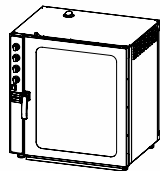


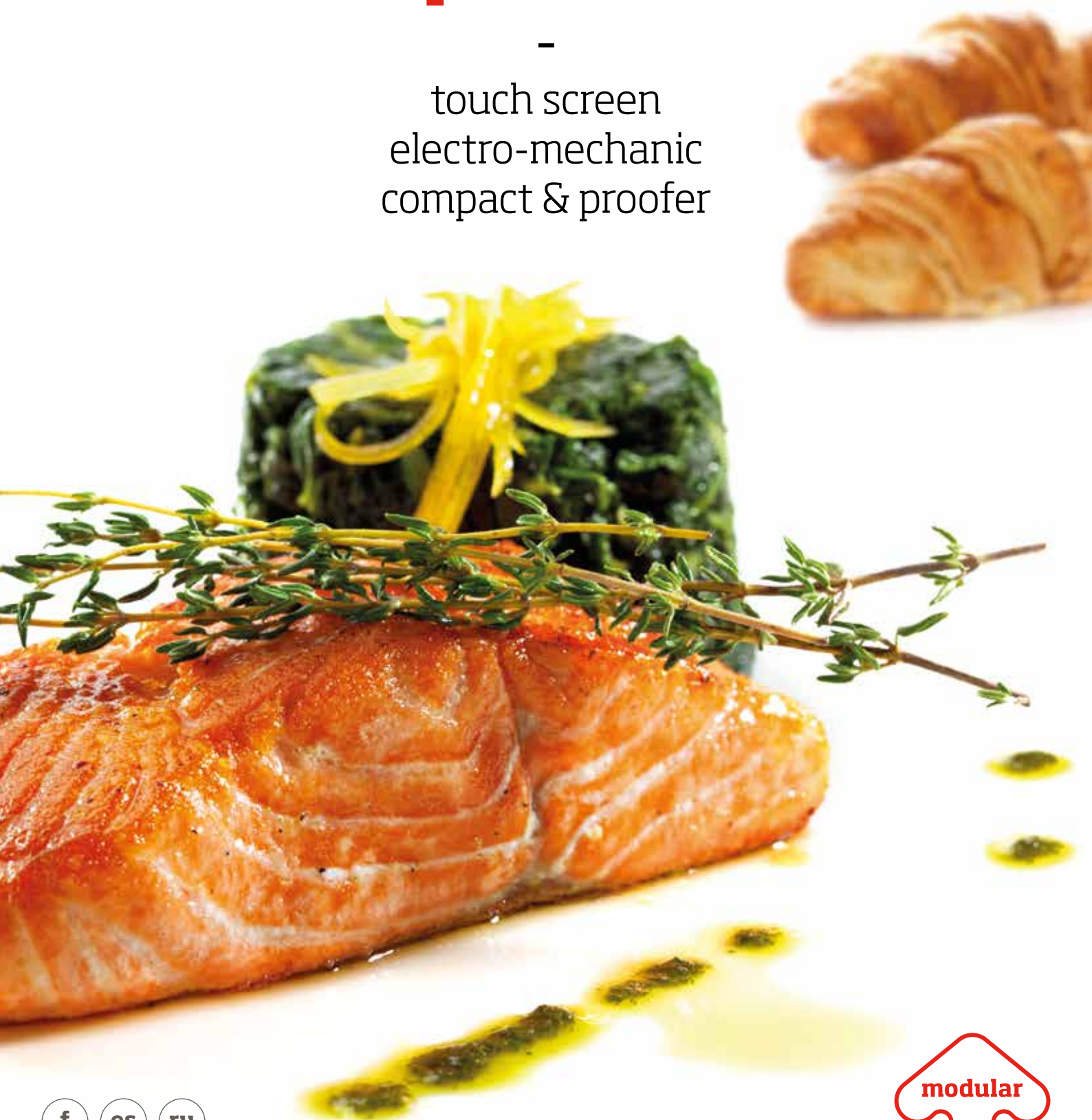
emotion for professional people



modular ovens **pratika**

—

touch screen
electro-mechanic
compact & proofer





the professional all-rounder

La gamme complète de fours Modular facilite le travail des professionnels de la cuisine, en exaltant la g  nuit   et la fragrance des aliments. La gamme des fours proposés par Modular satisferont les exigences de la grande et petite restauration, en assurant de hautes prestations ainsi qu'une facilité d'utilisation.

Amplia y completa gama de hornos que facilita el trabajo de los profesionales en la cocina y hace destacar la genuinidad y la fragancia de los alimentos. El abanico de propuestas de hornos Modular satisface las necesidades de la restauración grande y pequeña y garantiza elevadas prestaciones y facilidad de utilización.

Полный и широкий спектр печей, облегчающих работу профессионалов на кухне и подчеркивающих натуральность и аромат продуктов. Ассортимент предлагаемых печей Modular удовлетворяет запросам крупных и мелких предприятий общественного питания, гарантируя высокие рабочие характеристики и легкость эксплуатации.



modular

5



Les fours Pratika avec control Touch Screen sont capables de satisfaire différents besoins, de la gastronomie à la pâtisserie. Les supports échelles vous permettent de choisir d'utiliser le four en modalité **Euronorme ou Gastronorme**.

Vous devez seulement décider ce que vous souhaitez cuisiner: viande, poisson, pâtisserie, boulangerie, frire, griller, cuire à l'étuvée ou pasteuriser e le four Pratika gérera votre cuisson.

Grâce au simple et intuitif control **Touch Screen Capacitif**, vous aurez le plein contrôle de votre four et serez au courant de toutes les principales fonctionnes actives.

*Los hornos Pratika con panel Touch Screen satisfacen diferentes necesidades. Con los soportes portabandejas bivalentes, se puede decidir si utilizar el horno en modalidad **gastronomía o pastelería**.*

Solo es necesario decidir qué se quiere cocinar: carne, pescado, pasteles, pan, y configurar la modalidad de cocción: freír, asar a la parrilla, estofar o pasteurizar y el horno Pratika gestionará el alimento.

*Un panel intuitivo y sencillo de **pantalla táctil capacitiva** permite seleccionar, gestionar y controlar todas las recetas.*

Печи Pratika с сенсорной панелью удовлетворяют разным требованиям. С помощью двухфункциональных решеток можно выбрать режим эксплуатации печи: **гастрономический или кондитерский**.

