

**FRANKE****S700**

Dois moedores para uma maior variedade de grãos de café



Sistema de 3 caldeiras para uma infinidade de vapor e espuma

Você gostaria de criar experiências memoráveis e individualizadas para seus clientes e, ao mesmo tempo, oferecer a mais alta qualidade na xícara? A S700 é a resposta: Combina a conveniência e a inteligência de uma máquina totalmente automática com a paixão e a criatividade de uma máquina de duas etapas. Nossa S700 está aqui para ajudar os baristas a liberar todo o seu potencial criativo graças à sua inovadora tecnologia iQFlow™, à capacidade de produzir 160 espressos por hora e ao sistema de três caldeiras.

Portanto, se estiver procurando a melhor combinação de criatividade humana, competência em café, paixão e tecnologia avançada de máquinas de café, recorra à S700.

CAPACIDADE*	ÚNICO	PARALELO
Espresso	160	138
Café	109	141
Água quente	164	

\*Xícaras por hora de acordo com a DIN 18873(Alimentação: 220-240 V)



#### Tela sensível ao toque

Prática tela sensível ao toque de 8 polegadas para uma operação fácil e eficiente



#### iQFlow™

A tecnologia inovadora que extrai mais sabor para uma qualidade incomparável de café



#### Bastão de vapor profissional

Autosteam  
ou Autosteam Pro

# Dados técnicos

## Modelos de máquina

### Potência

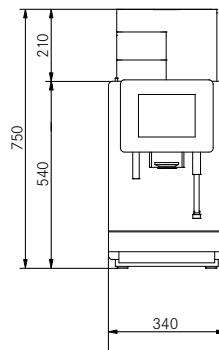
S700

### modelo

380–415 V 3LNPE 50/60 Hz (16 A)  
220–240 V 1LNPE 50/60 Hz (30 A)  
200–220 V 3LPE 50/60 Hz (30 A)  
208 V 2LPE 60 Hz (24 A)  
380 V 3LNPE 50 Hz (16 A)  
340 mm/750 mm/600 mm (L/A/P)  
aprox. 58 kg  
Preto e antracite

### Dimensões

Peso (vazio)  
Cores



## Ligação de água

Conexão de água da rede elétrica  
Tubo de abastecimento de água

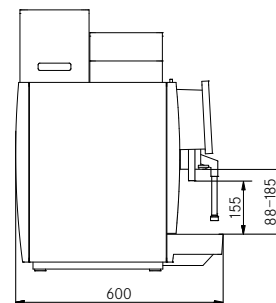
Mangueira metálica com porca de união G3/8", L = 1500 mm  
Se for possível no lado da instalação: a água não tratada de qualidade potável (sem origem no sistema de descalcificação doméstica)

Pressão da água  
Taxa de fluxo  
Temperatura da água  
Dureza total

80–800 kPa (0,8–8,0 bar)  
> 0,1 l/seg  
< 25 °C  
4–8 °dH GH (dureza total alemã)/  
7–14 °fH GH (dureza total francesa)/  
70–140 ppm (mg/l)  
3–6 °dH KH (dureza do carbonato)/  
50–105 ppm (mg/l)  
6,5–7,5 pH  
< 0,5 mg/l

Dureza de carbonato

Teor de ácido/valor de pH  
Teor de cloro



## Drenagem da água

Mangueira de drenagem

Dia. = 16 mm, L = 2000 mm

## Unidades acessórias

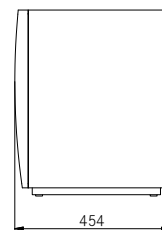
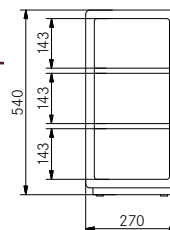
### AQUECEDOR DE XÍCARA

Conexão elétrica

### CW

220–240 VAC, 1LNPE, 110–130 W, 50–60 Hz  
110–127 VAC, 1LNPE, 80–130 W, 50–60 Hz  
100 VAC, 1LNPE, 80 W, 50–60 Hz  
220 VAC, 1LNPE, 110 W, 50–60 Hz  
aprox. 20 kg  
Preto ou antracite

Peso (vazio)  
Cores



\*O fusível varia de acordo com o país



## A SOLUÇÃO CRIATIVA

### 1 OPÇÕES DA S700

- Primeira dose
- Ejetor de borras de café
- Pés elevados (100 mm)
- Autosteam Pro (S3)  
(formação automática de espuma no leite)

### 2 AQUECEDOR DE XÍCARA

- Com quatro bandejas aquecíveis
- Sistema de pagamento integrado



Franke Kaffeemaschinen AG

cs-info.ch@franke.com

Franke Coffee Systems GmbH

cs-info.de@franke.com

Franke Coffee Systems Americas

cs-coffeesales.us@franke.com

Franke Coffee Systems UK

cs-sales.gb@franke.com

Franke Coffee Systems  
South America

mario.menezes@franke.com

coffee.franke.com