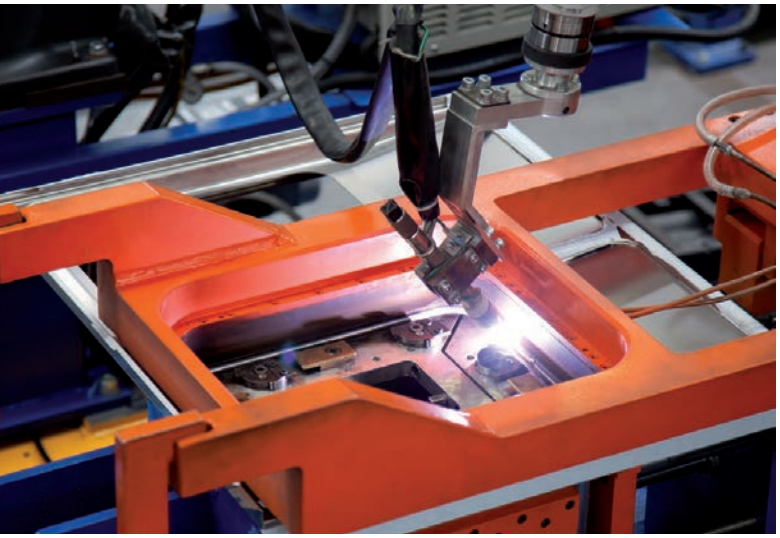
domina Pro | 700

cottura modulare

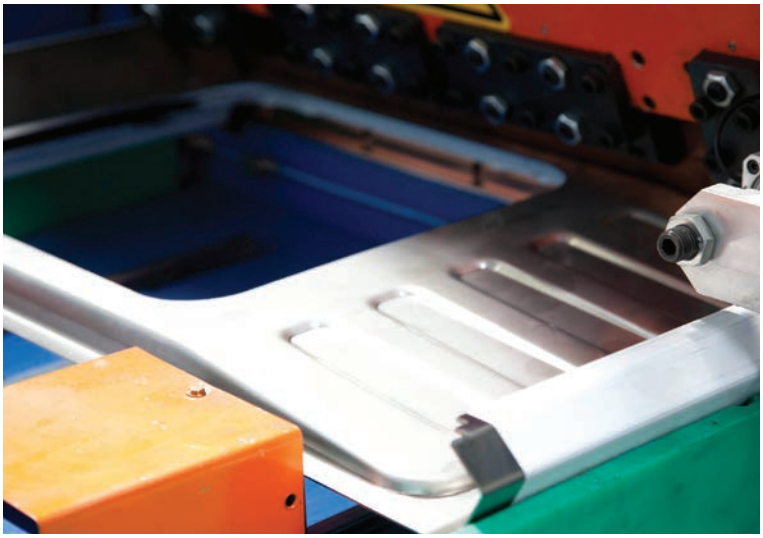


50 anni d'esperienza al servizio dei professionisti della ristorazione

MBM è un produttore di livello mondiale nella fornitura di attrezzature per la ristorazione professionale.

Fin dal 1972, anno di fondazione dell'azienda, **MBM** si è distinta per la qualità e l'affidabilità dei propri prodotti e la capacità di offrire ai suoi clienti una proposta di valore completa.
Servizio pre-vendita e assistenza clienti, supporto di comunicazione e marketing, assistenza post-vendita sempre presente e ricambi originali sono valori professionali che contraddistinguono **MBM** sia in Italia che a livello internazionale.

Con uno stabilimento produttivo di 17.000 mq, 16 linee produttive, **MBM** si afferma come partner affidabile e flessibile, in grado di assistere i propri clienti a 360°.



1972

Nasce MBM, azienda familiare che produce cucine professionali,
e sin da subito si fa conoscere per l'affidabilità
e l'ottimo rapporto qualità/prezzo dei suoi prodotti.

1980-1990

La gamma prodotti si allarga sempre di più
ed MBM acquisisce numerose quote di mercato, anche all'estero.

1998

MBM diventa parte del gruppo Eurotec Srl.

2000

MBM entra a far parte del gruppo multinazionale ITW - Illinois Toolworks,
leader mondiale nel Food Service Equipment.

domina Pro | 700

La tradizione che si rinnova

La nuova **domina Pro|700** si rinnova nel design senza perdere i tratti distintivi che hanno reso Domina riconoscibile sul mercato, nel mondo. Un nuovo design dalle linee più ergonomiche ed eleganti, con un taglio deciso che dà un forte segnale di modernità ed eleganza.

MBM

domina Pro|700

The real value for your kitchen

Una linea attenta alle esigenze dei clienti e alle tendenze del mercato **domina Pro|700** rappresenta un'evoluzione pensata per dare una risposta concreta ai bisogni del cliente ed un'offerta unica fatta di macchine robuste, performanti, facili da usare e facili da manutenere.

Solidità

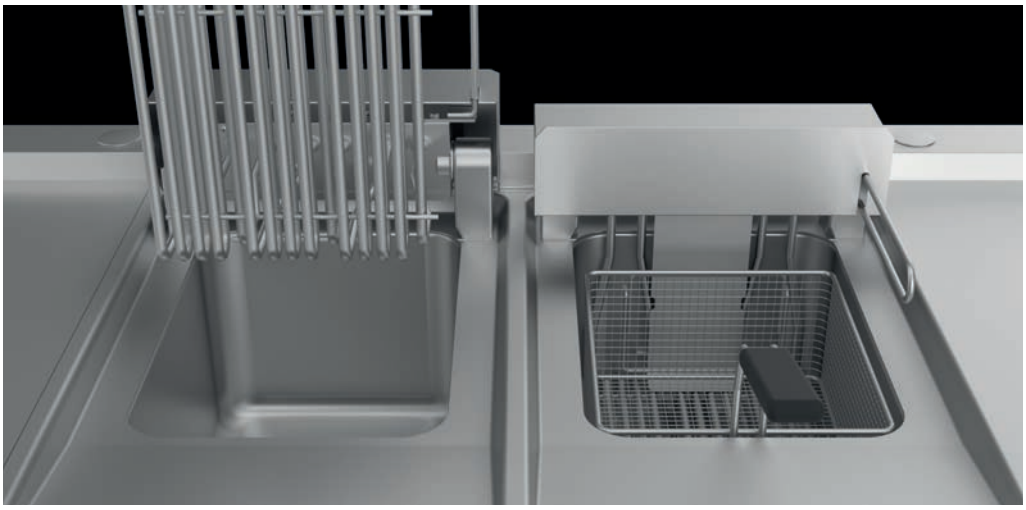
- **Nuova manopola e nuova maniglia**
  per cogliere la robustezza a partire dai dettagli
- **Nuova struttura**
  progettata per garantire massima solidità
- **Fondo in acciaio**
  per rendere ogni macchina più resistente
- **Grado di protezione IPX5**
  per assicurare la protezione di tutti i componenti e la durata nel tempo delle nostre macchine

Prestazioni

- **Bruciatori ad alta potenza**
  con efficienza certificata al 60%
- **Nuove friggitrici elettriche**
  ad alta reattività
- **Nuovi frytop più potenti**
  per garantire una migliore uniformità
- **Nuova griglia pietralavica con diversi livelli**
  per ottenere migliori risultati di cottura

Pulibilità

- **Nuove friggitrici elettriche con resistenze sollevabili**
  per avere la massima pulibilità della vasca
- **Nuovo frytop con paraspruzzi amovibile**
  rende la superficie piana e semplice da pulire
- **Numero limitato di viti**
  per avere superfici senza ostacoli
- **Fondo amovibile**
  per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

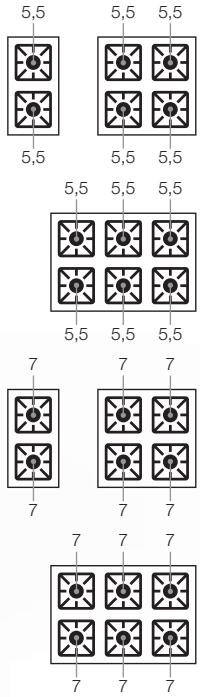


Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti**
  facilmente amovibile
- **Nuovo testa a testa**
  per installazioni in tempi record
- **Comparto tecnico posteriore**
  per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile** per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine

Cucine a gas

Potenza Flex Burners (kW)



Caratteristiche della gamma

I bruciatori Flex Burner sono dotati di sparti-fiamma in ottone a fiamma auto-stabilizzante, per cucinare in sicurezza e per una più facile manutenzione. Ogni bruciatore ha un range di potenza modulabile da un minimo di 1,5 kW a un massimo di 5,5 / 7 kW, per ottenere massima flessibilità. Il bruciatore pilota a basso consumo è protetto all'interno del bruciatore principale. La disposizione dei bruciatori permette l'utilizzo di pentole fino a 40 cm di diametro. Griglie posa-tegami lavabili in lavastoviglie.

Versioni con forno

Camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata. Porta in acciaio inox a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno a gas: dotato di bruciatore da 6 kW (8 kW per forno maxi) a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Reggigriglie per 3 GN2/1.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 5,3 kW (2,6 kW per il forno ventilato) posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1 (forno statico) e 3 GN1/1(forno ventilato).

Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Griglia posategami in ghisa smaltata, estremamente robusta
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Bruciatore Flex Burner ad alta potenza: da 5,5 kW o 7 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate
- Accensione elettronica (optional), per ottimizzare l'utilizzo dei fuochi

Pulibilità

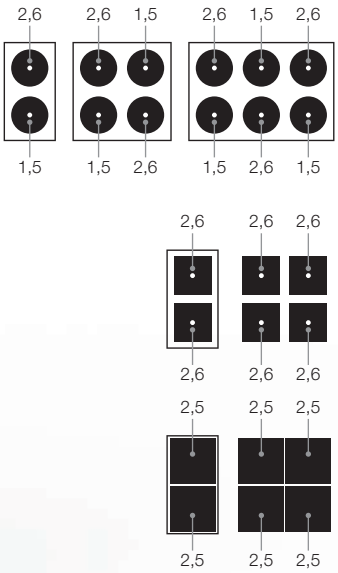
- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Troppo pieno (optional), per facilitare la pulizia dell'invaso
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Cucine elettriche

Potenza delle piastre (kW)



Caratteristiche della gamma

Le piastre in ghisa a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento sono inserite nel piano “a tenuta”.
Sono disponibili in tre versioni: rotonde con diametro 145/220 mm e potenza 1,5 kW e 2,6 kW; quadrate con dimensione 220x220 mm e potenza 2,6 kW; ribassate con dimensione 300x300 mm e potenza 2,5 kW. Lampade spia segnalano il funzionamento di ogni piastra sul pannello comandi.

Versioni con forno

La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 5,3 kW (2,6 kW per il forno ventilato) posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1 (forno statico) e 3 GN1/1(forno ventilato).

Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all’acqua IPX5

Prestazioni

- Piastre a riscaldamento rapido da 50 °C a 400 °C
- Commutatore a 6 (+1) posizioni per regolare la potenza di ogni piastra

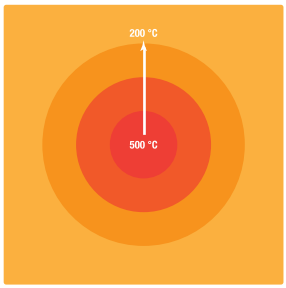
Pulibilità

- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell’area sottostante le macchine

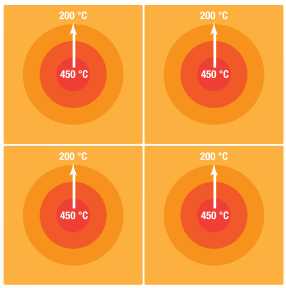
Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Tuttapiastra



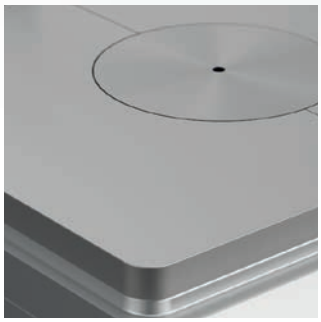
Zone isotermiche per cotture differenziate



Zone isotermiche per cotture differenziate (mod. ETA77, ETF77, ET77)

Caratteristiche della gamma

La piastra in ghisa di 10 mm di spessore ha superficie di 40 dm^2.
Nelle versioni a gas il riscaldamento avviene tramite bruciatore in acciaio da 10 kW, posizionato sotto l'anello centrale mobile. Accensione piezoelettrica e controllo termostatico della temperatura.
Nelle versioni con funzionamento elettrico, la piastra di cottura è unica ma presenta 4 zone di cottura con controllo indipendente.

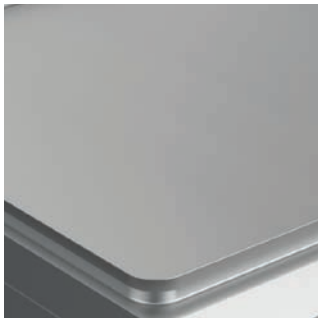


Versioni con forno

La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno a gas: dotato di bruciatore da 6 kW (8 kW per forno maxi) a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 5,3 kW) posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Piastra in ghisa di 10 mm di spessore per le versioni a gas
- Piastra in acciaio dolce di 15 mm di spessore per le versioni elettriche
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Versioni a gas: cotture diverse contemporaneamente, dai 500 °C dal centro sino ai 200 °C alle estremità
- Versioni elettriche: controllo termostatico indipendente per ogni zona di cottura, con una regolazione dagli 80 °C ai 450 °C

Pulibilità

- Piano con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi e per facilitare la pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Caratteristiche della gamma

Il vetro di cottura di spessore 6 mm, si caratterizza per la sua superficie assolutamente piana, facile da pulire. È fissato al piano di lavoro in maniera ermetica salvaguardando da eventuali infiltrazioni.
Il calore trasmesso per irraggiamento è prodotto dalle resistenze elettriche sottostanti. La regolazione della potenza è a 3 livelli, indipendente per ciascuna zona di cottura. Il funzionamento delle piastre viene segnalato da lampade spia.

Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

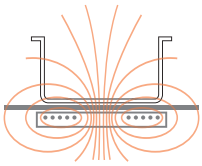
- Zone di cottura da 1.8 e 2.5 kW
- Regolazione della potenza a 3 livelli

Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica



Il calore viene trasmesso solo al fondo della pentola per un ambiente di lavoro più confortevole e sicuro.

Caratteristiche della gamma

Il vetro di cottura. di spessore 6 mm, si caratterizza per la sua superficie assolutamente piana, facile da pulire. È fissato al piano di lavoro in maniera ermetica salvaguardando da eventuali infiltrazioni.
Il riscaldamento del piano cottura si attiva unicamente quando entra a contatto diretto con pentole specifiche per induzione e la quantità di calore è proporzionale alla superficie di contatto. La zona del piano cottura non a contatto con la pentola rimane disattivata e quindi fredda, permettendo un ambiente di lavoro più confortevole ed una riduzione del consumo di energia pari al 50% rispetto alle cucine tradizionali. Ciascun induttore ha 6 diversi gradi di regolazione ed una lampada spia segnala il funzionamento del piano.

Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Zone di cottura Ø 220 mm e 3.5 kW (5 kW nella versione wok)
- Regolazione della potenza a 6 livelli, per cotture speciali e delicate

Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

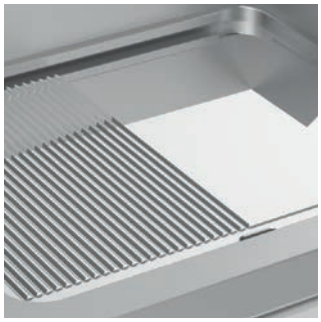
Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Fry top

Caratteristiche della gamma

La piastra di cottura incassata nel piano è in acciaio dolce, con finitura levigata o al cromo duro, ed ha spessore di 15 mm. Tappo in teflon (optional) facilmente amovibile, per facilitare le operazioni di pulizia e lo scarico dei grassi in un cassetto estraibile in acciaio inox con capacità fino a 2 litri.
La possibilità di cotture differenziate (nei moduli interi) è possibile grazie a bruciatori/elementi elettrici riscaldanti indipendenti. La finitura al cromo permette la cottura in successione di alimenti diversi senza il rischio di trasferimento di odori e sapori quando si passa da una cottura all'altra.
Oltre a facilitare le operazioni di pulizia, il rivestimento al cromo riduce la dissipazione del calore, favorendo ambiente di lavoro più confortevole.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Piastra in acciaio o con finitura al cromo di 15 mm di spessore
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Uniformità della temperatura e preciso controllo termostatico da 145 °C a 290 °C (versioni a gas), e da 75 °C a 290 °C (versioni elettriche), per poter cuocere anche i cibi più delicati
- Possibilità di cotture differenziate (modulo intero) per ottimizzare la produzione

Pulibilità

- Nuove piastre di cottura incassate e saldate nel piano per assicurare la massima pulibilità
- Nuovo paraspruzzi amovibile (optional) per facilitare le operazioni di pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Griglia pietralavica

Caratteristiche della gamma

La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce. Cassetto in acciaio inox estraibile ed asportabile per la raccolta dei grassi rilasciati dall'alimento durante la cottura. Nei modelli a modulo intero (80 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori indipendenti.

Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Robusta griglia di cottura in ghisa
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Disponibile come accessorio il kit di sollevamento delle griglie, per consentire maggiore pendenza e differenziare la temperatura di alcune cotture

Pulibilità

- L'alzatina paraspruzzi su tre lati contiene la fuoriuscita dei grassi durante la cottura
- Disponibili come accessorio i bricchetti di pietralavica, facilmente pulibili rilasciano meno fumi nell'ambiente
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

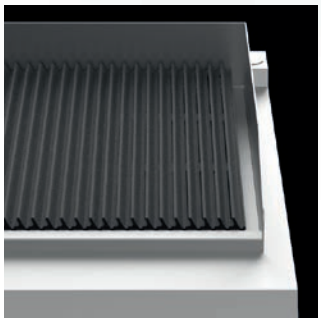
Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Griglia ad acqua

Caratteristiche della gamma

La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce. Un cassetto estraibile ed asportabile in acciaio inox contenente acqua rilascia vapore durante la cottura. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze/bruciatori consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto. Nei modelli a modulo intero (80 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a resistenze/bruciatori indipendenti.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Robusta griglia di cottura in ghisa
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Il calore irradiato dalle resistenze/bruciatori sviluppa vapore che sale verso gli alimenti che sono in cottura sulla griglia, assicurandone una cottura delicata e uniforme

Pulibilità

- Facile pulizia del cassetto di raccolta del grasso grazie alla presenza di acqua al suo interno
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Caratteristiche della gamma

Le vasche in acciaio inox AISI 304 18/10 sono fissate al piano con saldatura continua per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione.
Il sistema di scarico olio a fine servizio è semplice e sicuro con vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox, in dotazione. Tutti i modelli sono dotati di termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio per mantenere la temperatura dell'olio entro parametri di sicurezza.

