

emotion for professional people



hornos modular **pratika line**

—
puerta abatible
apertura lateral
cámaras de fermentación





el profesional todo terreno

Amplia y completa gama de hornos que facilita el trabajo de los profesionales en cocina exaltando la autenticidad y la fragancia de los alimentos. La amplia gama de hornos Modular, cumple con las exigencias tanto de grandes como de pequeños restaurantes garantizando un alto rendimiento y facilidad de uso.

modular

diseñados pensando en usted

Mandos simples e intuitivos

Panel de control de fácil manejo con regulación de temperatura y tiempo de cocción.

Estructura robusta y fiable

Todos los modelos están fabricados en acero inox con cámara de cocción con ángulos redondeados, puertas con vidrio doble, maneta ergonómica y juntas extraíbles.

Amplia gama

Amplia elección entre hornos de convección eléctricos serie Pratika de 3 a 10 bandejas, disponibles en versión de pastelería y gastronomía y hornos a gas o eléctricos.

hornos modular

emotion

Alto rendimiento, tecnología, resistencia

multi line

profesional, sencillo, simple, adaptable

>pratika line

Ahorro de espacio, facilidad de uso



hornos modular pratika line

—
puerta abatible
puerta con bisagras lateral

Los hornos eléctricos a convección Pratika Line son un instrumento ideal para bares, pequeños restaurantes y tiendas de delicatessen.

Ofrecen la posibilidad de preparar de modo sencillo platos de todo tipo.

Están disponibles en dos versiones, **gastronomía** y **pastelería** con mandos **electromecánicos** o **digitales**.

La gama varía de hornos de 4 bandejas GN2/3 (O 433x333 mm) con puerta abatible, a modelos de 4 a 10 bandejas GN o EN (600x400) con puerta de apertura lateral.



puerta abatible



puerta con bisagra lateral

La gama de hornos **Pratika Line** se subdivide en:

hornos a convección/
mixtos electromecánicos
para pastelería



hornos a convección/
mixtos programables
para pastelería



hornos a convección/
mixtos electromecánicos
para gastronomía



hornos a convección/
mixtos programables
para gastronomía





modular

Panel modelos a
convección
electromecánicos en
vertical u horizontal

Pastelería	BEU443	BEU664
	BEU464/230	BEU1064
	BEU464	
	BERU364*	
Gastronomía	GEU423	GEU611
	GEU411/230	GEU1011
	GEU411	

forni con Apertura lateral
programmabili

Pastelería	BEU443 P	BEU664 P
	BEU464/230 P	BEU1064 P
	BEU464 P	
Gastronomía	GEU423 P	GEU611 P
	GEU411/230 P	GEU1011 P
	GEU411 P	



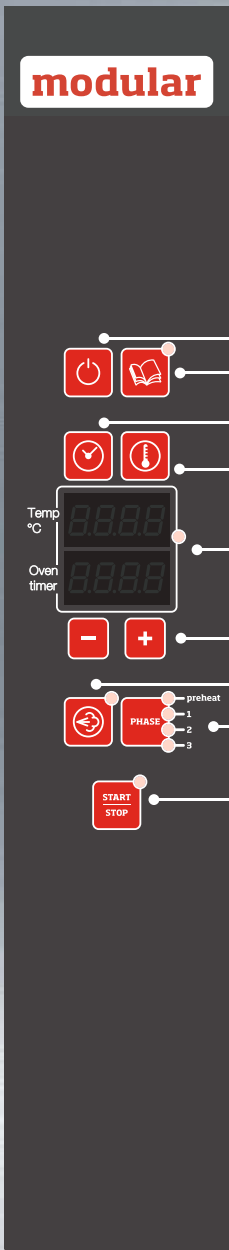
Regulación de
temperatura de 50 a
300°C

Indicador de
calentamiento en
funcionamiento

Regulación temporizador
de 1 a 120' o en continuo

Indicador de horno en
funcionamiento

Interruptor humidificador



Interruptor on/off

Programas de cocción

Ajuste de tiempo

Ajuste de temperatura en
cámara de cocción

Display digital visualización de
temperatura y tiempo de cocción

Selector temperatura y
tiempo de cocción

Interruptor humidificador

4 fases de cocción

Inicio cocción

* forno con puerta abatible e pannello verticale con comandi elettro-meccanici

forni con puerta
abatible electro-
mecánicos

Pasticceria	BER44ECO	BERU464
	BER443	BERU464S
	BER443S	BERU464PW
Gastronomia	GER423ECO	GERU411S
	GER423	GERU411PW
	GER423S	
	GERU411	

