

emotion for professional people

modular ovens





the professional all-rounder

La gamme complète de fours Modular facilite le travail des professionnels de la cuisine, en exaltant la générité 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.

designed around you

Commandes simples et intuitives

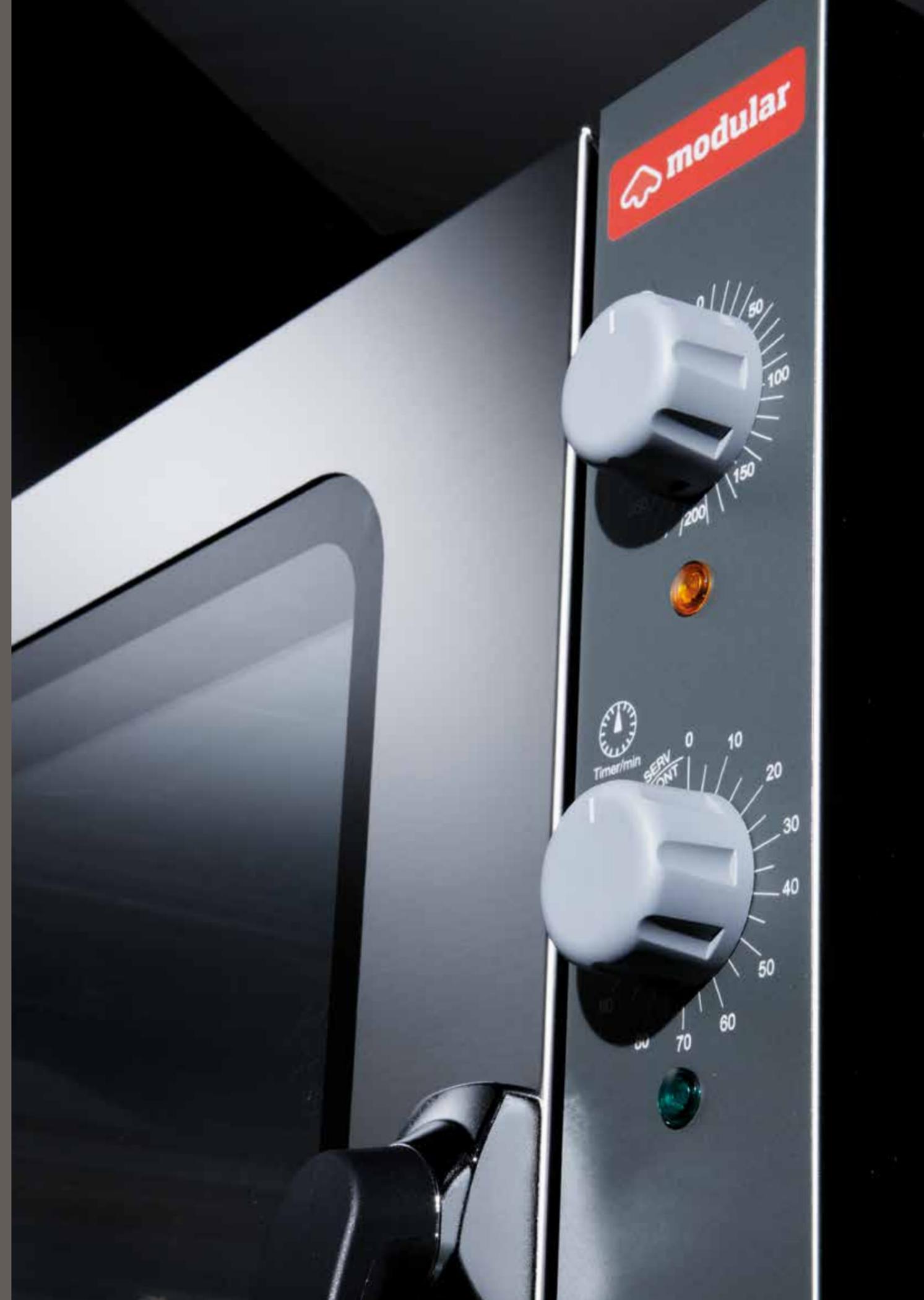
Panneau de commande facile d'utilisation, avec réglage de la température et du temps de cuisson.

