

emotion for professional people



modular ovens function

-

drop down door
side hinged door
proofers





the professional all-rounder

Обширная и полная гамма печей, которые упростят работу профессиональных специалистов на кухне и подчеркнут натуральность и аромат продуктов. Ассортимент предлагаемых печей Modular удовлетворяет запросы крупных и небольших предприятий общественного питания, а само оборудование отличается гарантированно высокими эксплуатационными характеристиками и легкостью в эксплуатации

it's not just cooking

Простые и интуитивно понятные органы управления

Несложная панель управления с регулировкой температуры и времени приготовления

Прочный корпус

Все модели изготовлены из нержавеющей стали; жарочная камера с закругленными углами; дверь с двойным стеклопакетом с эргономичной ручкой и съемной прокладкой.

Обширная гамма

В ассортимент входят электрические конвекционные печи **Function** - от 3 до 10 уровней, кондитерские и гастрономические версии, а также газовые и электрические печи **Pratika** двух категорий: печи multi line (электромеханические конвекционные печи, комбинированные электромеханические печи и цифровые программируемые комбинированные печи, все в версиях на 5 и 10 уровней) и печи multi-K line (компактные цифровые программируемые печи с шириной всего лишь 52 см). И, наконец, печи **Emotion** могут удовлетворить наиболее требовательные и изысканные кухни благодаря технологии touch screen и привлекательному дизайну. Большой выбор бойлерных печей Emotion от 6 до 20 уровней.

modular ovens

emotion

high performance, technology, heavy duty

pratika

professional, easy, simple, adaptable

>function

space-saving, user-friendly



modular ovens function

—
drop down door
side hinged door

Электрические конвекционные печи Function являются идеальным рабочим оборудованием для баров, небольших ресторанов и закусочных. Они обеспечивают возможность приготовления широкого ассортимента несложных блюд.

Предлагаются две версии: гастрономическая и кондитерская с электромеханическим или цифровым управлением. Гамма варьируется от маленьких 4-х уровневых печей с габаритами GN 2/3 (или 433x333 мм) и с откидной дверцей и вплоть до моделей от 4 до 10 габаритов GN или EN (600x400 мм) с распашной дверцей..



В ассортимент печей Function входят:

