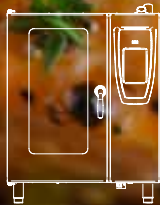


emotion for professional people



modular ovens emotion

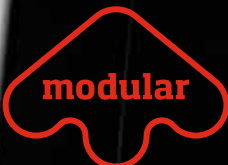


La gamme complète de fours Modular facilite le travail des professionnels de la cuisine, en exaltant la générité et la fragrance des aliments. La gamme des fours proposés par Modular satisferont les exigences de la grande et petite restauration, en assurant de hautes prestations ainsi qu'une facilité d'utilisation.

Amplia y completa gama de hornos que facilita el trabajo de profesionales en la cocina exaltando la naturalidad y la fragancia de las comidas. La ventaja de propuestas de hornos modular satisface las exigencias de la grande y la pequeña restauración garantizando altas prestaciones y facilidad de uso.

Обширная и полная гамма печей, которые упростят работу профессиональных специалистов на кухне и подчеркнут натуральность и аромат продуктов. Ассортимент предлагаемых печей Modular удовлетворяет запросы крупных и небольших предприятий общественного питания, а само оборудование отличается гарантированно высокими эксплуатационными характеристиками и легкостью в эксплуатации

modular ovens emotion



emotion for professional people

your kitchen inside



enter the new kitchen

more than a combi oven, a whole kitchen inside

technologie modular

La nouvelle génération du **four mixte Emotion** contient à l'intérieur toute la technologie nécessaire pour pouvoir cuisiner de façon simple et automatique toutes les recettes. Vous devez seulement décider ce que vous souhaitez cuisiner: viande, poisson, pâtisserie, boulangerie, frire, griller, cuire à l'étuvée ou pasteuriser. Le **four Emotion** gère votre cuisson en automatique. Grâce au simple et intuitif control **Touch Screen Capacitif**, vous aurez le plein contrôle de votre four et serez au courant de toutes les principales fonctionnes actives.

modular технология

Новое поколение печей Emotion с тремя режимами приготовления разработано на основе целого комплекса специальных технологий, обеспечивающих простое приготовление любого блюда в автоматическом режиме. Вам останется только выбрать, какое именно блюдо необходимо приготовить: мясо, рыбу, кондитерские или хлебобулочные изделия, а также способ приготовления: жарку во фритюре или на гриле, тушение или пастеризацию, а Печь Emotion будет самостоятельно управлять процессом готовки. Благодаря простой и интуитивно понятной системе управления с **Емкостным Сенсорным Экраном** вы сможете полностью контролировать работу вашей печи, получая информацию обо всех основных активированных функциях.

tecnología modular

La nueva generación de **hornos trivalentes Emotion**, engloba en su interior toda la tecnología necesaria para cocinar cualquier receta de manera simple y automática. Ustedes solo tienen que elegir que cocinar: carne, pescado, pastelería, panadería, freír, asar, estofar o pasteurizar y el **horno Emotion** realizará en automático las cocciones. Gracias al simple e intuitivo control de la **Pantalla Táctil Capacitiva**, tendrán el completo control del horno y estarán informados sobre las principales funciones activas.

modos de cuisson

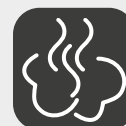
tipos de cocción
типы приготовления



convection
convección
конвекция



vapeur
vapor
пар



mixte
combinado
комбинированный



emotion plus:

- ✓ **affichage d'écran tactile**
pantalla táctil capacitiva
емкостный сенсорный экран
- ✓ **3 modes de cuisson**
3 cooking modes
3 типа приготовления
- ✓ **12 différentes possibilités de ventilation**
12 diferentes posibilidades de ventilación
12 различных способов вентиляции

garantie
2 ans

garantía
2 años

гарантия
2 года

modular

emotion for professional people



it's not just cooking

you are the chef, you get the emotion

modes de cuisson

Le four **Emotion** est un four **mixte**, avec lequel vous pouvez cuisiner à **convection**, **mixte** ou à **vapeur saturée**. Les modèles disponibles peuvent être avec la **génération directe** de la vapeur ou **par chaudière**: 2 différents options afin de satisfaire toutes les exigences du chef. Les **12 différentes** possibilités de contrôle de la **Ventilation** et la potentialité de sélectionner jusqu'à **16 cycles** par chaque recette rendent le four Emotion versatile dans toutes les applications, en offrant un'excellente uniformité de cuisson.

