



# EMOTION

7<sup>serie</sup> 9<sup>serie</sup>  
700 900

*your emotion... our passion*



Modular Professional srl  
via Palù, 93 - 31020 San Vendemiano (TV) Italy  
Tel. +39 04387714 - Fax +39 0438778399  
E-mail: modular@modular.it - Web: www.modular.it

Rivenditore | Dealer | Revendeur | Verkäufer | Revendedor

 **MODULAR**  
PROFESSIONAL

# EMOTION

serie 700  
serie 900

**POTENZA, AFFIDABILITA', ELEGANZA**  
*EFFICIENCY, RELIABILITY, ELEGANCE*

## NUOVE EMOZIONI IN CUCINA

Con la Nuova linea Emotion, Modular ha voluto realizzare qualcosa in più rispetto alle classiche cucine professionali, un prodotto capace di rispondere alle esigenze di potenza, affidabilità e eleganza.

L'elevata produttività, la qualità dei materiali, l'affidabilità, la sicurezza ed il design accattivante rendono **EMOTION** la **TUA** cucina ideale.

## NEW EMOTIONS IN YOUR KITCHEN

By the new Emotion Line, Modular intend to realize something more than others classic professional kitchens, a product able to respond to your needs of power, reliability and elegance.

The high productivity, high materials quality, reliability, safety and the best italian design, make the New **EMOTION** Line the perfect kitchen for **YOU**.



# EMOTION

ALTE PRESTAZIONI, IGIENE E DESIGN

HIGH PERFORMANCE, HYGIENE AND DESIGN

serie 700  
serie 900



Piani stampati di elevato spessore, AISI 304 1,5 mm / 2 mm.  
*High thickness pressed stainless steel work tops, AISI 304 1,5 mm / 2 mm.*

Piastra radiante in ghisa di elevato spessore con foro centrale.  
*Solid top in heavy gauge cast iron with central bullseye.*

CUOCIPASTA  
Modelli elettrici con resistenze rotanti (versione XT) resistenze fisse (versione \$)

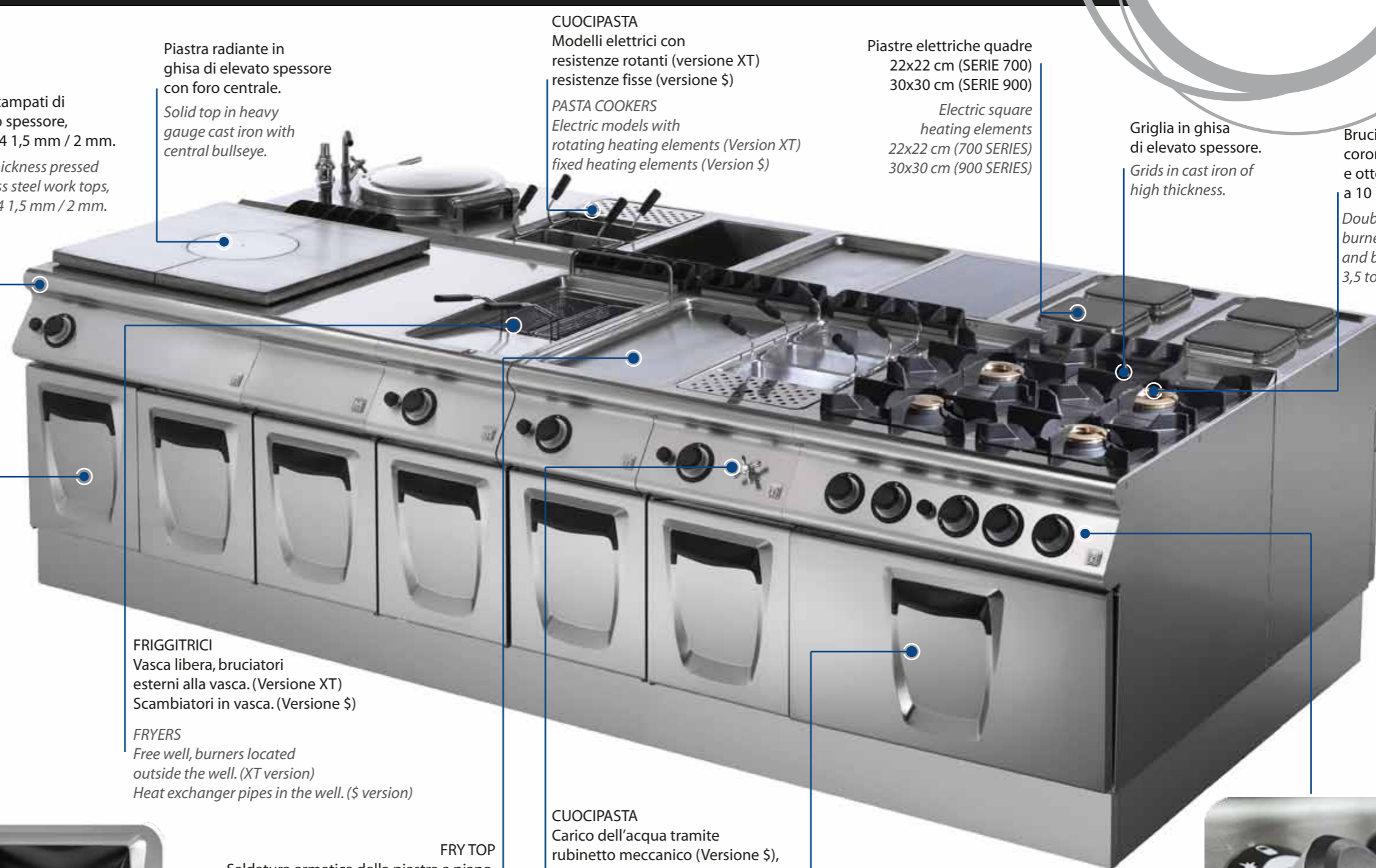
PASTA COOKERS  
Electric models with rotating heating elements (Version XT) fixed heating elements (Version \$)

