

**ROC  
700 /  
900 /  
1100**



<b>4</b>	Il gruppo the Nice kitchen
<b>8</b>	L'azienda
<b>12</b>	Roc
<b>16</b>	Modularità
<b>20</b>	Caratteristiche
<b>24</b>	Sistemi di cottura
<b>62</b>	Complementi



# One group One style One kitchen

The Nice kitchen offre un'intera gamma di tecnologie complementari per la cucina professionale. Apparecchi di cottura orizzontale e verticale, abbattitori di temperatura, conservatori, lavastoviglie ed elementi neutri progettati secondo criteri di compatibilità dimensionale e design comune. Elevate performance unite ad un sistema integrato di software e hardware offrono il massimo comfort nell'utilizzo con uno stile distintivo.



theNicekitchen™

**coldline**

 **modular**

**NEVO**



**merryday**









# Una storia di passione per la cucina

Da 40 anni nelle cucine di tutto il mondo.

Modular è specializzata nella progettazione e realizzazione di sistemi di cottura per cucine e laboratori professionali. La cura artigianale e l'organizzazione industriale affermano Modular come azienda leader nel settore del food equipment. L'intera filiera produttiva è localizzata negli stabilimenti di San Vendemiano, Treviso.



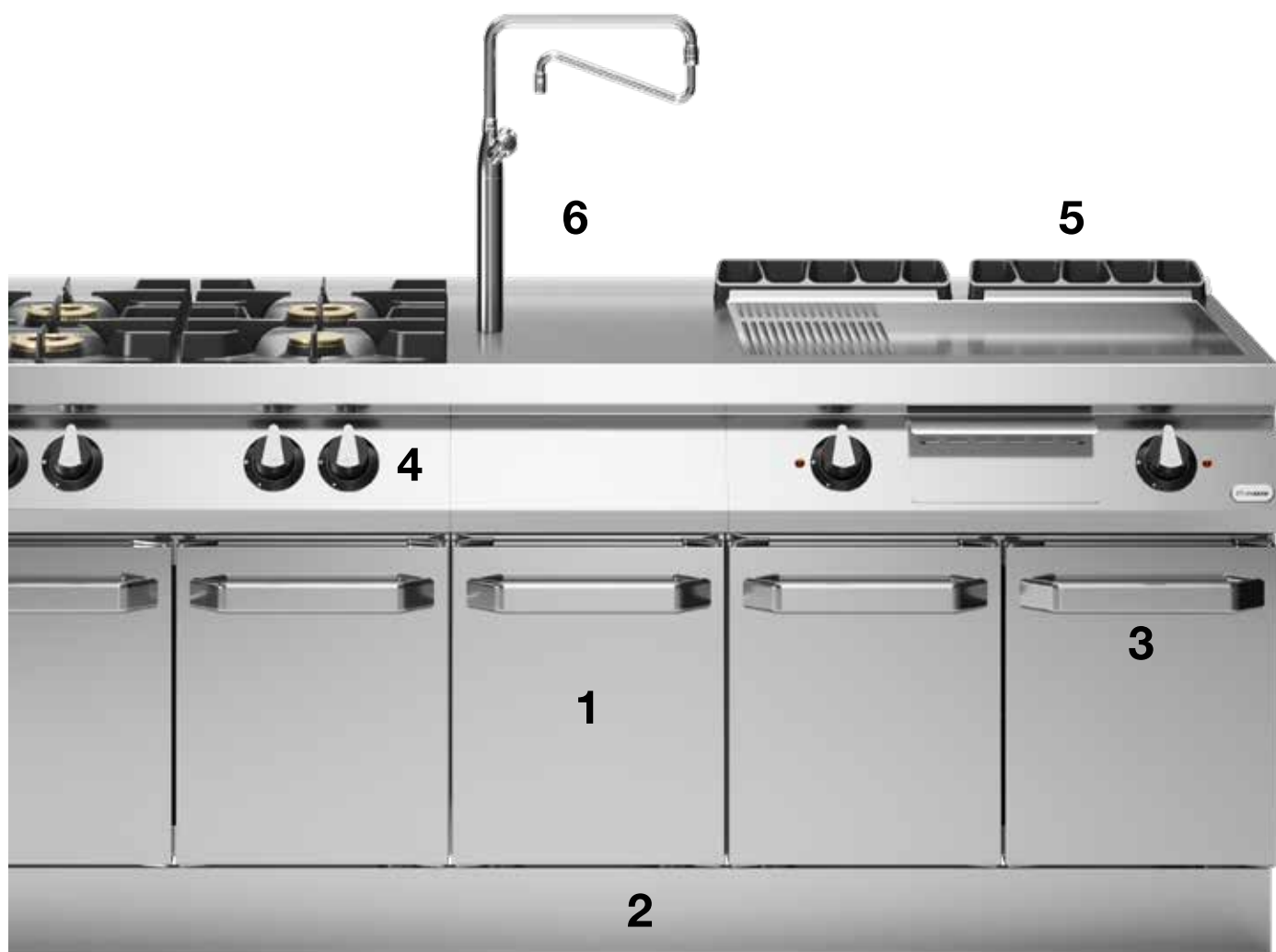




# Roc 700/ 900/ 1100. Prestazioni per grandi emozioni

L'idea dello chef diventa realtà attraverso il giusto blend di conoscenza, abilità e tecnologia di cottura. Tutto ciò che ogni cuoco può desiderare è disponibile nella gamma Roc 700, 900 e 1100 passante. Elementi modulari, robusti e affidabili, progettati per offrire il massimo delle performance e realizzare cucine senza tempo. Il design esclusivo di ogni dettaglio incontra i gusti ricercati degli chef più esigenti.

## Caratteristiche Roc

**1**

Gamma gas  
o elettrica

**2**

Zoccoli di  
copertura in  
acciaio inox

**3**

Maniglie in  
alluminio spazzolato

**4**

Manopole in alluminio  
con labirinto

**5**

Camini in ghisa  
Roc 700/ 900

**6**

Colonnina  
d'acqua



**7**

Fianconi di chiusura sagomati o lineari

**8**

Camini in acciaio inox Roc 1100

**9**

Piano stampato o con bacinelle inox/smaltate

**10**

Piani di elevato spessore 20/10 mm

**11**

Induzione remotizzata Roc 1100

**12**

Operatività su due lati forni e vani passanti Roc 1100

## Fronte unico Roc 700/ 900

Gli elementi modulari Roc 700 e 900 consentono di realizzare blocchi cottura personalizzati per ogni esigenza produttiva.

### Elementi modulari affiancati

Composizione di elementi affiancati con sistema di giunzione e fissaggio per una soluzione estetica lineare.



### Elementi modulari con piano unico

Composizione di elementi inglobati in un solido piano unico senza fughe. Lunghezza massima 4 metri.





## Installazione a ponte

Composizione con elementi top e armadiati. Lo spazio libero può essere utilizzato per lo stoccaggio di carrelli porta pentole.



## Elementi top su base refrigerata

Composizione con elementi top su base refrigerata per realizzare un'area di lavoro autonoma con ingredienti a portata di mano.



## Isola Roc 1400/ 1600/ 1800

Gli elementi modulari Roc 700 e 900 consentono di realizzare isole di cottura con 2 fronti operativi raddoppiando la capacità produttiva della cucina.

