

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

emotion for professional people

**fácil de  
utilizar**

**modular**

**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**

emotion for professional people

# modularidad

-  
600  
650

600

Versiones top y monoblock



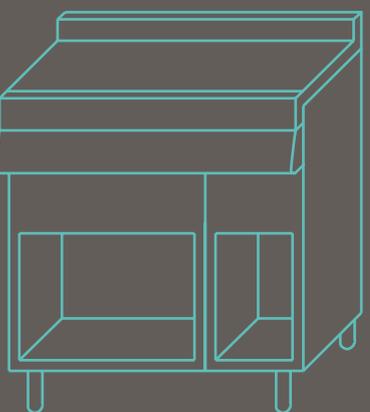
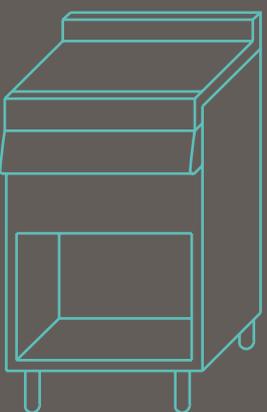
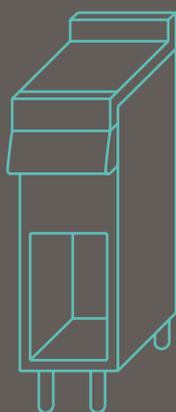
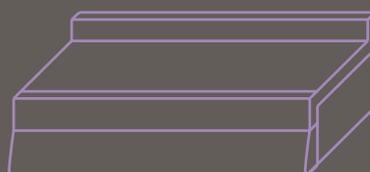
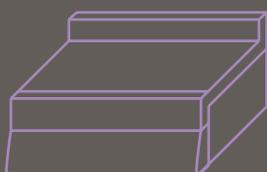
30 cm

