

# modular ovens **pratika**

-  
touch screen  
electromechanical  
kompact



Download  
catalogues





**PRATIKA OVENS**

Pratique,  
dynamique  
et polyvalent :  
le four Pratika  
renforce votre  
professionnalisme  
en cuisine.

Práctico, dinámico y polivalente:  
el horno Pratika refuerza  
tu profesionalidad en la cocina.

Практичная, динамичная и  
многогранная: печь Pratika усиливает  
ваш профессионализм на кухне.

# Un compagnon polyvalent en cuisine.

**Le four Pratika est votre bras droit pour toutes vos activités gastronomiques et pâtisseries.**

**Ce four mixte offre trois fonctions : la cuisson à convection, à vapeur et mixte, ce qui vous permet d'améliorer et d'accélérer vos processus de cuisson en cuisine.**

Compañero versátil en la cocina, el horno Pratika es tu brazo derecho para todas las actividades gastronómicas y de pastelería. Un horno mixto que une 3 funciones: convección, vapor y mixto, para mejorar y acelerar tus procesos de cocción.

Универсальный партнер на кухне. Печь Pratika станет вашей правой рукой во время приготовления вами любых гастрономических и кондитерских блюд. Комбинированная печь включает в себя три режима готовки: конвекционный, паровой и комбинированный, которые позволят вам улучшить и ускорить процессы приготовления на кухне.

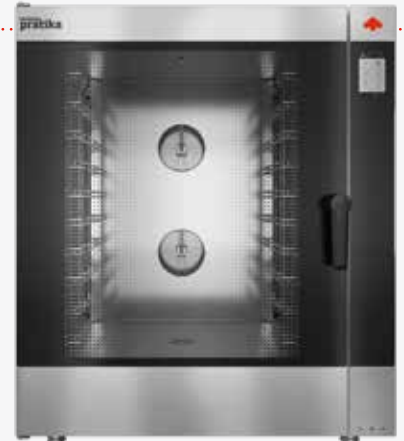


### Pratika Touch Screen

Fours mixtes (électriques ou au gaz) avec écran tactile capacitif pour la pâtisserie/gastronomie. Disponible en version 5 plaques et 10 plaques GN 1/1 - 600x400.

Hornos mixtos (eléctricos o de gas) con pantalla táctil capacitiva para pastelería o gastronomía. Disponibles en versión 5 bandejas y 10 bandejas GN 1/1 - 600x400.

Комбинированные печи (электрические или газовые) с емкостным сенсорным экраном для приготовления кондитерских и гастрономических изделий. В наличии есть варианты печей с 5 и 10 противнями GN 1/1 - 600x400.

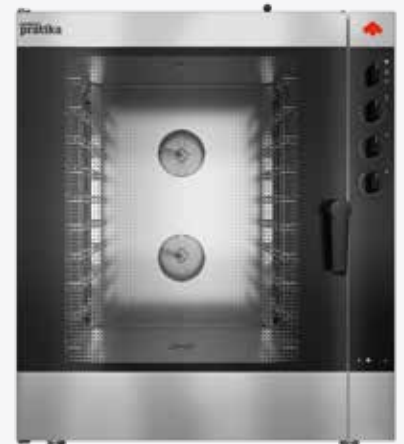


### Pratika Electromechanical

Fours à convection (électriques ou au gaz) ou fours mixtes avec commandes électromécaniques (électriques ou gaz) à convection pour la pâtisserie/gastronomie. Les deux types sont disponibles en version 5 plaques et 10 plaques GN 1/1 - 600x400.

Hornos de convección (eléctricos o de gas) o mixtos con mandos electromecánicos (eléctricos o de gas) para pastelería o gastronomía. Están disponibles en la versión 5 bandejas y 10 bandejas GN 1/1 - 600x400.

Конвекционные печи (электрические или газовые) или комбинированные (электрические или газовые) с электромеханическими приводами для приготовления кондитерских и гастрономических изделий. Оба типа представлены в вариантах с 5 и 10 противнями GN 1/1 - 600x400.



### Pratika Compact

Fours mixtes électriques compacts et programmables, disponibles en version 6 plaques (GN 1/1 ou GN 2/3) ou 10 plaques. Possibilité de choisir entre les versions avec ou sans lavage.

Hornos programables mixtos compactos eléctricos, disponibles en la versión 6 bandejas (GN 1/1 o GN 2/3) o 10 bandejas. Posibilidad de elegir entre versiones con o sin lavado.

Компактные электрические программируемые комбинированные печи имеются в наличии в варианте с 6 противнями (GN 1/1 или GN 2/3) или 10 противнями. Возможность выбора из числа моделей с мойкой или без мойки.



# Pourquoi choisir un four mixte Pratika ?

## CONVECTION 30-280°C

Rôtir, griller, frire, cuire des aliments frais ou surgelés et fabriquer des produits de pâtisserie secs. Ce ne sont là que quelques-uns des cycles de cuisson qui, grâce à la large gamme de températures, peuvent être effectués, tout en maintenant une excellente uniformité de cuisson.

## CONVECCIÓN 30-280°C

Asar, cocinar a la parrilla, freír, cocinar alimentos frescos o congelados y elaborar productos de pastelería seca. Son tan solo algunos de los ciclos posibles de cocción gracias al amplio rango de temperaturas, manteniendo al mismo tiempo una excelente uniformidad.

## КОНВЕКЦИЯ 30-280°C

Запекать в духовке, жарить на гриле, во фритюре, готовить свежие или глубокомороженные продукты, выпекать кондитерские изделия без крема. Вот лишь некоторые циклы приготовления, которые, благодаря широкому температурному диапазону, можно использовать, сохраняя превосходную равномерность приготовления.



## Pour que vous puissiez découvrir de nouvelles possibilités de cuisson et être certain de toujours obtenir d'excellents résultats.

Por qué elegir un horno Pratika mixto?  
Para descubrir nuevas posibilidades de cocción y estar siempre seguro de conseguir excelentes resultados.

Почему следует выбрать комбинированную печь Pratika?  
Чтобы вы познакомились с новыми возможностями приготовления и были уверены в том, что всегда получите отличные результаты.

### VAPEUR 30-130°C

Cuire à l'étouffée, faire blanchir, cuire sous vide à basse température et régénérer.  
Le four Pratika maintiendra inaltérées les propriétés organoleptiques et esthétiques des aliments.

### VAPOR 30-130°C

Guisar, escaldar, cocinar al vacío a baja temperatura y regenerar.  
El horno Pratika mantiene inalteradas las propiedades organolépticas y estéticas de los alimentos.

### ПАР 30-130°C

Тушить, бланшировать, готовить в вакууме при низкой температуре и регенерировать.  
Печь Pratika сохранит неизменными органолептические свойства продуктов и их внешний вид.

