

URBAN

ÉQUIPEMENT

Modular

MADE IN
ITALY



🌐 www.urban-equipement.com

📍 12 Rue Addamir Al Kabir, Maroc, Casablanca

✉ contact@urban-equipement.com

☎ +212 6 64 76 56 95

4	Le group the Nice kitchen
8	L'entreprise
12	Roc
16	Modularité
20	Caractéristiques
24	Systèmes de cuisson
62	Compléments

One group One style One kitchen

The Nice kitchen propose toute une gamme de technologies complémentaires pour la cuisine professionnelle avec un style qui se distingue. Les appareils de cuisson horizontale et verticale, les cellules de refroidissement, les armoires de conservation, les lave-vaisselles et les éléments neutres sont conçus selon des critères de compatibilité du point de vue des dimensions avec un design commun. Les hautes performances combinées à un système de logiciel intégré offrent un confort d'utilisation maximal.



theNicekitchen™

coldline

 modular

NEVO



merryday





Une histoire de passion pour la cuisine

Depuis 40 ans dans les cuisines du monde entier. Modular est spécialisée dans la conception et la fabrication de systèmes de cuisson pour les cuisines et les laboratoires professionnels. Le savoir-faire artisanal et l'organisation industrielle font de Modular une entreprise leader dans le secteur de l'équipement alimentaire. Toute la chaîne de production est située dans les établissements de San Vendemiano - Treviso.





Roc 700/ 900/ 1100. Performances pour de grandes émotions

L'idée du chef devient réalité grâce à l'association judicieuse de connaissances, de compétences et de technologies de cuisson. Tout ce qu'un chef peut souhaiter est disponible dans la gamme Roc 700, 900 et 1100 traversant. Des éléments modulaires, robustes et fiables, conçus pour offrir des performances et créer des cuisines intemporelles. Le design exclusif de chaque détail répond aux goûts raffinés des chefs les plus exigeants.

Caractéristiques Roc



1
Gamme gaz
ou électrique

2
Plinthe cache
en acier inox

3
Poignées en
aluminium brossé

4
Boutons de commandes
en aluminium avec
labyrinthe

5
Cheminées en fonte
Roc 700/ 900

6
Colonne
d'eau



7
Joue de finition
façonnée ou
linéaire

8
Cheminées en
acier inoxydable
Roc 1100

9
Plan moulé ou
avec bacs en acier
inoxydable/émaillé

10
Plans d'épaisseur
élevé 20/10 mm

11
Induction à
inducteurs déportés
Roc 1100

12
Fonctionnel des deux
côtés. Four et coffre
traversantes Roc 1100

Une façade Roc 700/ 900

Les éléments modulaires Roc 700 et 900 permettent de personnaliser l’aménagement de la cuisine et de répondre à toutes les exigences de production.

Éléments modulaires côté à côté

Les éléments sont fixés côté à côté avec un système de jonction et de fixation pour une solution esthétique linéaire.



Installation en pont

Composition avec des éléments supérieurs et placards. L’espace libre peut être utilisé pour stocker les chariots porte-casseroles.



Éléments modulaires avec plan unique

Plan de cuisson peut être réalisé en insérant les éléments modulaires Roc dans un seul plan. Longueur maximale 4 mètres.



Éléments top sur base réfrigérée

Composition avec des éléments supérieurs sur une base réfrigérée pour créer une zone de travail indépendante avec les ingrédients à portée de mains.



Îlot de cuisson Roc 1400/ 1600/ 1800

Les éléments modulaires Roc 700 et 900 permettent la création d'îlots de cuisson à 2 façades doublant la capacité de production de la cuisine.

Éléments modulaires côté à côté et à l'opposé

Îlots de cuisson avec éléments modulaires Roc 700/ 900 à l'opposé pour créer différentes lignes de préparation.



Éléments modulaires avec 2 plans uniques à l'opposé

Îlots de cuisson avec 2 plans uniques Roc 700/ 900 à l'opposé sans séparations. Longueur maximale 4 mètres.



Îlot de cuisson Roc 1100 traversante

Élégant et confortable, les îlots de cuisson Roc 1100 sont fabriqués avec éléments modulaires côté à côté ou avec un seul plan unique robuste.

Éléments modulaires traversantes côté à côté

Îlots de cuisson avec éléments modulaires traversantes Roc 1100 côté à côté avec un système de jonction et de fixation de vis cachées.



Éléments modulaires traversantes avec plan unique

Îlots de cuisson avec éléments modulaires traversantes Roc 1100 avec un plan unique plane et robuste. Longueur maximale 4 mètres.





Design

Les lignes élégantes et ergonomiques garantissent la praticité d'utilisation et la facilité de nettoyage.



Boutons de commande

Le design raffiné des boutons distingue l'ensemble de la gamme Roc. Fabriqués en aluminium, ils offrent confort d'utilisation et durabilité.



Brûleurs et grilles

Les brûleurs avec flamme pilote sont disponibles en version à double et simple couronne en fonte. Les grilles aux supports longs en fonte offrent une grande capacité de chargement et conviennent aux casseroles de plus petit diamètre.



