

emotion for professional people



fr

es

ru

modular cooking **pratika**

-
700
900

Download
catalogues



modular



discover the
pratika cooking line



it's not just cooking

design

fonctionnalité et élégance

funcionalidad y elegancia

Функциональность и
элегантность

high quality

plans en acier inox, grande épaisseur

plano en acero inox, de gran espesor

Рабочая поверхность из нержавеющей
стали увеличенной толщины



grids

les grilles avec bras longs sont adaptées aussi aux marmites de petite dimension

rejillas de hierro fundido con soportes largos, lo que las hace también adecuadas para ollas pequeñas

Решетки с длинными спицами подходят для небольших емкостей

ergonomic

boutons ergonomiques degré de protection à l'eau IPX5

Mandos ergonómicos con protección contra el agua IPX5

Эргономичные ручки со степенью водонепроницаемости IPX5



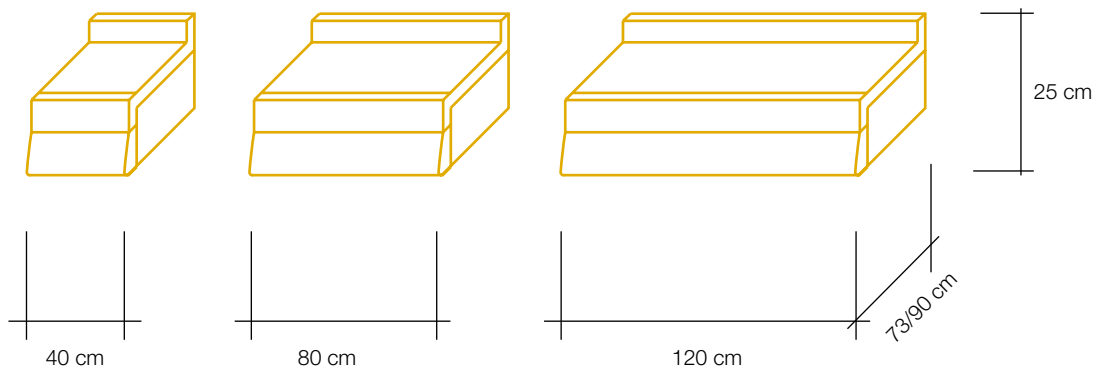
modularity

-
700
900

version top

módulos top

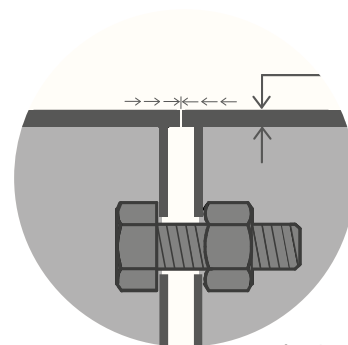
настольные версии



Assamblage précis bord à bord par vis et écrou

*sistema de unión de equipos
(lado a lado) con tornillos*

*боковая двухсторонняя
система соединения*



épaisseur du top
30/10

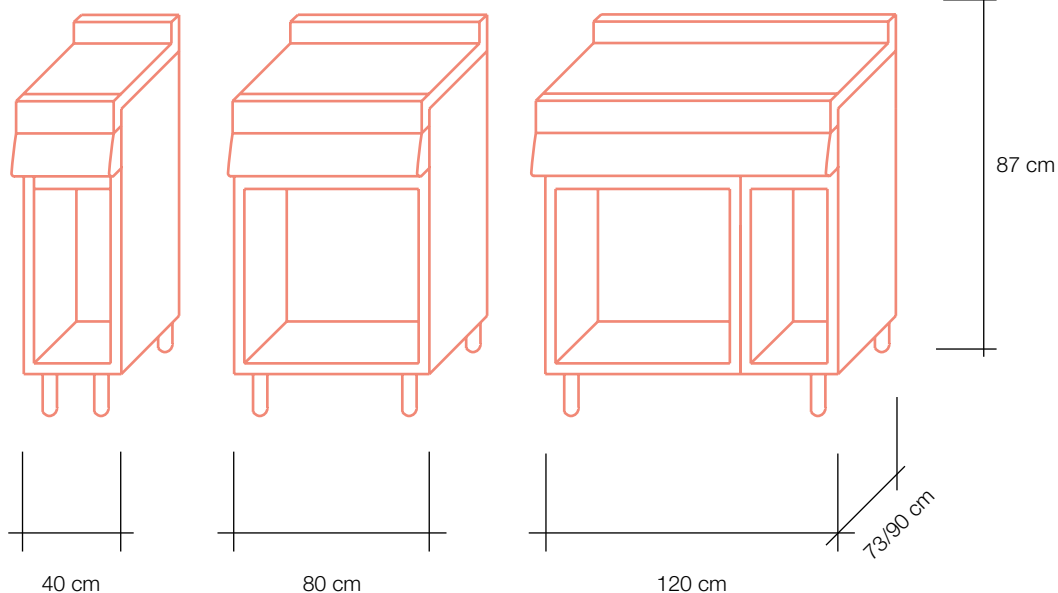
*hasta 3 mm
de espesor*

*толщина до
3 мм*

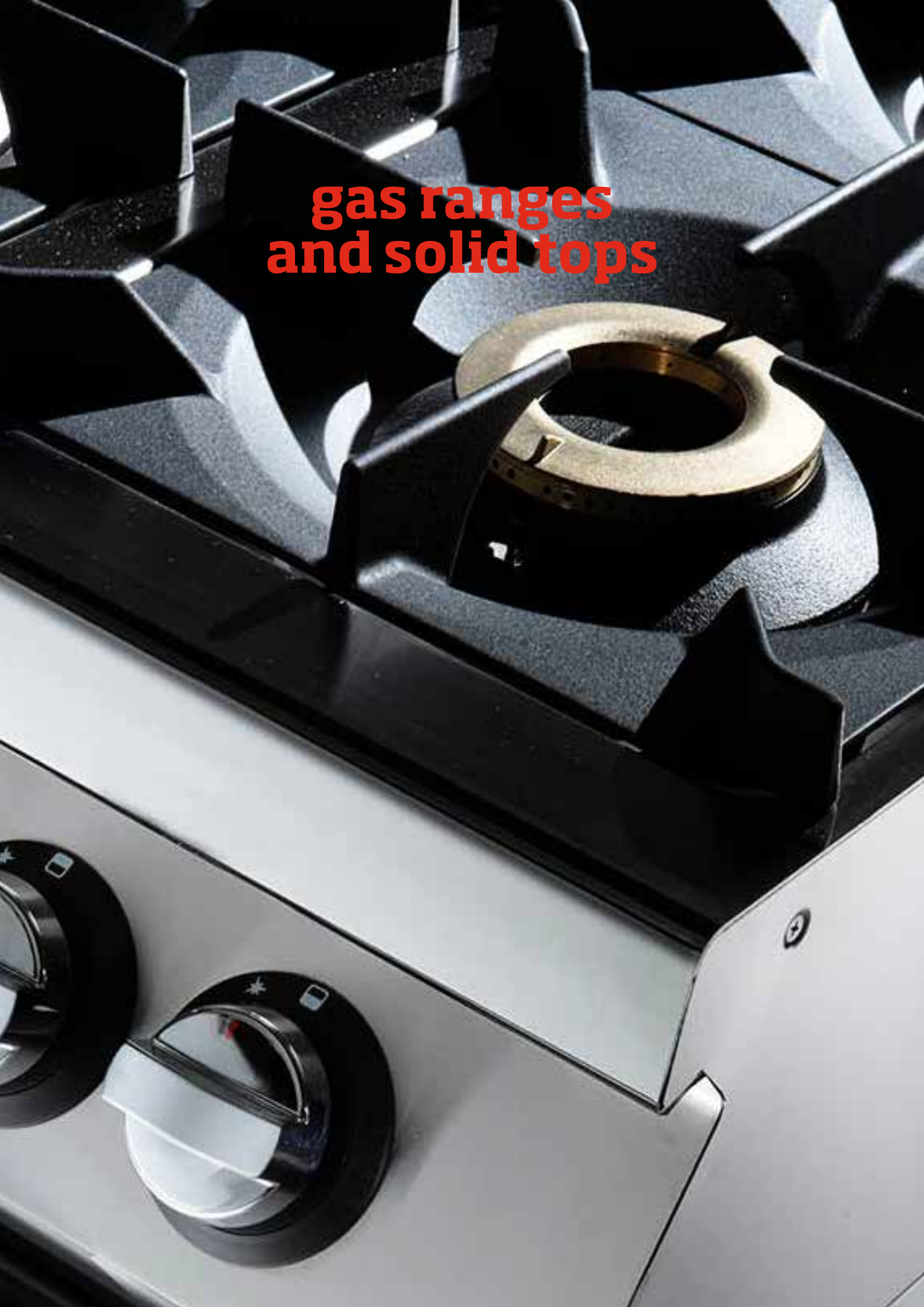
version monobloc

modelos monoblock

моноблочные версии



**gas ranges
and solid tops**



fourneaux gaz

Les fourneaux gaz offrent une grande flexibilité grâce aux différentes combinaisons: 2, 4 et 6* feux vifs sur placard ou sur four. Les brûleurs à haut rendement sont réalisés en fonte et laiton avec chapeau de brûleur à double couronne et à couronne simple. Puissance de 3,7-5,5 et 7,5* kW. Les grilles avec bras longs sont adaptées aussi aux marmites de petite dimension. *Série 900 uniquement

cuisines gaz avec top embouti

Les cuisines gaz série Pratika sont disponibles avec top embouti acier AISI 304 épaisseur du top 20/10. Les cuisines sont équipées avec 2 ou 4 brûleurs à poser ou avec meuble, avec brûleurs de puissance 6 kW et 10 kW. Les brûleurs sont en fonte avec partie supérieure en laiton (double couronne ou mono couronne), les grilles sont en fonte.

