

Ändern Sie die Spielregeln mit



iQFlow™ ist eine marktverändernde Technologie von Franke, welche die traditionelle Espresso-Zubereitung revolutioniert.

Im Vergleich zu vorherigen Systemen extrahiert iQFlow™ mehr Aroma während der gesamten Extraktionszeit bei gleichbleibendem Druck. Sie haben die Möglichkeit Ihr individuelles Geschmacksprofil zu gestalten. Jedes voreingestellte Geschmacksprofil wird in Echtzeit sichergestellt.

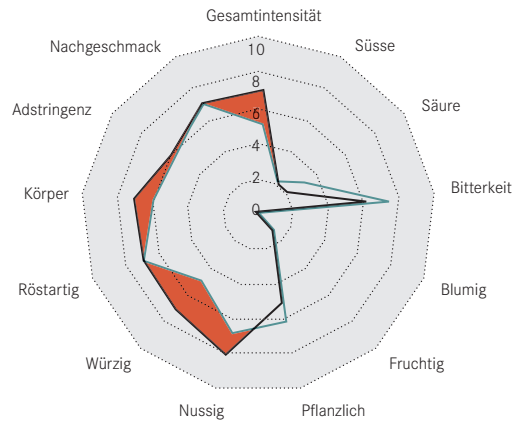
iQFlow™ eröffnet den Raum für ein völlig neues Kaffeeerlebnis.

MAKE IT WONDERFUL

FRANKE

ENTLOCKEN SIE IHREN BOHNEN NOCH MEHR AROMA.

Ein intelligenter Extraktionsprozess sorgt für eine gleichmässige Druckverteilung im Kaffeekuchen während der gesamten Extraktionszeit – Ihren Bohnen wird noch mehr Aroma entlockt.



KAFFEEPROFILE – LA DIABOLI

- Espresso ohne iQFlow™
- Espresso mit iQFlow™
- Aromasteigerung mit iQFlow™

Basierend auf Prüfbericht Sensorische Beurteilung der ZHAW, Mai 2018

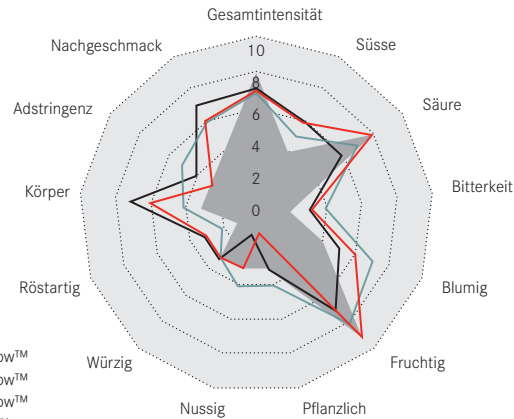
	ohne iQFlow™	mit iQFlow™
Extraktionszeit	12 s	12 s
TDS*	3,63 %	3,76 %
Extraktionsausbeute	14,14 %	14,38 %

Basierend auf 10 g/40 ml

* TDS bedeutet die Gesamtmenge der gelösten Feststoffe, und stellt die Gesamtkonzentration der gelösten Stoffe in Wasser dar.

GESTALTEN SIE IHRE INDIVIDUELLEN GESCHMACKSPROFILE.

iQFlow™ eröffnet eine völlig neue Dimension für Geschmacksprofile, indem es noch mehr Vielfalt in der Kreation individueller Aromaprofile bietet – mit den gleichen Kaffeebohnen und dem gleichen Mahlgrad.



KAFFEEPROFILE – HANGADHI ESPRESSO

- Espresso 12 s mit iQFlow™
- Espresso 15 s mit iQFlow™
- Espresso 18 s mit iQFlow™
- Espresso ohne iQFlow™

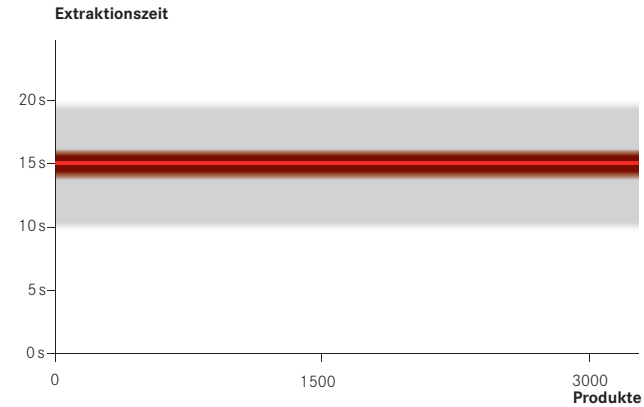
Basierend auf Prüfbericht Sensorische Beurteilung der ZHAW, Mai 2018

KREIEREN SIE IHR EIGENES KAFFEEERLEBNIS.

