

**ROC
700 /
900 /
1100**

4	Il gruppo the Nice kitchen
8	L'azienda
12	Roc
16	Modularità
20	Caratteristiche
24	Sistemi di cottura
62	Complementi



One group One style One kitchen

The Nice kitchen offre un'intera gamma di tecnologie complementari per la cucina professionale. Apparecchi di cottura orizzontale e verticale, abbattitori di temperatura, conservatori, lavastoviglie ed elementi neutri progettati secondo criteri di compatibilità dimensionale e design comune. Elevate performance unite ad un sistema integrato di software e hardware offrono il massimo comfort nell'utilizzo con uno stile distintivo.



theNicekitchen™

coldline

modular

NEVO



merryday





Una storia di passione per la cucina

Da 40 anni nelle cucine di tutto il mondo. Modular è specializzata nella progettazione e realizzazione di sistemi di cottura per cucine e laboratori professionali. La cura artigianale e l'organizzazione industriale affermano Modular come azienda leader nel settore del food equipment. L'intera filiera produttiva è localizzata negli stabilimenti di San Vendemiano, Treviso.





Roc 700/ 900/ 1100. Prestazioni per grandi emozioni

L'idea dello chef diventa realtà attraverso il giusto blend di conoscenza, abilità e tecnologia di cottura. Tutto ciò che ogni cuoco può desiderare è disponibile nella gamma Roc 700, 900 e 1100 passante. Elementi modulari, robusti e affidabili, progettati per offrire il massimo delle performance e realizzare cucine senza tempo. Il design esclusivo di ogni dettaglio incontra i gusti ricercati degli chef più esigenti.

Caratteristiche Roc



1

Gamma gas
o elettrica

2

Zoccoli di
copertura in
acciaio inox

3

Maniglie in
alluminio spazzolato

4

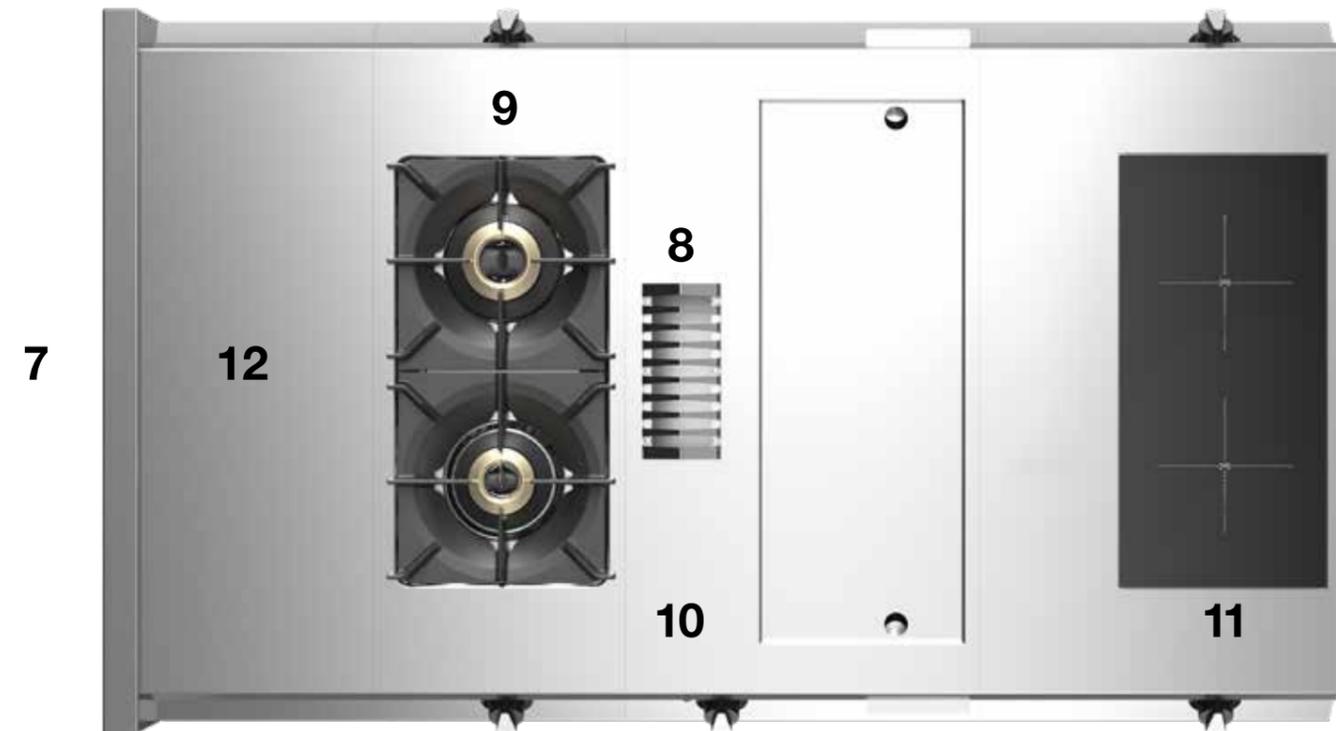
Manopole in alluminio
con labirinto

5

Camini in ghisa
Roc 700/ 900

6

Colonnina
d'acqua



7

Fianconi di chiusura
sagomati o lineari

8

Camini in
acciaio inox
Roc 1100

9

Piano stampato o con
bacinelle inox/smaltate

10

Piani di elevato spessore
20/10 mm

11

Induzione
remotizzata
Roc 1100

12

Operatività su due lati
forni e vani passanti
Roc 1100

Fronte unico Roc 700/ 900

Gli elementi modulari Roc 700 e 900 consentono di realizzare blocchi cottura personalizzati per ogni esigenza produttiva.

Elementi modulari affiancati

Composizione di elementi affiancati con sistema di giunzione e fissaggio per una soluzione estetica lineare.



Installazione a ponte

Composizione con elementi top e armadiati. Lo spazio libero può essere utilizzato per lo stoccaggio di carrelli porta pentole.



