emotion for professional people

modular pratika

-

700
900

HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

modular

descubre la nueva pratika

Una cocina compuesta de equipos modulares, que garantizan calidad y altas prestaciones para satisfacer las exigencias de los profesionales del sector. La modularidad hace ésta línea versátil y funcional en el aprovechamiento del espacio. Características como la robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, sabrán conquistar la plena confianza de la clientela más exigente.

modular

no se trata solo de cocinar

diseño

Funcionalidad y elegancia

alta calidad

Plano en acero inox,
de gran espesor

rejillas

Rejillas de hierro fundido con soportes largos, lo que las hace también adecuadas para ollas pequeñas.

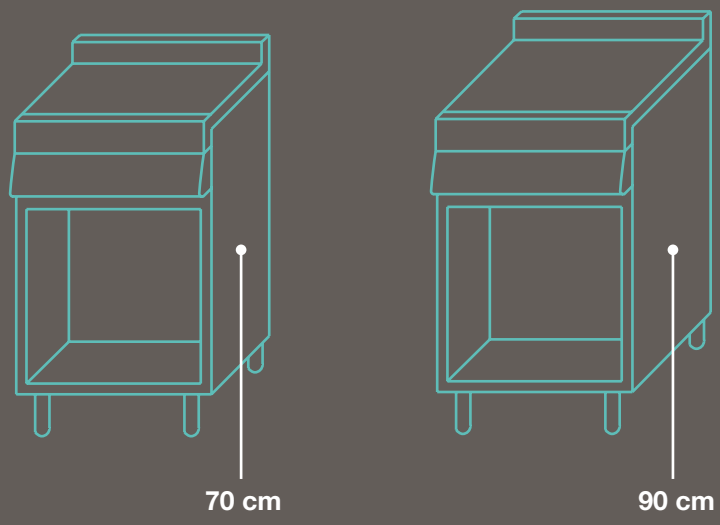
alta potencia

ergonomía

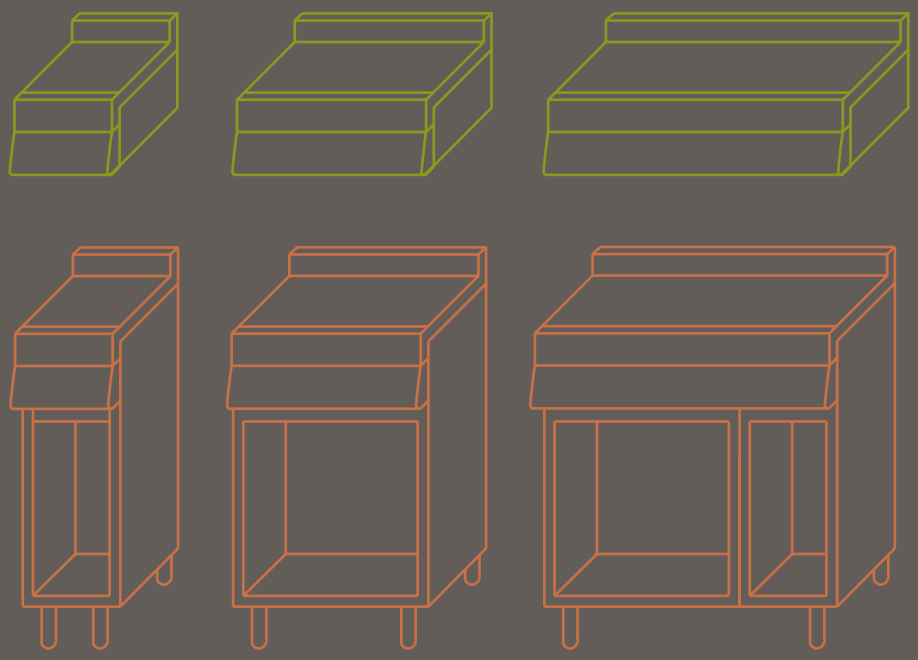
modular

modulararidad
700
900

Profundidad



Módulos top y monoblock



40 cm 80 cm 120 cm

modular

las opciones

bordes redondeados

sistema de laberinto

tiradores robustos

modular

los elementos de cocina modular

modular

cocinas y placas radiantes a gas

Cocinas a gas

Las cocinas a gas ofrecen 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 o mono corona y cubas recoge-grasas extraíbles. Potencias de 3,7, 5,5 y 7,5* kw. Rejillas con soportes largos que las hacen adecuado para pequeñas ollas..

** Solo en la serie 900.*

Placas radiantes a gas

Estas máquinas son indicadas para la elaboración de platos que requieren tiempos de cocción largos y constantes como salsas y guisos.

Planchas de hierro fundido radiante de espesor de 1,5 cm. Llegan a alcanzar 500° C en la zona central y 300° C en las zonas externas.

1
Horno fabricado en acero inox, con capacidad de 3 bandejas GN 2/1. Contrapuerta en acero inox con juntas de laberinto.

Mod. gas con fuegos de elevada potencia y llama estabilizada.

Mod. eléctricos estáticos a convección, disponible también en la versión con maxi-horno.*

**Solo en la serie 900*

modular

Cocinas y placas radiantes a gas
Elementos

2 fuegos

4 fuegos

6 fuegos

Placa radiante

Mini Placa radiante
+ 2 fuegos

Placa radiante
+ 2 fuegos

Mini Placa radiante
+ 4 fuegos

modular

modular

700

Cocinas a gas

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia fuegos (kW)	Potencia horno a gas (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia total gas (kW)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje
	PK 70/40 PCGB-P	Cocina a gas, 2 fuegos	40x73x87 h	1x3,7 1x5,5	-	-	9,2	-	-
	PK 70/80 PCGB-P	Cocina a gas, 4 fuegos	80x73x87 h	2x3,7 2x5,5	-	-	18,4	-	-
	PK 70/120 PCGB-P	Cocina a gas, 6 fuegos	120x73x87 h	4x3,7 2x5,5	-	-	25,8	-	-
	PK 70/80 CFGB	Cocina a gas, 4 fuegos, horno a gas	80x73x87 h	2x3,7 2x5,5	8	-	26,4	-	-
	PK 70/120 CFGB	Cocina a gas, 6 fuegos, horno a gas	120x73x87 h	4x3,7 2x5,5	8	-	33,8	-	-
	PK 70/120 CFGGB	Cocina a gas, 6 fuegos, maxi horno a gas	120x73x87 h	4x3,7 2x5,5	10	-	35,8	-	-
	PK 70/80 CFGEB	Cocina a gas, 4 fuegos, horno eléctrico	80x73x87 h	2x3,7 2x5,5	-	6	18,4	6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/120 CFGEB	Cocina a gas, 6 fuegos, horno eléctrico	120x73x87 h	4x3,7 2x5,5	-	6	25,8	6	380-415V 3N 50-60Hz

Placas radiantes a gas

	PK 70/80 TPG-P	Placa radiante gas	80x73x87 h	1x9(p)	-	-	9	-	-
	PK 70/80 TPFG	Placa radiante gas, horno a gas	80x73x87 h	1x9(p)	8	-	17	-	-
	PK 70/120 TPFGB	Placa radiante gas + 2 fuegos su horno a gas	120x73x87 h	1x9(p) 1x3,7(f) 1x5,5(f)	8	-	26,2	-	-
	PK 70/80 TPPCGB-P	Mini Placa radiante gas + 2 fuegos	80x73x87 h	1x6(p) 1x3,7(f) 1x5,5(f)	-	-	15,2	-	-
	PK 70/80 TPPCFGB	Mini Placa radiante gas + 2 fuegos su horno a gas	80x73x87 h	1x6(p) 1x3,7(f) 1x5,5(f)	8	-	23,2	-	-
	PK 70/120 TPPCG2B-P	Mini Placa radiante gas + 4 fuegos	120x73x87 h	1x6(p) 2x3,7(f) 2x5,5(f)	-	-	24,4	-	-
	PK 70/120 TPPCFG2B	Mini Placa radiante gas + 4 fuegos su horno a gas	120x73x87 h	1x6(p) 2x3,7(f) 2x5,5(f)	8	-	32,4	-	-

(p)= Plancha; (f)= Fuegos
Todos los modelos están disponibles también en versión top (-T) o sobre base abierta
Todos los planos de cocción a gas están disponibles también en versión con cuba en acero inox.

