

FUN
600 /
650 /
700

4	El grupo the Nice kitchen
8	La empresa
10	Fun 700/650
12	Modularidad
14	Sistemas de cocción
32	Características
34	Fun 600
36	Modularidad
38	Sistemas de cocción
48	Características



One group One style One kitchen

The Nice kitchen ofrece una completa gama de tecnologías complementarias para la cocina profesional. Aparatos de cocina horizontales y verticales, abatidores de temperatura, conservadores, lavavajillas y elementos neutros diseñados según criterios de compatibilidad dimensional y diseño común. El alto rendimiento combinado con un sistema integrado de software y hardware ofrece la máxima comodidad de uso con un estilo distintivo.



theNicekitchen™

coldline

 **modular**

NEVO



merryday







Una historia de pasión por la cocina

Desde hace más de 40 años, en cocinas de todo el mundo. Modular se especializa en el diseño y fabricación de sistemas de cocción para cocinas profesionales y laboratorios. Nuestra organización industrial nos reafirma como una empresa líder en el sector del equipamiento alimentario. Toda la cadena de producción está ubicada en las plantas de San Vendemiano, Treviso.



Fun 700/ 650. Pequeños espacios grandes prestaciones

Fun 700 y Fun 650: una amplia gama de equipos de cocción modulares. Las infinitas combinaciones permiten su instalación incluso en estancias pequeñas, realzando el espacio con zonas de cocción compactas y de alto rendimiento. Con los modelos Fun 700 y Fun 650 podrás crear tu cocina ideal concentrando todo lo que quieras en una área reducida, para superar cualquier límite aparente.

Modularidad

Elige la solución que más se adapta a tus necesidades

Elementos de cocción top sobre base con puerta

1

Los elementos top se pueden combinar con bases de igual tamaño

2

Base con puertas de 70 cm de ancho

1

2



Estructura y lateral único para Fun 700

1

Placa de inducción módulo de 80 cm

2

Lado único que ofrece mayor estabilidad y solidez

1

2



Cocina sobre horno

1

Cocina a gas
4 quemadores
módulo de 70 cm

2

Horno eléctrico
ventilado o a gas
estático

1

2



Elementos top sobre base refrigerada o base neutra

1

Freidora eléctrica,
placa de inducción
y elemento neutro,
módulos de 40 cm

2

Mesa refrigerada
o base de apoyo
neutra

1

2





Cocinas a gas



Fun 700

Características

Quemadores corona simple y doble 3,7 - 5,5 kW
 Cubetas esmaltadas extraíbles
 Parrillas de hierro fundido
 Encendido del quemador con piloto y horno con piezo

Modularidad

Top
 Top sobre base abierta
 Top sobre base con puertas
 Cocina sobre horno de gas estático
 Cocina sobre horno eléctrico ventilado

Dimensiones módulos

40 cm - 2 fuegos
 70 cm - 4 fuegos
 110 cm - 6 fuegos

Fun 650

Características

Quemadores corona simple y doble 3,6 - 5 y 7,5 kW
 Cubetas esmaltadas extraíbles
 Parrillas de hierro fundido
 Encendido del quemador y horno de gas con piezo

Modularidad

Top
 Cocina sobre horno de gas estático
 Cocina sobre horno eléctrico ventilado

Dimensiones módulos

40 cm - 1 / 2 fuegos
 70 cm - 4 fuegos
 110 cm - 6 fuegos



Placas radiantes a gas



Fun 700

Características

Placa radiante de hierro fundido de 1,5 cm de espesor
 Quemador central 8,2 kW
 Temperatura central 500°C
 Versión con placa radiante y quemadores

Modularidad

Top
 Top sobre base abierta
 Top sobre base con puertas
 Cocina sobre horno de gas estático

Dimensiones módulos

70 cm
 110 cm con placa radiante y quemadores

Fun 650

Características

Placa radiante de hierro fundido de 1,5 cm de espesor
 Quemador central 8,2 kW
 Temperatura central 500°C
 Versión con placa radiante y quemadores

