

# Tradition trifft auf Moderne



## 1 Kaffeemodul

- Kaffeemodul rechts
- Kaffeemodul links
- Einzel- und Doppelauslauf

## 2 Barista-Modul

- Dampfpflanze Autosteam Pro S3 links
- Heisswasserauslauf in der Mitte
- Traditionelle Dampfpflanze S1 rechts
- Barista Lever

## 3 Reinigungssystem

- EasyClean (EC): Automatisches Reinigungssystem

## Mytico Due Optionen

- Drittes und viertes Mahlwerk
- Zweite Dampfpflanze als Autosteam Pro S3
- Rückwandbeleuchtung
- Satzabwurf

## Franke Farben



Die Produktlinie Mytico ist nicht in allen Märkten verfügbar.



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  
sales@frankecoffeesystems.co.uk

coffee.franke.com



# MYTICO Due



Entnehmbare Bohnenbehälter:  
1 x 1,1 kg oder 2 x 0,55 kg

2-4 Präzisionsmahlwerke  
mit langlebigen  
Keramikmahl-scheiben

8-Zoll Touch-Display  
für eine intuitive und  
effiziente Getränkewahl

Programmierbare Barista  
Levers für direkten Zugriff  
auf die Favoriten

Individuelle Brüh-temperatur  
pro Getränk, perfekt auf  
jeden Röstgrad abgestimmt.

Auswahl aus sechs Franke  
Farben für die Seitenwände

Pure Shot gibt das  
ausgewählte Getränk pur  
und ohne Verwässerung aus

Hochwertige Materialien

Barista-Modul  
Höhenverstellbarer  
Tassenbalkon



**Kompakte Bauweise**  
Für ein einzigartiges  
Kundenerlebnis



**Design**  
Traditionelles  
italienisches Design



**iQFlow™**  
Die bahnbrechende Technologie,  
die mehr Geschmack für eine  
unvergleichliche In-Cup-Qualität  
extrahiert

Die klassische italienische Espressomaschine in neuem Gewand. Mytico Due bietet den gleichen hervorragenden Kaffeegeschmack, den die Kunden lieben, mit den Vorteilen eines modernen Designs. Die Mytico Due ist bei Baristas wegen ihrer Benutzerfreundlichkeit, Anpassungsfähigkeit und Produktivität sehr beliebt und sorgt für unvergessliche Kaffeelerlebnisse, die die Kunden immer wieder zurückkehren lassen. Mit iQFlow™ und individuellen Brüh-temperaturen durch zwei verschiedene Brüh-einheiten gelingt es mühelos, jedes Mal höchste Qualität in der Tasse zu erzielen.

KAPAZITÄT*	EINZELN	PARALLEL
Espresso	190	335
Kaffee	165	270

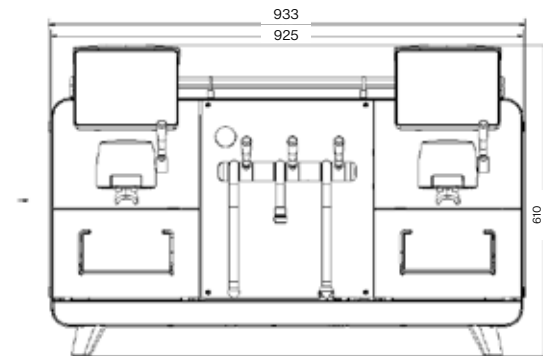
Heisswasser 23 l/h

\*Tassen pro Stunde gemäss DIN 18873

# Technische Daten

## Maschine

Modell	Due
Leistung	380–415 V 3LNPE 16 A, 50/60Hz, 4.6–5.2 kW
Masse	925 mm/610 mm/644 mm (B/H/T)
Gewicht (leer)	ca. 95 kg
Franke Farben	Onyx, Cotton, Sand, Burgundy, Blueberry, Basil
Reinigungssystem	EasyClean



## Wasseranschluss

Wasseranschluss	Metallschlauch mit Überwurfmutter G3/8", L = 1500 mm
Wasserversorgungsleitung	Falls am Aufstellort möglich: unbehandeltes Wasser in Trinkwasserqualität (nicht aus Hausentkalkungsanlage)
Wasserdruck	80–800 kPa (0.8–8.0 bar)
Durchflussmenge	> 0.1 l/Sek.
Wassertemperatur	< 25 °C
Wasserhärte	4–8 °dH GH (deutsche Gesamthärte) / 7–14 °fH GH (französische Gesamthärte) / 70–140 ppm (mg/l)
Karbonathärte	3–6 °dH KH (Karbonathärte) / 50–105 ppm (mg/l)
Säuregehalt/pH-Wert	6.5–7.5 pH
Chlorgehalt	< 0.5 mg/l

## Wasserablauf

Ablaufschlauch	Durchm. = 19 mm, L = 2000 mm
----------------	------------------------------