900

Cocinas a gas

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia fuegos (kW)	Potencia horno a gas (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia total gas (kW)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje
	PK 90/40 PCGB-P	Cocina a gas, 2 fuegos	40x90x87 h	1x5,5 1x7,5	-	-	13	-	-
	PK 90/80 PCGB-P	Cocina a gas, 4 fuegos	80x90x87 h	2x5,5 2x7,5	-	-	26	-	-
	PK 90/120 PCGB-P	Cocina a gas, 6 fuegos	120x90x87 h	4x5,5 2x7,5	-	-	37	-	-
	PK 90/80 CFGB	Cocina a gas, 4 fuegos, horno a gas	80x90x87 h	2x5,5 2x7,5	8	-	34	-	-
	PK 90/120 CFGB	Cocina a gas, 6 fuegos, horno a gas	120x90x87 h	4x5,5 2x7,5	8	-	45	-	-
	PK 90/120 CFGGB	Cocina a gas, 6 fuegos, maxi horno a gas	120x90x87 h	4x5,5 2x7,5	12	-	49	-	-
	PK 90/80 CFGEB	Cocina a gas, 4 fuegos, horno eléctrico	80x90x87 h	2x5,5 2x7,5	-	6	26	6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFGEBV	Cocina a gas, 4 fuegos, horno eléctrico a **convección**	80x90x87 h	2x5,5 2x7,5	-	6	26	6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/120 CFGEB	Cocina a gas, 6 fuegos, horno eléctrico	120x90x87 h	4x5,5 2x7,5	-	6	37	6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/120 CFGEBV	Cocina a gas, 6 fuegos, horno eléctrico a **convección**	120x90x87 h	4x5,5 2x7,5	-	6	37	6	380-415V 3N 50-60Hz

Placas radiantes a gas

	PK 90/80 TPG-P	Placas radiantes a gas	80x90x87 h	1x12(p)	-	-	12	-	-
	PK 90/80 TPFG	Placas radiantes a gas, horno a gas	80x90x87 h	1x12(p)	8	-	20	-	-
	PK 90/120 TPFGB	Placas radiantes a gas, 2 fuegos, horno a gas	120x90x87 h	1x12(p) 1x5,5(f) 1x7,5(f)	8	-	33	-	-
	PK 90/80 TPPCGB-P	Mini Placa radiante a gas + 2 fuegos	80x90x87 h	1x7(p) 1x5,5(f) 1x7,5(f)	-	-	20	-	-
	PK 90/80 TPPCFGB	Mini Placa radiante a gas + 2 fuegos, horno a gas	80x90x87 h	1x7(p) 1x5,5(f) 1x7,5(f)	8	-	28	-	-
	PK 90/120 TPPCG2B-P	Mini Placa radiante a gas + 4 fuegos	120x90x87 h	1x7(p) 2x5,5(f) 2x7,5(f)	-	-	33	-	-
	PK 90/120 TPPCFG2B	Mini Placa radiante a gas + 4 fuegos, horno a gas	120x90x87 h	1x7(p) 2x5,5(f) 2x7,5(f)	8	-	41	-	-

(p)= Plancha; (f)= Fuegos
Todos los modelos están disponibles también en versión top (-T) o sobre base abierta.
Todos los planos de cocción a gas están disponibles también en versión con cuba en acero inox.

modular

quemadores eléctricos y encimera sólidas

Cocinas eléctricas

Las cocinas eléctricas son una alternativa viable al gas. Las placas de alto rendimiento de fundición ofrecen la posibilidad de trabajar con rapidez y sin disminuir la potencia.

Placas redondas y cuadradas de 2,6 kW en la serie 700.

Placas cuadradas de 3,5-4 kW* en la serie 900.

** Solo para placas basculantes*

Placas radiantes eléctricas

Las placas radiantes eléctricas son regulables en cuatro áreas de trabajo independientes entre sí con 2,5 kW de potencia en la serie 700 y 3,4 kW en la serie 900, lo que le permite trabajar con diferentes temperaturas, en las mismas superficie de cocción.

modular

Cocinas y placa radiante eléctricas
Elementos

2 placas redondas
serie 700

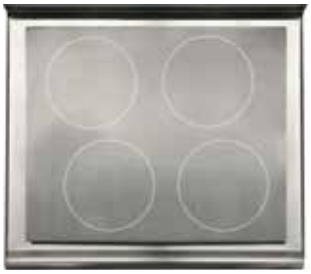
4 placas redondas
serie 700

2 placas cuadradas
serie 700/900

4 placas cuadradas
serie 700/900

2 placas basculantes
serie 900

4 placas basculantes
serie 900



Placa radiante
serie 700

Placa radiante
serie 900

modular

700

Cocinas eléctricas

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia Plancha (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje
	PK 70/40 PCE-P	Cocina eléctrica, 2 placas redondas	40x73x87 h	2x2,6	-	5,2	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 PCE-P	Cocina eléctrica, 4 placas redondas	80x73x87 h	4x2,6	-	10,4	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 CFE	Cocina eléctrica, 4 placas redondas, horno eléctrico	80x73x87 h	4x2,6	6	16,4	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/40 PCEQ-P	Cocina eléctrica, 2 placas cuadradas	40x73x87 h	2x2,6	-	5,2	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 PCEQ-P	Cocina eléctrica, 4 placas cuadradas	80x73x87 h	4x2,6	-	10,4	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 CFEQ	Cocina eléctrica, 4 placas cuadradas, horno eléctrico	80x73x87 h	4x2,6	6	16,4	380-415V 3N 50-60Hz

Placa radiante eléctricas

	PK 70/80 TPE-P	Placa radiante eléctrico, 4 zonas de cocción	80x73x87 h	4x2,5	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 TPFE	Placa radiante eléctrico, 4 zonas de cocción, horno eléctrico	80x73x87 h	4x2,5	6	16	380-415V 3N 50-60Hz

Todos los modelos están disponibles también en versión top (-T) y sobre base abierta.