Modularidad

Top
 Cocina sobre horno de gas estático

Dimensiones módulos

70 cm
 110 cm con placa radiante y quemadores



Cocinas eléctricas



Fun 700

Características

Placa de hierro fundido redonda Ø 22 cm

Placa de hierro fundido cuadrada 22x22 cm

Potencia placa de hierro fundido 2,6 kW

Espacio para la recogida de líquidos

Modularidad

Top

Top sobre base abierta

Top sobre base con puertas

Cocina sobre horno eléctrico ventilado

Dimensiones módulos

40 cm - 2 placas

70 cm - 4 placas

Fun 650

Características

Placa de hierro fundido redonda Ø 22 cm

Potencia placa 2,6 kW

Espacio para la recogida de líquidos

Modularidad

Top

Cocina sobre horno eléctrico ventilado

Dimensiones módulos

40 cm - 2 placas

70 cm - 4 placas



Placas radiantes eléctricas



Fun 700

Características

Placa radiante de acero satinado 16M06
 Espesor placa radiante 1,5 cm
 4 zonas de cocción independientes
 Potencia 2,5 kW por zona

Modularidad

Top
 Top sobre base abierta
 Top sobre base con puertas
 Cocina sobre horno eléctrico ventilado

Dimensiones módulos

80 cm



Placas de inducción



Fun 700

Características

Placa vitrocerámica sellada en parte superior
De 1 a 4 zonas de cocción independientes
Potencia 3,5 kW por zona
Sistema de reconocimiento automático de ollas, mínimo Ø 12 cm

Modularidad

Top
Top sobre base abierta
Top sobre base con puertas

Dimensiones módulos

40 - 80 cm



Placas de infrarrojos



Fun 700

Características

Placa vitrocerámica sellada en parte superior
De 1 a 4 zonas de cocción independientes
Potencia 2,5 kW por zona
Luz de aviso de superficie caliente

Modularidad

Top
Top sobre base abierta
Top sobre base con puertas
Cocina sobre horno eléctrico ventilado

Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Fun 650

Características

Placa vitrocerámica sellada en parte superior
De 1 a 4 zonas de cocción independientes
Potencia 2,1 - 2,5 kW por zona
Luz de aviso de superficie caliente

Modularidad

Top

Dimensiones módulos

40 - 70 cm



Cuecepastas



Fun 700

Características

Cuba en acero inoxidable AISI 316
 Capacidad 40 litros
 Potencia gas 11,8 kW, eléctrica 7,6 kW
 Llenado de agua con grifo
 Falso fondo perforado para soporte de cestas
 Kit de cestas a elegir, tamaño 1/2 - 1/3 - 1/6 cuba

Modularidad

Top sobre base con puerta

Dimensiones módulos

40 cm

Alimentación

Gas
 Eléctrica

Fun 650

Características

Cuba en acero inoxidable AISI 316
 Capacidad 20 - 40 litros
 Potencia 6 - 9 kW
 Llenado de agua con grifo
 Falso fondo perforado para soporte de cestas
 Kit de cestas a elegir, tamaño 1/4 - 2/4 cuba

Modularidad

Top

Dimensiones módulos

40 - 70 cm

Alimentación

Eléctrica



Baño maría



Fun 700

Características

Capacidad cuba 40 cm - GN 1/1
 Capacidad cuba 70 cm - GN 2/1
 Potencia 1,5 - 3 kW
 Rango de temperatura 30°-90°C

Modularidad

Top
 Top sobre base abierta
 Top sobre base con puertas

Dimensiones módulos

40 - 70 cm

Alimentación

Eléctrica

Fun 650

Características

Capacidad cuba 40 cm - GN 1/1
 Capacidad cuba 70 cm - GN 2/1
 Potencia 1,5 - 3 kW
 Rango de temperatura 30°-90°C

Modularidad

Top

Dimensiones módulos

40 - 70 cm

Alimentación

Eléctrica



Freidoras



Fun 700

Características

Gas

Calentamiento con quemadores en la cuba

Capacidad 13 litros

Potencia 11 - 22 kW

Eléctrico

Calentamiento por resistencias en la cuba.

