

FOUR COMPACT



CUISSON



FRANSTAL
Platinum



LA NOUVELLE ÈRE en cuisine



La caractéristique absolument unique qui distingue la gamme des Fours compact Platinum des autres fours professionnels s'appelle "Cloud". Dans le "Cloud" vous trouverez tout le savoir-faire pour arriver au plat terminé, c'est-à-dire : les recettes, le processus, le système de préparation, le programme de cuisson et la présentation de chaque plat.

Le Four compact Platinum fournit, suggère, actualise Les éléments essentiels pour obtenir des résultats de qualité exceptionnelle, de haut niveau et toujours constants.



CONNEXION WI-FI
OU PAR CARTE ETHERNET



ACCÈS AU CLOUD
APRÈS ENREGISTREMENT



TOUS LES CONTENUS
TOUJOURS DISPONIBLES SUR CLOUD



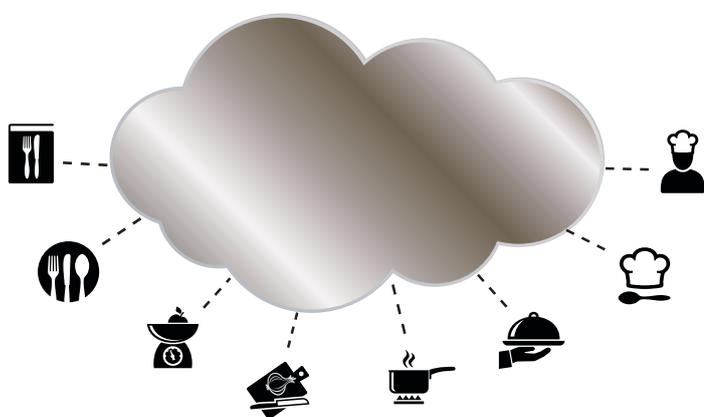
SAUVEGARDE DE TOUS LES CONTENUS,
CONFIGURATIONS, PERSONNALISATIONS



PARTAGE DES CONTENUS
SUR PLUSIEURS APPAREILS



SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE TOUJOURS
DISPONIBLE GRÂCE AU SERVICE À DISTANCE



RECETTES

Le cloud permet de transférer les recettes créées sur votre PC directement dans votre four.



CUISSON

Le cloud est programmé pour une synchronisation maximale entre les ingrédients, la préparation et la cuisson de chaque recette.



HISTOIRE

Le cloud ne contient pas seulement les recettes mais il contient aussi leurs origines et leurs évolutions.



PRÉSENTATION

Le service à table n'est pas complet sans une présentation attrayante et originale du plat.



INGRÉDIENTS

Les recettes du cloud indiquent aussi tous les ingrédients et les quantités sont énumérées en détail.



MISE À JOUR

La connexion constante au Cloud vous permet d'être à toujours en permanence.



PRÉPARATION

Le Cloud vous illustre dans les moindres détails la façon de réaliser la recette, étape par étape.



RECETTES PERSONNALISÉES

Le Four compact Platinum soutient la passion et le talent créatif du Chef.

TOUT À PORTÉE de doigt



L'interface graphique se renouvelle complètement et s'associe avec un plat design, le Four compact Platinum est comme le grand écran de votre dispositif mobile ou de votre tablette avec les mêmes logiques de navigation :

Feuilletez le menu, faites glisser les icônes, ouvrez les fichiers, composez de nouvelles pages, créez des dossiers avec de nouveaux contenus sélectionnés sur le cloud et les ajouter au contenu déjà présent sur la machine.

Tout cela en toute liberté, créativité et simplicité.



TOUTES LES RECETTES EN UN CLIC

Les recettes du monde entier sont toujours disponibles et mises à jour grâce au cloud.



RECONNAISSANCE INTELLIGENTE

Le Four compact Platinum vérifie la compatibilité de cuisson des plats différents en mode multiniveau et indique les cuissons qui sont susceptibles d'être réalisées simultanément.



