

## 15.2 Hornos mixtos

### Hornos mixtos de Franke

Los magos de la cocción ideal para degustar una cocina de calidad y unos sabores auténticos:  
 Tecnología de vanguardia  
 Fácil ajuste  
 Rendimiento ecológico

■ El objetivo perseguido en todo el proceso de desarrollo consiste en simplificar la relación hombre – máquina de modo que todo aquel que trabaje en la cocina pueda preparar los alimentos de forma rápida y con un elevado rendimiento, y todo ello con una sencillez y una calidad dignas de destacar. Hemos tomado en consideración el frescor de los platos y el respeto al medio ambiente, un concepto plenamente ecológico.



*Evolino*



*Pequeño o grande, cada uno de los hornos mixtos de vapor combinado de Franke asocia tecnología punta, sencillez de uso y ecología.*

*Handy*



## 15.2 Hornos mixtos

**Auténtica alternativa:**  
Calentamiento a gas con quemador de combustión interna.

■ Elija el modo de calentamiento, eléctrico o a gas, en función de sus necesidades personales. En cualquier caso, existe un argumento convincente a favor del gas: los quemadores de combustión interna. Con esta técnica, el gas y el aire se mezclan antes de la combustión en proporciones óptimas. El resultado es un consumo de gas y un índice de emisiones reducidos incluso en un nivel de actividad que se mantenga elevado de forma permanente.



*Easy Evo Gas*



## Campana de condensación

■ **La solución para trabajar cómodamente**  
La campana de condensación reduce los vapores y los olores, con lo que el aire ambiental mejora.

*Handy Plus*



*Easy Evo*



*Handy Plus con campana de condensación*



## 15.2 Hornos mixtos

Pictogramas claros para los hornos mixtos de Franke.



Cocción al vapor  
30–130 °C



Tecla de selección del programa



Clima-Aktiv®



Cocción combinada  
30–250 °C



Teclado de 10 teclas



Velocidad del ventilador



Asado por aire caliente  
30–300 °C



Borrar/eliminar



Humedad 0–100% cocción manual al vapor, chimenea abierta/cerrada



Temperatura de la cámara de cocción 30–300 °C



Preselección del tiempo 24 h



Limpieza automática



Tiempo 1 min–24 h y funcionamiento continuo



Cocción a baja temperatura 30–120 °C



Tecla de fases de programas



Temperatura en el corazón del alimento 30–99 °C



Baño de vapor manual



Tecla de información/punto



Alarma



Tecla de ahorro energético



Memoria de programas

## 15.2 Hornos mixtos

### Equipamiento de serie de todos los aparatos

- Sistema de vapor frío exclusivo de Franke
- Rápido enfriamiento mediante el uso del calor residual
- Control por procesador
- Función de memoria (repetición del programa)
- Función de programa de etapa de cocción
- Vapor combinado, aire caliente, cocción BT
- Regeneración
- Baño de vapor manual
- Rango de temperaturas 30 - 300 °C
- Ajuste del tiempo 1 min. - 24 h
- Indicación numérica de la temperatura y del tiempo
- Función de reloj, preselección de tiempo
- Posición de funcionamiento continuo
- Rueda de ventilación, inversión automática
- Rueda de ventilación con cadencia
- Espacio de cocción higiénico
- Iluminación halógena
- Filtro de grasas
- Quitavaho integrado
- Puerta de observación panorámica
- Doble cristal aislante
- Interruptor de puerta sin contacto
- Cierre rápido de la puerta, manejo con una sola mano
- Junta de puerta extraíble
- Dos conexiones de agua
- Conexión fija para las agujas residuales según norma DVGW
- Sifón integrado
- Protección contra las corrientes de retorno
- Ventilación de salida
- Protección contra el sobrecalentamiento
- Protección contra los chorros de agua IPX5
- Programa de prueba de servicio KDA
- Panel de mandos basculante (servicio)
- Instrucciones de instalación
- Instrucciones de uso
- Instrucciones de uso abreviadas
- Manual práctico de cocina

### Características principales

Cuando uno trata de hacer disfrutar a los demás, se merece lo mejor.

#### ■ Sensor de temperatura en el corazón del alimento multipunto

La temperatura se obtiene a través de varios puntos de medición dispuestos a lo largo de todo el sensor. Los errores en la toma de la temperatura se compensan y se consigue una ejecución óptima de los programas de cocción.

