

emotion for professional people

modular emotion

-
700
900



emotion for professional people

emotion nasce per offrire qualcosa in più rispetto alle classiche cucine professionali. Un prodotto capace di rispondere alle esigenze di potenza, affidabilità e sicurezza offrendo, allo stesso tempo un design raffinato e imponente. L'armoniosa linea dei piani agevola la pulizia delle attrezzature, la forma e l'inclinazione delle manopole le rendono comode e di facile lettura.

it's not just cooking

design

design raffinato
e imponente

high quality

piani stampati
di elevato spessore,
AISI 304 1,5 mm/2 mm/3 mm

grids

griglie in ghisa
di elevato spessore

ergonomic

manopole ergonomiche,
grado di protezione all'acqua IPX5



modularity

-
700
900

profondità



70 cm



90 cm

moduli top e monoblocco



40 cm



80 cm



120 cm



160 cm

tailored to you
simple or extreme?
just be yourself

extreme

alte prestazioni,
igiene e design



simple

stesse potenze,
stesso design,
piccole differenze



the
modular
kitchen
elements



emotion for professional people

gas ranges

cucine a gas

Le cucine a fuochi aperti Emotion sono disponibili in numerosi modelli, 2, 4, 6 e 8* fuochi nelle versioni top, su vano o su forno. (*solo per la serie 900)



1
Griglie in ghisa singole
facilmente amovibili
e lavabili in lavastoviglie.
Bruciatori in ghisa
con spartifiamma in ottone,
mono corona da 3,5 kW,
doppia corona da 6 - 7,5*
e 10* kW. (*solo serie 900)

2
Piani stampati:
3 o 2 mm serie 900
2 o 1,5 mm serie 700

3
Forno realizzato in acciaio
Inox, capienza 3 teglie GN 2/1.
Controporta in acciaio Inox
con tenuta a labirinto.

cucine a gas elements



2 bruciatori



4 bruciatori



6 bruciatori



8 bruciatori
(solo serie 900)

extreme or simple?















extreme: bruciatori doppia corona,
griglie in ghisa di grosso spessore



simple: bruciatori mono corona
(solo per la serie 700)













700

disegnata da	modello	descrizione	dimensioni (cm)	dimensioni bruciatori x fuochi (kW)	potenza forno gas (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltage
	EM 70/40 PCG-P	Piano di cottura gas, 2 fuochi	40x73x87 h	1x6 1x3,5	-	-	9,5	-	-
	EM 70/60 PCG-P	Piano di cottura gas, 4 fuochi	60x73x87 h	3x6 1x3,5	-	-	21,5	-	-
	EM 70/120 PCG-P	Piano di cottura gas, 6 fuochi	120x73x87 h	5x6 1x3,5	-	-	33,5	-	-
	EM 70/60 CFG	Cucina gas 4 fuochi, forno a gas	60x73x87 h	3x6 1x3,5	8	-	29,5	-	-
	EM 70/60 CFGE	Cucina gas 4 fuochi, forno elettrico	60x73x87 h	3x6 1x3,5	-	6	21,5	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/120 CFG	Cucina gas 6 fuochi, forno gas	120x73x87 h	5x6 1x3,5	8	-	41,5	-	-
	EM 70/120 CFGE	Cucina gas 6 fuochi, forno elettrico	120x73x87 h	5x6 1x3,5	-	6	33,5	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/120 CFGG	Cucina gas 6 fuochi, maxi forno gas	120x73x87 h	5x6 1x3,5	12	-	45,5	-	-
	EM 70/40 PCGS-P	Piano di cottura gas versione simple, 2 fuochi	40x73x87 h	1x6 1x3,5	-	-	9,5	-	-
	EM 70/60 PCGS-P	Piano di cottura gas versione simple, 4 fuochi	60x73x87 h	3x6 1x3,5	-	-	21,5	-	-
	EM 70/60 CFGS	Cucina gas 4 fuochi versione simple, forno a gas	60x73x87 h	3x6 1x3,5	8	-	29,5	-	-
	EM 70/60 CFGES	Cucina gas 4 fuochi versione simple, forno elettrico	60x73x87 h	3x6 1x3,5	-	6	21,5	6	400 VAC 3N 50/60 Hz

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.

900

disegnata da	modello	descrizione	dimensioni (cm)	dimensioni bruciatori x fuochi (kW)	potenza forno gas (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltage
	EM 90/40 PCG-P	Piano di cottura gas, 2 fuochi	40x90x87 h	1x10 1x6	-	-	16	-	-
	EM 90/60 PCG-P	Piano di cottura gas, 4 fuochi	60x90x87 h	3x10 1x6	-	-	36	-	-
	EM 90/120 PCG-P	Piano di cottura gas, 6 fuochi	120x90x87 h	5x10 2x6	-	-	62	-	-
	EM 90/60 CFG	Cucina gas 4 fuochi, forno a gas	60x90x87 h	3x10 1x6	8	-	44	-	-
	EM 90/60 CFGE	Cucina gas 4 fuochi, forno elettrico	60x90x87 h	3x10 1x6	-	6	36	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/120 CFG	Cucina gas 6 fuochi, forno gas	120x90x87 h	5x10 2x6	8	-	60	-	-
	EM 90/120 CFGE	Cucina gas 6 fuochi, forno elettrico	120x90x87 h	5x10 2x6	-	6	62	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/120 CFGG	Cucina gas 6 fuochi, maxi forno gas	120x90x87 h	5x10 2x6	12	-	64	-	-
	EM 90/160 CFG	Cucina gas 8 fuochi, forno gas	160x90x87 h	6x10 2x6	8+8	-	88	-	-
	EM 90/160 CFGE	Cucina gas 8 fuochi, forno elettrico	160x90x87 h	6x10 2x6	-	6+6	72	12	400 VAC 3N 50/60 Hz

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.