Calentadores que basculan fuera de la cuba

Capacidad 10 litros

Potencia 7,5 - 9 - 15 - 18 kW

Modularidad

Top

Top sobre base con puertas

Dimensiones módulos

40 - 70 cm

Alimentación

Gas - Eléctrica

Fun 650

Características

Gas

Calentamiento con quemadores en la cuba

Capacidad 8 litros

Potencia 6,8 - 13,6 kW

Eléctrico

Calentamiento por resistencias en la cuba.

Calentadores que basculan fuera de la cuba

Capacidad 10 litros

Potencia 7,5 - 9 - 15 - 18 kW

Modularidad

Top

Dimensiones módulos

40 - 70 cm

Alimentación

Gas - Eléctrica



Mantenedores de fritos



Fun 700

Características

Cubeta extraíble GN 1/1
con falso fondo perforado
Resistencia cerámica infrarroja
Potencia 1 kW

Modularidad

Top
Top sobre base abierta
Top sobre base con puertas

Dimensiones módulos

40 cm

Alimentación

Eléctrica

Fun 650

Características

Cubeta extraíble GN 1/1
con falso fondo perforado
Resistencia cerámica infrarroja
Potencia 1 kW

Modularidad

Top

Dimensiones módulos

40 cm

Alimentación

Eléctrica



Fry tops



Fun 700

Características

Placa soldada en la parte superior, inclinada para la salida de líquidos

Superficie en acero dulce o recubierta en cromo espejo duro

Acabados: liso, ranurado, 2/3 liso - 1/3 ranurado

Potencias versión gas: 5,7 - 11,4 kW

Potencias versión eléctrica: 4,5 - 9 kW

Modularidad

Top

Top sobre base abierta

Top sobre base con puertas

Dimensiones módulos

40 - 70 cm

Alimentación

Gas - Eléctrica

Fun 650

Características

Placa soldada en la parte superior, inclinada para la salida de líquidos

Superficie en acero dulce o recubierta en cromo espejo duro

Acabados: liso, ranurado, 2/3 liso - 1/3 ranurado

Potencias versión gas: 5,7 - 11,4 kW

