



Ontdek meer
coffee.franke.com

06.24/CH-NL/Onder voorbehoud van wijzigingen in afmetingen, ontwerp en uitvoering.



FRANKE

FRANKE

Franke Kaffeemaschinen AG
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg
Zwitserland
Tel. +41 62 787 31 31
coffee.franke.com

Franke Coffee Systems GmbH
Franke Strasse 1
97947 Grünsfeld
Duitsland
Tel. +49 9346 9278 0
Fax +49 9346 9278 100
de.coffee.franke.com

Franke Coffee Systems
UK Limited
6A Handley Page Way,
Old Parkbury Lane,
Colney Street,
St Albans,
Hertfordshire, AL2 2DQ
Engeland
Tel. +44 1923 635700
Fax +44 1923 635701
www.franke.com

Franke Coffee Systems
Americas
800 Aviation Parkway
Smyrna, TN 37167
Verenigde Staten
Tel. +1 615 462 4265
Fax +1 615 462 4400
www.franke.com

**DETAILS
DOEN
ERTOE**

De Mytico Line

MYTICO

crust & crumb



Trends veranderen de

koffiecultuur...



Een verandering in koffiegewoonten

De altijd veranderende cultuur van koffiegewoonten over de hele wereld wordt gekenmerkt door voortdurende evolutie. De groeiende belangstelling voor koffie zorgt voor een toename in kennis en tegelijkertijd voor hogere verwachtingen van het volgende koffiemoment.

Bovendien worden door de groeiende mogelijkheden om thuis van kwaliteitskoffie te genieten met behulp van verbeterde huishoudmachines hogere verwachtingen bij consumenten gecreëerd om overal echt unieke koffie-ervaringen te beleven.



Kwaliteit wordt overal verwacht

Geweldige koffie, altijd en overal, is de sleutel tot een succesvolle koffie-onderneming. De verwachtingen van klanten met betrekking tot de kwaliteit in het kopje en het gepersonaliseerde drankenaanbod – zoals nieuwe dranken, koude dranken, plantaardige melk, smaken – nemen toe.

Maar voor de meesten is kwaliteit niet alleen een kwestie van smaak. Het is een ervaring. Unieke qualitytime, gedeeld met vrienden of familie, of een momentje voor jezelf in een inspirerende en instagramwaardige omgeving.



Klanten verwachten momenten om te delen

Het verlangen naar inspiratie, vooral onder jongere generaties, bloeit op in omgevingen die zich onderscheiden van de gebruikelijke cafés om de hoek. Ze zijn altijd op zoek naar het volgende deelbare moment - persoonlijk en online - en ze verwachten een gevoel van welkom zijn en verbondenheid te ervaren op de locaties waar ze van koffie genieten.

Ze willen snelle, maar persoonlijke service met een individuele keuze uit koffiedranken. Deze momenten creëren kost tijd, waardoor er meer druk op je personeel en je budget komt te staan.



Toenemende kosten en personeel- stekorten

De marges staan onder druk en de stijgende kosten voor ingrediënten, energie, huur en rente vormen een duidelijke uitdaging voor elke koffie-onderneming. Inflatie betekent ook een lager inkomen, wat van invloed kan zijn op de bereidheid van klanten om buitenshuis iets te drinken.

Daarnaast verstoort een tekort aan arbeidskrachten je dagelijkse bedrijfsvoering, omdat het moeilijker wordt om het benodigde personeel te vinden.

... maar succes staat voor de deur

Gegarandeerd consistente kwaliteit in elk kop

Het nastreven van kwaliteit is een gegeven. In alle segmenten zijn klanten consequent op zoek naar de ultieme koffiervaring. Het is wat ze verwachten, elk kopje, elke dag, overal. Om dit te bereiken is precisie bij het handhaven van de beoogde extractietijd van het grootste belang, aangezien dit de kwaliteit van de espresso erg beïnvloedt.

