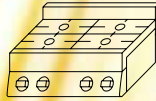


emotion for professional people



fr

es

ru

modular cooking function

—

700

650

600

drop-in
salamanders

Download
catalogues



modular



**discover the
function cooking line**



it's not just cooking

Dimensions limité pour les gammes snack

Grâce aux dimensions réduit, la gamme **function 600** est idéal pour les cafés et les petits restaurant où l'espace est réduit. Le système modulaire permet des combinaisons infinies et l'installation peut avoir lieu sur des plans ou des bases. Toujours des dimensions réduits, la gamme **function 650** est fiable, ergonomique et complète. La variété de la gamme et la qualité de matériaux seront apprécié par les clients les plus exigeants.

Fonctionnalité et versatilité pour la restauration professionnel

Tout en conservant les caractéristiques de simplicité et de praticité, la gamme **function 700** répond au caractéristiques du monde professionnel. Une gamme complète d'équipement conçue à tout types de cuisson. Fonctionnalité et paramètres de densité limités font de cette gamme le choix parfait pour les professionnels de la restauration.

Reducidas dimensiones de las gamas snack

Gracias a sus compactas dimensiones la serie **Function 600** es la solución ideal para bares y pequeños restaurantes con espacios reducidos. Su modularidad posibilita múltiples combinaciones y los equipos pueden ser instalados sobre neutros o bases. La Serie **Function 650** combina dimensiones reducidas con altas prestaciones como en las series más grandes. Potencia, ergonomía y fiabilidad y una alta variedad y calidad de los materiales la hacen especialmente apreciada por los clientes más exigentes.

Funcionalidad y fiabilidad para los restaurantes

Aún siendo práctica y sencilla, la gama **Function 700** reúne todas las exigencias del mundo profesional. Una gama completa de equipamiento concebida para todo tipo de cocinas, compacta y funcional.

Компактные размеры линеек оборудования для приготовления легких закусок

Благодаря своим компактным размерам серия **Function 600** идеально подходит для баров и маленьких ресторанов с ограниченной площадью. Модульная система позволяет комбинировать оборудование в самых различных вариантах, предусмотрена возможность установки на рабочие поверхности либо на основания. Кроме того, серия комплексного оборудования **Function 650** характеризуется небольшими размерами и отличается надежностью и эргономичностью. Благодаря обширному ассортименту и качеству материалов она пользуется популярностью даже у самых взыскательных заказчиков.

Функциональность и компактность для заведений общепита

Серия **Function 700**, сохранившая такие характеристики, как простота в эксплуатации и практичность, предназначена для удовлетворения запросов при работе на профессиональной кухне. Комплексная линейка теплового оборудования предназначена для приготовления любых блюд. Благодаря функциональности и компактным размерам она идеально подходит профессиональным операторам сферы общественного питания.

modular cooking

function 700

function 650

function 600

drop-in

salamanders



modular cooking function

700 (700x700)

grids

les grilles sont adaptées
aussi aux marmites de petite
dimension

*las rejillas de hierro fundido
con largos soportes permiten
también el uso de pequeñas
cacerolas*

*Решетки с длинными спицами
подходят для небольших
кастрюль.*

burners

veilleuse professionnel

*llama piloto para uso
profesional*

*пилотная горелка для
профессионального
использования*



high quality

etagères avec consistant
épaisseurs en AISI 304
équipé d'un plan embouti

*plano de trabajo en AISI
304 con cuba embutida*

*Нержавеющая сталь
увеличинной толщины*



easy joint

cuvre-joints faciles à
appliquer et amovible pour
un meilleur nettoyage

*cubrejuntas fáciles de poner y
quitar para una fácil limpieza*

*стыковые накладки легко
устанавливаются
и снимаются для более
качественной очистки*

hygiene

bords arrondis afin de garantir
le nettoyage de l'etagère

*ángulos redondeados
para una mejor limpieza*

*закругленные углы для
легкой очистки
рабочей поверхности*

ergonomic and simple

boutons de commande
facile a utiliser

*mandos intuitivos y
claros*

*интуитивно понятные
органы управления*

robustness

éléments fonctionnels
de conception simple

*equipos funcionales con
un diseño sencillo*

*Функциональность и
элегантность*

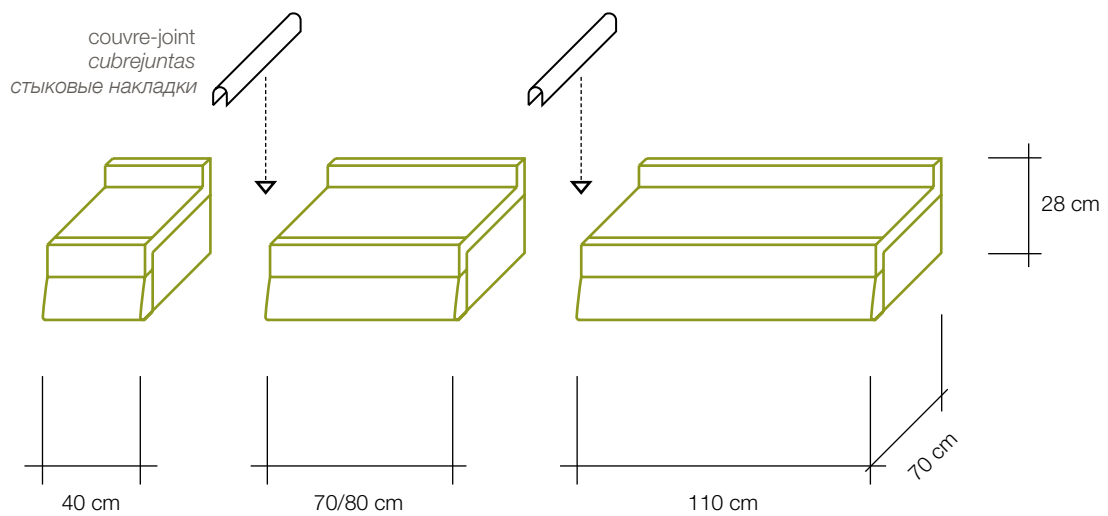
modularity

-
700

version top

módulos top

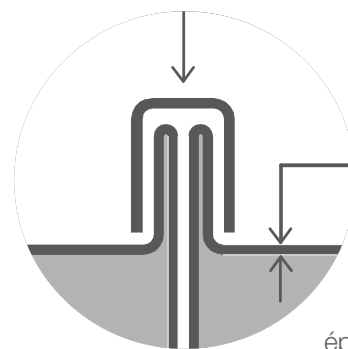
настольные версии



**systeme d'assemblage avec
cuvre-joints removibles**

*sistema de emsamblaje de elementos
por cubrejuntas*

*соединительная система на
основе съёмных стыковых
накладок*



épaisseur
10/10

espesor
10/10

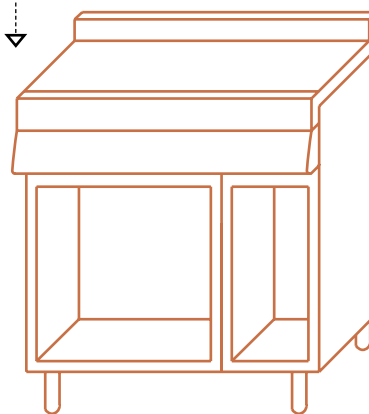
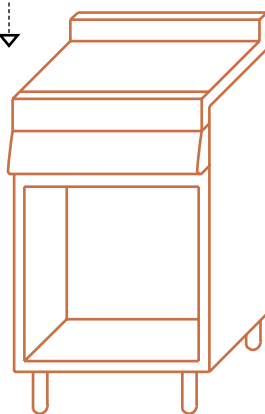
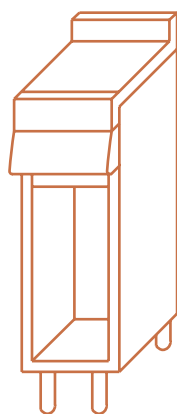
толщина
10/10

version monobloc

modelos monoblock

моноблочные версии

couvre-joint
cubrejuntas
стыковые накладки



85 cm



40 cm



70/80 cm



110 cm

70 cm

range of products - function 700



cuisinières à gaz

De nombreux modèles de cuisinières à feux ouverts sont disponibles: 2, 4 et 6 feux pour les versions haut de gamme, sur meuble, ou sur four à gaz/électrique ventilé. Brûleurs en fonte mono et double couronne. Disponibles avec bacs en acier inox ou en acier émaille.

cocinas a gas

Las cocinas de fuegos abiertos están disponibles en muchos modelos: 2, 4 y 6 fuegos en las versiones de sobremesa, sobre mueble o sobre horno a gas/eléctrico ventilado. Quemadores de fundición monocorona y doble corona. Disponible con cubetas esmaltadas o en acero inoxidable.

Газовые плиты

Доступны многочисленные модели плит с открытым огнем: с 2, 4 и 6 горелками в вариантах варочная панель, плита на открытой базе или с газовой / электрической вентилируемой духовкой. Чугунные горелки с одинарной и двойной короной. Доступны с эмалированными емкостями а также из нержавеющей стали.



plaque unique à gaz

Plaque chauffante en fonte avec brûleur central, 1,5 cm d'épaisseur. Température maximale atteinte au centre : 500 °C. Disponible aussi dans la version mini-plaque avec 2/4 feux.

placa radiante a gas

Placa radiante de fundición con orificio central, espesor de 1,5 cm. Temperatura máxima en el centro 500 °C. Disponible también en versión mini placa con 2/4 fuegos.

Газовая плита со сплошной поверхностью

Чугунная излучающая поверхность толщиной 1,5 см с центральным отверстием. В центральной зоне достигается максимальная температура 500°C. Доступна также в варианте мини-плита с 2/4 конфорками.



cuisinières électriques

Plan de travail réalisé en acier inox AISI 304 avec plaques électriques rondes ou carrées en fonte. Modèles disponibles avec four électrique ventilé.

cocinas eléctricas

Plano de cocción realizado en acero inoxidable AISI 304, dotado de placas eléctricas de fundición, redondas o cuadradas. Modelos disponibles con horno eléctrico ventilado.

Электрические плиты

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304, укомплектованная чугунными конфорками, как круглыми, так и квадратными. Доступны модели с электрической вентилируемой духовкой.



plaque unique électrique

Plaque en acier 16M06 très épais satiné et facile à nettoyer. 4 zones de cuisson indépendantes qui permettent de différencier la température sur les différentes zones de cuisson. Disponible aussi dans la version sur four air pulsé électrique.

placa radiante eléctrica

Placa en acero 16M06 de elevado espesor satinada y fácil de limpiar. 4 zonas de cocción independientes que permiten diferenciar la temperatura en las diferentes zonas de la placa. Disponible también versión en horno eléctrico ventilado.

