



COLLECTION FRANKE TUNISIE

Catalogue Général 2014



**SPIRIT OF
FRANKE
THE FIRST 100 YEARS**



COLLECTION 2014

EVIERS	05
ACCESSOIRES EVIERS	20
MITIGEURS	23
HOTTES	35
PLAQUES DE CUISSON	44
FOURS	59
MICRO ONDES	71
REFRIGERATEUR	75
LAVE VAISSELLE	77
PICTOS	78
KITS ECONOMIQUES	86



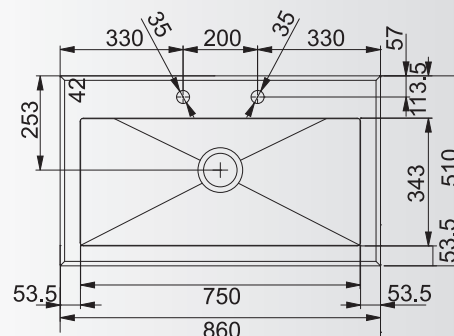


EVIER



Crystal

Emballé Avec Siphon

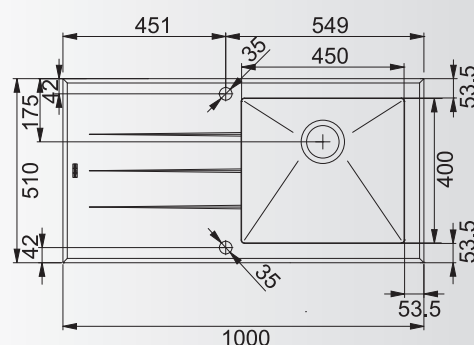


Découpe : 840*490

 EVIER **CYV 610 CRIST NOIR** - 8589514

 Code **24365551**
Crystal

Emballé Avec Siphon



Découpe : 980*490

 EVIER **CYV 611 - CRIST NOIR** 85895062 **D** / 85895067 **G**

 Code **24365553** (droite)

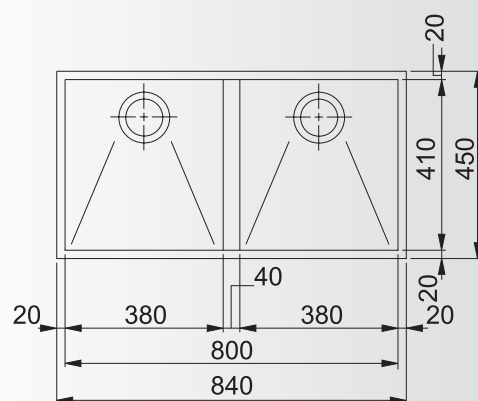
 Code **24365574** (gauche)





Planar Sous Plan

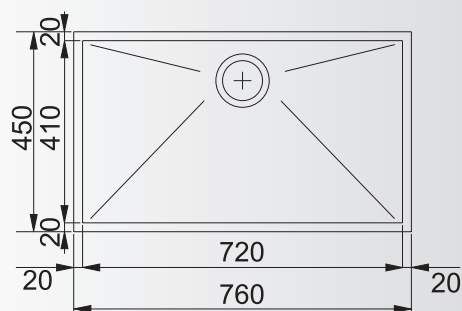
Emballé Avec Siphon


 EVIER **PPX 120-** 8586845

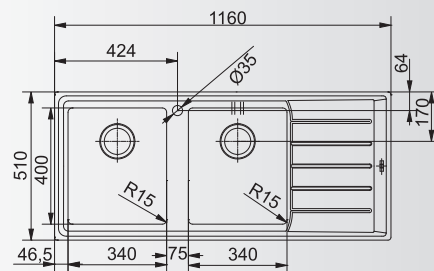
 Code **24365580**

Planar Sous Plan

Emballé Avec Siphon


 EVIER **PPX 110-72-** 5296534

 Code **24365579**

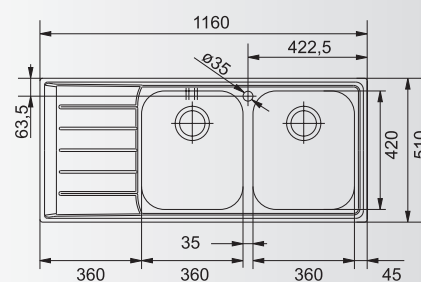


Découpe : 1140*490

EVIER ENC1.16X51 3"NPX621. 85863362 **D** / 85863367 **G**

Code **24365364** (droite)

Code **24365365** (gauche)



Découpe : 1140*490

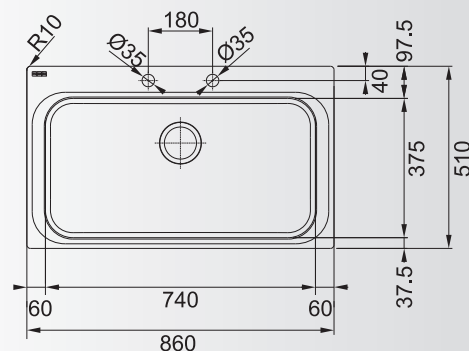
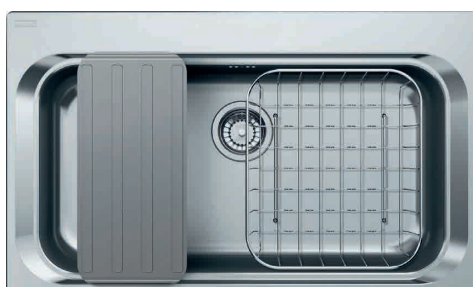
EVIER ENC1.16X51 NEX 621. 85859742 **D** / 85859747 **G**

Code **24365337** (droite)

Code **24365178** (gauche)

Aquario Line

Emballé Avec Siphon



Accessoires inclus



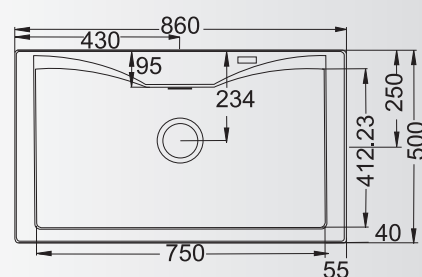
Découpe : 840*490

 EVIER **AEX 610 -A + KIT-** 8865500

 Code **24365573**

Aquario Line FrAGRanite

Emballé Avec Siphon



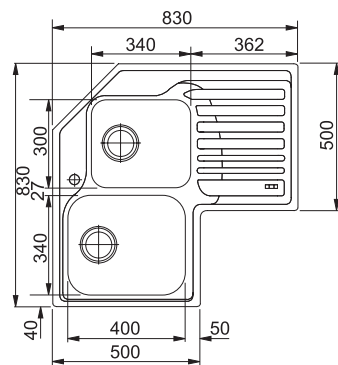
Accessoires inclus



Découpe : 840*480

 EVIER **ACG 610 N - KIT- Grafite** - 9889962

 Code **24365598**



EVIER ANG **STX 621 - E** 85834852 **D** / 85834857 **G**

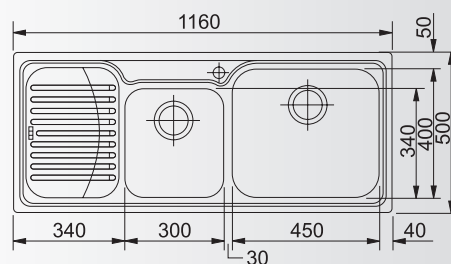
Code **24365348**(droite)

Code **24365148**(gauche)



Galassia

Emballé Avec Siphon

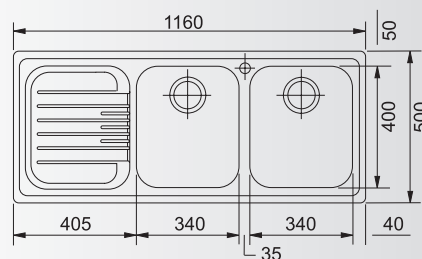


Découpe : 1140*480

EVIER **GAX 621** 3" 85840842 (D) 85840847 (G)Code **24365107** (droite)Code **24365124** (gauche)

Futuro

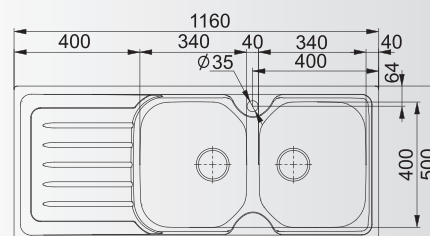
Emballé Sans Siphon



Découpe : 1140*480

EVIER ENC1.16/50 3"FOX621 - 85934582 D / 85934587 G

Code **24365011** (droite)Code **24365012** (gauche)Accessoires | SIPHON 2 BACS - code **24365003**



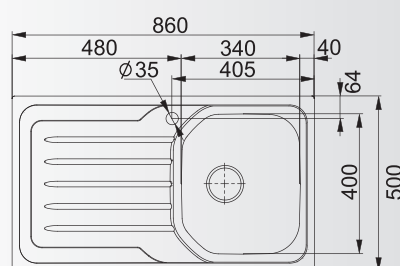
Découpe : 1140*480

EVIER ENC 1.16/50 - OLX 621 - 88965602 D / 88965607 G

Code **24365536** (droite)

Code **24365537** (gauche)

Accessoires | SIPHON 2 BACS - code **24365003**



Découpe : 840*480

EVIER ENC 86/50 3'' OLX 611 - 88965522 D / 88965527 G

Code **24365538** (droite)

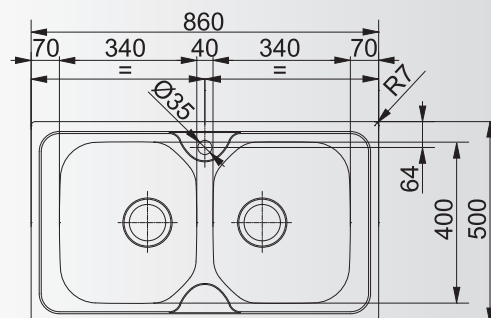
Code **24365539** (gauche)

Accessoires | SIPHON 1 BAC - code **24365002**



Onda

Emballé Avec Siphon

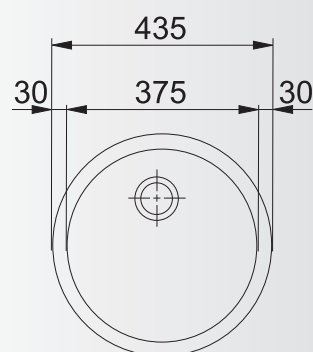


Découpe : 840*480

EVIER ENC 86*50 - 3'' ONX 620L - 8833310

 Code **24365375**
Rotondo

Emballé Avec Siphon



Base	45
Dimension	Diam 435
Découpe	Diam.410 mm
Bord	Slim
Bassin	Ø 375 X 180 mm

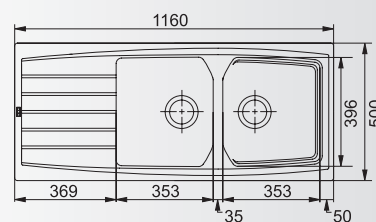
EVIER ENC 3" RAX 610 -38- 9797647

 Code **24365010**



Atmosfera

Emballé Avec Siphon



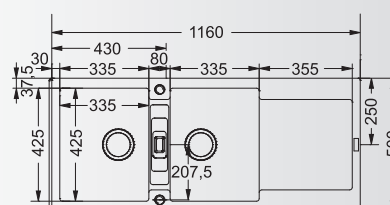
Découpe : 1140*480


EVIER ATG 621 - Avena 9899344

 Code **24365038**

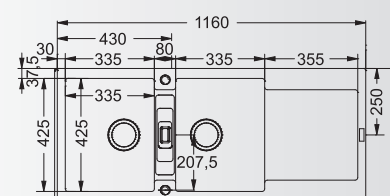
Maris

Emballé Avec Siphon



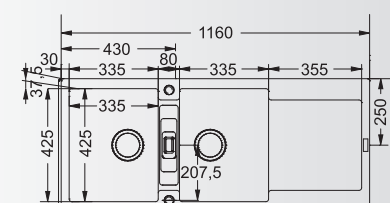
Découpe : 1140*480


EVIER MRG 621 (Grafite) 9899930

 Code **24365554**


Découpe : 1140*480


EVIER MRG 621 (blanc) 9899935

 Code **24365581**


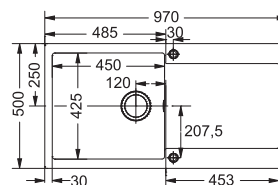
Découpe : 1140*480


EVIER MRG 621 (aluminium) 9899934

 Code **24365555**

Maris

Emballé Avec Siphon



Découpe : 950x480



EVIER **MRG 611-L** Grafite 9899915

Code **24365590**



Siphon évier »»



