

 **COOKING**

**SINGLE UNIT  
GAS COOKERS**

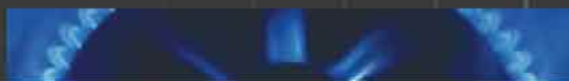
**FOURNEAUX MONOBLOCS  
À GAZ**

**GASHERDE IN  
MONOBLOCKAUSFÜHRUNG**

**DOMINGO 700**



**MBM** 



# SINGLE UNIT GAS COOKERS ABOVE OVEN

## FOURNEAUX MONOBLOCS À GAZ SUR FOUR • GASHERDE IN MONOBLOCKAUSFÜHRUNG AUF OFEN

The single unit gas cooker above gas oven range is composed of n° 4 models: 4 ring stand with a power of 19 + 6 kw, 4 ring with a power of 24 + 6 kw, 6 ring with standard oven and 6 ring with maxi oven • The single unit gas cooker above electric oven range is composed of n° 4 models: 4 and 6 ring stand with static or fan heating.

The worktop is made from stainless steel AISI 304 18/10, heavy grade, and finished off with a tin seal to avoid dirt infiltrating and for easier cleaning • The frame in heavy grade stainless steel with sides and base in stainless steel with 'Scotch-Brite' finish • Frame mounted on round feet in stainless steel with a wide range of height adjustment (from 150 mm. to 200 mm.) • Front access to all working components for easy maintenance • Joints between machines perfectly sealed by the "TESTA TESTA" system with preference given to flat fixing • All single units designed to be fixed to "bridge" supports • Outlet grating in standard stainless steel, optionally in cast iron • Control knobs sunk into the control panel, constructed in heatproof material • All gas machines are designed to operate with natural gas or liquid gas, and come with the relevant nozzles.

### Technical Characteristics:

**Cooking surface:** extractable sealed burners in enameled cast iron with brass flame diffuser and self-stabilising flame of various power levels: 3.5-6 kw • Lattice in enameled cast iron, anti-acid • Taps in pressed brass, complete with safety valve, thermocouple and side pilot burner for automatic lighting of the burner.  
**Ovens:** cooking chamber in porcelain-coated steel, rounded edges, thermal insulation in high density glass wool, side supports in chromed wire with triple guides • Oven door double-walled with insulating space filled with glass wool, sunken counter-door in stainless steel, heatproof handle finished in 'Scotch-Brite' with easy-grip shape, balanced spring hinges • **Oven with gas heating:** burner with self-regulating flame positioned under the oven floor; thermostat temperature regulation (from 150° to 290°C.) with thermocouple and piezoelectric pilot lighter • Internal capacity n° 3 racks 'Gastronom' GN 2/1 • **Oven with electric heating:** covered stainless steel element, positioned on the floor and roof of the oven, thermostat temperature regulation (from 50° to 290°C), with heating of the lower and upper parts at the same time for maximum uniformity.  
 • Turning on only the upper element permits "grilling" • Internal capacity n° 3 racks 'Gastronom' GN 2/1 • **Oven with electric fan heater:** circular electrical element located around the fan to guarantee even temperature distribution • thermostat temperature regulation (from 70° to 270°C) • Internal capacity n° 3 racks 'Gastronom' GN 1/1 • **Cupboard space in the 6 ring cooker:** structure entirely in stainless steel, supplied with double-walled door as standard with the possibility of fitting optional accessories: • Chest of drawers with 2 drawers on telescopic guides in stainless steel • Internal heaters with pan rack and thermostat to regulate the temperature.

La gamme des fourneaux monoblocs à gaz sur four à gaz est constituée de 4 modèles: 4 feux standard à la puissance de 19 + 6 kW, 4 feux puissants de 24 + 6 kW, 6 feux avec four standard et 6 feux avec four maxi • La gamme des fourneaux monoblocs à gaz sur four électrique est constituée de 4 modèles: 4 et 6 feux standard avec four électrique statique et ventilé.

Le plan de travail est réalisé en acier inox AISI 304 18/10 de grande épaisseur avec emboussage étanche pour éviter toute infiltration de saleté et garantir une parfaite hygiène • Structure portante en acier inox de grande épaisseur, côtés latéraux et saubassement en acier inox finition Scotch Brite • Structure montée sur pieds ronds en acier inox réglables en hauteur (de 150 mm à 200 mm) • Accès frontal à tous les éléments fonctionnels pour faciliter l'entretien • Jonction entre appareils parfaitement étanche avec système "TÊTE À TÊTE" et possibilité de fixation de plans • Tous les modèles monoblocs sont déjà prévus pour la fixation des supports en "pont" • Grilles évacuation fumées en acier inox de série ou en fonte en option • Manettes de réglage en matériau athermique intégrées au bandeau • Tous les appareils à gaz sont déjà prévus pour fonctionner au gaz naturel ou Gpl et sont dotés des buses correspondantes.

### Caractéristiques techniques:

**Table de cuisson:** brûleurs étanches extractibles en fonte émaillée, chapeau en laiton, flamme auto-stabilisée avec différentes puissances: 3,5/6 kW • Grilles en fonte émaillée anti-acide • Robinets en laiton estampé équipés de soupapes de sûreté, thermocouple et veilleuse latérale pour l'allumage automatique du brûleur • Four: chambre de cuisson en acier émaillé, bords arrondis, isolation thermique en laine de verre haute densité, supports latéraux en grille chromée avec trois rangées de glissières • Porte du four à double paroi avec isolation en laine de verre, contre-porte emboutie en acier inox, poignée ergonomique et athermique finition scotch brite, charnières équilibrées par ressort • Four à gaz brûleur à flamme auto-stabilisée placé sous la sole, réglage thermostatique de la température (de 150 °C à 290 °C) avec thermocouple et allumage piézoélectrique de la veilleuse • Capacité interne 3 grilles gastronom GN 2/1 • **Four électrique:** résistances blindées en acier inox placées sur le fond et sur le plafond du four, réglage thermostatique de la température (de 50 °C à 290 °C), avec possibilité de chauffer simultanément ou séparément les parties inférieure et supérieure pour la meilleure uniformité • Possibilité d'allumer uniquement la résistance supérieure en fonction "gril" • Capacité interne 3 grilles gastronom GN 2/1 • **Four électrique ventilé:** résistances blindées en acier inox placées sur le fond et sur le plafond du four, réglage thermostatique de la température (de 50 °C à 290 °C), avec chauffage simultané des parties inférieure et supérieure pour la meilleure uniformité • Réglage thermostatique de la température (de 70 °C à 270 °C) • Capacité interne 3 grilles gastronom GN 1/1 • **Meuble bas fourneau à 6 feux:** structure entièrement en acier inox, fourni de série avec porte à double paroi et possibilité de montage d'accessoires en option: éléments 2 tirirs sur glissières télescopiques en acier inox • Réchauffeurs internes avec structure porte-plats et thermostat de réglage de la température.

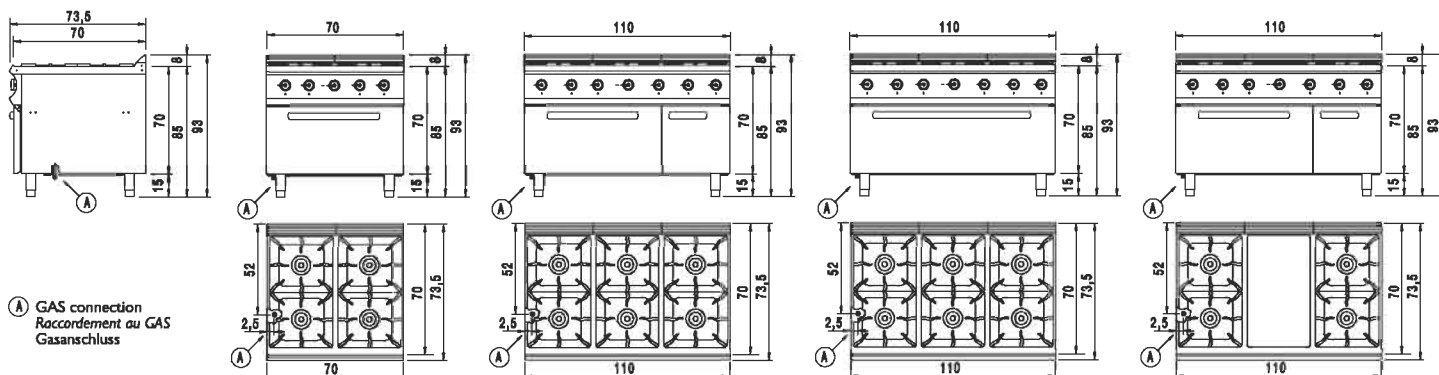
Die Produktgruppe **Gasherde Monoblock auf Gasofen** besteht aus 4 Modellen: 4 Kochstellen Stand Leistung 19 + 6 kW, 4 potenziert auf 24 + 6 kW, 6 Kochstellen mit Standardofen und 6 Kochstellen mit Maxiofen • Die Produktgruppe **Gasherde Monoblock auf Elektroofen** besteht aus 4 Modellen: 4 und 6 Kochstellen Stand mit Elektroofen, statisch und Heißluft.

Die Arbeitsplatte ist aus extrastarkem rostfreiem Stahl AISI 304 18/10, fugenlos tiefgezogen, um das Eindringen von Schmutz zu verhindern und eine leichte Reinigung zu gewährleisten • Struktur aus extrastarkem rostfreiem Stahl, mit Scotch Brite veredelte Seiten und Unterbau aus rostfreiem Stahl • Struktur auf runden Füßen aus rostfreiem Stahl montiert (verstellbar von 150 mm bis 200 mm) • Zugriff auf alle technischen Bauteile vor vorne für eine einfache Instandhaltung • Absolut dichte Verbindung der Geräte dank dem System "KOPF AN KOPF" mit Vorbereitung für die Befestigung der Arbeitsplatten • Vorbereitung aller Monoblock-Modelle für die Befestigung der "Brückenunterbauten" • Seriennäßiges Kamingitter aus rostfreiem Stahl, auf Anfrage auch in Gusseisen erhältlich • Versenkbare Knebel aus wärmeisoliertem Material • Alle Gasgeräte funktionieren mit Naturgas oder LPG, entsprechende Düsen sind begriffen.

### Technische Eigenschaften:

**Kochfeld:** herausnehmbare Brenner aus emailiertem Gusseisen mit Flammenkranz aus Messing und selbsthaltender Flamme mit verschiedenen Leistungen: 3,5/6 kW • Rost aus säurebeständigem emailiertem Gusseisen • Gashähne aus gesenkgeschmiedetem Messing, mit Sicherheitsventil, Thermoelement und seitlichem Pilotbrenner für die automatische Zündung des Brenners. **Backofen:** Garkammer aus porzellan-emailiertem Stahl, abgerundete Kanten, Wärmeisolierung durch Hochdichte-Glasswolle, seitliche verchromte Rostaufzüge mit drei Führungsreihen • Doppelwandige Backofentür mit Glasswolle im Isolierzwischenraum, gefüllte Gegentür aus rostfreiem Stahl, leicht greifbarer, geformter und mit Scotch Brite veredelter Griff, Scharniere und Ausgleichsfeder • **Gasbeheizter Backofen:** Brenner mit selbsthaltender Flamme unter dem Boden, thermostatgesteuerte Temperaturregelung (von 150° bis 290°C) mit Thermoelement und Piezo-Zündung der Backofenzündflamme -- Fassungsvermögen 3 Roste Gastronom GN 2/1 • **Elektrisch beheizter Backofen:** Heizelemente aus gepanzertem rostfreiem Stahl, am Boden und an der Decke des Backofens, thermostatgesteuerte Temperaturregelung (von 50° bis 290°C), mit separat oder gleichzeitigem Einschalten der Unter- und Oberhitze für ein höchst gleichmäßiges Garergebnis • Das alleinige Einschalten des oberen Heizelements gestattet das "Grillen" • Fassungsvermögen 3 Roste Gastronom GN 2/1 • **Elektrisch beheizter Heißluftbackofen:** kreisförmiges Heizelement außerdem des Flügelrads für eine gleichmäßige Temperaturverteilung • Thermostatgesteuerte Temperaturregelung (von 70° bis 270°C) • Fassungsvermögen 3 Roste Gastronom GN 1/1 • **Unterschrank für Herd mit 6 Kochstellen:** Struktur gänzlich aus rostfreiem Stahl, serienmäßig mit Doppelwand, mögliche Sonderausstattung: 2 Schubladen auf Teleskopführungen aus rostfreiem Stahl • Erhitzer mit Blechseitenführungen und Temperaturregler-Thermostat.

## Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne



### Accessories on Request:

Water column • Outlet grating in cast iron • Front rail • Smooth steak plate • Ribbed steak plate • Right and left-hand doors • Chest of drawers • Heaters • Skirting • Castors with and without brake.

### Accessoires disponibles sur demande:

Colonne eau • Grille évacuation fumées en fonte • Barre frontale • Gril lisse • Gril rainuré • Tirirs • Réchauffeurs • Plinthes • Roulettes pivotantes avec ou sans frein.

### Auf Anfrage erhältliches Zubehör:

Wasserhahn • Kamingitter aus Gusseisen • Frontaler Handlauf • Kochplatte glatt • Kochplatte gerillt • Schubladen • Erhitzer • Sockel • Schwenkbare Rollen mit und ohne Bremse.

MODEL MODELE MODELL	BURNERS BRÛLEURS BRENNER		OVEN FOUR OFEN			PLATE PLAQUE PLATTE	ELECTRIC. CAPACITY DEBIT ELECTRIQUE WARMELASTUNG	GAS HEATING CAPACITY CAPACITE THERMIQUE TOT. NEINWÄRMELFLUSSLESTUNG			GAS CONSUMPTION CONSOMMATION GAS GAS VERBRAUCH		EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUBENMAßE	WEIGHT POIDS GEWICHT	VOLUME VOLUME VOLUMEN
	3,5 KW	6 KW	GAS 6 KW	ELECTRIC. 5,3 KW	ELECTRIC. FAN. ELECTRIC. VENTILÉ HEISSUFT ELEKTR.			(L x P x H) cm.	KW	KCAL/h	BTU/h	GPL gr/h			
G4SF77	2	2	●	-	-	56x66x31	-	25	21.500	85.318	1.942	2,646	70x70x85	102	0,73
G4SF77P	-	4	●	-	-	56x66x31	-	30	25.800	102.382	2.331	3,175	70x70x85	109	0,73
G4SFE77	2	2	-	●	-	56x66x31	5,3	19	16.340	64.842	1.476	2,011	70x70x85	100	0,73
G4SFEV77	2	2	-	-	●	56x37x31	2,6	19	16.340	64.842	1.476	2,001	70x70x85	100	0,73
G6SFA77	3	3	●	-	-	56x66x31	-	34,5	29.670	117.740	2.680	3,651	110x70x85	136	1,1
G6SFEA77	3	3	-	●	-	56x66x31	5,3	28,5	24.510	97.263	2.214	3,016	110x70x85	136	1,1
G6SFEAV77	3	3	-	-	●	56x37x31	2,6	28,5	24.510	97.263	2.214	3,016	110x70x85	136	1,1
G6SFT7M	3	3	8kw	-	-	77x66x36	-	36,5	31.390	124.565	2.836	3,863	110x70x85	134	1,1
G4SMFA77	2	2	●	-	-	56x66x31	5,5	30,5	26.230	104.080	2.369	3,228	110x70x85	140	1,1



EUROTEC S.r.l. divisione MBM Strada Brescello Cadelbosco 33/37/39, 42041 Brescello (RE), ITALY, Tel. +39 0522 686711 (8 linee), Telefax +39 0522 684517, e-mail: mbm@eurotec.it, www.mbmitaly.it  
 Divisione operativa della EUROTEC S.r.l., Via Pontaccio 10, 20121 Milano, Tel. +39 02 5768101, Telefax +39 02 57600435

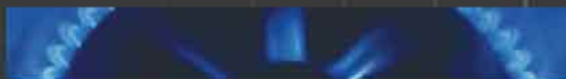
 **COOKING**

**LAVA STONE GRILL GAS**  
**GRILS À PIERRE DE LAVE À GAZ**  
**GASBEHEIZTE**  
**LAVASTEINGRILLPLATTE**

**DOMINGO 700**



**MBM**<sup>®</sup> 



# LAVA STONE GRILL GAS TOP AND SINGLE UNIT • GRILS À PIERRE DE LAVE À GAZ VERSION TOP ET MONOBLOC

## • GASBEHEIZTE LAVASTEINGRILLPLATTE IN TISCH- UND MONOBLOCKAUSFÜHRUNG

The lava stone grill gas top is composed of n° 4 models: 2 for cooking meat and 2 for cooking fish with gas heating designed for installation on cabinet, neutral or refrigerator bases, bridged or inserted • The lava stone grill gas single unit over open cabinet is composed of n° 2 models.

The worktop is made from stainless steel AISI 304 18/10, heavy grade, sunken and sloping with a tin seal to avoid dirt infiltrating and for easier cleaning • The frame in heavy grade stainless steel with sides and base in stainless steel with "Scotch-Brite" finish • Frame mounted on round feet in stainless steel with an ample range of height adjustment (from 150 mm. to 200 mm.) • Front access to all working components for easy maintenance • Joints between machines perfectly sealed by the "TESTA A TESTA" system with preference given to flat fixing • All single units designed to be fixed to "bridge" supports • Outlet grating in standard stainless steel, optionally in cast iron • Control knobs sunk into the control panel, constructed in heatproof material • All gas machines are designed to operate with natural gas or liquid gas, and come with the relevant nozzles.

### Technical Characteristics:

**Cooking surface:** cooking surface for meat manufactured with stainless steel profiles suitably shaped to carry into the collection drawer grease and juices coming from the cooking • Cooking surface for fish produced with a stainless steel circle, height-adjustable for optimal cooking • Extractable drawer in stainless steel to collect grease • Possibility of differential cooking with the 70cm modules, thanks to independent heating of each half plate • **Gas heating:** burners in stainless steel with self-stabilizing flame • Thermostatic temperature regulation • Automatic ignition with pilot and piezoelectric device • Safety valve with thermocouple to interrupt the flow of gas in case of accidental extinguishing • **Cabinet spaces:** structure entirely in stainless steel, supplied open as standard, with the possibility of fitting optional accessories: right and left-hand doors manufactured entirely in stainless steel, double-walled structure with handles in heatproof material • Chest of drawers with 2 drawers on telescopic guides in stainless steel • Internal heaters with pan rack and thermostat to regulate the temperature.

La gamme des grils à pierre de lave à gaz version top est constituée de 4 modèles: 2 pour la cuisson de viande et 2 pour la cuisson de poisson avec chauffage à gaz, et déjà prévus pour l'installation sur meubles bas neutres ou réfrigérés, en pont et en saillie • La gamme des grils à pierre de lave gaz monoblocs sur meuble bas à baie ouverte est constituée de 2 modèles.

Le plan de travail est réalisé en acier inox AISI 304 18/10 de grande épaisseur avec emboussage étanche pour éviter toute infiltration de saleté et garantir une parfaite hygiène • Structure portante en acier inox de grande épaisseur, côtés latéraux et soubassement en acier inox finition Scotch Brite • Structure montée sur pieds ronds en acier inox réglables en hauteur (de 150 mm à 200 mm) • Accès frontal à tous les éléments fonctionnels pour faciliter l'entretien • Jonction entre appareils parfaitement étanche avec système "TÊTE À TÊTE" et possibilité de fixation de plans • Tous les modèles monoblocs sont déjà prévus pour la fixation des supports en "pont" • Grilles évacuation fumées en acier inox de série ou en fonte en option • Manettes de réglage en matériau athermique intégrées au bandeau • Tous les appareils à gaz sont déjà prévus pour fonctionner au gaz naturel ou Gpl et sont dotés des buses correspondantes.

### Caractéristiques techniques:

**Table de cuisson:** plan de cuisson pour viande réalisé en profilés d'acier inox adéquatement profilés pour entraîner les graisses et le jus de cuisson vers le tiroir de récupération • **Plan de cuisson pour poisson** réalisé en tubulaire d'acier inox, réglable en hauteur pour obtenir d'excellentes cuissons • **Tiroir de récupération des graisses** extractible en acier inox • Possibilité de cuissons différenciées sur les modules de 70 cm de largeur, grâce au chauffage indépendant sur chaque plaque • **Chauffage à gaz:** brûleurs en acier inox à flamme auto-stabilisée • Thermostat de réglage de la température • Allumage automatique par veilleuse et dispositif piézoélectrique • Soupapes de sécurité avec thermocouple pour l'interruption du flux de gaz en cas d'extinction accidentelle • **Meuble bas:** structure entièrement en acier inox, fournie de série à baie ouverte et possibilité de montage d'accessoires en option: portes droite et gauche entièrement réalisées en acier inox, structure à double paroi avec poignée en matériau athermique • **Éléments 2 tiroirs** sur glissières télescopiques en acier inox • Réchauffeurs internes avec structure porte-plats et thermostat de réglage de la température.

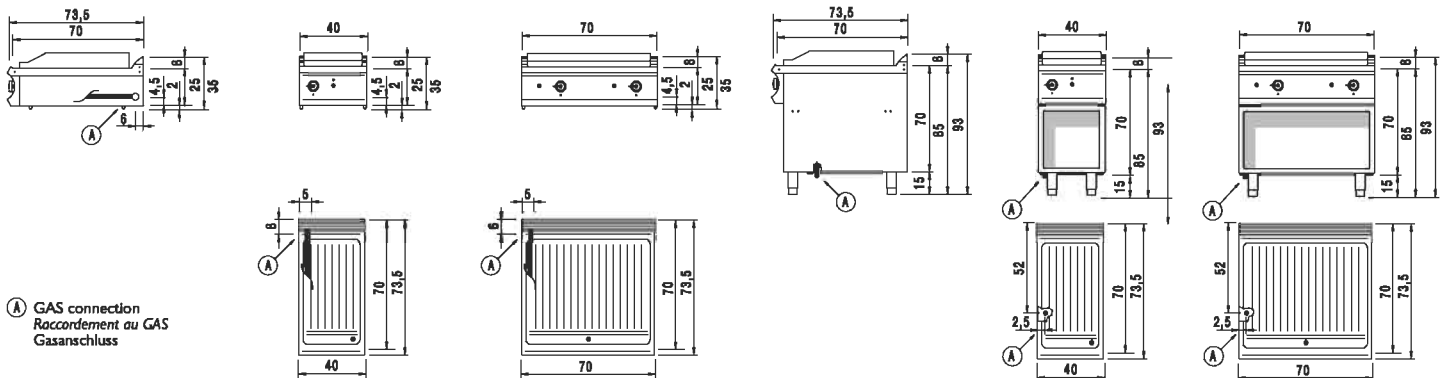
Die Produktgruppe Gasbeheizte Lavasteingrillplatte in Tischausführung besteht aus 4 Modellen: 2 Modelle zum Grillen von Fleisch und 2 Modelle zum Grillen von Fisch, beide sind gasbeheizt und montiert auf Neutral- oder Kühlunterbauten, Untergestellen in Brückenausführung und freitragenden Untergestellen • Die Produktgruppe Gasbeheizte Lavasteingrillplatte in Monoblockausführung besteht aus 2 Modellen:

Die Arbeitsplatte ist aus extrastarkem rostfreiem Stahl AISI 304 18/10, fugenlos tiefgezogen, um das Eindringen von Schmutz zu verhindern und eine leichte Reinigung zu gewährleisten • Struktur aus extrastarkem rostfreiem Stahl, mit Scotch Brite veredelte Seiten und Unterbau aus rostfreiem Stahl • Struktur auf runden Füßen aus rostfreiem Stahl montiert (verstellbar von 150 mm bis 200 mm) • Zugriff auf alle technischen Bauteile vor vorne für eine einfache Instandhaltung • Absolut dichte Verbindung der Geräte dank dem System "KOPF AN KOPF" mit Vorbereitung für die Befestigung der Arbeitsplatten • Vorbereitung aller Monoblock-Modelle für die Befestigung der "Brückenunterbauten" • Serienmäßiges Kamingitter aus rostfreiem Stahl, auf Anfrage auch in Gusseisen erhältlich • Versenkbare Knebel aus wärmeisoliertem Material • Alle Gasgeräte funktionieren mit Naturgas oder LPG, entsprechende Düsen sind inbegriffen.