### MIXTE 30-280°C

Le climat chaud et humide de la chambre de cuisson empêche les produits de se dessécher, tout en restant juteux. La gestion de l'humidité garantit une dorure uniforme et une perte de poids moindre.

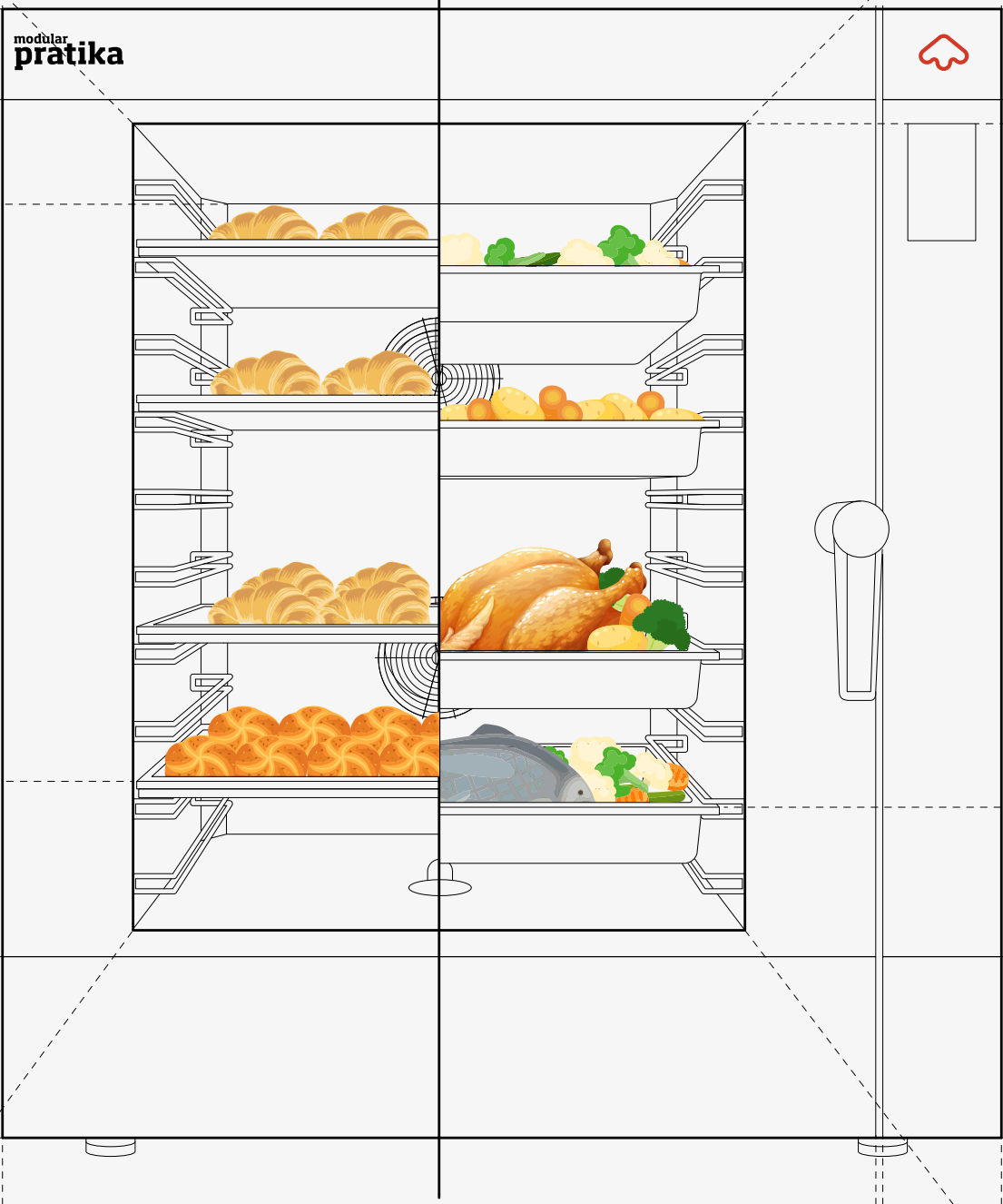
### MIXTO 30-280°C

El clima cálido y la humedad de la cámara de cocción impide que los productos se sequen y garantiza que queden jugosos.  
La gestión de la humedad asegura un dorado uniforme y una menor disminución de peso.

### КОМБИНИРОВАННЫЙ 30-280°C

Жаркая и влажная среда жарочной камеры не позволяет продуктам сохнуть, сохраняя их сочность.  
Контроль влажности гарантирует образование равномерной румяной корочки и меньшую усушку продуктов.







# L'avantage du double chargement des plaques.

**Les fours Pratika sont conçus pour être le factotum de la cuisine. Le double chargement des plaques offre la possibilité de cuisiner avec des plaques GN 1/1 ou 600x400 dans le même four. Ce système vous permet de gérer simultanément deux types de préparation avec un seul four.**

La ventaja de poder utilizar dos tipos de bandejas. Los hornos Pratika han sido diseñados para ayudar en todas las tareas de cocción. Poder recurrir a dos medidas diferentes permite cocinar con bandejas GN 1/1 ó 600x400 en el mismo horno. Esta versatilidad permite gestionar 2 tipos de negocios con un solo horno.

Преимущество использования двух типов противней. Печи Pratika были спроектированы, чтобы стать вашей правой рукой на кухне. Предусмотренная возможность применения двух типов противней позволяет готовить, используя как противни GN 1/1, так и 600x400 в одной и той же печи. Эта двойственность позволяет готовить в одной и той же печи как кондитерские, так и гастрономические изделия.

## PRATIKA TOUCH SCREEN

# Comment simplifier le travail en cuisine.



### MODULAR CHEF

Il permet de démarrer facilement les programmes de cuisson. Chaque recette peut être modifiée et mémorisée pour créer un livre de recettes personnalisé. En outre, un nombre infini de recettes peuvent être créées et enregistrées.

### MODULAR CHEF

Permite poner en marcha los programas de cocción con facilidad. Cada receta se puede modificar y memorizar para elaborar un recetario personalizado. Además, se puede crear y guardar un número infinito de recetas.

### MODULAR CHEF

Позволяет с легкостью запускать программы приготовления. Каждый рецепт может изменяться и сохраняться в памяти для того, чтобы вы могли создать свой сборник рецептов. Помимо этого, можно создавать и сохранять бесконечное число рецептов.



## Les fours Pratika avec écran tactile sont dotés d'une technologie conviviale et de mécanismes qui simplifient la gestion de la cuisine.

Cómo simplificar el trabajo en la cocina. Los hornos Pratika Touch Screen disponen de una tecnología de fácil utilización con mecanismos que simplifican la gestión de la cocina.

