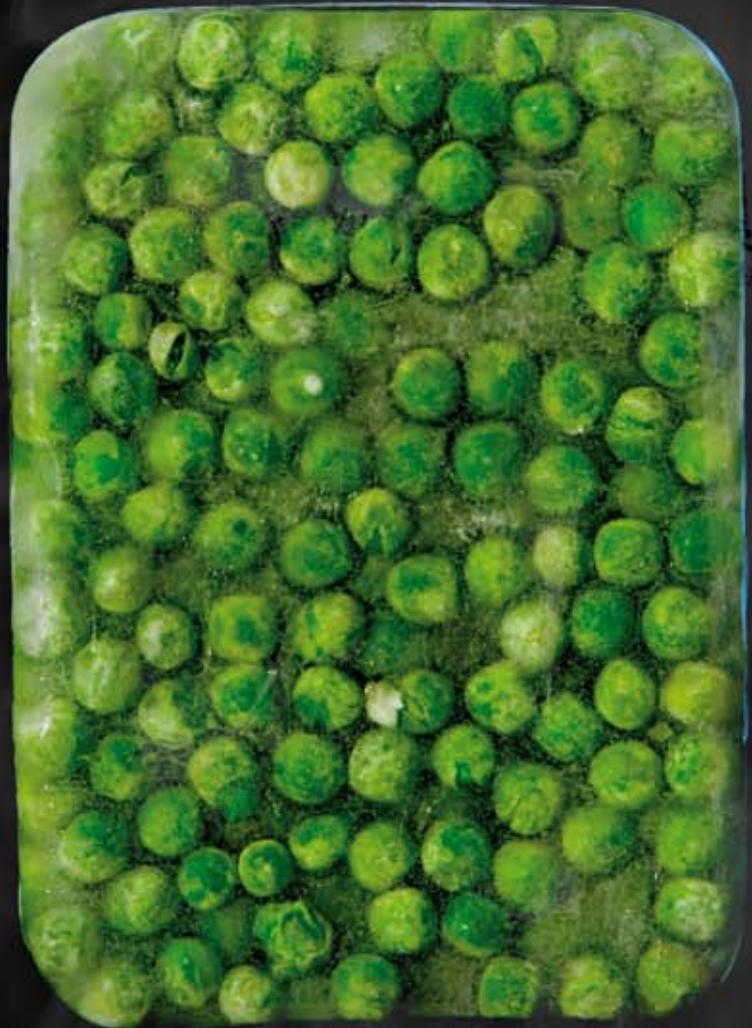


REFRIGERAZIONE

REFRIGERATION



 **MODULAR**
PROFESSIONAL

ARMADI RAPIDO

Il posto più sicuro dove conservare il tuo cibo
The safest place to store your food

Alte prestazioni,
bassi consumi

"Modular ha realizzato le nuove gamme di armadi e tavoli refrigerati pensando alla qualità e alla semplicità di utilizzo. La conservazione ottimale dei cibi per uno chef significa garantire un'elevata qualità alle proprie creazioni, per questo i nuovi armadi della serie "Rapido" e i nuovi tavoli refrigerati "Libre" coniugano l'ottimizzazione della refrigerazione con il dimensionamento calibrato dei motori, riducendo



High performance, low power consumption

"Modular has developed a new line of refrigerated cabinets and tables considering quality and ease of use. The optimal preservation of food for a chef means to ensure high quality creations, that's why the new cabinets of the "Rapido" series and the new "Libre" refrigerated tables combine the optimization of refrigeration with the calibrated resizing of the engines, greatly reducing waste and energy consumption".



I nuovi armadi Rapido di Modular sono realizzati interamente in acciaio Inox 18/10 AISI 304, l'estetica è morbida e raffinata grazie alla maniglia a tutta altezza ed al cruscotto arrotondato. Di facile pulizia grazie agli interni completamente raggiati ed alle cremagliere facilmente estraibili.