Siphon évier 1 bac - 330620
Code **24365002**

Siphon évier 2 bacs - 03306221
Code **24365003**

Bonde évier »»



Bonde évier 1 bac - 0330521
Code **24365377**

Bonde évier 2 bac - 0330519
Code **24365376**

Broyeur déchets »»



sur commande

Broyeur DS up 3/4

Pate inox »»



Pate inox 300 g
Code **22365080**

Crème inox »»

Crème Inox 250g - 0330099
Code **29365678**

Crème Inox 100 g
Code **22365079**

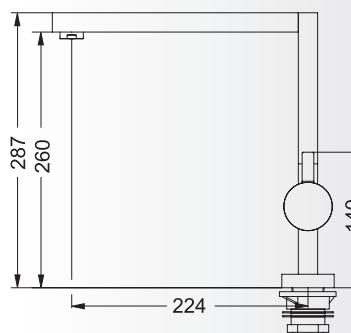




MITIGEURS



Planar Light



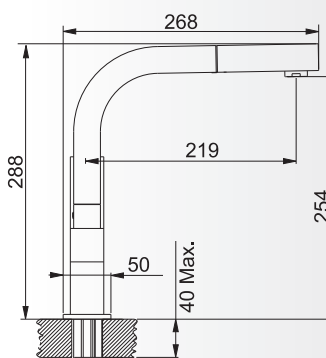
Base	50*50 mm
Type	Mitigeur avec lumière
Rotation	90 °
Flexible	Inox satiné
Cartouche	Disque en céramique
Remarque	Model déposé

MITIG **PLANAR LIGHT** - 0737684

Code **24365195**

Planar Angolo

Douchette

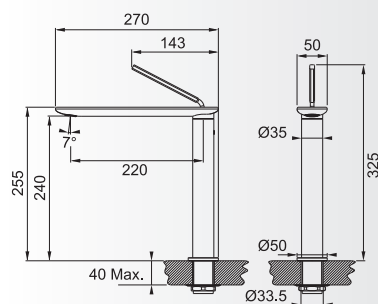


Base	50*50 mm
Type	Mitigeur a commande simple
Spray	Étirable a simple jet
Rotation	150 °
Flexible	Inox satiné
Cartouche	Disque en céramique

MITIG **PLANAR ANGLE** - 0737804

Code **24365408**

D-FLUX



Base	Diam.50 mm
Type	Mitigeur a commande simple
Rotation	120 °
Flexible	Inox
Cartouche	Disque en céramique 25 Ø

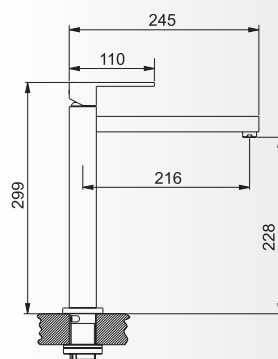
MITIG **D-FLUX** /chromé 0738180 / blanc 0738184 / noir 0738182

Code **24365562** (chromé)

Code **24365560** (blanc)

Code **24365561** (noir)

Crystal Torre

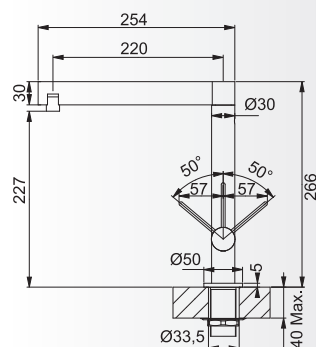


Base	Diam.52 mm
Type	Mitigeur a commande simple
Rotation	120 °
Flexible	Inox satiné
Cartouche	Disque en céramique

MITIG **Crystal** -0737811

Code **24365191**

Esprit Bianco

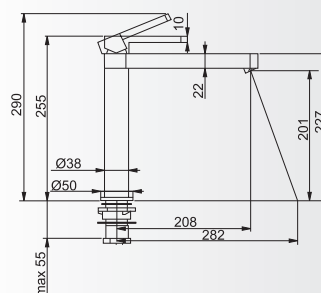


Base	Diam.50 mm
Type	Mitigeur à commande simple
Rotation	360 °
Flexible	Inox
Cartouche	Disque en céramique Ø 25

MITIG **ESPRIT BLanc** - 0737964

Code **24365371**

Neptune Plus



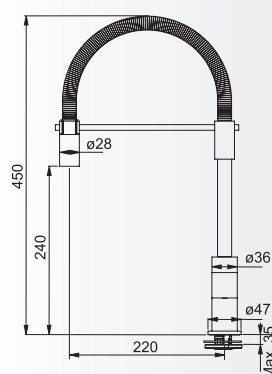
Base	Diam.50 mm
Type	Mitigeur à commande simple
Rotation	260 °
Flexible	Inox satiné
Cartouche	Disque en céramique

MITIG **NEPTUNE PLUS**- 0738116

Code **24365591**



Planar 8



Base	47*47 mm
Type	Mitigeur a commande simple
Spray	Jet simple
Rotation	360 °
Flexible	Acier inoxydable
Cartouche	Disque en céramique 35 Ø

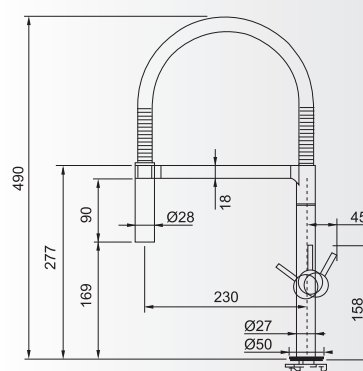
MITIG **PLANAR 8 Flex** - 0737943

Code **24365196**

Lounge



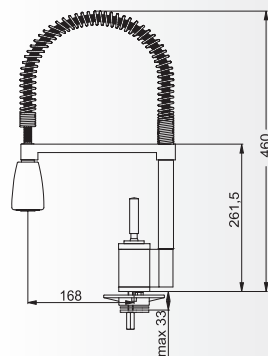
NEW



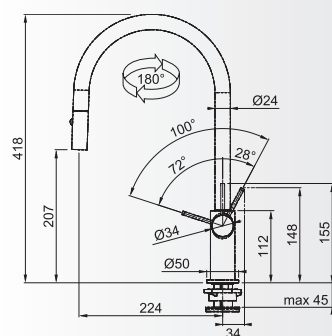
Base	Diam 50 mm
Type	Mitigeur semi-professionnel
Spray	Douchette simple
Rotation	360 °
Flexible	Inox
Cartouche	Disque en céramique 28 Ø

MITIG **LOUNGE DOUCHETTE**-0738122

Code **24365543**



Base	Diam 50 mm
Type	Mitigeur a commande simple
Spray	Douchette double jets anticalcaire
Rotation	360 °
Flexible	Inox satiné
Cartouche	Disque en céramique

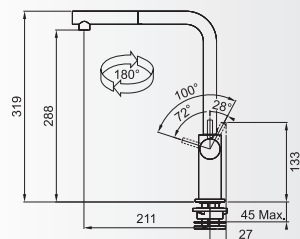
MITIG **JOY COCKTAIL** - 0737522Code **24365128**

Base	Diam 50 mm
Type	Mitigeur à commande simple
Douchette	Double jet
Rotation	180 °
Flexible	Inox
Cartouche	Disque en céramique 28 Ø

MITIG **AMBIENT** - 0738234Code **24365603**

Neptune

Douchette

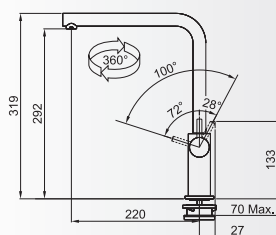


Base	Diam 50 mm
Douchette orientable jet simple	
Rotation	180 °
Flexible	Inox
Cartouche	Disque en céramique 28 Ø

MITIG NEPTUNE STYLE DOUCHETTE - 0738216

Code **24365584**

Neptune



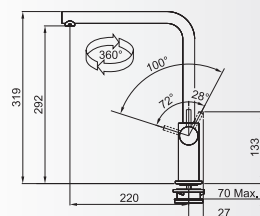
Base	Diam 50 mm
Type	Mitigeur a commande simple
Rotation	360 °
Flexible	Inox
Cartouche	Disque en céramique 28 Ø

MITIG NEPTUNE STYLE CHR - 0738222

Code **24365585**

Neptune

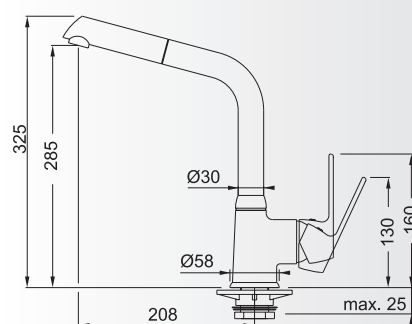
Black



Base	Diam 50 mm
Type	Mitigeur a commande simple
Rotation	360 °
Flexible	Inox
Cartouche	Disque en céramique 28 Ø

MITIG NEPTUNE STYLE NOIR - 0738226

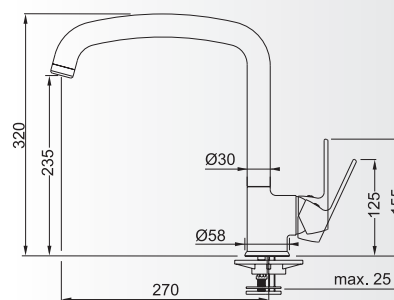
Code **24365583**



Base	Diam 58 mm
Type	Mitigeur a commande simple
Spray	Étirable à simple jet
Rotation	120 °
Flexible	Inox satiné
Cartouche	Disque en céramique 35 Ø

MITIG **ZODIACO DOUCHETTE CHR** - 0737208

Code **24365119**



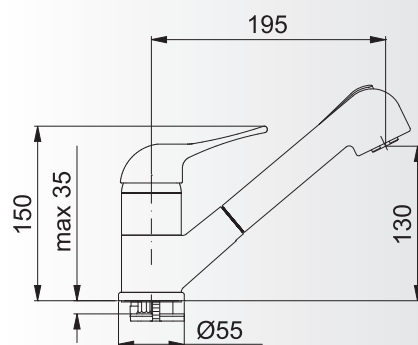
Base	Diam 58 mm
Type	Mitigeur a commande simple
Rotation	360 °
Flexible	Inox satiné
Cartouche	Disque en céramique 35 Ø

MITIG **ZODIACO CHR** 0737204

Code **24365120**

Granito

Douchette



Base
Type
Spray
Rotation
Flexible
Cartouche

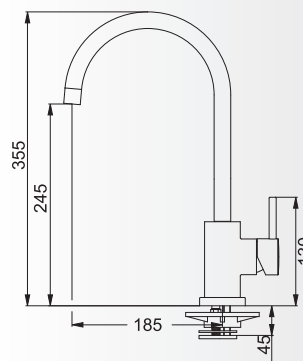
Diam 55 mm
Mitigeur à commande simple
Douchette double jet
110 °
Inox satiné
Disque en céramique 35 Ø

MITIG NEW GRANIT DOCCIA - 0738124

Code **24365563**



Matrix

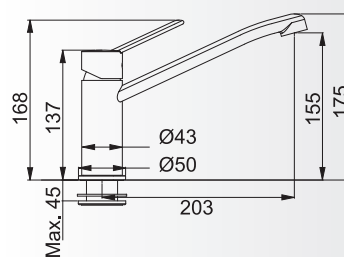


Base	Diam 50 mm
Type	Mitigeur a commande simple
Rotation	360 °
Flexible	Inox
Cartouche	Disque en céramique 35 Ø

MITIG **MATRIX CHROME** - 0737730

Code **24365558**

Artis



Base	Diam 50 mm
Type	Mitigeur a commande simple
Rotation	360 °
Flexible	Inox satiné
Cartouche	Disque en céramique

NEW

MITIG **ARTIS** - 0737970

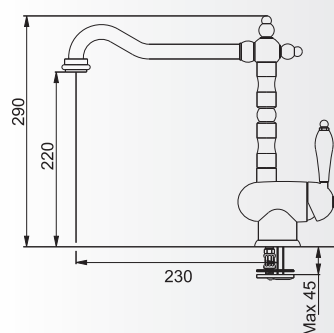
Code **24365595**

Old England

Cuivré



NEW



Base	Diam 56 mm
Type	Mitigeur a commande simple
Rotation	360 °
Flexible	Inox
Cartouche	Disque en céramique Ø35