Potencias versión eléctrica: 4,5 - 9 - 12 kW

Modularidad

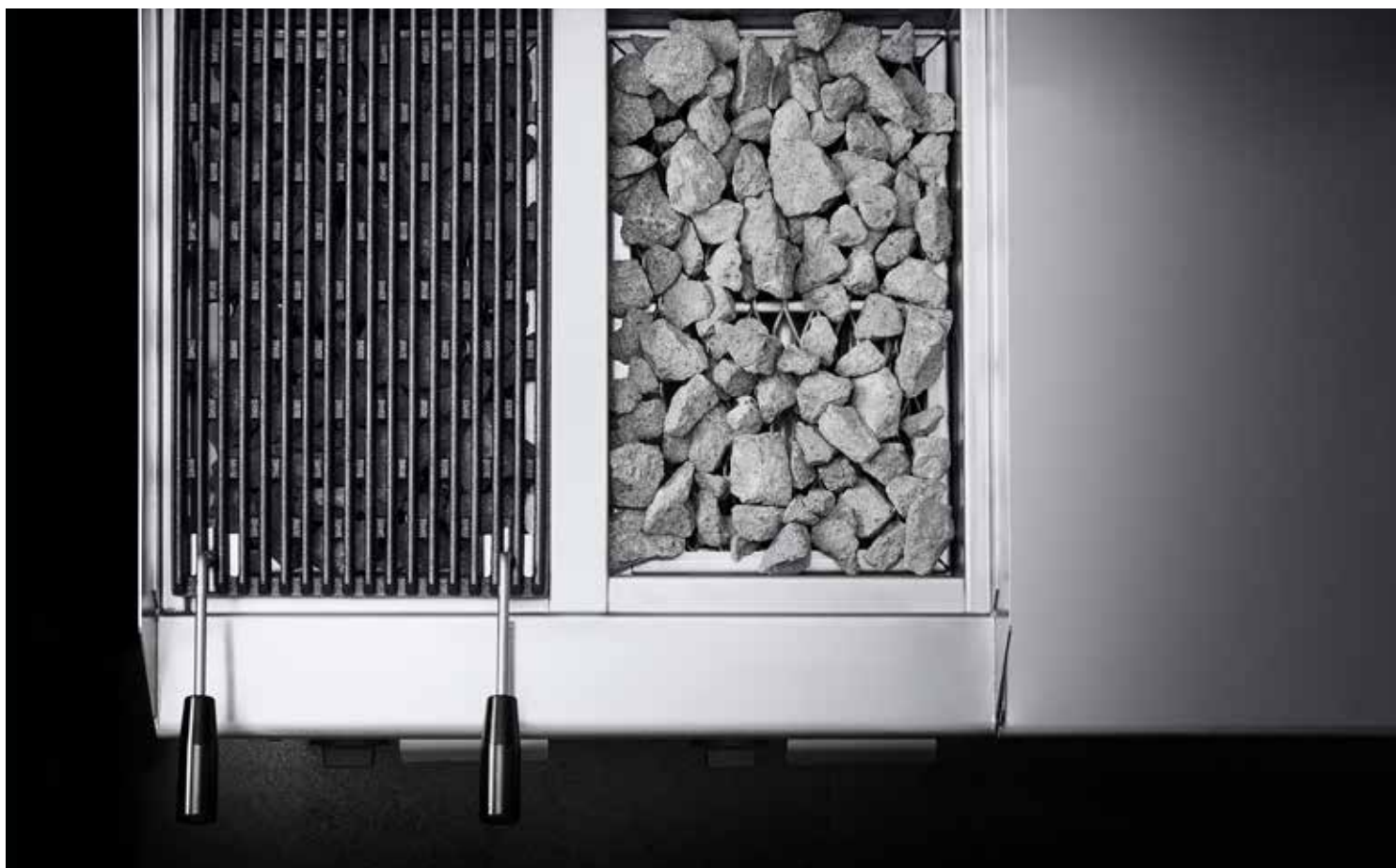
Top

Dimensiones módulos

40 - 70 - 100 cm

Alimentación

Gas - Eléctrica



Parrillas de lava volcánica



Fun 700

Características

Parrilla en acero inoxidable o hierro fundido
 Protectores antisalpicaduras
 Cajón recoge líquidos
 Potencias: 7,5 - 15 kW

Modularidad

Top
 Top sobre base abierta
 Top sobre base con puertas

Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Alimentación

Gas

Fun 650

Características

Parrilla en acero inoxidable o hierro fundido
 Protectores antisalpicaduras
 Cajón recoge líquidos
 Potencias: 5,5 - 11 kW

Modularidad

Top

Dimensiones módulos

40 - 70 cm

Alimentación

Gas



Parrillas de agua



Fun 700

Características

Parrilla en acero inoxidable o hierro fundido
Protectores antisalpicaduras
Cajón con agua para la recogida de grasas de cocción
Potencias: 6 - 12 kW

Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Alimentación

Eléctrica



Parrillas a gas



Fun 700

Características

Parrilla en acero inoxidable o hierro fundido
 Protectores antisalpicaduras
 Cajón recoge líquidos
 Potencias: 7,5 - 15 kW

Modularidad

Top
 Top sobre base abierta
 Top sobre base con puertas

Dimensiones módulos

40 - 70 cm

Alimentación

Gas

Fun 650

Características

Parrilla en acero inoxidable o hierro fundido
 Protectores antisalpicaduras
 Cajón recoge líquidos
 Potencias: 7,5 - 15 kW

Modularidad

Top

Dimensiones módulos

40 - 70 cm

Alimentación

Gas



Parrillas eléctricas



Fun 700

Características

Resistencias blindadas para cocción directa
Sistema basculante para mover las resistencias facilitando la limpieza
Bandeja recoge grasas
Potencias: 4 - 8 kW

