

emotion for professional people

modular ovens pratika

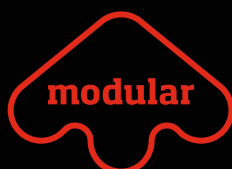
NEW

touch screen models



i

en



emotion for professional people



Pratika means easy and intuitive combi steamer ovens combined with smart technology for daily use from gastronomy, to pastry and bakery.

La linea **Pratika** offre forni trivalenti (convezione, misto e a vapore) facili e intuitivi per l'uso quotidiano dalla gastronomia, alla panetteria e pasticceria.

The **Touch Screen Pratika ovens** are able to satisfy different needs from gastronomy to pastry. Thanks to the universal grid shelves, it is possible to use the oven with both gastronomy grids and bakery pans.

You just need to choose what you would like to cook, fry, grill, stew or pasteurize from meat to fish, from pastry to bakery and the Pratika oven will process your dishes.

The simple and intuitive **Capacitive Touch Screen** allows you to select, manage and control all your recipes.

I nuovi forni trivalenti Pratika con pannello Touch Screen soddisfano diverse esigenze. Attraverso le griglie bivalenti, è possibile scegliere se utilizzare il forno in modalità gastronomia o pasticceria.

Dovrete solo decidere cosa cucinare: carne, pesce, brioches, pane e impostare la modalità di cottura: friggere, grigliare, stufare o pastorizzare e il forno Pratika gestirà ogni pietanza.

L'intuitivo e semplice pannello **Touch Screen Capacitivo** vi permette di selezionare, gestire e controllare ogni ricetta.



types of cooking
tipologie di cottura



convection
convezione



steam
vapore



combi
combinato



modular

modular chef - my recipes

Pratika Oven technology allows users to work quickly and easily
 La tecnologia del forno Pratika permette di lavorare in modo semplice e veloce

multilevel - automatic washing system

Pratika Oven allows you to cook different products at the same time
 Il forno Pratika ti permette di cucinare diversi prodotti contemporaneamente



All cooking processes are created by Modular Chefs

The function Modular Chef will allow you to use quickly and easily all cooking programs created by **Modular Chefs**.
 Every Modular Chef cooking process is shown on the display and adjustable in real time, even when the oven is working, without stopping the cooking process. You can also save your changes into your personal cookbook **My Recipes**.

Tutti i programmi di cottura realizzati dagli Chef Modular

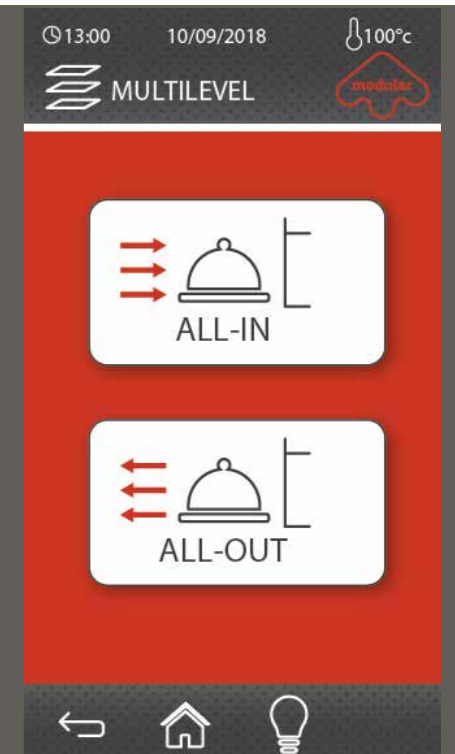
La funzione Modular Chef vi permetterà di utilizzare in modo semplice e veloce tutti i programmi di cottura realizzati dagli Chef Modular.
 Ogni processo di cottura presente in Modular Chef è visibile e modificabile in tempo reale, anche in fase di funzionamento del forno, senza dover fermare la cottura. Ogni modifica può essere salvata nel proprio ricettario **Le Mie Ricette**.

Multilevel cooking

The Pratika oven allows you to cook different dishes at the same time. It's up to you to choose whether to put all the trays at the same time with **all inn** function, or to pull out the trays simultaneously, with **all out** function.

Cotture multilivello

Il forno Pratika permette di cucinare pietanze differenti nello stesso momento, starà a voi scegliere se inserire tutte le teglie nello stesso momento, funzione **all inn**, o estrarre le teglie contemporaneamente, funzione **all out**.



My recipes

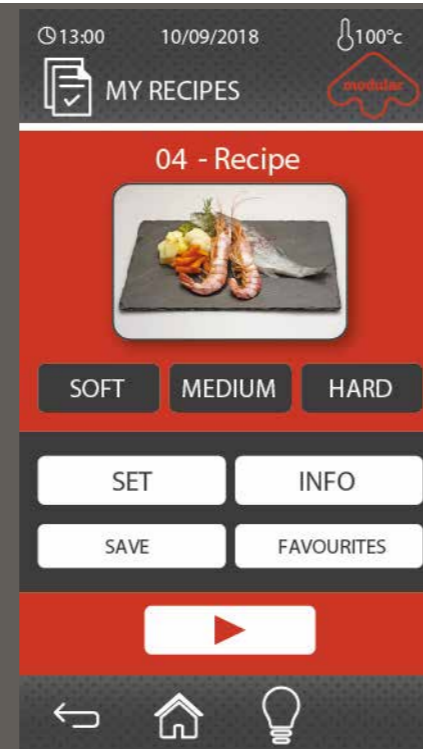
Every Chef has his own personal recipes book: with the **Pratika Oven** you will easily and intuitively create your cooking processes and recipes. Just a few steps **to create your own masterpiece**.

