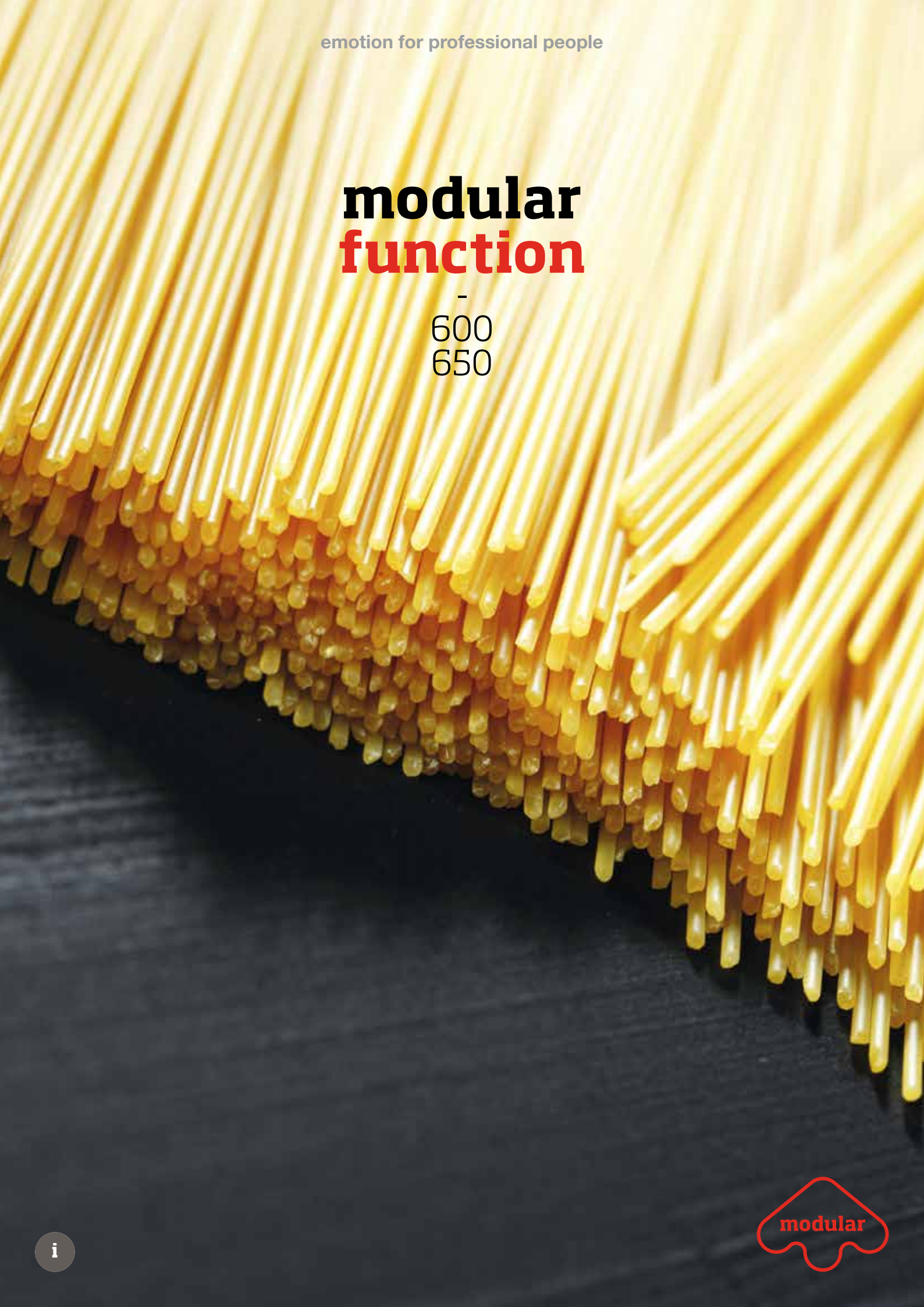
emotion for professional people

modular function

-

600
650



modular

smart & quick

Una cucina composta da apparecchiature modulari, con ingombri contenuti, qualità e prestazioni che soddisfano le esigenze dei professionisti del settore. La modularità rende questa linea versatile e funzionale nello sfruttamento degli spazi. Caratteristiche quali robustezza, affidabilità, ergonomicità e qualità dei materiali, sapranno conquistare la piena fiducia della clientela più esigente.

modular

easy to use

function 600

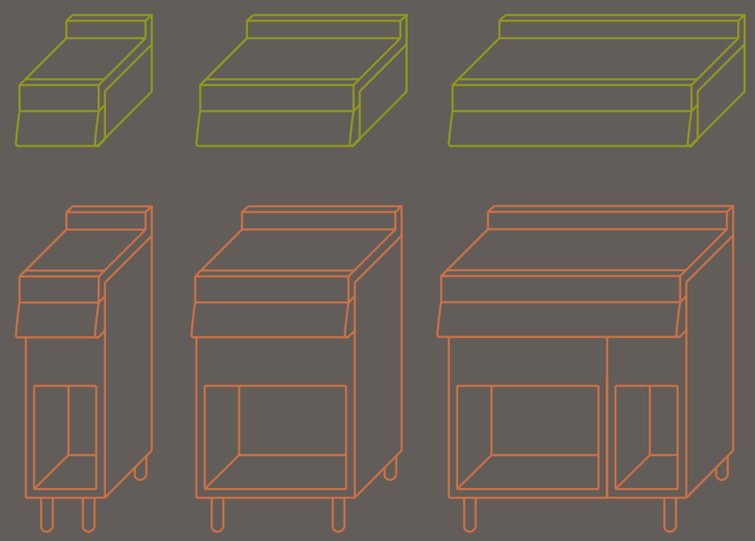
Grazie alle sue dimensioni compatte, la serie function 600 è l'ideale per bar e piccoli ristoranti dove lo spazio è ridotto. Il sistema modulare permette infinite combinazioni e l'installazione può avvenire in appoggio su piani o basi.

function 650

Sempre di dimensioni ridotte ma con prestazioni che possono essere paragonate a quelle della grande ristorazione. Affidabile, ergonomica, completa sono gli aggettivi che la contraddistinguono, così ricca nei dettagli da farsi apprezzare dalla clientela più esigente.

