

emotion for professional people



modular pratika

-
700
900

modular

i



discover the new **pratika**

Una cucina composta da apparecchiature modulari, che garantisce qualità e alte prestazioni per soddisfare le esigenze dei professionisti del settore. La modularità rende questa linea versatile e funzionale nello sfruttamento degli spazi. Caratteristiche quali robustezza, affidabilità, ergonomia e qualità dei materiali, sapranno conquistare la piena fiducia della clientela più esigente.

modular

emotion for professional people

it's not just cooking

design

funzionalità ed eleganza

high quality

piani in acciaio inox,
elevato spessore





grids

griglie in ghisa a razze lunghe
adatte anche a pentole
di piccole dimensioni

ergonomic

high power

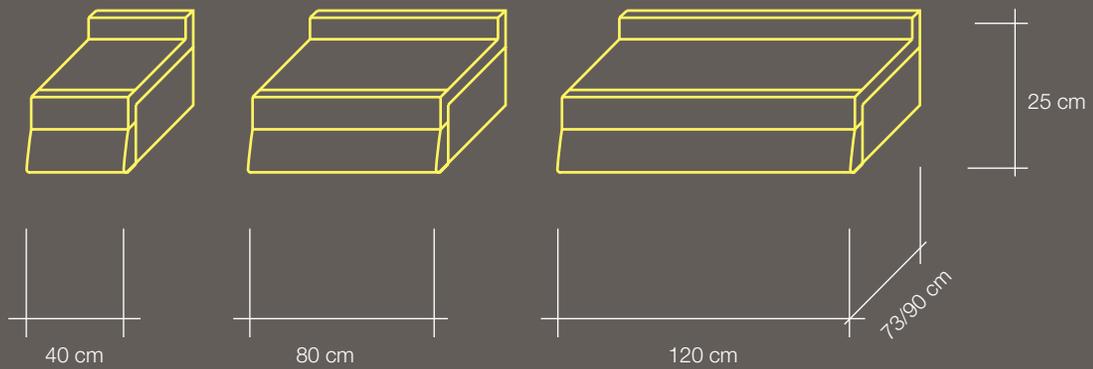
modular

emotion for professional people

modularity

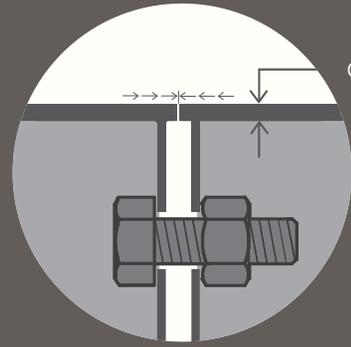
-
700
900

versione top

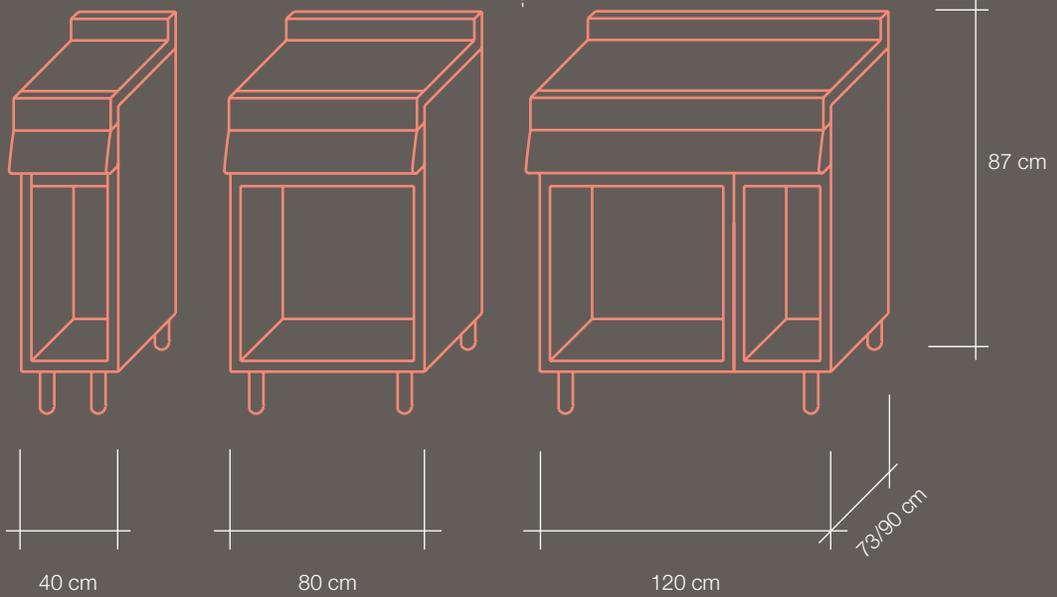


sistema di giunzione
tramite affiancamento e viti

fino a
20/10
di spessore



versione su vano



emotion for professional people

the **modular** kitchen elements





modular

emotion for professional people

gas ranges and solid tops

new pressed top models

high power burners



cucine a gas con bacinelle

Le cucine a gas con bacinelle offrono grande flessibilità grazie a varie combinazioni: 2, 4 e 6 fuochi su vano o su forno. Bruciatori ad alta resa realizzati in ghisa e ottone con spartifiamma a doppia e mono corona. Potenze da 3,7 kW, 5,5 kW e 7,5* kW. Griglie a razze lunghe adatte anche a pentole di piccole dimensioni.

** Solo per la serie 900*



cucine a gas con piano stampato (solo serie 900)

Le cucine a gas Pratika sono disponibili anche con piano stampato AISI 304 di grosso spessore (2 mm). Questi modelli dispongono di 2 o 4 fuochi su vano o su forno con bruciatori da 6 kW e 10 kW. I bruciatori sono in ghisa con spartifiamma in ottone (doppia e monocorona) e griglie in ghisa di elevato spessore.



tuttapietra gas

Queste attrezzature sono indicate per realizzare pietanze che richiedono cotture lunghe e costanti come salse e brasati.

Piastra radiante in ghisa, spessore 1,5 cm. 500°C raggiungibili nella zona centrale per arrivare ai 300°C nelle zone esterne.



