ФРАНКО

ВОЙДИ ВО ВКУС

Эксперт в области
кофейных решений для бизнеса

ФРАНКО
ВОЙДИ ВО ВКУС



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

Содержание каталога

04 ФРАНКО о компании

06 FRANKE философия бренда

08 A300

10 A400

14 Новая линейка A

16 A600 NEW

18 A800 NEW

24 A1000

26 SB1200

28 MYTICO Due

30 MYTICO Vario/Vario PF

32 Холодильные модули FRANKE

36 Технологии FRANKE

38 Системы телеметрии

42 Сервисное обслуживание

44 Сводная таблица моделей

ФРАНКО
ВОЙДИ ВО ВКУС



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 · varía BREW DIFFERENT · ZKM

- Полный ассортимент современного кофеварочного и водонагревательного оборудования
- Широкая представленность
  57+ дилеров
  24/7 сервисное обслуживание
- Телеметрия и удаленное управление
- Собственные IT продукты/платформы и их сопровождение
- Оперативные поставки сертифицированного оборудования
- 45 сервисных партнеров в 67 городах
  Более 220 инженеров по России
  Более 15 500 кофемашин на обслуживании

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



История FRANKE — это 114 лет успеха, от жестяной мастерской
в швейцарском Роршахе до 70 предприятий в 40 странах с 10 500 сотрудниками

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

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.

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) x 587(Г) x 465/545(В)
Холодильники: SU03*

Основные опции, модули и технические характеристики**


Preinfusion


8 дюймов



Фиксированный узел выдачи 175 мм


Сброс отходов


MilkSystem


Вывод пара S1

Модель MS


EasyClean


FoamMaster
Только теплые молоко и пена

Модель FM

Дополнительные модули


Доп. бункер для зерна


Двойной бункер для сухих продуктов

*подробнее о холодильниках FRANKE – на стр. 32-33
** подробнее о технологиях FRANKE – на стр. 36-37

Главные преимущества модели

Проточный бойлер для нагрева воды до нужной температуры непосредственно перед приготовлением напитка

Заливной бункер для воды на 4,8 л (опция) (вариация W3 – с бункером для воды, W4 – с подключением к водопроводу)

Возможность загружать и проигрывать на экране изображения



Встроенная полностью автоматическая система декальцинации

Система FoamMaster™ для создания молочной пены, как у бариста, – уникальное предложение в сегменте компактных кофемашин

Компактные габариты

Цвета*:

*возможна кастомизация

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 пеной, 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) x 600(Г) x 744(В)
Холодильники: KE200, SU05, SU12

Основные опции, модули и технические характеристики**


Вывод пара S1


Preinfusion


First Shot



Регулировка узла выдачи вручную


8 дюймов


Датчик наличия чашки


Сброс отходов


MilkSystem


EasyClean

Модель MS


FoamMaster


CleanMaster

Модель FM

Дополнительные модули


Доп. бункер для зерна


1/2 бункера для сухих продуктов


Подогреватель чашек

*подробнее о холодильниках FRANKE – на стр. 32-33
** подробнее о технологиях FRANKE – на стр. 36-37

Возможность установки холодильников большого объема (4-12л.) (только у моделей MS)

Первая модель в линейке с полностью автоматической очисткой молочной системы CleanMaster



Возможность загружать и проигрывать на экране изображения

Ручная регулировка высоты узла выдачи от 88 до 180 мм

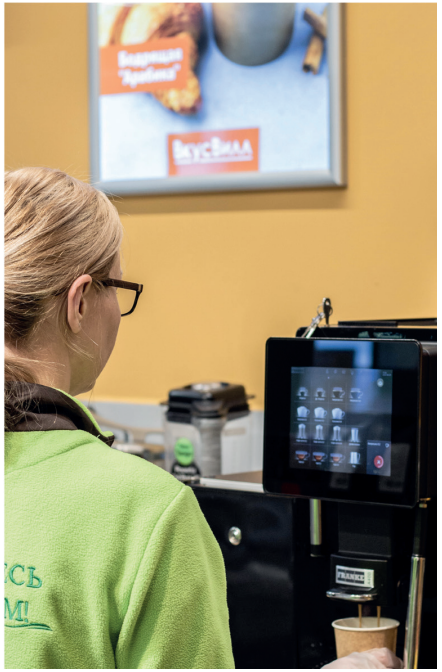
Датчик наличия чашки

Предпрогрев кофейного тракта First Shot

Мультибойлерная система с независимой регулировкой температуры

Цвета*:

