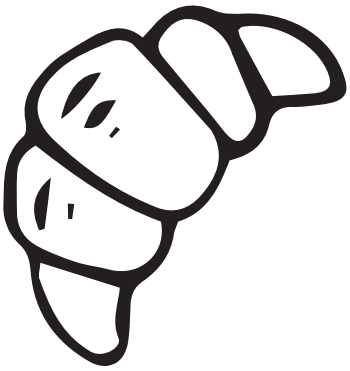
Духові шафи



1

СЕНСОРНЕ УПРАВЛІННЯ

Зручність, комфорт та сучасні технології. Управляти духовкою FRANKE просто як ніколи. Лише дотик пальця та вона миттю відповість.

2

ЗРУЧНЕ МИТТЯ СКЛА

Запатентована FRANKE система легкого знімання скла дозволяє легко і без зусиль зняти стекла дверця для того, щоб їх помити. Знімання та встановлення займає лічені секунди та може бути здійснене однією рукою.

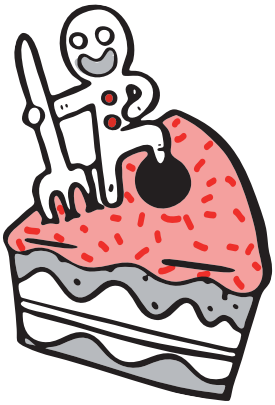
3

АВТОМАТИКА ПРИГОТУВАННЯ

Духовки FRANKE мають у своїй пам'яті більш ніж 120 запрограмованих рецептів, що ретельно підібрані та перевірені найкращим італійським шеф-кухарем. Якщо приготування м'яса надто складне для Вас - скористайтесь автоматикою від FRANKE. Варто лише скористатись термо-щупом та духовка визначить необхідний момент закінчення приготування. Забудьте про пригоряння.

3

5

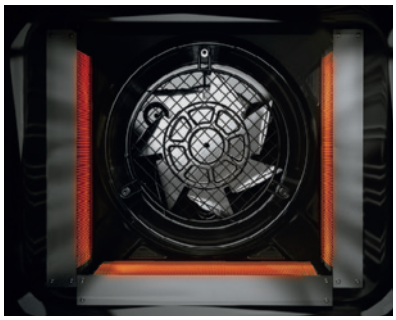


6

A ++

4

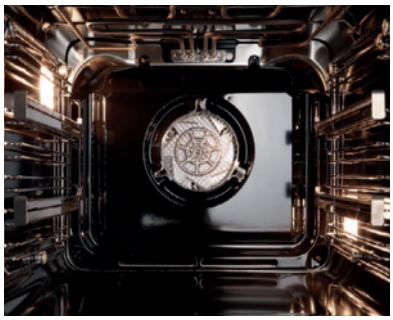
ТЕХНОЛОГІЯ DCT



Традиційні нагрівальні елементи замінені на нові, більш енергоефективні. Подібно до фену духовка дає гаряче повітря вже за мить. Економія електроенергії порівняно із традиційним нагрівом близько 20%.

5

КАМЕРА РОЗМІРУ XXL



Духовки FRANKE мають об'єм внутрішньої камери до 74 літрів, що дозволяє одночасно готувати страви навіть на чотирьох рівнях. А допоможуть у цьому автоматичні меню.

6

НАЙВИЩА ЕКОНОМІЧНІСТЬ

Духовки FRANKE мають клас енергоспоживання до А++, що є одним з найвищих показників на ринку. При такому великому об'ємі таке низьке енергоспоживання можливе завдяки кропітливій праці та турботі про навколишнє середовище.

Ексклюзивні функції духовок FRANKE

Надійність, функціональність та довговічність є результатом впровадження передових технологічних рішень під час проектування та виробництва духових шаф Franke. Характеристики духовок Franke максимально наближені до кращих зразків професійного обладнання.

