

PRESSEMITTEILUNG FRANKE KAFFEEMASCHINEN AG

Bereit für höchste Kaffeearsprüche – Franke Coffee Systems präsentiert Neuheiten und Innovationen auf der Host 09

Als Highlight präsentiert Franke Coffee Systems auf der Host 09 in Milano die Vorschau auf ihre neueste Kaffeemaschinengeneration. Die Produktlinie Pura mit den zwei Hauptmodulen Pura pronto und Pura fresco bringt eine Vielzahl von neuen Möglichkeiten in ihrer Leistungsklasse. Weitere Neuheiten und Innovationen gibt es im Bereich Franke Milchsysteme und Flavoured Coffee.

Franke Pura

Grosse Getränkevielfalt auch bei kleinem bis mittlerem Tagesbedarf

Die neue Kaffeemaschinenlinie Pura kommt im Frühjahr 2010 auf den Markt und rundet das Produktsortiment von Franke Coffee Systems ab: Sie ist im Bereich des kleinen bis mittleren Bedarfs positioniert. Das heisst, dass zum Beispiel professionelle Gastronomen mit einem maximalen Tagesbedarf von 150 Tassen oder Büros mit entsprechendem Bedarf mit diesem Gerät die richtige Wahl treffen. Insbesondere in Betriebe, die ihrer Kundschaft mehr als nur klassische Kaffee- und Kaffee-Milch-Mixgetränke anbieten wollen, passt die Franke Pura perfekt.

Instant oder Frischmilch?

Beide Geräte verarbeiten frische Kaffeebohnen. Doch es gibt Unterschiede, was Mixgetränke aus Kaffee, Milch und/oder Schokolade angeht.

Das Instantgerät Pura pronto verarbeitet mit dem innovativen Instant-Milchsystem zusätzlich zwei verschiedene Instantpulver. Der Doppelpulverdosierer, platziert zwischen den beiden Bohnenbehältern, ist vorgesehen für ein Milchpulver und ein zusätzliches Schokopulver. Die beiden Instantprodukte werden in getrennten Mischkammern verarbeitet. Wo aus hygienischen Gründen eine Kaffeemaschine ohne Frischmilch bevorzugt wird, jedoch nicht auf Kaffee-/Milchgetränke verzichtet werden will, ist dies die richtige Lösung.

Die Frischmilch-Lösung Pura fresco ist dort am richtigen Ort, wo auf Frischmilch gesetzt wird. Dieses Gerät ist ebenfalls mit zwei Bohnenbehältern für frischen Kaffee und einem Doppelpulverdosierer ausgestattet. Hier können zum Beispiel eine dunkle und eine weisse Schokolade in der gleichen Mischkammer verarbeitet werden.

Revolutionäre Konzepte – von der Bedienung über die Reinigung bis zum Handling der einzelnen Elemente

Was unterscheidet nun die neueste Kaffeemaschinengeneration von Franke von vergleichbaren Produkten ihrer Leistungsklasse?

Die innovative Bedienführung mit einer farbigen Anzeige in Form von Text und Symbolen vereinfacht die Produktwahl sowie die Reinigung bzw. Wartung der Maschine massiv. Der Bediener der Kaffeemaschine kann zwischen fünf Sprachen wählen. Weitere Sprachen sind programmierbar und können jederzeit ausgewechselt werden.

Revolutionär ist aber auch das Handlingkonzept: Die Bohnenbehälter lassen sich zum Beispiel einfach abnehmen,

ohne dass Kaffeebohnen unten herausfallen können. Dasselbe gilt für die Pulverdosierer.

Der Ausbau von einzelnen Komponenten wie der Brühgruppe, der Instant-Mischkammer oder dem Auslauf kann vom Betreiber der Kaffeemaschine dank dem modularen Aufbau der Kaffeemaschine unkompliziert selber getätigt werden. Die Servicefreundlichkeit ist somit sehr hoch, einfache Servicefälle können selber gelöst werden. Die Prozesse dazu werden auf dem Display Schritt für Schritt verständlich erklärt. So können nach dem Öffnen der Fronttüre nicht nur der Wassertank und der Satzbehälter gewartet, sondern auch eine Brühgruppe oder Mischkammer selber ersetzt werden. – Damit spart der Betreiber ganz nebenbei Servicekosten.