900

Cocinas eléctricas

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia Plancha (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje
	PK 90/40 PCES-P	Cocina eléctrica, 2 placas cuadradas	40x90x87 h	2x3,5	-	7	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 PCES-P	Cocina eléctrica, 4 placas cuadradas	80x90x87 h	4x3,5	-	14	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFES	Cocina eléctrica, 4 placas cuadradas, horno eléctrico	80x90x87 h	4x3,5	6	20	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFESV	Cocina eléctrica, 4 placas cuadradas, horno eléctrico a convección	80x90x87 h	4x3,5	6	20	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/40 PCER-P	Cocina eléctrica, 2 placas cuadradas basculantes	40x90x87 h	2x4	-	8	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 PCER-P	Cocina eléctrica, 4 placas cuadradas basculantes	80x90x87 h	4x4	-	16	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFER	Cocina eléctrica, 4 placas cuadradas basculantes, horno eléctrico	80x90x87 h	4x4	6	22	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFERV	Cocina eléctrica, 4 placas cuadradas basculantes, horno eléctrico a convección	80x90x87 h	4x4	6	22	380-415V 3N 50-60Hz

Placa radiante eléctricas

	PK 90/80 TPE-P	Placa radiante eléctrico, 4 zonas de cocción	80x90x87 h	4x3,4	-	13,6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 TPFE	Placa radiante eléctrico, 4 zonas de cocción, horno eléctrico	80x90x87 h	4x3,4	6	19,6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 TPFEV	Placa radiante eléctrico, 4 zonas de cocción, horno eléctrico a convección	80x90x87 h	4x3,4	6	19,6	380-415V 3N 50-60Hz

Todos los modelos están disponibles también en versión top (-T) y sobre base abierta.

modular

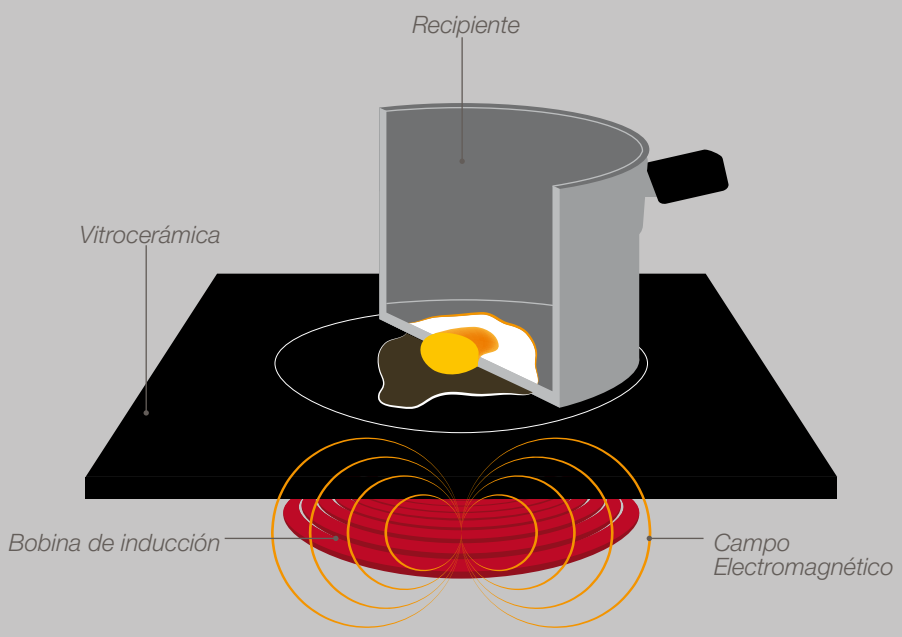
emotion for professional people

cocinas de inducción y vitrocerámicas

Inducción

Eligir una cocina de inducción significa que se puede trabajar de manera segura, reduciendo el tiempo de cocción y con una superficie de trabajo de fácil limpieza.

El funcionamiento de la cocina de inducción se basa en el principio de los campos electromagnéticos, que se activan con la presencia de la parte inferior ferrosa de la olla, provocando el calentamiento inmediato el interior de la misma. Diámetro mínimo de la sartén de 13 cm.



1. El fuego se compone de una bobina espiral de cobre

2. La corriente atraviesa la bobina generando un campo magnético

3. El campo de la bobina induce corriente atravesando la base del recipiente metálico

4. Producción de calor solamente en la base del recipiente

Vitrocerámica

La vitrocerámica en cambio ofrece una cocción similar a las placas eléctricas pero con un mejor rendimiento. Además, la superficie de trabajo asegura una fácil limpieza.

Gracias a las 6 regulaciones de temperatura, la vitrocerámica dispone de alta potencia y proporciona un aumento del rendimiento sobre las cocinas eléctricas tradicionales.

Inducciones y vitrocerámicas
Elementos

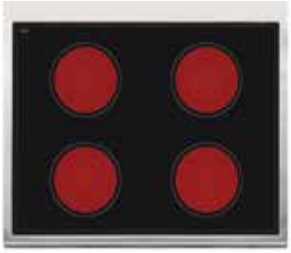
2 zonas

4 zonas

Inducciones
serie 700: 3,5 kW para cada zona
serie 900: 5 kW para cada zona.

Disponible anche in versión wok con Potencia da 5 kW

2 zonas



4 zonas

Vitrocerámicas
serie 700: 2,5 kW para cada zona
serie 900: 3,4 kW para cada zona

		Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia Plancha (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje
Vitrocerámicas	*Serie 700*		**PK 70/40 PVE-P**	Plano de cocción in vitrocerámicas, 2 zonas de cocción	40x73x87 h	2x2,5	-	5	380-415V 3N 50-60Hz
			PK 70/80 PVE-P	Plano de cocción in vitrocerámicas, 4 zonas de cocción	80x73x87 h	4x2,5	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
			PK 70/80 CFVE	Plano de cocción en vitrocerámica, 4 zonas de cocción, horno eléctrico	80x73x87 h	4x2,5	6	16	380-415V 3N 50-60Hz
	Serie 900		**PK 90/40 PVE-P**	Plano de cocción en vitrocerámica, 2 zonas de cocción	40x90x87 h	2x3,4	-	6,8	380-415V 3N 50-60Hz
			PK 90/80 PVE-P	Plano de cocción en vitrocerámica, 4 zonas de cocción	80x90x87 h	4x3,4	-	13,6	380-415V 3N 50-60Hz
			PK 90/80 CFVE	Plano de cocción en vitrocerámica, 4 zonas de cocción, horno eléctrico	80x90x87 h	4x3,4	6	19,6	380-415V 3N 50-60Hz
			PK 90/80 CFVEV	Plano de cocción en vitrocerámica, 4 zonas de cocción, horno eléctrico a convección	80x90x87 h	4x3,4	6	19,6	380-415V 3N 50-60Hz
Inducciones	*Serie 700*		**PK 70/40 IND-P**	Plano de cocción a inducción, 2 zonas de cocción	40x73x87 h	2x3,5	-	7	380-415V 3 50-60Hz
			PK 70/80 IND-P	Plano de cocción a inducción, 4 zonas de cocción	80x73x87 h	4x3,5	-	14	380-415V 3 50-60Hz
			PK 70/40 INDW	Wok a inducción	40x73x87 h	1x5	-	5	380-415V 3 50-60Hz
	Serie 900		**PK 90/40 IND-P**	Plano de cocción a inducción, 2 zonas de cocción	40x90x87 h	2x5	-	10	380-415V 3 50-60Hz
			PK 90/80 IND-P	Plano de cocción a inducción, 4 zonas de cocción	80x90x87 h	4x5	-	20	380-415V 3 50-60Hz
			PK 90/40 INDW-P	Wok a inducción	40x90x87 h	1x5	-	5	380-415V 3 50-60Hz

Todos los modelos están disponibles también en versión top (-T) y sobre base abierta.

cocedores de pasta y baños maría

Cuece-pastas

Funcional y fiable, los cuece-pastas a gas y eléctricos Pratika garantizan una alta productividad (alrededor de 1 Kg. de masa cada 10 litros) y permiten diferentes usos. Además de la pasta se puede cocinar arroz o verduras. El funcionamiento electromecánico del grifo de agua permite su instalación en cualquier cocina.

Cubas de 26 lts. en la serie 700 y de 40 lts. en la serie 900, fabricadas en acero inoxidable AISI 316, fuegos externos con llama estabilizada (modelos a gas). Resistencia acorazada Incoloy colocadas dentro de la cuba (modelos eléctricos).

Baños maría

Los baños maría a gas y eléctricos son productos funcionales para el mantenimientos de salsas, guarniciones y otros platos.

