

FORDELENE:

Enkelt

Du trenger ikke lenger en stor og plasskrevende profesjonell maskin, med en kvern som krever hyppige justeringer og vedlikehold.

Lettvint

Legg i en kapsel, og hvem som helst kan lage en perfekt espresso – selv uten erfaring.

Renslig

Metodo Iperespresso er et lukket system uten kontakt mellom maskin og kaffe. Kaffen renner direkte ned i koppen, og vedlikehold og renhold er redusert til et minimum.

Intet svinn

Siden hver kopp blir perfekt, går ingenting i vasken lenger! I tillegg har hver kapsel lang holdbarhet, så man ikke trenger å kaste ubrukt kaffe på slutten av dagen.

Enkel oppmåling

En kapsel tilsvarer én kopp – enkelt og greit! Det gjør det også lett å holde oversikt over antall kopper som er tilberedt.

Perfekt crema

Tett og fløyelsmyk crema som varer over 15 minutter. Perfekt dersom man må lage opp flere kopper for å servere dem samlet.

IPERESPRESSO SYSTEM - HORECA KAPSLER

	Medium brent	Mørk brent	Koffein fri	Lungo/lang
BEST FØR	12 måneder	12 måneder	12 måneder	12 måneder
KOFFEIN INNHOLD	< 1,50 %	< 1,50 %	< 0,05 %	< 1,50 %
PAKNINGSKODE	7731	7732	7733	7745
EAN KODE	8003753919669	8003753919676	8003753919683	8003753923383
PAKNINGSTØRRELSE (cm)	40 (l) x 27 (p) x 32,5 (h)	40 (l) x 27 (p) x 32,5 (h)	40 (l) x 27 (p) x 24,5 (h)	40 (l) x 27 (p) x 32,5 (h)
ANT. POSER I KARTONG	6	6	6	6
ANT. KARTONGER PÅ PALL	54	54	72	54
ANTALL LAG PÅ PALL	6	6	8	6
VEKT PR. KARTONG	5,8 Kg	5,8 Kg	3 Kg	5,8 Kg



FRANCISFRANCIS X2 automatisk stopp



PAKNINGSKODE	6445
EAN KODE	8027785120077
PAKNINGSTØRRELSE (cm)	50 (l) x 58 (p) x 51 (h)
MASKINSTØRRELSE (cm)	46 (l) x 36 (p) x 39 (h)
ANT. KARTONGER PÅ PALL	6
VEKT	27,36 Kg

FRANCISFRANCIS X7 automatisk stopp



PAKNINGSKODE	6501
EAN KODE	8027785070204
PAKNINGSTØRRELSE(cm)	37,5 (l) x 34 (p) x 57,5 (h)
MASKINSTØRRELSE (cm)	28 (l) x 28 (p) x 31 (h)
ANT. KARTONGER PÅ PALL	24
VEKT	10,7 Kg

TILBEHØR



	Kapselholder	Crystal espresso kopper
ANT. I KARTONG	2	12
PAKNINGSKODE	5905	2763
EAN KODE	8003753921792	8003753916781
PAKNINGSTØRRELSE (cm)	20 (l) x 36 (p) x 36 (h)	26,5 (l) x 17 (p) x 26 (h)
VEKT	2,9 Kg	4,3 Kg

AVKALKNINGSMIDDEL



PAKNINGSKODE	4106
EAN KODE	8003753912967
PAKNINGSTØRRELSE (cm)	11 (l) x 11 (p) x 11 (h)
ANT. POSER I KARTONG	10
VEKT	0,30 Kg



Kaffehuset Friele er distributør av illy i Norge. For mer informasjon om illy og Metodo Iperespresso se www.friele.no eller www.illy.com