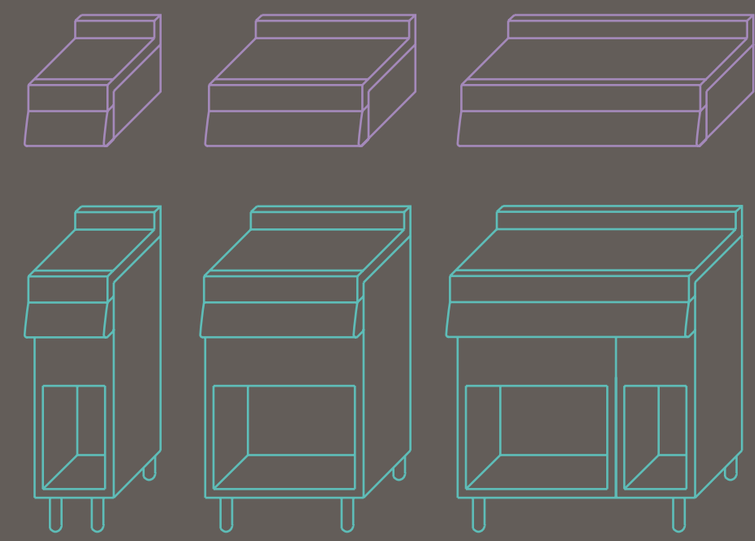
modularity
-
600
650

600
versione top e monoblocco



30 cm 60 cm 90 cm

650
versione top e monoblocco



40 cm 70 cm 110 cm

modular

emotion for professional people

function 600

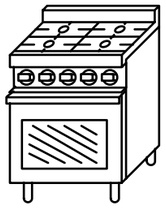
function 600

compatta e funzionale

Tutte le apparecchiature della serie 600 sono realizzate con materiali di assoluta qualità che garantiscono grande affidabilità. La gamma comprende: cucine a gas o elettriche, piastre in vetroceramica, cuocipasta, friggitrici, bagnomaria, fry top e griglie.

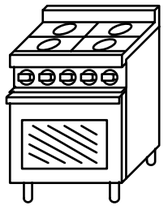
modular

range of products



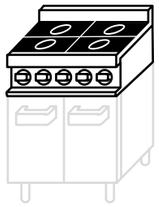
cucine a gas

Modelli con 2,4 e 5 fuochi.
Potenze: 2,8-3,3 o 3,6 kW.
Disponibili con forno a gas o elettrico.



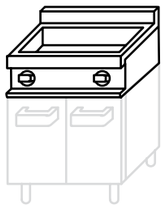
cucine elettriche

Piastre elettriche da 1,5-2 kW.



vetroceramica

Modelli con 2 o 4 zone di cottura da 1,8-2,5 kW.

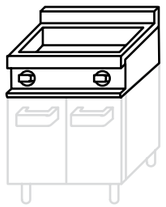


cuocipasta

Capacità 14 L per modulo singolo e 30 L per quello doppio. Potenze: 3-9 kW.

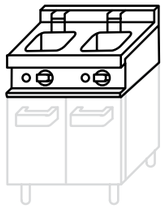
fry top

Versioni gas ed elettriche.
La piastra può essere: liscia, rigata oppure liscia/rigata.
Disponibili inoltre le versioni cromate.



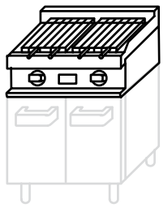
bagnomaria

1 bacinella GN 1/2 + n.1 GN 1/4 h. 15 nel modulo singolo e GN 1/1 + n.2 GN 1/4 h.15 in quello doppio.
Potenze: 1,5-3 kW.



friggitrici

Versioni a gas: capacità 8 L per modulo singolo e 8+8 L per quello doppio.
Potenze: 6,8-13,6 kW.
Versioni elettriche: capacità 10 L per il modello singolo e 10+10 L nel doppio.
Potenze: 7,5-15 kW.



griglie

Griglia pietra lavica, potenze: 5,5-11 kW.