Как упростить работу на кухне. Печи Pratika Touch Screen (с сенсорной панелью) имеют легкую в использовании технологию с механизмами, упрощающими вашу работу на кухне.

### SLOW COOKING

Large gamme de températures réglables (30°C-280°C) et différents modes qui permettent une cuisson lente et délicate à basse température : cuire sous vide, braiser, rôtir, maintenir à température, régénérer et bien plus encore. Le livre de recettes de Modular Chef contient déjà de nombreuses recettes.

### SLOW COOKING

Amplia gama de temperaturas para configurar (30°C-280°C) y diversas modalidades que permiten cocciones delicadas y lentas a baja temperatura: cocción al vacío, estofados, asados, mantenimiento, regeneración y mucho más. El recetario Modular Chef incluye de serie numerosas recetas.

### SLOW COOKING

(«Медленное приготовление») Широкий диапазон задаваемых температур (30°C-280°C) и разные режимы позволяют использовать даже деликатное медленное приготовление при низких температурах: готовка в вакууме («су-вид»), тушение, жарка, сохранение готового блюда горячим, регенерация и многое другое. В сборнике рецептов Modular Chef уже есть богатый выбор рецептов.

### RÉGÉNÉRATION

Grâce à la régénération des aliments, la mise en place peut être effectuée avec soin avant de servir. Un passage rapide dans le four et vous obtiendrez les produits comme s'ils venaient d'être préparés. Combiné au refroidissement rapide et à la surgélation, il permet de réduire le gaspillage.

### REGENERACIÓN

Gracias a la función de regeneración, los alimentos se pueden emplatar justo antes del servicio. Un paso rápido por el horno y se obtienen productos como si acabaran de ser cocinados. En combinación con el abatimiento tanto en refrigeración como en congelación permite reducir los desperdicios y alargar la vida de los alimentos.

### РЕГЕНЕРАЦИЯ

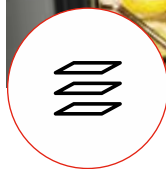
Благодаря регенерации продуктов мизанглас (раскладывание продуктов на тарелки) может быть тщательно проведен перед подачей на стол. После непродолжительного нахождения в печи получают продукты, которые выглядят так, как будто они были только что приготовлены. В сочетании с шоковым охлаждением и шоковой заморозкой это позволяет сократить нерациональное использование.

**Le maintien en fin de cuisson permet de conserver le produit à la température de service sans le dessécher.**

El mantenimiento al final de la cocción conserva el producto a la temperatura de servicio sin secarlo.

Функция поддержания температуры готового блюда сохраняет его горячим перед подачей на стол, не высушивая его.





### MULTI-NIVEAUX

Programme spécifique permettant de cuire différents aliments simultanément. Le système de ventilation avancé évite la contamination des saveurs. Les plaques peuvent être insérées et retirées toutes en même temps - ALL IN - ALL OUT.

### MULTINIVEL

Programa específico que permite cocinar al mismo tiempo alimentos diferentes. El avanzado sistema de ventilación evita mezclar sabores. Las bandejas pueden introducirse y extraerse al mismo tiempo ALL-IN - ALL OUT

### МНОГОУРОВНЕВАЯ ФУНКЦИЯ

Специальная программа для одновременного приготовления разных продуктов. Ультрасовременная система вентиляции предотвращает смешивание вкусов. Противни могут ставиться и извлекаться одновременно ALL IN - ALL OUT.



### ÉTAPES

La cuisson en plusieurs étapes permet d'obtenir des résultats précis et contrôlés. Chaque étape peut également être modifiée pendant la cuisson.

#### Exemple : Recette de lasagnes

Étape 1 : Cuisson interne des lasagnes → réglage du four en mode mixte 160°C

Étape 2 : Faire dorer → réglage du four en mode convection à 180°C

Étape 3 : Maintien → réglage du four en mode convection 60°C.

### FASES

La cocción en varias fases permite obtener resultados precisos y monitorizados. Cada fase puede modificarse también durante la cocción.

#### Ejemplo: Receta de lasaña

Fase 1: Cocción interior de la lasaña → configuración del horno en modalidad mixto 160°C

Fase 2: Gratinado → configuración del horno en modalidad de convección 180°C

Fase 3: Mantenimiento → configuración del horno en modalidad de convección 60°C.

### ЭТАПЫ

Готовка в несколько этапов позволяет добиться аккуратных и контролируемых результатов. Каждый этап может изменяться даже во время приготовления.

#### Пример: Рецепт лазаньи

Этап 1: Приготовление лазаньи изнутри → настройка печи в комбинированном режиме 160°C

Этап 2: Подрумянивание → настройка печи в конвекционном режиме 180°C

Этап 3: Поддержание температуры готового блюда → настройка печи в конвекционном режиме 60°C.



### CUISSON DELTA T

Indiquée pour la cuisson lente des aliments en gros morceaux, elle garantit une faible perte de poids. La différence de température entre la sonde à cœur et la chambre est garantie.

### COCCIÓN DELTA T

Indicada para la cocción lenta de piezas grandes, garantiza una menor disminución de peso. Se garantiza la diferencia de temperatura entre la sonda en el corazón y la cámara.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ «ДЕЛЬТА Т»

Предназначено для медленного приготовления больших кусков продуктов, гарантирует меньшую усушку.

Гарантирована разница между температурой щупа, определяющего температуру в сердцевине продукта, и температурой в камере.



### HUMIDITÉ SOUS PRESSION

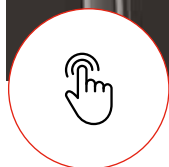
En mode de convection, avec une température inférieure à 230°C, il est possible d'introduire de l'humidité dans la chambre en appuyant sur l'icône pendant le temps nécessaire. Le produit sera plus moelleux.

### HUMEDAD A PRESIÓN

En modalidad convección, con una temperatura inferior a 230°C, se puede introducir humedad en la cámara apretando el ícono durante el tiempo necesario. El producto quedará más tierno.

### ВЛАЖНОСТЬ ПРИ НАЖАТИИ

В режиме конвекции, при температуре ниже 230°C, можно добавить влагу в камеру, удерживая нажатой пиктограмму в течение требуемого времени. Таким образом, продукт станет нежнее.



#### TOUCH SCREEN CAPACITIF

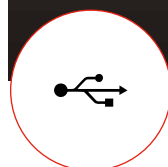
Écran capacitif de 5".  
Logiciel intuitif et rapide à utiliser.

#### PANTALLA TÁCTIL CAPACITIVA

Pantalla capacitiva de 5".  
Software intuitivo y de  
rápida utilización.

#### ЕМКОСТНЫЙ СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН

Ёмкостный монитор с  
диаг. 5" дюймов.  
Быстрое в использовании  
и интуитивно понятное  
программное  
обеспечение.