■ AQA – ajuste de cantidad automático  
Esta función garantiza un resultado de cocción perfecto: el aparato se ajusta automáticamente según la cantidad que se debe cocinar.

#### ■ SPS – Steam Protection System, sistema de protección para vapor

Franke vuelve a establecer nuevos hitos en materia de seguridad laboral y calidad del aire ambiental. Al abrir la puerta el vapor no se escapa, ya que éste se evapora antes de finalizar el programa.

#### ■ Mayor capacidad y nuevas posibilidades

Los espacios de cocción más amplios permiten disponer de una separación entre bandejas de 67 mm. Existe asimismo la posibilidad de colocar una bandeja adicional. Con el soporte de fijación especial, usted mismo podrá instalar placas convencionales de 400 x 600 mm. Los platos de 320 mm de diámetro no suponen ningún problema para nuestros carros.

#### ■ Franke Cuisine Control

Es el software de gestión de la cocina. En colaboración con la empresa Innos GmbH, ofrecemos un programa de supervisión en línea y en tiempo real diseñado para la documentación de todos los parámetros que se pueden registrar acerca del proceso de enfriamiento, cocción o asado. En especial, proporciona las curvas de temperatura del núcleo o el espacio de cocción, los datos sobre las recetas y los parámetros de ajuste del aparato.

#### ■ Cámara de cocción higiénica

La cámara sin juntas, soldados por robot y con ángulos redondeados, dan respuesta a las mayores exigencias en materia de higiene.

#### ■ Seguridad HACCP

El horno mixto registra automáticamente cada una de las etapas del trabajo. Puede consultar los datos HACCP/LMHV a través del puerto serie RS232. El sistema HACCP Data Recording garantiza unos resultados constantes.

#### ■ Sistema de limpieza

El grifo ducha extensible se encuentra integrada de forma fija en el aparato. Opcionalmente puede incorporar un sistema de limpieza integrado totalmente automático.

#### ■ Data Manager

El software Franke Data Manager es un programa de fácil manejo que permite introducir datos sobre las diferentes fases en un PC y muestra toda la información especificada sobre las fases ya programadas en el horno mixto Easy Evo. El jefe de cocina puede imprimir las fichas disponibles sobre los distintos programas de cocción y redactar su propio manual de cocina.

#### ■ Nota

Consulte el equipamiento específico de determinados modelos y las opciones disponibles en la página 178, 179.

## 15.2.1 Franke Evolino

### Franke Evolino

Diseño sencillo  
 Símbolos descriptivos  
 Mandos funcionales



■ ¿Es usted de aquellos que desean tener en todo momento bajo control los productos que manejan? El sencillo uso del horno Evolino, con mandos giratorios y pantallas de indicación numérica, ofrece un grado de funcionalidad excelente. Y todo ello sin renunciar a ninguna de las funciones de su hermano mayor.

■ Los hornos Evolino y Evolino Plus, de dimensiones reducidas, se instalan hasta **en las cocinas más pequeñas**. Con muy pocas operaciones, obtendrá unos resultados óptimos en el modo de cocción al vapor, el asado y la regeneración. Éstas son las características que permiten conseguir este rendimiento único en un espacio reducido:

- **Grifo-ducha extensible.**
- **Canal de recuperación del agua** con orificio de salida en el aparato.
- **Sistema de control preciso de temperatura en el corazón** de los alimentos mediante sonda.



*Evolino 6x GN 2/3 con apertura inversa.*

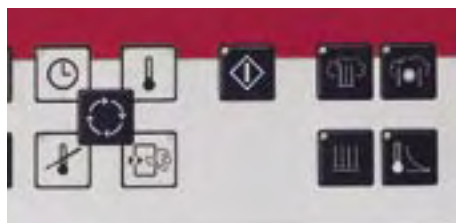


Modelo	Referencia	Capacidad	No guías	Espacio entre guías	Medidas en mm.	Potencia	Tensión Eléctrica	P.V.P. Rec. Euros
EVOLINO	0900200	6xGN 2/3	6	60	520 x 615 x 670	5.9	400 V 3N AC	5.814,00.-

## 15.2.2 Franke Evolino Plus

### Franke Evolino Plus

Tamaño reducido  
Tecnología avanzada  
Calidad constante



■ Los dos hornos mixtos más pequeños de la gama son tan polivalentes como los grandes. Gracias a su diseño único y compacto, los hornos Evolino y Evolino Plus pueden ubicarse allí donde se necesite un horno mixto de vapor combinado.