modular

the menu offers



high thickness

ergonomic knobs



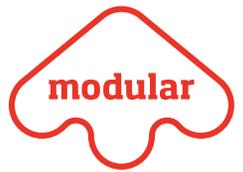


rounded corners

labyrinth system

modular

heavy handle



cucine e tuttapietra gas
elements



2 bruciatori
con bacinelle



4 bruciatori
con bacinelle



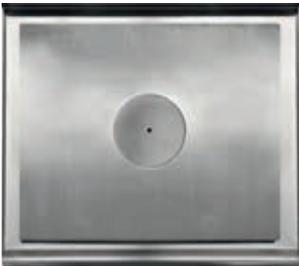
6 bruciatori
con bacinelle



2 bruciatori
con piano
stampato



4 bruciatori
con piano
stampato



tuttapietra



mini tuttapietra
+ 2 fuochi
con bacinelle



tuttapietra
+ 2 fuochi
con bacinelle



mini tuttapietra
+ 4 fuochi
con bacinelle





cucine a gas

bacinelle smaltate

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenze bruciatori x fuoco (kW)	potenza forno gas (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	PK 70/40 PCGB-P	Cucina a gas, 2 fuochi	40x73x87 h	1x3,7 1x5,5	-	-	9,2	-	-
	PK 70/80 PCGB-P	Cucina a gas, 4 fuochi	80x73x87 h	2x3,7 2x5,5	-	-	18,4	-	-
	PK 70/120 PCGB-P	Cucina a gas, 6 fuochi	120x73x87 h	4x3,7 2x5,5	-	-	25,8	-	-
	PK 70/80 CFGB	Cucina a gas, 4 fuochi, forno a gas	80x73x87 h	2x3,7 2x5,5	8	-	26,4	-	-
	PK 70/120 CFGB	Cucina a gas, 6 fuochi, forno a gas	120x73x87 h	4x3,7 2x5,5	8	-	33,8	-	-
	PK 70/120 CFGGB	Cucina a gas, 6 fuochi, maxi forno a gas	120x73x87 h	4x3,7 2x5,5	10	-	35,8	-	-
	PK 70/80 CFGEGB	Cucina a gas, 4 fuochi, forno elettrico	80x73x87 h	2x3,7 2x5,5	-	6	18,4	6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/120 CFGEGB	Cucina a gas, 6 fuochi, forno elettrico	120x73x87 h	4x3,7 2x5,5	-	6	25,8	6	380-415V 3N 50-60Hz

tuttapietra gas

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

(p)= piastra; (f)= fuochi

Tutti i modelli sono disponibili anche in versione top (-T) e su vano aperto.

Tutti i piani di cottura a gas sono disponibili anche nella versione con bacinelle in acciaio inox.



cucine a gas

bacinelle smaltate

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenze bruciatori x fuoco (kW)	potenza forno gas (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	PK 90/40 PCGB-P	Cucina a gas, 2 fuochi, bacinelle smaltate	40x90x87 h	1x5,5 1x7,5	-	-	13	-	-
	PK 90/80 PCGB-P	Cucina a gas, 4 fuochi, bacinelle smaltate	80x90x87 h	2x5,5 2x7,5	-	-	26	-	-
	PK 90/120 PCGB-P	Cucina a gas, 6 fuochi, bacinelle smaltate	120x90x87 h	4x5,5 2x7,5	-	-	37	-	-
	PK 90/80 CFGB	Cucina a gas, 4 fuochi, bacinelle smaltate, forno a gas	80x90x87 h	2x5,5 2x7,5	8	-	34	-	-
	PK 90/120 CFGB	Cucina a gas, 6 fuochi, bacinelle smaltate, forno a gas	120x90x87 h	4x5,5 2x7,5	8	-	45	-	-
	PK 90/120 CFGGB	Cucina a gas, 6 fuochi, bacinelle smaltate, maxi forno a gas	120x90x87 h	4x5,5 2x7,5	12	-	49	-	-
	PK 90/80 CFGEB	Cucina a gas, 4 fuochi, bacinelle smaltate, forno elettrico	80x90x87 h	2x5,5 2x7,5	-	6	26	6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFGEBV	Cucina a gas, 4 fuochi, bacinelle smaltate, forno elettrico a convezione	80x90x87 h	2x5,5 2x7,5	-	6	26	6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/120 CFGEB	Cucina a gas, 6 fuochi, bacinelle smaltate, forno elettrico	120x90x87 h	4x5,5 2x7,5	-	6	37	6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/120 CFGEBV	Cucina a gas, 6 fuochi, bacinelle smaltate, forno elettrico a convezione	120x90x87 h	4x5,5 2x7,5	-	6	37	6	380-415V 3N 50-60Hz

piano stampato

	PK 90/40 PCG-P	Cucina a gas, 2 fuochi, piano stampato	40x90x87 h	1x10 1x6	-	-	16	-	-
	PK 90/80 PCG-P	Cucina a gas, 4 fuochi, piano stampato	80x90x87 h	3x10 1x6	-	-	36	-	-
	PK 90/80 CFG	Cucina a gas, 4 fuochi, piano stampato, forno a gas	80x90x87 h	3x10 1x6	8	-	44	-	-

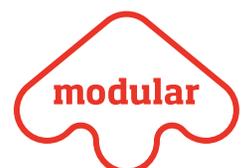
tuttapietra gas

	PK 90/80 TPG-P	Tuttapietra gas	80x90x87 h	1x12(p)	-	-	12	-	-
	PK 90/80 TPGF	Tuttapietra gas, forno a gas	80x90x87 h	1x12(p)	8	-	20	-	-
	PK 90/120 TPGFB	Tuttapietra gas, 2 fuochi, forno a gas	120x90x87 h	1x12(p) 1x5,5(f) 1x7,5(f)	8	-	33	-	-
	PK 90/80 TPPCGB-P	Mini tuttapietra a gas + 2 fuochi	80x90x87 h	1x7(p) 1x5,5(f) 1x7,5(f)	-	-	20	-	-
	PK 90/80 TPPCFGB	Mini tuttapietra a gas + 2 fuochi, forno a gas	80x90x87 h	1x7(p) 1x5,5(f) 1x7,5(f)	8	-	28	-	-
	PK 90/120 TPPCG2B-P	Mini tuttapietra a gas + 4 fuochi	120x90x87 h	1x7(p) 2x5,5(f) 2x7,5(f)	-	-	33	-	-
	PK 90/120 TPPCFG2B	Mini tuttapietra a gas + 4 fuochi, forno a gas	120x90x87 h	1x7(p) 2x5,5(f) 2x7,5(f)	8	-	41	-	-

(p)= piastra; (f)= fuochi

Tutti i modelli sono disponibili anche in versione top (-T) e su vano aperto.

Tutti i piani di cottura a gas con bacinelle sono disponibili anche nella versione con bacinelle in acciaio inox.



emotion for professional people

electric ranges and solid tops



cucine elettriche

Le cucine elettriche sono una valida alternativa al gas. Le piastre in ghisa ad alto rendimento offrono la possibilità di lavorare velocemente senza cali di potenza.

Piastre tonde o quadre da 2,6 kW per la serie 700.

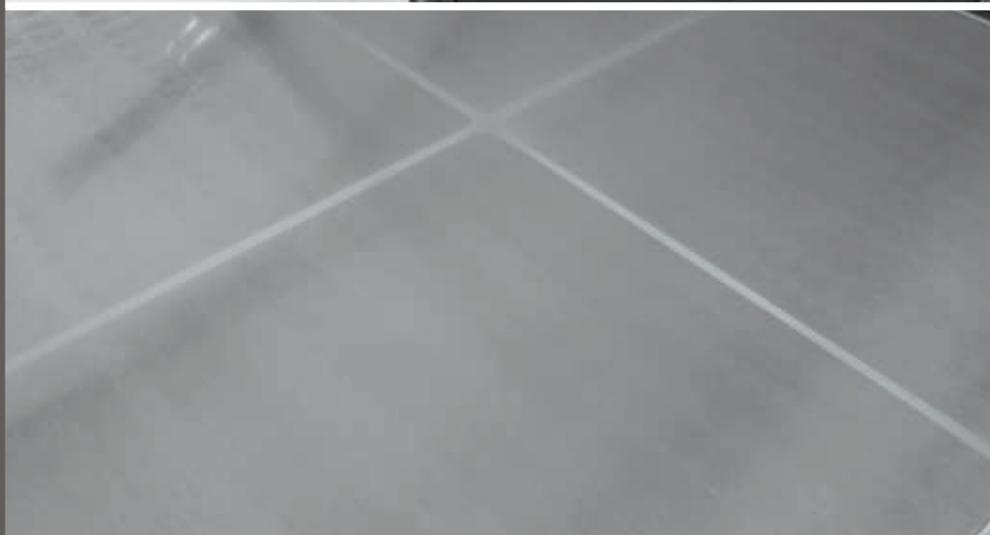
Solo piastre quadre da 3,5-4* kW per la serie 900.