#### PORT USB

Il permet de transférer les recettes d'un four Pratika à un autre pour mettre à jour tous les postes de cuisson. Les supermarchés, les centres de cuisson, les chaînes de restaurants pourront travailler de manière coordonnée en garantissant les mêmes normes de qualité.

#### PUERTO USB

Permite transferir las recetas de un horno Pratika a otro para actualizar todas las ubicaciones de cocción. Supermercados, centros de cocción, cadenas de restaurantes, pueden trabajar de manera coordinada garantizando los mismos estándares de calidad.

#### USB-ПОРТ

Позволяет переносить сборник рецептов с одной печи Pratika на другую, чтобы обновлять все печи. Супермаркеты, кулинарные центры, сети ресторанов смогут скоординированно работать, гарантируя одни и те же качественные стандарты.



**Saviez-vous que vous pouvez mettre à jour le livre de recettes du four Pratika de manière autonome ? Des recettes et des mises à jour du logiciel sont disponibles sur modular.it.**

¿Sabes que puedes actualizar tú mismo el recetario del Horno Pratika?

Las recetas y las actualizaciones de software están disponibles en nuestra web [www.modular.it](http://www.modular.it)

Знаете ли вы, что можно самостоятельно обновлять сборник рецептов печи Pratika? На сайте [modular.it](http://modular.it) есть сборники рецептов и обновления программного обеспечения.



### VENTILATION

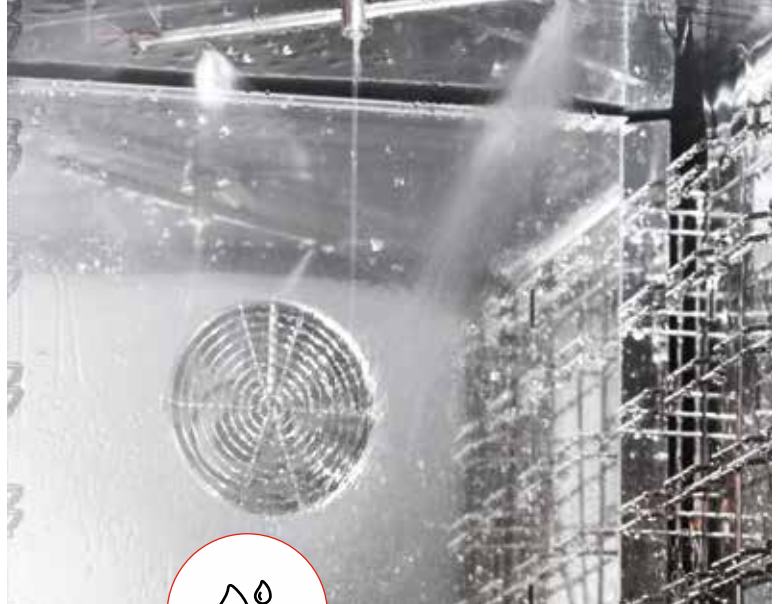
L'inversion du ventilateur gère les flux d'air de manière uniforme. Le produit reçoit la même chaleur de manière homogène, quel que soit le type de charge et le type d'aliment.

### VENTILACIÓN

La inversión del ventilador garantiza los flujos de aire de manera uniforme. El producto recibe el mismo calor homogéneamente sin que importe el tipo de carga ni los alimentos.

### ВЕНТИЛЯЦИЯ

Изменение направления движения вентилятора равномерно управляет воздушными потоками. Продукт равномерно получает одинаковое тепло, независимо от типа загрузки и типа еды.



### LAVAGE

Un four propre est synonyme d'hygiène et de professionnalisme, tout en maintenant des performances de cuisson élevées. Les cycles de lavage des fours Pratika Touch Screen et Kompact :

- **Rinçage** : Réalisé uniquement avec de l'eau, il peut être activé et arrêté à tout moment.
- **Manuel** : avec l'ajout de produit nettoyant par l'utilisateur pour assurer un nettoyage en profondeur.
- **Automatique** : trois options de lavage - soft, medium, hard - selon le degré d'utilisation.

### LAVADO

Un horno limpio es sinónimo de higiene y profesionalidad, y permite mantener elevadas prestaciones de cocción. Los ciclos de lavado de los Hornos Pratika Touch Screen y Kompact son:

- **Aclarado**: Realizado solo con agua, se puede activar y detener en cualquier momento.
- **Manual**: el usuario añade el detergente para garantizar una limpieza a fondo.
- **Automático**: tres opciones de lavado -suave, medio, fuerte- según el grado de utilización.

### МОЙКА

Чистая печь — синоним гигиены и профессионализма, позволяющий поддерживать высокие характеристики приготовления. Циклы мойки печей Pratika Touch Screen и Kompact:

- **Ополаскивание**: Осуществляется только с водой, может запускаться и останавливаться в любой момент.
- **Ручной режим**: с добавлением моющего средства пользователем, чтобы гарантировать тщательную очистку.
- **Автоматический режим**: три опции мойки - soft, medium, hard (неинтенсивная, средней интенсивности, интенсивная) - в зависимости от степени эксплуатации.



**L'utilisation pondérée du mode de rinçage tout au long de la journée réduit la consommation de produit nettoyant dans la phase de lavage en fin de service.**

El uso regular del Aclarado a lo largo de la jornada reduce la cantidad de detergente utilizada en la fase de lavado al final del servicio.

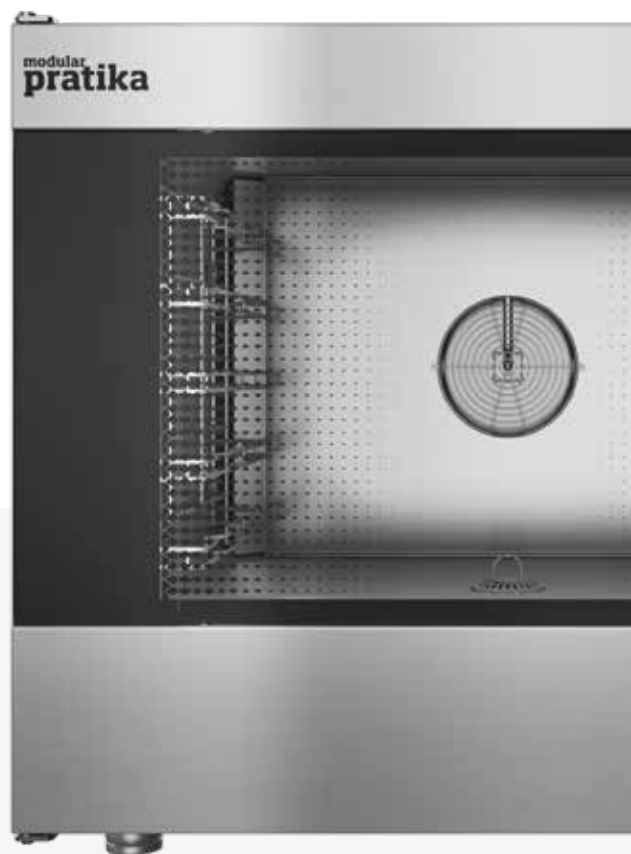
Умеренное использование режима ополаскивания в течение дня снижает расход моющего средства на этапе мойки по окончании работы.

