

Changez les règles du jeu avec



iQFlow™ est une technologie Franke résolument innovante qui révolutionne le concept d'extraction de l'espresso traditionnel.

Elle extrait plus de saveur à une pression constante et pendant toute la durée de l'extraction que les systèmes précédents. Elle vous permet de concevoir votre propre profil gustatif. Chaque profil gustatif prééglé est constant et assuré en temps réel.

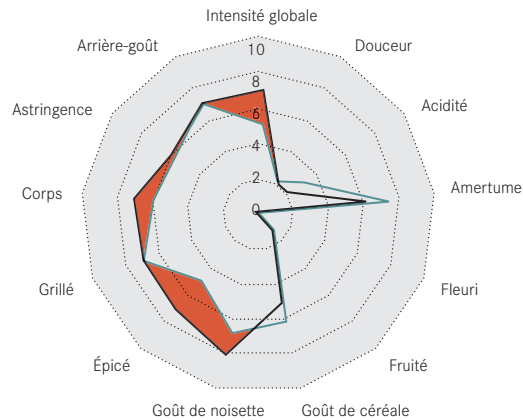
iQFlow™ ouvre la porte pour créer une nouvelle expérience en matière de café.

MAKE IT WONDERFUL

FRANKE

UN ARÔME PLUS INTENSE EXTRAIT DE VOS GRAINS.

Un processus d'Extraction intelligent garantit une répartition régulière de la pression sur le marc de café pendant toute la durée de l'extraction, permettant d'obtenir un arôme plus intense des grains de café.



PROFILS DE CAFÉ – LA DIABOLI

- Espresso sans iQFlow™
- Espresso avec iQFlow™
- Extension d'arôme avec iQFlow™

Sur la base du rapport de la ZHAW sur l'évaluation sensorielle de mai 2018

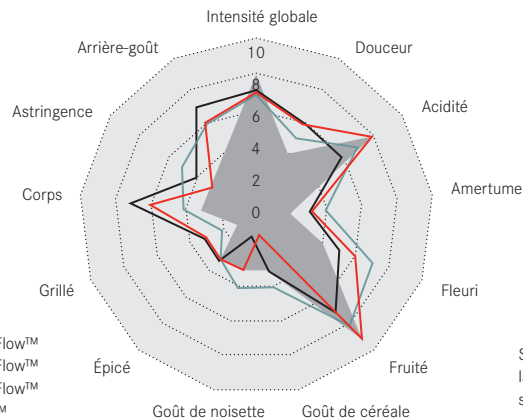
	sans iQFlow™	avec iQFlow™
Durée d'extraction	12 s	12 s
TDS*	3,63 %	3,76 %
Rendement de l'extraction	14,14 %	14,38 %

Selon un rapport de 10 g/40 ml

* Le TDS signifie le total des solides dissous et représente la concentration totale des substances dissoutes dans l'eau.

CONCEVEZ VOS PROPRES PROFILS GUSTATIFS.

iQFlow™ propose une nouvelle dimension de profil gustatif, offrant une variété d'arômes inégalée grâce à la création d'un profil gustatif personnalisé, avec les mêmes grains de café et la même mouture de moulin.



PROFILS DE CAFÉ – ESPRESSO HANGADHI

- Espresso 12 s avec iQFlow™
- Espresso 15 s avec iQFlow™
- Espresso 18 s avec iQFlow™
- Espresso sans iQFlow™

Sur la base du rapport de la ZHAW sur l'évaluation sensorielle de mai 2018

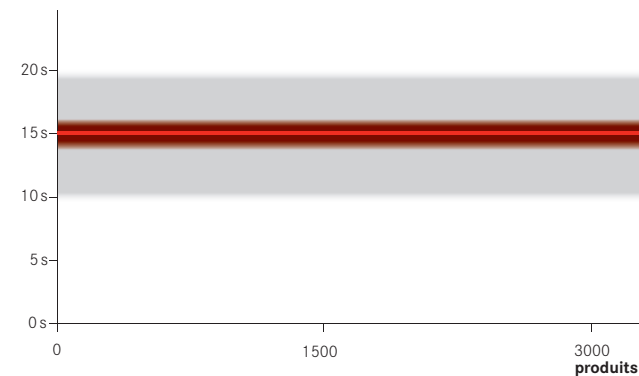
CRÉEZ VOTRE EXPÉRIENCE DE CAFÉ CONSTANTE.