MITIG **OLD ENGLAND CUIVRÉ** - 0737295

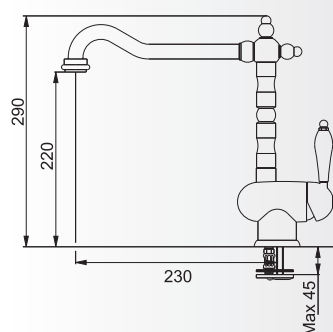
Code **24365557**

Old England

Bronzé



NEW



Base	Diam 56 mm
Type	Mitigeur a commande simple
Rotation	360 °
Flexible	Inox
Cartouche	Disque en céramique Ø35

MITIG **OLD ENGLAND BRONZÉ** - 0737292

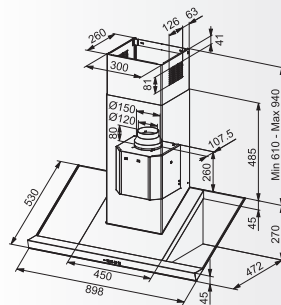
Code **24365340**

HOTTES



Slide Murale

90cm



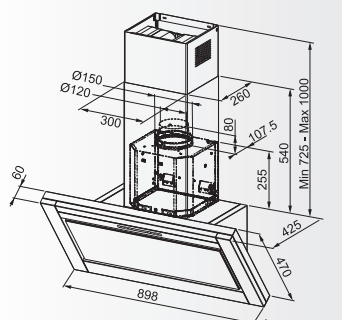
Dimension	900
Commande	soft molle
M 3/h max	450
M3/h int	510
Bruit max (dpa)	63
Bruit int (dpa)	66
Puissance (w)	140
Filtres	aluminium

HOT ASP **FSL 905 BK/XS** - 9925538

Code **22365554**
Accessoires | Filtre ATT 9925204 - code **29365312**

Crystal Steel

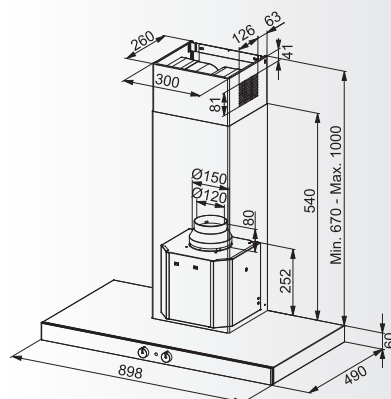
90cm



Dimension	900
Commande	soft molle
M3/h int	645
Bruit max (dpa)	63
Bruit int (dpa)	66
Puissance (w)	250
Eclat	lampes halogène 2*20 w
Filtres	aluminium

HOT ASP **FCRV 908 XS** - 9925800

Code **22365559**
Accessoires | Filtre ATT 9925204 - code **29365312**



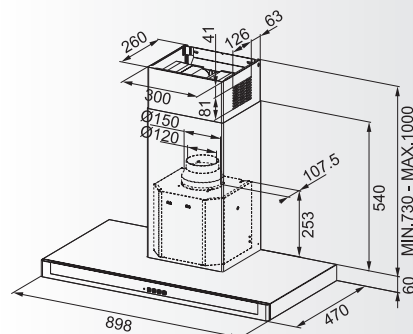
Dimension	900
Commande	manuel
M 3/h max	390
Bruit max (dpa)	61
Eclat	lampes halogène 2*28 w
Filtres	aluminium



HOT **FCR 903 BK/XS** - 9925328

Code **22365425**

Accessoires | Filtre ATT 9925204 - code **29365312**



Dimension	900
Commande	soft molle
M 3/h max	430
Bruit max (dpa)	65
Eclat	lampes halogène 2*28w
Filtres	aluminium



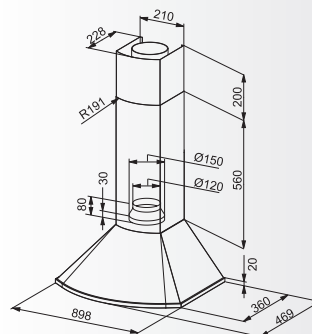
HOT **FNE 905 XS** - 9925802

Code **22365543**

Accessoires | Filtre ATT 9925204 - code **29365312**

Sirio Murale

90cm



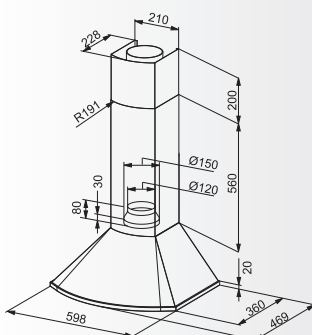
Dimension	900
M 3/h max	480
Pression	210
Bruit max (dpa)	65
Eclat	lampes halogène 2*28 w
Filtres	aluminium

HOT ASP **FDS 954 XS-** 9925145

Code **22365190**
Accessoires | Filtre CHARB 9925203 - code **22365210**

Sirio Murale

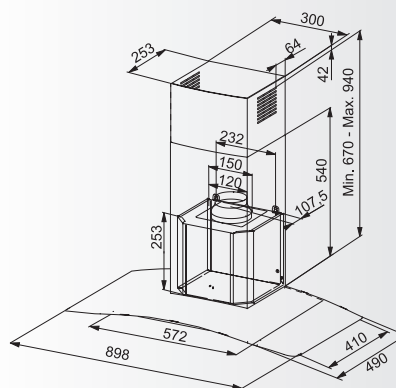
60cm



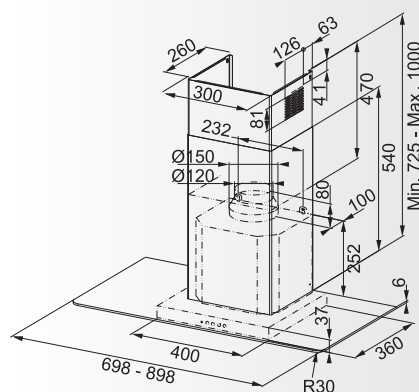
Dimension	600
M 3/h max	480
Pression	210
Bruit max (dpa)	65
Eclat	lampes halogène 2*28 w
Filtres	aluminium

HOT ASP **FDS 654 XS-** 9925140

Code **22365205**
Accessoires | Filtre CHARB 9925203 - code **22365210**



Dimension	900
Commande	touche molle
M 3/h max	545
M 3/h int	660
Bruit max (dpa)	63
Eclat	lampes halogène 2*20 w
Filtres	aluminium

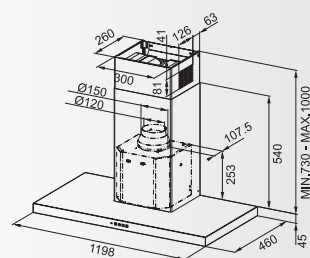
HOT ASP **FGC 925 XS** - 9925496Code **22365503****Accessoires** | Filtre ATT 9925204 - code **29365312**

Dimension	900
Commande	soft molle
M 3/h max	410
Pression	210
Bruit max (dpa)	65
Eclat	lampes halogène 2*20 w
Filtres	aluminium

HOT ASP **FLI 905 XS**- 9925806Code **22365541****Accessoires** | Filtre ATT 9925204 - code **29365312**

Format 45

120 cm



Dimension	1200
Control	soft molle
M3/h max	440
Bruit max (dpa)	63
Eclat	lampes halogène 3*20 w
Filtres	aluminium



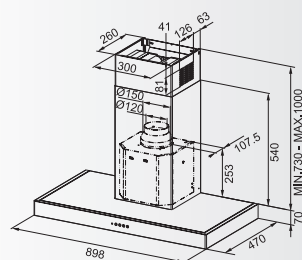
HOT ASP FDF 12254 XS - 9925813

Code 22365570

Accessoires | Filtre ATT 9925204 - code 29365312

Format 70

90 cm



Dimension	900
Commande	électronique
M3/h max	390
Bruit max (dpa)	61
Eclat	lampes halogène 28*35 w
Filtres	aluminium



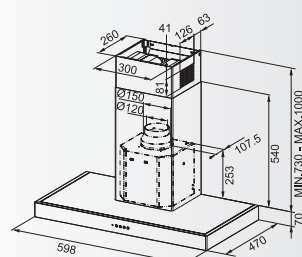
HOT ASP FDF 9357 XS - 9925808

Code 22365579

Accessoires | Filtre ATT 9925204 - code 29365312

Format 70

60 cm



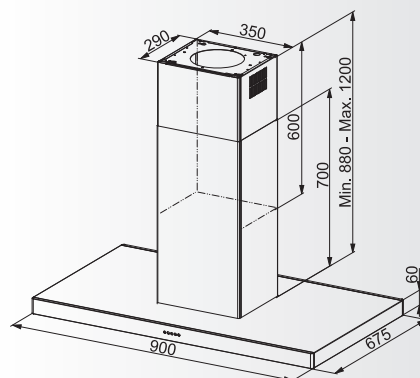
Dimension	600
Commande	électronique
M3/h max	390
Bruit max (dpa)	61
Eclat	lampes halogène 28*35 w
Filtres	aluminium



HOT ASP FDF 6357 XS - 9925807

Code 22365578

Accessoires | Filtre ATT 9925204 - code 29365312



Dimension	900
Contrôle	touche molle
M 3/h max (IEC61591)	540
M 3/h int (IEC61591)	660
Bruit max (dpa)	63
Eclat	lampes halogène 4*20 w
Filtres	aluminium



HOT ASP **FDF 9156 XS centrale** - 9925498

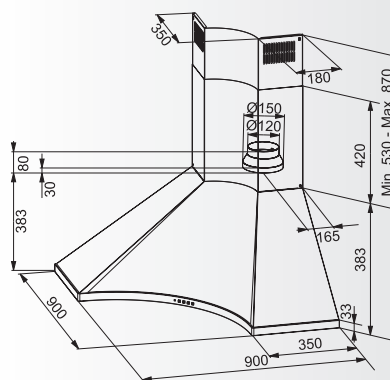
Code **22365533**

Accessoires | Filtre ATT 9925204 - code **29365312**



Design Plus Angle

90cm

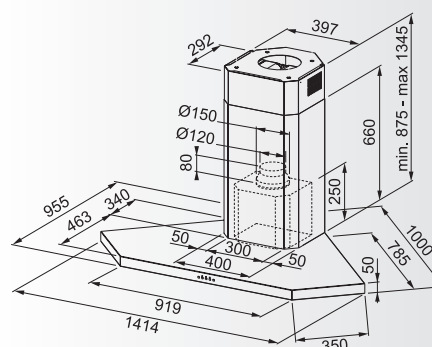


Dimension	900 x 900
Commande	touche molle
M3/h max	685
Bruit max*** (dba)	69
Eclat	lampes halogènes 4 x20w
Filtres	inox

HOT ANG **FDPA 904 XS** - 9925121Code **22365200**Accessoires | Filtre CHARB 9925203 - code **22365210**

Cronos Angle

100 cm

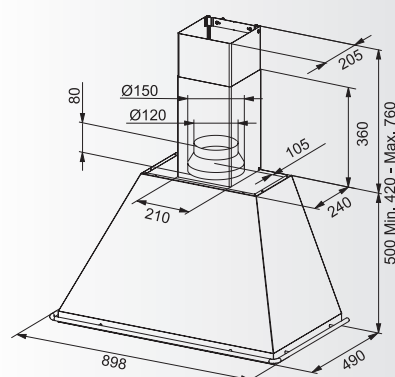


Dimension	1000* 1000
Commande	touche molle
M3/h max	505
Bruit max*** (dba)	63
Eclat	Lampes halogène 4 x20w
Filtres	inox

HOT ASP **FFC 1005 XS** - 9925549Code **22365580**Accessoires | Filtre ATT 9925204 - code **29365312**

