



BEST CS



PROJEKT



DORADZTWO



SPRZEDAŻ



SERWIS

FRANKE



WYBIERZ SOLIDNY EKSPRES, KTÓRY POBUDZI TWÓJ BIZNES NAJLEPSZĄ KAWĄ

ELASTYCZNOŚĆ

W zależności od potrzeb biznesowych, w tym indywidualnych wymagań każdej lokalizacji, ekspresy FRANKE można konfigurować dzięki szerokiej gamie dodatkowych akcesoriów, które oferujemy. Pozwala to zadbać o pozytywne doświadczenia przy każdej serwowanej filiżance kawy. Niezależnie od potrzeb: lodówka, podgrzewacz do filiżanek, stacja syropów, system do automatycznych płatności – eksperci BEST CS zaoferują optymalne rozwiązania.

NAJLEPSZE W TEJ KLASIE INTERFEJSY I EKRANY

Przyjazne dla użytkownika ekrany dotykowe umożliwiają pracownikom i klientom łatwe znalezienie wybranego przez siebie napoju – lub tworzenie spersonalizowanych napojów – co wpływa na ekspresową obsługę i krótszy czas oczekiwania na kawę.

WYBÓR MLEKA/NAPOJU ROŚLINNEGO I IDEALNA MLECZNA PIANKA

Dodatkowa lodówka umożliwia wprowadzenie do oferty różnych rodzajów mleka lub jego roślinnych alternatyw. W pełni automatyczny system spieniania mleka FoamMaster™ pozwala na zaprogramowanie konsystencji pianki – gorącej lub zimnej – w celu stworzenia idealnego napoju dla osób o różnych upodobaniach.

PROSTE CZYSZCZENIE

Opatentowane, automatyczne systemy czyszczące Franke, pozwalają na działanie ekspresu z zachowaniem najwyższych standardów higieny. Urządzenie, które jest łatwe w utrzymaniu i czyszczeniu pozwala zaoszczędzić czas, zapewnia dłuższy czas pracy bez przestojów i nie generuje dodatkowych kosztów.

DESIGN, KTÓRY PASUJE DO WNE- TRZA TWOJEGO LOKALU

Ekspresy FRANKE wykonane są z najlepszych materiałów – dzięki temu łączą funkcje użytkowe z doskonałym wyglądem. Mogą idealnie wkomponować się w wystrój pomieszczenia lub stanowić zachęcający do skorzystania punkt centralny ekspozycji.

NAJWYŻSZA JAKOŚĆ KAWY W KAŻDEJ FILIŻANCE

iQFlow™ to przełomowa technologia zastosowana w ekspresach FRANKE, która zapewnia powtarzalną, najwyższą jakość napojów w każdej filiżance. Wydobywa więcej smaku przez cały proces parzenia kawy niż jakikolwiek inny, tradycyjny system ekstrakcji espresso.

WIĘKSZA RÓŻNORODNOŚĆ SMAKÓW

Dzięki wzbogaceniu ekspresu o Stację Syropów FRANKE z automatycznym systemem dozowania możesz zaoferować użytkownikom ekspresu do sześciu różnych syropów smakowych.

SZWAJCARSKA PRECYZJA

Najwyższa jakość i standardy technologiczne prowadzące do niezawodności urządzeń FRANKE: to właśnie szwajcarskie rozwiązania, które gwarantują zadowolenie z użytkowania i szybki zwrot z inwestycji.



+ SWISS MADE

SZWAJCARSKA PRECYZJA

Profesjonalne ekspresy do kawy FRANKE to gwarancja najwyższej jakości na każdym etapie przygotowania napojów kawowych. Szeroka oferta modeli i możliwości ich konfiguracji sprawiają, że ekspres może być idealnie dopasowany do Państwa potrzeb. Ponad sto lat doświadczenia i zaangażowanie w doskonalenie produktów, pozwalają szwajcarskiej marce tworzyć innowacyjne rozwiązania. Niezawodne urządzenia FRANKE doceniane są przez klientów na całym świecie. BEST CS to największy w Polsce dystrybutor ekspresów do kawy FRANKE – od ponad 10 lat doradza klientom, sprzedaje i serwisuje urządzenia tej marki.

Ekspresy do kawy FRANKE doskonale sprawdzają się w kawiarniach, restauracjach, hotelach, biurach, piekarniach, punktach handlowych i usługowych i na stacjach paliw.

ZALETY

Najnowsze rozwiązania technologiczne

zamknięte w kompaktowych i designerskich obudowach ekspresów łączą precyzję i styl.

