

13.1 Aparatos modulares Smartline

Smartline de Franke

Una combinación de unidades de cocción térmicas.
Una cocina flexible. Nuevas recetas.



■ En versión encastrable o de sobre mesa con regulación en altura (200-210 mm.), o bien en asociación con los muebles Smasterline de Franke, Los numerosos módulos de Franke convierten la gama en la solución inteligente y extensible que responde a todas las exigencias de un profesional que gestiona su cocina económicamente y que sorprende a sus clientes por su habilidad.

■ Todos los aparatos están equipados de una protección contra el sobre calentamiento y de un termostato de seguridad o bien de una regulación electrónica.



Plancha universal

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Con grifo de vaciado, termostato de seguridad.
- Regulación continua temperatura con termostato hasta 250°C.
- Dispositivo de recogida de grasas.

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 400V 2N/AC	P.V.P. Rec. Euros
PU 38	0937000	Sobre mesa	380 x 600 x 200	4 Kw	2.745,00.-
PU 38 E	0937001	Encastre	encastre: 352 x 572	4 Kw	2.745,00.-



Plancha estrecha

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Regulación continua temperatura con termostato hasta 250°C.
- Protección contra el sobre calentamiento y termostato de seguridad.
- Con sistema de recogida de grasas.

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 400V 2N/AC	P.V.P. Rec. Euros
PE 38	0937011	Sobre mesa	380 x 600 x 200	4 Kw	2.408,00.-
PE 38 E	0937012	Encastre	encastre: 352 x 572	4 Kw	2.408,00.-

13.1 Aparatos modulares Smartline (cont.)

Plancha larga lisa



- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Regulación continua temperatura con termostato hasta 250°C.
- Protección contra el sobre calentamiento y termostato de seguridad.
- Con sistema de recogida de grasas.

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 400V 2N/AC	P.V.P. Rec. Euros
PL 58	0937017	Sobre mesa	580 x 600 x 200	2 x 4 Kw	3.345,00.-
PL 58 E	0937018	Encastre	encastre: 552 x 572	2 x 4 Kw	3.345,00.-

Plancha larga lisa y ranurada



- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Regulación continua temperatura con termostato hasta 250°C.
- Protección contra el sobre calentamiento y termostato de seguridad.
- Con sistema de recogida de grasas.

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 400V 2N/AC	P.V.P. Rec. Euros
PLLR 58	0937025	Sobre mesa	580 x 600 x 200	2 x 4 Kw	3.665,00.-
PLLR 58 E	0937026	Encastre	encastre: 552 x 572	2 x 4 Kw	3.665,00.-

Cocedor de pasta



- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Con grifo de vaciado, termostato de seguridad.
- Cuba embutida de 325 x 530 x 180mm.
- **Importante:** el cocedor no incorpora ninguna cesta. Para cestas redondas o rectangulares así como GN.

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 400V 3N/AC	P.V.P. Rec. Euros
CPN 38	0937031	Sobre mesa	380 x 600 x 200	6 Kw	1.847,00.-
CPN 38 E	0937032	Encastre	encastre: 352 x 572	6 Kw	1.847,00.-

Accesorios

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Rec. Euros
PR 33	0937037	Placa de recubrimiento para insertar 3 cestas redondas y 3 cestas rectangulares	108,00.-
CRED	0937040	Cesta redonda (3 unidades por cocedor)	48,00.-
CRECT	0937041	Cesta rectangular (3 unidades por cocedor)	62,00.-

Baño maría



- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Con grifo de vaciado, termostato de seguridad.
- Cuba embutida para Gastronorm 1/1 de 150mm de profundidad o sub-divisiones.

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 230V 1N/AC	P.V.P. Rec. Euros
BM 38	0937046	Sobre mesa	380 x 600 x 200	1,8 Kw	1.207,00.-
BM 38 E	0937047	Encastre	encastre: 352 x 572	1,8 Kw	1.207,00.-

13.1 Aparatos modulares Smartline (cont.)



Vitro ceramica Ceran con dos zonas de calefacción

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Con dos zonas de calentamiento independientes.
- Consumo en energía mínimo, escasos rayos térmicos, amplia superficie de trabajo.

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 230V 3N/AC	P.V.P. Rec. Euros
VC 38	0937049	Sobre mesa	380 x 600 x 200	2 x 2,5 Kw	1.784,00.-
VC 38 E	0937050	Encastre	encastre: 352 x 572	2 x 2,5 Kw	1.784,00.-



Fuegos abiertos gas

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores con encendidos por piezo eléctrico y termopar de seguridad.
- Quemadores, zona plana y rejilla a movibles para facilitar la limpieza.

