



SCHANKANLAGEN MIT SYSTEM VON FHE FRANKE | WWW.SCHANKANLAGEN.COM

FHE PROLINE

PROLINE SCHANKANLAGEN.
DAS BESTE ZWISCHEN DER
BESTELLUNG UND DEM ERSTEN
ERFRISCHENDEN SCHLUCK.

PROFI-SCHANKANLAGEN VOM SCHANKANLAGEN-LÖSUNGEN VON FHE FRANKE.

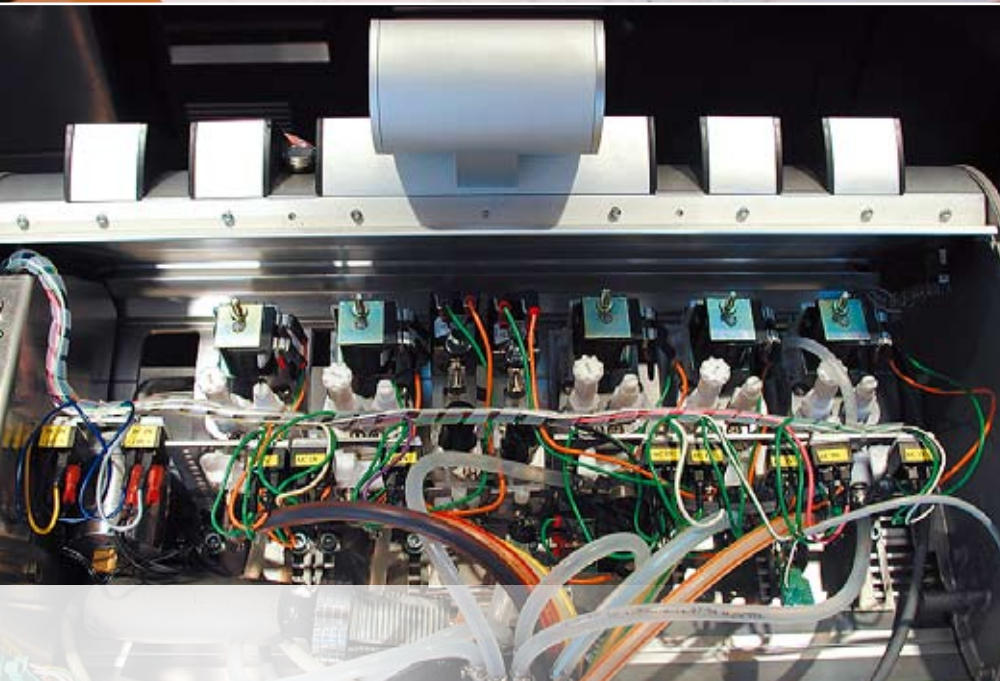
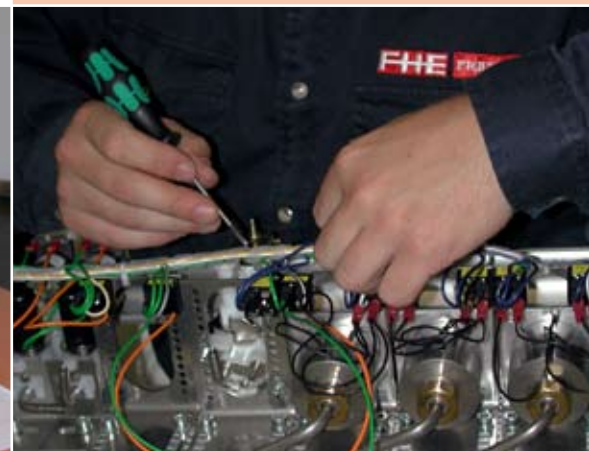
Seit mehr als 20 Jahren plant, entwickelt und realisiert FHE FRANKE qualitativ hochwertigste **Schank- und Küchenlösungen für die Gastronomie und Hotellerie**. Darüber hinaus bietet FHE FRANKE Service, Leistungen und Produkte, um die täglichen Abläufe vor Ort so effizient wie möglich zu gestalten.

Auch im Schankbereich bietet FHE FRANKE **sämtliche Leistungen aus einer Hand**. Nur so ist sichergestellt, dass Sie auch wirklich das bekommen, was Sie bestellt haben: Eine Anlage, die von der Planung bis zur Inbetriebnahme zu 100 % Ihren individuellen Anforderungen an Kellertechnik, Abrechnung und Controlling entspricht.

