



Эксперт в области  
кофейных решений  
для бизнеса

# КАТАЛОГ

суперавтоматических  
кофемашин FRANKE



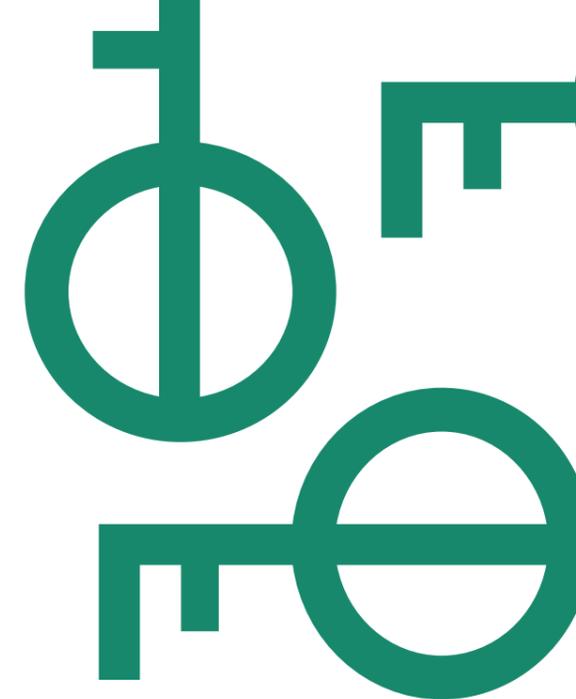
franko.su

☎ 8 800 600 71 17





Передовые технологические решения и премиальное кофейное оборудование FRANKE — залог успешности Вашего бизнеса!

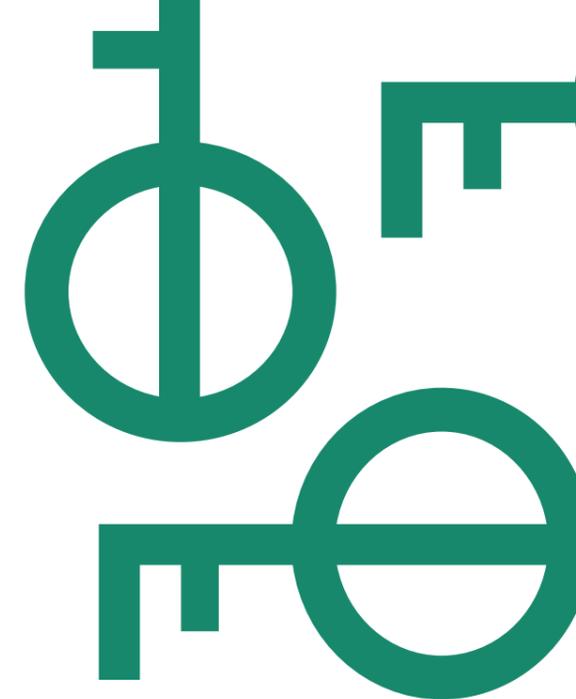


## Содержание каталога

04	ФРАНКО о компании	24	SB1200
06	FRANKE философия бренда	26	S700
08	A300	28	Холодильные модули FRANKE
10	A400	30	Технологии FRANKE
14	A600	34	Системы телеметрии и оплаты
18	A800	38	Сервисное обслуживание
20	A1000	40	Сводная таблица моделей



Мы гордимся, что на протяжении 20 лет растем и развиваемся вместе с Партнерами, помогая им добиться безупречного вкуса напитка в каждой чашке.



## ФРАНКО

– признанный эксперт в области кофейных решений для бизнеса в сегментах быстрого питания, HoReCa, АЗС, ритейла.

20 лет разрабатываем передовые отраслевые бизнес-решения в концепции «одно окно» и эксклюзивно поставляем на рынок России и СНГ профессиональное кофеварочное и водонагревательное оборудование брендов:

**FRANKE**

**DALLA CORTE**

**marco**



Полный ассортимент современного кофеварочного и водонагревательного оборудования



Собственные IT продукты/платформы и их сопровождение



Широкая представленность 77+ дилеров  
24/7 сервисное обслуживание



Оперативные поставки сертифицированного оборудования



Телеметрия и системы оплаты для кофемашин



97+ сервисных партнеров  
60+ собственных инженеров  
10 000+ кофемашин на обслуживании

Подберите подходящий комплект оборудования и войдите во вкус – вместе с ФРАНКО!



История **FRANKE** — это 111 лет успеха, от жестяной мастерской в швейцарском Роршахе до 70 предприятий в 40 странах с 10 500 сотрудниками.

Бренд претворяет в жизнь мечты о вкусном кофе без усилий. Высокотехнологичные и при этом простые в эксплуатации, суперавтоматические кофемашины **FRANKE** позволяют запускать приготовление широкого ассортимента

горячих и холодных напитков одним нажатием кнопки.

За повторение безупречного результата раз за разом отвечают уникальные технологические решения: технология интеллектуального заваривания **IQFlow**, система предсмачивания кофейной таблетки **Preinfusion**, технологии очистки молочных систем **EasyClean** и **CleanMaster**, система для работы с двумя и более видами молока без риска их смешения **IndividualMilk**.