ЕКСКЛЮЗИВНІ ФУНКЦІЇ ДУХОВОК FRANKE

Важко сказати, що духові шафи різних виробників принципово чимось відрізняються одні від одних. Проте є дещо, чим ми кращі за інших. Дещо, чого немає більше ні в кого. Це ексклюзивні функції.

Комплексні меню
Режим «Комплексні меню» дає можливість одночасного приготування чотирьох різних страв (закуска, перша страва, друга страва та десерт), які входять до складу комплексного меню. Завдяки технології DCT не відбудеться перемішування запахів. На текстовому дисплеї з'являтимуться підказки щодо готовності кожної зі страв.

Приготування вегетаріанських страв
Така функція дозволяє одночасно приготувати 4 страви (закуску, першу та другу страви і десерт), що ідеально підходить для аматорів вегетаріанських страв і для тих, хто любить рослинну їжу з низьким вмістом калорій.

Wellness
Програма Wellness дозволяє готувати максимально натуральні та дієтичні страви з м'яса, риби та овочів за завчасно заданими рецептами. Ця функція передбачає тривале приготування при низькій температурі (біля 100°C) без використання рослинної олії або будь-яких інших спецій. Це дозволяє зберігати усі поживні речовини, що містяться в продукті (мінеральні речовини, вітаміни, ін.) та підкреслює їх натуральний смак.

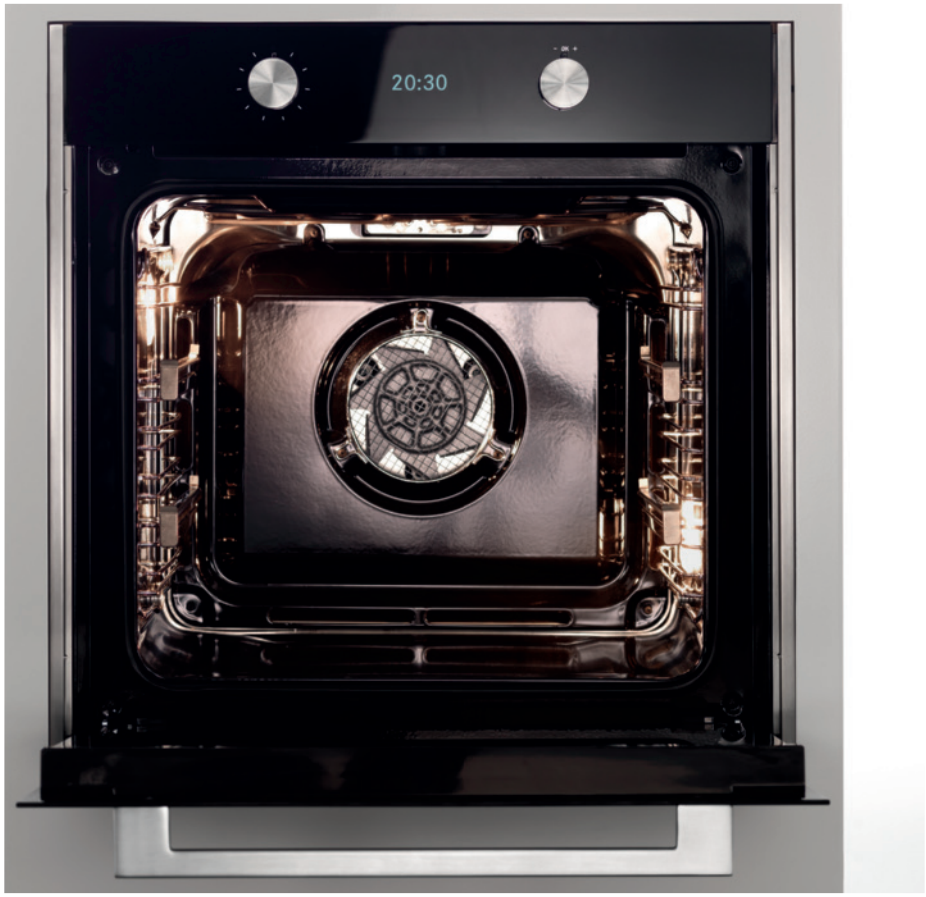
Pizza Plus
Завдяки конструктивним особливостям та специфічному розташуванню нагрівальних елементів чотири піцци готуються одночасно на чотирьох рівнях. Елементи DCT подають гаряче повітря саме туди, де воно необхідне, і незалежно від рівня розташування, піцци однаково якісно і швидко приготуються.

