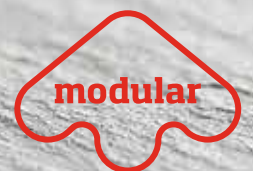


emotion for professional people

# modular sensation

1100





modular

# sensation 1100 para los profesionales

**Sensation 1100** nace para ofrecer algo más que las cocinas profesionales tradicionales. Un producto capaz de satisfacer las necesidades de potencia, fiabilidad y seguridad, ofreciendo al mismo tiempo un diseño elegante e imponente. Las líneas armoniosas de los planos de trabajo facilitan la limpieza del equipo la forma y la inclinación de los mandos resultan cómodos y fácilmente visibles.

Emotion for professional people

# modular sensation

-  
1100

## diseño

Diseño refinado e imponente

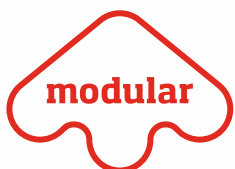
## alta calidad

Planos estampados de gran espesor



## diseño

Posibilidad de acabados en diferentes colores



### **alta calidad**

Plano único opcional

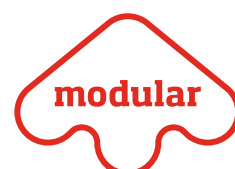
### **rejillas**

Rejillas en acero de gran espesor

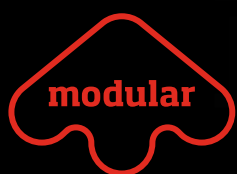


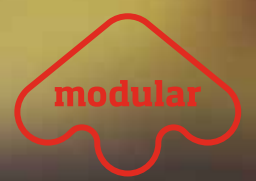
### **ergonómicos**

Mandos ergonómicos con protección contra el agua IPX5



# los elementos de la cocina **modular**





Emotion for professional people

# cocinas a gas

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



modular



# placas radiantes a gas y eléctricas

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



Emotion for professional people

# cocinas eléctricas

Disponibles en versiones de 2 o 4 placas cuadradas de alta potencia  
(4 kw cada placa)

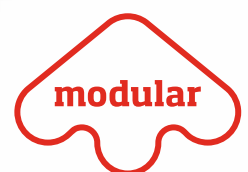
Cada elemento es sellado herméticamente al plano y controlado por un  
mando con 6 posiciones.



modular

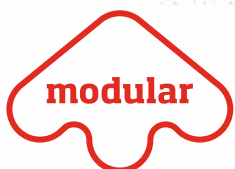
# vitrocerámicas

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



# cocinas de inducción

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



# cocedores de pasta

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

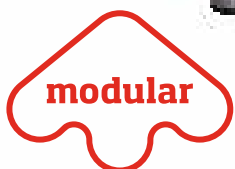
Garantizan una alta productividad de 1 kg. de masa cada 10 lts. y permiten diferentes usos. Además de la pasta pueden cocinar arroz o verduras.



# baños maría

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

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



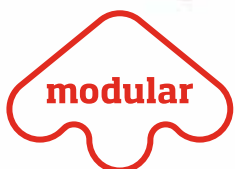
# freidoras

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



# fry tops

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





# parrillas

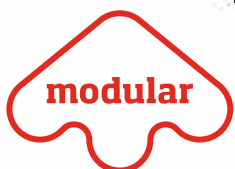
Aptas para una cocina más ligera e hidratada, las parrillas aportan suavidad y color a los alimentos gracias a una cocción indirecta y al calor de evaporación del agua contenida en el cajón debajo de la zona de cocción.



# sartenes multifunción

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

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



Desde 1986 Modular estudia, proyecta y realiza instalaciones de alto nivel dedicados al profesional de la restauración. Todos los productos son realizados con el objetivo de satisfacer todo tipo de necesidad, garantizando la eficacia y la seguridad respetando la normativa sanitaria 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 professional s.r.l.**  
via palù, 93  
31020 san vendemiano  
treviso italy  
ph. +39 0438 7714  
fax +39 0438 778399  
modular@modular.it  
www.modular.it