Classic Lord

90cm



NEW

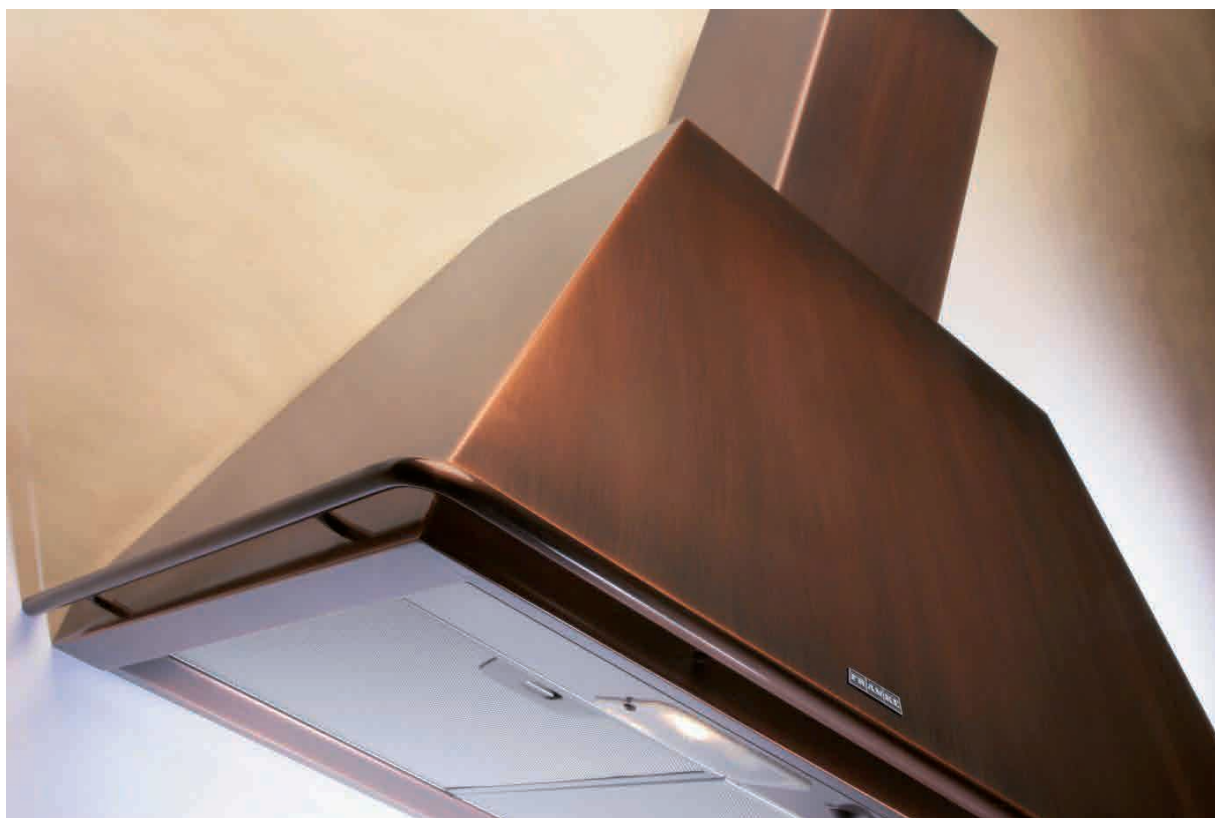


Dimension	900
Commande	glissière
M 3/h max	685
Bruit max (dpa)	69
Eclat	lampes halogène 2*28 w
Filtres	aluminium

HOT ASP **FCL 924 CO** - 9925133

Code **22365512**

Accessoires | Filtre CHARB 9925203 - code **22365210**

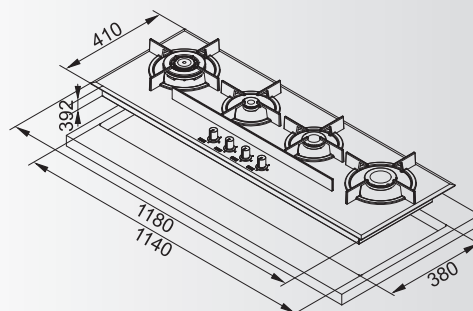


PLAQUES



Crystal Black

118 cm

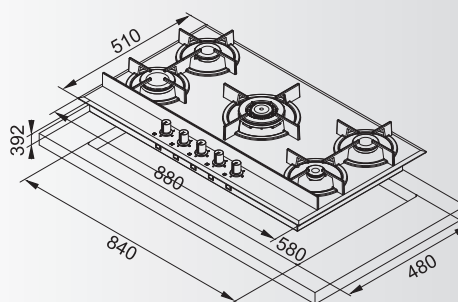


PLAQ CUIS **FHCR 1204 3G** - 6800025

Code **22365450**

Crystal Black

88 cm

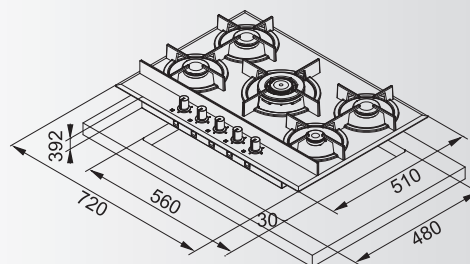


PLAQ CUIS **FHCR905** - 6800024

Code **22365439**

Crystal Black

72 cm

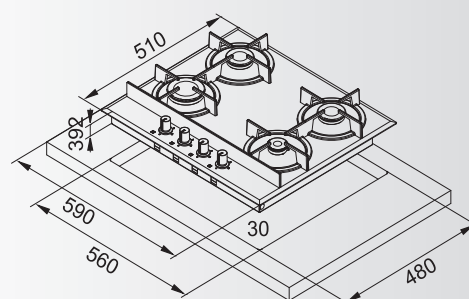


PLAQ CUIS **FHCR 705 4G** - 6800022

Code **22365423**

Crystal Black

60 cm

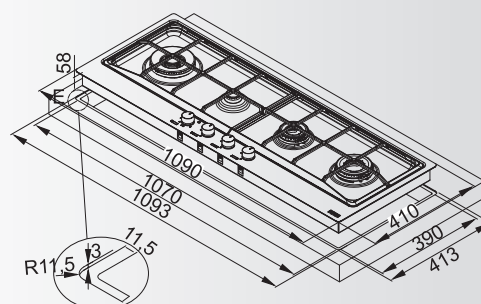


PLAQ CUISS **FHCR 604 4G** - 6800021

Code **22365479**

Neptune Filotop

109 cm

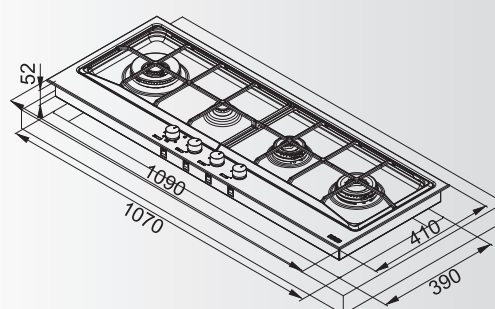


PLAQ CUIS **FHNE 1204 TC XS-** 6600068

Code **22365523**

Neptune

109 cm

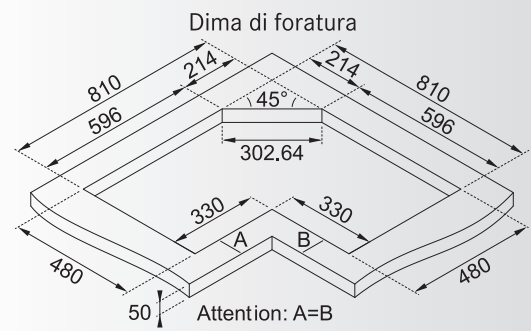


PLAQ CUIS **FHNE 1204 3G** - 6600067

Code **22365498**



Neptune Angle



Dimension : 830*830/500



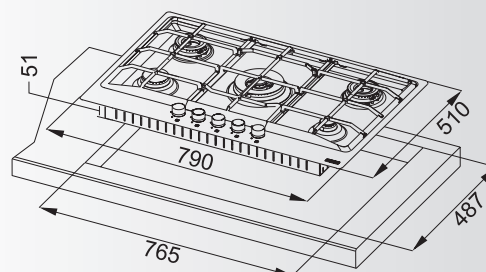
PLAQ CUIS FHNE COR 4 3G-TC XS - 6600137

Code **22365545**



Neptune

80 cm

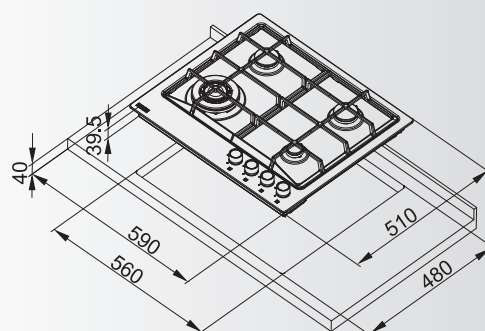


PLAQUE CUI **FHNE 805 4G TC** - 6600035

Code **22365421**

Neptune

60 cm

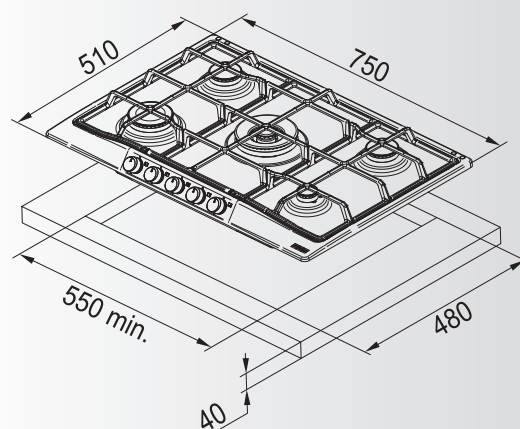


PLAQ CUIS **FHNE 604 3G** - 6600096

Code **22365497**

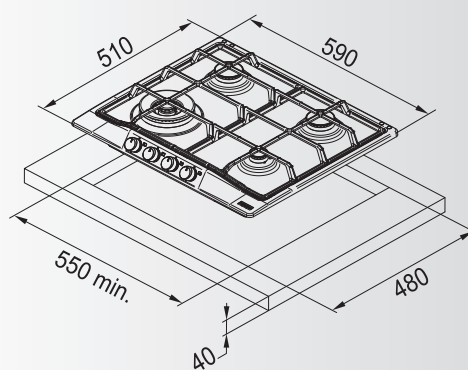
Trend Line 750

75 cm


PLAQ CUIS FHTL755 4G - 6600119

Code **22365560**
Trend Line 600

60 cm

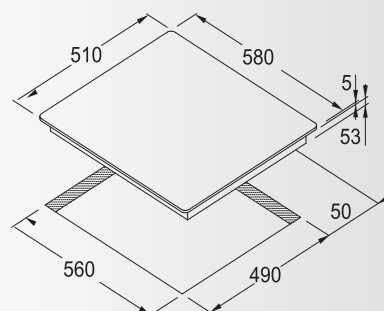
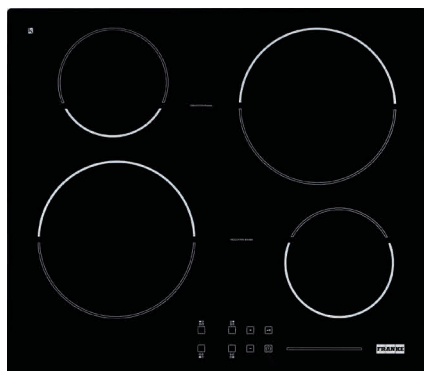

PLAQ CUIS FHTL 604 3G TC XS - 6600113

Code **22365561**



Plaque Induction

60 cm



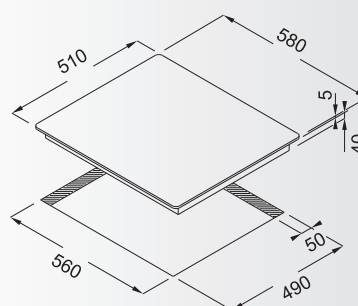
Puissance(w)	2*Ø 210 - 1500w 2*Ø 145 - 1200w
Absorption totale	Puissance max et réglable de 2.8 kw ,3.5 kw ,6 kw à 7.2 kw
Note	Fonction booster verrouillage enfant Indicateur de chaleur Programme fin de cuisson 0-99min
Securité	reconnaissance automatique du pot

NEW
PLAQ CUIS FH 604-1 4I- 9010013

Code **22365562**

Plaque Vitro Céramique

60 cm


NEW
PLAQ CUIS FHC 604 4C T BP- 9010014

Code **22365563**

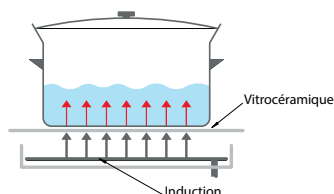
VITROCÉRAMIQUE A INDUCTION

AVANTAGES DE L'INDUCTION

L'induction est une technologie innovante qui assure plusieurs avantages dans la cuisine.

