

**ROC
700 /
900 /
1100**

4	El grupo the Nice kitchen
8	La empresa
12	Roc
16	Modularidad
20	Características
24	Sistemas de cocción
62	Complementos



One group One style One kitchen

The Nice kitchen ofrece una completa gama de tecnologías complementarias para la cocina profesional. Aparatos de cocina horizontales y verticales, abatidores de temperatura, conservadores, lavavajillas y elementos neutros diseñados según criterios de compatibilidad dimensional y diseño común. El alto rendimiento combinado con un sistema integrado de software y hardware ofrece la máxima comodidad de uso con un estilo distintivo.



theNicekitchen™

coldline

modular

NEVO



merryday





Una historia de pasión por la cocina

Desde hace más de 40 años, en cocinas de todo el mundo. Modular se especializa en el diseño y fabricación de sistemas de cocción para cocinas profesionales y laboratorios. Nuestra organización industrial nos reafirma como una empresa líder en el sector del equipamiento alimentario. Toda la cadena de producción está ubicada en las plantas de San Vendemiano, Treviso.





Roc 700/ 900/ 1100. Excelentes prestaciones para grandes emociones

La idea del chef se hace realidad a través de la combinación adecuada de conocimiento, habilidad y tecnología culinaria. Todo lo que cualquier cocinero podría desear está disponible en las gamas Roc 700, 900 y 1100. Elementos modulares, robustos y fiables, diseñados para ofrecer el máximo rendimiento y crear cocinas atemporales. El diseño exclusivo de cada detalle responde a los gustos refinados de los chefs más exigentes.

Características Roc

**1**

Modelos de gas
o eléctricos

2

Zócalos de acero
inoxidable

3

Tiradores de aluminio
cepillado

4

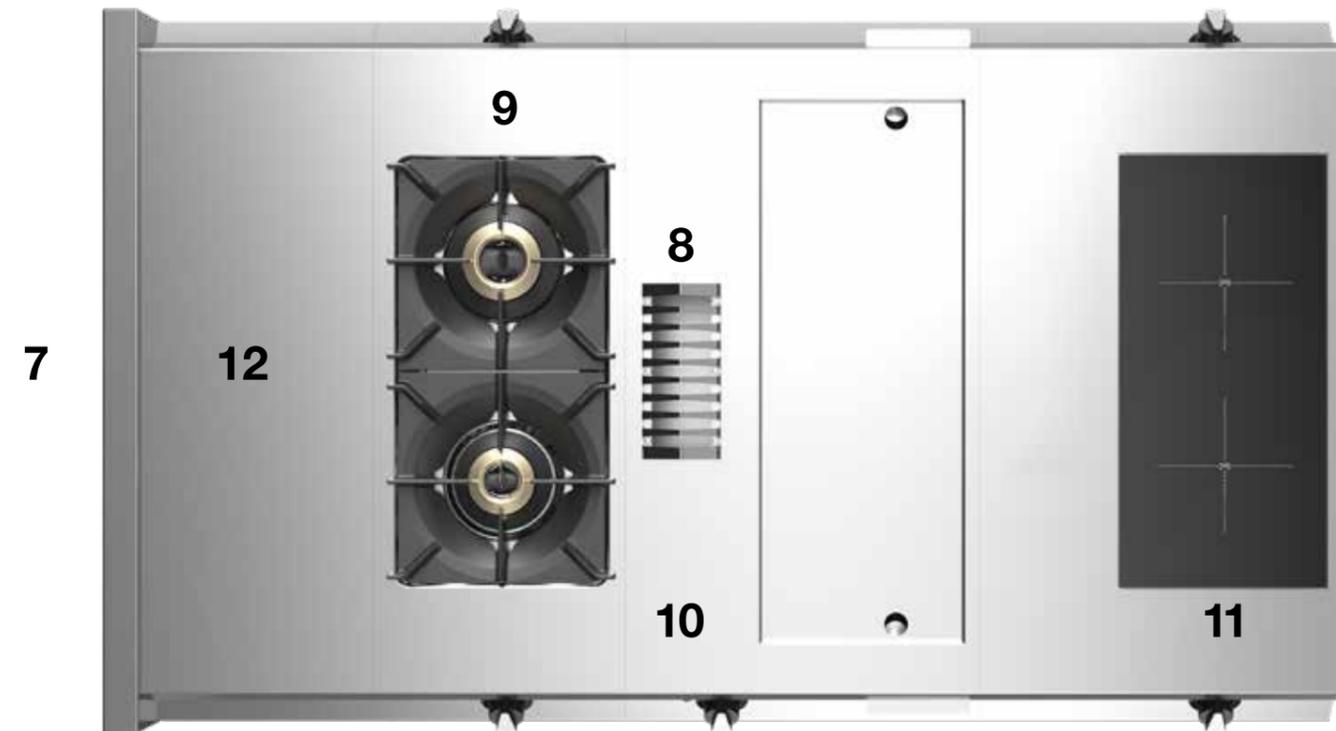
Mandos de aluminio
cepillado

5

Chimeneas de hierro
fundido
Roc 700/ 900

6

Columna
de agua

**7**

Laterales rectos
o con perfil

8

Chimeneas de
acero inoxidable
Roc 1100

9

Cocinas con cuba estampada
o con cubetas de acero inox
o esmaltadas

10

Planos de elevado espesor
20/10 mm

11

Inducción remota
Roc 1100

12

Operatividad en ambos
lados. Horno y base
pasantes Roc 1100

Roc 700/ 900 lado unico

Los elementos modulares Roc 700 y 900 permiten personalizar bloques de cocción para satisfacer todas las necesidades productivas.

Elementos modulares contiguos

Unión de elementos contiguos con sistema de unión y fijación con tornillos para una solución estética lineal.



Instalación a puente

Composición con elementos top junto a elementos con bases, creando espacios más limpios, y pudiendo alojar carros para sartenes.



Elementos modulares con plano único

Composición de elementos insertados en un plano de trabajo único sin juntas. Longitud máxima 4 metros.



Elementos top sobre base refrigerada

Composición con elementos top sobre base refrigerada para crear una zona de trabajo autónoma con todos los ingredientes a mano.



Isla de cocción Roc 1400/ 1600/ 1800

Los elementos modulares Roc 700 y 900 permiten realizar islas de cocción con 2 lados operativos duplicando la productividad de la cocina.