60 cm

90 cm

650

## Versiones top y monoblock



40 cm

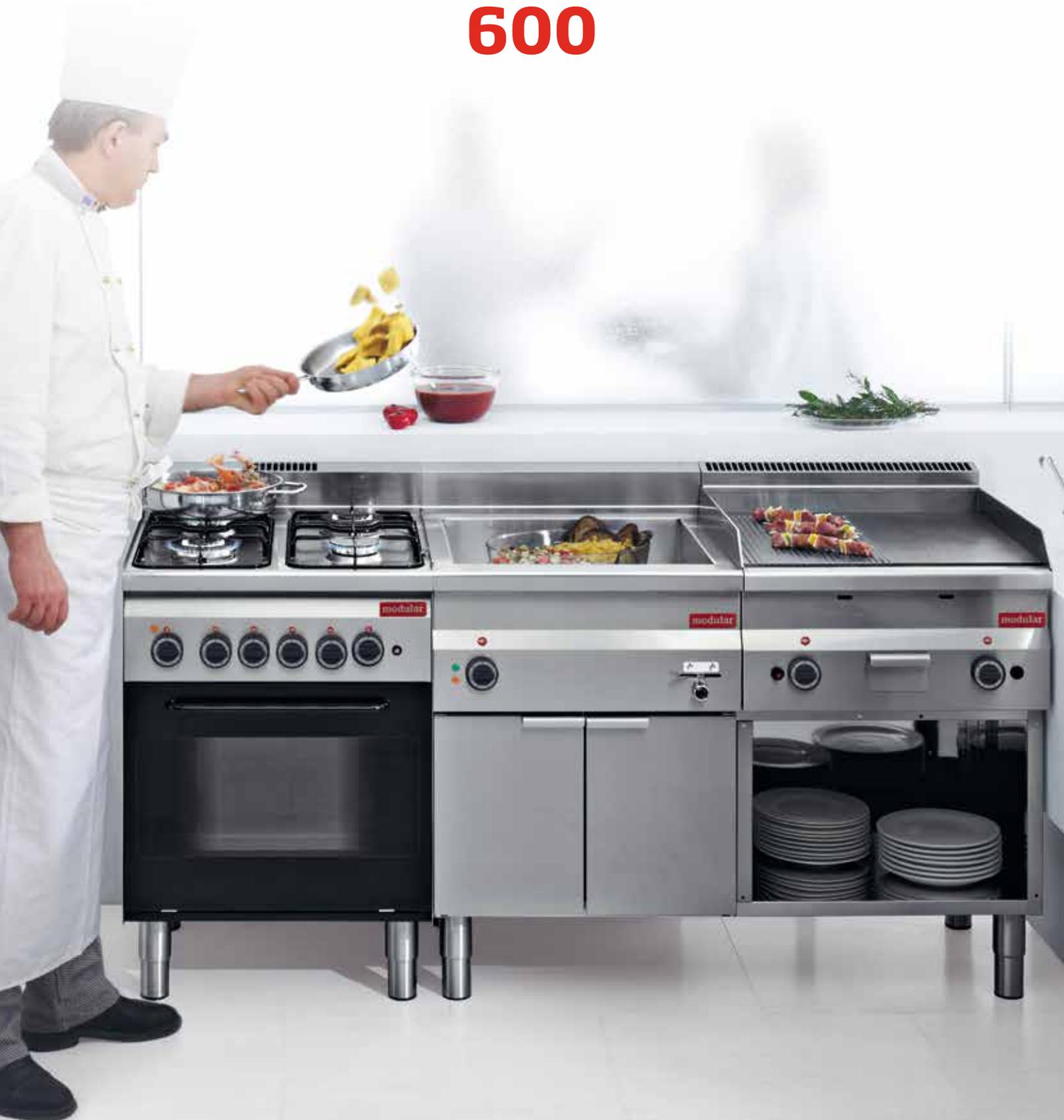
70 cm

110 cm

modular

emotion for professional people

# function 600





modular

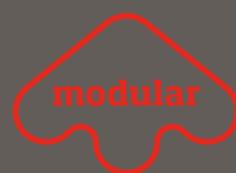
emotion for professional people

# function 600

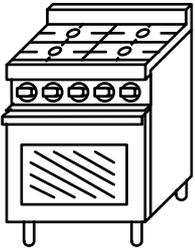


## Compacta y funcional

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.

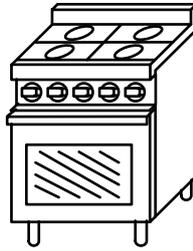


## Gama de productos



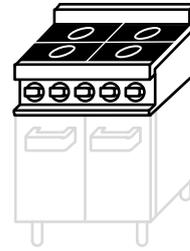
### Cocina a gas

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.



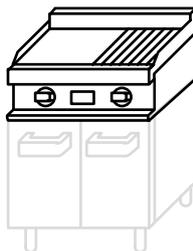
### Vitrocerámicas

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



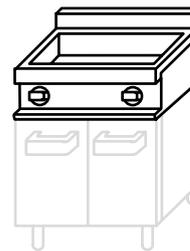
### Cuece-pastas

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



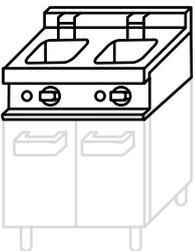
### Fry top

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



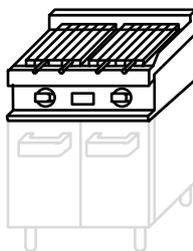
### Baños maría

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 el 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
	<b>FU 60/60 CFG</b>	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
	<b>FU 60/60 CFGE</b>	Cocina gas 4 fuegos, horno eléctrico a convección, puerta vidrio, grill eléctrico	60x60x85 h	2x2,8 2x3,3	-	2,3	12,2	2,3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>FU 60/60 CFGE/P 2/3</b>	Cocina a gas 4 fuegos potenciada, horno eléctrico a convección GN 2/3, puerta en acero	60x60x85 h	2x3,6 2x3,3	-	3	13,8	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>FU 60/90 CFGE</b>	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
	<b>FU 60/90 CFGE/P</b>	Cocina a gas 5 fuegos potenciada, horno eléctrico convección GN 1/1 puerta en acero	90x60x85 h	3x3,6 2x3,3	-	3	17,4	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>FU 60/30 PCG</b>	Plano de cocción gas, 2 fuegos	30x60x28 h	1x2,8 1x3,3	-	-	6,1	-	-
	<b>FU 60/30 PCG/P</b>	Plano de cocción gas potenciado, 2 fuegos	30x60x28 h	1x3,3 1x3,6	-	-	6,9	-	-
	<b>FU 60/60 PCG</b>	Plano de cocción gas, 4 fuegos	60x60x28 h	2x2,8 2x3,3	-	-	12,2	-	-
	<b>FU 60/60 PCG/P</b>	Plano de cocción gas potenciado, 4 fuegos	60x60x28 h	2x3,3 2x3,6	-	-	13,8	-	-
	<b>FU 60/90 PCG</b>	Plano de cocción gas, 5 fuegos	90x60x28 h	2x2,8 3x3,3	-	-	15,5	-	-
	<b>FU 60/90 PCG/P</b>	Plano de cocción gas potenciado, 5 fuegos	90x60x28 h	2x3,3 3x3,6	-	-	17,4	-	-