### Technische Eigenschaften:

**Kochfeld:** Die Fleisch-Grillfläche ist aus rostfreiem Stahlprofilen gefertigt von denen das Fett und der Fleischsaft in die Fettauffanglade ablaufen • Die Fisch-Grillfläche ist ein Rost aus runden rostfreien Stahlprofilen, der für beste Grillergebnisse auf verschiedenen Höhen verstellbar werden kann • Herausnehmbare Fettaufanglade aus rostfreiem Stahl • Differenziertes Braten auf den Modulen mit einer Breite von 70 cm, dank der unabhängigen Beheizung auf jeder Platte • **Gasbeheizt:** Brenner aus rostfreiem Stahl mit selbsthaltender Flamme • Thermostatgesteuerte Temperaturregelung • Automatische Zündung mit Leitbrenner und Piezo-Zünder • Sicherheitsventile mit Thermoelement für die Unterbrechung des Gasstroms wenn die Flamme erlischt • **Untergestell:** Struktur gänzlich aus rostfreiem Stahl, serienmäßig offen geliegt, mögliche Sonderausstattung: Türen mit Anschlag rechts oder links gänzlich aus rostfreiem Stahl, Doppelwand mit wärmeisoliertem Griff • 2 Schubladen auf Teleskopführungen aus rostfreiem Stahl • Erhitzer mit Blechseitenführungen und Temperaturregler-Thermostat.

## Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne



### Accessories on Request:

Outlet grating in cast iron • Front rail • Skirting • Castors with and without brake.

### Accessoires disponibles sur demande:

Grille évacuation fumées en fonte • Barre frontale • Plinthes • Roulettes pivotantes avec ou sans frein.

### Auf Anfrage erhältliches Zubehör:

Kamingitter aus Gusseisen • Frontaler Handlauf • Sockel • Schwenkbare Rollen mit und ohne Bremse.

MODEL MODELE MODELL	PLATE PLAQUE PLATTE		GAS HEATING CAPACITY CAPACITÉ THERMIQUE TOT. NENNWÄRMELFLUSSLEISTUNG			GAS CONSUMPTION CONSOMMATION GAS GAS VERBRAUCH		EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUBENMAßE	WEIGHT POIDS GEWICHT	VOLUME VOLUME VOLUMEN
	(L x P) cm.	N. Pozzi	KW	KCAL/h	BTU/h	GPL g/h	METHANE m <sup>3</sup> /h			
GPL477	350x500	1	7,3	6278	24913	567	0,772	40x70x25	30	0,18
GPL477P	350x500	1	7,3	6278	24913	567	0,772	40x70x25	30	0,18
GPL777	650x500	2	14,6	12556	49826	1134	1,545	70x70x25	60	0,30
GPL777P	650x500	2	14,6	12556	49826	1134	1,545	70x70x25	60	0,30
GPLA477	350x500	1	7,3	6278	24913	567	0,772	40x70x85	40	0,45
GPLA777	650x500	2	14,6	12556	49826	1134	1,545	70x70x85	45	0,73



EUROTEC S.r.l. divisione MBM Strada Brescello Cadelbosco 33/37/39, 42041 Brescello (RE), ITALY, Tel. +39 0522 686711 (8 linee), Telefax +39 0522 684517, e-mail: mbm@eurotec.it, www.mbmitaly.it  
Divisione operativa della EUROTEC S.r.l., Via Pontaccio 10, 20121 Milano, Tel. +39 02 5768101, Telefax +39 02 57600435

 COOKING

**FRIERS**

**FRITEUSES**

**FRIITEUSEN**

**DOMINGO**



**MBM** 

# SINGLE-UNIT GAS AND ELECTRIC FRIERS

• FRITESSES MONOBLOCS À GAZ ET ÉLECTRIQUES • GAS- UND ELEKTROFRITTEUSEN IN MONOBLOCKAUSFÜHRUNG

The single-unit frier range is composed of n° 9 models 3 with low power gas heating, 3 with high power gas heating and 3 with electric heating.

### Technical Characteristics:

The worktop is produced in AISI 304 18/10 stainless steel, heavy grade, furnished with lin seal to avoid the infiltration of dirt and for easier cleaning. Buns in stainless steel for easy closing, shaped, with anterior expansion arms to avoid splashing oil, base with cold zone and outlet tap. Baskets in chromed steel with heatproof handle. Basin 30 in stainless steel. Frame in heavy grade stainless steel, with sides and base in stainless steel with Scotch Briss finish. Frame mounted on round feet with simple height adjustment (from 150mm to 200mm). Front access to all working components for easy maintenance. joints between machines perfectly sealed with the "TESTA TESTA" system with surface facing protrusion. All single-unit models designed to be "bridge-mounted". Outlet grating in rounded stainless steel, optionally in cast iron. Control knobs surmount into the control panel, constructed in heatproof material. All gas machines are designed to operate with natural or liquid gas, and are supplied with the relevant kit.

**Gas heating:** burners in cast iron, with high performance horizontal flame to heat the exchange tubes with, in the interior, special divisors in special steel with very high thermal exchange (built system). This highly innovative heating exchange system permits the development of greater power, increasing the performance of the machine by up to 62%, with an increase in production of 25%, avoiding the phenomenon of smoking (degeneration of the cooking oil). Thermostatic temperature regulation of the oil from 90° to 190°C, with safety valve and thermocouple, automatic lighting with pilot burner and piezoelectric device, supplementary safety thermostat which blocks operation in case of overheating.

**Electric heating:** electric element in heavy welded stainless steel inserted in the oil, easily turned over for thorough cleaning. Thermostatic temperature regulation with pilot light to check operation. Supplementary safety thermostat with manual reset, which blocks operation in case of overheating.

Le gamme des friteuses monoblocs est constituée de 9 modèles 3 modèles à chauffage à gaz de basse puissance, 3 à chauffage à gaz de haute puissance et 3 à chauffage électrique.

### Caractéristiques techniques:

Le plan de travail est réalisé en acier inox AISI 304 18/10 de grande épaisseur avec emballage étanche pour éviter toute infiltration de saleté et garantir une parfaite hygiène. Gâches en acier inoxydable et acier inox forées à ressort, avec antérieur d'expansion pour éviter toute fuite d'huile, fond à zone froide et robinet de vidange. Panier en acier chromé doté de poignée thermique. Cuve en acier inoxydable. Structure portée en acier inox de grande épaisseur, côtés lésés et soutènement en acier inox finition Scotch Briss. Structure montée sur pieds ronds en acier inox réglables en hauteur (de 150 mm à 200 mm). Accès frontal à tous les éléments fonctionnels pour faciliter l'entretien; jonction entre appareils parfaitement étanche avec système "TESTA À TESTA" et possibilité de fixation de plans. Tous les modèles monoblocs sont déjà prévus pour la fixation des supports en "pont". Grilles évacuation fumées en acier inox de série ou en fonte en option. Manettes de réglage en matériau thermique intégrées au fondus. Tous les appareils à gaz sont déjà prévus pour fonctionner au gaz naturel ou GPL et sont dotés des buses correspondantes.

**Chauffage à gaz:** brûleurs en fonte à flamme horizontale à très haut rendement pour le chauffage des tubes échangeurs, avec diviseurs spéciaux en acier spécial à très haut échange thermique placés à l'intérieur (permettent de choisir rayonnance) et système de chauffage très innovant permet de développer une plus grande puissance, d'augmenter jusqu'à 62% le rendement de l'appareil, d'obtenir une augmentation de production de 25% et en évitant aux phénomènes de smoking (dégradation de l'huile et cuisson). Régulation thermostatique de la température de l'huile de 90 °C à 190 °C, avec soupape de sécurité et thermocouple. Allumage automatique avec robinet et dispositif piézoélectrique. Thermostat de sécurité supplémentaire qui permet de bloquer le fonctionnement en cas de surchauffe.

**Chauffage électrique:** résistance électrique blindée en acier inox insérée énergiquement dans l'huile et amovible pour faciliter le nettoyage. Régulation thermostatique de la température avec témoin de contrôle du fonctionnement. Thermostat de sécurité supplémentaire à réarmement manuel qui permet de bloquer le fonctionnement en cas de surchauffe.

Die Produktgruppe Friteusen in Monoblockausführung besteht aus 9 Modellen: 3 gasbeheizte Modelle mit geringer Leistung, 3 gasbeheizte und leistungsstarke Modelle und 3 elektroheizte Modelle.

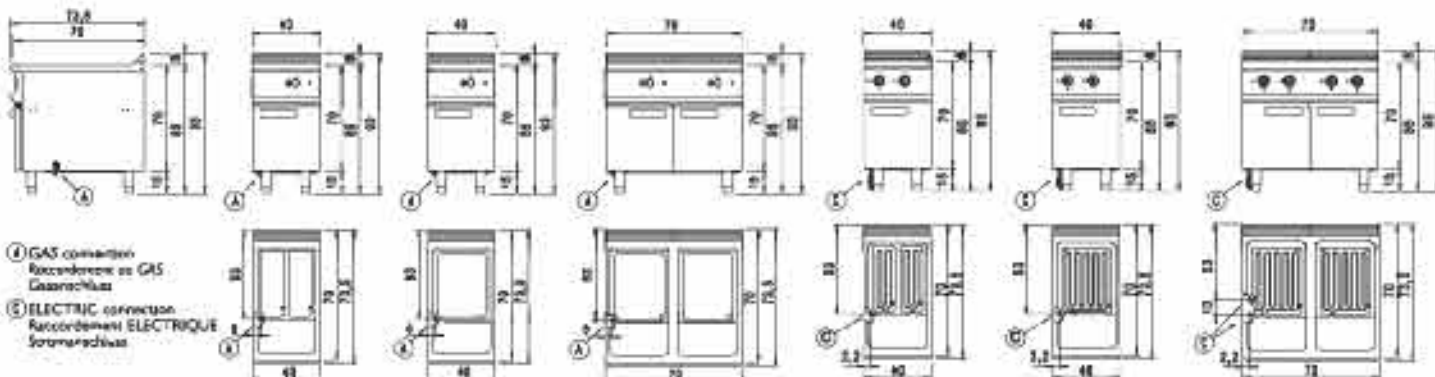
### Technische Eigenschaften:

Die Arbeitsplatte ist aus antirutschblech rostfreiem Stahl AISI 304 18/10, gefertigt und dicht, um das Eindringen von Schmutz zu verhindern und eine leichte Reinigung zu gewährleisten. Reinigungsfreundliche geformte Böden aus rostfreiem Stahl, mit vorderer erweiterter Kante um das Ausfließen des Öls zu verhindern, Beckenboden mit Kaltzone und Öl-Ablassen. Korb aus verchromtem Stahl mit thermischer Isolierung. Gefäß aus rostfreiem Stahl. Struktur aus antirutschblech rostfreiem Stahl, mit Scotch Briss verstellte Seiten und Unterbau aus rostfreiem Stahl, einstellbar in der Höhe (von 150 mm bis 200 mm). Zugriff auf alle technischen Bauteile vor vorne für eine einfache Instandhaltung. Absolut dichte Verbindung der Geräte dank dem System "TESTA ANI TESTA" mit Vorbereitung aller Monoblock-Modelle für die Befestigung der Brückensupporten. Serienmäßige Kaminger aus rostfreiem Stahl, auf Anfrage auch in Gusseisen erhältlich. Venturierte Kugel aus wärmeisoliertem Material. Alle Gasgeräte funktionieren mit Naturgas oder LPG, entsprechende Düsen sind integriert.