Intuicyjna obsługa:

czytelny 8" lub 10" ekran dotykowy pozwala na prostą nawigację i wyświetlanie realistycznych zdjęć produktów.

Najdelikatniejsza mleczna pianka:

dzięki zaawansowanej technologii FoamMaster™ można stworzyć wyjątkowy mleczny napój.

Automatyczne czyszczenie:

system czyszczenia CleanMaster™ gwarantuje najwyższy poziom higieny przy minimalnym wysiłku.

Najlepsza inwestycja:

profesjonalne ekspresy FRANKE z linii A charakteryzują się wszechstronnością i niezawodnością przez lata.

GO WYRÓŻNIA EKSPRESY DO KAWY FRANKE?

INNOWACYJNOŚĆ

Od lat, stawiając na innowacyjne technologie, FRANKE dyktuje trendy w rozwoju automatycznych ekspresów.

NIEZAWODNOŚĆ

Począwszy od szwajcarskich ekspresów do kawy FRANKE i najwyższej jakości napojów kawowych, po kompleksową obsługę klienta i serwis, który oferujemy klientom – wszystko w rozwiązaniach FRANKE zostało zaprojektowane z myślą o niezawodności.

ZAAWANSOWANA TECHNOLOGIA

Najnowocześniejsza i przełomowa technologia iQFlow™ pozwala dokładnie i efektywnie wydobyć pełny aromat z każdego ziarna kawy. To pierwsza taka technologia, która pozwala na pełną realną kontrolę nad profilem smakowym kawy – każda serwowana filiżanka napoju kawowego ma ten sam smak i jakość. iQFlow™ otwiera przestrzeń, aby stworzyć zupełnie nowe doznania związane z kawą.

MODELE

Ekspersi BEST CS pomagają w doborze i konfiguracji idealnego ekspresu do Państwa miejsca w zależności od Waszych potrzeb i oczekiwań – od określenia najlepszego modelu urządzenia, przez dobór dodatkowych elementów, montaż i szkolenie z obsługi. Wybór ekspresu, który zaparzy idealną kawę w biurze, hotelu, restauracji czy punkcie usługowym jest bardzo ważny, bo przekłada się na satysfakcję klientów.

Wysoka, powtarzalna jakość, jak również szeroki wybór dostępnych napojów kawowych, sprawiają, że ekspresy FRANKE są najczęściej wybierane przez punkty gastronomiczne.

Z ekspresami FRANKE droga do osiągnięcia sukcesu jest znacznie prostsza!



LINIA A porównanie modeli:	A300	A400	A600	A800	A1000
Rekomendowana roczna liczba przygotowywanych produktów	20 000	30 000	40 000	60 000	80 000
Rekomendowana dzienna ilość przygotowywanych produktów	80	100	150	250	300
Podstawowe modele	A300 MS EC A300 FM EC	A400 MS EC A400 FM CM	A600 MS EC A600 FM EC A600 FM CM	A800 FM EC	A1000 FM CM
Systemy czyszczenia	Easy Clean	CleanMaster / Easy Clean	CleanMaster / Easy Clean	Easy Clean	CleanMaster
Systemy mleczne	Milk System / FoamMaster	Milk System / FoamMaster	Milk System / FoamMaster	FoamMaster	FoamMaster
# rodzaje mleka	1	1	do 2	do 2	do 2
# maksymalna liczba syropów smakowych	-	-	3	3	6
# liczba młynków	do 2	do 2	do 2	do 3	do 3
# liczba pojemników na proszek instant	do 2	do 2	do 2	do 2	do 2



A300

EASYCLEAN
automatyczne czyszczenie



8" EKRAN DOTYKOWY
łatwy w użyciu



FOAMMASTER™
dla perfekcyjnej pianki


WYDAJNOŚĆ

do 80  /dziennie

SYSTEM MLEKA

FoamMaster™  

Milk System  

 Kolor obudowy

Interaktywny 8" ekran dotykowy prowadzi użytkownika przez cały proces wyboru ulubionego napoju.

Całkowicie zautomatyzowany system odkamieniania gwarantuje najwyższą, powtarzalną jakość w każdej filiżance.



Do dwóch precyzyjnych młynków z ceramicznymi żarnami.

FoamMaster™: dla mlecznej pianki, która swoją jakością dorównuje profesjonalnemu spienieniu mleka przez baristę – unikalne rozwiązanie dla ekspresów o tych rozmiarach.

Opatentowany system przepływowego podgrzewania wody.