coup-de-feu gaz

Ces équipements sont indiqués pour la réalisation des plats qui nécessitent une cuisson longue et constante comme les sauces et les aliments braisés. Plaque radiante en fonte avec épaisseur 1,5 cm. La température dans la zone centrale est de 500°C, avec diminution jusqu'à 300°C dans les zones les plus externes.

cocinas a gas

Las cocinas a gas ofrecen gran flexibilidad gracias a varias combinaciones: 2, 4, y 6 fuegos sobre base o sobre horno gas/eléctrico. Fuegos de alto rendimiento realizados en hierro fundido y latón, con esparcellamas con mono corona o corona doble. Potencias de 3,7, 5,5 y 7,5 kw. Rejillas con largos soportes, adecuadas igualmente para pequeñas ollas. *Solo en la serie 900*

cocinas a gas con plano estampado (sólo serie 900)

Las cocinas a gas Pratika están disponibles igualmente con cuba estampada AISI 304 con espesor de 2 mm. Son modelos con 2 ó 4 fuegos sobre base o sobre horno estático. Los fuegos pueden ser de 6 kW (corona simple) o 10 kW (doble corona), con rejillas de hierro fundido de gran espesor y esparcellamas de latón.

placas radiantes a gas

Estos modelos están indicados para la elaboración de platos que requieren tiempos de cocción largos y constantes como salsas y guisos. Placa radiante de hierro fundido de 1,5 cm de espesor. Alcanza una temperatura de 500°C en la zona central, decreciendo en las zonas externas hasta 300°C. También disponibles modelos sobre horno a gas.

газовые плиты

Традиционные газовые плиты и газовые плиты со сплошной рабочей поверхностью отличаются большой гибкостью в эксплуатации благодаря различным комбинациям: 2, 4 и 6 конфорок на открытом или духовом шкафу. Высокоэффективные горелки изготовлены из чугуна и латуни с двухрядными и однорядными рассекателями пламени. Мощность от 3,7-5,5 до 7,5* кВт (* только в серии 900). Решетки с длинными спицами подходят даже для маленьких кастрюль.

газовые плиты с штампованной поверхностью (только серия 900)

предлагаются газовые плиты Pratika и с штампованной поверхностью AISI 304 увеличенной толщины (2 мм). Эти модели оборудованы с 2 или 4 горелками на подставку или на духовой шкаф с конфорками, которых мощность составляет 6 кВт и 10 кВт. Горелки из чугуна с латунными рассекателями (двухрядные и однорядные) и чугунные решетки увеличенной толщины.

газовые плиты со сплошной поверхностью

Данное оборудование рекомендуется для приготовления блюд, требующих продолжительной и непрерывной тепловой обработки, таких, как подливки и тушеное мясо. Чугунная излучающая поверхность толщиной 1,5 см. Центральная зона нагревается до 500°C, края – до 300°C.



elements



2 brûleurs avec des
cuvette

2 fuegos

2 горелки



4 brûleurs avec des
cuvette

4 fuegos

4 горелки



6 brûleurs avec des cuvette

6 fuegos

6 горелок



plaques coup-de-feu

placa radiante

*плита со сплошной
рабочей поверхностью*



plaques coup-de-feu
+ 2 feux avec des cuvette

*placa radiante
+ 2 fuegos*

*плита со сплошной
рабочей поверхностью + 2
конфорки*



mini-plaques coup-de-feu
+ 2 feux avec des cuvette

*mini placa radiante
+ 2 fuegos*

*мини-плита со сплошной
рабочей поверхностью
+ 2 конфорки*



mini-plaques coup-de-feu
+ 4 feux avec des cuvette

*mini placa radiante
+ 4 fuegos*

*мини-плита со сплошной
рабочей поверхностью
+ 4 конфорки*



fourneaux gaz
cocinas a gas
газовые плиты



image diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	puissance brûleurs (kW) potencia por fuego (kW) мощность горелок x конфорку (кВт)	puissance four gaz (kW) potencia horno a gas (kW) мощность газового духового шкафа (кВт)	puissance four électrique (kW) potencia horno eléctrico (kW) мощность электрического шкафа (кВт)	puissance gaz totale (kW) potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	PK 70/40 PCGB-P	40x73x87 h	1x3,7 1x5,5	-	-	9,2	-	-
	PK 70/80 PCGB-P	80x73x87 h	2x3,7 2x5,5	-	-	18,4	-	-
	PK 70/120 PCGB-P	120x73x87 h	4x3,7 2x5,5	-	-	25,8	-	-
	PK 70/80 CFGB	80x73x87 h	2x3,7 2x5,5	8	-	26,4	-	-
	PK 70/120 CFGB	120x73x87 h	4x3,7 2x5,5	8	-	33,8	-	-
	PK 70/120 CFGBB	120x73x87 h	4x3,7 2x5,5	10	-	35,8	-	-
	PK 70/80 CFGBB	80x73x87 h	2x3,7 2x5,5	-	6	18,4	6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/120 CFGBB	120x73x87 h	4x3,7 2x5,5	-	6	25,8	6	380-415V 3N 50-60Hz

plaques coup-de-feu
placas radiantes
плиты со сплошной
поверхностью

	PK 70/80 TPG-P	80x73x87 h	1x9(p)	-	-	9	-	-
	PK 70/80 TPFG	80x73x87 h	1x9(p)	8	-	17	-	-
	PK 70/120 TPFGB	120x73x87 h	1x9(p) 1x3,7(f) 1x5,5(f)	8	-	26,2	-	-
	PK 70/80 TPPCGB-P	80x73x87 h	1x6(p) 1x3,7(f) 1x5,5(f)	-	-	15,2	-	-
	PK 70/80 TPPCFGB	80x73x87 h	1x6(p) 1x3,7(f) 1x5,5(f)	8	-	23,2	-	-
	PK 70/120 TPPCG2B-P	120x73x87 h	1x6(p) 2x3,7(f) 2x5,5(f)	-	-	24,4	-	-
	PK 70/120 TPPCFG2B	120x73x87 h	1x6(p) 2x3,7(f) 2x5,5(f)	8	-	32,4	-	-

Plaque (p); feux (f)

Note: tous modèles sont disponibles aussi en version top (-T).

Note: tous fourneaux sont disponibles aussi avec bacs en acier inox (-I).

(p)= Plancha; (f)= Fuegos

Todos los modelos están disponibles también en versión top (-T) o sobre base abierta.

Todos los planos de cocción a gas están disponibles también en versión con cuba en acero inox.

(p)= электрическая конфорка; (f)= газовая конфорка

Все модели могут выполняться в настольной версии и на открытой базе (-T).

Все модели могут выполняться с ваннами из нержавеющей стали (-I).

fourneaux gaz
cocinas a gas
газовые плиты



image diseno изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	puissance brûleurs (kW) potencia por fuego (kW) мощность горелок x конфорку (кВт)	puissance four gaz (kW) potencia horno a gas (kW) мощность газового духового шкафа (кВт)	puissance four électrique (kW) potencia horno eléctrico (kW) мощность газового электрического шкафа (кВт)	puissance gaz totale (kW) potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	PK 90/40 PCGB-P	40x90x87 h	1x5,5 1x7,5	-	-	13	-	-
	PK 90/80 PCGB-P	80x90x87 h	2x5,5 2x7,5	-	-	26	-	-
	PK 90/120 PCGB-P	120x90x87 h	4x5,5 2x7,5	-	-	37	-	-
	PK 90/80 CFGB	80x90x87 h	2x5,5 2x7,5	8	-	34	-	-
	PK 90/120 CFGB	120x90x87 h	4x5,5 2x7,5	8	-	45	-	-
	PK 90/120 CFGGB	120x90x87 h	4x5,5 2x7,5	12	-	49	-	-
	PK 90/80 CFGEB	80x90x87 h	2x5,5 2x7,5	-	6	26	6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFGEBV	80x90x87 h	2x5,5 2x7,5	-	6	26	6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/120 CFGEB	120x90x87 h	4x5,5 2x7,5	-	6	37	6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/120 CFGEBV	120x90x87 h	4x5,5 2x7,5	-	6	37	6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/40 PCG-P	40x90x87 h	1x10 1x6	-	-	16	-	-
	PK 90/80 PCG-P	80x90x87 h	3x10 1x6	-	-	36	-	-
	PK 90/80 CFG	80x90x87 h	3x10 1x6	8	-	44	-	-
	PK 90/80 CFGE	80x90x87 h	3x10 1x6	-	6	36	6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFGEV	80x90x87 h	3x10 1x6	-	6	36	6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 TPG-P	80x90x87 h	1x12(p)	-	-	12	-	-
	PK 90/80 TPGF	80x90x87 h	1x12(p)	8	-	20	-	-
	PK 90/120 TPGFB	120x90x87 h	1x12(p) 1x5,5(f) 1x7,5(f)	8	-	33	-	-
	PK 90/80 TPPCGB-P	80x90x87 h	1x7(p) 1x5,5(f) 1x7,5(f)	-	-	20	-	-
	PK 90/80 TPPCFGB	80x90x87 h	1x7(p) 1x5,5(f) 1x7,5(f)	8	-	28	-	-
	PK 90/120 TPPCG2B-P	120x90x87 h	1x7(p) 2x5,5(f) 2x7,5(f)	-	-	33	-	-
	PK 90/120 TPPCFG2B	120x90x87 h	1x7(p) 2x5,5(f) 2x7,5(f)	8	-	41	-	-

Plaque (p); feux (f)

Note: tous modèles sont disponibles aussi en version top (-T).