Электрическая плита со сплошной поверхностью

Сатинированная поверхность из стали 16M06 увеличенной толщины, обеспечивающая легкую очистку. 4 независимые зоны готовки позволяют дифференцировать температуру в разных зонах плиты. Доступна также в варианте с электрической вентилируемой духовкой.



vitrocéramique et induction

Plan de cuisson en vitrocéramique de 2 à 4 zones de cuisson indépendantes. Modèle vitrocéramique avec plaques chauffantes rondes, disponible sur four air pulsé électrique. Le fonctionnement des plaques à induction se base sur le principe des champs électromagnétiques, activés par la présence de marmites de 13 cm de diamètre minimum.

vitrocerámica e inducción

Placa de cocción en vitrocerámica de 2 ó 4 zonas de cocción independientes. Vitrocerámica con elementos radiantes redondos, disponible también modelo con horno eléctrico ventilado. El funcionamiento de la cocina de inducción se basa en el principio de los campos electromagnéticos, que se activan con la presencia de la olla, con diámetro mínimo de 13 cm.

Стеклокерамическая плита и индукционные плиты

Варочная панель из стеклокерамики, от 2 до 4 независимых зон готовки. Стеклокерамическая плита с круглыми излучающими элементами каждая. Доступна также модель с электрической вентилируемой духовкой. Принцип работы индукционных плит основан на создании электромагнитных полей, которые активируются благодаря металлическому дну кастрюли. Минимальный диаметр кастрюли - 13 см.



cuisseur à pâtes

Cuve en acier inox AISI 316, 41 litres. Disponible en version gaz ou électriques, robinet de remplissage.

cuecepastas

Cuba en acero inoxidable AISI 316 capacidad 40 L. Disponibles en los modelos a gas y eléctricos. Equipado con grifo para descarga de agua.

Макаронварки

Емкость из нержавеющей стали AISI 316 вместимостью 40 л. Доступны как газовые, так и электрические версии. Укомплектованы краном для заливки воды.



bain-marie

Cuve et plan de travail en acier inox AISI 304. La cuve mesure GN 1/1 sur les modèles de 40 cm et GN 2/1 sur les modèles de 70 cm.

baño maría

Cuba y plano de cocción en acero inoxidable AISI 304. La cuba tiene dimensiones GN 1/1 en los modelos de 40 cm y GN 2/1 en los modelos de 70 cm.

Мармиты

Чаша и рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304. Размер чаши – под габаритности GN 1/1 в моделях размером 40 см и под габаритности GN 2/1 в моделях размером 70 см.



friteuses

Plan de travail réalisé en AISI 304. Capacité de la cuve: version électrique 10 litres, version gaz 13 litres. Dans les versions électriques les résistances sont rotatives à l'extérieur de la cuve pour faciliter le nettoyage. Des modèles plus puissants sont disponibles pour les versions à gaz.

freidoras

Plano de cocción realizado en AISI 304. Capacidad cubas: versión eléctrica 10 L; versión gas 13 L. En las versiones eléctricas resistencias basculantes hacia el exterior de la cuba para garantizar su facilidad de limpieza. Disponibles modelos potenciados para versiones a gas.

Фритюрницы

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304. Вместимость чаш: электрическая версия 10 л, газовая версия 13 л. В электрических версиях нагревательные элементы опрокидываются за пределы чаши для облегчения очистки. Для газовых версий доступны модели с повышенной мощностью.



fry top

Plaque de cuisson avec surface lisse, rainurée ou mixte. Disponibles aussi dans la version chromée électrique ou gaz.

fry top

Plancha de cocción con superficie lisa, ranurada o mixta. Disponible también en versión cromada a gas y eléctricos.

Фрай-топ

Жарочная панель с гладкой, рифленой или смешанной поверхностью. Доступна также в хромированной версии, как газовая, так и электрическая.



grilles

Disponibles dans les versions : grille électrique ; grille à gaz ; grille à pierre de lave et aqua grill électrique. Grille de cuisson avec top en fonte avec profil a "V" pour l'écoulement de la graisse.

parrillas

Modelos disponibles: parrilla eléctrica; parrilla a gas; parrilla de piedra volcánica y parrilla de agua eléctrica. Parrilla de cocción en fundición con amplias ranuras para la recogida de las grasas.

Грили

Доступны четыре разных типа: электрический гриль, газовый гриль, лавовый гриль, электрический аква-гриль. Чугунный гриль с широкими желобками для оттока жиров.



marmites

Fond de la cuve de cuisson en acier AISI 316 et parois en acier inox AISI 304. Chauffage indirect. Capacité de la cuve 50 litres, version gaz et électrique.

marmitas

Fondo cuba de cocción en acero inoxidable AISI 316 y paredes en acero inoxidable AISI 304. Calentamiento indirecto. Capacidad cuba 50 L. Disponibles modelos a gas y eléctricos.

Пищеварочные котлы

Дно чаши из нержавеющей стали AISI 316, стенки из нержавеющей стали AISI 304. Непрямой нагрев. Вместимость чаши 50 л. Доступны газовые и электрические модели.



sauteuses

Fond de la cuve de cuisson en acier AISI 316 et parois en acier inox AISI 304. Disponibles avec renversement manuel ou motorisé, version gaz ou électrique. Capacité de la cuve 44 litres.

sartenes basculantes

Cuba de cocción en acero inoxidable y paredes en acero inoxidable AISI 304. Modelos disponibles con basculamiento manual o motorizado, ya sea a gas o eléctricos. Capacidad cuba 44 L.

Промышленная сковорода

Чаша из нержавеющей стали, стенки из нержавеющей стали AISI 304. Модели доступны с ручным или моторизованным механизмом подъема-опускания емкости, как в газовых, так и в электрических моделях. Вместимость чаши 44 л.

fourneaux gaz
cocina a gas
газовые плиты

dessin diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	puissance brûleurs (kW) potencia quemador х fuego (kW) мощность конфорок (кВт)	puissance four gaz (kW) potencia horno gas (kW) мощность газового духового шкафа (кВт)	puissance four électrique (kW) potencia horno eléctrico (kW) мощность электрического духового шкафа (кВт)	puissance gaz totale (kW) potencia gas total (kW) общая мощность газовой версии (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia eléctrica total (kW) общая мощность электрической версии (кВт)	voltage voltaje напряжение
	FU 70/40 PCG	40x70x85 h	1x3,7 1x5,5	-	-	9,2	-	-
	FU 70/70 PCG	70x70x85 h	2x3,7 2x5,5	-	-	18,4	-	-
	FU 70/110 PCG	110x70x85 h	4x3,7 2x5,5	-	-	25,8	-	-
	FU 70/70 CFG	70x70x85 h	2x3,7 2x5,5	5	-	23,4	-	-
	FU 70/110 CFG	110x70x85 h	4x3,7 2x5,5	5	-	30,8	-	-
	FU 70/70 CFGE	70x70x85 h	2x3,7 2x5,5	-	3,96	18,4	3,96	380-415 3N 50-60Hz
	FU 70/110 CFGE	110x70x85 h	4x3,7 2x5,5	-	3,96	25,8	3,96	380-415 3N 50-60Hz

plaques coup-de-feu gaz
Placas radiantes gas
газовые плиты со сплошной
рабочей поверхностью

	FU 70/70 TPG	70x70x85 h	1x8,2	-	-	8,2	-	-
	FU 70/70 TPFG	70x70x85 h	1x8,2	5	-	13,2	-	-
	FU 70/70 TPPCG	70x70x85 h	1x5,5 (p) 1x3,7 (f) 1x5,5 (f)	-	-	14,7	-	-
	FU 70/70 TPPCFG	70x70x85 h	1x5,5 (p) 1x3,7 (f) 1x5,5 (f)	5	-	19,7	-	-
	FU 70/110 TPFG	110x70x85 h	1x8,2 (p) 1x3,7 (f) 1x5,5 (f)	5	-	22,4	-	-
	FU 70/110 TPPCG2	110x70x85 h	1x5,5 (p) 2x3,7 (f) 2x5,5 (f)	-	-	23,9	-	-
	FU 70/110 TPPCFG2	110x70x85 h	1x5,5 (p) 2x3,7 (f) 2x5,5 (f)	5	-	28,9	-	-

Plaque (p); feux (f)

Note: tous modèles sont disponibles aussi en version top (-T).

(p)= placa radiante; (f)= Fuegos

Todos los modelos están disponibles también en versión top (-T).

(p)= электрическая конфорка; (f)= газовая конфорка.

Все модели могут выполняться в настольной версии и на открытой базе (-T).

fourneaux électriques
cocina eléctricas
электрические плиты

dessin дизейн изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	puissance brûleurs(kW) potencia quemador х fuego (kW)/см мощность конфорок (кВт)	puissance four électrique (kW) potencia horno eléctrico (kW) мощность электрического духового шкафа (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia eléctrica total (kW) общая мощность электрической версии (кВт)	voltage voltaje напряжение
	FU 70/40 PCE	40x70x85 h	2x2,6	-	5,2	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 PCE	70x70x85 h	4x2,6	-	10,4	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 CFE	70x70x85 h	4x2,6	3,96	14,36	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/40 PCEQ	40x70x85 h	2x2,6	-	5,2	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 PCEQ	70x70x85 h	4x2,6	-	10,4	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 CFEQ	70x70x85 h	4x2,6	3,96	14,36	380-415V 3N 50-60Hz

**plaques coup-de-feu
électriques**
Placas radiantes eléctricas
электрические плиты
со сплошной рабочей
поверхностью

	FU 70/80 TPE	80x70x85 h	4x2,5	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/80 TPFE	80x70x85 h	4x2,5	3,96	13,96	380-415V 3N 50-60Hz

vitrocéramique
vitrocerámicas
стеклокерамика

	FU 70/40 PVE	40x70x85 h	2x2,5	-	5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/80 PVE	80x70x85 h	4x2,5	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/80 CFVE	80x70x85 h	4x2,5	3,96	13,96	380-415V 3N 50-60Hz

induction
inducciones
индукция

	FU 70/40 IND	40x70x85 h	2x3,5	-	7	380-415V 50-60Hz
	FU 70/80 IND	80x70x85 h	4x3,5	-	14	380-415V 50-60Hz

Note: tous modèles sont disponibles aussi en version top (-T).

Todos los modelos están disponibles también en versión top (-T).