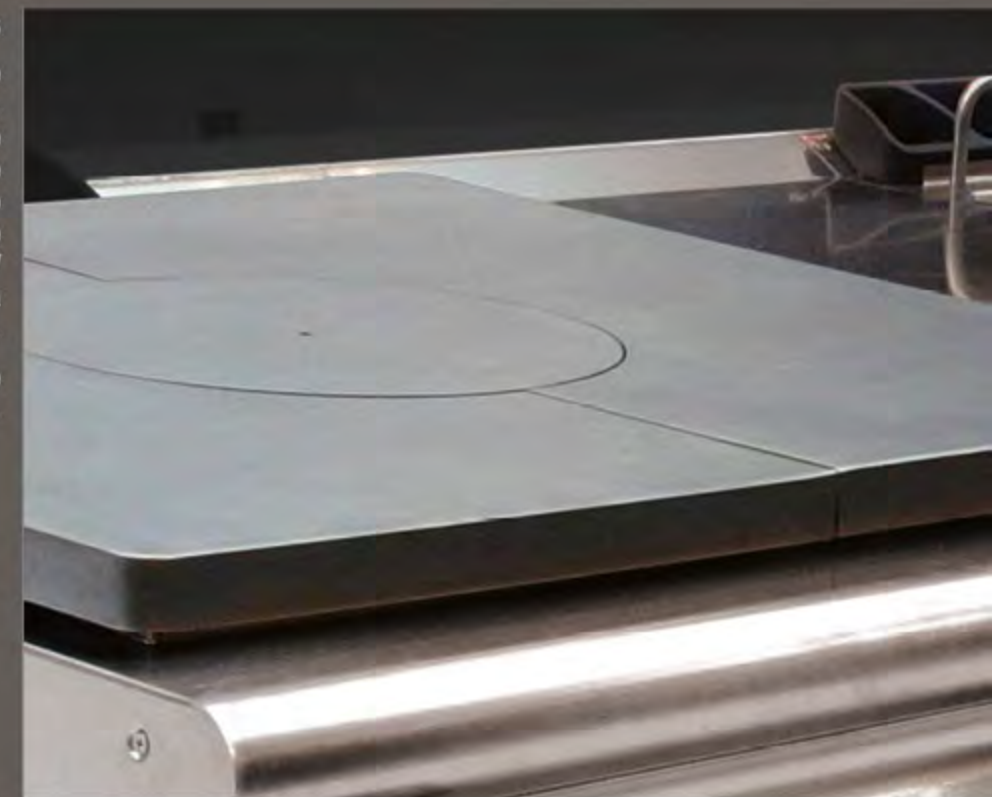
gas/electric solid top



tuttapiastra gas

Ideali per pietanze che richiedono cotture lunghe e costanti come salse e brasati. Il piano liscio e le differenti temperature disponibili garantiscono un'enorme versatilità. Piastra radiante con foro centrale. Riscaldamento tramite bruciatore centrale da 12 kW per la serie 900 e 9 kW per la serie 700. Temperatura massima raggiunta al centro 500°C.

Disponibile anche in versione mini piastra con 2/4 fuochi.



tuttapiastra elettrico

Il tuttapiastra elettrico è dotato di piastra in acciaio dolce di elevato spessore satinata e facile da pulire. Quattro zone di cottura indipendenti che permettono di differenziare le temperature sulle varie zone della piastra.



tuttapiestra elements



tuttapiestra gas



tuttapiestra + 2 fuochi



tuttapiestra + 2 fuochi



mini tuttapiestra + 4 fuochi



tuttapiestra elettrico
serie 700



tuttapiestra elettrico
serie 900

700 or 900 series?



tuttapiestra elettrico
serie 700



tuttapiestra elettrico
serie 900



700

disegno	modello	descrizione	dimensioni (mm)	potenza pietra (p) fuochi (f) (kW)	potenza forno gas (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	villaggio
	EM 70/80 TPG-P	Tuttapiestra gas	80x73x87 h	9	-	-	9	-	-
	EM 70/80 TPFG	Tuttapiestra gas su forno a gas	80x73x87 h	9	8	-	17	-	-
	EM 70/120 TPFG	Tuttapiestra gas + 2 fuochi su forno a gas	120x73x87 h	9(p) 2x6(f)	8	-	24	-	-
	EM 70/80 TPPCG-P	Mini tuttapiestra gas + 2 fuochi	80x73x87 h	6(p) 2x6(f)	-	-	18	-	-
	EM 70/80 TPPCFG	Mini tuttapiestra gas + 2 fuochi su forno gas	80x73x87 h	6(p) 2x6(f)	8	-	26	-	-
	EM 70/120 TPPCG2-P	Mini tuttapiestra gas + 4 fuochi	120x73x87 h	6(p) 3x6(f) 1x3,5	-	-	27,5	-	-
	EM 70/120 TPPCFG2	Mini tuttapiestra gas + 4 fuochi su forno	120x73x87 h	6(p) 3x6(f) 1x3,5	8	-	35,5	-	-
	EM 70/80 TPE-P	Tuttapiestra elettrico	80x73x87 h	4x2,5	-	-	-	10	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 TPFE	Tuttapiestra elettrico su forno elettrico	80x73x87 h	4x2,5	-	6	-	16	400 VAC 3N 50/60 Hz

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.