Note: tous fourneaux sont disponibles aussi avec bacs en acier inox (-I).

(p)= Plancha; (f)= Fuegos

Todos los modelos están disponibles también en versión top (-T) o sobre base abierta.

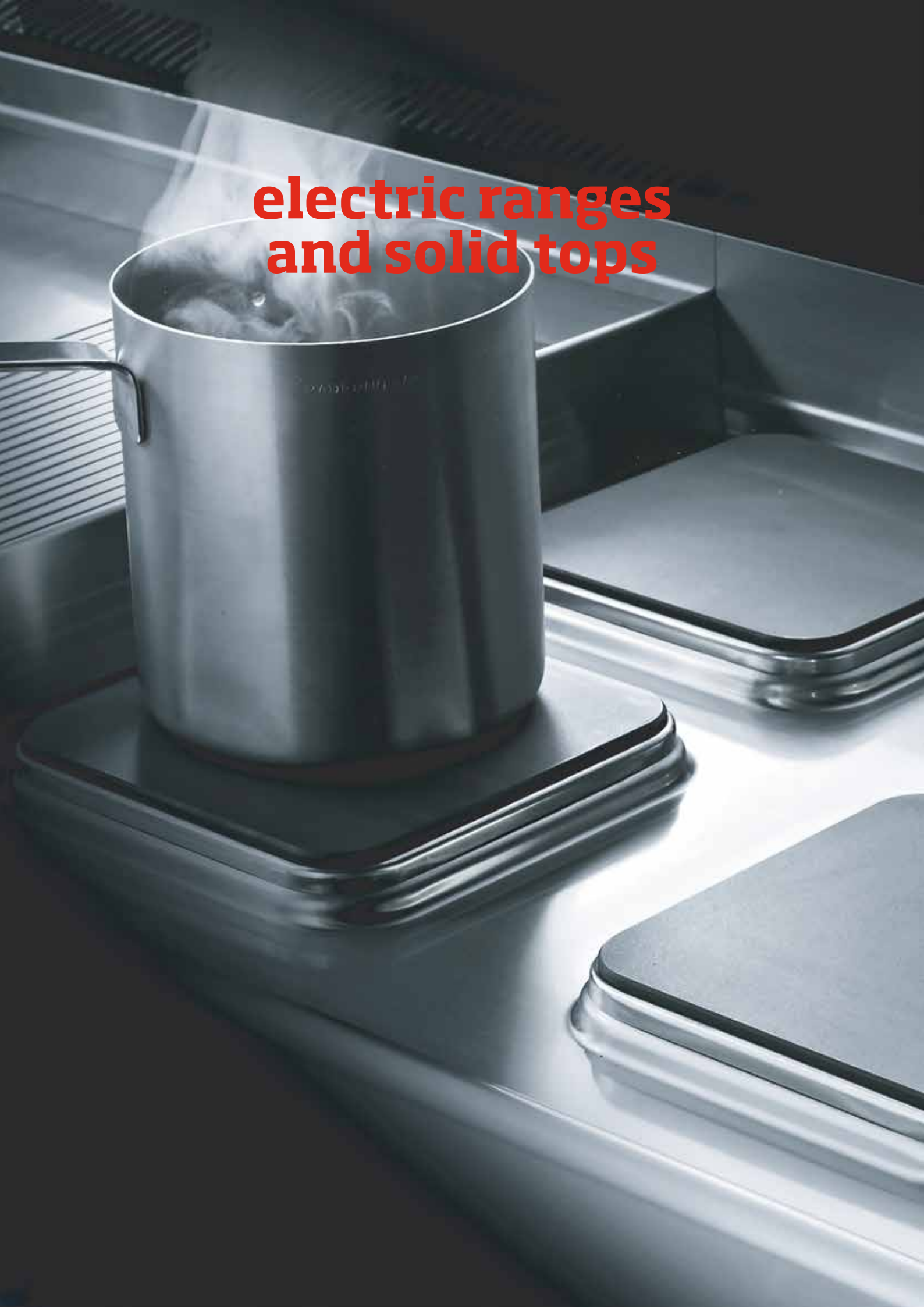
Todos los planos de cocción a gas están disponibles también en versión con cuba en acero inox.

(p)= электрическая конфорка; (f)= газовая конфорка

Все модели могут выполняться в настольной версии и на открытой базе (-T).

Все модели могут выполняться с ваннами из нержавеющей стали (-I).

**electric ranges
and solid tops**



fourneaux électriques

Les fourneaux électriques sont une bonne alternative au gaz. Les plaques en fonte à haut rendement offrent la possibilité de travailler rapidement sans chute de puissance. Plaques rondes et carrées pour la série 700 de 2,6 kW, et plaque uniquement carrée de 3,5-4* kW pour la série 900. *Seulement pour plaques basculantes

cocinas eléctricas

Las cocinas eléctricas son una alternativa viable al gas. Las placas de fundición de alto rendimiento ofrecen la posibilidad de trabajar con rapidez y sin pérdida de potencia. Placas redondas o cuadradas de 2,6 kW en la serie 700. Placas cuadradas de 3,5-4 kW en la serie 900. * Solo para placas basculantes*

электрические плиты

Электрические плиты представляют собой эффективную альтернативу газовым. Чугунные конфорки с высоким КПД обеспечивают возможность быстрой работы без потери мощности. Круглые и квадратные конфорки для серии 700 мощностью 2,6 кВт, только квадратные конфорки мощностью 3,5-4* кВт для серии 900. Доступны модели с электрической духовкой. *только для опрокидываемые конфорки

plaques coup-de-feu électriques

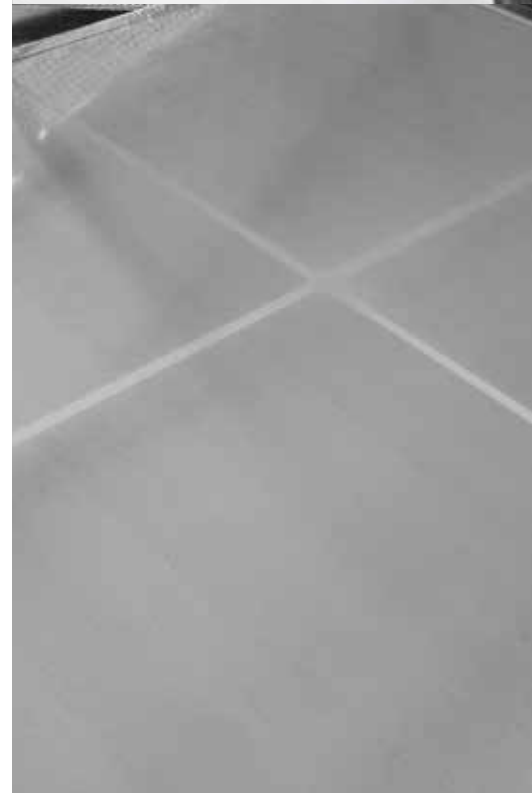
Les plaques coup-de-feu électriques sont réglables en quatre zones de travail indépendantes entre elles, avec puissance 2,5 kW pour la série 700 et 3,4 kW pour la série 900, en vous permettant de travailler avec des températures différentes sur la même plaque de cuisson. Modèles disponibles avec meuble et/ou avec four électrique.

placas radiantes eléctricas

Las placas radiantes eléctricas son regulables en cuatro zonas de trabajo independientes entre sí con 2,5 kW de potencia en la serie 700 y 3,4 kW en la serie 900, lo que le permite trabajar con diferentes temperaturas en la misma placa de cocción. Modelos disponibles sobre horno eléctrico.

электрические плиты со сплошной поверхностью

Электрические плиты со сплошной рабочей поверхностью с четырьмя независимыми зонами нагрева с мощностью 2,5 кВт для серии 700 и 3,4 кВт для серии 900, обеспечивают возможность готовки при различных температурах на одной и той же плите.



elements



2 plaques rondes série 700

2 placas redondas
serie 700

2 круглые конфорки
серия 700



2 plaques carrées série
700/900

2 placas cuadradas
serie 700/900

2 квадратные конфорки
серия 700/900



2 plaques basculantes
série 700/900

2 placas basculantes
serie 900

2 опрокидываемые
конфорки серия 900



4 plaques rondes série 700

4 placas redondas serie 700

4 круглые конфорки
серия 700



4 plaques carrées série
700/900

4 placas cuadradas serie
700/900

4 квадратные конфорки
серия 700/900



4 plaques basculantes
série 700/900

4 placas basculantes
serie 900

4 опрокидываемые
конфорки серия 900



Plaque coup-de-feu
série 700

placa radiante serie 700

Электрическая плита
серии 700



Plaque coup-de-feu
série 900

placa radiante serie 900

Электрическая плита
серии 900



fourneaux électriques
cocinas eléctricas
электрические плиты



image diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	puissance plaque (kW) potencia placa (kW) мощность конфорки (кВт)	puissance four électrique (kW) potencia horno eléctrico (kW) газового электрического шкафа (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	PK 70/40 PCE-P	40x73x87 h	2x2,6	-	5,2	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 PCE-P	80x73x87 h	4x2,6	-	10,4	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 CFE	80x73x87 h	4x2,6	6	16,4	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/40 PCEQ-P	40x73x87 h	2x2,6	-	5,2	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 PCEQ-P	80x73x87 h	4x2,6	-	10,4	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 CFEQ	80x73x87 h	4x2,6	6	16,4	380-415V 3N 50-60Hz

plaques coup-de-feu électriques
placa radiante eléctricas
электрические плиты со
сплошной рабочей поверхностью

	PK 70/80 TPE-P	80x73x87 h	4x2,5	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 TPFE	80x73x87 h	4x2,5	6	16	380-415V 3N 50-60Hz

Note: tous modèles sont disponibles aussi en version top (-T) et sur placard ouvert.