ÉCRAN PERSONNALISABLE

La page-écran principale permet à chacun de saisir ses propres recettes et sélectionnant seulement ce dont on a besoin ou ce que l'on prépare habituellement. Les icônes sous forme de photos et noms rendent la programmation complètement intuitive.



ÉCRAN-TACTILE

Écran couleur 10 pouces LCD capacitif haute définition, avec sélection des fonctions tactiles. Écran configurable selon les exigences de l'utilisateur.

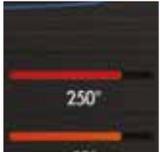
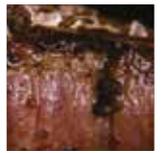


ESPACE DÉDIÉ

Connecteur universel : sonde à coeur multipoint, multisonde ou à aiguilles pour la cuisson sous vide, douchette de lavage à enroulement automatique, port usb, le tout dans un seul espace pratique et bien aménagé.

CUISSON AUTOMATIQUE

ICS INTERACTIVE COOKING SYSTEM



Le Four compact Platinum sélectionne tout seul le mode de cuisson (combiné vapeur + air chaud, vapeur ou air pulsé) ; il contrôle et règle constamment la température de cuisson et ajuste toujours le pourcentage d'humidité souhaité grâce au système Autoclima.

Toutes les fonctions sont contrôlées régulièrement et selon chaque plat à préparer : de cette façon votre four adapte constamment et automatiquement la cuisson pour réaliser des préparations idéales.



ECOSPEED/GFT

Avec les fonctions Ecospeed et GFT, tout en reconnaissant la quantité et le type de produit à cuire, optimise et contrôle l'alimentation en énergie, en gardant toujours la température de cuisson appropriée pour éviter les oscillations. Résultat : seule la quantité d'énergie utile est utilisée pour une efficacité et un rendement énergétique optimum.

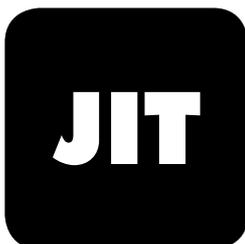
CUISSON MULTI-NIVEAU



MULTILEVEL PLUS

Les avantages sont :

- Une consommation d'énergie optimisée grâce à une seule charge.
- La gestion automatique de la qualité, avec des résultats constants et renouvelables sans aucune erreur.
- L'optimisation des espaces, de la gestion et de l'organisation.
- L'optimisation du temps.
- La réduction des équipements uniquement dédiés à chaque fonction (grille, friteuse, poêle...).
- Le dédoublement sur chaque niveau de la fonction multi-niveaux permet de doubler la capacité de production.



JUST IN TIME

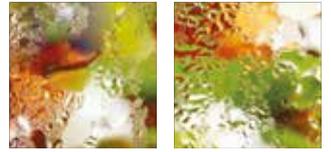
Si le système multiniveau prévient progressivement lorsque les produits sont prêts à différents niveaux, un deuxième système complémentaire, JIT, permet de sortir du four une variété d'aliments en même temps.

Tout cela avec la plus grande organisation et les meilleurs résultats toujours garantis. Mieux organiser votre temps dans la cuisine est possible avec la fonction JIT.

Laissez-vous séduire par la cuisson simultanée des aliments avec des temps de cuisson et de tailles différentes : Le Four compact Platinum vous avertira dans l'ordre quand il sera temps de mettre au four les produits pour le faire cuire et les ressortir tous ensemble et en même temps. Grande variété d'aliments en toute confiance et qualité.

Le Four compact Platinum garde le contrôle sur tout.