Elementos modulares contiguos y contrapuestos

Composición en isla con elementos contrapuestos Roc 700 o 900 para crear diferentes líneas de preparación.



Elementos modulares con 2 planos únicos contrapuestos

Composición en isla con 2 planos únicos sin juntas Roc 700 o 900 contrapuestos. Longitud máxima 4 metros.



Isla de cocción Roc 1100 pasante

Elegantes y confortables, las islas de cocción Roc 1100 se pueden fabricar con elementos modulares contiguos o con un plano único.

Elementos modulares pasantes contiguos

Composición en isla con elementos Roc 1100 pasantes con sistema de unión y fijación con tornillos retráctil.



Elementos modulares pasantes con plano único

Composición en isla con elementos Roc 1100 pasantes insertados en un plano único liso y robusto. Longitud máxima 4 metros.





Diseño

Las líneas elegantes y ergonómicas aseguran practicidad de uso y facilidad de limpieza.



Mandos

El refinado diseño de los mandos caracteriza toda la gama Roc. Fabricados en aluminio, ofrecen comodidad de uso y durabilidad. Equipado con juntas para evitar la entrada de líquidos.



Quemadores y parrillas

Los quemadores completos con llama piloto están disponibles en versiones de doble corona y simple. Las parrillas con radios largos en hierro fundido aseguran una alta capacidad de carga y son adecuadas incluso para ollas de diámetro reducido.



Tiradores

Aluminio cepillado con diseño redondeado para la comodidad y seguridad de los operadores.



Chimeneas Roc 700 y 900

Rejilla de evacuación de humos extraíble fabricada en hierro fundido.



Chimeneas Roc 1100

Fabricadas en acero inoxidable AISI 304. Posicionadas lateralmente al elemento de cocción e integradas en la encimera, crean uniformidad y armonía estética.



Tops

Fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 20/10 mm de espesor.



Vitrocerámica de alta resistencia

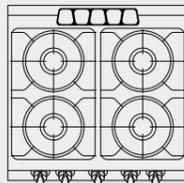
Placas de cocción de inducción e infrarrojos fabricadas en cristal cerámico Schott de alta resistencia de carga.



Cocinas a gas



Roc 700



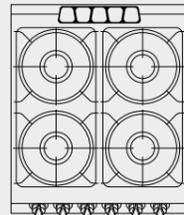
Características

Modelos con cuba estampada o con cubetas de acero inox o esmaltadas
 Quemadores de corona simple y doble corona de hierro fundido con esparcellamas de latón
 Parrillas de hierro fundido
 Potencias 3,5 - 6kW (cuba estampada)
 3,7 - 5,5 kW (cubetas)
 Modelos sobre horno a gas o eléctrico

Dimensiones módulos

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

Roc 900



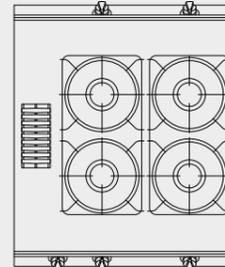
Características

Modelos con cuba estampada o con cubetas de acero inox o esmaltadas
 Quemadores de corona simple y doble corona de hierro fundido con esparcellamas de latón
 Parrillas de hierro fundido
 Potencias 6 - 10 kW (cuba estampada)
 5,5 - 7,5 kW (cubetas)
 Modelos sobre horno a gas o eléctrico

Dimensiones módulos

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

Roc 1100



Características

Modelos con cuba estampada o con cubetas de acero inox o esmaltadas
 Quemadores de corona simple y doble corona de hierro fundido con esparcellamas de latón
 Parrillas de hierro fundido
 Potencias 6 - 10 kW (cuba estampada)
 5,5 - 7,5 kW (cubetas)
 Controles en dos lados
 Modelos sobre horno pasante a gas o eléctrico

Dimensiones módulos

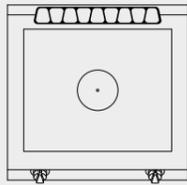
40 cm - 2 fuegos
 80 cm - 4 fuegos
 100 cm - 4 fuegos
 120 cm - 6 fuegos



Placas radiantes de gas



Roc 700



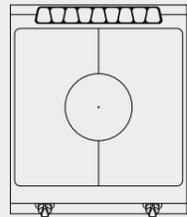
Características

Placa de hierro fundido de 1,5 cm de espesor
Modelos con placa radiante y fuegos
Potencia placa radiante 9/6 kW
Potencia quemadores
3,5 - 6 kW (cuba estampada);
3,7 kW - 5,5 kW (cubetas)
Modelo con horno a gas

Dimensiones módulos

80 - 120 cm

Roc 900



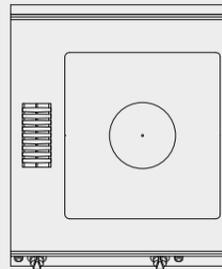
Características

Placa de hierro fundido de 1,5 cm de espesor
Modelos con placa radiante y fuegos
Potencia placa radiante 12/7 kW
Potencia quemadores
6 - 10 kW (cuba estampada);
5,5 - 7,5 kW (cubetas)
Modelo con horno a gas

Dimensiones módulos

80 - 120 cm

Roc 1100



Características

Placa de hierro fundido de 1,5 cm de espesor
Potencia placa radiante 12 kW
Modelo con horno pasante a gas

Dimensiones módulos

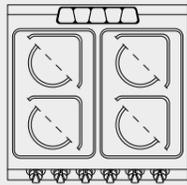
100 cm



Cocinas eléctricas



Roc 700



Características

Cuba estampada con rebaje para la recogida de líquidos

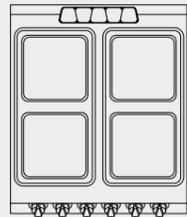
Placas redondas/cuadradas en hierro fundido, de 2,6 kW de potencia cada una

Modelos con horno eléctrico

Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Roc 900



Características

Cuba estampada con rebaje para la recogida de líquidos

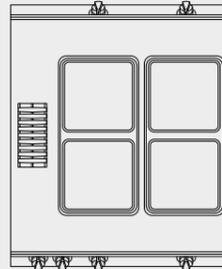
Placas redondas/cuadradas en hierro fundido, de 4 kW de potencia cada una