**FRANKE** — один из мировых лидеров по производству профессиональных кофемашин для бизнеса в сегментах HoReCa, ритейл, АЗС.

Для **FRANKE** кофе — это больше, чем зерна и кофемашины. Кофе — это момент, когда Вы дарите клиентам незабываемые впечатления от напитка. Момент, когда Вы принимаете заказ у одного гостя, пока идеальную чашку другому варит Ваша суперавтоматическая кофемашина. Момент, когда Вы решаете расширить бизнес, сохранив стабильно высокое качество напитков в каждой точке, и легко можете это сделать благодаря современным технологиям от **FRANKE**.



**FRANKE**, опираясь на многолетний опыт и уникальные технологические решения, поможет Вам создать эти моменты, к какому бы сегменту ни принадлежал Ваш бизнес — HoReCa, ритейл, АЗС... Ведь в любом месте дело больше, чем в кофе.

# A300

## NM/MS/FM

### Максимум возможностей для своего сегмента

Компактная кофемашина для офиса, небольшой пекарни, кафе или магазина. Программируемый ассортимент из 100 наименований напитков с теплым молоком и молочной пеной – уникальное предложение в компактном сегменте. Доступна как в заливном варианте, так и с подключением к воде.

**Рекомендованная производительность по стандарту DIN:**

эспрессо – до 124 чашек в час  
капучино – до 92 чашек в час

**Вес:** 25 кг

**Габариты:** 270/340(Ш)х587(Г)  
х465/545(В)

**Холодильники:** KE200, SU03\*

#### Основные опции, модули и технические характеристики\*\*



Preinfusion



8 дюймов



Фиксированный узел выдачи 175 мм

#### Модель MS



MilkSystem



Вывод пара



EasyClean

S1

#### Модель FM



FoamMaster

Только теплые молоко и пена

#### Дополнительные модули



Доп. бункер для зерна



Двойной бункер для сухих продуктов

### Главные преимущества модели



Цвета\*: ■

\*возможна кастомизация

\*подробнее о холодильниках FRANKE – на с. 28-29

\*\*подробнее о технологиях FRANKE – на с. 32-33

# A400

## NM/MS/FM

### Премиальность в компактных габаритах

Компактная кофемашина для небольшого кафе, гостиницы или ресторана (возможно использование в зонах самообслуживания). Программируемый ассортимент из 100 наименований напитков с теплым и холодным молоком и молочной пенной, а также с использованием сухих ингредиентов. Доступна как в заливном варианте, так и с подключением к воде.

**Рекомендованная производительность по стандарту DIN:**

эспрессо – до 140 чашек в час  
капучино – до 93 чашек в час

**Вес:** 38 кг

**Габариты:** 340(Ш)х600(Г)х744(В)

**Холодильники:** KE200, SU05, SU12, SU12 Twin, Chill&Cup\*

#### Основные опции, модули и технические характеристики\*\*



Выход пара

S1



Preinfusion



First Shot



Регулировка узла выдачи вручную



8 дюймов



Датчик наличия чашки

#### Модель MS



MilkSystem EasyClean

#### Модель FM



FoamMaster CleanMaster

#### Дополнительные модули



Доп. бункер для зерна  
1/2 бункера для сухих продуктов

### Главные преимущества модели

Возможность установки холодильников большого объема (4-12л.)

Первая модель в линейке с полностью автоматической очисткой молочной системы CleanMaster



Ручная регулировка высоты узла выдачи от 88 до 180 мм

Датчик наличия чашки

Предпрогрев кофейного тракта First Shot

Мультибойлерная система с независимой регулировкой температуры

Цвета\*:

\*возможна кастомизация

\*подробнее о холодильниках FRANKE – на с. 28-29

\*\*подробнее о технологиях FRANKE – на с. 32-33



Оборудование  
FRANKE  
в ритейле



# A600

## NM/MS/FM

### Превосходный кофе для любого клиента

Производительная кофемашина премиум-сегмента для кафе, гостиницы, магазина или ресторана (подходит для использования в зонах самообслуживания). Готовит широкий программируемый ассортимент горячих и холодных кофейных напитков, в т. ч. с сиропами, ликерами и сухими ингредиентами (до 100 наименований).