■ El modelo Evolino Plus, con un funcionamiento inteligente, le seducirá si además de polivalencia busca un aparato **sencillo de programar para cocinar sus 12 platos preferidos**. Con tan solo pulsar un botón, podrá estar seguro de obtener una calidad constante.



*Evolino Plus 6x GN 2/3*



Modelo	Referencia	Capacidad	No guías	Espacio entre guías	Medidas en mm.	Potencia	Tensión Eléctrica	P.V.P. Rec. Euros
EVOLINO PLUS	0900207	6xGN 2/3	6	60	520 x 615 x 670	5.9	400 V 3N AC	6.178,00.-

## 15.2.3 Franke Handy

### Franke Handy

Sencillez de uso  
Tecnología superior  
El modelo básico

■ La facilidad de ajuste manual mediante botones giratorios y el innovador sistema electrónico garantizan unos rápidos resultados en los modos de cocción por aire caliente, al vapor y combinada. La posibilidad de realizar una sucesión de programas de cocción independientes aumenta su productividad. Este aparato básico combina asimismo un ajuste de fácil manejo con una tecnología inteligente.

■ **Varias posibilidades de cocción:** combinación de los métodos de cocción por aire caliente y al vapor.

■ **Cuatro modos de uso:** vapor, vapor combinado/regeneración, aire caliente y cocción BT.

■ **Funcionamiento electrónico analógico:** con control por procesador y alimentación de energía según las necesidades.

■ **Velocidad reducida del ventilador**

■ **Combitronic®:** ejecución automática de varios modos de uso.

■ Indicadores de funcionamiento y de aviso.

■ **Tiempo y temperatura** con pantallas de indicación numérica teórica/real.

■ **Sistema de vapor frío:** sistema de producción de vapor directamente en el espacio de cocción exclusivo de Franke (patentado).

■ **Tecla de regeneración** en tres rangos de temperaturas:

Vapor Vario de 30 a 98 °C.

Vapor a 99 °C.

Vapor intensivo de 100 a 130 °C.

■ **Cocción por aire caliente** de 30 a 300 °C.

■ **Vapor combinado** de 30 a 250 °C.

■ **Baño de vapor manual.**

■ **Hora:** ajuste analógico, con indicación numérica de 1 min. a 24 h y funcionamiento continuo.

■ **Función de reloj:** preselección del tiempo hasta 24 h.

■ **Rápido enfriamiento** con la puerta del espacio de cocción cerrada mediante el uso del calor residual.

■ **Cierre rápido de la puerta:** manejo con una sola mano.

■ **Ajuste de la temperatura a corazón del alimento** de 20–99 °C, con pantallas de indicación numérica teórica/real.

■ **Equipados con una guía adicional en su estructura.**



## 15.2.3 Franke Handy (cont.)



*Handy 20x GN 1/1*



*Handy 10x GN 1/1*



*Handy 6x GN 1/1*



Modelo	Referencia	Capacidad	No guías	Espacio entre guías	Medidas en mm.	Potencia	Tensión Eléctrica	P.V.P. Rec. Euros
HANDY 611	0900213	6 x GN 1/1	7	67	925 x 805 x 840	11 KW	400 V 3N AC	<b>6.726,00.-</b>
HANDY 1011	0900225	10 x GN 1/1	11	67	925 x 805 x 1120	17 KW	400 V 3N AC	<b>9.977,00.-</b>
HANDY 2011	0900223	20 x GN 1/1	21	67	1030 x 880 x 1930	45 KW	400 V 3N AC	<b>20.049,00.-</b>



## 15.2.4 Franke Handy Plus

### Franke Handy Plus

La solución idónea para una manipulación óptima y un placer culinario de primera categoría: Fácil ajuste Tecnología perfeccionada **El superdotado.**



■ El horno mixto Handy Plus está perfectamente equipado para todos los trabajos de cocina. El panel de mandos claro y práctico, con pantallas de indicación numérica y botones giratorios, satisface a los usuarios por su gran facilidad de uso.

■ Su excelente equipamiento de serie con todas las funciones importantes y la posibilidad de introducir programas propios convierten a este aparato en el producto estrella de la cocina.

■ **Varias posibilidades de cocción:** uso y combinación de los modos de cocción por aire caliente y al vapor.

■ **Cuatro modos de uso:** vapor, vapor combinado/regeneración, aire caliente y cocción BT.