кондитерские
электромеханические
конвекционно-паровой печи



кондитерские
программируемые
конвекционно-паровой печи



гастрономические
электромеханические
конвекционно-паровой печи



гастрономические
программируемые
конвекционно-паровой печи



электромеханические печи с распашной дверцей

кондитерские BEU443 BEU664
BEU464/230 BEU1064
BEU464
BERU364*

гастрономические GEU423 GEU611
GEU411/230 GEU1011
GEU411

программируемые печи с распашной дверцей

кондитерские BEU443 P BEU664 P
BEU464/230 P BEU1064 P
BEU464 P

гастрономические GEU423 P GEU611 P
GEU411/230 P GEU1011 P
GEU411 P

электромеханические печи с откидной дверцей

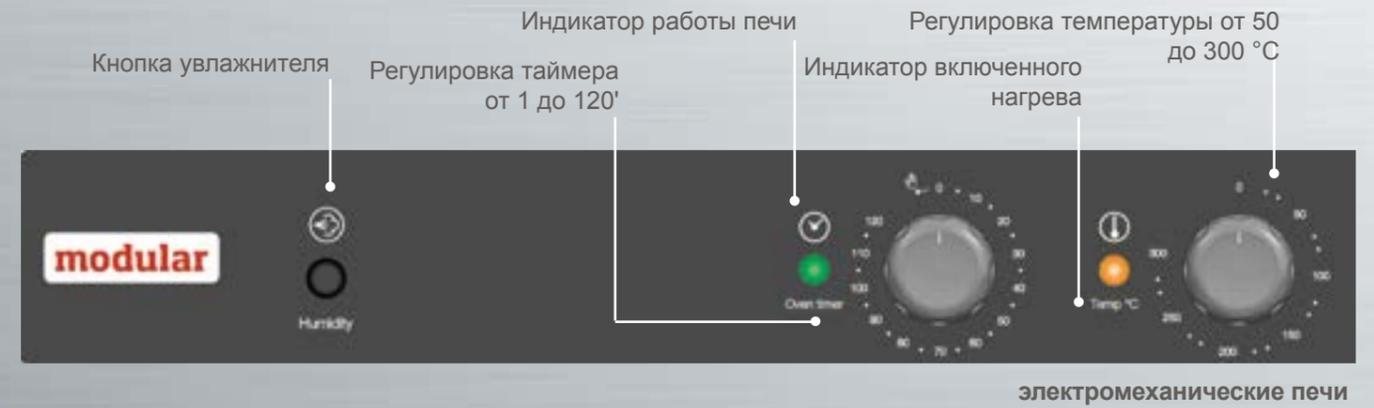
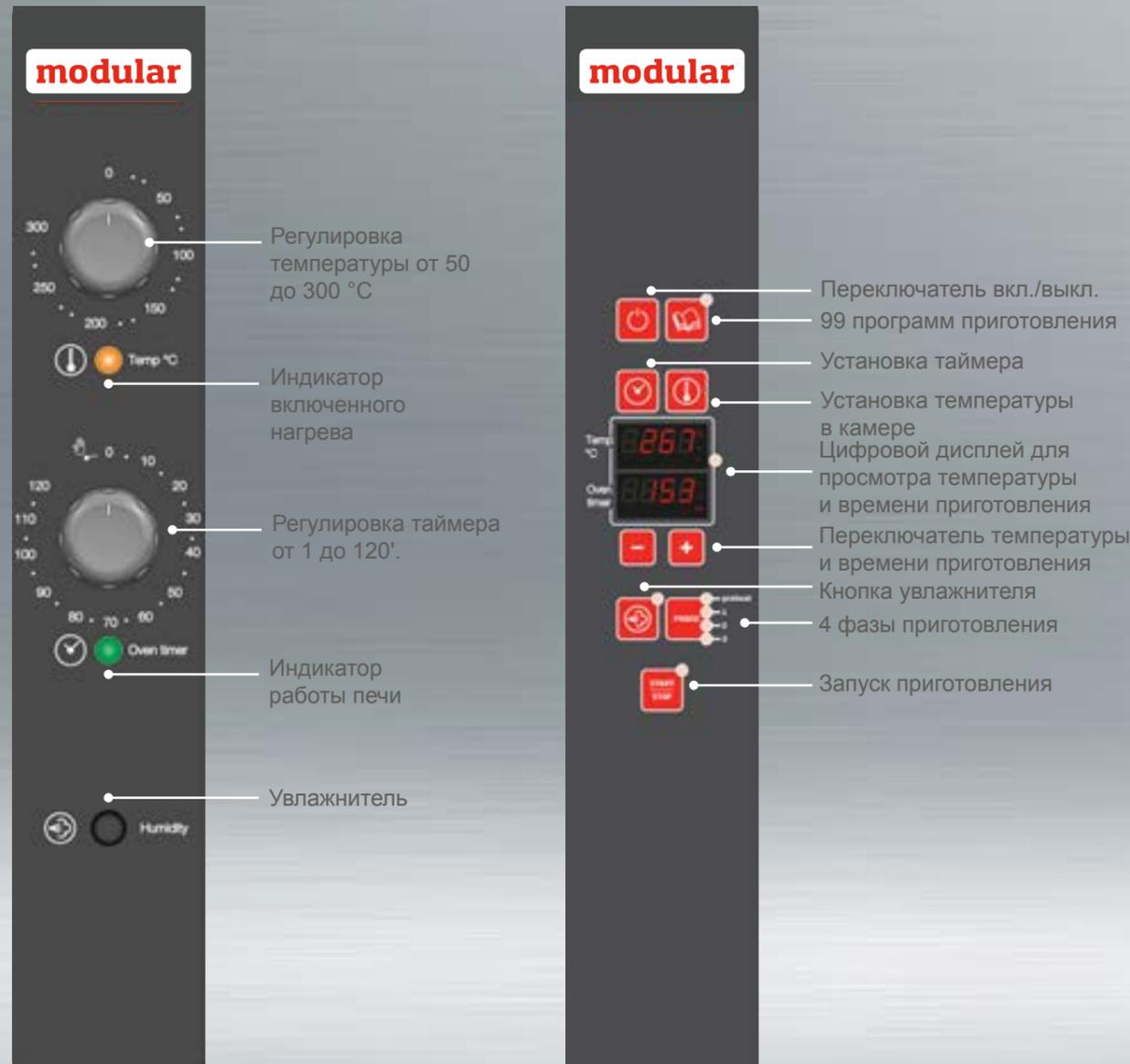
кондитерские BER44ECO BERU464
BER443 BERU464S
BER443S BERU464PW

