

14. Cocedor a vapor Vitality Franke

Cocedor a vapor

Polivalente

Ya sea para estofar, pasteurizar/ esterilizar, escaldar, escalfar o preparar platos, descongelar o cocer, el Vitality de Franke resulta el aparato idóneo en todos los casos, una máquina ideal con el programa ideal.

Inteligente

El AQA, o ajuste automático de cantidad, exclusivo de Franke, garantiza resultados sobresalientes, ya que el cocedor se adapta automáticamente a la cantidad de alimentos que se van a cocer.

Fiable

El manual de cocina integrado cuenta con 50 programas, con 3 fases de cocción para cada uno, y permite asegurarse unos resultados perfectos.

Económico

El Vitality de Franke ahorra en agua y electricidad y está dotado de un buen aislamiento térmico.

Además ahorra energía y, gracias a su baja radiación térmica, garantiza unas condiciones agradables dentro de la cocina.

Práctico

Se comercializa con descalsificador de agua de serie, que puede ajustarse al grado exacto de dureza.

Una utilización agradable

Además de su diseño atractivo, sin ángulos, el Vitality de Franke se limpia rápida y fácilmente.

Ideal

Conserva por completo el gusto, la forma y los colores de los alimentos; las vitaminas y las sustancias minerales imprescindibles para el organismo quedan prácticamente intactas. Los platos conservan todo su sabor y sus jugos. Todo esto significa menos pérdida de peso, más gusto y mayor placer en la mesa.

Con Sonda

Sistema de control de temperatura en el interior de los alimentos mediante sonda.

Programa de fácil manejo.

La electrónica simplifica la cocina. Con una simple presión táctil, el cocedor Vitality inicia, con total seguridad y con plena fiabilidad, el programa que conviene exactamente a cada alimento que se va a cocer. Y cuando finaliza el proceso, avisa mediante una señal acústica.



Programas de cocción/ memoria de programación

La memoria de programas consta de 99 posiciones con 50 programas de cocción previamente programados y con tres fases de cocción por programa. Posee una programación sencilla mediante teclado numérico e introducción sin problemas de los correspondientes programas de cocción.



Fases de cocción

Las fases de cocción y el número de fases pueden controlarse en todo momento gracias al visor numérico.



Temperatura

Se cuece a la temperatura óptima para cada producto gracias a la introducción del grado exacto de temperatura, de regulación continua entre 60 y 119 °C: una cocción o una preparación simple, para un resultado irreprochable.

- para cocción sin presión / temperatura base entre 60 y 96 °C
- para cocción a presión / vapor saturado 97, a 119 °C



Tiempo

El tiempo deseado para la cocción se introduce de manera rápida y precisa, entre 1 y 999 minutos, mediante el teclado numérico. Los datos efectivos y previstos se controlan gracias al visor de la pantalla.



Señal acústica

Emite una señal sonora al finalizar una fase de cocción, al terminar el programa o en caso de error.



Teclado

Mediante el teclado numérico (similar a una calculadora), que ha sido sometido a las pruebas pertinentes, se introducen todos los valores y todos los programas.



Memoria de programación

Consta de 50 programas de cocción previamente grabados en la memoria y que se activan con una simple presión táctil.



Preselección de la hora

de inicio de la cocción

En el caso de cocciones lentas, por ejemplo, es posible programarlas hasta con 24 horas de antelación.

Visor

En el visor se muestra la hora, la preselección de la hora de inicio de la cocción y los errores de manipulación y de funcionamiento.

Diseño

Equipo compacto y de tamaño reducido, puede instalarse incluso en las cocinas más pequeñas.

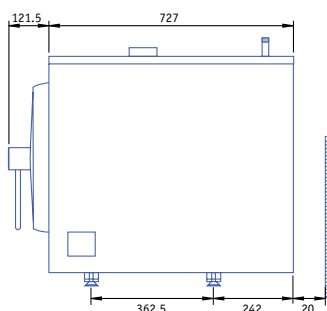
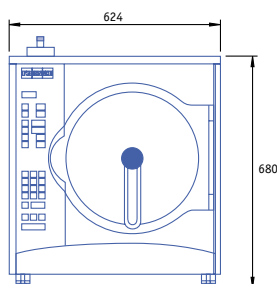
14. Cocedor a vapor Vitality Franke (cont.)

Cocedor a vapor

con sonda



- Programas de cocción/ memoria de programación: La memoria de programas consta de 99 programas de cocción con 50 previamente programados y con tres fases de cocción por programa.
- Fases de cocción: Las fases de cocción y el número de fases pueden controlarse en todo momento gracias al visor numérico.
- Temperatura: Se cuece a la temperatura óptima para cada producto gracias a la introducción del grado exacto de temperatura, de regulación continua entre 60 y 119 °C: una cocción o una preparación simple, para un resultado irreprochable.
- Tiempo: El tiempo deseado para la cocción se introduce de manera rápida y precisa, entre 1 y 999 minutos, mediante el teclado numérico.
- Diseño: Equipo compacto y de tamaño reducido, de modo que puede hallarse un lugar para el cocedor incluso en las cocina más pequeñas.
- Totalmente de acero inoxidable 18/10.
- Con generador de vapor seco a presión.
- Regulación electrónica de temperatura entre 60 y 119 °C, con exactitud.
- Programador de tiempo segundo a segundo hasta 999 minutos.
- Presión de alimentación: 2 bar, si es superior, debe instalarse manómetro regulador.
- Panel de mandos con teclas sensitivas muy fácil de manejar.
- Con guías para 3 recipientes GN 1/1 o subdivisiones, preferentemente perforados.
- Generador de vapor y descalcificador de agua incorporados en el aparato.
- Condensador de vapor incorporando (evitando que la tuberías de desagüe se deterioren por la temperatura del vapor)



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 400V 3PN	P.V.P. Rec. Euros
FS 1/1 P-15 CAS	0909063	624 x 848 x 680	15 kW	16.900,00.-

Bastidor soporte para cocedor a vapor

- Construida de acero inoxidable 18/10.
- Con guías para recipientes GN 2/1 ó subdivisiones.
- Abierto por todos los lados para facilitar el acceso a conexiones.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. Euros
MCV 2/1	0411967	620 x 720 x 900	1.345,00.-