■ **Funcionamiento electrónico analógico:** con control por procesador y alimentación de energía según las necesidades.

■ **Panel de mandos claro:** indicación numérica en pantalla grande y botones giratorios analógicos ajustables de modo continuo con protección contra el rebasamiento.

■ **Combitronic®:** ejecución automática de programas de varios modos de uso.

■ **Memoria:** repetición del último programa sin nueva entrada. Teclado de membrana claro.

■ **Ducha** con tubo de goma flexible extensible **de caudal controlable.**

■ **Sistema de vapor frío:** sistema de producción de vapor directamente en el espacio de cocción exclusivo de Franke (patentado).

■ **Clíma-Aktiv®:** deshumidificación activa del ambiente del espacio de cocción.

■ **Programable** con 9 programas de 5 etapas de cocción.

■ **Modo de cocción al vapor** de 30 – 130 °C.

■ **Modo de cocción por aire caliente** de 30 – 300 °C.

■ **Modo de cocción al vapor combinado** de 30–250 °C.

■ **Cocción BT, Cook & Hold** para una cocción de larga duración de 30 – 120 °C.

■ **Baño de vapor manual.**

■ **Hora:** de 1 min–24 h y funcionamiento continuo.

■ **Función de reloj:** preselección del tiempo hasta 24 h.

■ **Rápido enfriamiento** con la puerta del espacio de cocción cerrada mediante el uso del calor residual.

■ **Cierre rápido** de la puerta: manejo con una sola mano.

■ **Ajuste de la temperatura a corazón del alimento** de 20–99 °C, con pantallas de indicación numérica teórica/real.

■ **Sistema de limpieza** opcional.

■ **Equipados con una guía adicional en su estructura.**

Handy Plus 10x GN 1/1



Handy Plus 6x GN 1/1



## 15.2.4 Franke Handy Plus (cont.)



*Handy Plus 20x GN 2/1  
Handy Plus 40x GN 1/1*

*Handy Plus 20x GN 1/1*



*Handy Plus 12x GN 2/1  
Handy Plus 24x GN 1/1*

Modelo	Referencia	Capacidad	No guías	Espacio entre guías	Medidas en mm.	Potencia	Tensión Eléctrica	P.V.P. Rec. Euros
HANDY PLUS 611	0900241	6xGN 1/1	7	67	925 x 805 x 840	11 KW	400 V 3N AC	<b>8.362,00.-</b>
HANDY PLUS 1011	0900243	10xGN 1/1	11	67	925 x 805 x 1120	17 KW	400 V 3N AC	<b>11.379,00.-</b>
HANDY PLUS 2011	0900245	20xGN 1/1	21	67	1030 x 880 x 1930	45 KW	400 V 3N AC	<b>20.339,00.-</b>
HANDY PLUS 1221	0900247	12xGN 2/1	13	67	1310 x 1086 x 1490	34 KW	400 V 3N AC	<b>19.766,00.-</b>
HANDY PLUS 2021	0900250	20xGN 2/1	21	67	1310 x 1086 x 1925	68 KW	400 V 3N AC	<b>28.514,00.-</b>

## 15.2.5 Franke Easy Evo

### Franke Easy Evo

*Con unos mandos sumamente sencillos, información sobre la cocción disponible en todo momento y funciones inteligentes complementarias, trabajar con este aparato es una experiencia totalmente novedosa.*



■ Nos hemos mantenido fieles a la filosofía de claridad y simplicidad de ajuste que caracteriza a nuestra marca y la hemos asociado a una tecnología ultramoderna. Con el nuevo panel de mandos, la entrada de instrucciones alcanza niveles de simplicidad sin parangón. Usted decide si prefiere trabajar en modo manual o con los programas. El horno Easy Evo, con un funcionamiento inteligente, le ayudará en todos sus proyectos.

■ Las innovadoras funciones de que dispone le ayudarán a hacer las delicias de sus comensales con unos platos preparados a la perfección. Nuestros jefes de cocina han prestado una atención muy especial a esta cuestión. Cada uno de los aproximadamente 130 programas que ya están introducidos se proporciona con extensa documentación de apoyo y diversas recetas. De este modo, podrá empezar a trabajar de inmediato. La facilidad de uso va acompañada de un sistema de control inteligente. Es imposible cometer errores de ajuste y el resultado de la cocción es siempre un éxito por su equi-

sita calidad. La gama de productos al completo satisface todas las necesidades. Desde el pequeño 6x GN 1/1 hasta el 20x GN 2/1, todos los modelos presentan las mismas características: sencillez, rapidez y perfección.