Все модели могут выполняться в настольной версии и на открытой базе (-T).

cuiseurs à pâtes
cucinerastas
макаро новарки

dessin diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	capacité cuve L capacidad cuba L Объем чаши Литров	puissance gaz totale (kW) potencia gas total (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia eléctrica total (kW) общая мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	FU 70/40 CPG	40x70x85 h	40	11,8	-	-
	FU 70/40 CPE	40x70x85 h	40	-	7,6	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 CPG	70x70x85 h	40	11,8	-	-
	FU 70/70 CPE	70x70x85 h	40	-	7,6	380-415V 3N 50-60Hz

bains-marie
baños maría
мармиты

	FU 70/40 BME	40x70x85 h		-	1,5	220-240V 1N 50-60Hz
	FU 70/70 BME	70x70x85 h		-	3	380-415V 3N 50-60Hz

friteuses
freidoras
фритюрницы

	FU 70/40 FRGS13 PW	40x70x85 h	13	11	-	-
	FU 70/40 FRE 10	40x70x85 h	10	-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/40 FRE/P 10	40x70x85 h	10	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 FRGS13 PW	70x70x85 h	13+13	22	-	-
	FU 70/70 FRE 10	70x70x85 h	10+10	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 FRE/P 10	70x70x85 h	10+10	-	18	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/40 SPE	40x70x85 h		-	1	220-240V 1N 50-60Hz

dessin схема изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	finition plaque acabado de superficies текстура поверхности	puissance gaz totale (kW) potencia gas total (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	Puissance électrique totale (kW) potencia eléctrica total (kW) общая мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	FU 70/40 FTG	40x70x85 h		5,7	-	-
	FU 70/40 FTG-CR	40x70x85 h		5,7	-	-
	FU 70/40 FTRG	40x70x85 h		5,7	-	-
	FU 70/40 FTRG-CR	40x70x85 h		5,7	-	-
	FU 70/70 FTG	70x70x85 h		11,4	-	-
	FU 70/70 FTG-CR	70x70x85 h		11,4	-	-
	FU 70/70 FTRG	70x70x85 h		11,4	-	-
	FU 70/70 FTRG-CR	70x70x85 h		11,4	-	-
	FU 70/70 FTRRG	70x70x85 h		11,4	-	-
	FU 70/70 FTRRG-CR	70x70x85 h		11,4	-	-
	FU 70/40 FTGS	40x70x85 h		5,7	-	-
	FU 70/70 FTGS	70x70x85 h		11,4	-	-
	FU 70/40 FTE	40x70x85 h		-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/40 FTE-CR	40x70x85 h		-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/40 FTRE	40x70x85 h		-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/40 FTRE-CR	40x70x85 h		-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 FTE	70x70x85 h		-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 FTE-CR	70x70x85 h		-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 FTRE	70x70x85 h		-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 FTRE-CR	70x70x85 h		-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 FTRRE	70x70x85 h		-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 FTRRE-CR	70x70x85 h		-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/40 FTES	40x70x85 h		-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 FTES	70x70x85 h		-	9	380-415V 3N 50-60Hz

grilles
parrillas
грили

dessin diseno изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	capacité cuve L capacidad cuba L Объем чаши Литров	puissance gaz totale (kW) potencia gas total (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	Puissance électrique totale (kW) potencia eléctrica total (kW) общая мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	FU 70/40 GRG	40x70x85 h	-	7,5	-	-
	FU 70/70 GRG	70x70x85 h	-	15	-	-
	FU 70/40 GRL	40x70x85 h	-	7,5	-	-
	FU 70/70 GRL	70x70x85 h	-	15	-	-
	FU 70/40 GRE	40x70x85 h	-	-	4	-
	FU 70/70 GRE	70x70x85 h	-	-	8	-
	FU 70/40 GRACQE	40x70x85 h	-	-	6	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/80 GRACQE	80x70x85 h	-	-	12	380-415V 3N 50-60Hz

marmites
marmitas
котлы

	FU 70/70 PGI	70x70x85 h	50	13,7	-	-
	FU 70/70 PEI	70x70x85 h	50	-	12	380-415V 3N 50-60Hz

sauteuse basculantes
sartenes basculantes
сковороды

éléments neutres
elementos neutros
нейтральные элементы

dessin diseno изображение	modele modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	capacité cuve L capacidad cuba L Объем чаши Литров	puissance gaz totale (kW) potencia gas total (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance electrique totale (kW) potencia eléctrica total (kW) общая мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	FU 70/70 BRG	70x70x85 h	44	10	-	-
	FU 70/70 BRGM	70x70x85 h	44	10	0,3	220-240V 1N 50Hz
	FU 70/70 BRE	70x70x85 h	44	-	6,3	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 BREM	70x70x85 h	44	-	6,6	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/40 PL	40x70x85 h	-	-	-	-
	FU 70/70 PL	70x70x85 h	-	-	-	-
	FU 70/40 PLC	40x70x85 h	-	-	-	-
	FU 70/70 PLC	70x70x85 h	-	-	-	-
	FU 70/70 LA	70x70x85 h	-	-	-	-

modular cooking function

650 (650x700)

grids

grillade en fonte professionnel
facile à nettoyer

rejillas de hierro fundido
fáciles de limpiar

профессиональные
чугунные решетки,
легко очищающиеся

minimal space

ligne de cuisson snack
65 cm de profondeur

línea snack con 65 cm
de profundidad

линейка
оборудования для
приготовления
легких закусок
глубиной всего 65 см

quality material

etagères de grand épaisseur
approprié en AISI 304 avec envahi

cubas estapadas y plano de
trabajo AISI304

рабочие поверхности
соответствующей толщины
с защитным бортиком
выполнены из стали AISI 304



top version

équipement pour toutes les exigences, en version top ou sur placard

equipos en versión top o sobre base

оборудование для любых потребностей, настольные и напольные версии



easy joint

cuvre-joints faciles à appliquer et removibles pour un meilleur nettoyage

cubrejuntas fáciles de poner y quitar para una fácil limpieza

стыковые накладки легко устанавливаются и снимаются для более качественной очистки



