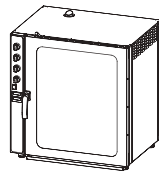


emotion for professional people



# hornos modular multi line

-

multi line  
multi K-line  
cámaras de fermentación





# el profesional todo terreno

Amplia y completa gama de hornos que facilita el trabajo de los profesionales en cocina exaltando la autenticidad y la fragancia de los alimentos. La amplia gama de hornos Modular, cumple con las exigencias tanto de grandes como de pequeños restaurantes garantizando un alto rendimiento y facilidad de uso.



modular

# diseñados pensando en usted

## **Mandos simples e intuitivos**

Panel de control de fácil manejo con regulación de temperatura y tiempo de cocción.

## **Estructura robusta y fiable**

Todos los modelos están fabricados en acero inox con cámara de cocción con ángulos redondeados, puertas con vidrio doble, maneta ergonómica y juntas extraíbles.

## **Amplia gama**

Serie Multi que se divide en dos categorías: Multi Line (hornos a convección electromecánicos, hornos mixtos electromecánicos y hornos mixtos programables con panel digital, todos en versiones de 5 y 10 bandejas) y hornos Multi-K Line (hornos programables digitales compactos con un ancho de solo 52 cm).

# hornos modular

## emotion

Alto rendimiento, tecnología, resistencia

## >multi line

profesional, sencillo, simple, adaptable

## pratika line

Ahorro de espacio, facilidad de uso



modular

emotion for professional people

# modular multi line

**Hornos de alto rendimiento y elevadas prestaciones dedicados a la cocción de incluso los platos más complejos.**

El Chef podrá divertirse en la cocina eligiendo entre la cocción a convección, a vapor, mixta convección/vapor con humidificador y deshumidificador. Por otra parte, gracias a las rejillas bivalentes se puede optar por utilizar el horno en el modo de pastelería o gastronomía.



La gama de hornos **Multi line** se subdivide en:

Hornos a convección  
electro-mecánicos



Hornos mixtos  
programables



Hornos mixtos  
electro-mecánicos



**modular**

Power



Heating



270

215



120

110

100

90



8888

**multi line**



**modular**

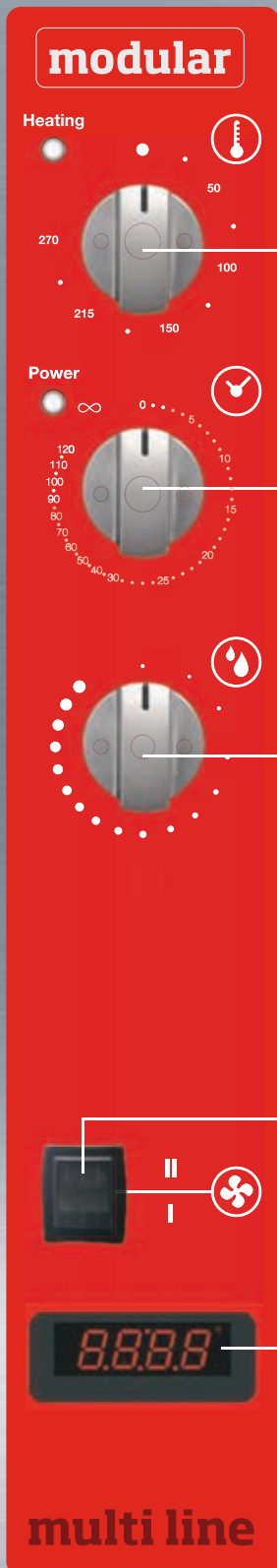
## emotion for professional people

### Panel modelos a convección electromecánicos

FCG 051  
FCE 051  
FCG 101  
FCE 101

### Panel modelos mixtos electromecánicos

FDG 051  
FDE 051  
FDG 101  
FDE 101



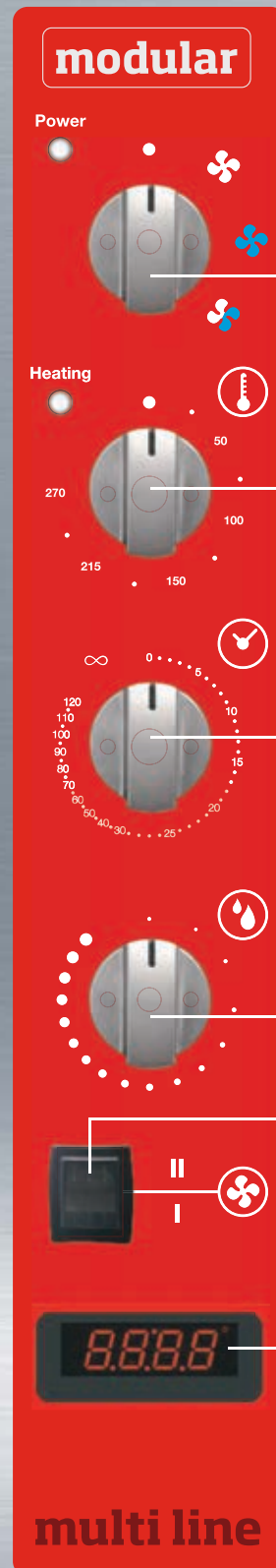
Regulación de temperatura

Temporizador de 1 a 120'. Posibilidad de seleccionar infinito ( $\infty$ ) para un funcionamiento continuo

Humidificador automático

Interruptor de ventilador de dos velocidades

Termómetro digital Visualización de la temperatura



Selector de modo de cocción: Convección Vapor Mixto

Regulación de temperatura

Temporizador de 1 a 120'. Posibilidad de seleccionar infinito ( $\infty$ ) para un funcionamiento continuo