Versioni a gas: disponibili modelli con riscaldamento diretto tramite tubi in vasca o con riscaldamento indiretto tramite bruciatore esterno alla vasca a V, che garantisce un'ottima pulizia.

Versioni elettriche: con resistenze sollevabili per garantire perfetta pulibilità della vasca, disponibili anche versioni con display digitale (FRBE74AD - FRBE77AD - FRBE74AHP) dotati di melting automatico, consentono un controllo preciso della temperatura dell'olio, l'impostazione del tempo di cottura e il settaggio di programmi automatici per impostare e velocizzare le cotture più frequenti. Il modello HP assicura inoltre massima reattività indispensabile per ottenere alte produttività in spazi contenuti.

Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Controllo termostatico tra 105 °C e 185 °C (vers. elettriche) e tra 110 °C e 190 °C (vers. a gas)
- Ampia zona fredda per conservare l'integrità dell'olio
- Modelli con display digitale (elettrici)
- Versione HP per alte produttività
- Versioni a gas disponibili con riscaldamento indiretto (vasca a V) o diretto (tubi in vasca)

Pulibilità

- Resistenze elettriche totalmente sollevabili, per consentire una pulizia perfetta della vasca
- Vasche stampate e saldate in continuo per facilitare le operazioni di pulizia
- I modelli a gas dotati di vasca a V con bruciatori esterni consentono facili operazioni di pulizia della vasca
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Scaldapatate

Caratteristiche della gamma

La vasca GN 1/1 realizzata in acciaio AISI 304 18/10 è stampata e saldata al piano in modo continuo.
Dotata di doppio fondo forato con inclinazione per eliminare l'olio di frittura in eccesso.
Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate esterne, fissate sul fondo esterno della vasca ed elemento riscaldante infrarosso superiore.

Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Doppio riscaldamento, sia inferiore che superiore per maggiore uniformità

Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Filtro perforato estraibile, lavabile in lavastoviglie

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Cuocipasta

Caratteristiche della gamma

Le vasche stampate sono in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con ampie raggiature per una facile pulizia. I cestelli colapasta (optional), sono in acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica.
Elettrovalvola per il carico dell'acqua.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche in acciaio inox corazzate; regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni; controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza.

Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Versioni a gas: bruciatore inox esterno alla vasca ad alta potenza
- Versioni elettriche: resistenze all'interno della vasca, per aumentare l'efficienza

Pulibilità

- Piano con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi e per facilitare la pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Caratteristiche della gamma

La multifunzione permette di realizzare una grande varietà di cotture, grazie al suo multiplo utilizzo come brasiera, frytop, cuocipasta, bagnomaria. La vasca in acciaio inox AISI 304 con fondo di 10 mm, assicura una cottura uniforme e una bassa dispersione di calore. Controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza (90-300°C).
Resistenze elettriche corazzate. Elettrovalvola per il carico dell'acqua. Di serie un coperchio in acciaio inox AISI 304 con maniglia termica per la vasca. Lo scarico del prodotto può essere effettuato direttamente nel vano tramite un tubo di scarico e rimuovendo facilmente il tappo in teflon (di serie). Il prodotto viene raccolto in una bacinella in acciaio inox AISI 304 con apposito coperchio con foro, presente nel vano, che scorre su guide in acciaio nichelato (tutto di serie).

Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Vasca stampata con fondo di 10 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Uniformità della temperatura e controllo termostatico da 90°C a 300°C, per poter garantire diverse tipologie di cottura
- Possibilità di multiplo utilizzo come brasiera, frytop, cuocipasta, bagnomaria.

Pulibilità

- Elettrovalvola per il carico dell'acqua facilita le operazionidi pulizia della vasca
- Tappo in teflon rimovibile facilita lo scarico liquidi direttamente nella bacinella con apposito coperchio con foro
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

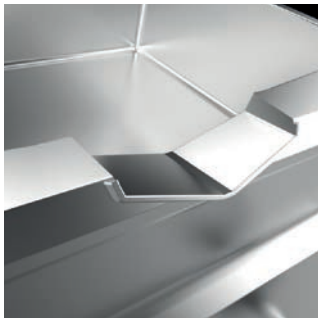
Brasiere

Caratteristiche della gamma

La vasca ha pareti e fondo in acciaio inox AISI 304 18/10, con angoli arrotondati e parte anteriore sagomata per agevolare lo scarico e le operazioni di pulizia. Il coperchio in acciaio inox è bilanciato e dotato di robuste cerniere. Facile ribaltamento manuale della vasca con ergonomica maniglia frontale. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte della macchina.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a bracci multipli per maggiore uniformità termica; valvola gas con termocoppia, regolazione termostatica della temperatura (90-320 °C).

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze corazzate in acciaio inox sul fondo esterno della vasca; regolazione termostatica (50-300 °C).



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore
- 1,5 mm
- Nuova struttura in acciaio inox garantisce massima robustezza e solidità alla macchina.
- Coperchio in acciaio inox dotato di robuste cerniere
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura. Da 90 °C a 320 °C (versioni gas), da 50 °C a 300 °C (versioni elettriche).

Pulibilità

- Piano facilmente pulibile grazie al totale ribaltamento della vasca
- Angoli raggiati facilitano le operazioni di pulizia della vasca
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Pentole

Caratteristiche della gamma

Le pareti della vasca e l'intercapedine sono in AISI 304 mentre il fondo è in AISI 316 per una maggiore resistenza alla corrosione. Il coperchio in AISI 304 assicura minime perdite di vapore e calore (disponibile anche coperchio doppio isolamento come accessorio per garantire migliore isolamento termico). Rubinetto di carico acqua calda e fredda con erogatore snodabile posto sul piano di lavoro.
Riscaldamento indiretto mediante vapore a bassa pressione generato dall'acqua contenuta nell'intercapedine. Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente. Visore di livello acqua intercapedine posto sul pannello frontale.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore tubolare in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore pilota. Valvola di sicurezza con manometro.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze ad immersione comandate da commutatore a 4 posizioni, pressostato per il controllo automatico del vapore nell'intercapedine, valvola di sicurezza con manometro.

Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Fondo della vasca in AISI 316 anti-corrosione
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura che consente cotture delicate

Pulibilità

- Il piano imbutito, privo di giunture e con spigoli arrotondati, facilita la pulizia del piano di lavoro
- La struttura della vasca consente una pulizia perfetta e rapida
- Filtro rubinetto scarico facilmente amovibile e molto facile da pulire
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

Facilità di manutenzione

- Possibilità di effettuare manutenzioni senza svuotare la vasca, grazie al nuovo pannello frontale che evita la rimozione del rubinetto di scarico
- Rubinetto di scarico ispezionabile per facilitare le operazioni di pulizia ordinaria
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Bagnomaria

Caratteristiche della gamma

La vasca realizzata in acciaio AISI 304 18/10 è stampata e saldata al piano in modo continuo.
Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate esterne, fissate sul fondo esterno della vasca e controllo della temperatura tramite termostato.

Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Controllo termostatico tra 0 e 90 °C

Pulibilità

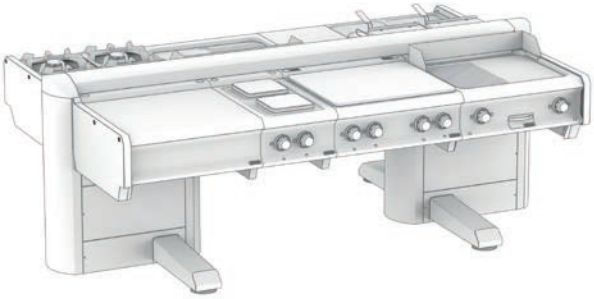
- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

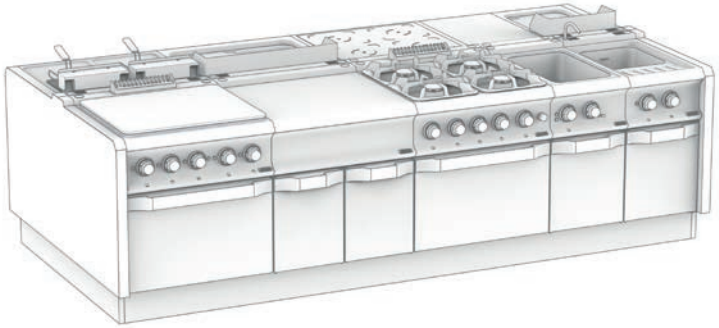
Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

domina Pro|700

Configura **domina Pro|700** in base alle tue esigenze:
totalmente modulare consente di personalizzare e sfruttare al meglio qualsiasi spazio, attraverso la realizzazione di composizioni su una linea o su due linee contrapposte schiena contro schiena per raddoppiare la produttività in cucina.
È possibile creare soluzioni monoblocco, su piedini regolabili in altezza o su ruote, e soluzioni sospese centrali o a parete che garantiscono il massimo della pulibilità.





Come la vuoi tu

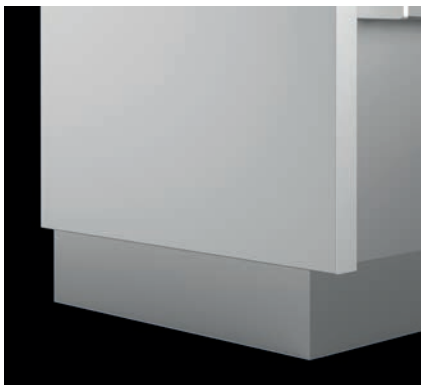
Puoi scegliere tra diversi colori con trattamento di verniciatura professionale antigraffio, resistente alle alte temperature.