cucine a gas

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenze bruciatori x fuoco/piastra (kW)	potenza forno gas (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	FU 60/60 CFG	Cucina a gas 4 fuochi, forno a gas con porta vetro, grill elettrico	60x60x85 h	2x2,8 2x3,3	2,5	-	14,7	1,3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/60 CFGE	Cucina gas 4 fuochi, forno elettrico a convezione, porta vetro, grill elettrico	60x60x85 h	2x2,8 2x3,3	-	2,3	12,2	2,3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/60 CFGE/P 2/3	Cucina a gas 4 fuochi potenziata, forno elettrico a convezione GN 2/3, porta in acciaio	60x60x85 h	2x3,6 2x3,3	-	3	13,8	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/90 CFGE	Cucina a gas 5 fuochi, forno elettrico a convezione GN 1/1 porta in acciaio	90x60x85 h	3x3,3 2x2,8	-	3	15,5	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/90 CFGE/P	Cucina a gas 5 fuochi potenziata, forno elettrico convezione GN 1/1 porta in acciaio	90x60x85 h	3x3,6 2x3,3	-	3	17,4	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/30 PCG	Piano di cottura gas, 2 fuochi	30x60x28 h	1x2,8 1x3,3	-	-	6,1	-	-
	FU 60/30 PCG/P	Piano di cottura gas potenziato, 2 fuochi	30x60x28 h	1x3,3 1x3,6	-	-	6,9	-	-
	FU 60/60 PCG	Piano di cottura gas, 4 fuochi	60x60x28 h	2x2,8 2x3,3	-	-	12,2	-	-
	FU 60/60 PCG/P	Piano di cottura gas potenziato, 4 fuochi	60x60x28 h	2x3,3 2x3,6	-	-	13,8	-	-
	FU 60/90 PCG	Piano di cottura gas, 5 fuochi	90x60x28 h	2x2,8 3x3,3	-	-	15,5	-	-
	FU 60/90 PCG/P	Piano di cottura gas potenziato, 5 fuochi	90x60x28 h	2x3,3 3x3,6	-	-	17,4	-	-

cucine elettriche

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenze bruciatori x fuoco/piastra (kW)	potenza forno gas (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	FU 60/60 CFE	Cucina elettrica 4 piastre, forno elettrico a convezione, porta vetro, grill elettrico	60x60x85 h	4x1,5	-	2,3	-	8,3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/60 CFE/P 2/3	Cucina elettrica 4 piastre potenziata, forno elettrico a convezione GN 2/3 porta in acciaio	60x60x85 h	4x2	-	3	-	11	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/90 CFE	Cucina elettrica 5 piastre, forno elettrico a convezione, porta vetro, grill elettrico	90x60x85 h	5x1,5	-	3	-	10,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/90 CFE/P	Cucina elettrica 5 piastre potenziata, forno elettrico a convezione GN 2/3 porta in acciaio	90x60x85 h	5x2	-	3	-	13	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/30 PCE	Piano di cottura elettrico, 2 piastre	30x60x28 h	2x1,5	-	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/30 PCE/P	Piano di cottura elettrico potenziato, 2 piastre	30x60x28 h	2x2	-	-	-	4	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/30 PCE2/P	Piano di cottura elettrico potenziato, 2 piastre	30x60x28 h	2x2	-	-	-	4	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/60 PCE	Piano di cottura elettrico, 4 piastre	60x60x28 h	4x1,5	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/60 PCE/P	Piano di cottura elettrico potenziato, 4 piastre	60x60x28 h	4x2	-	-	-	8	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/60 PCE2/P	Piano di cottura elettrico potenziato, 4 piastre	60x60x28 h	4x2	-	-	-	8	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
	FU 60/90 PCE	Piano di cottura elettrico,5 piastre	90x60x28 h	5x1,5	-	-	-	7,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/90 PCE/P	Piano di cottura elettrico potenziato, 5 piastre	90x60x28 h	5x2	-	-	-	10	400 VAC 3N 50/60 Hz

modular

fry top vetroceramica

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenze bruciatori piastra (kW)	potenza forno gas (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	FU 60/30 PVE	Piano di cottura elettrico in vetroceramica	30x60x28 h	2x1,8	-	-	-	3,6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/30 PVE2	Piano di cottura elettrico in vetroceramica	30x60x28 h	2x1,8	-	-	-	3,6	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/60 PVE	Piano di cottura elettrico in vetroceramica	60x60x28 h	2x1,8 2x2,5	-	-	-	8,6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/60 PVE2	Piano di cottura elettrico in vetroceramica	60x60x28 h	2x1,8 2x2,5	-	-	-	8,6	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
	FU 60/30 FTG	Fry top gas, piastra liscia	30x60x28 h	-	-	-	5,2	-	-
	FU 60/30 FTG-CR	Fry top gas, piastra liscia cromata	30x60x28 h	-	-	-	5,2	-	-
	FU 60/30 FTE	Fry top elettrico, piastra liscia	30x60x28 h	-	-	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/30 FTE2	Fry top elettrico, piastra liscia	30x60x28 h	-	-	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/30 FTE-CR	Fry top elettrico, piastra liscia cromata	30x60x28 h	-	-	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/30 FTE2-CR	Fry top elettrico, piastra liscia cromata	30x60x28 h	-	-	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/30 FTRG	Fry top gas, piastra rigata	30x60x28 h	-	-	-	5,2	-	-
	FU 60/30 FTRG-CR	Fry top gas, piastra rigata cromata	30x60x28 h	-	-	-	5,2	-	-
	FU 60/30 FTRE	Fry top elettrico, piastra rigata	30x60x28 h	-	-	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/30 FTRE2	Fry top elettrico, piastra rigata	30x60x28 h	-	-	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/30 FTRE-CR	Fry top elettrico, piastra rigata cromata	30x60x28 h	-	-	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/30 FTRE2-CR	Fry top elettrico, piastra rigata cromata	30x60x28 h	-	-	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/60 FTG	Fry top gas, piastra liscia	60x60x28 h	-	-	-	10,4	-	-
	FU 60/60 FTG-CR	Fry top gas, piastra liscia cromata	60x60x28 h	-	-	-	10,4	-	-
	FU 60/60 FTE	Fry top elettrico, piastra liscia	60x60x28 h	-	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/60 FTE2	Fry top elettrico, piastra liscia	60x60x28 h	-	-	-	-	6	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
	FU 60/60 FTE-CR	Fry top elettrico, piastra liscia cromata	60x60x28 h	-	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/60 FTE2-CR	Fry top elettrico, piastra liscia cromata	60x60x28 h	-	-	-	-	6	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
	FU 60/60 FTRG	Fry top gas, piastra 1/2 liscia 1/2 rigata	60x60x28 h	-	-	-	10,4	-	-
	FU 60/60 FTRG-CR	Fry top gas, piastra 1/2 liscia 1/2 rigata cromata	60x60x28 h	-	-	-	10,4	-	-