#### ■ Sistema de limpieza

El grifo ducha extensible se encuentra integrado de forma fija en el aparato. Opcionalmente puede incorporar un sistema de limpieza integrado totalmente automático.

#### ■ Data Manager

El software Franke Data Manager es un programa para PC de fácil manejo que permite introducir datos sobre las diferentes fases y muestra toda la información especificada sobre las fases ya programadas en el horno mixto Easy Evo. El jefe de cocina puede imprimir las fichas disponibles sobre los distintos programas de cocción y redactar su propio manual de cocina.

#### ■ Franke Cuisine Control

Es el software de gestión de la cocina. En colaboración con la empresa Innos GmbH, Franke ofrece un programa de supervisión en línea y en tiempo real diseñado para la documentación de todos los parámetros que se pueden registrar acerca del proceso de enfriamiento, cocción o asado. En especial, proporciona las curvas de temperatura del núcleo o el espacio de cocción, los datos sobre las recetas y los parámetros de ajuste del aparato.

■ **Climatic:** reúne los modos de uso de vapor, vapor combinado/regeneración y aire caliente: calor seco y húmedo combinables libremente; temperatura y medición de la humedad; humidificación y deshumidificación activas del ambiente del espacio de cocción.

■ **Programas especiales de cocción BT y Cook&Hold** para una cocción de larga duración de 30 – 120 °C.

■ **Programas especiales de cocción Delta-T:** ejecución de los programas de cocción ajustados en función de la temperatura en el corazón del alimento.

■ **Por el inventor del sistema de banquetes:** diversos programas de banquetes y programas de regeneración.

■ **Programable:** 300 programas con hasta 6 fases de programación. Entre ellos, 130 programas ya introducidos.

■ **Steptronic:** ejecución automática de los programas mediante la combinación variable de las fases de cocción.

■ **Memoria:** repetición del último programa sin nueva entrada.

■ **Información del programa a través de un teclado de 10 teclas similar a un teléfono móvil:** introducción de texto a fin de ampliar información del programa.

■ **Ajuste de la temperatura en el corazón del alimento con sensor multipuntos** a fin de obtener una medición precisa de la temperatura en el núcleo de 0–99 °C, ajuste de la ejecución de los programas de cocción y corrección de los errores en la toma de la temperatura.

■ **HACCP Data Recording:** grabación interna automática de los datos HACCP/LMHV con puerto serie RS232 para la salida de los datos.

■ **Sistema ecológico de función múltiple:** recuperación del calor mediante un intercambiador térmico que permite un ahorro notable de agua y energía. Posibilidad de conexión a instalaciones de optimización energética.

■ **Función de ahorro de energía:** reducción de la potencia de calefacción.

■ **SPS (Steam Protection System, sistema de protección para vapor):** evacuación automática del vapor antes del final del programa.

■ **Velocidad reducida del ventilador:** programable para una cocción adecuada de los alimentos.

■ **Baño de vapor manual** para la adición de humedad en caso necesario, por ejemplo en productos de pastelería.

■ **Rango de temperaturas** de 30 – 300 °C; rango de humedad de 0–100%.

■ **Ajuste del tiempo** de 1 min–24 h; funcionamiento continuo y preselección del tiempo hasta 24 h con el reloj.

■ **Rápido enfriamiento:** enfriamiento con la puerta del espacio de cocción cerrada mediante el uso del calor residual..

■ **AQA (ajuste de cantidad automático)** para garantizar un resultado de cocción ideal: reconocimiento y ajuste en función de la cantidad que se debe cocinar.

■ **Libro de cocina incorporado** para 300 programas con 6 fases de cocción cada uno: 130 programas introducidos por nuestros cocineros que se pueden modificar fácilmente. Supone un ahorro de tiempo y favorece la cocina creativa y flexible. Libro de recetas incluido.

■ **Sistema de vaporización integral de Franke:** hace posible un ajuste exacto del ambiente de cocción y reduce al mínimo el consumo energético y los gastos de mantenimiento.