Modelos con horno eléctrico

Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Roc 1100



Características

Cuba estampada con rebaje para la recogida de líquidos

Placas redondas/cuadradas en hierro fundido, de 4 kW de potencia cada una

Controles en dos lados

Modelos con horno pasante eléctrico

Dimensiones módulos

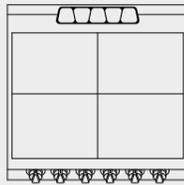
60 - 100 cm



Placas radiantes eléctricas



Roc 700



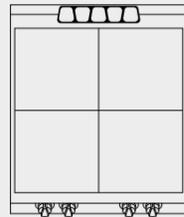
Características

Placa radiante en acero satinado 16M06 con canal perimetral de recogida de líquidos
4 zonas de cocción independientes, potencia 2,5 kW cada una
Modelos con horno eléctrico

Dimensiones módulos

80 cm

Roc 900



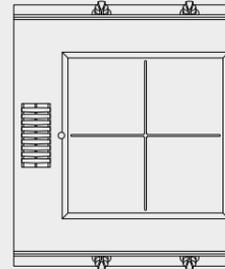
Características

Placa radiante en acero satinado 16M06 con canal perimetral de recogida de líquidos
4 zonas de cocción independientes, potencia 3,4 kW cada una
Modelos con horno eléctrico

Dimensiones módulos

80 cm

Roc 1100

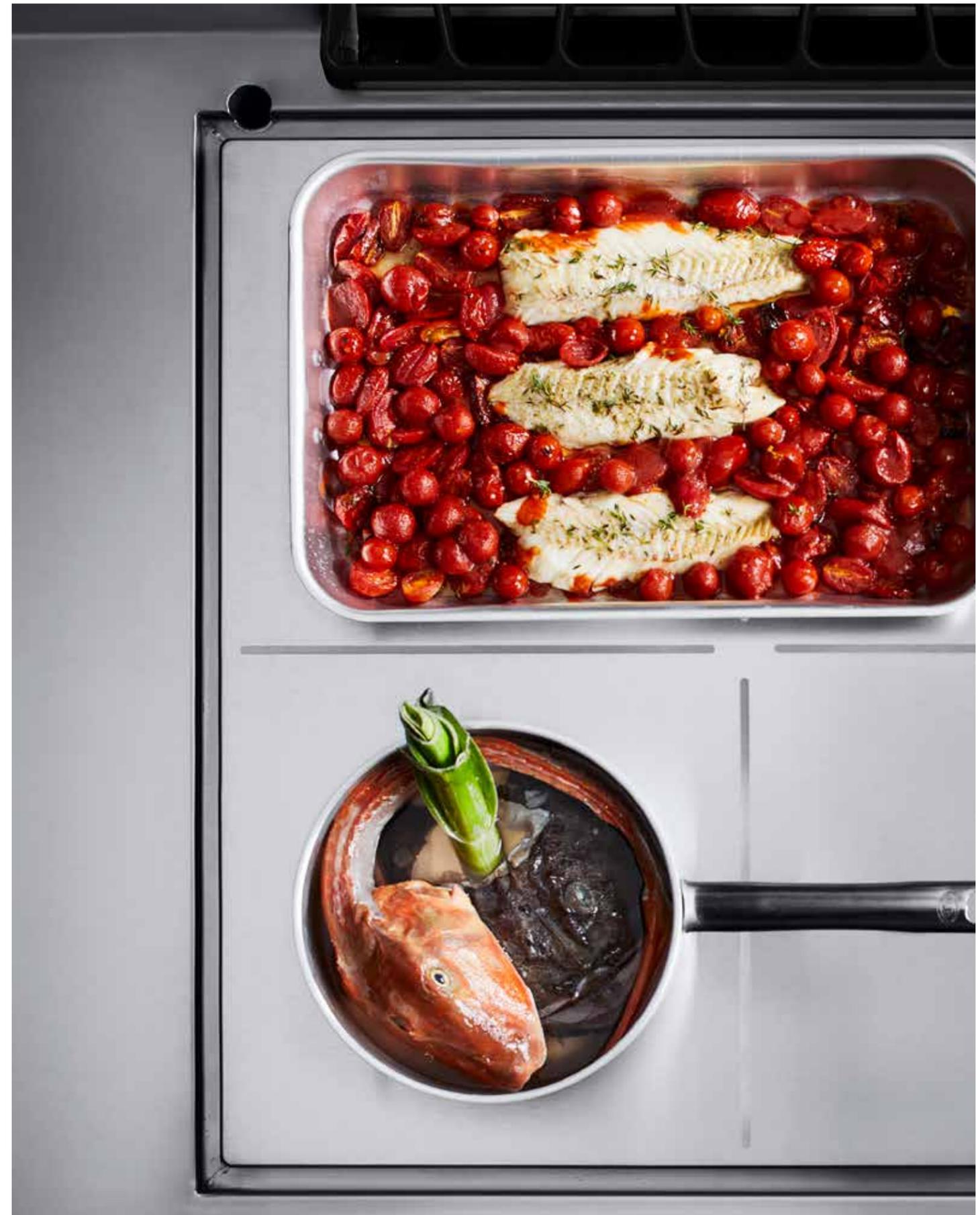


Características

Placa radiante en acero satinado 16M06 con canal perimetral de recogida de líquidos
4 zonas de cocción independientes, potencia 3,4 kW cada una
Controles en dos lados
Modelos con horno pasante eléctrico

Dimensiones módulos

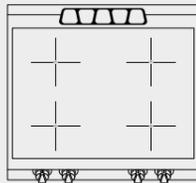
100 cm



Cocinas de inducción



Roc 700



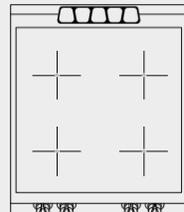
Características

Placa vitrocerámica sellada
De 1 a 4 zonas de cocción independientes de 3,5 kW cada una
Sistema de reconocimiento de ollas, diámetro mínimo 12 cm
Versión wok 5 kW

Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Roc 900



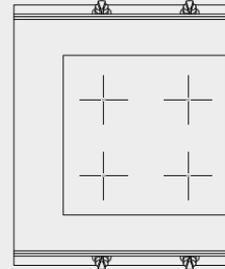
Características

Placa vitrocerámica sellada
De 1 a 4 zonas de cocción independientes de 5 kW cada una
Sistema de reconocimiento de ollas, diámetro mínimo 12 cm
Versión wok 5 kW

Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Roc 1100



Características

Placa vitrocerámica sellada
De 1 a 4 zonas de cocción independientes de 5 kW cada una
Sistema de reconocimiento de ollas, diámetro mínimo 12 cm
Controles en dos lados
El motor está en un compartimento técnico específico

Dimensiones módulos

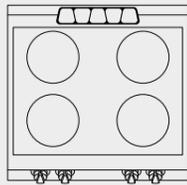
60 - 100 cm



Cocinas con infrarrojos



Roc 700



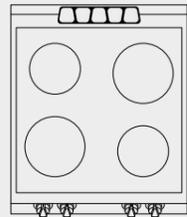
Características

Placa vitrocerámica sellada
De 1 a 4 zonas de cocción independientes de 2,5 kW cada una
Luz de aviso de superficie caliente
Modelos con horno eléctrico

Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Roc 900



Características

Placa vitrocerámica sellada
De 1 a 4 zonas de cocción independientes de 3,4 kW cada una
Luz de aviso de superficie caliente
Modelos con horno eléctrico

Dimensiones módulos

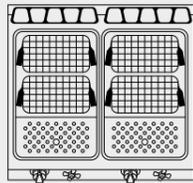
40 - 80 cm



Cuecepastas



Roc 700



Características

Cuba en acero inoxidable AISI 316
 Capacidad de la cuba 26 litros
 Potencia gas: 10,5 - 21 kW
 Potencia eléctrica: 5,6 - 11,2 kW
 Llenado de agua con grifo
 Kit de cestas de tu elección, tamaño cubetas: 1/3 - 1/6

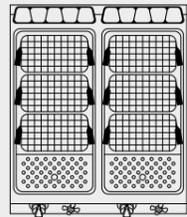
Dimensiones módulos

40 cm - 1 cuba
 80 cm - 2 cubas

Versiones

Gas
 Eléctricas

Roc 900



Características

Cuba en acero inoxidable AISI 316
 Capacidad de la cuba 40 litros
 Potencia gas: 14 - 28 kW
 Potencia eléctrica: 8,5 - 17 kW
 Llenado de agua con grifo
 Kit de cestas de tu elección, tamaño cubetas: 1/3 - 1/6

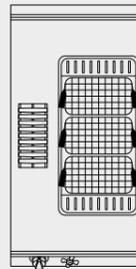
Dimensiones módulos

40 cm - 1 cuba
 80 cm - 2 cubas

Versiones

Gas
 Eléctricas

Roc 1100



Características

Cuba en acero inoxidable AISI 316
 Capacidad de la cuba 40 litros
 Potencia gas: 11,8 kW
 Potencia eléctrica: 9 kW
 Llenado de agua con grifo
 Kit de cestas de tu elección, tamaño cubetas: 1/3 - 1/6

Dimensiones módulos

60 cm - 1 cuba - gas
 40 cm - 1 cuba - eléctrica

Versiones

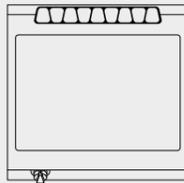
Gas
 Eléctricas



Baño maría



Roc 700



Características

Capacidad de la cuba:
1 cubeta GN 1/1 (mód. 40 cm),
2 cubetas GN 1/1 (mód. 80 cm)
Potencia gas: 3 - 6 kW
Potencia eléctrica: 1,5 - 3 kW
Llenado de agua manual
Rango de temperatura 30°-90°C

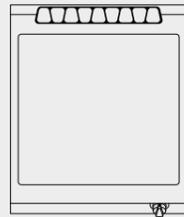
Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Versiones

Gas
Eléctricas

Roc 900



Características

Capacidad de la cuba:
1 cubeta GN 1/1 + 1/3 (mód. 40 cm),
2 cubetas GN 1/1 + 2x1/3 (mód. 80 cm)
Potencia gas: 3 - 6 kW
Potencia eléctrica: 2,2 - 4,4 kW
Llenado de agua manual
Rango de temperatura 30°-90°C

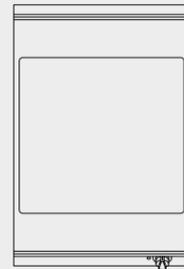
Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Versiones

Gas
Eléctricas

Roc 1100



Características

Capacidad de la cuba:
1 cubeta GN 1/1 + 1/3 (mód. 40 cm),
2 cubetas GN 1/1 + 2x1/3 (mód. 80 cm)
Potencia eléctrica: 2,2 - 4,4 kW
Llenado de agua manual
Rango de temperatura 30°-90°C

Dimensiones módulos

40 - 80 cm

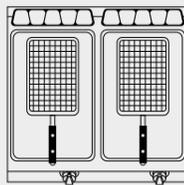
Versiones

Eléctricas

Freidoras



Roc 700



Características

Gas

Modelos con cuba libre o tubos vistos en la cuba

Capacidad de la cuba: 13 - 17 litros

Potencia: 12 - 16 - 24 - 32 kW

Eléctrica

Resistencias giratorias o basculantes

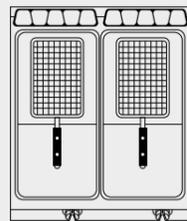
Capacidad de la cuba: 8 - 10 - 13 - 17 litros

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

Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Roc 900



Características

Gas

Modelos con cuba libre o tubos vistos en la cuba

Capacidad de la cuba: 13 - 17 - 21 - 22 litros

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

Eléctrica

Resistencias giratorias

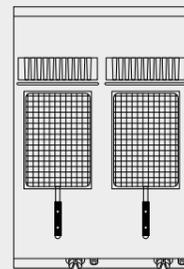
Capacidad de la cuba: 8 - 13 - 17 - 21 litros

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

Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Roc 1100



Características

Gas

Modelos con tubos vistos en la cuba

Capacidad de la cuba: 13 - 21 litros

Potencia: 12 - 20 - 24 - 40 kW

Eléctrica

Resistencias giratorias

Capacidad de la cuba: 8 - 13 - 17 - 21 litros

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

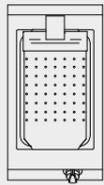
Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Mantenedor de fritos