**Рекомендованная производительность по стандарту DIN:**

эспрессо – до 150 чашек в час  
капучино – до 98 чашек в час

**Вес:** 38 кг

**Габариты:** 340(Ш)х600(Г)х796(В)

**Холодильники:** KE200, SU05, SU12, SU12 Twin, UC05, UT05, UT12, UT12 Twin, Chill&Cup\*

Основные опции, модули и технические характеристики\*\*



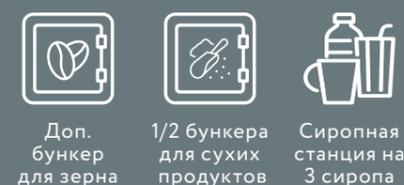
Модель MS



Модель FM



Дополнительные модули



\*подробнее о холодильниках FRANKE – на с. 28-29

\*\*подробнее о технологиях FRANKE – на с. 32-33

### Главные преимущества модели



Контурная градиентная подсветка передней панели

Мультибойлерная система с независимой регулировкой температуры

Модуль охлаждения кофе Iced Coffee Module

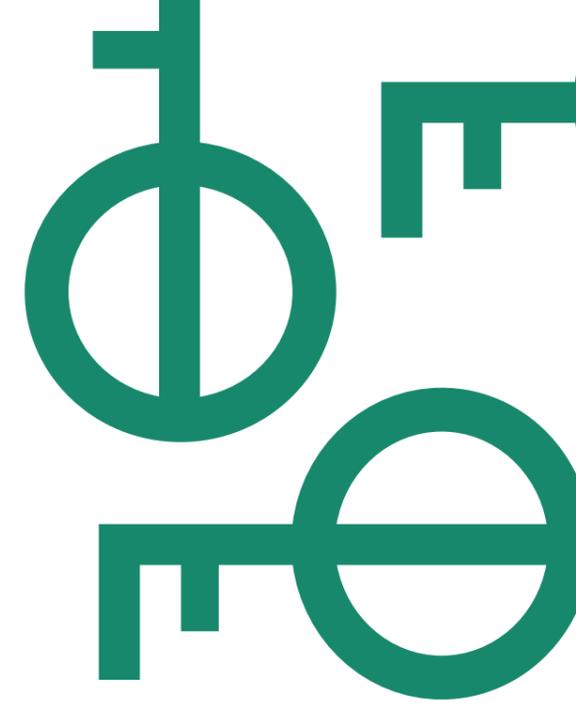
Автоматическая регулировка высоты узла выдачи от 88 до 180 мм

Оптический датчик чашки

Сиропная станция на 3 сиропа (под или над прилавком)

Цвета\*:

\*возможна кастомизация



Оборудование  
FRANKE  
в ресторане  
быстрого питания

# A800

FM

## Безграничная производительность

Высокопроизводительная кофемашина для мест с большой проходимостью: ресторанов, кафе при АЗС, гостиниц, магазинов, супермаркетов (подходит для использования в зонах самообслуживания). Готовит широкий программируемый ассортимент из 100 наименований горячих и холодных напитков, в т.ч. с сиропами, ликерами и сухими ингредиентами.

**Рекомендованная производительность по стандарту DIN:**

эспрессо – до 160 чашек в час  
капучино – до 149 чашек в час

**Вес:** 58 кг

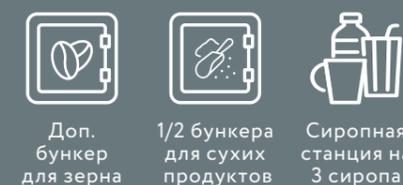
**Габариты:** 340(Ш)х600(Г)х796(В)

**Холодильники:** KE200, SU05, SU12, SU12 Twin, UC05, UT05, UT12, UT12 Twin, Chill&Cup\*

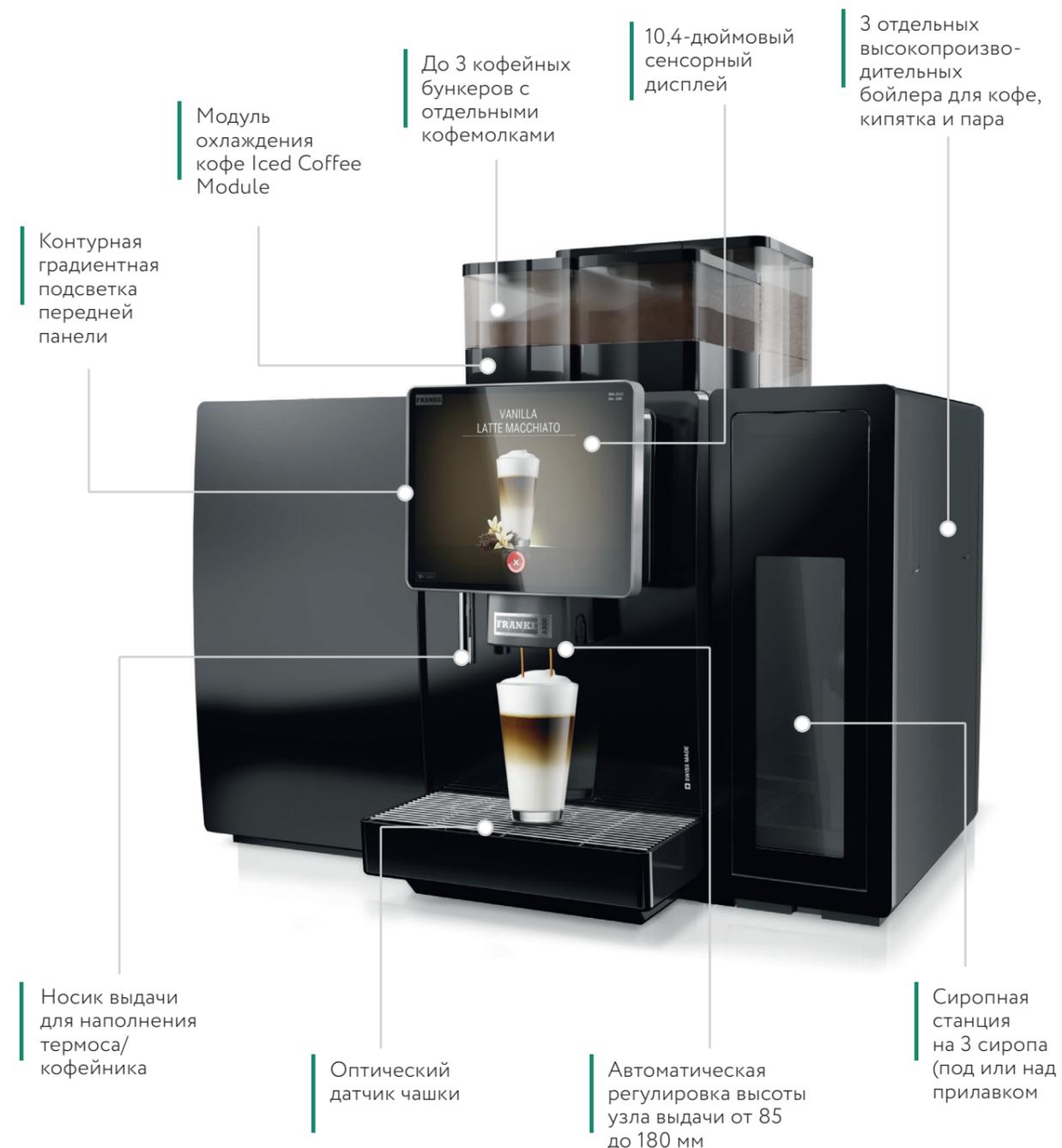
### Основные опции, модули и технические характеристики\*\*