A400

CLEANMASTER
w pełni automatyczne czyszczenie

8" EKRAN DOTYKOWY
intuicyjny i łatwy w użytkowaniu




FOAMMASTER™
dla perfekcyjnej mlecznej pianki

WYDAJNOŚĆ

do 100  /dziennie

SYSTEM MLEKA

FoamMaster™   

Milk System   

  Kolor obudowy

Interaktywny 8" ekran dotykowy prowadzi użytkownika przez cały proces wyboru ulubionego napoju.

Clean Master – w pełni zautomatyzowany system czyszczenia, pozwalający na zachowanie najwyższego poziomu higieny.



Do dwóch precyzyjnych młynków z ceramicznymi żarnami.

FoamMaster™ pozwala tworzyć mleczną piankę z precyzją doświadczonego baristy.

Umieszczony z przodu urządzenia mechanizm wyjmowania i czyszczenia jednostki zaparzającej.



reddot winner 2021

Kompaktowy ekspres do kawy FRANKE A300 jest odpowiedzią na wysokie wymagania klientów i wielbicieli kawy w małych restauracjach, piekarniach, hotelach czy biurach. Model posiada przejrzysty i intuicyjny ekran dotykowy z możliwością wyświetlenia własnych grafik, dzięki czemu jego obsługa jest niezwykle prosta dla każdego użytkownika. Ekspres FRANKE A300 jest wyposażony w funkcje i technologie, które gwarantują najwyższą jakość przygotowywanych napojów. W modelu A300 wprowadzono patentowany system przepływowego podgrzewania wody, co pozwala ustawić różną temperaturę dla każdego produktu, a to z kolei sprawia, że model ten jest energooszczędny. Ekspres do kawy FRANKE A300 umożliwia przygotowanie wyjątkowego espresso, ristretto, latte macchiato, cappuccino, chococcino czy gorącej czekolady.

DANE TECHNICZNE A300

Dzienna wydajność	80 produktów
Kolor obudowy	Czarny
Wymiary [długość x głębokość x wysokość]	340 x 545 x 587 mm
Waga	38 kg
Ekran	8"
Liczba młynków	do 2
Liczba pojemników na proszek instant (np. czekolada)	do 2
Przyłącze wody	zbiornik wewnętrzny: 4,8 l / zbiornik zewnętrzny / funkcja stała
Zasilanie	220-240 V / 50-60 Hz



Profesjonalny ekspres do kawy Franke A400 to doskonałe urządzenie do biur, hoteli, mniejszych stacji paliw, piekarni i sklepów convenience. Technologia FoamMaster™ zapewnia pyszną piankę – zimną lub gorącą, która pozwala tworzyć wyjątkowe latte czy cappuccino. Franke A400 cechuje intuicyjna obsługa – czytelny, ośmiocalowy ekran dotykowy pozwala na prostą nawigację, a automatyczny system czyszczenia CleanMaster sprawia, że utrzymanie higieny jest jeszcze prostsze.

DANE TECHNICZNE A400

Dzienna wydajność	100 produktów
Kolor obudowy	Czarny / Grafitowy
Wymiary [długość x głębokość x wysokość]	340 x 600 x 744 mm
Waga	38 kg
Ekran	8"
Liczba młynków	do 2
Liczba pojemników na proszek instant (np. czekolada)	do 2
Przyłącze wody	zbiornik wewnętrzny: 4,8 l / zbiornik zewnętrzny / funkcja stała
Zasilanie	220-240 V / 50-60 Hz



A600



CLEANMASTER
w pełni
automatyczne
czyszczenie



8" EKRAN DOTYKOWY
łatwy w użyciu



FOAMMASTER™
dla perfekcyjnej
mlecznej pianki



IQFLOW™
przełomowa technologia
zapewniająca niezrównaną
jakość w filiżance

WYDAJNOŚĆ

do 150 /dziennie

SYSTEM MLEKA

FoamMaster™

Milk System

**STACJA SYROPÓW
SMAKOWYCH**

MODUŁ ICED COFFEE



Kolor obudowy

FoamMaster™: pozwala tworzyć
mleczną piankę
z precyzją doświadzonego baristy.

Clean Master – w pełni
zautomatyzowany system
czyszczenia, pozwalający na
zachowanie najwyższego
poziomu higieny.



Do dwóch precyzyjnych młynków
z ceramicznymi żarnami.

Stacja syropów – maksymalnie trzy
smaki.

Interaktywny 8" ekran dotykowy
prowadzi użytkownika przez cały
proces wyboru ulubionego napoju.

Umieszczony z przodu urządzenia
mechanizm wyjmowania
i czyszczenia jednostki zaparzającej.

Automatycznie opuszczana wylewka
– optyczny czujnik wykrywający
wysokość kubka.