**Solo per piastre ribaltabili*



tuttapiastra elettrici

I tuttapiastra elettrici sono regolabili in quattro zone di lavoro indipendenti tra loro con potenza 2,5 kW per la serie 700 e 3,4 kW per la serie 900. Ciò permette di lavorare con diverse temperature sulla stessa piastra di cottura.



cucine e tuttapiastra elettrici
elements



2 piastre tonde
serie 700



4 piastre tonde
serie 700



2 piastre
quadre
serie 700/900



4 piastre
quadre
serie 700/900



2 piastre
ribaltabili
serie 900



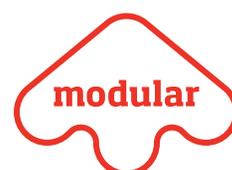
4 piastre
ribaltabili
serie 900



tuttapiastra
serie 700



tuttapiastra
serie 900





cucine elettriche

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenza piastra (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	PK 70/40 PCE-P	Cucina elettrica, 2 piastre tonde	40x73x87 h	2x2,6	-	5,2	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 PCE-P	Cucina elettrica, 4 piastre tonde	80x73x87 h	4x2,6	-	10,4	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 CFE	Cucina elettrica, 4 piastre tonde, forno elettrico	80x73x87 h	4x2,6	6	16,4	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/40 PCEQ-P	Cucina elettrica, 2 piastre quadre	40x73x87 h	2x2,6	-	5,2	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 PCEQ-P	Cucina elettrica, 4 piastre quadre	80x73x87 h	4x2,6	-	10,4	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 CFEQ	Cucina elettrica, 4 piastre quadre, forno elettrico	80x73x87 h	4x2,6	6	16,4	380-415V 3N 50-60Hz

tuttapiastre elettrici

	PK 70/80 TPE-P	Tuttapiastre elettrico, 4 zone di cottura	80x73x87 h	4x2,5	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 TPFE	Tuttapiastre elettrico, 4 zone di cottura, forno elettrico	80x73x87 h	4x2,5	6	16	380-415V 3N 50-60Hz

Tutti i modelli sono disponibili anche in versione top (-T) e su vano aperto.

900

cucine elettriche

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenza piastra (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	PK 90/40 PCES-P	Cucina elettrica, 2 piastre quadre	40x90x87 h	2x3,5	-	7	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 PCES-P	Cucina elettrica, 4 piastre quadre	80x90x87 h	4x3,5	-	14	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFES	Cucina elettrica, 4 piastre quadre, forno elettrico	80x90x87 h	4x3,5	6	20	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFESV	Cucina elettrica, 4 piastre quadre, forno elettrico a convezione	80x90x87 h	4x3,5	6	20	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/40 PCER-P	Cucina elettrica, 2 piastre quadre ribaltabili	40x90x87 h	2x4	-	8	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 PCER-P	Cucina elettrica, 4 piastre quadre ribaltabili	80x90x87 h	4x4	-	16	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFER	Cucina elettrica, 4 piastre quadre ribaltabili, forno elettrico	80x90x87 h	4x4	6	22	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFERV	Cucina elettrica, 4 piastre quadre ribaltabili, forno elettrico a convezione	80x90x87 h	4x4	6	22	380-415V 3N 50-60Hz

tuttapiastre elettrici

	PK 90/80 TPE-P	Tuttapiastre elettrico, 4 zone di cottura	80x90x87 h	4x3,4	-	13,6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 TPFE	Tuttapiastre elettrico, 4 zone di cottura, forno elettrico	80x90x87 h	4x3,4	6	19,6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 TPFEV	Tuttapiastre elettrico, 4 zone di cottura, forno elettrico a convezione	80x90x87 h	4x3,4	6	19,6	380-415V 3N 50-60Hz

Tutti i modelli sono disponibili anche in versione top (-T) e su vano aperto.

modular

emotion for professional people

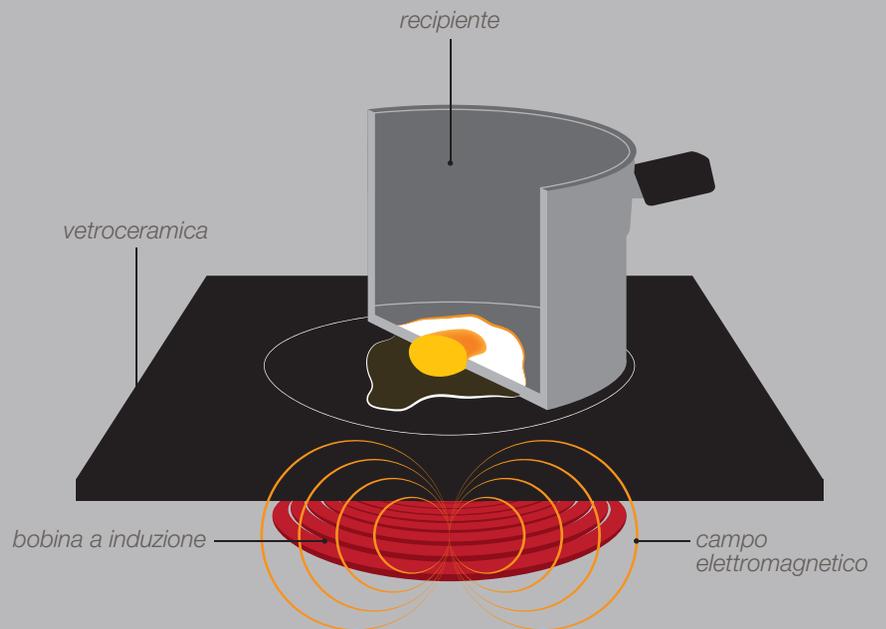
**induction
and
glass-ceramic
plates**



induzione

Scegliere una cucina ad induzione significa poter lavorare in piena sicurezza, ridurre i tempi di cottura ed avere una superficie di lavoro facilmente pulibile.

Il funzionamento delle cucine ad induzione si basa sul principio dei campi elettromagnetici che, attivati dalla presenza del fondo ferroso della pentola, creano un calore immediato all'interno della stessa. Diametro minimo della pentola 13 cm.



1.
il fuoco
è composto
da una bobina
a spirale
realizzata
in rame

2.
la corrente
attraversa
la bobina
generando
un campo
magnetico

3.
il campo
della bobina
induce corrente
attraverso
la base del
recipiente
metallico

4.
produzione
di calore
unicamente
sul fondo
della pentola

vetroceramica

I vetroceramica invece offrono una cottura simile alle piastre elettriche ma con una miglior resa. Inoltre il piano di lavoro garantisce una semplice pulizia.