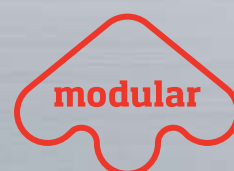
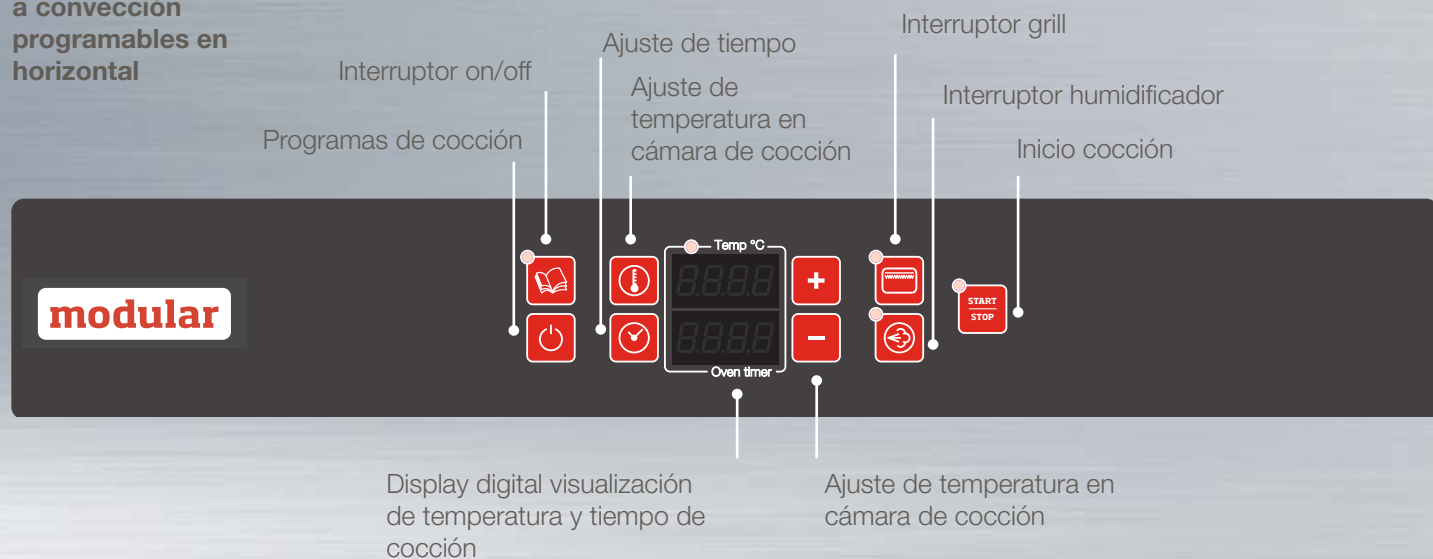
forni con porta a ribalta
programmabili

