

PRESSEMITTEILUNG

Franke Kaffeemaschinen AG
Franke-Strasse 9
Postfach 235
CH-4663 Aarburg
Schweiz

Telefon +41 62 787 36 07
www.franke.com

Von Jeannine Zumstein
Telefon +41 62 787 33 40
Fax +41 62 787 30 45
E-mail jeannine.zumstein@franke.com

12.01.11

Franke für Bäckereien, Konditoreien, Cafés und Take-Aways – Die neue Welt des Kaffeegenusses in der Back- und Konditorenbranche

Auf der Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf, FBK, vom 23. – 27. Januar 2011 in Bern, präsentiert Franke Coffee Systems die neue Welt des Kaffeegenusses. Die Kaffeemaschinen Pura und Spectra Foam Master stehen im Mittelpunkt: Je nach Kaffeeangebot und Platzverhältnissen bietet Franke die optimale Kaffeelösung für Betriebe dieser vielseitigen Branche.

Pura – Ideal für Bäckerei-/Konditoreibetriebe, Cafés und Take-Aways



Die attraktive Kaffeemaschine Pura ist im Bereich des kleinen bis mittleren Bedarfs positioniert. Sie überzeugt mit innovativer Bedienung sowie einem breiten Angebot an Kaffeespezialitäten und rundet damit das Produktsortiment von Franke ab. Die Pura ist die richtige Wahl für Bäckerei- oder Konditoreibetriebe mit einem maximalen Bedarf von 150 Tassen pro Tag, die ihrer Kundschaft, mehr als nur klassische Kaffee- und Kaffee-Milch-Mixgetränke anbieten wollen.

Auf der FBK stellt Franke Lösungen vor, wie auch ein Betrieb mit engen Platzverhältnissen eine Kaffeemaschine optimal plazieren kann. So entsteht z.B. ein attraktiver Coffee-to-go-Corner im Verkaufsbereich der Bäckerei oder eine praktische Kaffeeausgabe im kleinen Take-Away.

Pura pronto und Pura fresco - köstliche Getränkekreationen



Milchpulver oder Frischmilch? Die Pura gibt es in zwei Ausführungen: Unterschiede gibt es in der Herstellung der Mixgetränke aus Kaffee, Milch und/oder Schokolade. Die Pura pronto verarbeitet mit der innovativen Twist+Taste Technologie zwei verschiedene Pulvervarianten. Der Doppelpulverdosiierer ist vorgesehen für ein Milchpulver und ein zusätzliches Schokopulver. Wo aus Handhabungsgründen eine Kaffeemaschine ohne Frischmilch bevorzugt wird, jedoch nicht auf Kaffee-/Milchgetränke verzichtet werden will, ist die Pura pronto die optimale Lösung. Die Pura fresco ist überall dort am richtigen Ort, wo auf Frischmilch gesetzt wird.

Dieses Gerät ist ebenfalls mit zwei Bohnenbehältern für frischen Kaffee und einem Doppelpulverdosiierer ausgestattet. Hier können zum Beispiel eine dunkle und eine weisse Schokolade in derselben Mischkammer verarbeitet werden. Auch bei der Pura fresco sorgt die Franke Twist+Taste Technologie zusammen mit bewährten Mahl- und Brühtechnologien für ein zusätzlich genussvolles Kaffeeerlebnis. Egal auf welche Ausführung die Wahl fällt: 32 individuell programmierbare, köstliche Getränkekreationen aus Kaffee, Milch und Schokopulver begeistern jeden Kaffeeliebhaber.

Passend zur Pura: Zustellgeräte im gleichen Design

Der Tassenwärmer zu den Ausführungen Pura pronto und Pura fresco beheizt drei Regale und bietet Platz für bis zu 180 Tassen. Der Chill & Cup besteht aus einem Kühlschrank mit einem handlichen 5-Liter-Milchbehälter (optional 2 x 2,5 Liter für zwei Milchsorfen), kombiniert mit einem Tassenwärmer, der auf zwei beheizbaren Ebenen das Vorwärmen von ca. 80 Tassen ermöglicht – eine ideale Lösung, wenn auf der Theke wenig Platz vorhanden ist. Im selben Design gestaltet passen die beiden Zustellgeräte optimal zur Kaffeemaschine.