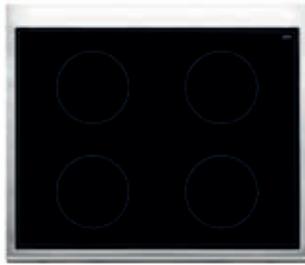
Grazie a 6 regolazioni di temperatura, il vetroceramica dispone di elevate potenze e garantisce un incremento delle prestazioni rispetto alle classiche cucine elettriche.



induzione e vetroceramica
elements



2 zone



4 zone

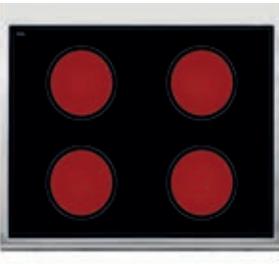
induzione

serie 700: 3,5 kW per ogni zona
serie 900: 5 kW per ogni zona.

Disponibile anche in versione wok con
potenza da 5 kW



2 zone



4 zone

vetroceramica

serie 700: 2,5 kW per ogni zona
serie 900: 3,4 kW per ogni zona



vetroceramica

serie 700

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenza piastra (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	PK 70/40 PVE-P	Piano di cottura in vetroceramica, 2 zone di cottura	40x73x87 h	2x2,5	-	5	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 PVE-P	Piano di cottura in vetroceramica, 4 zone di cottura	80x73x87 h	4x2,5	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 CFVE	Piano di cottura in vetroceramica, 4 zone di cottura, forno elettrico	80x73x87 h	4x2,5	6	16	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/40 PVE-P	Piano di cottura in vetroceramica, 2 zone di cottura	40x90x87 h	2x3,4	-	6,8	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 PVE-P	Piano di cottura in vetroceramica, 4 zone di cottura	80x90x87 h	4x3,4	-	13,6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFVE	Piano di cottura in vetroceramica, 4 zone di cottura, forno elettrico	80x90x87 h	4x3,4	6	19,6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CFVEV	Piano di cottura in vetroceramica, 4 zone di cottura, forno elettrico a convezione	80x90x87 h	4x3,4	6	19,6	380-415V 3N 50-60Hz

serie 900

induzione

serie 700

	PK 70/40 IND-P	Piano di cottura ad induzione, 2 zone di cottura	40x73x87 h	2x3,5	-	7	380-415V 3 50-60Hz
	PK 70/80 IND-P	Piano di cottura ad induzione, 4 zone di cottura	80x73x87 h	4x3,5	-	14	380-415V 3 50-60Hz
	PK 70/40 INDW	Wok ad induzione	40x73x87 h	1x5	-	5	380-415V 3 50-60Hz

serie 900

	PK 90/40 IND-P	Piano di cottura ad induzione, 2 zone di cottura	40x90x87 h	2x5	-	10	380-415V 3 50-60Hz
	PK 90/80 IND-P	Piano di cottura ad induzione, 4 zone di cottura	80x90x87 h	4x5	-	20	380-415V 3 50-60Hz
	PK 90/40 INDW-P	Wok ad induzione	40x90x87 h	1x5	-	5	380-415V 3 50-60Hz

Tutti i modelli sono disponibili anche in versione top (-T) e su vano aperto.

emotion for professional people

pasta cookers and bain maries



cuocipasta

Funzionali e affidabili, i cuocipasta gas ed elettrici pratika garantiscono un'alta produttività (circa 1 kg di pasta ogni 10 L) e permettono differenti utilizzi. Oltre alla pasta è possibile cucinare riso o verdure. Il funzionamento meccanico del carico dell'acqua permette di installare queste attrezzature in qualsiasi cucina.

Vasche da 26 L (serie 700) e da 40 L (serie 900) realizzate in acciaio inox AISI 316, bruciatori esterni a fiamma stabilizzata (modelli a gas), resistenze corazzate incoloy poste all'interno della vasca (modelli elettrici).



bagnomaria

I bagnomaria gas ed elettrici sono prodotti funzionali per il mantenimento di sughi, contorni e altre pietanze.

Vasca disponibile nelle versioni GN1/1 o GN2/1 per la serie 700 e nelle versioni GN1/1 + 1/3 o 2xGN1/1 + 2xGN1/3 per la serie 900.



cuocipasta e bagnomaria elements



1 vasca



2 vasche

cuocipasta serie 700/900

serie 700: capacità vasca 26 L.

serie 900: capacità vasca 40 L.



bagnomaria
40 cm



bagnomaria
80 cm

bagnomaria serie 700/900

serie 700: vasca adatta a bacinelle GN 1/1 nel modulo da 40 cm, capacità doppia in quello da 80 cm.

serie 900: vasca adatta a bacinelle GN 1/1+1/3 nel modulo 40 cm e 2xGN 1/1+ 2xGN1/3 nel modulo da 80 cm.



cuocipasta

serie 700

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	PK 70/40 CPGS	Cuocipasta gas, 1 vasca da 26 L	40x73x87 h	9,5	-	-
	PK 70/40 CPES	Cuocipasta elettrico, 1 vasca da 26 L	40x73x87 h	-	7,6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 CPGS	Cuocipasta gas, 2 vasche da 26+26 L	80x73x87 h	19	-	-
	PK 70/80 CPES	Cuocipasta elettrico, 2 vasche da 26+26 L	80x73x87 h	-	15,2	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/40 CPGS	Cuocipasta gas, 1 vasca da 40 L	40x90x87 h	11,8	-	-
	PK 90/40 CPES	Cuocipasta elettrico, 1 vasca da 40 L	40x90x87 h	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 CPGS	Cuocipasta gas, 2 vasche da 40+40 L	80x90x87 h	23,6	-	-
	PK 90/80 CPES	Cuocipasta elettrico, 2 vasche da 40+40 L	80x90x87 h	-	18	380-415V 3N 50-60Hz

serie 900

bagnomaria

serie 700

	PK 70/40 BMG-P	Bagnomaria gas	40x73x87 h	3	-	-
	PK 70/40 BME-P	Bagnomaria elettrico	40x73x87 h	-	1,5	220-240V 1N 50-60Hz
	PK 70/80 BMG-P	Bagnomaria gas	80x73x87 h	6	-	-
	PK 70/80 BME-P	Bagnomaria elettrico	80x73x87 h	-	3	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/40 BMG-P	Bagnomaria gas	40x90x87 h	3	-	-
	PK 90/40 BME-P	Bagnomaria elettrico	40x90x87 h	-	2,2	220-240V 1N 50-60Hz
	PK 90/80 BMG-P	Bagnomaria gas	80x90x87 h	6	-	-
	PK 90/80 BME-P	Bagnomaria elettrico	80x90x87 h	-	4,4	380-415V 3N 50-60Hz

serie 900

Tutti i bagnomaria sono disponibili anche nella versione top (-T) e su vano aperto.