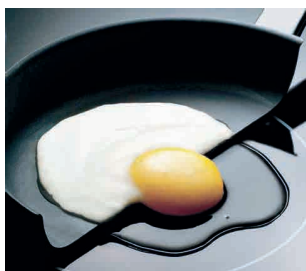
Le principe de fonctionnement est basé sur la présence d'une bobine située sous la plaque de cuisson vitrocéramique alimentée par un circuit électronique qui crée des courants induits.

De cette manière, la chaleur est générée directement sur le récipient qui se réchauffe instantanément, permettant de cuire les aliments d'une manière naturelle, alors que la plaque reste froide.



SÉCURITÉ

Par la connection de la plaque vitrocéramique à induction à une prise électrique simple tout risque lié à l'utilisation du gaz est éliminé. Par ailleurs, le manque de flammes et de zones chaudes vous permet de cuire sans risque de brûlures.



DETECTION AUTOMATIQUE DES RÉCIPIENTS

La plaque vitrocéramique à induction de Franke est dotée d'un système de détection automatique du récipient.

Elle n'est active que lorsque vous placez un récipient sur la zone de cuisson sélectionnée.

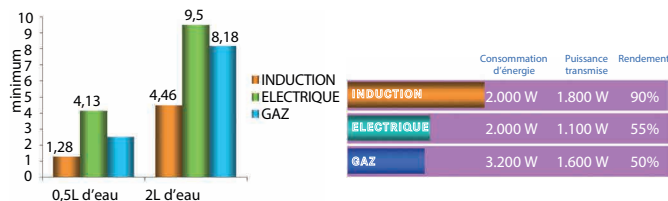
NETTOYAGE ET HYGIÈNE

Une simple éponge pour nettoyer la plaque vitrocéramique à induction. La surface froide empêche le liquide débordant à se cristalliser, ce qui rend le nettoyage rapide et sans effort.

RAPIDITÉ ET EFFICACITÉ

Cuisiner avec Franke signifie économiser du temps et d'énergie: il faut un peu plus de 3 minutes pour chauffer 2 litres d'eau.

L'efficacité est presque totale: 90% de l'énergie absorbée se transforme en chaleur, sans aucune dispersion.



FLEXIBILITÉ D'UTILISATION

Avec la plaque vitrocéramique à induction de Franke la cuisson peut être bien douce et bien vive.

La plaque offre entre 1 et 9 niveaux de réglage pour faire toute sorte de cuisson d'une manière simple et rapide.

En outre, pour garantir un maximum de précision et de facilité d'utilisation, la plaque vitrocéramique à induction de Franke fournit des commandes dédiées pour chaque zone de cuisson et un minuteur de fin de cuisson de 1 à 99 minutes.

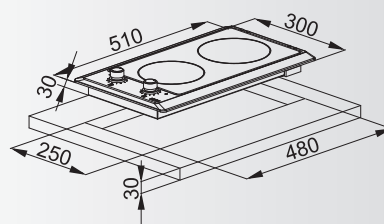
COMPATIBILITÉ

La plaque vitrocéramique à induction de Franke est dotée d'un système de régulation de la puissance absorbée.

De 5900W à ceux qui n'ont pas des problèmes d'énergie électrique à 2800W pour ceux ayant un compteur normal de 3KW. Tout le monde peut cuisiner avec la plaque vitrocéramique à induction de Franke et découvrir les nombreux avantages de cette nouvelle technologie.



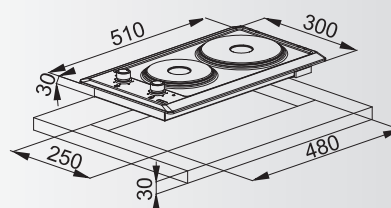
Plaque vitro céramique



PLAQ CUIS **FHM 302 2C** - 6600719

Code **22365319**

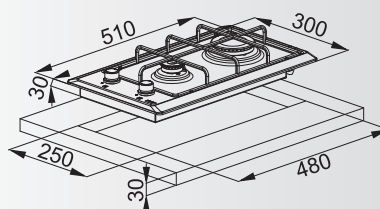
Plaque électrique



MULTI COOKING **FHM302 2E** - 6600715

Code **22365018**

Plaque 2 Feux a Gaz



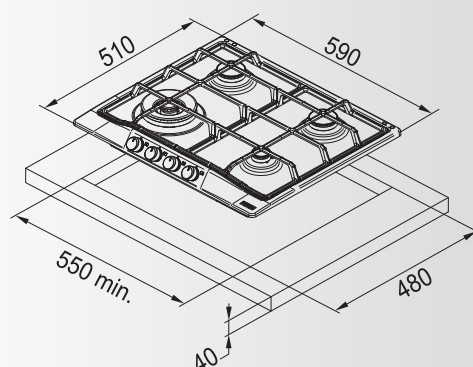
PLAQ CUIS **FHM302 2G** - 6600702

Code **22365318**



Trend Line 600

60 cm



PLAQ CUIS **FHTL 604 3G TC CO** - 6800049

Code **22365546**



FOURS



Crystal steel

NEW
DCT
Dynamic Cooking Technology


Base	60
Volume	73 L
Classe énergétique	A-10
Programmes	Programmateur électronique avec afficheur LCD avec contrôle à touche
Nombre de fonctions	12
Prog.exclusifs	menu complet /wellness/pizza plus
Vitres	3
Guides	glissières télescopique à 2 niveaux
Eclat	2 lampes halogènes latérales
Equipement	1 plateau + 1 plateau profond + 2 grilles



Explication page 72-73



PROGRAMMI AUTOMATICI ESCLUSIVI


 FOUR **CS912 MX S DCT**- 5600406

 Code **22365582**

Crystal steel



Base	60
Volume	59 L
Classe énergétique	A
Programmes	Programmateur de début et fin de cuisson
Nombre de fonctions	6+1
Vitres	3
Guides	embouti
Eclat	1 lampe halogènes arrière
Equipement	1 plateau +2 grilles


 FOUR **CS66 M XS**- 5600377

 Code **22365547**



Crystal Black Mirror

NEW
DCT
Dynamic Cooking Technology


Base	60
Volume	73 L
Classe énergétique	A-10
Programmes	Programmateur électronique avec afficheur LCD avec contrôle a
Nombre de fonctions	12
Vitres	3
Prog.exclusifs	menu complet /wellness/pizza plus
Guides	glissières télescopique à 2 niveaux
Eclat	2 lampes halogènes latérales
Equipement	1 plateau + 1 plateau profond + 2 grilles



Explication page 72-73



PROGRAMMI AUTOMATICI ESCLUSIVI


 FOUR **CR912 M BM DCT** - 5600403

 Code **22365571**

Crystal Black Mirror



Base	60
Volume	59 L
Classe énergétique	A
Programmes	Programmateur de début et fin de cuisson
Nombre de fonctions	6+1
Vitres	3
Guides	embouti
Eclat	1 lampe arrière
Equipement	1 plateau + 2 grilles


 FOUR **CR 66M BM-1** 5600378

 Code **22365535**

Smart Pyrolyse



Base	60
Volume	59 L
Classe énergétique	A
Programmes	Programmateur électronique de début et fin de cuisson
Nombre de fonctions	9+2
Vitres	4
Contre porte	tout en verre avec système de démontage
Guides	embouti
Eclat	2 lampes halogène arrière
Equipement	1 plateau + 1 plateau profond + 1 grille

Remarques *nettoyage par pyrolyse*



PROGRAMMI AUTOMATICI ESCLUSIVI



FOUR **SM 981 P XS** - 5600333

Code **22365532**

Smart



Base	60
Volume	66 L
Classe énergétique	A-20
Programmes	Programmateur électronique avec afficheur LCD a bouton
Nombre de fonctions	12
Vitres	3
Contre porte	tout en verre avec système de démontage
Guides	glissières en fil
Eclat	2 lampes arrière
Equipement	1 plateau normal + un plateau profond + 1 grille



PROGRAMMI AUTOMATICI ESCLUSIVI



FOUR **SM 981 M XS**- 5600332

Code **22365501**

Smart



Base	60
Classe énergétique	A
Programmes	Programmateur électronique de début et fin de cuisson Avec afficheur LCD à bouton
Nombre de fonctions	6+2
Vitres	2
Contre porte	tout en verre avec système de Démontage
Guides	embouti
Eclat	1 lampe halogène arrière
Equipements	1 plateau + 1 grille

FOUR **SM 66 MXS INOX** - 5600329

Code **22365502**

Smart



Base	60
Volume	59 L
Classe énergétique	A
Programmes	Programmateur électronique de fin de cuisson
Nombre de fonctions	6+1
Vitres	2
Contre porte	tout en verre avec système de démontage
Guides	embouti
Eclat	1 lampe arrière
Equipement	1 plateau + 1 grille

FOUR **SM 62 MXS** - 5600328

Code **22365490**

Smart A Gas



Base	60
Type	four à gaz
Capacité	59 litres
Programmes	Compteur avec alarme acoustique
Nombre de fonctions	5
Vitres	3
Eclat	1 lampe arrière
Sécurité	soupape de sécurité



FOUR **SM 51 G XS-** 5600373

Code **22365548**

Four 90 électrique



Base	90
Volume	71 litres
Programmes	Programmateur électronique de début et fin de cuisson
Nombre de fonctions	8
Eclat	2 lampes latérales
Equipement	1 plateau normal + grille + rôtisserie



FOUR **FMXO 86 M XS** - 9498319

Code **22365564**



Country



Base	60
Volume	66 litres
Programmes	Programmateur électronique De début et fin de cuisson
Nombre de fonctions	8+1
Vitres	3
Contre porte	tout en verre avec système de Démontage
Guides	glissières en fil
Eclat	2 lampes latérales
Equipement	1 plateau normal +1 plateau profond +1 grille



FUNZIONE PIZZA



FOUR **CM 85 M CO** - 5600364

Code **22365534**





Four à Vapeur 46



Base	60
Programmes	Programmateur électronique et touche tactiles
Nombre de fonctions	cuisson a vapeur
Vitres	2
Equipement	1 plateau acier inox+ 1 plateau perforé
Capacité	35 litres

FOUR **FSO 46 CS TC XS** -9498015

Code **22365528**

Four Multifonction



Base	60
Programmes	Programmateur électronique a touche
Nombre de fonctions	9
Vitres	3
Equipement	1 grille+ 1 plateau
Eclat	1 lampe latérale
Guide	guide télescopique sorti totale

FOUR **FMO 46 CS 9T1** -9498008

Code **22365529**

Four-Micro Onde 46



Base	60
Volume	32 litres
Programmes	Programmateur électronique Avec afficheur soft touche
Nombre de fonctions	6
Equipements	plateau tournant en verre. diam 320 mm
Travail	micro onde grille indépendante et simultanée. Cuisson ventilée ,cuisson combinée ,grille/ventilé+ micro onde

FOUR **FMW 46 CS C XS** -9498016

Code **22365527**

Machine A Café 46



Machine à café Espresso en inox 18/10
 Buse d'eau chaude machine à café
 Distributeur de café ajustable en hauteur
 Fonctions Café, Vapeur et Eau chaude
 Distribution ajustable du café
 Témoin manque d'eau
 Témoin manque de café en grains
 Programmeur : électronique
 Type de café : grains
 Réglage manuel de la mouture
 Capacité du réservoir d'eau : 2,5 lt
 Capacité du récipient de café en grains : 250 g
 Texture du café moulu ajustable
 Bec de vapeur pour le cappuccino
 Coulisse télescopiques pour remplissage d'eau
 et café en grains
 Dimensions (sans tiroir) : 390x595x322 mm
 Dimensions (avec tiroir) : 460x595x322 mm

Machine à café **FCM 380 KB FA XS-** 90300039

Code **22365530**

Tiroir machine à café- 9030004

Code **22365531**



MICRO - ONDES



Micro Onde

Crystal Steel



Base	60
Volume	25 litres
Programmes	Programmateur électronique Avec afficheur digital
Nombre de fonctions	7
Prog.exclusifs	recette préprogrammée
Equipements	plateau tournant en verre 315mm
Travail	micro onde grille indépendante et simultanée. cuisson combinée grille/ micro onde

MIRCO-ONDE **FMW 250 CS G XS-** 9498917

Code **22365565**

Micro Onde

Crystal



Base	60
Volume	25 litres
Programmes	Programmateur électronique Avec afficheur digital
Nombre de fonctions	7
Prog.exclusifs	recette préprogrammée
Equipements	plateau tournant en verre 315mm
Travail	micro onde grille indépendante et simultanée. cuisson combinée grille/ micro onde

MIRCO-ONDE **FMW 250 CR G XS-** 9498918

Code **22365566**

Micro Onde

smart



Base	60
Volume	25 litres
Programmes	Programmateur électronique Avec afficheur digital
Nombre de fonctions	7
Prog.exclusifs	recette préprogrammée
Equipements	plateau tournant en verre 315mm
Travail	micro onde grille indépendante et simultanée. cuisson combinée grille/ micro onde

MIRCO -ONDE **FMW 250 SM** - 9498913

Code **22365567**

DCT

Dynamic Cooking Technology

DCT, technologie révolutionnaire

Franke présente sa nouvelle gamme de fours électriques dotée de la nouvelle technologie DCT (DYNAMIC COOKING TECHNOLOGY) qui révolutionne vos modes de cuisson domestique et professionnelle. Cette nouvelle technologie est dotée d'un système comprenant un élément chauffant offrant une chaleur uniforme pour la cuisson simultanée de divers plats. Le flux de chaleur généré par les résistances innovatrices est dirigé avec une précision extrême permettant ainsi un contrôle remarquablement rapide et précis du niveau de chaleur désiré. La dispersion thermique est limitée et la température de l'exercice reste constante. Le résultat est une cuisson parfaite des aliments, avec la contenance des consommations énergétiques et temps de préparation.