типы приготовления

Emotion представляет собой **Трехрежимный** конвектомат, который может работать в **Конвекционном** режиме, **Смешанном** режиме либо в режиме приготовления на **Насыщенном Пару**. Имеются модели с Прямой генерацией пара либо с генерацией пара посредством **Бойлера**: 2 опции для удовлетворения любой потребности шеф-повара. Благодаря **12 различным вариантам контроля Вентиляции** и возможности задать до **16 разных фаз** для каждого процесса приготовления, Печь Emotion является универсальной для применения в любой области, обеспечивая равномерное пропекание и максимально высокие результаты.

tipos de cocción

El horno **Emotion** es un horno **trivalente** con el cual se pueden realizar cocciones a convección, mixtas o a vapor saturado. Los modelos disponibles pueden ser con generación de **Vapor Directo** o con generación de vapor mediante **Boiler**, 2 opciones distintas para responder a cualquier requerimiento del chef. Las **12 diferentes** posibilidades de control de la **Ventilación** y de seleccionar hasta **16 diferentes fases** para cada proceso de cocción, convierten al horno Emotion versátil en todas las aplicaciones, ofreciendo una uniformidad de cocción al más alto nivel.

domaine d'application: Restaurant, Hotel, Laboratoire, Fast Food/Restauration Rapide, Cantine d'entreprise, Hôpital, Supermarché, Boucherie, Pêcherie, Pâtisserie, Pizzeria, Boulangerie

campos de aplicación: Restaurantes, Hoteles, Centros de Cocción, Comidas Rápidas, Restauración Empresarial, Hospitales, Supermercados, Carnicerías, Pescaderías, Pastelerías, Pizzerías, Panaderías

сферы применения: Рестораны, отели, фабрики-кухни, предприятия фаст-фуда, корпоративные столовые, больницы, супермаркеты, мясные и рыбные магазины, кондитерские, пиццерии, хлебопекарни.



emotion plus:

- ✓ **le four le plus facile à utiliser jamais vu**
el horno más fácil de usar nunca antes visto
печь необыкновенной простоты применения
- ✓ **excellente uniformité dans tous les modes**
excelente uniformidad de cocción en cada modalidad
отличная равномерность приготовления в любом режиме
- ✓ **16 phases de cuisson**
16 fases de cocción
16 этапов приготовления

the easiest

modular

emotion for professional people



tailored to you

what do you feel like cooking today? just be yourself



convection de 30°C à 300°C

convección de 30 a 300°C

конвекция от 30 до 300°C

Grâce à la ventilation forcée et aux températures élevées joignables, le Four Emotion vous permettra de cuisiner tous les plats.

Avec la fonction convection vous pourrez griller, frire, cuisiner plats surgelés, rôtir ou réaliser de la pâtisserie sèche.

Gracias a la Ventilación forzada y a las altas temperaturas alcanzables, el horno Emotion les permitirá cocinar todo tipo de plato.

En la función convección puede asar a la parrilla, freír, cocinar productos congelados, asar o realizar pastelería seca.

Благодаря Принудительной вентиляции и достигаемым высоким температурам печь Emotion позволит вам приготовить любое блюдо.

В конвекционном режиме вы сможете осуществлять жарку на гриле, во фритюре и на сковороде, готовить быстрозамороженные продукты и выпекать кондитерские изделия без крема.



vapeur de 30°C à 130°C

vapor de 30 a 130°C

пар от 30 до 130°C

Les cuissons à vapeur du Four Emotion donnent couleurs vives à vos légumes et une uniformité de cuisson totale, en conservant tous les propriétés organoleptiques de vos produits.

Vous pourrez réaliser des cuissons sous-vide, cuisson à basse température, travailler avec de cycles de régénération ou utiliser le four comme une cellule de levage.

Las cocciones a vapor del horno Emotion donan colores fuertes a las verduras y total uniformidad de cocción manteniendo casi inalteradas todas las propiedades organolépticas de los productos.

Se pueden realizar cocciones al vacío, cocciones a baja temperatura, trabajar con ciclos de regeneración o usar el horno como celda de levadura.

Приготовленные на пару в печи Emotion овощные блюда сохраняют насыщенный цвет и идеально ровно пропекаются; органолептические свойства всех продуктов остаются практически неизменными.