## Cocina eléctricas

	<b>FU 60/60 CFE</b>	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
	<b>FU 60/60 CFE/P 2/3</b>	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
	<b>FU 60/90 CFE</b>	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
	<b>FU 60/90 CFE/P</b>	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
	<b>FU 60/30 PCE</b>	Plano de cocción eléctrico, 2 Planchas	30x60x28 h	2x1,5	-	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 60/30 PCE/P</b>	Plano de cocción eléctrico potenciado, 2 Planchas	30x60x28 h	2x2	-	-	-	4	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 60/30 PCE2/P</b>	Plano de cocción eléctrico potenciado, 2 Planchas	30x60x28 h	2x2	-	-	-	4	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>FU 60/60 PCE</b>	Plano de cocción eléctrico, 4 Planchas	60x60x28 h	4x1,5	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 60/60 PCE/P</b>	Plano de cocción eléctrico potenciado, 4 Planchas	60x60x28 h	4x2	-	-	-	8	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 60/60 PCE2/P</b>	Plano de cocción eléctrico potenciado, 4 Planchas	60x60x28 h	4x2	-	-	-	8	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
	<b>FU 60/90 PCE</b>	Plano de cocción eléctrico, 5 Planchas	90x60x28 h	5x1,5	-	-	-	7,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 60/90 PCE/P</b>	Plano de cocción eléctrico potenciado, 5 Planchas	90x60x28 h	5x2	-	-	-	10	400 VAC 3N 50/60 Hz

modular

## Vitroc ramicas

## 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
	<b>FU 60/30 PVE</b>	Plano de cocción eléctrico en Vitroc�ramicas	30x60x28 h	2x1,8	-	-	-	3,6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 60/30 PVE2</b>	Plano de cocción eléctrico en Vitroc�ramicas	30x60x28 h	2x1,8	-	-	-	3,6	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>FU 60/60 PVE</b>	Plano de cocción eléctrico en Vitroc�ramicas	60x60x28 h	2x1,8 2x2,5	-	-	-	8,6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 60/60 PVE2</b>	Plano de cocción eléctrico en Vitroc�ramicas	60x60x28 h	2x1,8 2x2,5	-	-	-	8,6	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
	<b>FU 60/30 FTG</b>	Fry top gas, plancha lisa	30x60x28 h	-	-	-	5,2	-	-
	<b>FU 60/30 FTG-CR</b>	Fry top gas, plancha lisa cromada	30x60x28 h	-	-	-	5,2	-	-
	<b>FU 60/30 FTE</b>	Fry top eléctrico, plancha lisa	30x60x28 h	-	-	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 60/30 FTE2</b>	Fry top eléctrico, plancha lisa	30x60x28 h	-	-	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>FU 60/30 FTE-CR</b>	Fry top eléctrico, plancha lisa cromada	30x60x28 h	-	-	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 60/30 FTE2-CR</b>	Fry top eléctrico, plancha lisa cromada	30x60x28 h	-	-	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>FU 60/30 FTRG</b>	Fry top gas, plancha rayada	30x60x28 h	-	-	-	5,2	-	-
	<b>FU 60/30 FTRG-CR</b>	Fry top gas, plancha rayada cromada	30x60x28 h	-	-	-	5,2	-	-
	<b>FU 60/30 FTRE</b>	Fry top eléctrico, plancha rayada	30x60x28 h	-	-	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 60/30 FTRE2</b>	Fry top eléctrico, plancha rayada	30x60x28 h	-	-	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>FU 60/30 FTRE-CR</b>	Fry top eléctrico, plancha rayada cromada	30x60x28 h	-	-	-	-	3	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 60/30 FTRE2-CR</b>	Fry top eléctrico, plancha rayada cromada	30x60x28 h	-	-	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>FU 60/60 FTG</b>	Fry top gas, plancha lisa	60x60x28 h	-	-	-	10,4	-	-
	<b>FU 60/60 FTG-CR</b>	Fry top gas, plancha lisa cromada	60x60x28 h	-	-	-	10,4	-	-
	<b>FU 60/60 FTE</b>	Fry top eléctrico, plancha lisa	60x60x28 h	-	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 60/60 FTE2</b>	Fry top eléctrico, plancha lisa	60x60x28 h	-	-	-	-	6	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
	<b>FU 60/60 FTE-CR</b>	Fry top eléctrico, plancha lisa cromada	60x60x28 h	-	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 60/60 FTE2-CR</b>	Fry top eléctrico, plancha lisa cromada	60x60x28 h	-	-	-	-	6	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
	<b>FU 60/60 FTRG</b>	Fry top gas, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada	60x60x28 h	-	-	-	10,4	-	-
	<b>FU 60/60 FTRG-CR</b>	Fry top gas, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada cromada	60x60x28 h	-	-	-	10,4	-	-

