

Franke Coffee Systems  
Flair:  
Die charmante Art zu geniessen.



**FRANKE**

COFFEE  
SYSTEMS

The art of excellent coffeemaking

**Flair:**  
Kaffeekleinkunst in unwiderstehlicher  
Qualität.



Wer sich von der Flair verführen lässt, wird nicht enttäuscht, denn sie lässt kaum einen Wunsch unerfüllt. Die Flair verwöhnt Sie mit höchstem Bedienkomfort und Ihren Gast mit unwiderstehlichem Kaffeegenuss. Sie wollen nicht auf die Qualitäten eines Grossgerätes verzichten, benötigen aber nicht dessen quantitativen Leistungen? Dann passt die Flair ideal zu Ihnen. Denn in der Kleingastronomie oder im Office zelebriert sie nichts Geringeres als:

The art of excellent coffeemaking



# Flair:

## Das gewisse «etwas mehr» an Raffinesse.



### **Bedienungsbereich**

Einfach und effizient. Dank dem ergonomischen Bedienungsbereich mit 8 Produkttasten für Kaffee- und Milchspezialitäten und einem übersichtlichen LCD-Display ist das Gerät für jeden Einsatzbereich bestens geeignet – sowohl im bedienten Betrieb als auch in der Selbstbedienung. Die Produktbeschriftung lässt sich individuell gestalten. Zusätzlich können über 2 getrennte Ausläufe Heisswasser und Dampf bezogen werden. Bedienfreundlichkeit und einfachste Handhabung zeichnen die Flair besonders aus.

### **Kundeneinstellungen**

Die entscheidenden Parameter wie Mahl- und Wassermenge, Kaffeetemperatur können durch den Kunden bei Bedarf individuell und schnell eingestellt werden. Der Kaffeeumsatz wird über die verschiedenen Zählerfunktionen überwacht. Wollen Sie ihr Angebot verändern, programmieren Sie einfach Ihr neues Produkt und passen den Produktnamen auf der Displayanzeige entsprechend an – ganz ohne Kundendienst. Jede einzelne Einstellung wird generell durch eine entsprechende Anzeige im Display bestätigt.

### **Auslaufbereich/Arbeitsbereich**

Variabel und robust. Der stufenlos höhenverstellbare Kaffee-/Milchlauf (75–150 mm) ermöglicht die Verwendung aller gängigen Tassen und Gefässe. Dank diesem Kombiauslauf können Kaffee- und Milchprodukte ganz einfach auf Knopfdruck bezogen werden, ohne umständliches Verschieben von Tassen und Gläsern. Der Auslauf lässt sich mit einem einfachen Handgriff demontieren und kann problemlos in der Abwaschmaschine gereinigt werden.

### **Reinigung/Hygiene/Entkalkung**

Das integrierte automatische Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramm für den Kaffee- und Milchbereich erleichtert den Unterhalt und die Pflege des Gerätes und sorgt für optimale Hygiene und gleich bleibende Kaffeequalität.

# Milchsystem: Verlockende Rezeptvielfalt inbegriffen.

## Milchzubereitung mit System

Die Milch-/Milchschaumvorrichtungen sind bei der Flair standardmässig in das Auslaufsystem integriert und ermöglichen so den gleichzeitigen Bezug von Kaffee und Milchschaum oder Kaffee und warmer Milch. Die Milch-/Milchschaumausgabe kann frei programmiert werden: vor, während oder nach dem Kaffee. Dank der permanenten Kühlung in der Kühlhaltebox bei 5 °C bleiben bis zu 2l Milch lange frisch. Der Milchbehälter aus Chromstahl ist einfach

nachfüllbar und kann ausserhalb der Betriebszeiten problemlos entfernt und im Kühlschrank gelagert werden. Für die jederzeit tadellos hygienische Verarbeitung der Milch sorgt das automatische Spül- und Reinigungsprogramm. Die zwei Milch-/Milchschaumvorrichtungen werden nach einer individuell bestimmten Zeit automatisch gespült. Sie sind leicht zugänglich und können bei Bedarf ohne Kundendienstesatz zur Reinigung entfernt werden.

## Milchzubereitung auf einen Blick

- Ausgabe von warmer Milch oder Milchschaum
- Konstante Dosierung
- Automatisches Reinigungs- und Spülprogramm
- Selbstbedienungstauglich (inklusive Abrechnung)



# Erweiterungsmöglichkeiten: Optionen, Abrechnungssysteme und Zustellgeräte à la carte.

## Optionen zur Flair

- Ausführung in Silber
- Festwasseranschluss (für beide Wasserbehälter, 5 l und 3 l, möglich)
- Ablauf für Tropfschale
- Bohnenbehältererweiterung auf 2 × 500 g
- Satzabwurf in Unterbau

## Abrechnungssysteme

Die Flair kann optional für den Betrieb mit handelsüblichen Abrechnungs- und Bezugssystemen wie Münzprüfer und/oder Kartenleser ausgerüstet werden. Das gewählte System wird in ein kompaktes, in der Maschine integriertes Gehäuse eingebaut. Bei diesem Einsatz wird ein Wasserbehälter mit 3 l Inhalt verwendet.