### Elementi modulari affiancati contrapposti

Composizione ad isola con elementi Roc 700 o 900 contrapposti per realizzare linee di preparazione differenti.



### Elementi modulari con 2 piani unici contrapposti

Composizione ad isola con 2 piani unici Roc 700 o 900 contrapposti per realizzare blocchi cottura senza fughe laterali. Lunghezza massima 4 metri.



## Isola Roc 1100 passante

Eleganti e confortevoli, le isole di cottura Roc 1100 sono realizzate con elementi modulari affiancati o con un solido piano unico.

### Elementi modulari passanti affiancati

Composizione ad isola con elementi passanti Roc 1100 affiancati con sistema di giunzione e fissaggio a scomparsa.



### Elementi modulari passanti con piano unico

Composizione ad isola con elementi passanti Roc 1100 uniti da un robusto piano unico planare. Lunghezza massima 4 metri.





### Design

Le linee eleganti ed ergonomiche assicurano praticità d'utilizzo e facilità di pulizia.



### Manopole

Il design raffinato delle manopole caratterizza l'intera gamma Roc. Realizzate in alluminio offrono comfort d'utilizzo e durata nel tempo. Dotate di labirinto anti trafilamento liquidi.



### Camini Roc 700 e 900

Griglia di scarico gas combusti amovibile realizzata in ghisa.



### Camini Roc 1100

Realizzati in acciaio inox AISI 304. Posizionati lateralmente all'elemento di cottura e integrati al piano creano uniformità e armonia estetica.



### Bruciatori e griglie

Bruciatori completi di fiamma pilota sono disponibili in versione doppia e monocorona. Le griglie con lunghe razze in ghisa assicurano elevata capacità di carico e si adattano a pentole con diametro ridotto.



### Maniglie

In alluminio spazzolato con design arrotondato per comodità e sicurezza degli operatori.



### Piani

Realizzati in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm.



### Vetroceramica ad alta resistenza

Piani di cucine a induzione e infrarossi realizzati in vetroceramica Schott ad elevata resistenza di carico.

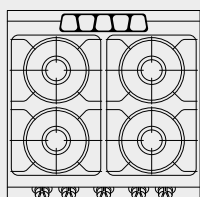




## Cucine a gas



### Roc 700



#### Caratteristiche

Modelli con piano stampato o bacinelle inox/smaltate

Bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone

Griglie in ghisa

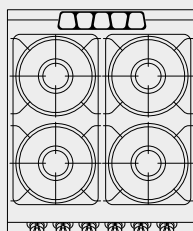
Potenze: 3,5 - 6 kW (piano stampato)  
3,7 - 5,5 kW (bacinelle)

Modelli su forno a gas o elettrico

#### Dimensione modulo

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

### Roc 900



#### Caratteristiche

Modelli con piano stampato o bacinelle inox/smaltate

Bruciatori doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone

Griglie in ghisa

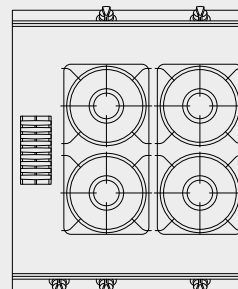
Potenze: 6 - 10 kW (piano stampato);  
5,5 - 7,5 kW (bacinelle)

Modelli su forno a gas o elettrico

#### Dimensione modulo

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

### Roc 1100



#### Caratteristiche

Modelli con piano stampato o bacinelle inox/smaltate

Bruciatori doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone

Griglie in ghisa

Potenze: 6 - 10 kW (piano stampato);  
5,5 - 7,5 kW (bacinelle)

Comandi su due lati

Modelli su forno a gas o elettrico passante

#### Dimensione modulo

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

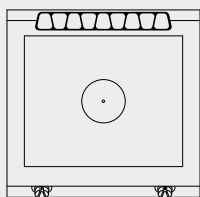




## Tuttapiastro a gas



### Roc 700



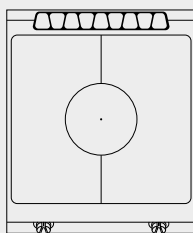
#### Caratteristiche

Piastra in ghisa spessore 1,5 cm  
 Modelli con piastra e fuochi  
 Potenza piastra: 9/6 kW  
 Potenze bruciatori: 3,5 - 6 kW (piano stampato); 3,7 - 5,5 kW (bacinelle)  
 Modelli su forno a gas

#### Dimensione modulo

80 - 120 cm

### Roc 900



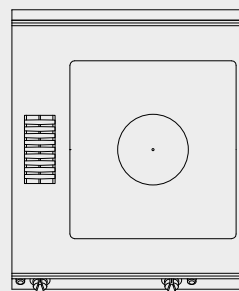
#### Caratteristiche

Piastra in ghisa spessore 1,5 cm  
 Modelli con piastra e fuochi  
 Potenza piastra: 12/7 kW  
 Potenze bruciatori: 6 - 10 kW (piano stampato); 5,5 - 7,5 kW (bacinelle)  
 Modelli su forno a gas