Structure robuste

Tous nos modèles sont réalisés en acier inoxydable avec chambre de cuisson aux angles arrondis, porte double vitrage avec poignée ergonomique et joint de porte extractible.

Vaste gamme

Une large gamme de fours comprenant des fours électriques à convection de 3 à 10 niveaux (gastronomie aussi bien que pâtisserie) ainsi que des fours à convection, fours combinés à commandes analogiques ou digitales de 5 à 10 niveaux avec humidificateur, (alimentation) gaz ou électrique.



modular pratika line

Les fours électriques à convection Pratika Line sont l'équipement idéal des cafés, brasseries et traiteurs, puisqu'ils offrent la possibilité de préparer des plats simples et vastes.

Ils sont disponibles en deux versions : gastronomie et pâtisserie.
Cette gamme comprend des petits fours 4 niveaux GN 2/3 (ou 433x333 mm) avec porte basculante, jusqu'aux modèles 10 niveaux GN ou EN avec porte à battante, équipés de bouton humidificateur manuel.





pratika line

Tous les modèles sont réalisés en acier inox avec chambre de cuisson aux angles arrondis, porte double vitrage avec poignée ergonomique, panneau de commande facile d'utilisation, avec réglage de la température et du temps de cuisson, ainsi qu'un bouton humidificateur (selon modèle).

La plus grande partie des modèles sont équipés de deux turbines autoreverse assurant une cuisson uniforme.



1
Chambre en acier inox avec angles arrondis et fond type pointe de diamant* (pour les modèles avec tableau de contrôle latéral).

2
Joint de porte extractible et remplaçable facilement.

3
Façade en double vitrage pour assurer un nettoyage optimal (pour les modèles avec porte battante).

pâtisserie

dessin	modèle	description	dimensions (cm)	nombres de niveaux	espaces entre niveaux (mm)	puissance électrique totale (kW)	voltage
	BER443ECO	Four électrique à convention, 4 niveaux (433x333 mm), 2 turbines, porte basculante	55,7x58,5x56,8 h	4	70	2,8	230 VAC 1N 50/60 Hz
	BER443	Four électrique à convention, 4 niveaux (433x333 mm), 2 turbines, porte basculante	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	BER443S	Four électrique à convention avec grill, 4 niveaux (433x333 mm), 2 turbines, porte basculante	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
	BERU364	Four électrique à convention, 3 niveaux (600x400 mm), 1 turbine, porte basculante	82,5x68,5x49,2 h	3	75	3,6	230 VAC 1N 50/60 Hz
	BERU464	Four électrique à convention avec humidificateur, 4 niveaux (600x400 mm), 2 turbines, porte basculante	72,4x73x59,8 h	4	70	3,3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	BERU464PW	Four électrique à convention avec humidificateur, 4 niveaux (600x400 mm), 2 turbines, porte basculante	72,4x73x59,8 h	4	70	4,7	400 VAC 3N 50/60 Hz
	BEU443	Four électrique à convention avec humidificateur, 4 niveaux (433x333 mm), 2 turbines, porte à battante	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
	BEU464/230	Four électrique à convention avec humidificateur, 4 niveaux (600x400 mm), 2 turbines, porte battante	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
	BEU464	Four électrique à convention avec humidificateur, 4 niveaux (600x400 mm), 2 turbines, porte battante	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	BEU664	Four électrique à convention avec humidificateur, 6 niveaux (600x400 mm), 2 turbines, porte battante	82,5x71x71 h	6	75	7,7	400 VAC 3N 50/60 Hz
	BEU1064	Four électrique à convention avec humidificateur, 10 niveaux (600x400 mm), 3 turbines, porte battante	82,5x71x101 h	10	75	11,5	400 VAC 3N 50/60 Hz

piètement

	SFR23	Piètement avec étagère, adapté pour fours 4 niveaux (433x333 mm) avec porte battante	57,3x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR46	Piètement avec étagère, adapté avec fours 4/6 niveaux (600x400 mm) avec porte battante	74x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR1046	Piètement avec étagère, adapté pour fours 10 niveaux (600x400 mm) avec porte battante	74x56x66,5 h	-	-	-	-

En option : thermomètre digital (à préciser à la commande)