Houd je trouwe klanten tevreden terwijl je nieuwe klanten verrast, en creëer een sterke positie in een uitdagende branche. Bovendien verwachten klanten dat je een verbeterd, hoogwaardig koffiemenu aanbiedt vol specialiteiten en favorieten zoals koude koffiedranken, plantaardige alternatieven voor melk of bijvoorbeeld seizoen specialiteiten. Daarmee blijf je de concurrentie voor.



Creëer momenten die ertoe doen

In een evoluerende digitale en on-demand wereld verwachten we meer van de ervaringen die we in het echte leven opdoen. Jouw koffie-onderneming heeft een unieke kans om een rol te spelen in deze ontwikkeling, door te zorgen voor meer interactie en verbinding met de klanten, wat uiteindelijk zal leiden tot klantenbinding.

Het is dus essentieel om de tijd van je personeel vrij te maken en hun efficiëntie te verhogen. Hierdoor kunnen je medewerkers zich richten op de klanten en hun behoeften, wat kan leiden tot up- en cross-selling die de winstgevendheid zullen verhogen. Bovendien leidt een aangename sfeer tot onvergetelijke ervaringen voor je klanten. Als aan deze factoren wordt voldaan, worden unieke momenten gecreëerd en maak je een uitstekende kans om te winnen in de hedendaagse cultuur van koffie to go.

EN DAN NU, DE MYTICO

Een trotse koploper in de categorie Franke Beyond Traditional die grote uitdagingen omzet in nog grotere koffiemomenten. Mytico is vernoemd naar het Italiaanse woord 'mitico', dat iets legendarisch, mythisch of fantastisch beschrijft. Mytico is echt buitengewoon en weerspiegelt nauwkeurig de uitzonderlijke kwaliteiten en ambitie van Franke op weg naar perfectie. Een krachtige, prachtige, baanbrekende koffiemachine die makkelijk in gebruik en moeilijk te negeren is, met een onberispelijk Italiaans design aan de buitenkant en de Zwitserse kwaliteit van Franke aan de binnenkant. Een machine die zich naadloos aanpast aan markttrends en in verschillende ruimtes past zonder concessies te doen aan de kwaliteit in de kop, consistentie, betrouwbaarheid en het design.

Mytico is perfectie tot in de kleinste details, waardoor een gewone ontmoeting een uniek moment wordt, evenwichtig uitgebalanceerd – **waar prestaties en design elkaar ontmoeten.**



Wat je koffiebehoeften ook zijn,

Mytico past erbij



Hotel & restaurant

Creëer onvergetelijke koffiemomenten voor je gasten

Mytico levert zo veel meer dan alleen geweldige koffie. Of je klanten de dag nu beginnen met een grote koffie of een chic diner afsluiten met een sterke espresso, Mytico creëert onvergetelijke momenten voor zowel je klanten als je personeel, waardoor je business kan floreren.

Het premium machinedesign voegt een luxueus tintje toe aan de omgeving, terwijl de personalisatie je klanten elke keer weer een unieke en op maat gemaakte ervaring biedt.



Koffiebar, horeca, bakkerij, etc.

Voldoe aan de steeds veranderende smaken in je onderneming

Je biedt je klanten meer dan alleen goed bereide dranken en versbereide producten. Jouw locatie is een ontmoetingspunt waar mensen kunnen genieten van hun favoriete koffiessiekers of nieuwe drank specialiteiten kunnen ontdekken, zowel in de winkel als onderweg.

Mytico stelt je in staat om je te onderscheiden van de massa met ambachtelijke kenmerkende dranken en barista-stijl koffie. Bovendien kunnen twee barista's tegelijkertijd werken, wat zorgt voor consistente resultaten van hoge kwaliteit, kortere wachttijden en een betere klantervaring.



Keten koffiebars

Realiseer het volledige potentieel van elke kop koffie, op alle locaties

Jezelf onderscheiden bij veeleisende en goed geïnformeerde klanten is een uitdaging op zich.

We begrijpen de aanzienlijke impact die koffie van hoge kwaliteit kan hebben en begrijpen dat het belangrijk is om elke koffie-ervaring onderscheidend te maken. Met Mytico helpen we je feilloos aan te sluiten bij individuele smaakvoorkeuren, ongeacht door wie of waar de drank wordt bereid.

