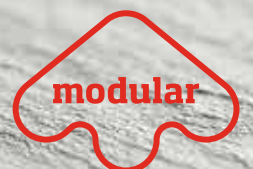


modular cooking sensation

—
1100

Download
catalogues





**discover the
sensation
cooking lines**



Majeure fonctionnement de la cuisine

La possibilité de placer le fourneau au milieu de la cuisine, la vaste gamme des équipements modulaires traversant, la présence des boutons dans les deux côtés, offrent au chef un environnement confortable avec un haut fonctionnement de la cuisine.

Style et design dans tous les détails

Le style de la serie Sensation 1100 est identifiable dans tous ses aspects constructifs: poignées, boutons, cheminées sont conçues pour un rendu esthétiques digne des meilleures Chefs.

Des possibilités infinies de personnaliser ta cuisine

Chaque Chef pourrait personnaliser sa cuisine en choisissant les différentes équipements traversant, le dessous du piano, les couleurs des finitions.

Mayor eficiencia en la cocina

La amplia gama de equipos que conforman la Serie Sensation 1100 con mandos a ambos lados permiten su posicionamiento en el centro de la cocina, mejorando la operatividad y ofreciendo un entorno confortable para los chefs.

Estilo y Elegancia en cada detalle

El diseño de la Serie Sensation 1100 se identifica en todos sus aspectos constructivos: mandos, pomos y chimeneas diseñadas para conquistar la confianza de los mejores chefs.

Posibilidad de personalizar tu cocina

Los Chefs pueden personalizar sus cocinas gracias a sus equipos modulares, con hornos o armarios pasantes, planos únicos o modulares, bases esmaltadas en el color de su elección, etc.

Расширение функционала на кухне

Расположенный в центре кухни, широкий ассортимент элементов серии Sensation 1100 обеспечивает высокую эффективность благодаря наличию элементов управления с двух сторон для удобного перемещения на кухне, что позволяет наилучшим образом использовать пространство.

Стиль и дизайн в каждой детали

Дизайн линии Sensation узнаваем во всех ее конструктивных аспектах.

Возможность персонализации Вашей кухни

Благодаря модульности блоков каждый шеф-повар сможет удовлетворить свои требования составив свою кухню с глухими и сквозными отсеками, персонализируя верхнюю часть и выбирая внешние покрытия из широкого спектра цветов.

modular cooking

>1100

luxury



modular cooking sensation

-
1100



design

style élégant et imposant
diseño moderno y elegante
изысканный дизайн

double controls

boutons dans les deux côtés pour se déplacer librement dans la cuisine

mandos a ambos lados que permiten moverse libremente en la cocina

элементы управления с двух сторон, для удобного перемещения на кухне

high quality

plans emboutis grande épaisseur, inox aisi 304 1,5 mm / 2 mm / 3 mm

aisi 304 con espesores de 2/3 mm en los planos de trabajo

Утолщенная рабочая поверхность aisi 304 2 мм / 3 мм

ergonomic structure

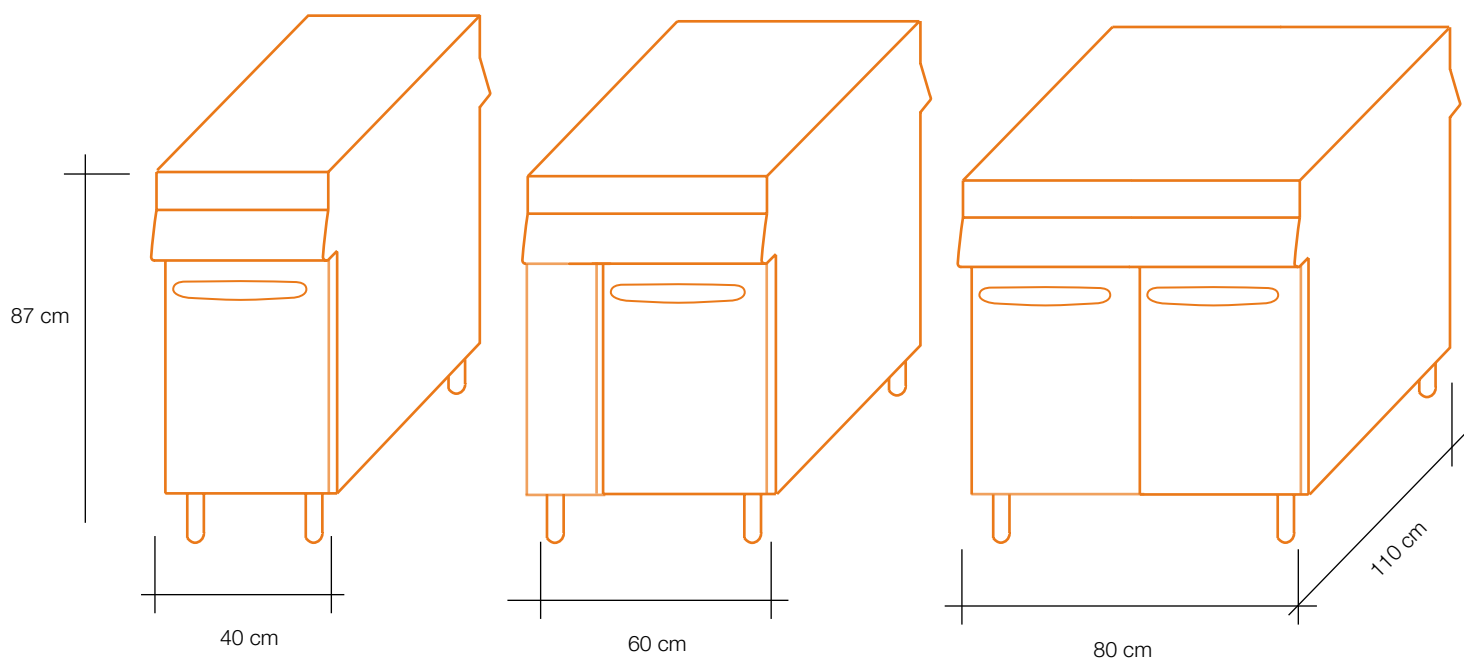
boutons ergonomiques degré de protection à l'eau IPX4