#### Dimensione modulo

80 - 120 cm

### Roc 1100

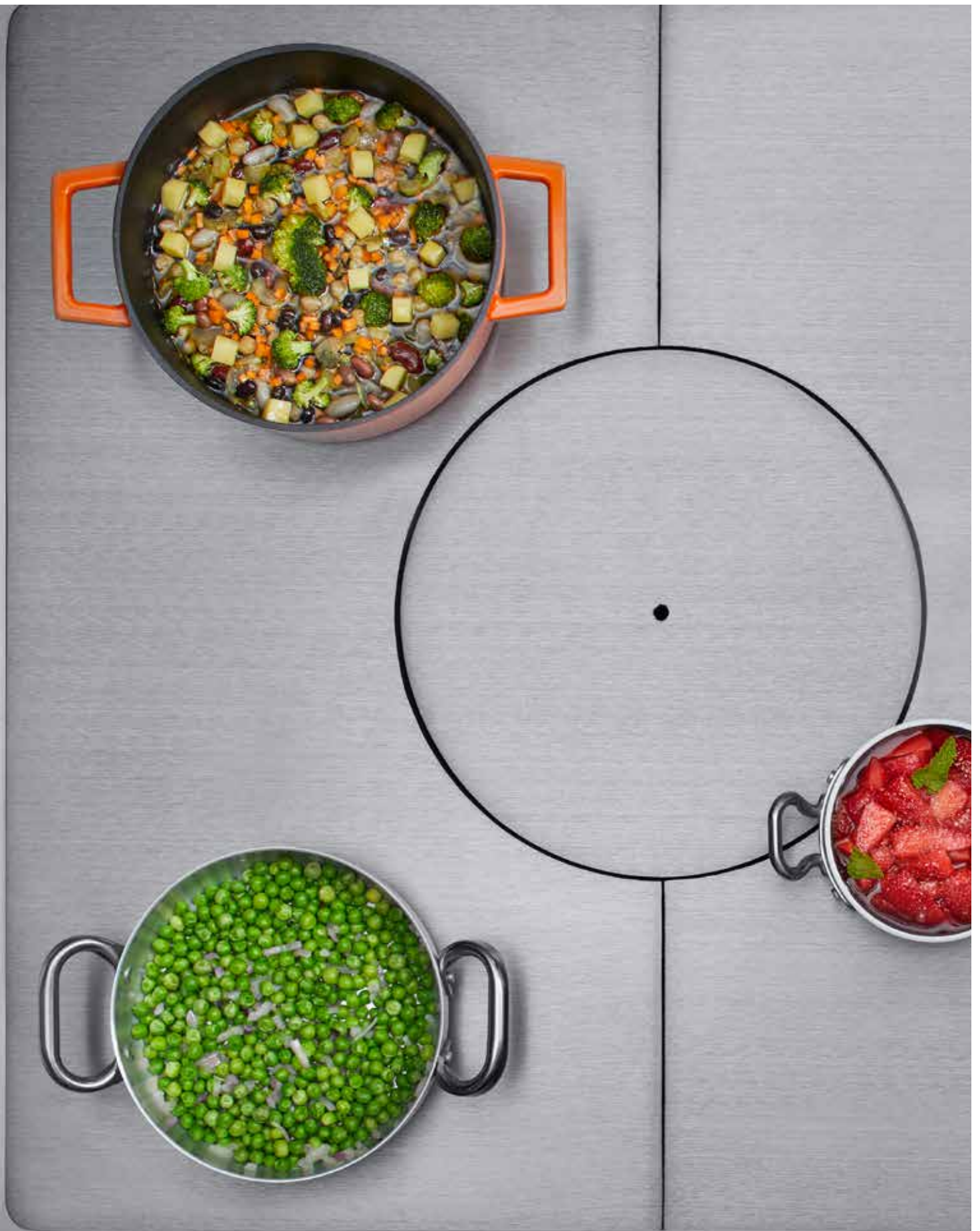


#### Caratteristiche

Piastra in ghisa spessore 1,5 cm  
 Potenza piastra: 12 kW  
 Modelli su forno a gas passante

#### Dimensione modulo

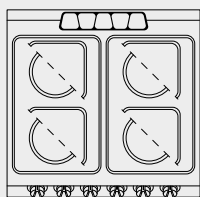
100 cm



## Cucine elettriche



### Roc 700



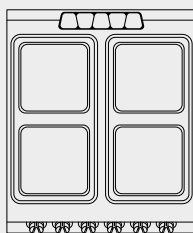
#### Caratteristiche

Piano stampato con invaso per la raccolta dei liquidi  
 Piastre tonde/quadre in ghisa  
 potenza 2,6 kW cad.  
 Modelli su forno elettrico

#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

### Roc 900



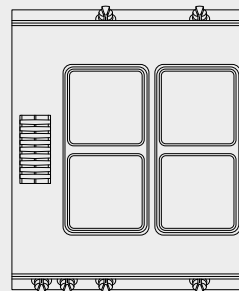
#### Caratteristiche

Piano stampato con invaso per la raccolta dei liquidi  
 Piastre quadre in ghisa  
 potenza 4 kW cad.  
 Modelli su forno elettrico

#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

### Roc 1100



#### Caratteristiche

Piano stampato con invaso per la raccolta dei liquidi  
 Piastre quadre in ghisa  
 potenza 4 kW cad.  
 Comandi su due lati  
 Modelli su forno elettrico passante

#### Dimensione modulo

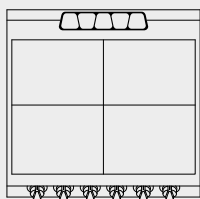
60 - 100 cm



## Tuttapiastra elettrici



### Roc 700



#### Caratteristiche

Piastra in acciaio inox satinato 16M06 con canale di raccolta liquidi perimetrale

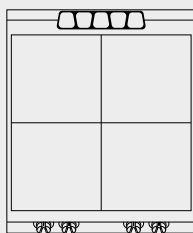
4 zone di cottura indipendenti potenza 2,5 kW cad.

Modelli su forno elettrico

#### Dimensione modulo

80 cm

### Roc 900



#### Caratteristiche

Piastra in acciaio inox satinato 16M06 con canale di raccolta liquidi perimetrale

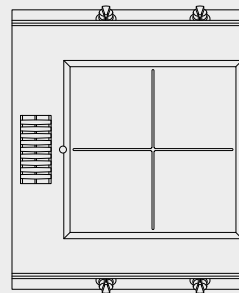
4 zone di cottura indipendenti potenza 3,4 kW cad.

Modelli su forno elettrico

#### Dimensione modulo

80 cm

### Roc 1100



#### Caratteristiche

Piastra in acciaio inox satinato 16M06 con canale di raccolta liquidi perimetrale

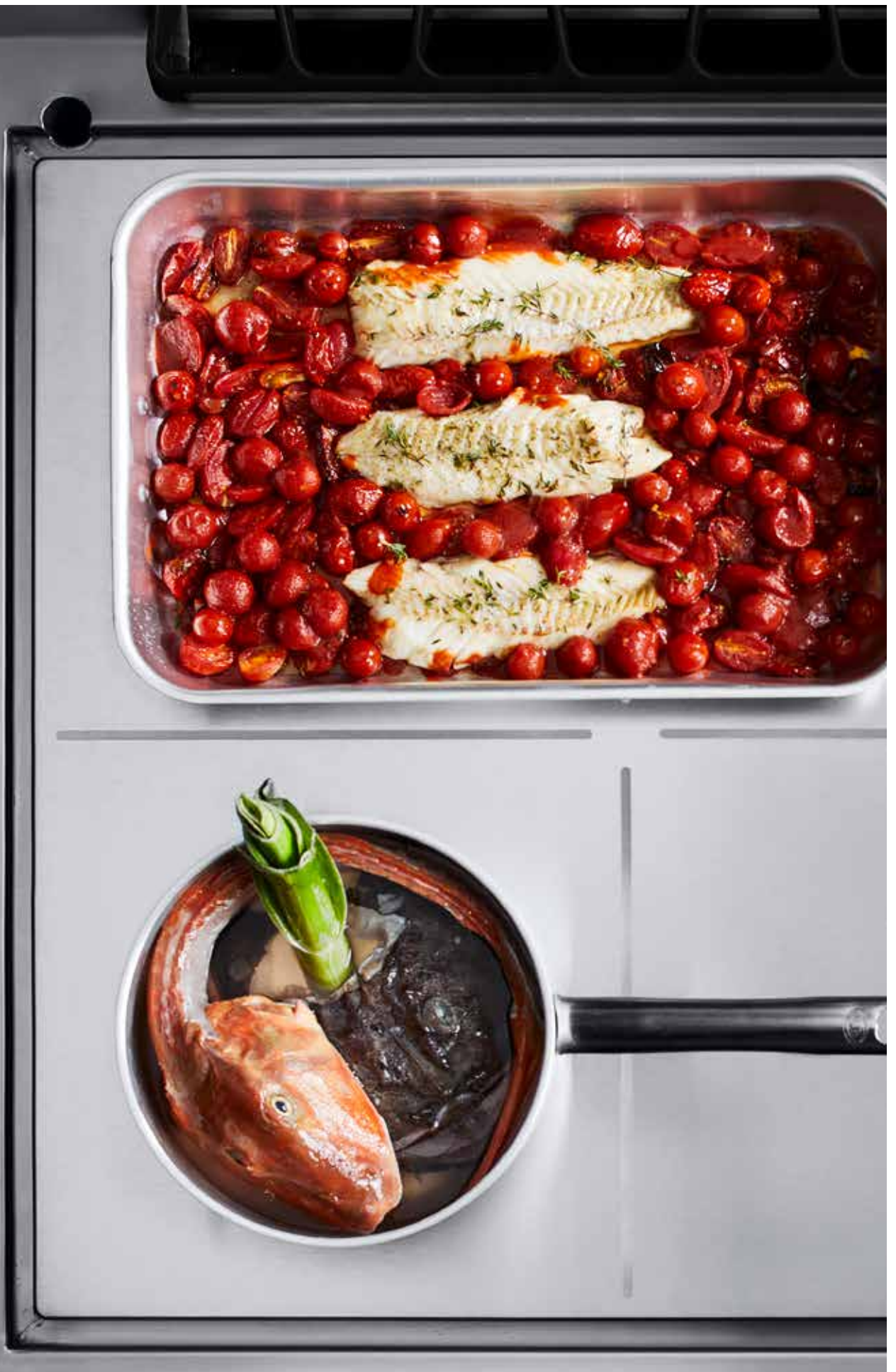
4 zone di cottura indipendenti potenza 3,4 kW cad.