900

disegno	modello	descrizione	dimensioni (mm)	potenza pietra (p) fuochi (f) (kW)	potenza forno gas (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	villaggio
	EM 90/80 TPG-P	Tuttapiestra gas	80x90x87 h	12	-	-	12	-	-
	EM 90/80 TPFG	Tuttapiestra gas su forno a gas	80x90x87 h	12	8	-	20	-	-
	EM 90/120 TPFG	Tuttapiestra gas + 2 fuochi su forno a gas	120x90x87 h	12(p) 1x8(f) 1x10(f)	8	-	36	-	-
	EM 90/80 TPPCG-P	Mini tuttapiestra gas + 2 fuochi	80x90x87 h	7(p) 1x8(f) 1x10(f)	-	-	23	-	-
	EM 90/80 TPPCFG	Mini tuttapiestra gas + 2 fuochi su forno gas	80x90x87 h	7(p) 1x8(f) 1x10(f)	8	-	31	-	-
	EM 90/120 TPPCG2-P	Mini tuttapiestra gas + 4 fuochi	120x90x87 h	7(p) 1x8(f) 3x10(f)	-	-	43	-	-
	EM 90/120 TPPCFG2	Mini tuttapiestra gas + 4 fuochi su forno	120x90x87 h	7(p) 1x8(f) 3x10(f)	8	-	51	-	-
	EM 90/80 TPE-P	Tuttapiestra elettrico	80x90x87 h	4x3,4	-	-	-	13,6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 TPFE	Tuttapiestra elettrico su forno elettrico	80x90x87 h	4x3,4	-	6	-	19,6	400 VAC 3N 50/60 Hz

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.

electric ranges

cucine elettriche

Emotion dispone di quattro versioni diverse: la linea 700 offre la scelta tra piastre tonde e quadre ognuna da 2,6 kW, mentre nella serie 900 la scelta è tra piastre quadre da 3,5 kW o da 4 kW.

Gli elementi sono sigillati ermeticamente al piano e controllati da commutatori a 6 posizioni.

Il particolare design e il sistema a labirinto delle manopole garantisce un riparo dalle infiltrazioni dell'acqua.



1
Piastre tonde in ghisa disponibili solo per la serie 700.

2
Piastre quadre in ghisa ad alta resa termica.

cucine elettriche elements



2 piastre tonde
serie 700



4 piastre tonde
serie 700



2 piastre quadre
serie 700/900



4 piastre quadre
serie 700/900

cucine elettriche serie 700
Piastre tonde da 2,6 kW ciascuna.

cucine elettriche serie 700/900
Piastre quadre con potenza 2,6 kW
per la serie 700 e 4 kW per la serie 900.
Quest'ultima dispone anche della versione
simple con piastre da 3,5 kW.



cucine elettriche

serie 700

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenza piastra (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	EM 70/40 PCE-P	Piano di cottura elettrico piastre tonde	40x73x87 h	2x2,6	-	5,2	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 PCE-P	Piano di cottura elettrico piastre tonde	80x73x87 h	4x2,6	-	10,4	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 CFE	Cucina elettrica con piano di cottura con piastre tonde, forno elettrico	80x73x87 h	4x2,6	6	16,4	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/40 PCEQ-P	Piano di cottura elettrico piastre quadre	40x73x87 h	2x2,6	-	5,2	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 PCEQ-P	Piano di cottura elettrico piastre quadre	80x73x87 h	4x2,6	-	10,4	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 CFEQ	Cucina elettrica con piano di cottura con piastre quadre, forno elettrico	80x73x87 h	4x2,6	6	16,4	400 VAC 3N 50/60 Hz
serie 900							
	EM 90/40 PCE-P	Piano di cottura elettrico piastre quadre	40x90x87 h	2x4	-	8	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 PCE-P	Piano di cottura elettrico piastre quadre	80x90x87 h	4x4	-	16	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 CFE	Cucina elettrica con piano di cottura con piastre quadre, forno elettrico	80x90x87 h	4x4	6	22	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/40 PCES-P	Piano di cottura elettrico versione simple piastre quadre	40x90x87 h	2x3,5	-	7	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 PCES-P	Piano di cottura elettrico versione simple piastre quadre	80x90x87 h	4x3,5	-	14	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 CFES	Cucina elettrica versione simple con piano di cottura con piastre quadre, forno elettrico	80x90x87 h	4x3,5	6	20	400 VAC 3N 50/60 Hz

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.

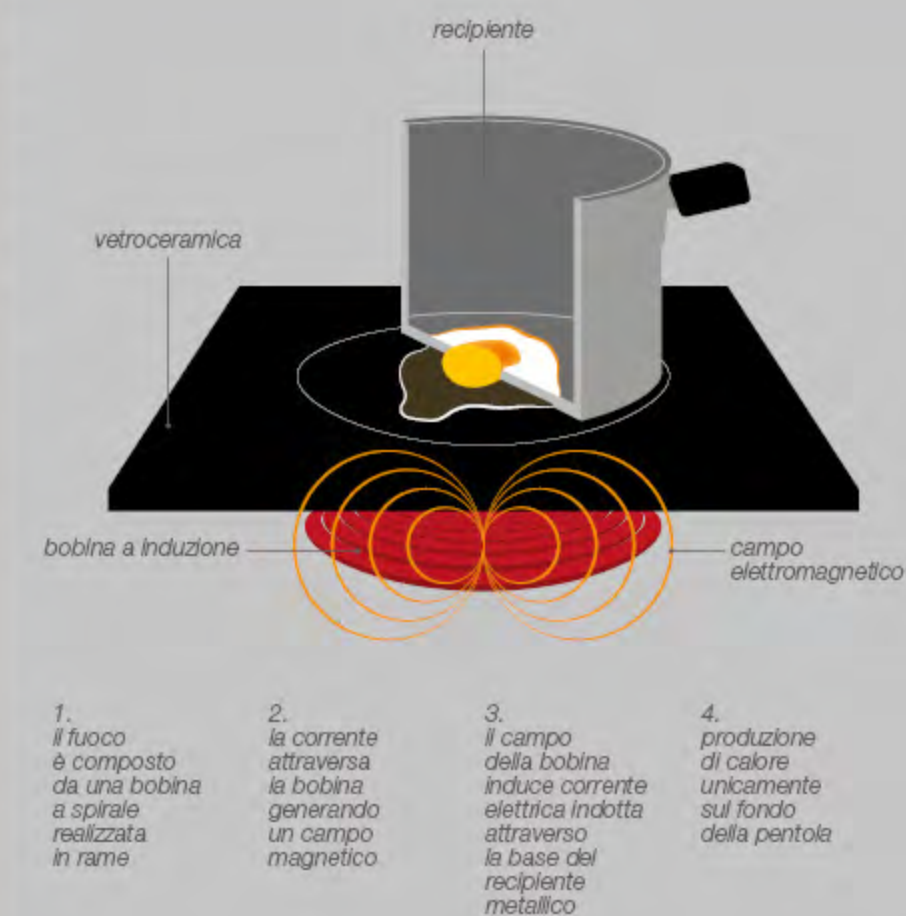
induction and glass-ceramic plates

induzione

Le cucine ad induzione sono l'ideale per chi necessita di alta produttività in tempi ristretti e di una facile pulizia.

