emotion for professional people

modular ovens
function

http://torgoborud.com.ua/Pechi-konvektsionnye.html

drop down door
side hinged door
proofers

modular

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 dei forni modular soddisfa le esigenze della grande e piccola ristorazione garantendo alte prestazioni e facilità di utilizzo.

modular

it's not just cooking

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 **Function** da 3 fino a 10 teglie, disponibili in versione pasticceria o gastronomia e forni gas ed elettrici **Pratika** che si suddividono in due categorie: forni multi line (forni a convezione elettro-meccanici, forni combinati elettro-meccanici e forni combinati programmabili e digitali, nelle versioni 5 e 10 teglie) e forni multi-K line (forni programmabili digitali compatti con una larghezza di soli 52 cm).
Infine i forni **Emotion** possono soddisfare le cucine più esigenti e sofisticate grazie alla loro tecnologia touch e a un design accattivante.
Potrete scegliere tra forni Emotion dotati di boiler con capienza da 6 fino a 20 teglie.

modular ovens

emotion

high performance, technology, heavy duty

pratika

professional, easy, simple, adaptable

>function

space-saving, user-friendly

modular ovens
function

–

drop down door
side hinged door

I forni elettrici a convezione Function 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**, con **comandi elettro-meccanici** o **digitali**. 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.

porta a ribalta

porta a bandiera

La gamma dei forni **Function** si suddivide in:

forni a convezione/misti elettro-meccanici per pasticceria

forni a convezione/misti programmabili per pasticceria

forni a convezione/misti elettro-meccanici per gastronomia

forni a convezione/misti programmabili per gastronomia

modular
modular

forni con porta a bandiera elettro-meccanici

Pasticceria	BEU443 BEU464/230 BEU464 BERU364*	BEU664 BEU1064
Gastronomia	GEU423 GEU411/230 GEU411	GEU611 GEU1011

forni con porta a bandiera programmabili

Pasticceria	BEU443 P BEU464/230 P BEU464 P	BEU664 P BEU1064 P
Gastronomia	GEU423 P GEU411/230 P GEU411 P	GEU611 P GEU1011 P

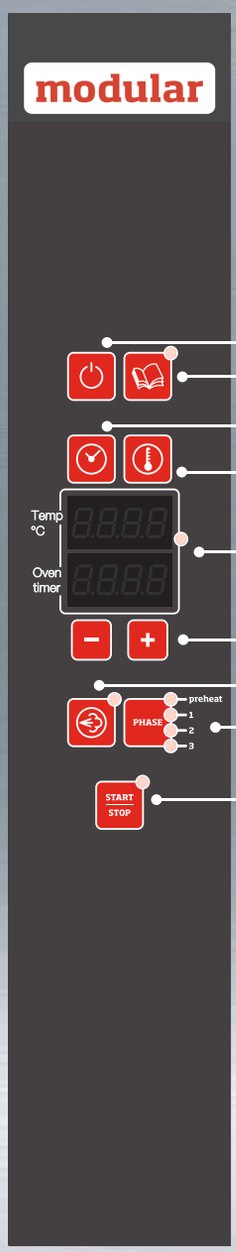
Regolazione temperatura da 50 a 300°C

Indicatore riscaldamento in funzione

Regolazione timer da 1 a 120'