BER443/ECO/S
GER423/ECO



BERU364



BERU464
BERU464PW



BEU464/230
GEU411/230
BEU443
GEU423



BEU664
GEU611



BEU1064
GEU1011



gastronomie

dessin	modèle	description	dimensions (cm)	nombres de niveaux	espaces entre niveaux (mm)	puissance électrique totale (kW)	voltage
	GER423ECO	Four électrique à convention, 4 niveaux (GN 2/3), 2 turbines, porte basculante	55,7x58,5x56,8 h	4	70	2,8	230 VAC 1N 50/60 Hz
	GER423	Four électrique à convention, 4 niveaux (GN 2/3), 2 turbines, porte basculante	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	GEU423	Four électrique à convention avec humidificateur, 4 niveaux (GN 2/3), 2 turbines, porte battante	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
	GEU411/230	Four électrique à convention avec humidificateur, 4 niveaux (GN 1/1), 2 turbines, porte battante	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
	GEU411	Four électrique à convention avec humidificateur, 4 niveaux (GN 1/1), 2 turbines, porte battante	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	GEU611	Four électrique à convention avec humidificateur, 6 niveaux (GN 1/1), 2 turbines, porte battante	82,5x71x71 h	6	75	7,7	400 VAC 3N 50/60 Hz
	GEU1011	Four électrique à convention avec humidificateur, 10 niveaux (GN 1/1), 3 turbines, porte battante	82,5x71x101 h	10	75	11,5	400 VAC 3N 50/60 Hz

piètement

	SFR23	Piètement avec étagère, adapté pour fours 4 niveaux (GN 2/3) avec porte battante	57,3x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR46	Piètement avec étagère, adapté pour fours 4/6 niveaux (GN 1/1) avec porte battante	74x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR1046	Piètement avec étagère, adapté pour fours 10 niveaux (GN 1/1) avec porte battante	74x56x66,5 h	-	-	-	-

En option : thermomètre digital (à préciser à la commande)

modular multi line

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

Le chef pourra donc donner libre choix 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 Gastronomique.



fours analogiques à convection



Réglage température

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

Humidificateur automatique

Interrupteur turbine deux vitesses

Thermomètre visualisation température

multi line

fours combi analogiques



Sélecteur modalité de cuisson : convection, vapeur, mixte

Réglage température

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

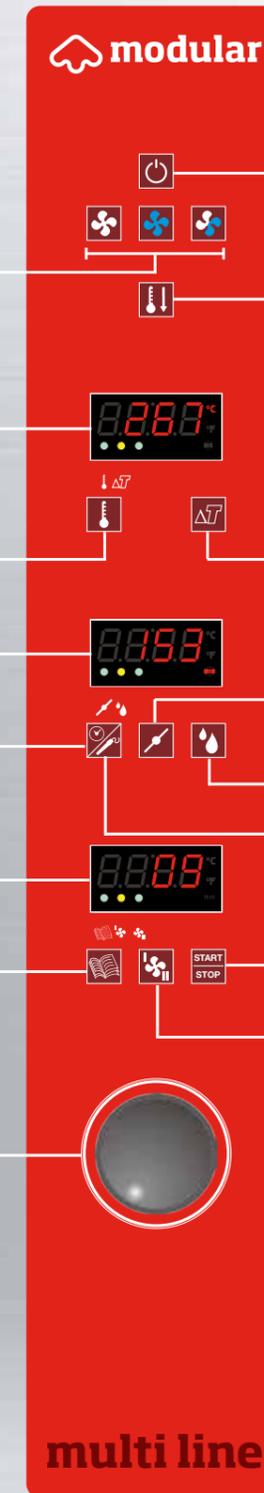
Humidificateur automatique

Interrupteur turbine deux vitesses

Thermomètre visualisation température

multi line

fours combi programmables digitales



Boutons modalité cuisson: convection, vapeur, mixte

Afficheur digital visualisation température de la chambre

Sélection température dans la chambre

Afficheur digital visualisation temps de cuisson, température au cœur et degré d'humidité