Piastre elettriche quadre 22x22 cm (SERIE 700) 30x30 cm (SERIE 900)

*Electric square heating elements 22x22 cm (700 SERIES) 30x30 cm (900 SERIES)*

Griglia in ghisa di elevato spessore.  
*Grids in cast iron of high thickness.*

Brucciatore doppia corona in ghisa e ottone da 3,5 a 10 kW.  
*Double ring burners in cast iron and brass from 3,5 to 10 kW.*



\* Piani stampati, acciaio Inox AISI 304 spessore 15/10 (SERIE 700)

\* Piani stampati, acciaio Inox AISI 304 spessore 20/10 (SERIE 900)

\* High thickness pressed stainless steel AISI 304 worktops, 1,5 mm (700 SERIES)

\* High thickness pressed stainless steel AISI 304 worktops, 2,0 mm (900 SERIES)

## L'ATTENZIONE PER I DETTAGLI

Il design raffinato e imponente è una delle caratteristiche predominanti della nuova linea **EMOTION**, ma non si tratta puramente di un fattore estetico. L'armoniosa linea dei piani agevola la pulizia delle attrezzature, la forma e l'inclinazione delle manopole le rendono comode e di facile lettura.

## CARE FOR DETAILS

The elegant and fine design is one of predominant feature of **EMOTION** Line, but it is not only an esthetic factor, the harmonious shape of worktops is perfect for an easy cleaning and the ergonomic knobs are easy to use and read.



FRIGGITRICI  
Vasca libera, bruciatori esterni alla vasca. (Versione XT)  
Scambiatori in vasca. (Versione \$)

FRYERS  
Free well, burners located outside the well. (XT version)  
Heat exchanger pipes in the well. (\$ version)

FRY TOP  
Saldatura ermetica della piastra a piano stampato (angolo raggato per versione XT) a piano piegato (angolo retto per versione \$)

GRIDDLE  
Hermetic sealing of the plate in the pressed top (with rounded corners XT version), in the bent top (with right angle \$ version).

CUOCIPASTA  
Carico dell'acqua tramite rubinetto meccanico (Versione \$), tramite elettrovalvola (Versione XT).

PASTA COOKERS  
Cooking well filling by mechanical tap (\$ version), or by electrovalve (XT version).

Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto.

*Oven inner door in stainless steel with pressed labyrinth sealing.*

Manopole ergonomiche grado di protezione all'acqua IPX5.