Humidificador automático

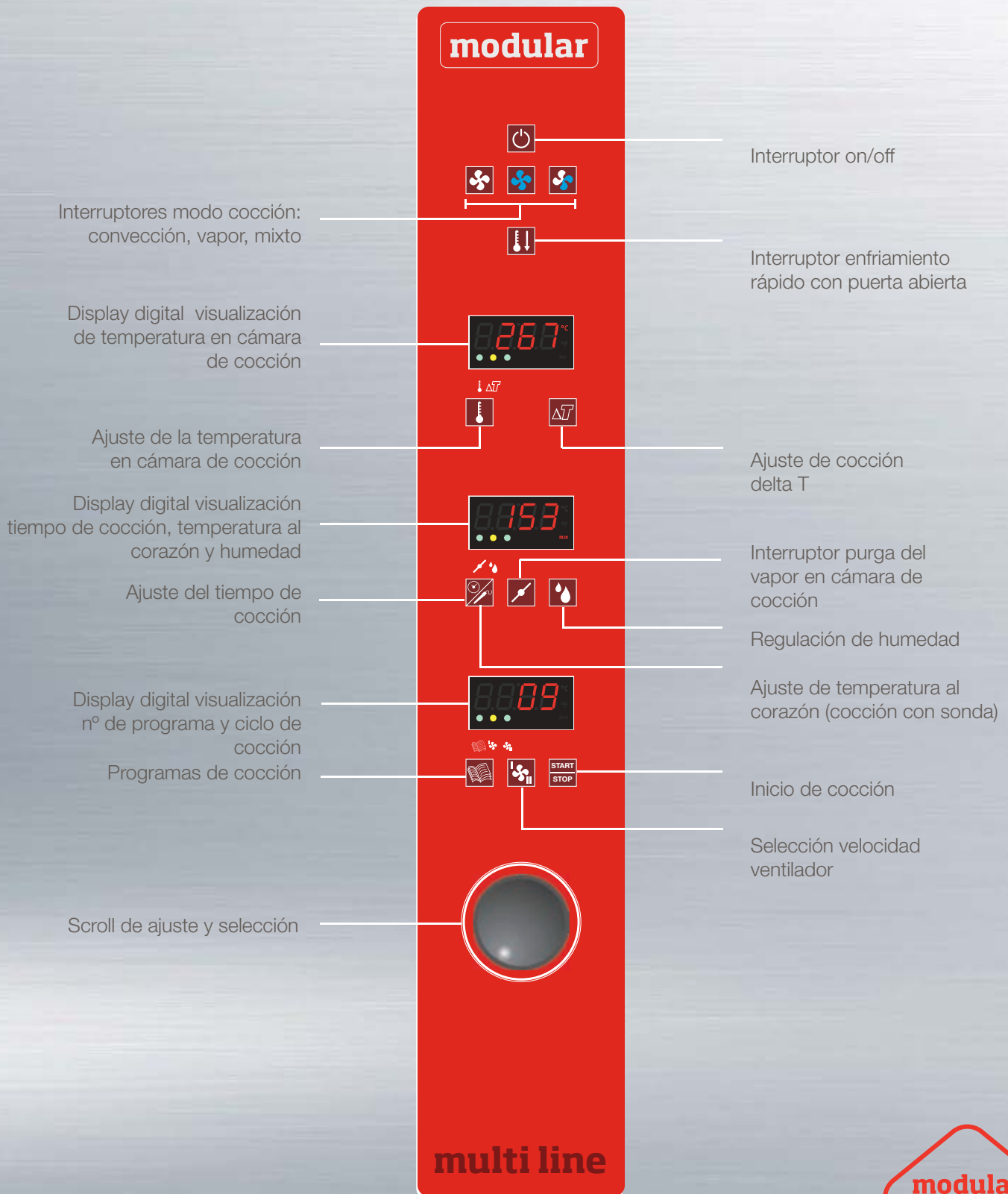
Interruptor de ventilador de dos velocidades