Réglage minuterie

Afficheur digital visualisation n° de programme et cycle de cuisson

Programmes de cuisson

Scroller de paramétrage et sélection

Interrupteur on/off

Bouton refroidissement rapide avec porte ouverte

Sélection cuisson delta T

Bouton événement évacuation vapeurs

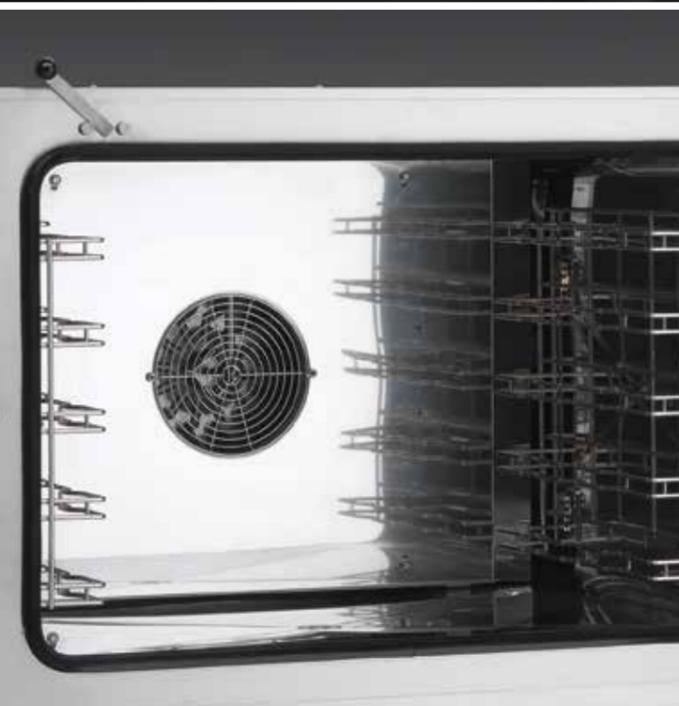
Humidificateur

Sélection température au cœur, cuisson avec sonde

Démarrage cuisson

Sélection vitesse turbine

multi line



multi line

La gamme des fours Multi se compose de : fours analogiques à convection, fours mixtes analogiques et fours mixtes digitales programmables avec alimentation gaz ou électrique. Tous disponibles en versions 5 et 10 niveaux.

Tous les modèles disposent de

Chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage facile

Fermeture à pression de la porte et ouverture par décrochage latéral

Poignée ergonomique en matériaux composites résistant aux hautes températures.

Joint en silicone situé dans la façade de la chambre de cuisson qui assure une étanchéité maximale de la porte, en évitant toute chute de température.

Gouttière de collecte des liquides reliée à la vidange

Structures échelles porte-plaques bivalentes GN ou EN de série, amovibles et remplaçables, avec espace entre niveaux 74 mm (option porte-plaques pour pâtisserie avec espace entre niveaux 95 mm)

Porte double vitrage avec canal d'air permettant la ventilation de la vitre ainsi que de limiter la température de surface extérieure. Ouverture à charnière de la vitre intérieur facilitant le nettoyage

Commutables de 400V 3N en 230V 3N - 50/60 Hz.

Contrôle de la température de 50 à 280°C

Thermomètre de visualisation de la température

Turbines autoreverse avec double vitesses

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

Éclairage constant de la chambre de cuisson

Options à préciser à la commande

Sonde au cœur (aussi pour les modèles électromécaniques)

Filtre graisse

Porte réversible

Les fours sont équipés d'un contrôle et gestion du degré d'humidité dans la chambre de cuisson, permettant au chef d'obtenir les résultats souhaités.

Les fours programmables peuvent mémoriser jusqu'à 99 recettes et des programmes avec 3 phases de cuisson. En plus, on peut demander le système de lavage automatique au moment de la commande

