

A400

NIEOGRANICZONE MOŻLIWOŚCI



SKLEPY



HOTELE



SUPERMARKETY



BIURA



KSIĘGARNIE



PIEKARNIE



MAKE IT
Wonderful!

FRANKE



A400, nowy ekspres do kawy stworzony przez firmę Franke, to technologia klasy premium wynosząca profesjonalne urządzenia tego typu na jeszcze wyższy poziom. Teraz nawet najbardziej wyszukana kawa jest dostępna dla wszystkich.



SKLEPY

SUPERMARKETY



BIURA

HOTELE



KSIĘGARNIE

PIEKARNIE



MAKE IT
Wonderful!

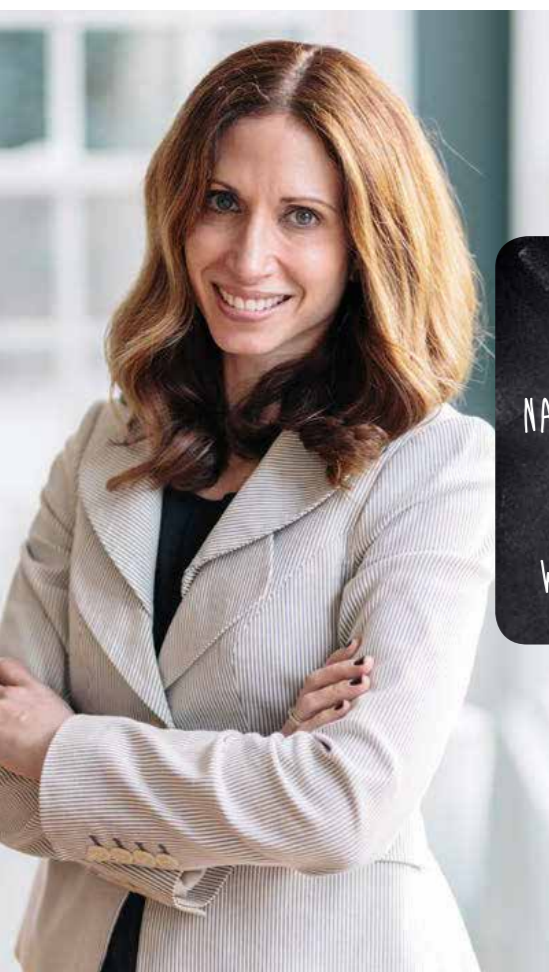


FRANKE

NAJBARDZIEJ WYSZUKANA KAWA:

Sukces dla każdego biznesu.

Niezależnie od tego jaką działalność prowadzisz, teraz z A400 możesz cieszyć się najbardziej wyrafinowaną kawą. Cokolwiek robisz i gdziekolwiek mieści się Twoja firma, możesz uraczyć swoich Gości i Klientów wyśmienitym napojem.



„MODEL A1000 TO OBOWIAZKOWY ELEMENT NASZEJ SALI ŚNIADANIOWEJ, ZA TO A400 DBA O WYSZUKANE NAPIJE W SALI KONFERENCYJNEJ”



„MOI KLIENCI CHĘTNIEJ KUPUJĄ KSIĄŻKI Z KAWĄ W RĘKU”



„JUŻ OD WIELU OSÓB SLYSZAŁEM, ŻE MAMY NAJLEPSZĄ KAWĘ W MIEŚCIE”



„KLIENCI BARDZO SOBIE CAWAŁĄ INTUICYJNOŚĆ W KORZYSTANIU Z KAWIARKI”

„CZYŚCI SIĘ AUTOMATYCZNIE”



A400

PIĘĆ ELEMENTÓW SUKCESU.

1.

PROFESJONALNA TECHNOLOGIA

Model A400 to wszelkie innowacje specjalistycznej serii A, teraz dostępne dla każdej firmy, przez co nawet te najmniejsze mogą poszczycić się kawą dorównującą tej z najlepszych kawiarni.

2.

ŁATWA OBSŁUGA

Dzięki interaktywnemu ekranowi dotykowemu wykorzystującemu obrazki i symbole, każdy klient może przygotować dla siebie wymarzoną kawę. Zostało to sprawdzone i przetestowane w każdym możliwym wariantcie samoobsługowym.

3.

NIEPOWTARZALNA MLECZNA PIANKA

Technologia FoamMaster™ zastosowana w specjalistycznym modelu A400 gwarantuje najwyższej jakości piankę, której wprost nie sposób się oprzeć.

4.