Pasticceria	BERU443S P
	BERU464S P
Gastronomia	GERU423S P
	GERU411S P

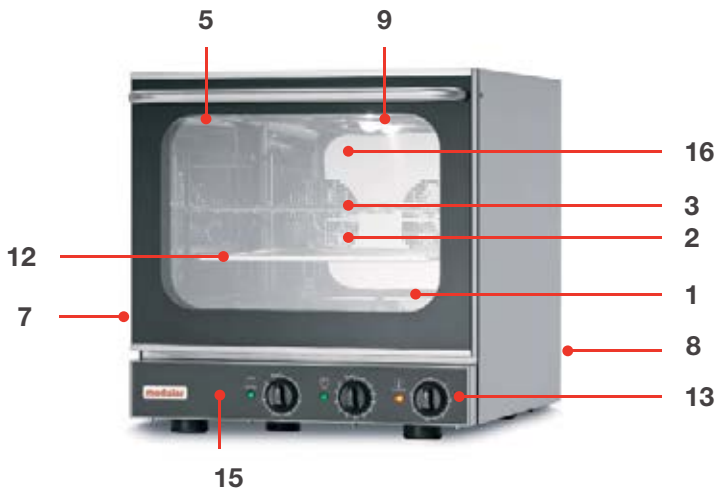


Hornos electromecánicos

Panel modelos
a convección
programables en
horizontal



características

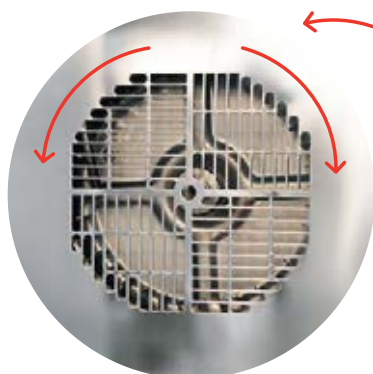


construcción

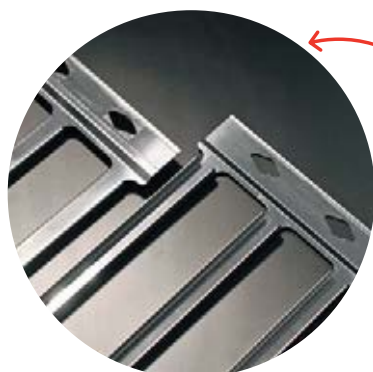
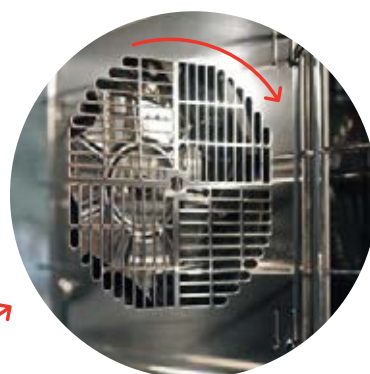
calidad en reducido espacio



1. Cámara de cocción en acero inox con ángulos redondeados

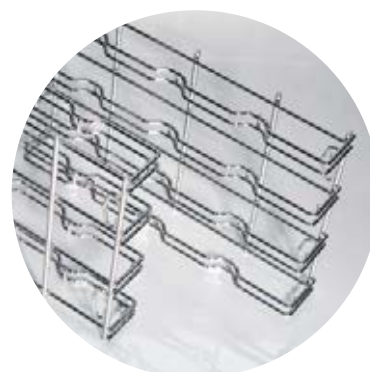


2. Ventilador en acero inox con auto-reverse
Para los modelos con puerta lateral y BERU 364
Turbina monodireccional
Para los modelos con puerta abatible

