



COMUNICATO STAMPA

Franke Tecnica di Cucina SA
Franke-Strasse 2
Casella postale 230
4663 Aarburg
Svizzera

Tel. +41 62 787 3131
www.franke.ch

Frames by Franke – Un sistema modulare

Il sistema per cucine intelligente senza compromessi di stile

Aarburg, gennaio 2016 – Frames by Franke è la prima linea di prodotti sul mercato a unire l'insieme dei componenti importanti per la preparazione e la cottura dei cibi in un sistema intelligente. Tutti gli elementi sono armonizzati in modo preciso tra di essi a livello di design e di funzionalità e abbinabili secondo i gusti individuali: Per svolgere le operazioni in cucina in modo ottimale e con un massimo comfort costante. Frames by Franke è distribuito da rivenditori di cucine selezionati.

Franke porta ai massimi livelli l'«evento» del cucinare e mette alla prova con la nuova linea di prodotti Frames by Franke la propria competenza di produttore globale. Infatti Frames by Franke è il primo sistema per cucine che abbina tutti i gruppi di prodotti a vista della cucina moderna: dal lavello con rubinetteria al forno e al piano di cottura fino alla cappa aspirante.

Un sistema modulare con oltre 100000 possibilità

Frames by Franke, strutturato modularmente, è costituito da 44 elementi ideati in modo tale da funzionare in sinergia e ad essere liberamente combinabili. Le nostre eccezionali dotazioni per la cucina offrono tecnologie innovative e di estrema efficienza. La gamma comprende 19 dispositivi a incasso nel classico colore nero e nel moderno color champagne, 8 lavelli e bacini, 6 rubinetti e 11 accessori, che sono tutti liberamente combinabili, pur dando sempre vita a un quadro d'insieme compatto. Questo risultato è assicurato da una concezione di design globale, con eleganti telai in acciaio inox da 11 mm e impugnature, superfici ed elementi di comando perfettamente combinabili. A seconda delle esigenze è così possibile allestire una fantastica ensemble personalizzata: Dalla soluzione singola di impronta urbana alla dotazione per professionisti – sempre con prodotti pregiati, funzionali e di grande design, che sanno soddisfare le esigenze quotidiane – 24 ore al giorno.

Per un workflow ottimale Frames by Franke è stato sviluppato come un sistema intelligente. Ciò significa che i quattro principali elementi presenti in ogni cucina – il lavello con rubinetto, il forno, il piano di cottura e la cappa aspirante – si armonizzano in maniera perfetta e supportano le operazioni di cucina alla perfezione. In tal modo la preparazione, la cottura e la rifinitura dei cibi sono sensibilmente agevolate e diventano più rapide e comode. Una volta



che le operazioni in cucina sono finite, Frames by Franke si fonde armonicamente con lo spazio abitativo grazie alla cosiddetta «modalità notturna»: Con semplici gesti si coprono i lavelli, si cala a scomparsa la cappa aspirante da tavolo e si rendono invisibili gli elementi di comando.

Cucinare in forno, in pentola e alla griglia – con la brevettata tecnologia DCT

Con Frames by Franke il produttore dimostra i lunghi anni di esperienza nella fabbricazione di dispositivi a incasso. Il nuovo ventaglio di prodotti include infatti, accanto a forni tradizionali e pirolitici, anche steamer, forni a microonde combinati e cassette scaldavivande. Grazie al design unitario dei diversi dispositivi, questi possono essere collocati armonicamente gli uni accanto o sopra gli altri. I loro comandi intuitivi e precisi si basano principalmente su un touch display TFT a colori e ad alta risoluzione, che nella modalità notturna si rabbuia completamente, diffondendo un'eleganza purista.

Assolutamente unica è la nuova tecnologia brevettata DCT (Dynamic Cooking Technology), In grado ad esempio di riscaldare il forno multifunzionale «Touch FS 913 M» in meno di 7 minuti fino a 200 °C. In assenza completa di trasmissione di odori è possibile preparare in contemporanea diverse pietanze. Per giunta, grazie alla migliorata distribuzione del calore vi è la garanzia anche di un risparmio di tempo ed energia, Cosa confermata dalla classe di efficienza energetica A++ del nuovo forno multifunzionale.

