

Mobility Plaza®

Franke Coffee Systems mit wegweisenden Lösungen für die Kaffeezubereitung an der HostMilano 2023

Franke Coffee Systems nimmt vom 13. bis 17. Oktober 2023 an der Fachmesse HOST in Mailand teil. Der 162m² grosse Stand, in Halle 24P, Stand G10, verspricht, ein herausragendes Erlebnis zu werden. Das neu konzipierte Design ermöglicht es Besuchern, einfach in die Welt des Kaffees einzutauchen. Im Mittelpunkt steht die Mytico-Linie, die jüngste innovative Produktfamilie von Franke, mit herausragenden, neuen Funktionen.



Entdecken Sie Mytico*: Bringen Sie Ihr Kaffeegeschäft auf das nächste Niveau

Im Vordergrund des Messeauftritts von Franke steht die Mytico-Linie, eine wegweisende Ergänzung des breiten Produktportfolios des Unternehmens. Mytico wurde entwickelt, um der professionellen Kaffeezubereitung eine neue Dimension zu verleihen. Die Anfang des Jahres eingeführte Mytico bietet

spannende Features und nützliche Funktionen, die eine neue Art des Kaffeegenusses versprechen. Die Besucher haben die Möglichkeit die Effizienz der Mytico hautnah zu erleben und sich von ihrer Leistungsfähigkeit in einer überraschend realen Bäckerei-Umgebung zu überzeugen. Frankes bekannter Markenbotschafter Wojciech Tysler wird den Besuchern die neuen und bereits bekannten Funktionen von Mytico erläutern und kreative Signature Drinks kreieren.

Messebesucher können ausserdem einen ersten Blick auf eine weitere, bald erhältliche Neuheit werfen: Mytico Uno. Diese innovative Kaffeemaschine setzt neue Standards. Mit einem Tastendruck bereitet die Mytico Uno qualitativ hochwertigen Kaffee zu und bringt Getränke in Barista-Qualität in jede Verkaufsstelle und in jedes Segment.



PrecisionFoam und IndividualMilk Technology: Eine Symphonie aus Milch und Kaffee

Franke Coffee Systems stellt die innovative PrecisionFoam-Technologie als Ergänzung zur Mytico Vario vor. Diese Neuheit gibt präzise und automatisch Milchschaum über zwei spezielle Ausläufe im Barista Modul aus, genau in der gewünschten Konsistenz, Temperatur und Menge. Und all das, während gleichzeitig der Kaffee zubereitet wird.

Marco Zancolò, CEO von Franke Coffee Systems, erläutert: „Unser Streben nach Innovation wird durch die Einführung unserer PrecisionFoam-Technologie verdeutlicht. Diese Technologie sorgt dafür, dass jede Tasse Kaffee ein kleines Meisterwerk ist und ermöglicht es, den Milchschaum ganz auf Kundenwünsche abzustimmen. Der Barista kann sich mit dem Kunden unterhalten und so einen besonderen Moment schaffen, während der Kaffee zubereitet wird.“

Eine weitere herausragende Neuerung der Mytico Vario ist die einzigartige IndividualMilk Technology

- für die optimale Fusion von Kaffee und Milch. Diese einzigartige Technologie bedient verschiedene Ernährungspräferenzen, einschliesslich laktosefreier und veganer. Sie bietet eine grosse Kompatibilität mit Milchsorten, tadellose Hygiene, eine breite Getränkeauswahl und die Herstellung von perfektem Milchschaum nach Wunsch. So können Kunden das besondere Kaffeeerlebnis ganz nach ihrem einzigartigen Geschmack gestalten.

„IndividualMilk Technology definiert das Zusammenspiel zwischen Kaffee und Milch neu und deckt eine breite Palette von Ernährungsgewohnheiten ab. Diese moderne Technologie bietet nicht nur eine unübertroffene Vielfalt an Milchoptionen, sondern entspricht auch dem wachsenden Trend zu umweltbewusstem Konsum. Es ist Ausdruck unseres Engagements, innovative Lösungen anzubieten, die den sich verändernden Bedürfnissen der anspruchsvollen Kunden von heute gerecht werden“, erklärt Zancolò.



Massgeschneiderte Lösung: grenzenlose Individualisierung mit Mytico

Darüber hinaus können die Messebesucher mit der Mytico-Line eine neue Art der Personalisierung entdecken. Kunden können aus einer Palette von sechs Franke Farben für die Seitenwände wählen, die für jede Version erhältlich sind. Aber damit nicht genug: Nun können sie auch individualisierte Barista Lever auswählen, ihr Firmenlogo stolz auf der Rückwand anbringen lassen und vieles mehr. Die Möglichkeiten sind endlos und so individuell, damit der Kunde die Mytico Maschinen seiner Markenidentität anpassen kann, um ein einzigartiges Erlebnis für seine Kunden zu schaffen. **

Spitzenleistung der A-Linie: Modularität trifft auf Funktionalität

Die bewährte A-Linie wird ebenfalls im Rampenlicht stehen. Durch die Präsentation des gesamten

Produktportfolios wird ihre Modularität und Funktionalität sichtbar. Von der neuen optischen Tassenerkennung bis hin zum Touchpad als Bedienhilfe – jeder Aspekt ist darauf ausgerichtet, das Kaffeeerlebnis zu verbessern.

Franke Digital Services: Kaffeetechnologie für die Zukunft

Ein Bereich ist Franke Digital Services gewidmet und bietet den Besuchern einen Einblick in die Möglichkeiten der digitalen Kaffeetechnologien. Das Unternehmen bietet eine Reihe von digitalen Lösungen an, um das Kaffeegeschäft flexibler und reaktionsschneller zu machen und gleichzeitig ein einzigartiges Kundenerlebnis zu schaffen.



Besuchen Sie uns auf der HostMilano 2023

Besucher sind eingeladen, am Stand G10 in Halle 24P die Franke Experten für Kaffeekompetenz, technisches Maschinen-Know-how und Verkauf zu treffen und sich mit ihnen auszutauschen. Sie sind täglich am Stand anwesend, um Fragen zu beantworten und Einblicke zu geben.

Bei Fragen können Sie uns gerne [kontaktieren](#).

* Bitte beachten Sie, dass Mytico und einige der Features derzeit noch nicht in allen Ländern verfügbar sind.

** Die verschiedenen Individualisierungsoptionen unterliegen gewissen Bedingungen.

Contact information

Franke Coffee Systems

Franke-Strasse 9

4663 Aarburg

Switzerland



+41 62 787 31 31



mytico.franke.coffee