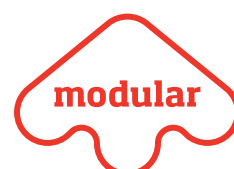


3. Kit portabandejas para transformación de gastronomía a pastelería y viceversa
Opcional

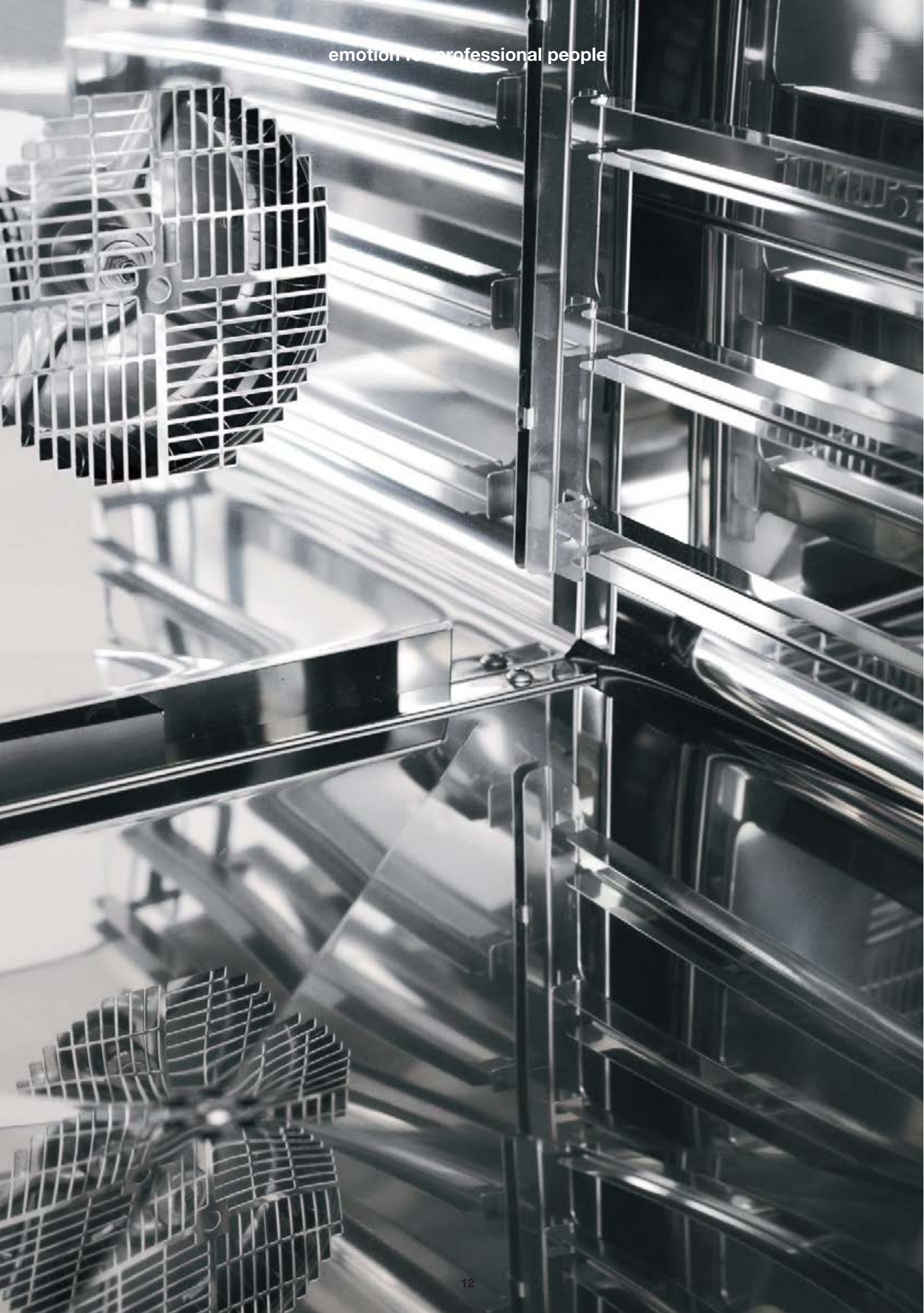
Kit portabandejas apto tanto para gastronomía como pastelería
Opcional para los modelos de 4 bandejas con apertura lateral



4. Fondo con forma de diamante
Para todos los modelos GN 1/1 y EN 600x400 (agujeros solo en modelos GN 1/1)



emotion for professional people



desarrollo
fiabilidad y fácil manejo



5. Junta de horno extraíble para sustitución



6. Puerta con vífrio doble y maneta hergonómica
En modelos con apertura lateral



7. Protección del desagüe
En modelos con puerta abatible



8. Toma de tierra
En modelos con puerta abatible



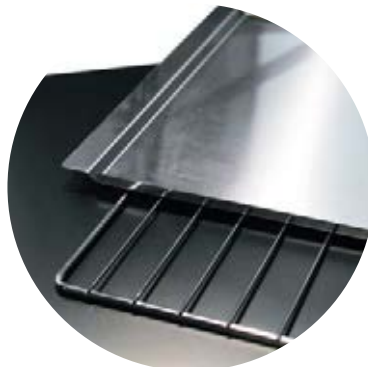
9. Iluminación interna de la cámara de cocción