Gli armadi Rapido hanno una notevole capienza, questo grazie all'utilizzo di un monoblocco esterno alla cella che permette di sfruttare al meglio gli spazi e non avere l'evaporatore "a vista". I gas refrigeranti utilizzati sono ecologici (R134 versioni refrigerate e R404 per i modelli freezer), il controllo elettronico è semplice ed intuitivo e può essere richiesto con modulo HACCP integrato (optional). La gamma prodotto è completa, 700 e 1400 LT (0+10°C / -2+8°C / -18 -21°C) inoltre sono disponibili le versioni con porte vetro, combinate e remote. I consumi contenuti derivano da un'ottimizzazione dei flussi d'aria in cella, che consentono una corretta calibrazione dei motori, e dall'evaporazione dell'acqua di condensa ottenuta tramite una serpentina a gas caldo che evita inutili sprechi di energia elettrica.

The new Rapido cabinets by Modular are made entirely of AISI 304 18/10 stainless steel, the aesthetics is soft and refined through the full-height handle and the rounded dashboard. Easy to clean thanks to the completely rounded interior and easy to remove racks.

The Rapido cabinets have a remarkable capacity, thanks to the monoblock outside the cell that allows for better use of space and prevents from having an "open" steamer. The refrigerant gas used is environmentally friendly (R134 for refrigerators and R404 for freezers), the electronic control is simple and intuitive and can be supplied with integrated HACCP module (optional). The product line is complete, 700 and 1400 LT (0+10°C / -2+8°C / -18 -21°C), and there are also versions available with glass doors, modular and remote.

The fuel consumption result from the optimization of the air flow in the cell, allowing the correct calibration of the engines, as well as the evaporation of condensate water obtained through a coil using hot gas, that avoids unnecessary energy waste.

ARMADI REFRIGERATI RAPIDO



1

2



CONTROLLO FACILE E INTUITIVO **SIMPLE INTUITIVE CONTROLCONTROLS**



KEYS COMBINATION



To lock or unlock the keyboard
To enter in programming mode
To return to room temperature display



To start a manual defrost



CARATTERISTICHE TECNICHE

- > 1 Guide e cremagliere inox Interni arrotondati per una facile pulizia.
- > 2 Monoblocco a tampone con evaporatore esterno alla cella (aumentano gli spazi interni e facilitano la pulizia). Cruscotto e luce incorporati (optional).
- > 3 Porta con maniglia a tutta altezza con blocco porta a 100°.
- > 4 Guarnizione porta removibile senza uso di utensili per una perfetta sanificazione.

STRUCTURAL FEATURES

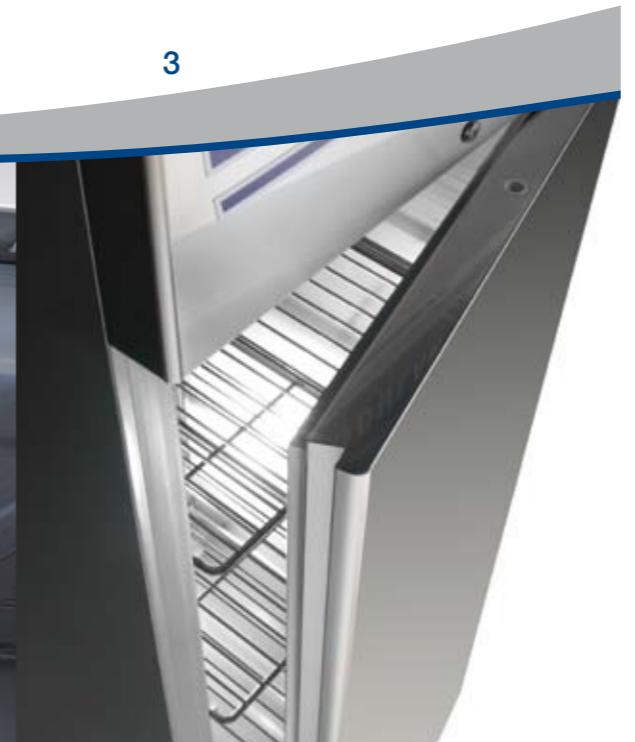
- > 1 Guides and interior stainless steel racks rounded for easy cleaning
- > 2 Buffer monoblock with evaporator outside the cell. (more space inside and easier cleaning)
- > 3 Full height door handle with 100° door stop
- > 4 Removable door gasket without tools, for perfect sanitizing.