### Дополнительные модули



## Главные преимущества модели



Цвета\*:   
\*возможна кастомизация

\*подробнее о холодильниках FRANKE – на с. 28-29  
\*\*подробнее о технологиях FRANKE – на с. 32-33

# A1000

FM

## Новые грани наслаждения вкусом кофе

Кофемашина премиум-сегмента с максимально высокой производительностью для мест с большой и очень большой проходимостью – ресторанов, кафе быстрого питания, АЗС, супермаркетов (подходит для зон самообслуживания). Готовит широкий программируемый ассортимент из 100 наименований горячих и холодных напитков, в т.ч. с сиропами, ликерами и сухими ингредиентами.

**Рекомендованная производительность по стандарту DIN:**

эспрессо – до 160 чашек в час  
капучино – до 149 чашек в час

**Вес:** 58 кг

**Габариты:** 340(Ш)х600(Г)х796(В)

**Холодильники:** SU12, SU12 Twin, UT12\*

### Основные опции, модули и технические характеристики\*\*



### Дополнительные модули



\* подробнее о холодильниках FRANKE – на с. 28-29

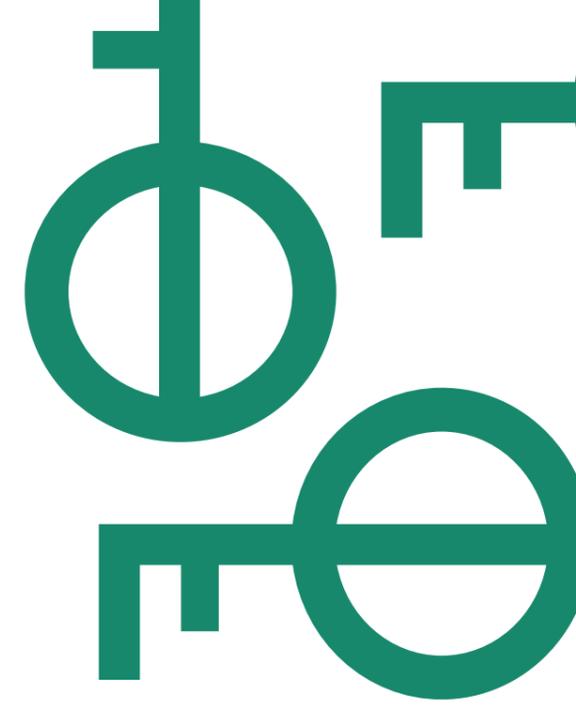
\*\* подробнее о технологиях FRANKE – на с. 32-33

## Главные преимущества модели



Цвета\*:

\*возможна кастомизация



Оборудование  
FRANKE на АЗС



# SB1200

FM

## Максимально широкий ассортимент и максимальная вариативность

Универсальная кофейная станция для мест с очень высокой проходимостью – АЗС, гипермаркетов, ресторанов (идеальный выбор для зон самообслуживания). Готовит все виды горячего и холодного кофе, в т.ч. с сиропами, ликерами и сухими ингредиентами, а также колд брью. Все технические элементы находятся под прилавком, что обеспечивает максимальную экономию места на стойке.

**Рекомендованная производительность по стандарту DIN:**

эспрессо – до 160 чашек в час  
капучино – до 144 чашек в час

**Вес:** 58 кг

**Габариты:** 340(Ш)х600(Г)х750(В)

**Холодильники:** SU12, UT40, UT40 Twin\*

### Основные опции, модули и технические характеристики\*\*



### Дополнительные модули



\*подробнее о холодильниках FRANKE – на с. 28-29

\*\*подробнее о технологиях FRANKE – на с. 32-33

## Главные преимущества модели



Цвета\*:

\*возможна кастомизация

# S700

## Вдохновение для вашего творчества

Компактная полуавтоматическая кофемашина премиум-сегмента для кафе, гостиницы или ресторана. Совмещает в себе главные технологические решения линейки суперавтоматов А и свободу творчества рожковой кофемашины. Готовит широкий программируемый ассортимент напитков на основе эспрессо и позволяет создавать великолепные напитки с взбитым вручную теплым молоком.

