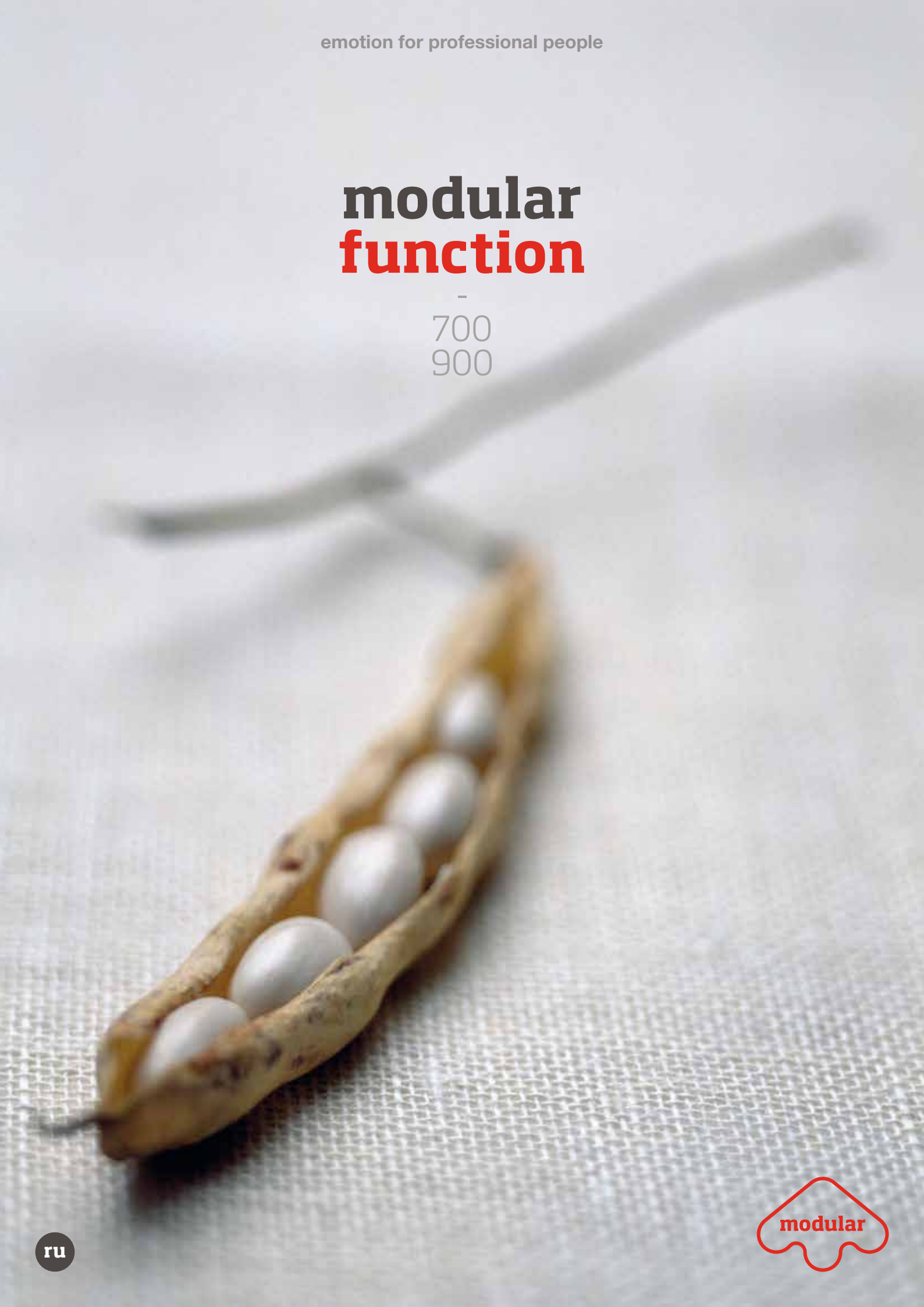
emotion for professional people

# modular function

-

700
900



ru

modular

# discover the new function

Кухня, которая состоит из компактного модульного оборудования, отличающегося качеством и рабочими характеристиками, удовлетворяющими требования профессиональных специалистов в данной области. Благодаря модульному принципу эта линия является универсальной и обеспечивает функциональное использование свободного пространства. Такие характеристики, как прочность, надежность, эргономичность и качество сырья помогут завоевать полное доверие даже самых взыскательных клиентов.

modular

# it's not just cooking

**grids**
Решетки с длинными спицами подходят для небольших кастрюль.

**high quality**
Нержавеющая сталь увеличинной толщины

**ergonomic**

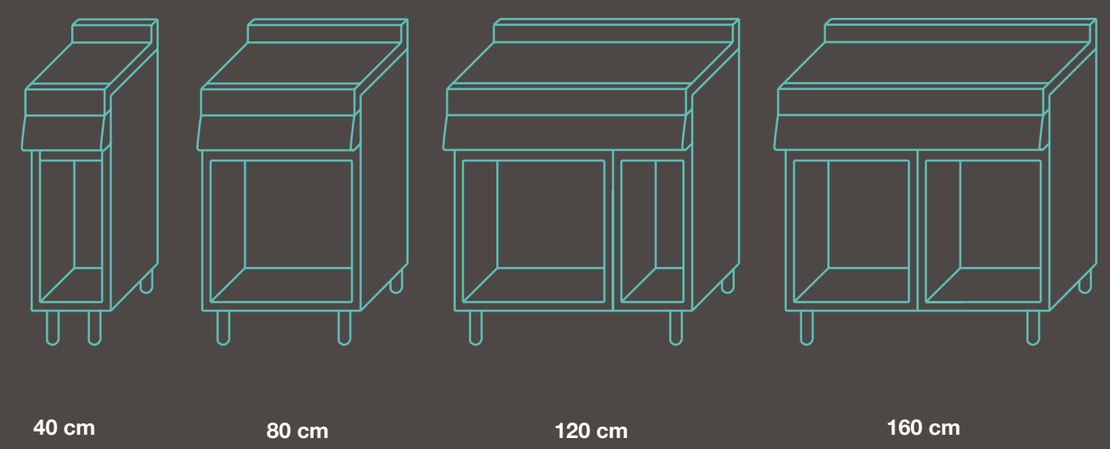
**design**
Функциональность и элегантность