Roc 700



Características

Cubeta extraíble GN 1/1
con falso fondo perforado
Resistencia cerámica infrarroja
Potencia: 1 kW

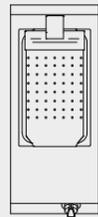
Dimensiones módulos

40 cm

Versiones

Eléctricas

Roc 900



Características

Cubeta extraíble GN 1/1
con falso fondo perforado
Resistencia cerámica infrarroja
Potencia: 1 kW

Dimensiones módulos

40 cm

Versiones

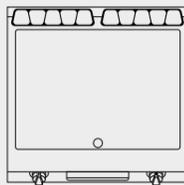
Eléctricas



Fry tops



Roc 700



Características

Placa soldada en la superficie, inclinada para la salida de líquidos

Superficie en acero dulce o recubierta en cromo espejo duro

Potencias versión gas: 6 - 7 - 12 - 14 kW

Potencias versión eléctrica: 5,4 - 10,8 kW

Acabados

Lisa - ranurada
2/3 lisa - 1/3 ranurada

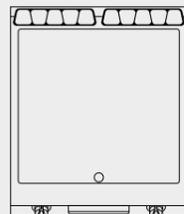
Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Versiones

Gas - Eléctricas

Roc 900



Características

Placa soldada en la superficie, inclinada para la salida de líquidos

Superficie en acero dulce o recubierta en cromo espejo duro

Potencias versión gas: 7 - 10,5 - 14 - 21 kW

Potencias versión eléctrica: 7,5 - 15 kW

Acabados

Lisa - ranurada
2/3 lisa - 1/3 ranurada

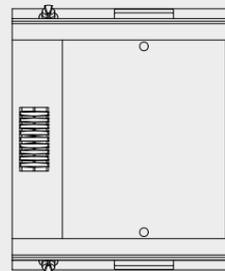
Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Versiones

Gas - Eléctricas

Roc 1100



Características

Placa soldada en la superficie, inclinada para la salida de líquidos

Superficie en acero dulce o recubierta en cromo espejo duro

Potencias versión gas: 14 - 21 kW

Potencias versión eléctrica: 7,5 - 15 kW

Acabados

Lisa - ranurada
2/3 lisa - 1/3 ranurada

Dimensiones módulos

60 - 100 cm

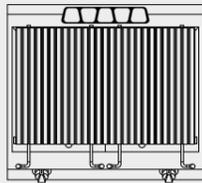
Versiones

Gas - Eléctricas

Parrillas de piedra volcánica



Roc 700



Características

Parrilla reversible de carne/pescado en acero inoxidable o hierro fundido
Protectores antisalpicaduras
Cajón recoge grasas
Potencia: 7,5 - 15 kW

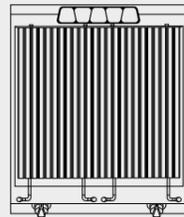
Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Versiones

Gas

Roc 900



Características

Parrilla reversible de carne/pescado en acero inoxidable o hierro fundido
Protectores antisalpicaduras
Cajón recoge grasas
Potencia: 9,5 - 19 kW