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	Potencia eléctrica Kcal.	Potencia eléctrica kW	P.V.P. Rec. Euros
FG 38	0937057	Sobre mesa	380 x 600 x 200	3010	1 x 3,5 kW	2.065,00.-
FG 38 E	0937058	Encastre	encastre: 352 x 572	3010	1 x 3,5 kW	2.065,00.-



Inducción 1 zona de calentamiento

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Identificación electrónica de la presencia de una sartén con indicación óptica si la sartén no conviene.
- Superficie de trabajo Ceran 340 x 560mm.
- Con regulación electrónica de la temperatura (termostato de seguridad contra el sobre calentamiento).
- Consumo en energía mínimo, escasos rayos térmicos, amplia superficie de trabajo.

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 230V 1N/AC	P.V.P. Rec. Euros
ID1 3835	0937059	Sobre mesa	380 x 600 x 200	3,5 Kw	2.859,00.-
ID1 3835 E	0937060	Encastre	encastre: 352 x 572	3,5 Kw	2.859,00.-

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 400V 3N/AC	P.V.P. Rec. Euros
ID1 385	0937061	Sobre mesa	380 x 600 x 200	5 Kw	3.420,00.-
ID1 385 E	0937062	Encastre	encastre: 352 x 572	5 Kw	3.420,00.-



Inducción 2 zonas de calentamiento

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Identificación electrónica de la presencia de una sartén con indicación óptica si la sartén no conviene.
- Superficie de trabajo Ceran 340 x 560mm.
- Con regulación electrónica de la temperatura (termostato de seguridad contra el sobre calentamiento).
- Consumo en energía mínimo, escasos rayos térmicos, amplia superficie de trabajo.

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 400V 3N/AC	P.V.P. Rec. Euros
ID2 385	0937063	Sobre mesa	380 x 600 x 200	2 x 3,5 Kw	5.181,00.-
ID2 385 E	0937064	Encastre	encastre: 352 x 572	2 x 3,5 Kw	5.181,00.-

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 400V 3N/AC	P.V.P. Rec. Euros
ID2 3810	0937065	Sobre mesa	380 x 600 x 200	2 x 5 Kw	5.821,00.-
ID2 3810 E	0937066	Encastre	encastre: 352 x 572	2 x 5 Kw	5.821,00.-

13.1 Aparatos modulares Smartline (cont.)



Wok

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Identificación electrónica de la presencia de una sartén, con indicación óptica si la sartén no conviene.
- Suministro sin la sartén especial Wok, que tiene que tener fondo magnético.
- Consumo en energía mínimo, escasos rayos térmicos, amplia superficie de trabajo.

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 230V 1N/AC	P.V.P. Rec. Euros
WOK 3835	0937067	Sobre mesa	380 x 600 x 200	3,5 Kw	3.551,00.-
WOK 3835 E	0937068	Encastre	encastre: 352 x 572	3,5 Kw	3.551,00.-

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 400V 3N/AC	P.V.P. Rec. Euros
WOK 385	0937069	Sobre mesa	380 x 600 x 200	5 Kw	4.157,00.-
WOK 385 E	0937070	Encastre	encastre: 352 x 572	5 Kw	4.157,00.-

Accesorios

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Rec. Euros
SWOK	0937045	Sartén wok con mango. Diámetro 360mm.	235,00.-



Freidora

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Regulación de la temperatura por termostato de 100 a 190°C.
- Termostato de seguridad contra el sobrecalentamiento. Con grifo de descarga.
- Capacidad de la cuba: 6-7 litros.

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 400V 3N/AC	P.V.P. Rec. Euros
F 38	0937072	Sobre mesa	380 x 600 x 200	5,8 Kw	1.830,00.-
F 38 E	0937073	Encastre	encastre: 352 x 572	5,8 Kw	1.830,00.-

Accesorios

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Rec. Euros
CF 38	0937078	Cesta de freidora	154,00.-



Silofrit

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Con recipiente embutido de 170 mm. de profundidad y chapa perforada.
- Sistema para mantener caliente los elementos fritos con resistencia superior e inferior.

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 230V 1N/AC	P.V.P. Rec. Euros
SIL 38	0937081	Sobre mesa	380 x 600 x 200	1 Kw	1.493,00.-
SIL 38 E	0937082	Encastre	encastre: 352 x 572	1 Kw	1.493,00.-

Unidad de trabajo neutro

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Unidad de trabajo con cajón neutro con capacidad para GN 1/1 de 100mm
- **Atención:** se suministra sin la plancha de cortar.

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. Euros
UT 38	0937083	Sobre mesa	380 x 600 x 200	790,00.-

Accesorios

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Rec. Euros
PC 38	0937084	Plancha para cortar, materia plástica, roja, 350 x 550 x 20mm.	108,00.-



13.2 Aparatos modulares Compactline

Compactline de Franke: Lo último en inducción

Una combinación de unidades de cocción compactas. Lo bueno dentro de lo pequeño.