Modularidad

Top
Top sobre base abierta
Top sobre base con puertas

Dimensiones módulos

40 - 80 cm

Alimentación

Eléctrica



Marmitas



Fun 700

Características

Cuba de acero inoxidable
AISI 304 con fondo de AISI 316
Calentamiento indirecto
Capacidad cuba 50 litros
Potencia gas 13,7 kW
Potencia eléctrica 12 kW

Dimensiones módulos

70 cm

Alimentación

Gas - Eléctrica



Sartenes basculantes



Fun 700

Características

Cuba de acero inoxidable AISI 304
Volcado manual
Capacidad 44 litros

Dimensiones módulos

70 cm

Alimentación

Gas - Eléctrica



Elementos neutros



Fun 700

Características

Top neutro sin cajón, con cajón o con fregadero

Cajón con guías telescópicas totalmente extraíbles

Dimensión fregadero 50x40x20 cm

Grifo con pomo o palanca gerontológica

Dimensiones módulos

40 - 70 cm

Fun 650

Características

Top neutro sin cajón, con cajón o con fregadero

Cajón con guías telescópicas totalmente extraíbles

Dimensión fregadero 50x40x20 cm

Grifo con pomo o palanca gerontológica

Dimensiones módulos

40 - 70 cm



Superficie de trabajo

Fabricado en acero inoxidable AISI 304 con un espesor de 10/10 mm. El depósito perimetral permite la recogida de cualquier líquido.



Tapajuntas

El sistema de juntas está fabricado con tapajuntas de acero que son fáciles de poner y quitar para su limpieza.



Tiradores

Tiradores fabricados con una mezcla de polímero resistente al calor con acabado en aluminio cepillado.



Diseño

Las líneas elegantes y ergonómicas aseguran practicidad y facilidad de limpieza.



Modularidad

Los elementos de cocción están disponibles en módulos de 40, 70, 80 y 110 cm de ancho.



Quemadores y parrillas

Completos con llama piloto (Fun 700) o encendido piezo (Fun 650), están disponibles en versión doble o simple corona en hierro fundido. Los radios largos en hierro fundido también son adecuados para ollas de diámetro reducido.



Pomos

Perillas hechas de una mezcla de polímero resistente al calor equipada con laberinto de líquido antifugas.



Tops y bases

Los elementos en la versión Top se pueden instalar en bases abiertas o con puertas, sobre superficies neutras y bases refrigeradas.



Fun 600. Donde y como quieras

Simplicidad para la máxima funcionalidad. Fun 600 es la solución ideal para crear zonas de cocción ágiles y eficientes. Los módulos compactos, de 600 mm de profundidad, encastrados o apoyados sobre superficies existentes, permiten utilizar todo el espacio. Simples de instalar y mover, los elementos Fun 600 son una excelente opción para cocinas pequeñas, locales de temporada y food trucks.

Modularidad

Elige la solución que más se adapta a tus necesidades

Módulos top sobre base

1

Módulo Fry top 60 cm

2

Base con puertas

1

2



Otros elementos top sobre base abierta

1

Placa cocción a gas módulo 60 cm

2

Módulo elemento neutro 30 cm

3

Módulo base abierta 90 cm

1

2

3



Cocina sobre horno

1

Módulo cocina a gas
5 quemadores 90 cm

2

Horno eléctrico
ventilado o
a gas estático

1

2



Elementos top sobre base refrigerada o neutra

1

Módulos de placa
de inducción,
freidora eléctrica y
elementos neutros
30 cm

2

Base refrigerada o
base de apoyo neutra

1

2





Cocinas a gas



Características

Quemadores corona simple y doble 3,3 - 3,6 kW
Superficie moldeada de acero inoxidable prensado AISI 304
Parrillas esmaltadas
Encendido de quemadores con piezoeléctrico

Modularidad

Top
Cocina sobre horno de gas estático
Cocina sobre horno eléctrico ventilado

Dimensiones módulos

30 cm - 2 quemadores
60 cm - 4 quemadores
90 cm - 5 quemadores



Cocinas eléctricas



Características

Placas redondas de hierro fundido Ø 18 cm
Potencia placa 1,5 - 2 kW
Espacio para la recogida de líquidos