*IPX5 water-proof & Ergonomic knobs.*





CUCINE A GAS EXTREME  
EXTREME GAS RANGES



CUCINE A GAS SIMPLE  
GAS RANGES SIMPLE

DO YOU FEEL

**EXTREME** OR **\$SIMPLE?**



CUOCIPASTA EXTREME  
PASTA COOKERS EXTREME



CUOCIPASTA SIMPLE  
PASTA COOKERS SIMPLE



FRIGGITRICI EXTREME  
FRYERS EXTREME



FRIGGITRICI SIMPLE  
FRYERS SIMPLE



FRY TOP EXTREME  
GRIDDLES EXTREME



FRY TOP SIMPLE  
GRIDDLES SIMPLE

**XT**

## Cucine a gas - Gas ranges EXTREME

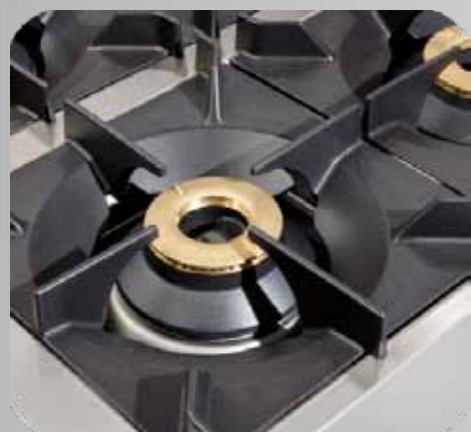


### BRUCIATORI POTENTI - IGIENICITA' - DESIGN

Le cucine a fuochi aperti Emotion sono disponibili in numerosi modelli, 2, 4, 6 e 8 fuochi nelle versioni top, su vano o su forno. Bruciatori di alto rendimento realizzati in ghisa con spartifiamma in ottone, disponibili mono corona e doppia corona per offrire sempre le massime prestazioni. I forni hanno una capienza GN 2/1 con potenze da 8 kW, realizzati in acciaio inox dotati di guide porta teglie a 3 livelli.

### HIGH POWER BURNERS – HYGIENICITY – DESIGN

*The Emotion open burners models are available in many different versions with 2, 4, 6 or 8 burners in a top version, on cabinet or on static oven. Cast iron burners and brass flame spreaders, single or double ring for the maximum heat distribution and efficiency. Static oven with fully stainless steel chamber and pressed inner door with labyrinth sealing, 8 kW power, equipped with 3 level rack suitable to contain grids GN 2/1.*



Griglie in ghisa singole facilmente amovibili e lavabili in lavastoviglie, bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone, mono corona da 3,5 kW, doppia corona da 6-7,5\* e 10\* kW. (\*solo Serie 900)

*Cast iron burners and brass flame spreaders, single ring - 3,5 kW and double ring 6-7,5\* and 10\* kW, pan grids easily to remove and machine washable. (\*Only for 900 Series)*

Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto.

*Oven inner door in stainless steel with pressed labyrinth sealing.*



Disponibile anche versione con maxi forno, 10 kW per la serie 700, 12 kW per la serie 900.

*Available also in Maxi Oven version, 10 kW for 700 series, 12 kW for 900 series.*

\$

## Cucine a gas - Gas ranges SIMPLE

### STESSE POTENZE, STESSO DESIGN, PICCOLE DIFFERENZE

Le cucine a gas Simple offrono le stesse potenze e lo stesso design delle versioni Extreme, le uniche differenze stanno in piccoli particolari. I bruciatori sono in ghisa cromata mono corona, le griglie in ghisa sono meno coprenti. Disponibile solo nella serie 700.

### SAME POWER, SAME DESIGN, SMALL DIFFERENCES

*The open burners in the Simple version offer the same power and the same design, they change only in small particulars. The burners are a single crown model and they are made in chromed cast iron. The pan grids are lighter than the Extreme Version. Available only for 700 series.*



Griglie in ghisa facilmente amovibili e lavabili in lavastoviglie, bruciatori in ghisa mono corona da 3,5 kW e 6 kW.

*Cast iron burners, single crown of 3,5 kW and 6 kW. Pan grids easily to remove and machine washable.*





- Piastra radiante con foro centrale.
- Riscaldamento tramite bruciatore centrale da 12 kW per la serie 900 e 9 kW per la 700.
- Temperatura massima raggiunta al centro piastra di 500°C.
- Gas Solid Top with central ring.
- Central burner, 12 kW in 900 series and 9 kW in 700 series.
- Temperature up to 500°C in the central cooking zone.

## Tuttapiestra - Solid top ranges

Queste attrezzature sono indicate per diverse cotture che richiedono un riscaldamento indiretto della pentola come le salse, i brasati e altre.

*These models are indicated for pan cooking with Indirect heating, suitable to cook different foods, sauces and stews and much more.*

### VERSIONI GAS

Tuttapiestra a gas con piastra in ghisa di elevato spessore riscaldata da un bruciatore centrale, da 12 kW nella serie 900 e da 9 kW nella serie 700, capace di far raggiungere 500°C nella zona centrale diminuendo fino a 300°C nelle zone più esterne. Ottima resa grazie al potente bruciatore, attivato da fiamma pilota e accenditore piezo.