гастрономические GER423ECO GERU411S
GER423 GERU411PW
GER423S
GERU411

программируемые печи с откидной дверцей

кондитерские BERU443S P
BERU464S P

гастрономические GERU423S P
GERU411S P

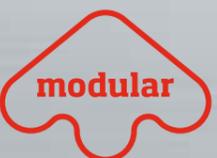


электромеханические печи

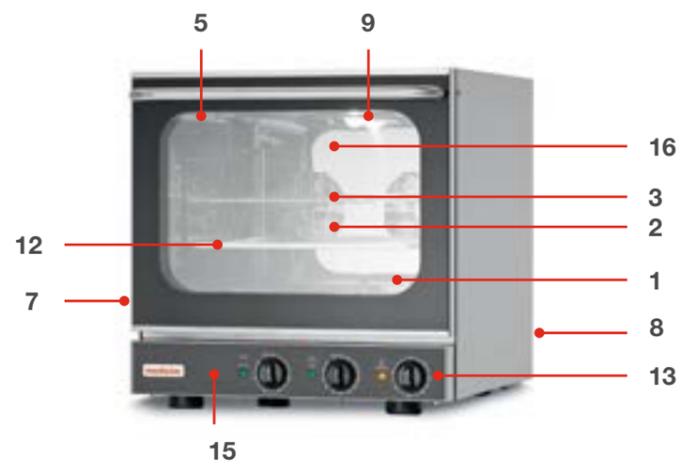


программируемые печи

* печь с откидной дверцей и вертикальной панелью управления



ovens features

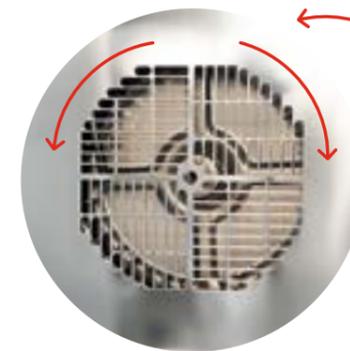


construction

Качество и небольшие габариты

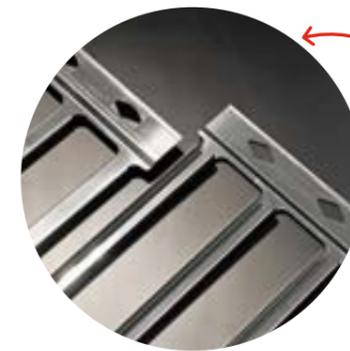


1. Камера из нержавеющей стали с закругленными углами



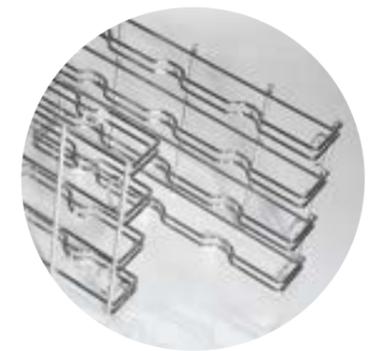
2. Автореверсивный вентилятор на моделях с распашной дверцей и BERU 364

Односторонняя турбина на моделях с откидной дверцей



3. Комплект для изменения с gastronomicкой версии на кондитерскую и с кондитерской на gastronomicкую
Опция

Универсальные направляющие для gastronomicкостей GN и 600x400
Опция для моделей с 4 уровнями и с распашной дверцей



4. Ромбовидное днище
Для моделей с распашной дверцей (со сливом только на gastronomicких моделях)





performance

надежность и легкость использования



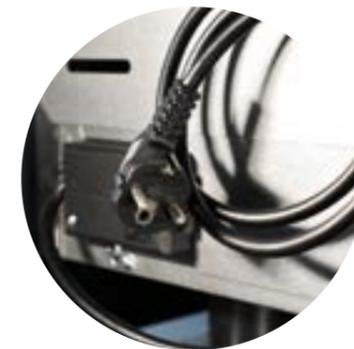
5. Съемная и заменяемая прокладка печи



6. Дверца с двойным остеклением и эргономичной ручкой
Для моделей с распашной дверцей



7. Защита слива
Для моделей с откидной дверцей



8. Штепсельная вилка типа Shuko
Для моделей с откидной дверцей



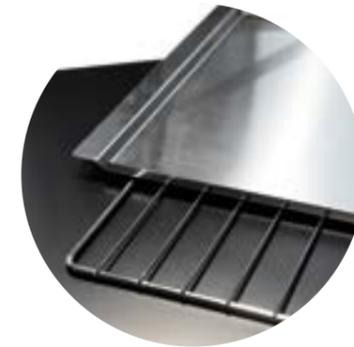
9. Система постоянной подсветки жарочной камеры