Indicatore forno in funzione

Pulsante umidificatore



Interruttore on/off

99 programmi di cottura

Impostazione timer

Impostazione temperatura in camera

Display digitale visualizzazione temperatura e tempo di cottura

Selettore temperatura, tempo di cottura e umidità

Pulsante umidificatore

4 fasi di cottura

Avviamento cottura

* forno con porta a ribalta e pannello verticale con comandi elettro-meccanici

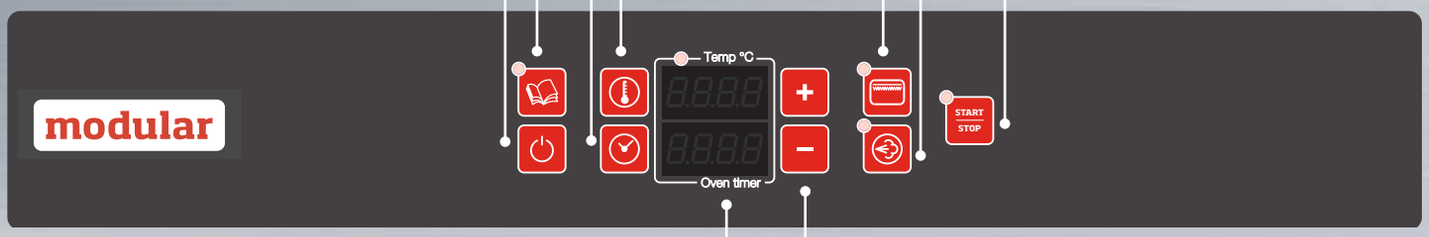
forni con porta a ribalta elettro-meccanici

Pasticceria	BER44ECO BER443 BER443S	BERU464 BERU464S BERU464PW
Gastronomia	GER423ECO GER423 GER423S GERU411	GERU411S GERU411PW

forni con pota a ribalta programmabili

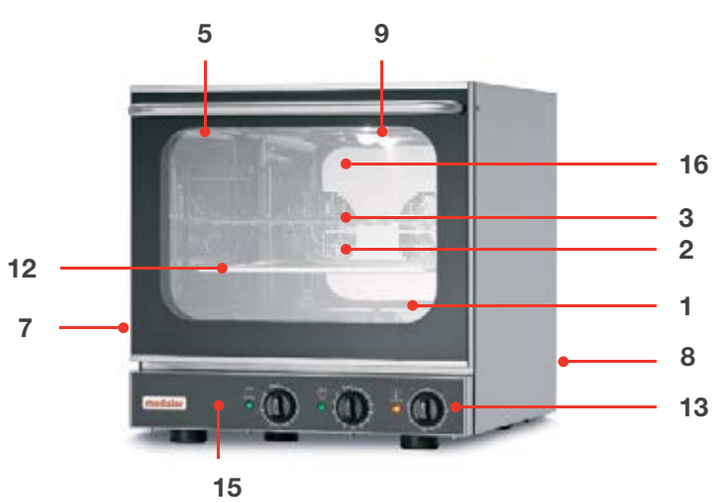
Pasticceria	BERU443S P BERU464S P
Gastronomia	GERU423S P GERU411S P

Forni elettro-meccanici



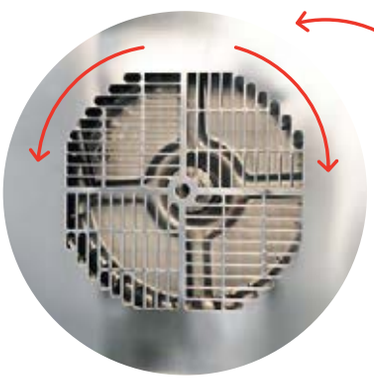
Forni programmabili

ovens features

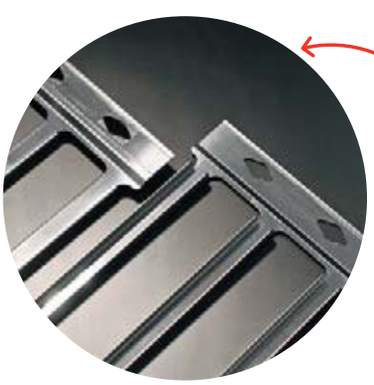


construction
qualità in spazi contenuti

1. Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati



2. Ventola in acciaio con auto-reverse
Per modelli con porta a bandiera e BERU 364
Turbina monodirezionale
Per modelli con porta a ribalta



3. Kit portateglie per trasformazione da gastronomia a pasticceria e viceversa
Optional

Kit portateglie adatto sia per gastronomia che pasticceria
Optional per modelli a 4 teglie con porta a bandiera