Elementi modulari con piano unico

Composizione di elementi inglobati in un solido piano unico senza fughe. Lunghezza massima 4 metri.



Elementi top su base refrigerata

Composizione con elementi top su base refrigerata per realizzare un'area di lavoro autonoma con ingredienti a portata di mano.



Isola Roc 1400/ 1600/ 1800

Gli elementi modulari Roc 700 e 900 consentono di realizzare isole di cottura con 2 fronti operativi raddoppiando la capacità produttiva della cucina.

Elementi modulari affiancati contrapposti

Composizione ad isola con elementi Roc 700 o 900 contrapposti per realizzare linee di preparazione differenti.



Elementi modulari con 2 piani unici contrapposti

Composizione ad isola con 2 piani unici Roc 700 o 900 contrapposti per realizzare blocchi cottura senza fughe laterali. Lunghezza massima 4 metri.



Isola Roc 1100 passante

Eleganti e confortevoli, le isole di cottura Roc 1100 sono realizzate con elementi modulari affiancati o con un solido piano unico.

Elementi modulari passanti affiancati

Composizione ad isola con elementi passanti Roc 1100 affiancati con sistema di giunzione e fissaggio a scomparsa.



Elementi modulari passanti con piano unico

Composizione ad isola con elementi passanti Roc 1100 uniti da un robusto piano unico planare. Lunghezza massima 4 metri.





Design

Le linee eleganti ed ergonomiche assicurano praticità d'utilizzo e facilità di pulizia.



Manopole

Il design raffinato delle manopole caratterizza l'intera gamma Roc. Realizzate in alluminio offrono comfort d'utilizzo e durata nel tempo. Dotate di labirinto anti trafilamento liquidi.



Bruciatori e griglie

Bruciatori completi di fiamma pilota sono disponibili in versione doppia e monocorona. Le griglie con lunghe razze in ghisa assicurano elevata capacità di carico e si adattano a pentole con diametro ridotto.



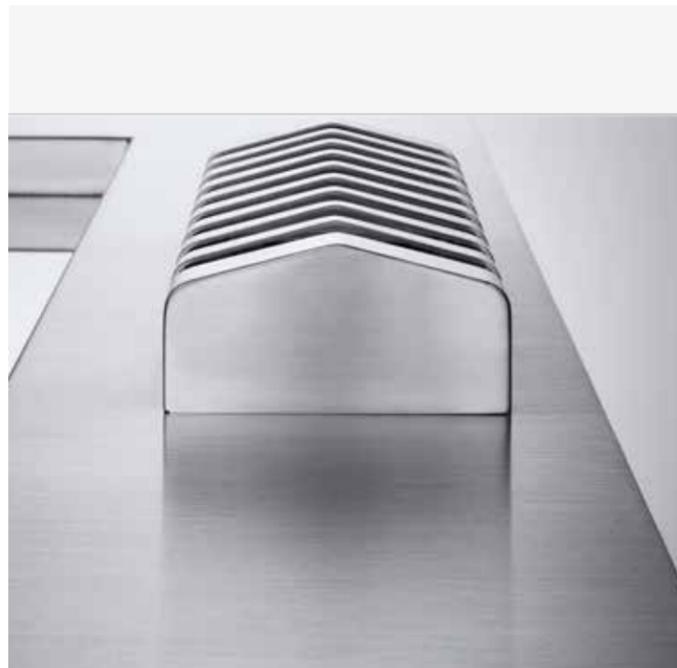
Maniglie

In alluminio spazzolato con design arrotondato per comodità e sicurezza degli operatori.



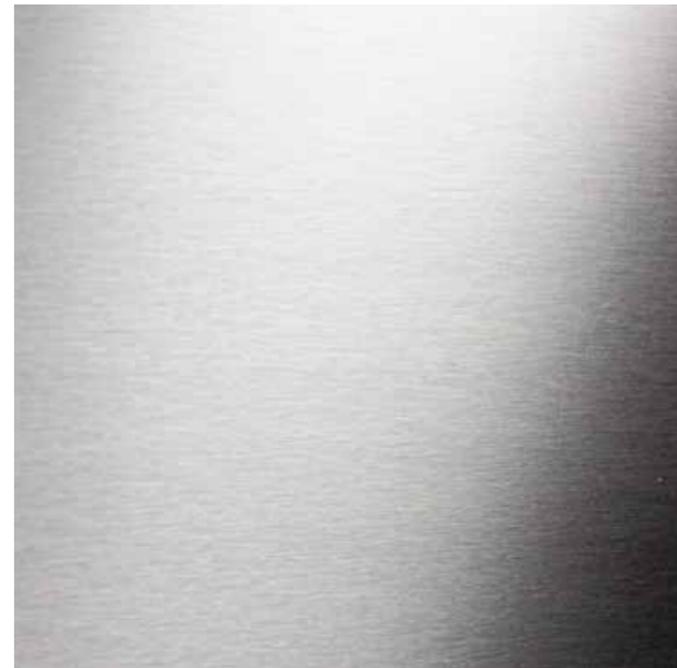
Camini Roc 700 e 900

Griglia di scarico gas combusti amovibile realizzata in ghisa.



Camini Roc 1100

Realizzati in acciaio inox AISI 304. Posizionati lateralmente all'elemento di cottura e integrati al piano creano uniformità e armonia estetica.



Piani

Realizzati in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm.



Vetroceramica ad alta resistenza

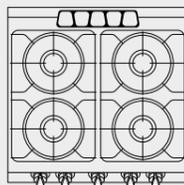
Piani di cucine a induzione e infrarossi realizzati in vetroceramica Schott ad elevata resistenza di carico.