Вы должны будете только решить, что готовить: мясо, рыбу, сдобные булочки, хлеб, и задать режим приготовления: жарка, гриль, тушение или пастеризация, и печь Pratika справится с любым блюдом. Простая и интуитивная панель с емкостным сенсорным экраном позволяет выбирать, готовить и проверять любой рецепт.



touch screen

sélection de mode de cuisson
convection, mixte, vapeur

selección del método de cocción:
convección, mixto, vapor

выбор типа приготовления:
конвекция, комбинированный, пар

fonction de préchauffage

regulación de la temperatura
установка температуры

réglage du temps de cuisson

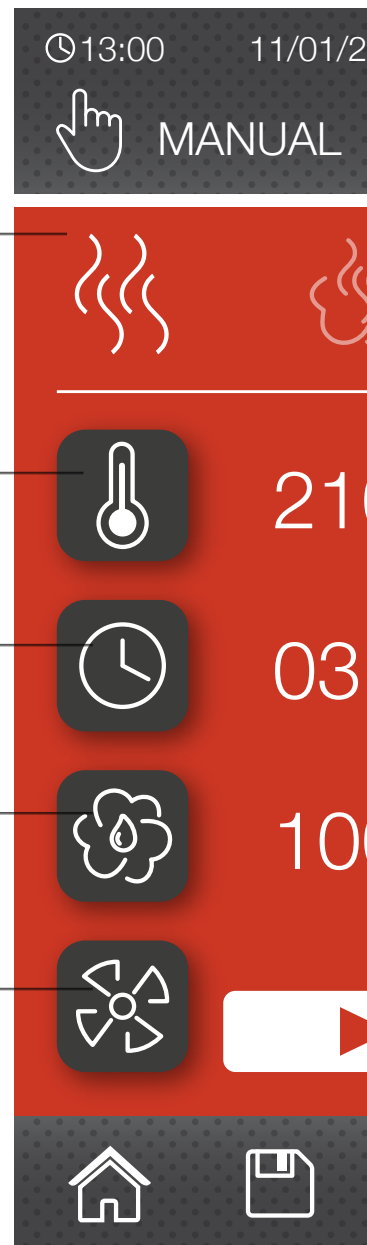
regulación del tiempo de cocción
установка времени приготовления

réglage du pourcentage d'humidité

regulación del porcentaje de humedad
установка процента влажности

réglage de ventilation

configuración de la ventilación
установка вентиляции





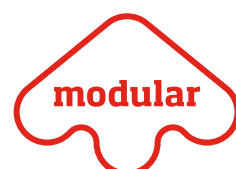
cuisson delta T
cocción ΔT
 приготовление ΔT

cuisson avec sonde
cocción con sonda
 приготовление с термощупом

évent ouvert / fermé
respiradero abierto / cerrado
 выпуск пара открыт / закрыт

jusqu'à 16 phases de cuisson
hasta 16 fases de cocción
 до 16 стадий приготовления

16



modular chef

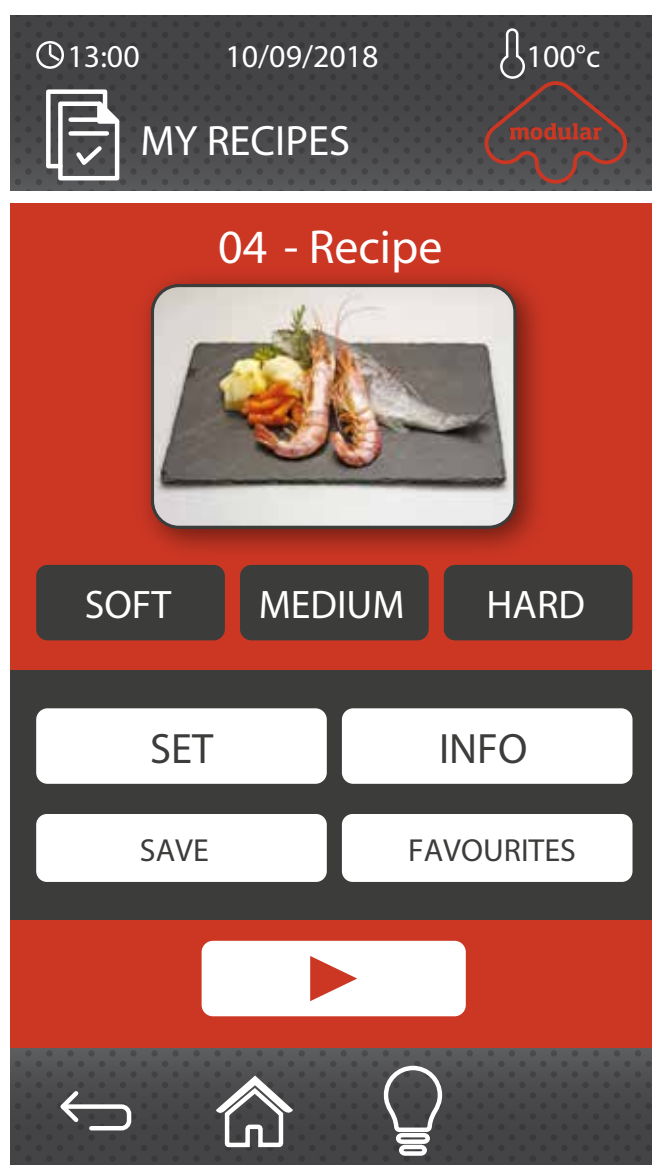


La fonction Modular Chef vous permettra d'utiliser tous les programmes de cuisson réalisés par les Chefs Modular. Chaque cycle de cuisson à l'intérieur de ModularChef est visible et modifiable en temps réel, même pendant le fonctionnement du four, sans devoir arrêter la cuisson. Chaque cycle de cuisson peut être modifié à son gré, être tout de suite sauvegarder dans **Mes Recettes** afin de pouvoir le récupérer n'importe quand.

*La función Modular Chef permite utilizar de manera sencilla y rápida todos los programas de cocción realizados por Chef Modular. Cada proceso de cocción presente en Modular Chef se puede ver y modificar en tiempo real, también en fase de funcionamiento del horno, sin tener que detener la cocción. El recetario **Mis Recetas** permite guardar cualquier modificación.*

Функция Modular Chef позволит вам легко и быстро использовать все программы приготовления, разработанные шеф-поварами Modular. Каждый процесс приготовления, присутствующий в Modular Chef, можно просматривать и изменять в режиме реального времени, в том числе во время работы печи, без необходимости останавливать приготовление. Любое изменение может быть сохранено в вашем сборнике рецептов «**Мои Рецепты**».

my recipes

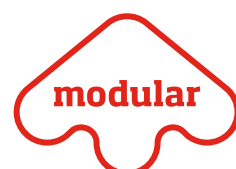


Le four Pratika permet de créer vos cycles de cuisson et recettes de façon simple et intuitive, seulement peu de passage avant de réaliser votre chef-d'oeuvre. La **porte USB**, placée sous le panneau de contrôle, vous permettra de sauvegarder vos recettes pour pouvoir les charger dans des autres fours Pratika, ou simplement les archiver dans votre ordinateur.