Termómetro digital Visualización de la temperatura



**Panel modelos mixtos programables**

FDG 051P	FDG 101 P
FDG 051 P WA	FDG 101 P WA
FDE 051 P	FDE 101 P
FDE 051 P WA	FDE 101 P WA

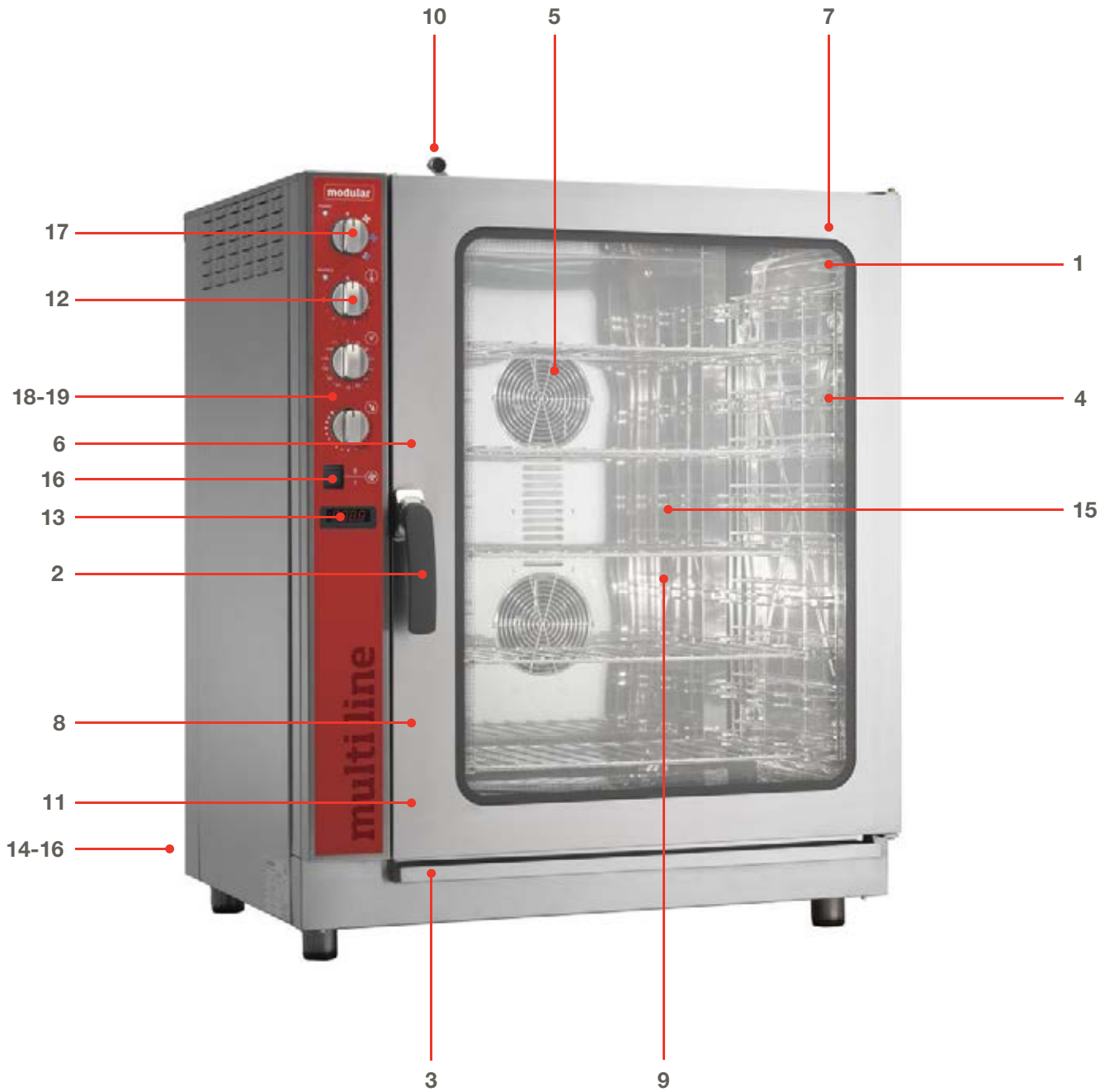


# características



(EN)

(GN)



**construcción**  
**calidad para los profesionales**



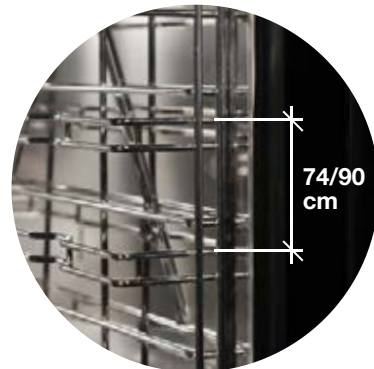
1. Cámara de cocción en acero inox con ángulos redondeados para una fácil limpieza



2. Maneta ergonómica en material resistente a las altas temperaturas



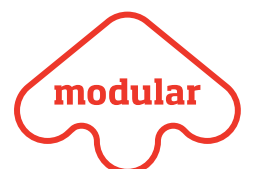
3. Canalón recoge-liquidos y condensados desde la puerta conectado al desagüe en acero inox AISI 304



4. Estructura portabandejas extraíble en acero inox AISI 304 de serie bi-valente GN o EN. Espacio entre guías de 74 mm.



5. Ventilador autoreverse para una uniformidad de la temperatura en el interior de la cámara.

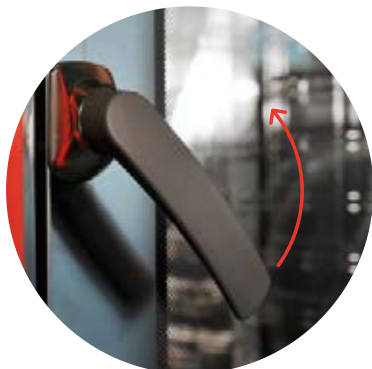


emotion for professional people



desarrollo

excelentes resultados y fácil manejo



6. Cierre de la puerta a presión y re-apertura mediante gancho lateral



7. Junta de silicona insertada en la pared de la cámara de cocción fácilmente desmontable



8. Cristal interior con apertura a libro para facilitar las operaciones de limpieza



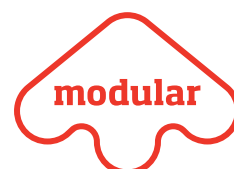
9. Puerta con vidrio doble y canal de aire para garantizar la ventilación lo que limita la temperatura del vidrio exterior



10. Control manual de la válvula de ventilación (motorizado en los modelos programables)



11. Micro paro del ventilador para bloque de los motores



emotion for professional people



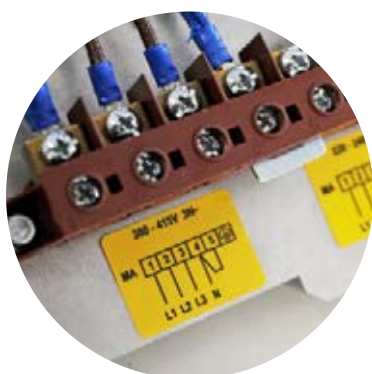
panel de mandos  
tecnología y versatilidad