mandos ergonómicos y grado de protección al agua IPX4

эргономичные ручки, степень защиты от воды IPX4

modularity

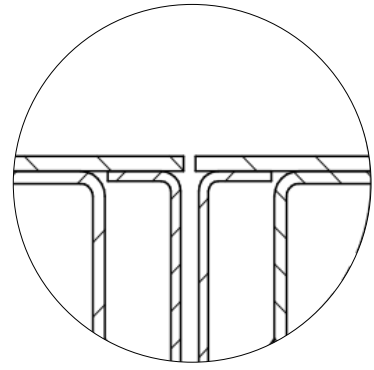
1100



**système commun grâce à
l'encadrement et les vis**

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

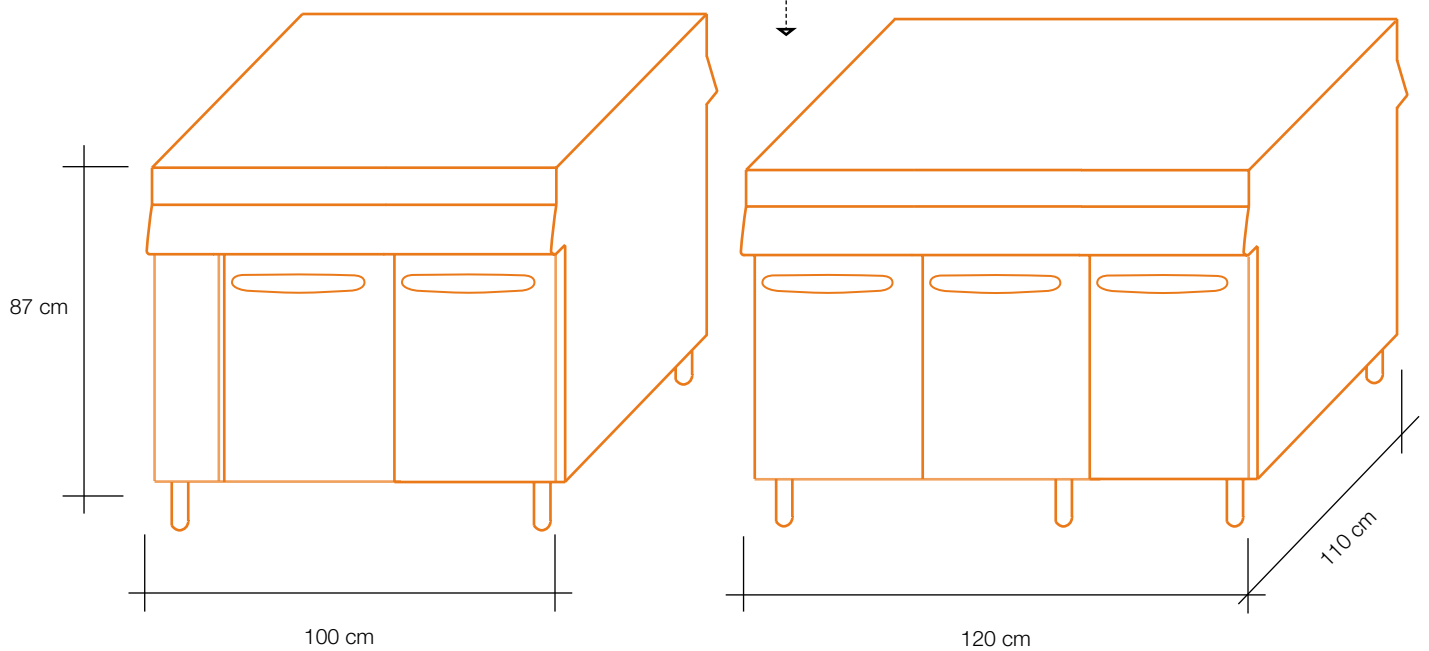
*боковая двухсторонняя
система соединения*



épaisseur jusqu'à
2 mm

*hasta 2 mm
de espesor*

*толщина до
2 мм*



range of products - sensation 1100

gas ranges



Plan de travail en acier Inox AISI 304. Brûleurs en fonte double couronne avec top en laiton. Cuve en acier inox extractibles. Des modèles disponibles avec meuble traversant ou avec four traversant (gaz ou électrique). Boutons dans les deux côtés.