FRANKE A600 to innowacyjny ekspres do kawy zaprojektowany w nowoczesnym designie. Funkcjonalny ekran dotykowy pozwala przedstawić menu w formie obrazów, co doskonale sprawdza się w lokalach samoobsługowych. Ten stworzony przez uznanych szwajcarskich inżynierów, model przyciąga spojrzenia każdego z użytkowników. Wysoka wydajność połączona z najwyższą jakością przygotowywanych napojów sprawiają, że ekspres ten zadowoli najbardziej wymagających klientów. Urządzenie świetnie sprawdza się w miejscach, gdzie klienci oczekują różnorodności i doskonałego smaku bez długiego oczekiwania na napoje: w biurach, hotelach, na stacjach paliw, w piekarniach i sklepach.



DANE TECHNICZNE A600

Dzienna wydajność	150 produktów
Kolor obudowy	Czarny / Grafitowy
Wymiary [długość x głębokość x wysokość]	340 x 600 x 750 mm
Waga	38 kg
Ekran	8"
Liczba młynków	do 2
Liczba pojemników na proszek instant (np. czekolada)	do 2
Przyłącze wody	zbiornik wewnętrzny: 4,8 l / zbiornik zewnętrzny / funkcja stała
Zasilanie	220-240 V, 1LNPE, 50/60 Hz, 16 A 380-415 V, 3LNPE, 50/60 Hz, 16 A

A800



EASYCLEAN
automatyczne
czyszczenie



10,4" EKRAN DOTYKOWY
intuicyjny i łatwy
w użytkowaniu



FOAMMASTER™
dla perfekcyjnej
mlecznej pianki



IQFLOW™
przełomowa technologia
zapewniająca niezrównaną
jakość w filiżance

WYDAJNOŚĆ

do 250 /dziennie

SYSTEM MLEKA

FoamMaster™

**STACJA SYROPÓW
SMAKOWYCH**

MODUŁ ICED COFFEE



Kolor obudowy

FoamMaster™ pozwala tworzyć
mleczną piankę z precyzją
doświadzonego baristy.

Trzy oddzielne bojłery,
dzięki którym jednocześnie można
przyrządzić kawę, gorącą wodę
i spienić mleko.



Do trzech precyzyjnych młynków
z ceramicznymi żarnami.

Stacja syropów – maksymalnie trzy
smaki.

Interaktywny 10,4" ekran dotykowy
prowadzi użytkownika przez cały
proces wyboru ulubionego napoju.

Umieszczony z przodu urządzenia
mechanizm wyjmowania
i czyszczenia jednostki zaparzającej.

Automatycznie opuszczana wylewka
– optyczny czujnik wykrywający
wysokość kubka.

Profesjonalny ekspres do kawy FRANKE A800 to urządzenie do miejsc, w których czas przygotowania napoju ma ogromne znaczenie. Franke A800 to doskonały model ekspresu na stacje paliw, do sklepów, hoteli, restauracji i kawiarni o dużym ruchu. Nowoczesny 10,4-calowy ekran dotykowy w modelu FRANKE A800 jeszcze bardziej zachęca do wybrania ulubionego napoju z prezentowanej na nim oferty. Urządzenie daje możliwość przygotowania do 250 produktów dziennie. Użytkownicy mają do wyboru różnorodne napoje kawowe oraz mleczne (dwa rodzaje mleka do wyboru), ciepłych oraz zimnych, a także produktów instant (np. czekolada). Zastosowanie 3 bojłery w ekspresie pozwala na przygotowanie trzech różnych napojów w tym samym czasie.



DANE TECHNICZNE A800

Dzienna wydajność	250 produktów
Kolor obudowy	Czarny / Grafitowy
Wymiary [długość x głębokość x wysokość]	340 x 600 x 796 mm
Waga	58-64 kg
Ekran	10,4"
Liczba młynków	do 3
Liczba pojemników na proszek instant (np. czekolada)	do 2
Przyłącze wody	zbiornik zewnętrzny / funkcja stała
Zasilanie	220-240 V, 1LNPE, 50/60 Hz, 16 A 380-415 V, 3LNPE, 50/60 Hz, 16 A

A1000



CLEANMASTER
w pełni
automatyczne
czyszczenie



10.4" EKRAN DOTYKOWY
intuicyjny i łatwy
w użytkowaniu



FOAMMASTER™
dla perfekcyjnej
mlecznej pianki



IQFLOW™
przełomowa technologia
zapewniająca niezrównaną
jakość w filiżance

WYDAJNOŚĆ

300 /dziennie

SYSTEM MLEKA

FoamMaster™

**STACJA SYROPÓW
SMAKOWYCH**

MODUŁ ICED COFFEE



Kolor obudowy

Do dwóch rodzajów mleka
z dwoma równoległymi
obwodami chłodzenia.

