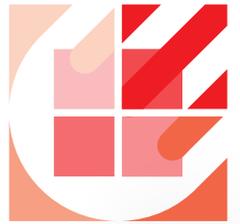


# FOUR MIXTE



**CUISSON**



**FRANSTAL**  
Platinum

# LA NOUVELLE ÈRE

## en cuisine



La caractéristique absolument unique qui distingue la gamme des Fours mixte 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 mixte 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



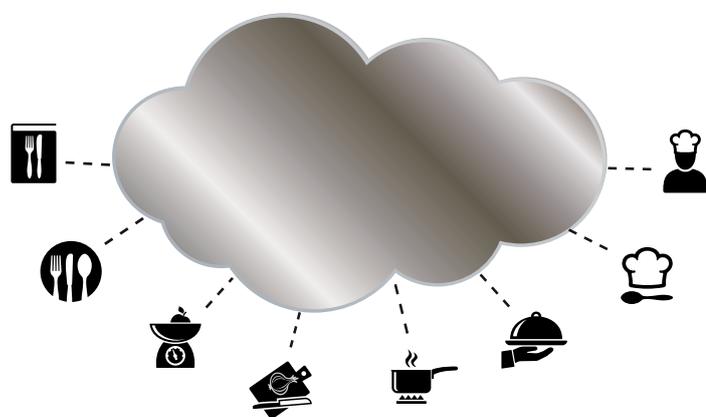
SAUVEGARDE DE TOUS LES CONTENUS,  
CONFIGURATIONS, PERSONNALISATIONS



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.



### INGRÉDIENTS

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



### 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.



### 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 mixte 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 mixte 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 mixte 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 - TFT capacitif haute définition, avec sélection des fonctions tactiles. Écran configurable selon les exigences de l'utilisateur.

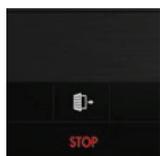
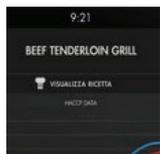
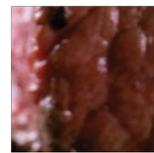


## ESPACE DÉDIÉ

Connecteur universel : sonde fixe pour les modèles sur socle, 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 mixte 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, Platinum 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 maximum.

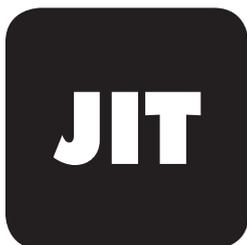
# CUISSON MULTI-NIVEAU



## 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

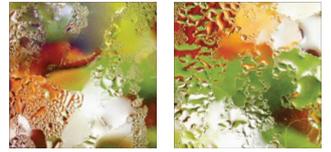
Si le système multiniveau prévient progressivement lorsque les produits sont prêts à différents niveaux, un deuxième système complémentaire, JIT, permet de sortir du four une variété d'aliments en même temps.

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 : Platinum vous avertira dans l'ordre quand il sera temps de mettre au four les produits pour les faire cuire et les ressortir tous ensemble et en même temps. Grande variété d'aliments en toute confiance et qualité.

Le Four mixte Platinum garde le contrôle sur tout.

# CUISSON À LA VAPEUR



Le Four mixte 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 devrez 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 Franstal 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

6 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 mixte Platinum gère automatiquement l'hygrométrie dans la chambre de cuisson.



# CUISSON NOCTURNE



**24h / 24h**

Que des avantages dans le fonctionnement du Four mixte 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.

# SMOKEGRILL



Même les types de cuisson et les finitions impensables, liés à un équipement spécifique et particulier, avec les applications du Four mixte Platinum n'ont pas de limites pour la créativité du cuisinier (application Smokegrill - en option).

De superbes résultats à prix réduits et à haute valeur ajoutée.



## SMOKEGRILL

Le Four mixte Platinum avec SmokeGrill est le premier, parmi les fours fonctionnels, qui permet la cuisson sur le grill, propose et reprend les avantages de la cuisson au bois - saveur, goût, arôme - sans les inconvénients du bois comme la fumée et la poussière. Les aliments sortent de la cuisine avec une apparence identique à celle du grill et du barbecue.

## FUMAGE

Même le fumage n'est plus un obstacle grâce au Four mixte Platinum qui sans aucun type de combustion, permet de produire ce type de résultat.

Le processus est entièrement automatique (gestion de la quantité de fumée liquide) et ne laisse pas de résidus, ce qui permet de réutiliser le four dès le départ pour effectuer d'autres types de cuisson.



# NETTOYER, COMPLÈTEMENT ET SIMPLEMENT

CHOISISSEZ LE LAVAGE LE PLUS APPROPRIÉ À VOS EXIGENCES PARI MI 7 PROGRAMMES DE LAVAGE

MANUEL - RINÇAGE - FAST - SOFT - MEDIUM ECO - HARD ECO - GRILL



Tous les Fours mixte Platinum de 6 À 10 niveaux sont équipés d'un système de lavage automatique VCS avec détergent liquide en cartouche 100% recyclable. Le système est insérée dans un compartiment escamotable.