■ **Equipados con una guía adicional en su estructura**

## 15.2.5 Franke Easy Evo (cont.)

Del “¡Ah!” del personal de cocina al “¡Oh!” de los comensales: Todo en uno, Todo con la máxima facilidad  
**Todo en un instante y perfecto**

Easy Evo 6x GN 1/1



Easy Evo 10x GN 1/1



Easy Evo 20x GN 1/1



Easy Evo 20x GN 2/1  
 Easy Evo 40x GN 1/1



Easy Evo 12x GN 2/1

Easy Evo 24x GN 1/1



### ELECTRICO

Modelo	Referencia	Capacidad	No guías	Espacio entre guías	Medidas en mm.	Potencia	Tensión Eléctrica	P.V.P. Rec. Euros
EASY EVO 611	0900267	6xGN 1/1	7	67	925 x 805 x 840	11 KW	400 V 3N AC	9.695,00.-
EASY EVO 1011	0900269	10xGN 1/1	11	67	925 x 805 x 1120	17 KW	400 V 3N AC	13.013,00.-
EASY EVO 2011	0900271	20xGN 1/1	21	67	1030 x 880 x 1930	45 KW	400 V 3N AC	22.675,00.-
EASY EVO 1221	0900273	12xGN 2/1	13	67	1310 x 1086 x 1490	34 KW	400 V 3N AC	21.264,00.-
EASY EVO 2021	0900275	20xGN 2/1	21	67	1310 x 1086 x 1925	68 KW	400 V 3N AC	31.069,00.-

### GAS

Modelo	Referencia	Capacidad	No guías	Espacio entre guías	Medidas en mm.	Potencia	Tensión Eléctrica	P.V.P. Rec. Euros
EASY EVO GAS 611	0900288	6xGN 1/1	7	67	925 x 805 x 840	12 KW	230 V N AC	11.568,00.-
EASY EVO GAS 1011	0900290	10xGN 1/1	11	67	925 x 805 x 1120	20 KW	230 V N AC	14.429,00.-
EASY EVO GAS 2011	0900292	20xGN 1/1	21	67	1030 x 880 x 1940	40 KW	400 V 3N AC	24.305,00.-
EASY EVO GAS 1221	0900293	12xGN 2/1	13	67	1310 x 1086 x 1495	35 KW	400 V 3N AC	22.905,00.-
EASY EVO GAS 2021	0900294	20xGN 2/1	21	67	1310 x 1086 x 1935	70 KW	400 V 3N AC	34.981,00.-

## 15.2.6 Opciones Hornos Mixtos

### Sistema de apertura inverso

Handy Plus 6x GN 1/1



Easy Evo Gas



Bajo pedido y sólo en los modelos 6xGN 2/3, 6xGN 1/1 y 10xGN 1/1, se puede suministrar el horno con un sistema de apertura desde la derecha hacia la izquierda, con el panel de mandos a la derecha.

PVP adicional al horno elegido (Evolino, Handy, Handy Plus, Easy Evo eléctrico o gas, con capacidad 6xGN2/3, 6xGN 1/1, 10xGN 1/1): + 433,00 euros.

### Sistema de limpieza automático



Los modelos Handy Plus y Easy Evo se pueden suministrar con un sistema de lavado integrado y totalmente automático con consumo mínimo de detergentes y agua, mediante un tubo mecanizado de lavado, integrado de manera fija en el aparato.

Programas de lavado. seleccionables: un programa de lavado manual para poca suciedad y cuatro programas de lavado y aclarado totalmente automáticos, según el grado de suciedad de la cámara de cocción.

Suministro incluido: una garrafa de 10 litros de disolvente, otra garrafa de 10 litros de enjagüe.

PVP adicional al horno elegido (Handy Plus, Easy Evo eléctrico o gas, con capacidad 6xGN 1/1, 10xGN 1/1, 20xGN 1/1, 12xGN 2/1, 20xGN 2/1): + 608,00 euros.