4. Fondo diamantato
Per tutti i modelli GN 1/1 e EN 600x400 (fori solo per modelli GN 1/1)

modular

performance
affidabilità e facile utilizzo

5. Guarnizione forno estraibile e sostituibile

6. Porta a doppio vetro con maniglia ergonomica
Per modelli con porta a bandiera

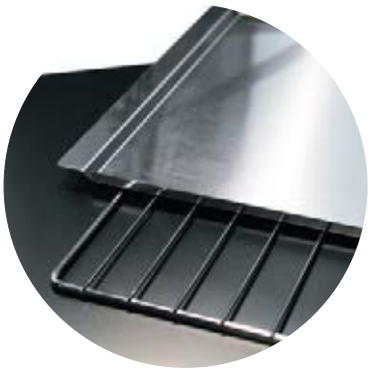
7. Protezione per lo scarico
Per modelli con porta a ribalta

8. Spina shuko
Per modelli con porta a ribalta

9. Illuminazione interna della camera

10. Micro ferma ventola per blocco motori
Per modelli con porta a bandiera

11. Kit per regolazione sfiato dalla camera
Optional per modelli con porta a bandiera



12. Griglie in dotazione

modular

Temp °C
143
49
Oven timer
START
STOP

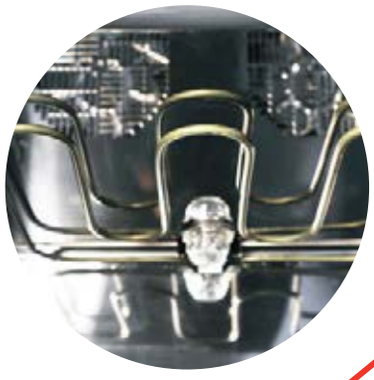
control panel
comandi semplici e intuitivi

13. Regolazione della temperatura e tempo di cottura

14. Termomentro digitale
Optional per modelli con porta a bandiera

15. Tasto di umidificazione manuale
Optional per modelli BER 443/GER 423

16. Tasto per funzione grill
Per modelli-S



modular

forni elettro-meccanici porta a ribalta

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	n° di teglie	interasse teglie (mm)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio	cavalletto	lievitatore
	BER443 ECO	Forno a convezione elettrico, 4 teglie (433x333 mm), 2 ventole, porta a ribalta	55,7x58,5x56,8 h	4	70	2,8	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	BER443	Forno a convezione elettrico, 4 teglie (433x333 mm), 2 ventole, porta a ribalta	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,3	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	BER443S	Forno a convezione elettrico con grill, 4 teglie (433x333 mm), 2 ventole, porta a ribalta	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	BERU364	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 3 teglie (600x400 mm), 1 ventola, porta a ribalta	82,5x68,5x49,2 h	3	75	3,6	220-240V 1N 50-60Hz	SFR46 SFR1046	LM8T64
	BERU464	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 4 teglie (600x400 mm), 2 ventole, porta a ribalta	72,4x73x59,8 h	4	70	3,3	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64
	BERU464 PW	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 4 teglie (600x400 mm), 2 ventole, porta a ribalta	72,4x73x59,8 h	4	70	4,8	380-415V 3N 50-60Hz	-	LM8T64
	BERU464S	Forno a convezione elettrico con umidificatore e grill, 4 teglie (600x400 mm), 2 ventole, porta a ribalta	72,4x73x59,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64
	GER423 ECO	Forno a convezione elettrico, 4 teglie (GN 2/3), 2 ventole, porta a ribalta	55,7x58,5x56,8 h	4	70	2,8	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	GER423	Forno a convezione elettrico, 4 teglie (GN 2/3), 2 ventole, porta a ribalta	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,3	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	GER423S	Forno a convezione elettrico con grill, 4 teglie (GN 2/3), 2 ventole, porta a ribalta	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	GERU411	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 4 teglie (GN 1/1), 2 ventole, porta a ribalta	72,4x73x59,8 h	4	70	3,3	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64
	GERU411 PW	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 4 teglie (GN 1/1), 2 ventole, porta a ribalta	72,4x73x59,8 h	4	70	4,8	380-415V 3N 50-60Hz	-	LM8T64
	GERU411S	Forno a convezione elettrico con umidificatore e grill, 4 teglie (GN 1/1), 2 ventole, porta a ribalta	72,4x73x59,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64

cavalletti

	SFR23	Cavalletto con ripiano adatto per forni 4 teglie	57,3x56x86,5 h	-	-	-	-		
	SFR46	Cavalletto con ripiano adatto per forni 4/6 teglie	74x56x86,5 h	-	-	-	-		
	SFR1046	Cavalletto con ripiano adatto per forni 10 teglie	74x56x66,5 h	-	-	-	-		