Van superieure uitmuntendheid in het kopje tot intuïtieve touchscreens voor snelle service - deze machine maakt het allemaal waar. Met slechts een korte training en de mogelijkheid voor twee barista's om hem tegelijkertijd te bedienen, opent Mytico de deur naar eindeloze mogelijkheden.





Fastfoodrestaurant

Breid je aanbod uit met consistente en gevarieerde koffie en service

Prioriteit geven aan snelle service leidt niet alleen tot succes, maar legt ook de basis voor een trouwe clientèle.

Met een schat aan ervaring in de fastfoodrestaurantsector bieden we hoogwaardige koffieoplossingen die zijn afgestemd op de snelheid en de vraag van je zaak.

Onze Mytico machine is moeiteloos te bedienen en vereist bijna geen training, waardoor het een ideale partner voor je business is.



Supermarkt & coffee-to-go

Een trouwe clientèle opbouwen door de vertrouwde kwaliteit en consistentie van Franke en Mytico

Coffee-to-go transformeren naar een speciaal moment is ons doel. We streven niet naar één memorabel moment, maar naar vele, telkens weer. Om deze koffie-ervaringen voortdurend te kunnen leveren, is een onwrikbare consistentie nodig. Dit is precies wat Mytico biedt – een eenvoudig te bedienen machine die consistent verbazingwekkende kwaliteit levert in elk kopje.

Mytico is gebouwd om duurzaam te zijn en garandeert langdurige betrouwbare prestaties. Dankzij de efficiëntie kunnen je klanten gemakkelijk genieten van hun favoriete koffiedrank uit het brede aanbod.



De Mytico line



reddot winner 2024
best of the best



Mytico Due



Mytico Vario

Prestaties

Het intuïtieve operationele ontwerp met twee koffiemodules geeft je personeel maximale functionaliteit en flexibiliteit.

Elk Mytico-model heeft geavanceerde dagelijkse koffie-output om te voldoen aan de grote vraag tijdens piekmomenten en tal van programmeerbare opties die je klanten een verscheidenheid aan drankkeuzes bieden die snel worden geleverd.

Functionaliteit

Een 8-inch touchscreen en zes programmeerbare Barista Levers bieden intuïtieve navigatie en toegang tot verschillende functies, zoals wachtrijen, spoelen en voorverwarmen, die de activiteiten stroomlijnen en de klantenservice verbeteren.

Met slechts een korte training kunnen medewerkers Mytico gemakkelijk gebruiken om snel en efficiënt dranken van hoge kwaliteit te leveren.

Design

Met zijn kenmerkende vorm, uitloop, hendels en pootjes vangt Mytico het onberispelijke Italiaanse design van een traditionele koffiemachine in een volautomatische machine.

De lage hoogte zorgt voor een strakke uitstraling en verbetert de barista-klantervaring.

Premium

Zwitserse kwaliteit met beproefde, geavanceerde componenten zorgt ervoor dat Mytico de tand des tijds doorstaat, met de lange levensduur en duurzaamheid die je van de koffiemachines van Franke verwacht.

Het kleurenpalet voegt een premium touch en personalisatie toe aan het product, waardoor het opvalt en de algehele esthetiek van je ruimte verbetert.

Consistentie

Franke's innovatieve technologie garandeert een consistente kwaliteit voor elk kopje koffie dat wordt geserveerd. Dit zorgt ervoor dat het aroma en de smaak van de koffie altijd hetzelfde zijn, wat de best mogelijke ervaring voor je klanten oplevert.

En van binnen de slimme techniek



iQFlow™

Voor consistente koffiekwaliteit in elke kop

Til je business naar een hoger niveau en bereidt telkens consistente kwaliteitskoffie om ervoor te zorgen dat je klanten keer op keer dezelfde ervaring krijgen. iQFlow™ is een unieke technologie die een extreem hoge kwaliteit in de kop garandeert. Je kunt meerdere smaakprofielen personaliseren, zodat je aan de eisen van je klanten kunt voldoen.