RAL 3003

RAL 5005

RAL 9005

Per personalizzare **domina Pro|700** è disponibile una serie completa di accessori tra cui i nuovi fianchi terminali che donano alla struttura un design elegante e maggiore solidità, corrimano perimetrali, zoccolature, ruote, colonnine d'acqua, per rendere la cucina totalmente operativa in base alle tue necessità.



Cucine a gas

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Bruciatori 5,5 kW	Bruciatori 7 kW	Forno Gas kW	Forno El. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio										
FB74AXS	40x73x85	-	2	-	-	-	11	-	43	0,4
FB74AXL	40x73x85	-	-	2	-	-	14	-	43	0,4
FB77AXS	70x73x85	-	4	-	-	-	22	-	67	0,8
FB77AXL	70x73x85	-	-	4	-	-	28	-	67	0,8
FB711AXS	110x73x85	-	6	-	-	-	33	-	94	1,1
FB711AXL	110x73x85	-	-	6	-	-	42	-	94	1,1
su forno										
FB77FGXS	70x73x85	56x63x30	4	-	6	-	28	-	94	0,8
FB77FGXL	70x73x85	56x63x30	-	4	6	-	34	-	94	0,8
FB77FEXS	70x73x85	56x63x30	4	-	-	5,3	22	400V/3N 50/60Hz	95	0,8
FB77FEXL	70x73x85	56x63x30	-	4	-	5,3	28	400V/3N 50/60Hz	95	0,8
FB77FEVXS	70x73x85	56x37x32	4	-	-	2,6	22	230V/1N 50/60Hz	87	0,8
FB77FEVXL	70x73x85	56x37x32	-	4	-	2,6	28	230V/1N 50/60Hz	87	0,8
FB711AFGXS	110x73x85	56x63x30	6	-	6	-	39	-	131	1,1
FB711AFGXL	110x73x85	56x63x30	-	6	6	-	48	-	131	1,1
FB711AFEXS	110x73x85	56x63x30	6	-	-	5,3	33	400V/3N 50/60Hz	134	1,1
FB711AFEXL	110x73x85	56x63x30	-	6	-	5,3	42	400V/3N 50/60Hz	134	1,1
FB711FGMXS	110x73x85	77x64x36	6	-	8	-	41	-	121	1,1
FB711FGMXL	110x73x85	77x64x36	-	6	8	-	50	-	121	1,1
FB711MFG4XL	110x73x85	56x63x30	-	4	6	-	39,5	-	150	1,1
top										
FB74TXS	40x73x25	-	2	-	-	-	11	-	32	0,2
FB74TXL	40x73x25	-	-	2	-	-	14	-	32	0,2
FB77TXS	70x73x25	-	4	-	-	-	22	-	54	0,32
FB77TXL	70x73x25	-	-	4	-	-	28	-	54	0,32
FB711TXS	110x73x25	-	6	-	-	-	33	-	70	0,5
FB711TXL	110x73x25	-	-	6	-	-	42	-	70	0,5

Cucine elettriche

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastre 1,5 kW	Piastre 2,6 kW	Piastre 2,5 kW	Forno el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio										
PR74A	40x73x85	-	1	1	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	35	0,4
PQ74A	40x73x85	-	-	2	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	45	0,4
PQR74A	40x73x85	-	-	-	2	-	5	400V/3N 50/60Hz	58	0,4
PR77A	70x73x85	-	2	2	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	60	0,8
PQ77A	70x73x85	-	-	4	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	69	0,8
PQR77A	70x73x85	-	-	-	4	-	10	400V/3N 50/60Hz	92	0,8
PQ711A	110x73x85	-	-	6	-	-	15,6	400V/3N 50Hz	136	1,1
su forno										
PR77FE	70x73x85	56x66x31	2	2	-	5,3	13,5	400V/3N 50Hz	90	0,8
PQ77FE	70x73x85	56x66x31	-	4	-	5,3	15,7	400V/3N 50/60Hz	99	0,8
PQR77FE	70x73x85	56x66x31	-	-	4	5,3	15,3	400V/3N 50/60Hz	125	0,8
PQR77FEV	70x73x85	56x37x32	-	-	4	2,6	12,6	230V/1N 50/60Hz	117	0,8
PR711FE	110x73x85	56x66x31	3	3	-	5,3	17,6	400V/3N 50/60Hz	136	1,1
PQ711FE	110x73x85	56x66x31	-	6	-	5,3	20,9	400V/3N 50Hz	142	1,1
top										
PR74T	40x73x25	-	1	1	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	20	0,2
PQ74T	40x73x25	-	-	2	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	27	0,2
PR77T	70x73x25	-	2	2	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	40	0,3
PQ77T	70x73x25	-	-	4	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	49	0,3

Tuttapiastra

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastra di cottura Gas 10 kW	Piastra di cottura El. 2,25 kW	Forno Gas kW	Forno El. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio										
TPG77A	70x73x85	-	1	-	-	-	10	-	83	0,8
TPE77A	70x73x85	-	-	4	-	-	10	400V/3N 50/60Hz	84	0,8
su forno										
TPG77FG	70x73x85	56x66x31	1	-	6	-	16	-	116	0,8
TPG711FG2XL	110x73x85	56x63x30	1	-	6	-	30	-	160	1,1
TPG7152FG4XL	150x73x85	2 x 56x63x30	1	-	6 + 6	-	50	-	320	1,5
TPE77FE	70x73x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V/3N 50/60Hz	117	0,8
top										
TPG77T	70x73x25	-	1	-	-	-	10	-	68	0,3
TPG711T2XL	110x73x25	-	1	-	-	-	24	-	100	0,5
TPG715T4XL	150x73x25	-	1	-	-	-	38	-	122	0,8
TPE77T	40x73x25	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	69	0,3

Vetroceramica

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Zone di cottura 1,8 kW	Zone di cottura 2,5 kW	Forno elettrico kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio									
VC74A	40x73x85	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	53	0,4
VC77A	70x73x85	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	76	0,8
su forno									
VC77FE	70x73x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8
top									
VC74T	40x73x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2
VC77T	70x73x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3

Induzione

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Induttori 3,5 kW	Induttori 5 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio							
IN74A	40x73x85	2	-	7	400V/3N 50/60Hz	53	0,4
IN77A	70x73x85	4	-	14	400V/3N 50/60Hz	76	0,8
INW74A	40x73x85	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	50	0,4
top							
IN74T	40x73x25	2	-	7	400V/3N 50/60Hz	38	0,2
IN77T	70x73x25	4	-	14	400V/3N 50/60Hz	61	0,3
INW74T	40x73x25	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	38	0,2

Fry top

IPX5

Modello	Piastra di cottura Liscia	Rigata	Cromata	Dim. esterne (LxPxH) cm	Piano (LxPxH) cm	Bruciatori 7 kW	Resistenze el. 5 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio											
FTBG74AL	●			40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5
FTBG74ALC	●		●	40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5
FTBG74AR		●		40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5
FTBG74ARC		●	●	40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5
FTBG77AL	●			70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
FTBG77ALC	●		●	70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
FTBG77AR		●		70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
FTBG77ARC		●	●	70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
FTBG77ALR	●	●		70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
FTBG77ALRC	●	●	●	70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
top											
FTBG74TL	●			40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2
FTBG74TLC	●		●	40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2
FTBG74TR		●		40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2
FTBG74TRC		●	●	40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2
FTBG77TL	●			70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
FTBG77TLC	●		●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
FTBG77TR		●		70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
FTBG77TRC		●	●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
FTBG77TLR	●	●		70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
FTBG77TLRC	●	●	●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
su armadio											
FTBE74AL	●			40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
FTBE74ALC	●		●	40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
FTBE74AR		●		40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
FTBE74ARC		●	●	40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
FTBE77AL	●			70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
FTBE77ALC	●		●	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
FTBE77AR		●		70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
FTBE77ARC		●	●	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
FTBE77ALR	●	●		70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
FTBE77ALRC	●	●	●	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
top											
FTBE74TL	●			40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
FTBE74TLC	●		●	40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
FTBE74TR		●		40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
FTBE74TRC		●	●	40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
FTBE77TL	●			70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
FTBE77TLC	●		●	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
FTBE77TR		●		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
FTBE77TRC		●	●	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
FTBE77TLR	●	●		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
FTBE77TLRC	●	●	●	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3

Griglia pietralavica

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Bruciatori 7,5 kW	kW totali	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio						
PLG74A	40x73x85	35,2x47,5	1	7,5	55	0,5
PLG78A	70x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	98	0,8
top						
PLG74T	40x73x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2
PLG78T	70x73x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,3

Griglia ad acqua

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Resistenze elettriche 6 kW	Bruciatori 8,5 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio								
WGE74	40x73x85	35,2x47,5	1	-	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5
WGE78	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	-	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8
WGG74	40x73x85	35,2x47,5	-	1	8,5	-	50	0,5
WGG78	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	-	2	17	-	82	0,8