Comandi su due lati

Modelli su forno elettrico passante

#### Dimensione modulo

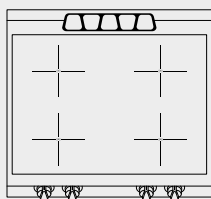
100 cm



## Piani induzione



### Roc 700



#### Caratteristiche

Piano cottura in vetroceramica sigillato al top

Da 1 a 4 zone di cottura indipendenti 3,5 kW cad.

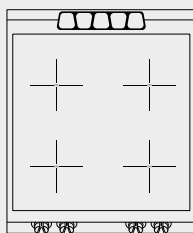
Sistema riconoscimento pentole, diametro minimo 12 cm

Versione wok 5 kW

#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

### Roc 900



#### Caratteristiche

Piano cottura in vetroceramica sigillato al top

Da 1 a 4 zone di cottura indipendenti 5 kW cad.

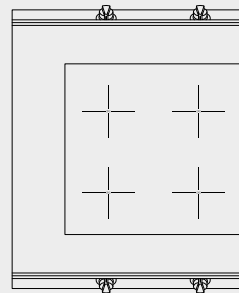
Sistema riconoscimento pentole, diametro minimo 12 cm

Versione wok 5 kW

#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

### Roc 1100



#### Caratteristiche

Piano cottura in vetroceramica sigillato al top

Da 1 a 4 zone di cottura indipendenti 5 kW cad.

Sistema riconoscimento pentole, diametro minimo 12 cm

Comandi su due lati

Generatore remotizzato

#### Dimensione modulo

60 - 100 cm

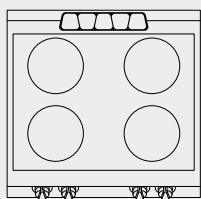




## Piani infrarossi



### Roc 700



#### Caratteristiche

Piano cottura in vetroceramica sigillato al top

Da 1 a 4 zone di cottura indipendenti 2,5 kW cad.

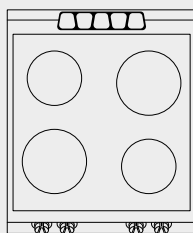
Spia di segnalazione piano caldo

Modelli su forno elettrico

#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

### Roc 900



#### Caratteristiche

Piano cottura in vetroceramica sigillato al top

Da 1 a 4 zone di cottura indipendenti 3,4 kW cad.

Spia di segnalazione piano caldo

Modelli su forno elettrico

#### Dimensione modulo

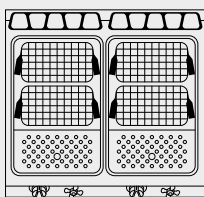
40 - 80 cm



## Cuocipasta



### Roc 700



#### Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 316  
 Capacità vasca: 26 litri  
 Potenza gas: 10,5 - 21 kW  
 Potenza elettrica: 5,6 - 11,2 kW  
 Carico acqua con rubinetto  
 Kit cesti a scelta,  
 dimensione 1/3 - 1/6 vasca

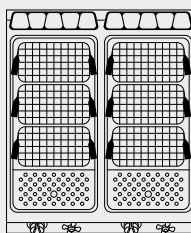
#### Dimensione modulo

40 cm - 1 vasca  
 80 cm - 2 vasche

#### Alimentazione

Gas  
 Elettrica

### Roc 900



#### Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 316  
 Capacità vasca: 40 litri  
 Potenza gas: 14 - 28 kW  
 Potenza elettrica: 8,5 - 17 kW  
 Carico acqua con rubinetto  
 Kit cesti a scelta,  
 dimensione 1/3 - 1/6 vasca

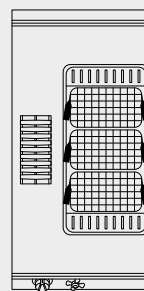
#### Dimensione modulo

40 cm - 1 vasca  
 80 cm - 2 vasche

#### Alimentazione

Gas  
 Elettrica

### Roc 1100



#### Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 316  
 Capacità vasca: 40 litri  
 Potenza gas: 11,8 kW  
 Potenza elettrica: 9 kW  
 Carico acqua con rubinetto  
 Kit cesti a scelta,  
 dimensione 1/3 - 1/6 vasca

#### Dimensione modulo

60 cm - 1 vasca - gas  
 40 cm - 1 vasca - elettrico

#### Alimentazione

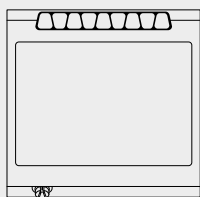
Gas  
 Elettrica



## Bagnomaria



### Roc 700



#### Caratteristiche

Capacità vasca: 1 bacinella GN 1/1 modulo 40 cm, 2 bacinelle GN 1/1 modulo 80 cm  
 Potenza gas: 3 - 6 kW  
 Potenza elettrica: 1,5 - 3 kW  
 Carico acqua manuale  
 Range temperatura 30°-90°C

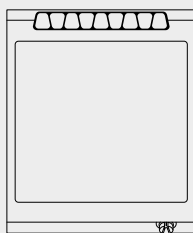
#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

#### Alimentazione

Gas  
 Elettrica

### Roc 900



#### Caratteristiche

Capacità vasca: 1 bacinella GN 1/1+ 1/3 modulo 40 cm, 2 bacinelle GN 1/1+ 2x1/3 modulo 80 cm  
 Potenza gas: 3 - 6 kW  
 Potenza elettrica: 2,2 - 4,4 kW  
 Carico acqua manuale  
 Range temperatura 30°-90°C

#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

#### Alimentazione

Gas  
 Elettrica

### Roc 1100



#### Caratteristiche

Capacità vasca: 1 bacinella GN 1/1+ 1/3 modulo 40 cm, 2 bacinelle GN 1/1+ 2x1/3 modulo 80 cm  
 Potenza elettrica: 2,2 - 4,4 kW  
 Carico acqua manuale  
 Range temperatura 30°-90°C