Planos de trabajo en acero AISI 304. Rejillas de hierro fundido, quemadores con doble corona y esparcellamas de latón. Cubetas extraíbles de acero inox. Modelos disponibles sobre horno pasante (gas o eléctrico) o sobre vano pasante. Mandos a ambos lados.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304. Чугунные горелки с двойной короной и латунным распределителем пламени. Съёмные емкости из нержавеющей стали. Модели доступны с открытой базой или с духовым шкафом (газовым или электрическим). Управление с двух сторон.

gas solid tops



Plaque rayonnante en fonte avec trou centrale. Chauffage avec brûleur multi-flammes. Disponible aussi avec four gaz traversant.

Placa radiante de hierro fundido con orificio central. Quemador multillama bajo la placa. Modelo disponible sobre horno de gas pasante.

Плита с утолщенной сплошной поверхностью с центральным отверстием. Нагрев с помощью многопламенной горелки. Доступна модель со сквозным газовым духовым шкафом с двухсторонним управлением.

Brûleurs en fonte double couronne avec top en laiton

Modelos disponibles: 2, 4 ó 6 fuegos

Чугунные горелки с двойной короной и латунным распределителем пламени



Four traversant, contre-porte en acier inox AISI 304 avec joint labyrinthe (disponibles sur les cuisines gaz et électriques)

Horno pasante, puerta en acero inox con junta de laberinto

Сквозной духовой шкаф, дверь из нержавеющей стали с лабиринтным уплотнением (доступно в газовой и электрической версиях плит)



electric ranges



Plan de travail en acier inox AISI 304 avec espace pour la collecte de liquides. Température de fonctionnement réglable sur 6 positions. Boutons dans les deux côtés. Disponibilité d'un modèle avec four statique traversant.

Plano de trabajo en acero inox AISI 304 con rebaje para la recogida de líquidos. Selector de temperatura de funcionamiento con 6 posiciones. Mandos a ambos lados. Modelo disponible sobre horno estático pasante.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 с резервуаром для сбора жидкости. Рабочая температура регулируется в 6 положениях. Управление с двух сторон. Доступна модель с статическим сквозным духовым шкафом.

electric solid tops



Plaque de cuisson électrique avec quatre zones de cuisson indépendantes. Plan de travail avec espace pour la collecte de liquides. Réglage de la température de 90°C jusqu'à 500°. Boutons dans les deux côtés. Disponibilité d'un modèle avec four statique traversant.

Placa radiante eléctrica con 4 zonas independientes, con rebaje para la recogida de líquidos. Regulación de la temperatura desde 90° a 500°. Mandos a ambos lados. Modelo disponible sobre horno estático pasante.

Электрическая плита с 4 независимыми зонами. Поверхность с резервуаром для сбора жира. Регулирование температуры от 90 ° C до 500 ° C. Управление с обеих сторон. Доступна на модели с статическим сквозным духовым шкафом.

Plaque de cuisson carrées en fonte à haut rendement

Placas cuadradas de hierro fundido de alta resistencia térmica

Квадратные конфорки из чугуна с высокой тепловой эффективностью

Plaque de cuisson en acier 16M05 chromé très simple à nettoyer

Placas de cocción en acero cromado 16M05 fáciles de limpiar

Легкомоющаяся 16M05 хромированная стальная поверхность



induction plates



Plan de travail en vitrocèramique scellé hermétiquement au top de l'équipement. Le fonctionnement des cuisines a induction repose sur le principe des champs électromagnétiques qui vont s'activer en présence d'une marmite de diamètre minimale de 13 cm. Boutons dans les deux côtés. Disponible un modèle induction wok.

Plano de inducción sellado herméticamente. Su funcionamiento se basa en campos electromagnéticos activados con la presencia de una cacerola con diámetro mínimo de 13 cm. Mandos a ambos lados. Modelo disponible sobre horno estático pasante.

Индукционная варочная панель герметично закрыта сверху. Работа индукционных плит основана на принципе электромагнитных полей, которые активируются при наличии кастрюли с минимальным диаметром 13 см. Управление с обеих сторон. Доступна модель индукционного ВОК.

ceramic plates



Plan de travail en vitrocèramique scellé hermétiquement au top de l'équipement, 2 ou 4 zones de cuisson indépendants, chaque zone de cuisson équipé avec éléments radiants ronds. Boutons dans les deux côtés. Disponibilité d'un modèle avec four statique traversant.

Vitrocèramica sellada herméticamente al plano de trabajo, con 2 ó 4 zonas de cocción independientes, con elementos radiantes redondos. Mandos a ambos lados. Modelo disponible sobre horno estático pasante.

Стеклокерамическая варочная панель герметично закрыта на варочной панели с 2 или 4 независимыми варочными зонами, каждая из которых имеет круглые излучающие элементы. Управление с обеих сторон. Доступна модель на сквозной статической электрической печи.

