FUN
600 /
650 /
700

modular

4 Il gruppo the Nice kitchen
8 L'azienda

10 Fun 700/ 650
12 Modularità
14 Sistemi di cottura
32 Caratteristiche

34 Fun 600
36 Modularità
38 Sistemi di cottura
48 Caratteristiche

One group
One style
One kitchen

The Nice kitchen offre un'intera gamma di tecnologie complementari per la cucina professionale. Apparecchi di cottura orizzontale e verticale, abbattitori di temperatura, conservatori, lavastoviglie ed elementi neutri progettati secondo criteri di compatibilità dimensionale e design comune. Elevate performance unite ad un sistema integrato di software e hardware offrono il massimo comfort nell'utilizzo con uno stile distintivo.

TNK theNicekitchen™

coldline modular NEVO TULS Linear-Bi merryday

Una storia di passione per la cucina

Da 40 anni nelle cucine di tutto il mondo.
Modular è specializzata nella progettazione e realizzazione di sistemi di cottura per cucine e laboratori professionali. La cura artigianale e l'organizzazione industriale affermano Modular come azienda leader nel settore del food equipment. L'intera filiera produttiva è localizzata negli stabilimenti di San Vendemiano, Treviso.

Fun 700/ 650. Piccoli spazi, grandi prestazioni

Fun 700 e Fun 650: un’ampia gamma di piattaforme di cottura modulare. Infinite combinazioni consentono l’installazione anche in ambienti di dimensioni ridotte valorizzando lo spazio con aree di cottura compatte e performanti. Con i modelli Fun 700 e Fun 650 puoi creare la tua cucina ideale concentrando tutto ciò che desideri per superare ogni limite apparente.

Modularità

Scegli la soluzione più adatta alle tue esigenze

Elemento di cottura top su vano con porta

1

Elementi top possono essere combinati con basi di pari misura

2

Base con porte larghezza 70 cm

1

2

Cucina su forno

1

Cucina a gas 4 fuochi modulo 70 cm

2

Forno elettrico ventilato o a gas statico

1

2

Struttura e fianco unico per Fun 700

1

Piano induzione modulo 80 cm

2

Fianco unico che offre maggiore stabilità e solidità

1

2

Elementi top in appoggio su tavolo refrigerato o piano neutro

1

Piano induzione, elemento neutro e friggitrice elettrica modulo 40 cm

2

Tavolo refrigerato o base d'appoggio neutra

1

2

Cucine a gas

Fun 700

Caratteristiche

Bruciatori mono e doppia corona
3,7 - 5,5 kW

Bacinelle smaltate estraibili

Griglie in ghisa

Accensione fuochi con pilota,
forno con piezo

Componibilità

Top

Top su vano aperto

Top su vano con porta

Cucina su forno a gas statico

Cucina su forno elettrico ventilato

Dimensione modulo

40 cm - 2 fuochi

70 cm - 4 fuochi

110 cm - 6 fuochi

Fun 650

Caratteristiche

Bruciatori monocorona
3,6 - 5 e 7,5 kW

Bacinelle smaltate estraibili

Griglie in ghisa

Accensione fuochi
e forno a gas con piezo

Componibilità

Top

Cucina su forno a gas statico

Cucina su forno elettrico ventilato

Dimensione modulo

40 cm - 1 / 2 fuochi

70 cm - 4 fuochi

110 cm - 6 fuochi

Tuttapiastra a gas

Fun 700

Caratteristiche

Piastra radiante in ghisa,
spessore 1,5 cm

Bruciatore centrale 8,2 kW

Temperatura centrale 500°C

Versione con piastra e fuochi

Componibilità

Top

Top su vano aperto

Top su vano con porta

Cucina su forno a gas statico

Dimensione modulo

70 cm

110 cm piastra e fuochi

Fun 650

Caratteristiche

Piastra radiante in ghisa,
spessore 1,5 cm

Bruciatore centrale 8,2 kW

Temperatura centrale 500°C

Versione con piastra e fuochi

Componibilità

Top

Cucina su forno a gas statico

Dimensione modulo

70 cm

110 cm piastra e fuochi

Cucine elettriche

Fun 700

Caratteristiche
Piastre in ghisa tonde Ø 22 cm
Piastre in ghisa quadre 22x22 cm
Potenza piastra 2,6 kW
Invaso per la raccolta dei liquidi

Componibilità
Top
Top su vano aperto
Top su vano con porta
Cucina su forno elettrico ventilato

Dimensione modulo
40 cm - 2 piastre
70 cm - 4 piastre

Fun 650

Caratteristiche
Piastre in ghisa tonde Ø 22 cm
Potenza piastra 2,6 kW
Invaso per la raccolta dei liquidi