Poignées

Aluminium brossé avec design arrondi pour la sécurité des opérateurs.



Grille d'évacuation des fumées Roc 700 et 900

Grille d'évacuation des gaz, amovible, en fonte.



Grille d'évacuation des fumées Roc 1100

Fabriquées en acier inoxydable AISI 304. Positionnées sur le côté de l'élément de cuisson et intégrées au plan, elles créent une uniformité et une harmonie esthétique.



Plans

Fabriqués en acier inoxydable AISI 304. Épaisseur 20/10 mm.



Vitrocéramique à haute résistance

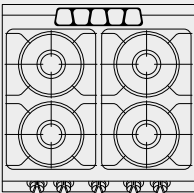
Plans de cuisson à induction et à infrarouge en vitrocéramique haute résistance Schott.



Cuisinière à gaz



Roc 700



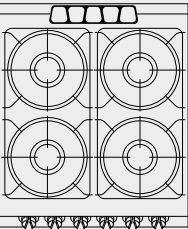
Caractéristiques

Modèles avec plan moulé ou bacs en acier inoxydable ou émaillés
Brûleurs à couronne simple et double en fonte avec diffuseurs de flamme en laiton
Grilles en fonte
Puissances: 3,5 - 6 kW (plan moulé); 3,7 - 5,5 kW (bacs)
Modèles sur four à gaz ou électrique

Dimensions des modules

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

Roc 900



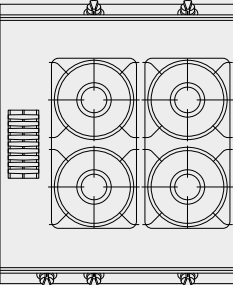
Caractéristiques

Modèles avec plan moulé ou bacs en acier inoxydable ou émaillés
Brûleurs à couronne double en fonte avec diffuseurs de flamme en laiton
Grilles en fonte
Puissances: 6 - 10 kW (plan moulé); 5,5 - 7,5 kW (bacs)
Modèles sur four à gaz ou électrique

Dimensions des modules

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

Roc 1100



Caractéristiques

Modèles avec plan moulé ou bacs en acier inoxydable ou émaillés
Brûleurs à couronne double en fonte avec diffuseurs de flamme en laiton
Grilles en fonte
Puissances: 6 - 10 kW (plan moulé); 5,5 - 7,5 kW (bacs)
Commandes des deux côtés
Modèles sur four à gaz ou électrique traversant

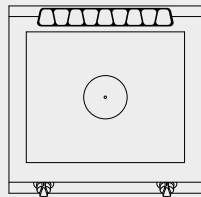
Dimensions des modules

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

Plaques coup-de-feu gaz



Roc 700

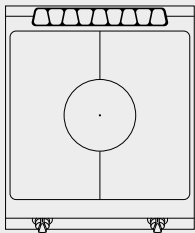


Caractéristiques

Plaque en fonte de 1,5 cm d'épaisseur
Modèles avec plaque et brûleurs
Puissance de la plaque: 9/6 kW
Puissances brûleurs 3,5 - 6 kW (plan moulé); 3,7 - 5,5 kW (bacs)
Modèle sur four à gaz

Dimensions des modules
80 - 120 cm

Roc 900

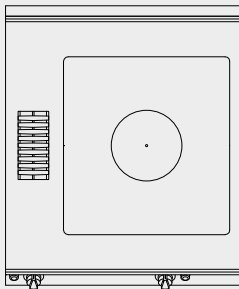


Caractéristiques

Plaque en fonte de 1,5 cm d'épaisseur
Modèles avec plaque et brûleurs
Puissance de la plaque: 12/7 kW
Puissances des brûleurs 6 - 10 kW (plan moulé); 5,5 - 7,5 kW (bacs)
Modèle sur four à gaz

Dimensions des modules
80 - 120 cm

Roc 1100



Caractéristiques

Plaque en fonte de 1,5 cm d'épaisseur
Puissance de la plaque 12 kW
Modèle sur four à gaz traversant

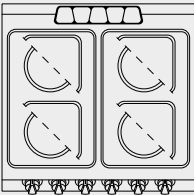
Dimensions des modules
100 cm



Cuisinière électrique



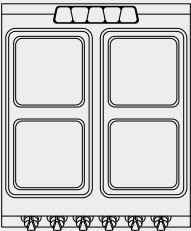
Roc 700



Caractéristiques
Plan moulé avec rebords pour collecter les liquides
Plaques carrées en fonte, puissance 2,6 kW chacune
Modèles sur four électrique

Dimensions des modules
40 - 80 cm

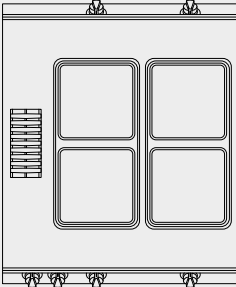
Roc 900



Caractéristiques
Plan moulé avec rebords pour collecter les liquides
Plaques carrées en fonte, puissance 4 kW chacune
Modèles sur four électrique

