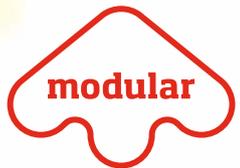


emotion for professional people

# modular ovens





## the professional all-rounder

Ampia e completa gamma di forni che facilita il lavoro dei professionisti in cucina esaltando la genuinità e la fragranza dei cibi. Il ventaglio di proposte di forni modular soddisfa le esigenze della grande e piccola ristorazione garantendo alte prestazioni e facilità di utilizzo.

emotion for professional people

# designed around you

### Comandi semplici ed intuitivi

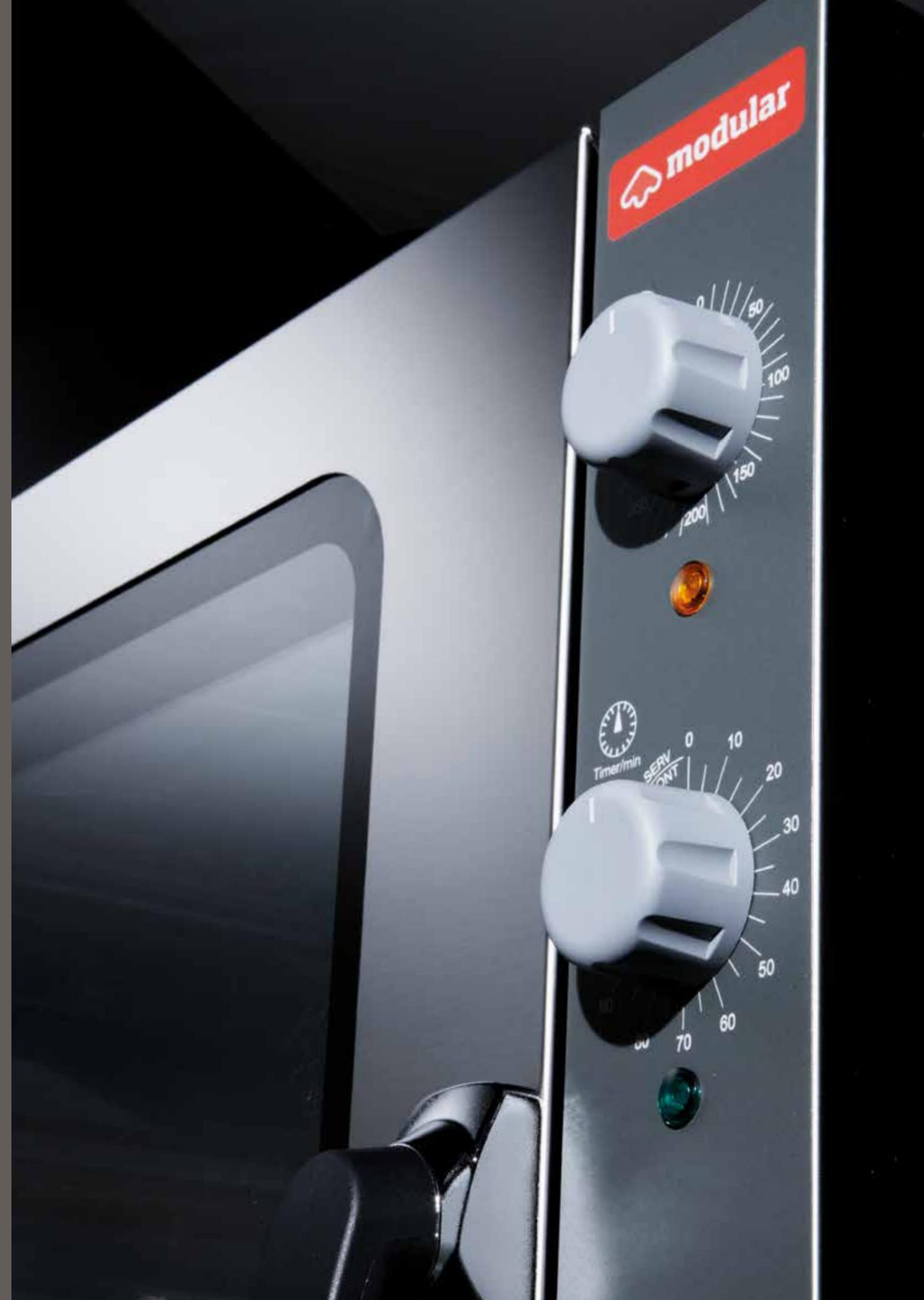
Semplice pannello di controllo con regolazione della temperatura e del tempo di cottura.