Componibilità
Top
Cucina su forno elettrico ventilato

Dimensione modulo
40 cm - 2 piastre
70 cm - 4 piastre

Tuttapiastra elettrici

Fun 700

Caratteristiche
Piastra in acciaio inox satinato 16M06
Spessore piastra 1,5 cm
4 zone di cottura indipendenti
Potenza 2,5 kW per zona

Componibilità
Top
Top su vano aperto
Top su vano con porta
Cucina su forno elettrico ventilato

Dimensione modulo
80 cm

Piani induzione

Fun 700

Caratteristiche

Piano cottura in vetroceramica sigillato al top

Da 1 a 4 zone di cottura indipendenti

Potenza 3,5 kW per zona

Sistema di riconoscimento pentole automatico, Ø minimo 12 cm

Componibilità

Top

Top su vano aperto

Top su vano con porta

Dimensione modulo

40 - 80 cm

Piani infrarossi

Fun 700

Caratteristiche

Piano cottura in vetroceramica sigillato al top

Da 1 a 4 zone di cottura indipendenti

Potenza 2,5 kW per zona

Spia di segnalazione piano caldo

Componibilità

Top

Top su vano aperto

Top su vano con porta

Cucina su forno elettrico ventilato

Dimensione modulo

40 - 80 cm

Fun 650

Caratteristiche

Piano cottura in vetroceramica sigillato al top

Da 1 a 4 zone di cottura indipendenti

Potenze zone di cottura 2,1 - 2,5 kW

Spia di segnalazione piano caldo

Componibilità

Top

Dimensione modulo

40 - 70 cm

Cuocipasta

Fun 700

Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 316

Capacità 40 litri

Potenza gas 11,8 kW,
elettrica 7,6 kW

Carico acqua con rubinetto

Falsofondo forato per
appoggio cestelli

Kit cesti a scelta, dimensione
1/2 - 1/3 - 1/6 vasca

Componibilità

Top su vano con porta

Dimensione modulo

40 cm

Alimentazione

Gas

Elettrica

Fun 650

Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 316

Capacità 20 - 40 litri

Potenze 6 - 9 kW

Carico acqua con rubinetto

Falsofondo forato per
appoggio cestelli

Kit cesti a scelta,
dimensione 1/4 - 2/4 vasca

Componibilità

Top

Dimensione modulo

40 - 70 cm

Alimentazione

Elettrica

Bagnomaria

Fun 700

Caratteristiche

Capacità vasca 40 cm - GN 1/1

Capacità vasca 70 cm - GN 2/1

Potenze 1,5 - 3 kW

Range temperatura 30°-90°C

Componibilità

Top

Top vano aperto

Top vano con porta

Dimensione modulo

40 - 70 cm

Alimentazione

Elettrica

Fun 650

Caratteristiche

Capacità vasca 40 cm - GN 1/1

Capacità vasca 70 cm - GN 2/1

Potenze 1,5 - 3 kW

Range temperatura 30°-90°C

Componibilità

Top

Dimensione modulo

40 - 70 cm

Alimentazione

Elettrica

Friggitrici

Fun 700

Caratteristiche

Gas

Riscaldamento con bruciatori in vasca

Capacità 13 litri

Potenze 11 - 22 kW

Elettriche

Riscaldamento con resistenze in vasca

Resistenze ribaltabili all'esterno della vasca

Capacità 10 litri

Potenze 7,5 - 9 - 15 - 18 kW

Componibilità

Top

Top su vano con porta

Dimensione modulo

40 - 70 cm

Alimentazione

Gas

Elettrica

Fun 650

Caratteristiche

Gas

Riscaldamento con bruciatori in vasca

Capacità 8 litri

Potenze 6,8 - 13,6 kW

Elettriche

Riscaldamento con resistenze in vasca

Resistenze ribaltabili all'esterno della vasca

Capacità 10 litri

Potenze 7,5 - 9 - 15 - 18 kW

Componibilità

Top

Dimensione modulo

40 - 70 cm

Alimentazione

Gas

Elettrica

Scaldapatate

Fun 700

Caratteristiche

Bacinella asportabile GN 1/1 con falsofondo forato

Resistenza in ceramica a raggi infrarossi

Potenza 1 kW

Componibilità

Top

Top su vano aperto

Top su vano con porta

Dimensione modulo

40 cm

Alimentazione

Elettrica

Fun 650

Caratteristiche

Bacinella asportabile GN 1/1 con falsofondo forato

Resistenza in ceramica a raggi infrarossi

Potenza 1 kW

Componibilità

Top

Dimensione modulo

40 cm

Alimentazione