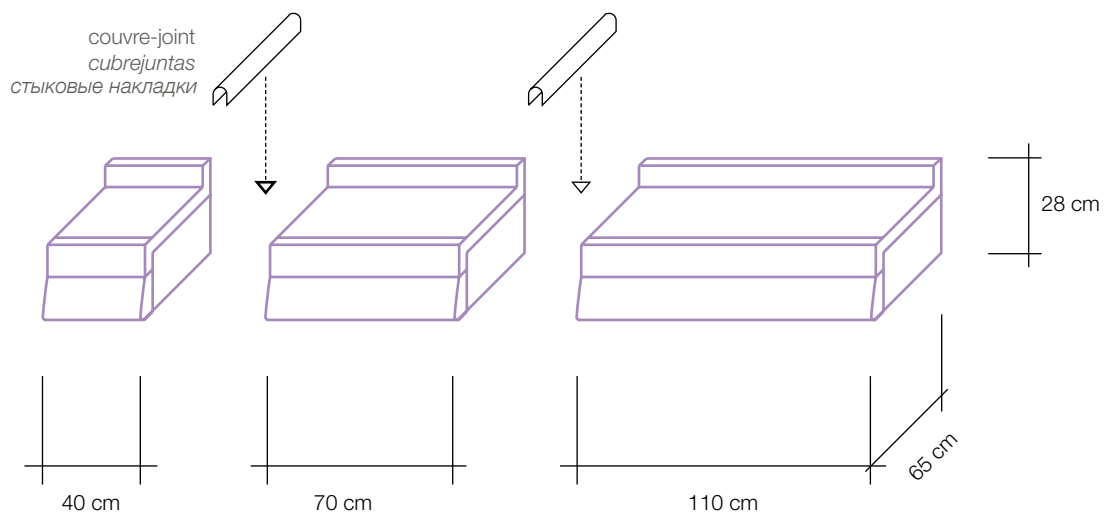
modularity

-
650

version top

módulos top

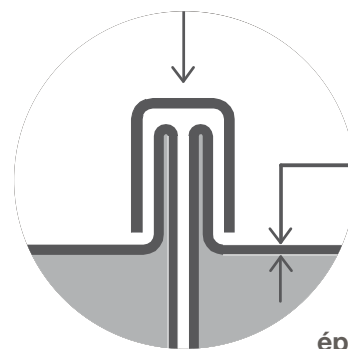
настольные версии



**systeme d'assemblage avec
cuvre-joints removibles**

*sistema de ensamblaje de elementos
por cubrejuntas*

*соединительная система на
основе съёмных стыковых
накладок*



**épaisseur
10/10**

*espesor
10/10*

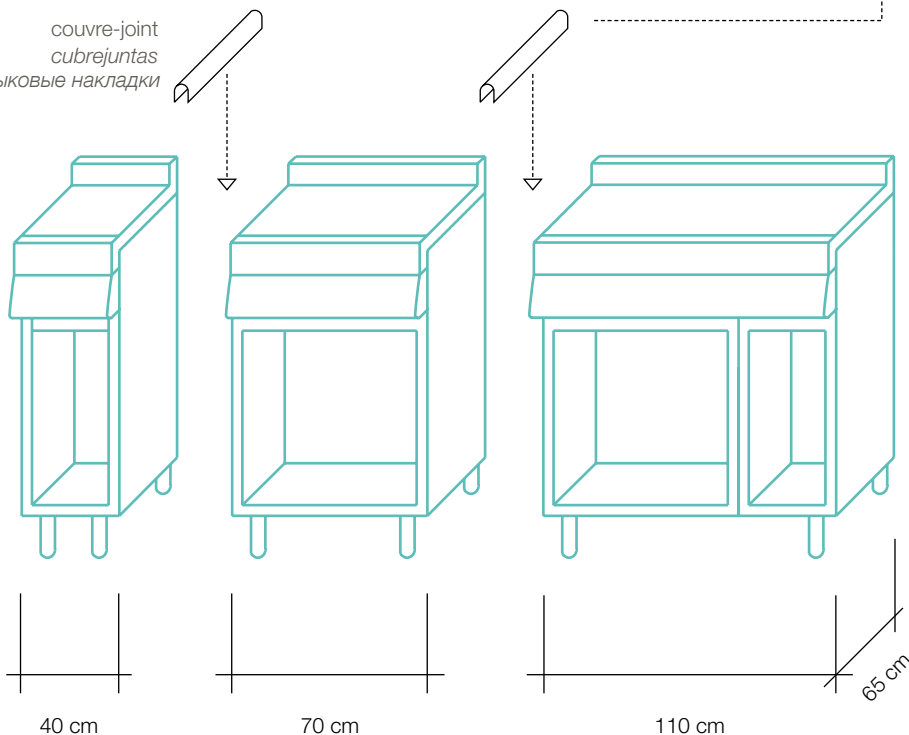
*толщина
10/10*

version monobloc

modelos monoblock

моноблочные версии

*couvre-joint
cubrejuntas
стыковые накладки*



40 cm

70 cm

110 cm

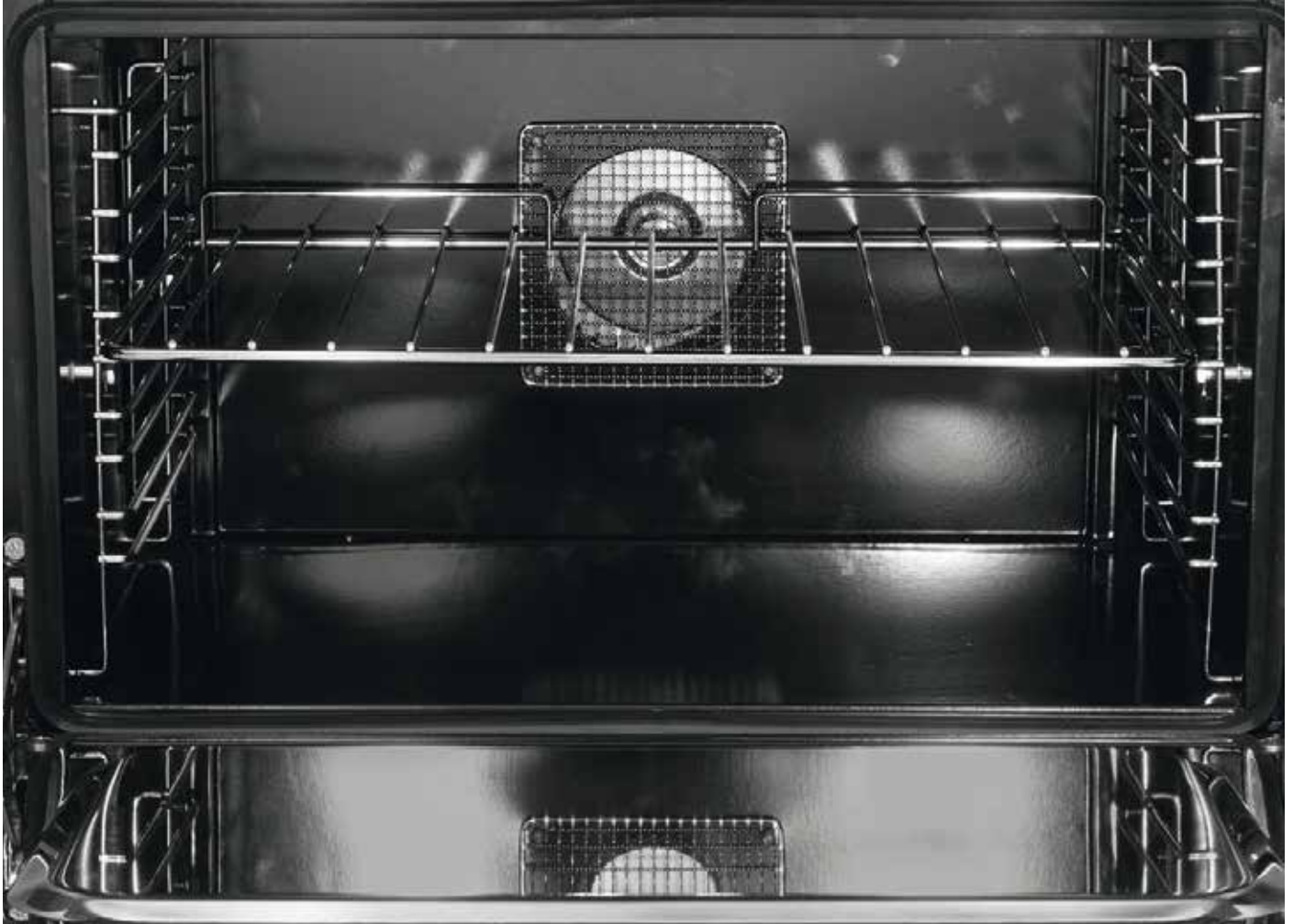
85 cm

65 cm

function
650

modular

range details - function 650



range of products - function 650



cuisinières à gaz

Plan de travail réalisé en acier inox AISI 304 avec brûleurs en fonte. Des modèles sur four à gaz ou électrique ventilé sont également disponibles.

cocinas a gas

Plano de cocción realizado en acero inoxidable AISI 304 con quemadores de fundición. Disponibles también modelos con horno a gas o eléctrico ventilado.

Газовые плиты

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 с чугунными горелками. Доступны модели с газовой или электрической вентилируемой духовкой.



plaque unique à gaz

Plan de travail en acier inox AISI 304. Plaque chauffante en fonte à réchauffement avec brûleurs de 5 kW. Modèles également disponibles sur four à gaz statique.

placa radiante a gas

Plano de cocción en acero inoxidable AISI 304. Placa radiante de fundición con calentamiento mediante quemador de 5 kW. Modelos disponibles también sobre horno a gas estático.

Газовая плита со сплошной поверхностью

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304. Чугунная излучающая поверхность, нагреваемая горелкой мощностью 5 кВт. Доступны также модели с газовой статической духовкой.



cuisinières électriques

Plan de travail réalisé en acier inox AISI 304 avec plaques électriques rondes en fonte. Modèles disponibles avec four électrique ventilé.

cocinas eléctricas

Plano de cocción realizado en acero inoxidable AISI 304, dotado de placas eléctricas redondas de fundición. Modelos disponibles sobre horno eléctrico ventilado.

Электрические плиты

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304, укомплектованная круглыми чугунными конфорками. Доступны модели с электрической вентилируемой духовкой.



verre en vitrocéramique

Plan de cuisson en vitrocéramique de 2 à 4 zones de cuisson indépendantes chacune avec plaques chauffantes rondes.

vitrocerámica

Placa de cocción en vitrocerámica de 2 ó 4 zonas de cocción independientes cada una con elementos radiantes redondos.

Стеклокерамическая плита

Варочная панель из стеклокерамики, от 2 до 4 независимых зон готовки, с круглыми излучающими элементами каждая.



cuisseur à pâtes

Cuve réalisée en acier inox AISI 316. Disponibles dans les versions 20 et 40 litres. Fourni avec le robinet

cuecepastas

Cuba realizada en acero inoxidable AISI 316. Disponibles con capacidad 20 L, 40 L. Equipado con grifo para descarga de agua.

Макароноварки

Емкость выполнена из нержавеющей стали AISI 316. Доступны вместимостью 20 л, 40 л. Укомплектованы краном для заливки воды.



bain-marie

Cuve et plan de travail en acier inox AISI 304. La cuve mesure GN 1/1 sur les modèles de 40 cm et GN 2/1 sur les modèles de 70 cm.

baño maría

Cuba y plano de cocción en acero inoxidable AISI 304. La cuba tiene dimensiones GN 1/1 en los modelos de 40 cm y GN 2/1 en los modelos de 70 cm.

Мармиты

Чаша и рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304. Размер чаши – под габаритности GN 1/1 в моделях размером 40 см и под габаритности GN 2/1 в моделях размером 70 см.



fry top

Plaque de cuisson avec surface lisse, rainurée ou mixte. Disponibles aussi dans la version chromée aussi bien électrique qu'à gaz.

fry top

Plancha de cocción con superficie lisa, ranurada o mixta. Disponible también en versión cromada a gas y eléctricos.

Фрай-топ

Жарочная панель с гладкой, рифленой или смешанной поверхностью. Доступна также в хромированной версии, как газовая, так и электрическая.



friteuses

Plan de travail et cuve réalisés en AISI 304. Capacité des cuves : version électrique 10 litres, version gaz 8 litres. Dans les versions électriques les résistances sont rabattables à l'extérieur de la cuve pour faciliter le nettoyage.

freidoras

Plano de cocción y cuba realizados en AISI 304. Capacidad cubas: versión eléctrica 10 L; versión gas 8 L. En las versiones eléctricas resistencias basculantes hacia el exterior de la cuba para garantizar su facilidad de limpieza.

Фритюрницы

Рабочая поверхность и чаша из стали AISI 304. Вместимость чаш: электрическая версия 10 л, газовая версия 8 л. В электрических версиях нагревательные элементы опрокидываются за пределы чаши для облегчения очистки.



grilles

Grilles en pierre de lave et à gaz avec plan réalisé en acier inox AISI 304. Grilles de cuisson en fonte.

parrillas

Parrillas de piedra volcánica y parrillas a gas con plano realizado en acero inoxidable AISI 304. Parrillas de cocción en fundición.

Грили

Лавовые и газовые грили с рабочей поверхностью из нержавеющей стали AISI 304. Чугунный гриль.

fourneaux gaz
cocinas a gas
газовые плиты

dessin diseno изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	puissance brûleurs/plaque (kW) potencia quemador x fuego/blanca (kW)(cm мощность конфорок (кВт)	puissance four gaz (kW) potencia horno gas (kW) мощность азowego духового шкафа (кВт)	puissance four électrique (kW) potencia horno eléctrico (kW) мощность электрического духового шкафа (кВт)	puissance gaz totale (kW) potencia gas total (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	Puissance électrique totale (kW) potencia eléctrica total (kW) общая мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	FU CEG/70	70x65x85 h	2x3,6 2x5	-	-	17,2	-	-
	FU CEG/110	110x65x85 h	3x3,6 3x5	-	-	25,8	-	-
	FU 65/70 CFG	70x65x85 h	2x3,6 2x5	5	-	22,2	-	-
	FU 65/70 CFGE	70x65x85 h	2x3,6 2x5	-	3,96	17,2	3,96	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/110 CFG	110x65x85 h	3x3,6 3x5	5	-	30,8	-	-
	FU 65/110 CFGE	110x65x85 h	3x3,6 3x5	-	3,96	25,8	3,96	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/110 CFGG	110x65x85 h	3x3,6 3x5	7,5	-	33,3	-	-
	FU 65/40 PG/40 P	40x65x28 h	1x7,5	-	-	7,5	-	-
	FU 65/40 PCG	40x65x28 h	1x3,6 1x5	-	-	8,6	-	-
	FU 65/70 PCG	70x65x28 h	2x3,6 2x5	-	-	17,2	-	-

fourneaux électriques
cocinas eléctricas
электрические плиты

	FU 65/70 CFE	70x65x85 h	4x2,6	-	3,96	-	14,36	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/40 PCE	40x65x28 h	2x2,6	-	-	-	5,2	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/70 PCE	70x65x28 h	4x2,6	-	-	-	10,4	380-415V 3N 50-60Hz

plaques coup-de-feu gaz
Placas radiantes gas
газовые плиты со сплошной
рабочей поверхностью