Книга рецептів
Наявність даної функції в деяких моделях духовок FRANKE дозволяє готувати до 52 видів різноманітних страв з використанням спеціально підібраних програм зі заздалегідь заданими режимами, часом приготування та температурою. Після вибору рецепта в духовій шафі автоматично готується відповідна страва з використанням такої комбінації програм, часу та температури, які дозволять отримати найкращі результати. Всі задані рецепти були перевірені професійними кухарями.

DCT

Dynamic Cooking Technology

Технологія динамічного приготування



1400 ВТ

1900 ВТ

2800 Вт

ПЕРЕВАГИ ДУХОВОК З ТЕХНОЛОГІЄЮ DCT

1. Зникає необхідність у попередньому розігріванні духовки перед приготуванням.

2. Більш ефективне розповсюдження тепла завдяки сучасному нагрівальному елементу.

3. Не відбувається змішування ароматів і смаків при одночасному приготуванні декількох різних страв.

4. Можливість керувати теплом з необхідною точністю для досягнення найкращих результатів у приготуванні

5. Скорочення тривалості приготування страв на 25%.

Звичайний кільцевий нагрівальний елемент замінений трьома комбінованими нагрівальними елементами, керування якими здійснюється за допомогою електронних пристроїв. Це забезпечує краще управління теплом, яке можна направити з більшою точністю туди, де воно необхідне.

Оскільки можливо керувати нагрівальними елементами окремо один від іншого, Ви зможете змінювати концентрацію тепла та його напрямок (що буде відповідати всім вимогам кулінарних рецептів), обмежити розповсюдження тепла за межі духовки та підтримувати постійну температуру. Крім того, усі три нагрівальні елементи можуть використовуватися одночасно для миттєвого розігрівання духовки та оптимального розповсюдження тепла всередині.

Перегляньте відео та дізнайтесь більше про переваги духовок FRANKE з технологією DCT

Духові шафи
Програми DCT

DCT
Dynamic Cooking Technology

Гриль
Ідеально для підсмажування тостів і підрум'янювання м'яса та риби.

Верх + низ
Ідеально для більшості традиційних страв, особливо м'яса та хлібу.

Низька температура
Під час приготування на низькій температурі страви готують повільно зберігаючи натуральний смак.

Мультивипікання
Ідеально для приготування на чотирьох рівнях одночасно.

PIZZA
Ідеально для випікання піцци чи страв, що потребують підігрів знизу. Не потребує попереднього розігріву.

Нагрів посуду
Ідеально для розігріву посуду.

Швидкий нагрів
Швидке досягнення необхідноxї температури. Ідеально для традиційного випікання.

Лагідний нагрів
Найкраще підходить для більшості рецептів. Менше споживання енергії, трохи триваліший час приготування.

Барбекю
Рекомендується для смаження невеликих шматків м’яса. Швидке та інтенсивне приготування.

Комплексне меню
Ідеально для приготування великої кількості продуктів на багатьох рівнях.

Розморозка
Ідеально для розморозки.

Підйом тіста
Температура в духовці 30°C.
Вентилятор не крутиться.
Ідеально для підйому тіста.

Легке випікання
Ідеально для новачків. Підходить для великої кількості страв. Поєднання DCT та традиційного нагріву.

Економія енергії
Дає можливість готувати деякі страви використовуючи менше енергії.