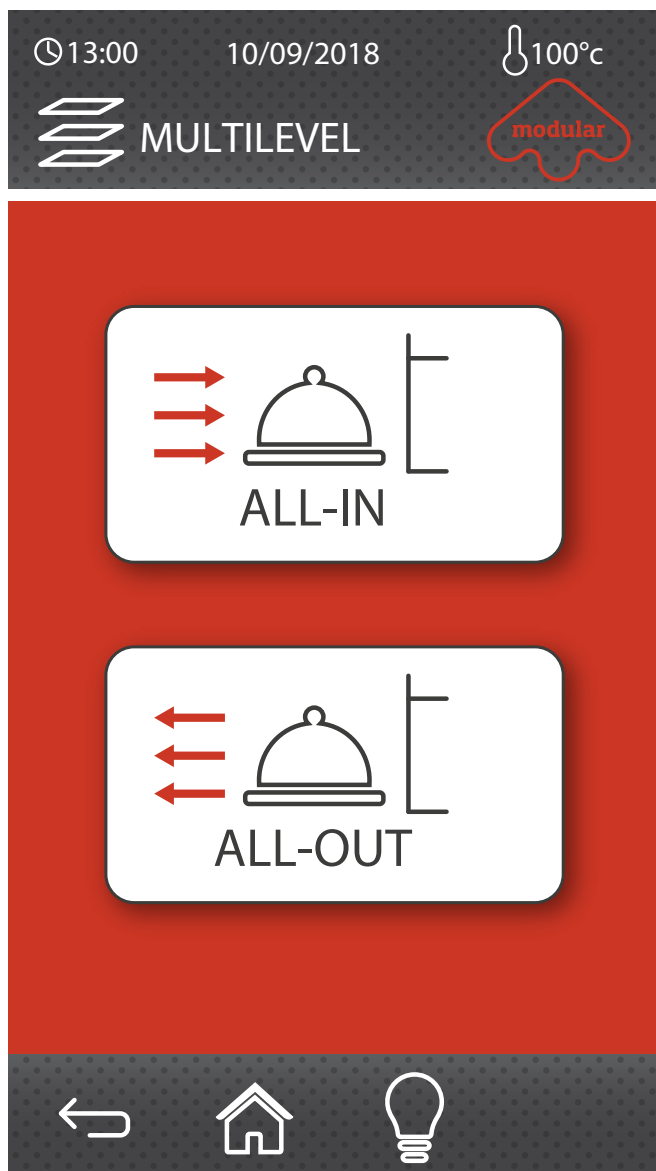
*El **horno Pratika** permite crear de manera sencilla e intuitiva los procesos de cocción, solo son necesarios unos pocos pasos para conseguir **una obra de arte.***

***El puerto USB**, presente debajo del panel de control permite guardar los recetas para poderlos transferir a otros hornos Pratika o simplemente archivarlos en el ordenador.*

Печь Pratika** позволяет простым и интуитивно понятным способом создавать свои процессы приготовления: всего лишь несколько шагов для того, чтобы воплотить в **жизнь ваш шедевр.
***USB-порт**, находящийся под панелью управления, позволит вам сохранять свои книги рецептов для того, чтобы, в случае необходимости, их можно было перенести на другие печи Pratika или просто сохранить на своем компьютере.*



multilevel



Le four Pratika permet de cuisiner plats différents au même moment, c'est à vous de décider s'insérer tous les plats au four au même moment, **fonction all inn**, ou les retirer simultanément, **fonction all out**.

*El horno Pratika permite cocinar alimentos diferentes en el mismo momento, solo se tiene que elegir si introducir todas las bandejas en el mismo momento, función **All Inn**, o extraer las bandejas al mismo tiempo, función **All out**.*

*Печь Pratika позволяет готовить разные блюда одновременно, вы сами должны выбрать, ставить ли в печь все противни одновременно (**функция all inn**), или извлечь противни одновременно (**функция all out**).*

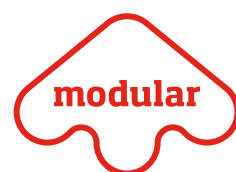
automatic washing system



Tous les modèles sont équipés de la **sonde à cœur** et d'un système de **lavage automatique**. Après le service vous déciderez se lancer une de ces fonctions : Rinçage vite - Lavage manuel - Lavage automatique soft-medium -hard. Le four se lavera en toute indépendance et sera prêt pour une nouvelle journée de travail.

*El horno Pratika es **Full Optional**, además de la **sonda de temperatura en el corazón**, todos los modelos están equipados con sistema de **lavado automático**. Después de un servicio, se decide si lanzar una de las siguientes funciones: Enjuague rápido - Lavado Manual - Lavado Automático (soft/medium/hard). El horno se lavará **automáticamente** y estará preparado para un nuevo día de trabajo.*

*Печь Pratika поставляется в полной комплектации: помимо датчика-щупа для определения температуры в сердцевине продукта у всех моделей есть система **автоматической мойки**. По окончании рабочего дня вы сможете выбрать одну из следующих функций: Быстрое ополаскивание - Ручная мойка - **Автоматическая мойка** (soft/medium/hard). Печь осуществит мойку в автоматическом режиме и будет готова к новому рабочему дню.*



modular ovens **pratika**

-

electro-mechanic



Fours haut rendement et aux prestations élevées conçus pour la cuisson des plats les plus complexes.

Le chef pourra donc donner libre cours à sa fantaisie grâce à la possibilité de choisir entre les différents type de cuisson: convection, vapeur, mixte convection/vapeur, avec humidificateur ou déshumidificateur. En plus les supports échelles vous permettent de choisir d'utiliser le four en modalité Euronorme ou Gastronorme.

Hornos de alto rendimiento y elevadas prestaciones dedicados a la cocción incluso de los platos más complejos.

El chef podrá ser creativo en la cocina y elegir entre cocciones por convección, al vapor, mixto convección/vapor con humidificador y deshumidificador. Además, gracias a la presencia de sujeta rejillas bivalentes, se puede elegir si utilizar el horno en modalidad pastelería o gastronomía.

Высокопроизводительные печи с высокими эксплуатационными характеристиками, предназначенные для приготовления даже самых замысловатых блюд.

Шеф-повар сможет дать волю своей фантазии, выбирая из таких режимов приготовления, как конвекционный, паровой, комбинированный конвекционно-паровой с увлажнением и осушением. Помимо этого, благодаря присутствию двухфункциональных держателей решеток, вы сможете выбирать, в каком именно режиме использовать печь: кондитерском или гастрономическом.





fours électro-mécaniques à convection

hornos electromecánicos de convección

электромеханические конвекционные печи

FCG 051

FCE 051

FCG 101

FCE 101



Réglage température de 30 à 270°C

Regulación de la temperatura 30 – 270°C

Регулировка температуры 30 – 270°C

Réglage minuterie de 1 à 120'. Option position infini (∞) quand l'opérateur ne souhaite pas régler le temps de cuisson

Regulación del temporizador de 1 a 120'. Presencia de la función infinito (∞) para un funcionamiento continuo

Регулировка таймера от 1 до 120'. Наличие функции бесконечности (∞) для непрерывного режима работы

Humidificateur automatique

Humidificador automático

Автоматический увлажнитель

Commutateur de turbine à deux vitesses

Conmutador de ventilador de dos velocidades

Выключатель двухскоростного вентилятора

Thermomètre digital de réglage de température

Termómetro digital de visualización de temperatura

Цифровой термометр отображения температуры

fours électro-mécaniques mixtes

hornos electromecánicos mixto

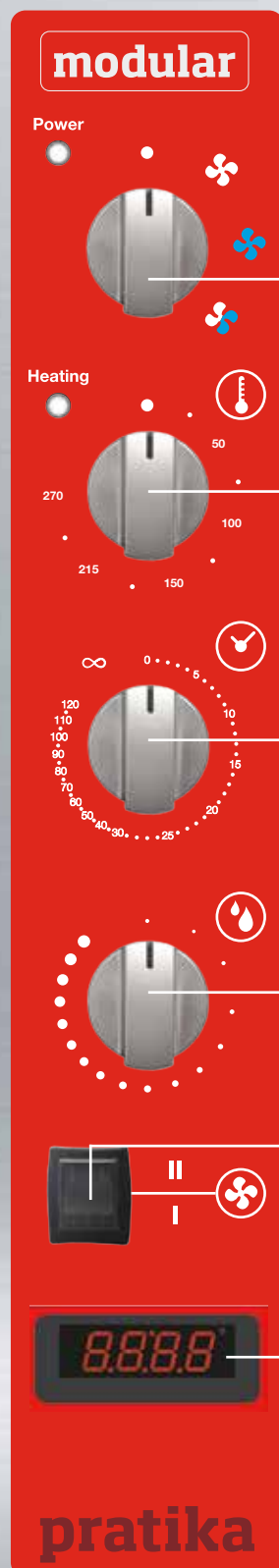
комбинированные электромеханические печи