Elettrica

Fry top

Fun 700

Caratteristiche

Piastra saldata al piano, inclinata per il deflusso dei liquidi

Superficie in acciaio dolce satinato o rivestita in cromo duro a specchio

Finitura piastra: liscia, rigata o 2/3 liscia - 1/3 rigata

Potenze versioni gas: 5,7 - 11,4 kW

Potenze versioni elettriche: 4,5 - 9 kW

Componibilità

Top

Top vano aperto

Top vano con porta

Dimensione modulo

40 - 70 cm

Alimentazione

Gas

Elettrica

Fun 650

Caratteristiche

Piastra saldata al piano, inclinata per il deflusso dei liquidi

Superficie in acciaio dolce satinato o rivestita in cromo duro a specchio

Finitura piastra: liscia, rigata o 2/3 liscia - 1/3 rigata

Potenze versioni gas: 5,7 - 11,4 kW

Potenze versioni elettriche: 4,5 - 9 - 12 kW

Componibilità

Top

Dimensione modulo

40 - 70 - 100 cm

Alimentazione

Gas

Elettrica

Griglie pietra lavica

Fun 700

Caratteristiche

Griglia in acciaio inox o ghisa

Alzatine paraspruzzi

Cassetto raccogli liquidi

Potenze: 7,5 - 15 kW

Componibilità

Top

Top vano aperto

Top vano con porta

Dimensione modulo

40 - 80 cm

Alimentazione

Gas

Fun 650

Caratteristiche

Griglia in acciaio inox o ghisa

Alzatine paraspruzzi

Cassetto raccogli liquidi

Potenze: 5,5 - 11 kW

Componibilità

Top

Dimensione modulo

40 - 70 cm

Alimentazione

Gas

Acqua grill

Fun 700

Caratteristiche

Griglia in acciaio inox o ghisa

Alzatine paraspruzzi

Cassetto con acqua per raccolta grassi di cottura

Potenze: 6 - 12 kW

Dimensione modulo

40 - 80 cm

Alimentazione

Elettrica

Griglie a gas

Fun 700

Caratteristiche

Griglia in acciaio inox o ghisa

Alzatine paraspruzzi

Cassetto raccogli liquidi

Potenze: 7,5 - 15 kW

Componibilità

Top

Top vano aperto

Top vano con porta

Dimensione modulo

40 - 70 cm

Alimentazione

Gas

Fun 650

Caratteristiche

Griglia in acciaio inox o ghisa

Alzatine paraspruzzi

Cassetto raccogli liquidi

Potenze: 7,5 - 15 kW

Componibilità

Top

Dimensione modulo

40 - 70 cm

Alimentazione

Gas

Griglie elettriche

Fun 700

Caratteristiche

Resistenze corazzate
per la cottura diretta

Sistema di ribaltamento
per la movimentazione delle
resistenze che facilita la pulizia

Bacinella raccogli grassi

Potenze: 4 - 8 kW

Componibilità

Top

Top vano aperto

Top vano con porta

Dimensione modulo

40 - 80 cm

Alimentazione

Elettrica

Pentole

Fun 700

Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 304
con fondo in AISI 316

Riscaldamento indiretto

Capacità vasca 50 litri

Potenza gas 13,7 kW

Potenza elettrica 12 kW

Dimensione modulo

70 cm

Alimentazione

Gas

Elettrica

Brasiere ribaltabili

Fun 700

Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 304

Ribaltamento manuale

Capacità 44 litri

Dimensione modulo

70 cm

Alimentazione

Gas

Elettrica

Elementi neutri

Fun 700

Caratteristiche

Piano neutro con cassetto o lavello

Cassetto con guide telescopiche ad estrazione totale

Dimensione lavello 50x40x20 cm

Rubinetto con manopole o leva clinica

Dimensione modulo

40 - 70 cm

Fun 650

Caratteristiche

Piano neutro con cassetto o lavello

Cassetto con guide telescopiche ad estrazione totale

Dimensione lavello 50x40x20 cm

Rubinetto con manopole o leva clinica

Dimensione modulo

40 - 70 cm

Piani di lavoro

Realizzati in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm. Il bordo perimetrale consente la raccolta di eventuali liquidi.

Coprigiunti

Il sistema di giunzione è realizzato con coprigiunti in acciaio facili da applicare e rimuovere per la pulizia.

Modularità

Gli elementi di cottura sono disponibili in moduli larghezza 40, 70, 80 e 110 cm.