Dimensiones módulos

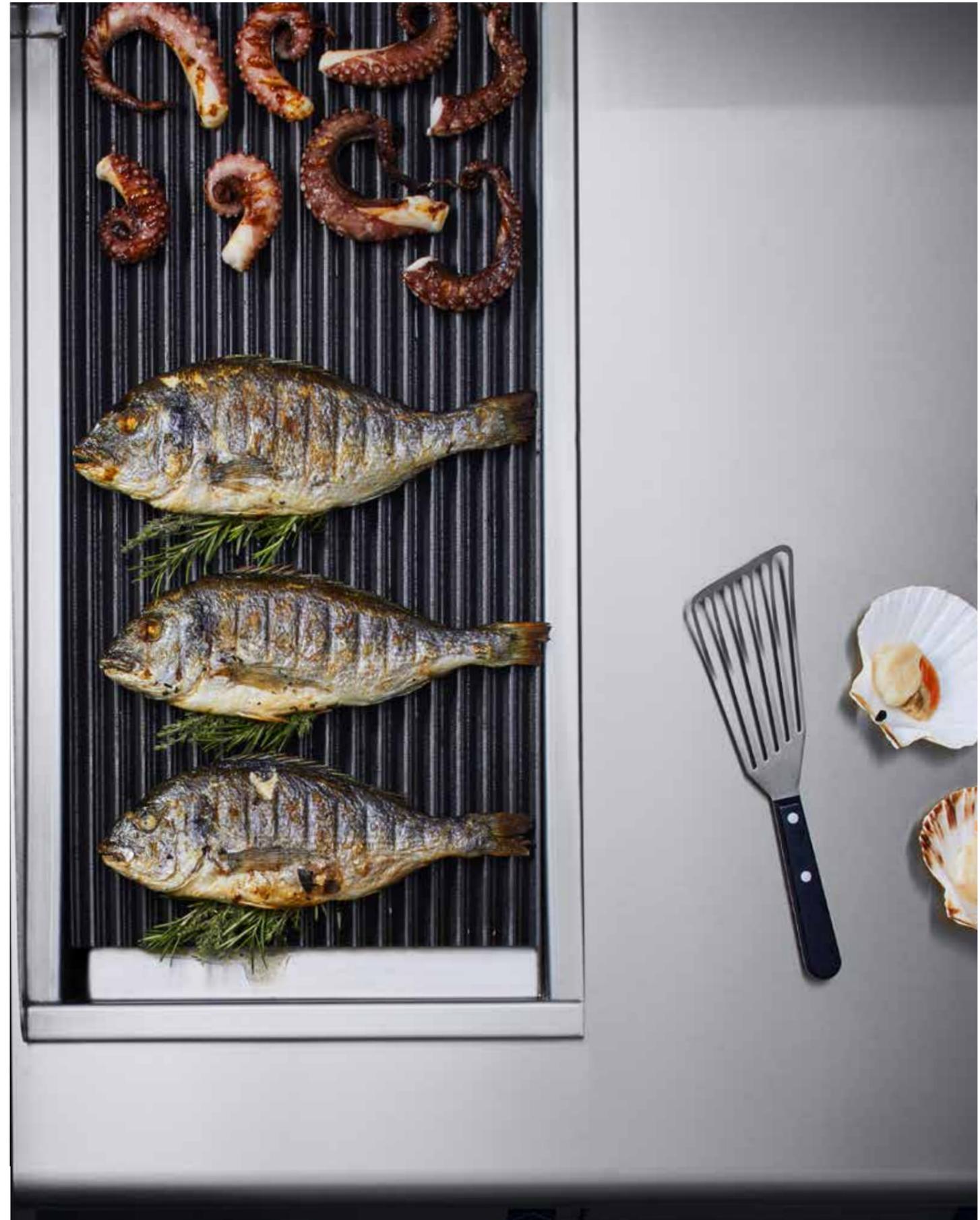
40 - 80 cm

Versiones

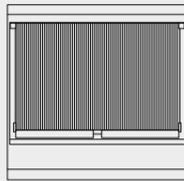
Gas



Parrillas de agua



Roc 700



Características

Parrilla reversible de carne/pescado en acero inoxidable o hierro fundido
 Protectores antisalpicaduras
 Cajón recogegrasas
 Potencia gas: 7,5 - 15 kW
 Potencia eléctrica: 6 - 12 kW

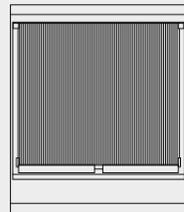
Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Versiones

Gas
 Eléctricas

Roc 900



Características

Parrilla reversible de carne/pescado en acero inoxidable o hierro fundido
 Protectores antisalpicaduras
 Cajón recogegrasas
 Potencia gas: 11 - 22 kW
 Potencia eléctrica: 7,5 - 15 kW

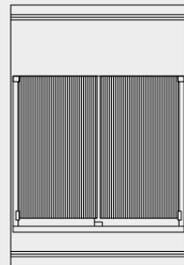
Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Versiones

Gas
 Eléctricas

Roc 1100



Características

Parrilla reversible de carne/pescado en acero inoxidable o hierro fundido
 Protectores antisalpicaduras
 Cajón recogegrasas
 Potencia gas: 22 kW
 Potencia eléctrica: 15 kW

Dimensiones módulos

80 cm

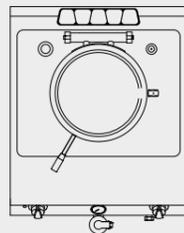
Versiones

Gas
 Eléctricas

Marmitas



Roc 700



Características

Cuba de acero inoxidable AISI 304 con fondo de AISI 316
Calentamiento directo / indirecto
Capacidad de la cuba: 50 litros
Potencia gas: 10,5 kW
Potencia eléctrica: 12,3 kW

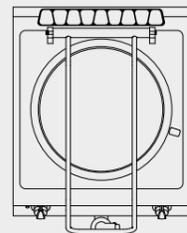
Dimensiones módulos

80 cm

Versiones

Gas
Eléctricas

Roc 900



Características

Cuba de acero inoxidable AISI 304 con fondo de AISI 316
Calentamiento directo / indirecto
Capacidad de la cuba: 50 - 100 - 150 litros
Potencia gas: 10,5 - 21 - 24 kW
Potencia eléctrica: 12,1 - 21,3 kW

Dimensiones módulos

80 cm

Versiones

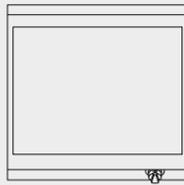
Gas
Eléctricas



Sartenes fijas



Roc 700



Características

Cuba en acero inoxidable con fondo de espejo
 Capacidad de la cuba 11,5 - 26 litros
 Potencia 4,5 - 9 kW

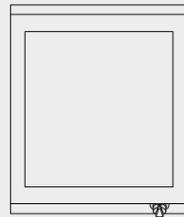
Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Versiones

Eléctricas

Roc 900



Características

Cuba en acero inoxidable con fondo de espejo
 Capacidad de la cuba 11,5 - 26 litros
 Potencia 4,5 - 9 kW

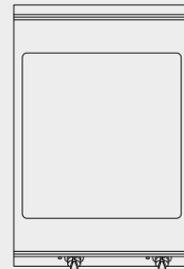
Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Versiones

Eléctricas

Roc 1100



Características

Cuba en acero inoxidable con fondo de espejo
 Capacidad de la cuba 18 - 40,5 litros
 Potencia 6,6 - 13,2 kW

Dimensiones módulos

40 - 80 cm

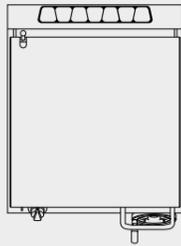
Versiones

Eléctricas

Sartenes basculantes



Roc 700



Características

Cuba en acero inoxidable/hierro
Volcado motorizado/manual
Capacidad de la cuba 60 litros
Potencia gas: 14 kW
Potencia eléctrica: 10 kW

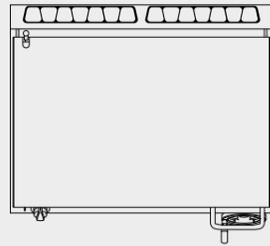
Dimensiones módulos

80 cm

Versiones

Gas
Eléctricas

Roc 900



Características

Cuba en acero inoxidable/hierro
Volcado motorizado/manual
Capacidad de la cuba 80 - 120 litros
Potencia gas: 20 - 24 kW
Potencia eléctrica: 15 - 19 kW

Dimensiones módulos

80 - 120 cm

Versiones

Gas
Eléctricas

Elementos neutros



Roc 700



Características

Elementos neutros sin cajón, con cajón o fregadero

Cajón totalmente extraíble con guías telescópicas

Dimensión fregadero: 33x33x25 cm módulo 40 cm
60x50x25 cm módulo 80 cm

Dimensiones módulos

20 - 40 - 60

80 - 100 - 120 cm

Roc 900



Características

Elementos neutros sin cajón, con cajón o fregadero

Cajón totalmente extraíble con guías telescópicas

Dimensión fregadero: 33x33x25 cm módulo 40 cm
60x50x25 cm módulo 80 cm

Dimensiones módulos

20 - 40 - 60

80 - 100 - 120 cm

Roc 1100



Características

Elementos neutros sin cajón, con cajón o fregadero

Cajón totalmente extraíble con guías telescópicas

Dimensión fregadero 33x33x25 cm

Dimensiones módulos

20 - 40 - 60

80 - 100 - 120 cm





Salamandras



Características

Elemento calefactor colocado en la parte superior
 Sistema móvil para aumentar o disminuir la distancia del elemento calefactor a los alimentos
 Potencia gas: 7 kW
 Potencia eléctrica: 1,8 - 3,6 kW