	dessin	modèle	description	dimensions (cm)	nombres de niveaux	espaces entre niveaux (mm)	puissance gaz totale(kW)	puissance électrique totale (kW)	voltage
fours analogiques à convection		FCG 051	Four gaz à convection, 5 niveaux, pâtisserie/gastronomie	91,5x85,8x75,1 h	5	74	9,5	-	220-240V 50/60 Hz
		FCE 051	Four électrique à convection, 5 niveaux, pâtisserie/gastronomie	91,5x81,8x63 h	5	74	-	6,3	380-415V 50/60 Hz
		FCG 101	Four gaz à convection, 10 niveaux, pâtisserie/gastronomie	91,5x85,8x113,1 h	10	74	19	-	220-240V 50/60 Hz
		FCE 101	Four électrique à convection, 10 niveaux, pâtisserie/gastronomie	91,5x81,8x101 h	10	74	-	12,6	380-415V 50/60 Hz
fours combi analogiques		FDG 051	Four mixte gaz, 5 niveaux, pâtisserie/gastronomie	91,5x85,8x75,1 h	5	74	9,5	-	220-240V 50/60 Hz
		FDE 051	Four mixte électrique, 5 niveaux, pâtisserie/gastronomie	91,5x81,8x63 h	5	74	-	6,3	380-415V 50/60 Hz
		FDG 101	Four mixte gaz, 10 niveaux, pâtisserie/gastronomie	91,5x85,8x113,1 h	10	74	19	-	220-240V 50/60 Hz
		FDE 101	Four mixte électrique, 10 niveaux, pâtisserie/gastronomie	91,5x81,8x101 h	10	74	-	12,6	380-415V 50/60 Hz
fours combi programmables digitales		FDG 051 P	Four mixte programmable gaz, 5 niveaux, pâtisserie/gastronomie	91,5x85,8x75,1 h	5	74	9,5	-	220-240V 50/60 Hz
		FDE 051 P	Four mixte programmable électrique, 5 niveaux, pâtisserie/gastronomie	91,5x81,8x63 h	5	74	-	6,3	380-415V 50/60 Hz
		FDG 101 P	Four mixte programmable gaz, 10 niveaux, pâtisserie/gastronomie	91,5x85,8x113,1 h	10	74	19	-	220-240V 50/60 Hz
		FDE 101 P	Four mixte programmable électrique, 10 niveaux, pâtisserie/gastronomie	91,5x81,8x101 h	10	74	-	12,6	380-415V 50/60 Hz
piètement		SFRM5T	Piètement avec étagère, adapté pour fours 5 niveaux	81,5x56x84,5 h	-	-	-	-	-
		SFRM10T	Piètement avec étagère, adapté pour fours 10 niveaux	81,5x56x69,5 h	-	-	-	-	-

En option : sonde au cœur et porte réversible (à préciser à la commande)

modular

Les étuves de maintiens et fermentations

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 pratika/multi, grâce à la présence des gâches de positionnement.



LM8T43



LM8T64



LM12T64



Les étuves de maintiens et fermentations

Étuve réalisée en acier inoxydable, avec possibilité d'utiliser aussi bien les plaques pâtisserie que gastronomie.

Les étuves de maintiens et fermentations sont disponibles en quatre modèles (tous adaptés aux fours Multi et Pratika) :

- Modèle 8 niveaux dim. 433x333 mm ou GN 2/3, adapté pour fours modèles BER et GER.

- Modèle 8 niveaux dim. 600x400 mm ou GN 1/1, adapté pour fours Pratika modèles BEU, GEU et BERU 4 et 6 niveaux ; ainsi que fours Multi Line modèles 5 niveaux.

- Modèle 6+6 niveaux dim. 600x400 mm ou GN 1/1 (disposés en 2 colonnes), pour fours Pratika modèles BEU1064 et GEU1011; fours Multi Line modèles 10 niveaux.

- Modèle 8+8 niveaux dim. 600x400 mm ou GN 1/1 (disposés en 2 colonnes), pour fours Pratika modèles BEU1064 et GEU1011; fours Multi Line modèles 10 niveaux.



les étuves de maintiens et fermentations

dessin	modèle	description	dimensions (cm)	nombres de niveaux	espaces entre niveaux (mm)	puissance électrique totale (kW)	voltage
	LM8T43	Étuve de fermentation 8 niveaux dim. 433x333 mm ou GN 2/3	56x58,5x90 h	8	75	1,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
	LM8T64	Étuve de fermentation 8 niveaux dim. 600x400 mm ou GN1/1	82,5x71x90 h	8	75	2	230 VAC 1N 50/60 Hz
	LM12T64	Étuve de fermentation 6+6 niveaux (disposés en 2 colonnes) dim. 600x400 ou GN 1/1	97x73x70 h	12	75	2	230 VAC 1N 50/60 Hz
	LM16T64	Étuve de fermentation 8+8 niveaux (disposés en 2 colonnes) dim. 600x400 ou GN 1/1	99,5x79,5x80 h	16	75	2	230 VAC 1N 50/60 Hz



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.

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