Dimensions des modules
40 - 80 cm

Roc 1100



Caractéristiques
Plan moulé avec rebords pour collecter les liquides
Plaques carrées en fonte, puissance 4 kW chacune
Commandes des deux côtés
Modèles sur four électrique traversant

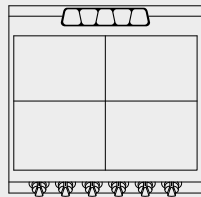
Dimensions des modules
60 - 100 cm



Plaque coup-de-feu électrique



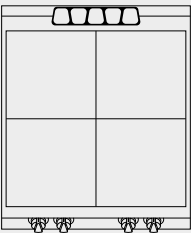
Roc 700



Caractéristiques
Plaque en acier 16M06 avec rainure de collecte des liquides en bordure
4 zones de cuisson indépendantes, d'une puissance de 2,5 kW chacune
Modèles sur four électrique

Dimensions des modules
80 cm

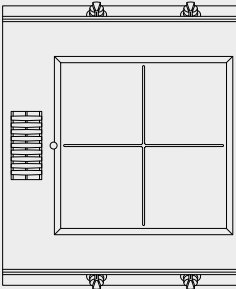
Roc 900



Caractéristiques
Plaque en acier 16M06 avec rainure de collecte des liquides en bordure
4 zones de cuisson indépendantes, d'une puissance de 3,4 kW chacune
Modèles sur four électrique

Dimensions des modules
80 cm

Roc 1100



Caractéristiques
Plaque en acier 16M06 avec rainure de collecte des liquides en bordure
4 zones de cuisson indépendantes, d'une puissance de 3,4 kW chacune
Commandes des deux côtés
Modèles sur four électrique traversant

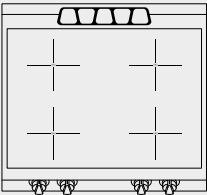
Dimensions des modules
100 cm



Cuisinière à induction



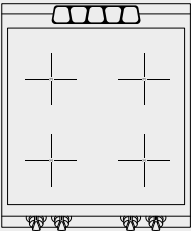
Roc 700



Caractéristiques
Plaqué de cuisson vitrocéramique scellée sur le plan
De 1 à 4 zones de cuisson indépendantes 3,5 kW chacune
Système de reconnaissance des casseroles, diamètre minimum 12 cm
Version wok 5 kW

Dimensions des modules
40 - 80 cm

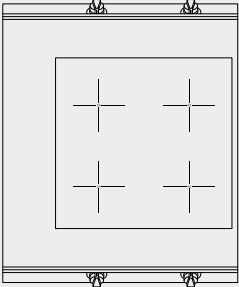
Roc 900



Caractéristiques
Plaqué de cuisson vitrocéramique scellée sur le plan
De 1 à 4 zones de cuisson indépendantes 5 kW chacune
Système de reconnaissance des casseroles, diamètre minimum 12 cm
Version wok 5 kW

Dimensions des modules
40 - 80 cm

Roc 1100



Caractéristiques
Plaqué de cuisson vitrocéramique scellée sur le plan
De 1 à 4 zones de cuisson indépendantes 5 kW chacune
Système de reconnaissance des casseroles, diamètre minimum 12 cm
Commandes des deux côtés
L'inducteur est dans un placard technique dédié

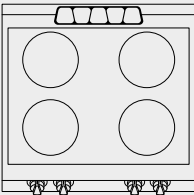
Dimensions des modules
60 - 100 cm



Cuisinière à infrarouge



Roc 700

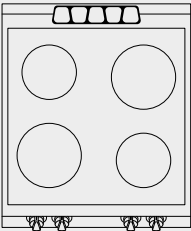


Caractéristiques

Plaqué de cuisson vitrocéramique scellée sur le plan
De 1 a 4 zones de cuisson indépendantes 2,5 kW chacune
Témoin lumineux de plaque chaude
Modèles sur four électrique

Dimensions des modules
40 - 80 cm

Roc 900



Caractéristiques

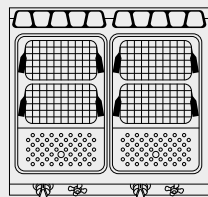
Plaqué de cuisson vitrocéramique scellée sur le plan
De 1 a 4 zones de cuisson indépendantes 3,4 kW chacune
Témoin lumineux de plaque chaude
Modèles sur four électrique

Dimensions des modules
40 - 80 cm

Cuiseurs à pâtes



Roc 700



Caractéristiques

Bac en acier inoxydable AISI 316
Capacité du bac: 26 litres
Puissance du gaz: 10,5 - 21 kW
Puissance électrique:
5,6 - 11,2 kW
Remplissage d'eau avec robinet
Kit paniers au choix, dimensions
1/3 - 1/6 bac

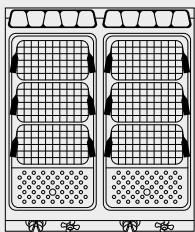
Dimensions des modules

40 cm - 1 bac
80 cm - 2 bacs

Versions

Gaz
Électriques

Roc 900



Caractéristiques

Bac en acier inoxydable AISI 316
Capacité du bac: 40 litres
Puissance du gaz: 14 - 28 kW
Puissance électrique: 8,5 - 17 kW
Remplissage d'eau avec robinet
Kit paniers au choix, dimensions
1/3 - 1/6 bac