12. Control de la temperatura de 50 a 300°C



13. Termómetro digital para la visualización de la temperatura



14. Conmutabilidad: horno eléctrico de 380-415V 3N a 220-240V 3 con 50/60 Hz; horno a gas 220-240V 1N con 50/60 Hz.

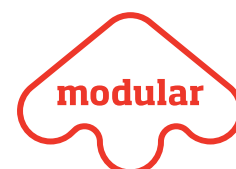


15. Iluminación de la cámara de cocción

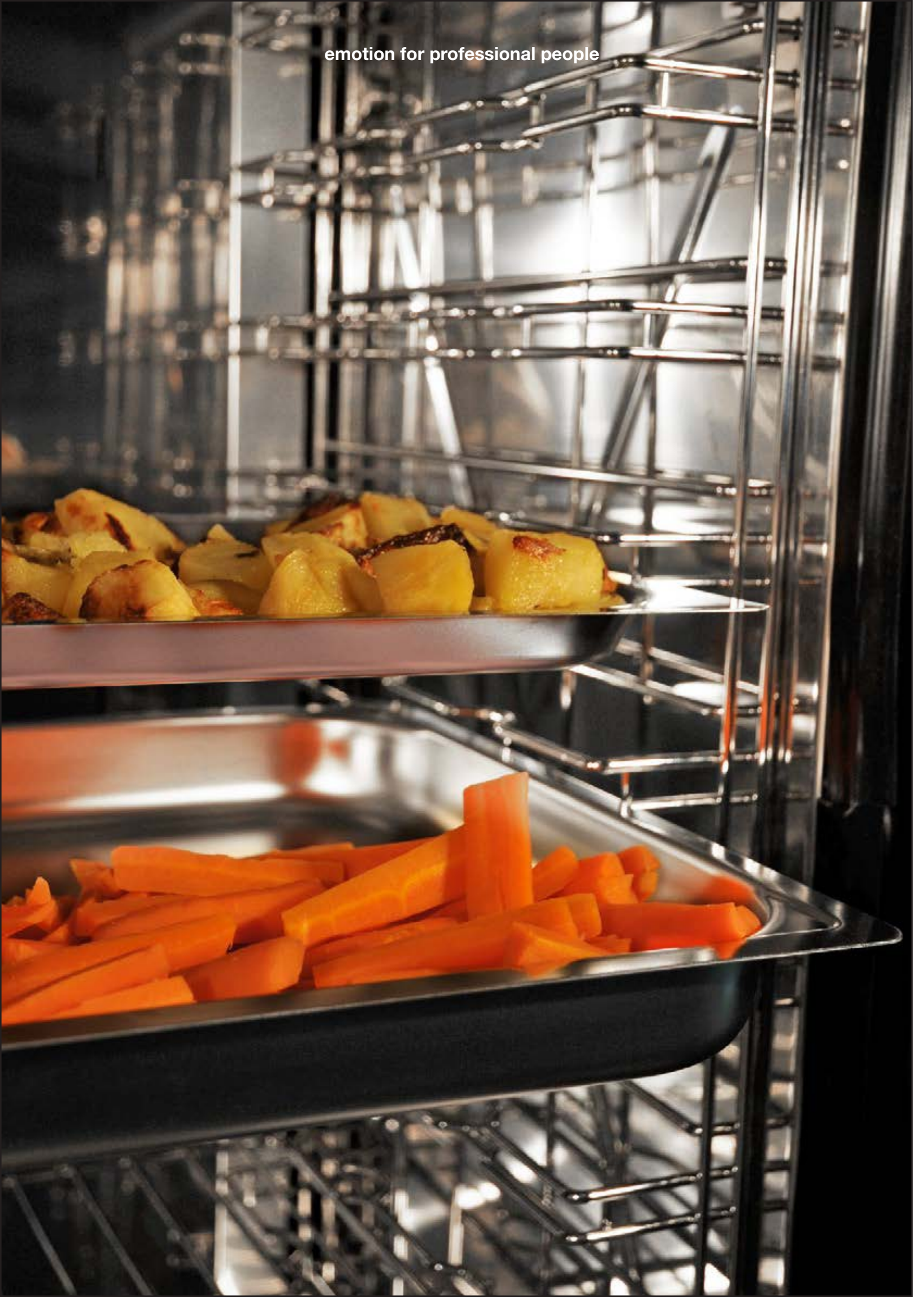


16. Hornos bi-frecuencia 50 y 60 Hz

Todos los modelos Multi Line están dotados de un sistema de regulación del vapor en la cámara de cocción para obtener el resultado deseado

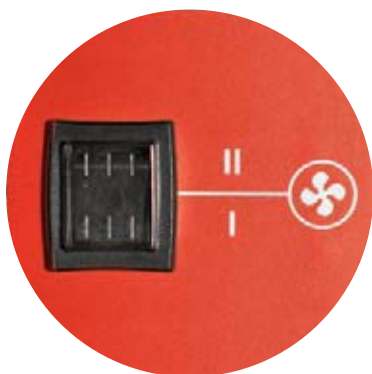


emotion for professional people





**panel de mandos**  
**tecnología y versatilidad**



**16.** Doble velocidad del ventilador



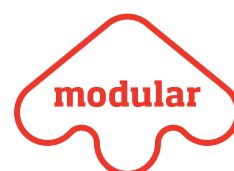
**17.** Funcionamiento a convección, vapor o mixto



**18.** Hasta 99 programas y recetas almacenadas



**19.** Tecla Delta-T ( $\Delta T$ )



# opcionales



Filtro de grasas



Lavado automático



Puerta reversible



Soporte



Sonda a corazón  
(para los modelos  
programables)