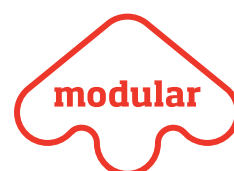
10. Micro-paro del ventilador para bloqueo de motores
En modelos con apertura lateral



11. Kit para la regulación de la ventilación de la cámara de cocción
Opcional en modelos con apertura lateral



12. Rejillas en dotación



emotion for professional people



Panel de mandos

Mandos sencillos en intuitivos



13. Regulación de la temperatura y el tiempo de cocción



14. Termostato digital
*Opción en modelos con
apertura lateral*



15. Pulsador manual de humidificación
Opcional en modelo BER 443/GER 423



16. Pulsador para la función grill
En modelos - S



modular

Hornos electromecánicos
puerta abatible

emotion for professional people

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	n° de bandejas	Espacio entre bandejas (mm)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje	Soporte	Cámara de fermentación
	BER443 ECO	Horno a convección eléctrico, 4 bandejas (433x333 mm), 2 ventiladores, puerta abatible	55,7x58,5x56,8 h	4	70	2,8	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	BER443	Horno a convección eléctrico, 4 bandejas (433x333 mm), 2 ventiladores, puerta abatible	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,3	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	BER443S	Horno a convección eléctrico con grill, 4 bandejas (433x333 mm), 2 ventiladores, puerta abatible	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	BERU364	Horno a convección eléctrico con humidificador, 3 bandejas (600x400 mm), 1 ventola, puerta abatible	82,5x68,5x49,2 h	3	75	3,6	220-240V 1N 50-60Hz	SFR46 SFR1046	LM8T64
	BERU464	Horno a convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (600x400 mm), 2 ventiladores, puerta abatible	72,4x73x59,8 h	4	70	3,3	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64
	BERU464 PW	Horno a convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (600x400 mm), 2 ventiladores, puerta abatible	72,4x73x59,8 h	4	70	4,8	380-415V 3N 50-60Hz	-	LM8T64
	BERU464S	Horno a convección eléctrico con humidificador y grill, 4 bandejas (600x400 mm), 2 ventiladores, puerta abatible	72,4x73x59,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64
	GER423 ECO	Horno a convección eléctrico, 4 bandejas (GN 2/3), 2 ventiladores, puerta abatible	55,7x58,5x56,8 h	4	70	2,8	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	GER423	Horno a convección eléctrico, 4 bandejas (GN 2/3), 2 ventiladores, puerta abatible	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,3	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	GER423S	Horno a convección eléctrico con grill, 4 bandejas (GN 2/3), 2 ventiladores, puerta abatible	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	GERU411	Horno a convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, puerta abatible	72,4x73x59,8 h	4	70	3,3	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64
	GERU411 PW	Horno a convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, puerta abatible	72,4x73x59,8 h	4	70	4,8	380-415V 3N 50-60Hz	-	LM8T64
	GERU411S	Horno a convección eléctrico con humidificador y grill, 4 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, puerta abatible	72,4x73x59,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64
	SFR23	Soporte con estante apto para horno 4 bandejas	57,3x56x86,5 h	-	-	-	-		
	SFR46	Soporte con estante apto para horno 4/6 bandejas	74x56x86,5 h	-	-	-	-		
	SFR1046	Soporte con estante apto para horno 10 bandejas	74x56x66,5 h	-	-	-	-		