Вы сможете готовить блюда в вакуумной упаковке, осуществлять тушение при низких температурах либо работать с циклами регенерации, или готовить в функции расстоечного шкафа.



mixte de 30°C à 300°C

mixtas de 30 a 300°C

смешанный от 30 до 300°C

La fonction Cuisson Mixte associe la puissance et les températures propres de la convection avec l'introduction de la vapeur et d'humidité dans la chambre.

La gestion automatique de l'humidité réglée garantit toujours des résultats optimaux et une très faible perte de poids.

La función Cocción Mixta combina la potencia y las temperaturas de la modalidad convección con la introducción de vapor y humedad en la cámara.

La gestión automática de la humedad programada garantizará siempre resultados optimales y una muy reducida disminución de peso.

Функция Смешанный режим сочетает в себе мощность и температуру конвекционного режима с подачей пара и создания влажности в камере.

Автоматическое управление влажности всегда гарантирует оптимальные результаты и низкую потерю веса.



uniformity, always

ccs · cognitive control system

technology at the chef's service

ccs · cognitive control system

C'est grâce à notre système de control CCS (Cognitive Control System) que notre four Emotion arrive à **automatiser les processus de cuisson**, en simplifiant par consequence le travail quotidien du chef et de sa brigade de cuisine. Le système CCS est le coeur des toutes les fonctions du four Emotion, et permet une autorégulation des fonctions dans la chambre du fours qui détermine une parfaite humidité du produit.

Tout cela en économisant du temps, énergie, argent et en augmentant la valeur ajoutée de votre travail dans la cuisine.

ccs · cognitive control system

Благодаря CCS – Cognitive Control System, печь Emotion **автоматизирует все процессы приготовления**, упрощая повседневную работу шеф-повара и его команды. Система CCS является основой всех высокотехнологичных функций печи Emotion, позволяя ,что печь саморегулируется при поддержании правильной влажности продукта.

Все это обеспечивает экономию времени, энергии, средств и усиливает отдачу от вашего труда на кухне.

ccs · cognitive control system

Gracias al sistema de control cognitivo CCS (Cognitive Control System), el horno Emotion logra **automatizar todos los procesos de cocción**, simplificando el trabajo diario del chef y su brigada. El sistema CCS es la base de todas las funciones altamente tecnológicas del horno Emotion, lo que permite que el horno se autorregule para mantener la humedad correcta del producto.

Todo esto ahorrando tiempo, energía, dinero y aumentando el valor agregado del trabajo en la cocina.

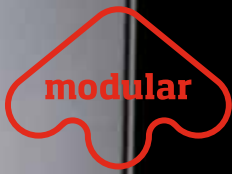
système de contrôle de cuisson

sistema de control de la cocción
система контроля за приготовлением



emotion plus:

- ✓ **maintient l'humidité correcte du produit**
mantiene la humedad correcta del producto
поддерживает правильную влажность продукта
- ✓ **temps de cuisson réduits**
tiempos reducidos de cocción
уменьшенные сроки приготовления
- ✓ **gagnez du temps, de l'énergie et de l'argent**
ahorra tiempo, energía y dinero
экономит время, энергию и деньги



emotion for professional people



hts · humidity tuning system

technology at the chef's service

hts · humidity tuning system

Le contrôle spécial d'humidité conçu par Modular pour le four Emotion **garantit une humidité parfaite**, qui est assurée dans chaque cycle de cuisson. A travers Humidity Tuning System le four gèrera automatiquement **la correcte pourcentage d'humidité** dans chaque cycle de cuisson. Cuisson mixte à haute humidité et les suivantes rissolages avec chambre sèche ne seront plus un problème: avec le Four Emotion tout sera sous contrôle.

hts · humidity tuning system

Специальная система контроля влажности, разработанная компанией Modular для печи Emotion, **обеспечивает идеальный уровень влажности** и его постоянное поддержание в рамках каждого процесса приготовления. При помощи Humidity Tuning System печь автоматически задает **правильный процент влажности** в различных фазах приготовления. Приготовление в Смешанном режиме с высокой влажностью и последующее обжаривание в сухой камере осуществляются с легкостью благодаря печи Emotion, которая все держит под контролем.

hts · humidity tuning system

El especial control de la humedad estudiado por Modular para el horno Emotion, garantiza una **humedad perfecta** y su mantenimiento constante en cada proceso de cocción. Con Humidity Tuning System el horno **gestionará automáticamente el porcentaje correcto** de humedad en las diferentes fases de cocción. Cocciones mixtas con alta humedad y sucesivas doraduras con cámara seca no será más un problema, con el Horno Emotion todo estará bajo control.