Todos los modelos están disponibles también en versión top (-T) y sobre base abierta.

Все модели могут выполняться в настольной версии (-T) и на открытой подставке.

fourneaux électriques
cocinas eléctricas
электрические плиты



image diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	puissance plaque (kW) potencia placa (kW) мощность конфорок (кВт)	puissance four électrique (kW) potencia horno eléctrico (kW) газового электрического шкафа (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	PK 90/40 PCES-P	40x90x87 h	2x3,5	-	7	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 PCES-P	80x90x87 h	4x3,5	-	14	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFES	80x90x87 h	4x3,5	6	20	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFESV	80x90x87 h	4x3,5	6	20	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/40 PCER-P	40x90x87 h	2x4	-	8	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 PCER-P	80x90x87 h	4x4	-	16	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFER	80x90x87 h	4x4	6	22	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFERV	80x90x87 h	4x4	6	22	380-415V 3N 50-60Hz

plaques coup-de-feu électriques
placa radiante eléctricas
электрические плиты со
сплошной рабочей поверхностью

	PK 90/80 TPE-P	80x90x87 h	4x3,4	-	13,6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 TPFE	80x90x87 h	4x3,4	6	19,6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 TPFEV	80x90x87 h	4x3,4	6	19,6	380-415V 3N 50-60Hz

Note: tous modèles sont disponibles aussi en version top (-T) et sur placard ouvert.

Todos los modelos están disponibles también en versión top (-T) y sobre base abierta.

Все модели могут выполняться в настольной версии (-Т) и на открытой подставке.

**induction
and
glass-ceramic
plates**



induction

Opter pour un fourneau à induction signifie pouvoir travailler en toute sécurité, réduire le temps de cuisson et avoir une surface de travail facile à nettoyer. Le fonctionnement des plaques à induction se base sur le principe des champs électromagnétiques qui, activés par la présence du fond ferreux de la marmite, créent une chaleur immédiate à l'intérieur de la marmite même. Diamètre minimum de la marmite 13 cm.

inducción

Eligir una cocina de inducción significa que se puede trabajar de manera segura, reduciendo el tiempo de cocción y con una superficie de trabajo de fácil limpieza. El funcionamiento de la cocina de inducción se basa en el principio de los campos electromagnéticos, que se activan con la presencia de la parte inferior ferrosa de la olla, provocando el calentamiento inmediato el interior de la misma. Diámetro mínimo de la sartén de 13 cm.

индукционные плиты

Остановить свой выбор на индукционной плите означает обеспечить себе стопроцентно безопасную работу, уменьшить время приготовления и получить возможность легкой очистки рабочей поверхности. Принцип работы индукционных плит основан на создании электромагнитных полей, которые активируются благодаря металлическому дну кастрюли и мгновенно создают тепло внутри нее. Минимальный диаметр кастрюли - 13 см.

vitrocéramique

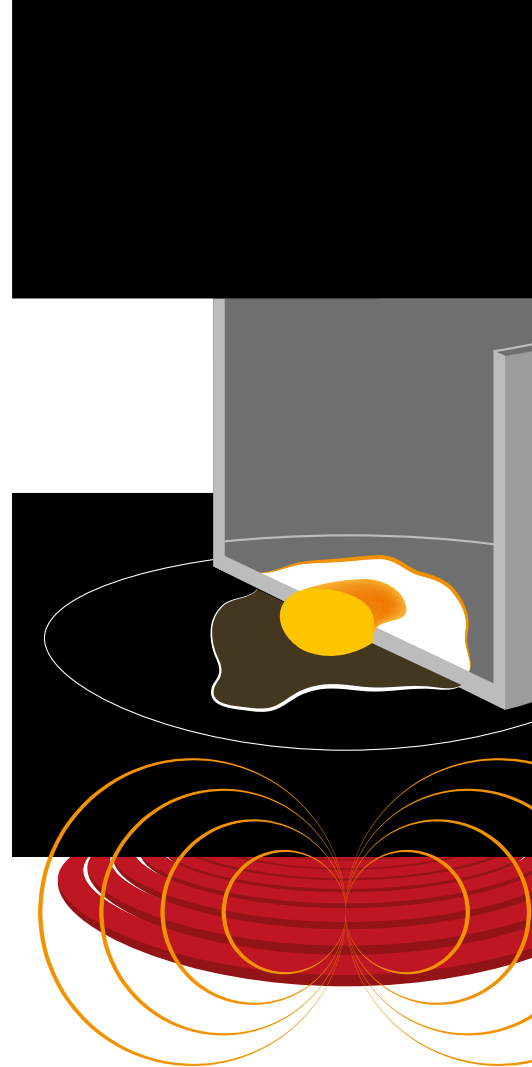
Plan de cuisson en vitroceramique avec 2 ou 4 zones de cuisson indépendants, chaque équipé avec éléments radieux circulaires. Disponible en version avec meuble ou avec four électrique a convection.

vitrocerámica

Top de vitrocerámica con 2/4 zonas de cocción independientes, cada una con elementos de calor radiantes. También disponibles sobre horno de convección eléctrico.

стеклокерамика

Стеклокерамическая варочная панель от 2 до 4 независимых варочных зон, каждая с круглыми теплоизлучающими элементами. В наличии также модель с вентилируемым духовым шкафом.