MAKSYMALNY POZIOM CZYSTOŚCI

W pełni automatyczny system samoczyszczący to gwarancja nie tylko wysokiego poziomu bezpieczeństwa i higieny, ale również zdecydowane ułatwienie w codziennej obsłudze urządzenia.

5.

DŁUGOTERMINOWA INWESTYCJA

Model A400, będąc częścią serii A ekspresów do kawy stworzonych przez Franke, w pełni wpisuje się w ich wszechstronność i elastyczność. Zakup tego urządzenia stanowi bezpieczną i długoterminową inwestycję.



Franke wprawia w zachwyt koneserów kawy na całym świecie!





NOWOCZESNY INTERFEJS UŻYTKOWNIKA:

Ekran dotykowy, który porozumiewa się z Twoimi klientami.

Model A400 to prawdziwie inteligentne urządzenie tworzące dialog pomiędzy maszyną a człowiekiem. Dzięki stałej współpracy oraz nieprzeciętnej wydajności maszyna dokładnie wie, czego oczekuje klient, i co więcej – dostarcza mu tego z zachowaniem najwyższych standardów.

Idealne rozwiązanie dla każdego właściciela, jak i dla jego Gości stanowi 8-calowy kolorowy ekran dotykowy o krystalicznie czystej rozdzielczości. Niezwykle intuicyjne polecenia menu gwarantują prostą i efektywną obsługę. Wybór napojów może zostać ustawiony indywidualnie i tym samym dostosowany do wszelkich wymagań. Dzięki niezwykle łatwemu umieszczaniu wiadomości reklamowych i niestandardowych obrazów na ekranie, model ten korzystnie wpływa na zwiększenie sprzedaży. Perfekcyjny wręcz interfejs użytkownika jest w pełni do Twojej dyspozycji, a dzięki niemu każde możliwe rozwiązanie jest w zasięgu ręki.

Samoobsługa dzięki intuicyjnemu menu

Goście składają zamówienie wykorzystując przejrzyste i atrakcyjne menu z napojami; może zostać ono łatwo spersonalizowane z wykorzystaniem własnych zdjęć. Wytypowane napoje mogą być natychmiastowo wybierane za pomocą dotknięcia, bądź przesunięcia palcem, a co więcej, również prosto można dokonać wyboru rozmiaru kubka.

Duża wydajność

Większe zamówienia mogą zostać łatwo zrealizowane w zaledwie jednym kroku, a następnie są one przygotowywane jedno po drugim poprzez naciśnięcie guzika. Metoda ta stanowi wsparcie dla pracowników obsługujących Gości, usprawnia serwis, minimalizuje pomyłki oraz umożliwia pełne wykorzystanie możliwości maszyny.



„SPRZEDAŻ
NASZEJ KAWY
WZROSŁA DWUKROTNIE”



SZWAJCARSKA KONSTRUKCJA:

Perfekcja w każdym szczególe.

Kluczowym procesem przygotowywania kawy jest zawsze jej parzenie. Nasi specjaliści cały czas poszukują coraz to bardziej wyszukanych metod jego realizacji. Właśnie dlatego wyniki testów naszych ekspresów do kawy są takie wysokie. Nasze produkty to, pod każdym względem, świadectwo najwyższej szwajcarskiej jakości.

Czynniki takie jak smak czy jakość stanowią podstawę do odróżnienia kawy dobrej od tej naprawdę wyśmienitej. Podczas jej przygotowywania decydującym czynnikiem jest parzenie, którego nadrzędnym celem jest wydobycie z ziaren kawy wszystkiego, co najlepsze. Model A400 optymalizuje cały ten proces, zapewniając wyśmienity efekt końcowy w każdej filiżance.

Ekspres do kawy A400 to nowoczesny system kawowy stworzony przez Franke, będący połączeniem tylko najwyższej jakości elementów. Ta integralność widoczna jest już po otwarciu pojemnika na kawę. Jego kształt zapewnia dziecinie łatwe, ponowne napełnienie.

Wspomniany pojemnik na kawę może być bezproblemowo wyjęty przy użyciu centralnego mechanizmu zwalniania, który znajduje się z przodu maszyny. Umożliwia to bezpośredni dostęp do młynka ceramicznego w celu modyfikacji ustawień mielenia. Precyzyjne tarcze mielące są wyjątkowo wytrzymałe i mają niezwykle długą żywotność, co zapewnia jednolite i równomierne mielenie.