Cubas disponibles en versiones GN1/1 o GN2/1 en la serie 700 y en versiones GN1/1+1/3 o 2xGN1/1+2xGN1/3 en la serie 900.

modular

Cuece-pastas e Baños maría
Elementos

1 cuba

2 cubas

Cuece-pastas serie 700/900
Serie 700: capacidad cuba 26 litros.
Serie 900: capacidad cuba 40 litros.

Baños maría
40 cm

Baños maría
80 cm

Baños maría serie 700/900
serie 700: cuba adecuada a cubetas GN 1/1 en la módulo de 40 cm, capacidad doble en los de 80 cm.
Serie 900: cuba adecuada a cubetas GN 1/1+1/3 en el modulo 40 cm e 2xGN 1/1+ 2xGN1/3 en el modulo da 80 cm.

Cuece-pastas

	Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia total gas (kW)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje
Serie 700		**PK 70/40 CPGS**	Cuece-pastas gas, 1 cuba da 26 L	40x73x87 h	9,5	-	-
		PK 70/40 CPES	Cuece-pastas eléctrico, 1 cuba da 26 L	40x73x87 h	-	7,6	380-415V 3N 50-60Hz
		PK 70/80 CPGS	Cuece-pastas gas, 2 cubas da 26+26 L	80x73x87 h	19	-	-
		PK 70/80 CPES	Cuece-pastas eléctrico, 2 cubas da 26+26 L	80x73x87 h	-	15,2	380-415V 3N 50-60Hz
Serie 900		**PK 90/40 CPGS**	Cuece-pastas gas, 1 cuba da 40 L	40x90x87 h	11,8	-	-
		PK 90/40 CPES	Cuece-pastas eléctrico, 1 cuba da 40 L	40x90x87 h	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
		PK 90/80 CPGS	Cuece-pastas gas, 2 cubas da 40+40 L	80x90x87 h	23,6	-	-
		PK 90/80 CPES	Cuece-pastas eléctrico, 2 cubas da 40+40 L	80x90x87 h	-	18	380-415V 3N 50-60Hz

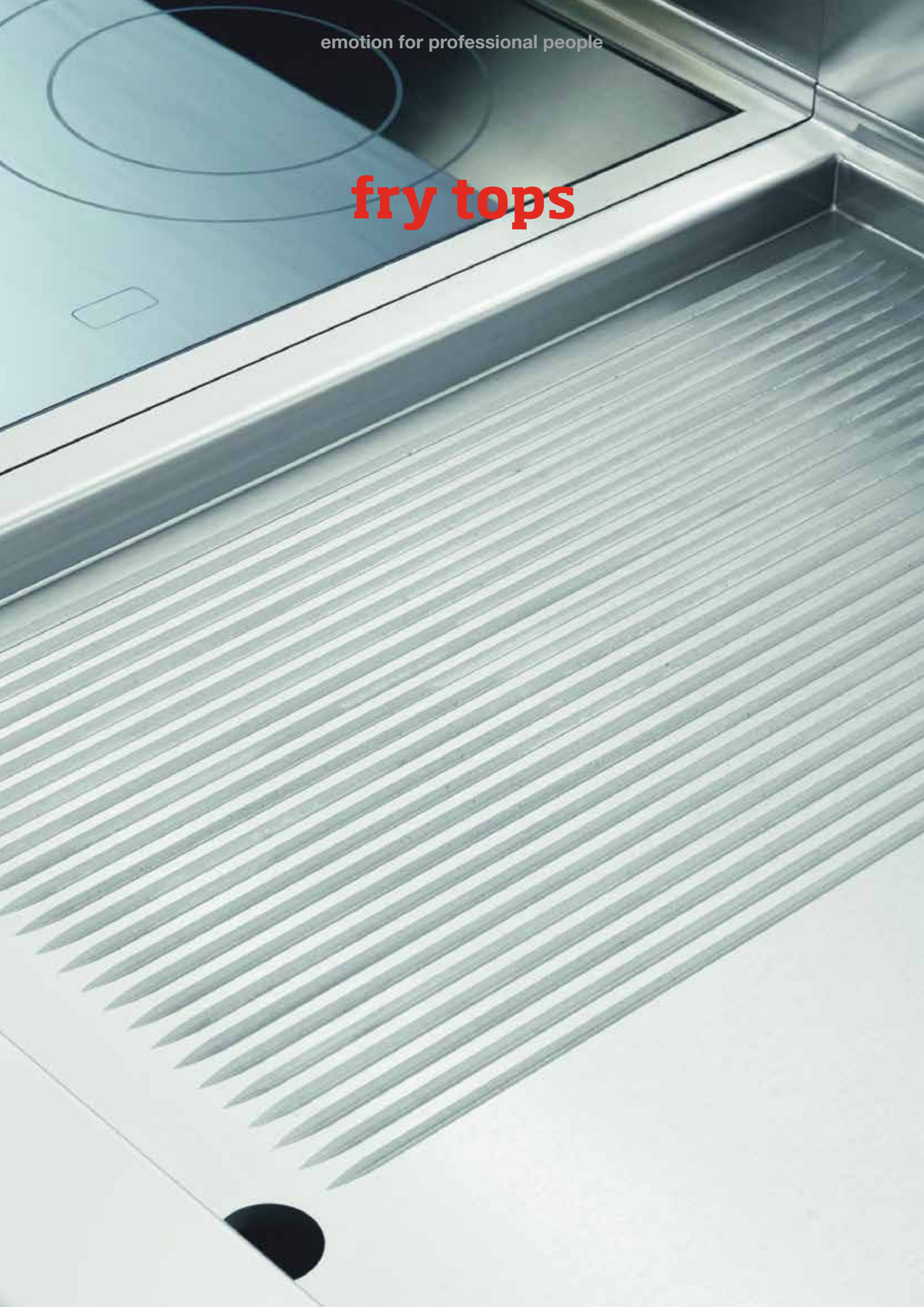
Baños maría

Serie 700		**PK 70/40 BMG-P**	Baños maría gas	40x73x87 h	3	-	-
		PK 70/40 BME-P	Baños maría eléctrico	40x73x87 h	-	1,5	220-240V 1N 50-60Hz
		PK 70/80 BMG-P	Baños maría gas	80x73x87 h	6	-	-
		PK 70/80 BME-P	Baños maría eléctrico	80x73x87 h	-	3	380-415V 3N 50-60Hz
Serie 900		**PK 90/40 BMG-P**	Baños maría gas	40x90x87 h	3	-	-
		PK 90/40 BME-P	Baños maría eléctrico	40x90x87 h	-	2,2	220-240V 1N 50-60Hz
		PK 90/80 BMG-P	Baños maría gas	80x90x87 h	6	-	-
		PK 90/80 BME-P	Baños maría eléctrico	80x90x87 h	-	4,4	380-415V 3N 50-60Hz

Todos los baños maría están disponibles también en versión top (-T) y sobre base abierta.