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenze bruciatori x fuoco/piastra (kW)	potenza forno gas (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	FU 60/60 FTRE	Fry top elettrico, piastra 1/2 liscia 1/2 rigata	60x60x28 h	-	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/60 FTRE2	Fry top elettrico, piastra 1/2 liscia 1/2 rigata	60x60x28 h	-	-	-	-	6	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
	FU 60/60 FTRE-CR	Fry top elettrico, piastra 1/2 liscia 1/2 rigata cromata	60x60x28 h	-	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/60 FTRE2-CR	Fry top elettrico, piastra 1/2 liscia 1/2 rigata cromata	60x60x28 h	-	-	-	-	6	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
	FU 60/60 FTRRG	Fry top gas, piastra rigata	60x60x28 h	-	-	-	10,4	-	-
	FU 60/60 FTRRE	Fry top elettrico, piastra rigata	60x60x28 h	-	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/60 FTRRE2	Fry top elettrico, piastra rigata	60x60x28 h	-	-	-	-	6	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
griglie	**FU 60/30 GRL**	Griglia pietra lavica	30x60x28 h	-	-	-	5,5	-	-
	FU 60/60 GRL	Griglia pietra lavica	60x60x28 h	-	-	-	11	-	-
friggitrici	**FU 60/30 FRG**	Friggitrice gas, 1 vasca, capacità 8 litri	30x60x28 h	-	-	-	6,8	-	-
	FU 60/30 FRE	Friggitrice elettrica, 1 vasca capacità 10 litri	30x60x28 h	-	-	-	-	7,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/30 FRE2	Friggitrice elettrica, 1 vasca capacità 10 litri	30x60x28 h	-	-	-	-	7,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/60 FRG	Friggitrice gas, 2 vasche, capacità 8+8 litri	60x60x28 h	-	-	-	13,6	-	-
	FU 60/60 FRE	Friggitrice elettrica, 2 vasche capacità 10+10 litri	60x60x28 h	-	-	-	-	15	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/60 FRE2	Friggitrice elettrica, 2 vasche capacità 10+10 litri	60x60x28 h	-	-	-	-	15	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/60 FRE2 2M	Friggitrice elettrica, 2 vasche capacità 10+10 litri	60x60x28 h	-	-	-	-	15	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/30 SPE	Contenitore caldo elettrico, bacinella GN 2/1	30x60x28 h	-	-	-	-	1	230 VAC 1N 50/60 Hz
cuoci-pasta	**FU 60/30 CPE**	Cuocipasta elettrico, 1 vasca capacità 14 litri	30x60x28 h	-	-	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/60 CPE	Cuocipasta elettrico, 1 vasca capacità 30 litri	60x60x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
bagnomaria	**FU 60/30 BME**	Bagnomaria elettrico, 1 vasca GN h.15	30x60x28 h	-	-	-	-	1,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/60 BME	Bagnomaria elettrico, 1 vasca GN h.15	60x60x28 h	-	-	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz

modular

emotion for professional people

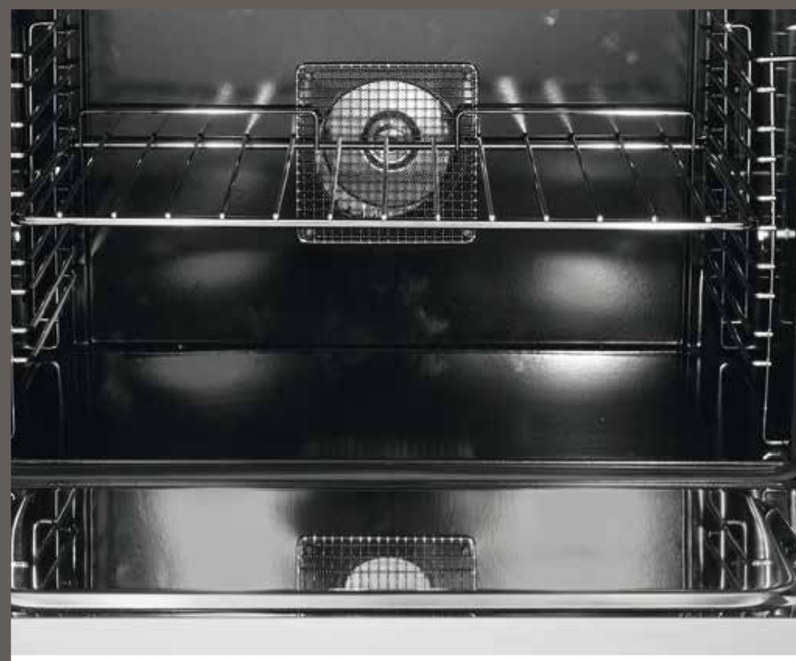
function 650

function 650

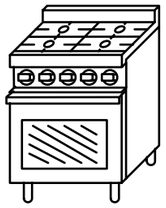
potente e affidabile

Alto rendimento e consumi ridotti sono le caratteristiche che contraddistinguono questa serie. L'elevata produttività e la praticità nell'utilizzo rendono la serie 650 ideale per qualsiasi esigenza.