## PRATIKA ELECTROMECHANICAL

# Une solution simple et pratique.

Una solución práctica y sencilla.  
Практичность в простом решении.

FOURS À CONVECTION ÉLECTROMÉCANIQUES  
HORNOS DE CONVECCIÓN ELECTROMECÁNICOS  
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ



1

### GESTION DE L'ÉVENT DU CONDUIT

Le chef peut décider d'ouvrir ou de fermer le conduit à tout moment pour une gestion plus précise de la cuisson.

### CONTROL DE LA CHIMENEA

El Chef puede abrir o cerrar la chimenea en cualquier momento para una gestión más precisa de la cocción.

### УПРАВЛЕНИЕ ВЫПУСКОМ ПАРА ВОЗДУХОВОДА

Шеф-повар в любой момент может решить, нужно ли открыть или закрыть воздуховод, чтобы более тщательно контролировать приготовление.

2

### RÉGLAGE DE L'HUMIDITÉ

Grâce à une commande temporisée, le four introduira de l'humidité dans la chambre selon le réglage de l'utilisateur.

### CONFIGURACIÓN DE LA HUMEDAD

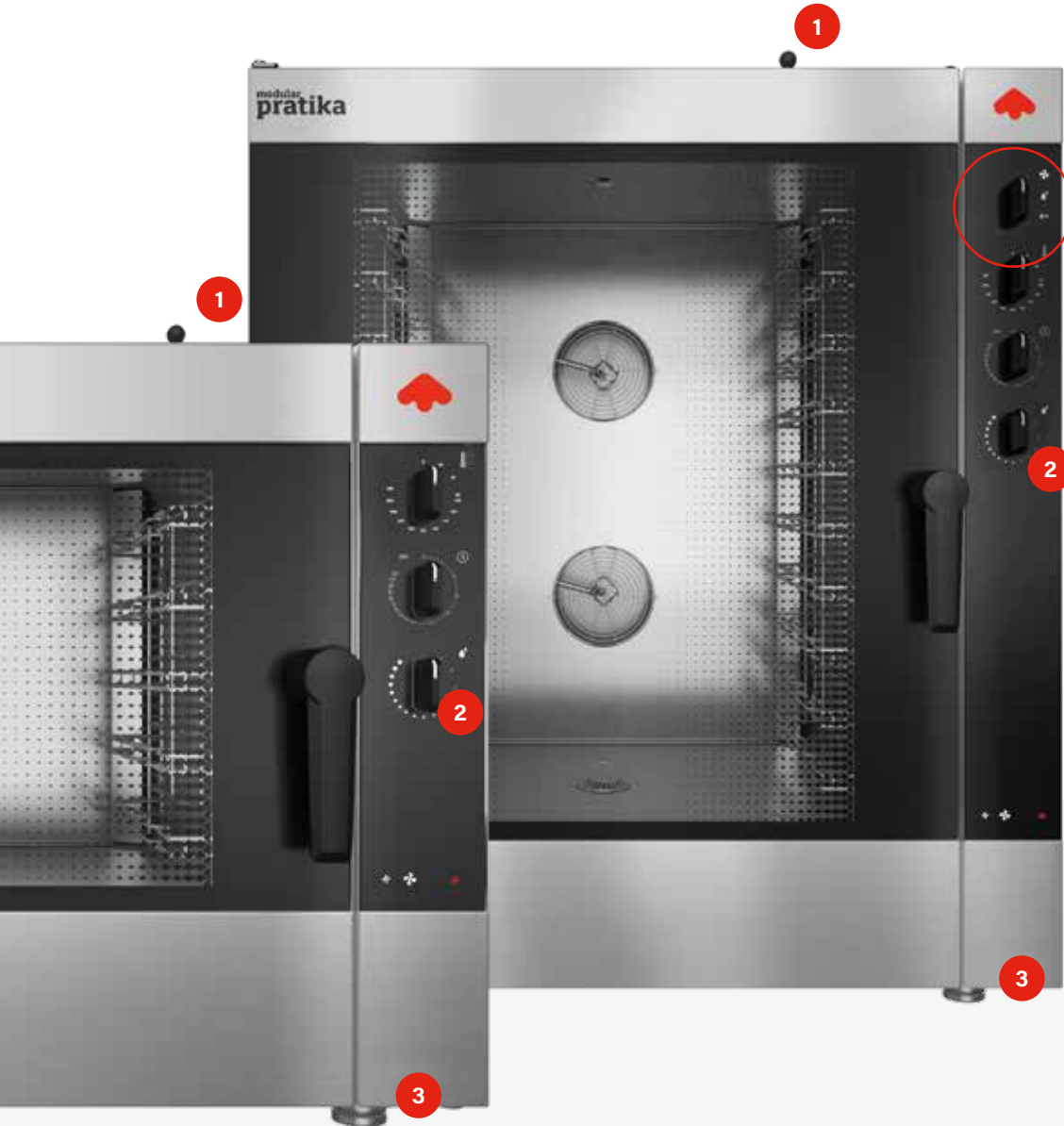
Con un control temporizado, el horno introduce humedad en la cámara según la configuración del usuario.

### НАСТРОЙКА ВЛАЖНОСТИ

С помощью запрограммированного по времени управления печь будет добавлять в камеру влагу в зависимости от настроек пользователя.



**FOURS MIXTES ÉLECTROMÉCANIQUES**  
**HORNOS MIXTOS ELECTROMECANICOS**  
**ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ КОМБИНИРОВАННЫЕ ПЕЧИ**



3

**SÉLECTEUR DU VENTILATEUR**

Possibilité de sélectionner deux vitesses. L'inversion du ventilateur est automatiquement mise en marche à certains intervalles de temps.

**SELECTOR DEL VENTILADOR**

Posibilidad de seleccionar 2 velocidades. La inversión del ventilador se realiza de manera automática con determinados intervalos de tiempo.

**ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ВЕНТИЛЯТОРА**

Можно выбрать две скорости. Реверсирование вентилятора происходит автоматически после определенных интервалов времени.

**Dans les versions mixtes, il est possible de choisir trois modes de cuisson : convection, vapeur et mixte.**

En los modelos mixtos se pueden seleccionar tres modalidades de cocción: convección, vapor y mixto.

В комбинированных вариантах можно выбрать три режима приготовления: конвекционный, паровой и комбинированный.