De 1 a 4 zones de cuisson indépendants a haut rendement thermique sans dispersion de la chaleur

De 1 a 4 zonas de cocción independientes de alta resistencia térmica sin dispersión de calor

От 1 до 4 независимых высокопроизводительных варочных зон без потери тепла



Plaque en vitrocèramique avec zones de cuisson limité par des sérigraphie sur le verre

Placa vitrocerámica con zonas de cocción delimitadas por contornos serigrafiados en el vidrio

Стеклокерамическая пластина с зонами приготовления пищи, ограниченными контурами, напечатанными на стекле



bain maries



Cuve et plain de travail en acier inox AISI 304. Réglage de la température de 30°C a 90°C. Système de remplissage avec trop plein et déchargement vertical. Possibilité de travailler avec bacs GN 1/1 hauteur de hauteur maximale de 15 cm.

Cuba y plano de trabajo en AISI 304. Temperatura regulable entre 30° y 90°. Equipado con drenaje vertical. Para cubetas GN 1/1 de 15 cm de altura máxima.

Емкость и рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304. Температура регулируется от 30 ° С до 90 ° С. Система вертикального перелива. Возможность вместить контейнеры GN 1/1 с максимальной высотой 15 см.

Produit équipé avec faux fond percé et barrette pour soutenir les bacs

En dotación falso fondo perforado y soportes para cubetas

Оснащен перфорированным дном и поперечиной для поддержки небольших емкостей



pasta cooker



Cuve réalisé en acier inox AISI 316. Remplissage de l'eau avec robinet placé sur le panneau frontal. Modèles électriques: chauffage de l'eau par résistances fixes sur le fond de la cuve. Modèles gaz: chauffage par brûleurs en acier placé a l'extérieur de la cuve.

Cuba realizada en acero inox AISI 316. Carga de agua con grifo situado en el panel frontal. Modelos eléctricos: calentamiento mediante resistencias fijas ubicadas en el fondo de la cuba. Modelos de gas: calentamiento con quemadores debajo de la cuba.

Емкость из нержавеющей стали AISI 316. Загрузка воды с помощью крана, расположенного на приборной панели. Электрические модели: нагрев, полученный с помощью фиксированных сопротивлений, размещенных на дне бака. Газовые модели: отопление с помощью горелки из нержавеющей стали, размещенной под баком.

Capacité de la cuve 40 litres

Capacidad de la cuba: 40 litros, con amplia área de expansión de la espuma

Объем емкости 40 л с резервом для вспенивания



gas/electric griddles



Plan de travail en acier inox AISI 304. Plaque de cuisson soudée hermétiquement au top embouti avec angles rayonnés pour une nettoyage maximale. Cuve en inox pour la collecte de gras avec capacité de 1,5 litres. Modèles équipé avec thermostat de sécurité. Produit disponible en version gaz ou électrique. Boutons dans les deux côtés.

Plano de trabajo en acero inox AISI 304. Placa de cocción soldada herméticamente, cuba embutida y ángulo redondeado para una fácil limpieza. Cajón recoge grasas con capacidad de 1,5 litros. Modelos equipados con termostato de seguridad. Modelos disponibles en gas o eléctricos. Mandos a ambos lados.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304. Герметичная сварка пластин к прессованной поверхности с закругленными углами для обеспечения лучшей очистки. Ящик для сбора жира объемом 1,5 л. Модели оснащены предохранительным термостатом. Доступны как газовые, так и электрические модели. Управление с обеих сторон.

gas/electric fryers



Plan de travail et cuve réalisé en acier inox AISI 304. Réglage de la température de l'huile dans la cuve jusqu'à 190°C. Modèles électriques équipé avec résistances rotatives dans la cuve, modèles a gaz avec brûleurs dans la cuve (chauffage direct).

Cuba y plano de trabajo realizado en AISI 304. Regulación de la temperatura del aceite hasta 190°. Modelos eléctricos con resistencias elevables dentro de la cuba. Modelos de gas con quemadores directos en el interior de la cuba.

Рабочая поверхность и емкость изготовлены из AISI 304. Температура масла в емкости с регулировкой до 190 °С. Электрические модели с подогревом через вращающиеся бронированные нагревательные элементы в емкости; газовые модели с подогревом через теплообменники в емкости.