systeme de contrôle de pourcentage d'humidité

sistema de control del porcentaje de humedad

система контроля процента влажности



autoregulation

emotion plus:

- ✓ **perte de poids minimale des produits**
reducida disminución de peso de los productos
сниженная потеря веса
- ✓ **excellente cuisine mixte**
cocciones mixtas excelentes
отличное комбинированное приготовление
- ✓ **idéal pour la cuisson à basse température**
ideal para cocciones a baja temperatura
идеально для приготовления на низкой температуре

modular

tailored to you

what do you feel like cooking today? just be yourself

sélection de mode de cuisson

selección del método de cocción
выбор метода приготовления

fonction de préchauffage

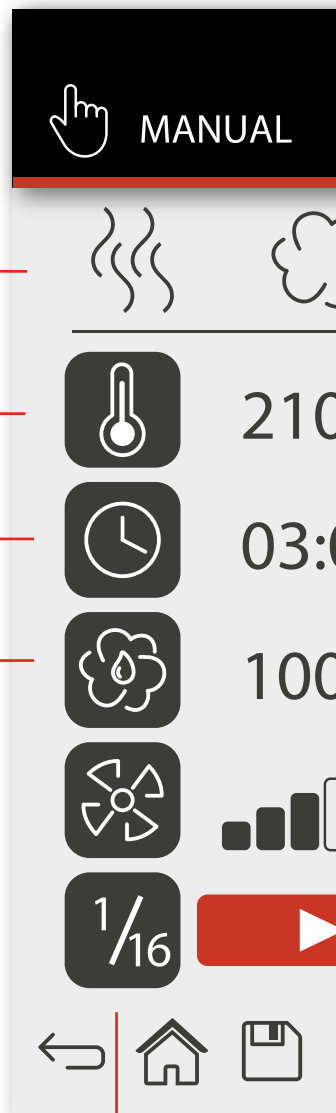
función de precalentamiento
Функция предварительного нагрева

réglage du temps de cuisson

programación del tiempo de cocción
Установка времени приготовления

réglage du pourcentage d'humidité

programación del porcentaje de humedad
Установка процента влажности

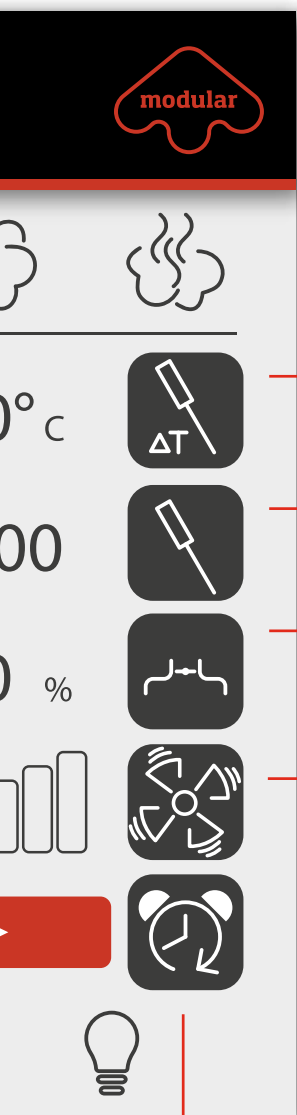


16

jusqu'à 16 phases de cuisson

hasta 16 fases de cocción
до 16 фаз приготовления





cuisson delta T

cocción delta T
приготовление Дельта-T

cuisson avec sonde

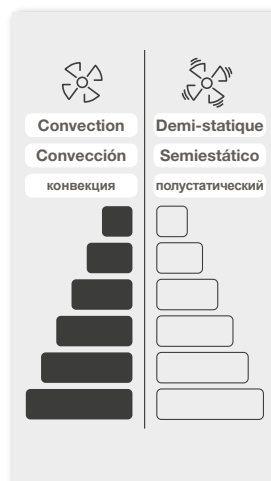
cocción con sonda
приготовление с термо зондом

évent ouvert / fermé

descanso abierto / cerrado
открытие/закрытие вентиляционного отверстия

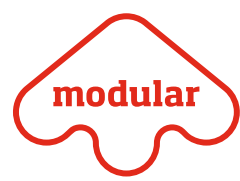
réglage de ventilation

programación de la ventilación
настройка вентиляции



démarrage prévu

inicio programado
запрограммированный пуск





grille silverstone

rejilla silverstone

Гриль в сильверстоне

L'uniformité de cuisson de notre four Emotion et la large gamme des accessoires disponibles vont assurer des résultats parfait dans les domaines de la pâtisserie, de la boulangerie et aussi de la gastronomie

La uniformidad de cocción del horno Emotion y la amplia gama de accesorios disponibles garantizan resultados perfectos en confitería, panadería y gastronomía.