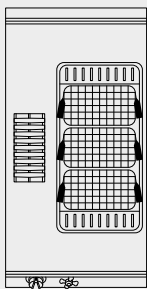
Dimensions des modules

40 cm - 1 bac
80 cm - 2 bacs

Versions

Gaz
Électriques

Roc 1100



Caractéristiques

Bac en acier inoxydable AISI 316
Capacité du bac: 40 litres
Puissance du gaz: 11,8 kW
Puissance électrique: 9 kW
Remplissage d'eau avec robinet
Kit paniers au choix, dimensions
1/3 - 1/6 bac

Dimensions des modules

60 cm - gaz
40 cm - électrique

Versions

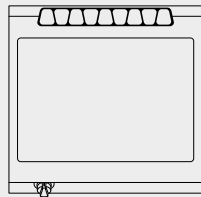
Gaz
Électriques



Bain-marie



Roc 700



Caractéristiques

Capacité du bac:
1 bac GN 1/1, module 40 cm
2 bacs GN 1/1 module 80 cm
Puissance du gaz: 3 - 6 kW
Puissance électrique: 1,5 - 3 kW
Chargement manuel de l'eau
Plage des températures
de 30°-90°C

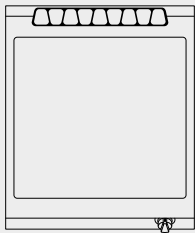
Dimensions des modules

40 - 80 cm

Versions

Gaz
Électriques

Roc 900



Caractéristiques

Capacité du bac:
1 bac GN 1/1 + 1/3 module 40 cm
2 bacs GN 1/1 + 2x1/3 module 80 cm
Puissance du gaz: 3 - 6 kW
Puissance électrique:
2,2 - 4,4 kW
Chargement manuel de l'eau
Plage des températures
de 30°-90°C

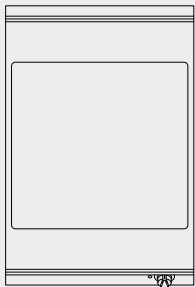
Dimensions des modules

40 - 80 cm

Versions

Gaz
Électriques

Roc 1100



Caractéristiques

Capacité du bac:
1 bac GN 1/1 + 1/3 module 40 cm
2 bacs GN 1/1 + 2x1/3 module 80 cm
Puissance électrique: 2,2 - 4,4 kW
Chargement manuel de l'eau
Plage des températures
de 30°-90°C

Dimensions des modules

40 - 80 cm

Versions

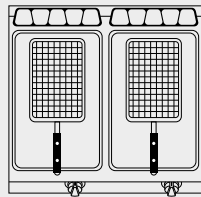
Électriques



Friteuses



Roc 700



Caractéristiques

Gaz

Modèles avec cuve libre ou tubulaires gaz à l'intérieur de la cuve
Capacité de la cuve:
13 - 17 litres
Puissance:
12 - 16 - 24 - 32 kW

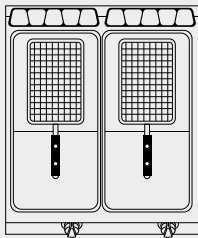
Électriques

Résistances rotatives ou relevable
Capacité de la cuve:
8 - 10 - 13 - 17 litres
Puissance:
9 - 12 - 14 - 16,5 - 24 - 34 kW

Dimensions des modules

40 - 80 cm

Roc 900



Caractéristiques

Gaz

Modèles avec cuve libre ou tubulaires gaz à l'intérieur de la cuve
Capacité de la cuve:
13 - 17 - 21 - 22 litres
Puissance:
12 - 16 - 19 - 20 - 24 - 32 - 38 - 40 kW

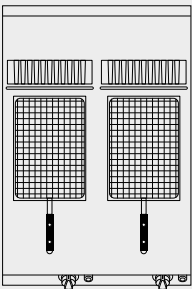
Électriques

Résistances rotatives
Capacité de la cuve:
8 - 13 - 17 - 21 litres
Puissance:
12 - 14 - 16,5 - 20 - 24 - 34 - 40 kW

Dimensions des modules

40 - 80 cm

Roc 1100



Caractéristiques

Gaz

Modèles avec tubulaires gaz à l'intérieur de la cuve
Capacité de la cuve: 13 - 21 litres
Puissance: 12 - 20 - 24 - 40 kW

Électriques

Résistances rotatives
Capacité de la cuve:
8 - 13 - 17 - 21 litres
Puissance:
12 - 14 - 16,5 - 20 - 24 - 34 - 40 kW

Dimensions des modules

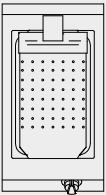
40 - 80 cm



Cuiseurs de pommes de terre



Roc 700



Caractéristiques

Bac amovible GN 1/1 avec
soubassement perforé
Résistance en céramique
à infrarouge
Puissance: 1 kW