**Рекомендованная производительность по стандарту DIN:**

эспрессо – до 160 чашек в час

**Вес:** 58 кг

**Габариты:** 340(Ш)х600(Г)х796(В)

### Основные опции, модули и технические характеристики\*



## Главные преимущества модели



Цвета\*:

\*возможна кастомизация

\* подробнее о технологиях FRANKE – на с. 32-33

## Холодильные модули FRANKE

Подберите подходящий холодильник для вашей кофемашины



### KE200

**Объем:** 4 л  
**Расположение:** на прилавке  
**Очистка:** вручную  
**Вес:** 13 кг  
**Габариты:** 225(Ш) X453(Г)X330(В)  
**Цвета:** ■ ■  
**Подходит для:** A300, A400, A600, A800\*



### SU03

**Объем:** 3 л  
**Расположение:** на прилавке  
**Очистка:** ЕС  
**Вес:** 14,5 кг  
**Габариты:** 200(Ш) X445(Г)X466(В)  
**Цвета:** ■  
**Подходит для:** A300\*



### SU05

**Объем:** 5 л  
**Расположение:** на прилавке  
**Очистка:** ЕС/СМ  
**Вес:** 18 кг  
**Габариты:** 270(Ш) X475(Г)X586(В)  
**Цвета:** ■ ■  
**Подходит для:** A400, A600, A800\*



### SU12

**Объем:** 12 л  
**Расположение:** на прилавке  
**Очистка:** ЕС/СМ  
**Вес:** 26 кг  
**Габариты:** 340(Ш) X475(Г)X586(В)  
**Цвета:** ■ ■  
**Подходит для:** A400, A600, A800, A1000, SB1200\*



### SU12 Twin

**Объем:** 12 л  
**Расположение:** на прилавке между двумя кофемашинами  
**Очистка:** ЕС/СМ  
**Вес:** 26 кг  
**Габариты:** 340(Ш) X475(Г)X586(В)  
**Цвета:** ■ ■  
**Подходит для:** A400, A600, A800, A1000\*



### Chill&Cup

**Объем:** 5 л + подогреватель на 80 чашек  
**Расположение:** на прилавке  
**Очистка:** Вручную  
**Вес:** 29 кг  
**Габариты:** 420(Ш) X489(Г)X582(В)  
**Цвета:** ■ ■  
**Подходит для:** A400, A600, A800\*

## Холодильные модули FRANKE

Подберите подходящий холодильник для вашей кофемашины



### UC05

**Объем:** 5 л  
**Расположение:** на прилавке, под кофемашиной  
**Очистка:** ЕС  
**Вес:** 27 кг  
**Габариты:** 320(Ш) X646(Г)X270(В)  
**Цвета:** ■ ■  
**Подходит для:** A600, A800\*



### UT05

**Объем:** 5 л  
**Расположение:** под прилавком  
**Очистка:** ЕС  
**Вес:** 16 кг  
**Габариты:** 270(Ш) X475(Г)X544(В)  
**Цвета:** ■  
**Подходит для:** A600, A800\*



### UT12

**Объем:** 12 л  
**Расположение:** под прилавком  
**Очистка:** ЕС/СМ  
**Вес:** 26 кг  
**Габариты:** 340(Ш) X475(Г)X544(В)  
**Цвета:** ■ ■ □  
**Подходит для:** A600, A800, A1000\*



### UT12 Twin

**Объем:** 12 л  
**Расположение:** под прилавком, на 2 кофемашины  
**Очистка:** ЕС/СМ  
**Вес:** 26 кг  
**Габариты:** 340(Ш) X475(Г)X544(В)  
**Цвета:** ■ ■  
**Подходит для:** A600, A800\*



### UT40

**Объем:** 40 л  
**Расположение:** под прилавком  
**Очистка:** СМ  
**Вес:** 38 кг  
**Габариты:** 525(Ш) X686(Г)X740(В)  
**Подходит для:** SB1200\*



### UT40 Twin

**Объем:** 40 л  
**Расположение:** под прилавком, на 2 кофемашины  
**Очистка:** СМ  
**Вес:** 38 кг  
**Габариты:** 525(Ш) X686(Г)X740(В)  
**Подходит для:** SB1200\*

## Характеристики модельного ряда FRANKE

Все модели уже в базовой комплектации имеют:

### Интерактивный сенсорный дисплей



Цветной сенсорный дисплей с интуитивно понятным управлением упрощает и ускоряет процесс выбора напитка гостем или сотрудником заведения. Дополнительное преимущество для бизнеса – возможность демонстрации рекламных предложений.



### Встроенную кофемолку с керамическими жерновками



Кофемолки с долговечными керамическими жерновками Ditting высокой точности помола обеспечивают оптимальный помол кофейного зерна.

### Подключение к водопроводу



Фиксированное подключение к водопроводу гарантирует бесперебойную работу кофемашины.