elements



2 plaques rondes
2 placas redondas
2 круглые
конфорки



4 plaques rondes
4 placas redondas
4 круглые конфорки



2 plaques carrées
2 placas cuadradas
2 квадратные
конфорки



4 plaques carrées
4 placas cuadradas
4 квадратные конфорки

induction

Série 700: 3,5 kW pour chaque zone

Série 900: 5 kW pour chaque zone

Disponible aussi la
version Wok de 5 kW

Inducciones

serie 700: 3,5 kW para cada zona

serie 900: 5 kW para cada zona

Disponible también la
versión Wok de 5 kW

стеклокерамические плиты

Серия 700: 3,5 кВт на каждую
зону нагрева

Серия 900: 5 кВт на каждую зону
нагрева

Также имеется версия
Wok мощностью 5 кВт

vitrocéramique

série 700: 2,5 kW pour chaque zone

série 900: 3,4 kW pour chaque zone

Vitrocerámicas

serie 700: 2,5 kW para cada zona

serie 900: 3,4 kW para cada zona

индукционные плиты

серии 700: 2,5 кВт на каждую зону
нагрева

серии 900: 3,4 кВт на каждую зону
нагрева



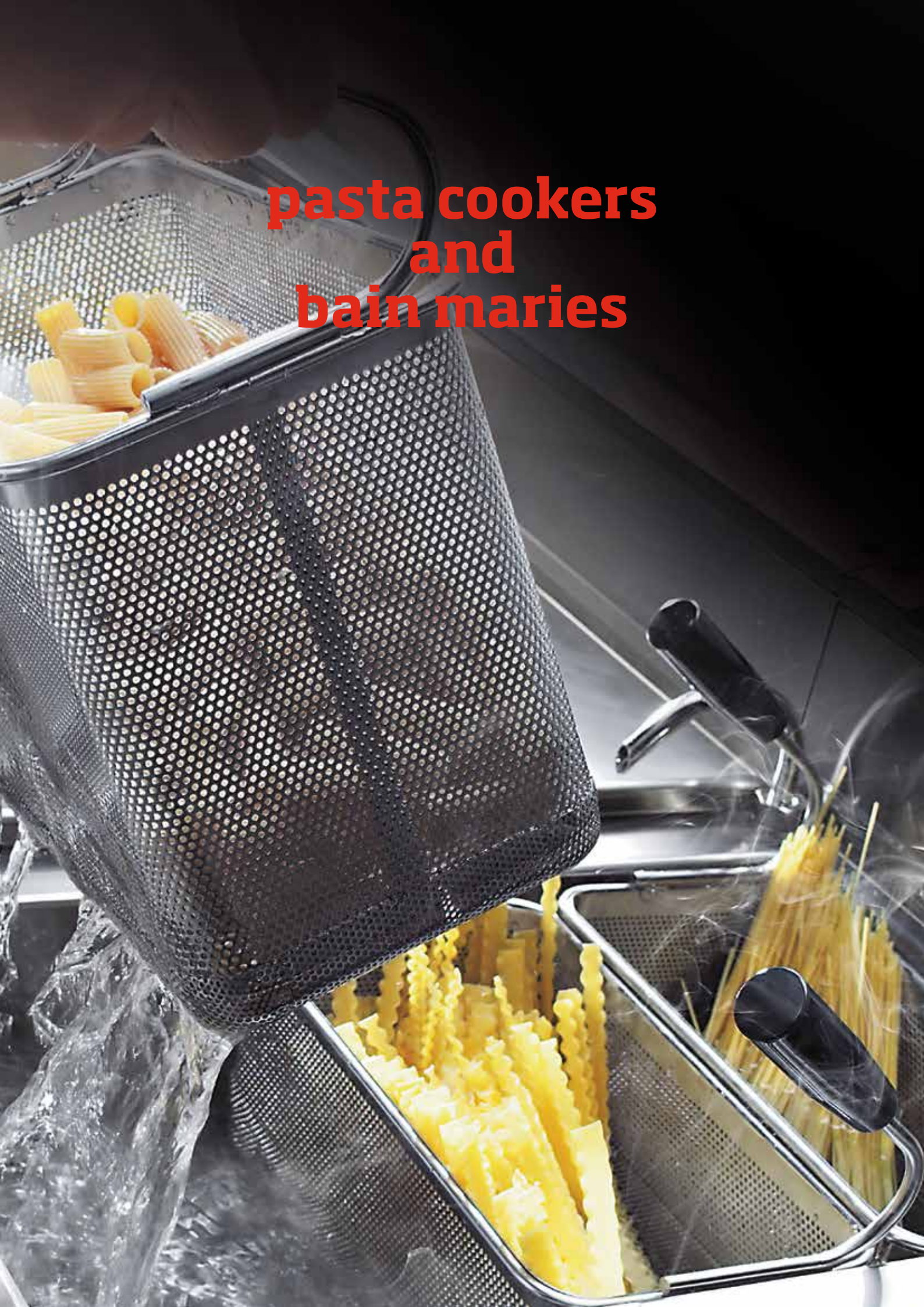
image <i>diseño</i> изображение	modèle <i>modelo</i> модель	dimensions (cm) <i>dimensiones (cm)</i> размеры (см)	puissance plaque (kW) <i>potencia placa (kW)</i> мощность конфорок (кВт)	puissance four électrique (kW) <i>potencia horno eléctrico (kW)</i> газового электрического шкафа (кВт)	puissance électrique totale (kW) <i>potencia total eléctrica (kW)</i> мощность электрическая версия (кВт)	voltage <i>voltaje</i> напряжение
700 series 	PK 70/40 PVE-P	40x73x87 h	2x2,5	-	5	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 PVE-P	80x73x87 h	4x2,5	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 CFVE	80x73x87 h	4x2,5	6	16	380-415V 3N 50-60Hz
900 series 	PK 90/40 PVE-P	40x90x87 h	2x3,4	-	6,8	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 PVE-P	80x90x87 h	4x3,4	-	13,6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFVE	80x90x87 h	4x3,4	6	19,6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFVEV	80x90x87 h	4x3,4	6	19,6	380-415V 3N 50-60Hz
700 series 	PK 70/40 IND-P	40x73x87 h	2x3,5	-	7	380-415V 3 50-60Hz
	PK 70/80 IND-P	80x73x87 h	4x3,5	-	14	380-415V 3 50-60Hz
	PK 70/40 INDW	40x73x87 h	1x5	-	5	380-415V 3 50-60Hz
900 series 	PK 90/40 IND-P	40x90x87 h	2x5	-	10	380-415V 3 50-60Hz
	PK 90/80 IND-P	80x90x87 h	4x5	-	20	380-415V 3 50-60Hz
	PK 90/40 INDW-P	40x90x87 h	1x5	-	5	380-415V 3 50-60Hz

Tous les modèles sont disponibles en version top et sur placard ouvert.

Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta.

Все модели могут выполняться в настольной версии и на открытой подставке.

**pasta cookers
and
bain maries**



cuiseurs à pâtes

Fonctionnels et fiables, les cuiseurs à pâtes gaz et électriques pratika assurent une haute productivité (1 kg de pâtes environ pour 10 litres) et permettent différentes utilisations. Au-delà des pâtes on peut cuisiner du riz ou des légumes. Cuves de 26 L (série 700) et 40 L de capacité (série 900) en acier inox AISI 316, brûleurs extérieurs à flamme stabilisée (modèles gaz), thermoplongeurs placés à l'intérieur de la cuve (modèles électriques).

cuecepastas

Funcional y fiable, los cuecepastas a gas y eléctricos Pratika garantizan una alta productividad (alrededor de 1 Kg. de masa cada 10 litros) y permiten diferentes usos. Además de la pasta se puede cocinar arroz o verduras. Cubas de 26 lts. en la serie 700 y de 40 lts. en la serie 900, fabricadas en acero inoxidable AISI 316, y fuegos externos con llama estabilizada en los modelos a gas. Resistencia acorazada Incoloy colocadas dentro de la cuba en los modelos eléctricos.

макароноварки

Газовые и электрические макароноварки pratika, функциональные и надежные, обеспечивают высокую производительность (около 1 кг макаронных изделий на каждые 10 литров) и могут применяться для различных целей. Помимо макаронных изделий в них можно отваривать рис или овощи. Благодаря механической системе заливки воды данное оборудование можно установить на любой кухне. Чаша емкостью 26 л (серия 700) - 40 л (серия 900) изготовлена из нержавеющей стали AISI 316, наружные горелки со стабилизированным пламенем (на газовых моделях), бронированные ТЭНы из сплава Incoloy внутри чаши (на электрических моделях).

bains-marie

Les bains-marie gaz et électriques sont des appareils de maintien en température des sauces, garnitures et autres aliments. Cuve disponible dans les versions GN 1/1 ou GN 2/1 (série 700), GN 1/1 + 1/3 ou 2xGN1/1 + 2xGN1/3 (série 900). Bain marie avec chargement d'eau manuelle.

baños maría

Los baños maría a gas y eléctricos son productos funcionales para el mantenimiento de salsas, guarniciones y otros platos. Cubas disponibles en versiones GN1/1 o GN2/1 en la serie 700 y en versiones GN1/1+1/3 o 2xGN1/1+2xGN1/3 en la serie 900. Los baño marías con carga de agua manual.

мармиты

Газовые и электрические мармиты представляют собой функциональные аппараты для поддержания при нужной температуре соусов, гарниров и других блюд. Имеются следующие версии чаш: GN 1/1 или GN 2/1 (серия 700). Имеются следующие версии чаш: 2xGN1/1 + 2xGN1/3 (серия 900). Мармит без подключения к подаче воды.



elements



1 cuve
1 cuba
макароноварки с 1
чашей



2 cuves
2 cubas
макароноварки с 2мя
чашами



bain-marie 40 cm
baños maría 40 cm
мармиты 40 cm



bain-marie 80 cm
baños maría 80 cm
мармиты 80 cm

cuisseur à pâtes série 700/900

série 700: capacité cuve 26 litres

série 900: capacité cuve 40 litres

cuece-pastas serie 700/900

Serie 700: capacidad cuba 26 litros

Serie 900: capacidad cuba 40 litros

макароноварки серии 700/900

Серия 700: Емкость чаши 26 литров

Серия 900: Емкость чаши 40 литров

bains-marie série 700/900

série 700: cuve GN1/1 pour module 40 cm, capacité double pour module 80 cm

série 900: cuve GN1/1 + GN 1/3 pour module 40 cm et cuve 2xGN 1/1 + 2xGN 1/3 pour module 80 cm

baños maría serie 700/900

serie 700: cuba adecuada a cubetas GN 1/1 en el módulo de 40 cm, capacidad doble en los de 80 cm

Serie 900: cuba adecuada a cubetas GN 1/1+1/3 en el módulo 40 cm e 2xGN 1/1 + 2xGN1/3 en el módulo da 80 cm

мармиты серии 700/900

Серия 700 комплектуется ваннами GN 1/1 (40 cm) и GN 2/1 (80 cm).

серии 900: комплектуется ваннами GN 1/1+1/3 (40 cm) и 2xGN1/1 + 2xGN1/3 (80 cm)

cuisseurs à pâtes
cuceraspastas
макаронуварки



image diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	capacité cuve L capacidad cuba L Объем чаши Литров	puissance gaz totale(kW) potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	PK 70/40 CPGS	40x73x87 h	26	9,5	-	-
	PK 70/40 CPES	40x73x87 h	26	-	7,6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 CPGS	80x73x87 h	26+26	19	-	-
	PK 70/80 CPES	80x73x87 h	26+26	-	15,2	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/40 CPGS	40x90x87 h	40	11,8	-	-
	PK 90/40 CPES	40x90x87 h	40	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CPGS	80x90x87 h	40+40	23,6	-	-
	PK 90/80 CPES	80x90x87 h	40+40	-	18	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/40 BMG-P	40x73x87 h		3	-	-
	PK 70/40 BME-P	40x73x87 h		-	1,5	220-240V 1N 50-60Hz
	PK 70/80 BMG-P	80x73x87 h		6	-	-
	PK 70/80 BME-P	80x73x87 h		-	3	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/40 BMG-P	40x90x87 h		3	-	-
	PK 90/40 BME-P	40x90x87 h		-	2,2	220-240V 1N 50-60Hz
	PK 90/80 BMG-P	80x90x87 h		6	-	-
	PK 90/80 BME-P	80x90x87 h		-	4,4	380-415V 3N 50-60Hz

Tous les modèles sont disponibles en version top et sur placard ouvert.

Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta.

Все модели могут выполняться в настольной версии и на открытой подставке.

griddles



fry-top

La gamme de Fry top pratika 700 et 900 offre plus de 40 modèles pour la cuisson de différents aliments: viandes, poissons, légumes, etc. Les hautes températures atteintes par la plaque de cuisson assurent une productivité élevée. Toutes les fry top version gas top en chrome sont équipées avec thermostat. Bac de récupération de l'huile avec grande capacité. Différentes typologies de plaque, lisse, nervurée ou moitié lisse et moitié nervurée, soit dans les versions en acier doux que en acier chromé.

fry top

La gama de fry tops Pratika en las series 700 y 900 ofrece más de 40 modelos para adaptarse a diferentes cocciones: carne, pescado, verduras, etc. La alta temperatura de la placa de cocción garantiza una elevada productividad. La superficie de cocción puede ser lisa, ranurada, o lisa-ranurada, tanto en la versión en acero dulce como cromada. Todos los fry tops a gas cromados están termostatados y potenciados. Gran cajón recoge-grasas. Diferentes tipos de plancha, lisa, lisa-ranurada, o completamente ranurada tanto en versión de acero dulce o cromo. Incluye cajón recoge-grasas.

жарочные поверхности

Линейка жарочных поверхностей pratika 700 и 900 включает в себя более 40 моделей, предназначенных для приготовления различных продуктов: мяса, рыбы, овощей и т.п. За счет того, что рабочая поверхность нагревается до высокой температуры, обеспечивается высокая производительность. Вместительный контейнер для жира. Различные виды рабочей поверхности: гладкая, рифленая либо комбинированная, из мягкой либо хромированной стали.



elements



plaque lisse

plancha lisa

гладкая жарочная
поверхность



plaque lisse

plancha lisa

гладкая жарочная
поверхность



plaque nervurée

plancha ranurada

рифленая жарочная
поверхность



piastra nervurée

plancha ranurada

рифленая жарочная
поверхность



plaque lisse-nervurée

plancha lisa-ranurada

гладко-рифленая
жарочная поверхность





image diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	finition plaque acabado de superficies текстура поверхности	puissance gaz totale(kw) potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	PK 70/40 FTGS-P	40x73x87 h		6	-	-
	PK 70/40 FTRGS-P	40x73x87 h		6	-	-
	PK 70/80 FTGS-P	80x73x87 h		12	-	-
	PK 70/80 FTRGS-P	80x73x87 h		12	-	-
	PK 70/80 FTRRGS-P	80x73x87 h		12	-	-
	PK 70/40 FTES-P	40x73x87 h		-	5,4	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/40 FTRES-P	40x73x87 h		-	5,4	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 FTES-P	80x73x87 h		-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 FTRES-P	80x73x87 h		-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 FTRRES-P	80x73x87 h		-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz

Version chromée disponible pour tous les modèles.
Tous les modèles sont disponibles en version top et sur placard ouvert.

Versión cromada disponible para todos los modelos
Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta.

Хромированная версия доступна для моделей Extreme.
Все модели могут выполняться в настольной версии и на открытой подставке.



image d'aspect изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	finition plaque acabado de superficies текстура поверхности	puissance gaz totale(kw) potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	PK 90/40 FTGS-P	40x90x87 h		7	-	-
	PK 90/40 FTRGS-P	40x90x87 h		7	-	-
	PK 90/80 FTGS-P	80x90x87 h		14	-	-
	PK 90/80 FTRGS-P	80x90x87 h		14	-	-
	PK 90/80 FTRRGS-P	80x90x87 h		14	-	-
	PK 90/40 FTES-P	40x90x87 h		-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/40 FTRES-P	40x90x87 h		-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 FTES-P	80x90x87 h		-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 FTRES-P	80x90x87 h		-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 FTRRES-P	80x90x87 h		-	15	380-415V 3N 50-60Hz

Version chromée disponible pour tous les modèles.
Tous les modèles sont disponibles en version top et sur placard ouvert.

Versión cromada disponible para todos los modelos.
Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta.

Хромированная версия доступна для моделей Extreme.
Все модели могут выполняться в настольной версии и на открытой подставке.

fryers



friteuses

Fritures parfaites et croustillantes grâce à l'échauffement direct. Les friteuses gaz sont équipées de tubulures gaz à l'intérieur de la cuve. Pour modèles électriques: résistances basculantes à haut rendement. Le chauffe-frites a la fonction de maintenir en température les fritures en sortie de cuisson, en vous permettant de les servir au moment approprié.

freidoras

Fritura perfecta y crujiente gracias al calentamiento directo. Las versiones a gas están dotadas de cubas con intercambiadores de calor internos, mientras que el calentamiento en los modelos eléctricos se lleva a cabo a través de las resistencias basculantes de alto rendimiento. El mantenedor de fritos por su parte tiene la función de mantener la temperatura del frito una vez cocinado, para ser servido en el momento preciso.

фритюрницы

Идеально прожаренные и хрустящие блюда благодаря системе прямого нагрева. Газовые фритюрницы комплектуются ванной, с внутренними теплообменниками, а в электрических моделях нагрев обеспечивается за счет высокопроизводительных плавающих ТЭНов. Мармит для картофеля фри служит для поддержания нужной температуры только что приготовленного жареного блюда вплоть до момента его сервировки.

1

Résistances électriques basculantes à haut rendement. Le système basculant permet une facilité de nettoyage des cuves. Dans la série 700 disponibilité aussi des resistance rotatif.

2

Échangeurs gaz à haute puissance avec chauffage directe. Dans la série 700 possibilité d'avoir le chauffage indirecte (bruleurs dehors de la cuve).

1

Resistencias eléctricas basculantes de alto rendimiento, que facilitan la limpieza de la cuba. En la serie 700 existen igualmente modelos con resistencias basculantes.

2

Modelos a gas con resistencias dentro de la cuba (serie 700 y 900) y en algunos modelos de la serie 700, cuba libre (resistencias no visibles).

1

Плавающие электрические ТЭНы с высоким КПД. Опрокидывающийся механизм упрощает очистку чаши.

2

Теплообменники повышенной мощности из нержавеющей стали. Газовые модели внутренними горелками (серия 700 и 900) и внешними (только серия 700).

1

2

elements



1 cuve série 700/900
1 cuba serie 700/900
1 чаша серия 700/900



2 cuves série 700/900
2 cubas serie 700/900
2 чаши серия 700/900

friteuses gaz série 700/900

série 700: cuves de 13 litres
série 900: cuves de 13-22 litres
Friteuse chauffage indirecte disponible
seulement en serie 700

freidoras a gas 700/900

Serie 700: cubas de 13 litros
Serie 900: cubas de 13-22 litros
Disponibile con cuba libre únicamente en
la serie 700

газовые фритюрницы серии 700/900

Серия 700: чаши емкостью 13 л
Серия 900: чаши емкостью 13-22 л
Доступна версия свободной ванны
только для серии 700



1 cuve série 700
1 cuba Serie 700
1 чаша серия 700



2 cuves série 700
2 cubas Serie 700
2 чаши серия 700

friteuses électrique série 700

10 litres pour cuve

freidoras eléctricas serie 700

Cubas de 10 litros

электрические фритюрницы серии 700

Чашы емкостью 10 л



1 cuve série 900
1 cuba serie 900
1 чаша серия 900



2 cuves série 900
2 cubas serie 900
2 чаши серия 900

friteuses électrique série 900

15 litres pour cuve

freidoras eléctricas serie 900

Cubas de 15 litros

электрические фритюрницы серии 900

Чашы емкостью 15 л

700 series



image diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	capacité L capacidad L объем Литров	puissance gaz totale(kw) potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	PK 70/40 FRGS13 PW	40x73x87 h	13	12	-	-
	PK 70/80 FRGS13 PW	80x73x87 h	13+13	24	-	-
	PK 70/40 FRG17VL	40x73x87 h	17	16,5	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/80 FRG17VL	80x73x87 h	17+17	33	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/40 FRE10X	40x73x87 h	10	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 FRE10X	80x73x87 h	10+10	-	18	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/40 FRE8+8	40x73x87 h	8+8	-	14	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/40 FRE17	40x73x87 h	17	-	16,5	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 FRG17	80x73x87 h	17+17	-	33	380-415V 3N 50-60Hz
900 series						
	PK 90/40 FRGS13 PW	40x90x87 h	13	12	-	-
	PK 90/80 FRGS13 PW	80x90x87 h	13+13	24	-	-
	PK 90/40 FRGS22 PW	40x90x87 h	22	20	-	-
	PK 90/80 FRGS22 PW	80x90x87 h	22+22	40	-	-
	PK 90/40 FRE15X	40x90x87 h	15	-	10,2	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 FRE15X	80x90x87 h	15+15	-	20,4	380-415V 3N 50-60Hz

grills



grilles

La gamme des Grill pratika comprend soit les grillades en pierre de lave que les modèles acqua-grills. Adaptés à une cuisson plus légère et hydratée, ils donnent aux aliments souplesse et couleur, grâce à une cuisson au chaleur indirect et à l'évaporation de l'eau contenue dans le tiroir au-dessous de la zone de cuisson. Les grillades en pierre lavique restent l'équipement idéal pour les grillades en style barbecue. Grille en fonte réversible (1 côté viande et 1 côté poisson) pour les grillades acqua-grill.

parrillas

La gama de parrillas Pratika está compuesta por las parrillas de piedra volcánica clásicas además de los modelos de agua. Aptas para una cocina más ligera e hidratada las parrillas de agua aportan suavidad y color a los alimentos gracias a una cocción indirecta y al calor de evaporación del agua contenida en el cajón debajo de la zona de cocción. Las parrillas con piedra volcánica siguen siendo la herramienta ideal para asar al estilo barbacoa. Parrillas con rejillas reversibles (1 lado carne y otro pescado) en las parrillas de agua.