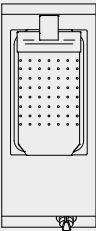
Dimensions des modules

40 cm

Versions

Électriques

Roc 900



Caractéristiques

Bac amovible GN 1/1 avec
soubassement perforé
Résistance en céramique
à infrarouge
Puissance: 1 kW

Dimensions des modules

40 cm

Versions

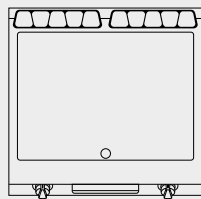
Électriques



Fry-top



Roc 700



Caractéristiques

Plaque soudée au plan, inclinée pour l'écoulement des liquides
Surface en acier doux ou recouverte du chrome finition miroir
Puissances version gaz: 6 - 7 - 12 - 14 kW
Puissances version électrique: 5,4 - 10,8 kW

Finition plaque

Lisse - Rainurée
2/3 lisse - 1/3 rainurée

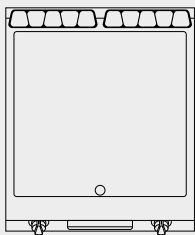
Dimensions des modules

40 - 80 cm

Versions

Gaz - Électriques

Roc 900



Caractéristiques

Plaque soudée au plan, inclinée pour l'écoulement des liquides
Surface en acier doux ou recouverte du chrome finition miroir
Puissances version gaz: 7 - 10,5 - 14 - 21 kW
Puissances version électrique: 7,5 - 15 kW

Finition plaque

Lisse - Rainurée
2/3 lisse - 1/3 rainurée

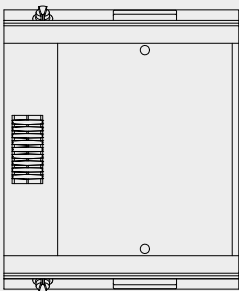
Dimensions des modules

40 - 80 cm

Versions

Gaz - Électriques

Roc 1100



Caractéristiques

Plaque soudée au plan, inclinée pour l'écoulement des liquides
Surface en acier doux ou recouverte du chrome finition miroir
Puissances version gaz: 14 - 21 kW
Puissances version électrique: 7,5 - 15 kW
Commandes des deux côtés

Finition plaque

Lisse - Rainurée
2/3 lisse - 1/3 rainurée

Dimensions des modules

60 - 100 cm

Versions

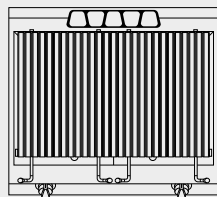
Gaz - Électriques



Grill en pierre de lave



Roc 700



Caractéristiques

Grill en acier inoxydable ou en fonte réversible viande/poisson
Protections anti-éclaboussures
Tiroir de collecte des liquides
Puissances: 7,5 - 15 kW

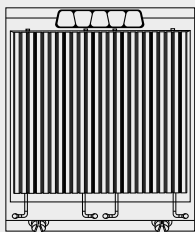
Dimensions des modules

40 - 80 cm

Versions

Gaz

Roc 900



Caractéristiques

Grill en acier inoxydable ou en fonte réversible viande/poisson
Protections anti-éclaboussures
Tiroir de collecte des liquides
Puissances: 9,5 - 19 kW

Dimensions des modules

40 - 80 cm

Versions

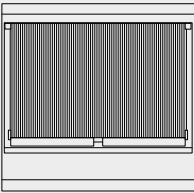
Gaz



Grill à eau



Roc 700



Caractéristiques

Grill en acier inoxydable ou en fonte réversible viande/poisson
Protections anti-éclaboussures
Tiroir eau/collecte des liquides
Puissance gaz: 7,5 - 15 kW
Puissance électrique: 6 - 12 kW

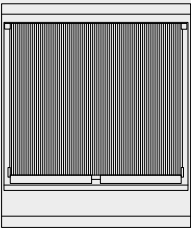
Dimensions des modules

40 - 80 cm

Versions

Gaz
Électriques

Roc 900



Caractéristiques

Grill en acier inoxydable ou en fonte réversible viande/poisson
Protections anti-éclaboussures
Tiroir eau/collecte des liquides
Puissance gaz: 11 - 22 kW
Puissance électrique: 7,5 - 15 kW

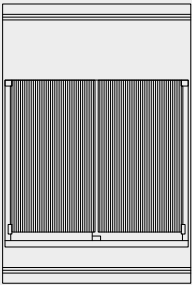
Dimensions des modules

40 - 80 cm

Versions

Gaz
Électriques

Roc 1100



Caractéristiques

Grill en acier inoxydable ou en fonte réversible viande/poisson
Protections anti-éclaboussures
Tiroir eau/collecte des liquides
Puissance gaz: 22 kW
Puissance électrique: 15 kW

Dimensions des modules

80 cm

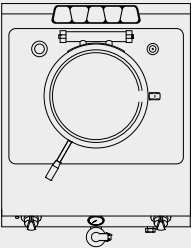
Versions

Gaz
Électriques

Cuiseurs



Roc 700



Caractéristiques

Fond de cuve en acier AISI 316
Réchauffement direct/indirect
Capacité de cuve: 50 litres
Puissance gaz: 10,5 kW
Puissance électrique: 12,3 kW