### Вывод горячей воды



Не нужно устанавливать дополнительное оборудование для выдачи кипятка: ваша кофемашина FRANKE уже умеет подавать горячую воду заданной температуры для чая.

## Характеристики модельного ряда FRANKE

Расширьте возможности своей кофемашины:

### Разнообразие холодильных модулей



Подберите надстоечный или подстоечный холодильник для молока подходящего объема.

### Запираемые бункеры и прямой сброс отходов под прилавок



Оптимальное решение для зон самообслуживания.

### Второй бункер для зерна с отдельной кофемолкой



Позволит готовить напитки сразу на нескольких видах кофейного зерна (например, кофе без кофеина).

### Сиропная станция



На 3 или 6 сиропов или ликеров с автоматической подачей необходимого количества топинга.

### Подогреватель чашек



Трехуровневый подогреватель на 120 чашек не даст посуде остыть.

### Бункер для сухих продуктов



Позволяет готовить напитки на основе порошков (в том числе сухого молока) – например, горячий шоколад, кисель, спортивное питание.

### Системы оплаты



Подключите терминал для бесконтактной оплаты напитков банковской картой или QR-кодом.

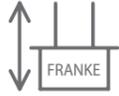
### Системы телеметрии



Для удаленного контроля за всеми параметрами кофемашины.

# Передовые технологические решения FRANKE

## Типы молочных систем\*

 <p><b>Вывод пара</b></p> <p>Вывод пара для взбивания молока вручную</p> <p>S1 – базовый S2 – автостим; с термодатчиком, программируемым на определенную температуру S3 – автостим; с дозированием подаваемого воздуха и программированием температуры</p>	 <p><b>Milk System (MS)</b></p> <p>Молочная система для создания теплого молока и теплой молочной пены. Вспенивает молоко паром.</p>	 <p><b>Технология интеллектуального заваривания iQFlow</b></p> <p>Революционная технология FRANKE, меняющая процесс приготовления эспрессо. Равномерное распределение давления на кофейную таблетку в течение всей экстракции позволяет извлечь максимум вкуса и аромата из кофейного зерна. Настраивайте индивидуальные профили заваривания, копируйте установленные параметры и используйте их на неограниченном количестве кофемашин, чтобы обеспечить стабильность вкуса кофе от чашки к чашке даже в больших сетях.</p>	
 <p><b>FoamMaster (FM)</b></p> <p>Молочная система, позволяющая получать не только теплые, но и холодные молоко и молочную пену для приготовления холодных кофейных напитков, молочных коктейлей и напитков для детей на основе шоколада. Вспенивает молоко давлением.</p>	 <p><b>IndividualMilk (IMT)</b></p> <p>Полностью автоматическая молочная система для получения теплых и холодных молока и молочной пены. Позволяет работать с несколькими видами молока. Гарантирует, что разные типы молока не смешиваются в процессе приготовления напитков.</p>	 <p><b>Система предсмачивания кофейной таблетки Preinfusion</b></p> <p>Предсмачивание готовит частицы кофе в таблетке к завариванию и помогает лучше раскрыть вкус и аромат кофейного зерна.</p>	 <p><b>Датчик наличия чашки</b></p> <p>Система не дает запустить приготовление напитка, если под узлом выдачи не установлена чашка. Исключает неконтролируемые проливы.</p>
<h2>Типы очистки молочных систем</h2>		 <p><b>Регулировка высоты узла выдачи</b></p> <p>Дает возможность вручную или автоматически регулировать высоту узла выдачи от 85 до 180 мм в зависимости от объема напитка и высоты чашки.</p>	 <p><b>Предпрогрев кофейного тракта First Shot</b></p> <p>Предварительно прогревает кофейный тракт перед приготовлением напитка после простоя кофемашины во избежание потерь во вкусе.</p>
 <p><b>EasyClean (EC)</b></p> <p>Цикл очистки автоматизирован, чистящее средство добавляется вручную.</p>	 <p><b>CleanMaster (CM)</b></p> <p>Процесс очистки полностью автоматический. Система сама забирает необходимое количество чистящего средства из встроенного картриджа, а после завершения цикла очистки автоматически переходит в режим экономии энергии.</p>	 <p><b>Модуль для приготовления холодного кофе Iced Coffee Module</b></p> <p>Расширьте меню кофейных напитков за счет свежезаваренного холодного кофе и подавайте его в чистом виде или с молоком, молочной пеной и сиропами. Iced Coffee Module устанавливается на место бункера для сухих продуктов и охлаждает кофе сразу же после приготовления, что позволяет добиться высокого качества и безупречного вкуса готового напитка. Очистка модуля происходит в полностью автоматическом режиме и интегрирована в процесс очистки кофемашины.</p>	

\* No Milk (NM) – кофемашина без молочной системы для приготовления черного кофе



## Системы телеметрии: IT-решение для успеха Вашего бизнеса

## Использование систем телеметрии – основа устойчивого развития бизнеса и гарантия максимальной продуктивности работы оборудования



Уменьшите простой оборудования



Увеличьте жизненный цикл оборудования



Управляйте запасами ингредиентов и контролируйте расходы



Собственные IT продукты/платформы и их сопровождение



Контролируйте работу и обслуживание оборудования



Решайте до 50% проблем удалённо

Актуальные данные о работе оборудования – всегда в вашем смартфоне или компьютере:

- Структура и объем продаж
- Простой оборудования
- Регулярность очистки
- Расход сырья
- Состояние оборудования
- Жесткость воды
- Список ошибок и событий в работе оборудования

IT-решение от **ФРАНКО** и TeWo совместимо с любыми учетными системами и оборудованием для HoReCa от ведущих европейских производителей. Собственная команда разработчиков предлагает индивидуальные решения для автоматизации бизнес-процессов, которые помогут вам добиться отлаженной и максимально продуктивной работы оборудования.