Cucine a gas



Roc 700



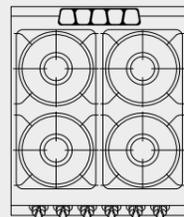
Caratteristiche

Modelli con piano stampato o bacinelle inox/smaltate
 Bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone
 Griglie in ghisa
 Potenze: 3,5 - 6 kW (piano stampato)
 3,7 - 5,5 kW (bacinelle)
 Modelli su forno a gas o elettrico

Dimensione modulo

40 cm - 2 fuochi
 80 cm - 4 fuochi
 120 cm - 6 fuochi

Roc 900



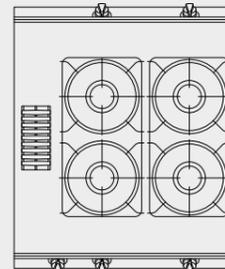
Caratteristiche

Modelli con piano stampato o bacinelle inox/smaltate
 Bruciatori doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone
 Griglie in ghisa
 Potenze: 6 - 10 kW (piano stampato);
 5,5 - 7,5 kW (bacinelle)
 Modelli su forno a gas o elettrico

Dimensione modulo

40 cm - 2 fuochi
 80 cm - 4 fuochi
 120 cm - 6 fuochi

Roc 1100



Caratteristiche

Modelli con piano stampato o bacinelle inox/smaltate
 Bruciatori doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone
 Griglie in ghisa
 Potenze: 6 - 10 kW (piano stampato);
 5,5 - 7,5 kW (bacinelle)
 Comandi su due lati
 Modelli su forno a gas o elettrico passante

Dimensione modulo

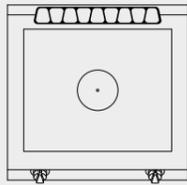
40 cm - 2 fuochi
 80 cm - 4 fuochi
 100 cm - 4 fuochi
 120 cm - 6 fuochi



Tuttapiastra a gas



Roc 700



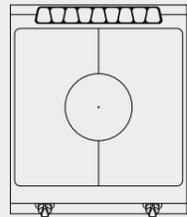
Caratteristiche

Piastra in ghisa spessore 1,5 cm
 Modelli con piastra e fuochi
 Potenza piastra: 9/6 kW
 Potenze bruciatori: 3,5 - 6 kW (piano stampato); 3,7 - 5,5 kW (bacinelle)
 Modelli su forno a gas

Dimensione modulo

80 - 120 cm

Roc 900



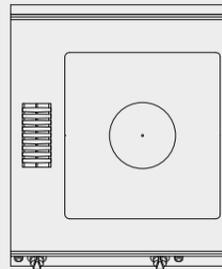
Caratteristiche

Piastra in ghisa spessore 1,5 cm
 Modelli con piastra e fuochi
 Potenza piastra: 12/7 kW
 Potenze bruciatori: 6 - 10 kW (piano stampato); 5,5 - 7,5 kW (bacinelle)
 Modelli su forno a gas

Dimensione modulo

80 - 120 cm

Roc 1100



Caratteristiche

Piastra in ghisa spessore 1,5 cm
 Potenza piastra: 12 kW
 Modelli su forno a gas

Dimensione modulo

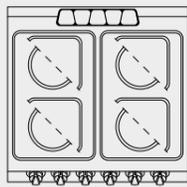
100 cm



Cucine elettriche



Roc 700



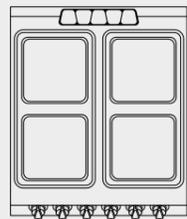
Caratteristiche

Piano stampato con invaso per la raccolta dei liquidi
 Piastre tonde/quadre in ghisa
 potenza 2,6 kW cad.
 Modelli su forno elettrico

Dimensione modulo

40 - 80 cm

Roc 900



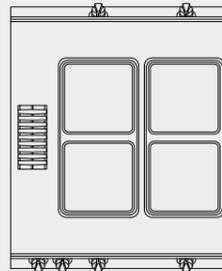
Caratteristiche

Piano stampato con invaso per la raccolta dei liquidi
 Piastre quadre in ghisa
 potenza 4 kW cad.
 Modelli su forno elettrico

Dimensione modulo

40 - 80 cm

Roc 1100



Caratteristiche

Piano stampato con invaso per la raccolta dei liquidi
 Piastre quadre in ghisa
 potenza 4 kW cad.
 Comandi su due lati
 Modelli su forno elettrico passante

Dimensione modulo

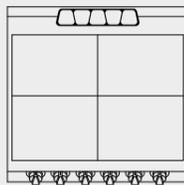
60 - 100 cm



Tuttapiastra elettrici



Roc 700



Caratteristiche

Piastra in acciaio inox satinato 16M06 con canale di raccolta liquidi perimetrale

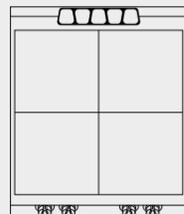
4 zone di cottura indipendenti potenza 2,5 kW cad.

Modelli su forno elettrico

Dimensione modulo

80 cm

Roc 900



Caratteristiche

Piastra in acciaio inox satinato 16M06 con canale di raccolta liquidi perimetrale

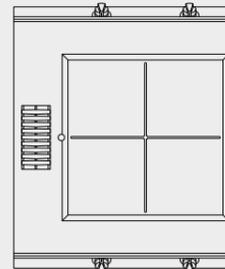
4 zone di cottura indipendenti potenza 3,4 kW cad.

Modelli su forno elettrico

Dimensione modulo

80 cm

Roc 1100



Caratteristiche

Piastra in acciaio inox satinato 16M06 con canale di raccolta liquidi perimetrale

4 zone di cottura indipendenti potenza 3,4 kW cad.