- U-Key/Legic/EC Cash
- Jeton-/Münzprüfer
- Chipkartensystem

## Zustellgeräte

**Kühlhaltebox (2 l):** hält frische Milch bei 5 °C konstant kühl und stellt die einwandfreie Hygiene sicher. Kühlraum und Behälter sind problemlos zu reinigen.



# Einsatzgebiete: Überall, wo Qualität und Genuss an erster Stelle stehen.

Aufmerksam bediente Kunden sind treue Kunden.  
Zufriedene Mitarbeiter sind produktive Mitarbeiter.  
Überzeugte Gäste kommen immer wieder. Ob in Tank-  
stellen, Bäckereien, Take-aways, Dienstleistungsbetrieben  
aller Art oder der kleinen feinen Gastronomie, die  
Flair belebt allerorts und in jedem Fall das Geschäft:

mit Kaffeegenuss in Spitzenqualität.



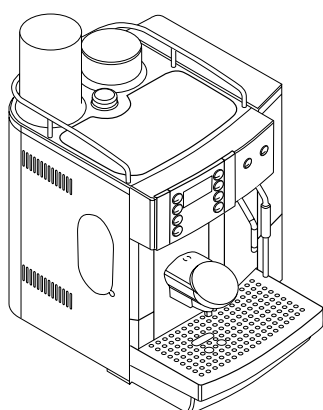
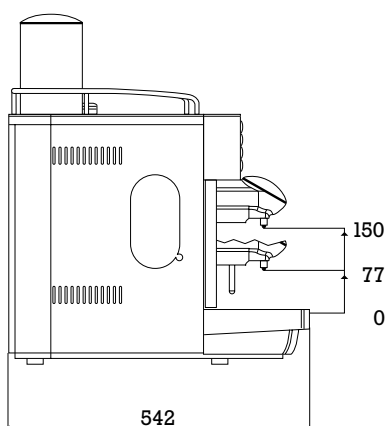
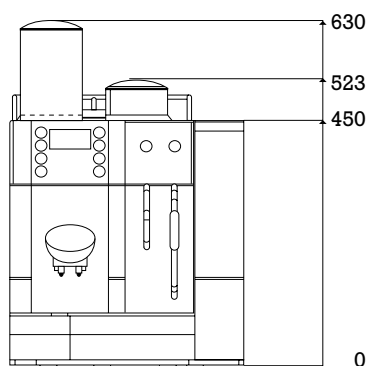
**Flair:**

Bestechend intelligent, erstaunlich flexibel.

Die Flair ist das Resultat ausgereiften Kaffeemaschinen-Know-hows. Das beweisen die smarten praktischen Features. 2 Mahlwerke für verschiedene Röstungen und Spielraum für echte Geschmacksvariationen, 8 Kaffee- und Milchspezialitäten auf Knopfdruck, paralleler Bezug von Dampf und Heisswasser, attraktives Design. Einfach überzeugend.



# Flair: Facts & Figures.



## Standards

- Hochleistungskolbenautomat mit Präinfusion
- 2 Präzisionsmühlen mit Direktmahlung
- Individuelle Mühlenwahl, Mahlmischung pro Produkt
- Füllmengenüberwachung Bohneninhalt
- Heisswasserausgabe dosiert
- Dampfausgabe für separate Milcherhitzung
- 10 Produkttasten inkl. Heisswasser und Dampftaste im Bedienungsbereich
- Vollelektronische Steuerung mit beleuchtetem LCD-Display
- Individuelle Programmierung der Wasser-, Mahl- und Milchmenge pro Produkt
- 3 individuelle Brühtemperaturen
- Automatisches Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramm für Kaffee- und Milchbereich
- Höhenverstellbarer Kombiauslauf 75 bis 150 mm mit 2 integrierten Cappuccinatori für Milchschaum und warme Milch
- Trockenauswurf in Satzschublade mit Überfüllsicherung
- Direktbezug von Kaffee und Milchschaum auf Knopfdruck
- Vorbereitung für Anbindung an Bezugs- und Abrechnungssysteme
- Gehäusefarben: Standard Schwarz mit CNS-Front, Option Silber mit CNS-Front

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Abmessungen</b>      | B = 423 mm, T = 542 mm, H = 523 mm über Bohnenbehälter                                   |
| <b>Gewicht</b>          | 20 kg  |
| <b>Elektroanschluss</b> | 1 × 230 V AC, 2,3 kW, 10 A   |
| <b>Wasserversorgung</b> | Seitlicher Wassertank mit 5,5 Liter Inhalt; Festwasseranschluss (Option)                 |
| <b>Restwasser</b>       | Tropfschale mit Überwachung, 1,5 Liter Inhalt; fester Ablauf (Option)                    |
| <b>Bohnenbehälter</b>   | 2 Behälter à 250 g   |
| <b>Satzbehälter</b>     | 40 Kuchen  |
| <b>Tagesleistung</b>    | Das Gerät ist auf einen durchschnittlichen Tagesverbrauch von zirka 100 Tassen ausgelegt |
| <b>Punktleistung</b>    | 2 Tassen Espresso/Kaffee/Cappuccino/Latte Macchiato/warme Milch/Heisswasser pro Minute   |