FDG 051

FDE 051

FDG 101

FDE 101



Sélecteur de type de cuisson: convection, vapeur, mixte

Selector del método de cocción: convección, mixto, vapor

Переключатель режимов приготовления: конвекционный, паровой, комбинированный

Réglage température de 30 à 270°C

Regulación de la temperatura 30 – 270°C

Регулировка температуры 30 – 270°C

Réglage minuterie de 1 à 120'. Option position infini (∞) quand l'opérateur ne souhaite pas régler le temps de cuisson

Regulación del temporizador de 1 a 120'. Presencia de la función infinito (∞) para un funcionamiento continuo

Регулировка таймера от 1 до 120'. Наличие функции бесконечности (∞) для непрерывного режима работы

Humidificateur automatique

Humidificador automático

Автоматический увлажнитель

Commutateur de turbine à deux vitesses

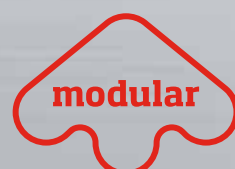
Conmutador de ventilador de dos velocidades

Выключатель двухскоростного вентилятора

Thermomètre digital de réglage de température

Termómetro digital de visualización de temperatura

Цифровой термометр отображения температуры



ovens features

touch



electro-mechanic



construction

quality for professional people

1.



Chambre de cuisson en inox AISI 304 avec angles arrondis pour un nettoyage facile

Cámara de cocción de acero inoxidable 18/304 con esquinas redondeadas para una limpieza fácil.

Жарочная камера из нержавеющей стали AISI 304 со скругленными углами, облегчающими очистку

2.



Poignée ergonomique en matériaux composites résistant aux hautes températures

Manija ergonómica de material plástico resistente a las altas temperaturas

Эргономичная ручка из термостойкого пластика

3.

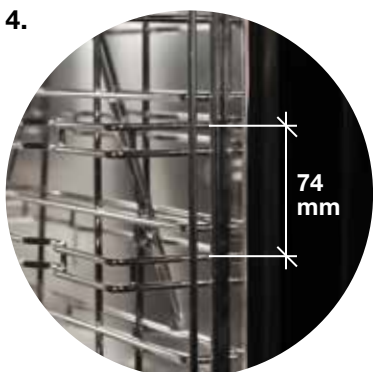


Gouttière de collecte des liquides reliée à la vidange en acier AISI 304

Salida de recogida de líquidos y condensación desde la puerta conectada con el desagüe de acero AISI 304

Желоб для сбора поступающих от дверцы жидкостей и конденсата, соединенный со сливом, из стали марки AISI 304

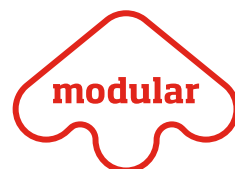
4.



Structures échelles porteplaques bivalentes GN ou EN de série, amovibles et remplaçables, avec espace entre niveaux 74 mm

Soportes portabandejas bivalentes de acero AISI 304 GN o EN de serie extraíbles con distancia entre ejes de 74 mm

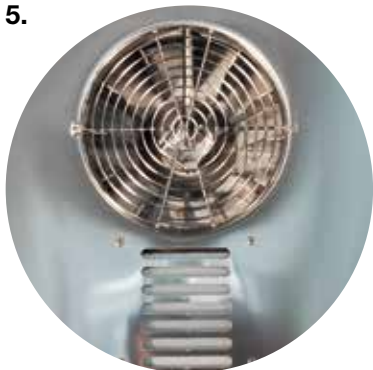
Входящие в стандартную комплектацию съемные двухфункциональные перегородки для противней из стали марки AISI 304 GN или EN с расстоянием между противнями 74 мм





construction
quality for professional people

5.



Ventilateur auto-reverse afin d'uniformer la température à l'intérieur de la chambre

Ventiladores autoreversibles para hacer uniforme la temperatura en el interior de la cámara

Авторыверсивные вентиляторы, обеспечивающие равномерную температуру внутри камеры

6.



Ouverture à charnière de la vitre intérieur facilitant le nettoyage

Vidrio interno que se puede abrir en libro para facilitar las operaciones de limpieza

Внутренняя стеклянная дверца складного типа, упрощающая операции по чистке

7.

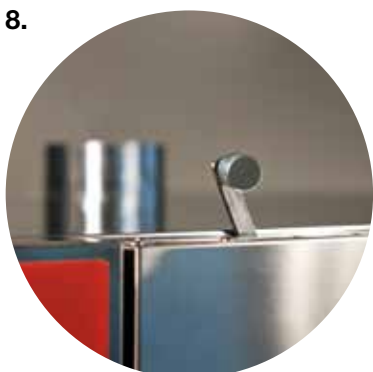


Joint en silicone amovible, sur la facade del la chambre de cuisson assurant une parfaite étanchéité de la porte pour prévenir les chutes de température

Junta de silicona extraíble en el frente de la cámara de cocción

Легко снимаемая силиконовая уплотнительная прокладка, вставленная в переднюю панель жарочной камеры

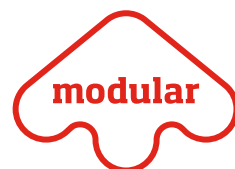
8.



Réglage manuel de l'évent (motorisé dans les modèles programmables)

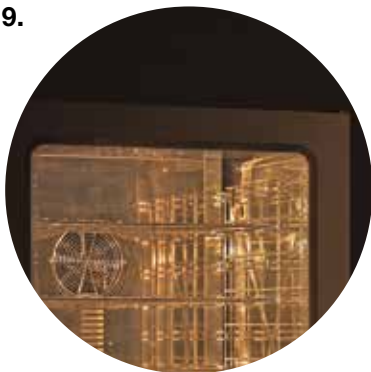
Control manual de la válvula del respiradero (motorizado en los modelos programables)

Ручное управление клапаном-вантузом (с приводом в программируемых моделях)



control panel technology and adaptability

9.



Éclairage constant de la chambre de cuisson

Iluminación de la cámara de cocción

Подсветка жарочной камеры

10.

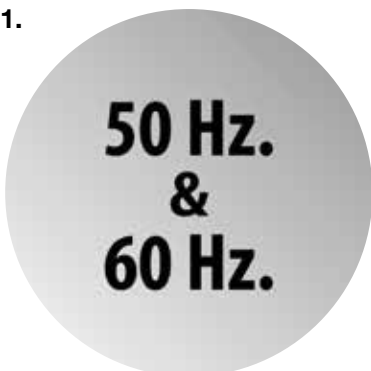


Commutable en: four électrique à 380-415V 3N et 220-240V 3 (50-60 Hz) et four gaz à 220-240V 1N (50-60Hz)

Conmutabilidad: horno eléctrico de 380-415V 3N a 220-240V 3 con 50/60 Hz; horno de gas 220-240V 1N con 50/60 Hz

Переключаемость: электрическая печь с 380-415 В 3N на 220-240 В 3 с 50/60 Гц; газовая печь 220-240 В 1N с 50/60 Гц.

11.