BER443/ECO/S
GER423/ECO/S

BERU364

BERU464/PW/S
GERU411/PW/S

forni elettro-meccanici porta a bandiera

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	n° di teglie	interasse teglie (mm)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio	cavalletto	lievitatore
	BEU443	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 4 teglie (433x333 mm), 2 ventole, porta a bandiera	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR23	LM8T64
	BEU464/230	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 4 teglie (600x400 mm), 2 ventole, porta a bandiera	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	BEU464	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 4 teglie (600x400 mm), 2 ventole, porta a bandiera	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	BEU664	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 6 teglie (600x400 mm), 2 ventole, porta a bandiera	83,3x71x71 h	6	75	7,7	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	BEU1064	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 10 teglie (600x400 mm), 3 ventole, porta a bandiera	83,3x71x101 h	10	75	11,5	380-415V 3N 50-60Hz	SFR1046	LM12T64 LM16T64
	GEU423	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 4 teglie (GN 2/3), 2 ventole, porta a ndiera	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR23	LM8T64
	GEU411/230	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 4 teglie (GN 1/1), 2 ventole, porta a bandiera	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	GEU411	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 4 teglie (GN 1/1), 2 ventole, porta a bandiera	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	GEU611	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 6 teglie (GN 1/1), 2 ventole, porta a bandiera	83,3x71x71 h	6	75	7,7	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	GEU1011	Forno a convezione elettrico con umidificatore, 10 teglie (GN 1/1), 3 ventole, porta a bandiera	83,3 x71x101 h	10	75	11,5	380-415V 3N 50-60Hz	SFR1046	LM12T64 LM16T64

cavalletti

SFR23	Cavalletto con ripiano adatto per forni 4 teglie	57,3x56x86,5 h	-	-	-	-
SFR46	Cavalletto con ripiano adatto per forni 4/6 teglie	74x56x86,5 h	-	-	-	-
SFR1046	Cavalletto con ripiano adatto per forni 10 teglie	74x56x66,5 h	-	-	-	-

BEU464/230
GEU411/230
BEU443
GEU423

n. 2 n. 4

BEU664
GEU611

n. 2 n. 6

BEU1064
GEU1011

n. 2 n. 10

modular

forni programmabili porta a ribalta

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	n° di teglie	interasse teglie (mm)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio	cavalletto	lievitatore
	BERU443SP	Forno a convezione elettrico programmabile con umidificatore e grill, 4 teglie (433x333 mm), 2 ventole, porta a ribalta	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	BERU464SP	Forno a convezione elettrico programmabile con umidificatore e grill, 4 teglie (600x400 mm), 2 ventole, porta a ribalta	72,4x73x59,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64
	GERU423SP	Forno a convezione elettrico programmabile con umidificatore e grill, 4 teglie (GN 2/3), 2 ventole, porta a ribalta	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64
	GERU411SP	Forno a convezione elettrico programmabile con umidificatore e grill, 4 teglie (GN 1/1), 2 ventole, porta a ribalta	72,4x73x59,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64