### Struttura robusta e affidabile

Tutti i modelli sono realizzati in acciaio inox con camera di cottura ad angoli arrotondati, porta doppio vetro con maniglia ergonomica e guarnizione estraibile.

### Ampia gamma

La scelta spazia tra forni elettrici a convezione Pratika da 3 fino a 10 teglie, disponibili in versione pasticceria o gastronomia e forni gas ed elettrici Multi che si suddividono in tre categorie: forni a convezione elettromeccanici, forni combinati elettromeccanici e forni combinati programmabili digitali, tutti nelle versioni 5 e 10 teglie.

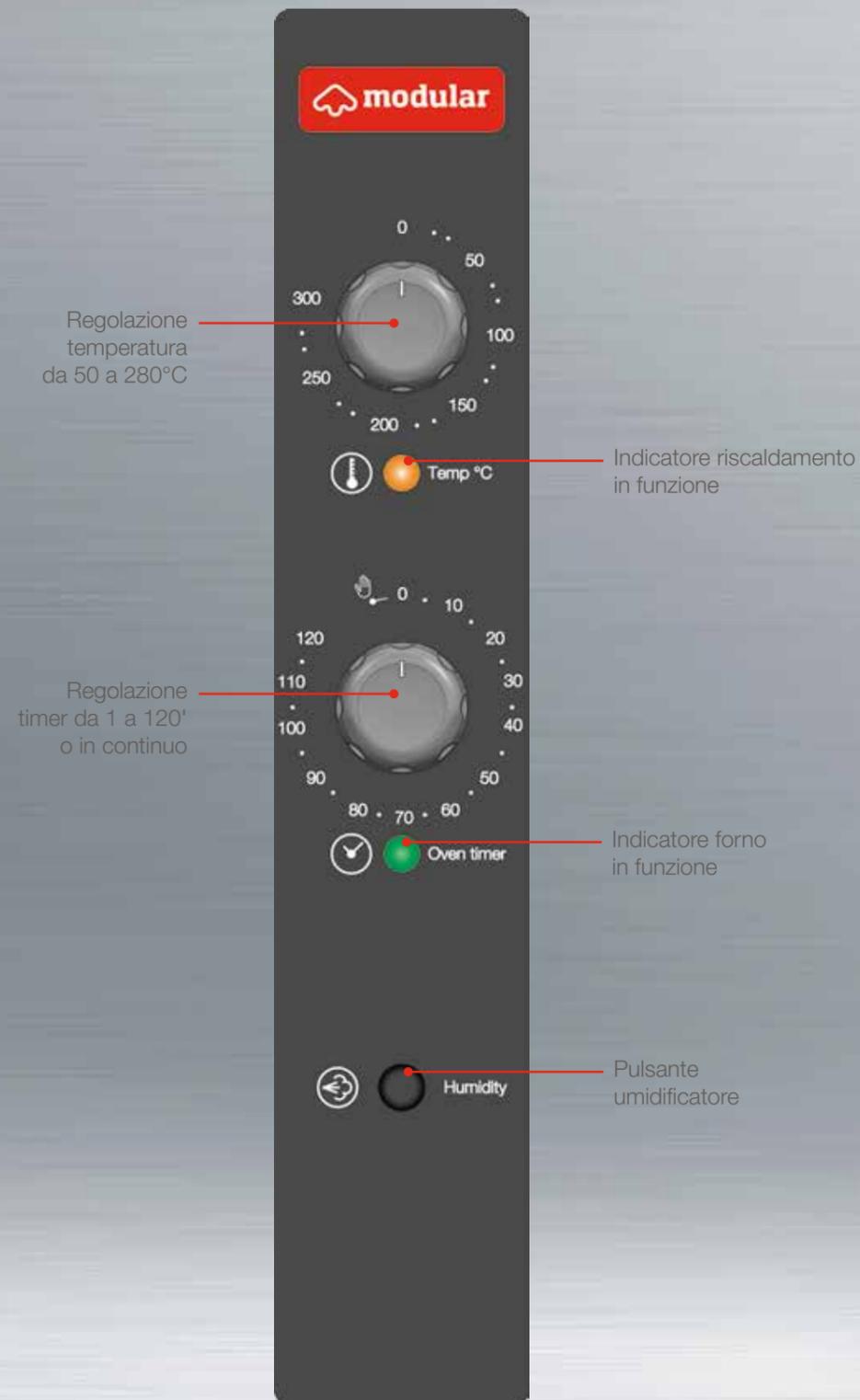


# modular pratika line

I forni elettrici a convezione Pratika Line sono lo strumento ideale per bar, piccoli ristoranti e gastronomie. Offrono la possibilità di preparare in modo semplice piatti di ogni genere.

