

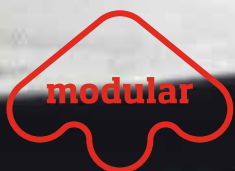
emotion for professional people

modular sensation

Cocinas monobloque

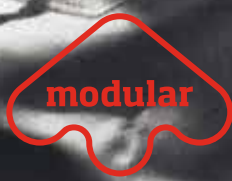
emotion for professional people

**no se trata solo de
cocinar**





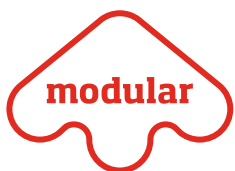
Francesco Jansch



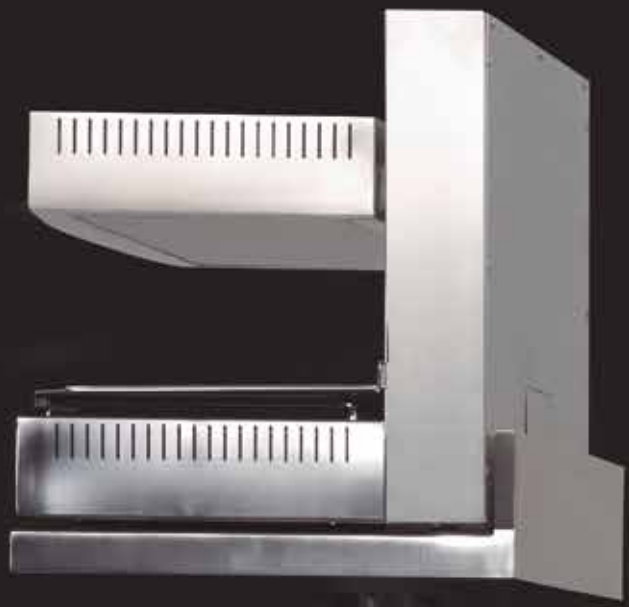
diseñado pensando en usted

Como un traje a medida o una pintura,
así crea Modular su obra de arte: **Las cocinas
monobloque.**

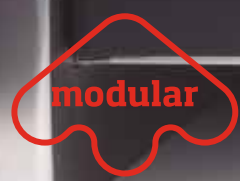
Cocinas resistentes, brillantes, versátiles, pero sobre todo
únicas. Su diseño encierra en sí todas las capacidades técnicas
y productivas de Modular para satisfacer los requisitos más
exigentes.