Modularidad

Top
Cocina sobre horno eléctrico ventilado

Dimensiones módulos

30 cm - 2 placas
60 cm - 4 placas
90 cm - 5 placas



Placas de infrarrojos



Características

Placa vitrocerámica sellada
De 1 a 4 zonas de cocción independientes
Potencias 1,8 - 2,5 kW
Luz de aviso de superficie caliente

Dimensiones módulos

30 - 60 cm

Modularidad

Top



Cuecepastas



Características

Cuba en acero inoxidable AISI 316
 Capacidad 14 - 30 litros
 Potencias 3 - 9 kW
 Llenado de agua manual
 Falso fondo perforado para soporte de cestas

Modularidad

Top

Dimensiones módulos

30 - 60 cm

Alimentación

Eléctrica



Baño maría



Características

Capacidad cuba 30 cm - GN 1/2
Capacidad cuba 60 cm - GN 1/1
Potencias 1,5 - 3 kW
Rango de temperatura 30°-90°C

Dimensiones módulos

30 - 60 cm

Alimentación

Eléctrica

Modularidad

Top



Freidoras



Características

Gas

Calentamiento con quemadores en la cuba

Capacidad 8 litros

Potencias 6,8 - 13,6 kW

Eléctrica

Calentamiento mediante resistencias en la cuba

Calentadores que basculan fuera de la cuba

Capacidad 10 litros

Potencias 7,5 - 9 - 15 - 18 kW

Modularidad

Top

Dimensiones módulos

30 - 60 cm

Alimentación

Gas - Eléctrica



Mantenedores de fritos



Características

Cubeta extraíble GN 1/2
con falso fondo perforado
Resistencia cerámica infrarroja
Potencia 1 kW