*возможна кастомизация







Оборудование FRANKE в ритейле




ВкусВилл
КАКАО ФИРМЕННОЕ
FRANKE
A400

ФРАНКО
ВОЙДИ ВО ВКУС

НОВАЯ A ЛИНЕЙКА



FRANKE

DESIGN AWARD 2026

reddot winner 2026



A600 NM/TS/FM Plus/FM Pro

Премиальная универсальность

Новая кофемашина A600, созданная для заведений со средней и высокой проходимостью, обеспечивает лёгкость и стабильность приготовления напитков, сравнимых с качеством бариста. Компактная модульная конструкция кофемашины позволяет готовить широкий ассортимент напитков как в режиме оператора, так и в режиме самообслуживания, а интеллектуальные функции упрощают рабочие процессы и гарантируют превосходное качество напитка одним нажатием кнопки.

Рекомендованная производительность по стандарту DIN:
эспрессо – до 150 чашек в час
капучино – до 114 чашек в час

Вес: 41-58 кг
Габариты: 340(Ш) x 600(Г) x 800(В)
Холодильники: SU06, SU12, SU12 EC TWIN, CU04 (4л), CU09 (9л)

Основные опции, модули и технические характеристики**


FoamMaster


iQFlow


Preinfusion


Вывод пара S1, S2, S3



Регулировка узла выдачи автоматически


10,4 дюйма экран с подсветкой


Датчик наличия чашки


Оптичес-кий датчик наличия чашки


Сброс отходов



Два типа молока с SU12


Iced Coffee Module


First Shot


EasyClean

Модел FMPlus



Модель FMPro

Дополнительные модули


Доп. бункер для зерна


1/2 бункера для сухих продуктов


Подогреватель чашек


Сиропная станция на 6 сиропов

*подробнее о холодильниках FRANKE – на стр. 32-33
** подробнее о технологиях FRANKE – на стр. 36-37

Главные преимущества модели

Мультибойлерная система с независимой регулировкой температуры

До 3х кофемолок точного намола кофе

Модуль охлаждения кофе Iced Coffee Module

4 разных заварочных блока, с доступом у лицевой панели



Динамическая подсветка носика — с автоматической регулировкой высоты

Датчик наличия чашки

HeatGuard - до 44% уменьшения потери тепла**

Сиропная станция на 6 сиропов (под или над прилавком)

Цвета*:

*возможна кастомизация

A800 NM/TS/FM Plus/FM Pro

Оптимальная производительность

Разработанная для заведений с высокой проходимостью, новая кофемашина A800 сочетает в себе скорость, точность и стабильность, а также параллельную выдачу кофе и простоту использования, обеспечивая бесперебойную работу кофемашины. Благодаря гибким настройкам и интеллектуальным функциям, она обеспечивает максимальную производительность — в любое время суток. При этом каждая чашка кофе соответствует высочайшим стандартам качества.

Рекомендованная производительность по стандарту DIN:
эспрессо – до 160 чашек в час
капучино – до 149 чашек в час

Вес: 58 кг
Габариты: 340(Ш) x 600(Г) x 796(В)
Холодильники: KE200, SU05, SU12, SU12 Twin, UC09, MUEC, UT12, UT12 Twin*UT12 Twin*

Основные опции, модули и технические характеристики**


FoamMaster


iQFlow


Preinfusion


Вывод пара S1, S2, S3



Регулировка узла выдачи автоматически


10,4 дюйма экран с подсветкой


Датчик наличия чашки


Оптичес-кий датчик наличия чашки


Сброс отходов


Два типа молока с SU12/UT12


Iced Coffee Module


First Shot


EasyClean

Модел FMPlus


EasyClean


CleanMaster

Модель FMPro

Дополнительные модули


Доп. бункер для зерна


1/2 бункера для сухих продуктов


Сиропная станция на 6 сиропов


Подогреватель чашек

*подробнее о холодильниках FRANKE – на стр. 32-33
** подробнее о технологиях FRANKE – на стр. 36-37