**Gasbeheizt:** leistungsstarke Brenner aus Gusseisen mit wegweisender Flamme für die Heizung der Wärmeaustauscher mit speziellen Abteilungen in Innenteil aus Spezialstahl für einen großen Wärmeaustausch (Flächenheizung); dieses sehr innovative Heizsystem ermöglicht eine Erhöhung der Maschinenleistung um bis zu 62%, eine Erhöhung der Produktion um 25%, wobei das Smoking-Phänomen (Überhitzung) verhindert wird. Thermostatgesteuerte Öltemperaturregelung (von 90° bis 190°C), mit Sicherheitsventil und Thermoelement. Automatische Zündung mit Piezo-Zünder. Zusätzliches Sicherheitsthermostat, das bei Überhitzung des Betriebes unterbricht.

**Elektroheizt:** in Öl eingetauchte Heizwendel aus gepanzertem rostfreiem INCOLOY-Stahl, für die gründliche Reinigung leicht abgerollt. Thermostatgesteuerte Temperaturregelung mit Kontrolllampe für die Betriebs- und Temperaturüberwachung. Zusätzliches von Hand rücksetzbares Sicherheitsthermostat, das bei Überhitzung des Betriebes unterbricht.

## Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne



**Accessories on request:** Outlet grating in cast iron. Front basket. Spinning. Carton with and without handle.

**Accessories disponibles sur demande:** Grille évacuation fumées en fonte. Bâche frontale. Pliage. Soutènement piézoélectrique avec ou sans bouton.

**Auf Anfrage erhältlicher Zubehör:** Kaminger aus Gusseisen. Frontaler Handlauf. Socles. Lenkrolle mit und ohne Griffe.

MODEL MODELE MODELL	PAN CJME WANNE	PAN DIMENSION DIMENSION DIMENSION	CAPACITY CAPACITE FASSUNGSKAPAZITAET	EL. CAPACITY CAPACITE THERMIQUE WÄRMERESERVELEISTUNG	GAS HEATING CAPACITY CAPACITE THERMIQUE TOUT NEUWAERMERLEISTUNG		GAS CONSUMPTION CONSUMMATION GAS GAS VERBRAUCH		EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUSSENMAE	WEIGHT POIDS GEWICHT	VOLUME VOLUME VOLUMEN	
					KW	KCAL/H	BTU/H	GPL qm³				METHANE KWH
GF477B	1	28x34x30	14	-	10,5	9030	35834	815	1,11	40x70x85	58	0,45
GF4772VB	2	14x34x30	7+7	-	10,5	9030	35834	815	1,11	40x70x85	85	0,45
GF777B	2	28x34x30	14+14	-	21	18000	71888	1631	2,22	70x70x85	80	0,73
GF477S	1	28x34x30	14	-	12,5	10750	42680	971	1,323	40x70x115	60	0,52
GF4772VS	2	14x34x30	7+7	-	12,5	10750	42680	971	1,323	40x70x115	67	0,52
GF777S	2	28x34x30	14+14	-	25	21900	85320	1942	2,648	70x70x115	84	0,86
EF477	1	28x34x24	13	9	-	-	-	-	-	40x70x85	50	0,45
EF4772V	2	14x34x24	7+7	10,5	-	-	-	-	-	40x70x85	60	0,65
EF777	2	28x34x24	13+13	18	-	-	-	-	-	70x70x85	80	0,73



EUROTEC S.r.l. divisione MBM Strada Brescello Cadelbosco 33/37/39, 42041 Brescello (RE), ITALY, Tel. +39 0522 686711 (8 linee), Telex +39 0522 684517, e-mail: mbm@eurotec.it, www.mbmitaly.it  
Divisione operativa della EUROTEC S.r.l., Via Pontaccio 10, 20121 Milano, Tel. +39 02 5768101, Telex +39 02 57600435

P1TE014023

 **COOKING**

**FRY-TOP**

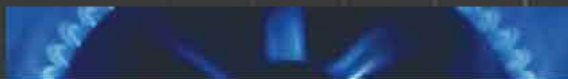
**PLAQUES GRILLADE**

**GRILLPLATTE**

**DOMINGO 700**



**MBM** 



# "FRY-TOP" GAS AND ELECTRIC SINGLE-UNIT • PLAQUES GRILLADE À GAZ ET ÉLECTRIQUES VERSION MONOBLOC

## • GAS- UND ELEKTRO GRILLPLATTE IN MONOBLOCKAUSFÜHRUNG

The fry-top gas and electric top range is composed of n° 22 models: 12 with gas heating and 10 with electric heating, designed for installation on cabinet, neutral or refrigerator bases, bridged or inserted • The fry-top gas and electric single-unit over open cabinet is composed of n° 20 models: 10 with gas heating and 10 with electric heating.

The worktop is made from stainless steel AISI 304 18/10, heavy grade, sunken and sloping with a tin seal to avoid dirt infiltrating and for easier cleaning • The frame in heavy grade stainless steel with sides and base in stainless steel with "Scotch-Brite" finish • Frame mounted on round feet in stainless steel with an ample range of height adjustment (from 150 mm. to 200 mm.) • Front access to all working components for easy maintenance • Joints between machines perfectly sealed by the "TESTA A TESTA" system with preference given to flat fixing • All single units designed to be fixed to "bridge" supports • Outlet grating in standard stainless steel, optionally in cast iron • Control knobs sunk into the control panel, constructed in heatproof material • All gas machines are designed to operate with natural gas or liquid gas, and come with the relevant nozzles.

### Technical Characteristics:

**Cooking Surface:** 15mm thick cooking plate, in 510C steel, polished or with hard chrome finish in the "C" version • Cooking plate with rounded edges, sloping for easy cleaning and to facilitate the removal of grease • Splash protector in stainless steel 30/10 thickness, solidly welded to the cooking plate • Extractable drawer in stainless steel to collect grease • Possibility of differential cooking with the 70cm modules, thanks to independent heating of each half plate • **Gas heating:** burners in stainless steel with self-stabilizing flame • Thermostatic temperature regulation • Automatic ignition with pilot and piezoelectric device • Safety valve with thermocouple to interrupt the flow of gas in case of accidental extinguishing • **Electrical heating:** Covered stainless steel "INCOLOY" electric element • Thermostatic temperature regulation • Safety thermostat to avoid overheating • Pilot light to check operation • **Cabinet space:** structure entirely in stainless steel, supplied open as standard, with the possibility of fitting optional accessories: right and left-hand doors manufactured entirely in stainless steel, double-walled structure with handles in heatproof material • Chest of drawers with 2 drawers on telescopic guides in stainless steel • Internal heaters with pan rack and thermostat to regulate the temperature.

La gamme des plaques grillade gaz et électriques version top est constituée de 22 modèles: 12 à gaz et 10 électriques, déjà prévues pour l'installation sur meubles bas neutres ou réfrigérés, en pont et en saillie • La gamme des plaques grill à gaz et électriques monoblocs sur meuble bas à baie ouverte est constituée de 20 modèles: 10 à gaz et 10 électriques.

Le plan de travail est réalisé en acier inox AISI 304 18/10 de grande épaisseur avec emboussage étanche pour éviter toute infiltration de saleté et garantir une parfaite hygiène • Structure portante en acier inox de grande épaisseur, côtés latéraux et soubassement en acier inox finition Scotch Brite • Structure montée sur pieds ronds en acier inox réglables en hauteur (de 150 mm à 200 mm) • Accès frontal à tous les éléments fonctionnels pour faciliter l'entretien • Jonction entre appareils parfaitement étanche avec système "TÊTE À TÊTE" et possibilité de fixation de plans • Tous les modèles monoblocs sont déjà prévus pour la fixation des supports en "pont" • Grilles évacuation fumées en acier inox de série ou en fonte en option • Manettes de réglage en matériau athermique intégrées au bondeau • Tous les appareils à gaz sont déjà prévus pour fonctionner au gaz naturel ou Gpl et sont dotés des buses correspondantes.

### Caractéristiques techniques:

**Table de cuisson:** plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur, en acier 510 C poli ou avec finition chromée dur pour les versions "C" • Plaque de cuisson à angles arrondis, inclinée pour faciliter l'entretien et l'évacuation des graisses • Dispositif anti-projections en acier inox de 30/10 d'épaisseur, soudure parfaitement étanche à la plaque de cuisson • Tiroir de récupération des graisses extractible en acier inox • Possibilité de cuissons différenciées sur les modules de 70 cm de largeur, grâce au chauffage indépendant sur chaque \_plaque • **Chauffage à gaz:** brûleurs en acier inox à flamme auto-stabilisée • **Thermostat de réglage de la température:** Allumage automatique par veilleuse et dispositif piézoélectrique • Soupapes de sûreté avec thermocouple pour l'interruption du flux de gaz en cas d'extinction accidentelle • **Chauffage électrique:** résistances électriques blindées en acier inox INCOLOY • Réglage thermostatique de la température • **Thermostat de sécurité** pour éviter toute surchauffe • Témoin de contrôle du fonctionnement • **Meuble bas:** structure entièrement en acier inox, fournie de série à baie ouverte et possibilité de montage d'accessoires en option: portes droite et gauche entièrement réalisées en acier inox, structure à double paroi avec poignée en matériau athermique • Éléments 2 tiroirs sur glissières télescopiques en acier inox • Réchauffeurs internes avec structure porte-plats et thermostat de réglage de la température.

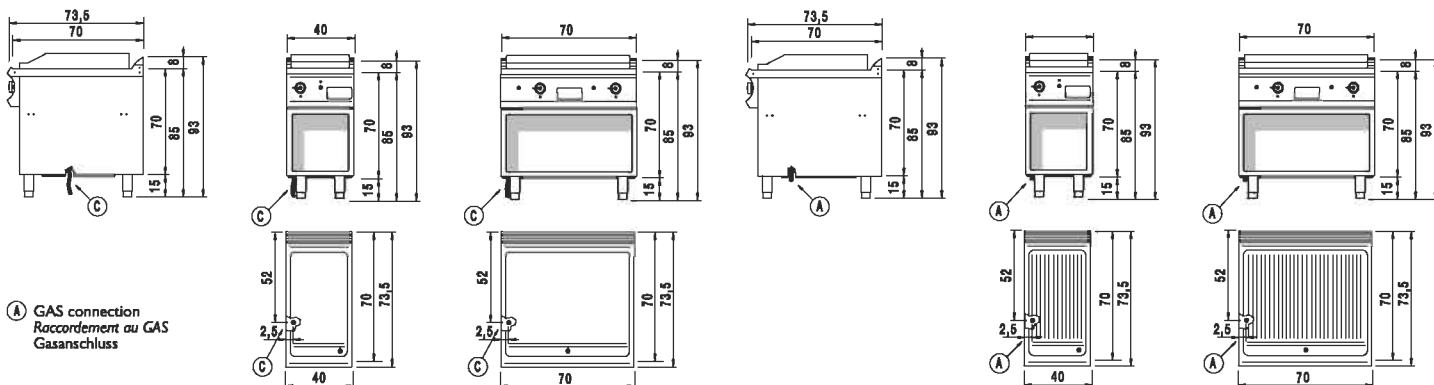
Die Produktgruppe Gas- und Elektro-Grillplatte in Tischausführung besteht aus 22 Modellen: 12 Modelle mit Gasbeheizung und 10 Modelle mit Elektroheizung, montierbar auf Neutral- oder Kühlunterbauten, Untergestellen in Brückenausführung und freitragenden Untergestellen • Die Produktgruppe Gas- und Elektro-Grillplatte in Monoblockausführung auf offenem Untergestell besteht aus 20 Modellen: 10 Modelle mit Gasheizung und 10 Modelle mit Elektroheizung.