**PRATIKA KOMPAKT**

# La solution idéale pour optimiser les petits espaces.

**Les fours Pratika Kompact offrent les mêmes performances que les fours mixtes Pratika. Ses petites dimensions lui permettent de s'adapter aux espaces les plus restreints.**

La solución ideal para optimizar los espacios reducidos. Los hornos Pratika Kompact ofrecen las mismas prestaciones que los hornos Pratika mixtos. Las dimensiones reducidas los hacen adecuados para pequeños espacios.

Идеальное решение для оптимизации небольших пространств. Печи Pratika Kompact имеют те же самые эксплуатационные характеристики, что и комбинированные печи Pratika. Небольшие размеры делают их подходящими для самых тесных помещений.

# Votre allié dans les plus petits espaces.

**La gamme Pratika Kompact se compose de fours mixtes électriques programmables, disponibles dans la version à 6 plaques (GN 1/1 ou GN 2/3) ou 10 plaques.**

Tu aliado en los espacios más pequeños.  
La gama Pratika Kompact se compone de hornos programables mixtos eléctricos, disponibles en la versión 6 bandejas (GN 1/1 o GN 2/3) o 10 bandejas.

Ваш союзник в случае самых маленьких помещений.  
Ассортимент печей Pratika Kompact состоит из электрических программируемых комбинированных печей, которые представлены в варианте с 6 противнями (GN 1/1 или GN 2/3) или 10 противнями.



#### LIVRE DE CUISINE

Possibilité d'enregistrer de 1 à 99 recettes.

#### RECETARIO

Posibilidad de guardar de 1 a 99 recetas.

#### СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

Можно сохранить от 1 до 99 рецептов.



#### CUISSON DELTA T

Cuisson avec sonde utilisée pour les gros morceaux afin de garantir la perte de poids la plus faible possible.

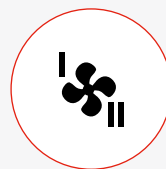
#### COCCIÓN DELTA T

Cocción con sonda utilizada para piezas grandes para garantizar una menor disminución de peso.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ

##### «ДЕЛЬТА Т»

Приготовление с термощупом, используемое для больших кусков продуктов, гарантирует меньшую усушку.



#### VENTILATEURS

Possibilité de sélectionner deux vitesses. L'inversion du ventilateur se produit automatiquement à certains intervalles de temps.

#### VENTILADORES

Posibilidad de seleccionar 2 velocidades. La inversión del ventilador se realiza de manera automática con determinados intervalos de tiempo.

#### ВЕНТИЛЯТОРЫ

Можно выбрать две скорости. Реверсирование вентилятора происходит автоматически после определенных интервалов времени.



### GESTION DE L'HUMIDITÉ

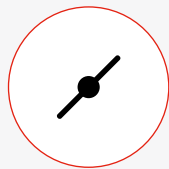
Grâce à une commande temporisée, le four introduira de l'humidité dans la chambre en fonction du réglage de l'utilisateur.

### GESTIÓN DE LA HUMEDAD

Con un control temporizado, el horno introduce humedad en la cámara según la configuración del usuario.

### УПРАВЛЕНИЕ ВЛАГОЙ

С помощью запрограммированного по времени управления печь будет добавлять в камеру влагу в зависимости от настроек пользователя.



### CONDUIT

Le chef peut décider d'ouvrir ou de fermer le conduit à tout moment pour une gestion plus précise de la cuisson.

### CHIMENEA

El chef puede decidir si abrir o cerrar la chimenea en cualquier momento para una gestión más precisa de la cocción.

### ВОЗДУХОВОД

Шеф-повар в любой момент может решить, нужно ли открыть или закрыть воздуховод, чтобы более тщательно контролировать приготовление.

**Versions disponibles avec lavage automatique en trois modes : soft, medium, hard.**

Disponibles versiones con lavado automático con tres modalidades: suave, medio, fuerte

В наличии есть модели с автоматической мойкой в трех режимах: soft, medium, hard (неинтенсивная, средней интенсивности, интенсивная).

**TRAYS**

# Performances maximales avec la plaque de cuisson la plus appropriée.

Máximas prestaciones con la bandeja más adecuada.  
Максимальные эксплуатационные характеристики с наиболее подходящими противнями.