10. Микропереключатель для автоматической остановки вентилятора при открытии дверцы
Для моделей с распашной дверцей



11. Комплект для регулировки отдушины
Опция



12. Гриль входит в комплекте



control panel

простые и интуитивные панели управления



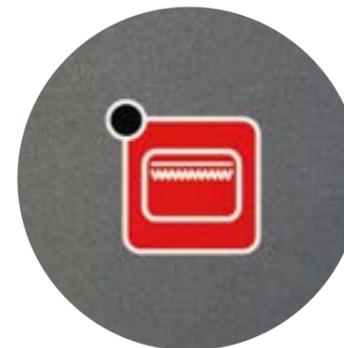
13. Регулировка температуры и времени приготовления



14. Цифровой термометр
Опция для моделей с распашной дверцей



15. Кнопка увлажнителя
Опция для BER443/GER423



16. Кнопка работы гриля
Опция для -S



электромеханические печи
с откидной дверцей

изображение	изображение	описание	размеры (см)	Кол-во гастроомкостей	Расстояние между гастроомкостями (мм)	общая мощность электрическая версия (кВт) напряжение	Стойка	Расстоенные шкафы
	BER443 ECO	Электрическая конвекционная печь, 4 гастроомкости (433x333 мм), 2 вентилятора, откидная дверца	55,7x58,5x56,8 h	4	70	2,8 220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	BER443	Электрическая конвекционная печь, 4 гастроомкости (433x333 мм), 2 вентилятора, откидная дверца	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,3 220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	BER443S	Электрическая конвекционная печь с грилем, 4 гастроомкости (433x333 мм), 2 вентилятора, откидная дверца	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,5 220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	BERU364	Электрическая конвекционная печь, 3 гастроомкости (600x400 мм), 1 вентилятор, откидная дверца	82,5x68,5x49,2 h	3	75	3,6 220-240V 1N 50-60Hz	SFR46 SFR1046	LM8T64
	BERU464	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 4 гастроомкости (600x400 мм), 2 вентилятора, откидная дверца	72,4x73x59,8 h	4	70	3,3 220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64
	BERU464 PW	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 4 гастроомкости (600x400 мм), 2 вентилятора, откидная дверца	72,4x73x59,8 h	4	70	4,8 380-415V 3N 50-60Hz	-	LM8T64
	BERU464S	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, с грилем, 4 гастроомкости (600x400 мм), 2 вентилятора, откидная дверца	72,4x73x59,8 h	4	70	3,5 220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64
	GER423 ECO	Электрическая конвекционная печь, 4 гастроомкости (GN 2/3), 2 вентилятора, откидная дверца	55,7x58,5x56,8 h	4	70	2,8 220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	GER423	Электрическая конвекционная печь, 4 гастроомкости (GN 2/3), 2 вентилятора, откидная дверца	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,3 220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	GER423S	Электрическая конвекционная печь с грилем, 4 гастроомкости (GN 2/3), 2 вентилятора, откидная дверца	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,5 220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	GERU411	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 4 гастроомкости (GN 1/1), 2 вентилятора, откидная дверца	72,4x73x59,8 h	4	70	3,3 220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64
	GERU411 PW	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 4 гастроомкости (GN 1/1), 2 вентилятора, откидная дверца	72,4x73x59,8 h	4	70	4,8 380-415V 3N 50-60Hz	-	LM8T64
	GERU411S	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, с грилем, 4 гастроомкости (GN 1/1), 2 вентилятора, откидная дверца	72,4x73x59,8 h	4	70	3,5 220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64

Стойка

	SFR23	Стойка с полкой, предназначенная для установки сверху 4-х уровневых печей	57,3x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR46	Стойка с полкой, предназначенная для установки сверху 4/6-уровневых печей	74x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR1046	Стойка с полкой, предназначенная для установки сверху 10-уровневых печей	74x56x66,5 h	-	-	-	-