Resistances à fil réactive

FRANKE a substitué les résistances traditionnelles électriques armées avec résistances à fil nue, extrêmement réactives, contrôlées électroniquement et qui réchauffe l'air très rapidement. Le réseau formé par le filament des résistances réchauffe l'air très rapidement en garantissant un échange thermique efficace pour une cuisson homogène.



Nouvel élément réchauffant

Outre les résistances à fil FRANKE a introduit une autre nouveauté importante : la substitution d'élément réchauffant circulaire dans les éléments indépendants qui travaillent individuellement, ensemble ou en combinaison avec des éléments chauffants traditionnels.

Perfection de cuisson

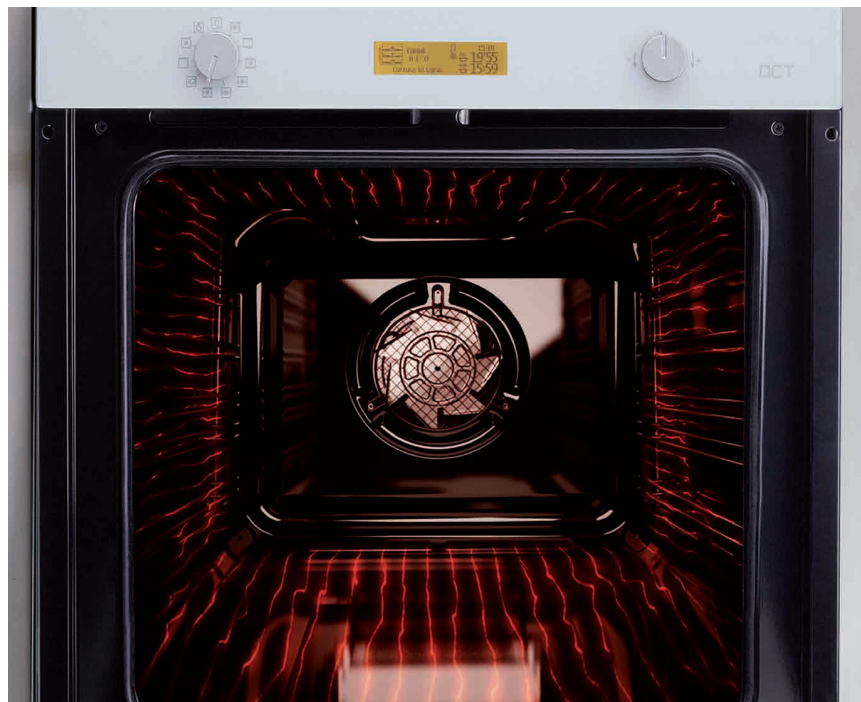
Grâce à la technologie exclusive des DCT la chaleur se distribue de manière optimale à l'intérieur du four en garantissant aux aliments une cuisson distincte, parfaite, sans risque de brûlure et sans mélanger les saveurs.

Cuisson différenciées

La possibilité de séparer les éléments chauffant du four permet de choisir l'air de destination de la chaleur et la concentration sur la base des exigences de cuisson. Il est donc possible de cuire avec des fonctions spécifiques sur quatre étagères avec des températures constantes dans chaque zone et combiner la cuisson dynamique avec la cuisson traditionnelle.

Temps de cuisson réduit

Avec la technologie DCT, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four : à l'entrée l'air froid se transforme instantanément en air chaud passant à travers le réticule incandescent. Le temps de cuisson sera donc réduit modérément de 25% par rapport aux fours traditionnels.



Epargne de l'énergie -21%

La technologie DCT permet de cuire tous types de recettes avec une puissance absorbée de 1kw. De cette façon, on peut utiliser plus d'ustensiles électroménagers simultanément tout en restant dans 13kw de cuisson disponible, mais aussi bénéficier à plein de l'énergie dérivant des sources alternatives renouvelables.

avec la fonction Basse Énergie
la consommation est seulement
1
kW

PROGRAMME EXCLUSIVE BASSE ENERGIE



Wellness



Menu complet



Menu pizza plus

Programme de cuisson DCT



SOFT

Il permet désormais de réchauffer l'air petit à petit, de façon contrôlée et à basse puissance, à l'aide de la touche C. Cette fonction offre de nouvelles possibilités de préparation des aliments :

Décongélation 25 °C seulement, le ventilateur interne tourne.

Levée du pain à 30 °C, le ventilateur interne s'arrête : c'est l'ambiance idéale pour faire lever la pâte à pain.

Décongélation rapide Entre 35 et 55 °C, avec le ventilateur en marche, la décongélation accélérée des aliments est facilitée.

Maintien au chaud Entre 60 et 80 °C, on obtient la température qui convient pour réchauffer les aliments cuits mais refroidis ou qui doivent être maintenus au chaud sans cuire davantage.



EASY

Fonction de cuisson à basse consommation d'énergie (1500 Watt) idéale pour une grande variété de plats.

Les temps de cuisson sont plus longs que pour les autres fonctions mais la distribution optimale de la température, puissance limitée, garantit des résultats excellents.



PIZZA

La combinaison spéciale de plusieurs résistances produit une forte concentration de chaleur dans la partie inférieure de la chambre de cuisson. Cette fonction est recommandée pour cuire sur un seul niveau tous les aliments ayant besoin de recevoir la chaleur par le bas, comme la pizza. La cuisson est rapide et le résultat est garanti.



FRIENDLY

Fonction idéale pour les novices en cuisson domestique. La distribution équilibrée de la chaleur, obtenue par la combinaison de la technologie DCT avec les résistances traditionnelles, permet de cuisiner en toute simplicité une grande variété de plats tout en limitant la consommation instantanée d'énergie.



FOEHN

La combinaison de la technologie DCT et des résistances traditionnelles permet d'obtenir une distribution progressive de la chaleur, en priorité vers la partie supérieure, idéale pour cuire de grandes quantités sur 2-3 niveaux.



ALL IN

Cette fonction utilise de façon différenciée TOUTES les résistances du four, DCT et traditionnelles. Contrairement à la fonction FOEHN, elle dirige surtout la chaleur vers la partie inférieure. Fonction idéale pour la cuisson sur 4 niveaux (panification, 4 pizzas, quiches).



BOOSTER

Fonction très puissante qui utilise l'effet booster du DCT. Idéale pour obtenir rapidement des températures élevées recommandées pour la cuisson traditionnelle des grosses pièces de viande (gigot d'agneau, cochon de lait rôti, jarret de porc, jambon au four).



SUNNY

Les résistances traditionnelles gril et supérieure sont assistées par le DCT. La chaleur arrive uniquement sur la partie supérieure de la chambre de cuisson pour saisir la surface extérieure des aliments de façon uniforme. Cuisson recommandée pour les viandes tendres ou les pièces de petite taille.



DCT STATIQUE

Une fonction idéale pour toutes les recettes traditionnelles, pour cuire du pain ou des gâteaux, ou pour les rôtis et l'agneau.



DCT CHALEUR TOURNANTE

Cette fonction permet une cuisson rapide et uniforme, idéale pour les timbales, les tourtes, les gâteaux ou les rôtis. Utile également pour cuire sur deux niveaux, sans que les odeurs et les saveurs ne se mélangent les unes aux autres.



DCT TURBO GRILL

La chaleur est engendrée par le gril et elle est répartie par le mouvement du ventilateur arrière. Fonction idéale pour cuire de la viande et de la volaille de grosse taille.

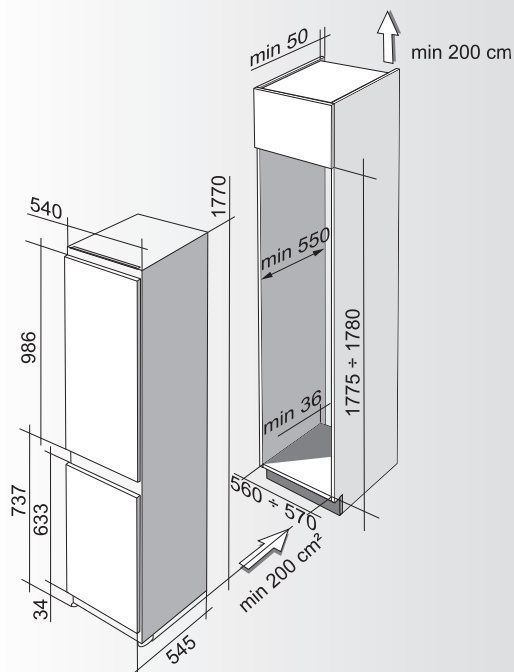
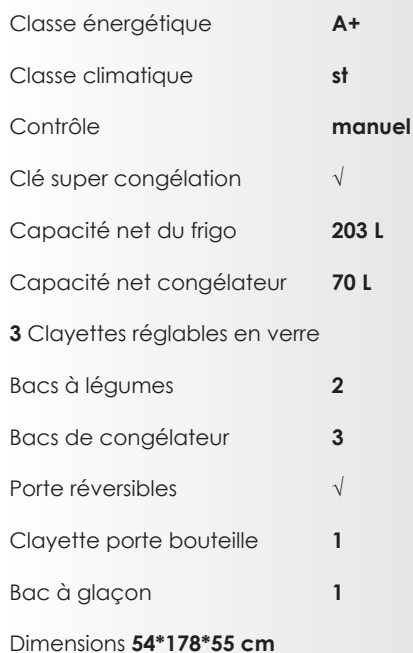


DCT GRILL

Fonction qui utilise uniquement le gril supérieur ; idéale pour griller du pain et pour dorer la viande ou le poisson.

REFRIGERATEUR



Code **22365558**

LAVE VAISSELLE



Lave Vaisselle Encastrable



Base	60
Classe énergétique	A
Classe de lavage	A
Classe de séchage	A
Programmeur	électronique
Couverts	12
Nombre de programmes	5
Programmes	rinçage, demi-séchage -bio- Normal- Super
Lavage de mi charge	oui
Températures de lavage	3.(50 °-65°--70°)
Décalcification	reg. Électronique
Charnières	2 points d appui fixe
Filtres	inox satiné
Réglage du panier supérieur	a extraction
Panier	range -couverts
Sécurité	auto securit
Encastrement	60*82*57

Lave vaisselle **FDW612 EHL** - 3690028

Code **22365542**



HOTTES



AFFICHEUR NUMERIQUE



NOMBRE DE VITESSES+INTENSIVE



VITESSE



MINUTEUR



VENTILATION CONTINUE 24 H



BAS NIVEAU DE BRUIT



AIR BLADE-une lame d'aire invisible en mesure d'augmenter l'efficacité d'aspiration



FONCTION RECYCLAGE

PLAQUES



TRIPLE COURONNE DUAL Grace aux deux couronnes concentriques, on peut choisir entre différents types d'intensité de la flamme en fonction des exigences de cuisson.



DOUBLE COURONNE La flamme répartie sur les deux couronnes permet une cuisson rapide et uniforme.