modular

# modularity
-
700
900

## 700
**настольные и моноблочные версии**

## 900
**моноблочная версия**




http://torgoborud.com.ua/Plity-gazovye-promyshlennye.html

modular

# the menu offers

**materials**

Нержавеющая сталь
Повышенная толщина
Отделки Scotch Brite

**easy cleaning**

Закругленные углы

**simplicity**

Интуитивно-понятные
элементы управления

**ergonomic**

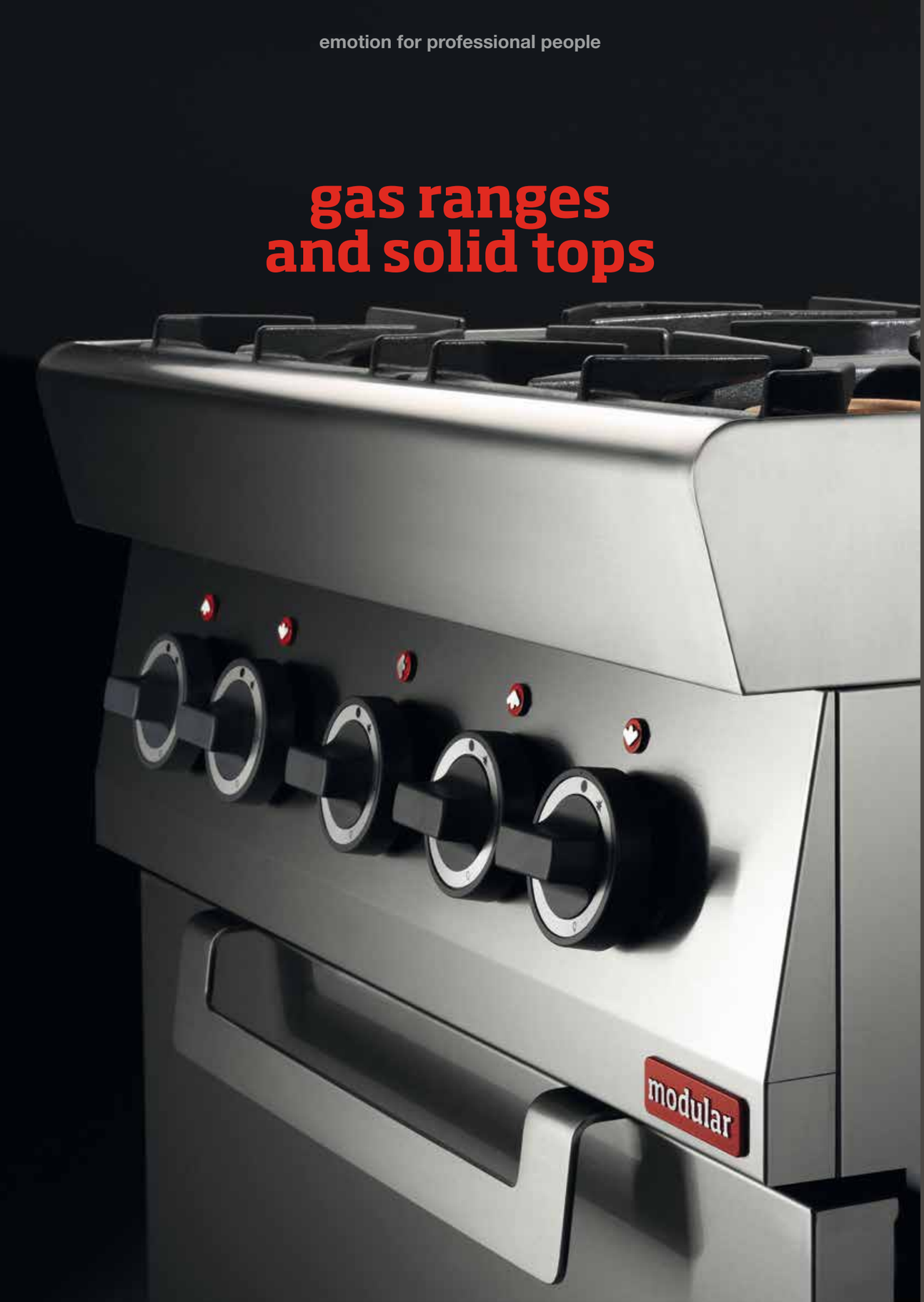
**standard knob**

**optional knob**

modular

# the modular kitchen elements

# gas ranges and solid tops




## газовые плиты

Традиционные газовые плиты и газовые плиты со сплошной рабочей поверхностью отличаются большой гибкостью в эксплуатации благодаря различным комбинациям: 2, 4, 6 е 8* конфорок на открытом или духовом шкафу. Высокоэффективные горелки изготовлены из чугуна и латуни с двухрядными и однорядными рассекателями пламени. Мощность от 3,7-5,5 до 7,5* кВт (только в серии 900). Решетки с длинными спицами подходят даже для маленьких кастрюль. Все оборудование изготовлено из нержавеющей стали с тщательной сатинированной отделкой Scotch Brite и утолщенными рабочими поверхностями.

## газовые плиты со сплошной поверхностью

Данное оборудование рекомендуется для приготовления блюд, требующих продолжительной и непрерывной тепловой обработки, таких, как подливки и тушеное мясо.

Чугунная излучающая поверхность толщиной 1,5 см. Центральная зона нагревается до 500°C, края – до 300°C.

*1*
Духовой шкаф из эмалированной стали с излучающей поверхностью увеличенной толщины. Газовая модель с особо мощными горелками со стабилизированным пламенем. Конвекционные электрические модели выпускаются и в статической версии, а также в макси-версии*. (* только для серии 900)

## газовые плиты и газовые плиты со сплошной поверхностью
## elements

2 горелки

4 горелки

6 горелок

8 горелок
только в серии 900

газовая плита со
сплошной рабочей
поверхностью

мини-плита со
сплошной рабочей
поверхностью
+ 2 конфорки

плита со
сплошной рабочей
поверхностью
+ 2 конфорки

мини-плита со сплошной
рабочей поверхностью
+ 4 конфорки

700

## газовые плиты

| изображение | модель | описание | размеры (см) | мощность горелок x конфорку (кВт) | мощность газового духового шкафа (кВт) | мощность электрического духового шкафа (кВт) | общая мощность газовая версия (кВт) | общая мощность электрическая версия (кВт) | напряжение |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **FU 70/40 PCG** | Газовая плита, 2 конфорки, открытый шкаф, эмалированные гастроемкости | 40x70x85 h | 1x3,7<br>1x5,5 | - | - | 9,2 | - | - |
| | **FU 70/70 PCG** | Газовая плита, 4 конфорки, открытый шкаф, эмалированные гастроемкости | 70x70x85 h | 2x3,7<br>2x5,5 | - | - | 18,4 | - | - |
| | **FU 70/110 PCG** | Газовая плита, 6 конфорок, открытый шкаф, эмалированные гастроемкости | 110x70x85 h | 4x3,7<br>2x5,5 | - | - | 25,8 | - | - |
| | **FU 70/70 CFG** | Газовая плита, 4 конфорки, газовая духовка, эмалированные гастроемкости | 70x70x85 h | 2x3,7<br>2x5,5 | 5 | - | 23,4 | - | - |
| | **FU 70/110 CFG** | Газовая плита, 6 конфорок, газовая духовка, эмалированные гастроемкости | 110x70x85 h | 4x3,7<br>2x5,5 | 5 | - | 30,8 | - | - |
| | **FU 70/70 CFGE** | Газовая плита, 4 конфорки, конвекционная электрическая духовка, эмалированные гастроемкости | 70x70x85 h | 2x3,7<br>2x5,5 | - | 3,96 | 18,4 | 3,96 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 70/110 CFGE** | Газовая плита 6 конфорок, конвекционная электрическая духовка, эмалированные гастроемкости | 110x70x85 h | 4x3,7<br>2x5,5 | - | 3,96 | 25,8 | 3,96 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |

## газовые плиты со сплошной рабочей поверхностью

| изображение | модель | описание | размеры (см) | мощность горелок x конфорку (кВт) | мощность газового духового шкафа (кВт) | мощность электрического духового шкафа (кВт) | общая мощность газовая версия (кВт) | общая мощность электрическая версия (кВт) | напряжение |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **FU 70/70 TPG** | Газовая плита со сплошной рабочей поверхностью, открытый шкаф | 70x70x85 h | 1x8,2 | - | - | 8,2 | - | - |
| | **FU 70/70 TPFG** | Газовая плита со сплошной рабочей поверхностью, газовая духовка | 70x70x85 h | 1x8,2 | 5 | - | 13,2 | - | - |
| | **FU 70/70 TPPCG** | Газовая плита со сплошной рабочей поверхностью, 2 конфорки, открытый шкаф | 70x70x85 h | 1x5,5 (p)<br>1x3,7 (f)<br>1x5,5 (f) | - | - | 14,7 | - | - |
| | **FU 70/70 TPPCFG** | Газовая плита со сплошной рабочей поверхностью, 2 конфорки, газовая духовка | 70x70x85 h | 1x5,5 (p)<br>1x3,7 (f)<br>1x5,5 (f) | 5 | - | 19,7 | - | - |
| | **FU 70/110 TPFG** | Газовая плита со сплошной рабочей поверхностью, 2 конфорки, закрытый шкаф | 110x70x85 h | 1x8,2 (p)<br>1x3,7 (f)<br>1x5,5 (f) | 5 | - | 22,4 | - | - |
| | **FU 70/110 TPPCG2** | Газовая плита со сплошной рабочей поверхностью, 4 конфорки, открытый шкаф | 110x70x85 h | 1x5,5 (p)<br>2x3,7 (f)<br>2x5,5 (f) | - | - | 23,9 | - | - |
| | **FU 70/110 TPPCFG2** | Газовая плита со сплошной рабочей поверхностью, 4 конфорки, газовая духовка | 110x70x85 h | 1x5,5 (p)<br>2x3,7 (f)<br>2x5,5 (f) | 5 | - | 28,9 | - | - |