Comandi su due lati

Modelli su forno elettrico passante

Dimensione modulo

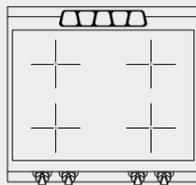
100 cm



Piani induzione



Roc 700



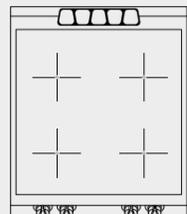
Caratteristiche

Piano cottura in vetroceramica sigillato al top
 Da 1 a 4 zone di cottura indipendenti 3,5 kW cad.
 Sistema riconoscimento pentole, diametro minimo 12 cm
 Versione wok 5 kW

Dimensione modulo

40 - 80 cm

Roc 900



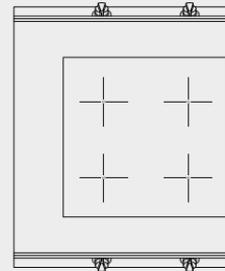
Caratteristiche

Piano cottura in vetroceramica sigillato al top
 Da 1 a 4 zone di cottura indipendenti 5 kW cad.
 Sistema riconoscimento pentole, diametro minimo 12 cm
 Versione wok 5 kW

Dimensione modulo

40 - 80 cm

Roc 1100



Caratteristiche

Piano cottura in vetroceramica sigillato al top
 Da 1 a 4 zone di cottura indipendenti 5 kW cad.
 Sistema riconoscimento pentole, diametro minimo 12 cm
 Comandi su due lati
 Generatore remotizzato

Dimensione modulo

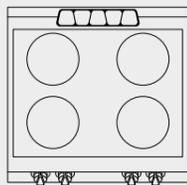
60 - 100 cm



Piani infrarossi



Roc 700



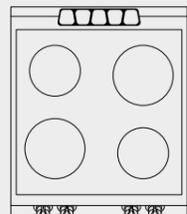
Caratteristiche

Piano cottura in vitroceramica sigillato al top
Da 1 a 4 zone di cottura indipendenti 2,5 kW cad.
Spia di segnalazione piano caldo
Modelli su forno elettrico

Dimensione modulo

40 - 80 cm

Roc 900



Caratteristiche

Piano cottura in vitroceramica sigillato al top
Da 1 a 4 zone di cottura indipendenti 3,4 kW cad.
Spia di segnalazione piano caldo
Modelli su forno elettrico

Dimensione modulo

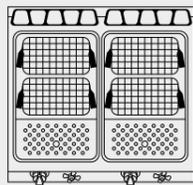
40 - 80 cm



Cuocipasta



Roc 700



Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 316
 Capacità vasca: 26 litri
 Potenza gas: 10,5 - 21 kW
 Potenza elettrica: 5,6 - 11,2 kW
 Carico acqua con rubinetto
 Kit cesti a scelta,
 dimensione 1/3 - 1/6 vasca

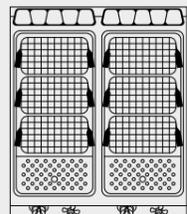
Dimensione modulo

40 cm - 1 vasca
 80 cm - 2 vasche

Alimentazione

Gas
 Elettrica

Roc 900



Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 316
 Capacità vasca: 40 litri
 Potenza gas: 14 - 28 kW
 Potenza elettrica: 8,5 - 17 kW
 Carico acqua con rubinetto
 Kit cesti a scelta,
 dimensione 1/3 - 1/6 vasca

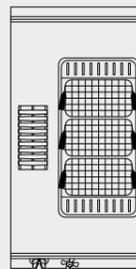
Dimensione modulo

40 cm - 1 vasca
 80 cm - 2 vasche

Alimentazione

Gas
 Elettrica

Roc 1100



Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 316
 Capacità vasca: 40 litri
 Potenza gas: 11,8 kW
 Potenza elettrica: 9 kW
 Carico acqua con rubinetto
 Kit cesti a scelta,
 dimensione 1/3 - 1/6 vasca

Dimensione modulo

60 cm - 1 vasca - gas
 40 cm - 1 vasca - elettrico

Alimentazione

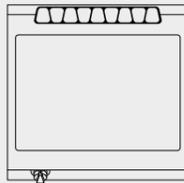
Gas
 Elettrica



Bagnomaria



Roc 700



Caratteristiche

Capacità vasca: 1 bacinella GN 1/1 modulo 40 cm, 2 bacinelle GN 1/1 modulo 80 cm
 Potenza gas: 3 - 6 kW
 Potenza elettrica: 1,5 - 3 kW
 Carico acqua manuale
 Range temperatura 30°-90°C

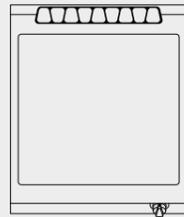
Dimensione modulo

40 - 80 cm

Alimentazione

Gas
 Elettrica

Roc 900



Caratteristiche

Capacità vasca: 1 bacinella GN 1/1+ 1/3 modulo 40 cm, 2 bacinelle GN 1/1+ 2x1/3 modulo 80 cm
 Potenza gas: 3 - 6 kW
 Potenza elettrica: 2,2 - 4,4 kW
 Carico acqua manuale
 Range temperatura 30°-90°C

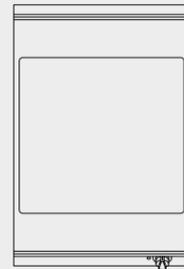
Dimensione modulo

40 - 80 cm

Alimentazione

Gas
 Elettrica

Roc 1100



Caratteristiche

Capacità vasca: 1 bacinella GN 1/1+ 1/3 modulo 40 cm, 2 bacinelle GN 1/1+ 2x1/3 modulo 80 cm
 Potenza elettrica: 2,2 - 4,4 kW
 Carico acqua manuale
 Range temperatura 30°-90°C