Inoltre la serie 650 offre una ricca gamma di prodotti e diverse combinazioni.



range of products

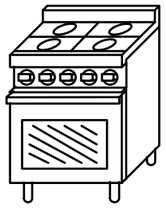


cucine a gas

Modelli con 2,4 e 6 fuochi. Potenze: 3,6-5 kW. Disponibili con forno a gas o elettrico.

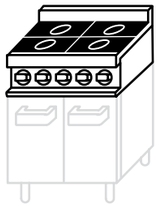
tuttapiastra gas

Tuttapiastra gas potenza 8,2 kW. Disponibile versione tuttapiastra con due fuochi.



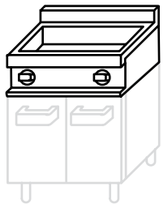
cucine elettriche

Piastre elettriche da 2,6 kW.



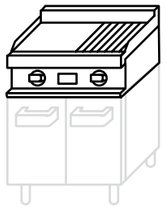
vetroceramica

Modelli con 2-4 zone di cottura. Potenze:2,1-2,5 kW.



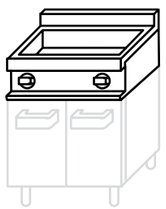
cuocipasta

Capacità 20 L nel modulo singolo e 40 L in quello doppio. Potenze: 6-9 kW.



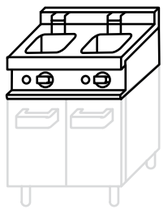
fry top

Versioni gas ed elettriche. La piastra può essere: liscia, rigata oppure liscia/rigata. Disponibili inoltre le versioni cromate.



bagnomaria

1 bacinella GN 1/1 h. 15. nel singolo modulo GN 2/1 h.15 in quello doppio. Potenze: 1,5-3 kW.



friggitrici

Versioni a gas: capacità 8 L per modulo singolo e 8+8 L per quello doppio. Potenze: 6,8-13,6 kW.
Versioni elettriche: capacità 10 L per il modulo singolo e 10+10 L nel doppio. Potenze: 7,5-15 kW.

griglie

Griglia pietra lavica, potenze: 5,5-11 kW.

	disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenze bruciatori x fuoco/piastra (kW)	potenza forno gas (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
cucine a gas		**FU CEG/70**	Cucina eco. gas, 4 fuochi, vano passante (senza accensione piezoelettrica)	70x65x85 h	2x3,6 2x5	-	-	17,2	-	-
		FU CEG/110	Cucina eco. gas, 6 fuochi, vano passante (senza accensione piezoelettrica)	110x65x85 h	3x3,6 3x5	-	-	25,8	-	-
		FU 65/70 CFG	Cucina a gas 4 fuochi su forno a gas	70x65x85 h	2x3,6 2x5	5	-	22,2	-	-
		FU 65/70 CFGE	Cucina a gas 4 fuochi, forno elettrico a convezione	70x65x85 h	2x3,6 2x5	-	3,96	17,2	3,96	400 VAC 3N 50/60 Hz
		FU 65/110 CFG	Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas, armadio neutro	110x65x85 h	3x3,6 3x5	5	-	30,8	-	-
		FU 65/110 CFGE	Cucina a gas 6 fuochi, forno elettrico a convezione, armadio neutro	110x65x85 h	3x3,6 3x5	-	3,96	25,8	3,96	400 VAC 3N 50/60 Hz
		FU 65/110 CFGG	Cucina a gas 6 fuochi, forno maxi a gas dim. 80x54x38 h	110x65x85 h	3x3,6 3x5	7,5	-	33,3	-	-
		FU 65/40 PG/40 P	Piano di cottura gas, 1 fuoco (con bruciatore pilota)	40x65x28 h	1x7,5	-	-	7,5	-	-
		FU 65/40 PCG	Piano di cottura gas, 2 fuochi	40x65x28 h	1x3,6 1x5	-	-	8,6	-	-
		FU 65/70 PCG	Piano di cottura gas, 4 fuochi	70x65x28 h	2x3,6 2x5	-	-	17,2	-	-
cucine elettriche		**FU 65/70 CFE**	Cucina elettrica 4 piastre, forno elettrico a convezione	70x65x85 h	4x2,6	-	3,96	-	14,36	400 VAC 3N 50/60 Hz
		FU 65/40 PCE	Piano di cottura elettrico, 2 piastre	40x65x28 h	2x2,6	-	-	-	5,2	400 VAC 3N 50/60 Hz
		FU 65/70 PCE	Piano di cottura elettrico, 4 piastre	70x65x28 h	4x2,6	-	-	-	10,4	400 VAC 3N 50/60 Hz
tuttapiastra gas		**FU 65/70 TPG**	Tuttapiastra gas	70x65x28 h	1x8,2	-	-	8,2	-	-
		FU 65/110 TPPCG	Tuttapiastra gas + 4 fuochi	110x65x28 h	2x3,6 2x5 1x5	-	-	22,2	-	-
		FU 65/70 TPFG	Cucina tuttapiastra gas, forno a gas	70x65x85 h	1x8,2	5	-	13,2	-	-
		FU 65/110 TPFG	Cucina tuttapiastra gas, 2 fuochi, forno a gas, armadio neutro	110x65x85 h	1x3,6 1x5 1x8,2	5	-	21,8	-	-
		FU 65/110 TPPCFG2	Cucina tuttapiastra gas, 4 fuochi + mini tuttapiastra	110x65x85 h	2x3,6 2x5 1x5	5	-	27,2	-	-
vetroceramica		**FU 65/40 PVE**	Piano di cottura elettrico in vetroceramica	40x65x28 h	1x2,1 1x2,5	-	-	-	4,6	400 VAC 3N 50/60 Hz
		FU 65/70 PVE	Piano di cottura elettrico in vetroceramica	70x65x28 h	2x2,1 2x2,5	-	-	-	9,2	400 VAC 3N 50/60 Hz