BER443/ECO/S
GER423/ECO/S



BERU364



BERU464/PW/S
GERU411/PW/S



электромеханические печи
с распахнутой дверцей

изображение	изображение	описание	размеры (см)	Кол-во гастроомкостей	Расстояние между гастроомкостями (мм)	общая мощность электрическая версия (кВт) напряжение	Стойка	Расстоенные шкафы
	BEU443	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 4 гастроомкости (433x333 мм), 2 вентилятора, распахная дверца	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5 220-240V 1N 50-60Hz	SFR23	LM8T64
	BEU464/230	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 4 гастроомкости (600x400 мм), 2 вентилятора, распахная дверца	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5 220-240V 1N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	BEU464	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 4 гастроомкости (600x400 мм), 2 вентилятора, распахная дверца	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3 380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	BEU664	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 6 гастроомкостей (600x400 мм), 2 вентилятора, распахная дверца	83,3x71x71 h	6	75	7,7 380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	BEU1064	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 10 гастроомкостей (600x400 мм), 3 вентилятора, распахная дверца	83,3x71x101 h	10	75	11,5 380-415V 3N 50-60Hz	SFR1046	LM12T64 LM16T64
	GEU423	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 4 гастроомкости (GN 2/3), 2 вентилятора, распахная дверца	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5 220-240V 1N 50-60Hz	SFR23	LM8T64
	GEU411/230	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 6 гастроомкостей (GN 1/1), 2 вентилятора, распахная дверца	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5 220-240V 1N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	GEU411	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 10 гастроомкостей (GN 1/1), 2 вентилятора, распахная дверца	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3 380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	GEU611	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 6 гастроомкостей (GN 1/1), 2 вентилятора, распахная дверца	83,3x71x71 h	6	75	7,7 380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	GEU1011	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 10 гастроомкостей (GN 1/1), 3 вентилятора, распахная дверца	83,3 x71x101 h	10	75	11,5 380-415V 3N 50-60Hz	SFR1046	LM12T64 LM16T64

Стойка

	SFR23	Стойка с полкой, предназначенная для установки сверху 4-х уровневых печей	57,3x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR46	Стойка с полкой, предназначенная для установки сверху 4/6-уровневых печей	74x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR1046	Стойка с полкой, предназначенная для установки сверху 10-уровневых печей	74x56x66,5 h	-	-	-	-

BEU464/230
GEU411/230
BEU443
GEU423



BEU664
GEU611



BEU1064
GEU1011



программируемые печи
с откидной дверцей

изображение	изображение	описание	размеры (см)	Кол-во гастроемкостей	Расстояние между гастроемкостями (мм)	общая мощность электрическая версия (кВт)	напряжение	Стойка	Расстоечные шкафы
	BERU443SP	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, с грилем, 4 гастроемкости (433x333 мм), 2 вентилятора, откидная дверца	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	BERU464SP	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, с грилем, 4 гастроемкости (600x400 мм), 2 вентилятора, откидная дверца	72,4x73x59,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64
	GERU423SP	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, с грилем, 4 гастроемкости (GN2/3), 2 вентилятора, откидная дверца	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64
	GERU411SP	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, с грилем, 4 гастроемкости (GN1/1), 2 вентилятора, откидная дверца	72,4x73x59,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64

BERU443/S P
GERU423S P



BERU464S P
GERU411S P



программируемые печи
с распашной дверцей

изображение	изображение	описание	размеры (см)	Кол-во гастроемкостей	Расстояние между гастроемкостями (мм)	общая мощность электрическая версия (кВт)	напряжение	Стойка	Расстоечные шкафы
	BEU443P	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 4 гастроемкости (433x333 мм), 2 вентилятора, распашная дверца	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR23	LM8T64
	BEU464/230P	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 4 гастроемкости (600x400 мм), 2 вентилятора, распашная дверца	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	BEU464P	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 4 гастроемкости (600x400 мм), 2 вентилятора, распашная дверца	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	BEU664P	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 6 гастроемкости (600x400 мм), 2 вентилятора, распашная дверца	82,5x71x71 h	6	75	7,7	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	BEU1064P	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 10 гастроемкостей (600x400 мм), 3 вентилятора, распашная дверца	82,5x71x101 h	10	75	11,5	380-415V 3N 50-60Hz	SFR1046	LM12T64 LM16T64
	GEU423P	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 4 гастроемкости (GN 2/3), 2 вентилятора, распашная дверца	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR23	LM8T64
	GEU411/230P	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 4 гастроемкости (GN 1/1), 2 вентилятора, распашная дверца	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	GEU411P	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 4 гастроемкости (GN 1/1), 2 вентилятора, распашная дверца	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	GEU611P	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 6 гастроемкостей (GN 1/1), 2 вентилятора, распашная дверца	83,3x71x71 h	6	75	7,7	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	GEU1011P	Электрическая конвекционная печь с увлажнителем, 10 гастроемкостей (GN 1/1), 3 вентилятора, распашная дверца	83,3x71x101 h	10	75	11,5	380-415V 3N 50-60Hz	SFR1046	LM12T64 LM16T64

