



La cocción al vapor con el cocedor Vitality de Franke les permitirá no sólo simplificar su trabajo sino que además les dará un resultado óptimo y una conservación máxima de los sabores: las verduras frescas y sanas se mantendrán crujientes conservando todas sus vitaminas, el marisco tendrá un sabor increíblemente delicioso...



24. Cocedor



24.1 Cocedor a vapor Vitality Franke

Cocedor a vapor



Cocina SANA al vapor

Alimentos integros, cocción sana y rápida.

Los gourmets aprecian la preparación al vapor tanto como los cocineros.

La asociación de vapor y presión reduce el tiempo de cocción y limita las pérdidas de vitaminas y sustancias minerales. En cuanto al gusto, al sabor, al aspecto, a la forma y a los colores (en resumen: al placer culinario), puede decirse que permanece inalterados.

No hay nada como la moderna técnica de cocción al vapor a presión.



Programas de cocción/memoria de programación

La memoria de programas consta de 99 posiciones con 50 programas de cocción previamente programados y con tres fases de cocción por programa. Posee una programación sencilla mediante teclado numérico e introducción sin problemas de los correspondientes programas de cocción.



Fases de cocción

Las fases de cocción y el número de fases pueden controlarse en todo momento gracias al visor numérico.



Temperatura

Se cuece a la temperatura óptima para cada producto gracias a la introducción del grado exacto de temperatura, de regulación continua entre 60 y 119 °C: una cocción o una preparación simple, para un resultado irreprochable.

– para cocción sin presión / temperatura base entre 60 y 96 °C

– para cocción a presión / vapor saturado 97, a 119 °C



Tiempo

El tiempo deseado para la cocción se introduce de manera rápida y precisa, entre 1 y 999 minutos, mediante el teclado numérico. Los datos efectivos y previstos se controlan gracias al visor de la pantalla.



Señal acústica

Emite una señal sonora al finalizar una fase de cocción, al terminar el programa o en caso de error.



Teclado

Mediante el teclado numérico (similar a una calculadora), que ha sido sometido a las pruebas pertinentes, se introducen todos los valores y todos los programas.



Memoria de programación

Consta de 99 programas de cocción previamente grabados en la memoria y que se activan con una simple presión táctil.



Preselección de la hora de inicio de la cocción

En el caso de cocciones lentas, por ejemplo, es posible programarlas hasta con 24 horas de antelación.



Temperatura a corazón

Para los alimentos delicados como pescados, tartinas, carne o aves, posibilidad de fijar la temperatura en el corazón del producto al grado (regulación entre 20° a 99 °C.)

24.1 Cocedor a vapor Vitality Franke (cont.)

Diseño

Equipo compacto y de tamaño reducido, puede instalarse incluso en las cocinas más pequeñas.

Visor

En el visor se muestra la hora, la preselección de la hora de inicio de la cocción y los errores de manipulación y de funcionamiento.

Práctico

Se comercializa con descalcificador de agua de serie, que puede ajustarse al grado exacto de dureza.

Seguridad HACCP

A través del puerto RS 232 se registra automáticamente cada una de las etapas de trabajo.

Programa de fácil manejo

La electrónica simplifica la cocina. Con una simple presión táctil, el cocedor Vitality inicia, con total seguridad y con plena fiabilidad, el programa que conviene exactamente a cada alimento que se va a cocer. Y cuando finaliza el proceso, avisa mediante una señal acústica.



Salvis Data-Manager

Totalmente de acero inoxidable 18/10.

- Con generador de vapor seco a presión.
- Regulación electrónica de temperatura entre 60 y 119 °C, con exactitud.
- Programador de tiempo segundo a segundo hasta 999 minutos.
- Presión de alimentación: 2 bar, si es superior, debe instalarse manómetro regulador.
- Panel de mandos con teclas sensitivas muy fácil de manejar.
- Con guías para 3 recipientes GN 1/1 o subdivisiones, preferentemente perforados.
- Generador de vapor y descalcificador de agua incorporados en el aparato.
- Condensador de vapor incorporando (evitando que la tuberías de desagüe se deterioren por la temperatura del vapor)

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 400V 3PN
FS 1/1 P-15 CAS	0909063	624 x 848 x 680	16 kW

Bastidor soporte para cocedor a vapor

- Construido de acero inoxidable 18/10.
- Con guías para recipientes GN 2/1 ó subdivisiones.
- Abierto por todos los lados para facilitar el acceso a conexiones.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.
MCV 2/1	0411967	620 x 720 x 900

