emotion for professional people

modular function

-

600
650

es

modular

pequeño & rápido

Una Cocina compuesta de equipos modulares, con tamaño reducido, calidad y prestaciones que satisfacen las exigencias de los profesionales del sector.

La modularidad marca ésta línea versátil y funcional en la optimización del espacio. Características como la robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, sabrán conquistar la confianza del cliente máx exigente.

modular

fácil de utilizar

function 600

Gracias a sus compactas dimensiones de la serie function 600 es ideal para bares y pequeños restaurantes donde el espacio es reducido. Su sistema modular permite infinitas combinaciones y su instalación puede ser sobre base o superficies de apoyo.

function 650

Siempre de reducidas Dimensiones pero con prestaciones que se pueden comparar a las de grandes Cocina. Fiabilidad, ergonomía, son los adjetivos que distinguen y su riqueza en detalles satisfarán al cliente más exigente.

modular

modularidad

-

600
650

600
Versiones top y monoblock

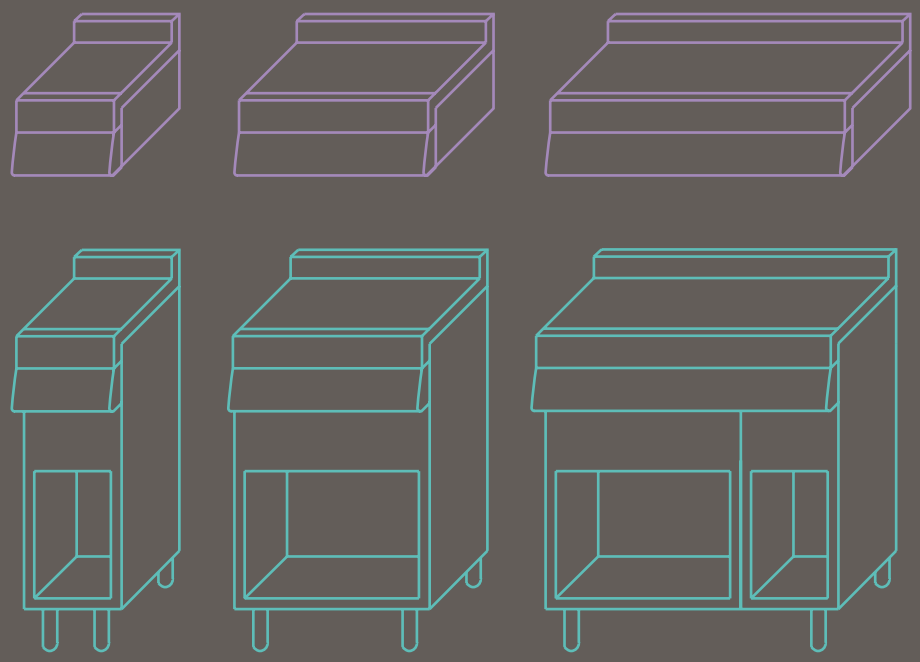
30 cm

60 cm

90 cm

650

Versiones top y monoblock



40 cm

70 cm

110 cm

modular

emotion for professional people

function 600

modular

emotion for professional people

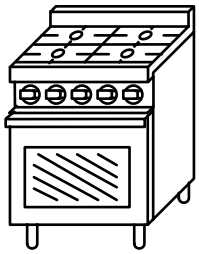
function 600

Compacta y funcional

Todos los equipos de la serie 600 son fabricados con materiales de gran calidad que garantizan su gran fiabilidad. La gama se compone de cocinas a gas y eléctricas, cocinas vitrocerámicas, cuece-pastas, freidoras, baños maría, fry tops y parrillas.

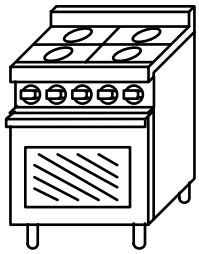
modular

Gama de productos



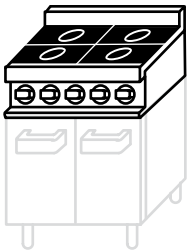
Cocina a gas

Modelos con 2,4 y 5 fuegos.
Potencia: 2,8-3,3 o 3,6 kW.
Disponible con horno a gas o eléctrico.



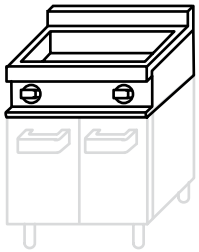
Cocina eléctricas

Planchas eléctricas de 1,5-2 kW.



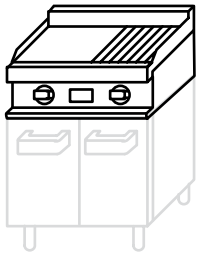
Vitrocerámicas

Modelos con 2 o 4 zonas de cocción de 1,8-2,5 kW.



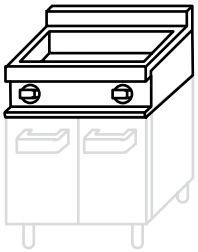
Cuece-pastas

Capacidad 14 L por módulo sencillo y 30 L por el doble.
Potencia: 3-9 kW.



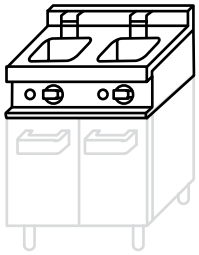
Fry top

Versiones gas y eléctricas. La plancha puede ser: lisa, rayada o lisa/rayada. Disponible también las Versiones cromadas.



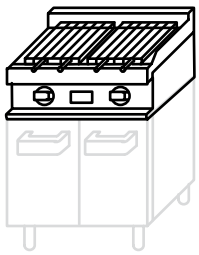
Baños maría

1 cuba GN 1/2 + n.1 GN 1/4 h. 15 en el módulo sencillo e GN 1/1 + n.2 GN 1/4 h.15 en el doble.
Potencia: 1,5-3 kW.