Dimensione modulo

40 - 80 cm

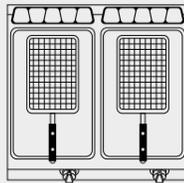
Alimentazione

Elettrica

Friggitrici



Roc 700



Caratteristiche

Gas

Modelli con vasca libera o tubi in vasca

Capacità vasche:
13 - 17 litri

Potenza:
12 - 16 - 24 - 32 kW

Elettriche

Resistenze rotanti o ribaltabili

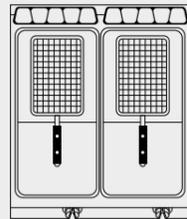
Capacità vasche:
8 - 10 - 13 - 17 litri

Potenze:
9 - 12 - 14 - 16,5 - 24 - 34 kW

Dimensione modulo

40 - 80 cm

Roc 900



Caratteristiche

Gas

Modelli con vasca libera o tubi in vasca

Capacità vasche:
13 - 17 - 21 - 22 litri

Potenza:
12 - 16 - 19 - 20 - 24 - 32 - 38 - 40 kW

Elettriche

Resistenze rotanti

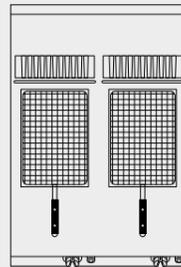
Capacità vasche:
8 - 13 - 17 - 21 litri

Potenze:
12 - 14 - 16,5 - 20 - 24 - 34 - 40 kW

Dimensione modulo

40 - 80 cm

Roc 1100



Caratteristiche

Gas

Modelli con tubi in vasca

Capacità vasche: 13 - 21 litri
Potenza: 12 - 20 - 24 - 40 kW

Elettriche

Resistenze rotanti

Capacità vasche:
8 - 13 - 17 - 21 litri

Potenze:
12 - 14 - 16,5 - 20 - 24 - 34 - 40 kW

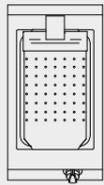
Dimensione modulo

40 - 80 cm

Scaldapatate



Roc 700



Caratteristiche

Bacinella asportabile GN 1/1
con falsofondo forato
Resistenza in ceramica
a raggi infrarossi
Potenza: 1 kW

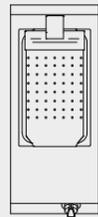
Dimensione modulo

40 cm

Alimentazione

Elettrica

Roc 900



Caratteristiche

Bacinella asportabile GN 1/1
con falsofondo forato
Resistenza in ceramica
a raggi infrarossi
Potenza: 1 kW

Dimensione modulo

40 cm

Alimentazione

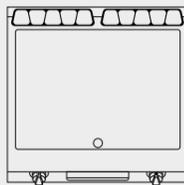
Elettrica



Fry top



Roc 700



Caratteristiche

Piastra saldata al piano, inclinata per il deflusso dei liquidi
Superficie in acciaio dolce o rivestita in cromo duro a specchio

Potenze versioni gas: 6 - 7 - 12 - 14 kW

Potenze versioni elettriche: 5,4 - 10,8 kW

Finitura piastra

Liscia - Rigata
2/3 liscia 1/3 rigata

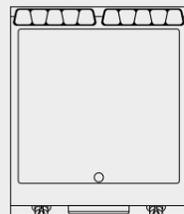
Dimensione modulo

40 - 80 cm

Alimentazione

Gas - Elettrica

Roc 900



Caratteristiche

Piastra saldata al piano, inclinata per il deflusso dei liquidi
Superficie in acciaio dolce o rivestita in cromo duro a specchio

Potenze versioni gas: 7 - 10,5 - 14 - 21 kW

Potenze versioni elettriche: 7,5 - 15 kW

Finitura piastra

Liscia - Rigata
2/3 liscia 1/3 rigata

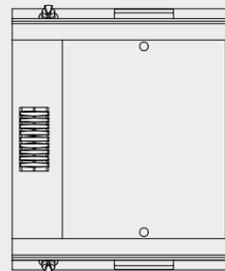
Dimensione modulo

40 - 80 cm

Alimentazione

Gas - Elettrica

Roc 1100



Caratteristiche

Piastra saldata al piano, inclinata per il deflusso dei liquidi
Superficie in acciaio dolce o rivestita in cromo duro a specchio

Potenze versioni gas: 14 - 21 kW

Potenze versioni elettriche: 7,5 - 15 kW

Finitura piastra

Liscia - Rigata
2/3 liscia 1/3 rigata

Dimensione modulo

60 - 100 cm

Alimentazione

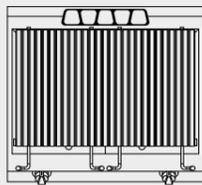
Gas - Elettrica



Griglie pietra lavica



Roc 700



Caratteristiche

Griglia in acciaio inox o ghisa reversibile carne/pesce
Alzatine paraspruzzi
Cassetto raccogli liquidi
Potenza: 7,5 - 15 kW

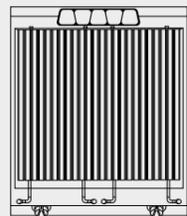
Dimensione modulo

40 - 80 cm

Alimentazione

Gas

Roc 900



Caratteristiche

Griglia in acciaio inox o ghisa reversibile carne/pesce
Alzatine paraspruzzi
Cassetto raccogli liquidi
Potenza: 9,5 - 19 kW

Dimensione modulo

40 - 80 cm

Alimentazione

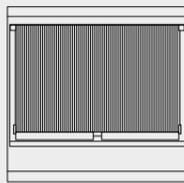
Gas



Acqua grill



Roc 700



Caratteristiche

Griglia in acciaio inox o ghisa reversibile carne/pesce
 Alzatine paraspruzzi
 Cassetto con acqua per raccolta grassi di cottura
 Potenza gas: 7,5 - 15 kW
 Potenza elettrica: 6 - 12 kW

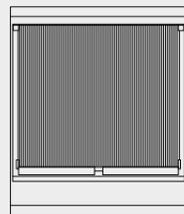
Dimensione modulo

40 - 80 cm

Alimentazione

Gas
 Elettrica

Roc 900



Caratteristiche

Griglia in acciaio inox o ghisa reversibile carne/pesce
 Alzatine paraspruzzi
 Cassetto con acqua per raccolta grassi di cottura
 Potenza gas: 11 - 22 kW
 Potenza elettrica: 7,5 - 15 kW

