# MODULAR
CATERING EQUIPMENT

SERIE 7

# CFE/PCE

CUCINE ELETTRICHE/FORNO ELETTRICO
ELECTRIC RANGES/ELECTRIC OVEN
FOURNEAUX ELECTRIQUES/FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROHERDE/ELEKTRO BACKOFEN
COCINAS ELÉCTRICAS/HORNO ELÉCTRICO


70/40 PCEQ


70/70 CFE

PIANO DI COTTURA ELETTRICO
• Dotato di piastre elettriche in ghisa con bordo in acciaio inox a tenuta sul piano. • Ogni piastra è comandata da un commutatore con 6 possibilità di regolazione della temperatura. • Lampade spia di segnalazione inserimento alimentazione elettrica e funzionamento piastre. • Il piano di cottura è disponibile con piastre elettriche tonde (Ø 22 cm) oppure con piastre elettriche quadre (cm 22x22) nei Mod."Q".

ELECTRIC BOILING UNIT
• Manufactured from cast iron heating elements with a sealing stainless steel edge on the surface. • Each heating elements has six different temperature setting. • Warming lights indicate if the appliance is on and if the heating element is operating. • Standard models are delivered with round electric plates (Ø 22 cm); "Q" models are available with square electric plates (22x22 cm).

PLAN DE CUISSON ELECTRIQUE
• Doué de plaques électriques en fonte avec bord en acier inox d'atachéité sur la table. • Six possibilités de reglage de la température pour cahque plaque. • Voyant lumineux signalant le brachement de l'alimentation électrique et le fonctionnement des plaques. • Le plan de cuisson est disponible avec plaques électriques rondes (22 cm) pour le modèle standard, ou avec plaques électriques carrées (cm 22x22) pour les modèles "Q".

KOCHFELD ELEKTRO
• Elektrische Kochplatten aus Gusseisen mit Überfalland aus Edelstand rostfrei dicht der Arbeitsplatte aufgebracht. • Sechs Möglichkeiten der Temperatureinstellung pro Kochplatte. • Kontrollampe zur Anzaige der elektriscen Stormversorgung und des Plattenbetriebs. • Kochfeld mit runden (Ø 22 cm) Kochplatten oder mit rechtechilen (22x22 cm) Kochplatten für "Q" Modelle.

PLANO DE TRABAJO ELÉCTRICO
• Equipado con planchas eléctricas en fundición con reborde en acero inoxidable herméticas sobre el plano de trabajo. • Hay un conmutador de 6 regulaciones de temperatura por cada plancha y además luces piloto que avisan sobre el correcto funcionamiento. • El plano de trabajo puede estar equipado con planchas redondas (Ø 22 cm) o con planchas eléctricas cuadradas (cm 22x22) en los Mod. "Q".

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE
• Forno in acciaio smaltato con porta isolata a doppia parete e dotata di cerniere con molle equilibranti. La camera isolata termicamente è dotata di reggigriglie laterali con possibilità di inserimento di 3 teglie GN 1/1 cm. 6,5h. • Funzionamento a convezione forzata mediante motore con ventola in acciaio inox; il riscaldamento avviene mediante 3 resistenze termostatate con campo di regolazione della temperatura da 100 a 300°C. • Il forno è provvisto di interruttore generale,termostato e di lampade spia di segnalazione del corretto funzionamento. • Dimensioni interne: cm. 53x34x32,5h. • N.1 griglia GN1/1 in dotazione.

ELECTRIC CONVECTION OVEN
• Enamelled stainless steel oven with double-skinned fully insulated door and hinges. The isolated chamber is equipped with lateral grid-racks, receiving 3 GN 1/1 containers 6,5 cm heigh. • Convection air circulation within oven compartment by motor with stainless steel fan. Heating made by 3 heating elements with adjustable thermostatic control between 100 and 300 °C. • Oven equipped with on/off switch, thermostat and pilot lights indicating power on. • Internal dimensions 53x34x32,5 cm heigh. • Supplied with 1 oven-shelf 1/1 GN.