Friggitrici

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio									
FRG74A2V	40x73x118	14x34x30	7+7	6,25+6,25	-	12,5	-	62	0,6
FRG74A	40x73x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57	0,6
FRVG74A	40x73x118	43x31x40	14	15	-	15	230V/1N 50/60Hz	59	0,6
FRG77A	70x73x118	28x34x30	14+14	12,5+12,5	-	25	-	97	1
FRE74A2V	40x73x85	14x34x21	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	58	0,5
FRBE74A	40x73x85	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5
FRBE77A	70x73x85	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8
FRBE74AD	40x73x85	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5
FRBE77AD	70x73x85	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8
FRBE74AHP	40x73x85	31x42x29	15	-	15	15	400V/3N 50/60Hz	55	0,5
top									
FRE74T2V	40x73x25	14x34x21	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	35	0,2
FRBE74T	40x73x25	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	30	0,2
FRBE77T	70x73x25	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	53	0,3

Scaldapatate

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
top						
SP74T	40x73x50	31x51x16	1,35	230V/1N 50/60Hz	23,5	0,2

Cuocipasta

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio									
CPG74A	40x73x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	230V/1N 50/60Hz	50	0,5
CPG77A	70x73x85	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	68	0,8
CPE74A	40x73x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V/3N 50/60Hz	44	0,5
CPE77A	70x73x85	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	58	0,8
top									
CPG77T*	70x73x58	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	60	0,8
CPE77T*	70x73x58	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	50	0,8

* Disponibile da fine anno

Multifunzione

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
monoblocco su armadio aperto								
MFE74A	40x73x85	31x45,5x16	15	4,7	4,7	400V/3N 50/60Hz	44	0,5

Brasiere

IPX5

Modello	Dim. esterne (LxPxH) cm	Dim. vasca (LxPxH) cm	Sup. cottura dm²	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale										
BRG78A	80x73x85	71x48x15	34	50	13,3	-	13,3	-	113	0,85
BRE78A	80x73x85	71x48x15	34	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	118	0,85

Pentole

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni pentola (ØxH) cm	Cap. pentola Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
monoblocco									
PEG7750I	70x73x85	ø40x42	50	12,5	-	12,5	-	91	0,8
PEE7750I	70x73x85	ø40x42	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	93	0,8

Bagnomaria

IPX5

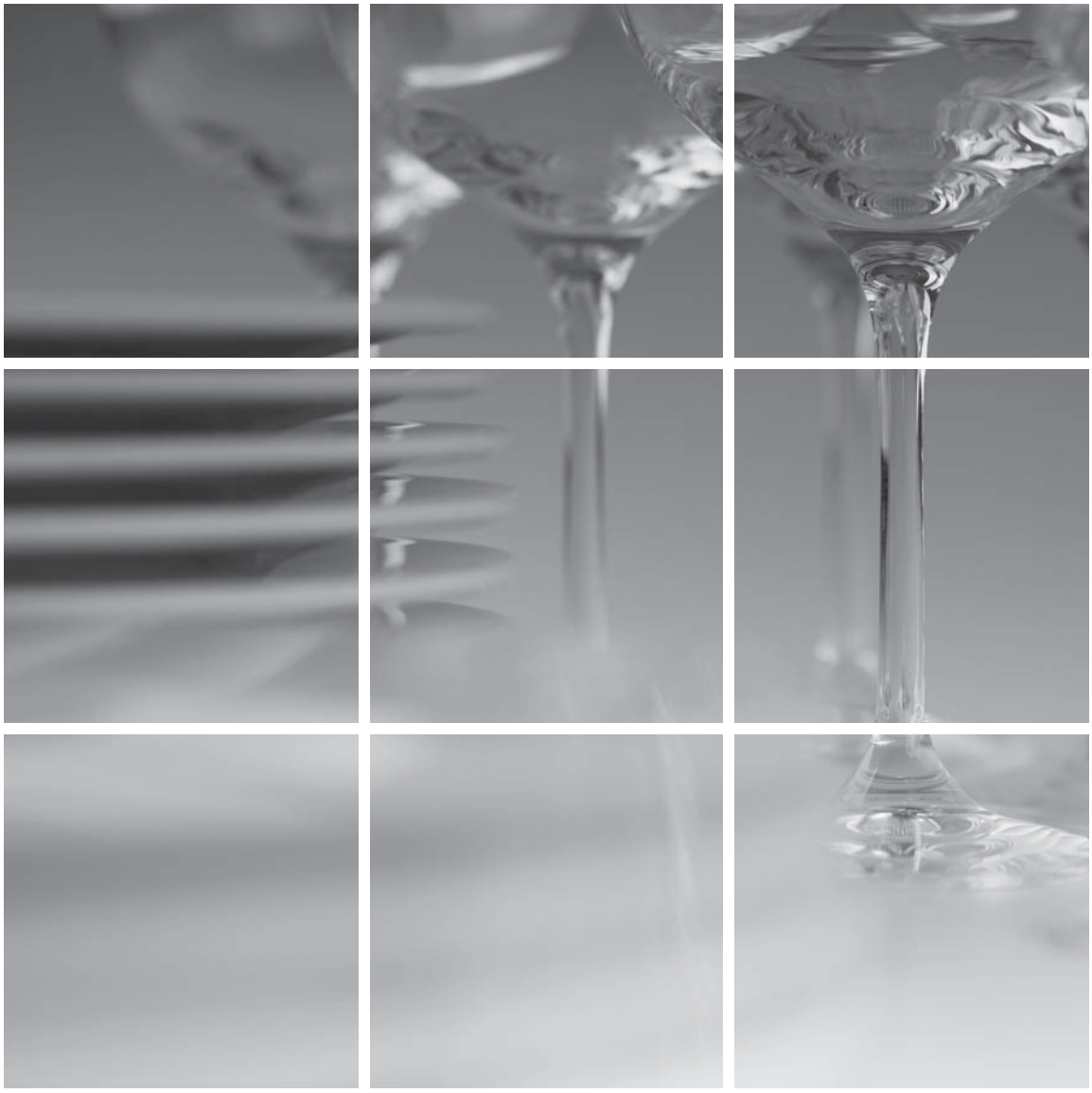
Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio								
BME74A	40x73x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	34	0,5
BME78A	80x73x85	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	50	0,8
top								
BME74T	40x73x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	20	0,2
BME78T	80x73x25	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	30	0,3

Le informazioni e le immagini riportate sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Eurotec div. MBM si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso.

Design: Studio Rindi ADV

ITW Food Equipment Group

EUROTEC S.r.l. - divisione MBM
Strada Brescello - Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 Brescello (RE) - Italy
Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517
mbm@itweurotec.it - www.mbmitaly.com



Lavaggio - Ware washing
Laverie - Spültechnik

Tecnologia per il lavoro

La ricerca tecnologica MBM ha lo scopo di fornire ai professionisti della ristorazione prodotti in grado di semplificare, velocizzare, rendere più efficiente e meno costoso il loro lavoro. È per questo che nelle nostre lavastoviglie ogni fase del processo, lavaggio, risciacquo, scarico e filtraggio dell'acqua è stata ottimizzata, sviluppando soluzioni innovative che sono state protette con brevetti internazionali.

Technology for the job

MBM technological research provides catering professionals with products that can simplify, speed up and make their work more efficient and cheaper. This is why every stage of the dishwasher process, i.e. washing, rinsing, draining and water filtration, have been optimised, developing innovative solutions that have been protected by international patents.

Technologie pour le travail

La recherche technologique MBM a pour but de fournir aux professionnels de la restauration des produits en mesure de simplifier, accélérer, rendre plus efficace et moins coûteux leur travail. C'est pourquoi dans nos lave-vaisselles chaque phase du procédé, lavage, rinçage, vidange et filtrage de l'eau a été optimisée, en développant des solutions innovantes qui ont été protégées avec des brevets internationaux.

Arbeitstechnologie

Der Zweck der technologischen Forschung von MBM ist es, den Gastronomen Produkte anzubieten, die ihre Arbeit vereinfachen, beschleunigen und effizienter sowie kostengünstiger machen. Aus diesem Grund wurde in unseren Geschirrspülern jeder Arbeitsschritt - Reinigen, Spülen, Abpumpen und Filtern des Wassers - optimiert und es wurden innovative Lösungen entwickelt, die durch internationale Patente geschützt sind.

Il lavaggio MBM

Un lungo lavoro di ricerca ci ha permesso di brevettare una tecnologia di realizzazione delle pompe di lavaggio che riduce sensibilmente le perdite di potenza e la rumorosità. La distribuzione dell'acqua avviene attraverso bracci rotanti in acciaio inox o in materiale composito a seconda del tipo di prodotto, disegnati per coprire interamente la superficie del cesto con un flusso costante.

MBM washing

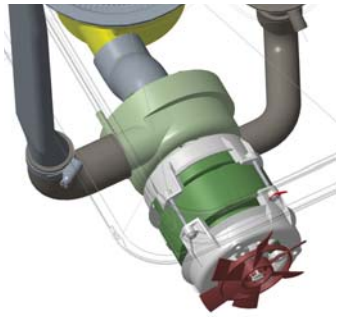
Long term research has allowed us to patent a washing pump realisation technology, which significantly reduces power loss and noise. The water is distributed through rotating stainless steel arms (these may also be in composite material depending on the type of product), which are designed to cover the entire surface of the basket with a constant flow.

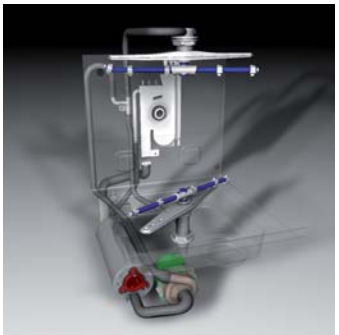
Le lavage MBM

Un long travail de recherche nous a permis de breveter une technologie de réalisation des pompes de lavage qui réduit sensiblement les pertes de puissance et le bruit. La distribution de l'eau s'effectue par des bras tournants en acier inoxydable ou en matériau composite selon le type de produit, conçus pour couvrir entièrement la surface du panier avec un débit constant.