4



3



2

ARMADI REFRIGERATI RAPIDO

Monoblocco a tampone tropicalizzato (max. temp. ambiente +43°)

Tropicalized buffer monoblock (max environment +43°)

Modello Model	Dim. Esterne mm. Outside Demention mm.	Temperatura Temp. Range	Peso Kg.	Tensione Volt. V~/Hz	Pot. refrig. W Refrig. Cap. W	Pot. Funz. W Power Imput. W
	702 TN	0 / +10°C	116		410	460
	702 TNN	-2 / +8°C	122	230/1/50	410	640
	702 TNP	-6 / +6 °C	116		670	640
	702 BT	-20 / +15 °C	122		670	640
	1402 TN	0 / +10°C	195		600	500
	1402 TNN	-2 / +8°C	202	230/1/50	600	680
	1402 TNP	-6 / +6 °C	195		940	850
	1402 BT	-20 / +15 °C	202		940	910
	702 TNN 2P	-2 / +8°C	116	230/1/50	410	640
	702 BT 2P	-20 / -18°C	122		670	640
	1402 TNN 4P	-2 / +8°C	195	230/1/50	600	680
	1402 BT 4P	-20 / -18°C	202		940	940
	702 TNV	-2 / +8°C	116	230/1/50	410	495
	702 BTV	-20 / -18°C	122		670	840

Modello Model	Dim. Esterne mm. Outside Demention mm.	Temperatura Temp. Range	Peso Kg.	Tensione Volt. V~/Hz	Pot. refrig. W Refrig. Cap. W	Pot. Funz. W Power Imput. W
------------------	---	----------------------------	-------------	-------------------------	----------------------------------	--------------------------------

	1402 TNV	1440x795x2025mm	0 / +10°C	195	230/1/50	600	570
	702 TNN-TNN	720x795x2025mm	-2+8°C / -2+8°	116	230/1/50	410+410	1130
	702 TNN-BT	720x795x2025mm	-2+8° / -20 -18°C	122	230/1/50	410+670	1130
	1402 TNN - TNN	1440x795x2025mm	-2+8°C / -2+8°	195	230/1/50	410+410	1280
	1402 TNN - BT	1440x795x2025mm	-2+8° / -20 -18°C	202	230/1/50	410+670	1280
	1402 TNN – 1P	1440x795x2025mm	-2 +8°C x 2 - 6+6°C 1/3	195	230/1/50	600+420	1320
	1402 TNN -1BT	1440x795x2025mm	-2 +8°C x 2 -20 -18 °C 1/3	202	230/1/50	600+500	1320

Tutti i modelli possono essere ordinati in versione remota - All models can be provided in the remote version



TAVOLI REFRIGERATI LIBRE

Il freddo ha un nuovo stile

La gamma di tavoli refrigerati "Libre" è stata studiata per sfruttare al massimo gli spazi disponibili in cella e aumentare la qualità della distribuzione del freddo. Per questo Modular ha realizzato dei tavoli refrigerati a "cella libera" ovvero senza evaporatori in cella per aumentare la capienza e garantire una maggiore igienicità.

I flussi d'aria sono canalizzati e distribuiti grazie ad un nuovo sistema di ventilazione che garantisce una notevole uniformità delle temperature in tutto il vano.