■ **Comfort:** una regulación continua facilita una cocción eficiente y precisa en un ambiente agradable. Gracias a la reducción de la carga térmica, la cocina no se encuentra inútilmente sobre calentada. Eso permite un trabajo racional sin estrés para el equipo de cocina y entonces un aumento de productividad.

■ **Seguridad:** La tecnología de inducción es más segura. EL campo vitrocerámico no se calienta directamente y trasmite únicamente el calor radiante del recipiente de cocción. Se excluyen todo riesgo de quemaduras. El campo de cocción por inducción calienta únicamente la sartén.

■ **Gran variedad:** Cocina a inducción por ejemplo con el modelo **Basic** para los novatos, y económicos. Tendencia **Wok** para una cocina internacional, un verdadero juego de niños. La innovación absoluta **Multi:** con un aparato miles de posibilidades rápidas, económicas y racionales.

■ **Rapidez:** gracias a la transmisión casi directa de la energía, el tiempo de pre-cocción es muy corto y el proceso de cocción muy rápido. El calor se desarrolla sobre el fondo de la sartén y no sobre toda la superficie de cocción.

■ **Ahorro:** La percepción automática del recipiente de cocción libera únicamente la energía necesaria para calentar el fondo de la sartén. El suministro en energía es inmediatamente interrumpido en cuanto se retira el recipiente del campo de cocción, conllevando un ahorro de energía.

■ **Limpieza fácil:** Gracias a su superficie lisa, el campo de cocción a inducción es fácil de limpiar y conserva siempre el aspecto de nuevo. Lo único que hay que hacer es limpiar las salpicaduras con un paño húmedo.



Inducción Basic

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Identificación electrónica de la presencia de una sartén con indicación óptica si la sartén no conviene.
- Modelo con 1 zona de calentamiento, superficie de Ceran 320 x 320mm.
- Modelo con 2 zonas de calentamiento, superficie de Ceran 320 x 580mm.

con 1 zona de calentamiento

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 230V 1N/AC	P.V.P. Rec. Euros
IB1 3835	0937085	Sobre mesa	380 x 600 x 200	3,5 Kw	3.056,00.-

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 400V 3N/AC	P.V.P. Rec. Euros
IB1 385	0937086	Sobre mesa	380 x 600 x 200	5 Kw	3.579,00.-

con 2 zona de calentamiento

Modelo	Referencia	Tipo	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 230V 1N/AC	P.V.P. Rec. Euros
IB2 385	0937092	Sobre mesa	380 x 700 x 200	2 x 3,5 Kw	5.989,00.-
IB2 3810	0937093	Sobre mesa	380 x 700 x 200	2 x 5 Kw	7.041,00.-

13.2 Aparatos modulares Compactline (cont.)

Inducción Wok tecnología RTCS



- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Sistema RTCS "Realtime Temperatur Control System".
- Identificación electrónica de la presencia de una sartén con indicación óptica si la sartén no conviene.
- Suministro sin la sartén especial Wok, que tiene que tener fondo magnético.
- Consumo en energía mínimo, escasos rayos térmicos, amplia superficie de trabajo.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 230V 1N/AC	P.V.P. Rec. Euros
WOKC 35	0937098	380 x 440 x 198	3,5 Kw	3.694,00.-

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 400V 3N/AC	P.V.P. Rec. Euros
WOKC 5	0937099	380 x 440 x 198	5 Kw	4.461,00.-

Accesorios

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Rec. Euros
SWOK	0937045	Sartén wok con mango. Diámetro 360mm.	235,00.-

Multi inducción

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Identificación electrónica de la presencia de una sartén con indicación óptica si la sartén no conviene.
- Tres en uno: con un solo aparato de placa Ceran se puede tener tres tipos de cocinas. Sistema Wok, plancha o cuece pasta. Suministrado sin accesorios.
- Tecnología de vanguardia SMD controlada por microprocesor.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 230V 1N/AC	P.V.P. Rec. Euros
MU 3835	0937106	380 x 440 x 138	3,5 Kw (230V 1N/AC)	3.260,00.-
MU 385	0937107	380 x 440 x 138	5 Kw (400V 3N/AC)	4.461,00.-

Accesorios WOK

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Rec. Euros
CWOK	0937108	Cuadro adicional wok	288,00.-
SWOK	0937045	Sartén wok con mango. Diámetro 360mm.	235,00.-

Accesorios Plancha

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Rec. Euros
PL 38	0937110	Placa lisa con dos asas 385 x 385 x 20mm.	1.175,00.-

Accesorios cuece pasta

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Rec. Euros
R 36	0937115	Recipiente 20,5 litros, diámetro 360mm.	52,00.-
4C	0937116	Juego de 4 cestas	75,00.-