Die Arbeitsplatte ist aus extrastarkem rostfreiem Stahl AISI 304 18/10, fugenlos tiefgezogen, um das Eindringen von Schmutz zu verhindern und eine leichte Reinigung zu gewährleisten • Struktur aus extrastarkem rostfreiem Stahl, mit Scotch Brite veredelte Seiten und Unterbau aus rostfreiem Stahl • Struktur auf runden Füßen aus rostfreiem Stahl montiert (verstellbar von 150 mm bis 200 mm) • Zugriff auf alle technischen Bauteile vor vorne für eine einfache Instandhaltung • Absolut dichte Verbindung der Geräte dank dem System "KOPF AN KOPF" mit Vorbereitung für die Befestigung der Arbeitsplatten • Vorbereitung aller Monoblock-Modelle für die Befestigung der "Brückenunterbauten" • Serienmäßiges Kamingitter aus rostfreiem Stahl, auf Anfrage auch in Gusseisen erhältlich • Versenkbare Knebel aus wärmeisoliertem Material • Alle Gasgeräte funktionieren mit Naturgas oder LPG, entsprechende Düsen sind inbegriffen.

### Technische Eigenschaften:

**Kochfeld:** 15 mm dicke Kochplatte, aus geglättetem 510 C Stahl oder hart verchromt bei den "C"-Ausführungen • Kochplatte mit abgerundeten Ecken, schräg für eine leichte Reinigung und damit das Fett leicht ablaufen kann • Spritzschutz aus rostfreiem Stahl Stärke 30/10, absolut dicht mit der Kochplatte verschweisst • Herausnehmbare Fettsauffanglade aus rostfreiem Stahl • Differenziertes Braten auf den Modulen mit einer Breite von 70 cm, dank der unabhängigen Beheizung auf jeder \_Platte • **Gasbeheizt:** Brenner aus rostfreiem Stahl mit selbsthaltender Flamme • Thermostatgesteuerte Temperaturregelung • Automatische Zündung mit Leitbrenner und Piezo-Zünder • Sicherheitsventile mit Thermoelement für die Unterbrechung des Gasstroms wenn die Flamme erlischt • **Elektrobeheizt:** Heizelemente aus gepulvertem rostfreiem INCOLOY-Stahl • Thermostatgesteuerte Regelung der Temperatur • Sicherheitsthermostat zum Schutz gegen Überhitzung • Kontrolllampen zur Betriebsüberwachung • **Untergestell:** Struktur gänzlich aus rostfreiem Stahl, serienmäßig offen geliegt, mögliche Sonderausstattung: Türen mit Anschlag rechts oder links gänzlich aus rostfreiem Stahl, Doppelwand mit wärmeisoliertem Griff • 2 Schubladen auf Teleskopführungen aus rostfreiem Stahl • Erhitzer mit Blechseitenführungen und Temperaturregler-Thermostat.

## Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne



### Accessories on Request:

Flue grating in cast iron • Front rail • Skirting • Castors with and without brake.

### Accessoires disponibles sur demande:

Grille évacuation fumées en fonte • Borre frontale • Plinthes • Roulettes pivotantes avec ou sans frein.

### Auf Anfrage erhältlich Zubehör:

Kamingitter aus Gusseisen • Frontaler Handlauf • Sockel • Schwenkbare Rollen mit und ohne Bremse.

MODEL MODELE MODELL	EL. CAPACITY EL. CAPACITY EL. CAPACITY	MODEL MODELE MODELL	PLATE PLAQUE PLATTE				GAS HEATING CAPACITY CAPACITE THERMIQUE TOT. NENNWÄRMEFLUSSLEISTUNG			GAS CONSUMPTION CONSUMMATION GAS GAS VERBRAUCH		EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUBENMAßE	WEIGHT POIDS GEWICHT	VOLUME VOLUME VOLUMEN
			FLATT	GROOVED	CHROME	(L x P x H) cm.	KW	KCAL/h	BTU/h	GPL gr/h	METHANE mc/h			
⚡ EFTA477L	4,05	💧 GFTA477L	●	-	-	35x50	5,5	4730	18768	427	0,582	40x70x85	52	0,45
⚡ EFTA477LC	4,05	💧 GFTA477LC	●	-	●	35x50	5,5	4730	18768	427	0,582	40x70x85	52	0,45
⚡ EFTA477R	4,05	💧 GFTA477R	-	●	-	35x50	5,5	4730	18768	427	0,582	40x70x85	52	0,45
⚡ EFTA477RC	4,05	💧 GFTA477RC	-	●	●	35x50	5,5	4730	18768	427	0,582	40x70x85	52	0,45
⚡ EFTA777L	8,1	💧 GFTA777L	●	-	-	65x50	11	9460	37536	854	1,164	70x70x85	92	0,73
⚡ EFTA777LC	8,1	💧 GFTA777LC	●	-	●	65x50	11	9460	37536	854	1,164	70x70x85	92	0,73
⚡ EFTA777R	8,1	💧 GFTA777R	-	●	-	65x50	11	9460	37536	854	1,164	70x70x85	92	0,73
⚡ EFTA777RC	8,1	💧 GFTA777RC	-	●	●	65x50	11	9460	37536	854	1,164	70x70x85	92	0,73
⚡ EFTA777LR	8,1	💧 GFTA777LR	●	●	-	65x50	11	9460	37536	854	1,164	70x70x85	92	0,73
⚡ EFTA777LRC	8,1	💧 GFTA777LRC	●	●	●	65x50	11	9460	37536	854	1,164	70x70x85	92	0,73



EUROTEC S.r.l. divisione MBM Strada Brescello Cadelbosco 33/37/39, 42041 Brescello (RE), ITALY, Tel. +39 0522 686711 (8 linee), Telefax +39 0522 684517, e-mail: mbm@eurotec.it, www.mbmitaly.it  
Divisione operativa della EUROTEC S.r.l., Via Pontaccio 10, 20121 Milano, Tel. +39 02 5768101, Telefax +39 02 57600435

P11T014015

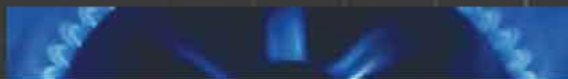
 **COOKING**

**NEUTRAL ELEMENT**  
**ÉLÉMENTS NEUTRES**  
**NEUTRALE ELEMENTE**

**DOMINGO 700**



**MBM** 



The neutral element top range is composed of n° 7 models designed for installation on cabinet, neutral or refrigerator bases, bridged or inserted • The neutral element over open cabinet is composed of n° 4 models.

The worktop is made from stainless steel AISI 304 18/10, heavy grade, sunken and sloping with a tin seal to avoid dirt infiltrating and for easier cleaning • The frame in heavy grade stainless steel with sides and base in stainless steel with 'Scotch-Brite' finish • Frame mounted on round feet in stainless steel with an ample range of height adjustment (from 150 mm. to 200 mm.) • Front access to all working components for easy maintenance • Joints between machines perfectly sealed by the "TESTA A TESTA" system with preference given to flat fixing • All single units designed to be fixed to "bridge" supports • Outlet grating in standard stainless steel, optionally in cast iron • Sliding drawer on guides in the "C" versions • **Cabinet space:** structure entirely in stainless steel, supplied open as standard, with the possibility of fitting optional accessories: right and left-hand doors manufactured entirely in stainless steel, double-walled structure with handles in heatproof material • Chest of drawers with 2 drawers on telescopic guides in stainless steel • Internal heaters with pan rack and thermostat to regulate the temperature.

La gamme des éléments neutres version top est constituée de 7 modèles déjà prévus pour l'installation sur meubles bas neutres ou réfrigérés, en pont et en saillie • La gamme des éléments neutres sur meuble bas à baie ouverte est constituée de 4 modèles.

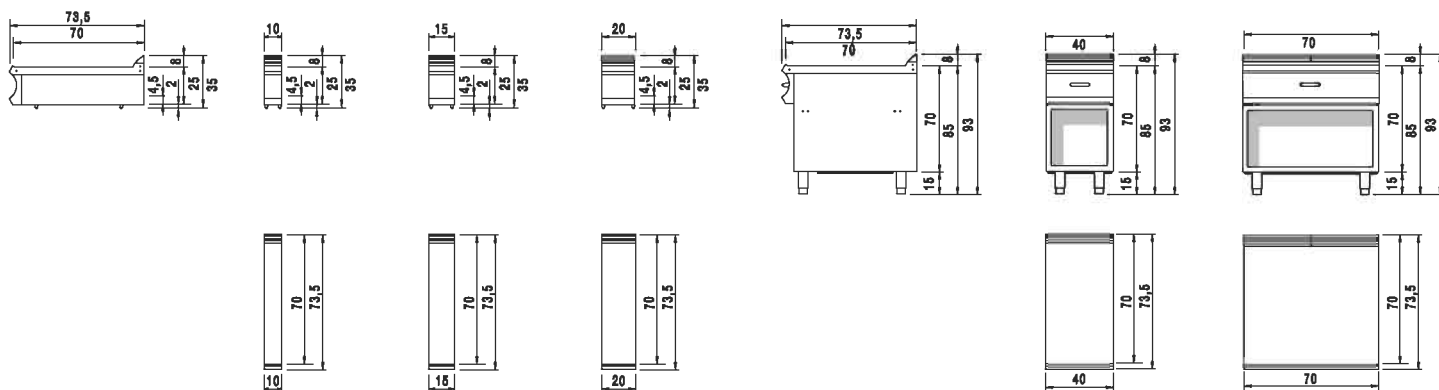
Le plan de travail est réalisé en acier inox AISI 304 18/10 de grande épaisseur avec emboutissage étanche pour éviter toute infiltration de saleté et garantir une parfaite hygiène •

Structure portante en acier inox de grande épaisseur, côtés latéraux et soubassement en acier inox finition Scotch Brite • Structure montée sur pieds ronds en acier inox réglables en hauteur (de 150 mm à 200 mm) • Jonction entre appareils parfaitement étanche avec système "TÊTE À TÊTE" et possibilité de fixation de plans • Tous les modèles monoblocs sont déjà prévus pour la fixation des supports en "pont" • Grilles évacuation fumées en acier inox de série ou en fonte en option • Tiroir coulissant sur glissières pour les versions "C" • **Meuble bas:** structure entièrement en acier inox, fournie de série à baie ouverte et possibilité de montage d'accessoires en option: portes droite et gauche entièrement réalisées en acier inox, structure à double paroi avec poignée en matériau athermique • Éléments 2 tiroirs sur glissières télescopiques en acier inox • Réchauffeurs internes avec structure porte-plats et thermostat de réglage de la température.

Die Produktgruppe Neutrale Elemente in Tischausführung besteht aus 7 Modellen: montierbar auf Neutral- und Kühlunterbauten, Untergestellen in Brückenausführung und freitragenden Untergestellen • Die Produktgruppe Neutrale Elemente auf offenem Untergestell besteht aus 4 Modellen:

Die Arbeitsplatte ist aus extrastarkem Inox-Stahl AISI 304 18/10, fugenlos tiefgezogen, um das Eindringen von Schmutz zu verhindern und eine leichte Reinigung zu gewährleisten • Struktur aus extrastarkem Inox-Stahl, mit Scotch Brite veredelte Seiten und Unterbau aus Inox-Stahl • Struktur auf runden Füßen aus rostfreiem Stahl montiert (verstellbar von 150 mm bis 200 mm) • Absolut dichte Verbindung der Geräte dank dem System "KOPF AN KOPF" mit Vorbereitung für die Befestigung der Arbeitsplatten • Vorbereitung aller Monoblock-Modelle für die Befestigung der "Brückenunterbauten" • Serienmäßiges Kamingitter aus Inox-Stahl, auf Anfrage auch in Gusseisen erhältlich • Schublade auf Führungen bei den Ausführungen "C" • **Untergestell:** Struktur ganz aus Inox-Stahl, serienmäßig offen geliegt, mögliche Sonderausstattung: Türen mit Anschlag rechts oder links gänzlich aus Inox-Stahl, Doppelwand mit wärmeisoliertem Griff • 2 Schubladen auf Teleskopführungen aus Inox-Stahl • Erhitzer mit Blechseitenführungen und Temperaturregler-Thermostat.

### Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne



P-11T014019

#### Accessories on Request:

Outlet grating in cast iron • Front rail • Skirting • Castors with and without brake •

#### Accessoires disponibles sur demande:

Grille évacuation fumées en fonte • Barre frontale • Plinthes • Roulettes pivotantes avec ou sans frein.

#### Auf Anfrage erhältliches Zubehör:

Kamingitter aus Gusseisen • Frontaler Handlauf • Sockel • Schwenkbare Rollen mit und ohne Bremse.

MODEL MODELE MODELL	EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUBENMAßE (L x P x H) cm.	WEIGHT POIDS GEWICHT Kg.	VOLUME VOLUME VOLUMEN CU.MT m³.
N177	10x70x25	7	0,03
N0577	15x70x25	5	0,02
N277	20x70x25	10	0,06
N477	40x70x25	18	0,15
N777	70x70x25	25	0,3
N477C	40x70x25	24	0,15
N777C	70x70x25	32	0,3
NA477	40x70x85	36	0,35
NA777	70x70x85	47	0,7
NA477C	40x70x85	42	0,35
NA777C	70x70x85	54	0,7



 **COOKING**

**BRAZIER**

**SAUTEUSE**

**BRATPFANNEN**

**DOMINGO 700**



**MBM** 



# BRAZIER GAS AND ELECTRIC SINGLE UNIT

• SAUTEUSE À GAZ ET ÉLECTRIQUES MONOBLOCS • GAS- UND ELEKTRO-BRATPFANNEN IN MONOBLOCKAUSFÜHRUNG

The gas and electric brazier range is composed of n° 4 models: 2 with gas heating and 2 with electric heating.

The worktop is made from stainless steel AISI 304 18/10, heavy grade, sunken and sloping with a tin seal to avoid dirt infiltrating and for easier cleaning • The frame in heavy grade stainless steel with sides and base in stainless steel with 'Scotch-Brite' finish • Frame mounted on round feet in stainless steel with an ample range of height adjustment (from 150 mm. to 200 mm.) • Front access to all working components for easy maintenance • Joints between machines perfectly sealed by the "TESTA A TESTA" system with preference given to flat fixing • All single units designed to be fixed to "bridge" supports • Outlet grating in standard stainless steel, optionally in cast iron • Control knobs sunk into the control panel, constructed in heatproof material • All gas machines are designed to operate with natural gas or liquid gas, and come with the relevant nozzles.

## Technical Characteristics:

**Cooking surface:** basin with rounded angles and walls in stainless steel with bottom in stainless steel or compound; 14mm thick in the "I" versions for uniform temperature across the entire bottom of the basin • Cooking surface of dm2 34 • Spring-balanced cover, shaped so as to collect condensation • Overturning system with screws controlled by manual wheel • Water tap for filling • **Gas heating:** burners in stainless steel with self-stabilizing flame • Control valve temperature regulation • Automatic ignition with pilot and piezoelectric device • Safety valve with thermocouple to interrupt the flow of gas in case of accidental extinguishing • **Electrical heating:** Covered stainless steel "INCOLOY" electric element • Thermostatic temperature regulation • Safety thermostat to avoid overheating • Pilot light to check operation • Safety device to interrupt heating during the overturning of the basin.

La gamme des sauteuse à gaz et électriques est constituée de 4 modèles: 2 à gaz et 2 électriques.

Le plan de travail est réalisé en acier inox AISI 304 18/10 de grande épaisseur avec emboutissage étanche pour éviter toute infiltration de saleté et garantir une parfaite hygiène. Structure portante en acier inox de grande épaisseur, côtés latéraux et soubassement en acier inox finition Scotch Brite • Structure montée sur pieds ronds en acier inox réglables en hauteur (de 150 mm à 200 mm) • Accès frontal à tous les éléments fonctionnels pour faciliter l'entretien • Jonction entre appareils parfaitement étanche avec système "TÊTE À TÊTE" et possibilité de fixation de plans • Tous les modèles monoblocs sont déjà prévus pour la fixation des supports en "pont" • Grilles évacuation fumées en acier inox de série ou en fonte en option • Manettes de réglage en matériau athermique intégrées au bandeau • Tous les appareils à gaz sont déjà prévus pour fonctionner au gaz naturel ou Gpl et sont dotés des buses correspondantes.

## Caractéristiques techniques:

**Table de cuisson:** cuve à angles arrondis avec parois en acier inox et fond soit en acier inox soit en compound de 14 mm d'épaisseur sur les versions "I", pour une uniformité de température sur tout le fond de la cuve • Surface de cuisson de 34 de dm2 • Couvercle équilibré par ressort, adéquatement profilé pour le recueil de la condensation • Système de basculement à vis commandée par volant manuel • Robinet de remplissage d'eau • **Chauffage à gaz:** brûleurs en acier inox à flamme auto-stabilisée • Soupape de réglage de la température • Allumage automatique par veilleuse et dispositif piézoélectrique • Soupapes de sûreté avec thermocouple pour l'interruption du flux de gaz en cas d'extinction accidentelle • **Chauffage électrique:** résistances électriques blindées en acier inox INCOLOY • Réglage thermostatique de la température • Témoin de contrôle du fonctionnement • Dispositif de sécurité de coupure du chauffage pendant le basculement de la cuve.

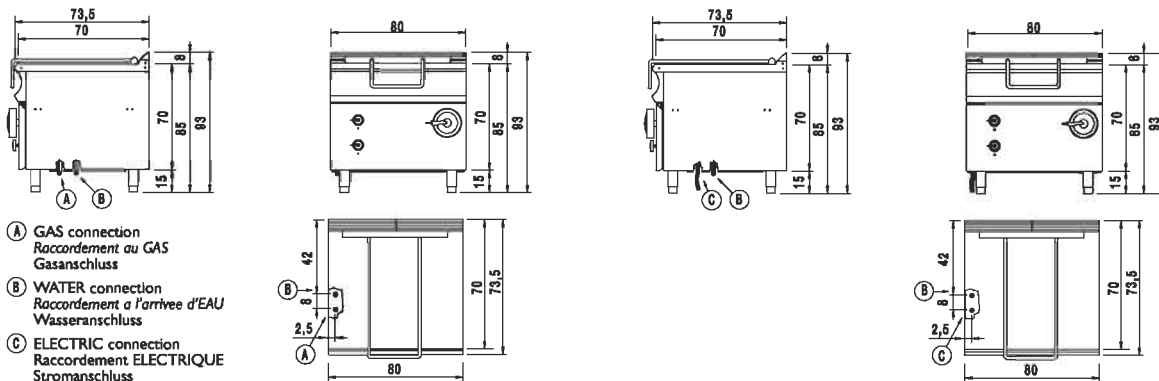
Die Produktgruppe Gas- und Elektro-Bratpfannen besteht aus 4 Modellen: 2 gasbeheizte und 2 elektroheizte Modelle.

Die Arbeitsplatte ist aus extrastarkem rostfreiem Stahl AISI 304 18/10, fugenlos tiefgezogen, um das Eindringen von Schmutz zu verhindern und eine leichte Reinigung zu gewährleisten. Struktur aus extrastarkem rostfreiem Stahl, mit Scotch Brite veredelte Seiten und Unterbau aus rostfreiem Stahl • Struktur auf runden Füßen aus rostfreiem Stahl montiert (verstellbar von 150 mm bis 200 mm) • Zugriff auf alle technischen Bauteile vor vorne für eine einfache Instandhaltung • Absolut dichte Verbindung der Geräte dank dem System "KOPF AN KOPF" mit Vorbereitung für die Befestigung der Arbeitsplatten • Vorbereitung aller Monoblock-Modelle für die Befestigung der "Brückenunterbauten" • Serienmäßiges Kamingitter aus rostfreiem Stahl, auf Anfrage auch in Gusseisen erhältlich • Versenkbare Knebel aus wärmeisoliertem Material • Alle Gasgeräte funktionieren mit Naturgas oder LPG, entsprechende Düsen sind inbegriffen.

## Technische Eigenschaften:

**Kochfeld:** Wanne mit abgerundeten Ecken mit Wänden aus rostfreiem Stahl und Boden aus rostfreiem Stahl oder 14 mm Verbundmaterial bei den Ausführungen "I" für eine gleichmäßige Temperatur auf dem gesamten Wannenboden • 34 dm2 große Kochoberfläche • Balancierter Federdeckel, der für die Kondenswasseraufnahme geformt ist • Schraubkippsystem mit Handradbetätigung • Wassereinflaß • **Gasbeheizt:** Brenner aus rostfreiem Stahl mit selbsthaltender Flamme • Regelventil Temperaturregelung • Automatische Zündung mit Leitbrenner und Piezo-Zünder • Sicherheitsventile mit Thermoelement für die Unterbrechung des Gasstroms wenn die Flamme erlischt • **Elektroheizt:** Heizelemente aus gepanzertem rostfreien INCOLOY-Stahl • Thermostatgesteuerte Regelung der Temperatur • Kontrolllampen zur Betriebsüberwachung • Sicherheitsvorrichtung zur Heizunterbrechung beim Anheben und Kippen der Wanne.

## Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne



## Accessories on Request:

Outlet grating in cast iron • Front rail • Skirting • Castors with and without brake.

## Accessoires disponibles sur demande:

Grille évacuation fumées en fonte • Plinthes • Roulettes pivotantes avec ou sans frein.

## Auf Anfrage erhältliches Zubehör:

Kamingitter aus Gusseisen • Sockel • Schwenkbare Rollen mit und ohne Bremse.

MODEL MODELE MODELL	COOKING SURFACE SURFACE DE CUISON KOCHEFLÄCHE	PAN DIMENSION DIMENSIONS CUVE WANNE	CAPACITY CAPACITÉ FASSUNGSVERMÖGEN	EL. CAPACITY CAPACITE THERMIQUE WÄRMEFLUSSLEISTUNG	GAS HEATING CAPACITY CAPACITE THERMIQUE TOT. NENNWÄRMEFLUSSLEISTUNG			GAS CONSUMION CONSUMMATION GAS GAS VERBRAUCH		EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUBENMAßE	WEIGHT POIDS GEWICHT	VOLUME VOLUME VOLUMEN
	dm2	(L x P x H) cm.	lt	KW	KW	KCAL/h	BTU/h	GPL g/h	METHANE m³/h	(L x P x H) cm.	Kg.	CU.MT m³.
GBR77	34	70,7x48x16,4	56	0,2	13,5	11610	46072	1048	1,428	80x70x85	115	0,73
GBR177	34	70,7x48x16,4	56	0,2	13,5	11610	46072	1048	1,428	80x70x85	115	0,73
EBR77	34	70,7x48x16,4	56	9	-	-	-	-	-	80x70x85	115	0,73
EBR177	34	70,7x48x16,4	56	9	-	-	-	-	-	80x70x85	115	0,73



EUROTEC S.r.l. divisione MBM Strada Brescello Cadelbosco 33/37/39, 42041 Brescello (RE), ITALY, Tel. +39 0522 686711 (8 linee), Telefax +39 0522 684517, e-mail: mbm@eurotec.it, www.mbitaly.it  
Divisione operativa della EUROTEC S.r.l., Via Pontaccio 10, 20121 Milano, Tel. +39 02 5768101, Telefax +39 02 57600435

 **COOKING**

**GAS AND ELECTRIC  
PASTA COOKER**

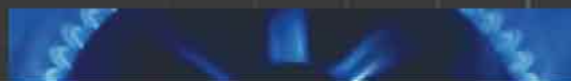
**CUISEURS À PÂTES À GAZ  
ET ÉLECTRIQUES**

**GAS-UND  
ELEKTRO-NUDELKOCHER**

**DOMINGO 700**



**MBM** 



The gas and electric pasta cooker is composed of n° 6 models: 2 with gas heating single unit and 2 with electric heating single unit, as well as a gas and electric version only to be installed as an insert.