Fours à double fréquence 50-60Hz

Horno bifrecuencia 50 y 60 Hz

Двухчастотные печи 50 и 60 Гц



modular

optional



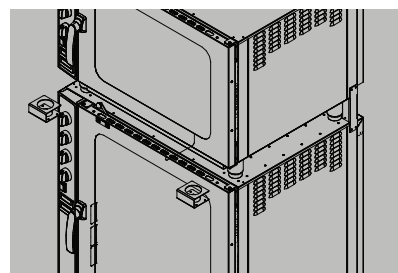
Filtre des graisses
Filtro de grasas
Жироулавливающий фильтр



Porte réversible
Puerta reversible
Реверсивная дверца



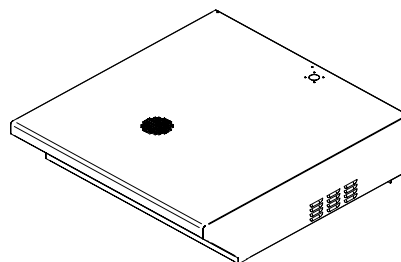
Piètement
Caballlete
Стенд



Kit de superposition pour four électriques
Kit de superposición modelos eléctricos
Комплект для установки друг на друга электрических моделей



Douchette
Ducha
Душ



Hottes à condensation pour fours électriques
Campanas de condensación para modelos eléctricos
Вытяжки с системой конденсации для электрических моделей

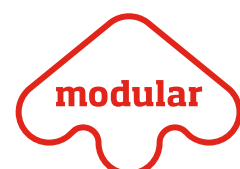
tray

Plateaux pour toutes les typologie des cuisines : pour les plats frits, pour les omelettes, pour les baguettes, de toutes les dimensions possibles et dans les meilleurs

Bandejas para todas las cocciones: para fritos, para tortillas, para baguette, de todas las dimensiones posibles y realizadas con los mejores materiales

Противни любых возможных размеров, сделанные из самых лучших материалов, для всех типов приготовления: для жарки во фритюре, для омлетов и для французских багетов

- ✓ **plats marbrés pour la boulangerie**
bandejas marmorizadas para panadería
противни с мраморным покрытием для пекарни
 - ✓ **grill à poulet pour 8 unités**
rejillas de pollos de 8 unidades
решетки для 8 шт. кур
 - ✓ **pan pour omelettes**
bandeja para tortillas
противень для омлетов
- beaucoup d'autres plateaux**
y muchas otras bandejas
и множество других противней





convection
convección
конвекция

dessin diseño изображение	modèle modelo модель	alimentation en gaz alimentación de gas газовое питание	alimentation électrique alimentación eléctrica электрическое питание	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	nombres de niveaux número de bandejas количество противней	espaces entre niveaux (mm) distancia entre ejes de bandejas (mm) расстояние между противнями (мм)	puissance gaz totale(kw) tot. Potencia gas (kw) общ. Мощность: газовая модель (кВт)	puissance électrique totale (kW) tot. Potencia eléctrica (kw) общ. Мощность: электрическая модель (кВт)	voltage tensión напряжение в вольтах	piètement caballete стенд	étuves fermentador расстоечный шкаф
	FCG 051	✓	-	91,5x85,8x75,1 h	5	74	9,5	0,4	220-240V 50Hz	SFRM5T	LM8T64
	FCE 051	-	✓	91,5x81,8x63 h	5	74	-	6,3	380-415V 50-60Hz	SFRM5T	LM8T64
	FCG 101	✓	-	91,5x85,8x113,1 h	10	74	19	0,8	220-240V 50Hz	SFRM10T	LM12T64 LM16T64
	FCE 101	-	✓	91,5x81,8x101 h	10	74	-	12,6	380-415V 50-60Hz	SFRM10T	LM12T64 LM16T64

mixte
combinados
комбинированные

	FDG 051	✓	-	91,5x85,8x75,1 h	5	74	9,5	0,4	220-240V 50Hz	SFRM5T	LM8T64
	FDE 051	-	✓	91,5x81,8x63 h	5	74	-	6,3	380-415V 50-60Hz	SFRM5T	LM8T64
	FDG 101	✓	-	91,5x85,8x113,1 h	10	74	19	0,4	220-240V 50Hz	SFRM10T	LM12T64 LM16T64
	FDE 101	-	✓	91,5x81,8x101 h	10	74	-	12,6	380-415V 50-60Hz	SFRM10T	LM12T64 LM16T64

piètement
caballetes
стенды

	SFRM5T	Stand with shelf, suitable for 5-tray	81,5x56x84,5 h
	SFRM10T	Stand with shelf, suitable for 10-tray	81,5x56x69,5 h





mixte
combinados
комбинированные

dessin diseño изображение	modèle modelo модель	alimentation en gaz alimentación de gas газовое питание	alimentation électrique alimentación eléctrica электрическое питание	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	nombres de niveaux número de bandejas количество противней	espaces entre niveaux (mm) distancia entre ejes de bandejas (mm) расстояние между противнями (мм)	puissance gaz totale(kw) tot. Potencia gas (kw) общ. Мощность: газовая модель (кВт)	puissance électrique totale (kW) tot. Potencia eléctrica (kw) общ. Мощность: электрическая модель (кВт)	voltage tensión напряжение в вольтах	piètemnt caballete стенд	étuves fermentador расстоечный шкаф
	FDE 051 T	✓	-	91,5x81,8x63 h	5	74	-	6,3	380-415V 50-60Hz	SFRM5T	LM8T64
	FDG 051 T	-	✓	91,5x85,8x75,1 h	5	74	9,5	0,4	220-240V 50Hz	SFRM5T	LM8T64
	FDE 101 T	✓	-	91,5x81,8x101 h	10	74	-	12,6	380-415V 50-60Hz	SFRM10T	LM12T64 LM16T64
	FDG 101 T	-	✓	91,5x85,8x113,1 h	10	74	19	0,8	220-240V 50Hz	SFRM10T	LM12T64 LM16T64

piètemnt
caballetes
стенды

	SFRM5T	Stand with shelf, suitable for 5-tray	81,5x56x84,5 h
	SFRM10T	Stand with shelf, suitable for 10-tray	81,5x56x69,5 h



FDE 051 T
FDG 051 T



FDE 101 T
FDG 101 T

modular

modular ovens

pratika

-

compact

Capacité maximale dans un encombrement minimal. Avec une largeur de 52 cm seulement, les fours se adaptent à toutes les cuisines.

Equipés d'une commande digitale programmable, jusqu'à trois modes de cuisson, les fours répondent à toutes les exigences de cuisson. La porte réversible, et le système de nettoyage automatique augmentent la polyvalence et la fonctionnalité de ces modèles compacts.

Capacité 6 niveaux GN 1/1, avec entraxes multiples (à partir de 30 et 60 mm), qui permettent d'optimiser la répartition des grilles à l'intérieur de la chambre de cuisson.

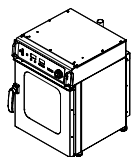
Máxima productividad y mínimas dimensiones. Ancho de solo 52 cm, los hornos compactos se adaptan a cualquier cocina.

Dotados de control digital programable, los hornos trivalentes convección-vapor satisfacen todas las necesidades de cocción. La puerta reversible y el sistema de lavado automático aumentan la versatilidad y la funcionalidad de estos modelos compactos.

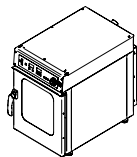
Capacidad de 6 y 10 bandejas con múltiples distancias entre ejes (de 30 y 60 mm) que optimizan la distribución de las bandejas en el interior de la cámara de cocción.