Однородность приготовления печи Emotion и широкий ассортимент аксессуаров гарантируют отличные результаты в кондитерской, хлебобулочной и гастрономической областях.



modular

emotion for professional people



🕒 13:00

13/10/2018

🌡️ 100°C



MULTILEVEL



ALL-IN



ALL-OUT



DYNAMIC



all you need

we know what you look for in the kitchen

cuisson multi-niveaux

Le four Emotion permet de cuisiner plats différents au même moment, c'est à vous de décider s'insérer tous les plats au four au même moment, fonction **all inn**, ou les retirer simultanément, fonction **all out**.

Une **fonction spéciale "dynamic"** vous permettra également de programmer différentes entrées et sorties de plateaux à des moments précis de la journée, le tout pour programmer votre service dans les moindres détails.

многоуровневый режим приготовления

Печь Emotion обеспечивает возможность одновременного приготовления различных блюд, поэтому вы сможете решать, какую именно функцию выбрать: **all in** – для помещения в печь всех гостроемкостей одновременно либо функцию **all out** – для одновременного извлечения всех гостроемкостей.

Помимо этого, при помощи специальной функции **dynamic** вы сможете программировать дифференцированную загрузку и выгрузку гостроемкостей в определенное время дня – чтобы максимально тщательно распланировать процесс обслуживания.

cocción multinivel

El horno Emotion permite cocinar diferentes comidas al mismo tiempo, depende de ustedes elegir todas las fuentes al mismo tiempo, **función all inn**, o quitar las fuentes simultáneamente, **función all out**.

Una **función especial dynamic** permite además programar diferentes entradas y salidas de fuentes en horarios específicos preestablecidos del día, todo para programar el servicio en los más mínimos detalles.

systeme de cuisson multi-niveaux sistema de cocción multinivel многоуровневый режим приготовления



fonction all-inn

Vous pouvez insérer tous les plateaux avec des plats différents en même temps.

función all inn

Se pueden colocar todas las fuentes con comidas distintas al mismo tiempo.

функция all inn

Вы можете заложить противни с различными блюдами в один и тот же момент.

fonction all-out

Vous pourrez extraire tous les plateaux avec des plats différents en même temps.

función all out

Se pueden quitar todas las fuentes con comidas distintas al mismo tiempo.

функция all out

Вы можете достать противни с различными блюдами в один и тот же момент.

fonction dynamic

Vous pouvez programmer différentes entrées et sorties en fonction de votre service.

función dynamic

Se pueden programar distintas entradas y salidas en base a su servicio.

функция dynamic

Можно программировать различные входы и выходы в зависимости от вашей работы.

modular



tous les processus de cuisson ont été conçus et testés

La technologie du four Emotion permet de travailler de façon simple et rapide, la fonction ModularChef vous permettra d'utiliser **tous** les programmes de cuisson réalisés par les Chefs Modular. Tous les processus de cuisson **ont été conçus et testés pour obtenir des résultats impeccables.**

Chaque cycle de cuisson à l'intérieur de ModularChef est **visible et modifiable en temps réel**, même pendant le fonctionnement du four, sans devoir arrêter la cuisson. Chaque cycle de cuisson peut être modifié à son gré, être tout de suite sauvegarder dans **Mes Recettes** afin de pouvoir le récupérer n'importe quand.

Chaque cycle de cuisson enregistré dans **Modular Chef** offre la possibilité de lire directement sur l'écran la recette, les ingrédients, les quantités et les différentes plaques conseillés afin d'obtenir le résultat parfait. Le **livre de recette Modular Chef** est en constante évolution avec la réalisation de recettes venant de partout dans le monde. Pour cela vous pouvez télécharger de notre site web Modular tous les mises à jour et renouveler le livre de recette Modular Chef simplement à travers une clé **USB**.



best chef

La fonction **Best Chef** permet d'accéder à vos recettes favorites en 2 passages.

Avec une simple touche vous pourrez sauvegarder les cycles de cuisson plus utilisés dans **la section Favori**.