Piani di cottura e cappe aspiranti – un binomio affiatato

Frames by Franke include 3 modelli di piani di cottura ad induzione di alto pregio con fino a 5 zone di cottura, in parte flessibili. Essi accolgono un numero di pentole, padelle e casseruole di diverse dimensioni a seconda delle esigenze. Ogni zona di cottura è dotata di oltre 9 livelli di potenza più booster. Programmi di cottura preimpostati sono destinati allo scongelamento (42 °C), al mantenimento al caldo (74 °C) o alla bollitura (94 °C). Il comando manuale avviene in modo rapido e preciso con uno sfioramento di dito o tramite selezione diretta sulla superficie in vetro ad alto rendimento. L'assortimento è completato da due piani di cottura a gas a 5 fiamme, che includono la fiamma per wok e il fornello ad alta efficienza.

Nel suo nuovo sistema per cucine Franke propone naturalmente anche cappe aspiranti efficienti e silenziose, tra cui soluzioni a parete e a isola, oltre a un modello di cappa da tavola a scomparsa. Massimo comfort è offerto dall'intelligente connettività tra cappa aspirante e piano di cottura: Non appena si aziona il piano di cottura, parte automaticamente l'aspirazione della cappa. In pendant con i piani di cottura e i forni, le eleganti cappe aspiranti sono disponibili, a scelta, con coperture in vetro di colore nero o color champagne. Luci LED a lunga durata garantiscono un'ottimale illuminazione del piano di lavoro, con due livelli di luminosità, oppure creano nella vostra cucina un'ambientazione suggestiva.

Lavare, tagliare, preparare – una qualità che sa farsi apprezzare

Da sempre i lavelli e la rubinetteria «swissmade» di Franke soddisfano i massimi requisiti in fatto di qualità dei materiali e della lavorazione, di tecnica modernissima e di design



funzionale. Nella gamma di Frames by Franke sono comprese sette varianti di lavelli SlimTop in acciaio inox, una variante di bacino a incasso e la rubinetteria abbinata: Dal monolavello compatto fino all'ensemble di grandi dimensioni – ad esempio con rubinetteria semiprofessionale dotata di flessibile Highflex®.

Grazie agli inserti e agli accessori compatibili con il sistema è possibile utilizzare i lavelli in modo variabile – persino su più livelli: Per ottenere una superficie di lavoro più grande basterà dunque semplicemente estrarre sopra al lavello un tagliere in vetro abbinato oppure il pratico tappetino arrotolabile. Gli accessori per uso gastronomico trasformeranno invece il lavello in setaccio oppure in contenitore di raccolta e conservazione. In aggiunta, il lavoro in cucina sarà agevolato da «features» di Franke ormai collaudate: L'innovativa piletta a pressione apre e chiude, ad esempio, lo scarico dell'acqua con una delicata pressione mentre lo scarico integrale brevettato convince in termini di igiene grazie all'assenza di fughe. Con pochi tocchi è possibile inoltre ricoprire il lavello tramite la modalità notturna: Questa soluzione fa apparire l'ambiente ordinato e delimita il confine tra spazio abitativo e di lavoro.

Il nuovo «Lightboard» è sicuramente un clou speciale: Questo tagliere in vetro illuminato, che funge da coprilavello dall'estetica discreta, genera un effetto suggestivo di luce, ma sa farsi valere anche nella funzione di precisa bilancia da cucina.

Tenendo fede alla promessa del marchio «Make it Wonderful», Frames by Franke rende le operazioni in cucina meno banali. Comunque, già in fase di progettazione emerge per il cliente finale un vantaggio in termini di comfort e di assistenza, infatti grazie alla sua nuova linea Franke è in grado di offrire tutti i prodotti per la cucina moderna da un'unica azienda. Della «One Stop Shop Solution» approfittano naturalmente anche i partner commerciali di Frames By Franke: Per loro le procedure sono notevolmente semplificate, con riduzione dei costi e con l'opportunità di potenziare il proprio marchio.