Plaques en acier doux ou chromé, lisses, nervurées, 1/2 lisse et 1/2 nervurées

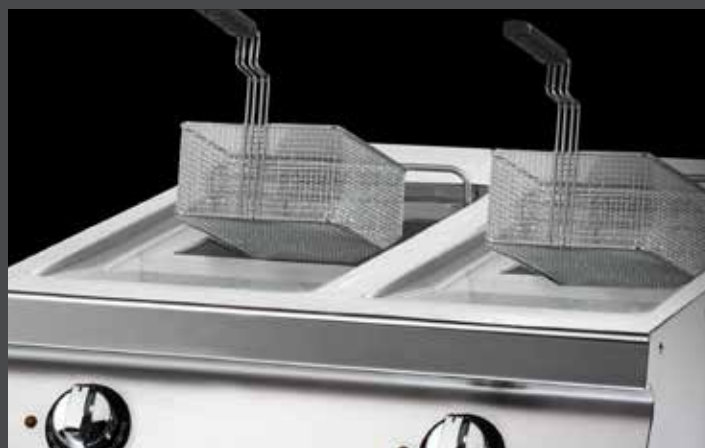
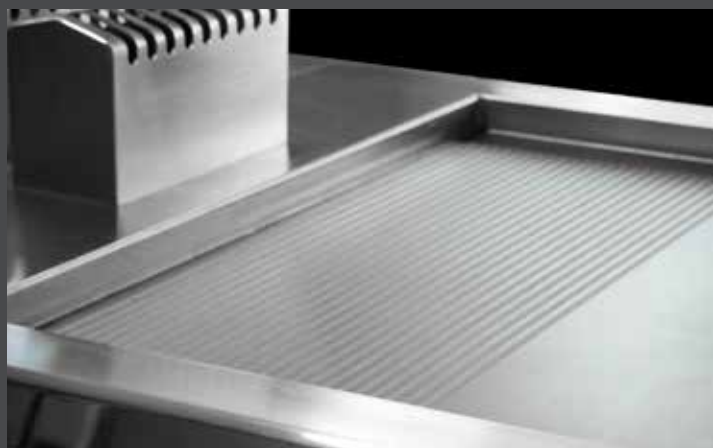
Placas en acero dulce o cromado, lisas, ranuradas, o 1/2 lisas 1/2 ranuradas

Пластины могут быть из мягкой стали или хромированные, гладкие, ребристые или 1/2 гладкие и 1/2 ребристые

Disponibilité de modèles électriques avec capacité 8+8/13/17/21 litres et modèles gaz avec capacité 13/22 litres

Modelos eléctricos disponibles: 8+8/13/17/21 litros. Modelos de gas disponibles: 13/22 litros

Доступны электрические версии с емкостью 8 + 8/13/17/21 л и газовые версии с 13/22 л



multifunction bratt pans



Cuve en acier inox AISI 304. Chauffage avec résistances blindées placé au dessous de la cuve. Thermostat pour le réglage de la température de 50°C a 300°C.

Cuba en acero inox AISI 304 con fondo en acero inox pulido. Calentamiento mediante resistencias acorazadas ubicadas debajo de la cuba. Termostato para la regulación de la temperatura entre 50 y 300°, termostato de seguridad.

Емкость из нержавеющей стали с зеркальным дном. Обогрев бронированных нагревательных элементов размещен под резервуаром. Термостат для регулирования температуры от 50 °С до 300 °С.

aqua grills



Grille de cuisson en fonte réversible, un côté pour la viande, l'autre côté pour le poisson et les légumes, avec rainure pour la sortie de graisses. Bac en inox extractible pour la collecte des graisses.

Parrilla de hierro fundido reversible, un lado para carne y el otro para pescado y verduras, con amplias ranuras para la canalización de las grasas. Cajón extraíble para la recogida de las grasas.

Реверсивный чугунный гриль, одна сторона для мяса, другая сторона для рыбы и овощей с широкими канавками для оттока жира. Съёмный ящик для сбора жира.

Trou de vidange pour le déchargement de la cuve sur un bac GN placé dans le compartiment en bas

Incluye en dotación tapón de descarga, guías y cubeta extraíble ubicada debajo de la cuba

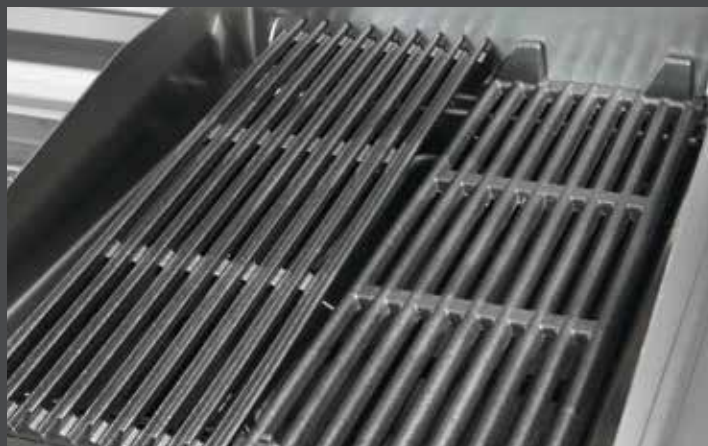
Большое сливное отверстие для опорожнения резервуара в емкость GN, расположенную в отсеке ниже



Bavette sur les trois côtés en acier inox AISI 304

Alzatina de 3 lados en acero inox AISI 304

Защита от брызг с трех сторон из нержавеющей стали AISI 304



**designed
around you**



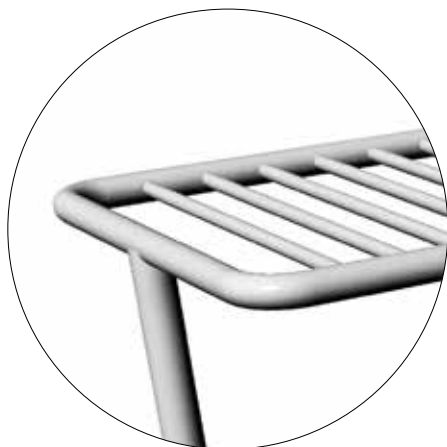


create your tailor-made kitchen

Chaque Chef pourrait composer sa cuisine choisissant la vaste gamme des équipements serie Sensation 1100, avec aussi la possibilité de personnaliser les revêtements extérieurs et le plain de travail et aussi de sélectionner les accessoires suivant ses propres nécessités.