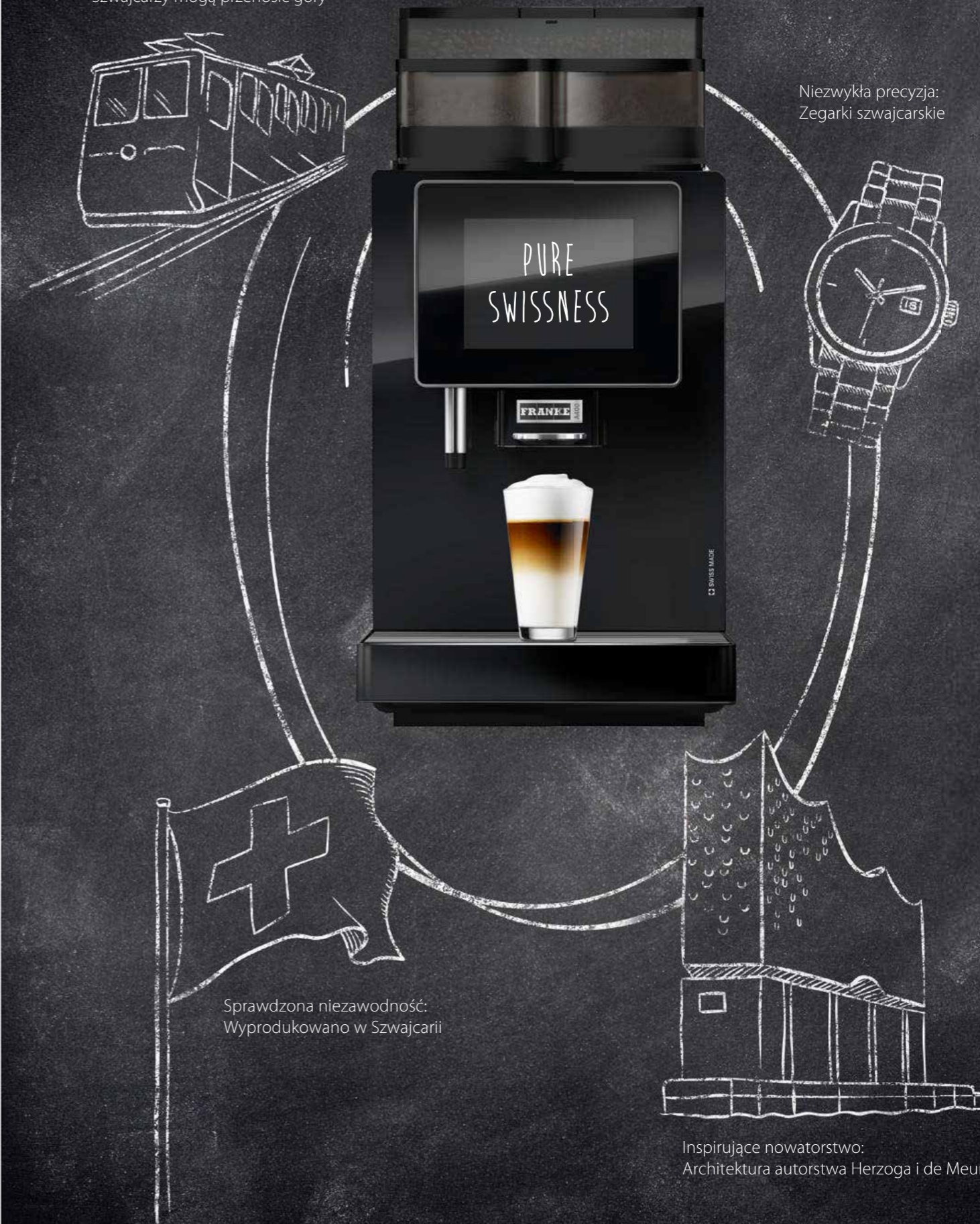
Jednostka zaparzająca w modelu A400 może być w prosty sposób i bez użycia jakichkolwiek narzędzi wymieniona. Centralny element tej w pełni zautomatyzowanej maszyny może zostać z łatwością usunięty zaledwie kilkoma ruchami. W zależności od indywidualnych wymagań, istnieje możliwość wyboru pomiędzy dwoma różnymi jednostkami zaparzającymi:

- Gdy najczęściej wybierane są pojedyncze filiżanki kawy i espresso: jednostka zaparzająca – 43 mm
- Gdy najczęściej wybierane są dwie filiżanki jednocześnie oraz dla większych rozmiarowo kubków: jednostka zaparzająca – 50 mm.