Zahlen & Fakten

- **1988** | Gründung der FHE Vertrieb von Gastronomieeinrichtungen Ges.m.b.H.
- **1994** | Eröffnung der Filiale Tirol
- **1998** | Start Exportaktivitäten (Russland, Großbritannien, Tschechische Republik, Kroatien, Saudi Arabien, Vereinigte Arabische Emirate)
- **2003** | Neue Firmenzentrale „Businesspark Schwefel“ Dornbirn 2.600 m² Schauraum, Schulungszentrum, Service-Räume, Zentrallager
- **2004** | Wolfgang Isenberg und Beat Fuchs übernehmen die Geschäftsführung
- **heute** | 70 MitarbeiterInnen, davon 20 Planung und Vertrieb, 33 Montage und Service

FHE FRANKE bietet Schankanlagen mit System von der Planung bis zur Inbetriebnahme



PROFI.



Die Zentrale von FHE FRANKE in Dornbirn (A)

Volle Kontrolle mit **Proline:**

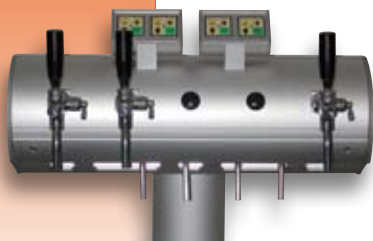
- _ **Präzises Einschenken** auf den Tropfen genau. Sie bestimmen selbst, ob Sie Ihren Gästen einen „Extraschluck“ gönnen wollen.
- _ **Sicherheit** durch Automatisierung. Kein händisches Eintippen, sondern Online-Erfassung der Bestellungen und Buchungen mit direktem Anschluss an die Kasse.
- _ **Höchste Effizienz** durch Vernetzung. Kontrolle über Ausschank, Umsatz, Statistik und Lagerhaltung auf Knopfdruck möglich. Sie sparen dadurch Zeit, Geld und Nerven.
- _ **Schnelle Amortisierung.** Die Proline-Anlage macht sich oft innerhalb eines Jahres bezahlt. Und auch als Leasing-Variante spart die Anlage mehr als sie kostet.
- _ **Zufriedene Gäste.** Schnelles, präzises Ausschanken und eine klare Rechnung. So werden aus Gästen gern gesehene Stammgäste.

ERFRISCHENDE IDEEN. VOM EINZELNEN ZAPFHAHN BIS ZUR GROSSANLAGE.

Für FHE FRANKE gibt es keine großen oder kleinen Projekte – jedes Einzelne ist gleich wichtig! Unabhängig vom Umfang wird stets nach der besten Lösung gesucht. Die Ergebnisse: **Durchdachte Theken- und Bar-Konzepte**, die zu 100 % auf die individuellen Bedürfnisse vor Ort abgestimmt sind.

Egal, ob **mechanische Zapfanlage** oder **vollautomatische Computerschank-Technologie** mit Touchscreen und direkter Anbindung an das Warenwirtschaftssystem: **FHE FRANKE hat die umfassende Thekenkompetenz in allen Bereichen.** Gastronomen, Hoteliers und auch Architekten nutzen dieses Know-how bereits in der Planungs-Phase, um sich die beste kleine oder große Lösung zu sichern.

Der Klassiker:
die mechanische Zapfanlage



FHE PROLINE
SCHANKANLAGEN MIT SYSTEM VON FHE FRANKE



Rössle Park | Feldkirch (A)



Chen's | Bregenz (A)



fire & ice | Sölden (A)



K42 | Friedrichshafen (D)

DIE NEUE PROLINE. VON ALLEN SEITEN BETRACHTET ATTRAKTIV.

Proline-Schankanlagen von FHE FRANKE entsprechen – dank ihrer Flexibilität – den höchsten Anforderungen der Gastronomie und Hotellerie. Denn die Proline-Serie bietet mit einem **modularen Konzept** eine enorme Vielfalt an kundenspezifischen Varianten.