emotion for professional people

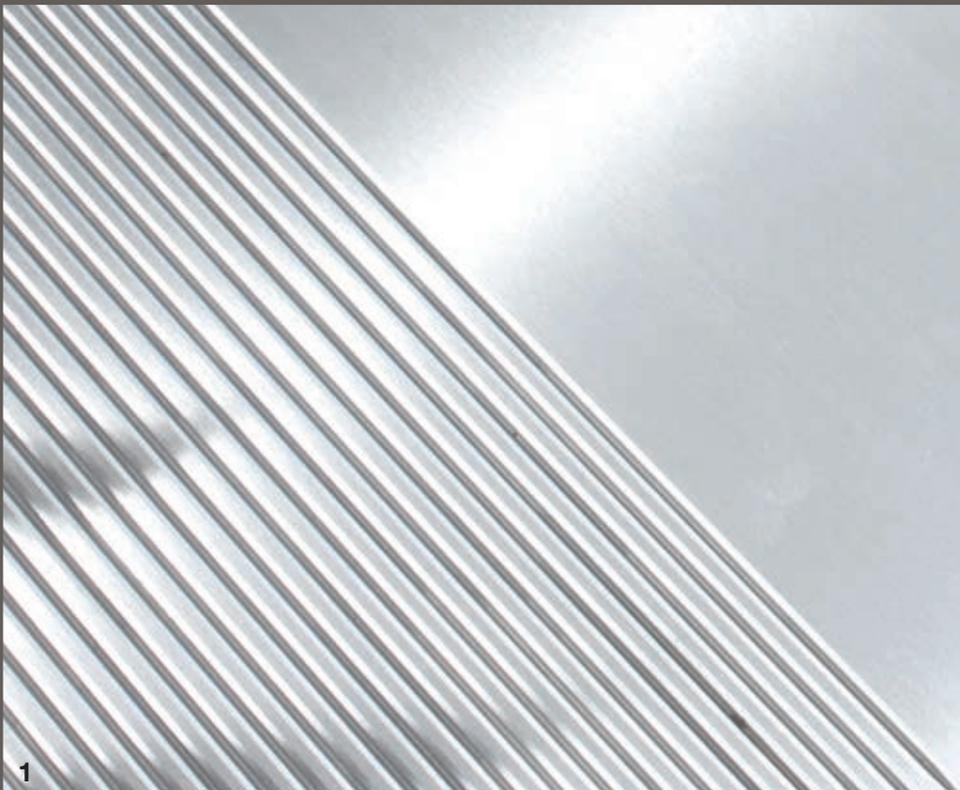
griddles



fry top

La gamma Fry top pratika della serie 700 e 900 offre oltre 40 modelli adatti a varie cotture: carne, pesce, verdure ecc.

Le alte temperature raggiunte dalla piastra di cottura garantiscono un'elevata produttività.



1
Diverse tipologie di piastra, liscia,
liscia-rigata o tutta rigata, sia
nelle versioni in acciaio dolce
che in quelle cromate.
Capiente cassetto
raccolti grassi.

fry top
elements



piastra liscia



piastra liscia



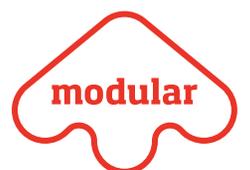
piastra rigata



piastra rigata



piastra liscia-rigata



700

fry top gas

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	PK 70/40 FTGS-P	Fry top gas, piastra liscia	40x73x87 h	6	-	-
	PK 70/40 FTRGS-P	Fry top gas, piastra rigata	40x73x87 h	6	-	-
	PK 70/80 FTGS-P	Fry top gas, piastra liscia	80x73x87 h	12	-	-
	PK 70/80 FTRGS-P	Fry top gas, piastra 1/2 liscia 1/2 rigata	80x73x87 h	12	-	-
	PK 70/80 FTRRS-P	Fry top gas, piastra rigata	80x73x87 h	12	-	-

fry top elettrici

	PK 70/40 FTES-P	Fry top elettrico, piastra liscia	40x73x87 h	-	5,4	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/40 FTRES-P	Fry top elettrico, piastra rigata	40x73x87 h	-	5,4	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 FTES-P	Fry top elettrico, piastra liscia	80x73x87 h	-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 FTRES-P	Fry top elettrico, piastra 1/2 liscia 1/2 rigata	80x73x87 h	-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 FTRRES-P	Fry top elettrico, piastra rigata	80x73x87 h	-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz

Tutti i modelli sono disponibili con piastra cromata.

Tutti i modelli sono disponibili anche in versione top (-T) e su vano aperto.



fry top gas

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	PK 90/40 FTGS-P	Fry top gas, piastra liscia	40x90x87 h	7	-	-
	PK 90/40 FTRGS-P	Fry top gas, piastra rigata	40x90x87 h	7	-	-
	PK 90/80 FTGS-P	Fry top gas, piastra liscia	80x90x87 h	14	-	-
	PK 90/80 FTRGS-P	Fry top gas, piastra 1/2 liscia 1/2 rigata	80x90x87 h	14	-	-
	PK 90/80 FTRRS-P	Fry top gas, piastra rigata	80x90x87 h	14	-	-

fry top elettrici

	PK 90/40 FTES-P	Fry top elettrico, piastra liscia	40x90x87 h	-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/40 FTRES-P	Fry top elettrico, piastra rigata	40x90x87 h	-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 FTES-P	Fry top elettrico, piastra liscia	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 FTRES-P	Fry top elettrico, piastra 1/2 liscia 1/2 rigata	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 FTRRES-P	Fry top elettrico, piastra rigata	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz

Tutti i modelli sono disponibili con piastra cromata.

Tutti i modelli sono disponibili anche in versione top (-T) e su vano aperto.