Стойка

	SFR23	Стойка с полкой, предназначенная для установки сверху 4-х уровневых печей	57,3x56x86,5 h	-	-	-	-		
	SFR46	Стойка с полкой, предназначенная для установки сверху 4/6-уровневых печей	74x56x86,5 h	-	-	-	-		
	SFR1046	Стойка с полкой, предназначенная для установки сверху 10-уровневых печей	74x56x66,5 h	-	-	-	-		

BEU1064 P
GEU1011 P



BEU464/230 P
GEU411/230 P
BEU464 P
GEU411 P



BEU664 P
GEU611 P



modular ovens function

Расстоечные шкафы

Расстоечные шкафы предназначены для упрощения и ускорения некоторых стадий приготовления; они имеют двойную функцию: расстойка сдобных булочек и кондитерских изделий, а также временное поддержание в горячем состоянии только что выпеченной продукции.

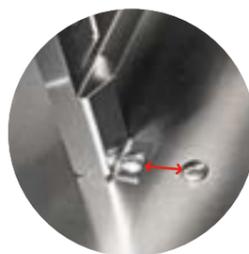
Помимо этого, благодаря наличию опорных кронштейнов, они служат в качестве подставок для печей Function / Pratika



Диапазон температуры от 20 до 60 °C



Гастроёмкость



GN-EN



LM8T43



LM8T64



LM12T64



LM16T64

Камера изготовлена из нержавеющей стали; возможность использования как кондитерских, так и гастрономических гастроемкостей. Предлагаются четыре модели:

- модель на 8 гастроемкостей, размеры 433x333 мм или GN 2/3, подходит для верхнего размещения печей моделей BER и GER

- модель на 8 гастроемкостей, размеры 600x400 мм или GN 1/1, подходит для верхнего размещения печей Function модели BEU, GEU и BERU на 4 и 6 гастроемкостей, а также для печей Multi line серии Pratika на 5 гастроемкостей

- модель на 6+6 гастроемкостей, размеры 600x400 мм или GN 1/1 (двухрядное расположение), подходит для верхнего размещения печей Function модели BEU1064 и GEU1011, а также для печей Multi line серии Pratika, модели на 10 гастроемкостей

- модель на 8+8 гастроемкостей, размеры 600x400 мм или GN 1/1 (двухрядное расположение), подходит для верхнего размещения печей Function модели BEU1064 и GEU1011, а также для печей Multi line серии Pratika, модели на 10 гастроемкостей

Расстоечные шкафы

изображение	модель	описание	размеры (см)	Кол-во уровней	Расстояние между уровнями (мм)	общая мощность электрическая версия (кВт)	напряжение
	LM8T43	Расстоечный шкаф на 8 уровней размером 433x333 мм или GN 2/3.	56x58,5x90 h	8	75	1,5	220-240V 1N 50-60Hz
	LM8T64	Расстоечный шкаф на 8 уровней размером 600x400мм или GN1/1.	82,5x71x90 h	8	75	2	220-240V 1N 50-60Hz
	LM12T64	Расстоечный шкаф на 6+6 уровней (2-х рядное расположение) размером 600x400 или GN 1/1.	97x73x70 h	12	75	2	220-240V 1N 50-60Hz
	LM16T64	Расстоечный шкаф на 8+8 уровней (2-х рядное расположение) размером 600x400 или GN 1/1.	99,5x79,5x80 h	16	75	2	220-240V 1N 50-60Hz



Начиная с 1986 года Modular изучает, проектирует и выпускает высококачественное оборудование для предприятий общественного питания.

Все изделия изготавливаются для удовлетворения самых взыскательных шеф-поваров и обеспечения эффективной и безопасной работы в соответствии с международными нормами стандартизации, при этом особый акцент делается на охрану окружающей среды. Качество, гибкость и инновация являются нашими отличительными чертами.



modular is
cooking
ovens
dishwashing
refrigeration
self service
cooking islands
preparation
for professional
people



modular professional s.r.l.
via palù, 93
31020 san vendemiano
treviso italy
ph. +39 0438 7714
fax +39 0438 778399
modular@modular.it

www.modular.it