Cualquier Chef podrá crear su propia cocina seleccionando elementos de la amplia gama Sensation 1100, personalizando acabados, colores, planos de trabajo y todo tipo de accesorios

Каждый повар может создать свою собственную кухню, выбрав каждый модуль из элементов широкого спектра серии Sensation 1100; с возможностью настройки внешних покрытий, рабочей поверхности и выбора аксессуаров в соответствии с потребностями.



vaste gamme des accessoires pour satisfaire chaque nécessité

amplia gama de accesorios para satisfacer cualquier necesidad

различные аксессуары на выбор, чтобы удовлетворить любые потребности

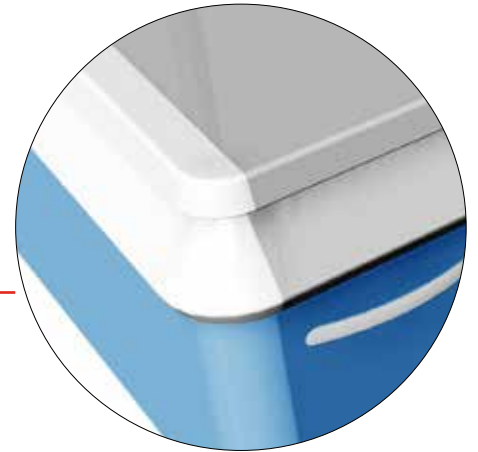




personalisation de finitions et couleurs extérieurs

personalización de colores en puertas y laterales

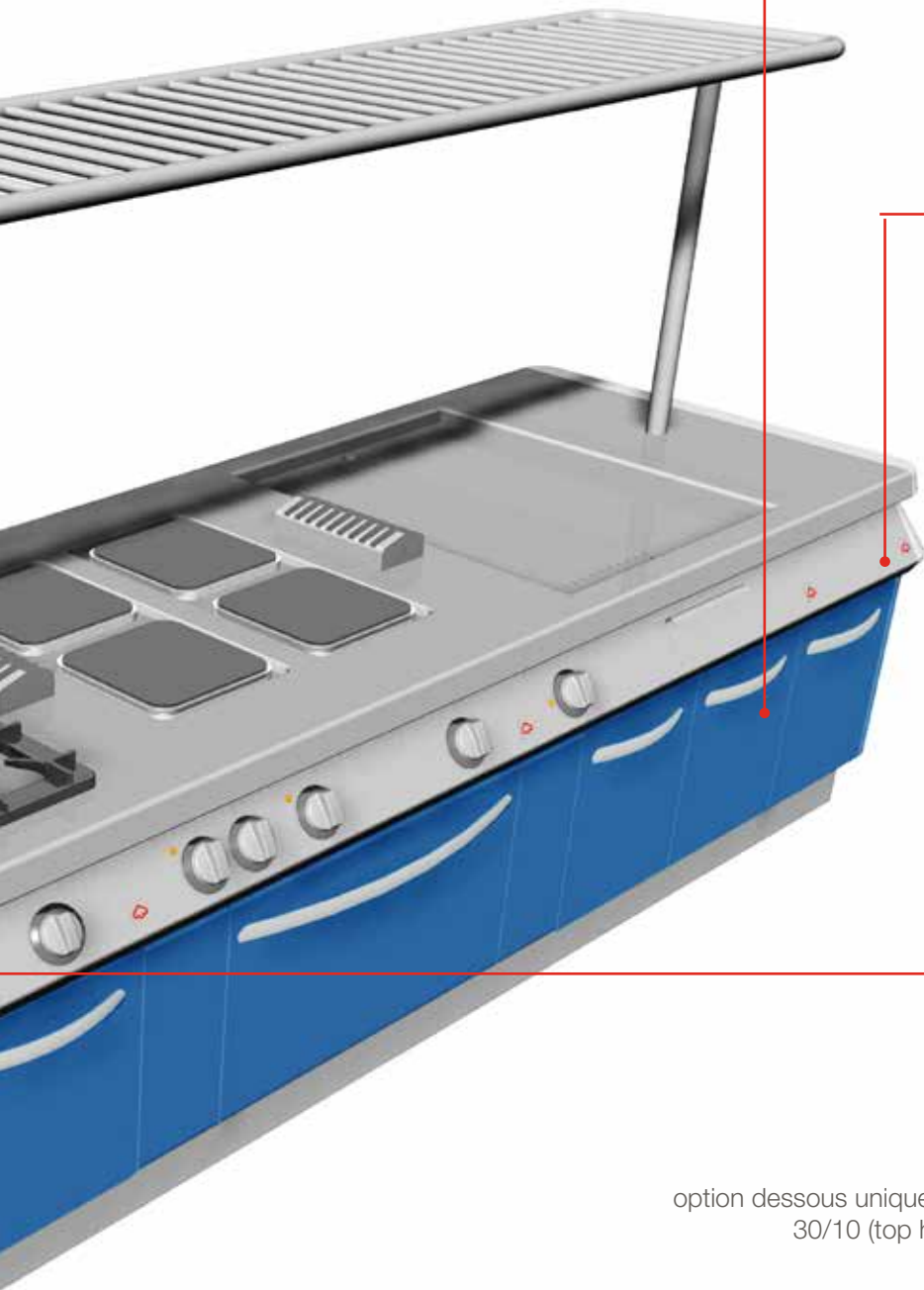
персонализированная внешняя отделка и настройка цвета