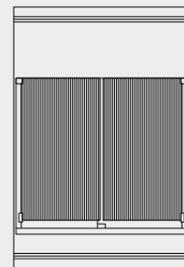
Dimensione modulo

40 - 80 cm

Alimentazione

Gas
 Elettrica

Roc 1100



Caratteristiche

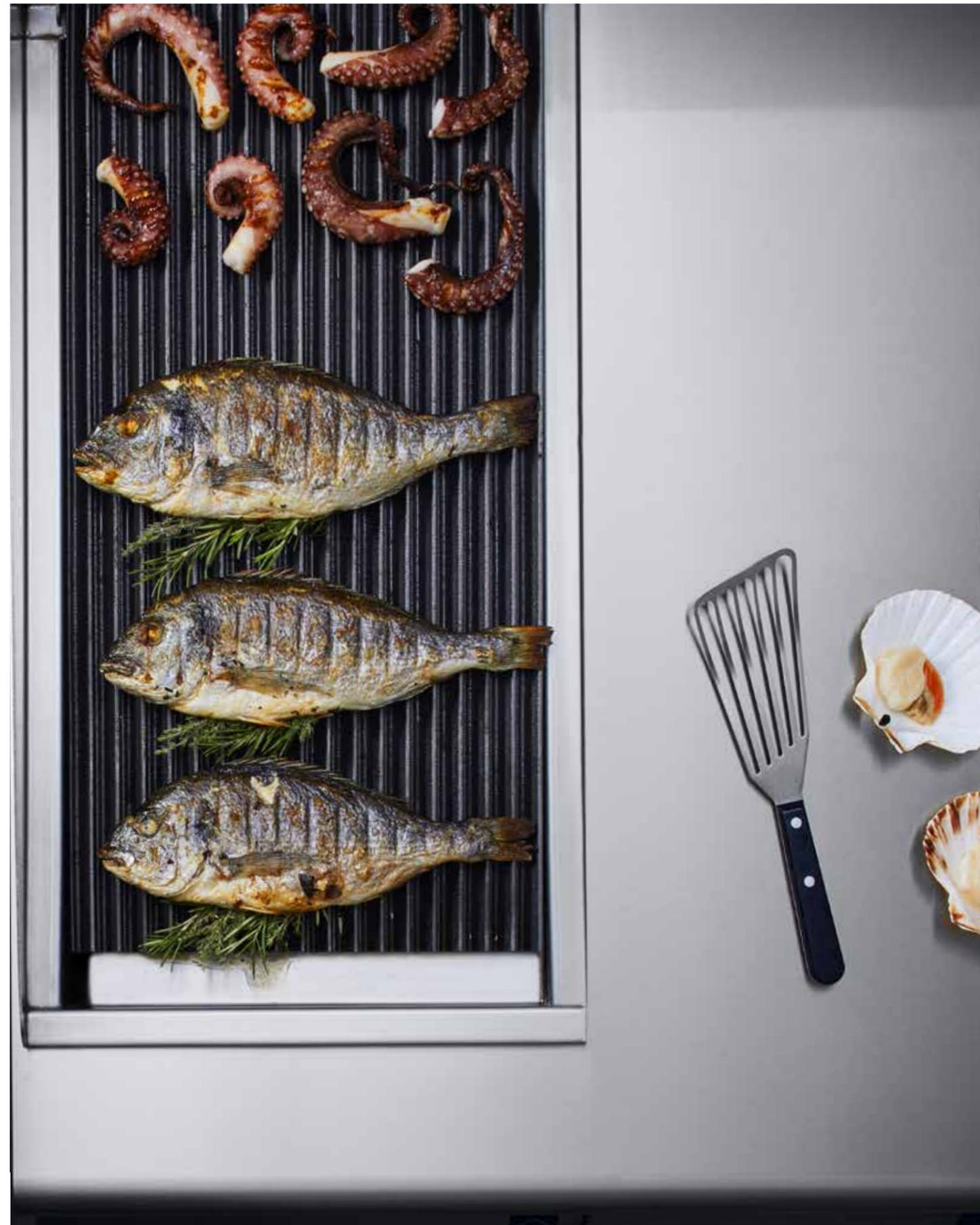
Griglia in acciaio inox o ghisa reversibile carne/pesce
 Alzatine paraspruzzi
 Cassetto con acqua per raccolta grassi di cottura
 Potenza gas: 22 kW
 Potenza elettrica: 15 kW

Dimensione modulo

80 cm

Alimentazione

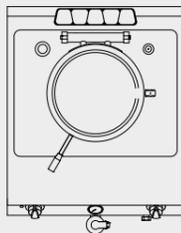
Gas
 Elettrica



Pentole



Roc 700



Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 304 con fondo in AISI 316
Riscaldamento diretto/indiretto
Capacità vasca: 50 litri
Potenza gas: 10,5 kW
Potenza elettrica: 12,3 kW

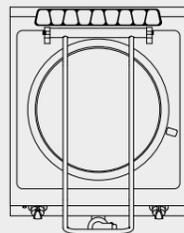
Dimensione modulo

80 cm

Alimentazione

Gas
Elettrica

Roc 900



Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 304 con fondo in AISI 316
Riscaldamento diretto/indiretto
Capacità vasca: 50 - 100 - 150 litri
Potenza gas: 10,5 - 21 - 24 kW
Potenza elettrica: 12,1 - 21,3 kW

Dimensione modulo

80 cm

Alimentazione

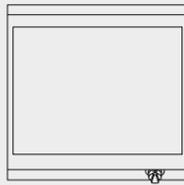
Gas
Elettrica



Brasiere



Roc 700



Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 304 con fondo a specchio
Capacità vasca: 11,5 - 26 litri
Potenza 4,5 - 9 kW

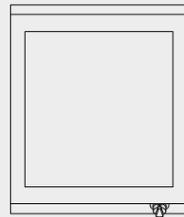
Dimensione modulo

40 - 80 cm

Alimentazione

Elettrica

Roc 900



Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 304 con fondo a specchio
Capacità vasca: 11,5 - 26 litri
Potenza 4,5 - 9 kW

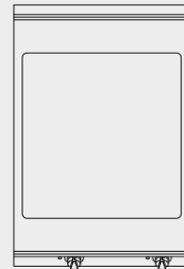
Dimensione modulo

40 - 80 cm

Alimentazione

Elettrica

Roc 1100



Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 304 con fondo a specchio
Capacità vasca: 18 - 40,5 litri
Potenza 6,6 - 13,2 kW