A l'intérieur de **Best Chef** existe en outre la section Récents, où vous pouvez aussi récupérer les derniers cycles de cuisson utilisés et, encore plus importante, consulter ceux qui n'ont pas été sauvegardés.



todos los programas de cocción realizados por los chef modular

La tecnología del Horno Emotion permite trabajar de manera simple y rápida, la función Modular Chef les permitirá utilizar todos los programas de cocción realizados por los Chef Modular. Todos los procesos de cocción están **estudiados y probados para obtener excelentes resultados**.

Cada proceso de cocción presente en Modular Chef se visualiza y se puede modificar en tiempo real, aún en fase de funcionamiento del horno, sin tener que interrumpir la cocción. Cualquier proceso de cocción se puede modificar a gusto, guardado posteriormente en su recetario Mis Recetas para después utilizarlo en cualquier momento.

Cada proceso de cocción presente en **Modular Chef**, ofrece la posibilidad de leer directamente desde la pantalla la receta con sus ingredientes, cantidades y tipos de fuentes recomendadas para obtener el resultado perfecto. El recetario Modular Chef está en continua evolución con la implementación de recetas de todo el mundo, por lo que se puede descargar directamente desde el sitio Modular todos las nuevas actualizaciones y renovar simplemente el recetario Modular Chef gracias a un simple dispositivo USB.

best chef

La función Best Chef permite acceder a sus recetas preferidas en 2 pasos.

Con un simple toque se pueden guardar los procesos de cocción más usados en la sección Preferidos.

En el interior del Best Chef existe además la sección Recientes, donde existe la posibilidad de consultar los últimos procesos de cocción utilizados, y muy importante, visualizar también los que no han sido guardados.

все программы приготовления созданы шеф-поварами Modular

Технологии печи Emotion обеспечивают простую и быструю работу: функция Modular Chef позволяет пользоваться всеми программами приготовления, созданными шеф-поварами Modular. Все процессы приготовления **разработаны и опробованы для получения безупречных результатов**.

Каждый процесс приготовления, присутствующий в Modular Chef, можно просматривать и изменять в режиме реального времени, в том числе во время работы печи, без необходимости останавливать приготовление. Каждый процесс приготовления можно изменять по своему усмотрению, а затем сохранять его в собственном сборнике рецептов «**Мои Рецепты**», к которому можно будет обратиться с любой момент.

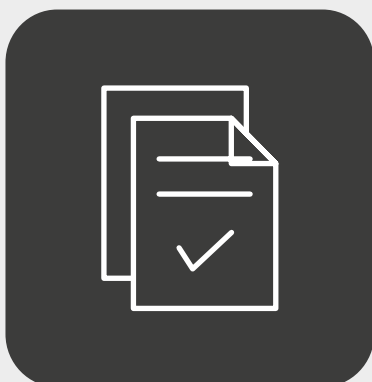
Для каждого процесса приготовления, введенного в **Modular Chef**, можно считывать рецепт непосредственно с экрана, включая все соответствующие ингредиенты и дозировки, а также типы рекомендуемых гастроемкостей – все для получения идеального результата. Сборник рецептов Modular Chef постоянно дорабатывается и дополняется рецептами блюд со всего мира, поэтому с сайта Modular можно напрямую скачивать все обновления и беспрепятственно пополнять сборник рецептов Modular Chef при помощи обычного USB-флеш-накопителя.

best chef

Функция Best CHEF обеспечивает доступ к вашим любимым рецептам всего за 2 шага.

Простым прикосновением к экрану вы сможете сохранить наиболее часто используемые процессы приготовления в разделе Избранное.

Кроме того, функция BEST CHEF включает в себя раздел Недавнее, благодаря которому вы сможете обращаться к последним из использованных процессов приготовления, а также – важный момент – просматривать и те, которые НЕ были сохранены.





⌚ 13:00

13/10/2018

🌡️ 100°C



CLEANING



RINSE



MANUAL



AUTOMATIC



the product you want

automatic washing system on

lavage

Le four Emotion est **Full Optional**, au-delà de la sonde à cœur multipoint, tous les modèles sont équipés d'une **douchette avec enrouleur** automatique de série et **lavage automatique**.

Après le service vous déciderez de lancer une de ces fonctions: Rinçage vite, Lavage manuel et Lavage automatique (soft-medium-hard)

Le four se **lavera en toute indépendance** et sera prêt pour une nouvelle journée de travail.

мойка

Печь Emotion поставляется **в полной комплектации**: помимо щупа в сердцевине продукта с несколькими датчиками, все модели оснащаются **съёмным душем** и **системой автоматической мойки**.