„KONSTRUKCJA
MODELU A400
KAŻDEGO DNIA
ULATWIA NAM PRACĘ”

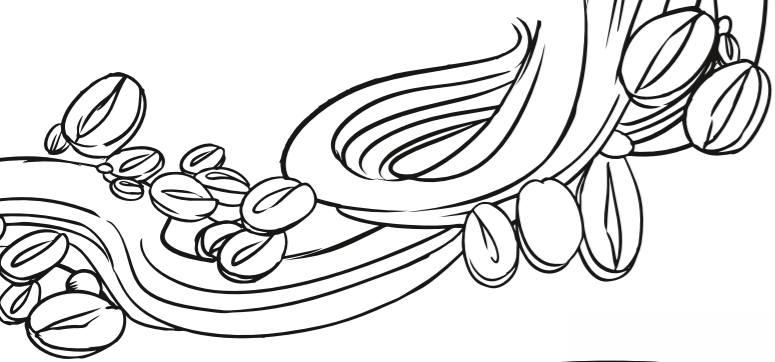
Innowacyjna inżynieria:
Szwajcarzy mogą przenosić góry



Niezwykła precyzja:
Zegarki szwajcarskie

Sprawdzona niezawodność:
Wyprodukowano w Szwajcarii

Inspirujące nowatorstwo:
Architektura autorstwa Herzoga i de Meurona



JEDNOSTKA CHŁODZĄCA
MODELU A400

HIGIENA
RÓWNA SIĘ
BEZPIECZEŃSTWU!

Plus zadowoleniu klientów.



INTELIĞENTNY SYSTEM CZYSZCZĄCY:

Czysta radość.

Działaniem rutynowym dla Franke jest całkowite przestrzeganie najbardziej restrykcyjnych norm higieny. Z tego właśnie powodu A400 został wyposażony w automatyczny system czyszczący CleanMaster. Jak tylko proces zostaje rozpoczęty, sekwencja czyszczenia mleka przeprowadzana jest automatycznie od początku do samego końca, a po zakończeniu urządzenie przechodzi w stan czuwania. Tak więc z niezwykłą wręcz łatwością przez cały czas można cieszyć się nieskazitelną czystością A400.

Imponująca wygoda

Model A400 charakteryzuje się zintegrowaną, zaawansowaną technologią czyszczącą, która minimalizuje obowiązki oraz zapewnia bezpieczną i czystą obsługę. Rozlane mleko czy środki czyszczące należą już do przeszłości. Wystarczy tylko wymienić pojemnik na mleko na wkład czyszczący oraz wybrać pomiędzy automatycznym systemem EasyClean wymagającym ręcznego dodania płynu czyszczącego, bądź w pełni automatycznym systemem czyszczącym CleanMaster, który posiada wbudowany wkład czyszczący.

Higieniczny i praktyczny system pojemnika na mleko

- System mocowania pojemnika na mleko niewymagający podłączenia węzłem
- Zintegrowany czujnik do pomiaru rzeczywistej temperatury mleka
- Zintegrowany wkład czyszczący

Wydajny proces czyszczenia

- Zautomatyzowany proces z zintegrowanym wkładem czyszczącym
- Bezpieczny i praktyczny dzięki odrębnemu pojemnikowi do czyszczenia
- Najwyższy poziom czystości dzięki specjalnie opracowanym środkom do czyszczenia mleka i kawy
- Maksymalna wygoda: proces czyszczenia zostaje automatycznie zakończony przez maszynę
- Zgodny z HACCP



„KAŻDY MOŻE OBSŁUGIWAĆ
TEN SYSTEM,
NAWET NASI TYMCZASOWI
PRACOWNICY”

IDEALNA MLECZNA PIANKA:

Witamy w świecie kawowych rozkoszy.

Wystarczy jedno spojrzenie i już wiadomo, że idealna mleczna pianka skrywa pod sobą nie tylko dobrą, ale wręcz wyśmienitą kawę. Model A400 również w tym aspekcie przewyższa swoją klasę.

Za każdym razem moduł FoamMaster™ serwuje wprost idealną piankę kawową. Z tego też powodu jest on wykorzystywany przez Franke w całej serii A, a co więcej, stanowi on punkt odniesienia dla najwyższej klasy pianki.