FOUR ELECTRIQUE A AIR PULSE
• Four en acier émaillé avec porte à double-paroi isolée et douée de charnières avec ressorts équilibrants. La chambre qui est isolée thermiquement, est équipée avec porte-plaques latérales parmi les quelles on peut insérer N. 3 gris GN 1/1 h 6,5. • Air pulsé par moteur avec roue de ventilation en acier inox; le chauffage se produit grâce à 3 résistances thermostatiques avec régulation de la température de 100 à 300 °C. • Le four est équipé d'interrupteur général, thermostat et lampes témoins pour le contrôle d'un fonctionnement correct. • Dimensions intérieures: cm 53x34x32,5h. • 1 plaque gastronorm GN 1/1 en dotation.

KONVECTIONSBACKOFEN ELEKTRO
• Der Ofen aus lackiertem Sthal ist mit isolierter Doppelwandtür und Ausgleichsfederschamieren ausgestattet. • Der wärmeisolierte Garraum verfügt über seitliche Rossthalter mit der Möglichkeit, Bleche GN 1/1 6,5 h. • Betrieb mit forvierter Umlauft durch Motor mit Lüfterrad aus Edelstahl rostfrei, die Beheizung erfolgt über 3 thermostatische Heizwiderstände mit Einstellbereicht der Temperaur von 100 bis 300°C. • Der Ofen ist mit Hauptschalter, Thermostat, Betriebskontrollampe und Garraumbeleuchtung ausgestattet. • Innenmasse: cm 53x34 x32,5 h. • 1 Backofenrost GN 1/1.

HORNO ELÉCTRICO POR COVECCIÓN
• Horno en acero esmaltado con puerta aislada de doble pared y equipada con bisagras con muelles equilibradores. La cámara térmicamente aislada está equipada con soporte para parrillas laterales con posibilidad de introducción de tres parrillas GN 1/1 cm 6,5h. • Funcionamiento por convección forzada por medio de motor con rotor en acero inoxidable; el calentamiento se realiza mediante tres resistencias con termostato con campo de regulación de la temperatura de 100 a 300°C. • El horno está equipado con interruptor general, termostato y luces piloto de aviso del correcto funcionamiento. • Dimensión interior: cm 53x34x32,5h. • N° 1 parrilla GN 1/1 incluida.

| Modelli / Models | 70/40 PCE | 70/70 PCE | 70/70 CFE | Modèles / Modelle |
|---|---|---|---|---|
| Dimensioni cm<br>Dimensions | 40x70x85h | 70x70x85h | 70x70x85h | Dimensions<br>Maße |
| N° piastre x potenza<br>N° heating plates x power | 2x2,4 kW | 4x2,4 kW | 4x2,4 kW | N° plaques x puissance<br>Plattenanzahl x leistung |
| Potenza forno<br>Oven power | | | 3x1,25 kW | Puissance four<br>Anschlußwert Backofen |
| Potenza totale<br>Total power | 4,8 kW | 9,6 kW | 13,56 kW | Puissance totale<br>Gesamtanschlußwert |

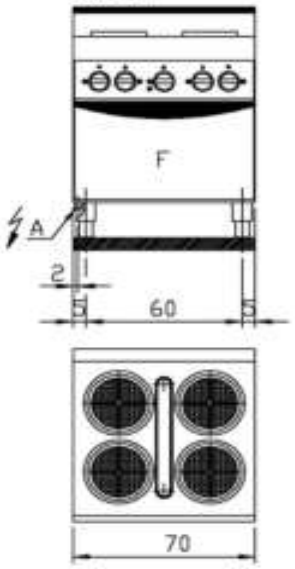
| Modelli / Models | 70/40 PCEQ | 70/70 PCEQ | 70/70 CFEQ | Modèles / Modelle |
|---|---|---|---|---|
| Dimensioni cm<br>Dimensions | 40x70x85h | 70x70x85h | 70x70x85h | Dimensions<br>Maße |
| N° piastre x potenza<br>N° Heating plates x power | 2x2,6 kW | 4x2,6 kW | 4x2,6 kW | N° Plaques x puissance<br>Plattenanzahl x Leistung |
| Potenza forno<br>Oven power | | | 3x1,25 kW | Puissance four<br>Anschlußwert Backofen |
| Potenza totale<br>Total power | 5,2 kW | 10,4 kW | 14,36 kW | Puissance totale<br>Gesamtanschlußwert |