tête de la composition et panneau terminal avec finitions élégants

diseño elegante en los paneles laterales

угловая и торцевая панель для более изысканного дизайна



option dessous unique épaisseur 30/10 (top hygiénique)

plano único de trabajo opcional para una mejor limpieza

возможность цельной столешницы для лучшей очистки



1 step - choose your colour

Vaste option des couleurs et finitions (toute la gamme Ral).

Amplia selección de colores para elegir entre toda la gama RAL.

Широкий выбор цветов и вариантов отделки. Доступны цвета шкалы RAL..



2 step - choose your working top

Choisir un fourneau avec dessous unique donne l'avantage de la facilité de nettoyage du piano et aussi une plus grand brillance.

La elección de un plano único facilita la limpieza, evitando la acumulación de restos de comida entre las juntas, y aportando un mayor brillo a la cocina.

Выбор цельной столешницы облегчает и улучшает очистку, предотвращая накопление остатков пищи в зазорах соединений. Это также дает кухне больше блеска.



assamblage précis bord à bord par vis et écrou
unión de elementos mediante tornillos interiores
плоское соединение винтами



dessous unique
plano único
цельная столешница

3 step - choose your optionals



support salamandre
soporte para salamandra
подставка для саламандры



colonne d'eau
columna de agua
кран для воды



tête de la composition et
panneau terminal
paneles laterales de cierre
угловая и торцевая панель



structure porte plaques
estructura superior para cacerolas
структура для хранения противней








compartiment hygiénique
base H2, con esquinas inferiores
redondeadas
углы H2





prise électrique
enchufe auxiliar
розетка

Pour toutes autres accessoires merci de vouloir consulter la liste de prix.
Otros accesorios disponibles. Por favor consulte la lista de precios.
Другие аксессуары, консультируйте прайс лист.




fourneaux gaz
cocina a gas
газовые плиты

dessin diseno изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	puissance brûleurs (kW) potencia quemador х fuego (kW) мощность конфорок (кВт)	puissance four gaz (kW) potencia horno gas (kW) мощность азобого духового шкафа (кВт)	puissance four électrique (kW) potencia horno eléctrico (kW) мощность электрического духового шкафа (кВт)	puissance gaz totale (kW) potencia gas total (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia eléctrica total (kW) общая мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	SE 110/40 PCGBI	40x110x87 h	1x5,5 1x7,5	-	-	13	-	-
	SE 110/80 PCGBI	80x110x87 h	2x5,5 2x7,5	-	-	26	-	-
	SE 110/120 PCGBI	120x110x87 h	3x5,5 3x7,5	-	-	39	-	-
	SE 110/100 CFGBI	100x110x87 h	2x5,5 2x7,5	10	-	36	-	-
	SE 110/100 CFGEBI	100x110x87 h	2x5,5 2x7,5	-	9	26	9	-



plaques coup-de-feu gaz
Placas radiantés gas
газовые плиты со сплошной
рабочей поверхностью

	SE 110/100 TPG	100x110x87 h	1x12	-	-	12	-	-
	SE 110/100 TPGF	100x110x87 h	1x12	10	-	22	-	-




fourneaux électriques
cocina eléctricas
электрические плиты

dessin дизейно изображение	modèle моделю модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	puissance brûleurs (kW) potencia quemador х fuego (kW)/cm мощность конфорок (кВт)	puissance four électrique (kW) potencia horno eléctrico (kW) мощность электрического духового шкафа (кВт)	puissance totale (kW) potencia eléctrica total (kW) общая мощность электрической версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	SE 110/60 PCE	60x110x87 h	2x4	-	8	380-415V 3N 50-60Hz
	SE 110/100 PCE	100x110x87 h	4x4	-	16	380-415V 3N 50-60Hz
	SE 110/100 CFE	100x110x87 h	4x4	9	25	380-415V 3N 50-60Hz