Wybierając edycję wzbogaconą o FoamMaster™ decydujesz się na wersję premium modelu A400, co sprawi, iż zrobisz wrażenie na swoich klientach doskonałą mleczną pianką. Warto zwrócić uwagę na fakt, że wspomniana pianka może podlegać modyfikacjom w zakresie jej konsystencji i struktury w zależności od upodobań, a jej właściwości pozostają niezmiennie, bez względu na wielkość złożonego zamówienia. Cechą wyróżniającą Franke oraz sam moduł FoamMaster™ jest fakt, że A400 ma możliwość serwowania różnego rodzaju napojów mlecznych.

W niewielkich lokalach idealnie sprawdzi się 5-litrowa, kompaktowa jednostka chłodząca. Jeżeli taka pojemność jest zbyt mała, polecamy wersję 12-litrową. Co więcej, istnieje możliwość podłączenia własnej chłodziarki do modelu A400. Niezależnie od dokonanego wyboru, model ten gwarantuje ponadprzeciętne zaspokojenie wszelkich kawowych zachcianek.



„NASZ EKSPRES SPIENIA
MLEKO LEPIEJ NIŻ
KTÓRAKOLWIEK
Z LOKALNYCH KAWIARNI”.



KAŻDA KAWA
Z IDEALNA PIANKA!

Osobiście zaprogramuj
konsystencję pianki
dla każdego napoju.

TECHNOLOGIA
FOAMMASTER™
GWARANCJA
DOSKONAŁEJ
MLECZNEJ PIANKI

DOPASOWANE
DO SMAKU.

Wybierz pomiędzy zimną
lub gorącą mleczną pianką
dla każdego napoju.

MILK FOAM

ESPRESSO

STEAMED
MILK

SYSTEM MODUŁOWY:

Całkowita elastyczność.

Doskonale dopasowany do potrzeb. Poniższe wyposażenie dodatkowe może być dołączone do modelu A400.



JEDNOSTKA CHŁODZĄCA SU05/SU12 ROZWIĄZANIE PEŁNE ELEGANCI

- Zamykane urządzenie chłodnicze w projekcie serii A (dostępne jako 5 l CM i EC / 12 l EC)
- Idealna higiena: inteligentne złącze węża do mleka zapewnia bezdotykowe napełnianie
- Alarmy poziomu napełnienia na wyświetlaczu A400
- Górna powierzchnia do przechowywania funkcjonuje jako podgrzewany stojak na filiżanki



KE200 MAŁE CUDO

- Zamykane Urządzenie chłodnicze (4 l)
- Odpowiednie w przypadku małych i średnich wymagań wydajnościowych



CHŁODZENIE I PRZECHOWYWANIE FILIŻANEK OSZCZĘDNOŚĆ MIEJSCA

- Połączenie zamykanego urządzenia chłodzącego (5 l) z dwiema podgrzewanymi półkami na filiżanki (80 szt.)
- Odpowiednie w przypadku małych i średnich wymagań wydajnościowych



PODGRZEWACZ DO FILIŻANEK PRAKTYCZNOŚĆ

- Zgodny z bieżącym wzornictwem serii A
- Ogrzewa / utrzymuje około 120 filiżanek, kubków i spodków
- Cztery podgrzewane tace ze szcztokowanej stali nierdzewnej
- Zintegrowany termostat utrzymujący stałe temperatury



SYSTEM ROZLICZENIOWY MISTRZ W DZIEDZINIE PŁATNOŚCI

- Może być wykorzystywany do różnych sposobów płatności, np. monetami, kartą
- Idealnie sprawdza się w zakresie publicznych i prywatnych ekspresów
- Może być łączony z funkcjami M2M

INDYWIDUALNA KONFIGURACJA:

Wspólnie znajdziemy najlepsze rozwiązanie.



SYSTEMY MLECZNE (1)

- FoamMaster™ (FM): gorące i zimne mleko oraz mleczna pianka, indywidualnie regulowana konsystencja, zintegrowany system czyszczenia
- System mleczny (MS): gorące i zimne mleko oraz ciepła mleczna pianka, dokładne dozowanie za pomocą pompy mleka

SYSTEMY CZYSZCZĄCE (1)

- CleanMaster (CM): w pełni automatyczny system czyszczenia ze zintegrowanym wkładem czyszczącym. Zapewnia wyjątkową higienę, bezkonkurencyjną prostotę, wydajność oraz wygodę.
- EasyClean (EC): automatyczny system czyszczenia z ręcznym dodawaniem płynu myjącego. Doskonała higiena w zaledwie kilku krokach.