emotion for professional people

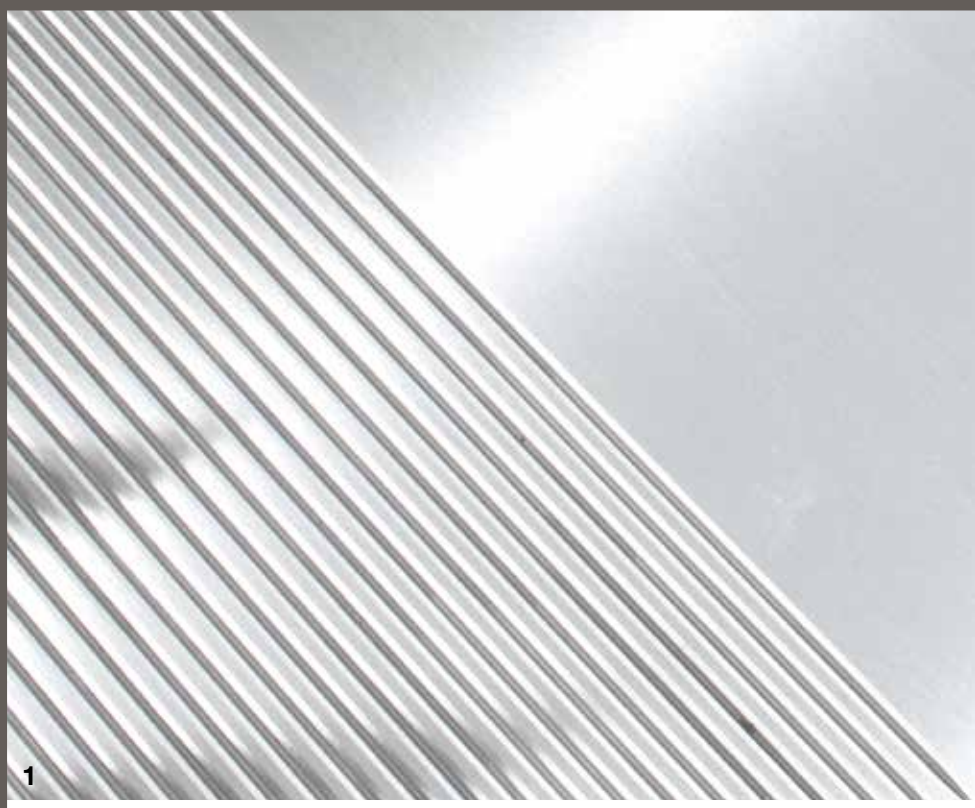
fry tops



Fry top

La gama de fry tops Pratika en las series 700 y 900 ofrece más de 40 modelos para adaptarse a diferentes cocciones: carne, pescado, verduras, etc.

La alta temperatura regulada de la plancha de cocción garantiza una elevada productividad.



1
Diferentes tipos de plancha, lisa, lisa-rayada, o completamente rayada tanto en versión de acero dulce, cromo o compound. Incluye cajón recoge-grasas.

Fry top
Elementos

Plancha lisa

Plancha lisa

Plancha rayada

Plancha rayada

Plancha lisa-rayada

modular

700

Fry top gas

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia total gas (kW)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje
	PK 70/40 FTGS-P	Fry top gas, Plancha lisa	40x73x87 h	6	-	-
	PK 70/40 FTRGS-P	Fry top gas, Plancha rayada	40x73x87 h	6	-	-
	PK 70/80 FTGS-P	Fry top gas, Plancha lisa	80x73x87 h	12	-	-
	PK 70/80 FTRGS-P	Fry top gas, Plancha 1/2 lisa 1/2 rayada	80x73x87 h	12	-	-
	PK 70/80 FTRRGS-P	Fry top gas, Plancha rayada	80x73x87 h	12	-	-

Fry top eléctricos

	PK 70/40 FTES-P	Fry top eléctrico, Plancha lisa	40x73x87 h	-	5,4	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/40 FTRES-P	Fry top eléctrico, Plancha rayada	40x73x87 h	-	5,4	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 FTES-P	Fry top eléctrico, Plancha lisa	80x73x87 h	-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 FTRES-P	Fry top eléctrico, Plancha 1/2 lisa 1/2 rayada	80x73x87 h	-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 FTRRES-P	Fry top eléctrico, Plancha rayada	80x73x87 h	-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz

Todos los modelos están disponibles con Plancha cromada.
Todos los modelos están disponibles también en versión top (-T) y sobre base abierta.

900

Fry top gas

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia total gas (kW)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje
	PK 90/40 FTGS-P	Fry top gas, Plancha lisa	40x90x87 h	7	-	-
	PK 90/40 FTRGS-P	Fry top gas, Plancha rayada	40x90x87 h	7	-	-
	PK 90/80 FTGS-P	Fry top gas, Plancha lisa	80x90x87 h	14	-	-
	PK 90/80 FTRGS-P	Fry top gas, Plancha 1/2 lisa 1/2 rayada	80x90x87 h	14	-	-
	PK 90/80 FTRRGS-P	Fry top gas, Plancha rayada	80x90x87 h	14	-	-

Fry top eléctricos

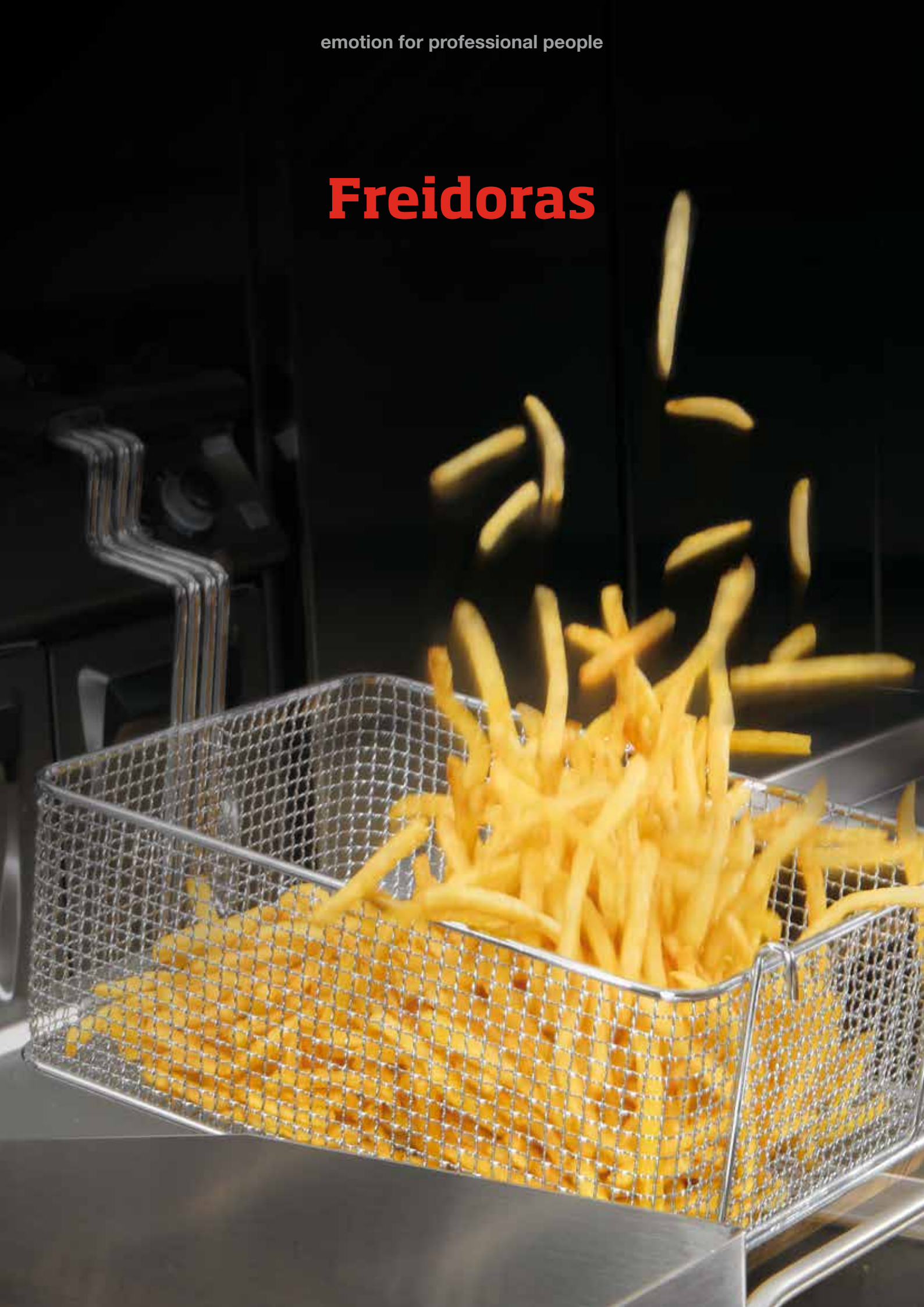
	PK 90/40 FTES-P	Fry top eléctrico, Plancha lisa	40x90x87 h	-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/40 FTRES-P	Fry top eléctrico, Plancha rayada	40x90x87 h	-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 FTES-P	Fry top eléctrico, Plancha lisa	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 FTRES-P	Fry top eléctrico, Plancha 1/2 lisa 1/2 rayada	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 FTRRES-P	Fry top eléctrico, Plancha rayada	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz

Todos los modelos están disponibles con Plancha cromada.
Todos los modelos están disponibles también en versión top (-T) y sobre base abierta.

modular

emotion for professional people

Freidoras

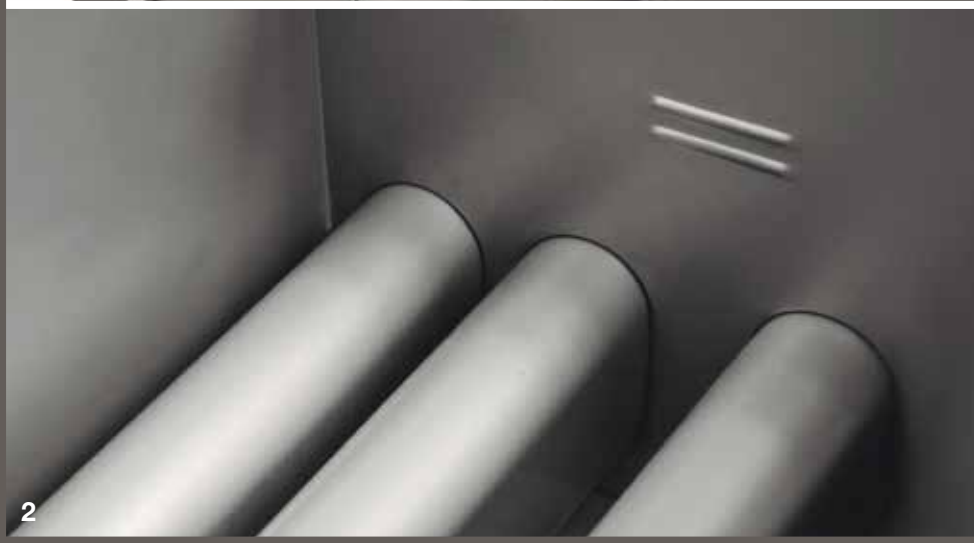


Freidoras

Fritura perfecta y crujiente gracias al calentamiento directo.

Las versiones a gas están dotadas de cubas con intercambiadores de calor internos, mientras que el calentamiento en los modelos eléctricos se lleva a cabo a través de las resistencias basculantes de alto rendimiento.

El calentador superior, en cambio, hace la función de mantener la temperatura del frito una vez cocinado pudiendo así servir en el momento adecuado.



1
Resistencias eléctricas basculantes de alto rendimiento e individuales. El sistema basculante hace fácil la limpieza de la cuba.

2
Intercambiadores de gas de alta Potencia realizados en acero inox.

Freidoras
Elementos

1 cuba
serie 700/900

2 cubas
serie 700/900

Freidoras a gas 700/900
Serie 700: cubas da 13 litros
Serie 900: cubas da 13-22 litros

1 cuba
Serie 700

2 cubas
Serie 700

Freidoras eléctricas serie 700
Cubas da 10 litros

1 cuba
serie 900

2 cubas
serie 900

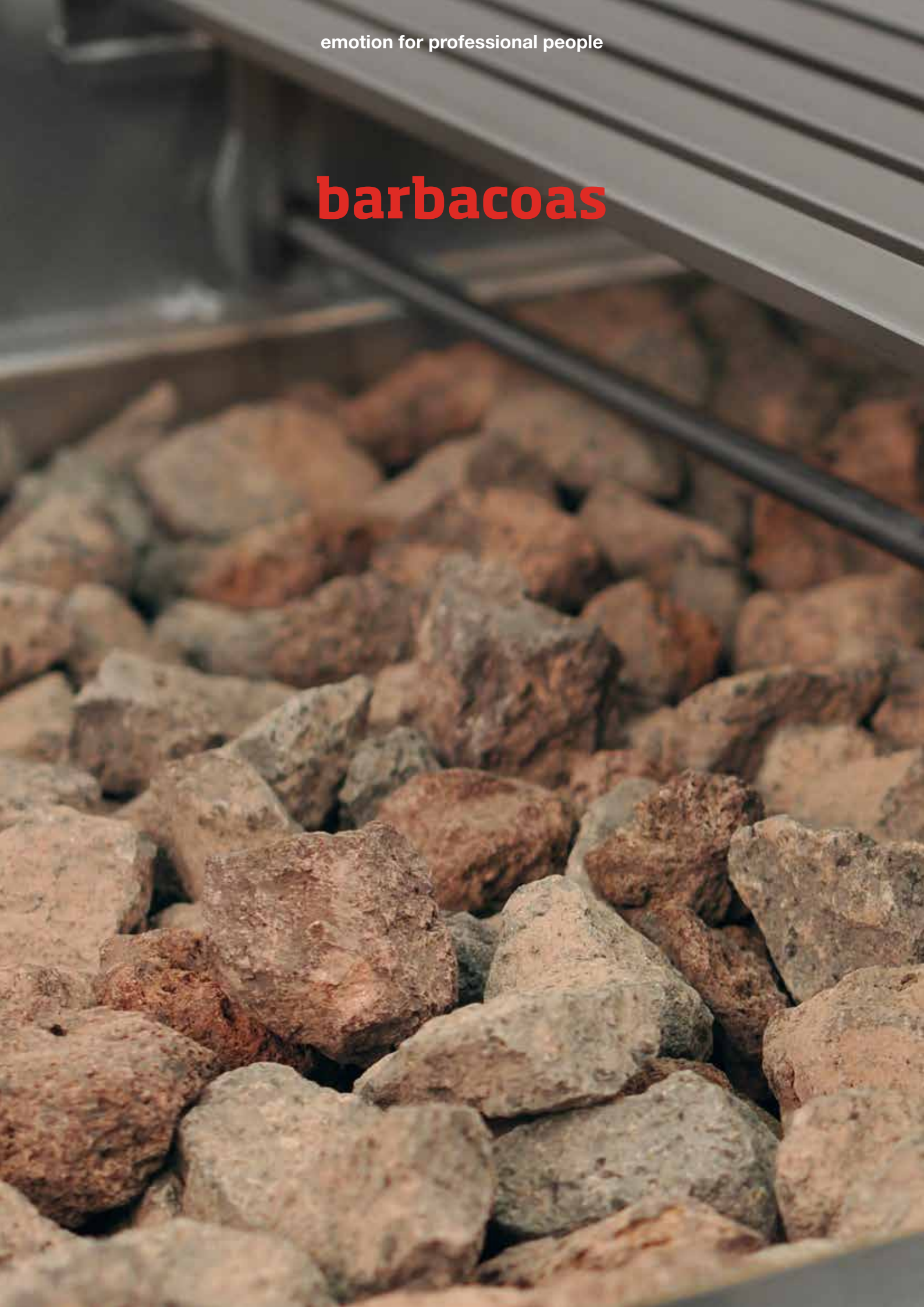
Freidoras eléctricas serie 900
Cubas da 15 litros