Cámaras de fermentación



Ducha

modular



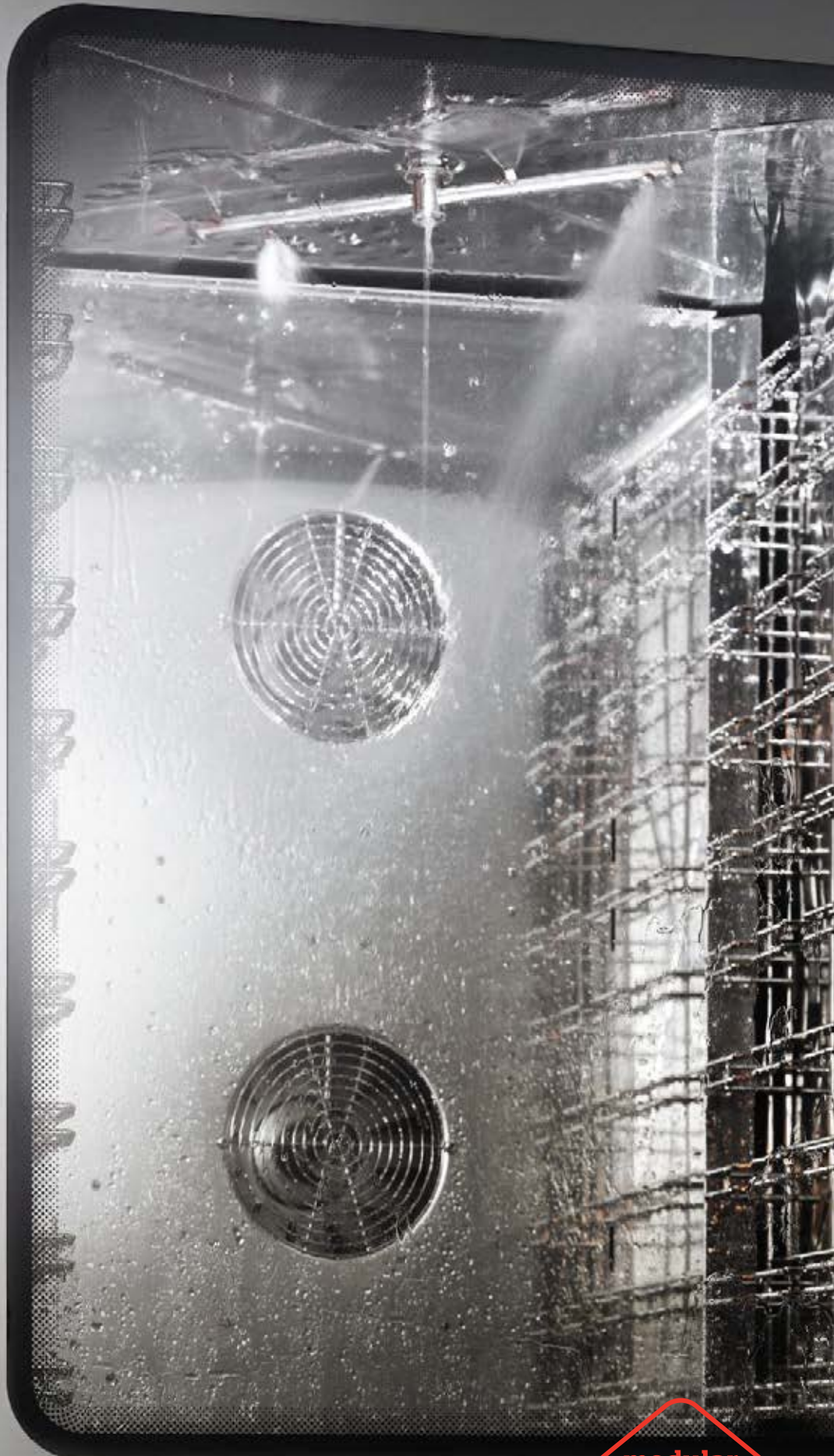
97



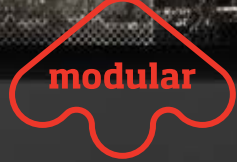
826



568



multi line











**Convección**  
**Mixtos**  
**Soportes**  
**electro-mecánicos**  
**electro-mecánicos**



Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Nº de bandejas	Espacio entre guías (mm)	Potencia total gas (kW)	Potencia total Eléctrica (kW)	Voltaje	Soportes	Cámara de fermentación
	<b>FCG 051</b>	Horno a convección gas, 5 bandejas, pastelería/gastronomía	91,5x85,8x75,1 h	5	74	9,5	0,4	220-240V 50Hz	SFRM5T	LM8T64
	<b>FCE 051</b>	Horno a convección eléctrico, 5 bandejas, pastelería/gastronomía	91,5x81,8x63 h	5	74	-	6,3	380-415V 50-60Hz	SFRM5T	LM8T64
	<b>FCG 101</b>	Horno a convección gas, 10 bandejas, pastelería/gastronomía	91,5x85,8x113,1 h	10	74	19	0,8	220-240V 50Hz	SFRM10T	LM12T64 LM16T64
	<b>FCE 101</b>	Horno a convección eléctrico, 10 bandejas, pastelería/gastronomía	91,5x81,8x101 h	10	74	-	12,6	380-415V 50-60Hz	SFRM10T	LM12T64 LM16T64
	<b>FDG 051</b>	Horno mixto a gas, 5 bandejas, pastelería/gastronomía	91,5x85,8x75,1 h	5	74	9,5	0,4	220-240V 50Hz	SFRM5T	LM8T64
	<b>FDE 051</b>	Horno mixto eléctrico, 5 bandejas, pastelería/gastronomía	91,5x81,8x63 h	5	74	-	6,3	380-415V 50-60Hz	SFRM5T	LM8T64
	<b>FDG 101</b>	Horno mixto a gas, 10 bandejas, pastelería/gastronomía	91,5x85,8x113,1 h	10	74	19	0,4	220-240V 50Hz	SFRM10T	LM12T64 LM16T64
	<b>FDE 101</b>	Horno mixto eléctrico, 10 bandejas, pastelería/gastronomía	91,5x81,8x101 h	10	74	-	12,6	380-415V 50-60Hz	SFRM10T	LM12T64 LM16T64
	<b>SFRM5T</b>	Soporte con estante apto para hornos 5 bandejas	81,5x56x84,5 h	-	-	-	-	-		
	<b>SFRM10T</b>	Soporte con estante apto para hornos 10 bandejas	81,5x56x69,5 h	-	-	-	-	-		