#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

#### Alimentazione

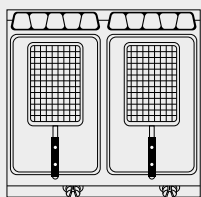
Elettrica



## Friggitrici



### Roc 700



#### Caratteristiche

##### Gas

Modelli con vasca libera o tubi in vasca

Capacità vasche:  
13 - 17 litri

Potenza:  
12 - 16 - 24 - 32 kW

##### Elettriche

Resistenze rotanti o ribaltabili

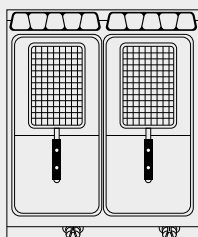
Capacità vasche:  
8 - 10 - 13 - 17 litri

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

#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

### Roc 900



#### Caratteristiche

##### Gas

Modelli con vasca libera o tubi in vasca

Capacità vasche:  
13 - 17 - 21 - 22 litri

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

##### Elettriche

Resistenze rotanti

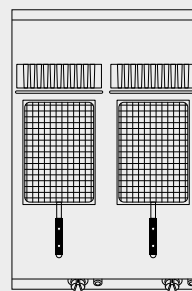
Capacità vasche:  
8 - 13 - 17 - 21 litri

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

#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

### Roc 1100



#### Caratteristiche

##### Gas

Modelli con tubi in vasca

Capacità vasche: 13 - 21 litri

Potenza: 12 - 20 - 24 - 40 kW

##### Elettriche

Resistenze rotanti

Capacità vasche:  
8 - 13 - 17 - 21 litri

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

#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

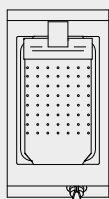




## Scaldapatate



### Roc 700



#### Caratteristiche

Bacinella asportabile GN 1/1  
con falsofondo forato

Resistenza in ceramica  
a raggi infrarossi

Potenza: 1 kW

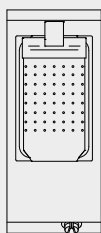
#### Dimensione modulo

40 cm

#### Alimentazione

Elettrica

### Roc 900



#### Caratteristiche

Bacinella asportabile GN 1/1  
con falsofondo forato

Resistenza in ceramica  
a raggi infrarossi

Potenza: 1 kW

#### Dimensione modulo

40 cm

#### Alimentazione

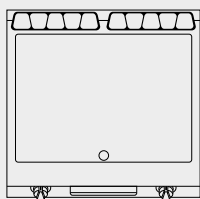
Elettrica



## Fry top



### Roc 700



#### Caratteristiche

Piastra saldata al piano, inclinata per il deflusso dei liquidi  
Superficie in acciaio dolce o rivestita in cromo duro a specchio

Potenze versioni gas: 6 - 7 - 12 - 14 kW

Potenze versioni elettriche: 5,4 - 10,8 kW

#### Finitura piastra

Liscia - Rigata  
2/3 liscia 1/3 rigata

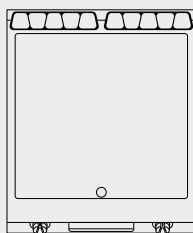
#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

#### Alimentazione

Gas - Elettrica

### Roc 900



#### Caratteristiche

Piastra saldata al piano, inclinata per il deflusso dei liquidi  
Superficie in acciaio dolce o rivestita in cromo duro a specchio

Potenze versioni gas: 7 - 10,5 - 14 - 21 kW

Potenze versioni elettriche: 7,5 - 15 kW

#### Finitura piastra

Liscia - Rigata  
2/3 liscia 1/3 rigata

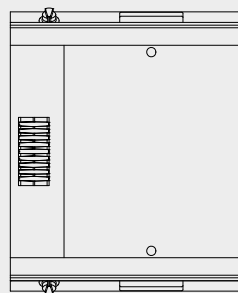
#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

#### Alimentazione

Gas - Elettrica

### Roc 1100



#### Caratteristiche

Piastra saldata al piano, inclinata per il deflusso dei liquidi  
Superficie in acciaio dolce o rivestita in cromo duro a specchio

Potenze versioni gas: 14 - 21 kW

Potenze versioni elettriche: 7,5 - 15 kW

Comandi su due lati

#### Finitura piastra

Liscia - Rigata  
2/3 liscia 1/3 rigata

#### Dimensione modulo

60 - 100 cm

#### Alimentazione

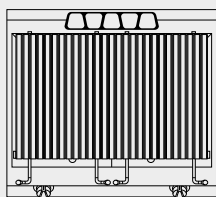
Gas - Elettrica



## Griglie pietra lavica



### Roc 700



#### Caratteristiche

Griglia in acciaio inox o ghisa reversibile carne/pesce  
Alzatine paraspruzzi  
Cassetto raccogli liquidi  
Potenza: 7,5 - 15 kW

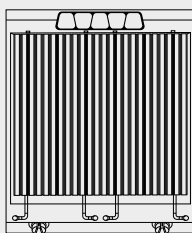
#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

#### Alimentazione

Gas

### Roc 900



#### Caratteristiche

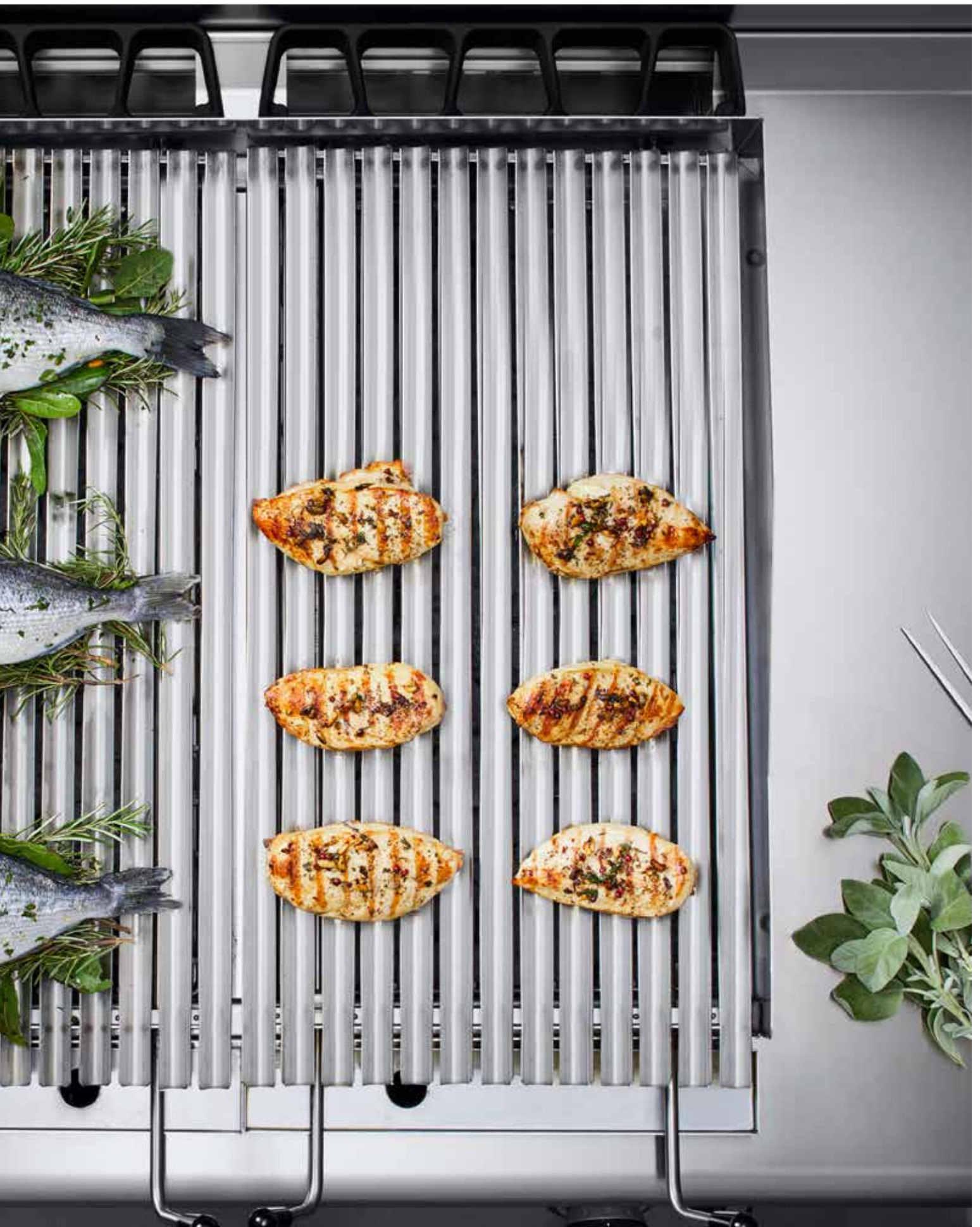
Griglia in acciaio inox o ghisa reversibile carne/pesce  
Alzatine paraspruzzi  
Cassetto raccogli liquidi  
Potenza: 9,5 - 19 kW