Верх + низ з конвекцією
Циркулююче гаряче повітря гарантує швидкі та рівномірні результати випікання.

Гриль з конвекцією
Ідеально підходить для приготування великих шматків м’яса чи риби.

Конвекція
Довший час приготування гарантує швидке та рівномірне випікання.
Ідеально для преміум продуктів.

Духові шафи

Функції та програми

ГОТОВІ РЕЦЕПТИ
Духовки FRANKE містять 50 запрограмованих кулінарних рецептів. Просте та інтуїтивне програмування вимагає від користувача лише певних параметрів (тип страви, спосіб приготування та вагу), а час і температуру виріб підбере автоматично.

ТЕРМОЩУП
Допомагає контролювати та утримувати певну температуру готування завдяки спеціальному датчику, котрий поміщається всередину страви в процесі приготування.

ТАНГЕНЦІАЛЬНЕ ОХОЛОДЖЕННЯ
Використання термального бар'єру для збереження температури всередині духової шафи, в той час, коли стінки та дверцята не нагріваються.

ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ
Тепло з верхнього нагрівача переміщується завдяки примусовій конвекції, що створюється вентилятором. Чудово підходить для випікання великих шматків м'яса чи для підрум'янювання страв в кінці приготування.

ПРОГРАМА „QUICK COOKING"
Фукнкція використовує тепло всіх нагрівальних елементів духовки. Дуже висока температура розподіляється за допомогою вентилятора. Ідеально для швидкого нагрівання духовки або випікання піци, оскільки тепло концентрується в нижній частині духовки. Поверхня піци в цьому випадку залишається м'якою, в той же час края стають хрумкими.

ТРАДИЦІЙНИЙ НАГРІВ
Тепло переміщується всередині камери завдяки природній конвекції повітря. Ідеальна функція для випікання хлібу, тістечок чи м'ясних страв.

ТРАДИЦІЙНИЙ НАГРІВ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ ВЕНТИЛЯТОРА
Тепло переміщується всередині камери завдяки конвекції повітря, створеній вентилятором. Ідеальна функція для випікання декількох страв без перемішування запахів.

ПРИМУСОВА КОНВЕКЦІЯ ГАРЯЧИМ ПОВІТРЯМ
Ця функція використовує всю потужність кільцевого нагрівального елементу довкола вентилятора а також потужність верхнього та нижнього нагрівачів. Рекомендується для страв, що вимагають ретельного пропікання та хрумкої скоринки.

ГРИЛЬ
Ця функція використовує потужний верхній нагрівач і призначена для підрум'янювання готових страв
.

ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ З ВЕНТИЛЯТОРОМ
Поєднання верхнього нагрівального елемента з вентилятором дозволяє отримати легку золотисту скоринку на стравах. Цю функцію рекомендовано використовувати для приготування запіканок, лазанії, овочевого або м'ясного суфле.

НИЖНІЙ НАГРІВАЧ З ВЕНТИЛЯТОРОМ
В цьому режимі включається нижній нагрівальний елемент і вентилятор. Ідеальний режим для приготування риби, заморожених продуктів або напівфабрикатів. Він також дуже зручний для випічки.

ВИПІКАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГАРЯЧОГО ПОВІТРЯ
Тепло зі спеціального кільцевого нагрівального елементу та вентилятора подається в камеру духовки. Рівномірно циркулююче повітря скорочує час приготування їжі. Це дозволяє використовувати два або три рівні одночасно для приготування різних страв. Оптимально підходить для приготування кондитерських виробів та випічки.

М'ЯКЕ ПРИГОТУВАННЯ
(РОЗМОРОЗКА, ПІДХІД ТІСТА, ПІДІГРІВ ПОСУДУ)
Завдяки низькій потужності і роботі вентилятора, нагрів є дуже делікатним. Функція чудово підходить для делікатної випічки, що потребує тривалого часу приготування та невисокої температури.