## Mixtos programables

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Nº de bandejas	Espacio entre guías (mm)	Potencia total gas (kW)	Potencia total Eléctrica (kW)	Voltaje	Soportes	Cámara de fermentación
	<b>FDG 051 P</b>	Horno mixto a gas programable, 5 bandejas, pastelería/gastronomía	91,5x85,8x75,1 h	5	74	9,5	0,4	220-240V 50Hz	SFRM5T	LM8T64
	<b>FDG 051 P WA</b>	Horno mixto a gas programable, 5 bandejas, pastelería/gastronomía, sistema de lavado automático	91,5x85,8x75,1 h	5	74	9,5	0,4	220-240V 50Hz	SFRM5T	LM8T64
	<b>FDE 051 P</b>	Horno mixto eléctrico programable, 5 bandejas, pastelería/gastronomía	91,5x81,8x63 h	5	74	-	6,3	380-415V 50-60Hz	SFRM5T	LM8T64
	<b>FDE 051 P WA</b>	Horno mixto eléctrico programable, 5 bandejas, pastelería/gastronomía, sistema de lavado automático	91,5x81,8x63 h	5	74	-	6,3	380-415V 50-60Hz	SFRM5T	LM12T64 LM16T64
	<b>FDG 101 P</b>	Horno mixto a gas programable, 10 bandejas, pastelería/gastronomía,	91,5x85,8x113,1 h	10	74	19	0,8	220-240V 50Hz	SFRM10T	LM12T64 LM16T64
	<b>FDG 101 P WA</b>	Horno mixto a gas programable, 10 bandejas, pastelería/gastronomía, sistema de lavado automático	91,5x85,8x113,1 h	10	74	19	0,8	220-240V 50Hz	SFRM10T	LM12T64 LM16T64
	<b>FDE 101 P</b>	Horno mixto eléctrico programable 10 bandejas, pasticería/gastronomía	91,5x81,8x101 h	10	74	-	12,6	380-415V 50-60Hz	SFRM10T	LM12T64 LM16T64
	<b>FDE 101 P WA</b>	Horno mixto eléctrico programable, 10 bandejas, pastelería/gastronomía, sistema de lavado automático	91,5x81,8x101 h	10	74	-	12,6	380-415V 50-60Hz	SFRM10T	LM12T64 LM16T64

## Soportes

	<b>SFRM5T</b>	Soporte con estante apto para hornos 5 bandejas	81,5x56x84,5 h	-	-	-	-	-		
	<b>SFRM10T</b>	Soporte con estante apto para hornos 10 bandejas	81,5x56x69,5 h	-	-	-	-	-		

FDG 101 P  
FDE 101 P WA  
FDE 101 P  
FDE 101 P WA

FDG 051 P  
FDG 051 P WA  
FDE 051 P  
FDE 051 P WA



**modular**

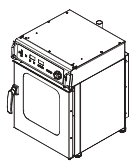
# modular multi-K line

**Máxima productividad y mínimo consumo.  
Con una largura de solo 52 cm, los hornos Multi-K Line se adaptan a cualquier cocina.**

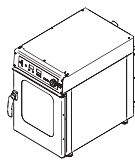
Dotados de control digital programable, los hornos trivalentes Convección-Vapor Multi-K Line satisfacen todas las exigencias de cocción.

La puerta reversible y el sistema de lavado automático aumentan la versatilidad y la funcionalidad de estos modelos compactos.

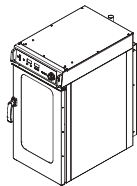
Capacidad de 6 bandejas GN 1/2 con un espacio múltiple entre bandejas (de 30 a 60 mm) que optimizan la distribución de las bandejas en el interior de la cámara de cocción.



6 bandejas GN 2/3

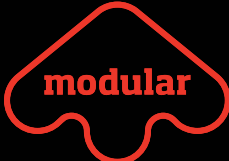


6 bandejas GN 1/1



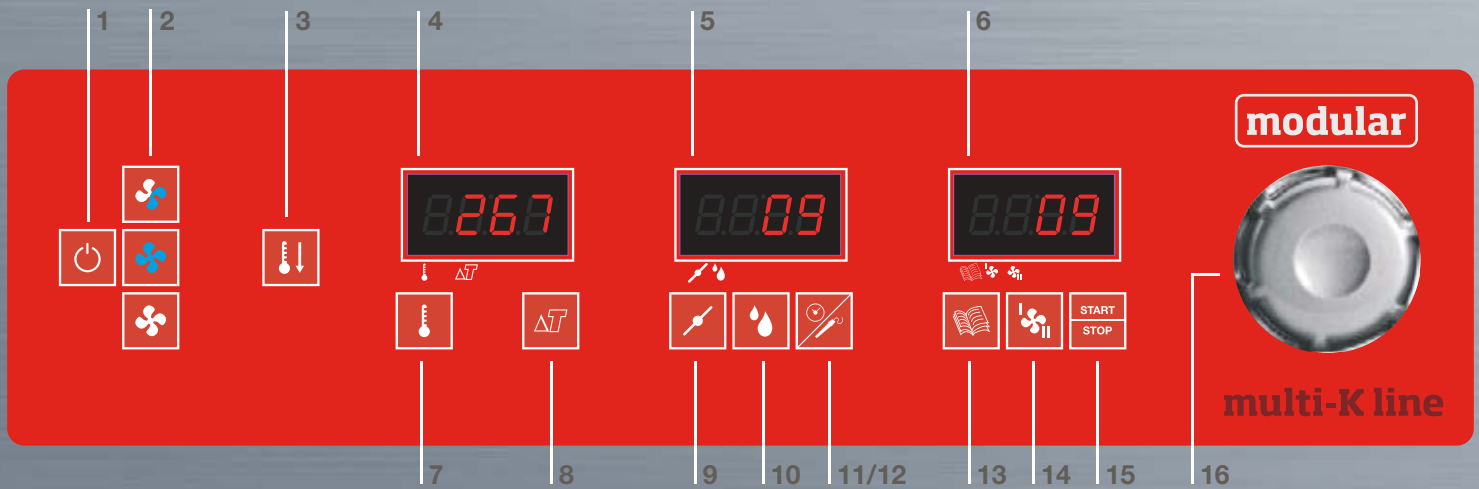
10 bandejas GN 1/1





**Hornos mixtos  
programables  
compactos**

FDEK 0623 P	FDEKR 061 P	FDEKR 101 P
FDEKR 0623 P	FDEKR 061 P WA	FDEKR 101 P WA
FDEK 061 P	FDEK 101 P	
FDEK 061 P WA	FDEK 101 P WA	