A400 – OPCJE (2)

- Drugi młynek
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1 x 2 kg, 2 x 1,2 kg lub 2 x 0,6 kg, zamykany
- Jeden lub dwa oddzielne systemy dozowania proszku (do czekolady lub mleka w proszku), zamykane
- Wyrzutnik fusów kawowych
- Czujnik filiżanki
- M2M / telemetria
- System rozliczeniowy
- Podniesione nóżki (100 mm)
- Wylewka parowa (dostępne tylko w modelach MS i FM)



SYSTEM ROZLICZENIOWY (3)

Może być wykorzystywany do różnych metod realizowania płatności, np. monetami, kartą. Idealnie nadaje się do zastosowania w publicznych/prywatnych automatach.

PODGRZEWACZ FILIŻANEK (4)

Z czterema podgrzewanymi tacami

KOLORY

-  Czarny / chrom
-  Antracyt / chrom

PRODUKTY	A400	A400 MS EC	A400 FM CM
Ristretto Espresso	✓	✓	✓
Kawa Café crème	✓	✓	✓
Kawa parzona	✓	✓	✓
Cappuccino Latte macchiato	(✓)	✓	✓
Chococcino	(✓)	✓	✓
Czekolada	✓	✓	✓
Gorące mleko	(✓)	✓	✓
Gorąca mleczna pianka	(✓)	✓	✓
Zimne mleko		✓	✓
Zimna mleczna pianka			✓
Gorąca woda	✓	✓	✓
Para		✓	✓

 SWISS MADE

DANE TECHNICZNE MODELU A400 Z AKCESORIAMI ORAZ Z DODATKOWYMI KOMPATYBILNYMI AKCESORIAMI

MODELE URZĄDZEŃ

MODEL	ZASILANIE
A400	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 2,1–2,3 kW (10 A) 220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 2,4–2,8 kW (13/15/16* A) 200–220 V 2LPE 60 Hz 2,3–2,7 kW (30 A) 220 V 1LNPE 50Hz 2,4 kW (16 A) 200 V 2LPE 50/60 Hz 2,3 kW (15 A)
A400 MS EC	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 2,1–2,3 kW (10 A) 220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 2,4–2,8 kW (13/15/16* A) 200–220 V 2LPE 60 Hz 4,5–5,3 kW (30 A) 220 V 1LNPE 50Hz 2,4 kW (16 A) 200 V 2LPE 50/60 Hz 2,3 kW (15 A)
A400 FM CM	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 2,1–2,3 kW (10 A) 220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 2,4–2,8 kW (13/15/16* A) 200–220 V 2LPE 60 Hz 4,5–5,3 kW (30 A) 220 V 1LNPE 50Hz 2,4 kW (16 A) 200 V 2LPE 50/60 Hz 2,3 kW (15 A)

Wymiary 340 mm / 700 mm / 600 mm (Szer./Wys./Głęb.)

* Bezpiecznik zależy od kraju

WYBÓR KOLORÓW

Czarny / chrom lub antracyt / chrom

PODŁĄCZENIE WODY

Stałe podłączenie wody	Wąż metalowy z nakrętką złączkową G3 / 8", Dł. = 1500 mm
Linia wodociągowa	Jeśli jest to możliwe od strony instalacji: nieoczyszczona woda o jakości wody pitnej (nie z systemu odwapniania w gospodarstwie domowym)
Cięśnienie wody	80–800 kPa (0,8–8,0 bar)
Twardość całkowita	4-8°dH GH (niemiecka twardość całkowita) / 7-14°fH GH (francuska twardość całkowita) / 70-140 ppm (mg/l)
Twardość węglanowa	3-6°dH KH (twardość węglanowa) / 50-105 ppm (mg/l)
Zawartość kwasu / wartość pH	6,5–7,5 pH
Zawartość chloru	< 0,5 mg/l