Disponibile nelle versioni top, su vano e su forno.

### GAS VERSIONS

*Gas Solid Top with extra-thick cooking plate in cast iron, supplied with a central burner, 12 kW in 900 series and 9 kW in 700 series. Heating can reach 500°C in the central cooking zone while decreasing to 300°C outwards. Optimized performance thanks to the high output of the burner, activated by pilot flame and piezo ignition. Available in top version, on cabinet and with oven.*



### VERSIONI ELETTRICHE

Tuttapiestra elettrico dotato di piastra in acciaio 16 MO6 con superficie liscia o rigata di elevato spessore satinata e facile da pulire. 4 zone di cottura indipendenti permettono all'utente di differenziare le temperature sulle varie zone della piastra. Disponibile nelle versioni top, su vano e su forno. 16kW di potenza nella serie 900 e 10 kW nella serie 700.

### ELECTRIC VERSION

*Electric solid top with extra-thick cooking plate in 16 MO6 steel with smooth surface, satin finish and easy-to-clean. 4 independent cooking zones give to the chef the possibility to select different temperatures in each cooking zone of the plate. Heating output of 16 kW in 900 series and 10 kW in 700 series. Available in top version, on cabinet and with oven.*



## Cucine elettriche - *Electric ranges*



### PIASTRE ELETTRICHE

Le cucine elettriche Emotion 700 e 900 possono essere ordinate nelle versioni top, su base o su forno. Le piastre sono da 2,6 kW tonde o quadre nella serie 700, da 4 kW quadre nella serie 900, in entrambi i modelli sono sigillate ermeticamente al piano e vengono regolate da commutatori a 6 posizioni per una regolazione ottimale della potenza.

### ELECTRIC COOKING RANGE

*The electric cooking ranges of Emotion 700 e 900 series can be ordered in a top version, on cabinet or on static oven. It is possible to have 2,6 kW round or square electric plates in the 700 series, and in the 900 series 4 kW square plates only. The cast iron plates are hermetically sealed to the stainless steel top, the control knobs have 6 power settings to have an excellent power regulation and a special design to guarantee against water infiltration.*



Piastre in ghisa ad alta resa termica da 2,6 kW o 4 kW.

*High power cast-iron electric plates, 2,6 kW or 4 kW power per plate.*

## Cucine ad induzione - *Induction*

### PRESTAZIONI ELEVATE - EFFICIENZA - FACILI DA PULIRE

Le cucine ad induzione sono il massimo per chi desidera alta produttività in tempi ridotti e una facile pulizia. Disponibili a 2 o 4 zone, da 3,5 kw per la serie 700 e da 5 Kw per la serie 900, le induzioni Emotion garantiscono una resa ottimale senza dispersioni termiche nell'ambiente e senza il riscaldamento del piano di lavoro.

### HIGH PERFORMANCE - EFFICIENT - EASY TO CLEAN

*The electric induction cooking ranges are the best if you look for high productivity in short time and an easy cleaning. Available with 2 or 4 zones of 3,5 KW in the 700 series, and 2 or 4 zones of 5 Kw in the 900 series. The Emotion induction models provide high efficiency without heating the glass ceramic top and with low heat dissipation in the kitchen.*



Le zone di cottura si attivano solo se a diretto contatto con pentole specifiche (Ø minimo pentola ≥ 12 cm)

*The cooking zone will be activated only by contact with specific pans (Ø of pans ≥ 12 cm)*



## Cuocipasta - *Pasta cookers* **EXTREME & SIMPLE**

**XT**



Il cuocipasta nella versione Extreme gode di alcuni dettagli importanti: carico dell'acqua tramite elettrovalvola, bruciatori a fiamma stabilizzata con accensione automatica tramite dispositivo elettrico, vasca stampata in AISI 316, carico acqua rapido o di ripristino, controllo presenza acqua tramite pressostato. Questo per evitare il funzionamento della macchina "a secco" preservando così la vasca da eventuali deformazioni. Vasche dal 26lt per i modelli della serie 700 e vasche da 40lt per i modelli della serie 900.