Disponibili a 2 o 4 zone, da 3,5 kW nella serie 700 e da 5 kW per la serie 900, le induzioni della linea Emotion garantiscono una resa ottimale senza dispersioni termiche nell'ambiente e senza il riscaldamento del piano di lavoro.

Le zone di cottura si attivano solo se a diretto contatto con pentole specifiche (Ø minimo pentola 12 cm).



vetroceramica

Le piastre in vetroceramica offrono allo chef un elevato controllo delle temperature d'esercizio ed una semplice pulibilità del piano di lavoro.

Le zone concentriche di queste attrezzature permettono di raggiungere in pochi secondi la temperatura di 500°C.



induzione e vetroceramica elements



2 zone



4 zone

induzione

2 o 4 zone di lavoro con potenza 3,5 kW per la serie 700 e 5 kW per la 900. Disponibile anche la versione Wok da 5 kW.



2 zone



4 zone

vetroceramica

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



vetroceramica

serie 700
serie 900

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenza piastre (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	EM 70/40 PVE-P	Piano di cottura in vetroceramica	40x73x87 h	2x2,5	-	5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 PVE-P	Piano di cottura in vetroceramica	80x73x87 h	4x2,5	-	10	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 CFVE	Cucina elettrica, piano di cottura in vetroceramica su forno elettrico	80x73x87 h	4x2,5	6	16	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/40 PVE-P	Piano di cottura in vetroceramica	40x90x87 h	2x3,4	-	6,8	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 PVE-P	Piano di cottura in vetroceramica	80x90x87 h	4x3,4	-	13,6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 CFVE	Cucina elettrica, piano di cottura in vetroceramica su forno elettrico	80x90x87 h	4x3,4	6	19,6	400 VAC 3N 50/60 Hz

induzione

serie 700
serie 900

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenza piastre (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	EM 70/40 IND-P	Piano di cottura ad induzione	40x73x87 h	2x3,5	-	7	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 IND-P	Piano di cottura ad induzione	80x73x87 h	4x3,5	-	14	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/40 INDW-P	Piano di cottura ad induzione, versione wok	40x73x87 h	1x5	-	5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/40 IND-P	Piano di cottura ad induzione	40x90x87 h	2x5	-	10	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 IND-P	Piano di cottura ad induzione	80x90x87 h	4x5	-	20	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/40 INDW-P	Piano di cottura ad induzione, versione wok	80x90x87 h	1x5	-	5	400 VAC 3N 50/60 Hz

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.

pasta cookers and bain maries



cuocipasta

Le versioni gas si distinguono per i dettagli: il carico dell'acqua avviene tramite un'elettrovalvola, la vasca è stampata in AISI 316 ed il suo completo riempimento viene controllato da un pressostato di sicurezza, per evitare il funzionamento della macchina "a secco" preservando così la vasca da eventuali deformazioni.

Per i modelli elettrici il riscaldamento avviene tramite resistenze rotanti che permettono una miglior pulizia.



bagnomaria

Modelli elettrici dotati di resistenze corazzate esterne alla vasca e riscaldamento a controllo termostatico.

Termostato di sicurezza in caso di attivazione del riscaldamento senza acqua in vasca. Alimentazione gas con bruciatori in acciaio inox esterni alla vasca, con regolazione tramite valvola termostatica di sicurezza con termocoppia. Regolazione della temperatura dell'acqua da 30° a 90°C. Scarico dell'acqua con troppopieno. In dotazione falso fondo forato e traversino per il sostegno delle bacinelle.



cuocipasta e bagnomaria elements



1 vasca



2 vasche

cuocipasta serie 700/900
Vasca da 26 litri per la serie 700
e 40 litri per la serie 900.



bagnomaria



bagnomaria

bagnomaria
Serie 700: vasca adatta a bacinelle
GN 1/1 nel modulo da 40 cm,
capacità doppia in quello da 80 cm.
Serie 900: vasca adatta a bacinelle
GN 1/1+1/3 per modulo singolo
e GN 2/1+ 2x1/3 per modulo doppio.

extreme or simple?



cuocipasta extreme gas
carico dell'acqua tramite elettrovalvola.



cuocipasta simple gas
carico dell'acqua tramite
rubinetto meccanico.