MULTI-BOX



NFC-BOX



или

или

QR-BOX



или

CARD-BOX



Бесконтактная  
оплата

Считыватель  
QR-кода

Банковская  
карта



Системы оплаты:  
гибкий инструмент  
для зон самообслуживания

## Варианты комплексных бизнес-решений под любой запрос



Снизьте нагрузку на персонал  
за счет автоматизации процессов



Исключите возможность  
приготовления неоплаченных  
напитков



Увеличьте товарооборот  
и пропускную способность точки



Увеличьте лояльность гостей за  
счет снижения времени ожидания



Уменьшите роль человеческого  
фактора при эксплуатации



Оптимизируйте использование  
торгового пространства

**QR-box** – система отпуска напитков по сгенерированному QR-коду, считываемому с печатных носителей или экранов мобильных устройств. Возможно использование без интеграции в кассовую систему.

**Card-box** – платежный терминал для безналичной контактной и бесконтактной оплаты напитков банковской картой.

**NFC-box** – терминал с технологией беспроводной передачи данных малого радиуса действия между устройством, поддерживающим NFC (смартфоном, планшетом, картой с чипом), и кофемашиной. Подходит для офисов, аквапарков и др. закрытых объектов.

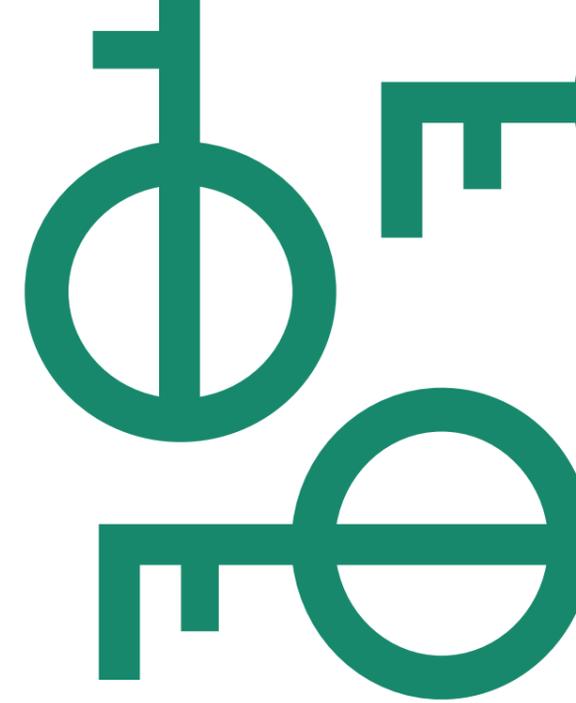
**Multi-box** – система, объединяющая несколько вариантов платежных решений в одном устройстве.



Ваше оборудование – под нашим контролем на всей территории России и в СНГ



Сервисное обслуживание



## Высокая скорость и качество сервиса – гаранты эффективности бизнес-процессов

ФРАНКО осуществляет комплекс услуг по установке, калибровке, настройке, диагностике и ремонту профессионального оборудования бренда FRANKE. Техническое обслуживание и ремонт кофемашин, а также комплексная сервисная и

IT-поддержка доступны для наших клиентов на всей территории России и в странах СНГ, поэтому где бы ни находилось ваше заведение, специалисты ФРАНКО всегда смогут оперативно решить любые вопросы, связанные с работой оборудования.

Сервис ФРАНКО – это:



