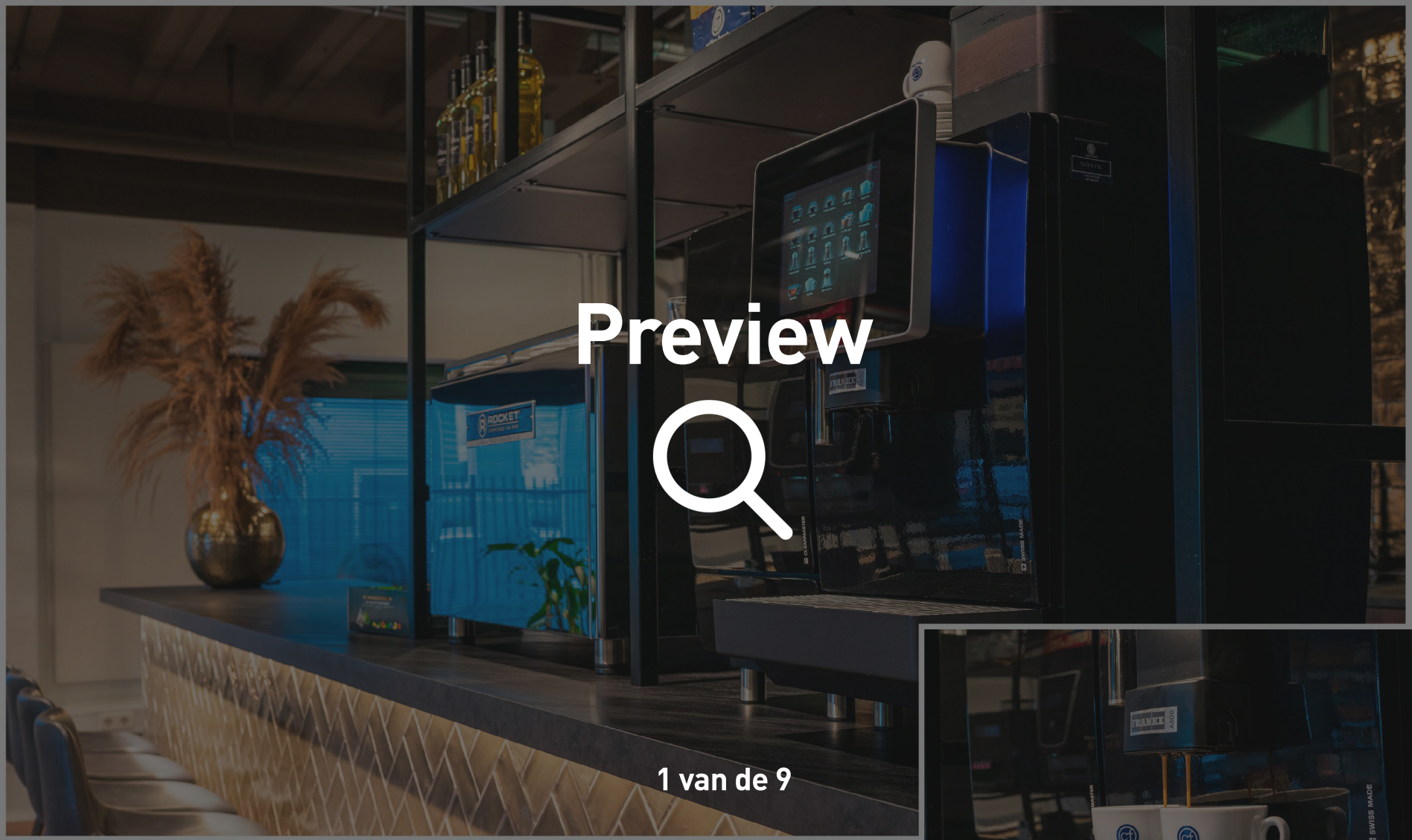
Franke FoamMaster **A600** CleanMaster



De Franke FoamMaster A600 is dé oplossing voor bedrijven met veel koffieliefhebbers. Deze machine zet de lekkerste koffievariaties met perfect melkschuim van barista kwaliteit.

consumptie



1. espresso bonen
Met één druk op de knop maalt de A600 verse koffiebonen en zet hiermee een heerlijk kopje koffie, espresso of andere koffievariatie.



2. in-cup quality
Het zetsysteem van Zwitserse kwaliteit staat garant voor een hoge kwaliteit espresso. De precisiemaalschijven zijn bijzonder robuust en duurzaam – voor constante, gelijkblijvende maalprestaties. Het water met de juiste temperatuur gaat onder druk door de gemalen koffie, wat resulteert in een perfecte in-cup quality met mooie crèma-laag en body.



3. ruime keuze aan consumpties
Een ruime keuze aan koffiespecialiteiten en variaties door sim[illegible] op [illegible] drukken.



4. aparte bekerpositie en uitloop
De aparte bekerpositie en uitloop voor het hete water voorkomt vermengin[illegible]ffie met het hete water. Geen druppel koffie in het water voor thee of soep.





5. verschillende kopgroottes
De A600 geeft de gebruiker de mogelijkheid te kiezen tussen een grote of kleine kop.



6. hand- of vaste dosering waterconsumpties
Heet water is in te stellen op een vaste hoeveelheid, maar is ook handmatig te doseren.



7. sterkteregeling
Tijdens het selectieproces is het mogelijk om de sterkte van de koffie naar eigen wens in te [illegible] zo drinkt iedereen zijn of haar favoriete koffievariatie.

Preview

Meer weten?

Klik op de ‘download’ knop
op de webpagina.

coffee fresh