**MOD. TP GN 1/1****PLAQUE MARBRE**

Pizza, biscuits, brioche, pain

**BANDEJA DE MARMOL**

Pizza, galletas, bollos, pan

**ПРОТИВЕНЬ С МРАМОРНЫМ ПОКРЫТИЕМ**

Пицца, печенье, круассаны, хлеб

**MOD. TF GN 1/1****PLAQUE POUR ŒUFS**

Omelette, œuf sur le plat, tortillas, petites pizzas

**BANDEJA PARA HUEVOS**

Tortillas, huevos fritos, minipizzas

**ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ЯИЦ**

Омлет, пожаренный с одной или двух сторон, яичница-глазунья, небольшие пиццы

**MOD. TV GN 1/1****PLAQUE GRILL PERFORÉE**

Griller de la viande, du poulet, du poisson

**PARRILLA PERFORADA**

Cocinar a la parrilla carne, pollo, pescado

**ПРОТИВЕНЬ-РЕШЕТКА ПЕРФОРИРОВАННЫЙ**

Жарка на гриле мяса, курицы, рыбы

**MOD. TS GN 1/1****PLAQUE SILVERSTONE**

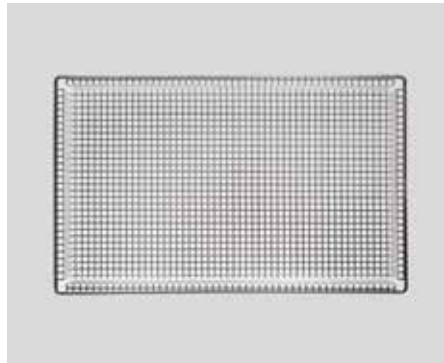
Poissons et légumes

**BANDEJA SILVERSTONE**

Pescado y verduras

**ПРОТИВЕНЬ С ПОКРЫТИЕМ SILVERSTONE**

Рыба и овощи

**MOD. TFR GN 1/1****PLAQUE FRITURE**

Produits frits, produits surgelés, cuisson à la vapeur

**BANDEJA PARA FRITURAS**

Fritos, productos ultracongelados, cocciones al vapor

**ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ЖАРКИ**

Жаренье, быстрозамороженные продукты, паровая варка

**MOD. TB GN 1/1 4P****PLAQUE À BAGUETTES**

Baguette, pain, produits surgelés

**BANDEJA BAGUETTE**

Baguette, pan, ultracongelados

**ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ БАГЕТОВ**

Багет, хлеб, быстрозамороженные продукты

**MOD. GF GN 1/1****PLAQUE PERFORÉE**

Cuisson à la vapeur, sous-vide, surgelés

**BANDEJA PERFORADA**

Cocción al vapor, cocina al vacío, ultracongelados

**ПРОТИВЕНЬ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ**

Готовка на пару, в вакууме, готовка быстрозамороженных продуктов

**MOD. TAS GN 1/1****PLAQUE TÉFLON**

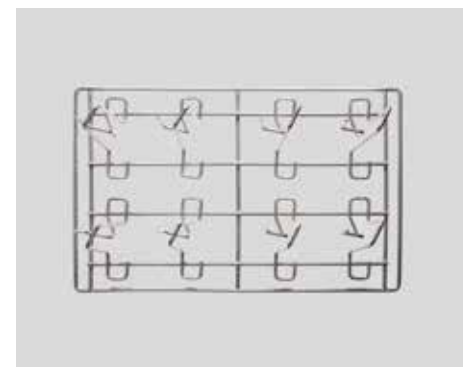
Universelle pour toutes les cuissons

**BANDEJA TEFLONADA**

Universal para cualquier cocción

**ПРОТИВЕНЬ С ТЕФЛОНОВЫМ ПОКРЫТИЕМ**

Универсальный для любых типов приготовления

**MOD. GR GN 1/1 P8****PLAQUE À POULET**

Rôtir le poulet, 8 pièces

**BANDEJA PARA POLLOS**

Asar pollos, 8 unidades

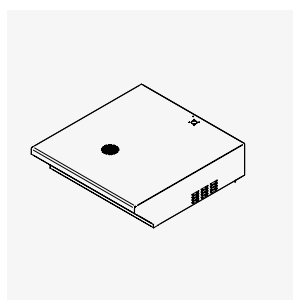
**ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ КУР**

Для жарки небольших кур, 8 штук

## ACCESSORIES

# Les accessoires indispensables pour votre four.

Los accesorios imprescindibles para tu horno.  
Комплектующие, необходимые для вашей печи.



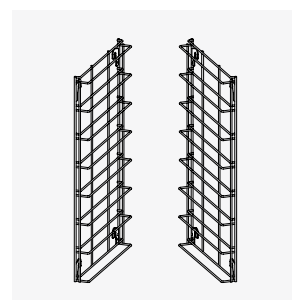
**Hotte à condensation.**  
Campana de condensación.  
Вытяжка с системой конденсации.



**Kit de traitement de l'eau.**  
Kit de tratamiento de agua.  
Комплект для обработки воды.



**Produit nettoyant et produit de rinçage pour le nettoyage automatique et manuel.**  
Detergente abrillantador para lavado automático y manual.  
Моющее средство с блескообразователем для автоматической и ручной мойки.



**Plaques de pâtisserie 600x400.**  
Posibilidad de utilización específica solo para pastelería 600x400.  
Установка противней, специально предназначенная только для кондитерских изделий 600x400.



**Inversion de la porte.**  
Inversión de puerta.  
Реверсирование дверцы.



**Sonde de cuisson sous-vide et sondes multipoint.**  
Sonda de cocción al vacío y sondas multipunto.  
Щуп для приготовления в вакууме и многоточечные щупы.



**Douchette.**  
Ducha.  
Душ.



**Kit de surperposition des fours.**  
Kit superposición de hornos.  
Комплект для установки печей друг на друга.





**Filtre pour les graisses.**  
**Filtro de grasas.**  
Жироулавливающий  
фильтр.



**Piètements.**  
**Bases.**  
Стенды.



## ASSISTANCE

# Nos services.

Nuestros servicios.  
Наши услуги.



### OUTILS APRÈS-VENTE

Site dédié aux revendeurs pour la gestion des commandes de pièces détachées et l'assistance technique.

### HERRAMIENTAS POSVENTA

Página web dedicada a los distribuidores para la gestión de los pedidos de recambios y asistencia técnica.

### МЕХАНИЗМЫ ПОСЛЕПРОДАЖНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Сайт, предназначенный для розничных продавцов для менеджмента заказов запчастей и технической помощи.

### ACTY

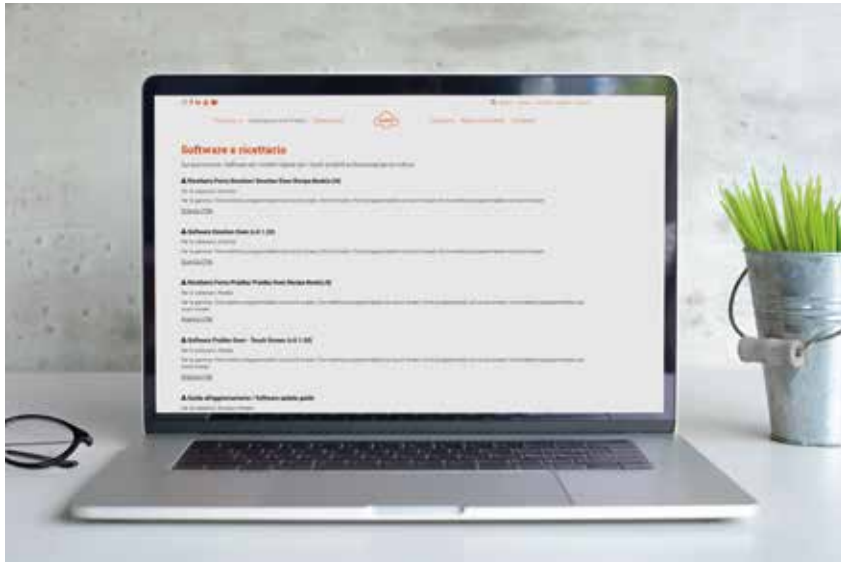
Application pour l'assistance à distance en temps réel. Le Corporate Chef Modular et des techniciens spécialisés sont à votre disposition. Téléchargez l'application sur le Play Store ou l'Apple Store.

### ACTY

Aplicación para la asistencia remota en tiempo real. Están disponibles el Chef Corporativo de Modular y los especialistas del Dpto. Técnico. Descarga la aplicación desde Play Store o Apple Store.

### ACTY

Приложение для удаленной помощи в режиме реального времени. Вам готовы оказать помощь бренд-шеф Modular и технические специалисты в вопросах сервисного обслуживания. Скачайте приложение с Play Store или Apple Store.



### LOGICIEL

Des mises à jour de logiciels et des livres de recettes pour four sont disponibles et peuvent être téléchargés directement sur notre site web [www.modular.it](http://www.modular.it).

### SOFTWARE

En nuestra web [www.modular.it](http://www.modular.it) se pueden descargar directamente tanto el recetario como las actualizaciones de software.

### ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Обновление нашего программного обеспечения и сборник рецептов доступны на сайте [www.modular.it](http://www.modular.it), откуда их можно скачать.