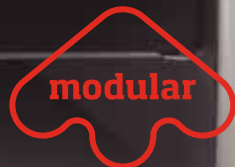




modular

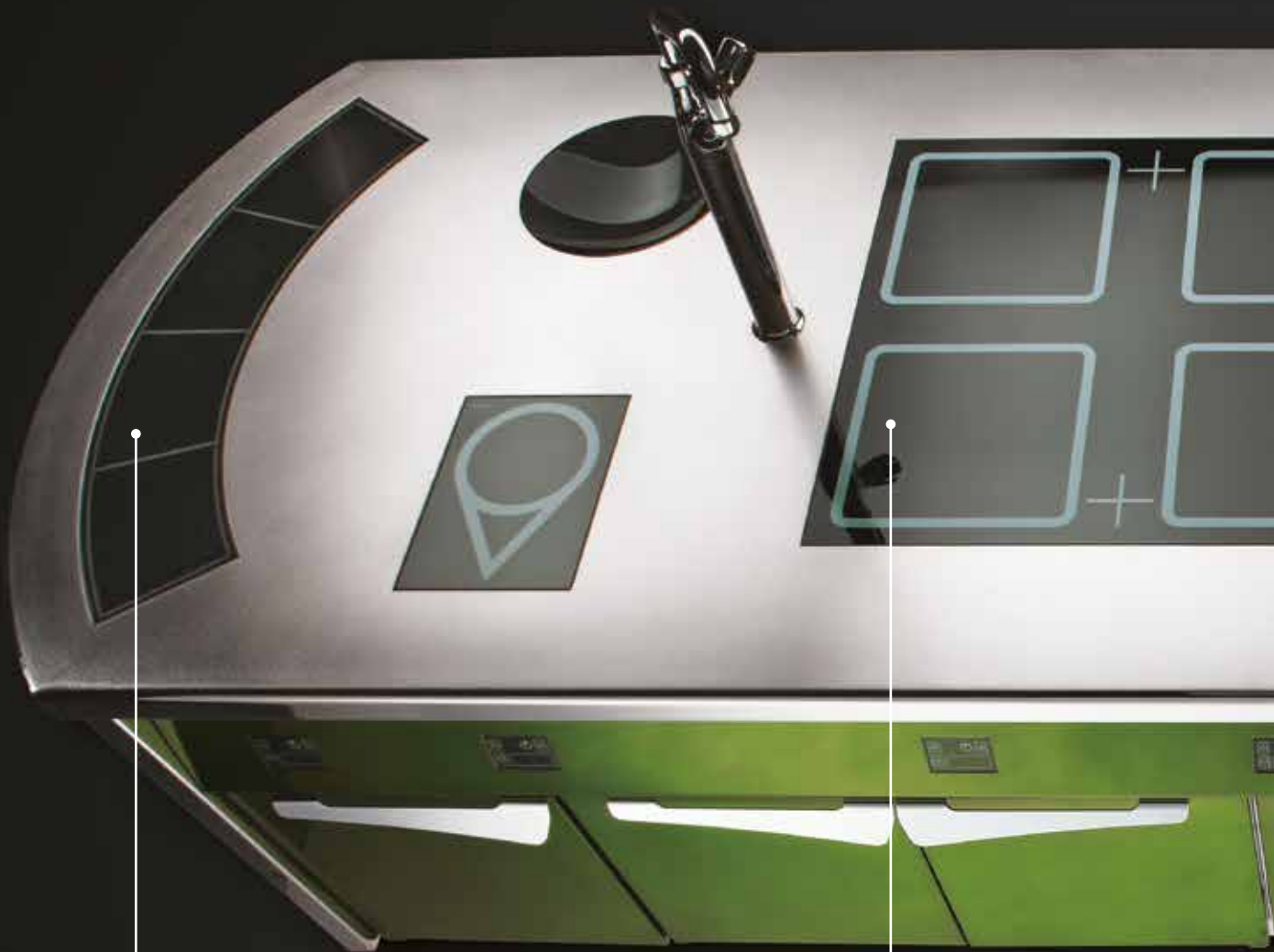


Fabricadas completamente en acero inox 304, los planos de trabajo pueden ser en 30/10 o 40/10, desde los diseños más sencillos hasta los más complejos.



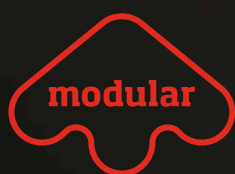
La modularidad puede variar desde 1500 hasta 4000 mm de ancho y desde 1100,1550 hasta 1800 mm de profundidad.

Además también existen versiones murales de 770 o 900 mm de fondo.



Plano caliente

Inducciones solid top

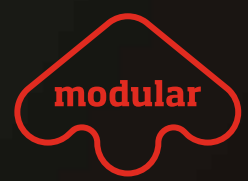


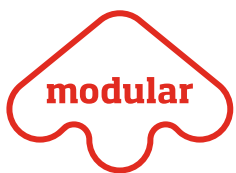
Fry top con plancha cromada

Cuba conformada



Cualquier color bajo pedido



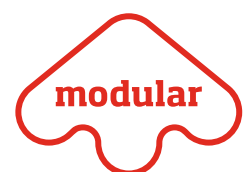


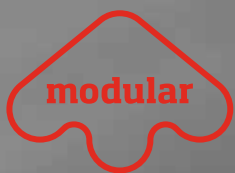


La composición y distribución de los elementos puede ser elegida por el chef.

El departamento técnico de Modular después de un meticuloso análisis técnico, facilitará plano inicial y valoración de las diferentes opciones.

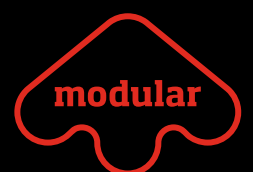
De esta manera podemos ofrecerle la mejor solución para su negocio.







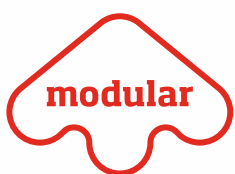
Los paneles de mandos
están fabricados en
una única estampación,
lo que permite una
continuidad estética
y ser higiénicamente
funcionales.





Toda la estructura interna está reforzada por soportes de acero.

Armarios con esquinas completamente redondeadas H2, puertas insonorizadas y equipadas con tope de puerta a 100° y muelle de retorno.