Modularidad

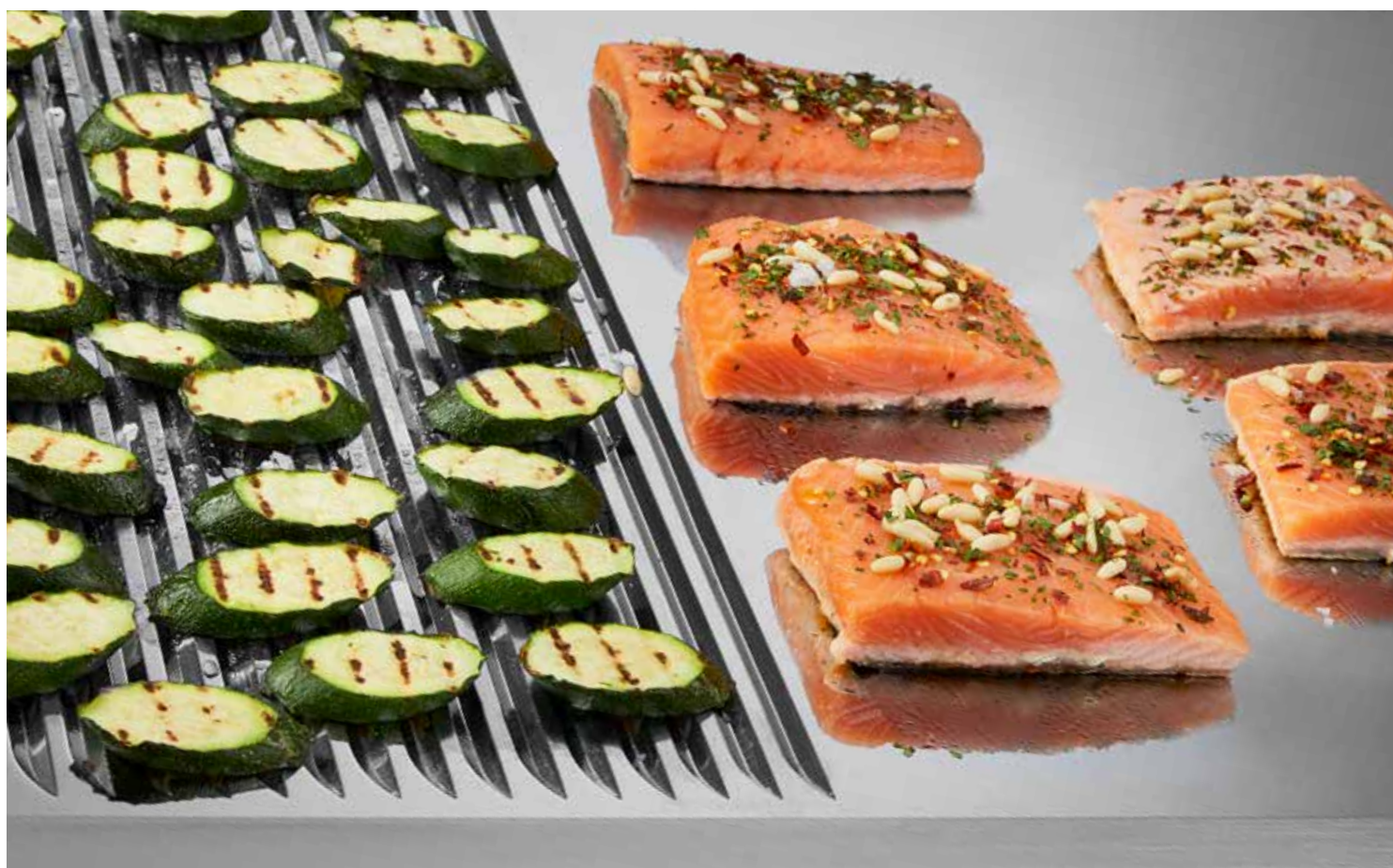
Top

Dimensiones módulos

30 cm

Alimentación

Eléctrica



Fry tops



Características

Placa soldada en la parte superior, inclinada para la salida de líquidos

Superficie satinada o recubierta de cromo duro a espejo

Acabado: liso, ranurado o 2/3 liso - 2/3 ranurado

Potencias versión gas: 5,2 - 10,4 kW

Potencias versión eléctrica: 3 - 6 kW

Modularidad

Top

Dimensiones módulos

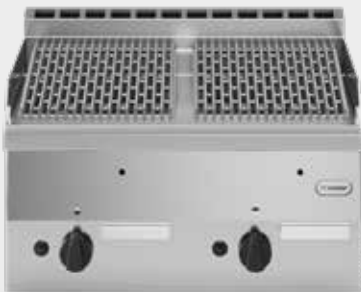
30 - 60 cm

Alimentación

Gas - Eléctrica



Parrillas de lava volcánica



Características

Parrilla en acero inoxidable o hierro fundido
Protección antisalpicaduras
Cajón recoge líquidos
Potencias: 5,5 - 11 kW

Dimensiones módulos

30 - 60 cm

Alimentación

Gas

Modularidad

Top



Elementos neutros



Características

Elemento neutro con cajón o fregadero
Cajón con guías telescópicas totalmente extraíbles
Dimensión fregadero 40x40x20 cm
Grifo con pomo o palanca gerontológica

Dimensiones módulos

30 - 60 cm



Placas eléctricas

En hierro fundido, redondas de diámetro 180 mm, con borde de acero inoxidable sellado en la superficie.