### FORMATION À LA PREMIÈRE INSTALLATION

Assistance sur place pour l'installation de votre four par nos chefs.

### FORMACION EN LA PRIMERA INSTALACION

Asistencia directa por parte de nuestros Chefs en la instalación de tu horno.

### ОБУЧЕНИЕ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

Помощь на месте в установке вашей печи со стороны наших шеф-поваров.

## TECHNICAL DATA

# Données techniques.

Datos técnicos.  
Техническое описание.





	Dessin Diseño Изображение	Modèle Modelo Модель	Alimentation gaz Alimentación de gas Газовое питание	Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	Dimensions (cm) Dimensiones (cm) Размеры (см)	Nombres de niveaux Número de bandejas Количество противней	espaces entre niveaux (mm) Distancia entre ejes de bandejas (mm) Расстояние между противнями (мм)	Puissance gaz totale (kw) Tot. Potencia gas (kw) Общ. Мощность: газовая модель (кВт)	Puissance électrique totale (kw) Tot. Potencia eléctrica (kw) Общ. Мощность: электрическая модель (кВт)	Voltage Tensión Напряжение в вольтах
<b>Fours mixtes avec écran tactile</b>		<b>FDG 051 TV</b>	√	-	90,5x84,5x74,9 h	5	74	9,5	0,4	220-240V 50Hz
<b>Hornos mixtos con pantalla táctil</b>		<b>FDE 051 TV</b>	-	√	90,5x84,5x72,6 h	5	74	-	7,9	380-415V 50-60Hz
<b>Комбинированные печи с емкостным сенсорным экраном</b>		<b>FDG 101 TV</b>	√	-	90,5x84,5x113,1 h	10	74	19	0,8	220-240V 50Hz
		<b>FDE 101 TV</b>	-	√	90,5x84,5x110,6 h	10	74	-	15,8	380-415V 50-60Hz
<b>Fours à convection électromécaniques</b>		<b>FCG 051 V</b>	√	-	90,5x84,5x74,9 h	5	74	9,5	0,4	220-240V 50Hz
<b>Hornos de convección electromecánicos</b>		<b>FCE 051 V</b>	-	√	90,5x84,5x72,6 h	5	74	-	7,9	380-415V 50-60Hz
<b>Электромеханические конвекционные печи</b>		<b>FCG 101 V</b>	√	-	90,5x84,5x113,1 h	10	74	19	0,8	220-240V 50Hz
		<b>FCE 101 V</b>	-	√	90,5x84,5x110,6 h	10	74	-	15,8	380-415V 50-60Hz

Toutes les images sont utilisées à des fins d'illustration uniquement. Les informations contenues dans ce catalogue sont susceptibles de changer et peuvent être mises à jour sans préavis.  
Imágenes utilizadas únicamente con finalidad ilustrativa. La información contenida en este catálogo está sujeta a modificaciones y puede ser actualizada sin previo aviso.  
Все используемые изображения приведены в качестве примера. Информация, указанная в данном каталоге, может изменяться или обновляться без какого-либо предупреждения.

## Fours mixtes électromécaniques

### Hornos mixtos electromecánicos







### Электромеханические комбинированные печи

Dessin Diseño Изображение	Modèle Modelo Модель	Alimentation gaz Alimentación de gas Газовое питание	Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	Dimensions (cm) Dimensiones (cm) Размеры (см)	Nombres de niveaux Número de bandejas Количество противней	espaces entre niveaux (mm) Distancia entre ejes de bandejas (mm) Расстояние между противнями (мм)	Puissance gaz totale (kw) Tot. Potencia gas (kw) Общ. Мощность: газовая модель (кВт)	Puissance électrique totale (kw) Tot. Potencia eléctrica (kw) Общ. Мощность: электрическая модель (кВт)	Voltage Tensión Напряжение в вольтах
	<b>FDG 051 V</b>	√	-	90,5x84,5x74,9 h	5	74	9,5	0,4	220-240V 50Hz
	<b>FDE 051 V</b>	-	√	90,5x84,5x72,6 h	5	74	-	7,9	380-415V 50-60Hz
	<b>FDG 101 V</b>	√	-	90,5x84,5x113,1 h	10	74	19	0,8	220-240V 50Hz
	<b>FDE 101 V</b>	-	√	90,5x84,5x110,6 h	10	74	-	15,8	380-415V 50-60Hz

## Fours Kompakt

### Hornos Kompakt

### Комбинированные

	<b>FDEK 0623 P</b>	-	√	51,7x71,2x77 h	6	60	-	6,4	380-415V 50-60Hz
	<b>FDEK 0623 P WA*</b>	-	√	51,7x71,2x77 h	6	60	-	6,4	380-415V 50-60Hz
	<b>FDEK 061 P</b>	-	√	51,7x89x77 h	6	60	-	7,9	380-415V 50-60Hz
	<b>FDEK 061 P WA*</b>	-	√	51,7x89x77 h	6	60	-	7,9	380-415V 50-60Hz
	<b>FDEK 101 P</b>	-	√	51,7x89x101 h	10	60	-	15,6	380-415V 50-60Hz
	<b>FDEK 101 P WA*</b>	-	√	51,7x89x101 h	10	60	-	15,6	380-415V 50-60Hz

\* Avec système de lavage automatique

\* Con lavado automático

\* В наличии есть модели с автоматической мойкой

## MODULAR PROFESSIONAL

# Une histoire de passion pour la cuisine.

**Depuis 1986, Modular étudie, conçoit et fabrique des équipements de haut niveau dédiés aux professionnels de la restauration. Tous les produits sont fabriqués dans le but de satisfaire tout type de demande, de garantir l'efficacité et la sécurité conformément aux réglementations internationales et de favoriser un faible impact environnemental. Nous nous distinguons par notre qualité, notre flexibilité et notre innovation.**

Una historia de pasión por la cocina. Desde 1986 Modular estudia, diseña y realiza equipos de elevado nivel, dedicados a los profesionales de la restauración. Todos los productos se realizan con el objetivo de satisfacer cualquier tipo de solicitud, garantizar la eficiencia y la seguridad en el respeto de las normativas internacionales favoreciendo además un reducido impacto medioambiental. Calidad, flexibilidad e innovación son las características que nos distinguen.

История любви к кухне  
Начиная с 1986 г., Modular разрабатывает, проектирует и выпускает высококачественное оборудование для предприятий общественного питания. Все изделия изготовлены с целью удовлетворить запросы любого характера, обеспечить эффективность и безопасность в соответствии с международными стандартами, отдавая при этом приоритет высокой экологичности изделий. Качество, гибкость и инновация — вот наши отличительные черты.





**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 TV - Italy

T. +39 0438 7714

F. +39 0438 771540

modular@modular.it

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