(p)= можность сплошной поверхности; (f)= можность открытых горелок
Примечание: все модели могут выполняться в настольной версии (-T)



900

## газовые плиты

| изображение | модель | описание | размеры (см) | мощность горелок x конфорку (кВт) | мощность газового духового шкафа (кВт) | мощность электрического духового шкафа (кВт) | общая мощность газовая версия (кВт) | общая мощность электрическая версия (кВт) | напряжение |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **FU 90/80 CEG** | Газовая плита версия eco, 4 конфорки, открытый шкаф, эмалированные гастроемкости | 80x90x85 h | 2x3,7<br>1x7,5<br>1x5,5 | - | - | 20,4 | - | - |
| | **FU 90/120 CEG** | Газовая плита версия eco, 6 конфорок, открытый шкаф, эмалированные гастроемкости | 120x90x85 h | 3x3,7<br>2x5,5<br>1x7,5 | - | - | 29,6 | - | - |
| | **FU 90/40 PCG** | Газовая плита, 2 конфорки, открытый шкаф, эмалированные гастроемкости | 40x90x85 h | 1x5,5<br>1x7,5 | - | - | 13 | - | - |
| | **FU 90/80 PCG** | Газовая плита, 4 конфорки, открытый шкаф, эмалированные гастроемкости | 80x90x85 h | 2x5,5<br>2x7,5 | - | - | 26 | - | - |
| | **FU 90/120 PCG** | Газовая плита, 6 конфорок, открытый шкаф, эмалированные гастроемкости | 120x90x85 h | 4x5,5<br>2x7,5 | - | - | 37 | - | - |
| | **FU 90/160 PCG** | Газовая плита, 8 конфорок, открытый шкаф, эмалированные гастроемкости | 160x90x85 h | 4x5,5<br>4x7,5 | - | - | 52 | - | - |
| | **FU 90/80 CFG** | Газовая плита, 4 конфорки, газовая духовка эмалированные гастроемкости | 80x90x85 h | 2x5,5<br>2x7,5 | 7,7 | - | 33,7 | - | - |
| | **FU 90/80 CFGE** | Газовая плита, 4 конфорки, конвекционная электрическая духовка, эмалированные гастроемкости | 80x90x85 h | 2x5,5<br>2x7,5 | - | 3,96 | 26 | 3,96 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/80 CFGES** | Газовая плита, 4 конфорки, статическая электрическая духовка, эмалированные гастроемкости | 80x90x85 h | 2x5,5<br>2x7,5 | - | 6 | 26 | 6 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/120 CFG** | Газовая плита, 6 конфорок, газовая духовка, закрытый шкаф, эмалированные гастроемкости | 120x90x85 h | 4x5,5<br>2x7,5 | 7,7 | - | 44,7 | - | - |
| | **FU 90/120 CFGG** | Газовая плита, 6 конфорок, газовая макси-духовка, эмалированные гастроемкости | 120x90x85 h | 4x5,5<br>2x7,5 | 12 | - | 49 | - | - |
| | **FU 90/120 CFGE** | Газовая плита, 6 конфорок, конвекционная электрическая духовка, закрытый шкаф, эмалированные гастроемкости | 120x90x85 h | 4x5,5<br>2x7,5 | - | 3,96 | 37 | 3,96 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/120 CFGES** | Газовая плита, 6 конфорок, статическая электрическая духовка, закрытый шкаф, эмалированные гастроемкости | 120x90x85 h | 4x5,5<br>2x7,5 | - | 6 | 37 | 6 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/160 CFG** | Газовая плита, 8 конфорок, 2 газовые духовки, эмалированные гастроемкости | 160x90x85 h | 4x5,5<br>4x7,5 | 2x7,7 | - | 67,4 | - | - |
| | **FU 90/160 CFGE** | Газовая плита, 8 конфорок, 2 конвекционные электрические духовки, эмалированные гастроемкости | 160x90x85 h | 4x5,5<br>4x7,5 | - | 2x3,96 | 52 | 7,92 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/160 CFGES** | Газовая плита, 8 конфорок, 2 статические электрические духовки, эмалированные гастроемкости | 160x90x85 h | 4x5,5<br>4x7,5 | - | 2x6 | 52 | 12 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |

## газовые плиты со сплошной рабочей поверхностью

| изображение | модель | описание | размеры (см) | мощность горелок x конфорку (кВт) | мощность газового духового шкафа (кВт) | мощность электрического духового шкафа (кВт) | общая мощность газовая версия (кВт) | общая мощность электрическая версия (кВт) | напряжение |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **FU 90/80 TPG** | Газовая плита со сплошной рабочей поверхностью, открытый шкаф | 80x90x85 h | 1x12 | - | - | 12 | - | - |
| | **FU 90/80 TPFG** | Газовая плита со сплошной рабочей поверхностью, газовая духовка | 80x90x85 h | 1x12 | 7,7 | - | 19,7 | - | - |
| | **FU 90/80 TPPCG** | Газовая плита со сплошной рабочей поверхностью, 2 конфорки, открытый шкаф | 80x90x85 h | 1x7<br>1x5,5<br>1x7,5 | - | - | 20 | - | - |
| | **FU 90/80 TPPCFG** | Газовая плита со сплошной рабочей поверхностью, 2 конфорки, газовая духовка | 80x90x85 h | 1x7 (p)<br>1x5,5 (f)<br>1x7,5 (f) | 7,7 | - | 27,7 | - | - |
| | **FU 90/120 TPFG** | Газовая плита со сплошной рабочей поверхностью, 4 конфорки, газовая духовка, закрытый шкаф | 120x90x85 h | 1x12 (p)<br>1x5,5 (f)<br>1x7,5 (f | 7,7 | - | 32,7 | - | - |
| | **FU 90/120 TPPCG2** | Газовая плита со сплошной рабочей поверхностью, 4 конфорки, открытый шкаф | 120x90x85 h | 1x7 (p)<br>2x5,5 (f)<br>2x7,5 (f) | - | - | 33 | - | - |
| | **FU 90/120 TPPCFG2** | Газовая плита со сплошной рабочей поверхностью, 4 конфорки, газовая духовка | 120x90x85 h | 1x7 (p)<br>2x5,5 (f)<br>2x7,5 (f) | 7,7 | - | 40,7 | - | - |

(p)= можность сплошной поверхности; (f)= можность открытых горелок

modular

# electric ranges and solid tops

## электрические плиты

Электрические плиты представляют собой эффективную альтернативу газовым. Чугунные конфорки с высоким КПД обеспечивают возможность быстрой работы без потери мощности.

Круглые и квадратные конфорки для серии 700 мощностью 2,6 кВт, только квадратные конфорки мощностью 3-4 кВт для серии 900.

## электрические плиты со сплошной поверхностью

Электрические плиты со сплошной рабочей поверхностью с четырьмя независимыми зонами нагрева с мощностью 2,5 кВт для серии 700 и 3 кВт для серии 900, обеспечивают возможность готовки при различных температурах на одной и той же плите.