Freidoras

Versiones a gas: Capacidad 8 L por módulo sencillo e 8+8 L por el doble.
Potencia: 6,8-13,6 kW.
Versiones eléctricas: Capacidad 10 L por il Modelo sencillo e 10+10 L en el doble.
Potencia: 7,5-15 kW.



Parrillas

Parrilla piedra lávica, Potencia: 5,5-11 kW.

Cocina a gas

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia quemador x fuego/plancha (kW)	Potencia horno gas (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia gas total (kW)	Potencia eléctrica total (kW)	Voltaje
	FU 60/60 CFG	Cocina a gas 4 fuegos, horno a gas con puerta vidrio, grill eléctrico	60x60x85 h	2x2,8 2x3,3	2,5	-	14,7	1,3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/60 CFGE	Cocina gas 4 fuegos, horno eléctrico a convec-ción, puerta vidrio, grill eléctrico	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	Cocina a gas 4 fuegos potenciada, horno eléctri-co a convección GN 2/3, puerta en acero	60x60x85 h	2x3,6 2x3,3	-	3	13,8	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/90 CFGE	Cocina a gas 5 fuegos, horno eléctrico a convección GN 1/1 puerta en acero	90x60x85 h	3x3,3 2x2,8	-	3	15,5	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/90 CFGE/P	Cocina a gas 5 fuegos potenciada, horno eléctri-co convección GN 1/1 puerta en acero	90x60x85 h	3x3,6 2x3,3	-	3	17,4	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/30 PCG	Plano de cocción gas, 2 fuegos	30x60x28 h	1x2,8 1x3,3	-	-	6,1	-	-
	FU 60/30 PCG/P	Plano de cocción gas potenciado, 2 fuegos	30x60x28 h	1x3,3 1x3,6	-	-	6,9	-	-
	FU 60/60 PCG	Plano de cocción gas, 4 fuegos	60x60x28 h	2x2,8 2x3,3	-	-	12,2	-	-
	FU 60/60 PCG/P	Plano de cocción gas potenciado, 4 fuegos	60x60x28 h	2x3,3 2x3,6	-	-	13,8	-	-
	FU 60/90 PCG	Plano de cocción gas, 5 fuegos	90x60x28 h	2x2,8 3x3,3	-	-	15,5	-	-
	FU 60/90 PCG/P	Plano de cocción gas potenciado, 5 fuegos	90x60x28 h	2x3,3 3x3,6	-	-	17,4	-	-

Cocina eléctricas

	FU 60/60 CFE	Cocina eléctrica 4 Planchas, horno eléctrico a convección, puerta vidrio, grill eléctrico	60x60x85 h	4x1,5	-	2,3	-	8,3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/60 CFE/P 2/3	Cocina eléctrica 4 Planchas potenciada, horno eléctrico a convección GN 2/3 puerta en acero	60x60x85 h	4x2	-	3	-	11	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/90 CFE	Cocina eléctrica 5 Planchas, horno eléctrico a convección, puerta vidrio, grill eléctrico	90x60x85 h	5x1,5	-	3	-	10,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/90 CFE/P	Cocina eléctrica 5 Planchas potenciada, horno eléctrico a convección GN 2/3 puerta en acero	90x60x85 h	5x2	-	3	-	13	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/30 PCE	Plano de cocción eléctrico, 2 Planchas	30x60x28 h	2x1,5	-	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/30 PCE/P	Plano de cocción eléctrico potenciado, 2 Planchas	30x60x28 h	2x2	-	-	-	4	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/30 PCE2/P	Plano de cocción eléctrico potenciado, 2 Planchas	30x60x28 h	2x2	-	-	-	4	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/60 PCE	Plano de cocción eléctrico, 4 Planchas	60x60x28 h	4x1,5	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/60 PCE/P	Plano de cocción eléctrico potenciado, 4 Planchas	60x60x28 h	4x2	-	-	-	8	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/60 PCE2/P	Plano de cocción eléctrico potenciado, 4 Planchas	60x60x28 h	4x2	-	-	-	8	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
	FU 60/90 PCE	Plano de cocción eléctrico,5 Planchas	90x60x28 h	5x1,5	-	-	-	7,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/90 PCE/P	Plano de cocción eléctrico potenciado, 5 Planchas	90x60x28 h	5x2	-	-	-	10	400 VAC 3N 50/60 Hz