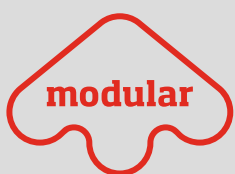




modular



Cada detalle está diseñado específicamente de acuerdo a sus preferencias y estudiado junto con nuestros técnicos para poder ser único.





modular 4 fáciles pasos

step 1: Elegir

Seleccionar la serie que mejor se adapte a sus necesidades

Choose the most suitable range for you

Choisissez la gamme la plus appropriée pour vous

Wählen Sie die optimale Lösung

Выберите наиболее подходящее решение для Вас

- Elegir dónde y cómo colocar al bloque

- where and how will be located your cooking island

- où et comment sera située votre îlot de cuisson

- positionierung des Kochblocks

- Где и как разместить Ваш тепловой остров

step 2: Personalizar

Personalizar el monobloque de acuerdo con su estilo

Create a cooking island that suits your style

Créez une îlot de cuisson que s'adapte à votre style

Schaffen Sie einen Kochblock, der zu Ihrem Styl passt

Создайте тепловой остров под Ваш стиль

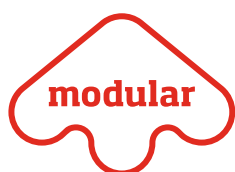
- seleccionar la combinación de los equipos, el color y los distintos niveles de acabado, manetas y mandos

- select the Equipos combination, proceed with the colour, and add the finishing touches: worktops, handles and knobs

- sélectionnez la combinaison d'équipements, procédez avec le choix de la couleur, terminez avec les finitions: plan de travaux, poignées et boutons

- Wählen Sie die Gerätekombination und die Farben, dann fügen Sie den letzten Schliff: Arbeitsplatten, Griffe und Knebel

- Выберите комбинацию модулей, затем цвет, и под конец добавьте последние штрихи: вид столешницы и ручек



step 3: **Completar**

Cada dispositivo está equipado con accesorios específicos para obtener la mejor funcionalidad
Each range has specific Accesorios to give you the greatest functionality
Chaque gamme a des accessoires spécifiques pour vous donner la meilleure fonctionnalité
Sonder Zubehör für die maximale Funktionalität
Для каждого решения есть специальные аксессуары для наибольшей функциональности

- Mejorar la funcionalidad de la superficie de trabajo con los accesorios más adecuados para sus necesidades

- improve the functionality of your working area with the most suitable Accesorios

- améliorez la fonctionnalité de votre zone de travail avec les accessoires plus appropriés

- verbessern Sie die Funktionalität Ihres Kochblocks mit dem passenden Zubehör

- Улучшите функциональность Вашей рабочей площади вместе с наиболее подходящими аксессуарами

step 4: **Firmar**

Firmar su diseño Modular
Sign your Modular design
Signez le design Modular
Ihr LOGO auf unseren Produkte
Создайте Вашу уникальную подпись

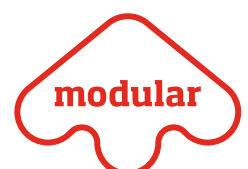
- Firmar su monobloque con su nombre y logotipo

- brand your cooking islands with your name and logo

- marquez votre îlot de cuisson avec votre nom et votre logo






- wir können ihr eigenes Logo auf den Kochblock einprägen

- Брендируйте Ваш тепловой остров собственным именем и логотипом.



Selección & medición

Dimensiones

Dibujo	Modelo	Largo (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)
	Isla del Tesoro	1.000-4.000	1.000-1.200	900
	Essential	1.000-4.000	1.500-1.800	900
	Evolution	1.000-4.000	1.000-1.200	900
	Puente	1.000-4.000	1.500-1.800	900
	Mural	1.000-4.000	750-5700 (para Serie 700) 900-5.900 (para Serie 900)	900

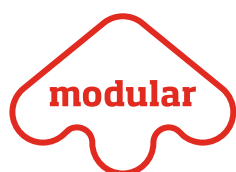
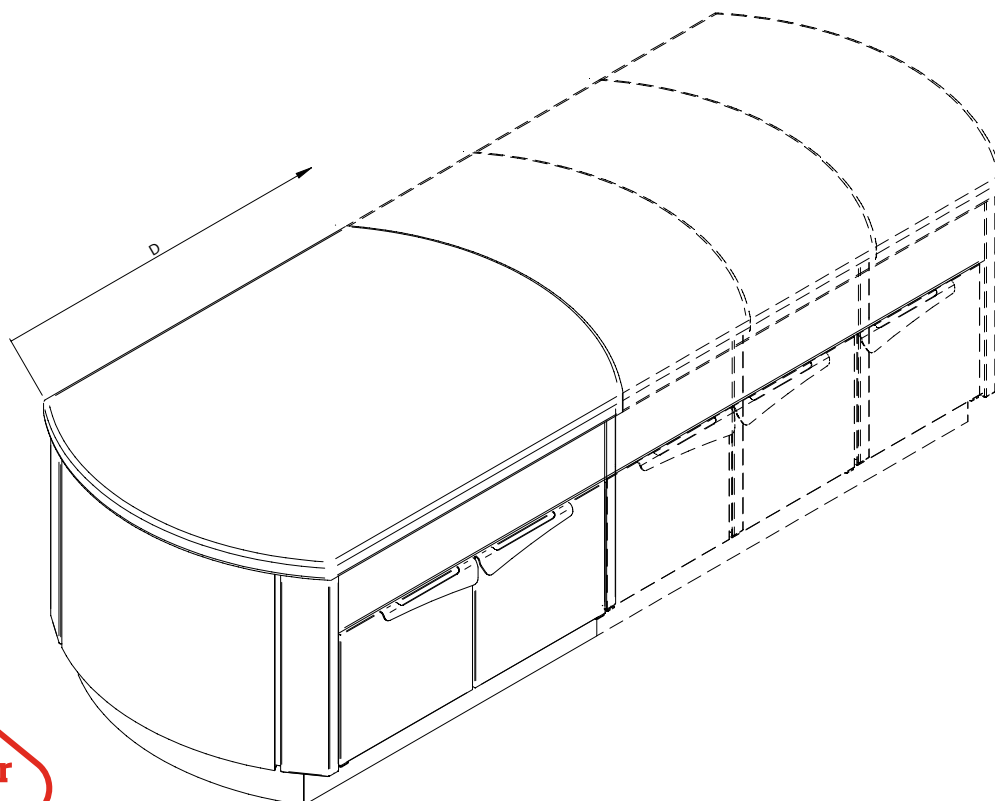
Nota: Otras dimensiones bajo pedido