грили

В линейке грилей pratika, помимо классических грилей на лавовом камне, предлагаются водяные грили. Они предназначены для приготовления более легких и менее пересушенных блюд, сохраняя мягкость и цвет продуктов благодаря косвенному нагреву и испарению воды, которая заливается в емкость, расположенную под рабочей зоной. Что же касается грилей на лавовом камне, то они идеально подходят для жарки продуктов в стиле барбекю. Двусторонняя чугунная решетка (одна сторона для мяса, другая для рыбы) для водяных грилей.



elements



grille avec de l'eau
parrillas de agua
водяные грили



grille avec de l'eau
parrillas de agua
водяные грили

grille avec de l'eau

Modèle gaz: puissance 11-22 kW

Modèle électrique: puissance 7,5-15 kW

parrillas de agua

Modelos gas: Potencia 11-22 kW

Modelos eléctricos: Potencia 7,5-15 kW

водяные грили

Газовая водяной гриль: мощность 11-22 кВт

Электрический водяной гриль: мощность 7,5-15 кВт



grille en pierre lavique
piedra volcánica
грили на лавовом камне



grille en pierre lavique
piedra volcánica
грили на лавовом камне

grille en pierre lavique

Puissance 9,5-19 kW

piedra volcánica

Potencia 9,5-19 kW

грили на лавовом камне

мощность 9,5-19 кВт

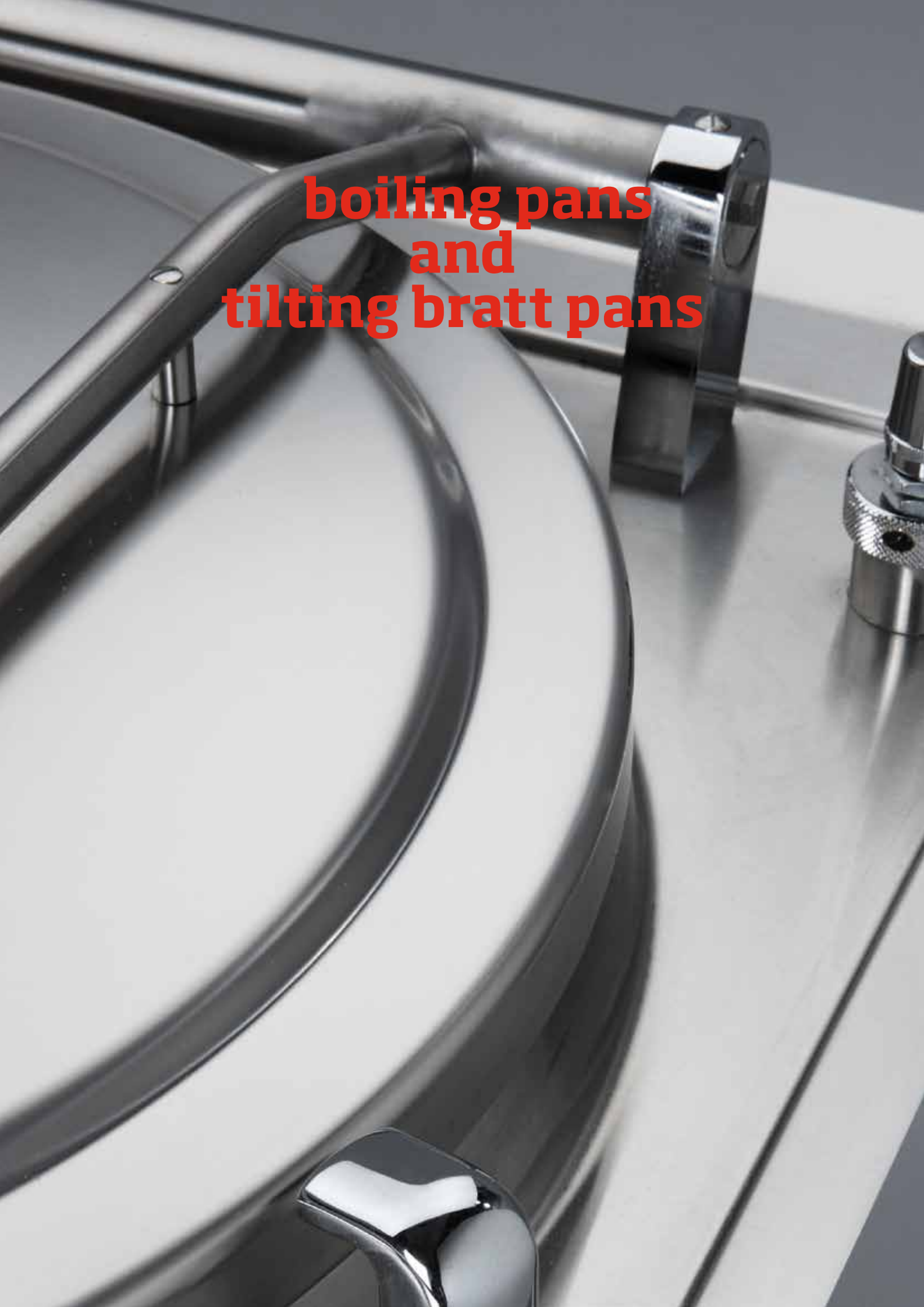


	image diseno изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	puissance gaz totale(kW) potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltage напряжение
700 series		PK 70/40 GRL-P	40x73x87 h	7,5	-	-
		PK 70/80 GRL-P	80x73x87 h	15	-	-
		PK 70/40 GRACQG	40x73x87 h	7,5	-	-
		PK 70/80 GRACQG	80x73x87 h	15	-	-
		PK 70/40 GRACQE	40x73x87 h	-	6	380-415V 3N 50-60Hz
		PK 70/80 GRACQE	80x73x87 h	-	12	380-415V 3N 50-60Hz
900 series		PK 90/40 GRL-P	40x90x87 h	9,5	-	-
		PK 90/80 GRL-P	80x90x87 h	19	-	-
		PK 90/40 GRACQG	40x90x87 h	11	-	-
		PK 90/80 GRACQG	80x90x87 h	22	-	-
		PK 90/40 GRACQE	40x90x87 h	-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
		PK 90/80 GRACQE	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz

Tous les grilles en pierre lavique sont disponibles en version top (-T).

Todos los modelos de parrillas de piedra volcánica están disponibles también en versión top (-T).

Примечание: все модели газового лавого гриля могут выполняться в настольной версии (-T).



**boiling pans
and
tilting bratt pans**

marmites et sauteuses

Indiquées pour des productions industrielles plus élevées, les marmites pratika sont disponibles dans les versions chauffe directe et indirecte, gaz ou électrique, avec capacité de 50 à 150 litres. Adaptées à la cuisson de soupes, pâtes, légumes, confitures, sauces et beaucoup d'autres aliments. Possibilité de choisir les versions avec autoclave. Les sauteuses sont des appareils spécifiques pour la cuisson de risottos, braisés, escalopes, etc. Disponible avec une capacité de 60 à 120 litres. Le chauffage peut être gaz ou électrique, avec système de basculement manuel ou motorisé.

marmitas y sartenes basculantes

Indicadas para grandes producciones, las marmitas Pratika están disponibles en versiones directas e indirectas, gas y eléctricas, con capacidades de 50 a 150 lts. Adecuadas para la preparación de sopa, pasta, verdura, mermelada, salsa y muchas otras comidas. Posibilidad de elegir también versión con autoclave. Las sartenes basculantes son equipos específicos para la cocción de arroces, estofados, etc. Disponibles con capacidades de 60 a 120 lts. El calentamiento puede ser a gas o eléctrico y el sistema de elevación puede ser manual o motorizado.

Котлы и сковороды

Котлы pratika, обеспечивающие самую высокую производительность, предлагаются в газовых и электрических версиях с прямым и косвенным нагревом, с емкостью от 50 до 150 литров. Они предназначены для приготовления супов, макаронных изделий, овощей, варенья, соусов и многих других блюд. Имеются версии с автоклавом. Сковороды специально предназначены для приготовления ризотто, тушеного мяса, эскалопов и т.п. Имеются версии емкостью от 60 литров до 120 литров. Система нагрева - газовая или электрическая, система опрокидывания - ручная или моторизованная.

1
Robinet de vidange frontal en laiton chromé.

2
Système de basculement de la cuve manuel ou motorisé (cuve en duplex sur demand).

1
Grifo de descarga frontal en latón cromado.

2
Sistema de elevación manual o motorizado (bajo pedido se puede suministrar con la cuba en duplex).

1
Расположенный с фронтальной стороны сливной кран изготовлен из хромированной латуни.

2
Ручная либо моторизованная система опрокидывания чаши. (по запросу изготавливаются версии с чашей из компаунд.