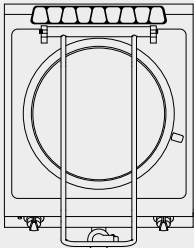
Dimensions des modules

80 cm

Versions

Gaz
Électriques

Roc 900



Caractéristiques

Fond de cuve en acier AISI 316
Réchauffement direct/indirect
Capacité de cuve: 50 - 100 -150 litres
Puissance gaz: 10,5 - 21 - 24 kW
Puissance électrique: 12,1 - 21,3 kW

Dimensions des modules

80 cm

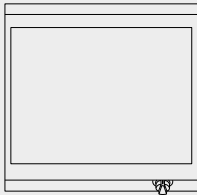
Versions

Gaz
Électriques

Braisière



Roc 700

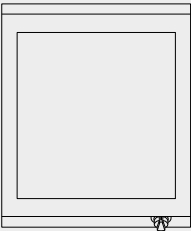


Caractéristiques
Cuve en acier inox avec fond miroir
Capacité de cuve: 11,5 - 26 litres
Puissance: 4,5 - 9 kW

Dimensions des modules
40 - 80 cm

Versions
Électriques

Roc 900

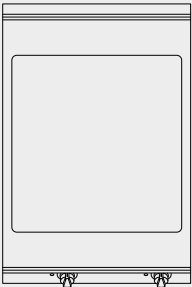


Caractéristiques
Cuve en acier inox avec fond miroir
Capacité de cuve: 11,5 - 26 litres
Puissance: 4,5 - 9 kW

Dimensions des modules
40 - 80 cm

Versions
Électriques

Roc 1100



Caractéristiques
Cuve en acier inox avec fond miroir
Capacité de cuve: 18 - 40,5 litres
Puissance: 6,6 - 13,2 kW

Dimensions des modules
40 - 80 cm

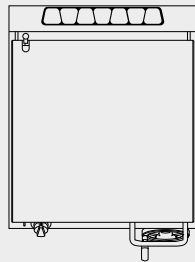
Versions
Électriques



Braisières inclinables



Roc 700



Caractéristiques

Cuve en acier inox/fer
Basculement motorisé/manuel
Capacité de cuve: 60 litres
Puissance gaz: 14 kW
Puissance électrique: 10 kW

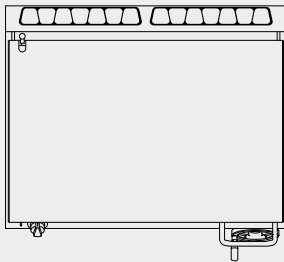
Dimensions des modules

80 cm

Versions

Gaz
Électriques

Roc 900



Caractéristiques

Cuve en acier inox/fer
Basculement motorisé/manuel
Capacité de cuve: 80 - 120 litres
Puissance gaz: 20 - 24 kW
Puissance électrique: 15 - 19 kW

Dimensions des modules

80 - 120 cm

Versions

Gaz
Électriques



Éléments neutres



Roc 700



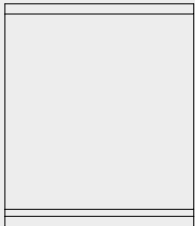
Caractéristiques

Plan neutre en version lisse, avec tiroir ou évier
Tiroir avec glissières télescopie à ouverture complète
Taille de l'évier: 33x33x25 cm module 40 cm 60x50x25 cm module 80 cm

Dimensions des modules

20 - 40 - 60
80 - 100 - 120 cm

Roc 900



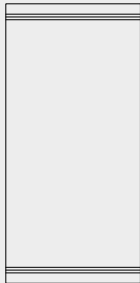
Caractéristiques

Plan neutre en version lisse, avec tiroir ou évier
Tiroir avec glissières télescopie à ouverture complet
Taille de l'évier: 33x33x25 cm, module 40 cm 60x50x25 cm, module 80 cm

Dimensions des modules

20 - 40 - 60
80 - 100 - 120 cm

Roc 1100



Caractéristiques

Plan neutre en version lisse, avec tiroir ou évier
Tiroir avec glissières télescopie à ouverture complet
Taille de l'évier: 33x33x25 cm

Dimensions des modules

20 - 40 - 60
80 - 100 - 120 cm





Salamandre



- Caractéristiques**

 - Élément chauffant placé dans la partie supérieure
 - Système mobile pour ajuster l'élément chauffant sur l'aliment
 - Puissance gaz: 7 kW
 - Puissance électrique: 1,8 - 3,6 kW
- Alimentation**