Proline macht alles mit. Die Anlage erlaubt es, Bedienungskonsolen mit **Touchscreen oder mit bis zu 8 individuell programmierbaren Produkttasten** zu installieren. Die Elektronik kommuniziert seriell mit den peripheren Geräten. Dadurch ist die **Integration „fremder“ Geräte wie z.B. Kaffeemaschinen, Spirituosen-spender oder Zigarettenautomaten** problemlos möglich.

Der **elektronisch codierbare Kellnerschlüssel** schaltet alle gewünschten Funktionen frei und ermöglicht die personenbezogene Kontrolle der Bestellungen, Bonierungen und des Umsatzes.

Alle verbauten (für den Gast sichtbaren und unsichtbaren) Teile entsprechen den höchsten Qualitäts- und Hygienestandards. Die eloxierten Anticorodalprofile und gegossenen Formteile garantieren die einfache Reinigung und Servicing der Geräte – und damit eine **lange Lebensdauer Ihrer Investition.**

Ihre Touchscreen-Vorteile
auf einen Blick:

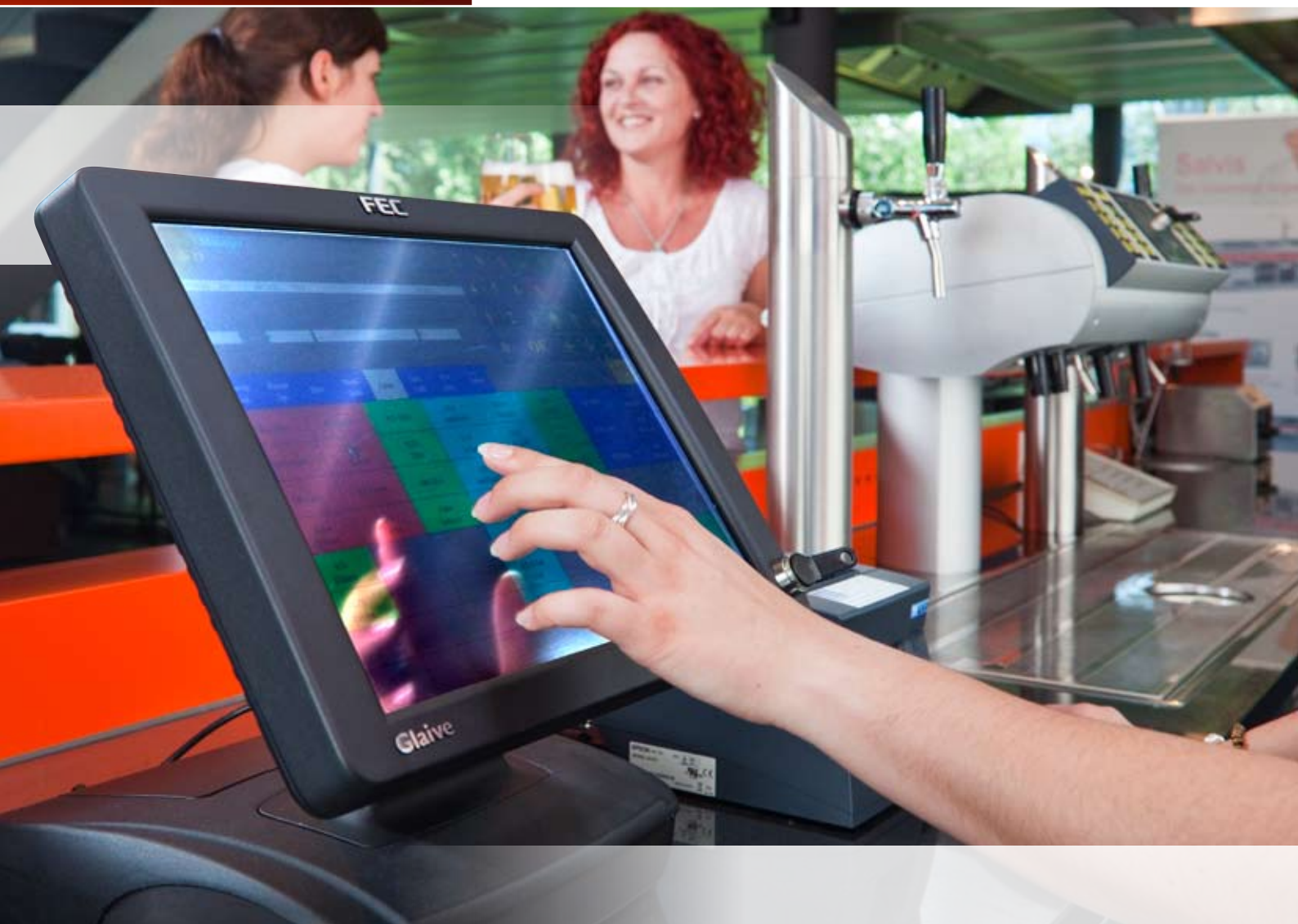
- _ **Modernste Technik** in ansprechendem Design
- _ Geschlossene, glatte und dadurch **hygienische Oberfläche**
- _ **Intuitive Bedienung** durch grafische Oberfläche
- _ **Einfache Navigation** auch in Untermenüs
- _ **Schnelle Umprogrammierung** (z.B. saisonaler Getränke)
- _ Komfortable **Buchung**