GRILLES EN FONTE Solides et indéformables, les grilles en fonte garantissent la stabilité de l'appui et la robustesse tout en conférant à la table de cuisson une esthétique élégante et professionnelle.



ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE INTÉGRÉ Dispositif d'allumage intégré au bouton. Il permet d'allumer le gaz sans besoin d'autres flammes.



SOUPAPE DE SÛRETÉ Un dispositif essentiel : si la flamme s'éteint, il interrompt l'arrivée du gaz.



CUISSON SURBAISSÉE La cuvette et les brûleurs de la table de cuisson sont noyés dans le plan de travail pour offrir le maximum possible de surface plane.



Option

GRILLES EN FONTE Solides et indéformables, les grilles en fonte garantissent la stabilité de l'appui et la robustesse tout en conférant à la table de cuisson une esthétique élégante et professionnelle.



Option

BOUTONS Disponibles en différentes finitions, les boutons des tables de cuisson peuvent être jumelés au four pour obtenir une coordination esthétique parfaite.

FOURS ET MICRO -ONDES

**CLASSE ENERGETIQUE A**

PORTE FROIDE la porte est formée d'une structure porteuse articulée pouvant accueillir 2,3,4 vitres selon le modèle. la porte reste toujours froide, même dans les conditions les plus critiques.



MULTIFONCTION la gamme des fours franke inclut des modèles à 5, 6, 7, 8, 9, et 12 fonctions, pour gérer la cuisson de manière optimale.



VENTILATION TANGENTIELLE Tous les fours Franke sont équipés d'une ventilation tangentielle pour le refroidissement : une puissante turbine servant à créer un mouvement forcé de l'air permet de maintenir froides les surfaces latérales et la porte du four.

**CAVITÉ DU FOUR**

CUISSON STATIQUE NATURELLE Une fonction idéale pour toutes les recettes traditionnelles, pour cuire du pain ou des gâteaux, ou pour les rôtis et l'agneau.



CUISSON SUPÉRIEURE Cette fonction peut être utilisée pour compléter la cuisson ; excellente également pour cuire et dorer.



CUISSON INFÉRIEURE Cette fonction sert à cuire avec la chaleur venant du bas. La chaleur intense est optimale pour rôtir des viandes qui ne sont pas particulièrement tendres.



CUISSON AVEC LE GRIL Elle utilise uniquement le gril supérieur ; c'est l'idéal pour griller du pain et pour dorer la viande ou le poisson.



GRILL VENTILATO GRIL VENTILÉ La chaleur est engendrée par le gril et elle est répartie par le mouvement de la turbine arrière. C'est l'idéal pour cuire de la viande et du poulet de forte épaisseur.



CUISSON ASSISTÉE Cette fonction permet une cuisson rapide et uniforme, idéale pour les timbales, les tourtes, les gâteaux ou les rôtis. Utile également pour cuire sur deux niveaux, sans que les odeurs et les saveurs ne se mélangent les uns aux autres.



CUISSON VENTILÉE SUPÉRIEURE Il s'agit d'une fonction particulièrement indiquée pour la préparation des plats, telle que les lasagne, les tourtes et les timbales de pâtes et de légumes.



FOND VENTILÉ Cette fonction active la résistance inférieure et la turbine. L'idéal pour cuire du poisson et en général des produits surgelés et précuits. Très efficace si employé avec des produits de pâtisserie.



CUISSON "MULTI POWER" Elle offre les mêmes avantages que la cuisson ventilée, avec en plus une répartition optimale des températures à l'intérieur du four. Elle est indiquée pour la préparation d'aliments qui exigent une cuisson en profondeur et une surface croustillante à l'extérieur.



CUISSON VENTILÉE L'air qui circule uniformément à l'intérieur du four réduit les temps de cuisson et de chauffage : c'est l'idéal pour cuire toute préparation, même en même temps, jusqu'à 3 niveaux.



MASTER COOKING Cette fonction prévoit le fonctionnement simultané de la résistance du gril, de la résistance circulaire et de la résistance de la sole, ainsi que de la turbine.



SOFT COOKING La basse puissance et l'action de la turbine permettent une cuisson très délicate et uniforme. C'est la cuisson idéale pour les gâteaux secs et pour toutes les cuissons prolongées à basse température.



QUICK COOKING C'est la fonction la plus puissante. Elle peut être employée universellement pour atteindre rapidement les températures programmées avant de continuer avec la cuisson désirée.



DÉCONGÉLATION/LEVAGE DE LA PÂTE/DÉCONGÉLATION RAPIDE/CHAUFFE-PLATS Sur les fours où cette fonction n'est pas indiquée par une position spécifique du sélecteur, il suffit de sélectionner la fonction de cuisson "ventilée" en plaçant sur "0" le bouton des températures.



CUISSON INFÉRIEURE
[pour fours à gaz]

FOURS ET MICRO -ONDES

**TOURNEBROCHE (pour fours à gaz)**

Fonction idéale pour les rôtisseries (poulet, brochettes)



GRIL AVEC TOURNEBROCHE Il permet aux aliments de rôtir immédiatement en surface et de rester tendres à l'intérieur.



MENU COMPLET Programme exclusif Franke permettant de cuire automatiquement et en même temps 4 différents plats en moins d'une heure.



MENU COMPLET GUIDÉ Programme exclusif Franke qui vous assiste lors de la réalisation d'un menu complet pour cuire en même temps 3 différents plats en moins d'une heure.



PROGRAMME WELLNESS Recettes automatiques pour cuire des plats de façon naturelle, sans utiliser de l'huile ou autres condiments.



PROGRAMME WELLNESS GUIDÉ Recettes guidées pour cuisiner des plats de façon naturelle, sans utiliser de l'huile ou autres condiments.



RECETTES Le programmeur électronique gère automatiquement plus de 50 recettes.



RECETTES GUIDÉES Les principales recettes de la tradition italienne, que vous pourrez préparer de manière parfaite grâce au programmeur électronique.

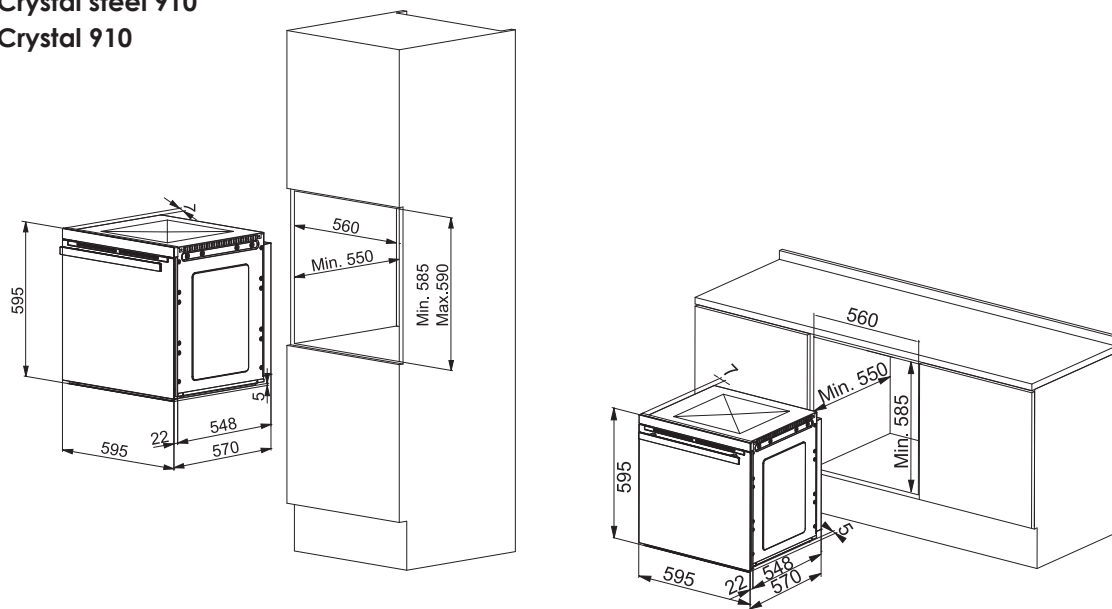
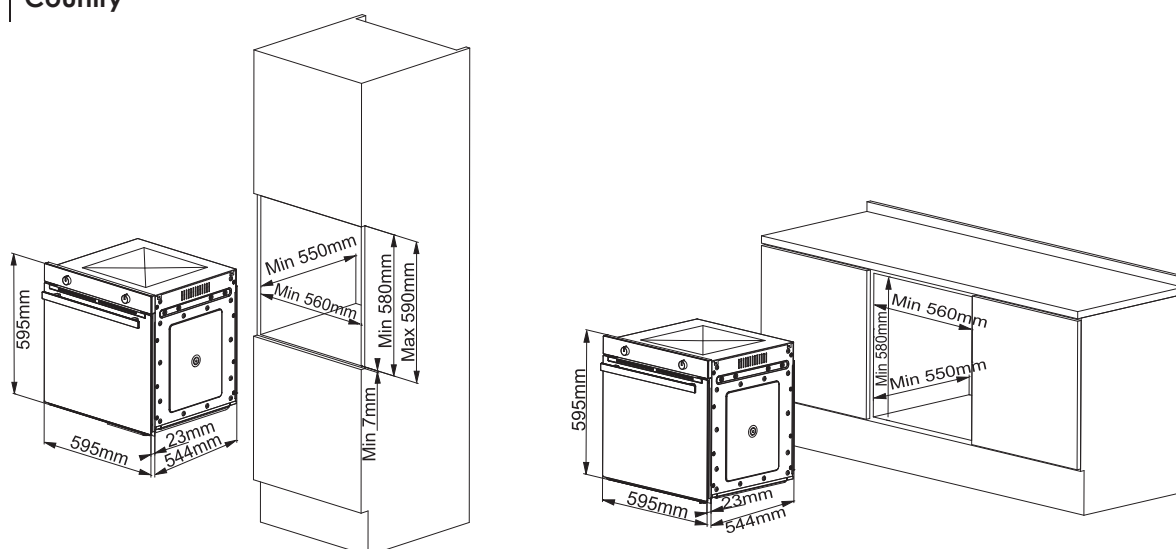


THERMO SONDE Une aide valable pour la cuisson. Reliée aux résistances du four, elle l'éteint lorsqu'il atteint la température programmée.

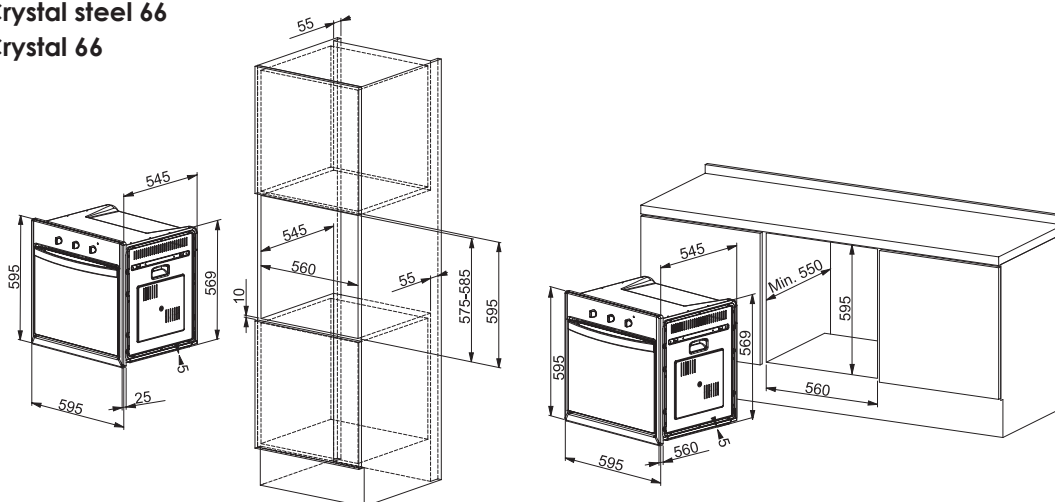


PYROCLEAN Pyroclean est le nouveau système de nettoyage automatique du four Franke. Le four se nettoie parfaitement, sans aucun effort ; les restes qui se sont déposés sur le fond peuvent être facilement éliminés avec une éponge.