 - Gaz - Électrique

Compartiments réfrigérés

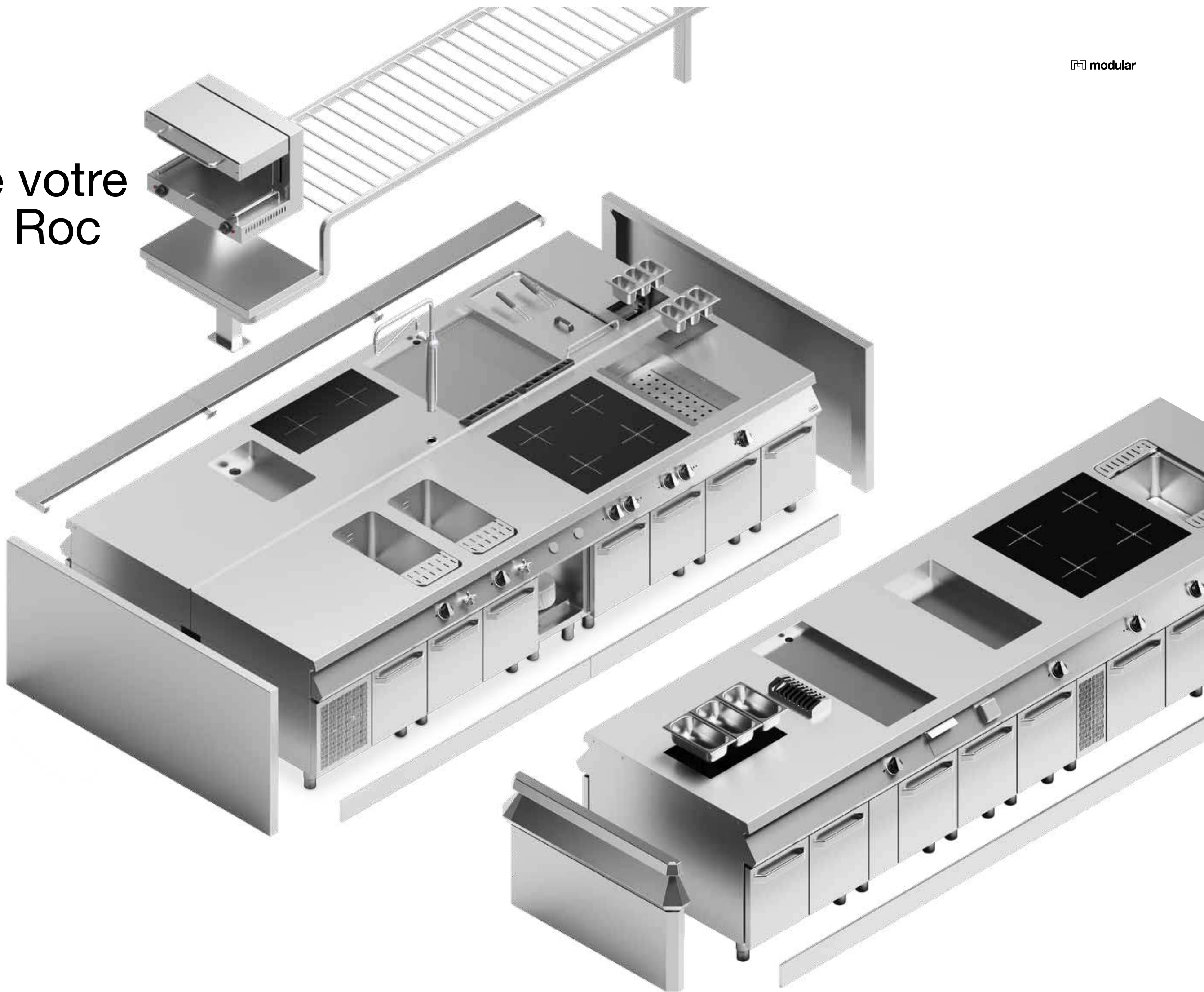


- Caractéristiques**

 - Plage de température -2°+8°C ou -15°-22°C
 - Module avec 2 ou 3 compartiments réfrigérés version plug-in ou à distance
 - Plinthe fendue pour le recouvrement des pieds et fixation de l'élément supérieur.
 - Compartiments personnalisables avec GN à 1 ou 2 tiroirs
 - Classe climatique 5
- Alimentation**

 - 220 V
 - Gaz réfrigérant R290

Rendre votre
cuisine Roc
unique





Joues latérales

Extrémités pour ligne Roc. Disponibles en version carrée, bombée ou plane.



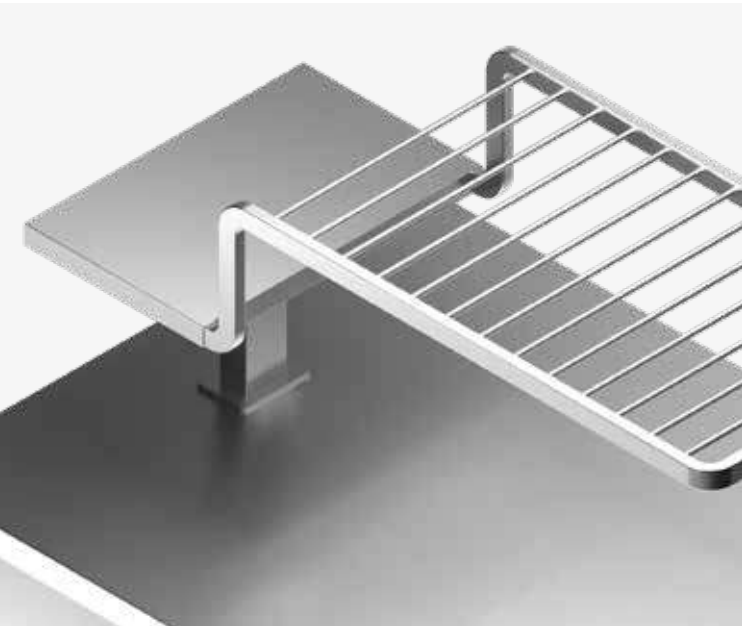
Placards H2

Placards hygiéniques en acier inoxydable AISI 304 avec rayon H2. Finition disponible pour les bases ouvertes, traversantes ou avec porte.