## Parrillas

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
	<b>FU 60/60 FTRE</b>	Fry top eléctrico, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada	60x60x28 h	-	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 60/60 FTRE2</b>	Fry top eléctrico, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada	60x60x28 h	-	-	-	-	6	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
	<b>FU 60/60 FTRE-CR</b>	Fry top eléctrico, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada cromada	60x60x28 h	-	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 60/60 FTRE2-CR</b>	Fry top eléctrico, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada cromada	60x60x28 h	-	-	-	-	6	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2
	<b>FU 60/60 FTRRG</b>	Fry top gas, plancha rayada	60x60x28 h	-	-	-	10,4	-	-
	<b>FU 60/60 FTRRE</b>	Fry top eléctrico, plancha rayada	60x60x28 h	-	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 60/60 FTRRE2</b>	Fry top eléctrico, plancha rayada	60x60x28 h	-	-	-	-	6	(230 VAC 1N 50/60 Hz) x 2

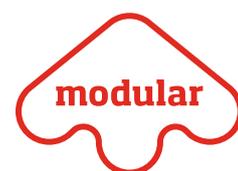
## Freidoras

	<b>FU 60/30 GRL</b>	Parrilla piedra lávica	30x60x28 h	-	-	-	5,5	-	-
	<b>FU 60/60 GRL</b>	Parrilla piedra lávica	60x60x28 h	-	-	-	11	-	-
	<b>FU 60/30 FRG</b>	Freidora gas, 1 vasca, Capacidad 8 litros	30x60x28 h	-	-	-	6,8	-	-
	<b>FU 60/30 FRE</b>	Freidora eléctrica, 1 vasca Capacidad 10 litros	30x60x28 h	-	-	-	-	7,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 60/30 FRE2</b>	Freidora eléctrica, 1 vasca Capacidad 10 litros	30x60x28 h	-	-	-	-	7,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>FU 60/60 FRG</b>	Freidora gas, 2 cubas, Capacidad 8+8 litros	60x60x28 h	-	-	-	13,6	-	-
	<b>FU 60/60 FRE</b>	Freidora eléctrica, 2 cubas Capacidad 10+10 litros	60x60x28 h	-	-	-	-	15	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 60/60 FRE2</b>	Freidora eléctrica, 2 cubas Capacidad 10+10 litros	60x60x28 h	-	-	-	-	15	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>FU 60/60 FRE2 2M</b>	Freidora eléctrica, 2 cubas Capacidad 10+10 litros	60x60x28 h	-	-	-	-	15	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>FU 60/30 SPE</b>	Contenedor eléctrico eléctrico, cuba GN 2/1	30x60x28 h	-	-	-	-	1	230 VAC 1N 50/60 Hz