	FU 65/70 TPG	70x65x28 h	1x8,2	-	-	8,2	-	-
	FU 65/110 TPPCG	110x65x28 h	2x3,6 2x5 1x5	-	-	22,2	-	-
	FU 65/70 TPFG	70x65x85 h	1x8,2	5	-	13,2	-	-
	FU 65/110 TPFG	110x65x85 h	1x3,6 1x5 1x8,2	5	-	21,8	-	-
	FU 65/110 TPPCFG2	110x65x85 h	2x3,6 2x5 1x5	5	-	27,2	-	-

vitrocéramique
vitrocerámicas
стеклокерамика

	FU 65/40 PVE	40x65x28 h	1x2,1 1x2,5	-	-	-	4,6	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/70 PVE	70x65x28 h	2x2,1 2x2,5	-	-	-	9,2	380-415V 3N 50-60Hz

dessin дизайн изображение	modèle модель модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (cm)	finition plaque acabado de superficies текстура поверхности	puissance gaz totale (kW) potencia gas total (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia eléctrica total (kW) общая мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	FU 65/40 FTG	40x65x28 h		5,7	-	-
	FU 65/40 FTG-CR	40x65x28 h		5,7	-	-
	FU 65/40 FTE	40x65x28 h		-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/40 FTE-CR	40x65x28 h		-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/40 FTRG	40x65x28 h		5,7	-	-
	FU 65/40 FTRG-CR	40x65x28 h		5,7	-	-
	FU 65/40 FTRE	40x65x28 h		-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/40 FTRE-CR	40x65x28 h		-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/70 FTG	70x65x28 h		11,4	-	-
	FU 65/70 FTG-CR	70x65x28 h		11,4	-	-
	FU 65/70 FTE	70x65x28 h		-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/70 FTE-CR	70x65x28 h		-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/70 FTRG	70x65x28 h		11,4	-	-
	FU 65/70 FTRG-CR	70x65x28 h		11,4	-	-
	FU 65/70 FTRE	70x65x28 h		-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/70 FTRE-CR	70x65x28 h		-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/70 FTRRG	70x65x28 h		11,4	-	-
	FU 65/70 FTRRG-CR	70x65x28 h		11,4	-	-
	FU 65/70 FTRRE	70x65x28 h		-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/70 FTRRE-CR	70x65x28 h		-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/40 FTGS	40x65x28 h		5,7	-	-
	FU 65/40 FTES	40x65x28 h		-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/70 FTGS	70x65x28 h		11,4	-	-
	FU 65/70 FTES	70x65x28 h		-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/100 FTG	100x65x28 h		11,4	-	-
	FU 65/100 FTG-CR	100x65x28 h		11,4	-	-
	FU 65/100 FTE	100x65x28 h		-	14	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/100 FTE-CR	100x65x28 h		-	14	380-415V 3N 50-60Hz

grilles
baños maría
грили

dessin diseno изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	capacité L capacidad L объем Литров	puissance gaz totale (kW) potencia gas total (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia eléctrica total (kW) общая мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	FU 65/40 GRG	40x65x28 h	-	7,5	-	-
	FU 65/70 GRG	70x65x28 h	-	15	-	-
	FU 65/40 GRL	40x65x28 h	-	5,5	-	-
	FU 65/70 GRL	70x65x28 h	-	11	-	-

friteuses
freidoras
фритюрницы

	FU 65/40 FRG	40x65x28 h	8	6,3	-	-
	FU 65/41 FRE	40x65x28 h	10	-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/41 FRE/P	40x65x28 h	10	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/70 FRG	70x65x28 h	8+8	12,6	-	-
	FU 65/71 FRE	70x65x28 h	10+10	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/71 FRE/P	70x65x28 h	10+10	-	18	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/40 SPE	40x65x28 h	-	-	1	220-240V 1N 50-60Hz

bains-marie
baños maría
мармиты

cuisseurs à pâtes
cucserpastas
макаро новарки

	FU 65/40 CPE	40x65x28 h	20	-	6	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/70 CPE	70x65x28 h	40	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/40 BME	40x65x28 h	-	-	1,5	220-240V 1N 50-60Hz
	FU 65/70 BME	70x65x28 h	-	-	3	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 65/70 BRE	70x65x28 h	30	-	6,3	380-415V 3N 50-60Hz

sauteuse basculantes
sartenes basculantes
сковороды

modular cooking function

600 (600x600)

minimal space

ligne de cuisson 60
cm de profondeur

línea snack de 60 cm
de profundidad

линейка
оборудования для
приготовления
легких закусок
глубиной
всего 60 см

quality material

etagères d'épaisseur approprié
en AISI 304 avec envahi

superficies de trabajo de
espesor adecuado en AISI 304

рабочие поверхности
соответствующей толщины
с защитным бортиком
выполнены из стали AISI 304



top version

équipement pour toutes
les exigences, en version
top ou sur placard

*equipamiento para todas
las exigencias, en versión
top o sobre base*

*оборудование для
любых потребностей,
настольные и
напольные версии*



easy joint

cuvre-joints faciles à
appliquer et removibles
pour un meilleur nettoyage

*cubrejuntas fáciles de
poner y quitar para una
mejor limpieza*

*стыковые накладки
легко устанавливаются
и снимаются для более
качественной очистки*



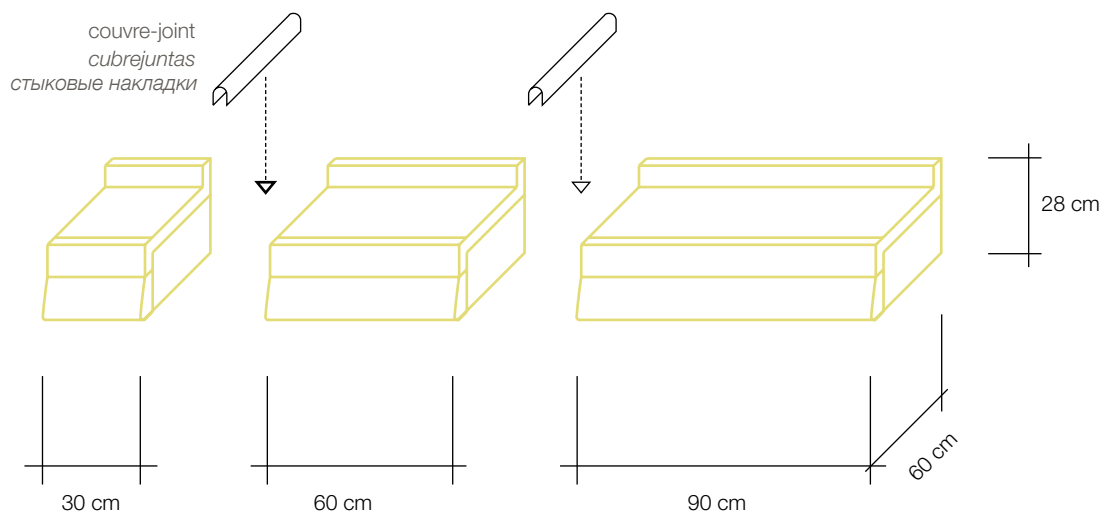
modularity

-
600

version top

módulos top

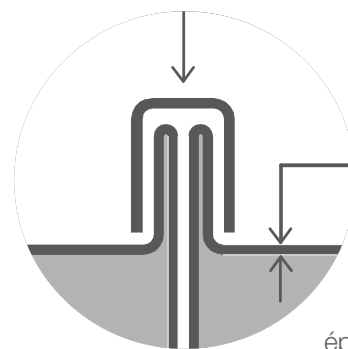
настольные версии



**systeme d'assemblage avec
cuvre-joints removibles**

*sistema de ensamble de elementos
por cubrejuntas*

*соединительная система на
основе съёмных стыковых
накладок*



épaisseur
10/10

espesor
10/10

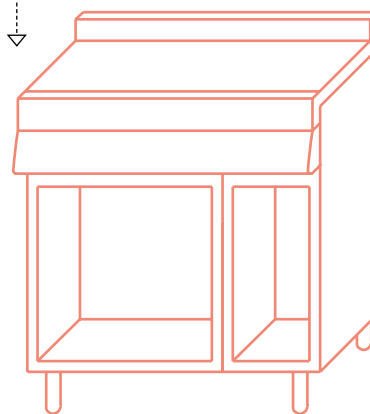
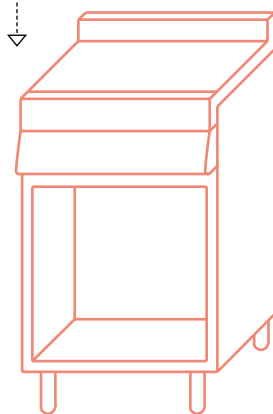
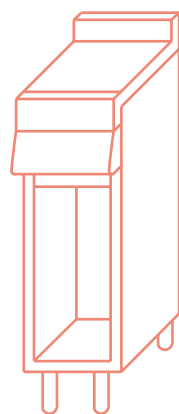
толщина
10/10