## электрические плиты традиционные и со сплошной рабочей поверхностью
## elements

2 круглые конфорки серия 700

4 круглые конфорки серия 700

**электрические плиты серии 700**
Круглые конфорки мощностью 2,6 кВт каждая.

2 квадратные конфорки серии 700 900

4 квадратные конфорки серии 700 900

**электрические плиты серии 700 900**
Квадратные конфорки мощностью 2,6 кВт для серии 700 и 3-4 кВт для серии 900.

плита со сплошной рабочей поверхностью серия 700

плита со сплошной рабочей поверхностью серия 900

**электрические плиты со сплошной рабочей поверхностью**
4 независимые зоны нагрева. В серии 700 предлагаются модели с круглыми зонами нагрева мощностью 2,5 кВт каждая, тогда как в серии 900 – прямоугольные зоны нагрева мощностью 3 кВт.

700

## электрические плиты

| изображение | модель | описание | размеры (см) | мощность конфорки (кВт) | мощность электрического духового шкафа (кВт) | общая мощность электрическая версия (кВт) | напряжение |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **FU 70/40 PCE** | Электрическая плита, 2 конфорки, открытый шкаф (переключается на 230В 3 50/60 Гц) | 40x70x85 h | 2x2,6 | - | 5,2 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 70/70 PCE** | Электрическая плита, 4 конфорки, открытый шкаф (переключается на 230В 3 50/60 Гц) | 70x70x85 h | 4x2,6 | - | 10,4 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 70/70 CFE** | Электрическая плита, 4 конфорки, конвекционная электрическая духовка | 70x70x85 h | 4x2,6 | 3,96 | 14,36 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 70/40 PCEQ** | Электрическая плита, 2 квадратные конфорки, открытый шкаф (переключается на 230В 3 50/60 Гц) | 40x70x85 h | 2x2,6 | - | 5,2 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 70/70 PCEQ** | Электрическая плита, 4 квадратные конфорки, открытый шкаф (переключается на 230В 3 50/60 Гц) | 70x70x85 h | 4x2,6 | - | 10,4 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 70/70 CFEQ** | Электрическая плита, 4 конфорки, конвекционная электрическая духовка | 70x70x85 h | 4x2,6 | 3,96 | 14,36 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |

## электрические плиты со сплошной рабочей поверхностью

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **FU 70/80 TPE** | Электрическая плита со сплошной рабочей поверхностью, 4 зоны, открытый шкаф | 80x70x85 h | 4x2,5 | - | 10 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 70/80 TPFE** | Электрическая плита со сплошной рабочей поверхностью, 4 зоны, конвекционная электрическая духовка | 80x70x85 h | 4x2,5 | 6 | 16 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |

Примечание: все модели могут выполняться в настольной версии (-T)



900

## электрические плиты

| изображение | модель | описание | размеры (см) | мощность конфорки (кВт) | мощность электрического духового шкафа (кВт) | общая мощность электрическая версия (кВт) | напряжение |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **FU 90/40 PCE** | Электрическая плита, 2 конфорки, открытый шкаф | 40x90x85 h | 1x3<br>1x4 | - | 7 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/80 PCE** | Электрическая плита, 4 конфорки, открытый шкаф | 80x90x85 h | 3x3<br>1x4 | - | 13 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/120 PCE** | Электрическая плита, 6 конфорок, открытый шкаф | 120x90x85 h | 4x3<br>2x4 | - | 20 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/80 CFE** | Электрическая плита, 4 конфорки, статическая электрическая духовка | 80x90x85 h | 3x3<br>1x4 | 3,96 | 16,96 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/80 CFES** | Электрическая плита, 4 конфорки, статическая электрическая духовка | 80x90x85 h | 3x3<br>1x4 | 6 | 19 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/120 CFE** | Электрическая плита, 6 конфорок, конвекционная электрическая духовка, закрытый шкаф | 120x90x85 h | 4x3<br>2x4 | 3,96 | 23,96 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/120 CFES** | Электрическая плита, 6 конфорок, конвекционная электрическая духовка, закрытый шкаф | 120x90x85 h | 4x3<br>2x4 | 6 | 26 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |

## электрические плиты со сплошной рабочей поверхностью

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **FU 90/80 TPE** | Электрическая плита со сплошной рабочей поверхностью, 4 зоны, открытый шкаф | 80x90x85 h | 4x3 | - | 12 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/80 TPEFE** | Электрическая плита со сплошной рабочей поверхностью, 4 зоны, конвекционная электрическая духовка | 80x90x85 h | 4x3 | 3,96 | 15,96 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |

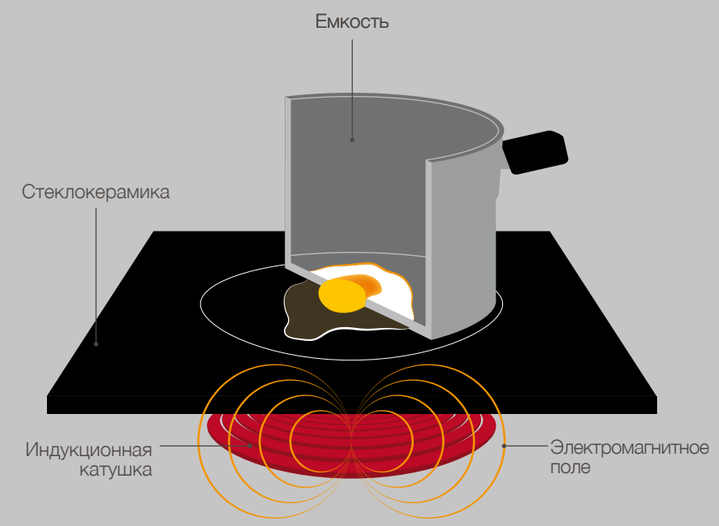
modular

# induction and glass-ceramic plates

## индукционные плиты

Остановить свой выбор на индукционной плите означает обеспечить себе стопроцентно безопасную работу, уменьшить время приготовления и получить возможность легкой очистки рабочей поверхности.

Принцип работы индукционных плит основан на создании электромагнитных полей, которые активируются благодаря металлическому дну кастрюли и мгновенно создают тепло внутри нее. Минимальный диаметр кастрюли - 13 см.




1. Конфорка состоит из медной спиральной катушки

2. Ток проходит через катушку и образует электромагнитное поле

3. В поле катушки возникает индукционный ток, проходящий через основание металлической емкости

4. Образующееся тепло распространяется исключительно на дно кастрюли

## стеклокерамические плиты

Плиты из стеклокерамики работают по принципу, аналогичному электрическим плитам, но обеспечивают более высокий КПД. Помимо этого, рабочая поверхность гарантирует легкую очистку.

Благодаря 6-позиционному регулятору температуры, плиты из стеклокерамики отличаются повышенной мощностью и более эффективными рабочими характеристиками по сравнению с классическими электроплитами.