Spectra Foam Master – Ideal für Bäckerei-/Konditoreibetriebe mit Café

Erfolgreiche Cafés verwöhnen heute ihre Gäste mit klassischen Kaffeespezialitäten und neuen, trendigen Kaffeekreationen in allen Geschmacksrichtungen. In Stosszeiten oder bei konstant hoher Gästefrequenz spielt die Zubereitungszeit der Getränke eine grosse Rolle. Wer seine Gäste nicht lange warten lassen will und trotzdem nicht auf ein vielseitiges, breites Getränkeangebot verzichten mag, ist mit der Spectra Foam Master richtig ausgestattet.

Exzellenter Milchschaum in perfekter Schichtung

Mit Hightech-Komponenten und der Einhaltung hoher Hygienestandards garantiert die Spectra Foam Master ein ausgezeichnetes Schaumresultat – warm und kalt. Qualitativ gibt es keinen Unterschied mehr zur manuell aufgeschäumten Milch. Die Schaumkonsistenz und -temperatur sind pro Produkt individuell programmierbar. Dies bedeutet, dass aus verschiedenen Schaumqualitäten innerhalb eines einzelnen Getränks eine perfekte Schichtung resultiert.

Spectra Foam Master mit Flavour Station – Entfalte die Vielfalt



Die Franke Spectra Foam Master mit Flavour Station ist der Schlüssel zu einem grenzenlosen Getränkeangebot: Mit kaltem und warmem Milchschaum in verschiedenen Konsistenzen, Kaffee und Trinkschokolade sowie bis zu drei verschiedenen Sirups können unzählige trendige Kaffeekreationen einfach per Knopfdruck hergestellt werden. Diese Mischgetränke – auf Wunsch auch „on the Rocks“ (auf Eis) – werden zu süssen Versuchungen und einem völlig neuen Geschmackserlebnis für jeden Gaumen.

Trotz der grossen Produktvielfalt bleibt die Spectra ihrer wichtigsten Anforderung treu und brüht nach wie vor den perfekten Espresso.

Touch+Go Control

Das Bedienkonzept Touch+Go Control erlaubt die Programmierung von Kaffeekreationen aus einem nahezu grenzenlosen Angebot an Mixgetränken, die die Spectra Foam Master möglich macht. In der Kombination Foam Master und Flavour Station bietet sich die Bedieneinheit Vetro 16 als ideale Lösung an. Dank dem cleveren Vorwahlsystem können bis zu 48 verschiedene Getränke programmiert werden. Eine Alternative ist das vollgrafische Touch-Panel: Maximal 40 verschiedene Getränkecreationen aus Kaffee, Milch, Schokopulver und Flavour nach individuellen Wünschen können darauf programmiert werden. Flavours können jederzeit ausgewechselt und umprogrammiert werden. So können zum Beispiel saisonale Getränkeangebote zusammengestellt werden.

Der Eyecatcher in jedem Betrieb

Mit ihrem attraktiven Outfit fällt die Spectra Foam Master auch vom Design her auf: Die schwarze Hochglanz-Kaffeemaschine mit Beleuchtungsrahmen in der vom Kunden gewünschten Farbe (fünf Farben zur Auswahl) ist überall ein Eyecatcher und wird in jedem Betrieb den Blick der Gäste auf sich ziehen.

Hygiene und Reinigung

Die Hightech-Komponenten und der vollautomatische Reinigungsprozess von Franke Kaffeemaschinen reduzieren den täglichen Wartungsaufwand und garantieren einen hohen Hygienestandard. Die HACCP-Konformität wird stets gewährleistet.

Franke Coffee Systems präsentiert ihre Kaffeelösungen vom 23. – 27.1.2011 auf der FBK (Halle 220, Stand 176) in Bern.

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 Niederlanden, in Österreich, in den USA sowie Grossbritannien und Japan vertreten und beschäftigt insgesamt rund 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.

Infos über den Franke Konzern finden Sie unter: www.franke.com

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

*Franke Kaffeemaschinen AG
Jeannine Zumstein, Leiterin Marketing
Franke-Strasse 9
CH-4663 Aarburg
Phone +41 62 787 33 40
Fax +41 62 787 30 45
jeannine.zumstein@franke.com
www.franke-cs.com*

Kontakt in Deutschland:

*Franke bremer GmbH
Katja Radünz, Marketing Management
Franke Strasse 1
D-97947 Grünsfeld
Phone +49 (0)9346 9278 276
Fax +49 (0)9346 9278 100
katja.raduenz@franke.com
www.franke.com*