The **USB port**, located below the control panel, will allow you to save your recipes and to load them quickly in another Pratika oven or just store them into your personal computer.

Le mie ricette

Il **Forno Pratika** permette di creare in modo semplice e intuitivo i vostri processi di cottura, solo pochi passaggi **per realizzare il vostro capolavoro**.

La **porta USB**, presente sotto il pannello di controllo, vi permetterà di salvare i vostri ricettari per poterli eventualmente trasferire su altri forni Pratika o semplicemente archivarli nel vostro computer.



Automatic washing system

The Pratika oven is **Full Options**. All models are equipped with **core probe**, but also with **automatic washing system**.

After your service you can choose the following washing functions: Quick rinsing - Manual cleaning - Automatic washing (soft/medium/hard).

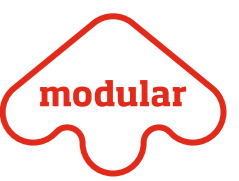
The oven will be **self-cleaned automatically** and be ready for a new working day.

Lavaggio

Il forno Pratika è **Full Optional**, oltre alla **sonda al cuore**, tutti i modelli sono equipaggiati con **sistema di lavaggio automatico**.

Dopo un servizio, deciderete se lanciare una delle seguenti funzioni: Risciacquo veloce - Lavaggio Manuale - Lavaggio Automatico (soft/medium/hard).

Il forno si laverà **autonomamente** e sarà pronto per una nuova giornata di lavoro.



Main features



User-friendly and intuitive **touch screen** and multi-language interface
Touch screen intuitivo e facile da utilizzare con interfaccia multilingue

Huge number of recipes can be saved on your personal cookbook
Centinaia di ricette possono essere salvate nel proprio ricettario



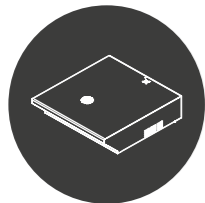
Up to **16 different phases** for each cooking process
 Fino a **16 differenti fasi** per ogni processo di cottura

Auto-reverse fan for constant temperature inside the chamber
Ventole con inversione automatica per garantire una cottura uniforme

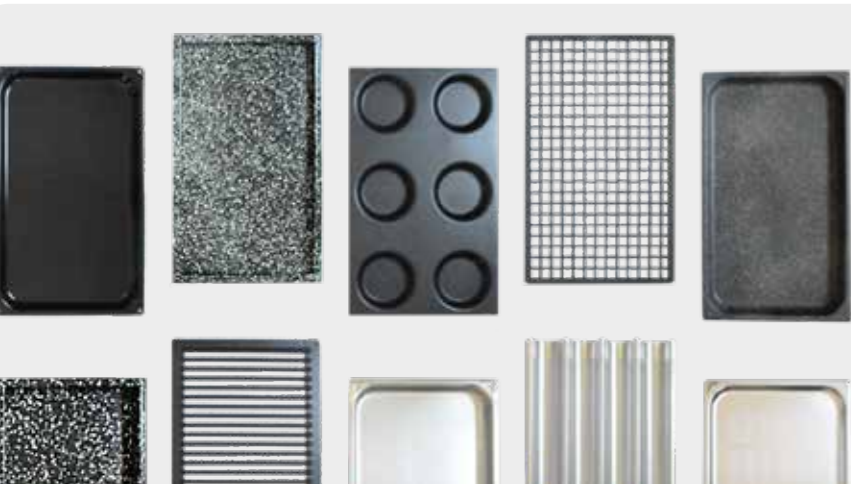


Multilevel cooking system to cook different dishes at the same time
 Sistema di **cottura multilivello** per cucinare pietanze differenti nello stesso momento

Self-cleaning thanks to the automatic washing system
Lavaggio automatico, per essere sempre pronti per il servizio successivo



Condensing hoods specially designed for Pratika electric ovens
Cappe a condensazione progettate appositamente per i forni Pratika elettrici



Trays of different dimensions and materials for any cooking
 Teglie per tutte le cotture di diverse dimensioni e materiali

gas oven electric oven
hoods
stands

picture	model	description	dimensions (cm)	number of grids	distance between grids (mm)	total gas power (kW)	total electric power (kW)	supply voltage	stand
	FDE 051 T	Programmable electric oven with capacitive touch screen, 5 grids, bakery/gastronomy	91,5x81,8x63 h	5	74	-	6,3	380-415V 50-60Hz	SFRM5T
	FDE 101 T	Programmable electric oven with capacitive touch screen, 10 grids, bakery/gastronomy	91,5x81,8x101 h	10	74	-	12,6	380-415V 50-60Hz	SFRM10T
	FDG 051 T	Programmable gas oven with capacitive touch screen, 5 grids, bakery/gastronomy	91,5x85,8x75,1 h	5	74	9,5	0,4	220-240V 50Hz	SFRM5T
	FDG 101 T	Programmable gas oven with capacitive touch screen, 10 grids, bakery/gastronomy	91,5x85,8x113,1 h	10	74	19	0,8	220-240V 50Hz	SFRM10T
	PK HD051 S	Condensing hood for electric ovens, 5/10 grids							
	SFRM5T	Stand with shelf, suitable for 5-tray-Pratika ovens	81,5x56x84,5 h	-	-	-	-	-	
	SFRM10T	Stand with shelf, suitable for 10-tray-Pratika ovens	81,5x56x69,5 h	-	-	-	-	-	

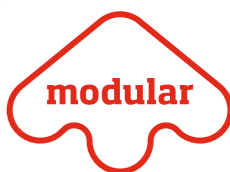
All models equipped with core probe and automatic washing system
 Tutti i modelli dotati di sonda al cuore e sistema di lavaggio automatico



FDE 051 T
FDG 051 T



FDE 101 T
FDG 101 T



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