- 1** Interruptor on/off
- 2** Selector del modo de cocción: convección vapor, mixto
- 3** Botón enfriamiento rápido con puerta abierta
- 4** Display digital para la visualización de la temperatura de la cámara de cocción
- 5** Display digital para la visualización del tiempo de cocción, temperatura del corazón y humedad.
- 6** Display digital para la visualización del número de programa y ciclo de cocción
- 7** Selección de la temperatura el cámara de cocción
- 8** Selección de cocción delta T
- 9** Botón para la evacuación del vapor de la cámara de cocción
- 10** Regulación de la humedad
- 11/12** Ajuste del tiempo de cocción  
Ajuste de la temperatura al corazón (cocción al corazón)
- 13** Recetario
- 14** Ajuste de la velocidad del ventilador
- 15** Inicio de cocción
- 16** Scroller de ajuste y selección





modular

# Características



(GN)



**construcción**  
**calidad en 52 cm de ancho**



1. Cámara de cocción en acero inox AISI 304 con ángulos redondeados para una fácil limpieza.



2. Ventilador auto-reverse para una temperatura interna de la cámara de cocción uniforme.



3. Junta de silicona insertada en la pared de la cámara de cocción fácilmente extraíble.



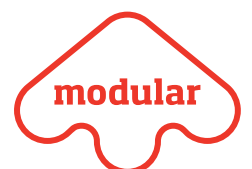
4. Puerta de cristal doble con canal de aire para asegurar su ventilación y limitar la temperatura de la superficie externa.



5. Sistema de lavado automático  
*En modelos -WA*



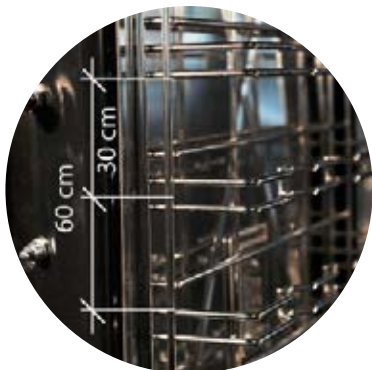
6. Micro parada para el bloque del motor del ventilador



emotion for professional people



## Desarrollo versatil y compacto



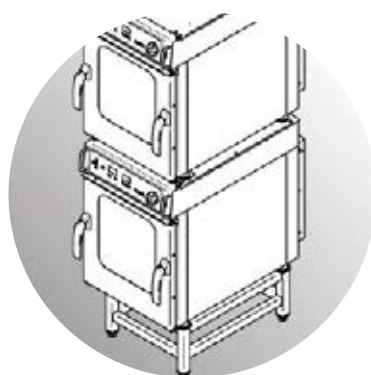
7. Diferentes distancias entre guías (de 30 a 60 cm)



8. Capacidad: 6 bandejas GN 1/1 - GN 2/3 y 10 bandejas GN 1/1



9. Puerta reversible  
*Opcional*



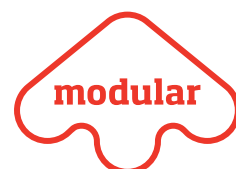
10. Superposición de dos modelos  
*Opcional*