| Modelli / Models | 70/110 PCEQ | 70/110 CFEQ | Modèles / Modelle |
|---|---|---|---|
| Dimensioni cm<br>Dimensions | 110x70x85h | 110x70x85h | Dimensions<br>Maße |
| N° piastre x potenza<br>N° Heating plates x power | 6x2,6 kW | 6x2,6 kW | N° plaques x puissance<br>Plattenanzahl x Leistung |
| Potenza forno<br>Oven power | | 3x1,25 kW | Puissance four<br>Anschlußwerte Backofen |
| Potenza totale<br>Total power | 15,6 kW | 19,35 kW | Puissance totale<br>Gesamtanschlußwert |
| Alimentazione elettrica a:<br>Available in: | | VAC 400 + 3N 50 ÷ 60 Hz | Alimentation électrique<br>Elektroanschluß |

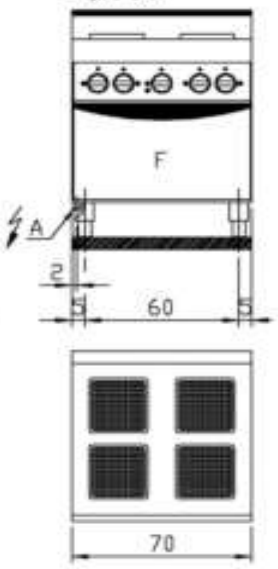
Le prestazioni sono indicative e dipendono dall'applicazione pratica. Modelli e dati possono essere modificati senza preavviso. Nelle immagini possono essere rappresentati anche accessori non compresi nel prezzo base. • Performance is approximate and depends on its actual operating conditions. Models and data are subject to modifications without prior notice. Picture may show optional accessories too. • Toute prestation est indicative et dépend de l'application pratique. Notre but étant l'amélioration constante de nos produits, les modèles et les spécifications pourront être modifiés sans préavis. Les accessoires des illustrations ne sont pas toujours inclus dans les prix de base. • Die Leistungsangaben sind unverbindlich. Konstruktionsänderungen ohne Voravis bleiben vorbehalten. Aus den Schnittzeichnungen können Zubehörteile ersichtlich sein, die im Gerätepreis nicht mit inbegriffen sind. • La firma se reserva la facultad de aportar modificaciones sin previo aviso.