Freidoras

	Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia total gas (kW)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje
Serie 700		**PK 70/40 FRGS13 PW**	Freidora a gas, 1 cuba da 13 L	40x73x87 h	12	-	-
		PK 70/80 FRGS13 PW	Freidora a gas, 2 cubas da 13+13 L	80x73x87 h	24	-	-
		PK 70/40 FRE10X	Freidora eléctrica, 1 cuba da 10 L	40x73x87 h	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
		PK 70/80 FRE10X	Freidora eléctrica, 2 cuba da 10+10 L	80x73x87 h	-	18	380-415V 3N 50-60Hz
		PK 70/40 SPE-P	Calentador eléctrico	40x73x87 h	-	1	220-240V 1N 50-60Hz
Serie 900		**PK 90/40 FRGS13 PW**	Freidora a gas, 1 cuba da 13 L	40x90x87 h	12	-	-
		PK 90/80 FRGS13 PW	Freidora a gas, 2 cubas da 13+13 L	80x90x87 h	24	-	-
		PK 90/40 FRGS22 PW	Freidora a gas, 1 cuba da 22 L	40x90x87 h	20	-	-
		PK 90/80 FRGS22 PW	Freidora a gas, 2 cubas da 22+22 L	80x90x87 h	40	-	-
		PK 90/40 FRE15X	Freidora eléctrica, 1 cuba da 15 L	40x90x87 h	-	10,2	380-415V 3N 50-60Hz
		PK 90/80 FRE15X	Freidora eléctrica, 2 cuba da 15+15 L	80x90x87 h	-	20,4	380-415V 3N 50-60Hz
		PK 90/40 SPE-P	Calentador eléctrico	40x90x87 h	-	1	220-240V 1N 50-60Hz

emotion for professional people

barbacoas



Barbacoas

La gama de barbacoas Pratika está compuesta por las parrillas de piedra de lávica clásicas además de a los modelos de agua.

Aptas para una cocina más 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.

Las parrillas con piedra lávica siguen siendo la herramienta ideal para asar al estilo barbacoa.

1
Parrillas en acero para la carne, disponibles con acabado redondeado para el pescado

2
Parrillas con rejillas reversibles (1 lado carne y otro pescado) en las parrillas de agua.

Parrillas
Elementos

Parrillas de agua

Parrillas de agua

Parrillas de agua
Modelos gas: Potencia 11-22 kW
Modelos eléctricas: Potencia 7,5-15 kW

Piedra lávica

Piedra lávica

Piedra lávica
Potencia 9,5-19 kW

Parrillas

	Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia total gas (kW)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje
Serie 700		**PK 70/40 GRL-P**	Parrilla de piedra lávica a gas	40x73x87 h	7,5	-	-
		PK 70/80 GRL-P	Parrilla de piedra lávica a gas	80x73x87 h	15	-	-
		PK 70/40 GRACQG	Parrilla de agua gas	40x73x87 h	7,5	-	-
		PK 70/80 GRACQG	Parrilla de agua gas	80x73x87 h	15	-	-
		PK 70/40 GRACQE	Parrilla de agua eléctrica	40x73x87 h	-	6	380-415V 3N 50-60Hz
		PK 70/80 GRACQE	Parrilla de agua eléctrica	80x73x87 h	-	12	380-415V 3N 50-60Hz
Serie 900		**PK 90/40 GRL-P**	Parrilla de piedra lávica a gas	40x90x87 h	9,5	-	-
		PK 90/80 GRL-P	Parrilla de piedra lávica a gas	80x90x87 h	19	-	-
		PK 90/40 GRACQG	Parrilla de agua gas	40x90x87 h	11	-	-
		PK 90/80 GRACQG	Parrilla de agua gas	80x90x87 h	22	-	-
		PK 90/40 GRACQE	Parrilla de agua eléctrica	40x90x87 h	-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
		PK 90/80 GRACQE	Parrilla de agua eléctrica	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz

Todos los Modelos de parrillas de piedra lávica están disponibles también en versión top (-T).

marmitas y sartenes basculantes

Marmitas y sartenes basculantes

Indicadas para grandes producciones, las marmitas Pratika están disponibles en versiones directas e indirectas, gas y eléctricas, con capacidades de 50 a 150 lts..

Adecuadas para la preparación de sopa, pasta, verdura, mermelada, salsa y muchas otras comidas.

Posibilidad de elegir también versión con autoclave.

Las sartenes basculantes son productos específicos para la cocción de arroces, estofados, etc. Disponibles con capacidades de 60 a 120 lts. El calentamiento puede ser a gas o eléctrico y el sistema de elevación puede ser manual o motorizado.

1

2

1
Grifo de descarga frontal en bronce cromado

2
Sistema de elevación manual o motorizado (bajo pedido se puede suministrar con la cuba en Compound.)

700

Marmitas

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia total gas (kW)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje
	PK 70/80 PGD50	Marmita a gas, calentamiento directo, capacidad 50 L	80x73x87 h	10,5	0,1	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/80 PGI50	Marmita a gas, calentamiento indirecto, capacidad 50 L	80x73x87 h	10,5	0,3	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/80 PEI50	Marmita eléctrica, calentamiento indirecto, capacidad 50 L	80x73x87 h	-	12,3	380-415V 3N 50-60Hz

Sartenes basculantes

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia total gas (kW)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje
	PK 70/40 BMFE-P	Sartén basculante multifunción eléctrica, capacidad 13 L	40x73x87 h	-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 BMFE-P	Sartén basculante multifunción eléctrica, capacidad 26 L	80x73x87 h	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 BRGF	Sartén basculante elevable gas, cuba in ferro, capacidad 60 L	80x73x87 h	14	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/80 BRGFM	Sartén basculante elevable gas, cuba in ferro, capacidad 60 L, motorizada	80x73x87 h	14	0,4	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/80 BRGI	Sartén basculante elevable gas, cuba inox, capacidad 60 L	80x73x87 h	14	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/80 BRGIM	Sartén basculante elevable gas, cuba inox, capacidad 60 L, motorizada	80x73x87 h	14	0,4	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/80 BREF	Sartén basculante elevable eléctrica, cuba in ferro, capacidad 60 L	80x73x87 h	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 BREFM	Sartén basculante elevable eléctrica, cuba in ferro, capacidad 60 L, motorizada	80x73x87 h	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 BREI	Sartén basculante elevable eléctrica, cuba inox, capacidad 60 L	80x73x87 h	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 BREIM	Sartén basculante elevable eléctrica, cuba inox, capacidad 60L, motorizada	80x73x87 h	-	10	380-415V 3N 50-60Hz

900

Marmitas

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia total gas (kW)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje
	PK 90/80 PGD100	Marmita a gas, calentamiento directo, capacidad 100 L	80x90x87 h	21	0,1	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 PGI100	Marmita a gas, calentamiento indirecto, capacidad 100 L	80x90x87 h	21	0,3	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 PGD150	Marmita a gas, calentamiento directo, capacidad 150 L	80x90x87 h	24	0,1	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 PGI150	Marmita a gas, calentamiento indirecto, capacidad 150 L	80x90x87 h	24	0,3	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 PEI100	Marmita eléctrica, calentamiento indirecto, capacidad 100 L	80x90x87 h	-	21,3	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 PEI150	Marmita eléctrica, calentamiento indirecto, capacidad 150 L	80x90x87 h	-	21,3	380-415V 3N 50-60Hz