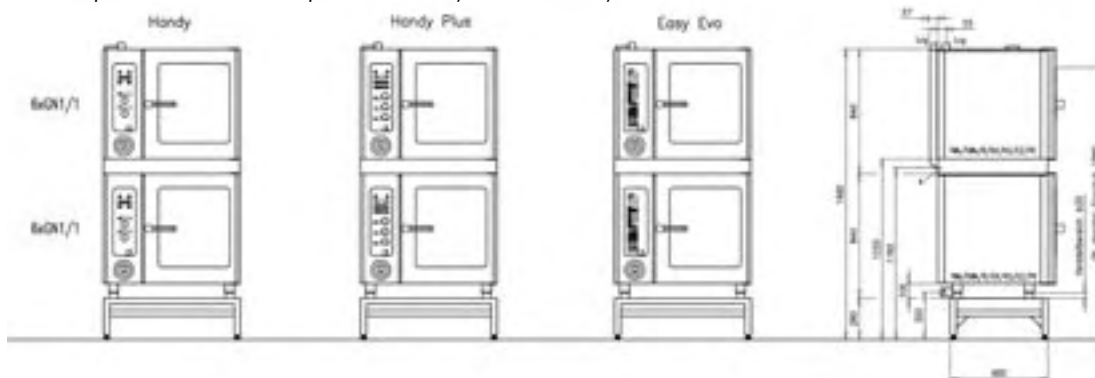
### Combinaciones a dos pisos



Opcionalmente por motivos de espacio o necesidad productiva y organizativa dentro de la cocina, se puede elegir la opción de combinar dos pisos de hornos, con los accesorios siguientes:

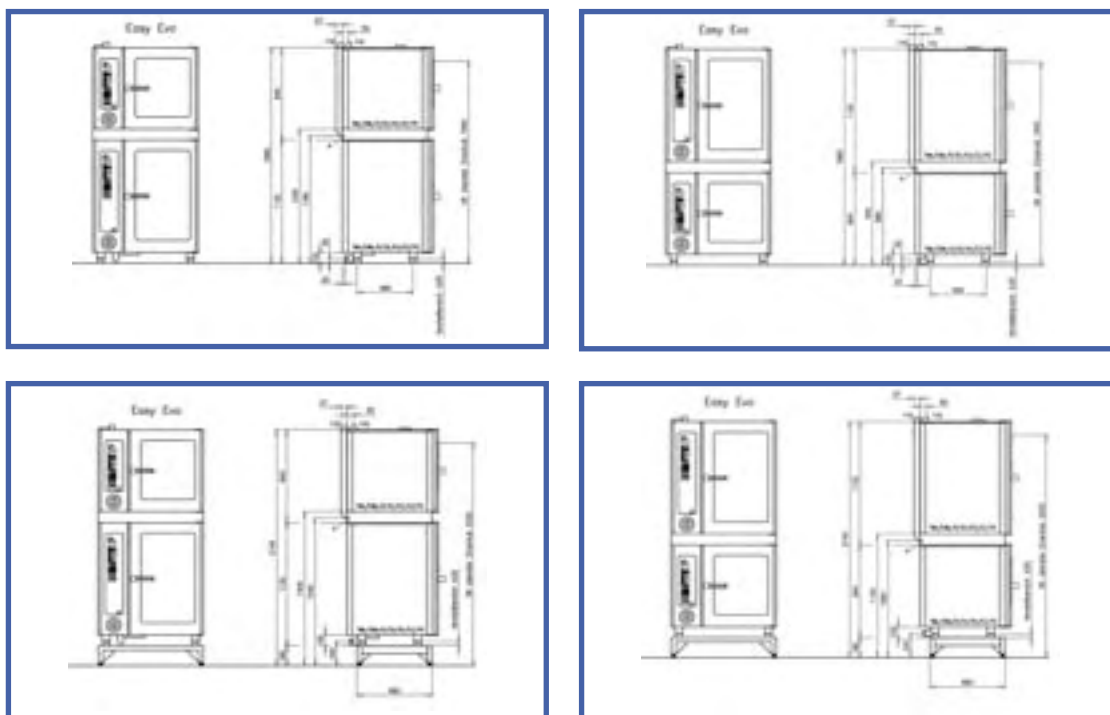
## 15 .2.6 Opciones Hornos Mixtos (cont.)

Para dos pisos de Horno con capacidad 6xGN 1/1 sobre 6xGN1/1:



Modelo	Referencia	Descripción	Alt. Bastidor	P.V.P. Rec. Euros
B 66 280	0900323	Bastidor	280	702,00.-
B 66 280 C	0900324	Bastidor y zocalo intermedio	280	1.357,00.-

Para dos pisos de Horno con capacidad 6xGN 1/1 o 10xGN1/1 (611 sobre 1011 o 1011 sobre 611)



Modelo	Referencia	Descripción	Alt. Bastidor en mm	P.V.P. Rec. Euros
B 610/106 180	0900322	Bastidor	180	675,00.-
Z 610/106	0900325	Zocalo intermedio		655,00.-



Sistema de limpieza automático para dos pisos

Se puede combinar un piso de hornos incluyendo el sistema de auto limpieza, mediante un PVP añadido de 861,00 euros.