Максимальная производительность и минимальные габаритные размеры. Компактные печи шириной всего лишь 52 см подходят к любой кухне.

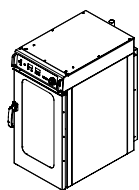
Трёхрежимные пароконвекционные печи, оборудованные программируемым цифровым управлением, удовлетворяют любым требованиям приготовления. Реверсивная дверца и система автоматической мойки увеличивают гибкость и функциональность этих компактных моделей. Вместимость: 6 и 10 противней с несколькими расстояниями между противнями (30 и 60 мм), которые оптимизируют распределение противней в жарочной камере.



6 trays GN 2/3



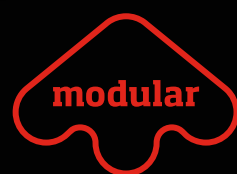
6 trays GN 1/1



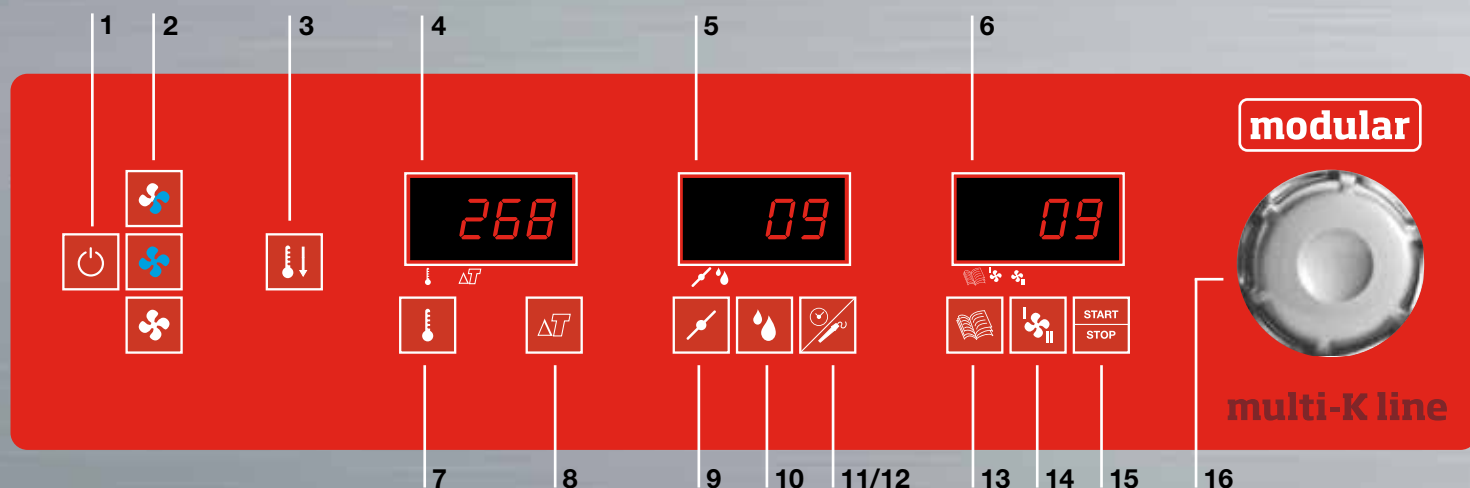
10 trays GN 1/1



267



emotion for professional people



- 1 Interrupteur on/off
Interruptor on/off
Выключатель Вкл./Выкл.
- 2 Sélecteur modalité de cuisson: convection, vapeur, mixte
Selector del modo de cocción: convección, vapor, mixto
Переключатель режимов приготовления: конвекционный, паровой, комбинированный
- 3 Bouton refroidissement rapide avec porte ouverte
Pulsador de enfriamiento rápido con puerta abierta
Клавиша быстрого охлаждения при открытой дверце
- 4 Afficheur digital visualisation température de la chambre
Pantalla digital de visualización de la temperatura de cocción
Цифровой дисплей отображения температуры приготовления
- 5 Afficheur digital visualisation temps de cuisson, température au coeur et degré d'humidité
Pantalla digital de visualización de la temperatura de cocción, temperatura en el corazón y humedad
Цифровой дисплей отображения температуры приготовления, температуры в сердцевине продукта и влажности
- 6 Afficheur digital visualisation n° de programme et cycle de cuisson
Pantalla digital de visualización n.º programa y ciclo de cocción
Цифровой дисплей отображения № программы и цикла приготовления
- 7 Sélection température dans la chambre
Regulación de temperatura en cámara
Установка температуры в камере
- 8 Sélection cuisson delta T
Configuración de la cocción delta T
Установка приготовления в режиме «Дельта T»
- 9 Bouton évent évacuation vapeurs
Pulsador de evacuación de vapores de la cámara de cocción
Клавиша для выпуска пара из жарочной камеры
- 10 Réglage humidité
Regulación de la humedad
Регулировка влажности
- 11/12 Réglage minuterie: Sélection température au coeur, cuisson avec sonde
Regulación del tiempo de cocción y temperatura en el corazón con sonda
Установка времени приготовления и температуры в сердцевине продукта
- 13 Livre de cuisine
Recetario
Сборник рецептов
- 14 Sélection vitesse turbine
Configuración de velocidad del ventilador
Установка скорости вентилятора
- 15 Démarrage cuisson
Inicio de cocción
Запуск приготовления
- 16 Scroller de paramétrage et sélection
Rueda de configuración y selección
Полоса прокрутки для установки и выбора параметров



modular

ovens features



(GN)



construction
quality in 52 cm width

1.



Chambre de cuisson en inox AISI 304 avec angles arrondis pour un nettoyage facile

Cámara de cocción de acero inoxidable 18/304 con esquinas redondeadas para una limpieza fácil

Жарочная камера из нержавеющей стали AISI 304 со скругленными углами, облегчающими очистку

2.

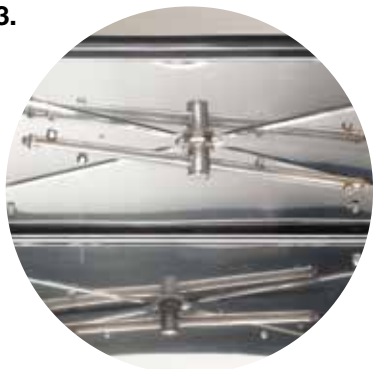


Porte à double vitrage avec canal d'air afin d'assurer une aération du verre, en limitant la température de la surface extérieure

Puerta de doble vidrio con canal de aire para garantizar una ventilación del vidrio que limita la temperatura de la superficie exterior

Дверца с двойным стеклом с воздушным каналом, обеспечивающим вентиляцию стекла и предохраняющим наружную поверхность от перегрева

3.

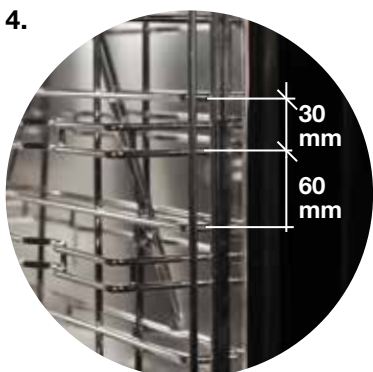


Système de lavage automatique pour -WA modeles

Sistema de lavado automático para modelos -WA

Система автоматической мойки для моделей -WA

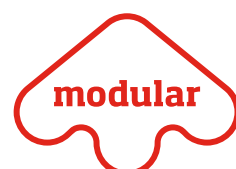
4.