Bovendien haalt hij efficiënt het volle aroma, de smaak en de body uit elke gebrande boon door een constante, gelijkmatige druk te handhaven gedurende de hele extractietijd, zodat je drank elke keer weer zijn volledige potentieel bereikt.



FoamMaster™*

Voldoe aan de voorkeuren van je klanten

Zorg ervoor dat je klanten met één druk op de knop kunnen genieten van koffie van baristakwaliteit door vooraf een aangepast schuimprofiel in te stellen voor je drank- en melkselectie.

Onze FoamMaster™ technologie past de dranken perfect aan de behoeften van je klanten aan. De romige textuur van zijdezacht schuim kan warm of koud worden gemaakt met zuivelproducten of plantaardige alternatieven.

* Alleen voor Mytico Vario



Individuele bereidingstemperatuur

Individuele instelling per drank

Creëer een persoonlijke en op maat gemaakte koffie-ervaring voor je klanten en ontketen je volledige potentieel. Dankzij de per selectie instelbare bereidingstemperaturen kunnen je barista's experimenteren met de parameters en deze aanpassen aan de specifieke kenmerken van verschillende soorten gebrande koffies en de diverse selecties. Het stelt ze ook in staat om de watertemperatuur voor elke drank te regelen en aan te passen, zodat je klanten verzekerd zijn van perfectie in elke kop.

Dit persoonlijke tintje helpt de hoofdbarista om recepten te maken die elke dag uniek en consistent zijn, waardoor een betrouwbare ervaring voor de klanten ontstaat.



IndividualMilk Technology*

Geen kruisbesmetting van koeleenheid tot kopje

Stel je klanten tevreden door tegemoet te komen aan het toenemende bewustzijn van zuivel- en lactose-allergieën en andere soorten diëten.

Franke IndividualMilk Technology zorgt voor volledige scheiding van verschillende melksoorten. Zo voorkom je kruisbesmetting tussen je plantaardige, lactosevrije en zuivelproducten.

Design en functionaliteit op een hoger niveau



Mytico Due

Mytico Due is inderdaad de perfecte mix van prestatie en design

Deze baanbrekende koffiemachine is gemaakt met oog voor detail en maakt indruk door zijn soepele bediening, hoge prestaties en gebruiksvriendelijke touchscreen. Dankzij de compacte hoogte kunnen barista's moeiteloos contact maken met klanten terwijl ze hun creativiteit de vrije loop laten en uitzonderlijke koffie-ervaringen leveren.



Barista-stijl

Serveer je klanten kwaliteitskoffie, gezet en bereid als door een barista, met slechts een korte training.