modular

Vitrocerámicas

Fry top

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia quemador plancha (kW)	Potencia horno gas (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia total gas(kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	FU 60/30 PVE	Plano de cocción eléctrico en Vitrocerámicas	30x60x28 h	2x1,8	-	-	-	3,6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/30 PVE2	Plano de cocción eléctrico en Vitrocerámicas	30x60x28 h	2x1,8	-	-	-	3,6	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/60 PVE	Plano de cocción eléctrico en Vitrocerámicas	60x60x28 h	2x1,8 2x2,5	-	-	-	8,6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/60 PVE2	Plano de cocción eléctrico en Vitrocerámicas	60x60x28 h	2x1,8 2x2,5	-	-	-	8,6	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
	FU 60/30 FTG	Fry top gas, plancha lisa	30x60x28 h	-	-	-	5,2	-	-
	FU 60/30 FTG-CR	Fry top gas, plancha lisa cromada	30x60x28 h	-	-	-	5,2	-	-
	FU 60/30 FTE	Fry top eléctrico, plancha lisa	30x60x28 h	-	-	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/30 FTE2	Fry top eléctrico, plancha lisa	30x60x28 h	-	-	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/30 FTE-CR	Fry top eléctrico, plancha lisa cromada	30x60x28 h	-	-	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/30 FTE2-CR	Fry top eléctrico, plancha lisa cromada	30x60x28 h	-	-	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/30 FTRG	Fry top gas, plancha rayada	30x60x28 h	-	-	-	5,2	-	-
	FU 60/30 FTRG-CR	Fry top gas, plancha rayada cromada	30x60x28 h	-	-	-	5,2	-	-
	FU 60/30 FTRE	Fry top eléctrico, plancha rayada	30x60x28 h	-	-	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/30 FTRE2	Fry top eléctrico, plancha rayada	30x60x28 h	-	-	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/30 FTRE-CR	Fry top eléctrico, plancha rayada cromada	30x60x28 h	-	-	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/30 FTRE2-CR	Fry top eléctrico, plancha rayada cromada	30x60x28 h	-	-	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU 60/60 FTG	Fry top gas, plancha lisa	60x60x28 h	-	-	-	10,4	-	-
	FU 60/60 FTG-CR	Fry top gas, plancha lisa cromada	60x60x28 h	-	-	-	10,4	-	-
	FU 60/60 FTE	Fry top eléctrico, plancha lisa	60x60x28 h	-	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/60 FTE2	Fry top eléctrico, plancha lisa	60x60x28 h	-	-	-	-	6	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
	FU 60/60 FTE-CR	Fry top eléctrico, plancha lisa cromada	60x60x28 h	-	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 60/60 FTE2-CR	Fry top eléctrico, plancha lisa cromada	60x60x28 h	-	-	-	-	6	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
	FU 60/60 FTRG	Fry top gas, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada	60x60x28 h	-	-	-	10,4	-	-
	FU 60/60 FTRG-CR	Fry top gas, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada cromada	60x60x28 h	-	-	-	10,4	-	-

	Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia quemador x fuego/plancha (kW)	Potencia horno gas (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia total gas(kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
		FU 60/60 FTRE	Fry top eléctrico, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada	60x60x28 h	-	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
		FU 60/60 FTRE2	Fry top eléctrico, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada	60x60x28 h	-	-	-	-	6	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
		FU 60/60 FTRE-CR	Fry top eléctrico, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada cromada	60x60x28 h	-	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
		FU 60/60 FTRE2-CR	Fry top eléctrico, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada cromada	60x60x28 h	-	-	-	-	6	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
		FU 60/60 FTRRG	Fry top gas, plancha rayada	60x60x28 h	-	-	-	10,4	-	-
		FU 60/60 FTRRE	Fry top eléctrico, plancha rayada	60x60x28 h	-	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
		FU 60/60 FTRRE2	Fry top eléctrico, plancha rayada	60x60x28 h	-	-	-	-	6	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
Parrillas		**FU 60/30 GRL**	Parrilla piedra lávica	30x60x28 h	-	-	-	5,5	-	-
		FU 60/60 GRL	Parrilla piedra lávica	60x60x28 h	-	-	-	11	-	-
Freidoras		**FU 60/30 FRG**	Freidora gas, 1 vasca, Capacidad 8 litros	30x60x28 h	-	-	-	6,8	-	-
		FU 60/30 FRE	Freidora eléctrica, 1 vasca Capacidad 10 litros	30x60x28 h	-	-	-	-	7,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
		FU 60/30 FRE2	Freidora eléctrica, 1 vasca Capacidad 10 litros	30x60x28 h	-	-	-	-	7,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
		FU 60/60 FRG	Freidora gas, 2 cubas, Capacidad 8+8 litros	60x60x28 h	-	-	-	13,6	-	-
		FU 60/60 FRE	Freidora eléctrica, 2 cubas Capacidad 10+10 litros	60x60x28 h	-	-	-	-	15	400 VAC 3N 50/60 Hz
		FU 60/60 FRE2	Freidora eléctrica, 2 cubas Capacidad 10+10 litros	60x60x28 h	-	-	-	-	15	230 VAC 1N 50/60 Hz
		FU 60/60 FRE2 2M	Freidora eléctrica, 2 cubas Capacidad 10+10 litros	60x60x28 h	-	-	-	-	15	230 VAC 1N 50/60 Hz
		FU 60/30 SPE	Contenedor eléctrico eléctrico, cuba GN 2/1	30x60x28 h	-	-	-	-	1	230 VAC 1N 50/60 Hz
Cuece-pasta		**FU 60/30 CPE**	Cuece-pastas eléctrico, 1 vasca Capacidad 14 litros	30x60x28 h	-	-	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
		FU 60/60 CPE	Cuece-pastas eléctrico, 1 vasca Capacidad 30 litros	60x60x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
Baños maría		**FU 60/30 BME**	Baños maría eléctrico, 1 vasca GN h.15	30x60x28 h	-	-	-	-	1,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
		FU 60/60 BME	Baños maría eléctrico, 1 vasca GN h.15	60x60x28 h	-	-	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz

modular

emotion for professional people

function 650

modular
modular
modular
modular
modular

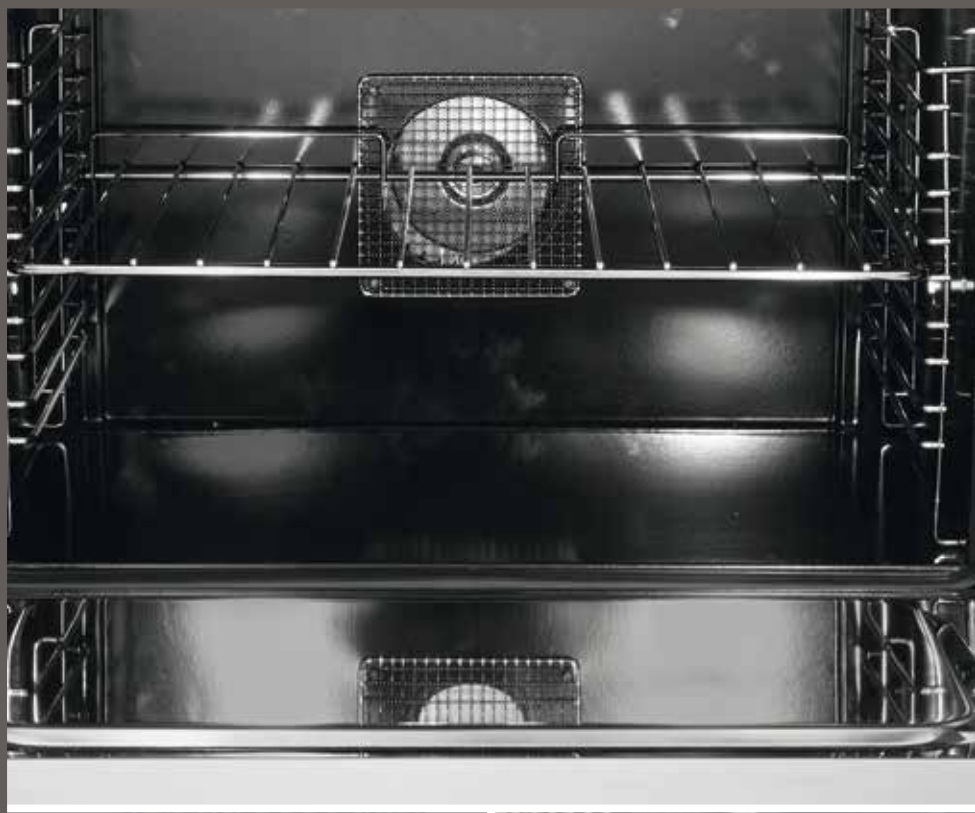
emotion for professional people

function 650

Potente y fiable

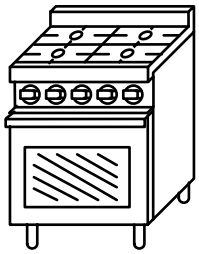
El alto rendimiento y el consumo reducido son las características que distinguen esta serie. La elevada productividad y la practicidad de uso convierten a la serie 650 en idónea para cualquier exigencia.

La serie 650 también ofrece una gran gama de productos y diversas combinaciones.



modular

Gama de productos

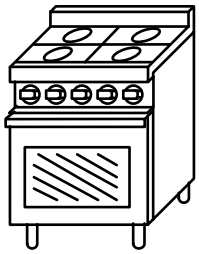


Cocina a gas

Modelos con 2,4 e 6 fuegos.
Potencia: 3,6-5 kW. Disponible con horno a gas o eléctrico.

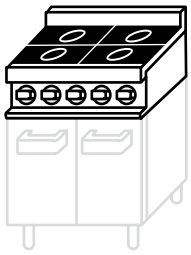
Placas radiantes gas

Placas radiantes gas Potencia 8,2 kW. Disponible en versiones con dos fuegos.



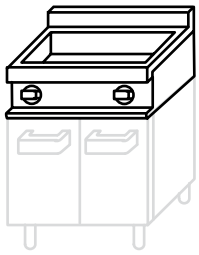
Cocina eléctricas

Planchas eléctricas de 2,6 kW.



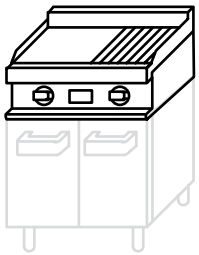
Vitrocerámicas

Modelos con 2-4 zonas de cocción de.
Potencia:2,1-2,5 kW.



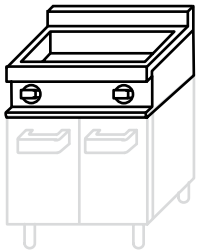
Cuece-pastas

Capacidad 20 L en el módulo sencillo e 40 L en el doble.
Potencia: 6-9 kW.



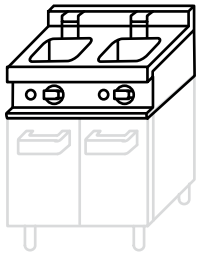
fry top

Versiones gas y eléctricas. La plancha puede ser: lisa, rayada o lisa/rayada. Disponible también las versiones cromadas.



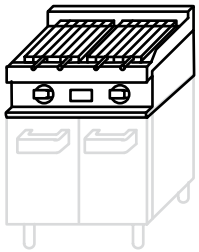
Baños maría

1 Cuba GN 1/1 h. 15. en el módulo sencillo.
GN 2/1 h.15 en el doble.
Potencia: 1,5-3 kW.



Freidoras

Versiones a gas: Capacidad 8 L por módulo sencillo y 8+8 L por el módulo doble.
Potencia: 6,8-13,6 kW.
Versiones eléctricas: Capacidad 10 L para el modelo sencillo y 10+10 L en el doble.
Potencia: 7,5-15 kW.



Parrillas

Parrilla piedra lávica, Potencia: 5,5-11 kW.