emotion for professional people

fryers

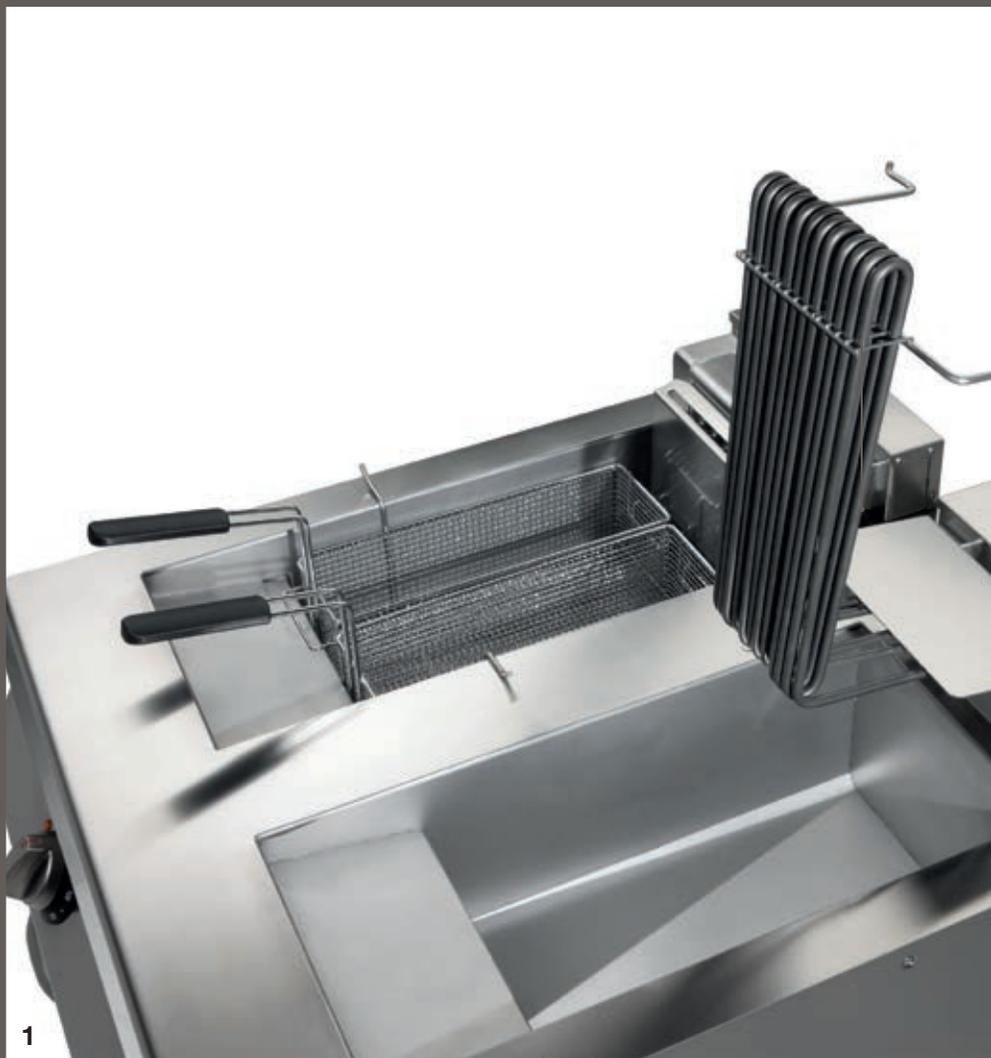


friggitrici

Fritture perfette e croccanti grazie al riscaldamento diretto.

Le versioni gas sono dotate di vasca con scambiatori interni, mentre il riscaldamento dei modelli elettrici avviene tramite resistenze basculanti ad alto rendimento.

Lo scaldapatate invece ha la funzione di mantenere in temperatura il fritto appena cucinato potendolo così servire al momento giusto.



1

1
Resistenze elettriche basculanti ad alto rendimento. Il sistema basculante rende semplice la pulizia della vasca.

2
Scambiatori gas ad elevata potenza realizzati in acciaio inox.

2



**friggitrici
elements**



1 vasca
serie 700/900



2 vasche
serie 700/900



1 vasca
serie 700



2 vasche
serie 700



1 vasca
serie 900



2 vasche
serie 900

friggitrici gas 700/900

serie 700: vasche da 13 L

serie 900: vasche da 13-22 L

friggitrici elettriche serie 700

Vasche da 10 L

friggitrici elettriche serie 900

Vasche da 15 L





friggitrici

serie 700

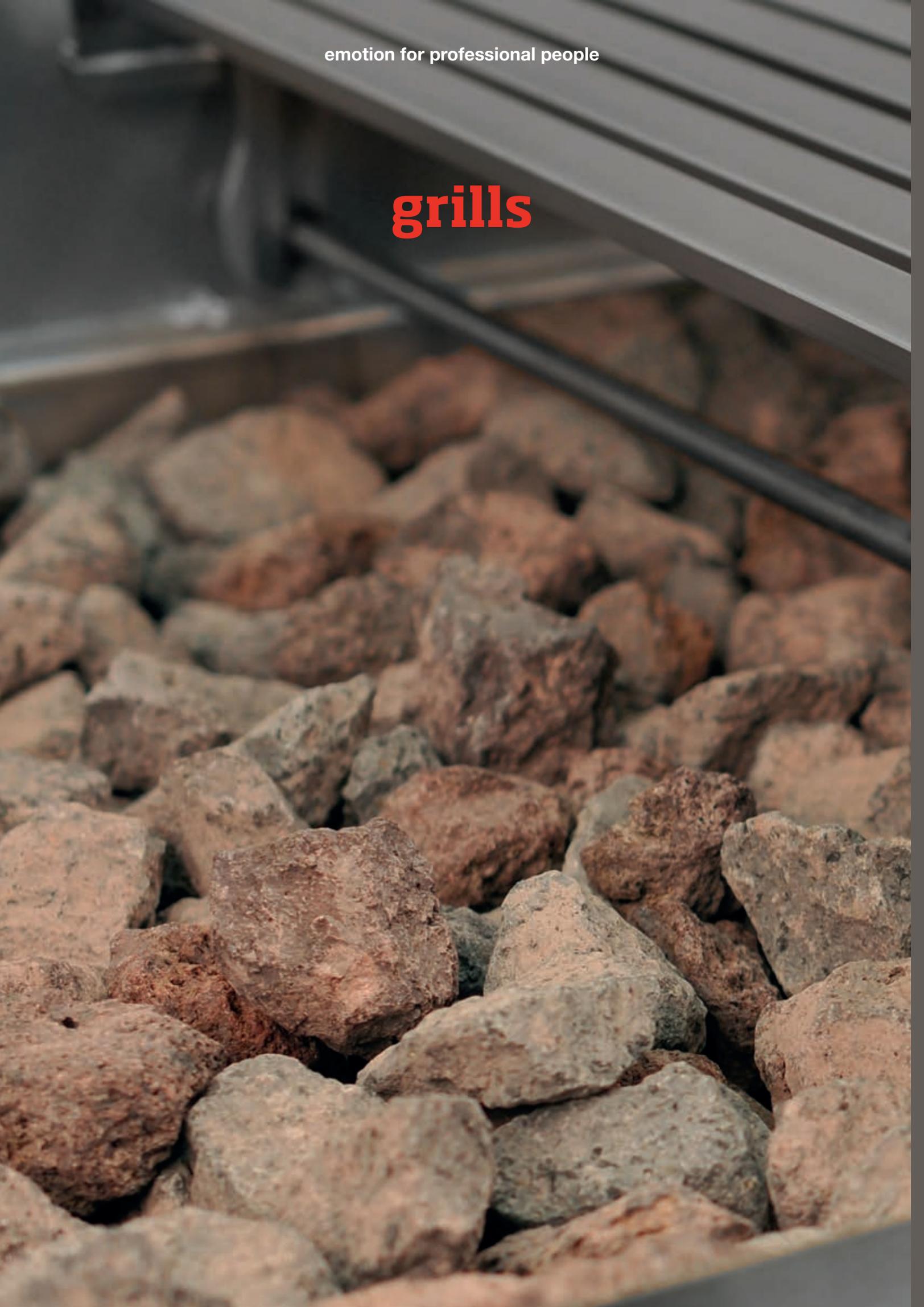
disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	PK 70/40 FRGS13 PW	Friggitrice gas, 1 vasca da 13 L	40x73x87 h	12	-	-
	PK 70/80 FRGS13 PW	Friggitrice gas, 2 vasche da 13+13 L	80x73x87 h	24	-	-
	PK 70/40 FRE10X	Friggitrice elettrica, 1 vasca da 10 L	40x73x87 h	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 FRE10X	Friggitrice elettrica, 2 vasca da 10+10 L	80x73x87 h	-	18	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/40 SPE-P	Scaldapatate elettrico	40x73x87 h	-	1	220-240V 1N 50-60Hz

serie 900

	PK 90/40 FRGS13 PW	Friggitrice gas, 1 vasca da 13 L	40x90x87 h	12	-	-
	PK 90/80 FRGS13 PW	Friggitrice gas, 2 vasche da 13+13 L	80x90x87 h	24	-	-
	PK 90/40 FRGS22 PW	Friggitrice gas, 1 vasca da 22 L	40x90x87 h	20	-	-
	PK 90/80 FRGS22 PW	Friggitrice gas, 2 vasche da 22+22 L	80x90x87 h	40	-	-
	PK 90/40 FRE15X	Friggitrice elettrica, 1 vasca da 15 L	40x90x87 h	-	10,2	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 FRE15X	Friggitrice elettrica, 2 vasca da 15+15 L	80x90x87 h	-	20,4	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/40 SPE-P	Scaldapatate elettrico	40x90x87 h	-	1	220-240V 1N 50-60Hz

