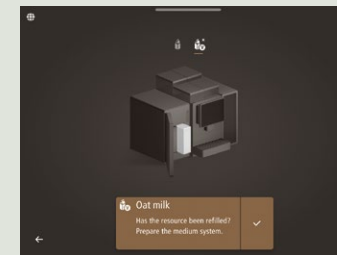
Viele der Technologien der Neuen A-Linie wurden entwickelt, um Ressourcenverschwendung in jedem Prozess zu reduzieren. Der neue FoamMaster dosiert und verarbeitet Milch exakt, ohne überschüssige Mengen zu produzieren. Sein optimiertes Flüssigkeitssystem drückt die verbleibende Milch mit Wasser heraus und nutzt so jeden Tropfen voll aus. IndividualMilk hält die Milchkanäle vollständig getrennt, wodurch überflüssige Milchabfälle vermieden werden. IndividualClean passt die Reinigungszyklen an die tatsächliche Nutzung an und setzt Reinigungsmittel nur bei Bedarf ein.

So werden weniger Milch und Chemikalien verschwendet, was Ihre Kosten senkt und die Umweltbelastung Ihres Unternehmens reduziert.

Recycling

Langlebigkeit trifft auf Verantwortung

Die Neue A-Linie verbindet Langlebigkeit mit Verantwortung. Ihre zentralen Bauteile bestehen aus hochwertigem Edelstahl, der eine dauerhafte Funktionalität über den gesamten Lebenszyklus der Kaffeemaschine hinweg gewährleistet. Gleichzeitig werden ausgewählte Elemente, wie der Bohnen- und der Pulverbehälter, aus mehrheitlich recycelten Materialien hergestellt. So wird der Ressourcenverbrauch reduziert und die Verwendung nachhaltiger Fertigungsverfahren gefördert.



Einfache Bedienung

Die heutige Generation der Kaffeeliebhaber erwartet Schnelligkeit, Präzision und eine unbegrenzte Auswahl. Die Branche steht vor der Herausforderung, diesen Anforderungen gerecht zu werden, während das Angebot immer umfangreicher wird und gleichzeitig das Personal immer knapper.



FrankeOS

Eingebaute Intelligenz

Das Herzstück der Neuen A-Linie ist FrankeOS: eine intelligente, digitale Plattform, die Software, Konnektivität und Benutzerfreundlichkeit vereint. Sie wurde entwickelt, um Arbeitsabläufe zu vereinfachen, tägliche Routinen zu optimieren, den Schulungsbedarf zu reduzieren und allen Benutzern eine übersichtliche Oberfläche zu bieten.

FrankeOS ist über die Cloud ständig verbunden und hält jede Maschine auf dem neuesten Stand und bereit für die nächste Schicht. Damit bildet es die Grundlage für reibungslose Betriebsabläufe, gleichbleibende Qualität und ein erstklassiges Kundenerlebnis in jeder Umgebung, in der Kaffee angeboten wird.



Belegschaft & Bediener

Dank geführter Benutzeroberflächen und visueller Workflows sind neue Mitarbeiter innerhalb weniger Minuten einsatzbereit – ohne wochenlange Schulungen. So sorgen Sie für eine schnellere Einarbeitung und reduzieren die Auswirkungen von Fluktuation. Dies wird besonders im Reinigungsprozess deutlich, wo die Benutzerführung für einfache, zuverlässige und einheitliche Hygiene sorgt.



Kundinnen & Kunden

Bieten Sie Ihren Kundinnen und Kunden ein einheitliches, einfaches und erstklassiges Bestellerlebnis. Fotorealistische Abbildungen und eine selbsterklärende Bedienung führen Neulinge und Stammgäste mühelos zur perfekten Tasse Kaffee. Selbst komplexe Getränkeauswahlen werden dadurch zum Kinderspiel.

Smarter Kaffee, smarteres Business.