Cocina a gas

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia quemador x fuego/plancha (kW)	Potencia horno gas (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia total gas(kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	FU CEG/70	Cocina eco. gas, 4 fuegos, vano pasante (sin encendido piezoeléctrico)	70x65x85 h	2x3,6 2x5	-	-	17,2	-	-
	FU CEG/110	Cocina eco. gas, 6 fuegos, vano pasante (sin encendido piezoeléctrico)	110x65x85 h	3x3,6 3x5	-	-	25,8	-	-
	FU 65/70 CFG	Cocina a gas 4 fuegos su horno a gas	70x65x85 h	2x3,6 2x5	5	-	22,2	-	-
	FU 65/70 CFGE	Cocina a gas 4 fuegos, horno eléctrico a convección	70x65x85 h	2x3,6 2x5	-	3,96	17,2	3,96	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/110 CFG	Cocina a gas 6 fuegos su horno a gas, armario neutro	110x65x85 h	3x3,6 3x5	5	-	30,8	-	-
	FU 65/110 CFGE	Cocina a gas 6 fuegos, horno eléctrico a convección, armario neutro	110x65x85 h	3x3,6 3x5	-	3,96	25,8	3,96	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/110 CFGG	Cocina a gas 6 fuegos, horno maxi a gas dim. 80x54x38 h	110x65x85 h	3x3,6 3x5	7,5	-	33,3	-	-
	FU 65/40 PG/40 P	Plano de cocción gas, 1 fuego (con quemador piloto)	40x65x28 h	1x7,5	-	-	7,5	-	-
	FU 65/40 PCG	Plano de cocción gas, 2 fuegos	40x65x28 h	1x3,6 1x5	-	-	8,6	-	-
	FU 65/70 PCG	Plano de cocción gas, 4 fuegos	70x65x28 h	2x3,6 2x5	-	-	17,2	-	-

Cocina eléctricas

	FU 65/70 CFE	Cocina eléctrica 4 Planchas, horno eléctrico a convección	70x65x85 h	4x2,6	-	3,96	-	14,36	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/40 PCE	Plano de cocción eléctrico, 2 Planchas	40x65x28 h	2x2,6	-	-	-	5,2	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/70 PCE	Plano de cocción eléctrico, 4 Planchas	70x65x28 h	4x2,6	-	-	-	10,4	400 VAC 3N 50/60 Hz

Placas radiantes gas

	FU 65/70 TPG	Placas radiantes gas	70x65x28 h	1x8,2	-	-	8,2	-	-
	FU 65/110 TPPCG	Placas radiantes gas + 4 fuegos	110x65x28 h	2x3,6 2x5 1x5	-	-	22,2	-	-
	FU 65/70 TPFG	Cocina Placas radiantes gas, horno a gas	70x65x85 h	1x8,2	5	-	13,2	-	-
	FU 65/110 TPFG	Cocina Placas radiantes gas, 2 fuegos, horno a gas, armario neutro	110x65x85 h	1x3,6 1x5 1x8,2	5	-	21,8	-	-
	FU 65/110 TPPCFG2	Cocina Placas radiantes gas, 4 fuegos + mini Placas radiantes	110x65x85 h	2x3,6 2x5 1x5	5	-	27,2	-	-

Vitrocerámicas

	FU 65/40 PVE	Plano de cocción eléctrico en Vitrocerámicas	40x65x28 h	1x2,1 1x2,5	-	-	-	4,6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/70 PVE	Plano de cocción eléctrico en Vitrocerámicas	70x65x28 h	2x2,1 2x2,5	-	-	-	9,2	400 VAC 3N 50/60 Hz