Техническое обслуживание в формате 24/7



60+ собственных инженеров



97+ сервисных партнеров



10 000+ кофемашин на обслуживании



70+ городов



Оперативность, надежность и профессионализм



Обоснованная стоимость



Гарантия качества

Продуктовая линейка*	A300			A400			A600				A800		A1000	SB1200	S700	Spectra X-XL
	NM	MS	FM	NM	MS	FM	NM	MS	FM	FM	NM	FM	FM			
Базовая модель																
Система очистки		EC	EC		EC	CM		EC	EC	CM		EC	CM	CM		
Пользовательский интерфейс																
Диагональ экрана в дюймах	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	10,4	10,4	10,4	12,1	8	
Видео/аудио							+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	
Напитки																
Эспрессо	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
Американо	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
Фильтр-кофе																v
Холодный кофе (колд брю)														v		
Охлажденный кофе							+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Капучино/Латте макиато		v	v		v	v		v	v	v		v	v	v	v	
Горячий шоколад/Шокочино	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Горячее молоко/Горячая молочная пена		v/v	v/v		v/v	v/v		v/v	v/v	v/v		v/v	v/v	v/v	v/v	
Холодное молоко/Холодная молочная пена					v/-	v/v		v/-	v/v	v/v		v/v	v/v	v/v	v/v	
Сиропы									+	+		+	+	+	+	
Горячая вода	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
Вывод пара					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	v
Опции																
Вторая кофемолка	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	v	v	
Третья кофемолка												+	+	+		
Бункер для сухих продуктов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Два бункера для сухих продуктов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Стимер S1		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Автостимер S2							+	+	+	+	+	+	+			v
Автостимер PRO S3							+				+	+	+			+
Носик выдачи для кофейника/термоса (вместо вывода пара)											+	+	+			+
Прямой сброс отходов под прилавок	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Датчик наличия чашки/оптический датчик наличия чашки				+/-	+/-	+/-	+/+	+/+	+/+	+/+	+/+	+/+	+/+	+/+	+/+	+/-
Встроенный контейнер для воды	v/W3	v/W3	v/W3													
Фиксированное подключение к водопроводу	v/W4	v/W4	v/W4	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
Возможность подключения к внешнему контейнеру воды	+W4	+W4	+W4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Запираемые бункеры	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Ножи 40 мм/100 мм	+/+	+/+	+/+	v/+	v/+	v/+	v/+	v/+	v/+	v/+	v/+	v/+	v/+	v/+	v/+	v/+
iQFlow							+	+	+	+	+	+	v	v	v	
Предпрогрев кофейного тракта First Shot				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Модуль Iced Coffee Module ("охлажденный кофе")							+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Холодильники																
KE200 (4 л)		+	+		+			+	+			+				
Chill & Cup EC					+			+	+			+				
UC EC								+	+			+				
SU05 EC (5 л)/UT05 EC (5 л)		+/-	+/-		+/-			+/+	+/+			+/+				
SU05 CM (5 л)						v				v						
SU12 EC (12 л)/UT12 EC (12 л)					+/-			+/+	+/+			+/+				
SU12 CM (12 л)/UT12 CM (12 л)													v/v			
SU12 EC (12 л)/UT12 EC (12 л) Twin								+/+	+/+			+/+				
SU12 CM (12 л)/UT12 CM (12 л) Twin													v/v			
Для двух видов молока (SU12/UT12)									+			+	+			
UT40 CM (40 л)														v		
Дополнительные опции																
Сиропная станция FS30/FSU30									+	+		+				
Сиропная станция FS60/FSU60													+			
Сиропная станция FSU60 CM +														+		
Media Pump Module														+		
Подогреватель чашек				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Платежная система	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

NM No Milk (кофемашина без молочной системы)  
MS MilkSystem  
FM FoamMaster  
EC Easy Clean

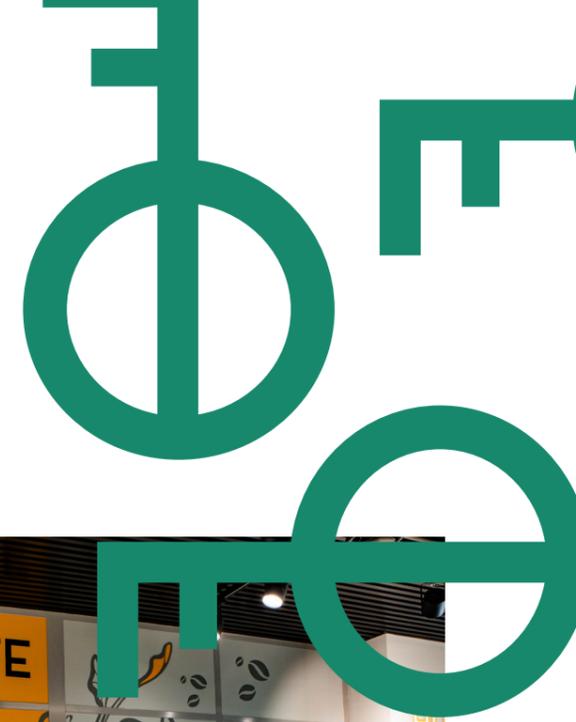
CM CleanMaster  
W3 Кофемашина со встроенным бункером для воды  
W4 Кофемашина с возможностью подключения к водопроводу или внешнему источнику воды

v По умолчанию  
+ Опционально  
1) Вместо 3-й кофемолки  
2) Сепаратор отработанного молотого кофе

3) Вместо стимера  
4) Вместо бункера для сухих продуктов справа

\*Информация в каталоге приведена справочно и не является публичной офертой. Производитель вправе вносить изменения без предварительного уведомления.

Ознакомьтесь с оборудованием FRANKE и DALLA CORTE в шоурумах «ФРАНКО»



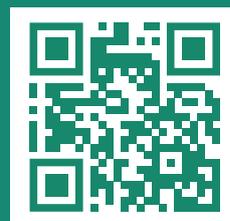
\*Регионы присутствия и адреса шоурумов ФРАНКО уточняете на сайте [franko.su](http://franko.su)



Эксперт в области  
кофейных решений  
для бизнеса



- г. Москва
- г. Санкт-Петербург
- г. Краснодар
- г. Казань
- г. Новосибирск
- г. Екатеринбург
- г. Алматы (Казахстан)



[franko.su](https://franko.su)