version monobloc

modelos monoblock

моноблочные версии

couvre-joint
cubrejuntas
стыковые накладки



85 cm



30 cm



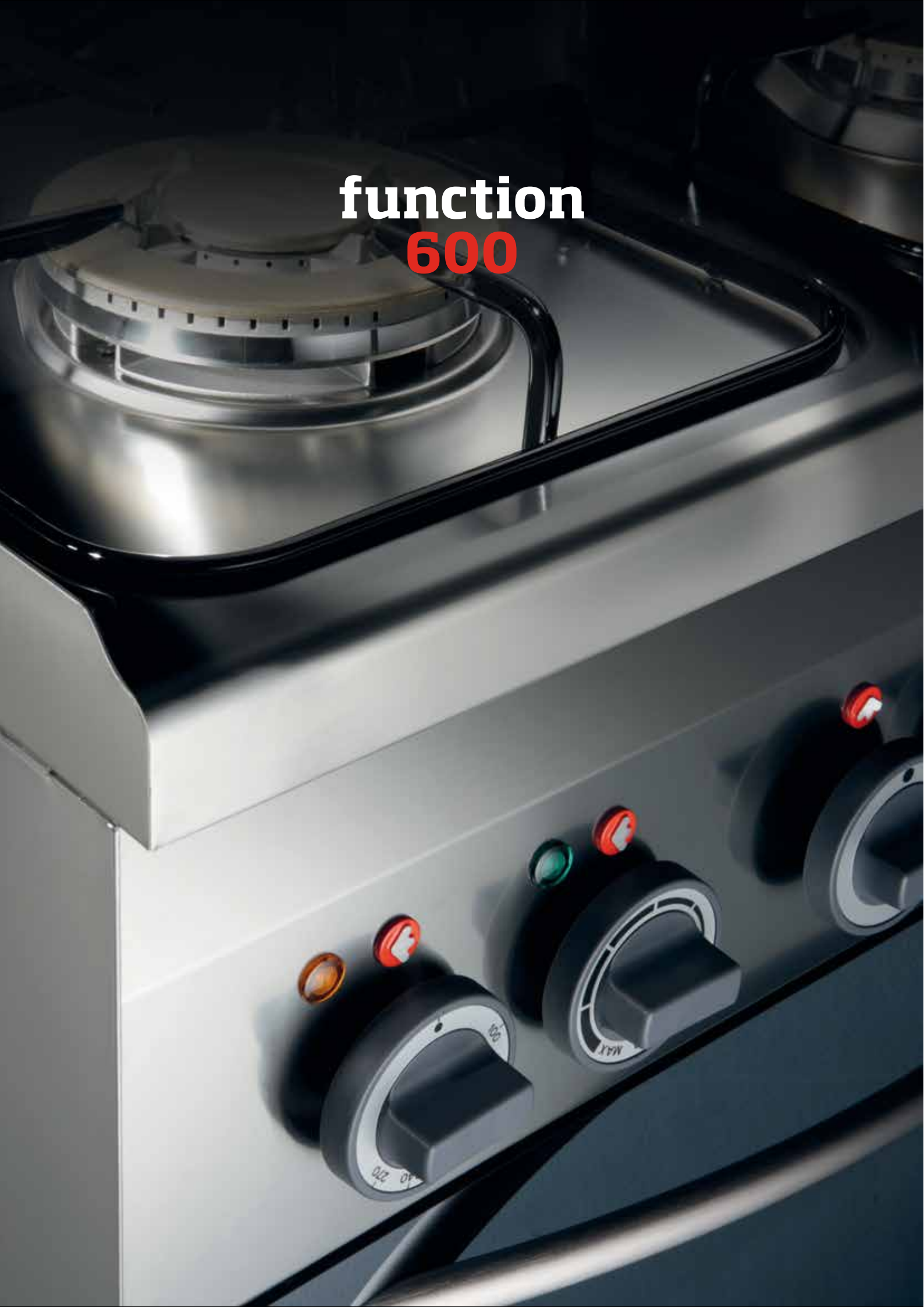
60 cm



90 cm

60 cm

function 600



range details - function 600



range of products - function 600



cuisinières à gaz

Plan de travail réalisé en acier inox AISI 304 avec brûleurs en aluminium. Des modèles sur four à gaz ou électrique ventilé sont également disponibles.

cocinas a gas

Plano de cocción realizado en acero inoxidable AISI 304 con quemadores en aluminio. Disponibles también modelos sobre horno a gas o eléctrico ventilado.

Газовые плиты

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 с алюминиевыми горелками. Доступны модели с газовой или электрической вентилируемой духовкой.



cuisinières électriques

Plan de travail réalisé en acier inox AISI 304 avec plaques électriques rondes en fonte. Modèles disponibles avec four électrique ventilé.

cocinas eléctricas

Plano de cocción realizado en acero inoxidable AISI 304, dotado de placas eléctricas redondas de fundición. Modelos disponibles sobre horno eléctrico ventilado.

Электрические плиты

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304, укомплектованная круглыми чугунными конфорками. Доступны модели с электрической вентилируемой духовкой.



verre en vitrocéramique

Plan de cuisson en vitrocéramique de 2 à 4 zones de cuisson indépendantes chacune avec plaques chauffantes rondes.

vitrocerámica

Placa de cocción en vitrocerámica de 2 ó 4 zonas de cocción independientes cada una con elementos radiantes redondos.

Стеклокерамическая плита

Варочная панель из стеклокерамики, от 2 до 4 независимых зон готовки, с круглыми излучающими элементами каждая.



cuisiseur à pâtes

Plaque et cuve réalisées en acier inox. Disponibles dans les versions 14 et 30 litres.

cuccepasta

Plano y cuba realizados en acero inoxidable. Disponibles con capacidad 14 L y 30 L.

Макароноварки

Рабочая поверхность и емкость из нержавеющей стали. Доступны вместимостью 14 л, 30 л.



bain-marie

Cuve et plan de travail en acier inox AISI 304. La cuve mesure 24,5x46,7 cm sur les modèles de 30 cm et 51x46,7 cm sur les modèles de 60 cm.

baño maría

Cuba y plano de cocción en acero inoxidable AISI 304. La cuba tiene dimensiones 24,5x46,7 cm en los modelos de 30 cm y 51x46,7 cm en los modelos de 60 cm.

Мармиты

Чаша и рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304. Размер чаши 24,5x46,7 см в моделях размером 30 см и 51x46,7 см в моделях размером 60 см.



Fry top

Plaque de cuisson avec surface lisse, rainurée ou mixte. Disponibles aussi dans la version chromée aussi bien électrique qu'à gaz.

Fry top

Plancha de cocción con superficie lisa, ranurada o mixta. Disponible también en versión cromada a gas y eléctrica..

Фрай-топ

Жарочная панель с гладкой, рифленой или смешанной поверхностью. Доступна также в хромированной версии, как газовая, так и электрическая.



Friteuses

Plan de travail et cuve réalisés en AISI 304. Capacité des cuves: version électrique 10 litres, version gaz 8 litres. Dans les versions électriques les résistances sont rotatives à l'extérieur de la cuve pour faciliter le nettoyage.

Freidoras

Plano de cocción y cuba realizados en AISI 304. Capacidad cubas: versión eléctrica 10 L; versión gas 8 L. En las versiones eléctricas resistencias basculantes hacia el exterior de la cuba para garantizar su facilidad de limpieza.

Фритюрницы

Рабочая поверхность и чаша из стали AISI 304. Вместимость чаш: электрическая версия 10 л, газовая версия 8 л. В электрических версиях нагревательные элементы опрокидываются за пределы чаши для облегчения очистки.



grilles

Grilles en pierre de lave avec plan réalisé en acier inox AISI 304. Grilles de cuisson en fonte.

parrillas

Parrillas de piedra volcánica con plano realizado en acero inoxidable AISI 304. Parrillas de cocción en fundición.

Грили

Лавовые грили с рабочей поверхностью из нержавеющей стали AISI 304. Чугунный гриль.

fourneaux gaz
cocinas a gas
газовые плиты

dessin diseno изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	puissance brûleurs/plaque (kW) potencia quemador x fuego/plancha (kW)(cm мощность конфорок (кВт)	puissance four gaz (kW) potencia horno gas (kW) мощность азобого духового шкафа (кВт)	puissance four électrique (kW) potencia horno eléctrico (kW) мощность электрического духового шкафа (кВт)	puissance gaz totale (kW) potencia gas total (kW) общая мощность газовая вероя	puissance électrique totale (kWp) Potencia eléctrica total (kW) общая мощность электрическая вероя	voltage voltaje напряжение
	FU 60/60 CFG	60x60x85 h	2x2,8 2x3,3	2,5	-	14,7	1,3	220-240V 1N 50-60Hz
	FU 60/60 CFGE	60x60x85 h	2x2,8 2x3,3	-	2,3	12,2	2,3	220-240V 1N 50-60Hz
	FU 60/60 CFGE/P 2/3	60x60x85 h	2x3,6 2x3,3	-	3	13,8	3	220-240V 1N 50-60Hz
	FU 60/90 CFGE	90x60x85 h	3x3,3 2x2,8	-	3	15,5	3	220-240V 1N 50-60Hz
	FU 60/90 CFGE/P	90x60x85 h	3x3,6 2x3,3	-	3	17,4	3	220-240V 1N 50-60Hz
	FU 60/30 PCG	30x60x28 h	1x2,8 1x3,3	-	-	6,1	-	-
	FU 60/30 PCG/P	30x60x28 h	1x3,3 1x3,6	-	-	6,9	-	-
	FU 60/60 PCG	60x60x28 h	2x2,8 2x3,3	-	-	12,2	-	-
	FU 60/60 PCG/P	60x60x28 h	2x3,3 2x3,6	-	-	13,8	-	-
	FU 60/90 PCG	90x60x28 h	2x2,8 3x3,3	-	-	15,5	-	-
	FU 60/90 PCG/P	90x60x28 h	2x3,3 3x3,6	-	-	17,4	-	-

fourneaux électriques
cocinas eléctricas
электрические плиты

	FU 60/60 CFE	60x60x85 h	4x1,5	-	2,3	-	8,3	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/60 CFE/P 2/3	60x60x85 h	4x2	-	3	-	11	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/90 CFE	90x60x85 h	5x1,5	-	3	-	10,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/90 CFE/P	90x60x85 h	5x2	-	3	-	13	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/30 PCE	30x60x28 h	2x1,5	-	-	-	3	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/30 PCE/P	30x60x28 h	2x2	-	-	-	4	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/30 PCE21/P	30x60x28 h	2x2	-	-	-	4	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/60 PCE	60x60x28 h	4x1,5	-	-	-	6	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/60 PCE/P	60x60x28 h	4x2	-	-	-	8	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/60 PCE21/P	60x60x28 h	4x2	-	-	-	8	(220-240V 1N 50-60Hz) x 2
	FU 60/90 PCE	90x60x28 h	5x1,5	-	-	-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/90 PCE/P	90x60x28 h	5x2	-	-	-	10	380-415V 3N 50-60Hz

fry-top
 fry-top
 жарочные поверхности

dessin disegno изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	finition plaque acabado de superficies текстура поверхности	puissance gaz totale (kW) potencia gas total (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia eléctrica total (kW) общая мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	FU 60/30 FTG	30x60x28 h		5,2	-	-
	FU 60/30 FTG-CR	30x60x28 h		5,2	-	-
	FU 60/30 FTE	30x60x28 h		-	3	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/30 FTE21	30x60x28 h		-	3	220-240V 1N 50-60Hz
	FU 60/30 FTE-CR	30x60x28 h		-	3	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/30 FTE21-CR	30x60x28 h		-	3	220-240V 1N 50-60Hz
	FU 60/30 FTRG	30x60x28 h		5,2	-	-
	FU 60/30 FTRG-CR	30x60x28 h		5,2	-	-
	FU 60/30 FTRE	30x60x28 h		-	3	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/30 FTRE21	30x60x28 h		-	3	220-240V 1N 50-60Hz
	FU 60/30 FTRE-CR	30x60x28 h		-	3	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/30 FTRE21-CR	30x60x28 h		-	3	220-240V 1N 50-60Hz
	FU 60/60 FTG	60x60x28 h		10,4	-	-
	FU 60/60 FTG-CR	60x60x28 h		10,4	-	-
	FU 60/60 FTE	60x60x28 h		-	6	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/60 FTE21	60x60x28 h		-	6	(220-240V 1N 50-60Hz) x 2
	FU 60/60 FTE-CR	60x60x28 h		-	6	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/60 FTE21-CR	60x60x28 h		-	6	(220-240V 1N 50-60Hz) x 2
	FU 60/60 FTRG	60x60x28 h		10,4	-	-
	FU 60/60 FTRG-CR	60x60x28 h		10,4	-	-
	FU 60/60 FTRE	60x60x28 h		-	6	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/60 FTRE21	60x60x28 h		-	6	(220-240V 1N 50-60Hz) x 2
	FU 60/60 FTRE-CR	60x60x28 h		-	6	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/60 FTRE21-CR	60x60x28 h		-	6	(220-240V 1N 50-60Hz) x 2
	FU 60/60 FTRRG	60x60x28 h		10,4	-	-
	FU 60/60 FTRRE	60x60x28 h		-	6	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/60 FTRRE21	60x60x28 h		-	6	(220-240V 1N 50-60Hz) x 2

vitrocéramiques
vitrocerámicas
стеклокерамика

dessin diseno изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	capacité cuve L capacidad cuba L Объем чаши Литров	puissance brûleurs/plaque (kW) potencia quemador х fuego/plancha (kW)/cm мощность конфорок (кВт)	puissance gaz totale (kW) potencia gas total (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia eléctrica total (kW) общая мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	FU 60/30 PVE	30x60x28 h	-	2x1,8	-	3,6	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/30 PVE21	30x60x28 h	-	2x1,8	-	3,6	220-240V 1N 50-60Hz
	FU 60/60 PVE	60x60x28 h	-	2x1,8 2x2,5	-	8,6	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/60 PVE21	60x60x28 h	-	2x1,8 2x2,5	-	8,6	(220-240V 1N 50-60Hz) x 2