Ein zeitloses, modernes Design und eine Beleuchtung, die sich farblich individuell einstellen lässt, machen die Franke Pura in jedem Umfeld zum Blickfang. Natürlich Swiss Made.

Franke Evolution Plus Foam Master

Ein Milchsystem setzt neue Standards

Vollautomatische Milchzubereitung hat einen neuen Namen: Franke Foam Master. Die Innovation von Franke setzt neue Standards in Sachen Milchaufschäumung: Die gewünschte Schaumkonsistenz ist auf der Kaffeemaschine pro Getränk individuell programmierbar. Zwei Beispiele: Der Cappuccino wird mit Milchschaum in Latte-Art-Qualität hergestellt. Beim Aufschäumen der Milch für den Latte Macchiato sind sogar verschiedene Schaumqualitäten innerhalb desselben Produkts herstellbar. Dies ermöglicht die perfekte Schichtung von Milch, Milchschaum und Kaffee.

Neuen Milch-Kaffee-Kreationen sind somit keine Grenzen gesetzt und es gibt qualitativ keinen Unterschied mehr zur manuell aufgeschäumten Milch. Im Gegenteil: Die Milch wird auf Knopfdruck sogar noch schneller erhitzt als beim manuellen Vorgang. Wie bei allen Franke Milchsystemen ist auch die Temperatur des Schaums pro Produkt einstellbar. Durch den

Einsatz der neuen Technologien fließt die Milch bzw. der Milchschaum jetzt schneller in die Tasse, das Glas oder das Kännchen. Die Zubereitungszeit (Speed of Service) reduziert sich um bis zu 50 Prozent im Vergleich zu herkömmlichen Milchsystemen.

Das neue Milchsystem Franke Foam Master ist ab Dezember 2009 auf der Evolution Plus erhältlich.

Franke Flavour Station

Kaffee- und Milchspezialitäten auf Knopfdruck mit Sirup verfeinert

Möglich macht dies die Flavour Station von Franke, welche mit der Spectra S und der Evolution Plus erhältlich ist. Ganz einfach können so Kaffee- und Milchspezialitäten mit verschiedenen Siruparomen gemixt werden. Auf Knopfdruck erfolgt die Zuführung der Sirupe in die Tasse durch den Kaffee-Milch-Sirup-Kombiauslauf. An die Franke Flavour Station lassen sich verschiedene Flaschenformen anschliessen und es können nebst zahlreichen Sirupsorten auch alkoholische Getränke eingesetzt werden. Beim Ausschank von alkoholischen Getränken müssen jedoch die örtlichen Gesetzesvorschriften beachtet werden. Es besteht zudem die Möglichkeit, zwei Sirupsorten automatisiert zu mischen, um weitere Spezialitäten zu kreieren. Den Wünschen des Gastronomen sind kaum Grenzen gesetzt.

Spectra S mit Flavour Station

Bei der Flavour Station in Kombination mit der Spectra S handelt es sich um ein 20 cm breites Beistellgerät, in dem maximal drei Sirupflaschen angeschlossen werden. Mittels Pumpen wird der Sirup in den Kaffee-Milch-Sirup-Kombiauslauf der Kaffeemaschine geführt. Je nach Platzverhältnissen kann die Flavour Station neben der Kaffeemaschine oder unter der Theke platziert werden.

Ist die Spectra S mit der ebenfalls neuen Bedieneinheit Vetro 16 ausgestattet, lassen sich so in Kombination bis zu 48 verschiedene Kaffee-, Kaffee-/Milchgetränke oder Mixgetränke aus Milch, Kaffee und/oder Sirup herstellen. Die Produkttexte sind jederzeit auswechselbar und die Farbregelung der Tasten kann nach Wunsch angepasst werden. Eine ideale Lösung für den Self-Bereich.

Evolution Plus mit Flavour Station

Die Flavour Station zur Evolution Plus ist 32 cm breit. Durch das grössere Volumen können bei dieser Ausführung maximal sechs verschiedene Sirupbehälter angeschlossen werden. Die Zuführung des Sirups erfolgt, analog der Ausführung auf der Spectra S, mittels Pumpen zum Kaffee-Milch-Sirup-Kombiauslauf der Kaffeemaschine.