1



2

marmites
marmitas
КОТЛЫ



image diseno изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	capacité L capacidad L объем Литров	matériel cuve material de la cuba материал чаши	puissance gaz totale(kw) potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	PK 70/80 PGD50	80x73x87 h	50	-	10,5	0,1	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/80 PGI50	80x73x87 h	50	-	10,5	0,3	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/80 PEI50	80x73x87 h	50	-	-	12,3	380-415V 3N 50-60Hz



PK 70/40 BMFE-P 40x73x87 h 13 - 4,5 380-415V 3N 50-60Hz



PK 70/80 BMFE-P 80x73x87 h 26 - 9 380-415V 3N 50-60Hz

sauteuses
sartenes basculantes
сковороды

	PK 70/80 BRGF	80x73x87 h	60	F	14	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/80 BRGI	80x73x87 h	60	I	14	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/80 BREF	80x73x87 h	60	F	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 BREI	80x73x87 h	60	I	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 BRGFM	80x73x87 h	60	F	14	0,4	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/80 BRGIM	80x73x87 h	60	I	14	0,4	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/80 BREFM	80x73x87 h	60	F	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 BREIM	80x73x87 h	60	I	-	10	380-415V 3N 50-60Hz

F= fer I= acier inoxydable
F= hierro I= inox
F= Железо I=Нержавеющая сталь



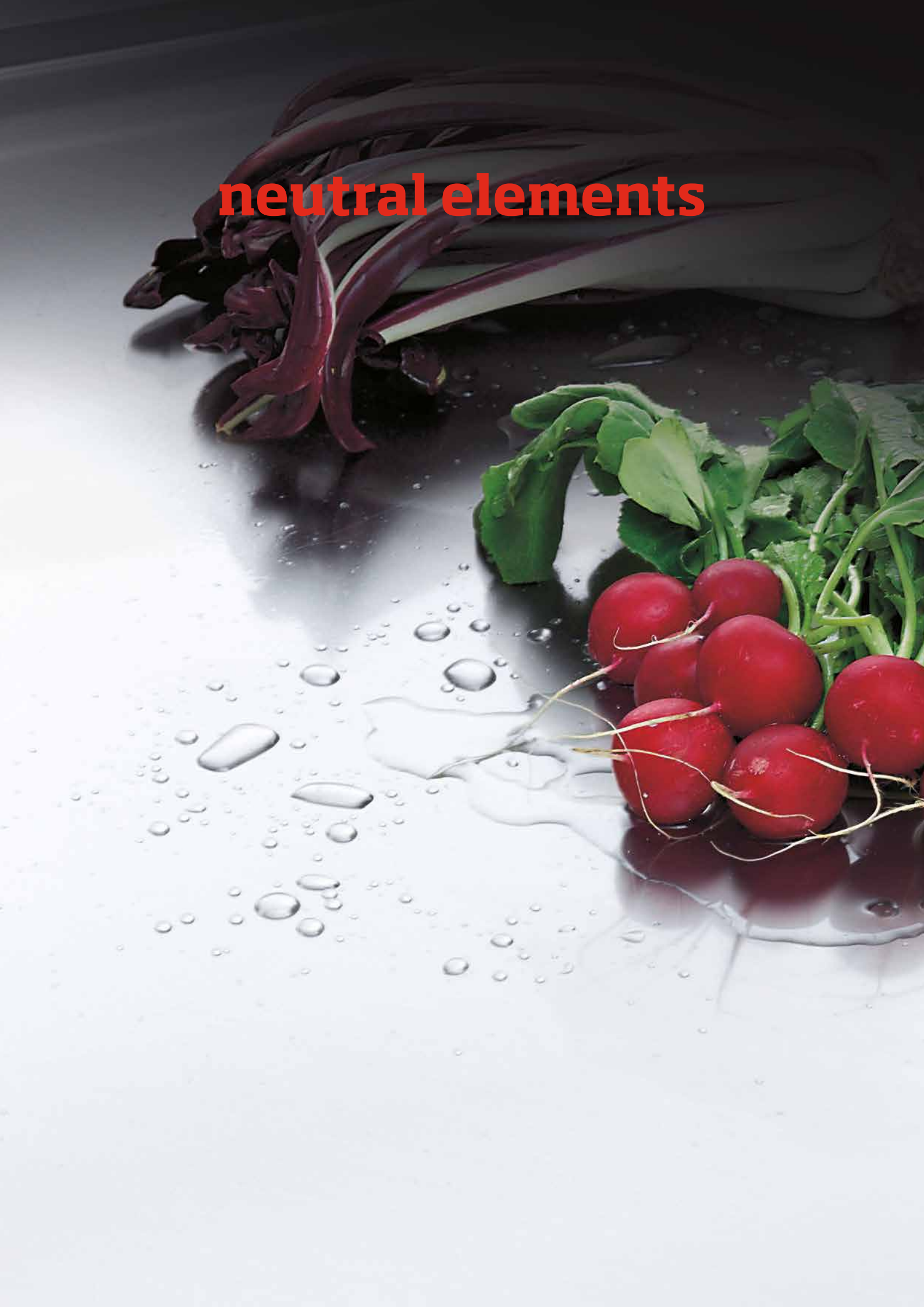
marmites
marmitas
котлы



image diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	capacité L capacidad L объем Литров	matériel cuve material de la cuba материал чаши	puissance gaz totale(kW) potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	PK 90/80 PGD50	80x90x87 h	50	-	10,5	0,1	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 PGD100	80x90x87 h	100	-	21	0,1	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 PGI100	80x90x87 h	100	-	21	0,3	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 PGD150	80x90x87 h	150	-	24	0,1	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 PGI150	80x90x87 h	150	-	24	0,3	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 PED100	80x90x87 h	100	-	-	21,3	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 PEI100	80x90x87 h	100	-	-	21,3	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 PED150	80x90x87 h	150	-	-	21,3	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 PEI150	80x90x87 h	150	-	-	21,3	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/40 BMFE-P	40x90x87 h	13		-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 BMFE-P	80x90x87 h	26		-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 BRGF	80x90x87 h	80	F	20	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 BRGI	80x90x87 h	80	I	20	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 BREF	80x90x87 h	80	F	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 BREI	80x90x87 h	80	I	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/120 BRGI	120x90x87 h	120	I	24	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/120 BREF	120x90x87 h	120	F	-	19	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/120 BREI	120x90x87 h	120	I	-	19	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/120 BRGF	120x90x87 h	120	F	24	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 BRGFM	80x90x87 h	80	F	20	0,4	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 BRGIM	80x90x87 h	80	I	20	0,4	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 BREFM	80x90x87 h	80	F	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 BREIM	80x90x87 h	80	I	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/120 BRGFM	120x90x87 h	120	F	24	0,4	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/120 BRGIM	120x90x87 h	120	I	24	0,4	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/120 BREFM	120x90x87 h	120	F	-	19	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/120 BREIM	120x90x87 h	120	I	-	19	220-240V 1N 50Hz

F= fer I= acier inoxydable
F= hierro I= inox
F= Железо I=Нержавеющая сталь

neutral elements



éléments neutres

Les éléments neutres sont essentiels dans la cuisine comme support pour la préparation des aliments. En plus il offrent des tiroirs et des placards adaptés à contenir les instruments en cuisine. Plans de travail robustes, réalisés en acier inox de grande épaisseur.

elementos neutros

Éstos elementos neutros son un instrumento esencial en la cocina como punto de apoyo para la elaboración de los alimentos. También ofrecen compartimentos y cajones con el fin de guardar las herramientas de cocina. Plano de trabajo robusto, realizado en acero inox de gran espesor.

нейтральные элементы

Нейтральные элементы являются незаменимыми помощниками на кухне, а их рабочие поверхности служат в качестве опоры при приготовлении блюд. Помимо этого, они комплектуются шкафами и выдвижными ящиками для размещения кухонной утвари. Прочные рабочие поверхности из нержавеющей стали увеличенной толщины.



elements



40 cm



80 cm





700 series

image diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)
	PK 70/40 PL-P	40x73x87 h
	PK 70/80 PL-P	80x73x87 h
	PK 70/40 PLC-P	40x73x87 h
	PK 70/80 PLC-P	80x73x87 h
	PK 70/80 LA-P	80x73x87 h

Modèles avec tiroir
Modelos con cajón
Нейтральный элемент
с выдвижным ящиком

900 series

	PK 90/40 PL-P	40x90x87h
	PK 90/80 PL-P	80x90x87h
	PK 90/40 PLC-P	40x90x87h
	PK 90/80 PLC-P	80x90x87h
	PK 90/80 LA-P	80x90x87 h

Modèles avec tiroir
Modelos con cajón
Нейтральный элемент
с выдвижным ящиком



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, proyecta y realiza instalaciones de alto nivel dedicados al profesional de la restauración. Todos los productos son realizados con el objetivo de satisfacer todo tipo de necesidad, garantizando la eficacia y la seguridad respetando la normativa internacional y favoreciendo un bajo impacto ambiental. Calidad, flexibilidad e innovación son las características que nos distinguen.

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.



Les images sont fournies au but de démonstration et ne constituent pas un élément contractuel. Modular Professional se réserve le droit d'apporter toutes modifications aux images sans délai de préavis.

Las imágenes son únicamente indicativas. Las especificaciones mostradas en este documento no son vinculantes. Modular Professional se reserva el derecho a realizar modificaciones técnicas en cualquier momento sin previo aviso.

Изображения предоставляются только в иллюстративных целях и не являются договорным элементом. Modular Professional оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

modular is
cooking
ovens
dishwashing
refrigeration
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



252.579.00