BERU443/S P
GERU423S P

BERU464S P
GERU411S P

forni programmabili porta a bandiera

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	n° di teglie	interasse teglie (mm)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio	cavalletto	lievitatore
	BEU443P	Forno a convezione elettrico programmabile con umidificatore, 4 teglie (433x333 mm), 2 ventole, porta abandiera	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR23	LM8T64
	BEU464/230P	Forno a convezione elettrico programmabile con umidificatore, 4 teglie (600x400 mm), 2 ventole, porta a bandiera	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	BEU464P	Forno a convezione elettrico programmabile con umidificatore, 4 teglie (600x400 mm), 2 ventole, porta a bandiera	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	BEU664P	Forno a convezione elettrico programmabile con umidificatore, 6 teglie (600x400 mm), 2 ventole, porta a bandiera	82,5x71x71 h	6	75	7,7	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	BEU1064P	Forno a convezione elettrico programmabile con umidificatore, 10 teglie (600x400 mm), 3 ventole, porta a bandiera	82,5x71x101 h	10	75	11,5	380-415V 3N 50-60Hz	SFR1046	LM12T64 LM16T64
	GEU423P	Forno a convezione elettrico programmabile con umidificatore, 4 teglie (GN 2/3), 2 ventole, porta a bandiera	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR23	LM8T64
	GEU411/230P	Forno a convezione elettrico programmabile con umidificatore, 4 teglie (GN 1/1), 2 ventole, porta a bandiera	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	GEU411P	Forno a convezione elettrico programmabile con umidificatore, 4 teglie (GN 1/1), 2 ventole, porta a bandiera	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	GEU611P	Forno a convezione elettrico programmabile con umidificatore, 6 teglie (GN 1/1), 2 ventole, porta a bandiera	83,3x71x71 h	6	75	7,7	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	GEU1011P	Forno a convezione elettrico programmabile con umidificatore, 10 teglie (GN 1/1), 3 ventole, porta a bandiera	83,3x71x101 h	10	75	11,5	380-415V 3N 50-60Hz	SFR1046	LM12T64 LM16T64

cavalletti

	SFR23	Cavalletto con ripiano adatto per forni 4 teglie	57,3x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR46	Cavalletto con ripiano adatto per forni 4/6 teglie	74x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR1046	Cavalletto con ripiano adatto per forni 10 teglie	74x56x66,5 h	-	-	-	-

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

BEU664 P
GEU611 P

BEU1064 P
GEU1011 P

modular

modular ovens function

–

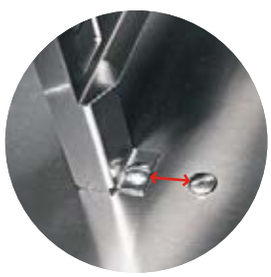
lievitatori

I lievitatori 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 function/pratika grazie alla presenza di staffe di posizionamento.

Range 20-60 C°

Bacinella



GN-EN

LM8T43

LM8T64

LM12T64

LM16T64

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

Sono disponibili quattro modelli:

- 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 Function modelli BEU, GEU e BERU 4 e 6 teglie; e forni Multi line della linea Pratika modelli 5 teglie
- modello 6+6 teglie dim. 600x400 o GN 1/1 (diposte su due colonne), adatto per forni Function modelli BEU1064 e GEU1011; forni Multi line della linea Pratika modelli 10 teglie
- modello 8+8 teglie dim. 600x400 o GN 1/1 (diposte su due colonne), adatto per forni Function modelli BEU1064 e GEU1011; forni Multi line della linea Pratika modelli 10 teglie

lievitatori

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	n° di teglie	interasse teglie (mm)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	LM8T43	Lievitatore 8 teglie dim. 433x333 mm o GN 2/3	56x58,5x90 h	8	75	1,5	220-240V 1N 50-60Hz
	LM8T64	Lievitatore 8 teglie dim. 600x400 mm o GN1/1	82,5x71x90 h	8	75	2	220-240V 1N 50-60Hz
	LM12T64	Lievitatore 6+6 teglie (disposte su 2 colonne) dim. 600x400 o GN 1/1	97x73x70 h	12	75	2	220-240V 1N 50-60Hz
	LM16T64	Lievitatore 8+8 teglie (disposte su 2 colonne) dim. 600x400 o GN 1/1	99,5x79,5x80 h	16	75	2	220-240V 1N 50-60Hz

http://torgoborud.com.ua

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

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

2016 | concept and graphic design **wurbs.it** | printed in Italy

modular
emotion 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