*The Extreme version of pasta cooker has some new technical features like the water filling by an electro-valve, burners with flame failure device and pilot burner, ignition by piezo spark, a pressed cooking well in AISI 316 stainless steel, fast water filling and low-water level control by pressure switch (no accidental overheating and deformation), 26 liters water well for 700 series and 40 liters for 900 series.*

**\$**



Il cuocipasta Simple è il classico cuocipasta meccanico, con vasca realizzata in acciaio inox AISI 316 saldata al piano, carico dell'acqua tramite rubinetto, bruciatori a fiamma stabilizzata e bruciatore pilota attivati dall'accenditore piezo. Vasche dal 26lt per i modelli della serie 700 e vasche da 40lt per i modelli della serie 900.

*The Simple version of Emotion Pasta Cooker is a classic mechanical pasta cooker with the well in AISI 316 Stainless steel, water filling through mechanical tap. High efficiency burners in stainless steel with flame failure device and pilot burner, ignition by piezo spark. 26 liters water well for 700 series and 40 liters for 900 series.*



Carico acqua tramite rubinetto meccanico. (Versione \$)  
*Cooking well filling by mechanical tap. (\$ Version)*



Ampia zona di espansione completa di scarico troppo pieno e griglia batti cesti.  
*Counter top equipped with expansion hollow and drainage surface for baskets.*



Resistenze rotanti (versione XT)  
*Revolving heating elements (XT version)*





## Friggitrici gas - Gas fryers

### EXTREME & SIMPLE

**XT**



#### ELEVATE POTENZE E MASSIMA PRODUTTIVITÀ

Le friggitrice gas versione Extreme sono dotate di vasca stampata, i bruciatori esterni rendono questa vasca libera facilmente pulibile. Elevate prestazioni grazie al rapporto potenza/litro elevato. Disponibili nei modelli a singola e doppia vasca da 13lt, 17lt e 21lt\* (\*solo serie 900).

#### HIGH POWER AND MAXIMUM PRODUCTIVITY

The Extreme Version of Emotion Gas Fryers have a deep pressed well. The burners placed outside of the well allow an easy cleaning and high performances due to the ideal power per liter ratio. Available with single or double well 13lt, 17lt or 21lt\* (\*only for 900 series).

Vasca libera  
Free well

**\$**



#### ELEVATE POTENZE E MASSIMA PRODUTTIVITÀ

Le friggitrice gas versione Simple sono dotate di scambiatori in vasca, questo garantisce un'immediata trasmissione del calore ed una resa ottimale. Regolazione termostatica della temperatura fino a 190°C. Disponibili nei modelli mono e doppia vasca da 13lt e 20lt\* (\*serie 900).

#### HIGH POWER AND MAXIMUM PRODUCTIVITY

The Simple Version of Emotion Gas Fryers have heat exchanger pipes in the well. This feature guarantees better heat transmission and an optimal performance. Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 190 °C. Available with single or double well, 13lt or 20lt\* (\*only for 900 series)

Scambiatori in vasca  
Heat Exchanger pipes in the well

## Friggitrici elettriche - Electric fryers

Resistenze rotanti.  
Revolving heating elements.



Le friggitrice elettriche sono realizzate con vasca stampata ed ampio invaso anteriore per l'espansione dell'olio e delle schiume. Il riscaldamento avviene tramite resistenze ad alto rendimento, posizionate all'interno della vasca e rotanti in modo da permettere una facile pulizia della vasca. I modelli disponibili sono singola o doppia vasca da 8+8lt, 13lt, 17lt e 21lt\* (\*solo per la serie 900)

The Electric Fryers have a deep drawn well with a front large reservoir to contain oil foaming. The heating elements are a revolving model, so the well can be cleaned easily. Available with single or double well 8+8lt 13lt, 17lt or 21lt\*. (\*only for 900 series)



## XT Fry top - Griddles EXTREME



### FRY TOP EXTREME

I nuovi Fry Top Emotion versione Extreme sono il massimo per resa e pulibilità. La piastra è saldata ermeticamente al piano stampato, ottenendo così un'unica zona di lavoro incassata con angoli completamente raggiati. Le piastre, da 15 mm di spessore, possono essere in acciaio dolce o cromate\*, lisce, rigate o ½ lisce ½ rigate. Tutti i modelli sono disponibili nella versione top o su vano, versioni Gas o Elettriche. (\*Solo serie 900)

### GRIDDLE - EXTREME VERSION

The new Griddles, in Extreme Version, are the best for performance and cleanability. The cooking plate is 15 mm thick and can be in chromium-plated or in mild steel. The cooking surface is welded on the pressed worktop, it has rounded corners and high uniformity heat distribution and it can be completely smooth\*, ribbed or ½ smooth ½ ribbed. Available in top version or on cabinet, gas or electric version. (\*Only for 900 series)

Piastra saldata su piano stampato,  
angoli raggiati.