En revanche, les Fours mixte Platinum 20 niveaux et les fours 161 (10+6 niveaux) posés au sol sont équipés de système automatique de lavage VCS2 - VCS3 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.



VCS Vapor Clean System



VCS2 - VCS3 Clean System



## 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.

2 programmes Eco : Medium Eco - Hard Eco



## CONSOMMATION CONTROLÉE

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

### MÉTHODES DE CUISSON

- ICS (Interactive Cooking System) système automatique de cuisson des recettes italiennes, françaises, internationales, espagnoles, russes, asiatiques et allemandes, avec leurs histoires, les ingrédients, le processus, le programme de cuisson automatique et la présentation du plat.
- Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson : Convection de 30°C à 300°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné convection + vapeur de 30°C à 300°C, avec lancement immédiat.
- Préchauffage à 320°C.
- Mode programmable - Possibilité de programmer et de mémoriser le programme de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles) en attribuant à chaque programme un nom propre, une photo et des informations sur la recette.
- Mode MULTILEVEL PLUS et JIT.
- Autoclima® système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson.
- Fast-Dry® système de déshumidification rapide de l'enceinte de cuisson.

### FONCTIONNEMENT

- Écran configurable selon les besoins des utilisateurs en mettant en évidence leurs programmes favoris.
- Cloud, système Wi-Fi/Ethernet pour enregistrer les paramètres personnels, mise à jour du Logiciel, archivage des données HACCP et téléchargement de nouvelles recettes.
- Lancement d'une cuisson automatique (ICS) « one touch »
- Organisation des recettes dans des dossiers avec des aperçus en donnant à chaque dossier son propre nom.
- Reconnaissance intelligente des recettes dans les dossiers multiniveaux.

### NETTOYAGE ENTRETIEN

- Fonction autodiagnostic avant démarrage de vérification de l'équipement, avec descriptif visuel et indication sonore des éventuelles anomalies.
- Système de lavage automatique VCS (breveté) jusqu'à 30% en moins de consommation de détergent, avec réservoir intégré pour les modèles de table et dosage de détergent automatique.
- Système anticalcaire CALOUT en série pour les modèles à chaudière, avec réservoir intégré et dosage automatique.



Four mixte 6 GN1/1



Four mixte 6 GN2/1



Four mixte 10 GN1/1



Four mixte 10 GN2/1



Four mixte 20 GN1/1



Four mixte 20 GN2/1

MODÈLES À CHAUDIÈRE	Alimentation	Capacité chambre 1/1 GN (325 x 530 mm) 2/1 GN (530 x 650 mm)	Entraxes entre les étagères (mm)	Nombre de repas	Puissance électrique (kW)	Puissance Chauffage Gaz Nominale (avec chaudière) (kW/Kcal)	Dimensions (mm) (L x l x H)	Tension d'alimentation (tensions et fréquence spéciales sur demande)
CLANAE061BS		6 x 1/1	70	30 / 80	11,6	-/-	852 x 797 x 775	TRI 400+N+T
CLANAG061BS		6 x 1/1	70	30 / 80	0,8	15 / 12.900	852 x 797 x 775	MONO 230+T
CLANAE101BS		10 x 1/1	70	80 / 150	18,7	-/-	852 x 797 x 1055	TRI 400+N+T
CLANAG101BS		10 x 1/1	70	80 / 150	0,8	29,5 / 25.370	852 x 797 x 1055	MONO 230+T
CLANAE062BS		6 x 2/1 - 12 x 1/1	70	60 / 160	22,2	-/-	1072 x 907 x 775	TRI 400+N+T
CLANAG062BS		6 x 2/1 - 12 x 1/1	70	60 / 160	0,8	32 / 27.520	1072 x 907 x 775	MONO 230+T
CLANAE102BS		10 x 2/1 - 20 x 1/1	70	150 / 300	36,2	-/-	1072 x 907 x 1055	TRI 400+N+T
CLANAG102BS		10 x 2/1 - 20 x 1/1	70	150 / 300	0,8	50 / 43.000	1072 x 907 x 1055	MONO 230+T
CLANAE201BS		20 x 1/1	63	150 / 300	37,2	-/-	892 x 862 x 1812	TRI 400+N+T
CLANAG201BS		20 x 1/1	63	150 / 300	1,3	52 / 44.720	892 x 862 x 1812	MONO 230+T
CLANAE202BS		20 x 2/1 - 40 x 1/1	63	300 / 500	73,2	-/-	1102 x 932 x 1812	TRI 400+N+T
CLANAG202BS		20 x 2/1 - 40 x 1/1	63	300 / 500	1,4	90 / 77.400	1102 x 932 x 1810	MONO 230+T