По окончании рабочего дня вы сможете выбрать одну из следующих функций: Быстрое ополаскивание, Ручная мойка, Автоматическая мойка (soft - medium - hard).

Печь осуществит **мойку в автоматическом режиме** и будет готова к новому рабочему дню.

lavado

El horno Emotion es **Full Optional**, además de la sonda al corazón multipunto, todos los modelos están equipados con **ducha extraíble** y **lavado automático**.

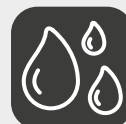
Después de un servicio podrán decidir si realizar una de las siguientes funciones: Enjuague rápido, Lavado Manual, Lavado Automático (soft - medium - hard).

El horno se **lavará autónomamente** y estará listo para una nueva jornada de trabajo.

systeme de lavage automatique

sistema de lavado automático

автоматическая мойка



rincer

Fabriqué avec seulement eau.
Activable/pouvant être arrêté à tout moment.

enjuague

Realizado solo con agua.
Se puede activar/detener en cualquier momento.

ополаскивание

Сделано с использованием только воды. Включается/выключается в нужный момент

lavage manuel

Le four avertit lorsque le détergent est ajouté et que la douchette est utilisée.

lavado manual

El horno avisa en el momento del agregado del detergente y para el uso de la ducha.

ручная мойка

Печь предупреждает, когда добавляется моющее средство во время использования душа

lavage automatique

3 cycles de lavage automatiques disponibles en version soft, medium et hard.

lavado automático

Disponibles 3 ciclos de lavado automático en las versiones soft, medium y hard.

автоматическая мойка

3 автоматических цикла мойки доступны в версиях soft, medium и hard.

modular

designed around you

developed from professional chefs for amazing chefs



✓
écran tactil sensitif
pantalla táctil capacitiva
емкостный сенсорный экран



✓
douchette amovible
ducha extraíble
съемный душ



✓
porte en verre double
puerta con doble vidrio
дверца с двойным остеклением



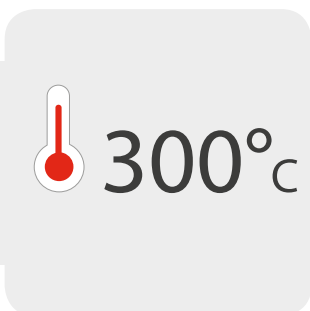
✓
poignée ergonomique
manija ergonómica
эргономичная ручка



✓
système de lavage automatique
sistema de lavado automático
автоматическая мойка



✓
port USB pour les mises à jour
puerto USB para actualizaciones
порт USB для обновлений



✓
température maximale 300°C
temperatura máxima 300°C
максимальная температура 300°C



✓
génération de vapeur
generación de vapor
образование пара



✓
sonde multipoint
sonda multipunto
многоточечный датчик



✓
cuissons sous-vide avec sonde multipoint
cocción al vacío con sonda
вакуумное приготовление с датчиком

 **wi-fi
connection**



modular

13:00 13/10/2016
HOME

- PRERISCALDO
- MANUALE
- RICETTARIO
- MULTIUSO
- LAVAGGIO
- BEST CHEF

13:00 13/10/2016
RICETTARIO

FRIMI	CARNI ROSSE	MANUALE
FRIMI	UOVA	210°C
POLLAI	PESCE	03:00
		100%

13/10/2016

210°C

03:00

100%

▶



plateau pour baguette

fuelle para baguette

Гастроёмкость для багетов

L'uniformité de cuisson de notre four Emotion et la large gamme des accessoires disponibles vont assurer des résultats parfaits dans les domaines de la pâtisserie, de la boulangerie et aussi de la gastronomie

La uniformidad de cocción del horno Emotion y la amplia gama de accesorios disponibles garantizan resultados perfectos en confitería, panadería y gastronomía.