Главные преимущества модели



Контурная градиентная подсветка передней панели

Модуль охлаждения кофе Iced Coffee Module

До 3х кофемолок точного намола кофе

4 разных заварочных блока - с доступом у лицевой панели

10,4-дюймовый сенсорный экран. Возможность загружать и проигрывать изображения и видео без звука

Динамическая подсветка носика — с автоматической регулировкой высоты

Датчик наличия чашки

HeatGuard - до 44% уменьшения потери тепла*

Сиропная станция на 6 сиропов (под или над прилавком)

Цвета*:

*возможна кастомизация





Оборудование FRANKE в ресторане быстрого питания


FRANKE


FRANKE



A1000 FM

Максимально широкий ассортимент и вариативность

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) x 600(Г) x 796(В)
Холодильники: SU12, SU12 Twin, UT12*, MUEC

Основные опции, модули и технические характеристики**



Дополнительные модули



*подробнее о холодильниках FRANKE – на стр. 32-33
** подробнее о технологиях FRANKE – на стр. 36-37

Главные преимущества модели



Контурная градиентная подсветка передней панели

Модуль охлаждения кофе Iced Coffee Module

До 3 кофейных бункеров с отдельными кофемолками

3 отдельных высокопроизводительных бойлера для кофе, кипятка и пара

10,4-дюймовый сенсорный экран. Возможность загружать и проигрывать изображения и видео без звука

До 2 холодильных модулей для 2 различных видов молока

Носик выдачи для наполнения термоса/ кофейника

Датчик наличия чашки

Автоматическая регулировка высоты узла выдачи от 85 до 180 мм

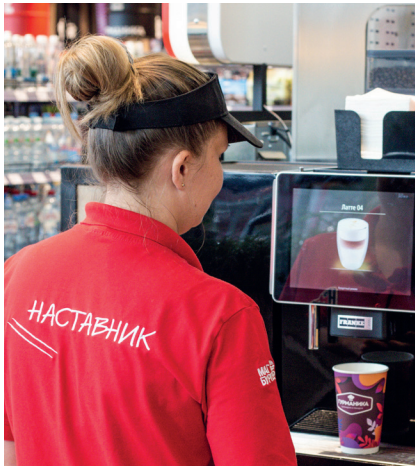
Сиропная станция на 6 сиропов (под или над прилавком

Цвета*:

*возможна кастомизация







Оборудование FRANKE на АЗС


СНЕКИ



SB1200 FM

Максимально широкий ассортимент и 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 брю. 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) x 600(Г) x 796(В)
Холодильники: SU12, UT40, UT40 Twin*

Основные опции, модули и технические характеристики**


IndividualMilk


iQFlow


Preinfusion


First Shot



Регулировка узла выдачи автоматически


12 дюймов


Датчик наличия чашки


Оптичес-кий датчик наличия чашки


Iced Coffee Module


Два типа молока


FoamMaster


CleanMaster


Сброс отходов

Дополнительные модули


Доп. бункер для зерна


1/2 бункера для сухих продуктов


Сиропная станция на 6 сиропов


Подогреватель чашек

Главные преимущества модели

Модуль охлаждения кофе Iced Coffee Module

2 кофейных бункера с отдельными кофемолками в базовой комплектации

12-дюймовый сенсорный дисплей

Система для работы с несколькими видами молока IndividualMilk

Возможность загружать и проигрывать на экране изображения и видео со звуком



Общий узел выдачи напитков с регулируемой высотой от 80 до 185 мм

Холодильные модули для молока и колд брю объемом до 40 л (под прилавком)

Сиропная станция на 6 сиропов (под или над прилавком)

Датчик наличия чашки

Мультибойлерная система с независимым нагревом

Цвета*:

*возможна кастомизация

MYTICO DUE

Традиция встречается с современностью

Mytico Due, любимец бариста за простоту использования, настройку и производительность, создает незабываемые впечатления от кофе, которые заставляют гостей возвращаться.
Добиться высокого качества напитка каждый раз легко благодаря iQFlow™ и индивидуальной температуре заваривания в двух разных заварочных блоках.