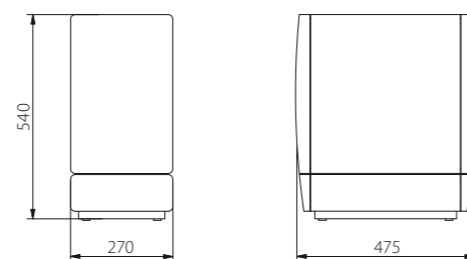
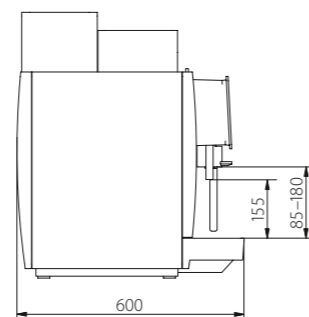
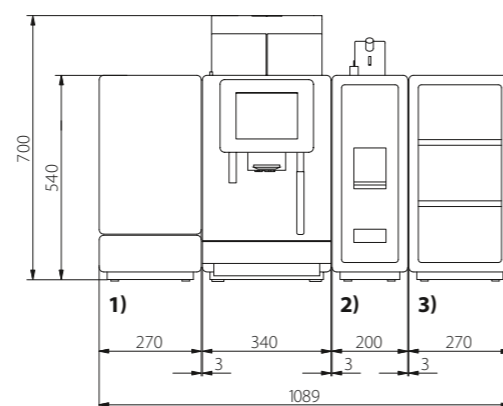
ODPROWADZENIE WODY

Wąż odpływowy Średnica = 16 mm, Dł. = 2000 mm

AKCESORIA

1. JEDNOSTKA CHŁODZĄCA

MODEL	ZASILANIE
SU05 EC (5I)	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 0,72 A (10 A) 120 V 1LNPE 60 Hz 1,5 A (10 A) 220 V 1LNPE 50 Hz 0,72 A (10 A) 100 V 1LNPE 50/60 Hz 1,65 A (10 A)
Wymiary	270 mm / 540 mm / 475 mm (Szer./Wys./Głęb.)
Waga (pusta)	ok. 20 kg
Kompatybilna z:	Modelem A400 MS EC
Kolory:	Czarny lub antracyt



1. JEDNOSTKA CHŁODZĄCA

MODEL	ZASILANIE
SU05 CM (5I)	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 1,95–2,3 kW (10 A) 120 V 1LNPE 60 Hz 1,44 kW (15 A) 220 V 1LNPE 50 Hz 0,72 kW (10 A) 100 V 1LNPE 50/60 Hz 1,35 kW (15 A)
Wymiary	B 270 mm / H 540 mm / T 475 mm
Waga (pusta)	ok. 24 kg
Kompatybilna z:	Modelem A400 FM CM
Kolory:	Czarny lub antracyt

JEDNOSTKA CHŁODZĄCA

MODEL	ZASILANIE
SU12 EC (12I)	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)
Wymiary	340 mm / 540 mm / 475 mm (Szer./Wys./Głęb.)
Waga (pusta)	ok. 28 kg
Kompatybilna z:	Modelem A400 MS EC
Kolory:	Czarny lub antracyt

2. SYSTEM ROZLICZENIOWY

MODEL	ZASILANIE
AC	85–264 V 1LNPE 50/60 Hz (10 A)
Wymiary	200 mm / 630 mm / 453 mm (Szer./Wys./Głęb.)
Waga (pusty)	ok. 18 kg
Kompatybilny z:	Modelem A400 / A400 MS EC / A400 FM CM
Kolory:	Czarny lub antracyt

3. PODGRZEWACZ DO KUBKÓW

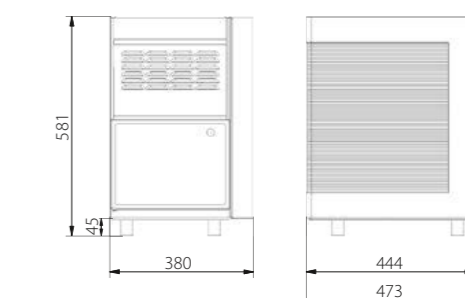
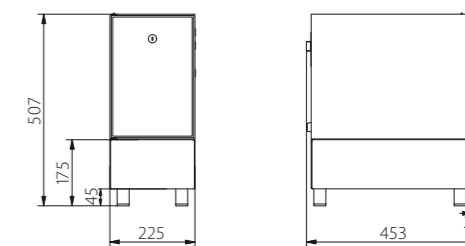
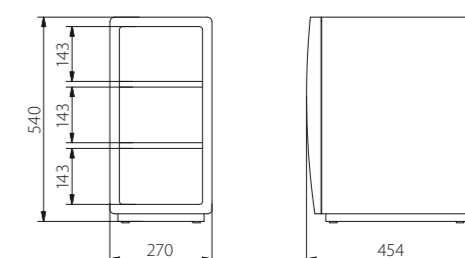
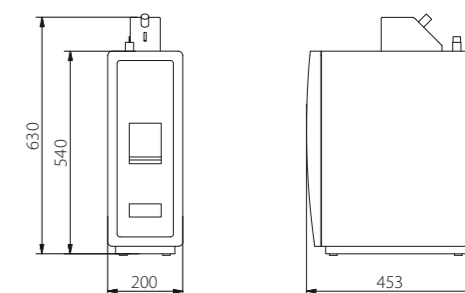
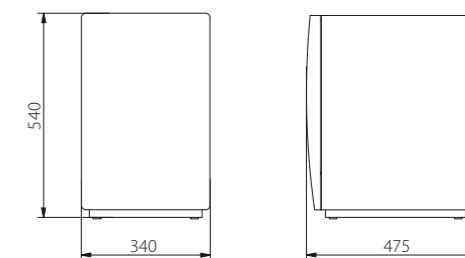
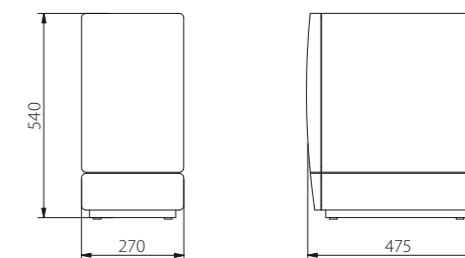
MODEL	ZASILANIE
CW	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 120 W (10 A) 110 V 1LNPE 50/60 Hz 80 W (10 A)
Wymiary	270 mm / 540 mm / 454 mm (Szer./Wys./Głęb.)
Waga (pusta)	ok. 20 kg
Kompatybilna z:	Modelem A400 / A400 MS EC / A400 FM CM
Kolory:	Czarny lub antracyt