Alimentación

Gas
 Eléctricas



Bases refrigeradas



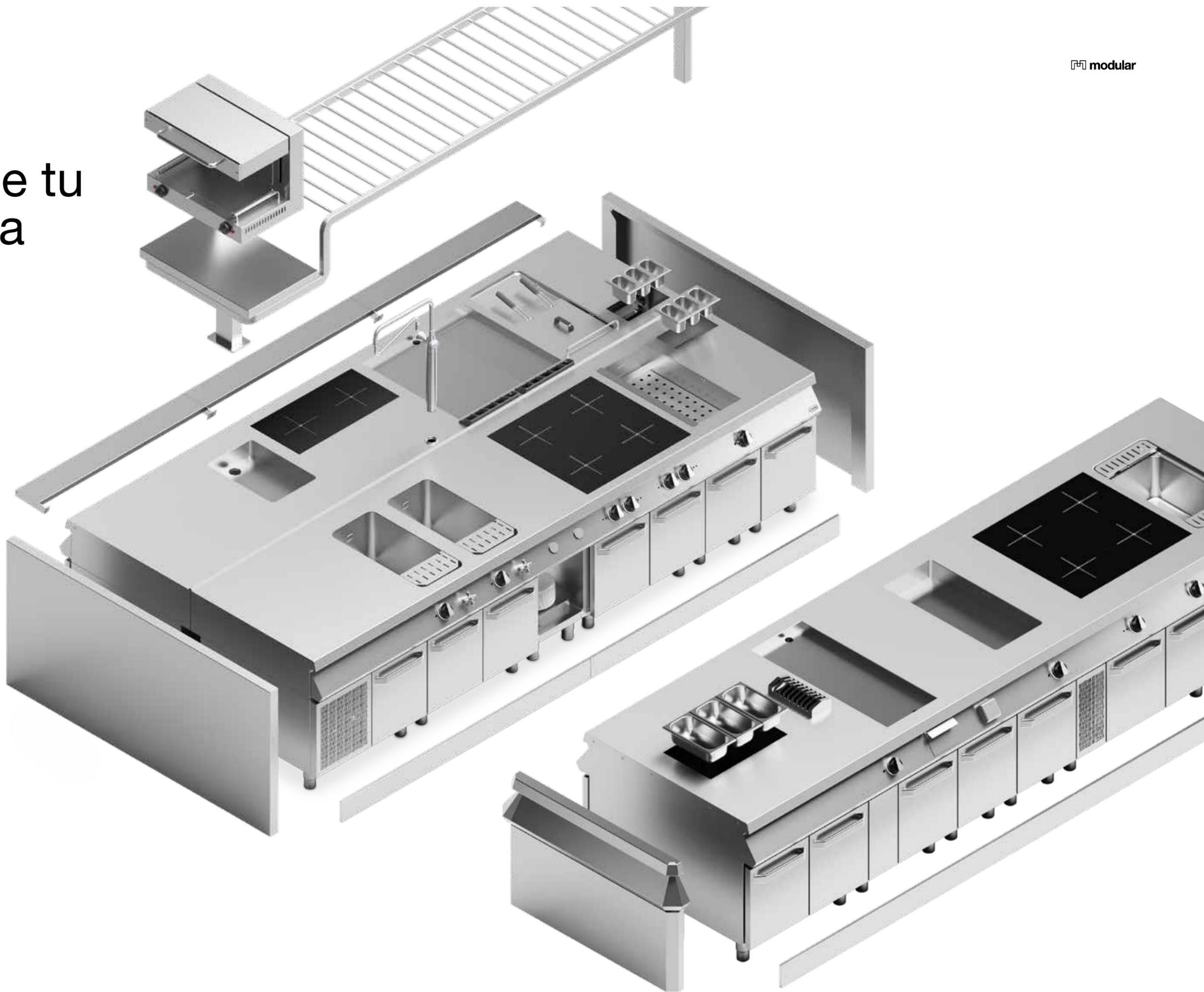
Características

Rango de temperatura
 -2°+8°C o -15°-22°C
 Módulo de 2 o 3 compartimentos frigoríficos, versión plug-in o remota
 Zócalo superior ranurado de cobertura de las patas de los elementos top de cocción y fijación de éstos a la base refrigerada
 Compartimentos personalizables con cajoneras GN de 1 o 2 cajones
 Clase climática 5

Alimentación

220 V
 Gas refrigerante R290

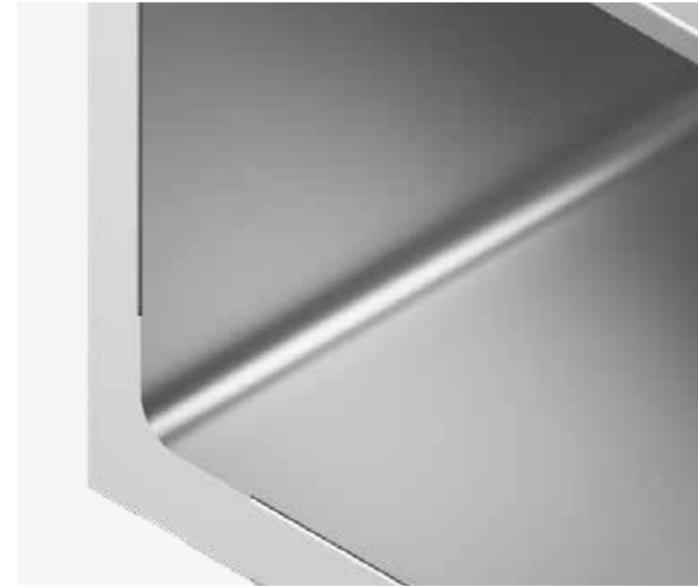
Haz que tu
Roc sea
única





Laterales de cierre

Laterales planos, cuadrados o redondeados para instalación en pared y isla.