cuocipasta

700

disegno	modello	descrizione	dimensioni (mm)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	EM 70/40 CPG	Cuocipasta gas, 1 vasca da 26 litri	40x73x87 h	10,5	0,1	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 70/40 CPE	Cuocipasta elettrico, 1 vasca da 26 litri	40x73x87 h	-	5,8	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 CPG	Cuocipasta gas, 2 vasche da 26+26 litri	80x73x87 h	21	0,2	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 70/80 CPE	Cuocipasta elettrico, 2 vasche da 26+26 litri	80x73x87 h	-	11,2	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/40 CPGS	Cuocipasta gas versione simple, 1 vasca da 26 litri	40x73x87 h	9,5	-	-
	EM 70/40 CPES	Cuocipasta elettrico versione simple, 1 vasca da 26 litri	40x73x87 h	-	7,8	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 CPGS	Cuocipasta gas versione simple, 2 vasche da 26+26 litri	80x73x87 h	19	-	-
	EM 70/80 CPES	Cuocipasta elettrico versione simple, 2 vasche da 26+26 litri	80x73x87 h	-	15,2	400 VAC 3N 50/60 Hz

bagnomaria

	EM 70/40 BMG-P	Bagnomaria gas	40x73x87 h	3	-	-
	EM 70/80 BMG-P	Bagnomaria gas	80x73x87 h	6	-	-
	EM 70/40 BME-P	Bagnomaria elettrico	40x73x87 h	-	1,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 70/80 BME-P	Bagnomaria elettrico	80x73x87 h	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz

cuocipasta

900

disegno	modello	descrizione	dimensioni (mm)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	EM 90/40 CPG	Cuocipasta gas, 1 vasca da 40 litri	40x90x87 h	14	0,1	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 90/40 CPE	Cuocipasta elettrico, 1 vasca da 40 litri	40x90x87 h	-	8,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 CPG	Cuocipasta gas, 2 vasche da 40+40 litri	80x90x87 h	28	0,2	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 90/80 CPE	Cuocipasta elettrico, 2 vasche da 40+40 litri	80x90x87 h	-	17	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/40 CPGS	Cuocipasta gas versione simple, 1 vasca da 40 litri	40x90x87 h	11,8	-	-
	EM 90/40 CPES	Cuocipasta elettrico versione simple, 1 vasca da 40 litri	40x90x87 h	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 CPGS	Cuocipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 litri	80x90x87 h	23,6	-	-
	EM 90/80 CPES	Cuocipasta elettrico versione simple, 2 vasche da 40+40 litri	80x90x87 h	-	18	400 VAC 3N 50/60 Hz

bagnomaria

	EM 90/40 BMG-P	Bagnomaria gas	40x90x87 h	3	-	-
	EM 90/80 BMG-P	Bagnomaria gas	80x90x87 h	6	-	-
	EM 90/40 BME-P	Bagnomaria elettrico	40x90x87 h	-	2,2	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 90/80 BME-P	Bagnomaria elettrico	80x90x87 h	-	4,4	400 VAC 3N 50/60 Hz

fryers



friggitrici

Fritture perfette e croccanti grazie al riscaldamento diretto o indiretto. Le versioni gas sono dotate di vasca stampata libera con bruciatori esterni, mentre il riscaldamento dei modelli elettrici avviene tramite resistenze ad alto rendimento.



1
Modelli gas: vasca libera
per una miglior pulizia.

2
Modelli elettrici:
resistenze rotanti.

**friggitrici
elements**



1 vasca
serie 700



2 vasche
serie 700



2 vasca



1 vasca



2 vasca

friggitrici gas

Serie 700: vasche da 13 e 17 litri.

Serie 900: vasche da 13, 17 e 21 litri.

friggitrici elettriche

Serie 700: vasche da 13, 8+8 e 17 litri.

Serie 900: vasche da 13, 8+8,
17 e 21 litri.

extreme or simple?












extreme: scambiatori esterni alla vasca.




















simple: scambiatori in vasca.



700

disegno	modello	descrizione	dimensioni (mm)	potenza gas (kW)	potenza elettrica (kW)	voltage
	EM 70/40 FRG13VL	Friggitrice gas, 1 vasca da 13 litri	40x73x87 h	12	0,1	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 70/80 FRG13VL	Friggitrice gas, 2 vasche da 13+13 litri	80x73x87 h	24	0,2	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 70/40 FRG17VL	Friggitrice gas, 1 vasca da 17 litri	40x73x87 h	16,5	0,1	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 70/80 FRG17VL	Friggitrice gas, 2 vasche da 17+17 litri	80x73x87 h	33	0,2	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 70/40 FRGS13	Friggitrice gas versione simple, 1 vasca da 13 litri	40x73x87 h	10,2	-	-
	EM 70/80 FRGS13	Friggitrice gas versione simple, 2 vasche da 13+13 litri	80x73x87 h	20,4	-	-
	EM 70/40 FRE13	Friggitrice elettrica, 1 vasca da 13 litri	40x73x87 h	-	12	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 FRE13	Friggitrice elettrica, 2 vasche da 13+13 litri	80x73x87 h	-	24	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/40 FRE8+8	Friggitrice elettrica, 2 vasche da 8+8 litri	40x73x87 h	-	14	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/40 FRE17	Friggitrice elettrica, 1 vasca da 17 litri	40x73x87 h	-	16,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 FRE17	Friggitrice elettrica, 2 vasche da 17+17 litri	80x73x87 h	-	33	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/40 SPE-P	Scaldapatate elettrico	40x73x87 h	-	1	230 VAC 1N 50/60 Hz