Realizzazione in monoscocca, completamente in acciaio Inox 18/10 AISI 304 con satinatura "Scotch Brite", angoli interni arrotondati per facilitare la pulizia del vano, motore a monoblocco facilmente accessibile, cremagliere e guide in acciaio inox AISI 304 con 1 griglia inclusa per porta, piedini regolabili in altezza, possibilità di installazione su zoccolo in muratura, il controllo elettronico è semplice ed intuitivo e può essere richiesto con modulo HACCP integrato (optional). I gas refrigeranti utilizzati sono ecologici (R134 versioni refrigerate e R404 per i modelli freezer), le versioni possono essere motorizzate o con motore remoto.



The cold has a new style

The line of "Libre" refrigerated tables was designed to maximize the available space in the cell and increase the quality of the distribution of the cold.

For this reason, Modular has created the "free cell" refrigerated tables, that is, without evaporators in the cell to increase the capacity and ensure greater hygiene.

The airflow is channeled and distributed thanks to a new ventilation system that guarantees remarkable uniformity of temperature throughout the compartment.

Monocoque build, completely in stainless 18/10 AISI 304 steel with "Scotch Brite" satin finish, rounded corners for easy cleaning of the compartment, easily accessible block engine, racks and rails in stainless AISI 304 steel with 1 grid included per door, adjustable feet, possibility of socket mounting, the electronic control is simple and intuitive and can be provided with integrated HACCP module (optional).

The refrigerant gas used is environmentally friendly (R134 for refrigerators and R404 for freezers), versions can be motorized



CARATTERISTICHE TECNICHE

- > 1 Vani interamente raggiati facilmente pulibili
- > 2 Cella libera da evaporatore, grande capienza
- > 3 Ventilazione forzata interno cella
- > 4 Guarnizione porta removibile senza uso di utensili per una perfetta sanificazione.

STRUCTURAL FEATURES

- > 1 Completely rounded compartments for easy cleaning
- > 2 Free cell easy to clean
- > 3 Forced ventilation inside the cell
- > 4 Removable door gasket without tools, for perfect sanitizing



CONTROLLO FACILE E INTUITIVO SIMPLE AND INTUITIVE CONTROL CONTROLS



KEYS COMBINATION



To lock or unlock the keyboard
To enter in programming mode
To return to room temperature display



To start a manual defrost

TAVOLI REFRIGERATI LIBRE

Monoblocco a tampone
Monoblock buffer unit

Modello Model	Dim. Esterne mm. Outside Demention mm.	Temperatura Temp. Range	Peso Kg.	Tensione Volt. V~/Hz	Pot. refrig. W Refrig. Cap. W	Pot. Funz. W Power Input. W
TRL 2 TN TRLA 2 TN TRLV 2 TN	1238x700x850mm 1238x700x950mm 1238x700x810mm		112 113 96		410 410 410	450 450 450
TRL 3 TN TRLA 3 TN TRLV 3 TN	1680x700x850mm 1680x700x950mm 1680x700x810mm	0 +8° C	144 145 123	230/1/50	410 410 410	450 450 450
TRL 4 TN TRLA 4 TN TRLV 4 TN	2122x700x850mm 2122x700x950mm 2122x700x810mm	0 +8° C	176 178 150	230/1/50	410 410 410	450 450 450
TRL 2 BT TRLA 2 BT TRLV 2 BT	1238x700x850mm 1238x700x950mm 1238x700x810mm	-15 -20° C	116 117 100	230/1/50	670 670 670	575 575 575
TRL 3 BT TRLA 3 BT TRLV 3 BT	1680x700x850mm 1680x700x950mm 1680x700x810mm	-15 -20° C	148 150 127	230/1/50	670 670 670	575 575 575

LEGENDA: TRLV: tavolo senza piano - TRL: tavolo con piano - TRLA: tavolo con piano e alzatina
Tutti i modelli possono essere ordinati in versione remota