Die Reinigungsfunktion von MBM

Lange Forschungsarbeit ermöglichte uns das Patentieren einer Technologie zur Herstellung von Reinigungspumpen, mit denen der Leistungsverlust und der Lärm merklich reduziert werden konnten. Die Verteilung des Wassers erfolgt mit Sprüharmen aus Edelstahl oder abhängig von der Produktart aus Kompositwerkstoff und die Sprüharme wurden so entwickelt, dass sie die Oberfläche des Korbs zur Gänze mit einem konstanten Wasserfluss bedecken.





Il risciacquo MBM

Grazie al nuovo disegno dei bracci di risciacquo in materiale composito è stato possibile ridurre sensibilmente le perdite; questo vuol dire che a parità di acqua distribuita sulle stoviglie il consumo di energia, detergente e brillantante è più basso. Le macchine della serie EVO utilizzano inoltre l'apprezzata tecnologia CRP, che assicura la costanza della temperatura di inizio, della temperatura media, della portata e della pressione, e quindi prestazioni del risciacquo costanti.

MBM rinsing

Thanks to the new design of the rinse arms in composite material, it has been possible to reduce leakage greatly. This means that with the same amount of water distributed on the crockery, the consumption of energy, detergent and rinse aid is lower. The EVO series machines also use the highly appreciated CRP technology, which ensures constancy of the start temperature, average temperature, flow rate and pressure, and therefore consistent rinsing performance.

Le rinçage MBM

Grâce au nouveau dessin des bras de rinçage en matériau composite il a été possible de réduire sensiblement les pertes; cela signifie que pour la même quantité d'eau distribuée sur la vaisselle la consommation d'énergie, de détergent et de liquide de rinçage est plus basse. Les machines de la série EVO utilisent en outre la très appréciée technologie CRP, qui assure la constance de la température initiale, de la température moyenne, du débit et de la pression, et par conséquent des performances de rinçage constantes.

Die Spülfunktion von MBM

Dank des neuen Designs der Sprüharme aus Kompositwerkstoff konnte der Verlust deutlich eingedämmt werden; dies bedeutet, dass bei gleich viel auf dem Geschirr verteiltem Wasser der Verbrauch von Energie, Spülmittel und Klarspüler niedriger ist. Die Geräte der Serie EVO verwenden zudem die hochgeschätzte CRP-Technologie, die eine konstante Anfangstemperatur, Durchschnittstemperatur sowie einen konstanten Durchsatz und Druck garantiert. So können konstante Spülleistungen sichergestellt werden.

Il filtraggio MBM

Adottiamo su molti dei nostri modelli il sistema brevettato Driven Flow che scarica l'acqua sporca presente sul fondo della vasca ad ogni ciclo.

Le filtrage MBM

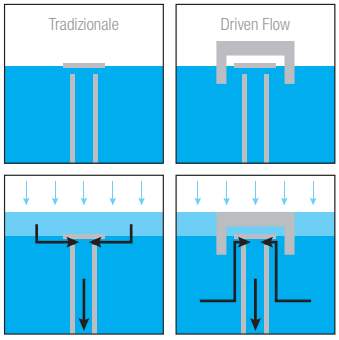
Nous adoptons, sur bon nombre de nos modèles, le système breveté Driven Flow qui évacue l'eau sale présente sur le fond de la cuve à chaque cycle.

MBM filtering

The patented Driven Flow system is used on many of our models. This drains the dirty water present on the bottom of the tank at every cycle.

Die Filterfunktion von MBM

Wir verwenden für viele unserer Modelle das patentierte System Driven Flow, mit dem das am Boden des Geschirrspülers befindliche Schmutzwasser bei jedem Zyklus abfließen kann.



La tecnologia Steam Block

Le capot Domina Evo possono essere dotate del sistema Steam Block che consente di eliminare la fuoriuscita di vapore quando si apre la cappa; l'intero processo occupa solo 30" ed è completamente automatico.

La technologie Steam Block

Les lave-vaisselles à capot Domina Evo peuvent être dotés du système Steam Block qui permet d'éliminer la fuite de vapeur lorsqu'on ouvre la hotte; toute le procédé ne prend que 30" et est complètement automatique.

Steam Block technology

The soft-top Domina Evo model can be supplied with the Steam Block system, which eliminates the escape of steam when the hood is opened. The entire process only takes 30" and is completely automatic.

Die Technologie Steam Block

Die Hauben Domina Evo können mit dem System Steam Block ausgestattet werden. Damit kann das Austreten von Dampf beim Öffnen der Haube vermieden werden; der gesamte Vorgang nimmt nur 30 Minuten in Anspruch und erfolgt vollkommen automatisch.

L'interfaccia utente MBM

Semplice e intuitiva permette di gestire con facilità tre programmi di lavaggio, rapido da 60", standard da 120" ed intensivo da 150" nonché il lavaggio speciale continuo (sulle lavapiatti), la funzione di autopulizia e quella di scarico automatico (nelle macchine con pompa di scarico installata). Lo schermo a LED visualizza le temperature di lavaggio e risciacquo, il programma impostato, i messaggi del sistema di controllo e autodiagnosi guasti mentre la barra laterale luminosa visualizza lo stato della lavastoviglie (pronta, in riscaldamento, in attività) e l'avanzamento del ciclo di lavaggio: tutto è chiaro con una semplice occhiata.

L'interface utilisateur MBM

Simple et conviviale elle permet de gérer aisément trois programmes de lavage, rapide de 60", standard de 120" et intensif de 150" ainsi que le lavage spécial continu (sur les lave-vaisselles), la fonction d'auto-nettoyage et celle de vidange automatique (sur les machines avec pompe de vidange installée). L'écran à LED affiche les températures de lavage et rinçage, le programme configuré, les messages du système de contrôle et autodiagnostic pannes alors que la barre latérale lumineuse affiche l'état du lave-vaisselle (prêt, en chauffe, en activité) et la progression du cycle de lavage:tout est clair en un simple coup d'œil.

The MBM user interface

Simple and intuitive, it allows easy management of three washing programs, rapid 60", standard 120" and intensive 150" as well as the special continuous wash (dishwashers), the self-cleaning function and the automatic drain function (in the machines with drain pump installed). The LED screen shows the washing and rinsing temperatures, the program set, the control system and fault self-diagnosis messages, while the lateral luminous bar shows the status of the dishwasher (ready, heating, active) and the advancement of the washing cycle: everything is clear at a glance.

Die Benutzeroberfläche von MBM

Einfach und intuitiv ermöglicht die Benutzeroberfläche das einfache Steuern von drei Reinigungsprogrammen - Schnell mit einer Dauer von 60 Minuten, Standard mit einer Dauer von 120 Minuten und Intensiv mit einer Dauer von 150 Minuten - sowie die kontinuierliche Spezialreinigung (bei Geräten für Teller), die Selbstreinigungsfunktion und die Funktion des automatischen Abwassers (bei Geräten mit installierter Abwasserpumpe). Am LED-Bildschirm werden die Reinigungs- und die Spültemperatur, das eingestellte Programm, die Mitteilungen des Kontrollsystems und die selbst diagnostizierten Störungen angezeigt, während der seitliche Leuchtbalken den Status des Geschirrspülers (bereit, aufwärmen, aktiv) und den Fortschritt des Reinigungszyklus angibt: Alle Informationen auf einen Blick.

DIRECT PLUS

Lavabicchieri - Lavapiatti - Capot
Glasswasher - Dishwasher - Hood-type dishwasher
Lave verres - Lave vaisselle - Lave vaisselle à capot
Gläserspüler - Geschirrspüler - Geschirrspüler (Durchschub)

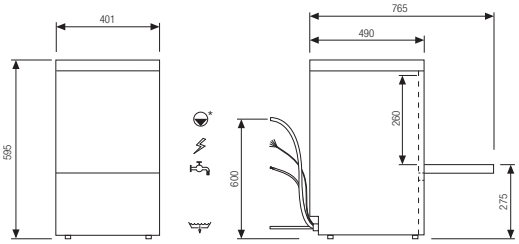
Semplici da usare - Efficaci - Affidabili

Lavastoviglie dalla tecnologia avanzata caratterizzate da una grande semplicità di utilizzo e di pulizia, offrono prestazioni elevate e ridotti costi di esercizio. Tutte le macchine sono dotate della funzione autopulizia e le lavapiatti offrono la possibilità di selezionare due cicli di lavaggio per adattarsi al meglio ad ogni tipo di sporco. La gamma comprende lavabicchieri con cesto da 35 cm e 40 cm, sottobanco con cesto da 50 cm sia con alimentazione monofase che trifase ed una capot con cesto da 50 cm. Sia la pompa di scarico che il dosatore detergente sono disponibili come kit.

User friendly - Effective - Reliable

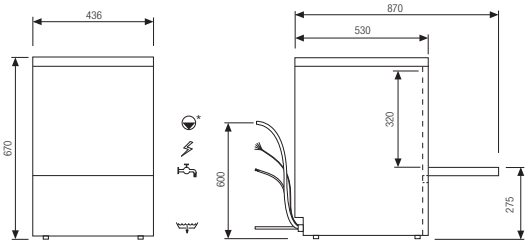
Hi-tech dishwashers, characterised by their user-friendliness and easiness to clean; they offer high performance and reduced operating costs. All of the machines have the self-cleaning functions and the dishwashers offer the possibility of selecting two washing cycles, for best adaptation to all types of soiling. The range includes dishwashers with 35 cm and 40 cm basket, under-counter version with 50 cm basket with single-phase and three-phase power supply and soft-top with basket measuring 50 cm. Both the drain pump and detergent dosing device are available as kits.