## Cuece-pasta

	<b>FU 60/30 CPE</b>	Cuece-pastas eléctrico, 1 vasca Capacidad 14 litros	30x60x28 h	-	-	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>FU 60/60 CPE</b>	Cuece-pastas eléctrico, 1 vasca Capacidad 30 litros	60x60x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 60/30 BME</b>	Baños maría eléctrico, 1 vasca GN h.15	30x60x28 h	-	-	-	-	1,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>FU 60/60 BME</b>	Baños maría eléctrico, 1 vasca GN h.15	60x60x28 h	-	-	-	-	3	230 VAC 1N 50/60 Hz

## Baños maría



emotion for professional people

# function 650





modular

emotion for professional people

# function 650

modular

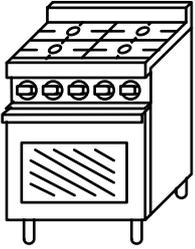
## Potente y fiable

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.



## Gama de productos



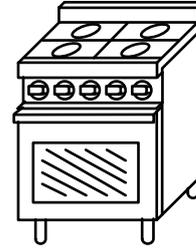
### Cocina a gas

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



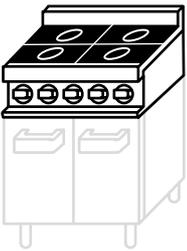
### Placas radiantes gas

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



### Cocina eléctricas

Planchas eléctricas de 2,6 kW.



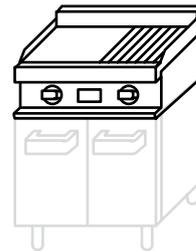
### Vitrocerámicas

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.



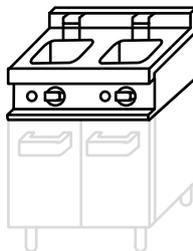
### fry top

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



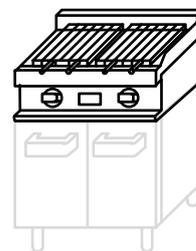
### Baños maría

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
	<b>FU CEG/70</b>	Cocina eco. gas, 4 fuegos, vano pasante (sin encendido piezoeléctrico)	70x65x85 h	2x3,6 2x5	-	-	17,2	-	-
	<b>FU CEG/110</b>	Cocina eco. gas, 6 fuegos, vano pasante (sin encendido piezoeléctrico)	110x65x85 h	3x3,6 3x5	-	-	25,8	-	-
	<b>FU 65/70 CFG</b>	Cocina a gas 4 fuegos su horno a gas	70x65x85 h	2x3,6 2x5	5	-	22,2	-	-
	<b>FU 65/70 CFGE</b>	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
	<b>FU 65/110 CFG</b>	Cocina a gas 6 fuegos su horno a gas, armario neutro	110x65x85 h	3x3,6 3x5	5	-	30,8	-	-
	<b>FU 65/110 CFGE</b>	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
	<b>FU 65/110 CFGG</b>	Cocina a gas 6 fuegos, horno maxi a gas dim. 80x54x38 h	110x65x85 h	3x3,6 3x5	7,5	-	33,3	-	-
	<b>FU 65/40 PG/40 P</b>	Plano de cocción gas, 1 fuego (con quemador piloto)	40x65x28 h	1x7,5	-	-	7,5	-	-
	<b>FU 65/40 PCG</b>	Plano de cocción gas, 2 fuegos	40x65x28 h	1x3,6 1x5	-	-	8,6	-	-
	<b>FU 65/70 PCG</b>	Plano de cocción gas, 4 fuegos	70x65x28 h	2x3,6 2x5	-	-	17,2	-	-