TOUCHSCREEN. DIE EINFACHSTE ART DER BEDIENUNG UND BUCHUNG.

Bedienkomfort ohne Einschränkung. Mittels Touchscreen lässt sich die Proline-Schankanlage um beliebig viele Funktionen erweitern. Die grafische Benutzeroberfläche ermöglicht die **einfache und schnelle Navigation** durch individuelle Menüs und Untermenüs – ohne Einschränkung durch eine bestimmte Anzahl von Knöpfen und Tasten.

Auf diese Weise ist die **Bedienung komfortabler.** Denn die individuelle Programmierung erleichtert die **laufende Abstimmung mit dem Getränkeangebot, dem Warenwirtschafts-System sowie die Erweiterung um neue Geräte (z.B. Kaffeemaschinen).** Dass die glatte Oberfläche des Touchscreens auch den hohen Hygiene-Standards der Gastronomie entspricht, ist bei FHE FRANKE selbstverständlich.

Get in Touch | Touchscreens im Kassen- und Schankbereich erleichtern die Bedienung enorm





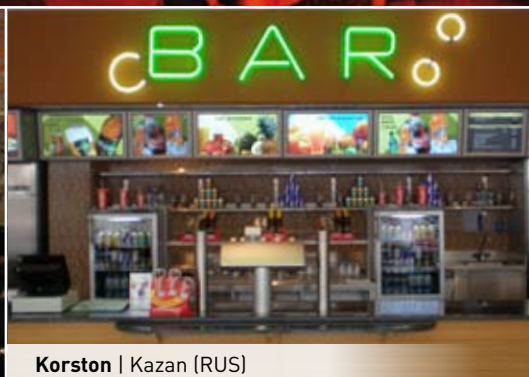
fire & ice | Sölden (A)



Mohrenfluh | Lech (A)



Hörnlingen | Rankweil (A)



Korston | Kazan (RUS)



Addis Abeba[r] | Galtür (A)

MASSGESCHNEIDERTE IDEEN UND LÖSUNGEN. SO INDIVIDUELL WIE IHRE ANSPRÜCHE.



Proline ist nicht gleich Proline. Die Schankanlage richtet sich mit einer **Breite von 200 bis 3000 mm** und **frei wählbarer Ventilhöhe** ganz nach Ihrem speziellen Bedarf. Kleine Säulen kommen mit nur einer Stütze aus, größere Säulen brauchen zwei Stützen, die Wandmontage ist ohne Stütze möglich. Der **Ventilabstand ist frei wählbar** und kann somit optimal auf den vorhandenen Platz angepasst werden. Der **Anschluss bereits vorhandener Kassen-Lösungen** und anderer Fremdgeräte ist problemlos möglich.

Darüber hinaus lassen sich Schankanlagen von FHE FRANKE nahezu **beliebig gestalten** und auf das Bar-Umfeld abstimmen. Dazu steht eine große Auswahl an „klassischen“ Designs für die Zapfsäulen und Schankhähne zur Auswahl. Selbstverständlich ist es auch möglich, die Schankanlage individuell auf das gastronomische Umfeld abzustimmen.

Lassen Sie einfach Ihre Phantasie rund um Anordnung, Materialien und Formen spielen –
mit FHE FRANKE werden Ihre einzigartigen Ideen Realität.

Dem Design einer Zapfsäule sind praktisch keine Grenzen gesetzt – wie oben am Beispiel der Harley-Davidson-Zapfanlage zu sehen ist.

