

## Коммерческое предложение от 14.04.2025

Наименование товара: Кофемашина Franke A800 FM EC MU 1G H1

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/professionalnye-kofemashiny/kofemashina\\_franke\\_a800\\_fm\\_ec\\_mu\\_1g\\_h1](https://prom-katalog.ru/catalog/professionalnye-kofemashiny/kofemashina_franke_a800_fm_ec_mu_1g_h1)



### Описание

Кофемашина **Franke A800 FM EC MU 1G H1** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в офисах и отелях для приготовления чая, кофе и кофейных напитков. Модель оснащена интерактивным сенсорным экраном диагональю 10,4 дюйма с 3 различными интуитивно понятными режимами работы и возможностью демонстрации рекламных предложений.

### **Особенности:**

- Широкий ассортимент напитков (до 100 наименований)
- Система предсмачивания кофейной таблетки Preinfusion
- 3 типа заварочного узла выдачи: 43 мм (стандартная комплектация) и 50 мм - для эспрессо, молочных и кофейных напитков, 50 мм с игольчатым фильтром - для фильтр-кофе
- Возможность подключения модуля внешней молочной системы для интеграции в холодильник заказчика для 1 или 2 типов молока (приобретается отдельно)
- Встроенная кофемолка с керамическими жерновами Ditting высокой точности помола
- Возможность установки до 3 кофейных бункеров с отдельными кофемолками (приобретаются отдельно)

- Возможность установки до 2-х бункеров для сухого молока и шоколада (приобретаются отдельно)
- 3 отдельных бойлера: для кофе, кипятка и пара
- 3 различные модификации вывода пара позволяют вспенивать молоко вручную (приобретаются отдельно)
- Система автоматизированной очистки Easy Clean (EC), чистящая жидкость добавляется вручную
- Автоматическая регулировка высоты узла выдачи
- Контурная градиентная подсветка передней панели
- Возможность использования в зонах самообслуживания
- Автоматизация и удаленный мониторинг работы за счет подключения телеметрии, а также систем оплаты и контроля выдачи напитков (приобретаются отдельно)
- Разнообразие холодильных модулей (приобретаются отдельно)

### **Дополнительные характеристики:**

- Рекомендуемая производительность (по стандарту DIN):
  - Эспрессо: 160 чашек/час
  - Кофе с молоком: 130 чашек/час
  - Американо / Лонг блэк: 130 чашек/час
  - Заварной кофе: 130 чашек/час
  - Капучино: 160 чашек/час
  - Латте макиато: 130 чашек/час
  - Горячий шоколад: 140 чашек/час
  - Горячая вода: 200 чашек/час
- Объем бойлера:
  - Для кофе: 0,9 л
  - Для кипятка: 0,9 л
  - Для пара: 0,9 л
- Уровень шума: 70 дБ
- Подключение к воде и канализации:
  - Подключение: мет. шланг G 3/8" с накидной гайкой, длина - 1500 мм
  - Водоотвод: дренажный шланг, диаметр - 16 мм, длина - 2000 мм
  - Давление воды: от 80 до 800 кПа
  - Макс. жесткость воды: 60 мг СаО/л (6 °dH)
  - Макс. содержание хлора: 0,5 мг/л
  - Кислотность: 7 рН
- Высота узла выдачи: от 85 до 180 мм
- Цвет:
  - Передняя панель: черный глянцевый
  - Корпус: черный

### **Опции (заказываются отдельно):**

- Модуль внешней молочной системы MU FM EC для интеграции в холодильник заказчика для 1 или 2 типов молока (недоступен с Twin)
- Система интеллектуального заваривания IQFlow
- First Shot - предподогрев кофейного тракта после простоя кофемашины
- Вторая/третья кофемолки с бункерами для кофейных зерен на 0,6 / 1,2 / 1,8 кг (третья кофемолка вместо бункера для сухих продуктов)
- 1 или 2 бункера для сухих продуктов: молока и шоколада (второй бункер вместо третьей кофемолки)
- Вывод пара для ручного вспенивания молока
- Вывод пара Автостим S2 с датчиком контроля температуры молока и молочной пены
- Вывод пара Автостим Pro S3 с датчиком контроля температуры молока и молочной пены и автоматической системой подачи воздуха
- Система "Два типа молока" (только для холодильника SU12, недоступна с Twin)
- Запираемые бункеры - оптимальное решение для зон самообслуживания
- Датчик наличия чашки - оптимальное решение для зон самообслуживания
- Сброс отходов под прилавок - необходимо сквозное отверстие в столешнице (недоступно при использовании совместно с холодильником UC05)
- Носик для выдачи кофе для кофейника/термоса (вместо вывода пара)
- Ножки (70 или 100 мм) для кофемашин/модулей (недоступны для UC05)
- Системы оплаты и контроля выдачи напитков, телеметрия:
  - PinPad
  - OR-код сканер
  - PinPad с QR-код сканером
  - Оборудование для телеметрии
- Сиропная станция FS3 на 3 сиропа (недоступна с холодильником UC05, SU12 Twin установка только к правой к/м)
- Сиропная станция FU3 на 3 сиропа, под прилавком (недоступна с холодильником UC05)
- Подогреватель чашек A-Series

*Внимание! На фото аналогичная модель с распределителем пара (не входит в стандартную комплектацию и заказывается отдельно).*

## Характеристики

|                                           |                         |
|-------------------------------------------|-------------------------|
| Разновидность кофемашины                  | суперавтомат            |
| Высота группы                             | высокая, низкая         |
| Производительность                        | от 130 до 160 чашек/час |
| Объем бойлера                             | 0.9 л                   |
| Емкость контейнера для кофе               | 1200 г                  |
| Емкость контейнера для отработанного кофе | от 60 до 110 порций     |

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Тип кофе                  | зерновой, молотый |
| Встроенная кофемолка      | Да                |
| Подключение к водопроводу | Да                |
| Давление                  | 1 / 8 бар         |
| Напряжение                | 380 В             |
| Мощность                  | от 6.7 до 7.9 кВт |
| Ширина                    | 340 мм            |
| Глубина                   | 600 мм            |
| Высота                    | 796 мм            |
| Вес (без упаковки)        | 58 кг             |
| Вес (с упаковкой)         | 64 кг             |
| Цвет                      | черный            |
| Страна производства       | Швейцария         |

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.