900

disegno	modello	descrizione	dimensioni (mm)	potenza gas (kW)	potenza elettrica (kW)	voltage
	EM 90/40 FRG13VL	Friggitrice gas, 1 vasca da 13 litri	40x90x87 h	12	0,1	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 90/80 FRG13VL	Friggitrice gas, 2 vasche da 13+13 litri	80x90x87 h	24	0,2	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 90/40 FRG17VL	Friggitrice gas, 1 vasca da 17 litri	40x90x87 h	16,5	0,1	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 90/80 FRG17VL	Friggitrice gas, 2 vasche da 17+17 litri	80x90x87 h	33	0,2	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 90/40 FRG21VL	Friggitrice gas, 1 vasca da 21 litri	40x90x87 h	19	0,1	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 90/80 FRG21VL	Friggitrice gas, 2 vasche da 21+21 litri	80x90x87 h	38	0,2	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 90/40 FRGS13	Friggitrice gas versione simple, 1 vasca da 13 litri	40x90x87 h	10,2	-	-
	EM 90/80 FRGS13	Friggitrice gas versione simple, 2 vasche da 13+13 litri	80x90x87 h	20,4	-	-
	EM 90/40 FRGS20	Friggitrice gas versione simple, 1 vasca da 20 litri	40x90x87 h	13,6	-	-
	EM 90/80 FRGS20	Friggitrice gas versione simple, 2 vasche da 20+20 litri	80x90x87 h	27,2	-	-
	EM 90/40 FRE13	Friggitrice elettrica, 1 vasca da 13 litri	40x90x87 h	-	12	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 FRE13	Friggitrice elettrica, 2 vasche da 26+26 litri	80x90x87 h	-	24	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/40 FRE8+8	Friggitrice elettrica, 2 vasche da 8+8 litri	40x90x87 h	-	14	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/40 FRE17	Friggitrice elettrica, 1 vasca da 17 litri	40x90x87 h	-	16,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 FRE17	Friggitrice elettrica, 2 vasche da 17+17 litri	80x90x87 h	-	33	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/40 FRE21	Friggitrice elettrica, 1 vasca da 21 litri	40x90x87 h	-	20	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 FRE21	Friggitrice elettrica, 2 vasche da 21+21 litri	80x90x87 h	-	40	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/40 SPE-P	Scaldapatate elettrico	40x90x87 h	-	1	230 VAC 1N 50/60 Hz

griddles



fry top

La gamma dispone di oltre 80 modelli caratterizzati da alta resa e pulibilità. La piastra è saldata ermeticamente al piano stampato, ottenendo così un'unica zona di lavoro incassata con angoli completamente raggiati.



1
Le piastre da 15 mm di spessore possono essere in acciaio dolce o cromate*, lisce, rigate o 1/2 lisce e 1/2 rigate. (*solo per serie 900)
Piastra saldata sul piano stampato, angoli raggiati.

2
Capiente cassetto raccogli olio.



fry top elements



piastra liscia



piastra liscia



piastra rigata



piastra rigata



piastra liscia-rigata

extreme or simple?



extreme: piastra saldata sul piano,
angoli raggiati.



simple: piastra saldata e incassata.



disegno	modello	descrizione	dimensioni (mm)	potenza gas (kW)	potenza elettrica (kW)	alimentazione
	EM 70/40 FTG-P	Fry top gas, piastra liscia	40x73x87 h	6	-	-
	EM 70/40 FTRG-P	Fry top gas, piastra rigata	40x73x87 h	6	-	-
	EM 70/80 FTG-P	Fry top gas, piastra liscia	80x73x87 h	12	-	-
	EM 70/80 FTRG-P	Fry top gas, piastra ½ liscia e ½ rigata	80x73x87 h	12	-	-
	EM 70/80 FTTRG-P	Fry top gas, piastra rigata	80x73x87 h	12	-	-
	EM 70/40 FTGS-P	Fry top gas versione simple, piastra liscia	40x73x87 h	6	-	-
	EM 70/40 FTRGS-P	Fry top gas versione simple, piastra rigata	40x73x87 h	6	-	-
	EM 70/80 FTGS-P	Fry top gas versione simple, piastra liscia	80x73x87 h	12	-	-
	EM 70/80 FTRGS-P	Fry top gas versione simple, piastra ½ liscia e ½ rigata	80x73x87 h	12	-	-
	EM 70/80 FTTRGS-P	Fry top gas versione simple, piastra rigata	80x73x87 h	12	-	-
	EM 70/40 FTE-P	Fry top elettrico, piastra liscia	40x73x87 h	-	5,4	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/40 FTRE-P	Fry top elettrico, piastra rigata	40x73x87 h	-	5,4	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 FTE-P	Fry top elettrico, piastra liscia	80x73x87 h	-	10,8	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 FTRE-P	Fry top elettrico, piastra ½ liscia e ½ rigata	80x73x87 h	-	10,8	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 FTRE-P	Fry top elettrico, piastra rigata	80x73x87 h	-	10,8	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/40 FTES-P	Fry top elettrico versione simple, piastra liscia	40x73x87 h	-	5,4	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/40 FTRES-P	Fry top elettrico versione simple, piastra rigata	40x73x87 h	-	5,4	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 FTES-P	Fry top elettrico versione simple, piastra liscia	80x73x87 h	-	10,8	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 FTRES-P	Fry top elettrico versione simple, piastra ½ liscia e ½ rigata	80x73x87 h	-	10,8	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 FTRES-P	Fry top elettrico versione simple, piastra rigata	80x73x87 h	-	10,8	400 VAC 3N 50/60 Hz

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.

disegno	modello	descrizione	dimensioni (mm)	potenza gas (kW)	potenza elettrica (kW)	alimentazione
	EM 90/40 FTG-P	Fry top gas, piastra liscia	40x90x87 h	7	-	-
	EM 90/40 FTRG-P	Fry top gas, piastra rigata	40x90x87 h	7	-	-
	EM 90/80 FTG-P	Fry top gas, piastra liscia	80x90x87 h	14	-	-
	EM 90/80 FTRG-P	Fry top gas, piastra ½ liscia e ½ rigata	80x90x87 h	14	-	-
	EM 90/80 FTTRG-P	Fry top gas, piastra rigata	80x90x87 h	14	-	-
	EM 90/40 FTGS-P	Fry top gas versione simple, piastra liscia	40x90x87 h	7	-	-
	EM 90/40 FTRGS-P	Fry top gas versione simple, piastra rigata	40x90x87 h	7	-	-
	EM 90/80 FTGS-P	Fry top gas versione simple, piastra liscia	80x90x87 h	14	-	-
	EM 90/80 FTRGS-P	Fry top gas versione simple, piastra ½ liscia e ½ rigata	80x90x87 h	14	-	-
	EM 90/80 FTTRGS-P	Fry top gas versione simple, piastra rigata	80x90x87 h	14	-	-
	EM 90/40 FTE-P	Fry top elettrico, piastra liscia	40x90x87 h	-	7,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/40 FTRE-P	Fry top elettrico, piastra rigata	40x90x87 h	-	7,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 FTE-P	Fry top elettrico, piastra liscia	80x90x87 h	-	15	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 FTRE-P	Fry top elettrico, piastra ½ liscia e ½ rigata	80x90x87 h	-	15	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 FTRE-P	Fry top elettrico, piastra rigata	80x90x87 h	-	15	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/40 FTES-P	Fry top elettrico versione simple, piastra liscia	40x90x87 h	-	7,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/40 FTRES-P	Fry top elettrico versione simple, piastra rigata	40x90x87 h	-	7,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 FTES-P	Fry top elettrico versione simple, piastra liscia	80x90x87 h	-	15	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 FTRES-P	Fry top elettrico versione simple, piastra ½ liscia e ½ rigata	80x90x87 h	-	15	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 FTRES-P	Fry top elettrico versione simple, piastra rigata	80x90x87 h	-	15	400 VAC 3N 50/60 Hz