Soportes

BER443/ECO/S
GER423/ECO/S



BERU364



BERU464/PW/S
GERU411/PW/S



Hornos electromecánicos
Apertura lateral

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	n° de bandejas	Espacio entre bandejas (mm)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje	Soporte	Cámara de fermentación
	BEU443	Horno a convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (433x333 mm), 2 ventiladores, Apertura lateral	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR23	LM8T64
	BEU464/230	Horno a convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (600x400 mm), 2 ventiladores, Apertura lateral	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	BEU464	Horno a convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (600x400 mm), 2 ventiladores, Apertura lateral	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	BEU664	Horno a convección eléctrico con humidificador, 6 bandejas (600x400 mm), 2 ventiladores, Apertura lateral	83,3x71x71 h	6	75	7,7	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	BEU1064	Horno a convección eléctrico con humidificador, 10 bandejas (600x400 mm), 3 ventiladores, Apertura lateral	83,3x71x101 h	10	75	11,5	380-415V 3N 50-60Hz	SFR1046	LM12T64 LM16T64
	GEU423	Horno a convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (GN 2/3), 2 ventiladores, Apertura lateral	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR23	LM8T64
	GEU411/230	Horno a convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, Apertura lateral	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	GEU411	Horno a convección eléctrico con humidificador, 4 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, Apertura lateral	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	GEU611	Horno a convección eléctrico con humidificador, 6 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, Apertura lateral	83,3x71x71 h	6	75	7,7	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	GEU1011	Horno a convección eléctrico con humidificador, 10 bandejas (GN 1/1), 3 ventiladores, Apertura lateral	83,3 x71x101 h	10	75	11,5	380-415V 3N 50-60Hz	SFR1046	LM12T64 LM16T64

Soportes

	SFR23	Soporte con estante apto para horno 4 bandejas	57,3x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR46	Soporte con estante apto para horno 4/6 bandejas	74x56x86,5 h	-	-	-	-
	SFR1046	Soporte con estante apto para horno 10 bandejas	74x56x66,5 h	-	-	-	-



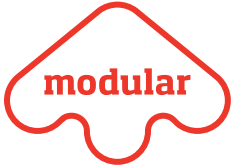
n. 2 n. 4



n. 2 n. 6



n. 2 n. 10



Hornos programables
puerta abatible

emotion for professional people

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	n° de bandejas	Espacio entre bandejas (mm)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje	Soporte	Cámara de fermentación
	BERU443SP	Horno a convección eléctrico programable con humidificador y grill, 4 bandejas (433x333 mm), 2 ventiladores, puerta abatible	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T43
	BERU464SP	Horno a convección eléctrico programable con humidificador y grill, 4 bandejas (600x400 mm), 2 ventiladores, puerta abatible	72,4x73x59,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64
	GERU423SP	Horno a convección eléctrico programable con humidificador y grill, 4 bandejas (GN 2/3), 2 ventiladores, puerta abatible	55,7x58,5x56,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64
	GERU411SP	Horno a convección eléctrico programable con humidificador y grill, 4 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, puerta abatible	72,4x73x59,8 h	4	70	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	-	LM8T64

BERU443/S P
GERU423S P



BERU464S P
GERU411S P



Hornos programables
Apertura lateral

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	n° de bandejas	Espacio entre bandejas (mm)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje	Soporte	Cámara de fermentación
	BEU443P	Horno a convección eléctrico programable con humidificador, 4 bandejas (433x333 mm), 2 ventiladores, Apertura lateral	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR23	LM8T64
	BEU464/230P	Horno a convección eléctrico programable con humidificador, 4 bandejas (600x400 mm), 2 ventiladores, Apertura lateral	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	BEU464P	Horno a convección eléctrico programable con humidificador, 4 bandejas (600x400 mm), 2 ventiladores, Apertura lateral	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	BEU664P	Horno a convección eléctrico programable con humidificador, 6 bandejas (600x400 mm), 3 ventiladores, Apertura lateral	82,5x71x71 h	6	75	7,7	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	BEU1064P	Horno a convección eléctrico programable con humidificador, 10 bandejas (600x400 mm), 3 ventiladores, Apertura lateral	82,5x71x101 h	10	75	11,5	380-415V 3N 50-60Hz	SFR1046	LM12T64 LM16T64
	GEU423P	Horno a convección eléctrico programable con humidificador, 4 bandejas (GN 2/3), 2 ventiladores, Apertura lateral	65,8x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR23	LM8T64
	GEU411/230P	Horno a convección eléctrico programable con humidificador, 4 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, Apertura lateral	82,5x68,5x56 h	4	75	3,5	220-240V 1N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	GEU411P	Horno a convección eléctrico programable con humidificador, 4 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, Apertura lateral	82,5x68,5x56 h	4	75	6,3	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	GEU611P	Horno a convección eléctrico programable con humidificador, 6 bandejas (GN 1/1), 2 ventiladores, Apertura lateral	83,3x71x71 h	6	75	7,7	380-415V 3N 50-60Hz	SFR46	LM8T64
	GEU1011P	Horno a convección eléctrico programable con humidificador, 10 bandejas (GN 1/1), 3 ventiladores, Apertura lateral	83,3x71x101 h	10	75	11,5	380-415V 3N 50-60Hz	SFR1046	LM12T64 LM16T64