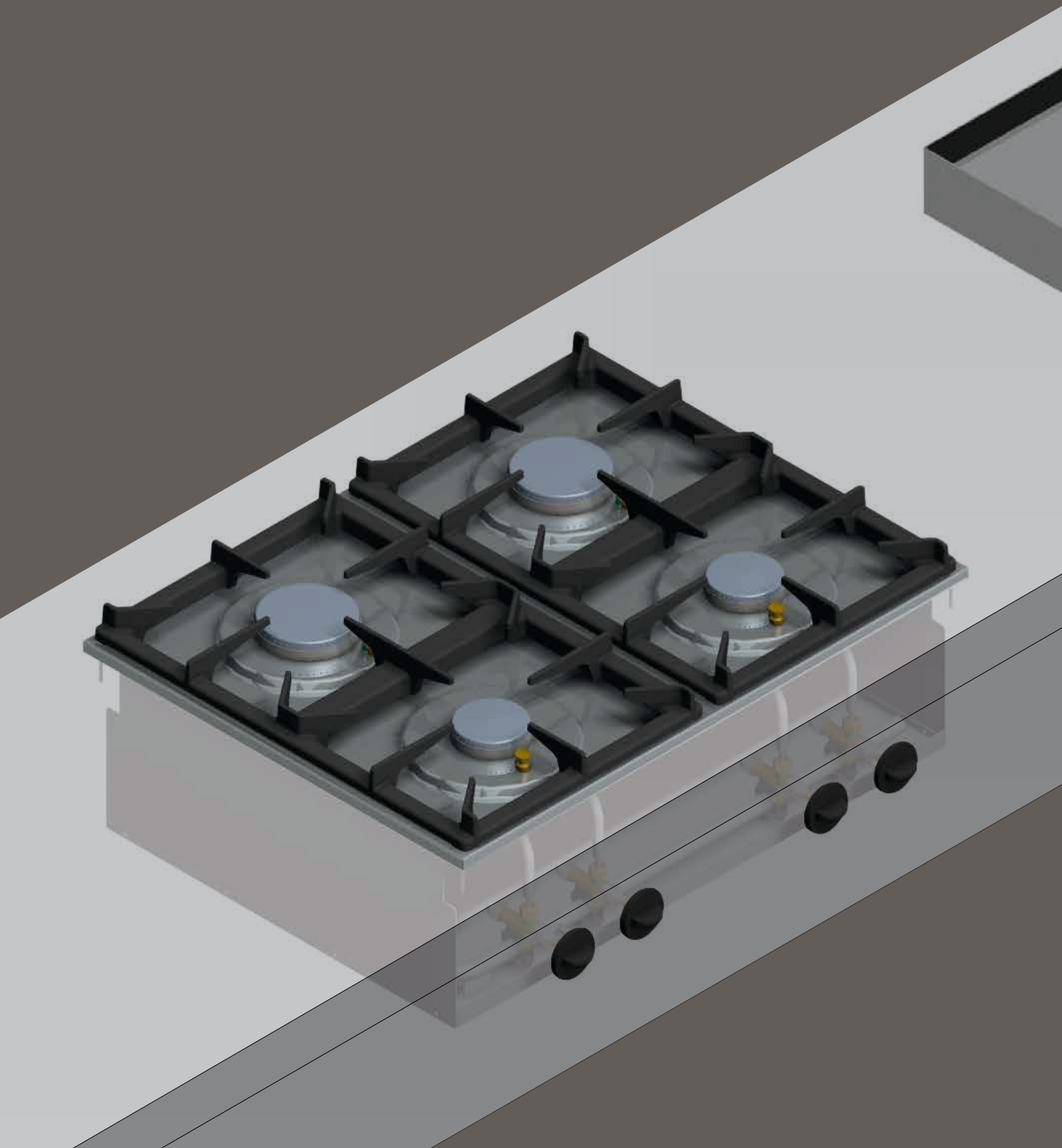
Fry top

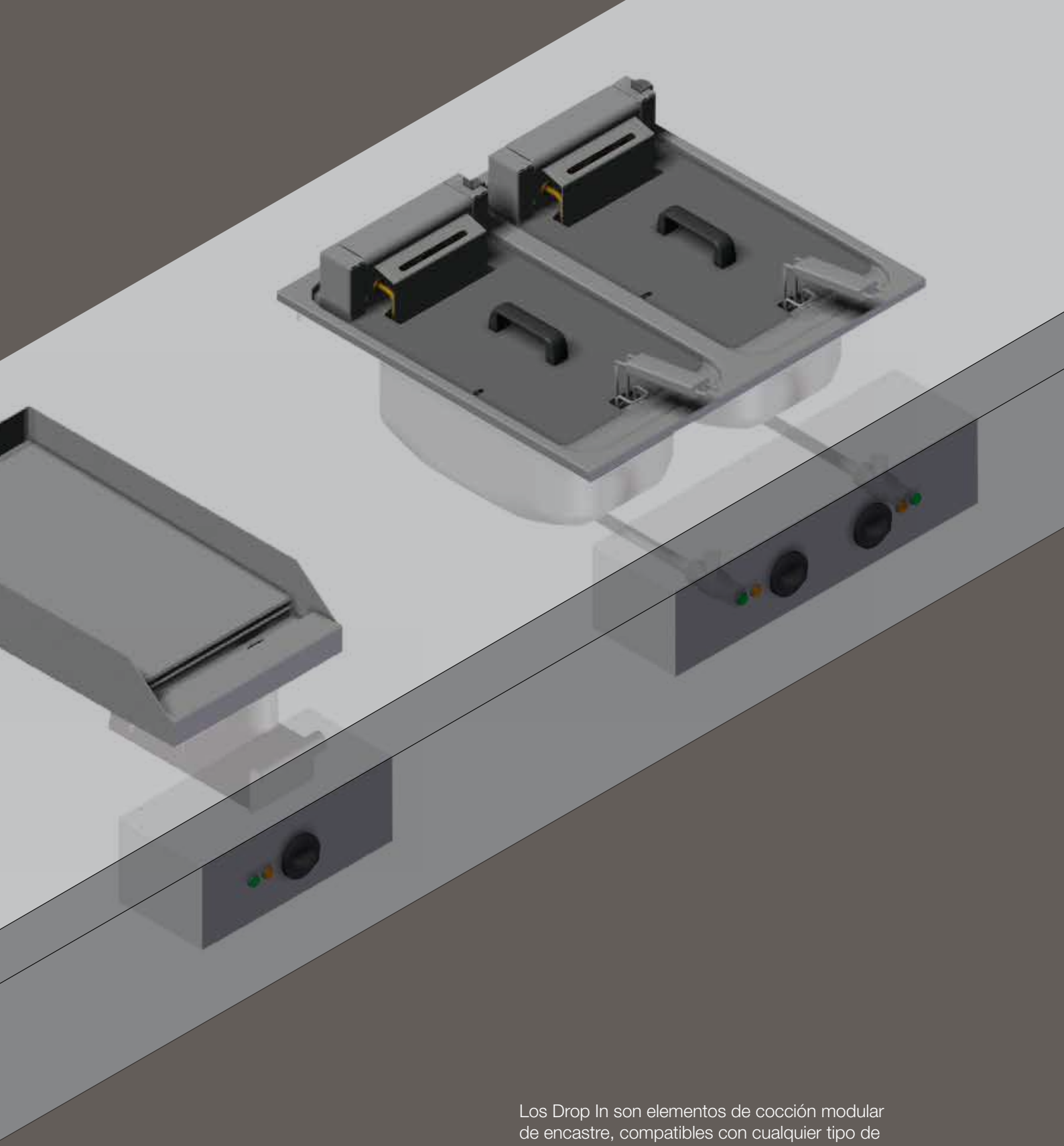
Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia quemador Plancha (kW)	Potencia horno gas (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia total gas(kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	FU 65/40 FTG	Fry top gas, plancha lisa	40x65x28 h	-	-	-	5,7	-	-
	FU 65/40 FTG-CR	Fry top gas, plancha lisa cromada	40x65x28 h	-	-	-	5,7	-	-
	FU 65/40 FTE	Fry top eléctrico, plancha lisa	40x65x28 h	-	-	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/40 FTE-CR	Fry top eléctrico, plancha lisa cromada	40x65x28 h	-	-	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/40 FTRG	Fry top gas, plancha rayada	40x65x28 h	-	-	-	5,7	-	-
	FU 65/40 FTRG-CR	Fry top gas, plancha rayada cromada	40x65x28 h	-	-	-	5,7	-	-
	FU 65/40 FTRE	Fry top eléctrico, plancha rayada	40x65x28 h	-	-	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/40 FTRE-CR	Fry top eléctrico, plancha rayada cromada	40x65x28 h	-	-	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/70 FTG	Fry top gas, plancha lisa	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	FU 65/70 FTG-CR	Fry top gas, plancha lisa cromada	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	FU 65/70 FTE	Fry top eléctrico, plancha lisa	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/70 FTE-CR	Fry top eléctrico, plancha lisa cromada	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/70 FTRG	Fry top gas, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	FU 65/70 FTRG-CR	Fry top gas, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada cromada	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	FU 65/70 FTRE	Fry top eléctrico, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/70 FTRE-CR	Fry top eléctrico, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada cromada	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/70 FTRRG	Fry top gas, plancha rayada	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	FU 65/70 FTRRG-CR	Fry top gas, plancha rayada cromada	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	FU 65/70 FTRRE	Fry top eléctrico, plancha rayada	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/70 FTRRE-CR	Fry top eléctrico, plancha rayada cromada	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/40 FTGS	Fry top gas, plancha lisa plana	40x65x28 h	-	-	-	5,7	-	-
	FU 65/40 FTES	Fry top eléctrico, plancha lisa plana	40x65x28 h	-	-	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/70 FTGS	Fry top gas, plancha lisa plana	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	FU 65/70 FTES	Fry top eléctrico, plancha lisa plana	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz

	Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia quemador x fuego/plancha (kW)	Potencia horno gas (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Potencia total gas(kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
Parrillas		**FU 65/40 GRG**	Parrilla a gas	40x65x28 h	-	-	-	7,5	-	-
		FU 65/70 GRG	Parrilla a gas	70x65x28 h	-	-	-	15	-	-
		FU 65/40 GRL	Parrilla piedra lávica	40x65x28 h	-	-	-	5,5	-	-
		FU 65/70 GRL	Parrilla piedra lávica	70x65x28 h	-	-	-	11	-	-
Freidoras		**FU 65/40 FRG**	Freidora gas, 1 vasca, Capacidad 8 litros	40x65x28 h	-	-	-	6,3	-	-
		FU 65/41 FRE	Freidora eléctrica, 1 vasca Capacidad 10 litros	40x65x28 h	-	-	-	-	7,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
		FU 65/41 FRE/P	Freidora eléctrica potenciada, 1 vasca Capacidad 10 litros	40x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
		FU 65/70 FRG	Freidora gas, 2 cubas, Capacidad 8+8 litros	70x65x28 h	-	-	-	12,6	-	-
		FU 65/71 FRE	Freidora eléctrica, 2 cubas Capacidad 10+10 litros	70x65x28 h	-	-	-	-	15	400 VAC 3N 50/60 Hz
		FU 65/71 FRE/P	Freidora eléctrica potenciada, 2 cubas Capacidad 10+10 litros	70x65x28 h	-	-	-	-	18	400 VAC 3N 50/60 Hz
		FU 65/40 SPE	Contenedor caliente eléctrico, cuba GN 1/2	40x65x28 h	-	-	-	-	1	230 VAC 1N 50/60 Hz
Cuece-pasta		**FU 65/40 CPE**	Cuece-pastas eléctrico, 1 vasca Capacidad 20 litros	40x65x28 h	-	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
		FU 65/70 CPE	Cuece-pastas eléctrico, 1 vasca Capacidad 40 litros	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
Baño maría		**FU 65/40 BME**	Baños maría eléctrico, 1 vasca GN 1/1 h.15	40x65x28 h	-	-	-	-	1,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
		FU 65/70 BME	Baños maría eléctrico, 1 vasca GN 2/1 h.15	70x65x28 h	-	-	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
Sartén		**FU 65/70 BRE**	Sartén eléctrica, vasca Capacidad 30 litros	70x65x28 h	-	-	-	-	6,3	400 VAC 3N 50/60 Hz-

emotion for professional people

function
drop in





Los Drop In son elementos de cocción modular de encastre, compatibles con cualquier tipo de mobiliario. Modular ofrece dos gamas: Drop In 600 y Drop In 700.

modular

600

	Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones cm (LxP)	Dimensiones agujero encastre cm (LxP)	Potencia fuegos/plancha kW	Potencia total gas(kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
Planos de cocción a gas		**60/40 PCG-D**	Plano de cocción a gas, 2 fuegos	40x56	38x54	1x2,8 1x3,3	6,1	-	-
		60/60 PCG-D	Plano de cocción a gas, 4 fuegos	60x56	58x54	2x2,8 2x3,3	12,2	-	-
Planos de cocción eléctrico		**60/40 PCE-D**	Plano de cocción eléctrico, 2 Planchas	40x56	38x54	2x1,5	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
		60/60 PCE-D	Plano de cocción eléctrico, 4 Planchas	60x56	58x54	4x1,5	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
Vitrocerá-micas		**60/40 PVE-D**	Plano de cocción eléctrico en vitrocerámicas, 2 zonas	40x56	38x54	2x1,8	-	3,6	400 VAC 3N 50/60 Hz
		60/60 PVE-D	Plano de cocción eléctrico en Vitrocerámicas, 4 zonas	60x56	58x54	2x1,8 2x2,5	-	8,6	400 VAC 3N 50/60 Hz
Fry top		**60/30 FTE-D**	Fry top eléctrico, plancha lisa	30x56	28x54	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
		60/30 FTRE-D	Fry top eléctrico, plancha rayada	30x56	28x54	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
		60/30 FTE-CR-D	Fry top eléctrico, plancha lisa cromada	30x56	28x54	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
		60/60 FTE-D	Fry top eléctrico, plancha lisa	60x56	58x54	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
		60/60 FTRE-D	Fry top eléctrico, plancha rayada	60x56	58x54	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
		60/60 FTE-CR-D	Fry top eléctrico, plancha lisa cromada	60x56	58x54	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
Baño maría		**60/40 BME-D**	Baños maría eléctrico, Capacidad GN 1/2 + GN 1/4	40x56	38x54	-	-	1,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
		60/60 BME-D	Baños maría eléctrico, Capacidad GN 1/2 + 2x GN 1/4	60x56	58x54	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
Cuece-pasta		**60/40 CPE-D**	Cuece-pastas eléctrico, Capacidad 14 L	40x56	38x54	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
		60/60 CPE-D	Cuece-pastas eléctrico, Capacidad 30 L	60x56	58x54	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
Freidoras		**60/40 FRE10-D**	Freidora eléctrica, Capacidad 10 L	40x56	38x54	-	-	7,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
		60/60 FRE10-D	Freidora eléctrica, Capacidad 10+10 L	60x56	58x54	-	-	15	400 VAC 3N 50/60 Hz
		60/40 SPE-D	Calentador eléctrico, Capacidad GN 1/2	40x56	38x54	-	-	1	230 VAC 1N 50/60 Hz

