



Mit der „A1000“ hat man seine gesamte Kaffeewelt jederzeit im Griff.

Bis zu 250 Tassen - für die mittlere Gastronomie

Franke Coffee Systems hat ganz neu die vollautomatische Kaffeemaschine „A1000“ entwickelt. Sie ermöglicht eine noch nie dagewesene Individualität und erfüllt jeden noch so persönlichen Wunsch nach einem Lieblings-Kaffee. Sie liefert Spitzen-Kaffee für jeden individuellen Anspruch mit der automatischen Dosierstation für sechs verschiedene Flavors. Neu ist auch die intelligente Kühleinheit für bis zu zwei Milchsorten mit zwei parallelen Kühlkreisläufen

inklusive „FoamMaster TM-Milchschaum“. Das vollautomatische Reinigungssystem „CleanMaster“ ist serienmäßig eingebaut. Weiterhin ist sie ausgestattet mit einem Multimedia-Touchscreen mit benutzerfreundlicher Menüführung, Video in HD-Qualität inklusive Ton und einer professionellen Darstellung von Nährwert- und Allergen-Informationen. Dank IoT (Internet of Things) ist der Zugriff via Internet auf jede „A1000“ gewährleistet.

Bis zu 120 Tassen

Mit dem Kaffeevollautomaten „Black&White4 compact“ zeigt Thermoplan eine neue, kompakte Interpretation einer modernen Kaffeemaschine. Die Basisausführung ist nur 22,8 Zentimeter breit, und auch die Ausführung mit Anbaukühlschrank ist mit 39,8 Zentimetern bemerkenswert schmal. Alle Bedienelemente sind ergonomisch perfekt arrangiert und clevere Details, wie der stufenlos höhenverstellbare Auslauf, erleichtern die Handhabung. Zentrale Bedien- und Informationseinheit ist das kapazitive 7“ Touch-Display. Auf dem Bildschirm können die Produkte flexibel nach

dem Swap-Prinzip angeordnet werden. Für den Mittags- oder Abendbetrieb können individuelle, zeitgesteuerte Profile eingerichtet werden, bei denen unterschiedliche Produkte sichtbar sind. Die „Black&White4 c CTM RS“ kann auch im Selbstbedienmodus betrieben werden. Um Fehlbedienungen zu vermeiden, ist diese Betriebsart ausschließlich auf den Produktbezug ausgerichtet. Wenn Bohnen oder Milch nachzufüllen sind, erscheint eine Meldung auf dem Bildschirm, die auf Unterstützung durch das Servicepersonal hinweist.

Die vollautomatische Kaffeemaschine „Black&White4 compact“ vereint innovative Lösungen und konsequente Funktionalität auf minimaler Standfläche.



Fotos: Hersteller

WARUM EIN MAHLWERKSREINIGER?



Vor und nach der Reinigung: Nach mehrfachem Gebrauch bilden sich im Mahlwerk Rückstände. Der Gebrauch eines Mahlwerksreinigers hält es optimal in Schuss und spart dadurch Kosten.

Es gibt gute Gründe, ein Mahlwerk sauber zu halten. Bei jedem Mahlvorgang setzen sich Kaffeereste, Kaffee fett und -öl in den Zwischenräumen der Verzahnungen ab. Dies hat zwei Effekte, einerseits trübt es den Kaffeegeschmack, er wird mit der Zeit immer geschmackloser und bekommt eine bittere Note, auf der anderen Seite lässt die Mahlwirkung nach, da die Zähne durch das Auffüllen der Lücken immer weiter abflachen. Dieser Effekt verstärkt sich mit der Zeit immer weiter bis schlussendlich die Kaffeebohnen nicht mehr gemahlen, sondern nur noch gequetscht und plattge-

drückt werden. Dadurch entsteht immer mehr Reibung, was zu einer Blockade des Mahlwerks und zu einer defekten Antriebseinheit führen kann. „In der Werkstatt werden fälschlicherweise oft Fremdkörper wie Steine oder dergleichen als Ursache diagnostiziert“, schildert Marc Griesser von der Comtag AG. „Ein Mahlwerksreiniger spart Zeit und damit Kosten, wenn man sich für die Reinigung das Zerlegen des Mahlwerks sparen kann. Wichtig ist das Zusammenspiel der Reinigungssubstanzen und des Trägermaterials. Rückstände wie feuchte Kaffeereste, Fette und Öle werden von den speziellen Inhaltsstoffen gelöst. Zugefügte Salze binden die Feuchtigkeit. So können sämtliche Verunreinigungen aus dem Mahlwerk entfernt werden“, erklärt Marc Griesser. Bei lange nicht gereinigten Mahlwerken empfiehlt

Comtag direkt zwei bis drei Reinigungsvorgänge nacheinander. „Unsere Langzeitversuche haben ergeben, dass nach dieser ersten Reinigung, je nach Gebrauch, eine monatliche Reinigung vollkommen ausreichend ist, um das Mahlwerk optimal in Schuss zu halten. Länger sollte man im Übrigen sowieso nicht warten, da das abgelagerte Kaffee fett dazu neigt, frisch gemahlenem Kaffee einen ranzigen Beigeschmack zu geben. Und wenn man schon gerade dabei ist, das Mahlwerk zu putzen, dann sollte man auch direkt noch eine Reinigungstablette verwenden um die Fettablagerungen am Trestersieb zu entfernen“, so Marc Griesser. www.comtag.biz



Fotos: Comtag

Der Mahlwerksreiniger sorgt nicht nur für stetig ungetrübten Kaffeegenuss, sondern auch für eine hygienisch saubere Mühle.