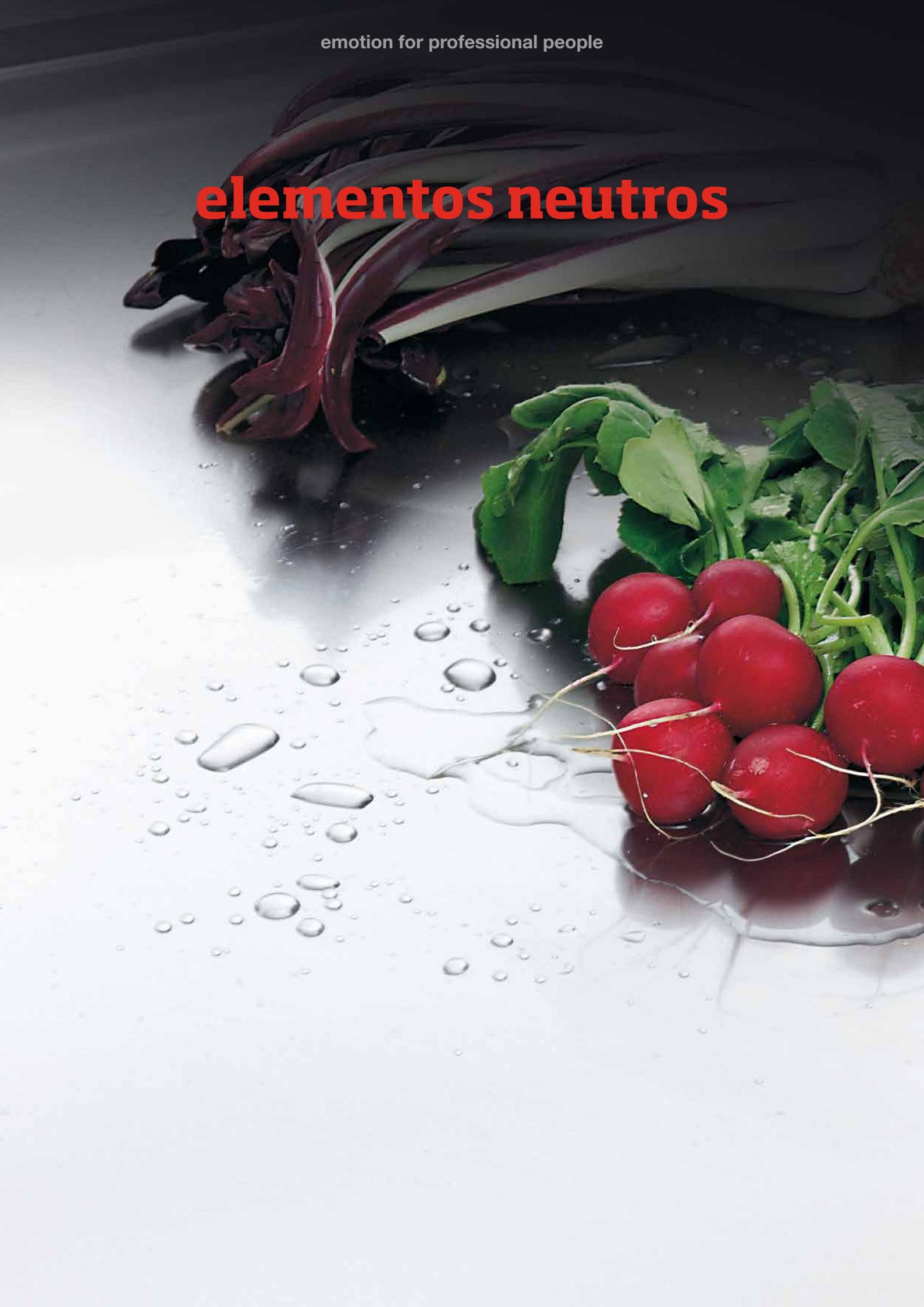
Sartenes basculantes

	PK 90/40 BMFE-P	Sartén basculante multifunción eléctrica, capacidad 13 L	40x90x87 h	-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 BMFE-P	Sartén basculante multifunción eléctrica, capacidad 26 L	80x90x87 h	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 BRGF	Sartén basculante elevable gas, cuba in ferro, capacidad 80 L	80x90x87 h	20	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 BRGFM	Sartén basculante elevable gas, cuba in ferro, capacidad 80 L, motorizada	80x90x87 h	20	0,4	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 BRGI	Sartén basculante elevable gas, cuba inox, capacidad 80 L	80x90x87 h	20	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 BRGIM	Sartén basculante elevable gas, cuba inox, capacidad 80 L, motorizada	80x90x87 h	20	0,4	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 BREF	Sartén basculante elevable eléctrica, cuba in ferro, capacidad 80 L	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 BREFM	Sartén basculante elevable eléctrica, cuba in ferro, capacidad 80 L, motorizada	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 BREI	Sartén basculante elevable eléctrica, cuba inox, capacidad 80 L	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 BREIM	Sartén basculante elevable eléctrica, cuba inox, capacidad 80L, motorizada	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/120 BRGF	Sartén basculante elevable gas, cuba in ferro, capacidad 120 L	120x90x87 h	24	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/120 BRGFM	Sartén basculante elevable gas, cuba in ferro, capacidad 120 L, motorizada	120x90x87 h	24	0,4	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/120 BRGI	Sartén basculante elevable gas, cuba inox, capacidad 120 L	120x90x87 h	24	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/120 BRGIM	Sartén basculante elevable gas, cuba inox, capacidad 120 L, motorizada	120x90x87 h	24	0,4	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/120 BREF	Sartén basculante elevable eléctrica, cuba in ferro, capacidad 120 L	120x90x87 h	-	19	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/120 BREFM	Sartén basculante elevable eléctrica, cuba in ferro, capacidad 120 L, motorizada	120x90x87 h	-	19	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/120 BREI	Sartén basculante elevable eléctrica, cuba inox, capacidad 120 L	120x90x87 h	-	19	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/120 BREIM	Sartén basculante elevable eléctrica, cuba inox, capacidad 120 L, motorizada	120x90x87 h	-	19	220-240V 1N 50Hz

modular

emotion for professional people

elementos neutros



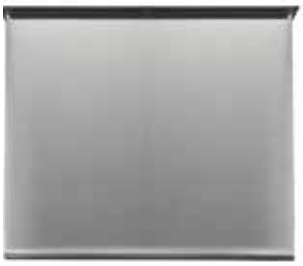
Elementos neutros

Éstos elementos neutros son un instrumento esencial en la cocina como punto de apoyo para la elaboración de los alimentos. También ofrecen compartimentos y cajones con el fin de guardar las herramientas de cocina.

Plano de trabajo robusto, realizado en acero inox de gran espesor.

Elementos neutros
Elementos

40 cm



80 cm

Elementos neutros

	Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)
Serie 700		**PK 70/40 PL-P**	Elemento neutro	40x73x87 h
		PK 70/80 PL-P	Elemento neutro	80x73x87 h
		PK 70/40 PLC-P	Elemento neutro con cajón	40x73x87 h
		PK 70/80 PLC-P	Elemento neutro con cajón	80x73x87 h
		PK 70/80 LA-P	Elemento neutro con fregadero	80x73x87 h
Serie 900		**PK 90/40 PL-P**	Elemento neutro	40x90x87h
		PK 90/80 PL-P	Elemento neutro	80x90x87h
		PK 90/40 PLC-P	Elemento neutro con cajón	40x90x87h
		PK 90/80 PLC-P	Elemento neutro con cajón	80x90x87h
		PK 90/80 LA-P	Elemento neutro con fregadero	80x90x87 h

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

modular
emotion for professional people

HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

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

2015 | concept and graphic design **wurbs.it** | printed in Italy