Sono disponibili in due versioni, **gastronomia e pasticceria**. La gamma varia dai forni 4 teglie GN2/3 (o 433x333 mm) con porta a ribalta, fino ai modelli da 4 a 10 teglie GN o EN (600x400 mm) con porta a bandiera.





### pratika line

Tutti i modelli sono realizzati in acciaio inox con camera di cottura ad angoli arrotondati, porta a doppio vetro con maniglia ergonomica, un semplice pannello di controllo con regolazione della temperatura ed del tempo di cottura oltre al tasto di umidificazione dove previsto e termometro digitale come optional.

La maggior parte dei modelli è dotata di doppia ventola autoreverse per garantire sempre un'ottima uniformità di cottura.



- 1 Camera in acciaio Inox con angoli arrotondati e fondo diamantato\* (\*per modelli con comandi laterali)
- 2 Guarnizione forno estraibile e sostituibile
- 3 Porta a doppio vetro con apertura a libro\* per garantire una miglior pulizia (\*per modelli con porta a bandiera)

**pasticceria**

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	n° di teglie	interasse teglie (mm)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	<b>BER443ECO</b>	Forno a convezione elettrico, 4 teglie (433x333 mm), 2 ventole, porta a ribalta	55,7x58,5x56,8 h	4	70	2,8	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>BER443</b>	Forno a convezione elettrico, 4 teglie (433x333 mm), 2 ventole, porta a ribalta	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>BER443S</b>	Forno a convezione elettrico con grill, 4 teglie (433x333 mm), 2 ventole, porta a ribalta	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>BERU364</b>	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 3 teglie (600x400 mm), 1 ventola, porta a ribalta	82,5x68,5x49,2 h	3	75	3,6	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>BERU464</b>	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 4 teglie (600x400 mm), 2 ventole, porta a ribalta	72,4x73x59,8 h	4	70	3,3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>BERU464PW</b>	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 4 teglie (600x400 mm), 2 ventole, porta a ribalta	72,4x73x59,8 h	4	70	4,7	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>BEU443</b>	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 4 teglie (433x333 mm), 2 ventole, porta a bandiera	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>BEU464/230</b>	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 4 teglie (600x400 mm), 2 ventole, porta a bandiera	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>BEU464</b>	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 4 teglie (600x400 mm), 2 ventole, porta a bandiera	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>BEU664</b>	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 6 teglie (600x400 mm), 2 ventole, porta a bandiera	82,5x71x71 h	6	75	7,7	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>BEU1064</b>	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 10 teglie (600x400 mm), 3 ventole, porta a bandiera	82,5x71x101 h	10	75	11,5	400 VAC 3N 50/60 Hz

**cavalletti**

	<b>SFR23</b>	Cavalletto con ripiano adatto per forni 4 teglie (433x333 mm) con porta a bandiera	57,3x56x86,5 h	-	-	-	-
	<b>SFR46</b>	Cavalletto con ripiano adatto per forni 4/6 teglie (600x400 mm) con porta a bandiera	74x56x86,5 h	-	-	-	-
	<b>SFR1046</b>	Cavalletto con ripiano adatto per forni 10 teglie (600x400 mm) con porta a bandiera	74x56x66,5 h	-	-	-	-

Optional: termometro digitale (da richiedere all'ordine)