#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

#### Alimentazione

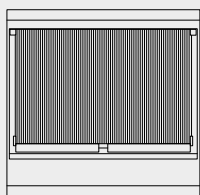
Gas



## Acqua grill



### Roc 700



#### Caratteristiche

Griglia in acciaio inox o ghisa reversibile carne/pesce  
Alzatine paraspruzzi  
Cassetto con acqua per raccolta grassi di cottura  
Potenza gas: 7,5 - 15 kW  
Potenza elettrica: 6 - 12 kW

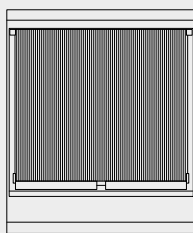
#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

#### Alimentazione

Gas  
Elettrica

### Roc 900



#### Caratteristiche

Griglia in acciaio inox o ghisa reversibile carne/pesce  
Alzatine paraspruzzi  
Cassetto con acqua per raccolta grassi di cottura  
Potenza gas: 11 - 22 kW  
Potenza elettrica: 7,5 - 15 kW

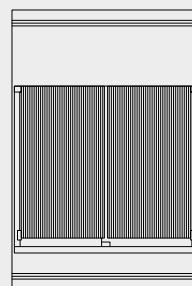
#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

#### Alimentazione

Gas  
Elettrica

### Roc 1100



#### Caratteristiche

Griglia in acciaio inox o ghisa reversibile carne/pesce  
Alzatine paraspruzzi  
Cassetto con acqua per raccolta grassi di cottura  
Potenza gas: 22 kW  
Potenza elettrica: 15 kW

#### Dimensione modulo

80 cm

#### Alimentazione

Gas  
Elettrica

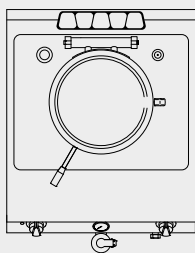




## Pentole



### Roc 700



#### Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 304  
con fondo in AISI 316  
Riscaldamento diretto/indiretto  
Capacità vasca: 50 litri  
Potenza gas: 10,5 kW  
Potenza elettrica: 12,3 kW

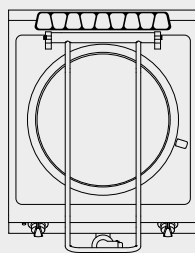
#### Dimensione modulo

80 cm

#### Alimentazione

Gas  
Elettrica

### Roc 900



#### Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 304  
con fondo in AISI 316  
Riscaldamento diretto/indiretto  
Capacità vasca: 50 - 100 - 150 litri  
Potenza gas: 10,5 - 21 - 24 kW  
Potenza elettrica: 12,1 - 21,3 kW

#### Dimensione modulo

80 cm

#### Alimentazione

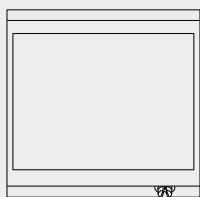
Gas  
Elettrica



## Brasiere



### Roc 700



#### Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 304 con fondo a specchio  
Capacità vasca: 11,5 - 26 litri  
Potenza 4,5 - 9 kW

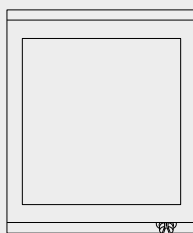
#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

#### Alimentazione

Elettrica

### Roc 900



#### Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 304 con fondo a specchio  
Capacità vasca: 11,5 - 26 litri  
Potenza 4,5 - 9 kW

#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

#### Alimentazione

Elettrica

### Roc 1100



#### Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 304 con fondo a specchio  
Capacità vasca: 18 - 40,5 litri  
Potenza 6,6 - 13,2 kW

#### Dimensione modulo

40 - 80 cm

#### Alimentazione

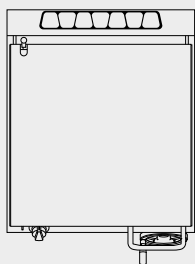
Elettrica



## Brasiere ribaltabili



### Roc 700



#### Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 304/ferro  
Ribaltamento motorizzato/manuale  
Capacità vasca: 60 litri  
Potenza gas: 14 kW  
Potenza elettrica: 10 kW

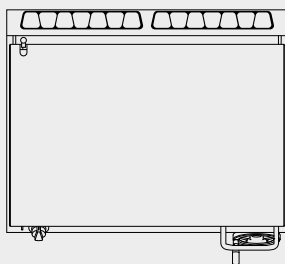
#### Dimensione modulo

80 cm

#### Alimentazione

Gas  
Elettrica

### Roc 900



#### Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 304/ferro  
Ribaltamento motorizzato/manuale  
Capacità vasca: 80 - 120 litri  
Potenza gas: 20 - 24 kW  
Potenza elettrica: 15 - 19 kW

#### Dimensione modulo

80 - 120 cm

#### Alimentazione

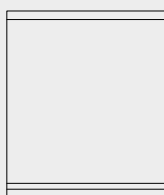
Gas  
Elettrica



## Elementi neutri



### Roc 700



#### Caratteristiche

Piano neutro in versione liscia, con lavello o con cassetto

Cassetto con guide telescopiche ad estrazione totale

Dimensione lavello:  
33x33x25 cm modulo 40 cm  
60x50x25 cm modulo 80 cm

#### Dimensione modulo

20 - 40 - 60

80 - 100 - 120 cm

### Roc 900



#### Caratteristiche

Piano neutro in versione liscia, con lavello o con cassetto

Cassetto con guide telescopiche ad estrazione totale

Dimensione lavello:  
33x33x25 cm modulo 40 cm  
60x50x25 cm modulo 80 cm

#### Dimensione modulo

20 - 40 - 60

80 - 100 - 120 cm

### Roc 1100



#### Caratteristiche

Piano neutro in versione liscia, con lavello o con cassetto

Cassetto con guide telescopiche ad estrazione totale

Dimensione lavello: 33x33x25 cm

#### Dimensione modulo

20 - 40 - 60

80 - 100 - 120 cm







## Salamandre



### Caratteristiche

Elemento riscaldante posto nella parte superiore  
Sistema mobile per aumentare o diminuire la distanza dell'elemento riscaldante dal cibo  
Potenza gas: 7 kW  
Potenza elettrica: 1,8 - 3,6 kW