## Cocina eléctricas

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

## Placas radiantes gas

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

## Vitrocerámicas

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

modular

# 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
	<b>FU 65/40 FTG</b>	Fry top gas, plancha lisa	40x65x28 h	-	-	-	5,7	-	-
	<b>FU 65/40 FTG-CR</b>	Fry top gas, plancha lisa cromada	40x65x28 h	-	-	-	5,7	-	-
	<b>FU 65/40 FTE</b>	Fry top eléctrico, plancha lisa	40x65x28 h	-	-	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 65/40 FTE-CR</b>	Fry top eléctrico, plancha lisa cromada	40x65x28 h	-	-	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 65/40 FTRG</b>	Fry top gas, plancha rayada	40x65x28 h	-	-	-	5,7	-	-
	<b>FU 65/40 FTRG-CR</b>	Fry top gas, plancha rayada cromada	40x65x28 h	-	-	-	5,7	-	-
	<b>FU 65/40 FTRE</b>	Fry top eléctrico, plancha rayada	40x65x28 h	-	-	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 65/40 FTRE-CR</b>	Fry top eléctrico, plancha rayada cromada	40x65x28 h	-	-	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 65/70 FTG</b>	Fry top gas, plancha lisa	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	<b>FU 65/70 FTG-CR</b>	Fry top gas, plancha lisa cromada	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	<b>FU 65/70 FTE</b>	Fry top eléctrico, plancha lisa	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 65/70 FTE-CR</b>	Fry top eléctrico, plancha lisa cromada	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 65/70 FTRG</b>	Fry top gas, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	<b>FU 65/70 FTRG-CR</b>	Fry top gas, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada cromada	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	<b>FU 65/70 FTRE</b>	Fry top eléctrico, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 65/70 FTRE-CR</b>	Fry top eléctrico, plancha 1/2 lisa 1/2 rayada cromada	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 65/70 FTRRG</b>	Fry top gas, plancha rayada	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	<b>FU 65/70 FTRRG-CR</b>	Fry top gas, plancha rayada cromada	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	<b>FU 65/70 FTRRE</b>	Fry top eléctrico, plancha rayada	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 65/70 FTRRE-CR</b>	Fry top eléctrico, plancha rayada cromada	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 65/40 FTGS</b>	Fry top gas, plancha lisa plana	40x65x28 h	-	-	-	5,7	-	-
	<b>FU 65/40 FTES</b>	Fry top eléctrico, plancha lisa plana	40x65x28 h	-	-	-	-	4,5	400 VAC 3N 50/60 Hz
	<b>FU 65/70 FTGS</b>	Fry top gas, plancha lisa plana	70x65x28 h	-	-	-	11,4	-	-
	<b>FU 65/70 FTES</b>	Fry top eléctrico, plancha lisa plana	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz

## Parrillas

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 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

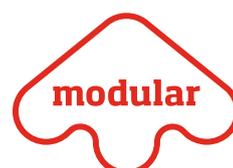
	FU 65/40 CPE	Cuece-pastas eléctrico, 1 vasca Capacidad 20 litros	40x65x28 h	-	-	-	-	6	400 VAC 3N 50/60 Hz
	FU 65/70 CPE	Cuece-pastas eléctrico, 1 vasca Capacidad 40 litros	70x65x28 h	-	-	-	-	9	400 VAC 3N 50/60 Hz

