

Tradition trifft auf Moderne



1 Kaffeemodul

- Kaffeemodul rechts
- Kaffeemodul links
- Einzel- und Doppelauslauf

2 Barista-Modul

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

3 Reinigungssystem

- EasyClean (EC): Automatisches Reinigungssystem

Mytico Due Optionen

- Drittes und viertes Mahlwerk
- Zweite Dampfzange 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



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

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

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

2-4 Präzisionsmahlwerke mit langlebigen Keramikmahl-scheiben

Programmierbare Barista Levers für direkten Zugriff auf die Favoriten

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



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 Kaffeeerlebnisse, 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.

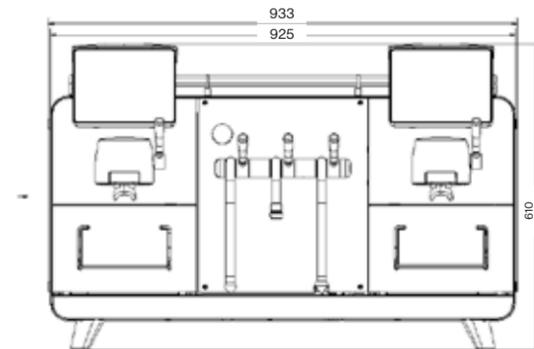
KAPAZITÄT*	EINZELN	PARALLEL
Espresso	190	335
Kaffee	165	270
Heisswasser	23 l/h	

*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
----------------	------------------------------

