

Emotion for professional people

modular sensation

1100



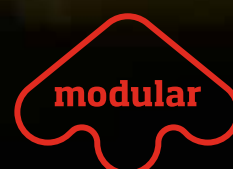


modular

sensation 1100 para los profesionales

Sensation 1100 nace para ofrecer algo más que las cocinas profesionales tradicionales. Un producto capaz de satisfacer las necesidades de potencia, fiabilidad y seguridad, ofreciendo, al mismo tiempo diseño elegante e imponente.

Las líneas armoniosas de los planos de trabajo facilitan la limpieza del equipo, la forma y la inclinación de los mandos que resultan cómodos y fáciles de leer.



Emotion for professional people

modular sensation

-
1100

diseño

Diseño refinado e imponente

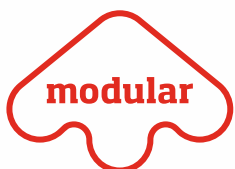
alta calidad

Planos estampados de gran espesor



diseño

Posibilidad de acabados en diferentes colores



alta calidad

Plano único opcional

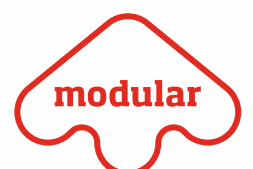
rejillas

Rejillas en acero de gran espesor

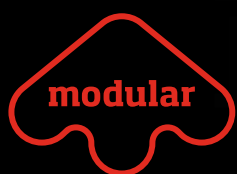


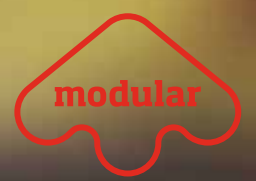
ergonómicos

Mandos ergonómicos con protección contra el agua IPX5



los elementos de cocina **modular**





Emotion for professional people

cocinas a gas

Las cocinas a gas ofrecen un refinado diseño y gran flexibilidad gracias a varias combinaciones: 2, 4, y 6 fuegos sobre horno o base. Fuegos de alta potencia realizados en hierro fundido y bronce con reparte-llama de doble corona. Potencias de 5,5 y 7,5 kw. Rejillas con soportes largos que las hacen adecuados para pequeñas ollas.



modular

placas radiantes a gas y eléctricas

Idóneas para comidas que requieren largas cocciones tales como salsas y guisos. El plano liso y la diferente temperatura disponible en la placa garantizan una enorme versatilidad. En las versiones a gas el calentamiento se transmite mediante un quemador central de 12 kw y la zona central alcanza una temperatura de 500° C.



Emotion for professional people

cocinas eléctricas

Disponibles en versiones de 2 o 4 fuegos cuadrados con alta potencia de 4 kw cada una.

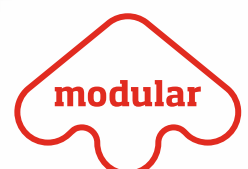
Cada elemento es sellado herméticamente al plano y controlado por un mando con 6 posiciones.



modular

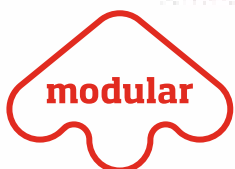
vitrocerámicas

Las vitrocerámicas ofrecen a los chefs un elevado control de la temperatura de trabajo y una fácil limpieza de la superficie de trabajo. Las zonas concéntricas de éstas máquinas permiten la regulación en pocos segundos de la temperatura.



cocinas de inducción

Las cocinas de inducción son idóneas si se necesita alta productividad en un tiempo reducido. A esto se suma su fácil limpieza. Disponibles con 2 o 4 zonas de 5 kW, las inducciones de la serie Sensation 1100 garantizan un rendimiento óptimo sin dispersión del calor en el ambiente y sin el calentamiento de la superficie de trabajo. Las zonas de cocción se activan solo con el contacto de ollas específicas. (Ø mínimo de olla: 12 cm)



cocedores de pasta

Las versiones a gas se distinguen por los detalles: la carga del agua se lleva a cabo mediante un grifo frontal y las cubas son estampadas en acero AISI 316.

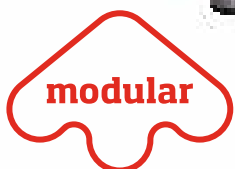
Garantizan una alta productividad de 1 kg. de masa cada 10 lts. y permiten diferentes usos. Además de la pasta pueden cocinar arroz o verduras.



baños maría

Modelos eléctricos dotados de resistencias blindadas externas a la cuba y calentamiento con control termostático.

Termostato de seguridad en caso de activación del calentamiento sin agua en cuba.
Alimentación a gas con quemadores en acero inox externos a la cuba, con regulación mediante válvula termostática de seguridad con termocopia. Regulación de la temperatura del agua de 30 a 90° C. Desagüe con rebosadero.



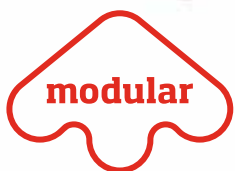
freidoras

Frituras perfectas y crujientes gracias a la elevada potencia y al calentamiento directo. Las versiones a gas están dotadas de intercambiadores de gas internos a la cuba, mientras que en los modelos eléctricos es a través de resistencias de alto rendimiento.



fry tops

Caracterizados por su alto rendimiento y limpieza pueden adaptarse a diferentes cocciones tales como carnes, pescados, verduras, etc. Las planchas están soldadas herméticamente al plano estampado, obteniendo así una única superficie de trabajo encastrada.



barbacoas

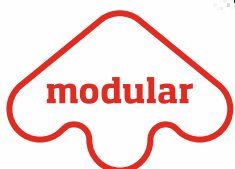
Aptas para una cocina mas ligera e hidratada, las parrillas de agua aportan suavidad y color a los alimentos gracias a una cocción indirecta y al calor de evaporación del agua contenida en el cajón debajo de la zona de cocción.



sartenes multifunción

Máquina multifunción adecuada para la cocción de salsas cremosas, guisos, arroces, y muchos otros. Todas las versiones están fabricadas en acero inox AISI 304 con fondos en acero dulce y acero inox AISI 304. Versiones en Compound bajo pedido. La introducción del agua en la cuba se realiza automáticamente mediante un pulsador con grifo. Tapa en acero inox AISI 304 dotado de maneta ergonómica.

Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas. Control de la temperatura (100 - 285° C) garantizada por termostato conectado directamente al interruptor. Termostato de seguridad que interviene en caso de funcionamiento anómalo.



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.

modular es
cocción
hornos
lavado
refrigeración
self service
islas de cocción
preparación
para el
profesional



HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

Modular España
Tlf.: 942 60 52 72
Fax: 942 61 28 00
info@modularprofesional.com
www.modularprofesional.com