Cooking surface welded on pressed  
worktop with rounded corners



## \$ Fry top - Griddles SIMPLE



### FRY TOP SIMPLE

Le versioni Simple dei Fry-Top hanno le stesse caratteristiche di resa e potenza dei modelli Extreme, l'unica differenza è la tipologia di piastra. In questi modelli la piastra è saldata ermeticamente ad un piano piegato. Le piastre possono essere in acciaio dolce o cromate, completamente lisce, rigate o ½ lisce e ½ rigate. Tutti i modelli sono disponibili nella versione top o su vano, versioni Gas o Elettriche.

### GRIDDLE - SIMPLE VERSION

These Griddle versions have the same technical features of the Extreme version but they have a different cooking surface. The cooking plate is welded on a bent worktop and the corners are sharp. The plate can be completely smooth, ribbed or ½ smooth ½ ribbed. Available in top version or on cabinet, gas or electric version.

Piastra saldata e incassata.  
Welded and embedded cooking plate.



## Griglie pietra lavica gas - Gas lava-stone grills

Modular produce differenti modelli di griglie, i modelli pietra lavica ed i modelli elettrici o gas ad acqua. La scelta è vostra! Carne, pesce, verdure e molto altro realizzati con differenti stili di cottura.

*Modular manufactures various models of grills: lava-stone, electric or gas acqua grills.*

*The choice is yours! Meat, fish, vegetables and much more can be prepared in different cooking styles.*

Griglia a pietra lavica con piano realizzato in acciaio inox Aisi 304. Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Due zone di cottura indipendenti. Erogazione del gas controllata da un rubinetto valvolato di sicurezza.

Griglia di cottura in acciaio inox, con ampie scanalature per il deflusso dei grassi, questa particolare forma consente di cucinare carne, pesce e verdure prevenendo la combustione dei grassi.

Cassetto raccogli grassi esterno al top ed estraibile per una migliore pulizia.

*Lava-stone grill with worktop in AISI 304 stainless steel. Heated by stable-flame steel burners with pilot flame and safety thermocouple. Two independent cooking zones. Gas supply controlled by gas tap with safety valve.*

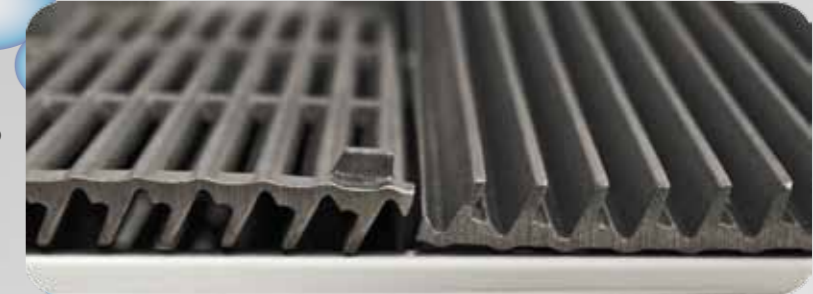
*Cooking stainless steel grid with large grooves for the collection of fat. Its particular shape allows to cook fish, meat and vegetables, preventing fat from burning.*

*Removable grease collection tray for easy cleaning.*



## ACQUA GRILL gas/elettriche - Gas/electric ACQUA GRILL

Nelle versioni a gas i bruciatori riscaldano un elemento radiante che, diventato incandescente, trasmette il calore in modo indiretto alle griglie. Grazie a questa modalità di cottura uniforme, il gusto del cibo non subisce alterazioni. Inoltre, l'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto i bruciatori, consente una cottura delicata delle pietanze.



Per ottenere gli stessi risultati, nei modelli elettrici, sono state utilizzate delle resistenze corazzate Incoloy.

**Per tutti i modelli, griglia di cottura reversibile in ghisa, un lato carne, un lato pesce e verdure.**

*In the gas version, the burners heat up a stainless steel 'spreader' which, once red-hot, conveys the heating to the grills in directly. Thanks to indirect heating you will get a more uniform cooking, without changing the taste and the colour of food and thanks to the evaporation of the water, in the containers located under the burners, the food maintains its softness.*

*To achieve the same results in the electric models, we use armored Incoloy heating elements.*

**All models are supplied with a reversible cast iron cooking grid, one side for meat and one side for fish and vegetables.**



### VANI H2

*Per una estrema igiene e una facile pulizia, Modular fornisce anche i vani neutri H2 in acciaio inox. possono essere realizzate con questa tipologia di armadi tutte le attrezzature elettriche e solo alcuni modelli a gas, anche se avete già installato un cucina Modular.*