emotion for professional people

grills



griglie

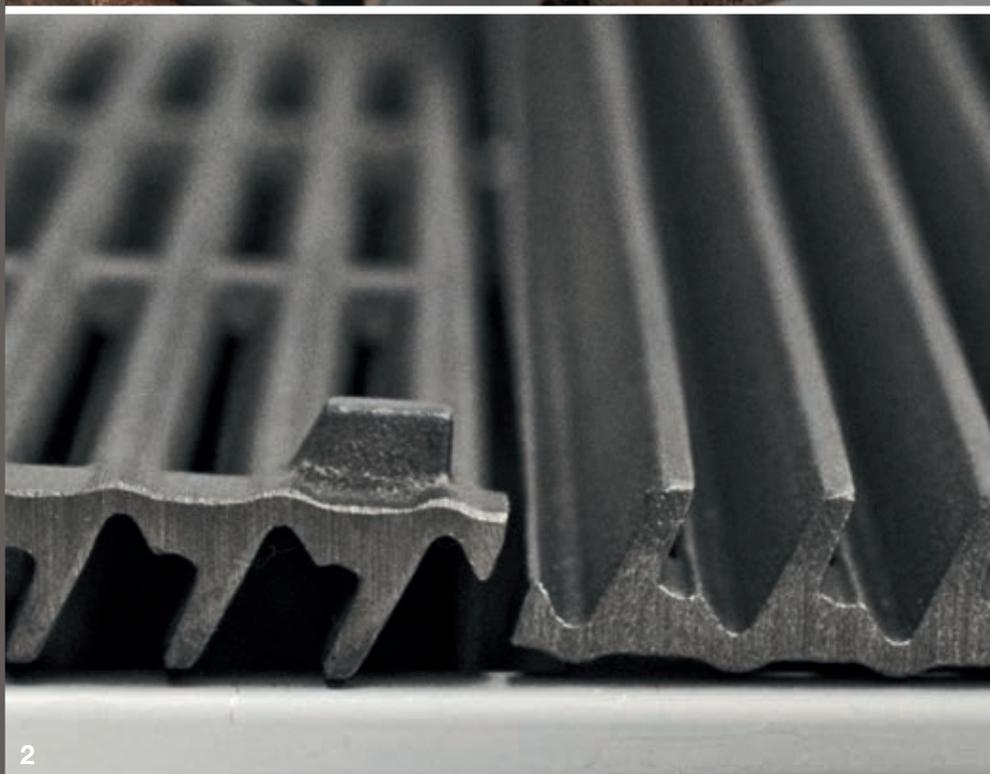
La gamma delle griglie pratika aggiunge ai classici pietra lavica anche i modelli acqua grill.

Adatti a una cucina più leggera e idratata donano al cibo morbidezza e colore grazie a una cottura a calore indiretto e all'evaporazione dell'acqua contenuta nel cassetto sottostante la zona di cottura.

Le griglie a pietra lavica rimangono invece lo strumento ideale per le grigliate in stile barbecue.



1



2

1
*Griglia in acciaio per carne,
disponibile in tondino per pesce*

2
*Griglia in ghisa reversibile (1 lato
carne e un lato pesce) per le
griglie acqua grill*

griglie
elements



acqua grill



acqua grill

acqua grill

Modelli gas: potenza 11-22 kW

Modelli elettrici: potenza 7,5-15 kW



pietra lavica



pietra lavica

pietra lavica

Potenza 9,5-19 kW



griglie

serie 700

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	vtaggio
	PK 70/40 GRL-P	Griglia in pietra lavica a gas	40x73x87 h	7,5	-	-
	PK 70/80 GRL-P	Griglia in pietra lavica a gas	80x73x87 h	15	-	-
	PK 70/40 GRACQG	Griglia ad acqua a gas	40x73x87 h	7,5	-	-
	PK 70/80 GRACQG	Griglia ad acqua a gas	80x73x87 h	15	-	-
	PK 70/40 GRACQE	Griglia ad acqua elettrica	40x73x87 h	-	6	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 GRACQE	Griglia ad acqua elettrica	80x73x87 h	-	12	380-415V 3N 50-60Hz
<hr/>						
serie 900						
	PK 90/40 GRL-P	Griglia in pietra lavica a gas	40x90x87 h	9,5	-	-
	PK 90/80 GRL-P	Griglia in pietra lavica a gas	80x90x87 h	19	-	-
	PK 90/40 GRACQG	Griglia ad acqua a gas	40x90x87 h	11	-	-
	PK 90/80 GRACQG	Griglia ad acqua a gas	80x90x87 h	22	-	-
	PK 90/40 GRACQE	Griglia ad acqua elettrica	40x90x87 h	-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 GRACQE	Griglia ad acqua elettrica	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz

Tutti modelli di griglia in pietra lavica sono disponibili anche in versione top (-T).

emotion for professional people

boiling pans and tilting bratt pans



pentole e brasiere

Indicate per produzioni più elevate, le pentole pratika sono disponibili nelle versioni dirette e indirette, gas ed elettriche, con capienze da 50 a 150 L. Adatte alla preparazione di minestre, pasta, verdura, marmellate, salse e molte altre pietanze.

Possibilità di scegliere anche le versioni autoclave.

Le brasiere sono prodotti specifici per la cottura di risotti, brasati, scaloppine ecc.

Disponibili con una capienza da 60 L a 120 L. Il riscaldamento può essere a gas o elettrico e il sistema di ribaltamento manuale o motorizzato.



1
*Rubinetto di scarico frontale in
ottone cromato*

2
*Sistema ribaltamento vasca
manuale o motorizzato
(possibilità di richiedere la
vasca in Compound)*

700

pentole

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	PK 70/80 PGD50	Pentola a gas, riscaldamento diretto, capacità 50 L	80x73x87 h	10,5	0,1	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/80 PGI50	Pentola a gas, riscaldamento indiretto, capacità 50 L	80x73x87 h	10,5	0,3	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/80 PEI50	Pentola elettrica, riscaldamento indiretto, capacità 50 L	80x73x87 h	-	12,3	380-415V 3N 50-60Hz

brasiere

	PK 70/40 BMFE-P	Brasiera multifunzione elettrica, capacità 13 L	40x73x87 h	-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 BMFE-P	Brasiera multifunzione elettrica, capacità 26 L	80x73x87 h	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 BRGF	Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 60 L	80x73x87 h	14	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/80 BRGFM	Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 60 L, motorizzata	80x73x87 h	14	0,4	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/80 BRGI	Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 60 L	80x73x87 h	14	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/80 BRGIM	Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 60 L, motorizzata	80x73x87 h	14	0,4	220-240V 1N 50Hz
	PK 70/80 BREF	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 60 L	80x73x87 h	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 BREFM	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 60 L, motorizzata	80x73x87 h	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 BREI	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 60 L	80x73x87 h	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 70/80 BREIM	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 60L, motorizzata	80x73x87 h	-	10	380-415V 3N 50-60Hz