Note: different Dimensiones bajo pedido

Note: différentes Dimensiones sur demande

Hinweis: alle Kochblöcke werden nach Ihren Wünschen hergestellt und maßgeschneidert.

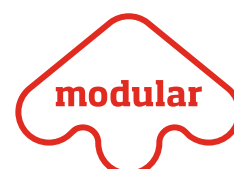
Примечание: другие размеры по запросу



Elegir & combinar

Combinación de equipos

Equipos	Isla del Tesoro	Essential	Evolution	Puente	Mural
Cocinas a gas con o sin horno	✓	✓	✓	✓	✓
Placas radiantes a gas	✓	✓	✓	✓	✓
Vitrocerámicas	✓	✓	✓	✓	✓
Inducciones	✓	✓	✓	✓	✓
Placas radiantes eléctricas	✓	✓	✓	✓	✓
Cocedores de pasta	✓	✓	✓	✓	✓
Baños maría	✓	✓	✓	✓	✓
Freidoras a gas (simple o extreme)	✓	✓	✓	✓	✓
Freidoras eléctricas	✓	✓	✓	✓	✓
Fry Tops (a gas o eléctricas)	✓	✓	✓	✓	✓
Parrillas de agua	✓	✓	✓	✓	✓
Parrillas de piedra lávica	✓	✓	✓	✓	✓
Sartenes multifunción	✓	✓	✓	✓	✓
Marmitas	comprobar la viabilidad con nuestro Departamento de Proyectos				
Sartenes basculantes	comprobar la viabilidad con nuestro Departamento de Proyectos				















modular

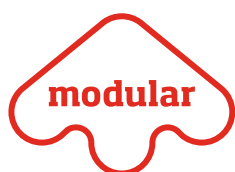


Añadir & compeltar

Accesorios

Dibujo	Modelo	Isia del Tesoro	Evolution	Puente	Essential	Mural
	Estanterías para ollas y sartenes (acero o satinado)	✓	✓	✓	✓	-
	Soportes para Salamandras	✓	✓	✓	✓	-
	Tomas de corriente	✓	✓	✓	✓	✓
	Grifos de agua (con descarga automática)	✓	✓	✓	✓	✓
	Cubetas incorporadas en bastidor	✓	✓	✓	✓	✓
	Pasamanos	✓	✓	✓	✓	✓
	Fuegos (a nivel de la superficie de trabajo)	✓	✓	✓	✓	✓
	Kit para el drenaje de líquido para fuegos	✓	✓	✓	✓	✓
	Armarios H2 (standard)	✓	✓	✓	✓	✓
	Armarios H3 (bajo pedido)	✓	✓	✓	✓	✓

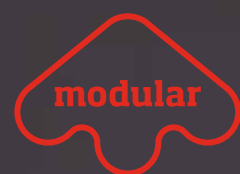
Armarios



step 4: **Firmar**

modular for

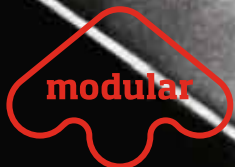
La Villa - Lyon 2015





Cortesía de
Ristorante Feva
Castelfranco Veneto

Fotografía de
Effepi Foto, Fabio Dall'Agnola
Conegliano





modular es
cocción
hornos
lavado
refrigeración
self service
islas de cocción
preparación
para el
profesional



HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

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