MODÈLES À INJECTION	Alimentation	Capacité chambre 1/1 GN (325 x 530 mm) 2/1 GN (530 x 650 mm)	Entraxes entre les étagères (mm)	Nombre de repas	Puissance électrique (kW)	Puissance thermique nominale Gaz (kW/kcal)	Dimensions (mm) (L x P x H)	Tension alimentation (V/ Hz)
CLANAE061BV		6 x 1/1	70	30 / 80	11,6	-/	852 x 797 x 775	TRI 400+N+T
CLANAG061BV		6 x 1/1	70	30 / 80	0,8	13 / 11.180	852 x 797 x 775	MONO 230+T
CLANAE101BV		10 x 1/1	70	80 / 150	18,7	-/	852 x 797 x 1055	TRI 400+N+T
CLANAG101BV		10 x 1/1	70	80 / 150	0,8	22 / 18.920	852 x 797 x 1055	MONO 230+T
CLANAE062BV		6 x 2/1 - 12 x 1/1	70	60 / 160	22,2	-/	1072 x 907 x 775	TRI 400+N+T
CLANAG062BV		6 x 2/1 - 12 x 1/1	70	60 / 160	0,8	26 / 22.360	1072 x 907 x 775	MONO 230+T
CLANAE102BV		10 x 2/1 - 20 x 1/1	70	150 / 300	36,2	-/	1072 x 907 x 1055	TRI 400+N+T
CLANAG102BV		10 x 2/1 - 20 x 1/1	70	150 / 300	0,8	42 / 36.120	1072 x 907 x 1055	MONO 230+T
CLANAE201BV		20 x 1/1	63	150 / 300	37,2	-/	892 x 862 x 1810	TRI 400+N+T
CLANAG201BV		20 x 1/1	63	150 / 300	1,3	44 / 37.840	892 x 862 x 1810	MONO 230+T
CLANAE202BV		20 x 2/1 - 40 x 1/1	63	300 / 500	66	-/	1102 x 932 x 1810	TRI 400+N+T
CLANAG202BV		20 x 2/1 - 40 x 1/1	63	300 / 500	1,4	80 / 68.800	1102 x 932 x 1810	MONO 230+T



Four mixte 6 GN1/1 + 10 GN1/1

MODÈLES À CHAUDIERE + À INJECTION + INFÉRIEUR À CHAUDIERE ET SUPÉRIEUR À INJECTION	Alimentation	Capacité chambre 1/1 GN (325 x 530 mm)	Entraxes entre les étagères (mm)	Nombre de repas	Puissance électrique (kW)	Puissance thermique Gaz Nominale (avec chaudière) (kW/Kcal)	Dimensions (mm) (L x P x H)	Tension alimentation (V/ Hz)
CLANAE161BS		6 x 1/1 + 10 x 1/1	70	110 / 230	30,2	-/	852 x 795 x 1840	TRI 400+N+T
CLANAG161BS		6 x 1/1 + 10 x 1/1	70	110 / 230	1,4	40 / 34.400	852 x 795 x 1840	MONO 230+T
CLANAE161BV		6 x 1/1 + 10 x 1/1	70	110 / 230	30,2	-/	852 x 795 x 1840	TRI 400+N+T
CLANAG161BV		6 x 1/1 + 10 x 1/1	70	110 / 230	1,4	35 / 30.100	852 x 795 x 1840	MONO 230+T
CLANAE161BM		6 x 1/1 + 10 x 1/1	70	110 / 230	30,2	-/	852 x 795 x 1840	TRI 400+N+T
CLANAG161BM		6 x 1/1 + 10 x 1/1	70	110 / 230	1,4	38 / 32680	852 x 795 x 1840	MONO 230+T

# DES SOLUTIONS à chaque exigence

## MULTIGRILL

Des cuissons toujours parfaites. Grâce aux accessoires exclusifs spécifiques pour chaque type de cuisson.



Le Four mixte Platinum offre pour les différents modèles des configurations pratiques et fonctionnelles pour des besoins différents. Possibilité d'associer au support en acier inox le rack à plateaux et une armoire pratique neutre avec porte ou un porte-accessoires ouvert en acier inox.

## SYSTÈMES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE/COISSON LENTE

Pour ne jamais perdre le parfum de la nourriture cuite une heure avant, le Four mixte Platinum offre la possibilité de combiner cet équipement à double fonction le Four mixte Platinum

- Maintien de la température de service de +65 ° C
- Cuisson lente à basse température comprise entre 30 et 105 ° C



## SUPERPOSITIONS

Vous disposez d'un espace limité en cuisine conjointement à une grande diversification et quantité de production ?  
Aucun problème, la solution sur mesure pour vous s'obtient par la superposition.  
On peut donc avoir les combinaisons suivantes :  
Le Four mixte Platinum gaz/électrique avec chaudière électrique ou à vapeur directe.

- Le Four mixte Platinum 061+061
- Le Four mixte Platinum 061+101
- Le Four mixte Platinum 062+062
- Le Four mixte Platinum 062+102

## REMISE EN TEMPÉRATURE ET FINITION TOUJOURS PARFAITE

Grâce aux différents accessoires qu'il est possible d'intégrer au Four mixte Platinum, servir 10-100 assiettes ou plusieurs plats identiques à un moment bien précis et avec la plus haute qualité n'est plus un problème.