modular

fry top

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenze bruciatori piastra (kW)	potenza forno gas (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	FU 65/40 FTG	Fry top gas, piastra liscia	40x65x28 h	-	-	-	5,7	-	-
	FU 65/40 FTG-CR	Fry top gas, piastra liscia cromata	40x65x28 h	-	-	-	5,7	-	-
	FU 65/40 FTE	Fry top elettrico, piastra liscia	40x65x28 h	-	-	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/40 FTE-CR	Fry top elettrico, piastra liscia cromata	40x65x28 h	-	-	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/40 FTRG	Fry top gas, piastra rigata	40x65x28 h	-	-	-	5,7	-	-
	FU 65/40 FTRG-CR	Fry top gas, piastra rigata cromata	40x65x28 h	-	-	-	5,7	-	-
	FU 65/40 FTRE	Fry top elettrico, piastra rigata	40x65x28 h	-	-	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/40 FTRE-CR	Fry top elettrico, piastra rigata cromata	40x65x28 h	-	-	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/70 FTG	Fry top gas, piastra liscia	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	FU 65/70 FTG-CR	Fry top gas, piastra liscia cromata	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	FU 65/70 FTE	Fry top elettrico, piastra liscia	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/70 FTE-CR	Fry top elettrico, piastra liscia cromata	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/70 FTRG	Fry top gas, piastra 1/2 liscia 1/2 rigata	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	FU 65/70 FTRG-CR	Fry top gas, piastra 1/2 liscia 1/2 rigata cromata	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	FU 65/70 FTRE	Fry top elettrico, piastra 1/2 liscia 1/2 rigata	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/70 FTRE-CR	Fry top elettrico, piastra 1/2 liscia 1/2 rigata cromata	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/70 FTRRG	Fry top gas, piastra rigata	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	FU 65/70 FTRRG-CR	Fry top gas, piastra rigata cromata	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	FU 65/70 FTRRE	Fry top elettrico, piastra rigata	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/70 FTRRE-CR	Fry top elettrico, piastra rigata cromata	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/40 FTGS	Fry top gas, piastra liscia piana	40x65x28 h	-	-	-	5,7	-	-
	FU 65/40 FTES	Fry top elettrico, piastra liscia piana	40x65x28 h	-	-	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/70 FTGS	Fry top gas, piastra liscia piana	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	FU 65/70 FTES	Fry top elettrico, piastra liscia piana	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz

griglie

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenze bruciatori x fuoco/piastra (kW)	potenza forno gas (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	FU 65/40 GRG	Griglia a gas	40x65x28 h	-	-	-	7,5	-	-
	FU 65/70 GRG	Griglia a gas	70x65x28 h	-	-	-	15	-	-
	FU 65/40 GRL	Griglia pietra lavica	40x65x28 h	-	-	-	5,5	-	-
	FU 65/70 GRL	Griglia pietra lavica	70x65x28 h	-	-	-	11	-	-

friggitrici

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenze bruciatori x fuoco/piastra (kW)	potenza forno gas (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	FU 65/40 FRG	Friggitrice gas, 1 vasca, capacità 8 litri	40x65x28 h	-	-	-	6,3	-	-
	FU 65/41 FRE	Friggitrice elettrica, 1 vasca capacità 10 litri	40x65x28 h	-	-	-	-	7,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/41 FRE/P	Friggitrice elettrica potenziata, 1 vasca capacità 10 litri	40x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/70 FRG	Friggitrice gas, 2 vasche, capacità 8+8 litri	70x65x28 h	-	-	-	12,6	-	-
	FU 65/71 FRE	Friggitrice elettrica, 2 vasche capacità 10+10 litri	70x65x28 h	-	-	-	-	15	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/71 FRE/P	Friggitrice elettrica potenziata, 2 vasche capacità 10+10 litri	70x65x28 h	-	-	-	-	18	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/40 SPE	Contenitore caldo elettrico, bacinella GN 1/2	40x65x28 h	-	-	-	-	1	230 VAC 1N 50/60 Hz

cuoci-pasta

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenze bruciatori x fuoco/piastra (kW)	potenza forno gas (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	FU 65/40 CPE	Cuocipasta elettrico, 1 vasca capacità 20 litri	40x65x28 h	-	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/70 CPE	Cuocipasta elettrico, 1 vasca capacità 40 litri	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz

bagno-maria

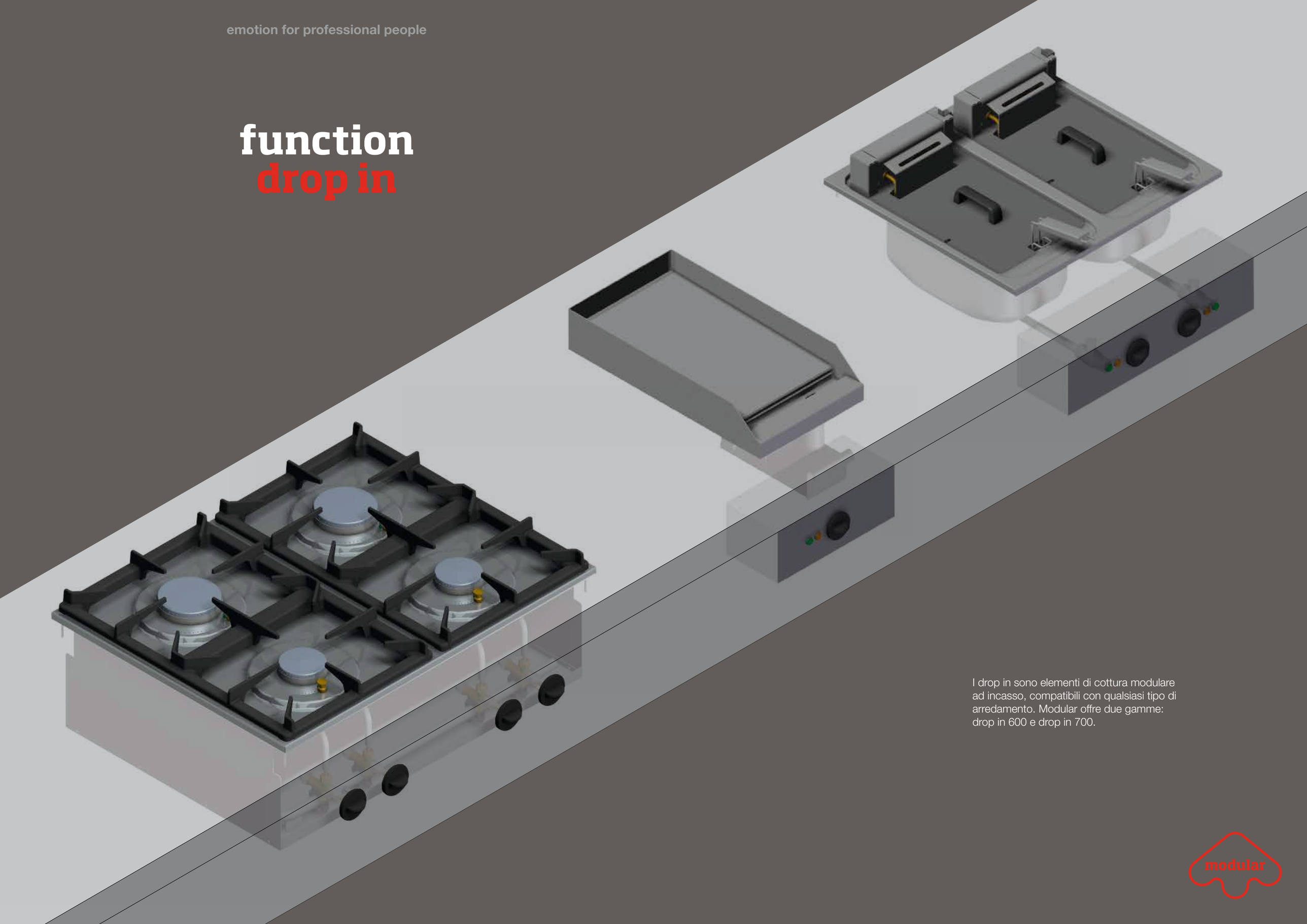
disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenze bruciatori x fuoco/piastra (kW)	potenza forno gas (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	FU 65/40 BME	Bagnomaria elettrico, 1 vasca GN 1/1 h.15	40x65x28 h	-	-	-	-	1,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 65/70 BME	Bagnomaria elettrico, 1 vasca GN 2/1 h.15	70x65x28 h	-	-	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz

brasiera

disegno	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenze bruciatori x fuoco/piastra (kW)	potenza forno gas (kW)	potenza forno elettrico (kW)	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
	FU 65/70 BRE	Brasiera elettrica, vasca capacità 30 litri	70x65x28 h	-	-	-	-	6,3	400 VAC 3N 50/60 Hz-

modular

function
drop in



I drop in sono elementi di cottura modulare ad incasso, compatibili con qualsiasi tipo di arredamento. Modular offre due gamme: drop in 600 e drop in 700.