700

	Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones cm (LxP)	Dimensiones agujero encastre cm (LxP)	Potencia fuegos/plancha kW	Potencia total gas(kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
Plano de cocción a gas		**65/40 PCG-D**	Plano de cocción gas, 2 fuegos	40x60	38,5 x58,5	1x3,5 1x6	9,5	-	-
		65/80 PCG-D	Plano de cocción gas, 4 fuegos	80x60	78,5x58,5	1x3,5 3x6	21,5	-	-
Plano de cocción eléctrico		**65/40 PCE-D**	Plano de cocción eléctrico, 2 Planchas	40x60	38x58	2x2,6	-	5,2	400 VAC 3N 50/60 Hz
		65/70 PCE-D	Plano de cocción eléctrico, 4 Planchas	70x60	68x58	4x2,6	-	10,4	400 VAC 3N 50/60 Hz
Vitrocerá-micas		**65/40 PVE-D**	Plano de cocción eléctrico en Vitrocerámicas, 2 zonas	40x60	38x54	1x2,1 1x2,5	-	4,6	400 VAC 3N 50/60 Hz
		65/70 PVE-D	Plano de cocción eléctrico en Vitrocerámicas, 4 zonas	70x60	68x58	2x2,1 2x2,5	-	9,2	400 VAC 3N 50/60 Hz
Fry top		**65/40 FTE-D**	Fry top eléctrico, plancha lisa	40x60	38x58	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
		65/40 FTRE-D	Fry top eléctrico, plancha rayada	40x60	38x58	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
		65/40 FTE-CR-D	Fry top eléctrico, plancha lisa cromada	40x60	38x58	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
		65/70 FTE-D	Fry top eléctrico, plancha lisa	70x60	68x58	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
		65/70 FTRE-D	Fry top eléctrico, plancha rayada	70x60	68x58	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
		65/70 FTE-CR-D	Fry top eléctrico, plancha lisa cromada	70x60	68x58	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
Baño maría		**65/40 BME-D**	Baños maría eléctrico, Capacidad GN 1/2 + GN 1/4	40x60	38x58	-	-	1,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
		65/70 BME-D	Baños maría eléctrico, Capacidad GN 1/2 + 2x GN 1/4	70x60	68x58	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
Cuece-pasta		**65/40 CPE-D**	Cuece-pastas eléctrico, Capacidad 14 L	40x60	38x58	-	-	6	230 VAC 1N 50/60 Hz
		65/70 CPE-D	Cuece-pastas eléctrico, Capacidad 30 L	70x60	68x58	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
Freidoras		**65/40 FRE10-D**	Freidora eléctrica, Capacidad 10 L	40x60	38x58	-	-	7,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
		65/70 FRE10-D	Freidora eléctrica, Capacidad 10+10 L	70x60	68x58	-	-	15	400 VAC 3N 50/60 Hz
		65/40 SPE-D	Calentador eléctrico, Capacidad GN 1/2	40x60	38x58	-	-	1	230 VAC 1N 50/60 Hz

modular

emotion for professional people

salamandras

Las salamandras son el equipamiento ideal para calentar, tostar o gratinar los alimentos. La resistencia alojada en la parte superior genera calor de arriba a bajo

Gracias a su sistema móvil también es posible aumentar o disminuir la distancia de la resistencia a los alimentos en base a la tipología de cocción deseada.

Disponible también versiones a gas.

Salamandras

Imagen	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
	FU SG-GN 1/1	Salamandra móvil gas con parrilla GN 1/1	68x50x50 h	7	-	-
	FU SE-GN 1/1	Salamandra móvil eléctrica con parrilla GN 1/1	68x50x50 h	-	3,6	230 VAC 1N 50/60 Hz
	FU SE-GN 2/3	Salamandra móvil eléctrica con parrilla GN 2/3	38x45x50 h	-	1,8	230 VAC 1N 50/60 Hz

Desde 1986 Modular estudia, proyecta y realiza instalaciones de alto nivel dedicados al profesional de la restauración. Todos los productos son realizados con el objetivo de satisfacer todo tipo de necesidad, garantizando la eficacia y la seguridad respetando la normativa internacional y favoreciendo un bajo impacto ambiental. Calidad, flexibilidad e innovación son las características que nos distinguen.

modular

modular es
cocción
hornos
lavado
refrigeración
self service
islas de cocción
preparación
para el
profesional

modular
emotion for professional people

HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

Modular España
Tlf.: 942 60 52 72
Fax: 942 61 28 00
info@modularprofesional.com
www.modularprofesional.com