CUISSON À LA VAPEUR



Le Four compact Platinum permet de réaliser la cuisson à la vapeur à basse température de 30 °C à 99 °C extrêmement précis avec une consommation minimale d'eau et d'énergie. La cuisson à la vapeur à 100 ° vous permet de cuire parfaitement tout type d'aliment que vous devez normalement faire cuire dans l'eau par ébullition. Vous obtenez ainsi des économies considérables : pas de casseroles, moins d'espace requis, pas d'attente pour l'eau bouillante, diminution de la consommation d'énergie, temps de cuisson plus rapides. Enfin, la cuisson vapeur forcée jusqu'à 130 ° convient aux produits surgelés (légumes surgelés), notamment pour les grandes quantités.



SOUS-VIDE

Cette technique de cuisson requiert la précision de la température au degré près dans l'enceinte et au coeur du produit. Tout cela peut être assuré par une sonde à aiguille de 1 mm (spécifique pour le sous-vide ou les petites tailles) pour la cuisson avec une préservation maximale de la qualité nutritionnelle et avec une perte de poids plus faible que jamais.

PASTEURISATION

La technique innovante de cuisson à la vapeur, à basse température contrôlée qui est utilisée pour différents types de produits. De nombreux avantages qualitatifs avec des durées de conservation à longue et durée moyenne. Une nouvelle manière de présentation des aliments.



ECOVAPOR/TURBOVAPOR

Le Four compact Platinum reconnaît le type et la quantité d'aliments chargés et ne produit que la vapeur nécessaire à la cuisson. Le système EcoVapor vous permet d'obtenir une réduction nette de la consommation d'eau et d'énergie, grâce au contrôle automatique de la saturation de vapeur dans la chambre de cuisson.

CUISSON UNIFORME

2 VITESSES DE VENTILATION
(avec fonction ventilation intermittente)



L'uniformité de cuisson pour franstal est depuis toujours une valeur fondamentale et grâce à 6 vitesses de ventilation, vous obtenez d'excellents résultats, même à pleine charge et même en pâtisserie.



CUISSON CROUSTILLANTE ET SÈCHE

Grâce à la technologie brevetée Fast Dry® (système de déshumidification actif de la chambre de cuisson), vous obtenez le brunissement parfait et croustillant de frites, grillades, gâteaux, pain, même à pleine charge.

Utilisation garantie à 100% de la capacité maximale.

CUISSON JUTEUSE

Le système Autoclima® du Four compact Platinum gère automatiquement l'hygrométrie dans la chambre de cuisson.



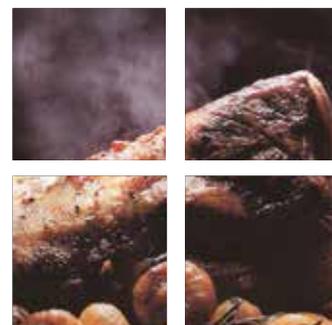
CUISSON NOCTURNE



24h / 24h

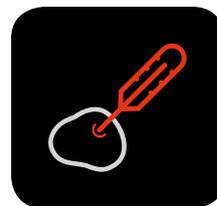
Que des avantages dans le fonctionnement du Four compact Platinum pendant que la cuisine est au repos :

- Optimiser l'utilisation du four 24h/24h
- Faire un type de cuisson qui réduit la perte de poids en garantissant la meilleure qualité du produit
- Réduire la consommation d'énergie.



DES SONDES POUR CHAQUE FONCTION

La sonde multi-points de série garantit toujours une cuisson parfaite au coeur du produit, la sonde aiguille est indiquée pour les cuissons sous-vide et les petites pièces (en option).



SYSTÈME DELTA T

Grâce à une faible différence, constante dans le temps, entre la température en chambre et la température du produit à coeur contrôlée par la sonde, des cuissons particulières sont possibles pour réaliser des grosses pièces de viande comme par exemple, le jambon cuit.

NETTOYER, COMPLÈTEMENT ET SIMPLEMENT

CHOISISSEZ LE LAVAGE LE PLUS APPROPRIÉ À VOS EXIGENCES PARMIS 5 PROGRAMMES DE LAVAGE

LCS Liquid Clean System



Tous les Fours compact Platinum de 7 à 10 niveaux sont équipés d'un système de lavage automatique LCS avec détergent liquide en cartouche 100% recyclable. Le système est inséré dans un compartiment escamotable.