LB 306



* Pompa di scarico - *Draining pump - Pompe de vidange - Abwasserpumpe*

LB 406



* Pompa di scarico - *Draining pump - Pompe de vidange - Abwasserpumpe*

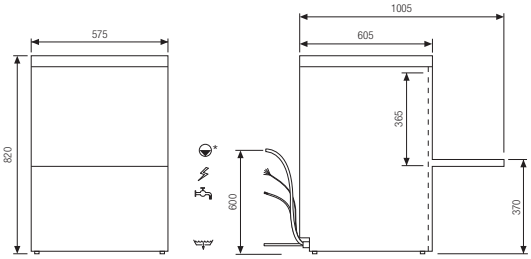
Faciles à utiliser - Efficaces - Fiables

Lave-vaisselles à la technologie avancée caractérisés par une grande simplicité d'utilisation et de nettoyage, ils offrent des performances élevées et des coûts d'exploitation réduits. Toutes les machines sont dotées de la fonction auto-nettoyage et les lave-vaisselles offrent la possibilité de sélectionner deux cycles de lavage pour s'adapter au mieux à chaque type de salissure. La gamme comprend des lave-verres avec panier de 35 cm et 40 cm, sous-comptoir avec panier de 50 cm aussi bien avec alimentation monophasée que triphasée et un lave-vaisselle à capot avec panier de 50 cm. La pompe de vidange et le doseur détergent sont disponibles sous forme de kit.

Benutzerfreundlich - Effizient - Zuverlässig

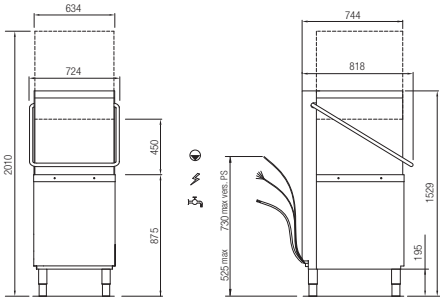
Geschirrspüler mit bahnbrechender Technologie, der sich durch perfekte Benutzerfreundlichkeit und eine besonders einfache Reinigung auszeichnet und hohe Leistungen sowie reduzierte Betriebskosten garantiert. Alle Geräte sind mit der Selbstreinigungsfunktion ausgestattet und die Geräte zur Reinigung von Tellern bieten die Möglichkeit, aus zwei Reinigungszyklen auszuwählen, um sich bestmöglich an jede Art von Verschmutzung anzupassen. Die Produktpalette besteht aus einem Gerät zur Reinigung von Gläsern mit einem 35 und 40 cm großen Korb, einem Einbaugerät mit einem 50 cm großen Korb, der sowohl einphasig als auch dreiphasig gespeist werden kann, und einer Haube mit einem 50 cm großen Korb. Sowohl die Abwasserpumpe als auch der Spülmitteldosierer ist im Set erhältlich.

LS 506 M - LS 506 T



* Pompa di scarico - *Draining pump - Pompe de vidange - Abwasserpumpe*

LK 606



Piedini regolabili in altezza +/- 3 cm - *Height-adjustable feet +/- 3 cm - Pieds réglables en hauteur +/- 3 cm - Füße verstellbar +/- 3 cm*

MODELLO - *MODEL - MODÈLE - MODELL*		Lavabicchieri - *Glasswasher* *Lave verres - Gläserspüler* **LB 306**	Lavabicchieri - *Glasswasher* *Lave verres - Gläserspüler* **LB 406**
Dimensioni (l x p x h) - *Dimensions (l x d x h)* *Dimensions (l x p x h) - Größe (B x T x H)*	cm	40 x 50 x 59,5	43,5 x 54 x 67
Dimensioni cesto - *Basket dimensions* *Dimensions panier - Größe des Korbs*	cm	35 x 35	40 x 40
Versione CR - cesto tondo	∅ cm	35	37
Versione A - addolcitore incorporato		-	•
Luce utile - *Clear opening* *Ouverture utile - Nützliches Licht*	cm	26	32
Costruzione dei fianchi - *Construction of the side panels* *Constructions des flancs - Zusammensetzung der Seitenteile*		parete singola - *single wall* *paroi unique - ein wand*	parete singola - *single wall* *paroi unique - ein wand*
Costruzione porta/cappa - *Construction of the door/hood* *Construction porte/hotte - Zusammensetzung der Tür/Haube*		parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*
Volume vasca - *Tank volume* *Volume cuve - Volumen der Wanne*	lt	7	8
Resistenza vasca - *Tank heater* *Résistance cuve - Heizung der Wanne*	W	600	600
Filtri integrali vasca - *Tank integral filters* *Filtres intégraux cuve - Integrierte Filter der Wanne*		-	-
Tipologia del boiler - *Type of boiler* *Typologie du chauffe-eau - Boilerart*		a pressione - *pressure* *pression - druck*	a pressione - *pressure* *pression - druck*
Volume del boiler - *Volume of the boiler* *Volume du chauffe-eau - Boilervolumen*	lt	2,6	2,6
Resistenza del boiler - *Boiler heater* *Résistance du chauffe-eau - Heizung des Boilers*	W	2.600	2.600
Potenza pompa di lavaggio - *Washing pump power* *Puissance pompe de lavage - Leistung der Reinigungspumpe*	W	150	200
Tipo di pompa - *Type of pump* *Type de pompe - Pumpenart*		Duo Flow	Duo Flow
Temperatura di lavaggio - *Washing temperature* *Température de lavage - Reinigungstemperatur*	°C	60	60
Temperatura di risciacquo - *Rinsing temperature* *Température de rinçage - Nachspül-temp.*	°C	65	65
Consumo acqua (in condizioni ideali) - *Water consumption (in ideal conditions)* *Consommation eau (dans des conditions idéales) - Wasserverbrauch (bei idealen Bedingungen)*	lt/ciclo - lt/cycle lt/cycle - lt/Zyklus	1,6	1,8
Sistema di scarico - *Drain system* *Système de vidange - Abwassersystem*		Driven Flow	Driven Flow
Pompa di scarico - *Draining pump* *Pompe de vidange - Abwasserpumpe*		kit	kit
Dosatore brillantante - *Rinse aid dosing device* *Doseur liquide de rinçage - Klarspülerdosierer*		•	•
Dosatore detergente - *Detergent dosing device* *Doseur détergent - Spülmitteldosierer*		kit	kit
Tipologia di interfaccia - *Type of interface* *Typologie d'interface - Art der Benutzeroberfläche*		meccanica - *mechanic* *mécanique - mechanisch*	meccanica - *mechanic* *mécanique - mechanisch*
Programmi standard - *Standard programs* *Programmes standards - Standardprogramme*	sec	120"	120"
Funzione autopulizia - *Self-cleaning function* *Fonction auto-nettoyage - Selbstreinigungsfunktion*		•	•
Potenza massima - *Maximum power* *Puissance maximale - Maximale Leistung*	W	3.350	3.400
Connessione elettrica - *Electric connection* *Connexion électrique - Stromanschluss*	V/Hz/ph	230/50/1N	230/50/1N
Assorbimento massimo - *Maximum absorption* *Consommation maximale - Maximaler Verbrauch*	amp	16	16
Temperatura acqua in entrata - *Inlet water temperature* *Température eau en entrée - Wassereintrittstemperatur*	°C	50 - 60	50 - 60
Pressione acqua in entrata - *Inlet water pressure* *Pression eau en entrée - Wasseraustrittstemperatur*	bar	2-4	2-4

Lavapiatti - *Dishwasher* *Lave vaisselle - Geschirrspüler*	Lavapiatti - *Dishwasher* *Lave vaisselle - Geschirrspüler*	Capot - *Hood-type dishwasher* *Lave vaisselle à capot - Geschirrspüler (Durchschub)*
LS 506 M	**LS 506 T**	**LK 606**
57,5 x 61 x 82	57,5 x 61 x 82	63,5 x 74,5 x 153
50 x 50	50 x 50	50 x 50
-	-	-
•	•	-
36,5	36,5	45
parete singola - *single wall* *paroi unique - ein wand*	parete singola - *single wall* *paroi unique - ein wand*	n.a.
parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	parete singola - *single wall* *paroi unique - ein wand*
20	20	15
2.100	2.100	2.100
-	-	•
a pressione - *pressure* *pression - druck*	a pressione - *pressure* *pression - druck*	a pressione - *pressure* *pression - druck*
6	6	6
3.000	4.900	8.000
500	500	500
Duo Flow	Duo Flow	Duo Flow
60	60	60
80	80	80
2,2	2,2	2,2
Driven Flow	Driven Flow	Driven Flow
kit	kit	kit
•	•	•
kit	kit	kit
meccanica - *mechanic* *mécanique - mechanisch*	meccanica - *mechanic* *mécanique - mechanisch*	meccanica - *mechanic* *mécanique - mechanisch*
90”-150”	90”-150”	90”-150”
•	•	•
3.500	5.400	8.500
230/50/1N	400/50/3N	400/50/3N
16	16	16
50 - 60	15 - 60	15 - 60
2-4	2-4	2-4

DOMINA PLUS

Lavabicchieri - Lavapiatti - Capot
Glasswasher - Dishwasher - Hood-type dishwasher
Lave verres - Lave vaisselle - Lave vaisselle à capot
Gläserspüler - Geschirrspüler - Geschirrspüler (Durchschub)

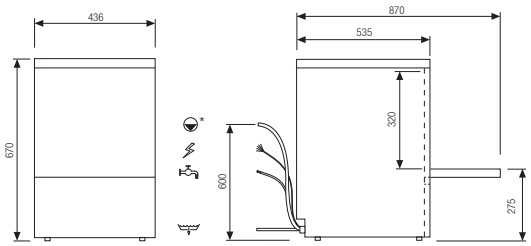
Versatili - Efficienti - Veloci

Grazie al loro elevato contenuto tecnologico hanno nel rapporto prezzo-prestazioni il loro punto di forza. L'interfaccia elettronica è di utilizzo intuitivo e consente di gestire facilmente i tre programmi di lavaggio, il lavaggio speciale continuo ed il ciclo di autopulizia. Ancora più complete sono le versioni P, con pompa di scarico integrata e funzionamento a scarico parziale, con funzione di autopulizia ad alta pressione e funzione di scarico automatico della vasca separata. La gamma comprende una lavabicchieri con cesto da 40 cm, una lavapiatti sottobanco ed una capot ad alte prestazioni. Il dosatore detergente è disponibile come kit.