## индукционные и стеклокерамические плиты
## elements

2 зоны

4 зоны

**стеклокерамические плиты**
Серия 700: 3,5 кВт на каждую зону нагрева
Серия 900: 5 кВт на каждую зону нагрева.
Также имеется версия Wok мощностью 3,5 кВт

2 зоны

4 зоны

**индукционные плиты**
2 или 4 рабочие зоны с мощностью 2,1/2,5 кВт для серии 700 и 2,5/3,4 кВт для серии 900.

| | | изображение | модель | описание | размеры (см) | мощность конфорки (кВт) | мощность духового шкафа электрическая версия (кВт) | общая мощность электрическая версия (кВт) | напряжение |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| стеклокерамика | серия 700 | | **FU 70/40 PVE** | Электрическая плита из стеклокерамики, открытый шкаф (переключается на 230В 3 50/60 Гц) | 40x70x85 h | 1x2,1 1x2,5 | - | 4,6 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | | | **FU 70/70 PVE** | Электрическая плита из стеклокерамики, открытый шкаф (переключается на 230В 3 50/60 Гц) | 70x70x85 h | 2x2,1 2x2,5 | - | 9,2 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | | | **FU 70/70 CFVE** | Электрическая плита из стеклокерамики, конвекционная электрическая духовка | 70x70x85 h | 2x2,1 2x2,5 | 3,96 | 13,16 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | серия 900 | | **FU 90/40 PVE** | Электрическая плита из стеклокерамики, открытый шкаф (переключается на 230В 3 50/60 Гц) | 40x90x85 h | 1x2,5 1x3,4 | - | 5,9 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | | | **FU 90/80 PVE** | Электрическая плита из стеклокерамики, открытый шкаф | 80x90x85 h | 2x2,5 2x3,4 | - | 11,8 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | | | **FU 90/80 CFVE** | Электрическая плита из стеклокерамики, конвекционная электрическая духовка | 80x90x85 h | 2x2,5 2x3,4 | 3,96 | 15,76 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | | | **FU 90/80 CFVES** | Электрическая плита из стеклокерамики, статическая электрическая духовка | 80x90x85 h | 2x2,5 2x3,4 | 6 | 17,8 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| индукция | серия 700 | | **FU 70/40 IND** | Индукционная плита, открытый шкаф | 40x70x85 h | 2x3,5 | - | 7 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | | | **FU 70/70 IND** | Индукционная плита, открытый шкаф | 70x70x85 h | 4x3,5 | - | 14 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | серия 900 | | **FU 34/43 IND** | Настольная индукционная плита | 34x43x9,5 h | 1x3,5 | - | 3,5 | 230 VAC 1N 50/60 Гц |
| | | | **FU 40/54 IND-W** | Настольная индукционная плита, версия wok | 40,5x54,5x15,5 h | 1x3,5 | - | 3,5 | 230 VAC 1N 50/60 Гц |
| | | | **FU 90/40 IND** | Индукционная плита, открытый шкаф | 40x90x85 h | 2x5 | - | 10 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | | | **FU 90/80 IND** | Индукционная плита, открытый шкаф | 80x90x85 h | 4x5 | - | 20 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |

# pasta cookers and bain maries

## макароноварки

Газовые и электрические макароноварки function, функциональные и надежные, обеспечивают высокую производительность (около 1 кг макаронных изделий на каждые 10 литров) и могут применяться для различных целей. Помимо макаронных изделий в них можно отваривать рис или овощи. Благодаря электромеханической системе заливки воды данное оборудование можно установить на любой кухне.

Чаша емкостью 40 л изготовлена из нержавеющей стали AISI 316, наружные горелки со стабилизированным пламенем (на газовых моделях), бронированные ТЭНы из сплава Incoloy внутри чаши (на электрических моделях).

## мармиты

Газовые и электрические мармиты представляют собой функциональные аппараты для поддержания при нужной температуре соусов, гарниров и других блюд.

Имеются следующие версии чаш:
GN 1/1 или GN 2/1 (серия 700)
GN 1/1 + GN 1/3 и GN 2/1+2 GN 1/3 (серия 900).

## макароноварки и мармиты
## elements

1 чаша
серия 700

1 чаша
серия 700

**макароноварки серии 700**
Емкость чаши: 40 литров

1 чаша
серия 900

2 чаши
серия 900

**макароноварки серии 900**
Версии с одинарной чашей на 40 литров либо с двойной чашей емкостью 40+40 литров

**мармиты**
Серия 700 комплектуется чашами GN 1/1 либо GN 2/1.
Размеры чаши серии 900:
30,5x63x15,5 h см либо
70,5x63x15,5 h см

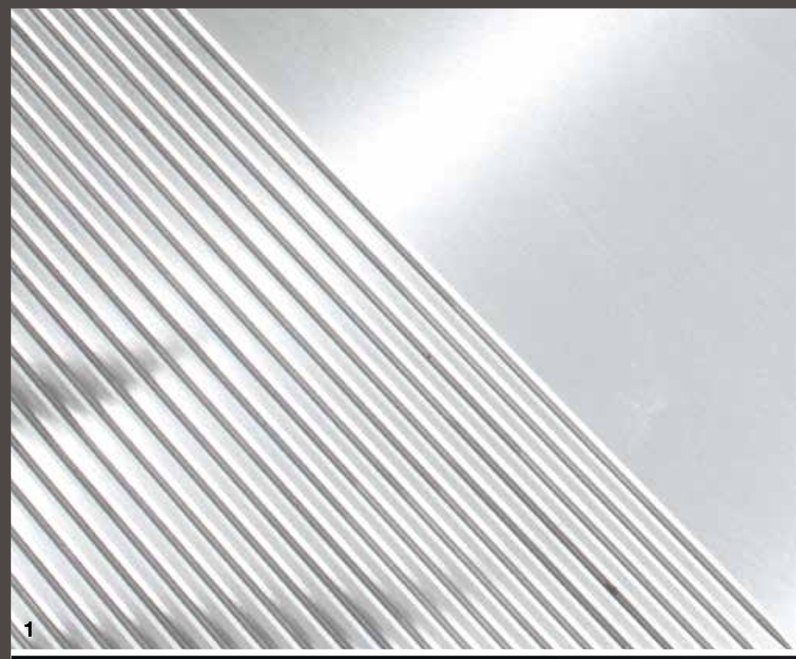
| | изображение | модель | описание | размеры (см) | общая мощность газовая версия (кВт) | общая мощность электрическая версия (кВт) | напряжение |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **макароноварки** *серия 700* | | **FU 70/40 CPG** | Газовая макароноварка, 1 чаша, емкость 40 л | 40x70x85 h | 11,8 | - | - |
| | | **FU 70/40 CPE** | Электрическая макароноварка, 1 чаша, емкость 40 л | 40x70x85 h | - | 7,6 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | | **FU 70/70 CPG** | Газовая макароноварка, 1 чаша, емкость 40 л | 70x70x85 h | 11,8 | - | - |
| | | **FU 70/70 CPE** | Электрическая макароноварка, 1 чаша, емкость 40 л | 70x70x85 h | - | 7,6 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| *серия 900* | | **FU 90/40 CPG** | Газовая макароноварка, 1 чаша, емкость 40 л | 40x90x85 h | 11,8 | - | - |
| | | **FU 90/40 CPE** | Электрическая макароноварка, 1 чаша, емкость 40 л | 40x90x85 h | - | 9 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | | **FU 90/80 CPG** | Газовая макароноварка, 2 чаши, емкость 40+40 л | 80x90x85 h | 23,6 | - | - |
| | | **FU 90/80 CPE** | Электрическая макароноварка, 2 чаши, емкость 40+40л | 80x90x85 h | - | 18 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| **мармиты** *серия 700* | | **FU 70/40 BME** | Электрический мармит, 1 чаша GN 1/1 15 h | 40x70x85 h | - | 1,5 | 230 VAC 1N 50/60 Гц |
| | | **FU 70/70 BME** | Электрический мармит, 1 чаша GN 2/1 15 h | 70x70x85 h | - | 3 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| *серия 900* | | **FU 90/40 BMG** | Газовый мармит, 1 чаша 30,5x63x15,5 h см | 40x90x85 h | 3,5 | - | - |
| | | **FU 90/40 BME** | Электрический мармит, 1 чаша 30,5x63x15,5 h см | 40x90x85 h | - | 2,2 | 230 VAC 1N 50/60 Гц |
| | | **FU 90/80 BMG** | Газовый мармит, 1 чаша 70,5x63x15,5 h см | 80x90x85 h | 7 | - | - |
| | | **FU 90/80 BME** | Электрический мармит, 1 чаша 70,5x63x15,5 h см | 80x90x85 h | - | 4,4 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |

Примечание: в серии 700 все модели могут выполняться в настольной версии (-T)

# griddles

## жарочные поверхности

Линейка жарочных поверхностей function 700 и 900 включает в себя более 40 моделей, предназначенных для приготовления различных продуктов: мяса, рыбы, овощей и т.п. За счет того, что рабочая поверхность нагревается до высокой температуры, обеспечивается высокая производительность.