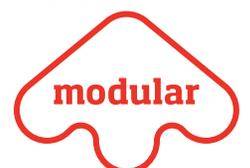


**pentole**

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	PK 90/80 PGD100	Pentola a gas, riscaldamento diretto, capacità 100 L	80x90x87 h	21	0,1	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 PGI100	Pentola a gas, riscaldamento indiretto, capacità 100 L	80x90x87 h	21	0,3	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 PGD150	Pentola a gas, riscaldamento diretto, capacità 150 L	80x90x87 h	24	0,1	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 PGI150	Pentola a gas, riscaldamento indiretto, capacità 150 L	80x90x87 h	24	0,3	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 PEI100	Pentola elettrica, riscaldamento indiretto, capacità 100 L	80x90x87 h	-	21,3	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 PEI150	Pentola elettrica, riscaldamento indiretto, capacità 150 L	80x90x87 h	-	21,3	380-415V 3N 50-60Hz

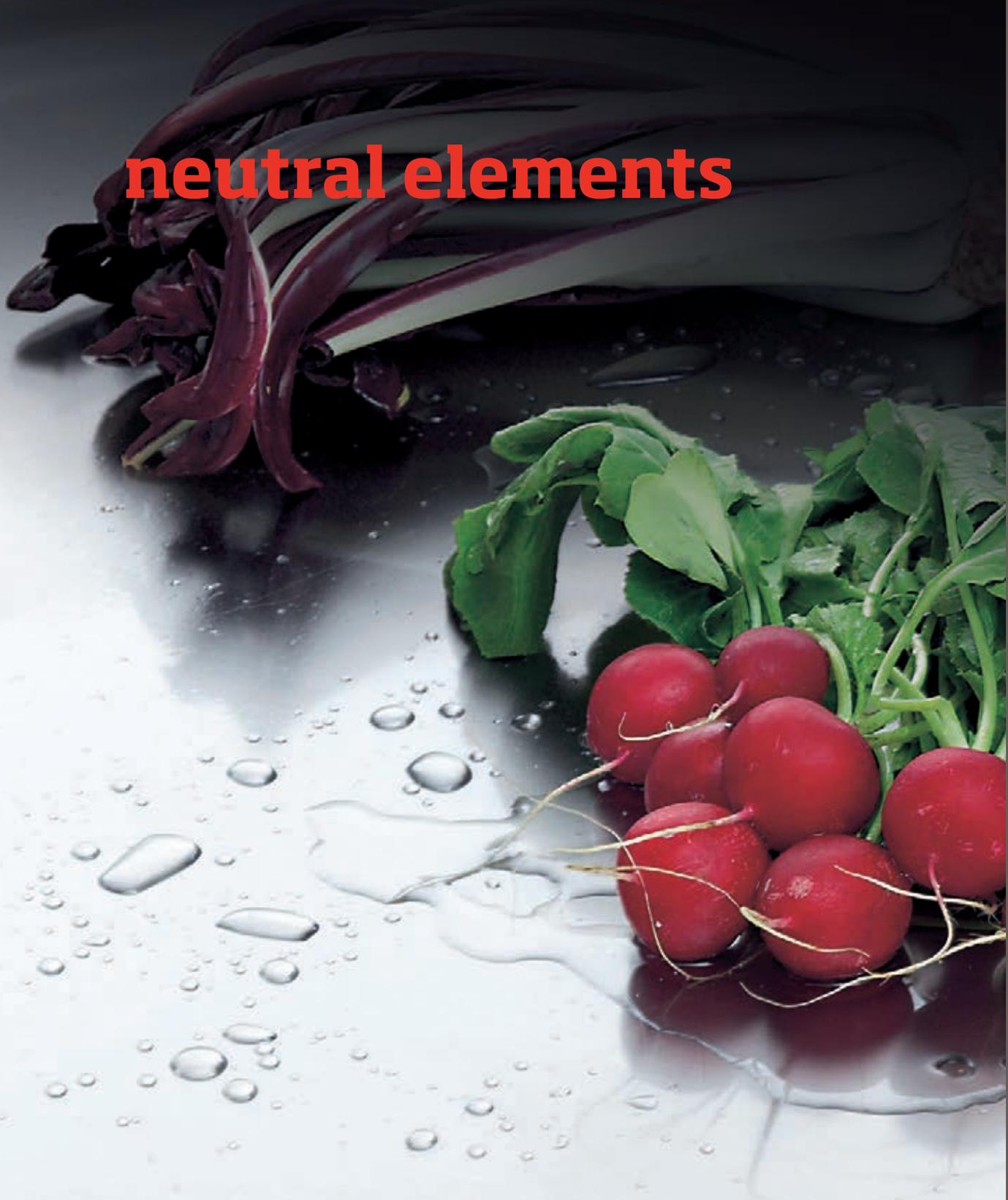
brasiere

	PK 90/40 BMFE-P	Brasiera multifunzione elettrica, capacità 13 L	40x90x87 h	-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 BMFE-P	Brasiera multifunzione elettrica, capacità 26 L	80x90x87 h	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 BRGF	Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 80 L	80x90x87 h	20	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 BRGFM	Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 80 L, motorizzata	80x90x87 h	20	0,4	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 BRGI	Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 80 L	80x90x87 h	20	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 BRGIM	Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 80 L, motorizzata	80x90x87 h	20	0,4	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/80 BREF	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 80 L	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 BREFM	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 80 L, motorizzata	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 BREI	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 80 L	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/80 BREIM	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 80L, motorizzata	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/120 BRGF	Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 120 L	120x90x87 h	24	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/120 BRGFM	Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 120 L, motorizzata	120x90x87 h	24	0,4	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/120 BRGI	Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 120 L	120x90x87 h	24	0,2	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/120 BRGIM	Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 120 L, motorizzata	120x90x87 h	24	0,4	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/120 BREF	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 120 L	120x90x87 h	-	19	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/120 BREFM	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 120 L, motorizzata	120x90x87 h	-	19	220-240V 1N 50Hz
	PK 90/120 BREI	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 120 L	120x90x87 h	-	19	380-415V 3N 50-60Hz
	PK 90/120 BREIM	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 120 L, motorizzata	120x90x87 h	-	19	220-240V 1N 50Hz



emotion for professional people

neutral elements



elementi neutri

Gli elementi neutri sono uno strumento essenziale in cucina come punto di appoggio per la lavorazione dei cibi. Inoltre offrono vani e cassetti adatti a contenere gli strumenti utilizzati in cucina.



*Piani di lavoro robusti,
realizzati in acciaio inox di
grosso spessore.*

emotion for professional people

elementi neutri
elements



40 cm



80 cm





elementi neutri

serie 700

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)
	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 cassetto	40x73x87 h
	PK 70/80 PLC-P	Elemento neutro con cassetto	80x73x87 h
	PK 70/80 LA-P	Elemento neutro con lavello	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 cassetto	40x90x87h
	PK 90/80 PLC-P	Elemento neutro con cassetto	80x90x87h
	PK 90/80 LA-P	Elemento neutro con lavello	80x90x87 h



Dal 1986 Modular studia, progetta e realizza attrezzature di alto livello dedicate ai professionisti della ristorazione.

Tutti i prodotti sono realizzati con lo scopo di soddisfare ogni tipologia di richiesta, di garantire l'efficienza e la sicurezza nel rispetto delle normative internazionali privilegiando inoltre un basso impatto ambientale.

Qualità, flessibilità e innovazione sono le caratteristiche che ci contraddistinguono.





modular is
cooking
ovens
dishwashing
refrigeration
cooking islands
preparation
for professional
people



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