Bruciatori e griglie

Completi di fiamma pilota (Fun 700) o accensione piezo (Fun 650), i bruciatori sono disponibili in versione doppia o monocorona. Le lunghe razze in ghisa si adattano anche a pentole con diametro ridotto.

Maniglie

Maniglie realizzate in polimero termoresistente con finitura cromata satinata.

Design

Le linee eleganti ed ergonomiche assicurano praticità d'utilizzo e facilità di pulizia.

Manopole

Manopole realizzate in una robusta mescola di polimero termoresistente dotate di labirinto anti trafilamento liquidi.

Top e basi

Gli elementi in versione top possono essere installati su basi aperte o con porte, su piani neutri e tavoli refrigerati.

Fun 600.
Dove e come desideri

La semplicità per la massima funzionalità.
Fun 600 è la soluzione ideale per creare zone cottura agili e performanti.
I moduli compatti, con profondità 600 mm, incassati o in appoggio su piani esistenti, consentono di sfruttare tutto lo spazio.
Semplici da installare e movimentare, gli elementi Fun 600 sono una scelta eccellente per piccole cucine, locali stagionali e food truck.

Modularità

Scegli la soluzione più adatta alle tue esigenze

Moduli top su base

1

Fry top
modulo 60 cm

2

Base con porte

Cucina su forno

1

Cucina a gas
5 fuochi
modulo 90 cm

2

Forno elettrico
ventilato
o a gas statico

Più elementi top su unica base aperta

1

Piano cottura a gas
modulo 60 cm

2

Elemento neutro
modulo 30 cm

3

Base aperta
modulo 90 cm

Elementi top in appoggio su tavolo refrigerato o piano neutro

1

Piano induzione,
friggitrice elettrica
e piani neutri
modulo 30 cm

2

Tavolo refrigerato
o base d'appoggio
neutra

Cucine a gas

Caratteristiche

Bruciatori mono e doppia corona 3,3 - 3,6 kW

Piano stampato in acciaio inox AISI 304

Griglie smaltate

Accensione fuochi con piezoelettrico

Componibilità

Top

Cucina su forno a gas statico

Cucina su forno elettrico ventilato

Dimensione modulo

30 cm - 2 fuochi

60 cm - 4 fuochi

90 cm - 5 fuochi

Cucine elettriche

Caratteristiche

Piastre in ghisa tonde Ø 18 cm

Potenza piastra 1,5 - 2 kW

Invaso per la raccolta dei liquidi

Componibilità

Top

Cucina su forno elettrico ventilato

Dimensione modulo

30 cm - 2 piastre

60 cm - 4 piastre

90 cm - 5 piastre

Piani infrarossi

Caratteristiche

Piano cottura in vetroceramica sigillato al top

Da 1 a 4 zone di cottura indipendenti

Potenze 1,8 - 2,5 kW

Spia di segnalazione piano caldo

Componibilità

Top

Dimensione modulo

30 - 60 cm

Cuocipasta

Caratteristiche

Vasca in acciaio inox AISI 316

Capacità 14 - 30 litri

Potenze 3 - 9 kW

Carico acqua manuale

Falsofondo forato per appoggio cestelli

Componibilità

Top

Dimensione modulo

30 - 60 cm

Alimentazione

Elettrica

Bagnomaria

Caratteristiche

Capacità vasca 30 cm - GN 1/2

Capacità vasca 60 cm - GN 1/1

Potenze 1,5 - 3 kW

Range temperatura 30°-90°C

Componibilità

Top

Dimensione modulo

30 - 60 cm

Alimentazione

Elettrica

Friggitrici

Caratteristiche

Gas

Riscaldamento con bruciatori in vasca

Capacità 8 litri

Potenze 6,8 - 13,6 kW

Elettriche

Riscaldamento mediante resistenze in vasca

Resistenze ribaltabili all'estero della vasca

Capacità 10 litri

Potenze 7,5 - 9 - 15 - 18 kW

Componibilità

Top

Dimensione modulo

30 - 60 cm

Alimentazione

Gas

Elettrica

Scaldapatate

Caratteristiche

Bacinella asportabile GN 1/2 con falsofondo forato

Resistenza in ceramica a raggi infrarossi

Potenza 1 kW

Componibilità

Top

Dimensione modulo

30 cm

Alimentazione

Elettrica

Fry top

Caratteristiche

Piastra saldata al piano, inclinato per il deflusso dei liquidi

Superficie satinata o rivestita in cromo duro a specchio

Finitura piastra: liscia, rigata o 2/3 liscia - 1/3 rigata

Potenze versioni gas: 5,2 - 10,4 kW

Potenze versioni elettriche: 3 - 6 kW

Componibilità

Top

Dimensione modulo

30 - 60 cm

Alimentazione

Gas

Elettrica

Griglie pietra lavica

Caratteristiche
Griglia in acciaio inox o ghisa
Alzatine paraspruzzi
Cassetto raccogli liquidi
Potenze: 5,5 - 11 kW