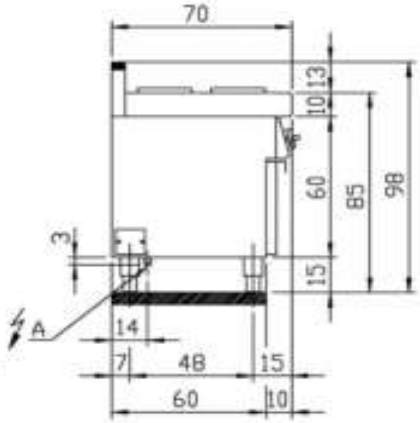


Mod. 70/70 CFE
13,56 kW

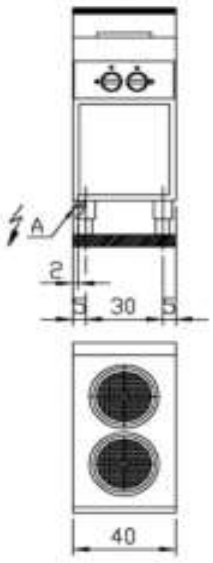



Mod. 70/70 CFEQ
14,36 kW

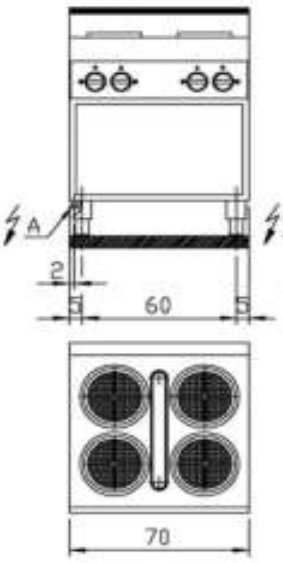


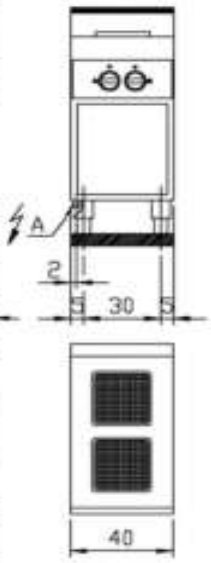

Mod.70/40 PCE
4,8 kW



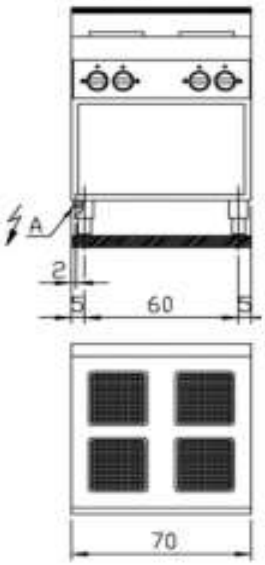

Mod.70/70 PCE
9,6 kW




Mod.70/40 PCEQ
5,2 kW




Mod.70/70 PCEQ
10,4 kW



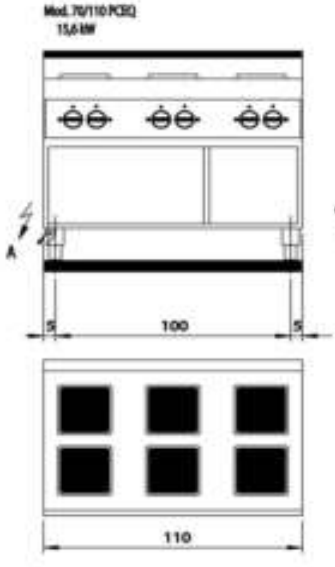

FORNO ELETTRICO
FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
CONVECTION OVEN
HORNOS ELÉCTRICOS

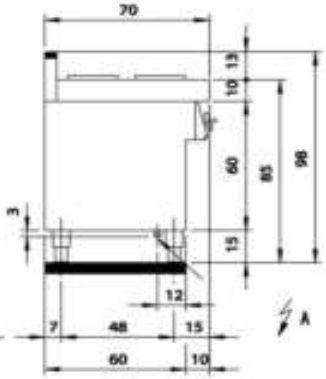
3,96kW

A = Entrata alimentazione elettrica
Arrivée alimentation electrique
Elektroanschluss
Electric supply inlet
Puerto alimentación eléctrica

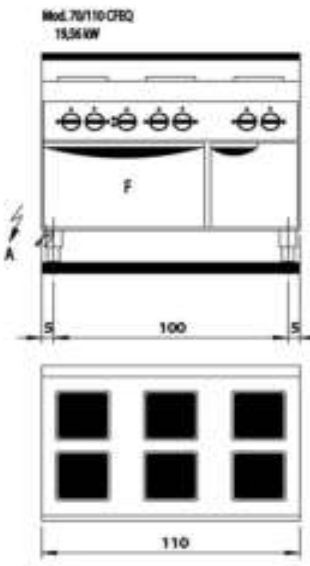
VAC 400+3N

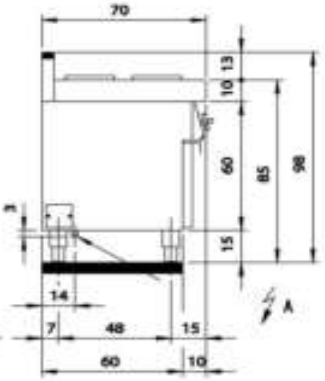
Mod. 70/110 PCEQ
15,6 kW




Mod. 70/110 CFEQ
15,56 kW




MODULAR Spa Via Palù , 93 31020 Zoppè di S. Vendemiano (TV) Tel.++39 0438 7714 Fax. ++39 0438 778 399
www.modular.it