### H2 CABINETS

*For an extreme hygiene and easy cleaning, Modular Professional is also offering stainless steel neutral cabinets with H2 rounded inside corners. On request, all electric appliances and some of the gas models can be manufactured with H2 finish. If you have already installed a Modular's kitchen, it will be possible to replace the standard cabinet with an H2 version anytime.*





## Pentole gas ed elettriche - *Gas and electric boiling pans*

Questi tipi di prodotti sono l'ideale per tutti i tipi di cottura ad immersione. Le versioni a riscaldamento DIRETTO permettono di cucinare grandi quantità di pasta, verdure, brodi, zuppe. Mentre i modelli a riscaldamento INDIRETTO sono indicati per cotture più delicate come marmellate, salse e altri prodotti simili che non devono attaccarsi al fondo o alle pareti. Il fondo del recipiente è realizzato in acciaio inox AISI 316 e pareti in 304.

Nelle versioni ELETTRICHE il riscaldamento è ottenuto da resistenze corazzate (INCOLOY) fissate all'interno dell'intercapedine. Il livello dell'acqua nell'intercapedine è gestito da 2 rubinetti che permettono il corretto carico dell'acqua.

Le versioni GAS sono dotate di bruciatori in acciaio inox ad alto rendimento. Le versioni INDIRETTE sono munite di un'intercapedine in acciaio inox AISI 304, il controllo pressione avviene tramite un pressostato, valvola di sicurezza da 0,5 bar e manometro analogico. Disponibili con capienza 50lt nella serie 700 e di 100 lt o 150 lt nella serie 900.



*Our boiling pans are the ideal solution for any kind of cooking in water immersion (for immersion cooking). The DIRECT heating models are recommended for pasta, gravy, bouillon, soups and broth. The INDIRECT heating models (Jacketed Heating System) are indicated for jams, sauces and other similar products in order to avoid scorching and product sticking to the surface of the pan. The bottom of the pan is made in AISI 316 stainless steel while the walls are in AISI 304 stainless steel.*

*The ELECTRIC versions are equipped with armored "Incoloy-800" heating elements, installed inside the jacket.*

*The GAS versions are equipped with high efficiency stainless steel burners. The indirect heating models have the AISI 304 stainless steel jacket, whose pressure is controlled by a pressure switch, a vacuum valve (0,5 bar) and a pressure gauge. The correct water level in the jacket is assured by two taps.*

*Capacity: 50L available in the 700 Series; 100 and 150 L available in the 900 Series.*

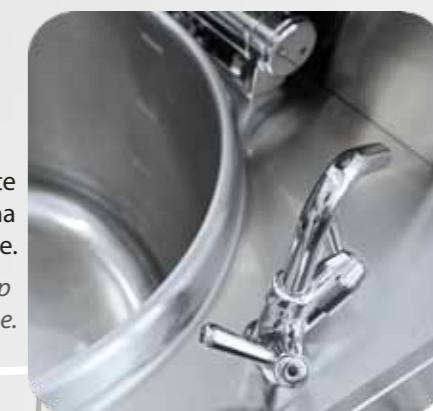


Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato dotato di maniglia isolante da 1" 1/2 per modelli da 50 litri, 2" per modelli da 100 e 150lt.

*Drain tap fitted with 1"1/2 insulated handle for 50 litre models, 2" insulated handle for 100 to 150 litre models.*

Immissione acqua in vasca tramite rubinetto (acqua calda/fredda) e canna di erogazione orientabile.

*Well filled with water by means of tap (hot/cold water) and swivel hose.*



### VERSIONI GAS

Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox.  
 Accensione tramite piezo.  
 Alimentazione gas tramite valvola termostatica con sistema di sicurezza a termocoppia.  
 Regolazione delle temperature da 100°C a 300°C.

### VERSIONI ELETTRICHE

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega "Incoloy 800".  
 Controllo delle temperature (45°C- 300°C) garantito da termostato collegato direttamente all'interruttore.  
 Termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anomalo.