LEGEND: TRLV : counter without work top – TRL: counter with work top – TRLA: counter with work top and splashback T
All models can be provided in the remote version

TAVOLI REFRIGERATI ARTICO

La tradizione del freddo

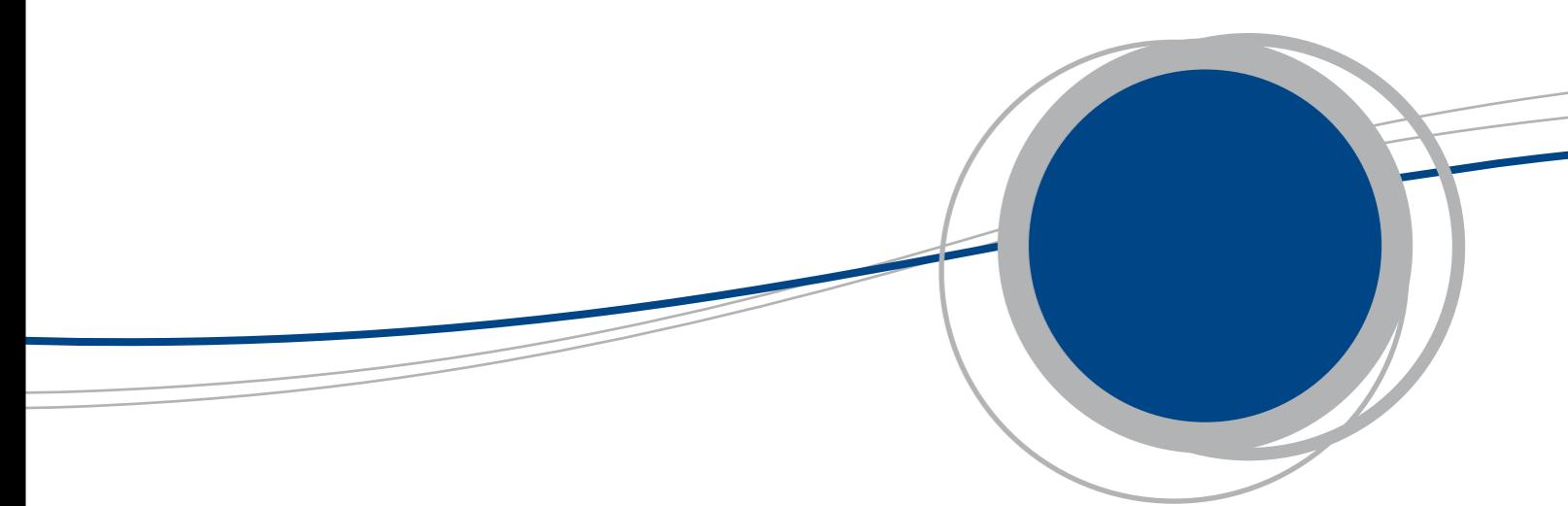
I tavoli della linea Artico sono realizzati internamente ed esternamente in acciaio Inox 18/10 AISI 304, la refrigerazione avviene direttamente all'interno del vano tramite un evaporatore ventilato posizionato dietro i montanti delle porte.

Interno completamente raggiato, fermo porta a 100°, piedini regolabili in altezza, controllo elettronico semplice ed intuitivo, a richiesta con modulo HACCP integrato (optional).

I modelli sono disponibili con temperatura positiva e negativa, configurabili sia con porte che con cassetriere (solo per i modelli -2+7°).

The tradition of cold

The tables of the Artico line are made internally and externally in AISI 304 18/10 stainless steel, the cooling takes place directly inside the compartment by a ventilated evaporator located behind the door struts. Completely rounded interior, 100 ° door stop, adjustable feet, simple and intuitive electronic control and can be provided with HACCP integrated module (optional). The models are available with positive and negative temperature and can be configured with both doors and drawers (only for -2+7° models).