Dank dem bekannten Pre-Selection Plus-Bedienkonzept können einfache Getränkekarten um unzählige Getränkevariationen erweitert werden. Der Kunde kann mittels Vorwahl die Getränkegrösse, die Bohnen- oder Milchsorte sowie den bevorzugten Flavour bestimmen.

Qualität und Kostentransparenz durch konstante Dosierung

Die automatisch gesteuerte Sirupzuführung hat den Vorteil, dass pro Produkt, zum Beispiel beim Flavoured Cappuccino, die Sirupmenge exakt nach den individuellen Geschmacksbedürfnissen programmiert werden kann. Eine konstante Dosierung und Getränkequalität werden dadurch gewährleistet. Ebenfalls garantiert dieses System so auch volle Kostentransparenz: Der Gastronom kann jederzeit exakt kontrollieren, wie viel Sirup er für Kaffee-Mixgetränke mit Flavour verbraucht. Ist die Kaffeemaschine mit einem Zahlungssystem ausgestattet, können dank dem Franke Pre-Selection Plus-Konzept, wie von anderen Franke

Bedienkonzepten her bekannt, separate Preise pro Getränk hinterlegt werden. Ein breites Getränkesortiment mit verschiedenen Optionen erschwert die Kostenkontrolle somit nicht.

Neue Unterstellkühleinheit

Die Milchlösung für knappe Platzverhältnisse

Für die Produktlinien Evolution und Spectra präsentiert Franke eine Unterstellkühleinheit mit einem handlichen 5-Liter-Milchbehälter (optional 2 x 2,5 Liter, z. B. für zwei Milchsorten). Die Kühleinheit ist direkt unter der Kaffeemaschine platziert. Auf Knopfdruck wird die Milch dem Zubereitungsprozess des gewünschten Kaffee-/Milchgetränks zugeführt. Die Reinigung erfolgt mittels dem Clean+Clever Reinigungs- und Sanitizingprogramm. Wie alle Milchsysteme von Franke ist auch diese Neuheit HACCP-konform. – Die neue Unterstellkühleinheit stellt bei knappen Platzverhältnissen eine optimale Alternative zu den bestehenden Milchbevorratungssystemen dar.

Franke Chill & Cup

Chill & Cup: Lagerung kalter Milch kombiniert mit Tassenwärmer

Eine Neuheit für die Produktlinien Evolution, Sinfonia und Spectra ist das Beistellgerät Chill & Cup. Diese Einheit besteht aus einem Kühlschrank mit einem handlichen 5-Liter-Milchbehälter (optional 2 x 2,5 Liter für zwei Milchsorten), kombiniert mit einem Tassenwärmer, welcher auf zwei beheizbaren Ebenen das Vorwärmen von ca. 120 Tassen ermöglicht. Optisch der jeweiligen Kaffeemaschine angepasst bietet das Beistellgerät Chill & Cup die ideale Lösung, wenn auf der Theke wenig Platz vorhanden ist.

Über Franke Coffee Systems

Franke Coffee Systems ist ein weltweit führender Anbieter von professionellen vollautomatischen Kaffeemaschinen und gehört zur international tätigen Franke Gruppe. Das Unternehmen ist mit eigenen Gesellschaften in der Schweiz (Hauptsitz in Aarburg), in Deutschland, in den USA, in den Niederlanden, in Österreich sowie Grossbritannien und Japan vertreten und beschäftigt insgesamt über 500 Mitarbeitende.

Ausgewählte Vertriebspartner vertreten Franke Coffee Systems auf der ganzen Welt. Dieses globale Netzwerk macht das Unternehmen zum idealen Begleiter für internationale Kunden sowie Grossprojekte und erlaubt es, weltweit auf lokale Kundenbedürfnisse einzugehen.

Dem Einsatzgebiet der Produkte und Systeme von Franke Coffee Systems sind praktisch keine Grenzen gesetzt. Man findet sie in trendigen Cafés genauso wie in der modernen Systemgastronomie.

Kontakt:

*Franke Kaffeemaschinen AG
Jeannine Zumstein, Leiterin Marketing
Postfach 235
CH-4663 Aarburg
Tel. +41 (0) 62 787 33 40
Fax +41 (0) 62 787 30 45
jeannine.zumstein@franke.com
www.franke-cs.com*