modular

600

	disegno	modello	descrizione	dimensioni cm (LxP)	dimensione foro incasso cm (LxP)	potenza fuochi/piastra kW	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
piani cottura gas		**60/40 PCG-D**	Piano di cottura gas, 2 fuochi	40x56	38x54	1x2,8 1x3,3	6,1	-	-
		60/60 PCG-D	Piano di cottura gas, 4 fuochi	60x56	58x54	2x2,8 2x3,3	12,2	-	-
piani elettrici		**60/40 PCE-D**	Piano di cottura elettrico, 2 piastre	40x56	38x54	2x1,5	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
		60/60 PCE-D	Piano di cottura elettrico, 4 piastre	60x56	58x54	4x1,5	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
vetro-ceramica		**60/40 PVE-D**	Piano di cottura elettrico in vetroceramica, 2 zone	40x56	38x54	2x1,8	-	3,6	400 VAC 3N 50/60 Hz
		60/60 PVE-D	Piano di cottura elettrico in vetroceramica, 4 zone	60x56	58x54	2x1,8 2x2,5	-	8,6	400 VAC 3N 50/60 Hz
fry top		**60/30 FTE-D**	Fry top elettrico, piastra liscia	30x56	28x54	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
		60/30 FTRE-D	Fry top elettrico, piastra rigata	30x56	28x54	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
		60/30 FTE-CR-D	Fry top elettrico, piastra liscia cromata	30x56	28x54	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
		60/60 FTE-D	Fry top elettrico, piastra liscia	60x56	58x54	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
		60/60 FTRE-D	Fry top elettrico, piastra rigata	60x56	58x54	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
		60/60 FTE-CR-D	Fry top elettrico, piastra liscia cromata	60x56	58x54	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
bagno-maria		**60/40 BME-D**	Bagnomaria elettrico, capacità GN 1/2 + GN 1/4	40x56	38x54	-	-	1,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
		60/60 BME-D	Bagnomaria elettrico, capacità GN 1/2 + 2x GN 1/4	60x56	58x54	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
cuoci-pasta		**60/40 CPE-D**	Cuocipasta elettrico, capacità 14 L	40x56	38x54	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
		60/60 CPE-D	Cuocipasta elettrico, capacità 30 L	60x56	58x54	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
friggitrici		**60/40 FRE10-D**	Friggitrice elettrica, capacità 10 L	40x56	38x54	-	-	7,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
		60/60 FRE10-D	Friggitrice elettrica, capacità 10+10 L	60x56	58x54	-	-	15	400 VAC 3N 50/60 Hz
		60/40 SPE-D	Scaldapatate elettrico, capacità GN 1/2	40x56	38x54	-	-	1	230 VAC 1N 50/60 Hz

700

	disegno	modello	descrizione	dimensioni cm (LxP)	dimensione foro incasso cm (LxP)	potenza fuochi/piastra kW	totale potenza gas (kW)	totale potenza elettrica (kW)	voltaggio
piani cottura gas		**65/40 PCG-D**	Piano di cottura gas, 2 fuochi	40x60	38,5 x58,5	1x3,5 1x6	9,5	-	-
		65/80 PCG-D	Piano di cottura gas, 4 fuochi	80x60	78,5x58,5	1x3,5 3x6	21,5	-	-
piani elettrici		**65/40 PCE-D**	Piano di cottura elettrico, 2 piastre	40x60	38x58	2x2,6	-	5,2	400 VAC 3N 50/60 Hz
		65/70 PCE-D	Piano di cottura elettrico, 4 piastre	70x60	68x58	4x2,6	-	10,4	400 VAC 3N 50/60 Hz
vetro-ceramica		**65/40 PVE-D**	Piano di cottura elettrico in vetroceramica, 2 zone	40x60	38x54	1x2,1 1x2,5	-	4,6	400 VAC 3N 50/60 Hz
		65/70 PVE-D	Piano di cottura elettrico in vetroceramica, 4 zone	70x60	68x58	2x2,1 2x2,5	-	9,2	400 VAC 3N 50/60 Hz
fry top		**65/40 FTE-D**	Fry top elettrico, piastra liscia	40x60	38x58	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
		65/40 FTRE-D	Fry top elettrico, piastra rigata	40x60	38x58	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
		65/40 FTE-CR-D	Fry top elettrico, piastra liscia cromata	40x60	38x58	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
		65/70 FTE-D	Fry top elettrico, piastra liscia	70x60	68x58	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
		65/70 FTRE-D	Fry top elettrico, piastra rigata	70x60	68x58	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
		65/70 FTE-CR-D	Fry top elettrico, piastra liscia cromata	70x60	68x58	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
bagno-maria		**65/40 BME-D**	Bagnomaria elettrico, capacità GN 1/2 + GN 1/4	40x60	38x58	-	-	1,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
		65/70 BME-D	Bagnomaria elettrico, capacità GN 1/2 + 2x GN 1/4	70x60	68x58	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
cuoci-pasta		**65/40 CPE-D**	Cuocipasta elettrico, capacità 14 L	40x60	38x58	-	-	6	230 VAC 1N 50/60 Hz
		65/70 CPE-D	Cuocipasta elettrico, capacità 30 L	70x60	68x58	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
friggitrici		**65/40 FRE10-D**	Friggitrice elettrica, capacità 10 L	40x60	38x58	-	-	7,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
		65/70 FRE10-D	Friggitrice elettrica, capacità 10+10 L	70x60	68x58	-	-	15	400 VAC 3N 50/60 Hz
		65/40 SPE-D	Scaldapatate elettrico, capacità GN 1/2	40x60	38x58	-	-	1	230 VAC 1N 50/60 Hz

modular

salamandre

Le salamandre sono apparecchiature ideate per riscaldare, tostare o gratinare i cibi. La resistenza alloggiata nella parte superiore genera calore dall'altro verso il basso.

Inoltre grazie ad un sistema mobile, è possibile aumentare o diminuire la distanza della resistenza dal cibo in base alla tipologia di cottura desiderata. Disponibile anche in versione gas.

salamandre

immagine	modello	descrizione	dimensioni (cm)	potenza totale gas (kW)	potenza totale elettrica (kW)	voltaggio
	FU SG-GN 1/1	Salamandra mobile gas con griglia GN 1/1	68x50x50 h	7	-	-
	FU SE-GN 1/1	Salamandra mobile elettrica con grlglia GN 1/1	68x50x50 h	-	3,6	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU SE-GN 2/3	Salamandra mobile elettrica con grlglia GN 2/3	38x45x50 h	-	1,8	230 VAC 1N 50/60 Hz

modular

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

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

modular
emotion 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

2014 | concept and graphic design **wurbs.it** | printed in Italy by **Tipolitografia Scarpis**