Dimensione modulo

40 - 80 cm

Alimentazione

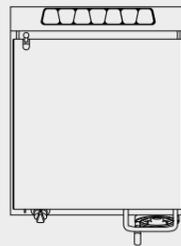
Elettrica



Brasiere ribaltabili



Roc 700



Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 304/ferro
Ribaltamento motorizzato/manuale
Capacità vasca: 60 litri
Potenza gas: 14 kW
Potenza elettrica: 10 kW

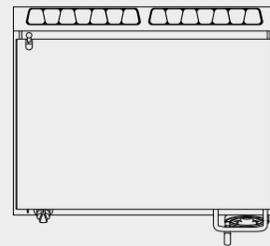
Dimensione modulo

80 cm

Alimentazione

Gas
Elettrica

Roc 900



Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 304/ferro
Ribaltamento motorizzato/manuale
Capacità vasca: 80 - 120 litri
Potenza gas: 20 - 24 kW
Potenza elettrica: 15 - 19 kW

Dimensione modulo

80 - 120 cm

Alimentazione

Gas
Elettrica



Elementi neutri



Roc 700



Caratteristiche

Piano neutro in versione liscia, con lavello o con cassetto
Cassetto con guide telescopiche ad estrazione totale
Dimensione lavello:
33x33x25 cm modulo 40 cm
60x50x25 cm modulo 80 cm

Dimensione modulo

20 - 40 - 60
80 - 100 - 120 cm

Roc 900



Caratteristiche

Piano neutro in versione liscia, con lavello o con cassetto
Cassetto con guide telescopiche ad estrazione totale
Dimensione lavello:
33x33x25 cm modulo 40 cm
60x50x25 cm modulo 80 cm

Dimensione modulo

20 - 40 - 60
80 - 100 - 120 cm

Roc 1100



Caratteristiche

Piano neutro in versione liscia, con lavello o con cassetto
Cassetto con guide telescopiche ad estrazione totale
Dimensione lavello: 33x33x25 cm

Dimensione modulo

20 - 40 - 60
80 - 100 - 120 cm





Salamandre



Caratteristiche

Elemento riscaldante posto nella parte superiore
 Sistema mobile per aumentare o diminuire la distanza dell'elemento riscaldante dal cibo
 Potenza gas: 7 kW
 Potenza elettrica: 1,8 - 3,6 kW

Alimentazione

Gas
 Elettrica



Vani refrigerati



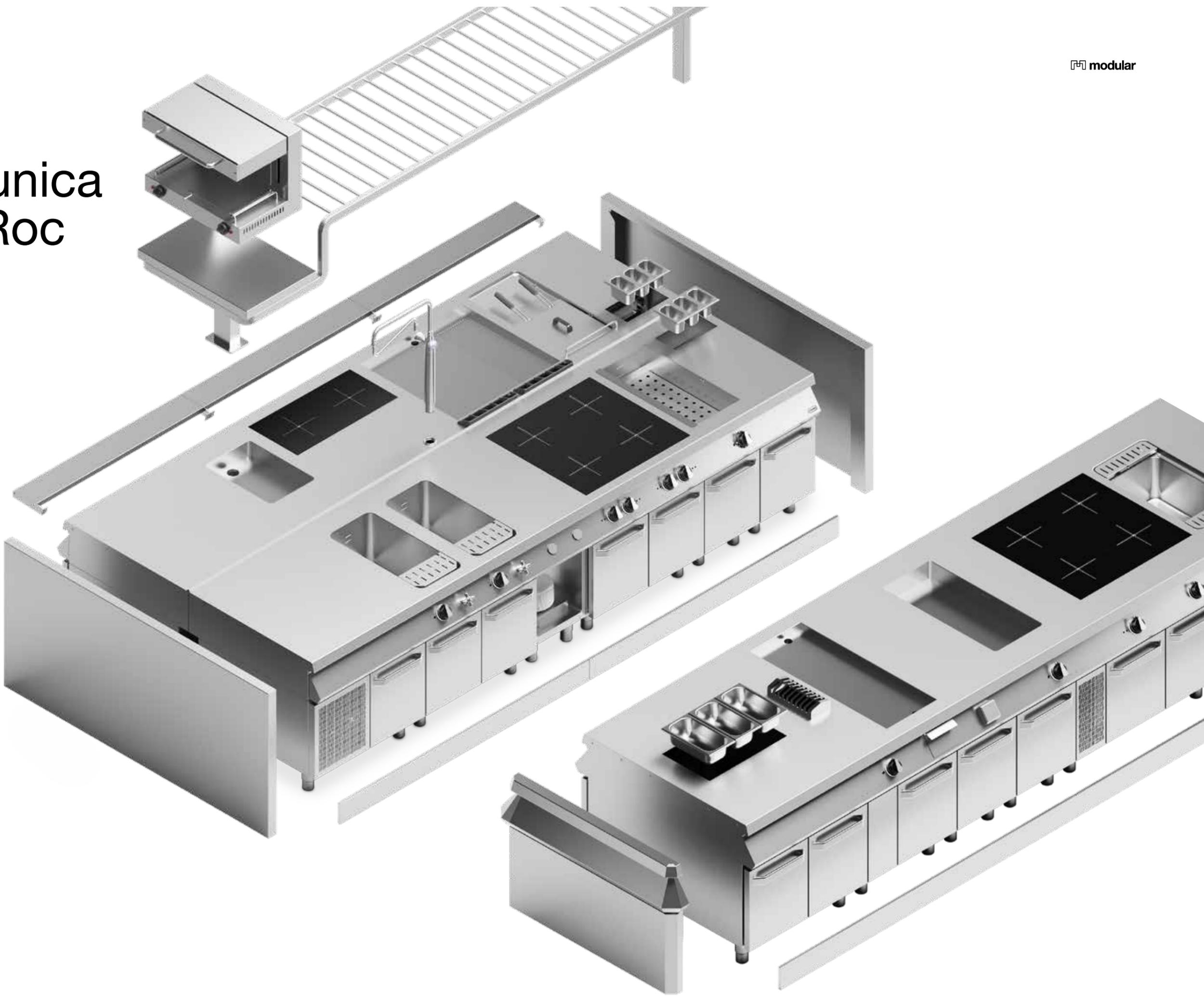
Caratteristiche

Range temperatura -2°+8°C o -15°-22°C
 Modulo con 2 o 3 vani refrigerati versioni plug-in o remote
 Zoccolo asolato di copertura piedini e fissaggio elemento top
 Vani personalizzabili con cassettiere GN ad 1 o 2 cassette
 Classe climatica 5

Alimentazione

220 V
 Gas refrigerante R290

Rendi unica
la tua Roc





Testate chiusura linea

Testate di chiusura con design planare, squadrato e bombato per installazione a parete e ad isola.