### Alimentazione

Gas  
Elettrica



## Vani refrigerati



### Caratteristiche

Range temperatura  
-2°+8°C o -15°-22°C

Modulo con 2 o 3 vani refrigerati  
versioni plug-in o remote

Zoccolo asolato di copertura  
piedini e fissaggio elemento top

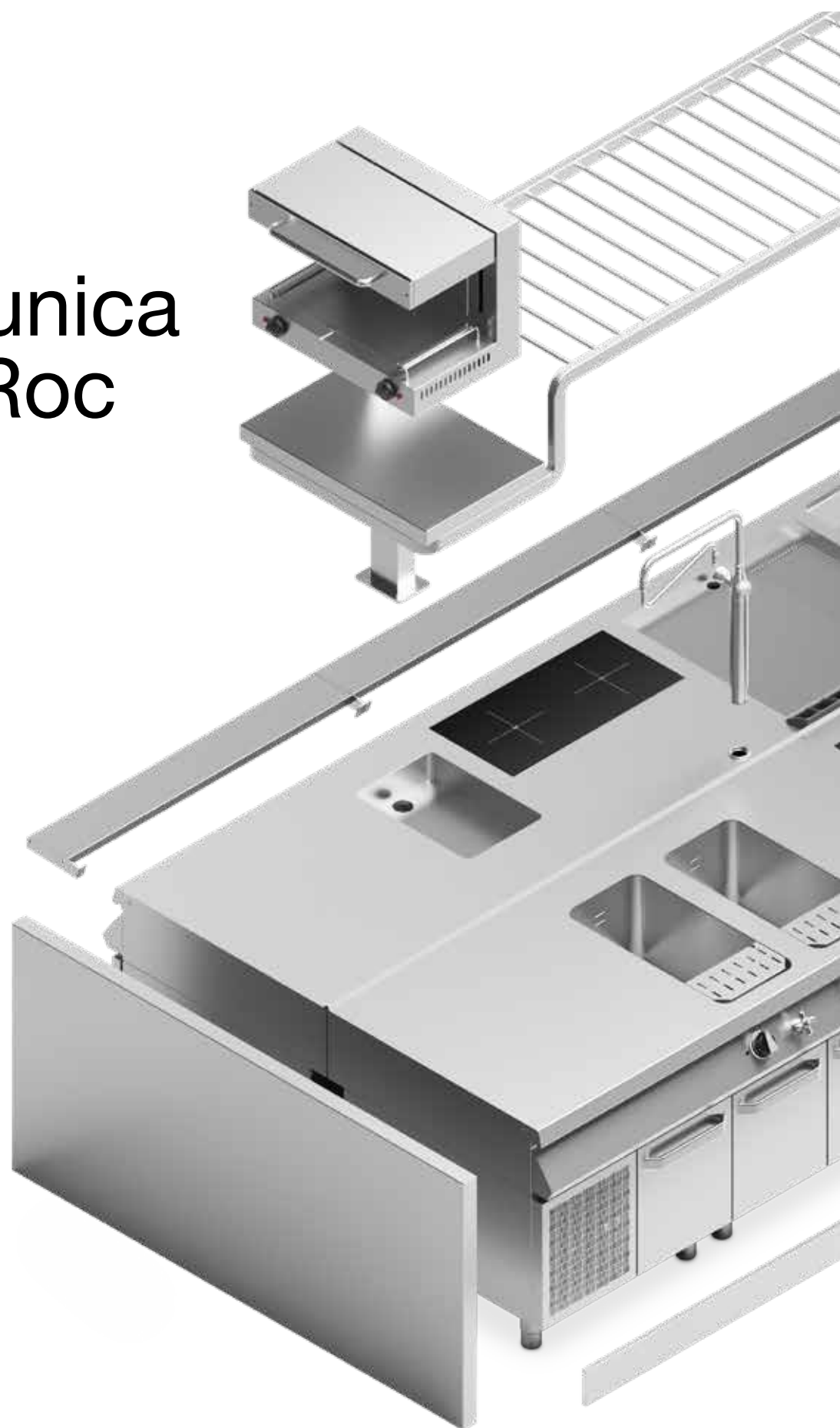
Vani personalizzabili  
con cassettiere GN  
ad 1 o 2 cassette