Рекомендованная производительность по стандарту DIN:
эспрессо – до 190 чашек в час (одинарная)
– до 335 чашек в час (двойная)

Вес: 95 кг
Габариты: 925(Ш) x 644(Г) x 610(В)

Основные опции, модули и технические характеристики**


8 дюймов


Левер бариста


i QFlow


PureShot


ProHeat


Вывод пара Autosteam Pro S3 (опция +1)


Вывод пара S1


Кран воды


Подогрев чашек


Подключение к водопроводу

Дополнительные модули


Доп.бункер для зерна


Кофемолка (опция до 4х)


Выбор цвета


Сброс отходов


Подсветка задней панели

*подробнее о холодильниках FRANKE – на стр. 32-33
** подробнее о технологиях FRANKE – на стр. 36-37

Главные преимущества модели

Программируемые леверы бариста для быстрого доступа к избранным напиткам

2-4 точные кофемолки с долговечными керамическими жерновами

Съёмные бункеры для кофе: 1 x 1.1 кг или 2 x 0.55 кг

8”дюймовый, интуитивно понятный сенсорный экран для выбора напитка

Pure Shot свежий эспрессо-шот в каждой чашке

Модуль бариста

Высококачественные материалы и эстетичная отделка



Индивидуальная температура заваривания под каждый тип обжарки

Регулируемая высота платформы для напитка

Выбор из шести цветов для боковых панелей

Цвета*:

*возможна кастомизация

MYTICO VARIO/VARIO PF

За гранью традиций

Mytico Vario/Vario PF позволяет не отставать от лучших бариста и их мастерства без необходимости обучения навыкам, чтобы они могли уделить больше внимания своим гостям. Эта высокопроизводительные машины с двумя интуитивно понятными сенсорными экранами готовят разнообразные напитки из различных сортов кофе, видов молока и альтернативных молочных продуктов.

Рекомендованная производительность по стандарту DIN:
эспрессо – до 190 чашек в час (одинарная)
– до 335 чашек в час (двойная)

Вес: 105 кг
Габариты: 925(Ш) x 644(Г) x 610(В)
Холодильники: UT12, UT12 Twin*

Основные опции, модули и технические характеристики**



Дополнительные модули



*подробнее о холодильниках FRANKE – на стр. 32-33
** подробнее о технологиях FRANKE – на стр. 36-37

Главные преимущества модели

Бункер для сухих продуктов: 1 x 0.5 кг

Программируемые леверы бариста для быстрого доступа к избранным напиткам

2-4 точные кофемолки с долговечными керамическими жерновами

Съёмные бункеры для кофе: 1 x 1.1 кг или 2 x 0.55 кг

8”дюймовый, интуитивно понятный сенсорный экран для выбора напитка



Pure Shot свежий эспрессо-шот в каждой чашке

Модуль бариста

Высококачественные материалы и эстетичная отделка

Индивидуальная температура заваривания под каждый тип обжарки

Регулируемая высота платформы для напитка

Выбор из шести цветов для боковых панелей

Цвета*:

*возможна кастомизация

Холодильные модули FRANKE

Подберите подходящий холодильник для вашей кофемашины



KE200

Объем: 4 л.

Расположение: на прилавке

Очистка: вручную

Вес: 13 кг.

Габариты: 225(Ш) X 453(Г) x 330(В)

Цвета:

Подходит для: A300, A400, A600, A800*



SU03

Объем: 3 л.

Расположение: на прилавке

Очистка: EC

Вес: 14,5 кг.

Габариты: 200(Ш) X 445(Г) x 466(В)

Цвета:

Подходит для: A300*



SU12 Twin

Объем: 12 л.

Расположение: на прилавке между двумя кофемашинами

Очистка: EC/CM

Вес: 26 кг.

Габариты: 340(Ш) X 475(Г) x 586(В)

Цвета:

Подходит для: A400, A600, A800, A1000*



SU05

Объем: 5 л.

Расположение: на прилавке

Очистка: EC/CM

Вес: 18 кг.

Габариты: 270(Ш) X 475(Г) x 586(В)

Цвета:

Подходит для: A400, A600, A800*



SU12

Объем: 12 л.

Расположение: на прилавке

Очистка: EC/CM

Вес: 26 кг.

Габариты: 340(Ш) X 475(Г) x 586(В)

Цвета:

Подходит для: A400, A600, A800, A1000, SB1200*



UC09

Объем: 5 л.

Расположение: на прилавке, под кофемашиной

Очистка: EC

Вес: 27 кг.

Габариты: 320(Ш) X 646(Г) x 270(В)

Цвета:

Подходит для: A600, A800*

*возможные варианты комплектации уточняйте у менеджеров ФРАНКО

Холодильные модули FRANKE

Подберите подходящий холодильник для вашей кофемашины



UT12

Объем: 12 л.