Entraxes multiples (de 30 à 60 cm)

Espacio múltiple entre bandejas (de 30 a 60 mm)

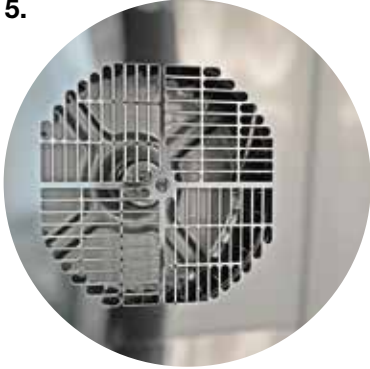
Межуровневое расстояние 30 и 60 см



performance

compact and adaptable

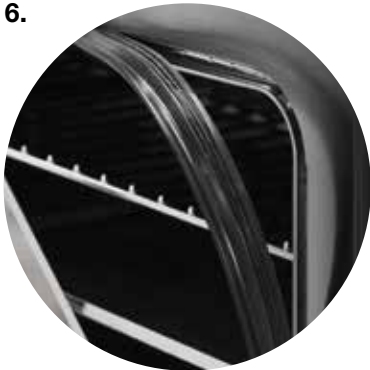
5.



Ventilateur auto-reverse afin d'uniformer la température à l'intérieur de la chambre
Ventiladores autoreversibles para hacer uniforme la temperatura en el interior de la cámara

Авторыверсивные вентиляторы, обеспечивающие равномерную температуру внутри камеры

6.



Joint en silicone amovible, sur la facade de la chambre de cuisson assurant une parfaite étanchéité de la porte pour prévenir les chutes de température

Junta de silicona introducida en la parte anterior de la cámara de cocción extraíble

Легко снимаемая силиконовая уплотнительная прокладка, вставленная в переднюю панель жарочной камеры

7.



Positionnement de la sonde à coeur

Conexión sonda al corazón

Соединение датчика-щупа для определения температуры в сердцевине продукта

8.



Poignée ergonomique en matériaux composites résistant aux hautes températures

Manika ergonómica de material plástico resistente a las altas temperaturas

Эргономичная ручка из термостойкого пластика

optional



Filtre des graisses
Filtro de grasas
Жирулавливающий фильтр



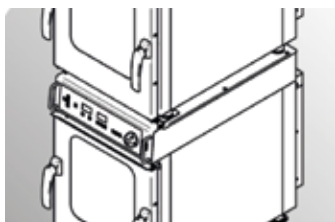
Fixation douchette
Ducha fija
стационарный душ



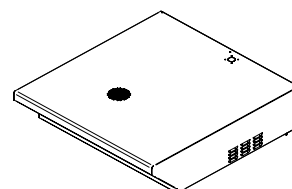
Porta reversibile
Puerta reversible
Реверсивная дверца



Piètement
Caballote
Стенд



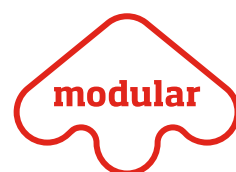
Empilement de 2 modèles
Kit superposición de hornos
Комплект для установки печей
друг на друга



Hottes à condensation
Campanas de condensación
вытяжки с системой
конденсации



Sonde à coeur
Sonda al corazón
Датчика-щупа для определения
температуры в сердцевине продукта



tray



Plateaux pour toutes les typologie des cuisines : pour les plats frits, pour les omelettes, pour les baguettes, de toutes les dimensions possibles et dans les meilleurs

Bandejas para todas las coccciones: para fritos, para tortillas, para baguette, de todas las dimensiones posibles y realizadas con los mejores materiales

Противни любых возможных размеров, сделанные из самых лучших материалов, для всех типов приготовления: для жарки во фритюре, для омлетов и для французских багетов



plats marbrés pour la boulangerie

*bandejas marmorizadas para panadería
противни с мраморным покрытием для пекарни*



grill à poulet pour 8 unités

*rejillas de pollos de 8 unidades
решетки для 8 шт. кур*



pan pour omelettes

*bandeja para tortillas
противень для омлетов*

beaucoup d'autres plateaux

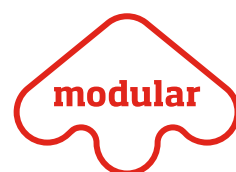
*y muchas otras bandejas
и множество других противней*

fours kompakt
hornos compact
комбинированные

dessin diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	nombres de niveaux número de bandejas количество противней	espaces entre niveaux (mm) distancia entre ejes de bandejas (mm) расстояние между противнями (мм)	puissance électrique totale (kW) tot. Potencia eléctrica (kw) общ. Мощность: электрическая модель (кВт)	voltage tensión напряжение в вольтах	piètement caballete стенд
	FDEK 0623 P	51,7x64,3x77 h	6	60	6,3	380-415V 50-60Hz	SFAK623T SFRK623T
	FDEK 0623 P WA	51,7x64,3x77 h	6	60	6,3	380-415V 50-60Hz	SFAK623T SFRK623T
	FDEK 061 P	51,7x82x77 h	6	60	7,8	380-415V 50-60Hz	SFAK6T SFRK6T
	FDEK 061 P WA	51,7x82x77 h	6	60	7,8	380-415V 50-60Hz	SFAK6T SFRK6T
	FDEK 101 P	51,7x82x101 h	10	60	15,6	380-415V 50-60Hz	SFAK6T SFRK6T
	FDEK 101 P WA	51,7x82x101 h	10	60	15,6	380-415V 50-60Hz	SFAK6T SFRK6T

piètement
caballete
стенд

	SFAK623T	Open stand for 6-tray GN 2/3 compact ovens	48x48x86 h
	SFRK623T	Stand with shelf for 6-tray GN 2/3 compact ovens	48x48x86 h
	SFAK6T	Open stand for 6/10-tray GN 1/1 compact ovens	48x65x86 h
	SFRK6T	Stand with shelf for 6/10-tray GN 1/1 compact ovens	48x65x86 h



modular ovens **pratika**

proofers

Les étuves de maintiens et fermentations sont des équipements conçus pour rendre plus simple et plus rapide certaines phases de préparation des aliments, ils ont la double fonction de faire lever les viennoiseries et autres produits pâtisseries, ainsi que de maintenir temporairement en température les aliments à peine défournés.

En plus ces-ci peuvent être utilisée comme support pour les fours function/pratika, grâce à la présence des gâches de positionnement.

Los fermentadores son instrumentos pensados para simplificar y hacer más rápidas algunas fases de preparación y tienen la doble función de hacer fermentar brioche y otros productos de pastelería o panadería y mantener al mismo tiempo a temperatura los alimentos que se acaban de hornear.

Además, realizan la función de soporte de los hornos Function/Pratika gracias a la presencia de bridas de posicionamiento.

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

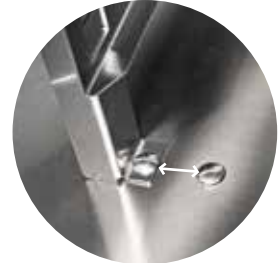
Помимо этого, благодаря наличию опорных кронштейнов, они служат в качестве подставок для печей function/pratika.