1

2

1

Различные виды рабочей поверхности: гладкая, рифленая либо комбинированная, из мягкой либо хромированной стали.

2

Брызгозащитный бортик, приваренный к рабочей поверхности

modular

## жарочные поверхности
## elements

гладкая
жарочная
поверхность

гладкая
жарочная поверхность

рифленая
жарочная
поверхность

рифленая
жарочная поверхность

гладко-рифленая
жарочная поверхность

## жарочные поверхности

700

| изображение | модель | описание | размеры (см) | общая мощность газовая версия (кВт) | общая мощность электрическая версия (кВт) | напряжение |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **FU 70/40 FTG** | Газовая жарочная поверхность, гладкая, открытый шкаф | 40x70x85 h | 5,7 | - | - |
| | **FU 70/40 FTG-CR** | Газовая жарочная поверхность, гладкая, хромированная, открытый шкаф | 40x70x85 h | 5,7 | - | - |
| | **FU 70/40 FTRG** | Газовая жарочная поверхность, рифленая, открытый шкаф | 40x70x85 h | 5,7 | - | - |
| | **FU 70/40 FTRG-CR** | Газовая жарочная поверхность, рифленая, хромированная, открытый шкаф | 40x70x85 h | 5,7 | - | - |
| | **FU 70/70 FTG** | Газовая жарочная поверхность, гладкая, открытый шкаф | 70x70x85 h | 11,4 | - | - |
| | **FU 70/70 FTG-CR** | Газовая жарочная поверхность, гладкая, хромированная, открытый шкаф | 70x70x85 h | 11,4 | - | - |
| | **FU 70/70 FTRG** | Газовая жарочная поверхность, 1/2 гладкая 1/2 рифленая, открытый шкаф | 70x70x85 h | 11,4 | - | - |
| | **FU 70/70 FTRG-CR** | Газовая жарочная поверхность, 1/2 гладкая 1/2 рифленая, хромированная, открытый шкаф | 70x70x85 h | 11,4 | - | - |
| | **FU 70/70 FTRRG** | Газовая жарочная поверхность, рифленая, открытый шкаф | 70x70x85 h | 11,4 | - | - |
| | **FU 70/70 FTRRG-CR** | Газовая жарочная поверхность, рифленая, хромированная, открытый шкаф | 70x70x85 h | 11,4 | - | - |
| | **FU 70/40 FTGS** | Газовая жарочная поверхность, гладкая | 40x70x85 h | 5,7 | - | - |
| | **FU 70/70 FTGS** | Газовая жарочная поверхность, гладкая | 70x70x85 h | 11,4 | - | - |
| | **FU 70/40 FTE** | Электрическая жарочная поверхность, гладкая, открытый шкаф | 40x70x85 h | - | 4,5 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 70/40 FTE-CR** | Электрическая жарочная поверхность, гладкая, хромированная, открытый шкаф | 40x70x85 h | - | 4,5 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 70/40 FTRE** | Электрическая жарочная поверхность, рифленая, открытый шкаф | 40x70x85 h | - | 4,5 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 70/40 FTRE-CR** | Электрическая жарочная поверхность, рифленая, хромированная, открытый шкаф | 40x70x85 h | - | 4,5 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 70/70 FTE** | Электрическая жарочная поверхность, гладкая, открытый шкаф | 70x70x85 h | - | 9 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 70/70 FTE-CR** | Электрическая жарочная поверхность, гладкая, хромированная, открытый шкаф | 70x70x85 h | - | 9 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 70/70 FTRE** | Электрическая жарочная поверхность, 1/2 гладкая 1/2 рифленая, открытый шкаф | 70x70x85 h | - | 9 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 70/70 FTRE-CR** | Электрическая жарочная поверхность 1/2 гладкая 1/2 рифленая, хромированная, открытый шкаф | 70x70x85 h | - | 9 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 70/70 FTRRE** | Электрическая жарочная поверхность, рифленая | 70x70x85 h | - | 9 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 70/70 FTRRE-CR** | Электрическая жарочная поверхность, рифленая, хромированная | 70x70x85 h | - | 9 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 70/40 FTES** | Электрическая жарочная поверхность, гладкая | 40x70x85 h | - | 4,5 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 70/70 FTES** | Электрическая жарочная поверхность, гладкая | 70x70x85 h | - | 9 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |

Примечание: все модели могут выполняться в настольной версии (-T)



## жарочные поверхности

900

| изображение | модель | описание | размеры (см) | общая мощность газовая версия (кВт) | общая мощность электрическая версия (кВт) | напряжение |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **FU 90/40 FTG** | Газовая жарочная поверхность, гладкая, открытый шкаф | 40x90x85 h | 6,9 | - | - |
| | **FU 90/40 FTG-CR** | Газовая жарочная поверхность, гладкая, хромированная, открытый шкаф | 40x90x85 h | 6,9 | - | - |
| | **FU 90/40 FTRG** | Газовая жарочная поверхность, рифленая, открытый шкаф | 40x90x85 h | 6,9 | - | - |
| | **FU 90/40 FTRG-CR** | Газовая жарочная поверхность, рифленая, хромированная, открытый шкаф | 40x90x85 h | 6,9 | - | - |
| | **FU 90/80 FTG** | Газовая жарочная поверхность, гладкая, открытый шкаф | 80x90x85 h | 13,8 | - | - |
| | **FU 90/80 FTG-CR** | Газовая жарочная поверхность, гладкая, хромированная, открытый шкаф | 80x90x85 h | 13,8 | - | - |
| | **FU 90/80 FTRG** | Газовая жарочная поверхность, 1/2 гладкая 1/ рифленая, открытый шкаф | 80x90x85 h | 13,8 | - | - |
| | **FU 90/80 FTRG-CR** | Газовая жарочная поверхность, 1/2 гладкая 1/ рифленая, хромированная, открытый шкаф | 80x90x85 h | 13,8 | - | - |
| | **FU 90/80 FTRRG** | Газовая жарочная поверхность, рифленая, открытый шкаф | 80x90x85 h | 13,8 | - | - |
| | **FU 90/80 FTRRG-CR** | Газовая жарочная поверхность, рифленая, хромированная, открытый шкаф | 80x90x85 h | 13,8 | - | - |
| | **FU 90/40 FTE** | Электрическая жарочная поверхность, гладкая, открытый шкаф | 40x90x85 h | - | 6,6 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/40 FTE-CR** | Электрическая жарочная поверхность, гладкая, хромированная, открытый шкаф | 40x90x85 h | - | 6,6 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/40 FTRE** | Электрическая жарочная поверхность, рифленая, открытый шкаф | 40x90x85 h | - | 6,6 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/40 FTRE-CR** | Электрическая жарочная поверхность, рифленая, хромированная, открытый шкаф | 40x90x85 h | - | 6,6 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/80 FTE** | Электрическая жарочная поверхность, гладкая, открытый шкаф | 80x90x85 h | - | 13,2 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/80 FTE-CR** | Электрическая жарочная поверхность, гладкая, хромированная, открытый шкаф | 80x90x85 h | - | 13,2 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/80 FTRE** | Электрическая жарочная поверхность, 1/2 гладкая 1/2 рифленая, открытый шкаф | 80x90x85 h | - | 13,2 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/80 FTRE-CR** | Электрическая жарочная поверхность, 1/2 гладкая 1/2 рифленая, хромированная, открытый шкаф | 80x90x85 h | - | 13,2 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/80 FTRRE** | Электрическая жарочная поверхность, рифленая, открытый шкаф | 80x90x85 h | - | 13,2 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/80 FTRRE-CR** | Электрическая жарочная поверхность, рифленая, хромированная, открытый шкаф | 80x90x85 h | - | 13,2 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |

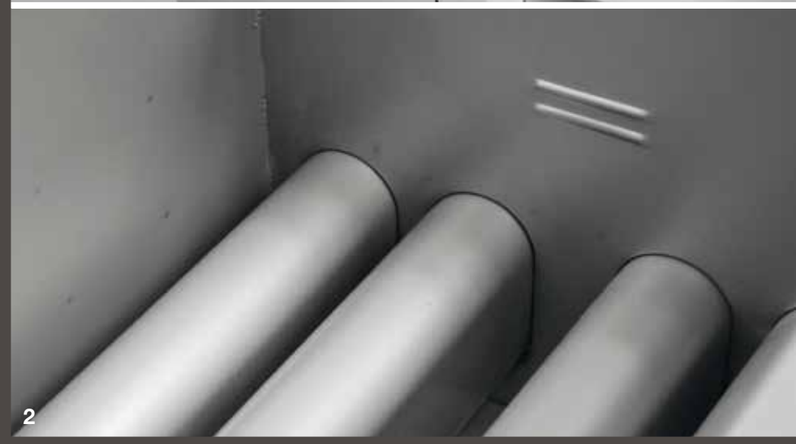
modular

# fryers

## фритюрницы

Фритюрницы function являются идальным инструментом для получения вкусных и хрустящих жареных блюд. Благодаря тому, что теплооообменники установлены внутри чаши (на газовых моделях) и за счет плавающих ТЭНов (на электрических моделях) обеспечивается идеальный теплообмен, поддерживающий нужную температуру масла на протяжении всего рабочего цикла.

Мармит для картофеля фри служит для поддержания нужной температуры только что приготовленного жареного блюда вплоть до момента его сервировки.




1

Плавающие электрические ТЭНы с высоким КПД. Опрокидывающийся механизм упрощает очистку чаши.

2

Теплооообменники повышенной мощности из нержавеющей стали.

# фритюрницы
## elements

1 чаша
серия 700

2 чаши
серия 700

**газовые фритюрницы**
Серия 700: чаши емкостью 13 л
Серия 900: чаши емкостью 13 либо 22 л

1 чаша
серия 700

2 чаши
серия 700

**электрические фритюрницы серии 700**
Чаши емкостью 10 л

1 чаша
серия 900

2 чаши
серия 900

**электрические фритюрницы серии 900**
Чаши емкостью 15 л

## фритюрницы

| | изображение | модель | описание | размеры (см) | общая мощность газовая версия (кВт) | общая мощность электрическая версия (кВт) | напряжение |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| серия 700 | | **FU 70/40 FRG 13** | Газовая фритюрница, 1 чаша емкость 13 л, закрытый шкаф | 40x70x85 h | 10,2 | - | - |
| | | **FU 70/40 FRE 10** | Электрическая фритюрница, 1 чаша емкость 10 л, закрытый шкаф | 40x70x85 h | - | 7,5 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | | **FU 70/70 FRG 13** | Газовая фритюрница, 2 чаши емкость 13+13 л, закрытый шкаф | 70x70x85 h | 20,4 | - | - |
| | | **FU 70/70 FRE 10** | Электрическая фритюрница, 2 чаши емкость 10+10 л, закрытый шкаф | 70x70x85 h | - | 15 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | | **FU 70/40 SPE** | Электрический мармит для картофеля фри, гастроемкость GN 1/1, открытый шкаф | 40x70x85 h | - | 1 | 230 VAC 1N 50/60 Гц |
| серия 900 | | **FU 90/40 FRG 13** | Газовая фритюрница 1 чаша емкость 13 л, закрытый шкаф | 40x90x85 h | 10,2 | - | - |
| | | **FU 90/40 FRG 22** | Газовая фритюрница, 1 чаша емкость 22 л, закрытый шкаф | 40x90x85 h | 13,6 | - | - |
| | | **FU 90/40 FRE 15** | Электрическая фритюрница, 1 чаша емкость 15 л, закрытый шкаф | 40x90x85 h | - | 10,2 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | | **FU 90/80 FRG 13** | Газовая фритюрница, 2 чаши емкость 13+13 л, закрытый шкаф | 80x90x85 h | 20,4 | - | - |
| | | **FU 90/80 FRG 22** | Газовая фритюрница, 2 чаши емкость 22+22 л, закрытый шкаф | 80x90x85 h | 27,2 | - | - |
| | | **FU 90/80 FRE 15** | Электрическая фритюрница, 2 чаши емкость 15+15л закрытый шкаф | 80x90x85 h | - | 20,4 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | | **FU 90/40 SPE** | Электрический мармит для картофеля фри, гастроемкость GN 1/1, открытый шкаф | 40x90x85 h | - | 1 | 230 VAC 1N 50/60 Гц |

# grills

## грили

В линейке грилей function, помимо классических грилей на лавовом камне, предлагаются  водяные грили.

Они предназначены для приготовления более легких и менее пересушенных блюд, сохраняя мягкость и цвет продуктов благодаря косвенному нагреву и испарению воды, которая заливается в емкость, расположенную под рабочей зоной.

Что же касается грилей на лавовом камне, то они идеально подходят для жарки продуктов в стиле барбекю.

1

Стальные решетки для мяса, имеется версия из прутка для приготовления рыбы

2

Двусторонняя чугунная решетка (одна сторона для мяса, другая для рыбы) для водяных грилей

## грили
## elements

водяные грили

водяные грили

**водяные грили**
Серия 700: мощность 6-12 кВт
Серия 900: мощность 7,5-15 кВт

грили на лавовом камне

грили на лавовом камне

**грили на лавовом камне**
Серия 700: мощность 7,5-15 кВт
Серия 900: мощность 9,5-19 кВт

## грили

| | изображение | модель | описание | размеры (см) | общая мощность газовая версия (кВт) | общая мощность электрическая версия (кВт) | напряжение |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| серия 700 | | **FU 70/40 GRG** | Газовый гриль, открытый шкаф | 40x70x85 h | 7,5 | - | - |
| | | **FU 70/70 GRG** | Газовый гриль, открытый шкаф | 70x70x85 h | 15 | - | - |
| | | **FU 70/40 GRL** | Газовый гриль на лавовом камне, открытый шкаф | 40x70x85 h | 7,5 | - | - |
| | | **FU 70/70 GRL** | Газовый гриль на лавовом камне, открытый шкаф | 70x70x85 h | 15 | - | - |
| | | **FU 70/40 GRACQE** | Электрический водяной гриль | 40x70x85 h | - | 6 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | | **FU 70/80 GRACQE** | Электрический водяной гриль | 80x70x85 h | - | 12 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| серия 900 | | **FU 90/40 GRL** | Газовый гриль на лавовом камне, открытый шкаф | 40x90x85 h | 9,5 | - | - |
| | | **FU 90/80 GRL** | Газовый гриль на лавовом камне, открытый шкаф | 80x90x85 h | 19 | - | - |
| | | **FU 90/40 GRACQE** | Электрический водяной гриль | 40x90x85 h | - | 7,5 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | | **FU 90/80 GRACQE** | Электрический водяной гриль | 80x90x85 h | - | 15 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |

# boiling pans and tilting bratt pans

## Котлы и сковороды

Котлы function, обеспечивающие самую высокую производительность, предлагаются в газовых и электрических версиях с прямым и косвенным нагревом, с емкостью от 50 до 150 литров. Они презназначены для приготовления супов, макаронных изделий, овощей, варенья, соусов и многих других блюд.

