

Cambiate le regole del gioco!



iQFlow™ è una tecnologia dirompente Franke che rivoluziona il concetto tradizionale di estrazione dell'espresso.

Estrae maggiore gusto rispetto ai sistemi precedenti, mantenendo il caffè sotto pressione costante durante l'intero processo di estrazione. Potrete progettare individualmente il vostro profilo di gusto. Ogni profilo di gusto preimpostato è consistente e controllato in tempo reale.

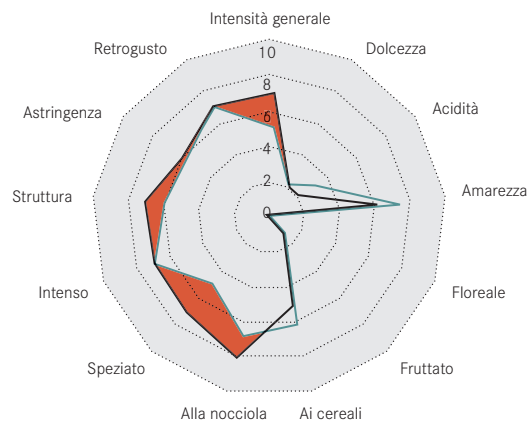
iQFlow™ apre nuovi spazi per creare un'esperienza completamente differente.

MAKE IT WONDERFUL

FRANKE

SPRIGIONATE PIÙ SAPORE DAI CHICCHI DI CAFFÈ

Un intelligente processo di estrazione garantisce una distribuzione uniforme di pressione su tutto il caffè durante l'intera durata dell'estrazione, per ottenere maggior gusto da ogni singolo chicco.



PROFILI DI CAFFÈ: LA DIABOLI

- Espresso senza iQFlow™
- Espresso con iQFlow™
- Espansione del gusto con iQFlow™

Basato sul Rapporto ZHAW sulla Valutazione Sensoriale, maggio 2018

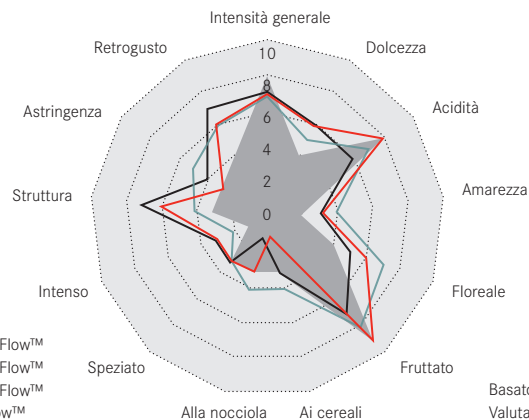
	senza iQFlow™	con iQFlow™
Tempo di estrazione	12 s	12 s
TDS*	3,63 %	3,76 %
Rendimento dell'estrazione	14,14 %	14,38 %

Basato su 10 g/40 ml

* TDS indica la quantità totale di solidi disciolti e rappresenta la concentrazione totale di sostanze disciolte nell'acqua.

PROGETTATE I VOSTRI PROFILI DI GUSTO INDIVIDUALI

iQFlow™ apre una nuova dimensione nella personalizzazione del sapore offrendo una maggiore varietà nella definizione di gusti personalizzati - con gli stessi chicchi di caffè e lo stesso livello di macinazione.



PROFILI DI CAFFÈ: HANGADHI ESPRESSO

- Espresso 12 s con iQFlow™
- Espresso 15 s con iQFlow™
- Espresso 18 s con iQFlow™
- Espresso senza iQFlow™

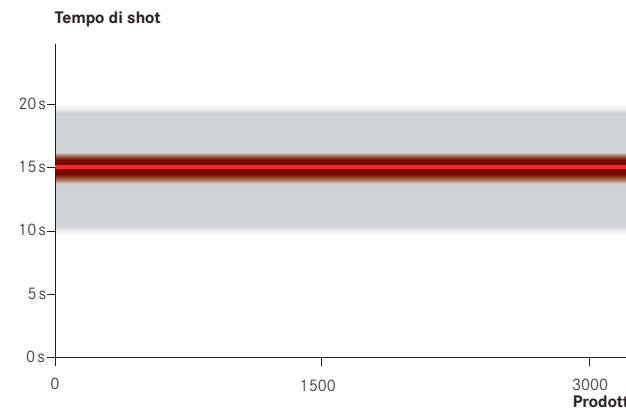
Basato sul Rapporto ZHAW sulla Valutazione Sensoriale, maggio 2018

CREATE IL VOSTRO CAFFÈ PERSONALIZZATO

Con iQFlow™ è possibile godersi tempi di estrazione fissi, qualità assoluta e consistente in tempo reale per ogni singola tazza, ogni giorno, in ogni locazione.

iQFlow™ controlla e regola il flusso di estrazione durante il processo di produzione in tempo reale.