JEDNOSTKA CHŁODZĄCA

MODEL	ZASILANIE
KE200 (4 I)	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 0,71 A (10 A)
Wymiary	225 mm / 507 mm / 453 mm (Szer./Wys./Głęb.)
Waga (pusta)	ok. 13 kg
Kompatybilna z:	Modelem A400 MS EC
Kolory:	Stal nierdzewna

CHŁODZENIE I PRZECHOWYWANIE KUBKÓW

MODEL	ZASILANIE
CC	220–240 V 1LNPE 50/60 Hz 1,0 A (10 A)
Wymiary	380 mm / 581 mm / 473 mm (Szer./Wys./Głęb.)
Waga (pusta)	ok. 29 kg
Kompatybilna z:	Modelem A400 MS EC
Kolory:	Czarny



WITAMY W SERII A:

Szeroki wybór specjalistycznych ekspresów Franke nadaje kształt przyszłemu rynkowi branży kawowej.



A400 ZAWSZE I WSZĘDZIE NAJWYŻSZA JAKOŚĆ

Idealny wybór dla hoteli, supermarketów, sklepów całodobowych, piekarni, biur i księgarni.

WYDAJNOŚĆ



SYSTEM MLECZNY

FoamMaster™

System mleczny

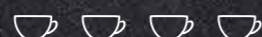
KOLORY



A600 WSZYSTKO CZEGO POTRZEBUJESZ, ABY CIESZYĆ SIĘ WYSMIENIĄ KAWĄ

Idealny wybór dla gastronomii, kawiarni, hoteli, supermarketów, sklepów wielobranżowych, piekarni i biur.

WYDAJNOŚĆ



SYSTEM MLECZNY

FoamMaster™

System mleczny

SMAKI



KOLORY



A800 INSPIRACJA BEZ ŻADNYCH OGRANICZEŃ

Idealne rozwiązanie dla restauracji typu fast-food, gastronomii, kawiarni, hoteli i supermarketów.

WYDAJNOŚĆ



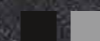
SYSTEM MLECZNY

FoamMaster™

SMAKI



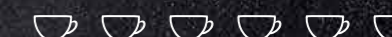
KOLORY



A1000 NOWY POZIOM PRZYJEMNOŚCI

Idealne rozwiązanie dla restauracji typu fast-food, gastronomii, kawiarni, hoteli i supermarketów.

WYDAJNOŚĆ



SYSTEM MLECZNY

FoamMaster™

SMAKI



KOLORY





Franke Kaffeemaschinen AG
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg
Szwajcaria
Telefon: +41 62 787 31 31
www.franke.com

Franke Coffee Systems GmbH
Franke Strasse 1
97947 Grünsfeld
Niemcy
Telefon: +49 9346 9278 0
Fax +49 9346 9278 100
www.franke.de

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

Franke Coffee Systems
Ameryka Północna
800 Aviation Parkway
Smyrna, TN 37167
USA
Telefon: +1 615 462 4265
Fax +1 615 462 4400
www.franke.com

FRANKE