The worktop is made from stainless steel AISI 304 18/10, heavy grade, sunken and inclined with a tin seal to avoid dirt infiltrating and for easier cleaning • The frame in heavy grade stainless steel with sides and base in stainless steel with 'Scotch-Brite' finish • Frame mounted on round feet in stainless steel with an ample range of height adjustment (from 150 mm. to 200 mm.) • Front access to all working components for easy maintenance • Joints between machines perfectly sealed by the "TESTA A TESTA" system with preference given to flat fixing • All single units designed to be fixed to "bridge" supports • Outlet grating in standard stainless steel, optionally in cast iron • Control knobs sunk into the control panel, constructed in heatproof material • All gas machines are designed to operate with natural gas or liquid gas, and come with the relevant nozzles.

**Technical Characteristics:**

**Surface:** sunken basins generously rounded off for easy cleaning in stainless steel AISI 316, thickness 15/10, with offload level for removing starches • Inclined surface for draining and resting colanders • Water tap for filling and emptying • Pasta draining baskets in stainless steel with heatproof handle • **Gas heating:** burner in stainless steel with self-regulating frame • Gas tap in brass equipped with safety valve, thermocouple and pilot burner for automatic ignition of the burner • piezoelectric ignition of the pilot burner • **Electric heating:** covered stainless steel "INCOLOY" electrical element • Power regulation by four-way switch • Safety thermostat to block the operation in the absence of water • Pilot light to check functioning.

La gamme des cuiseurs à pâtes à gaz et électriques est constituée de 6 modèles: 2 à gaz monoblocs et 2 électriques monoblocs, plus une version à gaz et électrique uniquement pour l'installation en saillie.

Le plan de travail embouti est réalisé en acier inox AISI 304 18/10 de grande épaisseur, à inclinaison étanche pour éviter toute infiltration de saleté et garantir une parfaite hygiène • Structure portante en acier inox de grande épaisseur, côtés latéraux et soubassement en acier inox finition Scotch Brite • Structure montée sur pieds ronds en acier inox réglables en hauteur (de 150 mm à 200 mm) • Accès frontal à tous les éléments fonctionnels pour faciliter l'entretien • Jonction entre appareils parfaitement étanche avec système "TÊTE À TÊTE" et possibilité de fixation de plans • Tous les modèles monoblocs sont déjà prévus pour la fixation des supports en "pont" • Grilles évacuation fumées en acier inox de série ou en fonte en option • Manettes de réglage en matériau athermique intégrées au bandeau • Tous les appareils à gaz sont déjà prévus pour fonctionner au gaz naturel ou Gpl et sont dotés des buses correspondantes.

**Caractéristiques techniques:**

**Plan:** cuves embouties en acier inox AISI 316, épaisseur 15/10, avec un ample arrondissement des angles pour faciliter le nettoyage, avec niveau d'évacuation pour éliminer l'amidon • Plan incliné pour l'écoulement et support des paniers • Robinet de remplissage d'eau et de vidange • Paniers perforés en acier inox avec poignée athermique • **Chauffage à gaz:** brûleur en acier inox à flamme auto-stabilisée • Robinet gaz en laiton équipé de soupape de sûreté, thermocouple et veilleuse pour l'allumage automatique du brûleur • Allumage piézoélectrique du veilleuse • **Chauffage électrique:** résistances électriques blindées en acier inox "INCOLOY" • Réglage de la puissance avec commutateur à quatre positions • Thermostat de sécurité pour bloquer le fonctionnement en cas de manque d'eau • Témoins de contrôle du fonctionnement.

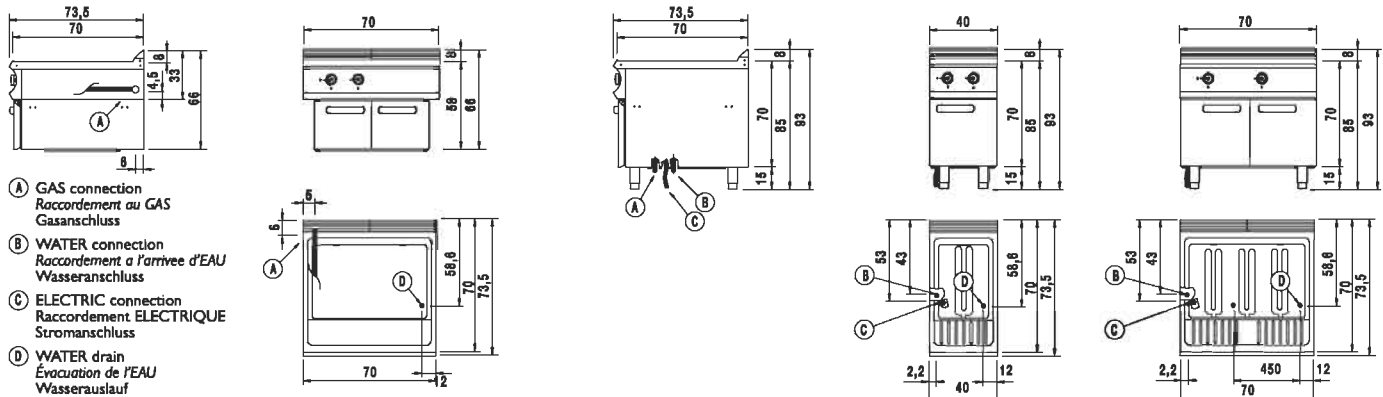
Die Produktgruppe Gas- und Elektro-Nudelkocher besteht aus 6 Modellen: 2 Modelle mit Gasbeheizung in Monoblockausführung und 2 Modelle mit Elektrobeheizung in Monoblockausführung, und eine Gas- und Elektroausführung für die freitragende Montage.

Die Arbeitsplatte ist aus extrastarkem rostfreiem Stahl AISI 304 18/10, fugenlos tiefgezogen und schräg, um das Eindringen von Schmutz zu verhindern und eine leichte Reinigung zu gewährleisten • Struktur aus extrastarkem rostfreiem Stahl, mit Scotch Brite veredelte Seiten und Unterbau aus rostfreiem Stahl • Struktur auf runden Füßen aus rostfreiem Stahl montiert (verstellbar von 150 mm bis 200 mm) • Zugriff auf alle technischen Bauteile vor vorne für eine einfache Instandhaltung • Absolut dichte Verbindung der Geräte dank dem System "KOPF AN KOPF" mit Vorbereitung für die Befestigung der Arbeitsplatten • Vorbereitung aller Monoblock-Modelle für die Befestigung der "Brückenunterbauten" • Serienmäßiges Kamingitter aus rostfreiem Stahl, auf Anfrage auch in Gusseisen erhältlich • Versenkbare Knebel aus wärmeisoliertem Material • Alle Gasgeräte funktionieren mit Naturgas oder LPG, entsprechende Düsen sind inbegriffen.

**Technische Eigenschaften:**

**Kochfeld:** tiefgezogene Wannen mit weit abgerundeten Ecken für eine leichte Reinigung aus rostfreiem Stahl AISI 316 Stärke 15/10, mit Höhenabfluss für die Stärkenableitung • Schräge Fläche zu, Abgießen und Abstellen der Körbe • Hahn für den Wassereinfluss und -auslass • Nudelabtropfkörbe aus rostfreiem Stahl mit wärmeisoliertem Griff • **Gasbeheizt:** Brenner aus rostfreiem Stahl mit selbsthaltender Flamme • Wasser-Hahne aus Messing, mit Sicherheitsventilen, Thermoelement und Pilotbrenner für die automatische Zündung des Brenners • Piezoelektrische Zündung des Pilotbrenners • **Elektrobeheizt:** Heizelemente aus gepanzertem rostfreien INCOLOY-Stahl • Leistungsverstellung mit Umschalter mit vier Stellungen • Sicherheitsthermostat für die Betriebssperre bei Wasserausfall • Kontrolllampen zur Betriebsüberwachung.

**Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne**



**Accessories on Request:**

Outlet grating in cast iron • Front rail • Skirting • Castors with and without brake. 'Nest' series of pasta draining baskets

**Accessoires disponibles sur demande:**

Grille évacuation fumées en fonte • Barre frontale • Plinthes • Roulettes pivotantes avec ou sans frein • Paniers perforés sous-multiples des cuves.

**Auf Anfrage erhältliches Zubehör:**

Kamingitter aus Gusseisen • Frontaler Handlauf • Sockel • Schwenkbare Rollen mit und ohne Bremse. Mehrfach-Nudelabtropfkörbe.

MODEL MODELE MODELL	PAN CUVE WANNE	PAN DIMENSION DIMENSIONS CUVE DIMENSIONEN WANNE	CAPACITY CAPACITÉ FASSUNGSVERMÖGEN	EL. CAPACITY CAPACITÉ THERMIQUE WÄRMEFLUSSLEISTUNG	GAS HEATING CAPACITY CAPACITÉ THERMIQUE TOT. NEINWÄRMEFLUSSLEISTUNG			GAS CONSUMIOM CONSOMMATION GAS GAS VERBRAUCH		EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUBENMAßE	WEIGHT POIDS GEWICHT	VOLUME VOLUME VOLUMEN
	N°	(L x P x H) cm.	lt	KW	KW	KCAL/h	BTU/h	GPL gr/h	METHANE mc/h	(L x P x H) cm.	Kg.	CU.MT m <sup>3</sup> .
GC777T	1	51x31x31	41	-	13,6	11747	46618	1061	1,445	70x70x66	60	0,53
EC777T	1	51x31x31	41	9,7	-	-	-	-	-	70x70x66	50	0,53
GC477	1	31x34x31	27	-	8,5	7310	29008	660	0,899	40x70x85	50	0,45
GC777	1	51x31x31	41	-	13,6	11747	46618	1061	1,445	70x70x85	70	0,73
EC477	1	31x34x31	27	6	-	-	-	-	-	40x70x85	40	0,45
EC777	1	51x31x31	41	9,7	-	-	-	-	-	70x70x85	60	0,73



 **COOKING**

**SOLID TOP GAS TOP  
OVER OVEN**

**PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR  
GLÜHPLATTEN AUF OFEN**

**DOMINGO 700**



**MBM** 



# SOLID TOP GAS TOP OVER OVEN

• PLAQUES COUP DE FEU À GAZ SUR FOUR • GAS-GLÜHPLATTEN AUF OFEN

The solid top gas top over oven range is composed of n° 3 models: 1 single plate element of 15 kW, 1 element with plate and 2 rings on the right of 24,5 kW, 1 element with plate and 2 rings to the right and left of 40 kW.

The worktop is made from heavy grade stainless steel AISI 304 18/10, and is surrounded by a channel to collect liquids with a tin seal to avoid dirt infiltrating and for easier cleaning • the frame in heavy grade stainless steel with sides and base in stainless steel with "Scotch-Brite" finish • Frame mounted on round feet in stainless steel with an ample range of height adjustment (from 150 mm. to 200 mm.) • Front access to all working components for easy maintenance • Joints between machines perfectly sealed by the "TESTA TESTA" system with preference given to flat fixing • All single units designed to be fixed to "bridge" supports • Outlet grating in standard stainless steel, optionally in cast iron • Control knobs sunk into the control panel, constructed in heatproof material • All gas machines are designed to operate with natural gas or liquid gas, and come with the relevant nozzles.