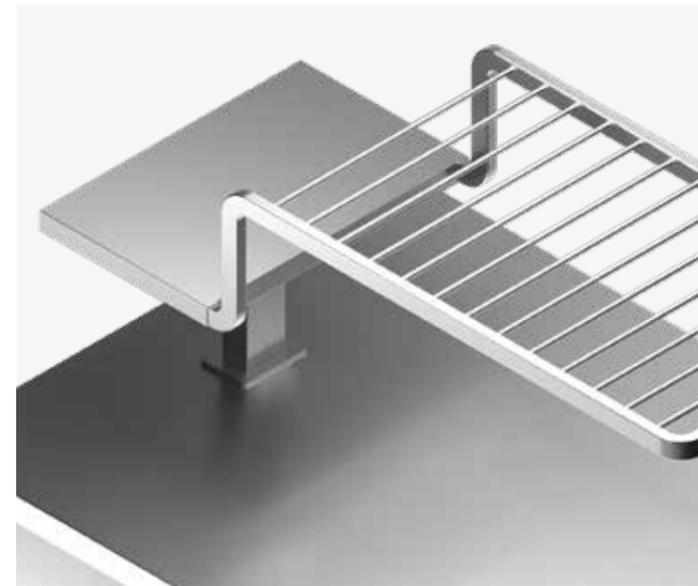
Vanos H2

Bases higiénicas en acero inoxidable AISI 304 con radio H2. Acabado disponible para bases abiertas, pasantes o con puertas.



Zócalos de acero inoxidable / zócalos de obra

Predisposición para instalación sobre zócalo de obra o para colocación de un zócalo extraíble de acero inoxidable AISI 304.



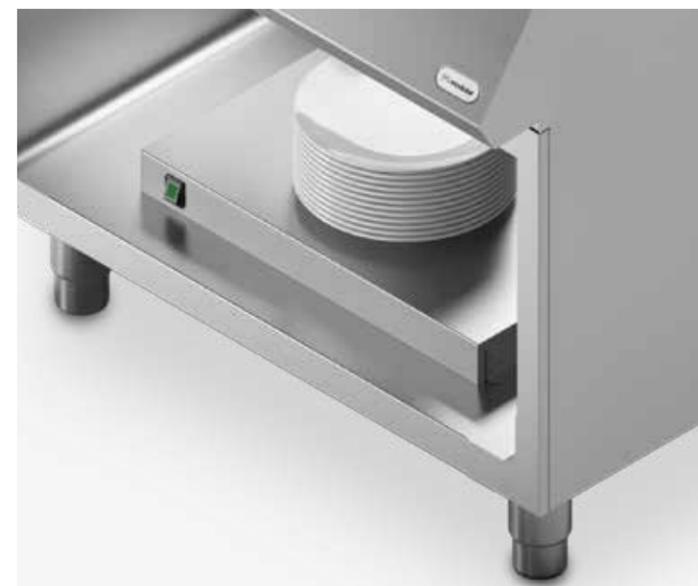
Parrilla para sartenes y cacerolas

Parrilla superior de acero inoxidable AISI 304 para disponer de sartenes, cacerolas y bandejas durante las fases de cocción. Puede combinarse con un soporte para salamandra. Dimensiones personalizadas en el proyecto.



Extensión de superficie

Top adicional en acero inoxidable AISI 304, aumentando la superficie de apoyo para platos, ollas y sartenes.



Elemento calefactor

Elemento insertado en una base cerrada para mantener los platos a la temperatura de servicio.



Soporte para salamandra

La columna instalada sobre un neutro permite la colocación de la salamandra en la zona de trabajo manteniendo libres las superficies inferiores.



Cubetas integradas en la superficie

Compartimento fabricado a medida para la instalación de cubetas para ingredientes sobre la encimera.



Cajoneras y estantes

Las bases de 40 y 80 cm de ancho pueden personalizarse con cajoneras de 1 o 2 cajones.

En bases abiertas o con puertas la instalación de un estante central permite una mejor organización del espacio.



Instalación transversal de inducción

Las placas de inducción con dos zonas de cocción pueden instalarse transversalmente sobre una base de 80 cm de ancho.



Enchufes auxiliares

La toma Schuko (IP20 o IP44) instalada en el panel de mandos facilita el uso de pequeños electrodomésticos. La tapa de seguridad evita la entrada accidental de líquidos.



Inducción remota

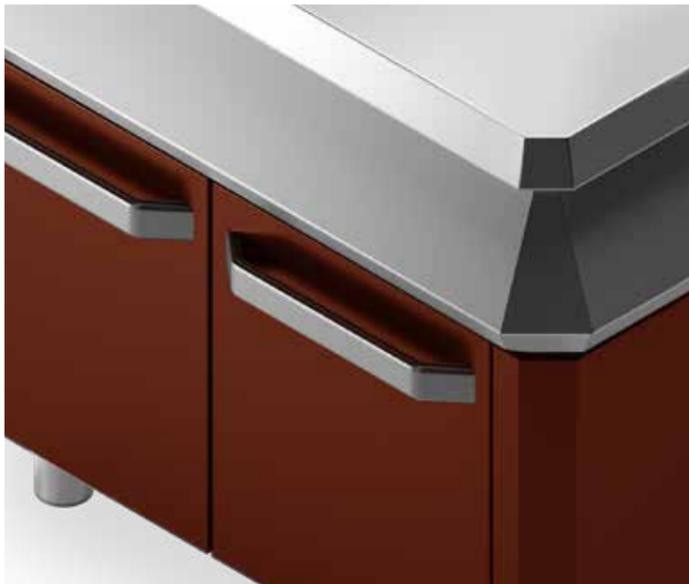
La inducción puede construirse sin chimeneas instalando el motor de la placa de inducción en un compartimento técnico específico.

Roc 1100 de serie con control a la distancia.



Columna de agua

Grifo instalado sobre columna en acero inoxidable AISI 304. Permite el llenado de ollas y sartenes ya colocadas sobre la encimera.



Colores

Personalización estética de puertas, panel de mandos y laterales con pintura en polvo de alta resistencia.



Acero cepillado

La superficie de plano único está fabricada con un acabado especial de acero inoxidable cepillado. La superficie se vuelve más resistente con matices delicados.





Modular Professional S.r.l.

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

Modular Professional S.r.l. se reserva el derecho a hacer,
en cualquier momento y sin previo aviso, mejoras
a los productos contenidos en este catálogo



theNicekitchen™