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.

grills



griglie pietra lavica

Griglia a pietra lavica con piano realizzato in acciaio inox AISI 304. Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Due zone di cottura indipendenti. Erogazione del gas controllata da un rubinetto valvolato di sicurezza.

Griglia di cottura in acciaio inox, con ampie scanalature per il deflusso dei grassi. Cassetto raccogli grassi esterno al top ed estraibile per una migliore pulizia.



acqua grill

L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto i bruciatori consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.

I modelli elettrici raggiungono gli stessi risultati utilizzando delle resistenze corazzate incoloy.

Per tutti i modelli, griglia di cottura reversibile in ghisa, un lato carne, un lato pesce e verdure.

Questa particolare forma consente di cucinare carne, pesce e verdure prevenendo la combustione dei grassi.



griglie elements



acqua grill



acqua grill



pietra lavica



pietra lavica



griglie

serie 700



modello

descrizione

dimensioni (cm)

totale potenza
gas (kW)

totale potenza
elettrica (kW)

voltage

EM 70/40 GRL-P

Griglia pietra lavica

40x73x87 h

7,5

-

-

EM 70/80 GRL-P

Griglia pietra lavica

80x73x87 h

15

-

-

EM 70/40 GRACQG

Griglia ad acqua a gas

40x73x87 h

7,5

-

-

EM 70/80 GRACQG

Griglia ad acqua a gas

80x73x87 h

15

-

-

EM 70/40 GRACQE

Griglia ad acqua elettrica

40x73x87 h

-

6

400 VAC 3N 50/60 Hz

EM 70/80 GRACQE

Griglia ad acqua elettrica

80x73x87 h

-

12

400 VAC 3N 50/60 Hz

serie 900



EM 90/40 GRL-P

Griglia pietra lavica

40x90x87 h

9,5

-

-

EM 90/80 GRL-P

Griglia pietra lavica

80x90x87 h

19

-

-

EM 90/40 GRACQG

Griglia ad acqua a gas

40x90x87 h

11

-

-

EM 90/80 GRACQG

Griglia ad acqua a gas

80x90x87 h

22

-

-

EM 90/40 GRACQE

Griglia ad acqua elettrica

40x90x87 h

-

7,5

400 VAC 3N 50/60 Hz

EM 90/80 GRACQE

Griglia ad acqua elettrica

80x90x87 h

-

15

400 VAC 3N 50/60 Hz

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.

boiling pans

pentole

Ideali per tutti i tipi di cottura ad immersione. Le versioni a riscaldamento diretto sono dedicate alla cottura di grandi quantità di pasta, verdure, brodi e zuppe, mentre i modelli a riscaldamento indiretto sono indicati per cotture più delicate come marmellate, salse e altri prodotti simili che non devono attaccarsi al fondo o alle pareti.

Il fondo del recipiente è realizzato in acciaio inox AISI 316 dello spessore di 20/10. Le versioni gas sono provviste di bruciatori in acciaio inox ad alto rendimento. Le versioni gas indirette dispongono di un'intercapedine realizzata in acciaio inox AISI 304, il controllo pressione avviene tramite un pressostato, una valvola di sicurezza da 0,5 bar e un manometro analogico.

Le versioni elettriche sono dotate di resistenze corazzate (INCOLOY-800) fissate all'interno dell'intercapedine.

Il carico dell'acqua nell'intercapedine è gestito da un sistema di rubinetti che garantisce il corretto riempimento.



1
Rubinetto di scarico frontale
in ottone cromato dotato
di maniglia isolante da 1"1/2 per
modelli da 50 litri, 2" per modelli
da 100 e 150 litri.

2
Immissione acqua
in vasca tramite rubinetto
(acqua calda/fredda) e canna
di erogazione orientabile.



pentole

serie 700



serie 900



disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
serie 700	EM 70/80 PG50	Pentola a gas diretta, capacità 50 litri	80x73x87 h	15,5	-	-
	EM 70/80 PGI50	Pentola a gas indiretta, capacità 50 litri	80x73x87 h	15,5	-	-
	EM 70/80 PEI 50	Pentola elettrica indiretta, capacità 50 litri	80x73x87 h	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
serie 900	EM 90/80 PG100	Pentola a gas diretta, capacità 100 litri	80x90x87 h	21	-	-
	EM 90/80 PGI100	Pentola a gas indiretta, capacità 100 litri	80x90x87 h	21	-	-
	EM 90/80 PG150	Pentola a gas diretta, capacità 150 litri	80x90x87 h	21	-	-
	EM 90/80 PGI150	Pentola a gas indiretta, capacità 150 litri	80x90x87 h	21	-	-
	EM 90/80 PEI100	Pentola elettrica indiretta, capacità 100 litri	80x90x87 h	-	16	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 PEI150	Pentola elettrica indiretta, capacità 150 litri	80x90x87 h	-	18	400 VAC 3N 50/60 Hz

bratt pans

brasiere

Una macchina multifunzionale adatta per le cotture di salse cremose, brasati, pollo, scaloppine, spezzatino, costine, frittate, risotti e molto altro ancora. Tutte le vasche sono in acciaio inox AISI 304 con fondo realizzato in acciaio dolce o in acciaio inox AISI 304. Versioni in Compound su richiesta. Tutti i modelli possono essere richiesti con ribaltamento manuale o motorizzato. L'immissione di acqua in vasca è ottenuta tramite un rubinetto con canna di erogazione fissato sul camino. Coperchio in acciaio Inox AISI 304 dotato di maniglione ergonomico.

