

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

POUR PUBLICATION IMMÉDIATE

Machines à café classiques de style italien à faire rêver plus d'un barista

Les machines à café traditionnelles de Franke Coffee Systems se distinguent par leur technologie de pointe et leur cachet italien. Elles sont considérées comme les authentiques classiques des baristas. Elles sont idéales pour créer des spécialités italiennes à base de café dans toute leur variété d'arômes et d'intensités.

Tout barista confirmé ou fan de café ne laisse rien au hasard et attend d'une machine fiable qu'elle lui offre le contrôle total de tous les paramètres d'infusion. Dans ce domaine, Franke s'impose grâce à sa technologie hors du commun et offre au professionnel tout ce dont il a besoin. Avec un peu de sensibilité et de savoir-faire, même le néophyte est capable d'obtenir un espresso, un cappuccino ou un latte macchiato aussi parfait que celui d'un maître de la discipline. Avec ses modèles T200, T400 et T600, Franke répond à toutes les exigences – du modèle d'entrée de gamme sophistiqué au fer de lance ultramoderne de la gamme.

Des solutions professionnelles répondant aux attentes les plus diverses

«Dans leur établissement, nos clients de machines à café entièrement automatiques possèdent aussi un bar élégant ou un lobby contemporain où ils veulent recevoir leurs clients avec toutes les attentions du monde. C'est là que nos machines traditionnelles entrent en scène», explique Yvo Locher, CEO de Franke Coffee Systems, avant d'ajouter: «L'important pour nos clients est d'avoir, à une seule adresse, toute une gamme de solutions intégrales allant de la machine high-tech entièrement automatique à la machine classique en passant par le percolateur pour fort volume, leur permettant de couvrir les besoins les plus divers.»

La série des machines traditionnelles se décline en trois modèles différents. Avec trois groupes d'infusion, la T200 est le modèle compact polyvalent de cette famille de machines. Elle est

exécutée dans un acier inox robuste très élégant garantissant une longue vie utile et dont l'esthétique attire tous les regards dans une cuisine, un bar ou une cafétéria. Ses groupes d'infusion indépendants autorisent la configuration individuelle des boissons permettant au barista de préparer plusieurs boissons en parallèle.

Sa grande sœur, la T400, présente les mêmes caractéristiques que la T200, mais avec en plus une régulation intelligente de la température autorisant le réglage individuel de chaque groupe d'infusion. Un plus de précision pour réussir encore mieux différentes créations à base de café. Le double manomètre mesure aussi la pression de la pompe et de la chaudière. Et en cas d'activité frénétique au bar, la fonction Boost permet d'augmenter rapidement la température de la chaudière pour optimiser le rendement.

Le fer de lance de la gamme, la T600, incarne la technologie de pointe dans le style classique italien. Grâce à ses deux niveaux de température et à une alimentation de vapeur à réglage manuel, elle fournit au barista un système raffiné pour obtenir une mousse de lait parfaite. L'écran central et les autres afficheurs de chaque groupe d'infusion facilitent le contrôle intégral de la machine.

La T600 Take Away est prédestinée pour les entreprises de restauration proposant du café à emporter. Grâce à sa construction surélevée avec supports de tasses supplémentaires, elle accepte avec brio toutes les tailles de tasses – de l'espresso au mug de voyage volumineux.

La conjugaison parfaite entre esthétique et technologie

«Notre proximité à la clientèle nous fournit quotidiennement de précieux retours sur les processus et les préoccupations des restaurateurs modernes. Ce savoir-faire est intégré en continu au développement et à l'optimisation de nos machines à café. Souvent, il se matérialise dans des détails raffinés qui, analysés de près, facilitent l'utilisation au quotidien des machines. Après tout, nos machines sont faites pour ça», conclut Yvo Locher.

Conjuguant à la perfection hautes exigences et luxueux design italien, les modèles traditionnels de Franke ne font pas rêver seulement les amoureux de ce style de machines. Elles incarnent aussi la passion authentique des baristas. Sur les modèles T400 et T600, les parois latérales sont aussi disponibles dans les coloris crème, rouge, noir et blanc.

Pour en savoir plus, veuillez contacter le bureau de presse:

Agentur Paroli SA	Tél.	+41 44 258 41 41
Witikonerstrasse 80	Fax	+41 44 258 41 40
CH-8032 Zurich		franke@agenturparoli.ch

A propos de Franke Coffee Systems

Un délicieux café peut rendre la plupart des moments merveilleux. – Franke Coffee Systems est un des leaders mondiaux du secteur des machines à café destinées à un usage professionnel. Sa gamme de produits comprend des machines à café entièrement automatiques, des machines à café traditionnelles, des machines à capsules et des percolateurs. Tant au siège social d'Aarburg (Suisse) que dans ses filiales implantées en Allemagne, Etats-Unis, Grande-Bretagne et Japon, les 500 collaborateurs Franke Coffee Systems travaillent au service de solutions optimales pour la préparation du café. L'entreprise s'appuie aussi sur un réseau global de service et de vente de plus de 1000 employés. Entreprise du groupe Franke, Franke Coffee Systems fait partie d'Artemis Holding. Pour en savoir plus, veuillez visiter le site www.franke.com.