Heutzutage muss Ihr Kaffeeangebot eine gleichbleibende Qualität bieten, sich an schnell wechselnde Getränketrends anpassen und Individualisierung im grossen Stil ermöglichen – und das bei gleichzeitiger Kostensenkung und Verringerung der Umweltauswirkungen. Wenn Sie Ihr Unternehmen smarter gestalten, reduzieren Sie manuelle Prozesse und reaktiven Support, senken die Gesamtbetriebskosten (TCO) und stärken die Markenkonsistenz.



FrankeCloud

Die FrankeCloud ist das digitale Rückgrat Ihres Unternehmens. Durch die Verbindung aller Kaffeemaschinen mit einer zentralen Plattform sorgt es für mehr Transparenz, Überblick und Verlässlichkeit in Ihrem gesamten Betriebsablauf. Ständig verbunden und immer auf dem neuesten Stand unterstützt FrankeCloud Sie dabei, smartere, konsistentere und nachhaltigere Kaffeeangebote zu realisieren.

Hauptvorteile

- ✓ **Geringere Gesamtbetriebskosten**
Ferndiagnose, weniger Serviceeinsätze, längere Lebensdauer der Kaffeemaschinen
- ✓ **Schnellere Reaktion auf Trends**
Einführung neuer Getränke und Aktualisierung in Echtzeit
- ✓ **Einfaches Kaffeemaschinen-Management**
Zentrale Plattform für alle Kaffeemaschinen und Standorte
- ✓ **Höchste In-Cup-Qualität**
Gleichbleibende Getränkequalität bei jedem Bezug
- ✓ **Ökologischer Fussabdruck**
Weniger Besuche vor Ort, weniger Emissionen



Ausgewählte FrankeCloud-Tools



Zentrale Menu- Verwaltung

Verwalten Sie Getränkemenüs für mehrere Filialen ganz einfach über eine einzige Plattform. Aktualisieren Sie Rezepte, führen Sie saisonale Getränke ein und starten Sie Werbeaktionen aus der Ferne. So stellen Sie sicher, dass alle Standorte einheitlich, effizient und markengerecht agieren.



Immer alles im Blick

Verschaffen Sie sich von einem zentralen Dashboard aus einen umfassenden Überblick über Ihren gesamten Betrieb. Verfolgen Sie den Verbrauch, überwachen Sie die Betriebszeit und antizipieren Sie Serviceanforderungen. Gleichzeitig erkennen Sie Trends, die Ihnen dabei helfen, den sich wandelnden Kundenanforderungen immer einen Schritt voraus zu sein.



Digital Signage

Verwandeln Sie jede Kaffeemaschine in einen Kommunikationskanal. Zeigen Sie Werbeaktionen, zeitlich begrenzte Angebote und Markenbotschaften direkt auf dem Display an, damit Ihre Informationen am Point of Purchase stets aktuell, relevant und ansprechend sind.



Wir finden ständig neue Wege, um Ihr Kaffeegeschäft zu optimieren. Bleiben Sie mit der FrankeCloud verbunden, um zu erfahren, worauf Sie als Nächstes gespannt sein können.



Erweitern Sie Ihre Möglichkeiten.

Entdecken Sie unsere intelligenten Zusatzmodule, mit denen Sie die Leistungsfähigkeit Ihrer Maschine steigern und Ihr Angebot erweitern können.



Kühleinheit
SU06 (6l)



Kühleinheit
SU12 (12l)



Flavor Station
FS EC (3 oder 6 flavors)



Tassenwärmer
CW300



Massgeschneiderte Lösungen für jede Anforderung

Die Neue A-Linie passt sich Ihren Wünschen an. Mit modularen Komponenten wie Kühleinheiten, Flavor Stations und Mahlwerke können Sie jede Konfiguration an Ihren Platzbedarf, Ihren Arbeitsablauf und Ihre Getränkekarte anpassen. Dank ihres flexiblen Designs wächst sie mit Ihrem Unternehmen mit und sorgt dabei stets für Qualität und Konsistenz.