; Atención ; Los hornos tienen que pedirse sin sistema de Auto limpieza incluido. Pedir el sistema aparte y especificar claramente el modelo expresamente diseñado para dos pisos.

Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
AC2	0900326	896,00.-

¡Saque el máximo rendimiento de los accesorios!

### Bastidores para Hornos



Estructura inferior con guías embutidas para GN



Estructura inferior con guías soldadas para GN

Bastidores-soportes para hornos de capacidad 6xGN 2/3, 6xGN1/1, 10xGN1/1, de altura diferente, y con estructura de guías soldada o embutidas según la necesidad de cada.

Modelo	Referencia	Medidas	Guías	Para horno	P.V.P. Rec. Euros
BAST 623	0900295	850	Soldadas	6 x GN 2/3	<b>1.052,00.-</b>
BAST 61011-570	0900305	570	Soldadas	6 y 10 x GN 1/1	<b>1.088,00.-</b>
BAST 61011-850	0900306	850	Soldadas	6 y 10 x GN 1/1	<b>1.088,00.-</b>
BAST-H 61011-670	0900307	670	Embutidas	6 y 10 x GN 1/1	<b>1.763,00.-</b>
BAST-H 61011-950	0900308	950	Embutidas	6 y 10 x GN 1/1	<b>1.763,00.-</b>

Handy Plus con campana de condensación



### Campanas de condensación

Solución para trabajar cómodamente, la campana de condensación reduce los vapores y los olores, con lo que el aire ambiental mejora sustancialmente.

Modelo	Referencia	Campana para	P.V.P. Rec. Euros
CAMP HD61011 D	0900301	Handy 6 x GN 1/1 y 10 x GN 1/1	<b>3.960,00.-</b>
CAMP HPEE 61011 D	0900303	Handy Plus y Easy Evo 6 x GN 1/1 y 10 x GN 1/1	<b>3.960,00.-</b>

### Armario caliente

Armario caliente con capacidad para 14 x GN 1/1  
Control de temperatura, de tiempo y de la humedad del aire:

Temperatura	30 - 90°C
Tiempo	0 - 99 Min.
Humedad	40 - 90%
Potencia	2,6 kW
Toma de agua	G 3/4"



Modelo	Referencia	Campana para	P.V.P. Rec. Euros
AC 61011	0900321	925 x 740 x 850	<b>5.344,00.-</b>

## 15.2.7 Accesorios Hornos Mixtos Franke (cont.)



Carro de platos para  
Horno 10 x GN1/1, Modelo CP 1011



Carro de platos para Horno 20 x GN21 Modelo CP 2021  
Funda térmica para carros de platos 2021, Modelo FT 2021

Los accesorios perfectamente coordinados suponen una simplificación del trabajo. Para ello, Franke pone a su disposición una serie de productos e instrumentos que se combinan a la perfección. También puede crear sistemas personalizados en función de sus necesidades.

### Sistema banquete para 6 y 10 x GN 1/1

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Rec. Euros
CP 611-570	0900328	Carro de platos (18) para bastidores 611 de altura 570mm.	2.371,00.-
CP 611-850	0900329	Carro de platos (18) para bastidores 611 de altura 850mm.	2.371,00.-
CP 1011-570	0900330	Carro de platos (32) para bastidores 1011 de altura 570mm.	2.487,00.-
CP 1011-850	0900331	Carro de platos (32) para bastidores 1011 de altura 850mm.	2.487,00.-
FT 611	0900332	Funda térmica para carros de platos 611	758,00.-
FT 1011	0900333	Funda térmica para carros de platos 1011	813,00.-

### Sistema banquete para 20 x GN 1/1, 12 x GN2/1 y 20xGN2/1

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Rec. Euros
CP 2011	0900336	Carro de platos (62) para Hornos de de 20xGN1/1	2.672,00.-
CP 1221	0900337	Carro de platos (77) para Hornos de de 12xGN2/1	3.374,00.-
CP 2021	0900338	Carro de platos (120) para Hornos de de 20xGN2/1	3.512,00.-
FT 2011	0900342	Funda térmica para carros de platos 2011	1.309,00.-
FT 1221	0900343	Funda térmica para carros de platos 1221	1.515,00.-
FT 2021	0900344	Funda térmica para carros de platos 2021	1.790,00.-