En revanche, les Fours compact Platinum 20 niveaux posés au sol sont équipés de système automatique de lavage LM avec détergent liquide en bidons.

Le détergent est vaporisé à l'intérieur de la chambre de cuisson de manière totalement automatique. L'action combinée du produit, de la vapeur et de l'eau de rinçage agit efficacement sur les graisses et les résidus qui se déposent durant la cuisson.



LAVAGE ECO

Le nouveau niveau de lavage ECO ajouté à ceux déjà existants contribue à la diminution des consommations de détergents au bénéfice de la réduction des coûts.

CONSOMATION ECO

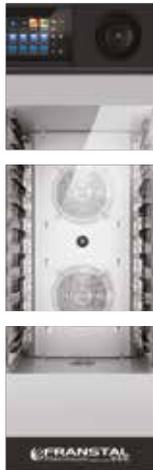
Grâce à l'écran des consommations, vous pouvez mesurer les consommations en eau, en énergie et en produits lessiviels.



COMPACT PLATINIUM

dans un excellent menu

GAMME ET CARACTÉRISTIQUES



Design élégant et compact, idéal pour les petites cuisines mais aussi pour celles ouvertes. En 4 modèles avec différentes tailles et capacités. Les Fours Compact Platinum, la conquête de l'espace en cuisine.



ÉCRAN TACTILE 7"

Commandes simples et intuitives, écran tactile couleurs 7 pouces LCD à haute définition. Programmable selon les exigences de cuisine, il suffit de toucher simplement l'icône du plat souhaité pour lancer les méthodes de cuisson.



ESPACE DÉDIÉ : SONDE AU COEUR MULTIPOINT, PORT USB.

Les Fours compact Platinum disposent d'un espace dédié au rangement des ustensiles en mesure d'augmenter la qualité de la cuisson tels que la sonde au coeur multipoint (fournie), la sonde à aiguille pour les petits morceaux ou le sous-vide et le port USB.

MODÈLES À VAPEUR DIRECTE	Alimentation	Capacité chambre 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Entraxes entre les étagères (mm)	Nombre de repas	Puissance électrique (kW)	Puissance thermique nominale Gaz (kW/kcal)	Dimensions externes (L x P x H mm)	Tension alimentation (tensions et fréquence spéciales sur demande)
CLACOEN026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
CLACOEN061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
CLACOEN101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CLACVEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CLACVGN061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7,310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz
MODÈLE AVEC CHAUDIÈRE	Alimentation	Capacité chambre 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Entraxes entre les étagères (mm)	Nombre de repas	Puissance électrique (kW)	Puissance thermique nominale Gaz (kW/kcal)	Dimensions externes (L x P x H mm)	Tension alimentation (tensions et fréquence spéciales sur demande)
CLACBEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

DES SOLUTIONS à chaque exigence



SUPPORT AVEC RACK
À PLATEAUX
MOD. CLACOEN



SUPPORT AVEC RACK
À PLATEAUX
MOD. CLACV../CLACB..



SUPPORT AVEC MAINTIEN
EN TEMPÉRATURE
ET COMPARTIMENT NEUTRE
MOD. CLACV../CLACB..

Les Fours compact Platinum offrent pour les différents modèles des configurations pratiques et fonctionnelles.

Le rack à plateaux, le support neutre ou l'armoire exclusive de maintien de la température, de cuisson lente à basse température et de remise en température.



CLACOEN
026+026



CLACOEN
061+061



CLACV../
CLACB..
061+061

SUPERPOSITIONS

En cas d'espaces réduits et de diversification de production simultanée nous vous proposons différentes combinaisons de superpositions..



DOUCHETTE

Douchette de lavage (en option).