**plaques coup-de-feu
électriques**
Placas radiantes eléctricas
электрические плиты
со сплошной рабочей
поверхностью

	SE 110/100 TPE	100x110x87 h	4x3,4	-	13,6	380-415V 3N 50-60Hz
	SE 110/100 TPFE	100x110x87 h	4x3,4	9	22,6	380-415V 3N 50-60Hz



vitrocéramique
vitrocerámicas
стеклокерамика

	SE 110/60 PVE	60x110x87 h	2x3,4	-	6,8	380-415V 3N 50-60Hz
	SE 110/100 PVE	100x110x87 h	4x3,4	-	13,6	380-415V 3N 50-60Hz
	SE 110/100 CFVE	100x100x87 h	4x3,4	9	22,6	380-415V 3N 50-60Hz

induction
inducción
индукция

	SE 110/60 IND	60x110x87 h	2x5	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	SE 110/100 IND	100x110x87 h	4x5	-	20	380-415V 3N 50-60Hz
	SE 110/60 IND	60x110x87 h	1x5	-	5	380-415V 3N 50-60Hz












cuiseurs à pâtes
cucine-pasta
макаро новарки

dessin 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 gas total (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia eléctrica total (kW) общая мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	SE 110/60 CPGS	60x110x87 h	40	11,8	-	-
	SE 110/40 CPES	60x110x87 h	40	-	9	380-415V 3N 50-60Hz

bains-marie
baño maría
мармиты

	SE 110/40 BME	40x110x87 h	-	-	2,2	220-240V 1N 50-60Hz
	SE 110/80 BME	80x110x87 h	-	-	4,4	380-415V 3N 50-60Hz



friteuses
freidoras
фритюрницы

	SE 110/40 FRGS13 PW	40x110x87 h	13	12	-	-
	SE 110/80 FRGS13 PW	80x110x87 h	13+13	24	-	-
	SE 110/40 FRGS22 PW	40x110x87 h	22	20	-	-
	SE 110/80 FRGS22 PW	80x110x87 h	22+22	40	-	-
	SE 110/40 FRE8+8	40x110x87 h	8+8	-	14	380-415V 3N 50-60Hz
	SE 110/40 FRE13	40x110x87 h	13	-	12	380-415V 3N 50-60Hz
	SE 110/80 FRE13	80x110x87 h	13+13	-	24	380-415V 3N 50-60Hz
	SE 110/40 FRE17	40x110x87 h	17	-	16,5	380-415V 3N 50-60Hz
	SE 110/80 FRE17	80x110x87 h	17+17	-	33	380-415V 3N 50-60Hz
	SE 110/40 FRE21	40x110x87 h	21	-	20	380-415V 3N 50-60Hz
	SE 110/80 FRE21	80x110x87 h	21+21	-	40	380-415V 3N 50-60Hz

















grilles
parrillas
грили

	SE 110/80 GRACQG	80x110x87 h	-	22	-	-
	SE 110/80 GRACQE	80x110x87 h	-	-	15	380-415V 3N 50-60Hz

**sauteuse
basculantes**
sartenes basculantes
сковороды


	SE 110/40 BMFE	40x110x87 h	13	-	6,6	380-415V 3N 50-60Hz
	SE 110/80 BMFE	40x110x87 h	26	-	13,2	380-415V 3N 50-60Hz

fry-top
fry-top
жарочные
поверхности

dessin дизейно изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	finition plaque acabado de superficies текстура поверхности	puissance gaz totale (kW) potencia gas total (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	Puissance électrique totale (kW) potencia eléctrica total (kW) общая мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	SE 110/100 FTGS	100X110X87 h		14	-	-
	SE 110/100 FTGS-CR	100X110X87 h		21	-	-
	SE 110/100 FTES	100X110X87 h		-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	SE 110/100 FTES-CR	100X110X87 h		-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	SE 110/100 FTRGS	100X110X87 h		14	-	-
	SE 110/100 FTRGS-CR	100X110X87 h		21	-	-
	SE 110/100 FTRES	100X110X87 h		-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	SE 110/100 FTRES-CR	100X110X87 h		-	15	380-415V 3N 50-60Hz

éléments neutres
elementos neutros
нейтральные
элементы

	SE 110/40 PL	40x110x87 h
	SE 110/40 PLC	40x110x87 h



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.

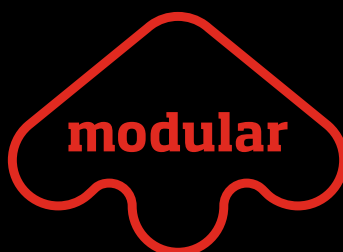


Les images sont fournies au but de démonstration et ne constituent pas un élément contractuel. Modular Professional se réserve le droit d'apporter toutes modifications aux images sans délai de préavis.

Las imágenes son únicamente indicativas. Modular Professional se reserva el derecho a realizar modificaciones técnicas en cualquier momento sin previo aviso.

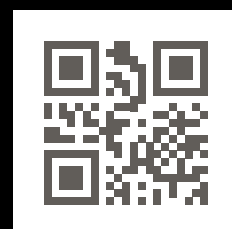
Изображения предоставляются только в иллюстративных целях и не являются договорным элементом. Modular Professional оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

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 771540
modular@modular.it

www.modular.it



252.587.00