Расположение: под прилавком

Очистка: EC/CM

Вес: 26 кг.

Габариты: 340(Ш) x 475(Г) x 544(В)

Цвета:

Подходит для: A600, A800, A1000*



UT12 Twin

Объем: 12 л.

Расположение: под прилавком, на 2 кофемашины

Очистка: EC/CM

Вес: 26 кг.

Габариты: 340(Ш) x 475(Г) x 544(В)

Цвета:

Подходит для: A600, A800*



UT40

Объем: 40 л.

Расположение: под прилавком

Очистка: CM

Вес: 38 кг.

Габариты: 525(Ш) x 686(Г) x 740(В)

Подходит для: SB1200*



UT40 Twin

Объем: 40 л.

Расположение: под прилавком, на 2 кофемашины

Очистка: CM

Вес: 38 кг.

Габариты: 525(Ш) x 686(Г) x 740(В)

Подходит для: SB1200*

*возможные варианты комплектации уточняйте у менеджеров ФРАНКО

ФРАНКО
ВОЙДИ ВО ВКУС

Характеристики модельного ряда FRANKE

Все модели уже в базовой комплектации имеют:

Условные обозначения

P	– бункер для сухих продуктов
H	– горячая вода
G	– кофемолка
NM	– без молочной системы (только черный кофе)
FSh	– предпрогрев кофейного тракта
DMT	– два вида молока
IC	– модуль охлаждения кофе
lock	– запираемые бункеры
CD	– датчик чашки
SP1/2	– пакет «Самообслуживание 1/2»
OCD	– оптический датчик чашки
GE	– сброс отходов под прилавок
SFJ	– носик выдачи кофе



Встроенную кофемолку с керамическими жерновами

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

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.



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



Интеграции

По вашему запросу отечественные разработчики могут настроить различные интеграции в экосистему вашего биснеса



Системы телеметрии

Для удаленного контроля за всеми параметрами кофемашины

ФРАНКО
ВОЙДИ ВО ВКУС

Передовые технологические решения FRANKE

Типы молочных систем*


Вывод пара

Вывод пара для взбивания молока вручную
S1 – базовый
S2 – автостим; с термодатчиком, программируемым на определенную температуру
S3 – автостим; с дозированием подаваемого воздуха и программированием температуры


MilkSystem

Milk System (MS)
Молочная система для создания теплого молока и теплой молочной пены. Вспенивает молоко паром.


FoamMaster

FoamMaster (FM)
Молочная система, позволяющая получать не только теплые, но и холодные молоко и молочную пену (кроме A300 FM) для приготовления холодных кофейных напитков, молочных коктейлей и напитков для детей на основе шоколада. Вспенивает молоко давлением.


IndividualMilk

IndividualMilk (IMT) (Индивидуальное молоко)
Полностью автоматическая молочная система для получения теплых и холодных молока и молочной пены. Позволяет работать с несколькими видами молока. Обратите внимание, что допускается небольшое пересечение типов молока.

Типы очистки молочных систем


EasyClean

EasyClean (EC)
Цикл очистки автоматизирован, чистящее средство добавляется вручную.


CleanMaster

CleanMaster (CM)
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.

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

Передовые технологические решения FRANKE

Добавьте в кофе IQ



iQFlow

Технология интеллектуального заваривания iQFlow

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.



Preinfusion

Система предсмачивания кофейной таблетки Preinfusion

Предсмачивание готовит частицы кофе в таблетке к завариванию и помогает лучше раскрыть вкус и аромат кофейного зерна



Датчик наличия чашки

Датчик наличия чашки

Система не дает запустить приготовление напитка, если под узлом выдачи не установлена чашка. Исключает неконтролируемые проливы.



Регулировка узла выдачи

Регулировка высоты узла выдачи

Дает возможность вручную или автоматически регулировать высоту узла выдачи от 85 до 180 мм в зависимости от объема напитка и высоты чашки



First Shot

Предпрогрев кофейного тракта First Shot

Предварительно прогревает кофейный тракт перед приготовлением напитка после простоя кофемашины во избежание потерь во вкусе.



Модуль для приготовления холодного кофе Iced Coffee Module

Расширьте меню кофейных напитков за счет свежесваренного 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.