Per ulteriori informazioni su Frames by Franke consultate il sito www.framesbyfranke.ch.

***Franke** fa parte dell'Artemis Group ed è una delle aziende leader a livello mondiale per soluzioni e attrezzature per cucine private, bagni privati, semipubblici e pubblici, per la gastronomia professionistica, la preparazione del caffè e la fornitura di bevande. Il gruppo è presente su scala mondiale e dà lavoro a circa 9000 collaboratori in 37 paesi, che producono un fatturato di circa 2,1 miliardi di CHF. Franke Tecnica di Cucina SA appartiene alla Divisione Kitchen Systems e produce, presso la sede aziendale di Aarburg, prodotti di qualità svizzeri nel contesto di soluzioni globali per le cucine. Il variegato assortimento di questo offerente completo per le cucine comprende lavelli e bacini, rubinetteria, piani di lavoro, piani di cottura, cappe aspiranti, sistemi di raccolta rifiuti e accessori adeguati.*

Contatto:

*Philippe Thulliez
Head of Marketing Communications
Franke Tecnica di Cucina SA*

*T +41 62 787 3152
M +41 79 600 9286
E philippe.thulliez@franke.com*

Materiale fotografico:



Frames by Franke: sistema modulare

Frames by Franke è la prima linea di prodotti che unisce tutti i principali componenti per la cucina in un sistema modulare intelligente. Con 44 componenti perfettamente abbinabili è possibile comporre una fantastica combinazione individuale.



Frames by Franke 1-3

Non conta quali dispositivi, rubinetterie ed accessori extra scegliete: grazie alla concezione di design globale il risultato sarà un quadro d'insieme armonico. Con le collezioni «Essence» (sopra), «Passion» (al centro) e «Style» (sotto) Franke presenta tre proposte di abbinamento adatte a esigenze diverse.



Frames by Franke: forni 1+2

Frames by Franke propone forni anche con funzione pirolitica, steamer e forni a microonde combinati oltre a cassette scaldavivande. Grazie al design unitario è possibile collocare anche diversi dispositivi a incasso, gli uni accanto o sopra agli altri. La tecnologia brevettata Franke DCT consente di riscaldare rapidamente e di comandare il calore con massima precisione – per risparmiare tempo ed energia.



Frames by Franke: Piani di cottura e cappe aspiranti 1-3

Sui piani di cottura a induzione è possibile sistemare pentole e padelle secondo le proprie esigenze. Sui piani di cottura a gas a 5 fiamme potrete spostare le pentole in tutte le direzioni con un semplice movimento di scivolamento. L'integrazione ideale giunge dalle cappe aspiranti Franke ad alta efficienza.



Frames by Franke: lavelli 1+2

L'assortimento di Frames by Franke include 7 varianti di lavello SlimTop e 1 lavello a incasso in acciaio inox pregiato con rubinetteria abbinata. Gli inserti e gli accessori compatibili con il sistema oltre alle collaudate «features» di Franke e alla piletta a pressione brevettata rendono piacevoli i lavori in cucina.

**Frames by Franke: connectivity 1+2**

Tutti i componenti sono connessi in modo intelligente, agevolando perfettamente il workflow in cucina: La cappa aspirante si attiva automaticamente assieme al piano di cottura mentre accessori perfettamente combinabili con il lavello consentono di svolgere diverse operazioni direttamente sopra allo stesso.

**Frames by Franke: modalità diurna e notturna 1+2**

Con la modalità notturna è possibile coprire il lavello oppure far scendere a scomparsa la cappa aspirante sul piano di lavoro. Questa soluzione fa apparire l'ambiente ordinato e delimita il confine tra spazio abitativo e di lavoro.

**Frames by Franke: Lightboard**

Questa novità mondiale suscita scalpore in ogni cucina. Proponendosi come suggestivo piano di lavoro, il «Lightboard» può essere messo in posa con precisione sopra al lavello, facendosi valere quotidianamente anche come bilancia o tagliere.