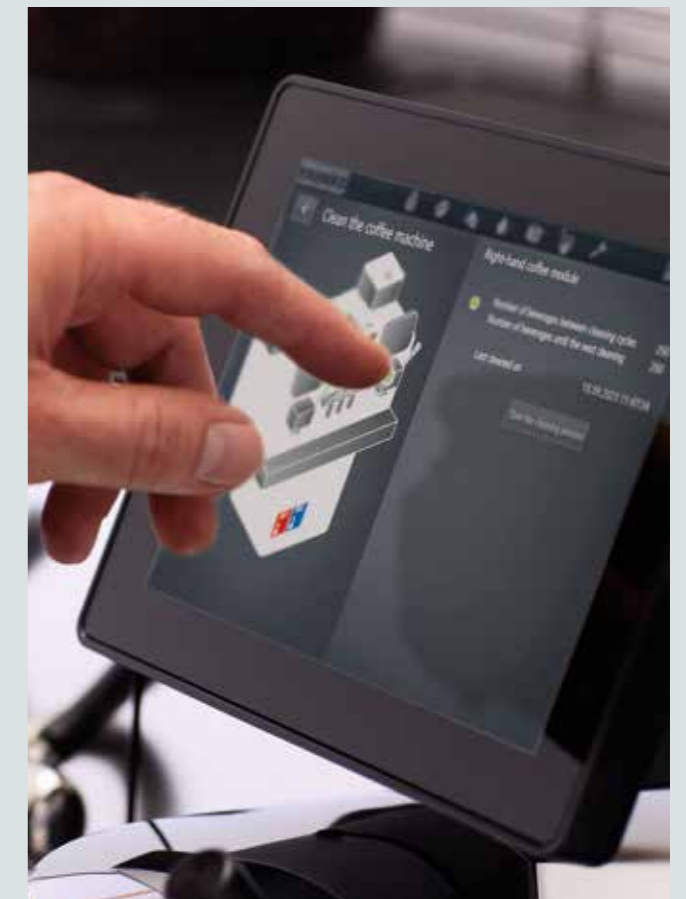
Buitengewone klantervaring

Mytico Due viert de ambacht van het koffie maken. De machine zit boordevol innovatieve technologieën zoals iQFlow™, Pure Shot, individuele zettemperatuur en nog veel meer, zodat je je klanten de hoogst mogelijke kwaliteit in het kopje en uitzonderlijke koffie-ervaringen kunt bieden.



Naadloze hygiëne

Franke's automatische reinigingstechnologie zorgt ervoor dat strikte hygiënestandaarden worden nageleefd, terwijl jij je kunt concentreren op wat er echt toe doet.



Maak kennis met innovatie en intelligentie



Mytico Vario

Mytico Vario voegt elegantie toe aan elke ruimte en tilt de kunst van het koffiezetten naar een nieuw niveau

Vario biedt een uitstekende individuele configuratie en geautomatiseerde processen voor een soepele werking. Het geïntegreerde melksysteem helpt om een grotere verscheidenheid aan dranken aan te bieden en melkverspilling te verminderen. Dankzij het gebruiksvriendelijke ontwerp kunnen twee mensen tegelijkertijd werken, met minimale training. Treed binnen in een wereld waar elk detail telt, gemaakt met een passie voor esthetiek en functionaliteit.



Ideale hoogte

De machinehoogte verbetert de barista-gastervaring en biedt een strak, modern uiterlijk.



Precision-Foam

Til je latte art naar een hoger niveau met onze PrecisionFoam technologie, waarmee je micro barista-schuim – zowel warm als koud – rechtstreeks in een kannetje produceert terwijl je tegelijkertijd je espresso bereidt. Bovendien kan onze PrecisionFoam geprogrammeerd worden om de exacte melk- en schuimhoeveelheden te doseren die nodig zijn voor elke drank, wat niet alleen leidt tot kostenbesparingen voor je onderneming, maar ook helpt om verspilling te verminderen en je ecologische voetafdruk te verkleinen.



Geïntegreerd melksysteem

Onze melkkoelingen houden je melk koud en vers. Ze zijn eenvoudig bij te vullen en te reinigen, zodat je team zich kan concentreren op het maken van geweldige koffie voor je klanten.



Snelheid

Met twee koffiemodules kunnen twee medewerkers tegelijkertijd werken, wat leidt tot snellere bereidingstijden en een hogere dagelijkse koffieproductie. Dit resulteert in kortere wachtrijen en meer tevreden klanten.



De Mytico Line in detail



Mytico Due



Mytico Vario

	Mytico Due	Mytico Vario
Type machine	Tweestaps	Eenstaps en tweestaps
Dagelijkse capaciteit	300 kopjes 150 per module	360 kopjes 180 per module
Molens	Tot 4	Tot 4
Reiniging	Geautomatiseerd	CleanMaster
iQFlow™	✓	✓
Barista Levers	✓	✓
Individuele bereidings-temperaturen	✓	✓
Hoogwaardige en duurzame materialen	✓	✓
Interface	8" touchscreen	8" touchscreen
Lage machinehoogte	✓	✓
Stoompijpje S1	✓	✓
Autosteam Pro S3	✓	✓
Bonencontainers: 2 x 2,2 kg of 4 x 1,1 kg	Optioneel	Optioneel
Poederdoseerunit	—	Optioneel
UT12 FM CM koeleenheid	—	✓
PrecisionFoam*	—	Optioneel
Aparte bereiding voor melkalternatieven	✓	✓
Tweede UT12 FM CM koeling	—	Optioneel
IndividualMilk Technology**	—	Optioneel