Однородность приготовления печи Emotion и широкий ассортимент аксессуаров гарантируют отличные результаты в кондитерской, хлебобулочной и гастрономической областях.



emotion for professional people



when everything fits perfectly

the right accessories for the right oven

Les professionnels de la restauration se sont spécialisé pour être le support idéal pour chaque chef :

- Plateaux pour toutes les typologie des cuisines : pour les plats frits, pour les omelettes, pour les baguettes, de toutes les dimensions possibles et dans les meilleurs
- Supports complémentaires pour plaques de cuisson et chariot de transport de plateaux inclus dans le modèle EM E 20/11-D
- Hottes pour l'élimination des vapeurs conçues spécifiquement pour les fours Emotion
- Détergents et produits de nettoyage dédiés au four

Изучены профессиональными специалистами на кухне для правильной поддержки каждого шеф-повара:

- *Гастроемкости для всех типов приготовления:* для жареных блюд, для омлетов, для багетов, всех возможных размеров и в лучших материалах
- *Дополнительные подставки для гастроемкости и тележка для гастроемкости,* включена в модель EM E 20/11-D
- Специальные вытяжки для печей Emotion
- Моющие и чистящие средства, предназначенные для печи

Estudiados por lo profesionales de la restauración para ser el soporte adecuado para cada chef:

- *Fuentes para todas las cocciones:* para fritos, para tortillas, para baguette, de todos los tamaños posibles y de los mejores materiales
- *Soportes complementarios porta fuentes y carro porta fuentes* incluso en el modelo EM E 20/11-D
- *Campanas* para el abatimiento de humos diseñadas específicamente
- *Detergentes y material para la limpieza* dedicados al horno



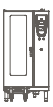
emotion plus:

- ✓ **plats marbrés pour la boulangerie**
fuentes de mármol para panadería
антипригарные гастроемкости для пекания
- ✓ **grill à poulet pour 8 unités**
fuentes para pollos, 8 unidades
решётка для 8 цыплят
- ✓ **pan pour omelettes**
fuente para tortillas
сковорода для омлетов



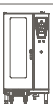


modular



vapeur directe
vapor directo
с прямой подачей пара

dessin diseño чертеж	modèle modelo модель	alimentation en gaz alimentación gas газоснабжение	alimentation électrique alimentación eléctrica электропитание	dimensions (cm) tamaños габариты	nombres de niveaux GN 1/1 número de fuentes GN 1/1 кол-во gastronормостей GN 1/1	espaces entre niveaux (mm) distancia entre fuentes расстояние между уровнями	puissance gaz totale(kW) tot. potencia gas общая газовая мощность	puissance électrique totale (kW) tot. potencia eléctrica общая электрическая мощность	voltage voltaje напряжение	piètement soporte подставка
	EM E 6/11-D	-	√	90x87x89,4 h	6	70	-	11,6	380-415V 3N 50-60Hz	EM SFR611
	EM E 10/11-D	-	√	90x87x117 h	10	70	-	16,7	380-415V 3N 50-60Hz	EM SFR1011
	EM E 20/11-D	-	√	90x87x217 h	20	70	-	33	380-415V 3N 50-60Hz	-

avec chaudière
vapor boiler
с бойлером

	EM E 6/11-B	-	√	90x87x89,4 h	6	70	-	14,1	380-415V 3N 50-60Hz	EM SFR611
	EM E 10/11-B	-	√	90x87x117 h	10	70	-	19,2	380-415V 3N 50-60Hz	EM SFR1011
	EM E 20/11-B	-	√	90x87x217 h	20	70	-	39	380-415V 3N 50-60Hz	-

piètement
soportes
подставки

	EM SFR611	pour / para / для EM E 6/11-B, EM E 6/11-D	81,5x56x84,5 h
	EM SFR1011	pour / para / для EM E 10/11-B, EM E 10/11-D	81,5x56x69,5 h

EM E 6/11-D
EM E 6/11-B



EM E 10/11-D
EM E 10/11-B



EM E 20/11-D
EM E 20/11-B





modular

enter the new kitchen

developed from professional chefs for amazing chefs

technology

HACCP
integrated
system

HTS

wi-fi
connection

CCS



1/16 phases





pasta/rice cooker

utility



fryer



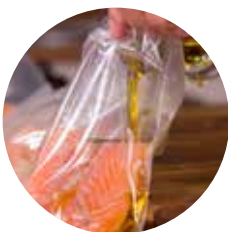
proofer



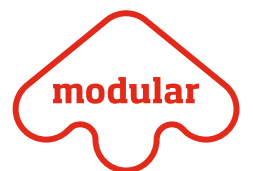
pizza oven



steak-house functions



sous vide cooking





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 el año 1986 Modular estudia, diseña y fabrica equipos de alta calidad dedicados a los profesionales de la restauración. Todos los productos están hechos con el objetivo de satisfacer todo tipo de necesidad, de garantizar la eficiencia y la seguridad en el cumplimiento de las normas internacionales y privilegiando, además, 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.





modular

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 778399
modular@modular.it

www.modular.it