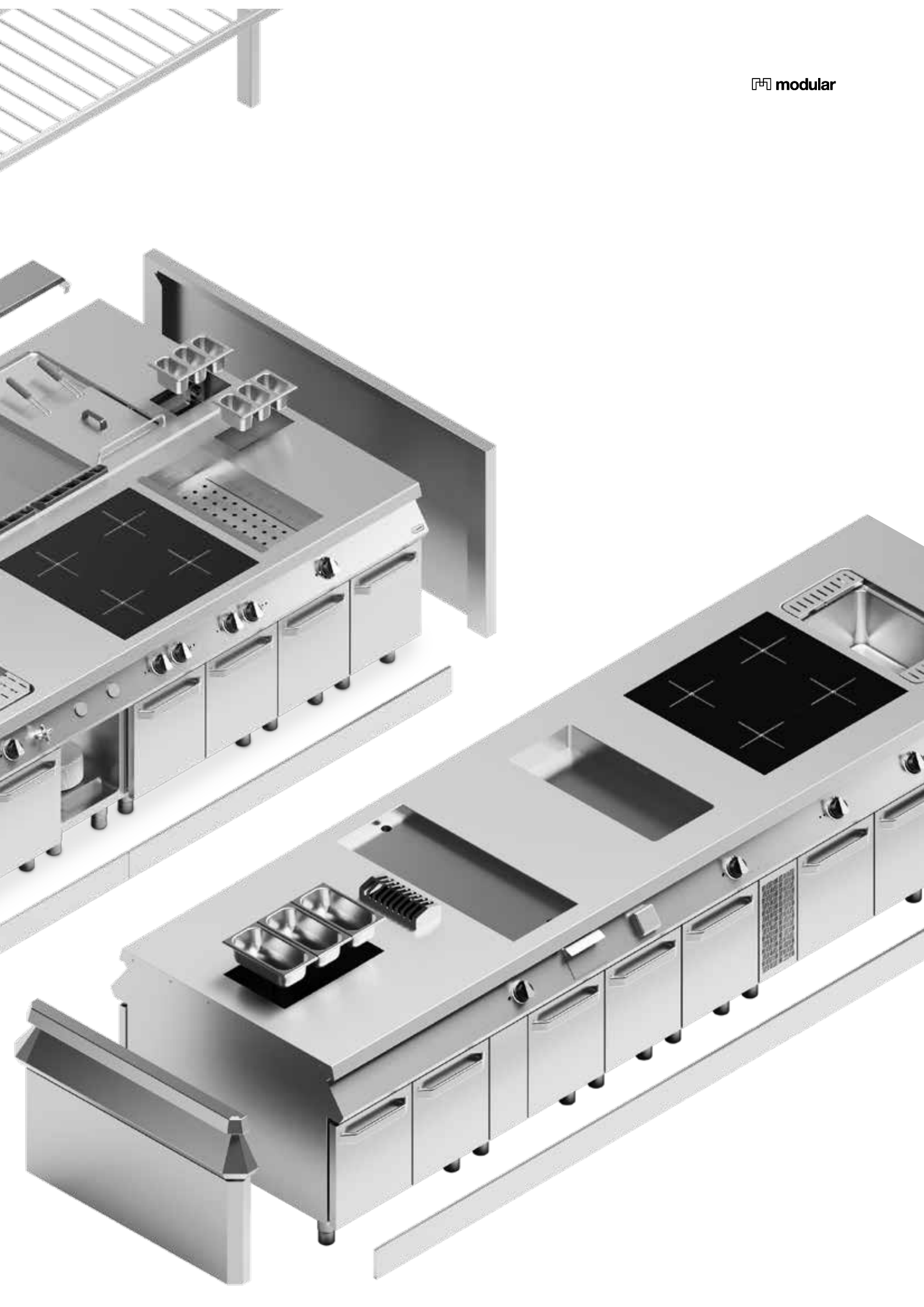
Classe climatica 5

### Alimentazione

220 V  
Gas refrigerante R290

Rendi unica  
la tua Roc







### Testate chiusura linea

Testate di chiusura con design planare, squadrato e bombato per installazione a parete e ad isola.



### Zoccoli muratura / inox

Predisposizione per installazione su zoccolo in muratura o applicazione di uno zoccolo mobile in acciaio inox AISI 304.



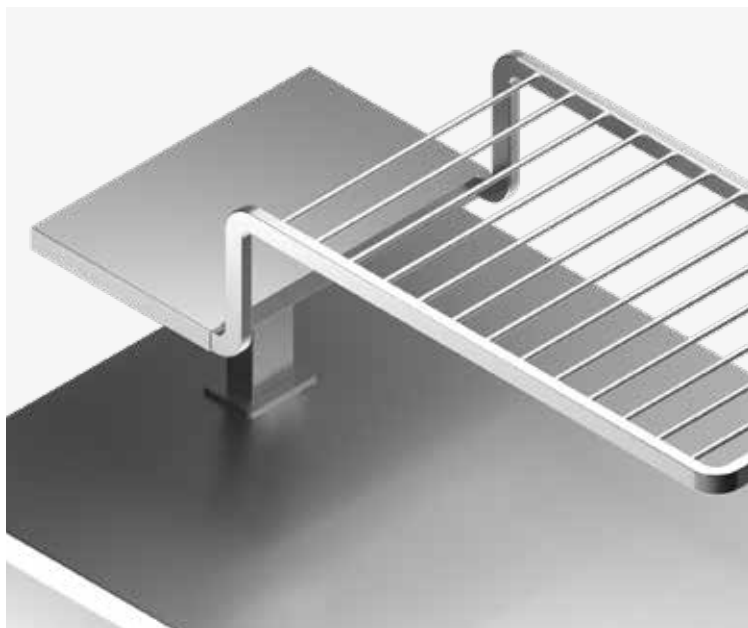
### Estensione piano

Piano aggiuntivo in acciaio inox AISI 304. Aumenta la superficie d'appoggio per piatti, pentole e bacinelle.



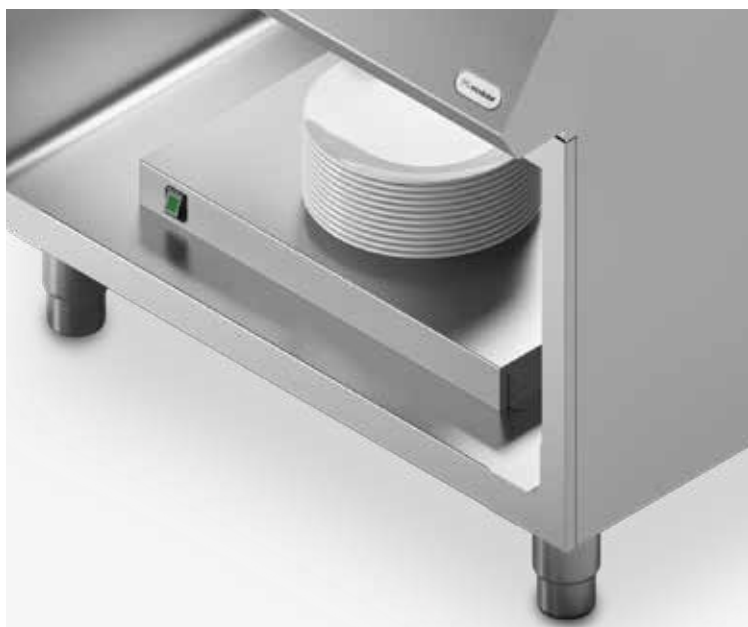
## Vani H2

Vani igienici in acciaio inox AISI 304 con raggiatura H2. Finitura disponibile per basi aperte, passanti, con porta.



## Griglia porta tegami

Supporto a ponte per l'appoggio di pentole, bacinelle e teglie durante le fasi di cottura. Realizzato in acciaio inox AISI 304 può essere combinato con il supporto per salamandra. Dimensioni personalizzate su progetto.



## Elemento riscaldante

Elemento inserito in un vano chiuso per mantenere i piatti caldi.



### Supporto per salamandra

La colonna installata sul piano consente il posizionamento della salamandra nell'area di lavoro mantenendo libere le superfici inferiori.



### Cassettiera e ripiano

I vani larghezza 40 e 80 cm possono essere personalizzati con cassettiere a 1 o 2 cassetti.

Nei vani aperti o con porta l'installazione di un ripiano centrale consente una migliore organizzazione dello spazio.



### Prese elettriche

La presa Schuko (IP20 o IP44) installata sul cruscotto facilita l'utilizzo di piccoli elettrodomestici. Il coperchio di sicurezza evita il trafilemento accidentale di liquidi.





## Bacinelle incassate sul piano

Vano su misura per l'incasso di bacinelle porta ingredienti sul piano di lavoro.



## Installazione orizzontale induzione

Piani a induzione con due zone di cottura possono essere installati con orientamento orizzontale su vano con larghezza 80 cm.



## Induzione remotizzata

I piani a induzione possono essere realizzati senza camino remotizzando il generatore in un vano tecnico dedicato.

Roc 1100 remotizzata di serie.



### **Colonna acqua**

Rubinetto installato su colonna in acciaio inox AISI 304. Consente il riempimento di pentole e bacinelle già posizionate sul piano cottura.



### **Colori**

Personalizzazione estetica di porte, cruscotto e fianchi con verniciatura a polveri ad alta resistenza.



### **Acciaio vibrato**

L'acciaio dei piani unici è realizzato con finitura vibrata. La superficie acquisisce maggior resistenza e valore estetico.







**Modular Professional S.r.l.**

Via Palù, 93 - 31020 San Vendemiano Treviso - Italy  
Tel. +39 0438.7714, [www.modular.it](http://www.modular.it), [modular@modular.it](mailto:modular@modular.it)

Modular Professional S.r.l. si riserva il diritto  
di apportare, in qualsiasi momento e senza preavviso,  
modifiche migliorative ai prodotti contenuti in questo catalogo





**theNicekitchen™**