Componibilità
Top

Dimensione modulo
30 - 60 cm

Alimentazione
Gas

Elementi neutri

Caratteristiche
Piano neutro con cassetto o lavello
Guide cassetto telescopiche ad estrazione totale
Dimensione lavello 40x40x20 cm
Rubinetto con manopole o leva clinica

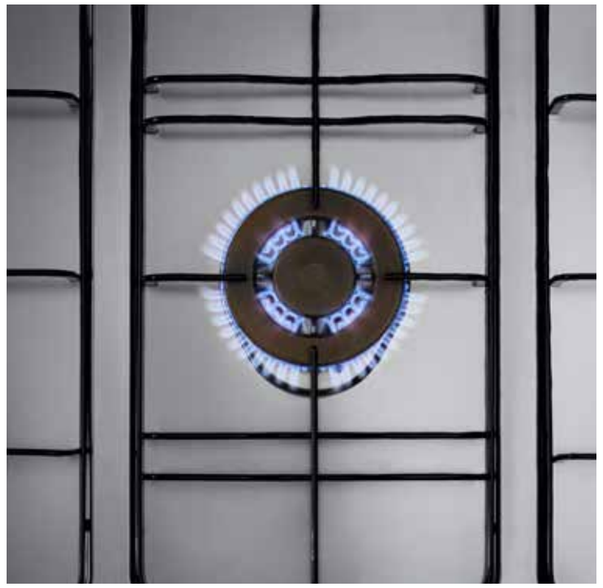
Dimensione modulo
30 - 60 cm

Piastre elettriche

In ghisa tonde, diametro 180 mm,
con bordo in acciaio inox a tenuta sul piano.

Coprigiunti

Il sistema di giunzione è realizzato
con coprigiunti in acciaio facili da applicare
e rimuovere per la pulizia.



Bruciatori e griglie

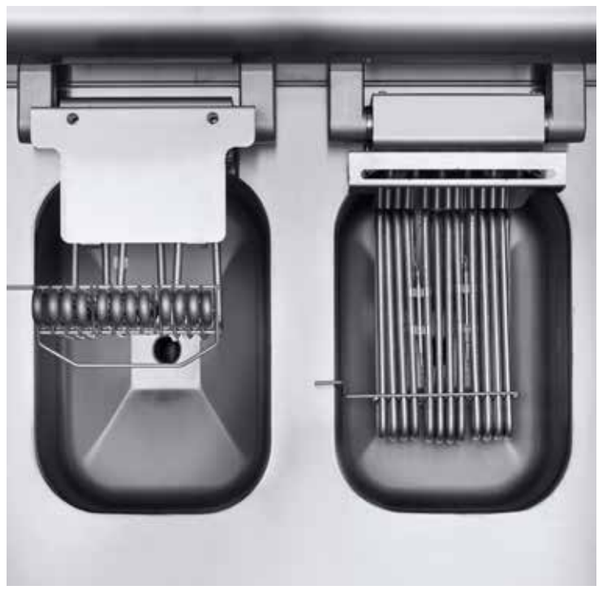
Accensione con piezoelettrico, i bruciatori sono disponibili
in versione doppia o monocorona. Le griglie smaltate sono
amovibili per la pulizia.

Maniglie e manopole

Realizzate in una robusta mescola di polimero
termoresistente consentono una presa sicura.
Manopole di colore nero opaco, maniglie con
finitura cromata satinata.

Friggitrici a gas

Capacità 8 litri con bruciatori in vasca.



Friggitrici elettriche

Capacità 10 litri con resistenze a ribaltamento
esterno alla vasca per consentire una facile pulizia.

Camino solido

Realizzato in un pezzo unico facilita
l'allineamento dei moduli.

Risparmio energetico

Le versioni Fun 600 ECO consentono ridotti
consumi e un risparmio energetico maggiore.

Modular Professional S.r.l.
Via Palù, 93 - 31020 San Vendemiano Treviso - Italy
Tel. +39 0438.7714, www.modular.it, modular@modular.it

Modular Professional S.r.l. si riserva il diritto
di apportare, in qualsiasi momento e senza preavviso,
modifiche migliorative ai prodotti contenuti in questo catalogo.

the Nice kitchen™

1022IT