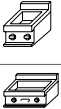
grilles
parrillas
грили

	FU 60/30 GRL	30x60x28 h	-	-	5,5	-	-
	FU 60/60 GRL	60x60x28 h	-	-	11	-	-

friteuses
freidoras
фритюрницы

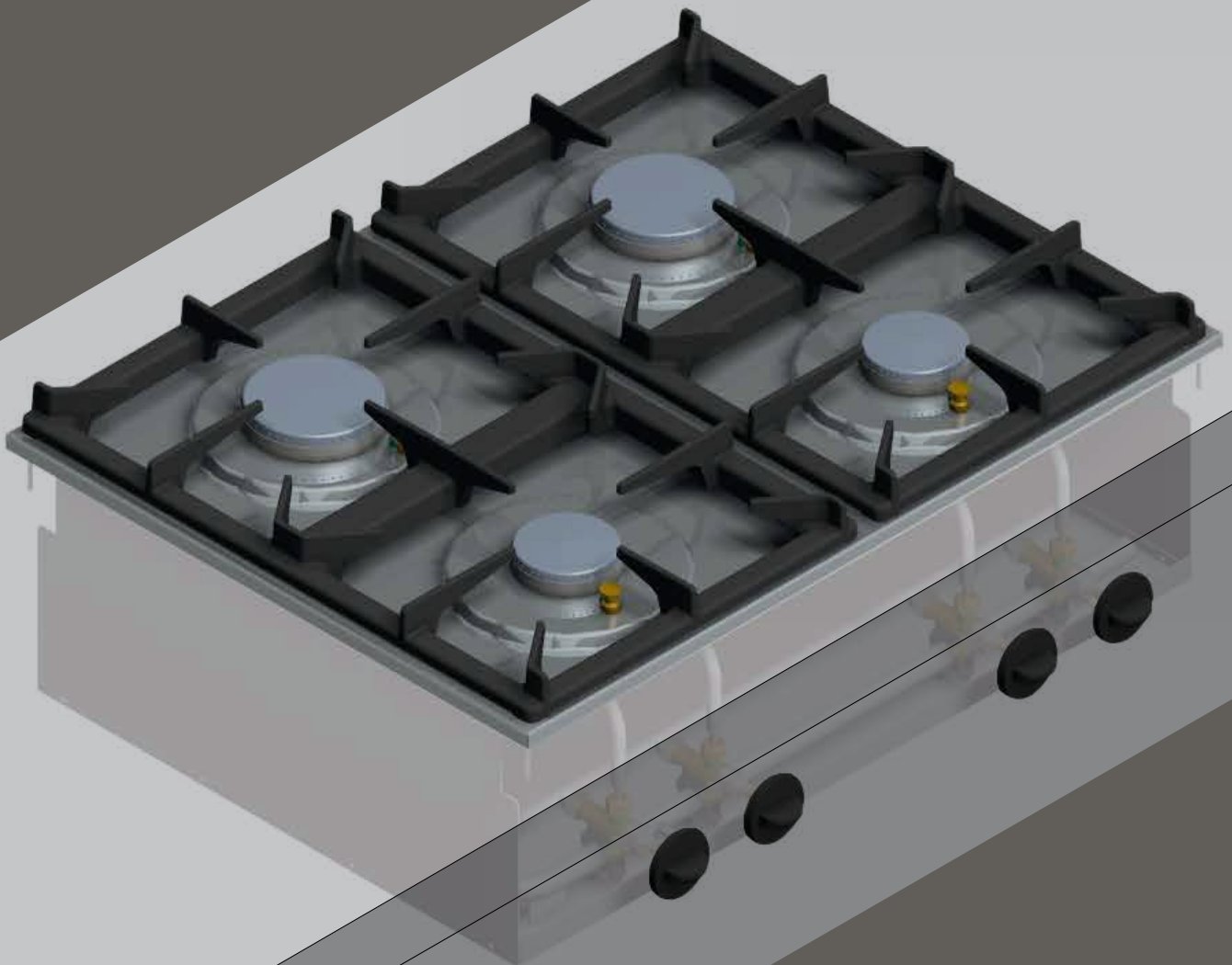
	FU 60/30 FRG	30x60x28 h	8		6,8	-	-
	FU 60/30 FRE	30x60x28 h	10		-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/30 FRE21	30x60x28 h	10		-	7,5	220-240V 1N 50-60Hz
	FU 60/30 FRE/P	30x60x28 h	10		-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/60 FRG	60x60x28 h	8+8		13,6	-	-
	FU 60/60 FRE	60x60x28 h	10+10		-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/60 FRE21	60x60x28 h	10+10		-	15	220-240V 1N 50-60Hz
	FU 60/60 FRE/P	60x60x28 h	10+10		-	18	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/30 SPE	30x60x28 h			-	1	220-240V 1N 50-60Hz

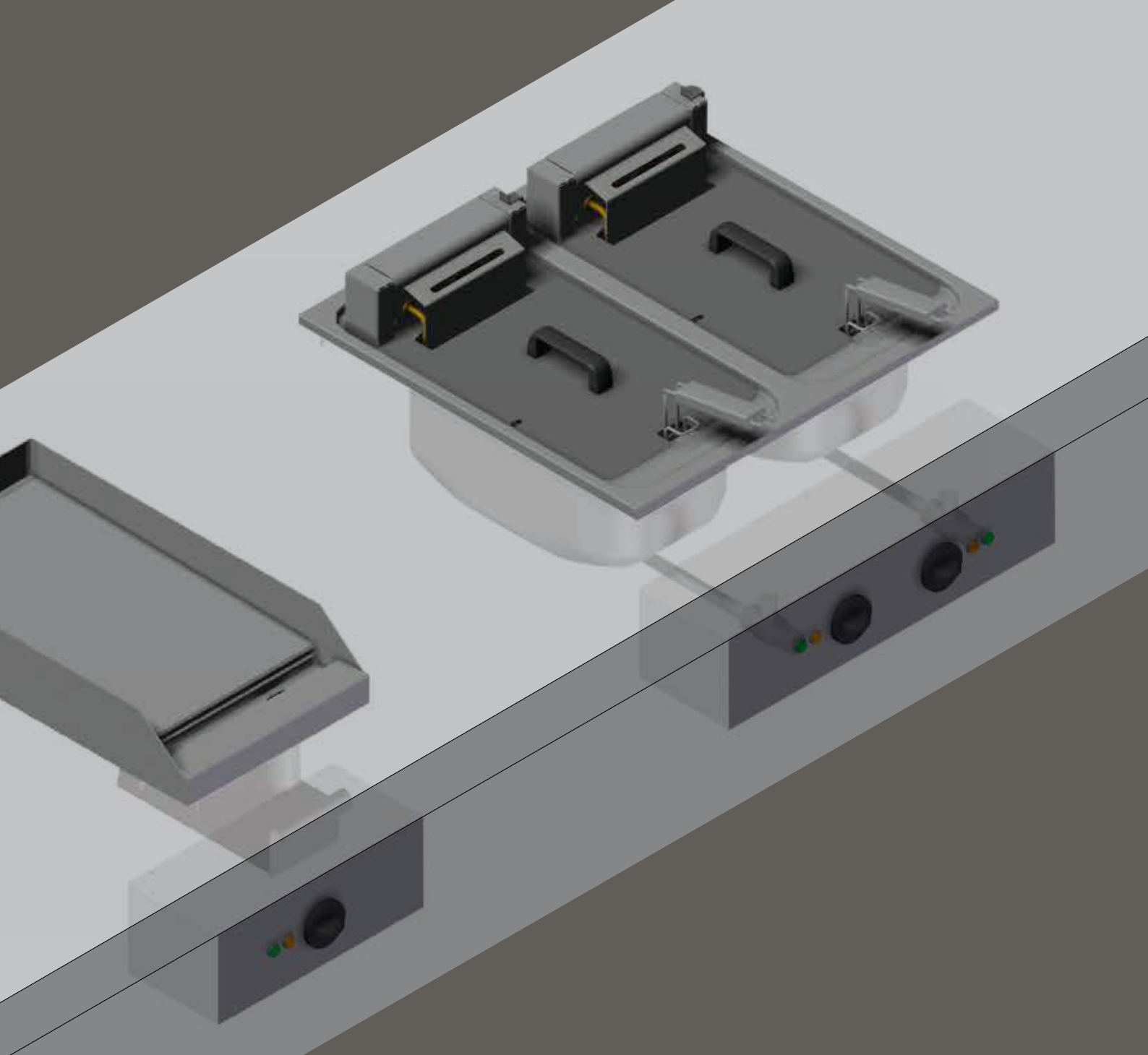
bains-marie
baños maría
макаронницы

	FU 60/30 CPE	30x60x28 h	14		-	3	220-240V 1N 50-60Hz
	FU 60/60 CPE	60x60x28 h	30		-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 60/30 BME	30x60x28 h			-	1,5	220-240V 1N 50-60Hz
	FU 60/60 BME	60x60x28 h			-	3	220-240V 1N 50-60Hz

emotion for professional people

function drop-in





Les éléments drop in sont des éléments modulaires encastrables, compatibles avec tout type de mobilier. Les éléments encastrés sont disponibles en deux versions : gamme 600 et 700.

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.

