

PRESSEMITTEILUNG

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

Telefon +41 62 787 3607
www.franke.com

Von Simone Grogg
Telefon +41 62 787 32 81
Fax +41 62 787 92 81
E-mail simone.grogg@franke.com

25. August 2010

Erleben und entdecken – Franke Coffee Systems präsentiert eine neue Welt des Kaffeegenusses

Pünktlich zu den aktuellen Messen im zweiten Halbjahr 2010 präsentiert Franke neben der neuen Kaffeemaschine Pura eine neue Welt des Kaffeegenusses: Die Spectra Foam Master in Kombination mit einer Flavour Station ermöglicht auf Knopfdruck ein nahezu unendlich breites Spektrum an Kreationen aus Kaffee, Milch, kaltem und warmem Milchschaum sowie Aromen nach Wunsch.

Pura – Erlebe die Stärke der Einfachheit

Auf den wichtigsten Gastronomiemessen im zweiten Halbjahr 2010 bietet Franke das Erlebnis ihrer neuesten Kaffeemaschinen-Generation. 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 zum Beispiel die richtige Wahl für kleinere Gastronomiebetriebe mit maximalen Bezügen von 150 Tassen pro Tag oder für Büros mit entsprechendem Bedarf. Sie wird aber auch den Bedürfnissen der gehobenen Office- und Mitarbeiterverpflegung, respektive dem Vending-Bereich gerecht, wo heute auf ein hochwertiges und umfassendes Kaffeeangebot nicht verzichtet werden will.



Köstliche Getränkekreationen mit der Pura pronto und der Pura fresco

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

Zum ersten Mal vorgestellt werden zwei neue Zustellgeräte. 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 Milchsornten), 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.

Die Pura ist perfekt für Betriebe, die ihrer Kundschaft mehr als nur klassische Kaffee- und Kaffee-Milch-Mixgetränke anbieten wollen.

Spectra Foam Master – Enhance your capabilities

Mit Hightech-Komponenten und hohen 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

Die Franke Spectra Foam Master mit Flavour Station ist der Schlüssel zu einem grenzenlosen Spezialitäten-Kaffeeangebot: Mit kaltem und warmem Milchschaum, Kaffee- und Schokospezialitäten sowie bis zu drei verschiedenen Flavours können unzählige trendige Kaffeeaktionen 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 den perfekten Espresso.

Touch+Go Control

Das Bedienkonzept Touch+Go Control erlaubt die Programmierung von Kaffeeaktionen aus einem nahezu grenzenlosen Angebot an Mixgetränken, die der 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 Touch-Panel: Maximal 40 verschiedene Getränkekreationen 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.

Evolution Plus Foam Master

Auch die Evolution Plus Foam Master gibt es zu entdecken. Sie schäumt Milch in derselben Qualität und mit denselben Merkmalen zu warmem Schaum wie die Spectra Foam Master. Eine perfekte Schichtung von verschiedenen Schaumkonsistenzen überzeugt auch hier. Dank dem Bedienfeld mit 16 Vorwahl-

und acht Produkttasten sind bis zu 32 verschiedene Getränke – auch in verschiedenen Grössen oder mit einer zweiten Milchsorte etc. – programmierbar. Grosse Milchmengen, zum Beispiel ein Latte Macchiato im 4-dl-Glas oder Milch respektive Milchschaum im Kännchen, können in Rekordzeit bezogen werden.



Evolution Plus Foam Master – Optionen

Die Option Flavour Station bietet die Möglichkeit, Getränke mit bis zu sechs verschiedenen Flavours vollautomatisch herzustellen. Dank der Flavour Station hat der Betreiber die genaue Dosierungs- und Kostenkontrolle und die Theke ist sauber und aufgeräumt. Durch die Kombination mit der Option Abrechnungssystem kann zudem Zeit gespart werden und die Bezugskontrolle ist jederzeit gewährleistet.

Mit der Option Choco Dispenser wird die frische Milch vollautomatisch mit Schokoladepulver verfeinert. Ein Chococcino und/oder eine Schokoladenmilch bereichern jede Kaffeekarte.

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 vom 12. bis 16. September 2010 alle Neuheiten und Innovationen auf der ZAGG (Halle 2, Stand 237) in Luzern.

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
Tel. +41 62 787 33 40
Fax +41 62 787 30 45
jeannine.zumstein@franke.com
www.franke-cs.com