Soportes

	SFR23	Soporte con estante apto para horno 4 bandejas	57,3x56x86,5 h	-	-	-	-		
	SFR46	Soporte con estante apto para horno 4/6 bandejas	74x56x86,5 h	-	-	-	-		
	SFR1046	Soporte con estante apto para horno 10 bandejas	74x56x66,5 h	-	-	-	-		

BEU464/230 P
GEU411/230 P
BEU464 P
GEU411 P



BEU664 P
GEU611 P



BEU1064 P
GEU1011 P





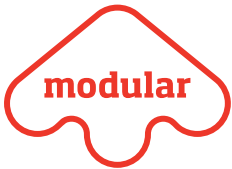
n. 2 n. 4



n. 2 n. 6



n. 2 n. 10



modular cámaras de fermentación

Las cámaras de fermentación están pensadas para simplificar y acelerar algunas fases de preparación y tiene la doble función de fermentar croissants y otros productos de pastelería y panadería y mantener calientes ciertos alimentos recién hechos.

Actúan como soporte para Hornos Pratika y Multi Line gracias al sistema de fijación superior.



Rango 20-60 C°



Cuba



GN-EN



LM8T43



LM8T64



LM12T64



LM16T64

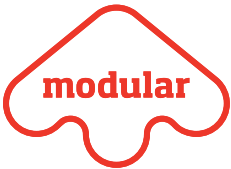
Cámaras de fermentación

Cámara construida en acero inoxidable con posibilidad de introducir tanto bandejas de pastelería como de gastronomía.

Están disponibles cuatro modelos (todos son aptos tanto para hornos serie Pratika como Multi Line)

- Modelo 8 bandejas dim. 433x333 mm o GN 2/3, par hornos modelos BER y GER
- Modelo 8 bandejas dim. 600x400 mm o GN 1/1, par hornos Pratika modelos BEU, GEU y BERU 4 e 6 bandejas; y hornos Multi line modelos 5 bandejas
- Modelo 6+6 bandejas dim. 600x400 o GN 1/1 (con columnas), para hornos Pratika modelos BEU1064 y GEU1011; hornos Multi line modelos 10 bandejas
- Modelo 8+8 bandejas dim. 600x400 o GN 1/1 (con 2 columnas), para hornos Pratika modelos BEU1064 y GEU1011; hornos Multi line modelos 10 bandejas

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	n° de bandejas	Espacio entre bandejas (mm)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje
	LM8T43	Cámara de fermentación 8 bandejas dim. 433x333 mm o GN 2/3	56x58,5x90 h	8	75	1,5	220-240V 1N 50-60Hz
	LM8T64	Cámara de fermentación 8 bandejas dim. 600x400 mm o GN1/1	82,5x71x90 h	8	75	2	220-240V 1N 50-60Hz
	LM12T64	Cámara de fermentación 6+6 bandejas (Colocadas en 2 columnas) dim. 600x400 o GN 1/1	97x73x70 h	12	75	2	220-240V 1N 50-60Hz
	LM16T64	Cámara de fermentación 8+8 bandejas (Colocadas en 2 columnas) dim. 600x400 o GN 1/1	99,5x79,5x80 h	16	75	2	220-240V 1N 50-60Hz





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 eficiencia y la seguridad respetando la normativa internacional y favoreciendo un bajo impacto ambiental. Calidad, flexibilidad e innovación son las características que nos distinguen.





modular

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