Eine Kaffeemaschine, viele Einsatzmöglichkeiten

Platzieren Sie die Kühleinheit in die Nähe der Maschine unter die Theke. Dadurch gewinnen Sie nicht nur Platz, sondern können auch verschiedene Layouts umsetzen und eine individuell auf Ihr Unternehmen zugeschnittene Arbeitsumgebung gestalten.



Produkt- übersicht



PRODUKTLINIE

Neue A600

BASISMODELL	NM	TS	FM Plus	FM Pro
Reinigungssystem			EC	EC & CM
Tassen pro Tag	Bis zu 200			
Elektrischer Anschluss	Einphasig 220-240 V			
Parallelbezug				
UI & KONNEKTIVITÄT				
Bedieneinheit (UI)	10.4"			
SelfServe	✓			
ProServe	✓			
FrankeConnect	✓			
KAFFEE & PULVER				
Zweites Mahlwerk	+			
Drittes Mahlwerk	+			
Pulverdosierer	+			
Zweiter Pulverdosierer	+			
iQFlow™	✓			
First Shot	✓			
PrecisionTemp	+			
ActiveChill (2. Quartal 2026)	+			
Dynamic Spout Light (autom. Höhenanpassung)	✓			
CupDetection	+			
MILCH & MILCHSCHAUUM				
FoamMaster™ Plus			✓	
FoamMaster™ Pro				✓
Heisser & kalter Milchschaum			✓	✓
IndividualMilk			-	+
DualMilk			-	+
Dampf S1-S3	-	+	+	+
ZUSATZMODULE				
Kühleinheit SU06 (1x 6l oder 2x 2.5l)			-	✓ (1)
Kühleinheit SU12 (1x 12l oder 2x 4.5l)			-	✓ (2)
Kühleinheit SU12 EC TWIN			-	✓ (3)
Kühleinheit CU04 (4l)			+(1)	-
Kühleinheit CU09 (9l)			+(1)	-
Drittanbieter-Kühleinheiten			+	-
Flavor Station 1-6 Flavors (auf Theke)			+	+
Flavor Station 1-6 Flavors (unter Theke)			+	+
Tassenwärmer CW 300			+	
Zahlungsgehäuse AC200			+	

- ✓ Standard (1) Verfügbar als Beistellgerät links
- + Optional (2) Verfügbar als Beistellgerät links und unter Theke
- Nicht verfügbar (3) Verfügbar zwischen Kaffeemaschinen oder unter Theke

- | | | | |
|----------------|-------------------|---------------|-----------------|
| NM | System ohne Milch | FM Pro | FoamMaster™ Pro |
| TS | Two step | EC | EasyClean |
| FM Plus | FoamMaster™ Plus | CM | CleanMaster |



Neue A800

NM	FM Plus	FM Pro
	EC	EC & CM
	Bis zu 250	
	Dreiphasig 380-415 V	
	✓	
	10.4"	
	✓	
	✓	
	✓	
	+	
	+	
	+	
	+	
	✓	
	✓	
	+	
	+	
	✓	
	+	
	✓	✓
	✓	✓
	✓	✓
	-	+
	-	+
-	+	+
	-	✓ (1)
	-	✓ (2)
	-	✓
	+(1)	-
	+(1)	-
	+	-
	+	+
	+	+
	+	
	+	

UNSER VERSPRECHEN

Bei Franke verfolgen wir konsequent das Ziel, einzigartige Lösungen und Dienstleistungen zu entwickeln, mit denen Sie für Ihre Kundinnen und Kunden erstklassige Kaffeemomente schaffen können, die nicht nur in Erinnerung bleiben, sondern auch wirklich persönlich sind.

Momente, die man gerne immer wieder aufs Neue erleben möchte.

Deshalb lässt sich unser Versprechen auf eine einzige Tasse Kaffee herunterbrechen: die nächste. Für uns ist diese immer die wichtigste. Wenn sie in Qualität und Geschmack genauso hervorragend ist, kann sie Wunder für Ihr Unternehmen bewirken.