## Technical Characteristics:

**Cooking surface:** cooking plate with a generous (40 dm<sup>2</sup>) surface, constructed in thick cast iron (10 mm.), suitable for cooking with an indirect flame, and with a movable central ring • Temperature differential across the plate with 480°C in the centre, decreasing towards the edges • Automatic ignition with pilot burner and piezoelectric device • Burner in steel with stabilized flame controlled by brass tap with safety valve, thermocouple and pilot burner • **Ring cooking surface:** extractable sealed burners in enamelled cast iron with brass flame diffuser and self-stabilising flame of various power levels: 3,5-6 kw • Grill in molded cast iron with anticid enamel coating • Taps in pressed brass, complete with safety valve, thermocouple and side pilot burner for automatic lighting of the burner. **Oven:** cooking chamber in porcelain-coated steel, rounded edges, thermal insulation in high density glass wool, side supports in chromed wire with triple guides • Oven door double-walled with insulating space filled with glass wool, sunken counter-door in stainless steel, heatproof handle finished in "Scotch-Brite" with easy-grip shape, balanced spring hinges • **Oven with gas heating:** burner with self-regulating flame positioned under the oven floor; thermostatic temperature regulation (from 150° to 290°C.) with thermocouple and piezoelectric pilot lighter • Internal capacity n° 3 racks "Gastronom" GN 2/1 • **Cabinet space in the single plate cooker with rings:** structure entirely in stainless steel, supplied with double-walled door as standard with the possibility of fitting optional accessories: • Chest of drawers with 2 drawers on telescopic guides in stainless steel • Internal heaters with pan rack and thermostat to regulate the temperature.

La gamme des plaques coup de feu à gaz sur four est constituée de 3 modèles: 1 élément à 1 plaque de 15 kW, 1 élément avec plaque et 2 feux à droite de 24,5 kW, 1 élément avec plaque et 2 feux à droite et à gauche de 40 kW.

Le plan de travail est réalisé en acier inox AISI 304 18/10 de grande épaisseur, avec emboîtement périmétral étanche pour la récupération des liquides, ceci pour éviter toute infiltration de saleté et garantir une parfaite hygiène • Structure portante en acier inox de grande épaisseur, côtés latéraux et soubassement en acier inox finition Scotch Brite • Structure montée sur pieds ronds en acier inox réglables en hauteur (de 150 mm à 200 mm) • Accès frontal à tous les éléments fonctionnels pour faciliter l'entretien • Jonction entre appareils parfaitement étanche avec système "TÊTE À TÊTE" et possibilité de fixation de plans • Tous les modèles monoblocs sont déjà prévus pour la fixation des supports en "pont" • Grilles évacuation fumées en acier inox de série ou en fonte en option • Manettes de réglage en matériau athermique intégrées ou bandeau • Tous les appareils à gaz sont déjà prévus pour fonctionner au gaz naturel ou Gpl et sont dotés des buses correspondantes.

## Caractéristiques techniques:

**Table de cuisson:** plaque de cuisson d'une grande surface de 40 dm<sup>2</sup> réalisée en fonte de grande épaisseur (10 mm), adaptée pour la cuisson à flamme indirecte et dotée d'un anneau central amovible • Température de plaque différenciée avec 480 °C au centre et décroissante vers les bords • Allumage automatique avec veilleuse et dispositif piézoélectrique • Brûleur en acier à flamme stabilisée commandé par robinet en laiton équipé de soupape de sûreté, thermocouple et veilleuse • **Plan de cuisson des feux:** brûleurs étanches extractibles en fonte émaillée, chapeau en laiton, flamme auto-stabilisée avec différentes puissances: 3,5/6 kW • Grilles en fonte émaillée antiacide • Robinets en laiton estampé équipés de soupapes de sûreté, thermocouple et veilleuse latérale pour l'allumage automatique du brûleur • **Four:** chambre de cuisson en acier émaillé, bords arrondis, isolation thermique en laine de verre haute densité, supports latéraux en grille chromée avec trois rangées de glissières • Porte du four à double paroi avec isolation en laine de verre, contre-porte emboîtée en acier inox, poignée ergonomique et athermique finition scotch brite, charnières équilibrées par ressort • **Four à gaz:** brûleur à flamme auto-stabilisée placé sous la sole, réglage thermostatique de la température (de 150 °C à 290 °C) avec thermocouple et allumage piézoélectrique de la veilleuse • Capacité interne 3 grilles gastronom GN 2/1 • **Meuble bas plaques coup de feu dotées de feux:** structure entièrement en acier inox, fourni de série avec porte à double paroi et possibilité de montage d'accessoires en option: éléments 2 tiroirs sur glissières télescopiques en acier inox • réchauffeurs internes avec structure porte-plats et thermostat de réglage de la température.

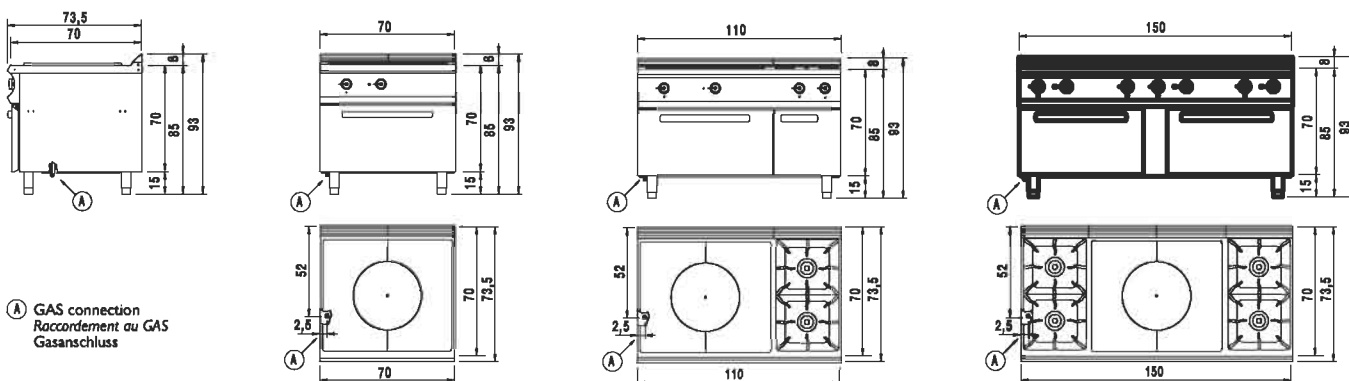
Die Produktgruppe Gas-Glühplatten auf Ofen bestehend aus 3 Modellen: 1 Element mit nur einer Platte zu 15 kW, 1 Element mit Glühplatte und 2 Brennern rechts zu 24,5 kW, 1 Element mit Glühplatte und 2 Brennern rechts und links zu 40 kW.

Die Arbeitsplatte ist aus extrastarkem rostfreiem Stahl AISI 304 18/10, allseitig fugenlos tiefgezogen, um das Eindringen von Schmutz zu verhindern und eine leichte Reinigung zu gewährleisten • Struktur aus extrastarkem rostfreiem Stahl, mit Scotch Brite veredelte Seiten und Unterbau aus rostfreiem Stahl • Struktur auf runden Füßen aus rostfreiem Stahl montiert (verstellbar von 150 mm bis 200 mm) • Zugriff auf alle technischen Bauteile vor vorne für eine einfache Instandhaltung • Absolut dichte Verbindung der Geräte dank dem System "KOPF AN KOPF" mit Vorbereitung für die Befestigung der Arbeitsplatten • Vorbereitung aller Monoblock-Modelle für die Befestigung der "Brückenunterbauten" • Serienmäßiges Kaminigitter aus rostfreiem Stahl, auf Anfrage auch in Gusseisen erhältlich • Versenkbare Knebel aus wärmeisoliertem Material • Alle Gasgeräte funktionieren mit Naturgas oder LPG, entsprechende Düsen sind beigefügt.

## Technische Eigenschaften:

**Kochfeld:** 40 dm<sup>2</sup> große Kochplatte auf extrastarkem Gusseisen (10 mm), geeignet zum Kochen mit indirekter Flamme, mit mobilem zentralen Ring • Differenzierte Temperatur auf der Platte mit 480°C in der Mitte, nach außen abnehmend • Automatische Zündung mit Pilotbrenner und Piezo-Zünder • Stahlbrenner mit selbsthaltender Flamme die von einem Messinghahn gesteuert wird, mit Sicherheitsventil, Thermoelement und Pilotbrenner • **Kochfeld Kochstellen:** herausnehmbare Brenner aus emailliertem Gusseisen mit Flammenkranz aus Messing und selbsthaltender Flamme mit verschiedenen Leistungen: 3,5/6 kW • Rost aus säurebeständigem emailliertem Gusseisen • Wasser-Hahne aus gesenkgeschmiedetem Messing, mit Sicherheitsventilen, Thermoelement und seitlichem Pilotbrenner für die automatische Zündung des Brenners. **Backofen:** Garkammer aus porzellan-emailliertem Stahl, abgerundete Kanten, Wärmeisolierung durch Hochlichte-Glaswolle, seitliche verchromte Rostaufzüge mit drei Führungsreihen • Doppelwandige Backofentür mit Glasswolle im Isolierzwischenraum, gefüllte Gegentür aus rostfreiem Stahl, leicht greifbarer, geformter und mit Scotch Brite veredelter Griff, Scharniere und Ausgleichsfedern • **Gasbeheizter Backofen:** Brenner mit selbsthaltender Flamme unter dem Boden, thermostatischer Temperaturregelung (von 150° bis 290°C) mit Thermoelement und Piezo-Zündung der Backofenzündflamme -- Fassungsvermögen 3 Roste Gastronom GN 2/1 • **Unterschrank für Glühplattenherd mit Kochstellen:** Struktur gänzlich aus rostfreiem Stahl, serienmäßig mit Doppelwand, mögliche Sonderausstattung: 2 Schubladen auf Teleskopführungen aus rostfreiem Stahl -- Erhitzer mit Blechseitenführungen und Temperaturregler-Thermostat.

## Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne



## Accessories on Request:

Water column • Outlet grating in cast iron • Front rail • Smooth steak plate • Ribbed steak plate • Right and left-hand doors • Chest of drawers • Heaters • Skirting • Castors with and without brake.

## Accessoires disponibles sur demande:

Colonne eau • Grille évacuation fumées en fonte • Barre frontale • Gril lisse • Gril rainuré • Portes droite et gauche • Tiroirs • Réchauffeurs • Plinthes • Roulettes pivotantes avec ou sans frein.

## Auf Anfrage erhältliches Zubehör:

Wasserhahn • Kaminigitter aus Gusseisen • Frontaler Handlauf • Kochplatte glatt • Kochplatte gerillt • Türen mit Anschlag rechts oder links • Schubladen • Erhitzer • Sockel • Schwenkbare Rollen mit und ohne Bremse.

MODEL MODELE MODELL	BURNERS BRULEURS BRENNER	OVEN FOUR OFEN			EL. HEATING CAPACITY EL. CAPACITE THERMIQUE EL. WÄRMEFLUSSLEISTUNG	GAS HEATING CAPACITY CAPACITE THERMIQUE TOT. NENNWÄRMEFLUSSLEISTUNG			GAS CONSUMPTION CONSOMMATION GAS GAS VERBRAUCH		EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUßENMAßE	WEIGHT POIDS GEWICHT	VOLUME VOLUME VOLUMEN
		OVEN 8 KW OVEN 6 KW OVEN 6 KW	STATIC ELECTRIC. ELECTRIC STATIQUE STATISCHER ELEKTR.	ELECTRIC. PAN. ELECTRIC VENTILE HEISSUFT ELEKTR.		KW	KCAL/h	BTU/h	GPI gr/h	METHANE m <sup>3</sup> /h			
GTF77	1	-	-	-	-	15	12900	51192	1165	1,587	70x70x85	120	0,73
GT2SDFA77	1	1	1	-	-	24,5	21070	83613	1903	2,593	110x70x85	150	1,1
GT4SF277	1	2	2	-	-	40	34400	136512	3108	4,233	150x70x85	320	1,38



EUROTEC S.r.l. divisione MBM Strada Brescello Cadelbosco 33/37/39, 42041 Brescello (RE), ITALY, Tel. +39 0522 686711 (8 linee), Telefax +39 0522 684517, e-mail: mbm@eurotec.it, www.mbmitaly.it  
Divisione operativa della EUROTEC S.r.l., Via Pontaccio 10, 20121 Milano, Tel. +39 02 5768101, Telefax +39 02 57600435