## 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

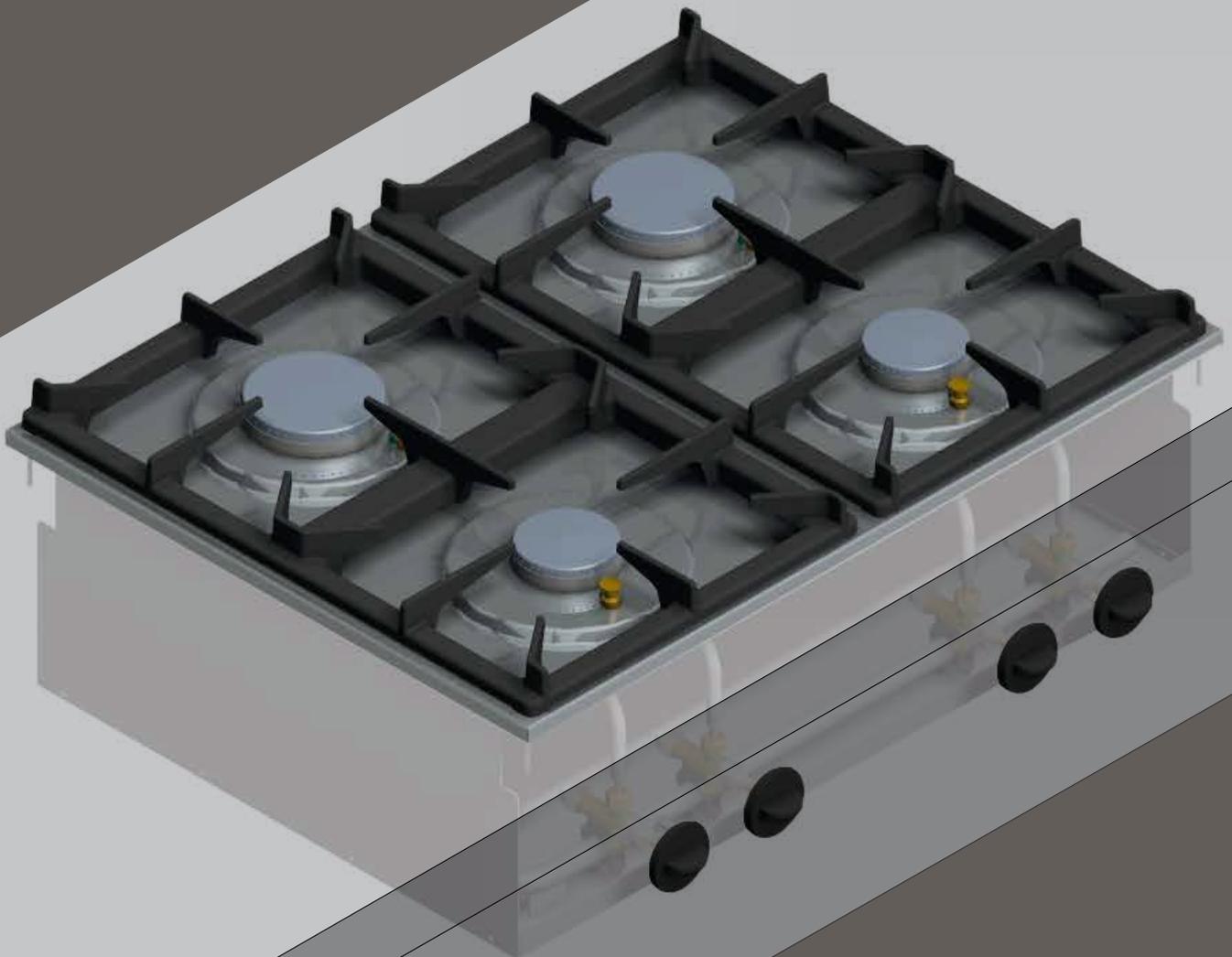
## Sartén

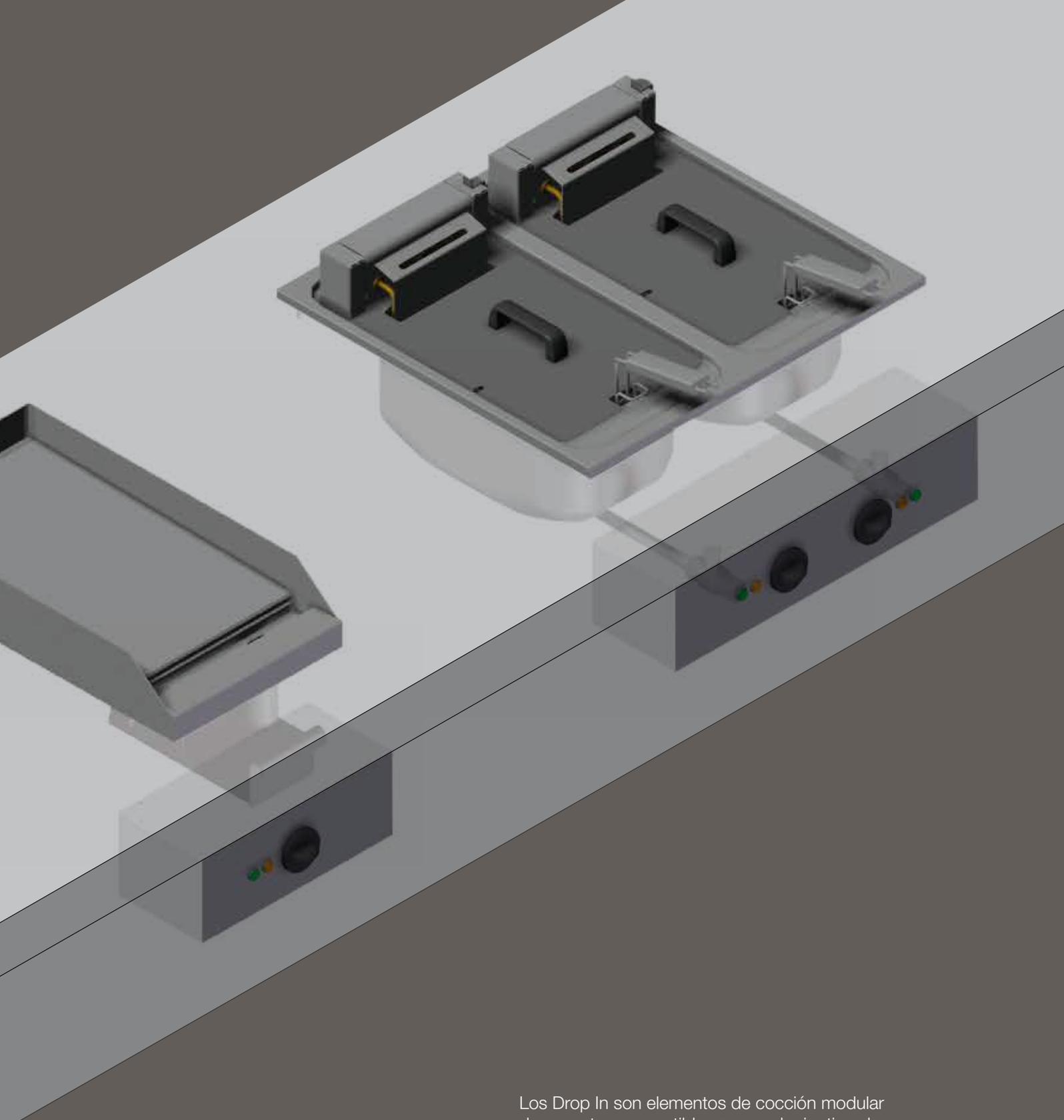
	FU 65/70 BRE	Sartén eléctrica, vasca Capacidad 30 litros	70x65x28 h	-	-	-	-	6,3	400 VAC 3N 50/60 Hz-
---	--------------	---	------------	---	---	---	---	-----	----------------------