### GAS MODELS

*Heating by stainless steel pipe burners. Ignition by piezo.  
 Gas flow controlled by a thermostatic gas valve with safety thermocouple device.  
 Temperature range from 100° to 300° C.*

### ELECTRIC MODELS

*Heating provided by armored Incoloy 800 heating elements.  
 Temperature range from 45° up to 300° is controlled by a thermostat connected to the switch.  
 Safety thermostat for automatic cut-off of the electrical supply in case of a malfunction.*

## Brasiere ribaltabili - *Tilting bratt pans*

Una macchina multifunzionale adatta per la cottura di: salse cremose, brasati, pollo, scaloppine, spezzatino, costine, frittate, risotti e molto altro ancora. Tutte le vasche sono in acciaio inox AISI 304 con fondo realizzato in acciaio dolce o in acciaio inox AISI 304. Versioni in Compound su richiesta. Tutti i modelli possono essere richiesti con ribaltamento manuale o motorizzato.

L'immissione di acqua in vasca è ottenuta tramite un rubinetto con canna di erogazione fissato sul camino.

Coperchio in acciaio Inox AISI 304 dotato di maniglione ergonomico. Disponibili modelli da 50lt nella serie 700, da 80lt e 120lt nella serie 900.

*Multipurpose equipment suitable for different preparations such as creamy sauces, braised meat, chicken, escalopes, stews, omelettes, risotto and much more.  
 All models are made AISI 304 stainless steel with cooking surface available in mild steel, in AISI 304 stainless steel or, on request, in bimetal-compound material. Any version can be supplied with manual or motorized tilting system.  
 The water filling is provided by a tap placed in the chimney.  
 AISI 304 stainless steel cover equipped with ergonomic handle.  
 Capacity: 50 L available in the 700 Series; 80 and 120 L available in the 900 Series.*



Rubinetto di carico acqua in vasca.  
 Water filling tap.



Scarico vasca manuale o motorizzato.  
 Manual or motorized drain.





Dal 1986 Modular studia, progetta e realizza attrezzature di alto livello dedicate mondo della ristorazione professionale. Tutti i prodotti vengono realizzati con lo scopo di soddisfare le richieste degli chef più esigenti, di garantire l'efficienza e la sicurezza nel rispetto degli standard normativi internazionali, privilegiando inoltre un basso impatto ambientale.

Modular produce una gamma completa di attrezzature per la cottura, partendo dalle serie 600 e 650, adatte a piccole realtà come gli snack bar, per arrivare alla ristorazione professionale, i centri cottura e le grandi mense con le serie 700- 900 e 1100. Dopo anni di studi e progettazioni Modular ha completato le proprie gamme producendo anche la refrigerazione, il neutro, il self service ed i forni.

Una delle particolarità di Modular Professional è l'attenzione per il dettaglio; per questo uno dei prodotti di maggior pregio è il MONOBLOCCO, realizzato secondo le richieste del cliente, custom hand made nelle forme, nei componenti installati e nei colori.

*Since 1986 Modular has been studying, projecting and manufacturing high level catering equipment for the food service and hospitality industry. All products are made to satisfy the most demanding chef, to ensure the efficiency and safety in compliance with the current international quality standards and privileging a low environmental impact.*

*Modular produces a full range of cooking equipment, starting from the 600 and 650 series, suitable for Snack Bars or Fast Food outlets, up to 700-900 and 1100 series for restaurants, canteens and high volume kitchens. Over the years, Modular has completed its wide range of products with Stainless Steel fabrication and Self Service lines, Refrigeration, Glass & Dishwashers and Ovens.*

*Modular's main challenge is to pay particular attention to details: Our Cooking Island is a Chef-Inspired solution, customized according to any personal request in shape, color and endless configurations.*

## QUALITA' - FLESSIBILITA' - INNOVAZIONE - SERVIZIO

Ad oggi Modular Professional realizza qualsiasi articolo partendo dalla materia prima fino al prodotto finito.

Grazie ai 2 stabilimenti produttivi, per un totale di 20.000 mq, gode di una flessibilità e di una rapidità produttiva invidiabili. La velocità è una costante dell'azienda, non solo nella produzione, ma anche nello studio e realizzazione di nuovi modelli, adeguandosi velocemente alle trasformazioni del mercato.

Modular esporta in più di 80 paesi nel mondo ed è partner fidato delle più importanti realtà presenti nel settore del catering equipment.



## QUALITY - FLEXIBILITY - INNOVATION - SERVICE

*Today Modular is capable of producing any item starting from the raw material to the final product. Thanks to two production plants, for a total surface of 20.000 sq.mt., Modular can rely on flexibility and fast deliveries. Efficiency and rapidity are a constant feature in our company, related not only to manufacturing process but also to quick reaction to changes in the International market.*

*Modular exports to more than 80 countries around the world and is a reliable partner for the most important dealers in Foodservice industry.*



*YOUR emotion... OUR passion*