FHE PROLINE
SCHANKANLAGEN MIT SYSTEM VON FHE FRANKE



Skiakademie St. Anton (A)



Rössle Park | Feldkirch (A)



Kellertechnik Cinedom | Abtwil (CH)



Sunshine | Samnaun (CH)



Aurelio | Lech (A)

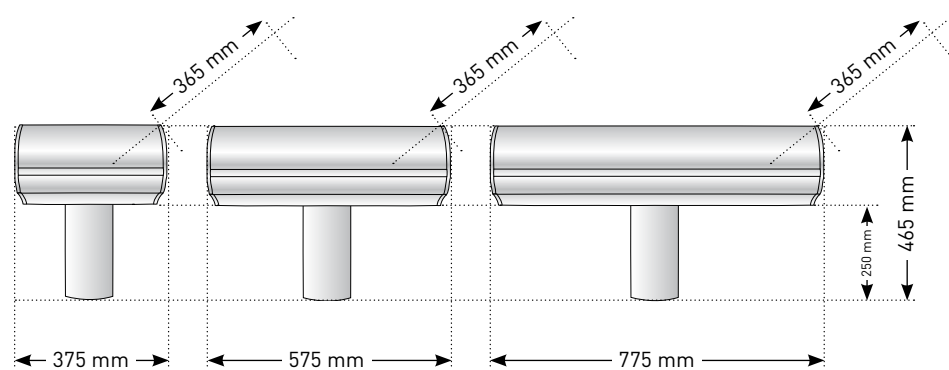


4 Points Sheraton | Dornbirn (A)

Proline: Begeisterung Inklusive (Auszug)

- _ Regina, Sölden (A)
- _ Engel, Mellau (A)
- _ Liebe Sonne, Sölden (A)
- _ Montana, Lech (A)
- _ Goldener Berg, Lech (A)
- _ Burgwald, Lech (A)
- _ Anemone, Lech (A)
- _ Sonne, Füssen (D)
- _ Andels, Berlin (D)
- _ Korston, Kazan (RUS)
- _ 4 Points Sheraton, Dornbirn (A)
- _ Area47, Ötztal (A)
- _ Cinedom, Abtwil (CH)
- _ Casino Bregenz (A)
- _ fire & ice, Sölden (A)
- _ Casino Velden (A)
- _ K42, Friedrichshafen (D)
- _ Torgel, Rötis (A)
- _ Dorfalm, Fiss (A)
- _ Stadlerhütte, Jerzens (A)
- _ K-shake, Rötis (A)
- _ Kaiserstrand, Lochau (A)

IHRE PROLINE NACH MASS.



Proline 813

Proline 815

Proline 817



Touchscreen

PROLINE VON FHE FRANKE. DIE PERFEKTE MISCHUNG AUS INNOVATION, QUALITÄT UND INDIVIDUALITÄT.

Mit Proline präsentiert FHE FRANKE zukunftsweisende Lösungen für einen der wichtigsten Bereiche der Gastronomie und Hotellerie: die Bar und die Theke.

FHE FRANKE übernimmt die komplette Planung und Umsetzung und sorgt auch in Spitzenzeiten für den schnellen Service – von der Kellertechnik über die Kühlung bis hin zur Abrechnung. Dabei lässt die Proline-Serie genug Freiraum für die Realisierung individueller Anforderungen in Design, Funktion und Bedienung. Denn als professioneller Partner der Gastronomie und Hotellerie weiß FHE FRANKE ganz genau, worauf es in der Küche und an der Schank ankommt:

Intelligente Lösungen mit Mehrwert – für den Wirt und den Gast.



www.schankanlagen.com | www.fhe.at

A-6850 Dornbirn | Schwefel 87 | Tel. +43/(0)5572/33266 | Fax +43/(0)5572/33266-8

A-6020 Innsbruck | Kranebitter Allee 22 | Tel. +43/(0)512/287484 | Fax +43/(0)512/287484-9

A-6671 Weißenbach am Lech | Oberbach 19 - Servicestützpunkt Lechtal | Tannheimertal | Ausserfern | Ostallgäu

FHE FRANKE

Impressum

FHE Vertrieb von Gastronomie-
einrichtungen Ges.m.b.H., 6850 Dornbirn,
Austria | www.fhe.at