Plinthes en acier inoxydable / maçonnerie

Prédisposition pour l'installation sur une plinthe en maçonnerie et pour l'application d'une plinthe en acier inoxydable AISI 304.



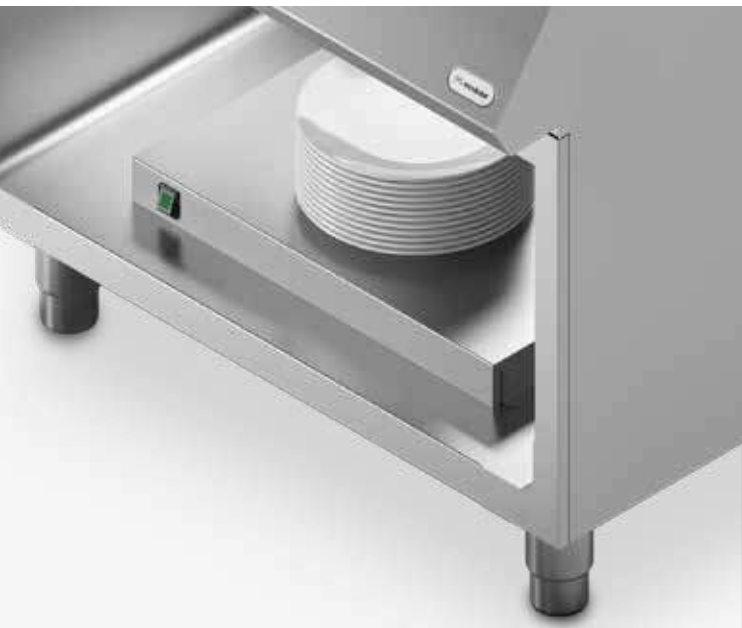
Structure porte plats et accessoires de cuisine

Support en pont pour porter les casseroles, les bacs et les plaques pendant la cuisson. Réalisé en acier inoxydable AISI 304, il peut être combiné avec un support pour salamandre. Dimensions personnalisées sur projet.



Tablette de dressage

Plan supplémentaire en acier inoxydable AISI 304, il augmente la surface pour poser des plats, des casseroles et des bacs.



Élément chauffant

Élément dans un placard fermé pour maintenir les plats à la température de service.



Support pour salamandre

La colonne installée sur le plan permet de positionner la salamandre dans la zone de travail tout en gardant les surfaces inférieures libres.



Bacs encastrés sur le plan

Compartiment personnalisé pour encastrer les bacs à ingrédients sur le plan de travail.



Bloc tiroirs et étagère

Les placards largeur 40 et 80 cm peuvent être personnalisés avec 1 ou 2 tiroirs.

Une meilleure organisation de l’espace est possible en installant un étagère au milieu des placards ouverts ou avec porte.



Installation horizontale par induction

Des plans de cuisson à induction avec 2 zones de cuisson peuvent être installés avec une orientation verticale sur un placard de 80 cm de large.



Prises électriques

La prise de type F (IP20 ou IP44) installée sur le tableau de commande facilite l'utilisation de petits appareils électroménagers. Le couvercle de sécurité évite le contact accidentel des liquides.



Induction à inducteurs déportés

Il est possible de réaliser des blocs de cuisson à induction sans grille d’évacuation en déportant l’inducteur dans un placard technique dédié.

Roc 1100 avec contrôle à distance en série.



Colonne d'eau

Robinet d'eau installé sur une colonne en acier inoxydable AISI 304. Il permet de remplir les casseroles et les bacs déjà placés sur le plan de cuisson.



Coloris

Personnalisation esthétique des portes, du tableau de commande et des côtés avec un revêtement peint par poudre haute résistance.



Acier inox brossé

Le plan de travail unique est réalisé dans une finition spéciale en acier inoxydable brossé. La surface devient plus résistante avec des nuances délicates.





Modular Professional S.r.l.
Via Palù, 93 - 31020 San Vendemiano Treviso - Italy
Tél. +39 0438.7714, www.modular.it, modular@modular.it

Modular Professional S.r.l. se réserve le droit d'apporter,
à tout moment et sans préavis, des améliorations à tout moment
et sans préavis, aux produits contenus dans ce catalogue

URBAN

ÉQUIPEMENT

🌐 www.urban-equipement.com

📍 12 Rue Addamir Al Kabir, Maroc, Casablanca

✉ contact@urban-equipement.com

☎ +212 6 64 76 56 95

