

# “Franke es la única empresa del mercado que puede ofrecer un equipamiento de cocina completo, desde el frigorífico hasta la encimera”

*La marca suiza nacida de las manos de Hermann Franke en 1911 y que se ha llegado a convertir en el referente mundial en la fabricación de Fregaderos de Acero Inoxidable, afronta ahora los nuevos retos de futuro con el respaldo y garantía de ser una marca centenaria.*

Son especialmente conocidos por sus fregaderos, no es vano la multinacional suiza Franke es el mayor fabricante de fregaderos de acero inoxidable en el mundo, pero su abanico de productos es mucho más amplio. Su experiencia les ha permitido poder aportar soluciones nuevas a las cambiantes necesidades del mundo de la cocina. Tanto es así que sus productos son galardonados por su diseño y calidad. En Franke son capaces de ofrecer una cocina completa con electrodomésticos de alta gama que van más allá en su funcionalidad y acabados. Para hacer realidad la cocina de sus sueños Franke le permite integrar totalmente todos los elementos necesarios para que las tareas de la cocina sean un placer para usted: Fregadero, grifo, horno, microondas, placa de cocción, campana extractora, frigorífico, lavavajillas, gestión de residuos, sistemas de filtrado de agua y complementos de cocina. Charlamos con **Claudio Verdú**, director de marketing



de Franke en España sobre importancia de la categoría de frío para la marca.

Argentino de nacimiento, Claudio Verdú es Doctor en Administración, Master en Marketing, y Licenciado en Administración y dirección de empresas. Lleva 20 años trabajando en el grupo Franke a nivel mundial y es un gran conocedor del sector. Pese a que la categoría de frío no es la gama que presenta mayor peso dentro de la firma, para Franke es muy importante. *“Es un complemento de nuestra completa gama de electrodomésticos y nos permite confirmar que somos la única empresa del mercado que puede ofrecer un equipamiento de cocina completo, desde el frigorífico hasta la encimera”*, asegura el director de cuentas.

Los frigoríficos de la marca destacan por ser funcionales, modernos, fiables e innovadores. Poseen varios modelos tanto de integración total como de libre instalación. Además del modelo de integración total, en la fabricación del resto de modelos se ha atendido muy en cuenta que puedan ser colocados entre muebles. Además los equipamientos internos han sido especialmente cuidados, tanto desde el punto de vista de los acabados como desde el de la funcionalidad y flexibilidad. Hay estantes divisibles, balconcillos con fijadores de botellas de diversos tamaños, etc. Asimismo los aparatos cuentan con un sistema que evita la formación de bacterias por medio de iones de plata, Nano Silver. Como parte de este equipamiento superior encontrará también el tratamiento antihuellas de las puertas de los modelos de acero inoxidable y tiradores. Cuestionado por qué tipo de producto busca el consumidor español, Verdú asegura que *“principalmente busca un producto funcional, más practicidad y simplicidad para optimizar el aprovechamiento del electrodoméstico”*. Y, el precio ¿qué

importancia tiene? Verdú destaca que *“dependiendo del segmento de mercado, la importancia es mayor y debido a la crisis, el consumidor se decide por precios más económicos”*.

### **Compromiso con la eficiencia energética**

Los frigoríficos de Franke son de alta eficiencia energética tanto en congelación como en conservación de alimentos. *“Nuestro compromiso con la eficiencia energética es total con el objetivo de reducir los consumos eléctricos y proteger el medio ambiente”*, asegura el director de marketing. Más allá de su clasificación energética “A+”, la regulación electrónica permite obtener un control fácil de las operaciones, con respuestas inmediatas a las temperaturas a imponer. Información en todo momento de las alcanzadas y regulación y control de la diversa temperatura de los compartimentos Fresh Holder. Además toda la información las tenemos disponible en el display que incorporan.

También los termostatos electrónicos permiten mantener con absoluta precisión la temperatura impuesta, lo que alarga la vida útil de los alimentos, pero también la del mismo aparato, puesto que evita variaciones muy bruscas. Son a la vez aparatos que permiten ser utilizados prácticamente en cualquier clima, por tener rangos climáticos de hasta +43 °C. Y todo ello en el más “absoluto” silencio, por debajo incluso de los 41 dBA. Además el frigorífico nos avisará mediante una señal acústica si a temperatura interna es superior a la impuesta.

En este sentido Verdú destaca que *“han mejorado considerablemente las clasificaciones energéticas y las prestaciones de los productos a tal nivel que hay total conectividad con el resto del hogar vía wi-fi, con una simple aplicación en el móvil”*. Asimismo asegura que el futuro de la categoría de frío pasa por *“la mayor eficiencia, lo que yo llamo la Eficiencia Integral, que incluye la eléctrica, funcional, estética y operativa del producto completo”*. ▽



CLAUDIO VERDÚ