La chiamiamo Estrazione intelligente del Caffè.

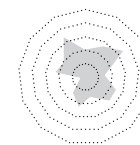


iQFlow™ I TEST SUL CAMPO MOSTRANO VARIAZIONI MINIME, A CONFRONTO CON LE VARIAZIONI SU ALTRI SISTEMI.

- Variazione nel tempo di preparazione su altri sistemi
 - Tempo di preparazione obiettivo.
 - Tempo di preparazione con iQFlow™
- 96.1 % dei prodotti sono entro i 15 s +/- 1 s
76.4 % dei prodotti sono entro i 15 +/- 0.5 s

Sulla base dell'espresso, oltre 4 mesi di test sul campo, Franke Coffee Systems, Autunno 2017

CAMBIATE LE REGOLE DEL GIOCO.



Create il vostro profilo
Desiderate creare la vostra personalissima esperienza di caffè e i vostri profili di gusto? Contattateci per una prova individuale.



Richiedete il libro bianco
Richiedete i risultati completi della nostra valutazione sensoriale scientifica condotta in collaborazione con l'importante Università delle scienze applicate di Zurigo, dipartimento sensoriale (ZHAW).



Diventate un membro
Unitevi al nostro iQCircle: Dove gli esperti condividono idee per creare il caffè del domani.

Scrivi a iqcircle@franke.com

iQFlow™

Estrazione intelligente del Caffè.

BARISTA, CAFFETTERIA

«Il 'vero espresso' può essere preparato solo con una macchina tradizionale? Questo è un mito ormai superato! La nuova tecnologia iQFlow è un eccellente strumento per mezzo del quale immergersi in nuovi mondi sensoriali e lasciare la firma sulle proprie creazioni.»

RESPONSABILE DELLE OPERAZIONI, MINIMARKET

«Adesso i consumatori si aspettano un caffè dalla massima qualità ovunque e in ogni momento. iQFlow™ ci permette di soddisfare queste aspettative tramite la preparazione di bevande a base caffè. E allo stesso tempo ci lascia il tempo per prenderci cura dei nostri clienti.»

FOOD AND BEVERAGE MANAGER, RISTORANTE CON SERVIZIO RAPIDO

«Questo sviluppo aiuta tutti i nostri baristi a preparare un caffè di qualità premium. Ecco perché i nostri clienti in tutto il mondo ottengono lo stesso risultato con la stessa perfezione, ogni volta.»

TORREFATTORE

«iQFlow™ rende possibile lo sprigionamento dell'aroma di tutte le nostre miscele di caffè in tutta la loro intensità. Allo stesso tempo, durante la preparazione, garantisce che i nostri clienti ottengano un prodotto in tazza dalla qualità consistentemente elevata.»

MANAGER, CATENA DI CAFFETTERIE

«iQFlow™ ci permette di stare al passo con le richieste crescenti da parte dei clienti di bevande sempre più individuali e in continuo miglioramento. Grazie a iQFlow™, possiamo offrire un caffè di qualità premium dal gusto individuale sulla base di una tostatura singola per tutti i gusti.»

MARKETING MANAGER, CATENA DI PANETTERIE

«Le opportunità di guadagnare una posizione di vantaggio rispetto alla concorrenza, grazie al grande caffè, sono tutt'altro che finite. Grazie all'innovazione di iQFlow™, possiamo raggiungere una maggiore intensità del gusto delle nostre bevande a base caffè e far sì che il nostro marchio ispiri i nostri clienti.»

Vuoi avere uno scambio diretto di opinioni con altri esperti?

Unisciti all'iQCircle qui:

IQCIRCLE@FRANKE.COM