11. Toma para sonda al corazón



12. Desagüe con filtro



Hornos kompakt

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Nº de bandejas	Espacio entre guías (mm)	Potencia total Eléctrica (kW)	Voltaje	cavalletto	Cámara de fermentación
	<b>FDEK 0623 P</b>	Horno mixto eléctrico programable, 6 bandejas GN 2/3, gastronomía. Puerta con maneta a izquierda.	51,7x64,3x77 h	6	60	6,3	380-415V 50-60Hz	SFAK623T SFRK623T	-
	<b>FDEK 0623 P WA</b>	Horno mixto eléctrico programable, 6 bandejas GN 2/3, gastronomía. sistema de lavado automático. Puerta con maneta a izquierda.	51,7x64,3x77 h	6	60	6,3	380-415V 50-60Hz	SFAK623T SFRK623T	-
	<b>FDEKR 0623 P</b>	Horno mixto eléctrico programable, 6 bandejas GN 2/3, gastronomía. Puerta con maneta a derecha.	51,7x64,3x77 h	6	60	6,3	380-415V 50-60Hz	SFAK623T SFRK623T	-
	<b>FDEKR 0623 P WA</b>	Horno mixto eléctrico programable, 6 bandejas GN 2/3, gastronomía. sistema de lavado automático. Puerta con maneta a derecha.	51,7x64,3x77 h	6	60	6,3	380-415V 50-60Hz	SFAK623T SFRK623T	-
	<b>FDEK 061 P</b>	Horno mixto eléctrico programable, 6 bandejas GN 1/1, gastronomía. Puerta con maneta a izquierda.	51,7x82x77 h	6	60	7,8	380-415V 50-60Hz	SFAK6T SFRK6T	-
	<b>FDEK 061 P WA</b>	Horno mixto eléctrico programable, 6 bandejas GN 1/1, gastronomía. Puerta con maneta a izquierda, sistema de lavado automático	51,7x82x77 h	6	60	7,8	380-415V 50-60Hz	SFAK6T SFRK6T	-
	<b>FDEKR 061 P</b>	Horno mixto eléctrico programable, 6 bandejas GN 1/1, gastronomía. Puerta con maneta a derecha	51,7x82x77 h	6	60	7,8	380-415V 50-60Hz	SFAK6T SFRK6T	-
	<b>FDEKR 061 P WA</b>	Horno mixto eléctrico programable, 6 bandejas GN 1/1, gastronomía. Puerta con maneta a derecha, sistema de lavado automático	51,7x82x77 h	6	60	7,8	380-415V 50-60Hz	SFAK6T SFRK6T	-
	<b>FDEK 101 P</b>	Horno mixto eléctrico programable, 10 bandejas GN 1/1, gastronomía. Puerta con maneta a izquierda.	51,7x82x101 h	10	60	15,6	380-415V 50-60Hz	SFAK6T SFRK6T	-
	<b>FDEK 101 P WA</b>	Horno mixto eléctrico programable, 10 bandejas GN 1/1, gastronomía. sistema de lavado automático. Puerta con maneta a izquierda.	51,7x82x101 h	10	60	15,6	380-415V 50-60Hz	SFAK6T SFRK6T	-
	<b>FDEKR 101 P</b>	Horno mixto eléctrico programable, 10 bandejas GN 1/1, gastronomía. Puerta con maneta a derecha.	51,7x82x101 h	10	60	15,6	380-415V 50-60Hz	SFAK6T SFRK6T	-
	<b>FDEKR 101 P WA</b>	Horno mixto eléctrico programable, 10 bandejas GN 1/1, gastronomía. sistema de lavado automático. Puerta con maneta a derecha.	51,7x82x101 h	10	60	15,6	380-415V 50-60Hz	SFAK6T SFRK6T	-

Soportes

	<b>SFAK623T</b>	Soposte abierto para hornos compactos de 6 bandejas	48x48x86 h	-	-	-	-		
	<b>SFRK623T</b>	<b>Soposte con estante para hornos compactos de 6 bandejas</b>	48x48x86 h	-	-	-	-		
	<b>SFAK6T</b>	Soposte abierto para hornos compactos de 6/10 bandejas	48x65x86 h	-	-	-	-		
	<b>SFRK6T</b>	Soposte con estante para hornos compactos de 6/10 bandejas	48x65x86 h	-	-	-	-		



emotion for professional people

# hornos modular multi line

## cámaras de fermentación

Las cámaras de fermentación están pensadas para simplificar y acelerar algunas fases de preparación y tiene la doble función de fermentar croissants y otros productos de pastelería y panadería y mantener calientes ciertos alimentos recién hechos.

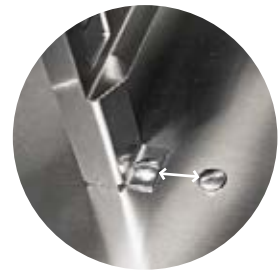
Actúan como soporte para Hornos Pratika y Multi Line gracias al sistema de fijación superior.



Rango Tª 20-60 C°



Cuba



GN-EN



LM8T43



LM8T64



LM12T64





LM16T64

dim. 433x333 mm o GN 2/3





## Cámaras de fermentación

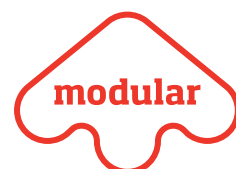
Cámara construida en acero inoxidable con posibilidad de introducir tanto bandejas de pastelería como de gastronomía.

Están disponibles cuatro modelos (todos son aptos tanto para hornos serie Pratika como Multi Line):

- Modelo 8 bandejas dim. 433x333 mm o GN 2/3, para hornos modelos BER y GER
- Modelo 8 bandejas dim. 600x400 mm o GN 1/1, para hornos Pratika modelos BEU, GEU y BERU 4 e 6 bandejas; y hornos Multi line modelos 5 bandejas
- Modelo 6+6 bandejas dim. 600x400 o GN 1/1 (con 2 columnas), para hornos Pratika modelos BEU1064 y GEU1011; hornos Multi line modelos 10 bandejas
- Modelo 8+8 bandejas dim. 600x400 o GN 1/1 (con 2 columnas), para hornos Pratika modelos BEU1064 y GEU1011; hornos Multi line modelos 10 bandejas

lievitori

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Nº de bandejas	Espacio entre guías (mm)	Potencia total Eléctrica (kW)	Voltaje
	<b>LM8T43</b>	Cámara de fermentación 8 bandejas dim. 433x333 mm o GN 2/3	56x58,5x90 h	8	75	1,5	220-240V 1N 50-60Hz
	<b>LM8T64</b>	Cámara de fermentación 8 bandejas dim. 600x400 mm o GN1/1	82,5x71x90 h	8	75	2	220-240V 1N 50-60Hz
	<b>LM12T64</b>	Cámara de fermentación 6+6 bandejas (con 2 columnas) dim. 600x400 o GN 1/1	97x73x70 h	12	75	2	220-240V 1N 50-60Hz
	<b>LM16T64</b>	Cámara de fermentación 8+8 bandejas (con 2 columnas) dim. 600x400 o GN 1/1	99,5x79,5x80 h	16	75	2	220-240V 1N 50-60Hz





Desde 1986 Modular estudia, proyecta y realiza instalaciones de alto nivel dedicados al profesional de la restauración. Todos los productos son realizados con el objetivo de satisfacer todo tipo de necesidad, garantizando la eficacia y la seguridad respetando la normativa internacional y favoreciendo un bajo impacto ambiental. Calidad, flexibilidad e innovación son las características que nos distinguen.





modular

**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](http://www.modularprofesional.com)