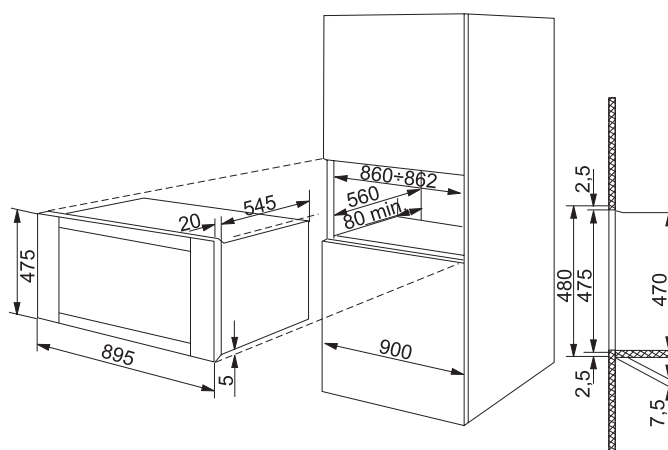
SCHEMAS D'ENCASTREMENT FOURS

Crystal steel 910
Crystal 910Smart
Country

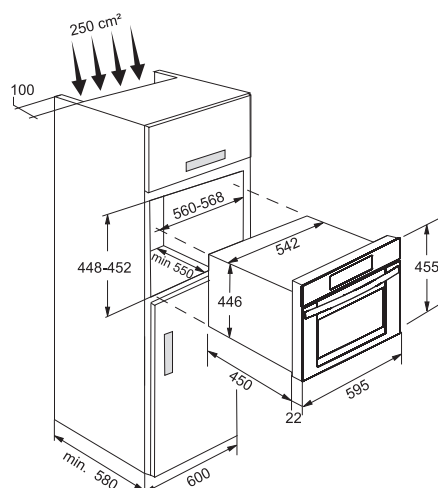
SCHEMAS D'ENCASTREMENT FOURS

Crystal steel 66
Crystal 66

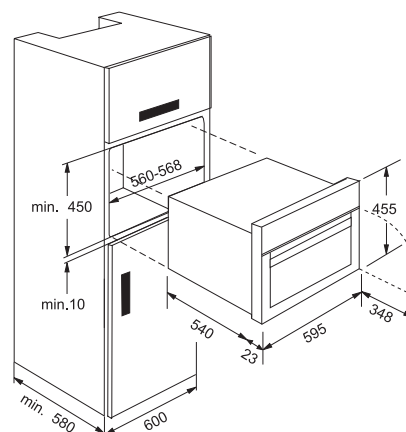
FOUR 90



FSO 4G

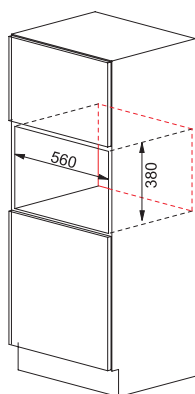


FMO 46 CS 9T 1

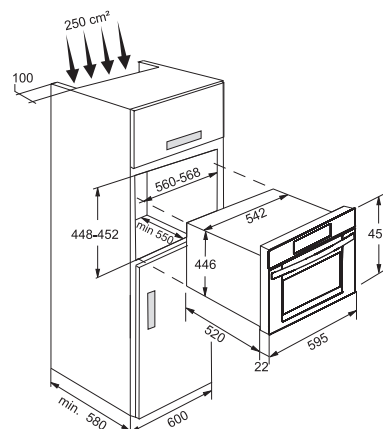


SCHEMAS D'ENCASTREMENT MICRO -ONDES

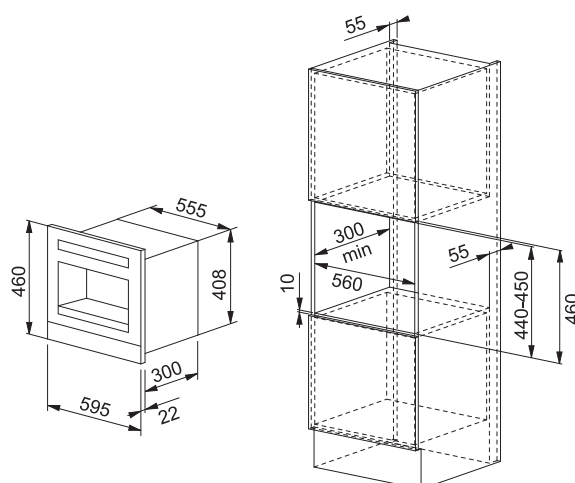
FMW 250 SM
FMW 250 CS
FMW 250 CR



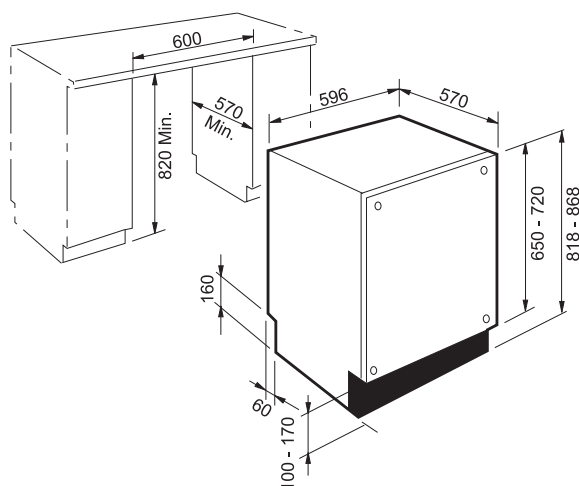
FMW 46 CS G



SCHEMAS D'ENCASTREMENT MACHINE A CAFE



SCHEMAS D'ENCASTREMENT LAVE VAISSELLE

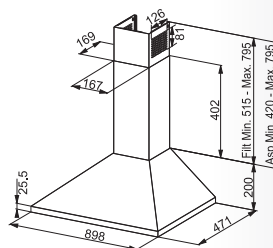


KITS ECONOMIQUES



Hotte Joy

90 cm



Dimension	900
Commande	bouton poussoire
M3/h max	430
Bruit max*** (dba)	67
Eclat	lampes halogènes 2 x28w

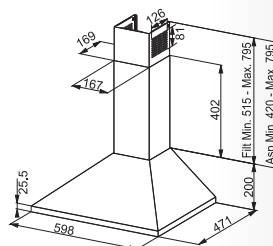
HOTTE FJO 904 - 9925461

Code **22365577**

Accessoires | Filtre ATT 9925509 - code **22365587**

Hotte Joy

60 cm



Dimension	600
Commande	bouton poussoire
M3/h max	450
Bruit max*** (dba)	61
Eclat	lampes halogènes 2 x28w

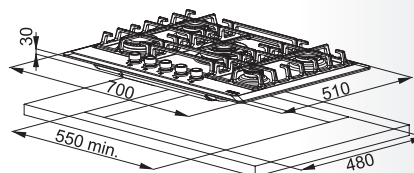
HOTTE FJO 604 - 9925460

Code **22365576**

Accessoires | Filtre ATT 9925509 - code **22365587**

Multi cooking

70 cm

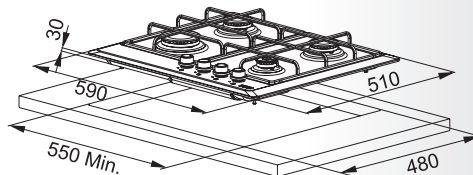


PLAQ CUIS FHR 705 4G TC -6600305

Code **22365454**

Multi cooking

60 cm



PLAQ CUIS FHR 604 4C XS - 6600034

Code **22365341**

Four SMS 62



Base 60
Classe Energétique A
Chaleur tournante
Vitres 2
Guide embouti
Nombre de fonctions 6
Equipements 1 grille + 1 plateau

FOUR SMS 62 M XS - 5600399

Code **22365581**

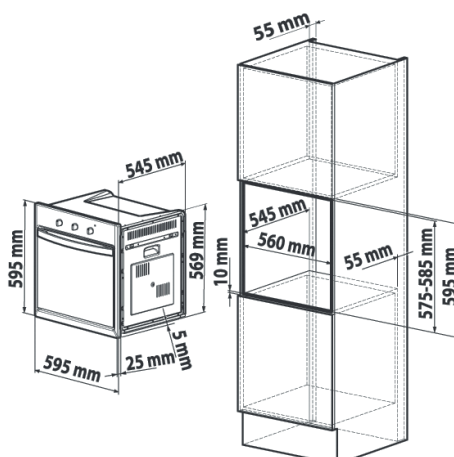
Four SMS 72



Base 60
Classe Energétique A
Chaleur tournante
Vitres 2
Guide embouti
Nombre de fonctions 7
Equipements 1 grille + 1 plateau

FOUR SMS 76 M XS - 5600400

Code **22365583**



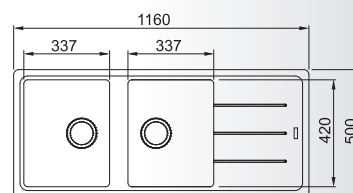
Lave Vaisselle



Base	60
Classe énergétique	A+
Classe de lavage	A
Classe de séchage	A
Programmateur	électronique
Couverts	12
Nombre de programmes	5
Programmes	rinçage, demi-séchage - bio - Normal- Super
Lavage demi charge	oui
Températures de lavage	(40° 50° 65° 70°)
Filtres	inox
Panier	range -couverts
Sécurité	aqua stop
Encastrement	60*82*57

lave vaisselle FDW 612 E5P - 3690036

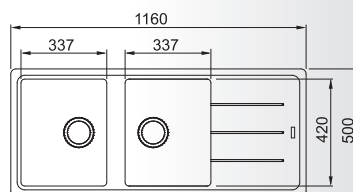
Code **22365575**



Découpe : 1140*480

Evier BFG 621 Grafite - 9899992

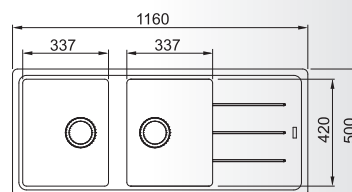
Code **24365604**



Découpe : 1140*480

Evier BFG 621 Avena - 9899996

Code **24365605**



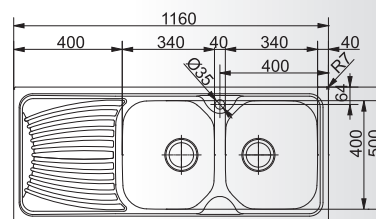
Découpe : 1140*480

Evier BFG 621 Blanc - 9899995

Code **24365597**

Onda

Emballé sans siphon



Découpe : 1140*480

Evier ONX 621 - 88841352 D / 88841357 G

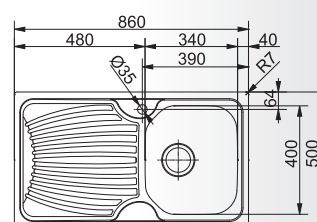
 Code **24365013 D**

 Code **24365014 G**

 Accessoires | SIPHON 2 BACS - code **24365003**

Onda

Emballé sans siphon



Découpe : 840*480

Evier ONX 611 - 88841312 D / 88841317 G

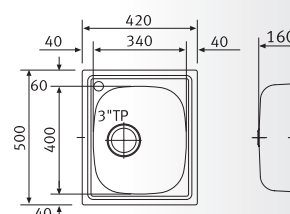
 Code **24365007 D**

 Code **24365008 G**

 Accessoires | SIPHON 1 BAC - code **24365002**

Argo XB10

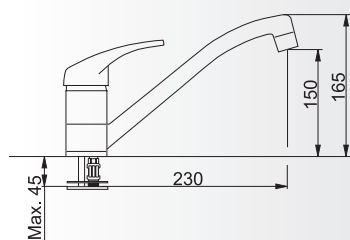
Emballé sans siphon


Evier Argo xb10 - 8833310

 Code **24365147**

 Accessoires | SIPHON 1 BAC - code **24365002**

Mitig Turchese

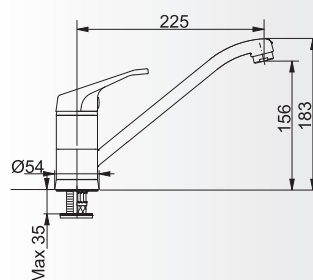


Base	Diam 46 mm
Type	Mitigeur a commande simple
Rotation	360 °
Flexible	Inox satiné
Cartouche	Disque en céramique

Mitig Turchese - 0737150

Code **24365182**

Mitig Sesia



Base	Diam 54 mm
Type	Mitigeur a commande simple
Rotation	360 °
Flexible	Inox satiné
Cartouche	Disque en céramique

Mitig Sesia - 0737920

Code **24365596**

Franke spa
Via Pignolini, 2
37019 Peschiera
del Garda (VR)
www.franke.it
Numero vert 800-359-359



KITCHEN
SYSTEMS