Системы телеметрии:
IT-решение для успеха Вашего бизнеса

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





Уменьшите простой оборудования



Собственные IT продукты/ платформы и их сопровождение



Управляйте запасами ингредиентов и контролируйте расходы



Увеличьте жизненный цикл оборудования



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

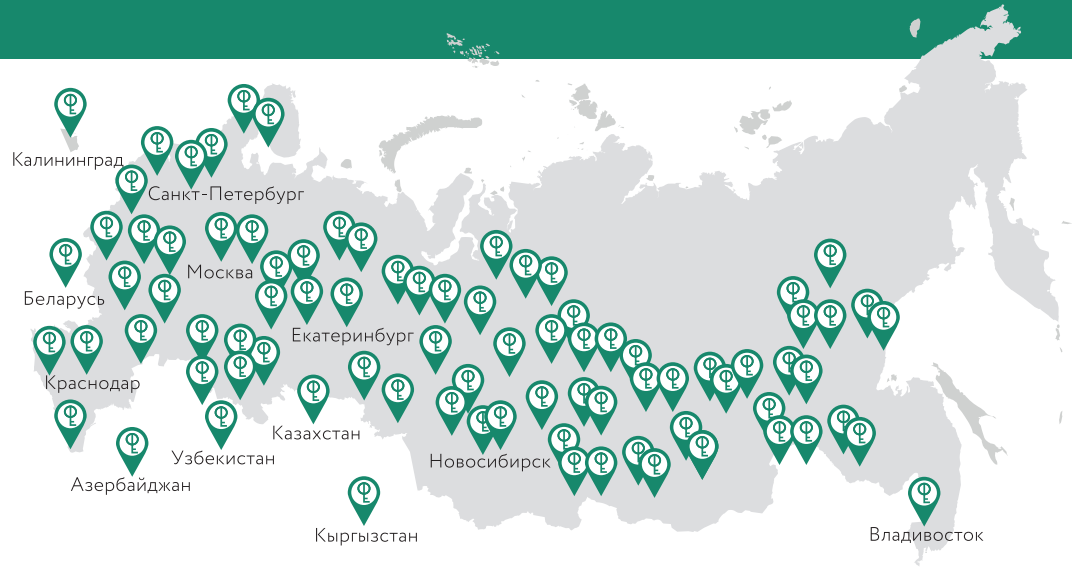
IT-решение от ФРАНКО и TeWo совместимо с любыми учетными системами и оборудованием для HoReCa от ведущих производителей.
Собственная команда разработчиков предлагает индивидуальные решения для автоматизации бизнес-процессов, которые помогут вам добиться отлаженной и максимально продуктивной работы оборудования.

ФРАНКО
ВОЙДИ ВО ВКУС



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
- 220+ собственных инженеров
- 45 сервисных партнеров в 67 городах
- Более 15 500 кофемашин на обслуживании
- 67+ городов
- Оперативность, надежность и профессионализм
- Обоснованная стоимость
- Гарантия качества

ФРАНКО
ВОЙДИ ВО ВКУС

Продуктовая линейка*	A300			A400			
Базовая модель	NM	MS	FM	NM	MS	FM	
Система очистки		EC	EC		EC	CM	
Пользовательский интерфейс							
Диагональ экрана в дюймах	8	8	8	8	8	8	
Видео/аудио							
Напитки							
Эспрессо	v	v	v	v	v	v	
Американо	v	v	v	v	v	v	
Холодный кофе (колд брю)							
Охлажденный кофе							
Капучино/Латте макиато		v	v		v	v	
Горячий шоколад/Шокочино	+	+	+	+	+	+	
Горячее молоко/Горячая молочная пена		v/v	v/v		v/v	v/v	
Холодное молоко/Холодная молочная пена					v/-	v/v	
Сиропы							
Горячая вода	v	v	v	v	v	v	
Вывод пара					+	+	
Опции							
Вторая кофемолка	+	+	+	+	+	+	
Третья кофемолка							
Бункер для сухих продуктов	+	+	+	+	+	+	
Два бункера для сухих продуктов	+	+	+	+	+	+	
Автостимер S1		+			+	+	
Автостимер S2							
Автостимер PRO S3							
Прямой сброс отходов под прилавок	+	+	+	+	+	+	
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	
Возможность подключения к внешнему контейнеру воды	+/W4	+/W4	+/W4	+	+	+	
Запираемые бункеры	+	+	+	+	+	+	
Ножки 40 мм/100 мм	+/+	+/+	+/+	v/+	v/+	v/+	

