

Franke bremer GmbH
Franke Strasse 1
D-97947 Grünsfeld
Deutschland

Telefon: +49 9346 9278 0
Fax +49 9346 9278 100
www.franke-cs.com

Pressemitteilung

INTERNORGA 2009:

„All about ...“ - Themen rund um Kaffee

Franke bremer zeigt diverse Neuheiten in verschiedenen Kategorien

Unter dem Motto „All about ...“ lädt Franke bremer zur diesjährigen Gastronomieleitmesse INTERNORGA ein. In den fünf Themenbereichen „Coffee“, „Espresso“, „Milk“, „Flavour“ und „Tradition“, präsentiert der Hersteller von professionellen Kaffeemaschinen diverse Neuheiten, sowie Kompetenz aus der Erfahrung einer 100jährigen Unternehmensgeschichte.

„All about Milk“

Wo Kaffee getrunken wird, darf heute Milch nicht mehr fehlen. Für alle Platzverhältnisse und Bedürfnisse existieren Bevorratungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten. Ob auf oder unter der Theke, für große oder kleinere Milchmengen, ob die Verarbeitung von zwei Milchsorten gewünscht wird oder zwei Maschinen aus einem Vorratsbehälter versorgt werden sollen: Der Franke-Kunde hat die Wahl.

Neue Unterstellkühleinheit

Nun kommt noch eine weitere Möglichkeit hinzu. Ist sowohl auf als auch unter der Theke wenig Platz, kann nun für die Produktlinien Evolution und Spectra eine Unterstellkühleinheit mit einem handlichen 5-Liter-Milchbehälter (optional 2 x 2.5 Liter, z.B. für zwei Milchsorten) eingesetzt werden. Die Kühleinheit ist direkt unter der Kaffeemaschine platziert und stellt bei knappen Platzverhältnissen eine optimale Alternative zu den bestehenden Milchbevorratungssystemen dar. Wie alle Milchsysteme von Franke ist auch diese Neuheit mit dem bewährten automatischen Spül-, Reinigungs- und Hygieneprogramm (ARCS) ausgestattet und HACCP-zertifiziert.

Autosteam Pro

Milchschaumqualität, die keinem Profi-Barista entgeht: Mit der neu entwickelten Autosteam Pro-Dampfpflanze können nach Wunsch grössere oder auch sehr geringe Mengen Milch auf Knopfdruck erhitzt oder aufgeschäumt werden. Automatisch wird die Milch durch Luft und Dampf zu perfektem Milchschaum verarbeitet. Die Temperatur sowie die Luftzufuhr können pro Produkt individuell programmiert werden. Ein einfacher Reinigungsvorgang der Dampfpflanze garantiert einen hohen Hygienestandard. – Die Autosteam Pro- Dampfpflanze ist Standard bei den 2-Step-Ausführungen der Evolution Plus, Spectra und Sinfonia.

„All about Flavour“

Neben Mixgetränken aus Kaffee, Milch und Schokopulver werden Mixgetränke mit Sirup-Flavour immer beliebter. Aromatisierter Kaffee liegt im Trend. Franke bremer präsentiert daher als erster Anbieter die vollautomatische Verarbeitung von Sirups in Kaffee- und Heißgetränken.

Flavour Station

Für die Kaffeemaschinen Spectra S und Evolution Plus hat Franke eine Sirup-Einheit entwickelt – die Flavour Station. In Kombination mit der

Kontakt:

Franke bremer GmbH
Katja Radünz
D-97947 Grünsfeld

phone: +49 (0)9346 9278 -276
fax: +49 (0) 9346 9278 100
katja.raduenz@franke.com
www.franke-cs.com

Franke bremer GmbH
Franke Strasse 1
D-97947 Grünsfeld
Deutschland

Telefon: +49 9346 9278 0
Fax +49 9346 9278 100
www.franke-cs.com

Pressemitteilung

Spectra S handelt es sich um ein 20 cm breites Beistellgerät, das drei verschiedene Sirups verarbeiten kann. Mittels Pumpen wird der Sirup in den Kaffee-Milch-Sirup-Kombiauslauf der Kaffeemaschine geführt. Ist die Spectra S mit der ebenfalls neuen Bedieneinheit Vetro 16 ausgestattet, lassen sich so in Kombination bis zu 48 verschiedene Kaffee-, Kaffee-/Milchgetränke oder Mixgetränke aus Milch, Kaffee und/oder Sirup herstellen.

Die Flavour Station zur Evolution Plus ist 32 cm breit und kann sogar sechs verschiedene Sirupflaschen beherbergen. Durch die Pre-Selection-Plus-Bedieneinheit können einfache Getränkekarten um unzählige Getränkevariationen erweitert werden. Der Kunde kann mittels Vorwahl die Getränkegrösse, Bohnen- oder Milchsorte sowie den bevorzugten Flavour bestimmen.

„All about Tradition“

Innovationsgeist und Leidenschaft für Kaffee haben das Unternehmen zu 100 Jahren erfolgreicher Unternehmensgeschichte gebracht. Unter den Themenbereich „All about Tradition“ stellt Franke bremer seine Historie vor. Interessante Einblicke in die Vergangenheit, Meilensteine in der Kaffeemaschinenteknologie und Ausblicke in die Zukunft werden auf dem Messestand der Internorga Halle A3 Stand 206 präsentiert.

„All about Coffee“ sowie „All about Espresso“

Die Themenbereiche zeigen auf, welche vielfältigen und individuellen Lösungen das Unternehmen für seine Kunden parat hat. Produkte in jeder Leistungsklasse, mit diversen Zubehörartikeln und Serviceleistungen bieten professionelle und zuverlässige Kaffee- und Heißgetränkeversorgung für alle Zielgruppen.

INTERNORGA Hamburg, Halle A3, Stand 206

Kontakt:

Franke bremer GmbH
Katja Radünz
D-97947 Grünsfeld

phone: +49 (0)9346 9278 -276
fax: +49 (0) 9346 9278 100
katja.raduenz@franke.com
www.franke-cs.com