BER443/ECO/S  
GER423/ECO



BERU364



BERU464  
BERU464PW



BEU464/230  
GEU411/230  
BEU443  
GEU423



BEU664  
GEU611



BEU1064  
GEU1011

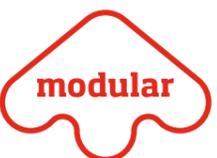


**gastronomia**

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	n° di teglie	interasse teglie (mm)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	<b>GER423ECO</b>	Forno a convezione elettrico, 4 teglie (GN 2/3), 2 ventole, porta a ribalta	55,7x58,5x56,8 h	4	70	2,8	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>GER423</b>	Forno a convezione elettrico, 4 teglie (GN 2/3), 2 ventole, porta a ribalta	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>GEU423</b>	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 4 teglie (GN 2/3), 2 ventole, porta a bandiera	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>GEU411/230</b>	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 4 teglie (GN 1/1), 2 ventole, porta a bandiera	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>GEU411</b>	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 4 teglie (GN 1/1), 2 ventole, porta a bandiera	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>GEU611</b>	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 6 teglie (GN 1/1), 2 ventole, porta a bandiera	82,5x71x71 h	6	75	7,7	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>GEU1011</b>	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 10 teglie (GN 1/1), 3 ventole, porta a bandiera	82,5x71x101 h	10	75	11,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>SFR23</b>	Cavalletto con ripiano adatto per forni 4 teglie (GN 2/3 mm) con porta a bandiera	57,3x56x86,5 h	-	-	-	-
	<b>SFR46</b>	Cavalletto con ripiano adatto per forni 4/6 teglie (GN 1/1 mm) con porta a bandiera	74x56x86,5 h	-	-	-	-
	<b>SFR1046</b>	Cavalletto con ripiano adatto per forni 10 teglie (GN 1/1 mm) con porta a bandiera	74x56x66,5 h	-	-	-	-

**cavalletti**

Optional: termometro digitale (da richiedere all'ordine)



# modular multi line

**Forni ad alto rendimento ed elevate prestazioni dedicati alla cottura anche dei piatti più complessi.**

Lo chef potrà sbizzarrirsi in cucina scegliendo tra cotture a convezione, a vapore, misto convezione/vapore con umidificatore e deumidificatore. Inoltre, grazie alla presenza di reggi griglie bivalenti, si potrà scegliere se utilizzare il forno in modalità pasticceria o gastronomia.



**modelli convezione elettromeccanici**



Regolazione temperatura

Regolazione timer da 1 a 120'. Presenza della funzione infinito (∞) per funzionamento continuo

Umidificatore automatico

Interruttore ventola due velocità

Termometro digitale visualizzazione temperatura

**modelli combinati elettromeccanici**



Selettore modo cottura: convezione, vapore, misto

Regolazione temperatura

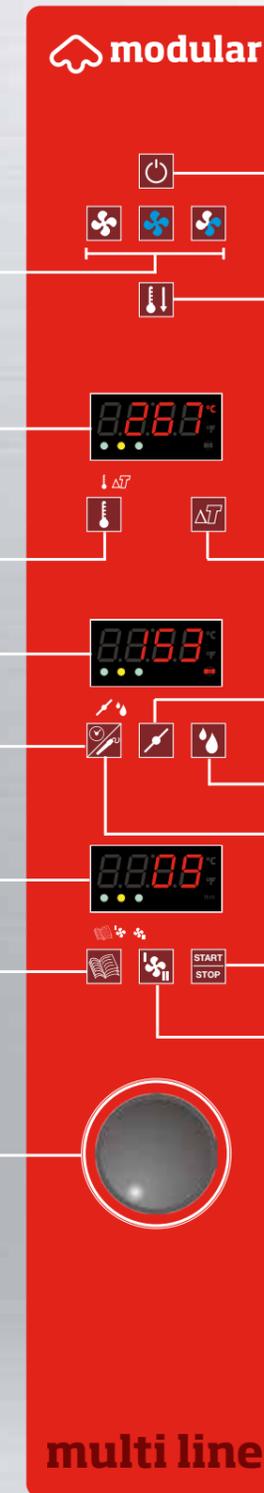
Regolazione timer da 1 a 120'. Presenza della funzione infinito (∞) per funzionamento continuo

Umidificatore automatico

Interruttore ventola due velocità

Termometro digitale visualizzazione temperatura

**modelli combinati programmabili**



Interruttore on/off

Pulsanti modo cottura: convezione, vapore, misto

Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta

Display digitale visualizzazione temperatura in camera

Impostazione temperatura in camera

Impostazione cottura delta T

Display digitale visualizzazione tempo di cottura, temperatura al cuore e umidità

Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura

Impostazione tempo di cottura

Regolazione umidità

Display digitale visualizzazione n. programma e ciclo di cottura

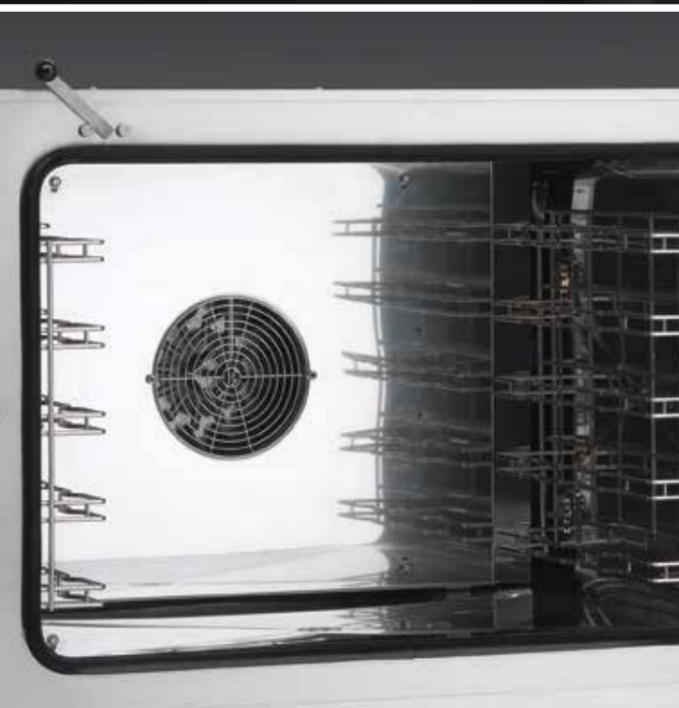
Impostazione temperatura al cuore (cottura con sonda)

Programmi di cottura

Avviamento cottura

Impostazione velocità ventola

Scroller di impostazione e selezione



## multi line

La gamma di forni multi si suddivide in: forni convezione elettromeccanici, forni combinati elettromeccanici e forni elettronici programmabili. Tutti disponibili nelle versioni 5 e 10 teglie sia a gas che elettrici.

### Tutti i modelli dispongono di

Camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia

Chiusura della porta a pressione e riapertura tramite sgancio laterale

Maniglia ergonomica in materiale plastico resistente alle alte temperature

Guarnizione siliconica inserita nella facciata della camera di cottura che assicura la massima tenuta della porta evitando cadute di temperatura e fuoriuscite di vapore

Grondaia raccogli liquidi collegata con lo scarico

Paratie porta teglie bivalenti GN o EN di serie removibili con interasse di 74 mm (possibilità di ordinare paratie con interasse maggiorato di 95 mm per uso speciale pasticceria)

Porta doppio vetro con canale d'aria per garantire una ventilazione del vetro limitando la temperatura della superficie esterna. Il vetro interno si apre a libro per facilitare le operazioni di pulizia

Controllo temperatura da 50 a 280 °C

Termometro digitale per visualizzazione della temperatura

Commutabilità da 400V 3N a 230V 3N con 50/60 Hz.

Ventole autoreverse con doppia velocità

Controllo manuale sfiato

Illuminazione fissa della camera di cottura

### Optional da richiedere all'ordine

Sonda al cuore anche nei modelli elettromeccanici

Porta reversibile

Filtro grassi

Tutti i forni Multi sono dotati di un sistema regolabile di generazione del vapore in camera per ottenere i risultati desiderati.

Nei forni programmabili è possibile memorizzare fino a 99 ricette e programmi con 3 fasi di cottura. Inoltre, al momento dell'ordine, è possibile richiedere il sistema di lavaggio automatico.

	disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	n° di teglie	interasse teglie (mm)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	vtaggio
convezione elettromeccanici		FCG 051	Forno convezione gas, 5 teglie, pasticceria/gastronomia	91,5x85,8x75,1 h	5	74	9,5	-	220-240V 50/60 Hz
		FCE 051	Forno convezione elettrico, 5 teglie, pasticceria/gastronomia	91,5x81,8x63 h	5	74	-	6,3	380-415V 50/60 Hz
		FCG 101	Forno convezione gas, 10 teglie, pasticceria/gastronomia	91,5x85,8x113,1 h	10	74	19	-	220-240V 50/60 Hz
		FCE 101	Forno convezione elettrico, 10 teglie, pasticceria/gastronomia	91,5x81,8x101 h	10	74	-	12,6	380-415V 50/60 Hz
combinati elettromeccanici		FDG 051	Forno combinato gas, 5 teglie, pasticceria/gastronomia	91,5x85,8x75,1 h	5	74	9,5	-	220-240V 50/60 Hz
		FDE 051	Forno combinato elettrico, 5 teglie, pasticceria/gastronomia	91,5x81,8x63 h	5	74	-	6,3	380-415V 50/60 Hz
		FDG 101	Forno combinato gas, 10 teglie, pasticceria/gastronomia	91,5x85,8x113,1 h	10	74	19	-	220-240V 50/60 Hz
		FDE 101	Forno combinato elettrico, 10 teglie, pasticceria/gastronomia	91,5x81,8x101 h	10	74	-	12,6	380-415V 50/60 Hz
combinati programmabili		FDG 051 P	Forno programmabile combinato gas, 5 teglie, pasticceria/gastronomia	91,5x85,8x75,1 h	5	74	9,5	-	220-240V 50/60 Hz
		FDE 051 P	Forno programmabile combinato elettrico, 5 teglie, pasticceria/gastronomia	91,5x81,8x63 h	5	74	-	6,3	380-415V 50/60 Hz
		FDG 101 P	Forno programmabile combinato gas, 10 teglie, pasticceria/gastronomia	91,5x85,8x113,1 h	10	74	19	-	220-240V 50/60 Hz
		FDE 101 P	Forno programmabile combinato elettrico, 10 teglie, pasticceria/gastronomia	91,5x81,8x101 h	10	74	-	12,6	380-415V 50/60 Hz
cavalletti		SFRM5T	Cavalletto con ripiano adatto per forni 5 teglie	81,5x56x84,5 h	-	-	-	-	-
		SFRM10T	Cavalletto con ripiano adatto per forni 10 teglie	81,5x56x69,5 h	-	-	-	-	-

Optional: sonda al cuore e reversibilità della porta (da richiedere all'ordine)

# modular lievitori

I lievitori sono strumenti pensati per semplificare e velocizzare alcune fasi di preparazione e hanno la duplice funzione di far lievitare brioche e altri prodotti di pasticceria-panetteria e mantenere temporaneamente in caldo i cibi appena sfornati.

Fungono inoltre da supporto ai forni pratika/multi grazie alla presenza di staffe di posizionamento.



LM8T43



LM8T64



LM12T64



## lievitori

Cella costruita in acciaio inossidabile con possibilità di inserire sia teglie da pasticceria che gastronomia.

Sono disponibili quattro modelli (tutti adatti sia a forni Multi che Pratika):

- modello 8 teglie dim. 433x333 mm o GN 2/3, adatto per forni modelli BER e GER

- modello 8 teglie dim. 600x400 mm o GN 1/1, adatto per forni Pratika modelli BEU, GEU e BERU 4 e 6 teglie; e forni Multi line modelli 5 teglie

- modello 6+6 teglie dim. 600x400 o GN 1/1 (diposte su due colonne), adatto per forni Pratika modelli BEU1064 e GEU1011; forni Multi line modelli 10 teglie

- modello 8+8 teglie dim. 600x400 o GN 1/1 (diposte su due colonne), adatto per forni Pratika modelli BEU1064 e GEU1011; forni Multi line modelli 10 teglie



## lievitori

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	n° di teglie	interasse teglie (mm)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	<b>LM8T43</b>	Lievitatore 8 teglie dim. 433x333 mm o GN 2/3	56x58,5x90 h	8	75	1,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>LM8T64</b>	Lievitatore 8 teglie dim. 600x400 mm o GN1/1	82,5x71x90 h	8	75	2	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>LM12T64</b>	Lievitatore 6+6 teglie (disposte su 2 colonne) dim. 600x400 o GN 1/1	99,5x79,5x70 h	12	75	2	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>LM16T64</b>	Lievitatore 8+8 teglie (disposte su 2 colonne) dim. 600x400 o GN 1/1	99,5x79,5x80 h	16	75	2	230 VAC 1N 50/60 Hz



Dal 1986 Modular studia, progetta e realizza attrezzature di alto livello dedicate ai professionisti della ristorazione. Tutti i prodotti sono realizzati con lo scopo di soddisfare ogni tipologia di richiesta, di garantire l'efficienza e la sicurezza nel rispetto delle normative internazionali privilegiando inoltre un basso impatto ambientale. Qualità, flessibilità e innovazione sono le caratteristiche che ci contraddistinguono.

**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](http://www.modular.it)