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Vani interamente raggiati facilmente pulibili
- Evaporatore ventilato interno cella
- Controllo semplice intuitivo
- Guarnizione porta removibile senza uso di utensili per una perfetta sanificazione.

STRUCTURAL FEATURES

- Completely rounded compartments for easy cleaning
- Interior ventilation
- Simple intuitive control
- Removable door gasket without tools, for perfect sanitizing.



TAVOLI REFRIGERATI ARTICO

Evaporatore ventilato in cella - Ventilated evaporator in the cell

LEGENDA: TR: tavolo con piano - TRA: tavolo con piano e alzatina - TRV: tavolo senza piano
Tutti i modelli possono essere ordinati in versione remota

LEGEND: TR : counter with work top – TRA: counter with work top and splashback – TRV: counters without work top
All models can be provided in the remote version

NORMALI

	Modello Model	Dim. Esterne mm. Outside Demention mm.	Temperatura Temp. Range	Peso Kg.	Tensione Volt. V~/Hz	Pot. refrig. W Refrig. Cap. W	Pot. Funz. W Power Imput. W
	TR2 TN GN			95			
	TRA2 TN GN	1340x700x850 mm	-2° / +7° C	97	230/1/50	509 W	341 W
	TRV2 TN GN			82			
	TR3 TN GN			142			
	TRA3 TN GN	1820x700x850 mm	-2° / +7° C	145	230/1/50	509 W	341 W
	TRV3 TN GN			108			
	TR4 TN GN			190			
	TRA4 TN GN	2300x700x850 mm	-2° / +7° C	193	230/1/50	509 W	341 W
	TRV4 TN GN			150			
	TR2 BT GN			98			
	TRA2 BT GN	1340x700x850 mm	-24° / -18° C	100	230/1/50	563 W	434 W
	TRV2 BT GN			85			
	TR3 BT GN			145			
	TRA3 BT GN	1820x700x850 mm	-24° / -18° C	148	230/1/50	718 W	600 W
	TRV3 BT GN			111			
	TR4 BT GN			193			
	TRA4 BT GN	2300x700x850 mm	-24° / -18° C	196	230/1/50	856 W	692 W
	TRV4 BT GN			153			

REMOTI

	Modello Model	Dim. Esterne mm. Outside Demention mm.	Temperatura Temp. Range	Peso Kg.	Tensione Volt. V~/Hz	Pot. refrig. W Refrig. Cap. W	Pot. Funz. W Power Imput. W
	TRR2 TN GN			72			
	TRRA2 TN GN	1110x700x850 mm	-2° / +7° C	73	230/1/50	509 W	341 W
	TRRV2 TN GN			52			
	TRR3 TN GN			107			
	TRRA3 TN GN	1590x700x850 mm	-2° / +7° C	109	230/1/50	509 W	341 W
	TRRV3 TN GN			78			
	TRR4 TN GN			143			
	TRRA4 TN GN	2070x700x850 mm	-2° / +7° C	145	230/1/50	509 W	341 W
	TRRV4 TN GN			104			
	TRR2 BT GN			72			
	TRRA2 BT GN	1110x700x850 mm	-24° / -18° C	73	230/1/50	563 W	434 W
	TRRV2 BT GN			52			
	TRR3 BT GN			107			
	TRRA3 BT GN	1590x700x850 mm	-24° / -18° C	109	230/1/50	718 W	600 W
	TRRV3 BT GN			78			
	TRR4 BT GN			143			
	TRRA4 BT GN	2070x700x850 mm	-24° / -18° C	145	230/1/50	856 W	692 W
	TRRV4 BT GN			104			

your emotion... our passion

Modular Professional srl
via Palù, 93 - 31020 San Vendemiano (TV) Italy
Tel. +39 04387714 - Fax +39 0438778399
E-mail: modular@modular.it - Web: www.modular.it

Rivenditore | Dealer | Revendeur | Verkäufer | Revendedor