Drop in, это встраиваемое модульное оборудование, совместимое с любым видом мебели. Modular предлагает две серии: Drop in 600 и Drop in 700.

dessin diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) (LxP) dimensiones (cm) размеры (см) (Д x Ш)	dimensions trou fraisure cm (LxP) dimensiones agujero encastre cm (LxP) Размер гнезда см (Д x Ш)	puissance brûleurs/plaque (kW) potencia fuegos/plancha (kW) мощность конфорок (кВт)	puissance gaz totale (kW) potencia gas total (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia eléctrica total (kW) общая мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	60/40 PCG-D	40x56	38x54	1x2,8 1x3,3	6,1	-	-
		60/60 PCG-D	60x56	2x2,8 2x3,3	12,2	-	-
	60/40 PCE-D	40x56	38x54	2x1,5	-	3	380-415V 3N 50-60Hz
		60/60 PCE-D	60x56	4x1,5	-	6	380-415V 3N 50-60Hz
	60/40 PVE-D	40x56	38x54	2x1,8	-	3,6	380-415V 3N 50-60Hz
		60/60 PVE-D	60x56	2x1,8 2x2,5	-	8,6	380-415V 3N 50-60Hz
	60/30 FTE-D	30x56	28x54	-	-	3	380-415V 3N 50-60Hz
		60/30 FTRE-D	30x56	-	-	3	380-415V 3N 50-60Hz
		60/30 FTE-CR-D	30x56	-	-	3	380-415V 3N 50-60Hz
		60/60 FTE-D	60x56	-	-	6	380-415V 3N 50-60Hz
		60/60 FTRE-D	60x56	-	-	6	380-415V 3N 50-60Hz
		60/60 FTE-CR-D	60x56	-	-	6	380-415V 3N 50-60Hz
	60/40 BME-D	40x56	38x54	-	-	1,5	220-240V 1N 50-60Hz
		60/60 BME-D	60x56	-	-	3	220-240V 1N 50-60Hz
	60/40 CPE-D	40x56	38x54	-	-	3	220-240V 1N 50-60Hz
		60/60 CPE-D	60x56	-	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	60/40 FRE10-D	40x56	38x54	-	-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
		60/60 FRE10-D	60x56	-	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
		60/40 SPE-D	40x56	38x54	-	-	220-240V 1N 50-60Hz

fourneaux gaz
cocinas a gas
газовые плиты

fourneaux électriques
cocinas eléctricas
электрические плиты

vitrocéramique
vitrocerámicas
стеклокерамика

fry-top
fry-top
жарочные поверхности

bains-marie
baños-maria
мармиты

friteuses cuiseurs à pâtes
freidoras
фритюрницы
макаронницы

dessin diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см) (Д x Ш)	dimensions trou fraisure cm (LxP) dimensiones agujero encastre cm (LxP) Размер гнезда см (Д x Ш)	puissance brûleurs/plaque (kW) potencia fuegos/plancha (KW) мощность конфорок (кВт)	puissance gaz totale (kW) potencia gas total (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia eléctrica total (kW) общая мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltage напряжение
	65/40 PCG-D	40x60	38,5 x58,5	1x3,5 1x6	9,5	-	-
	65/80 PCG-D	80x60	78,5x58,5	1x3,5 3x6	21,5	-	-
	65/40 PCE-D	40x60	38x58	2x2,6	-	5,2	380-410V 3N 50-60Hz
	65/70 PCE-D	70x60	68x58	4x2,6	-	10,4	380-410V 3N 50-60Hz
	65/40 PVE-D	40x60	38x54	1x2,1 1x2,5	-	4,6	380-410V 3N 50-60Hz
	65/70 PVE-D	70x60	68x58	2x2,1 2x2,5	-	9,2	380-410V 3N 50-60Hz
	65/40 FTE-D	40x60	38x58	-	-	4,5	380-410V 3N 50-60Hz
	65/40 FTRE-D	40x60	38x58	-	-	4,5	380-410V 3N 50-60Hz
	65/40 FTE-CR-D	40x60	38x58	-	-	4,5	380-410V 3N 50-60Hz
	65/70 FTE-D	70x60	68x58	-	-	9	380-410V 3N 50-60Hz
	65/70 FTRE-D	70x60	68x58	-	-	9	380-410V 3N 50-60Hz
	65/70 FTE-CR-D	70x60	68x58	-	-	9	380-410V 3N 50-60Hz
	65/40 BME-D	40x60	38x58	-	-	1,5	220-240V 1N 50-60Hz
	65/70 BME-D	70x60	68x58	-	-	3	220-240V 1N 50-60Hz
	65/40 CPE-D	40x60	38x58	-	-	6	220-240V 1N 50-60Hz
	65/70 CPE-D	70x60	68x58	-	-	9	380-410V 3N 50-60Hz
	65/40 FRE10-D	40x60	38x58	-	-	7,5	380-410V 3N 50-60Hz
	65/70 FRE10-D	70x60	68x58	-	-	15	380-410V 3N 50-60Hz
	65/40 SPE-D	40x60	38x58	-	-	1	220-240V 1N 50-60Hz

fourneaux gaz
cocinas a gas
газовые плиты

**fourneaux
électriques**
cocinas eléctricas
электрические
плиты

vitrocéramique
vitrocerámicas
стеклокерамика

fry-top
fry-top
жарочные
поверхности

bains-marie
baños maría
мармиты

friteuses cuiseurs à pâtes
freidoras
сусецепастас
фритюрницы
макаронотварки

emotion for professional people

salamanders





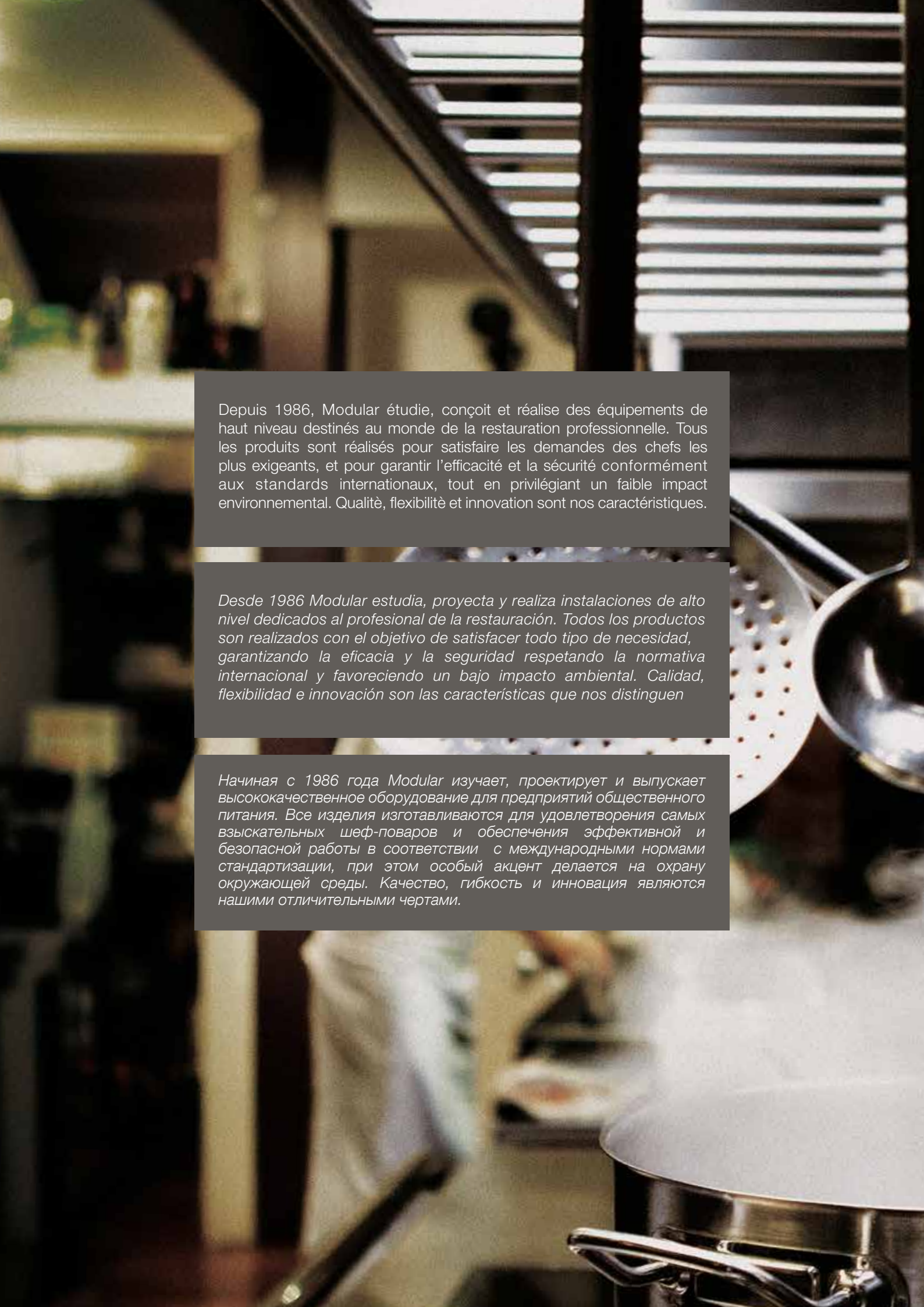
Les salamandres sont les équipements idéales pour réchauffer, griller et gratiner les aliments. La résistance placée dans la partie supérieure engendre la chaleur du haut vers le bas. En plus, grâce au système mobile, on a la possibilité d'augmenter ou de diminuer la distance entre la résistance et les aliments, selon le degré de cuisson souhaité. Disponible aussi en version gaz.

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. Disponibles también versiones a gas.

Гриль-саламандер – оборудование, предназначенное для нагрева, поджаривания и gratinирования продуктов. Нагревательные элементы, расположенные в верхней части, производят тепло сверху вниз. благодаря мобильной системе, возможно увеличить или уменьшить расстояние от пищи в зависимости от типа приготовления. Имеется также газовая версия.

salamandre
salamandre
Гриль-саламандер

dessin imagen изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) (LxP) dimensiones (cm) размеры (см) (Д x Ш)	puissance gaz totale (kW) potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia total eléctrica (kW) общая мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltage напряжение
	FU SG-GN 1/1	68x50x50 h	7	-	-
	FU SE-GN 1/1	68x50x50 h	-	3,6	220-240V 1N 50-60Hz
	FU SE-GN 2/3	38x45x50 h	-	1,8	220-240V 1N 50-60Hz



Depuis 1986, Modular étudie, conçoit et réalise des équipements de haut niveau destinés au monde de la restauration professionnelle. Tous les produits sont réalisés pour satisfaire les demandes des chefs les plus exigeants, et pour garantir l'efficacité et la sécurité conformément aux standards internationaux, tout en privilégiant un faible impact environnemental. Qualité, flexibilité et innovation sont nos caractéristiques.

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

Начиная с 1986 года Modular изучает, проектирует и выпускает высококачественное оборудование для предприятий общественного питания. Все изделия изготавливаются для удовлетворения самых взыскательных шеф-поваров и обеспечения эффективной и безопасной работы в соответствии с международными нормами стандартизации, при этом особый акцент делается на охрану окружающей среды. Качество, гибкость и инновация являются нашими отличительными чертами.



modular is
cooking
ovens
dishwashing
refrigeration
cooking islands
preparation
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



252.581.00