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

	A600				A800			A1000	SB1200	Mytico		
	NM	TS	FM PLUS	FM PRO	NM	FM PLUS	FM PRO	FM	FM	Due	Vario	Vario PF
			EC	EC и CM		EC	EC и CM	CM	CM			
	10,4	10,4	10,4	10,4	10,4	10,4	10,4	10,4	12,1	8	8	8
	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/+	+/+			
	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
									v			
	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
		+/+	v	v		v	v	v	v	v	v	v
	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
		+	v/v	v/v		v/v	v/v	v/v	v/v		v	v
			v/v	v/v		v/v	v/v	v/v	v/v		v	v
			+	+		+	+	+	+			
	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
		+	+	+		+	+	+		v	v	v
	+	+	+	+	+	+	+	+	v	+	+	+
	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+
	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
		+	+	+		+	+	+		v		
		+	+	+		+	+	+				
		+	+	+		+	+	+		v	v	v
	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	+	+	+	+	+	+	+	+	v			
	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
	+	+	+	+	+	+	+	+	+	v	v	v
	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
	v/+	v/+	v/+	v/+	v/+	v/+	v/+	v/+	v/+			

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.

ФРАНКО
ВОЙДИ ВО ВКУС

Продуктовая линейка*	A300			A400			
Базовая модель	NM	MS	FM	NM	MS	FM	
iQFlow							
Предпрогрев кофейного тракта First Shot				+	+	+	
Модуль Iced Coffee Module ("охлажденный кофе") / Active chill							
DMT							
Individual milk (индивидуальное молоко)							
PrecisionTemp (точная температура)							
Холодильники							
CU04 (4 л)							
KE200 (4 л)					+		
SU03 EC		+	+				
SU05 EC (5 л)/UT05 EC (5 л)		+/-	+/-		+/-		
SU05 CM (5 л)						v	
SU06 (1 x 6 л или 2 x 4,5 л)							
CU09 (9 л)							
SU12 EC (12 л)/UT12 EC (12 л)					+/-		
SU12 CM (12 л)/UT12 CM (12 л)							
SU12 EC (12 л)/UT12 EC (12 л) Twin							
SU12 CM (12 л)/UT12 CM (12 л) Twin							
Холодильник стороннего производителя							
Для двух видов молока (SU12/UT12)							
UT40 CM (40 л)							
Дополнительные опции							
Сиропная станция FS30/FSU30							
Сиропная станция FS60/FSU60							
Сиропная станция FSU60 CM +							
Pure Shot							
Pro Heat							
Подсветка задней панели							
Media Pump Module							
Подогреватель чашек				+	+	+	

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

	A600				A800			A1000	SB1200	Mytico		
	NM	TS	FM PLUS	FM PRO	NM	FM PLUS	FM PRO	FM	FM	Due	Vario	Vario PF
	v	v	v	v	v	+	+	v	v	v	v	v
	v	v	v	v	v	+	+	+	+			
	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
				+			+	+				
				+			+	+	+		v	v
	+	+	+	+	+	+	+					
			+			+						
				v			v					
			+			+						
				v			v					
				v			v	v/v	v			
				v			v					
				v			v	v/v				
			+			+						
				v			v	+				
									v			
			+	+		+/+	+/+					
			+	+		+/+	+/+	+	+			
									+			
										v	v	v
										v	+	+
										+	+	+
									+			
	+	+	+	+	+	+	+	+	+			

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.

ФРАНКО
ВОЙДИ ВО ВКУС

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








ANY
GIVEN
CUP


ФРАНКО


IS ALL
ABOUT
THE
MOMENT

ФРАНКО

ВОЙДИ ВО ВКУС

franko.su

КОФЕМАШИНЫ И НЕ ТОЛЬКО

Единый информационный центр:
8 800 600-71-17

Москва	msk@franko.su
Санкт-Петербург	spb@franko.su
Краснодар	krd@franko.su
Сочи	sochi@franko.su
Казань	kzn@franko.su

Екатеринбург	ekb@franko.su
Алматы	info@franko.kz
Баку	info@franko.az
Ташкент	info@franko.uz