* Vooraf geconfigureerde versie

** Altijd met tweede UT12, niet op alle markten beschikbaar

Vind je eigen attitude

Kleurrijke zijpanelen die je individualiteit benadrukken

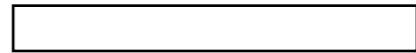
Druk je designvoorkeur uit door middel van kleur en creëer een vleugje originaliteit in elke ruimte. Kies een van de zes Franke-kleuren voor je Mytico-koffiemachine voor de ultieme, persoonlijke sfeer die je gevoel voor design tot in het kleinste detail aanvult.



Onyx



Katoen



Zand



Bordeauxrood



Bosbes



Basilicum



Individualisering volledig op maat

Unieke ruimtes zijn alles voor degenen die ze ontwerpen. Maar ze maken ook een verschil voor degenen die ze ervaren. Mytico inspireert je om je innerlijke creativiteit te ontdekken door een volledig aanpasbaar palet aan opties te bieden voor eindeloze kleuren, Barista Levers of achterzijde*.

Breng je merk tot leven, onderscheid je van de massa en creëer koffie-ervaringen zoals niemand anders.

*Voor specifieke aanpassingsopties kunnen bepaalde hoeveelheden vereist zijn.

Barista Levers

Aangepaste hendels voegen een nieuw niveau van ontwerp toe aan je ruimte. Ze stellen je in staat om je individuele smaak uit te drukken en een sfeer te creëren die bij jouw stijl past.



Achterzijde

Laat een aangepaste achterzijde bij je unieke merkidentiteit passen.



Vertel de toekomst dat je bedrijf onderweg

is



Houd alles onder controle

Verbind je koffiemachines met onze cloud om kritieke commerciële en operationele prestatiegegevens te raadplegen.

Krijg inzicht in wat er wordt verkocht en wanneer, en zorg ervoor dat de ingrediënten altijd vers en op voorraad zijn.

Op onze klantenservice kun je rekenen

De koffiemachines van Franke zijn gebouwd op basis van een lange levensduur. Desondanks kan het mogelijk zijn dat je assistentie nodig hebt. In dat geval staan ons personeel, onze gecertificeerde partners en ons wereldwijde servicenetwerk voor je klaar om je bij elke uitdaging te helpen.

Verbeter de koffiekwaliteit

Vergroot je potentieel met Franke Digital Services om de veranderende behoeften van je klanten te kennen. Onze end-to-end oplossing maakt gebruik van het Internet of Things (IoT) om de kwaliteit van je koffie en de klantervaring te verbeteren en je winst te verhogen.

We zijn er voor je

Met Franke kies je een partner die je kunt vertrouwen bij elke stap die je zet.

Wij zijn er voor jou, zodat je je klanten steeds de hoogste kwaliteit kunt bieden.

Verhoog de uptime

Verminder het aantal interventies ter plaatse dankzij monitoring op afstand en virtuele ondersteuning. Onze technici zijn steeds op de hoogte van de bedrijfsstatus van je machines.

Zo kunnen ze zich optimaal voorbereiden op hun volgende bezoek en het percentage geslaagde reparaties verhogen.

Start de beleving

Laat onze technici je koffiemachine programmeren volgens jouw behoeften en profiteer van onze opleidingen voor personeel.

Leer alles over onze oplossingen en zorg voor de perfecte beleving – voor je personeel en je klanten.

ONZE BELOFTE

Bij Franke zijn we onvermoeibaar in ons streven om unieke oplossingen en diensten te ontwikkelen die je in staat stellen om consistent kwalitatieve koffiemomenten te creëren die niet alleen worden onthouden, maar ook persoonlijk zijn.

Momenten die je opnieuw wilt beleven.
En opnieuw.

Daarom kan onze belofte in één kopje koffie worden gedistilleerd:
het volgende. Voor ons is dat altijd het kopje dat er het meest toe doet. Want als het consistent is in kwaliteit en smaak, beloven we dat het wonderen zal doen voor je onderneming.