Mit iQFlow™ können Sie für jede Tasse, jeden Tag und an jedem Ort in Echtzeit fixe Brühzeiten und absolut konsistente Kaffequalität geniessen.

iQFlow™ überwacht und regelt die Durchflussgeschwindigkeit während des Brühprozesses in Echtzeit.

Wir nennen es die intelligente Kaffee-Extraktion.

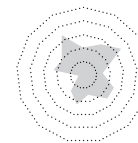


iQFlow™ FELDTTEST ERGAB MINIMALE ABWEICHUNGEN IM VERGLEICH ZU ANDEREN SYSTEMEN.

- Abweichung in der Brühzeit bei anderen Systemen
 - Angestrebte Brühzeit
 - Brühzeit mit iQFlow™
- 96,1 % der Produkte liegen bei 15 s +/- 1 s
76,4 % der Produkte liegen bei 15 s +/- 0,5 s

Basierend auf Espresso, über 4 Monate Betriebsprüfung, Franke Coffee Systems, Herbst 2017

ÄNDERN SIE DIE SPIELREGELN.



Schaffen Sie Ihr eigenes Profil
Möchten Sie Ihr eigenes Kaffeeerlebnis und Ihre individuellen Geschmacksprofile gestalten? Kontaktieren Sie uns für individuelles Erkunden.

Erhalten Sie das White Paper
Erhalten Sie alle Ergebnisse unserer sensorischen Beurteilung in Zusammenarbeit mit der führenden Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), Fachstelle Sensorik.

Werden Sie Mitglied
Werden Sie Teil unseres iQCircle: Der Ort, an dem Kaffeeexperten zusammenkommen, um Einblicke zu geben und die Kaffeeerlebnisse von morgen zu gestalten.

Kontaktieren Sie iqcircle@franke.com

iQFlow™

intelligente Kaffee-Extraktion.

BARISTA, CAFÉ

«Lässt sich 'wahrer Espresso' nur mit einer traditionellen Espressomaschine zubereiten? Das ist jetzt ein Mythos und eine Sache der Vergangenheit. Die neue iQFlow™-Technologie ist ein grossartiges Werkzeug, um in neue Sinneswelten einzutauchen und den eigenen Kreationen einen ganz persönlichen Stempel aufzudrücken.»

BETRIEBSLEITUNG, CONVENIENCE STORE

«Die Konsumenten erwarten heute überall und zu jeder Zeit höchste Kaffeequalität. Mit iQFlow™ können wir diesem Anspruch dank der zuverlässigen Zubereitung von perfekten Kaffeegetränken gerecht werden. Gleichzeitig erhalten wir genügend Zeit für unsere Kunden.»

F&B MANAGER, FASTFOODKETTE

«Dank dieser Entwicklung kann jeder unserer Mitarbeiter einen Spitzenkaffee erzielen. damit erhalten unsere Kunden weltweit immer das gleiche perfekte Ergebnis.»

KAFFEERÖSTER

«iQFlow™ ermöglicht es uns, das Aroma unserer Kaffeeröstungen in ihrer ganzen Intensität zum Ausdruck zu bringen. Gleichzeitig wird sicher gestellt, dass unsere Kunden bei der Zubereitung jeder einzelnen Tasse eine gleichbleibend hohe Qualität erzielen.»

MANAGER, KAFFEEKETTE

«Mit iQFlow™ können wir problemlos mit den stetig steigenden Anforderungen der Kunden an zunehmend individuellere, verbesserte Kaffeegetränke Schritt halten. Dank iQFlow™ können wir einen Spitzenkaffee für jeden Geschmack mit individuellem Geschmacksprofil anbieten, der auf einer einzelnen Röstung basiert.»

MARKETINGLEITUNG, BÄCKEREIKETTE

«Die Möglichkeiten, mit grossartigem Kaffee die Konkurrenz hinter sich zu lassen, sind noch lange nicht ausgeschöpft. Dank der Innovation von iQFlow™ können wir in unseren Kaffeegetränken noch mehr Geschmacksintensität kreieren und mit unserer Marke unsere Kunden begeistern.»

Sind Sie interessiert an direktem Austausch mit anderen Experten?

Werden Sie hier Mitglied des iQCIRCLE:

IQCIRCLE@FRANKE.COM