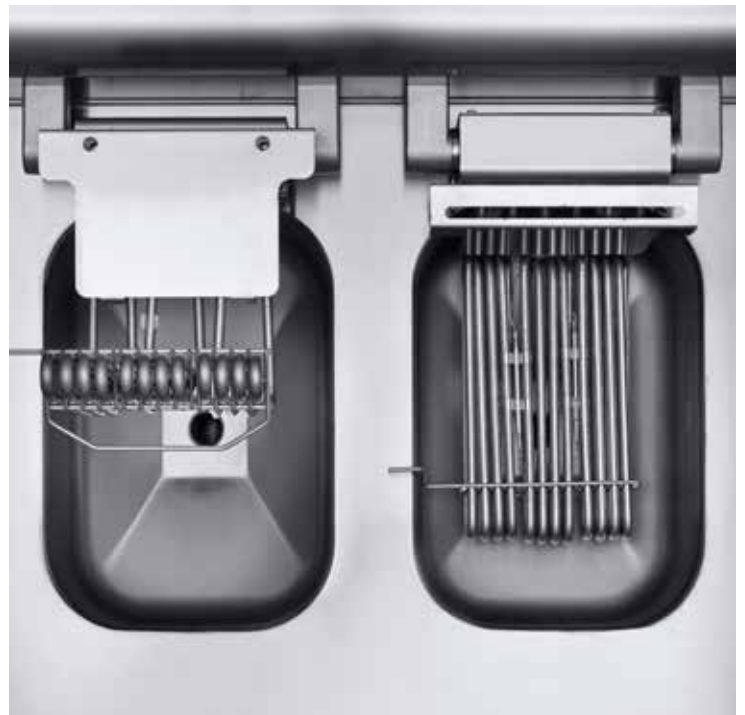
Tapajuntas

El sistema de juntas está fabricado con tapajuntas de acero que son fáciles de poner y quitar para su limpieza.



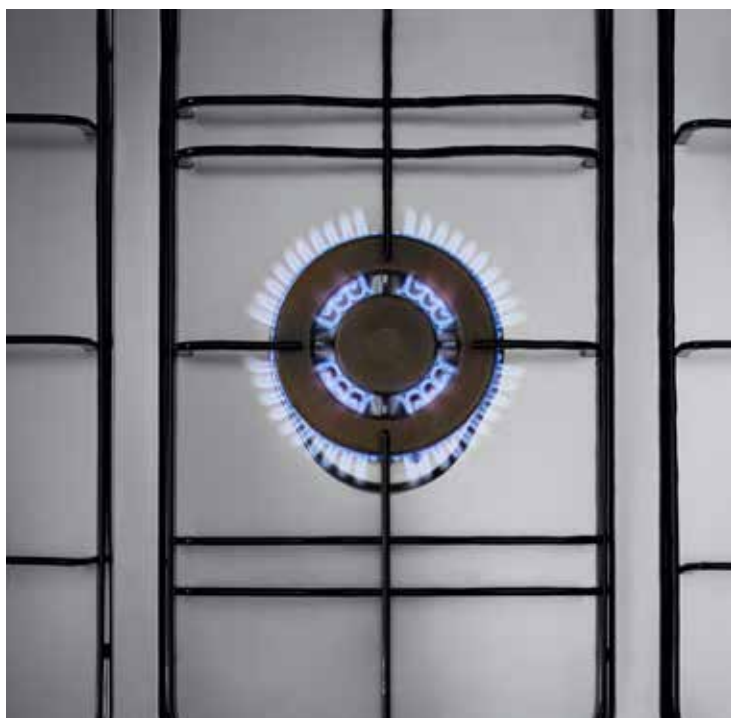
Freidoras a gas

Capacidad 8 litros con quemadores en la cuba.



Freidoras eléctricas

Capacidad de 10 litros con calentadores basculantes fuera de la cuba para facilitar la limpieza.



Quemadores y rejillas

Disponible en versión de corona doble o simple, encendido piezoeléctrico. Las rejillas esmaltadas son desmontables para su limpieza.



Tiradores y pomos

Fabricados con una mezcla de polímero resistente al calor, permiten un agarre seguro. Pomos en negro mate, tiradores con acabado en aluminio cepillado.



Chimenea sólida

Fabricada en una sola pieza, facilita la alineación de los módulos.



Ahorro de energía

Modelos con versiones de ahorro energético. Las versiones Fun 600 Eco permiten un mayor ahorro energético y un consumo reducido.

Modular Professional S.r.l.

Via Palù, 93 - 31020 San Vendemiano Treviso - Italy
Tel. +39 0438.7714, www.modular.it, modular@modular.it

Modular Profesional S.r.l. se reserva el derecho a realizar, en cualquier momento y sin previo aviso, mejoras a los productos contenidos en este catálogo



theNicekitchen™