Avec iQFlow™, vous pouvez prérégler le temps de préparation de votre tasse, jouir et d'une qualité de café constante. Jour après jour. Tasse après tasse, et ce partout où vous voudrez.

iQFlow™ contrôle et ajuste le débit d'extraction lors du processus de préparation en temps réel.

Nous appelons cela l'Extraction intelligente de Café.

Temps de préparation

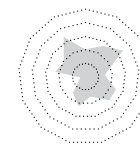


ESSAI PRATIQUE D'iQFlow™ MONTRE UNE VARIATION MINIMALE PAR RAPPORT À LA VARIATION D'AUTRES SYSTÈMES.

- Variation de la durée d'infusion avec d'autres systèmes
- Durée d'infusion cible
- Durée d'infusion avec iQFlow™ : 96,1% des produits sont obtenus en moins de 15 s +/- 1 s
- 76,4% des produits sont obtenus en moins de 15 +/- 0,5 s

Tests effectués sur l'espresso pendant 4 mois à l'automne 2017 chez Franke Coffee Systems

CHANGEZ LA DONNE.



Créez votre propre profil
Vous souhaitez créer votre propre expérience de café et vos propres profils gustatifs ? Contactez-nous pour bénéficier d'une analyse personnelle.



Obtenez le livre blanc
Obtenez les résultats complets de notre analyse sensorielle scientifique menée avec le département sensoriel de la Haute école des sciences appliquées de Zurich (ZHAW).



Devenir membre
Faire partie de notre iQCircle : Le lieu où les experts du café partagent leurs idées pour créer les expériences de café de demain.

Contactez-nous par courrier électronique à l'adresse : iqcircle@franke.com

iQFlow™

Extraction intelligente de café.

BARISTA, COFFEE SHOP

« Un 'vrai espresso' ne peut être fait qu'avec une machine à espresso traditionnelle ? Cette conception est désormais dépassée. La nouvelle technologie iQFlow™ est un excellent outil permettant de plonger dans de nouveaux univers sensoriels et de faire ses propres créations. »

CHEF DES OPÉRATIONS, COMMERCE DE DÉTAIL

« Les consommateurs espèrent désormais boire la meilleure qualité de café partout et tout le temps. iQFlow™ nous permet de répondre à cette exigence en préparant de parfaites boissons à base de café. Parallèlement, cette machine nous permet d'accorder le temps nécessaire à nos clients. »

RESPONSABLE ALIMENTATION ET BOISSON, CHAÎNE DE RESTAURATION RAPIDE

« Cette évolution permet à chacun de nos employés d'extraire un café de qualité optimale. C'est la raison pour laquelle nos clients du monde entier obtiennent le même résultat parfait tout le temps. »

TORRÉFACTEUR

« iQFlow™ permet d'intensifier au maximum l'arôme de nos cafés torréfiés. Parallèlement, pendant la préparation, cette machine nous permet d'offrir à nos clients le même café premium tout le temps. »

MANAGER, CHAÎNE DE CAFÉS

« iQFlow™ nous permet de répondre aux demandes sans cesse croissantes des clients avec des boissons à base de café toujours plus personnalisées et améliorées. Grâce à iQFlow™, nous pouvons offrir un café de qualité optimale au profil gustatif personnalisé basé sur une torréfaction unique pour chaque préférence gustative. »

MANAGER MARKETING, FRANCHISE DE BOULANGERIE

« Les occasions de devancer la concurrence grâce à un excellent café sont loin d'être épuisées. Grâce à l'innovation iQFlow™, nous pouvons intensifier davantage l'arôme de nos boissons à base de café et inspirer nos clients par notre marque. »

Souhaitez-vous avoir un échange direct avec d'autres experts ?

Devenez membre d'iQCircle :

IQCIRCLE@FRANKE.COM