Do trzech precyzyjnych młynków
z ceramicznymi żarnami.

Multimedialny 10.4" ekran dotykowy
oferuje całą gamę możliwości,
w tym najwyższej jakości obraz
video wraz z dźwiękiem. Menu
napojów można skonfigurować
według indywidualnych preferencji,
a obsługa jest prosta i intuicyjna,
wystarczy jeden ruch palca.

Stacja syropów umożliwia
wprowadzenie aż sześciu smaków.

FoamMaster™: gwarantuje
puszystą piankę mleczną, która
zachwyci każdego. Pozwala
tworzyć nieskończoną ilość
kombinacji z ciepłą i zimną pianką
lub ciepłym i zimnym mlekiem.

Clean Master – w pełni
zautomatyzowany system
czyszczenia, pozwalający na
zachowanie najwyższego poziomu
higieny.

Trzy oddzielne bojłery, dzięki którym
jednocześnie można przyrządzić kawę,
gorącą wodę i spienić mleko.

Automatycznie opuszczana wylewka
– optyczny czujnik wykrywający
wysokość kubka.

Profesjonalny ekspres do kawy FRANKE A1000 to urządzenie, które doskonale sprawdzi się w miejscach, gdzie najważniejsze są duże ilości, jakość oraz różnorodność serwowanych napojów, a wszystko to w możliwie krótkim czasie. FRANKE A1000 osiąga najlepsze rezultaty oraz realizuje najbardziej wyszukane zamówienia. Kiedykolwiek i gdziekolwiek: w kawiarni, w restauracji, na stacji benzynowej, w trakcie oczekiwania na samolot.



DANE TECHNICZNE A1000

Dzienna wydajność	300 produktów
Kolor obudowy	Czarny / Śnieżnobiały / Czarny ze zdobieniem gold
Wymiary [długość x głębokość x wysokość]	340 x 600 x 730 mm
Waga	58-64 kg
Ekran	10,4"
Liczba młynków	do 3
Liczba pojemników na proszek instant (np. czekolada)	do 2
Przyłącze wody	zbiornik zewnętrzny / funkcja stała
Zasilanie	380-415 V, 3LNPE, 50/60 Hz, 16 A 220-240 V, 1LNPE, 50/60 Hz, 16 A



BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA



**LODÓWKA I SYSTEM
AUTOMATYCZNEGO
CZYSZCZENIA**

EKSPRES

**STACJA
SYROPÓW**

**SYSTEM
PŁATNOŚCI**

**PODGRZEWACZ
FILIŻANEK**

BEST COMPANY SOLUTIONS od kilkunastu lat zaopatruje największe sieci stacji benzynowych, supermarkety, sklepy convenience, punkty usługowe, hotele, kawiarnie, piekarnie i restauracje w profesjonalne urządzenia gastronomiczne. Przy czyniamy się do rozwoju branży HoReCa, oferując firmom kompleksową obsługę – od analizy potrzeb klienta, poprzez dobór, sprzedaż i montaż sprzętu, aż po serwis technologiczny i szkolenia.

Best CS to ekspert w dziedzinie projektowania i wyposażenia gastronomii, oficjalny dystrybutor ekspresów do kawy **FRANKE** i **DALLA CORTE**, młynków do kawy **COMPAK**, automatycznych ekspresów **MATE** do parzenia herbat liściastych i ziół, wyciskarek do cytrusów **ZUMEX**, pieców, systemów kuchennych i monobloków **PALUX**, systemów kuchennych i monobloków **PALUX**, pieców hybrydowych **PRATICA**, pieców piekarniczo-cukierniczych **RAMALHOS**, pieców do pizzy **CUPPONE**, automatycznych frytownic **QUALITYFRY**, maszyn do lodów **BOVO** i **GELMATIC**, dystrybutorów wody **BLUPURA**, systemów filtrowania wody **BRITA**, a także zmywarek **HOBART** oraz sprzętów dla profesjonalnego pralnictwa **DANUBE**. To również ceniony doradca w zakresie zaawansowanych technologii gastronomicznych.

www.best-cs.pl

Best Company Solutions sp. z o.o.

Showroom i główna siedziba:

ul. Wagonowa 2C/1, 53-609 Wrocław

Showroom i biuro regionalne:

ul. Gwiaździsta 19, 01-651 Warszawa



+48 717 948 110

info@best-cs.pl