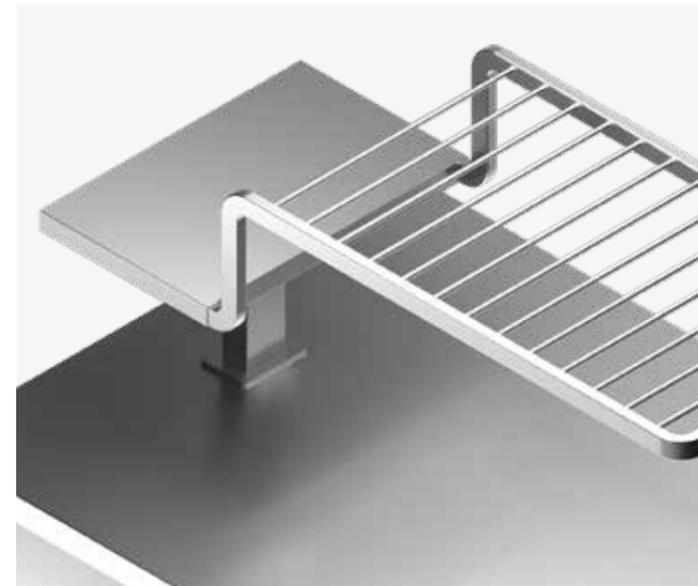
Vani H2

Vani igienici in acciaio inox AISI 304 con raggiatura H2. Finitura disponibile per basi aperte, passanti, con porta.



Zocchi muratura / inox

Predisposizione per installazione su zoccolo in muratura o applicazione di uno zoccolo mobile in acciaio inox AISI 304.



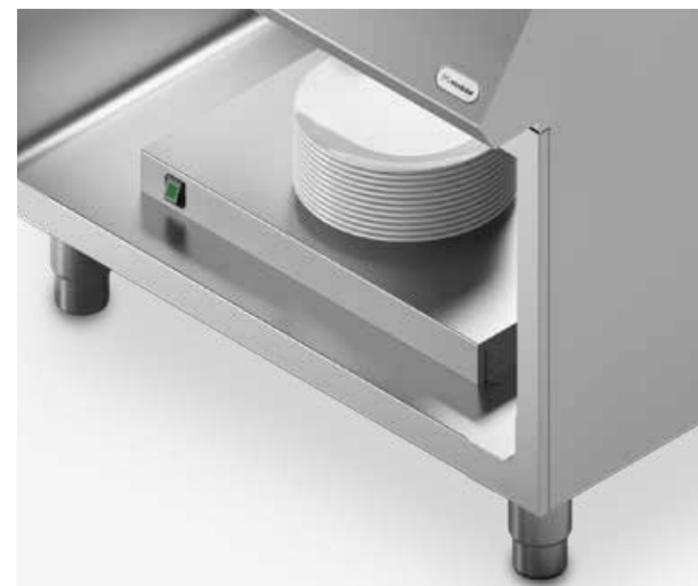
Griglia porta tegami

Supporto a ponte per l'appoggio di pentole, bacinelle e teglie durante le fasi di cottura. Realizzato in acciaio inox AISI 304 può essere combinato con il supporto per salamandra. Dimensioni personalizzate su progetto.



Estensione piano

Piano aggiuntivo in acciaio inox AISI 304. Aumenta la superficie d'appoggio per piatti, pentole e bacinelle.



Elemento riscaldante

Elemento inserito in un vano chiuso per mantenere i piatti caldi.



Supporto per salamandra

La colonna installata sul piano consente il posizionamento della salamandra nell'area di lavoro mantenendo libere le superfici inferiori.



Bacinelle incassate sul piano

Vano su misura per l'incasso di bacinelle porta ingredienti sul piano di lavoro.



Cassettiera e ripiano

I vani larghezza 40 e 80 cm possono essere personalizzati con cassettiere a 1 o 2 cassetti.

Nei vani aperti o con porta l'installazione di un ripiano centrale consente una migliore organizzazione dello spazio.



Installazione orizzontale induzione

Piani a induzione con due zone di cottura possono essere installati con orientamento orizzontale su vano con larghezza 80 cm.



Prese elettriche

La presa Schuko (IP20 o IP44) installata sul cruscotto facilita l'utilizzo di piccoli elettrodomestici. Il coperchio di sicurezza evita il trafileamento accidentale di liquidi.



Induzione remotizzata

I piani a induzione possono essere realizzati senza camino remotizzando il generatore in un vano tecnico dedicato.

Roc 1100 remotizzata di serie.



Colonna acqua

Rubinetto installato su colonna in acciaio inox AISI 304. Consente il riempimento di pentole e bacinelle già posizionate sul piano cottura.



Colori

Personalizzazione estetica di porte, cruscotto e fianchi con verniciatura a polveri ad alta resistenza.



Acciaio vibrato

L'acciaio dei piani unici è realizzato con finitura vibrata. La superficie acquisisce maggior resistenza e valore estetico.





Modular Professional S.r.l.

Via Palù, 93 - 31020 San Vendemiano Treviso - Italy
Tel. +39 0438.7714, www.modular.it, modular@modular.it

Modular Professional S.r.l. si riserva il diritto
di apportare, in qualsiasi momento e senza preavviso,
modifiche migliorative ai prodotti contenuti in questo catalogo



theNicekitchen™