DEN PERFEKTE ESPRESSO DET HAR ALDRI VÆRT ENKLERE

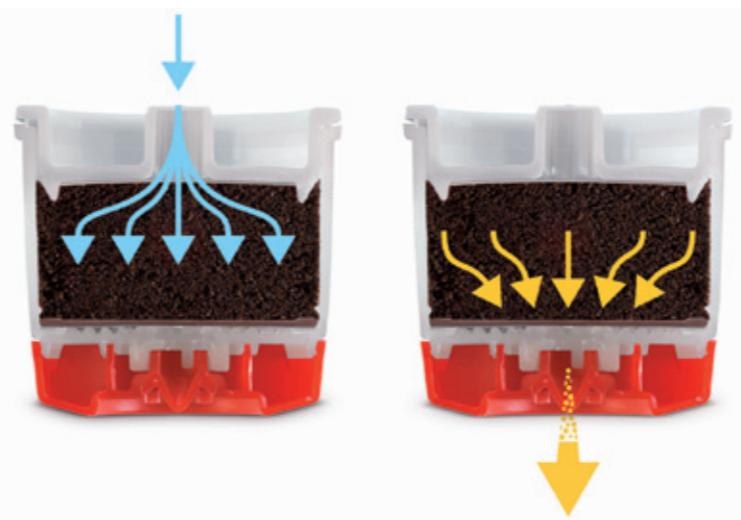




METODO IPERESPRESSO

Metodo Iperespresso er et innovativt kapselsystem beregnet på serveringssteder som serverer opp til 100 kopper espresso om dagen.

Med avanserte, stilrene maskiner, og en kapsel med en nøyaktig oppmålt mengde kaffe, er et enkelt tastetrykk alt som skal til for å lage en perfekt kopp illy espresso – når som helst. Garantert vellykket resultat hver gang, ikke noe sør og minimalt med rengjøring.



Kapselen: for en perfekt espresso

Den unike illy-blandingen, bestående av 100 % av den beste arabica-kaffe, er tilgjengelig i to ulike brenningsgrader og 4 varianter:

- **medium brent:** for de som liker en myk, balansert smak
- **mørkbrent:** for de som foretrekker en sterkere og mer markert smak.
- **koffein fri:** samme brenningsgrad og samme smak som medium brent, men uten koffein.
- **lungo:** En "lang" variant av medium brent; en espressobasert, "vanlig" kaffe, beregnet på en vanlig kopp.

Kapslene leveres i poser med 50 kapsler for medium, dark og lungo, og i poser med 25 kapsler for koffein fri.



FrancisFrancis X7 og X2: to juveler fra illy

Enkle å bruke, flotte å se på, eksklusive i både teknologi og kvalitet - og lette å plassere i de fleste miljøer takket være sin nette størrelse.

FrancisFrancis X7 og X2 er spesielt utviklet for mindre serveringssteder. De krever minimalt vedlikehold og rengjøring, og man må ikke være barista for å kunne tilberede en utsøkt kaffe.

Maskinen sørger selv for perfekt ekstrahering av kaffen, uansett hvem som tilbereder den. X2 passer i kaffebarer med et forbruk på opp til 100 kopper pr. dag, mens X7 er perfekt på hotellrom, møterom og andre steder med begrenset konsum.



Hemmeligheten bak Metodo Iperespresso

Den nye illy-kapselen introduserer en ny metode for kaffetilberedning, bestående av to faser. Takket være en spesiell ventil vil vanntrykket, gjennom såkalt hyperinfusjon, være høyere og jevnere, noe som sikrer en perfekt ekstrahering av kaffens aromaer. Når kaffen så passerer gjennom de små hullene i ventilen, vil den emulsifiseres (gjøres flytende), og det danner seg en rik, fløyelsmyk og langvarig crema. Du er garantert en perfekt illy-espresso – hver gang.

TILBEHØRET: UMISKJENNELIG ILLY



illy-stilen er umiskjennelig og original selv i tilbehøret som tilbys sammen med konseptet

Metodo Iperespresso: hverdaglige og nødvendige serviceartikler kombinerer funksjonalitet og eksklusivt design, noe som fremhever og differensierer kvaliteten på ditt serveringssted. Kapseldispenseren, med en kapasitet på opp til 30 kapsler, holder stilig orden på disken, synliggjør produktet, og sikrer enkel og rask tilgang på kapsler.

Den elegante glasskoppen, designet av Matteo Thun, er den perfekte kopp for en perfekt espresso; det enkle designet, og det transparente, sorte utrykket står i fin kontrast til den fylde, mørke kaffen med det tykke laget av myk, karamellfarget crema.

Sukkerskål, kopper og servietter fullfører stilten, og sikrer en gjennomført, elegant servering av den unike illy-kaffen.