Plancha tecnología RTCS

- Sistema RTCS "Realtime Temperatur Control System". Temperatura de 20 a 230 °C.
- Con protección anti salpicado.
- Display digital controlando la temperatura.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Potencia eléctrica	P.V.P. Rec. Euros
PL RTC35	0937119	521 x 440 x 198	3,5 Kw (230V 1N/AC)	4.169,00.-
PL RTC5	0937120	521 x 440 x 198	5 Kw (400V 3N/AC)	4.363,00.-
PL RTC7	0937121	646 x 665 x 198	7 Kw (400V 3N/AC)	7.113,00.-
PL RTC10	0937122	646 x 665 x 198	10 Kw (400V 3N/AC)	7.472,00.-

13.3 Frontcooking & Fresh & Smart

Con aspiración integrada.

Cocción en directo delante de sus clientes.

Flexibilidad en el empleo.

Constante intercambiabilidad de los aparatos de cocción Smart Line.



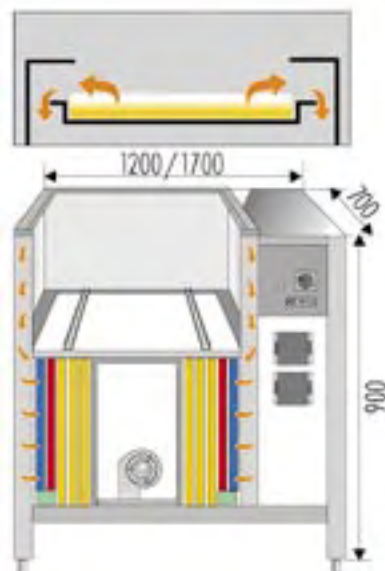
■ **Comfort:** Fresh&Smart permite freír, cocinar a la brasa, calentar en el Wok sin campana aspirante. No hay más olores desagradables, ni siquiera en los locales cerrados, gracias a la aspiración directa situada encima de la zona de cocción. Los vapores y olores están directamente conducidos hacia abajo en un filtro especial gracias a rejillas de aspiración.



- Vapores y olores eliminados.
- Aspiración tri-lateral directa.
- Eliminación de los olores al 92%.
- Flexibilidad de utilización.
- Nuevos segmentos de mercado.
- Posible instalación en centros ya existentes.
- Muy fácil limpieza de todas las piezas.
- A elegir, colores y/o protección de vidrio.

Funcionamiento

- filtros preparatorios
- filtros textiles
- filtros carbón activo
- recipiente de recuperación de grasas



Características técnicas

Modelo	Referencia	Dimension con vitrina	Dimension sin vitrina	Potencia kW	Tensión	Capacidad	Conexión eléctrica	P.V.P. Rec. Euros
Smart 1200 V	0937126	1200x703x1260	1200x700x900	0,225	2x400V, 3N AC	2 Smart Line	3L + N + PE	10.928,00.-
Smart 1200	0937127	1200x703x1260	1200x700x900	0,225	2x400V, 3N AC	2 Smart Line	3L + N + PE	9.664,00.-
Formula 1700 V	0937148	1700x703x1260	1700x700x900	0,225	2x400V, 3N AC	2 Smart Line	3L + N + PE	15.573,00.-
Formula 1700	0937149	1700x703x1260	1700x700x900	0,225	2x400V, 3N AC	2 Smart Line	3L + N + PE	13.941,00.-

Accesorios Smart 1200

Modelo	Referencia	Zona de apoyo en Cristal	Luz 2 proyectores baja tensión 500W	Pintura RAL	Caja de transporte	Kit de ruedas para caja de transporte	P.V.P. Rec. Euros
ZA 1200	0937129	•					381,00.-
LUZ 1200	0937130		•				904,00.-
CO 1200	0937131			•			863,00.-
CA 1200	0937132				•		3.864,00.-
KITR	0937133					•	523,00.-

Accesorios Formula 1700

Modelo	Referencia	Zona de apoyo en Cristal	Luz 2 proyectores baja tensión 500W	Pintura RAL	Caja de transporte	Kit de ruedas para caja de transporte	P.V.P. Rec. Euros
ZA 1700	0937149	•					496,00.-
LUZ 1700	0937152		•				1.392,00.-
CO 1700	0937153			•			1.202,00.-
CA 1700	0937154				•		4.522,00.-
KITR	0937133					•	523,00.-



■ Smart 1200 con Wok y Plancha universal



■ Formula 1700 V con zona de apoyo en cristal (ZA 1700) y luz 2 proyectores (LUZ 1700).

Atención: los modulos Smart Line no están incluidos en el precio del mueble (ver páginas correspondientes).