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.

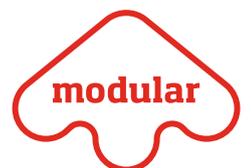




	Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones cm (LxP)	Dimensiones agujero encastre cm (LxP)	Potencia fuegos/plancha kW	Potencia total gas(kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
<b>Planos de cocción a gas</b>		60/40 PCG-D	Plano de cocción a gas, 2 fuegos	40x56	38x54	1x2,8 1x3,3	6,1	-	-
		60/60 PCG-D	Plano de cocción a gas, 4 fuegos	60x56	58x54	2x2,8 2x3,3	12,2	-	-
<b>Planos de cocción eléctrico</b>		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
<b>Vitrocera- micas</b>		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
<b>Fry top</b>		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
<b>Baño maría</b>		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
<b>Cuece- pasta</b>		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
<b>Freidoras</b>		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



	Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones cm (LxP)	Dimensiones agujero encastre cm (LxP)	Potencia fuegos/plancha kW	Potencia total gas(kW)	Potencia total eléctrica (kW)	Voltaje
<b>Plano de cocción a gas</b>		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	-	-
<b>Plano de cocción eléctrico</b>		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
<b>Vitrocera- micas</b>		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
<b>Fry top</b>		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
<b>Baño maría</b>		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
<b>Cuece- pasta</b>		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
<b>Freidoras</b>		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



emotion for professional people

**salamandras**





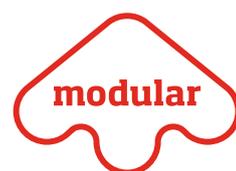
Las salamandras son el equipamiento ideal para calentar, tostar o gratinar los alimentos. La resistencia alojada en la parte superior genera calor de arriba a bajo

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
	<b>FU SG-GN 1/1</b>	Salamandra móvil gas con parrilla GN 1/1	68x50x50 h	7	-	-
	<b>FU SE-GN 1/1</b>	Salamandra móvil eléctrica con parrilla GN 1/1	68x50x50 h	-	3,6	230 VAC 1N 50/60 Hz
	<b>FU SE-GN 2/3</b>	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 es**  
cocción  
hornos  
lavado  
refrigeración  
self service  
islas de cocción  
preparación  
**para el**  
**profesional**