Имеются версии с автоклавом.

Сковороды специально предназначены для приготовления ризотто, тушеного мяса, эскалопов и т.п. Имеются версии емкостью от 40 литров до 112 литров. Система нагрева - газовая или электрическая, система опрокидывания – ручная или моторизованная.

1

2

1
Расположенный с фронтальной стороны сливной кран изготовлен из хромированной латуни 1’’½ для моделей на 40 л и 2’’ для моделей с большей емкостью

*2*
Ручная либо моторизированная система опрокидывания чаши. (по запросу изгатавливаются версии с чашей из компаунда)

## 700

### КОТЛЫ

| изображение | модель | описание | размеры (см) | общая мощность газовая версия (кВт) | общая мощность электрическая версия (кВт) | напряжение |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **FU 70/70 PGI** | Газовый котел, косвенный нагрев, емкость 50 л | 70x70x85 h | 13,7 | - | - |
| | **FU 70/70 PEI** | Электрический котел, косвенный нагрев, емкость 50 л | 70x70x85 h | - | 12 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |

### СКОВОРОДЫ

| изображение | модель | описание | размеры (см) | общая мощность газовая версия (кВт) | общая мощность электрическая версия (кВт) | напряжение |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **FU 70/70 BRG** | Газовая опрокидываемая сковорода, емкость 44 л | 70x70x85 h | 10 | - | - |
| | **FU 70/70 BRGM** | Газовая опрокидываемая сковорода, моторизованная, емкость 44 л | 70x70x85 h | 10 | 0,3 | 230 VAC 1N 50/60 Гц |
| | **FU 70/70 BRE** | Электрическая опрокидываемая сковорода, емкость 44 л | 70x70x85 h | - | 6,3 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 70/70 BREM** | Электрическая опрокидываемая сковорода, моторизованная, емкость 44 л | 70x70x85 h | - | 6,6 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |

## 900

### КОТЛЫ

| изображение | модель | описание | размеры (см) | общая мощность газовая версия (кВт) | общая мощность электрическая версия (кВт) | напряжение |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **FU 90/80 PGD 100** | Газовый котел, прямой нагрев, емкость 100 л | 80x90x85 h | 24 | - | - |
| | **FU 90/80 PGDA 100** | Газовый котел, прямой нагрев, с автоклавом, емкость 100 л | 80x90x85 h | 24 | - | - |
| | **FU 90/80 PGD 150** | Газовый котел, прямой нагрев, емкость 150 л | 80x90x85 h | 24 | - | - |
| | **FU 90/80 PGDA 150** | Газовый котел, прямой нагрев, с автоклавом, емкость 150 л | 80x90x85 h | 24 | - | - |
| | **FU 90/80 PGI 100** | Газовый котел, косвенный нагрев, емкость 100 л | 80x90x85 h | 24 | - | - |
| | **FU 90/80 PGIA 100** | Газовый котел, косвенный нагрев, с автоклавом, емкость 100 л | 80x90x85 h | 24 | - | - |
| | **FU 90/80 PGI 150** | Газовый котел, косвенный нагрев, емкость 150 л | 80x90x85 h | 24 | - | - |
| | **FU 90/80 PGIA 150** | Газовый котел, косвенный нагрев, с автоклавом, емкость 150 л | 80x90x85 h | 24 | - | - |
| | **FU 90/80 PEI 100** | Электрический котел, косвенный нагрев, емкость 100 л | 80x90x85 h | - | 16 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/80 PEIA 100** | Электрический котел, косвенный нагрев, с автоклавом, емкость 100 л | 80x90x85 h | - | 16 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/80 PEI 150** | Электрический котел, косвенный нагрев, емкость 150 л | 80x90x85 h | - | 16 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/80 PEIA 150** | Электрический котел, косвенный нагрев, с автоклавом, емкость 150 л | 80x90x85 h | - | 16 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |

### СКОВОРОДЫ

| изображение | модель | описание | размеры (см) | общая мощность газовая версия (кВт) | общая мощность электрическая версия (кВт) | напряжение |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **FU 90/80 BRG** | Газовая опрокидываемая сковорода, емкость 70 л | 80x90x85 h | 16 | - | - |
| | **FU 90/80 BRGM** | Газовая опрокидываемая сковорода, моторизованная, емкость 70 л | 80x90x85 h | 16 | 0,3 | 230 VAC 1N 50/60 Гц |
| | **FU 90/80 BRE** | Электрическая опрокидываемая сковорода, емкость 70 л | 80x90x85 h | - | 10 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/80 BREM** | Электрическая опрокидываемая сковорода, моторизованная, емкость 70 л | 80x90x85 h | - | 10,3 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/120 BRG** | Газовая опрокидываемая сковорода, емкость 112 л | 120x90x85 h | 21 | - | - |
| | **FU 90/120 BRGM** | Газовая опрокидываемая сковорода, моторизованная, емкость 112 л | 120x90x85 h | 21 | 0,3 | 230 VAC 1N 50/60 Гц |
| | **FU 90/120 BRE** | Электрическая опрокидываемая сковорода, емкость 112 л | 120x90x85 h | - | 15 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |
| | **FU 90/120 BREM** | Электрическая опрокидываемая сковорода, моторизованная, еммкость 112 л | 120x90x85 h | - | 15,3 | 400 VAC 3N 50/60 Гц |

# neutral elements

## нейтральные элементы

Нейтральные элементы являются незаменимыми помощниками на кухне, а их рабочие поверхности служат в качестве опоры при приготовлении блюд. Помимо этого, они комплектуются шкафами и выдвижными ящиками для размещения кухонной утвари.

Прочные рабочие поверхности из нержавеющей стали увеличенной толщины.

http://torgoborud.com.ua

## нейтральные элементы

## нейтральные элементы

| | изображение | модель | описание | размеры (см) |
|---|---|---|---|---|
| серия 700 | | **FU 70/40 PL** | Нейтральный элемент, открытый шкаф | 40x70x85 h |
| | | **FU 70/70 PL** | Нейтральный элемент, открытый шкаф | 70x70x85 h |
| | | **FU 70/40 PLC** | Нейтральный элемент с выдвижным ящиком, открытый шкаф | 40x70x85 h |
| | | **FU 70/70 PLC** | Нейтральный элемент с выдвижным ящиком, открытый шкаф | 70x70x85 h |
| | | **FU 70/70 LA** | Мойка с раковиной диам. 50x40x15 h, открытый шкаф | 70x70x85 h |
| серия 900 | | **FU 90/40 PL** | Нейтральный элемент, открытый шкаф | 40x90x85 h |
| | | **FU 90/80 PL** | Нейтральный элемент, открытый шкаф | 80x90x85 h |
| | | **FU 90/40 PLC** | Нейтральный элемент с выдвижным ящиком, открытый шкаф | 40x90x85 h |
| | | **FU 90/80 PLC** | Нейтральный элемент с выдвижным ящиком, открытый шкаф | 80x90x85 h |

Примечание: в серии 700 все модели могут выполняться в настольной версии (-T)

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**
**self service**
**cooking islands**
**preparation**
**for professional**
**people**

modular
emotion for professional people

modular professional s.r.l.
via palù, 93
31020 san vendemiano
treviso italy
ph. +39 0438 7714
fax +39 0438 778399
modular@modular.it

**www.modular.it**

2013 | concept and graphic design **wurbs.it** | printed in Italy by **Tipolitografia Scarpis**