versioni gas

Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox. Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 V) e fiamma pilota. Alimentazione gas tramite valvola termostatica con sistema di sicurezza a termocoppia. Regolazione delle temperature da 100°C a 300°C.

versioni elettriche

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega "Incoloy 800". Controllo delle temperature (45°C - 300°C) garantito da termostato collegato direttamente all'interruttore. Termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anormale.



1
Scarico vasca manuale
o motorizzato.

2
Rubinetto di carico acqua
in vasca.



brasiere

serie 700

disegno	modelli	descrizioni	dimensioni (cm)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltage
	EM 70/40 BMFE-P	Brasiera multifunzione elettrica, capacità 13 litri	40x73x87 h	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 BMFE-P	Brasiera multifunzione elettrica, capacità 29 litri	80x73x87 h	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 BRGF	Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 50 litri	80x73x87 h	12	-	-
	EM 70/80 BRGFM	Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 50 litri, motorizzata	80x73x87 h	12	-	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 70/80 BRGI	Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 50 litri	80x73x87 h	12	-	-
	EM 70/80 BRGIM	Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 50 litri, motorizzata	80x73x87 h	12	-	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 70/80 BREF	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 50 litri	80x73x87 h	-	8,7	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 BREFM	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 50 litri, motorizzata	80x73x87 h	-	8,7	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 BREI	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 50 litri	80x73x87 h	-	8,7	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 70/80 BREIM	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 50 litri, motorizzata	80x73x87 h	-	8,7	400 VAC 3N 50/60 Hz

brasiere

serie 900

disegno	modelli	descrizioni	dimensioni (cm)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltage
	EM 90/40 BMFE-P	Brasiera multifunzione elettrica, capacità 13 litri	40x90x87 h	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 BMFE-P	Brasiera multifunzione elettrica, capacità 29 litri	80x90x87 h	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 BRGF	Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 80 litri	80x90x87 h	22	-	-
	EM 90/80 BRGFM	Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 80 litri, motorizzata	80x90x87 h	22	-	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 90/80 BRGI	Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 80 litri	80x90x87 h	22	-	-
	EM 90/80 BRGIM	Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 80 litri, motorizzata	80x90x87 h	22	-	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 90/120 BRGF	Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 120 litri	120x90x87 h	30	-	-
	EM 90/120 BRGFM	Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 120 litri, motorizzata	120x90x87 h	30	-	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 90/120 BRGI	Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 120 litri	120x90x87 h	30	-	-
	EM 90/120 BRGIM	Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 120 litri, motorizzata	120x90x87 h	30	-	230 VAC 1N 50/60 Hz
	EM 90/80 BREF	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 80 litri	80x90x87 h	-	9,9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 BREFM	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 80 litri, motorizzata	80x90x87 h	-	9,9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 BREI	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 80 litri	80x90x87 h	-	9,9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/80 BREIM	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 80 litri, motorizzata	80x90x87 h	-	9,9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/120 BREF	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 120 litri	120x90x87 h	-	14,9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/120 BREFM	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 120 litri, motorizzata	120x90x87 h	-	14,9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/120 BREI	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 120 litri	120x90x87 h	-	14,9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	EM 90/120 BREIM	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 120 litri, motorizzata	120x90x87 h	-	14,9	400 VAC 3N 50/60 Hz

neutral elements

elementi neutri

La gamma si conclude con gli elementi neutri, fondamentali come punto di appoggio per la preparazione delle varie pietanze. Disponibili nelle versioni con o senza cassetto e modelli con lavello.

VanI neutri H2 in acciaio inox per una estrema igiene e facile pulizia. Possono essere realizzati con questa tipologia di armadi tutte le attrezzature elettriche e solo alcuni modelli gas, anche se avete già installato una cucina Modular.

elementi neutri
elements



modulo
da 40 cm




modulo
da 80 cm



elementi neutri

serie 700

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)
	EM 70/40 PL-P	Elemento neutro	40x73x87 h
	EM 70/80 PL-P	Elemento neutro	80x73x87 h
	EM 70/40 PLC-P	Elemento neutro con cassetto	40x73x87 h
	EM 70/80 PLC-P	Elemento neutro con cassetto	80x73x87 h
	EM 70/80 LA-P	Elemento neutro con lavello	80x73x87 h
serie 900			
	EM 90/40 PL-P	Elemento neutro	40x90x87 h
	EM 90/80 PL-P	Elemento neutro	80x90x87 h
	EM 90/40 PLC-P	Elemento neutro con cassetto	40x90x87 h
	EM 90/80 PLC-P	Elemento neutro con cassetto	80x90x87 h
	EM 90/80 LA-P	Elemento neutro con lavello	80x90x87 h



Dal 1986 Modular studia, progetta e realizza attrezzature di alto livello dedicate ai professionisti della ristorazione. Tutti i prodotti sono realizzati con lo scopo di soddisfare ogni tipologia di richiesta, di garantire l'efficienza e la sicurezza nel rispetto delle normative internazionali privilegiando inoltre un basso impatto ambientale. Qualità, flessibilità e innovazione sono le caratteristiche che ci contraddistinguono.

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



modular professional s.r.l.
via palù, 93
31020 san vendemiano
treviso italy
ph. +39 0438 7714
fax +39 0438 778399
modular@modular.it

www.modular.it