Range 20-60°C



Tray



GN-EN



LM8T43



LM8T64



LM12T64



LM16T64

Étuve réalisée en acier inoxydable, avec possibilité d'utiliser aussi bien les plaques pâtisserie que gastronomie. Sont disponibles en quatre modèles:

- Modèle 8 niveaux dim. 433x333 mm ou GN 2/3
- Modèle 8 niveaux dim. 600x400 mm ou GN 1/1
- Modèle 6+6 niveaux dim. 600x400 mm ou GN 1/1 (disposés en 2 colonnes)
- Modèle 8+8 niveaux dim. 600x400 mm ou GN 1/1 (disposés en 2 colonnes)

Celda de acero inoxidable con posibilidad e introducir tanto bandejas de pastelería como de gastronomía.

Están disponibles cuatro modelos:

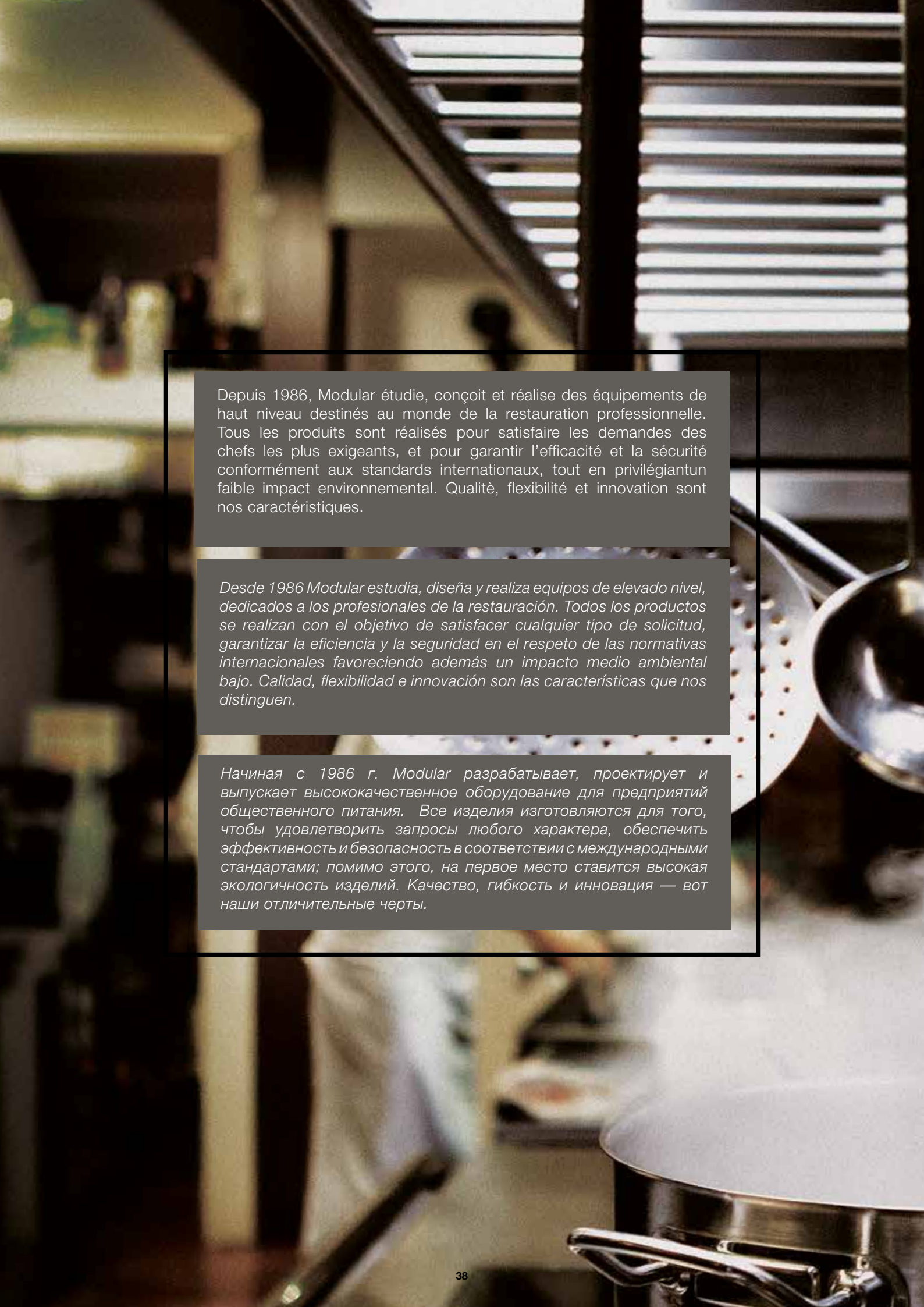
- modelo 8 bandejas dim. 433x333 mm o GN 2/3
- modelo 8 bandejas dim. 600x400 mm o GN 1/1
- modelo 6+6 bandejas dim. 600x400 o GN 1/1 (dispuestas en dos columnas)
- modelo 8+8 bandejas dim. 600x400 o GN 1/1 (dispuestas en dos columnas)

Камера изготовлена из нержавеющей стали; есть возможность использования как кондитерских, так и гастрономических противней.

В наличии есть четыре модели:

- модель 8 противней разм. 433x333 мм или GN 2/3
- модель 8 противней разм. 600x400 мм или GN 1/1
- модель 6+6 противней разм. 600x400 или GN 1/1 (размещенные на двух колоннах)
- модель 8+8 противней разм. 600x400 или GN 1/1 (размещенные на двух колоннах)

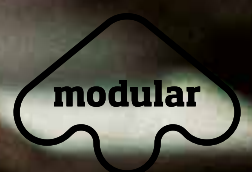
dessin diseno изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	nombres de niveaux número de bandejas количество противней	espaces entre niveaux (mm) distancia entre ejes de bandejas (mm) расстояние между противнями (мм)	puissance électrique totale (kW) tot. Potencia gas (kw) общ. Мощность: электрическая модель (кВт)	voltage tensión напряжение в вольтах
	LM8T43	56x58,5x90 h	8 GN 2/3 or 433x333 mm	75	1,5	220-240V 1N 50-60Hz
	LM8T64	82,5x71x90 h	8 GN 1/1 or 600x400 mm	75	2	220-240V 1N 50-60Hz
	LM12T64	97x73x70 h	6+6 GN 1/1 or 600x400 mm	75	2	220-240V 1N 50-60Hz
	LM16T64	99,5x79,5x80 h	8+8 GN 1/1 or 600x400 mm	75	2	220-240V 1N 50-60Hz



Depuis 1986, Modular étudie, conçoit et réalise des équipements de haut niveau destinés au monde de la restauration professionnelle. Tous les produits sont réalisés pour satisfaire les demandes des chefs les plus exigeants, et pour garantir l'efficacité et la sécurité conformément aux standards internationaux, tout en privilégiant un faible impact environnemental. Qualité, flexibilité et innovation sont nos caractéristiques.

Desde 1986 Modular estudia, diseña y realiza equipos de elevado nivel, dedicados a los profesionales de la restauración. Todos los productos se realizan con el objetivo de satisfacer cualquier tipo de solicitud, garantizar la eficiencia y la seguridad en el respeto de las normativas internacionales favoreciendo además un impacto medio ambiental bajo. Calidad, flexibilidad e innovación son las características que nos distinguen.

Начиная с 1986 г. Modular разрабатывает, проектирует и выпускает высококачественное оборудование для предприятий общественного питания. Все изделия изготавливаются для того, чтобы удовлетворить запросы любого характера, обеспечить эффективность и безопасность в соответствии с международными стандартами; помимо этого, на первое место ставится высокая экологичность изделий. Качество, гибкость и инновация — вот наши отличительные черты.



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