Versatile - Efficient - Fast

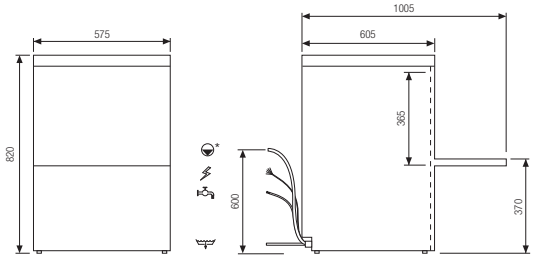
Thanks to their high technological content, the strong point is their price-performance ratio. The electronic interface is intuitive and allows easy management of three washing programs; special, continuous washing and the self-cleaning cycle. The P versions are even more complete; with integrated drain pump and partial drain function, high-pressure self-cleaning and automatic draining of the separate tank. The range includes a dishwasher with 40 cm basket, an under-counter dishwasher and a high-performance soft-top version. The detergent dosing device is available as a kit.

LB 423 - LB 423 P



* Pompa di scarico - *Draining pump - Pompe de vidange - Abwasserpumpe*

LS 523 - LS 523 P



* Pompa di scarico - *Draining pump - Pompe de vidange - Abwasserpumpe*

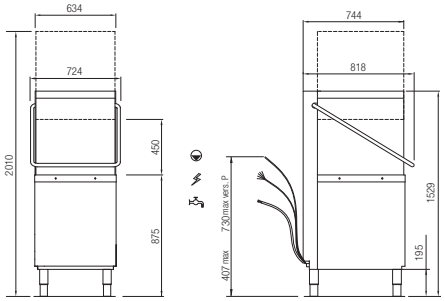
Polyvalents - Efficaces - Rapides

Grâce à leur contenu technologique élevé, leur point fort réside dans le rapport prix-performances. La convivialité de l'interface électronique permet de gérer facilement les trois programmes de lavage, le lavage spécial continu et le cycle d'auto-nettoyage. Les versions P sont encore plus complètes, avec pompe de vidange intégrée et fonctionnement à vidange partielle, avec fonction d'auto-nettoyage à haute pression et fonction de vidange automatique de la cuve séparée. La gamme comprend deux lave-verres avec panier de 40 cm, un lave-vaisselle sous-comptoir et un lave-vaisselle à capot haute performance. Le doseur détergent est disponible sous forme de kit.

Vielseitig - Effizient - Schnell

Dank der vielen technologischen Bestandteile liegt der Vorteil dieser Geräte in ihrem Preis-Leistungs-Verhältnis. Die elektronische Benutzeroberfläche ist intuitiv und ermöglicht die einfache Steuerung der drei Reinigungsprogramme sowie die Steuerung der kontinuierlichen Spezialreinigung und der Selbstreinigungsfunktion. Noch umfassender sind die Versionen P mit integrierter Abwasserpumpe und teilweiser Abwasserfunktion, mit Hochdruck-Selbstreinigungsfunktion und automatischer Abwasserfunktion des abgetrennten Beckens. Die Produktpalette besteht aus einem Gerät zur Reinigung von Gläsern mit einem 40 cm großen Korb, einem Einbau-Tellerreinigungsgerät und einer Hochleistungshaube. Der Spülmitteldosierer ist im Set erhältlich.

LK 623 - LK 623 P



Piedini regolabili in altezza +/- 3 cm - *Height-adjustable feet +/- 3 cm - Pieds réglables en hauteur +/- 3 cm - Füße verstellbar +/- 3 cm*

		Lavabicchieri - *Glasswasher* *Lave verres - Gläserspüler*	Lavapiatti - *Dishwasher* *Lave vaisselle - Geschirrspüler*
MODELLO - *MODEL - MODÈLE - MODELL*		**LB 423**	**LS 523**
Dimensioni (l x p x h) - *Dimensions (l x d x h)* *Dimensions (l x p x h) - Größe (B x T x H)*	cm	43,5 x 54 x 67	57,5 x 61 x 82
Dimensioni cesto - *Basket dimensions* *Dimensions panier - Größe des Korbs*	cm	40 x 40	50 x 50
Luce utile - *Clear opening* *Ouverture utile - Nützliches Licht*	cm	32	36,5
Costruzione dei fianchi - *Construction of the side panels* *Constructions des flancs - Zusammensetzung der Seitenteile*		doppia stratificata - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	doppia stratificata - *double wall* *double paroi - Doppelwand*
Costruzione porta/cappa - *Construction of the door/hood* *Construction porte/hotte - Zusammensetzung der Tür/Haube*		parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*
Costruzione guide cesto - *Basket guides construction* *Constructions coulisses panier - Konstruktion der Führungen für den Korb*		imbutite - *drawn* *embouties - tiefgezogen*	imbutite - *drawn* *embouties - tiefgezogen*
Volume vasca - *Tank volume* *Volume cuve - Volumen der Wanne*	lt	8	20
Resistenza vasca - *Tank heater* *Résistance cuve - Heizung der Wanne*	W	600	2.100
Filtri integrali vasca - *Tank integral filters* *Filtres intégraux cuve - Integrierte Filter der Wanne*		•	•
Tipologia del boiler - *Type of boiler* *Typologie du chauffe-eau - Boilerart*		a pressione - *pressure* *pression - druck*	a pressione - *pressure* *pression - druck*
Volume del boiler - *Volume of the boiler* *Volume du chauffe-eau - Boilervolumen*	lt	2,6	6
Resistenza del boiler - *Boiler heater* *Résistance du chauffe-eau - Heizung des Boilers*	W	2.600	4.900
Potenza pompa di lavaggio - *Washing pump power* *Puissance pompe de lavage - Leistung der Reinigungspumpe*	W	200	500
Tipo di pompa - *Type of pump* *Type de pompe - Pumpenart*		Duo Flow	Duo Flow
Temperatura di lavaggio - *Washing temperature* *Température de lavage - Reinigungstemperatur*	°C	60	60
Temperatura di risciacquo - *Rinsing temperature* *Température de rinçage - Nachspül-temp.*	°C	65	80
Consumo acqua (in condizioni ideali) - *Water consumption (in ideal conditions)* *Consommation eau (dans des conditions idéales) - Wasserverbrauch (bei idealen Bedingungen)*	lt/ciclo - lt/cycle lt/cycle - lt/Zyklus	1,8	2,2
Sistema di scarico - *Drain system* *Système de vidange - Abwassersystem*		Driven Flow	Driven Flow
Pompa di scarico - *Draining pump* *Pompe de vidange - Abwasserpumpe*		kit	kit
Dosatore brillantante - *Rinse aid dosing device* *Doseur liquide de rinçage - Klarspülerdosierer*		•	•
Dosatore detergente - *Detergent dosing device* *Doseur détergent - Spülmitteldosierer*		kit	kit
Tipologia di interfaccia - *Type of interface* *Typologie d'interface - Art der Benutzeroberfläche*		Soft touch	Soft touch
Termometro vasca e boiler - *Tank thermometer and boiler* *Thermomètre cuve et chauffe-eau - Thermometer Wanne und Boiler*		•	•
Programmi standard - *Standard programs* *Programmes standards - Standardprogramme*	sec	60"-120"-150"	60"-120"-150"
Lavaggio continuo - *Continuous washing* *Lavage continu - Kontinuierliche Reinigung*		-	•
Funzione autopulizia - *Self-cleaning function* *Fonction auto-nettoyage - Selbstreinigungsfunktion*		•	•
Funzione scarico automatico - *Automatic drain function* *Fonction vidange automatique - Automatische Abwasserfunktion*		-	-
Potenza massima - *Maximum power* *Puissance maximale - Maximale Leistung*	W	3.400	5.400
Connessione elettrica - *Electric connection* *Connexion électrique - Stromanschluss*	V/Hz/ph	230/50/1N	400/50/3N
Assorbimento massimo - *Maximum absorption* *Consommation maximale - Maximaler Verbrauch*	amp	16	16
Temperatura acqua in entrata - *Inlet water temperature* *Température eau en entrée - Wassereintrittstemperatur*	°C	50 - 60	15 - 60
Pressione acqua in entrata - *Inlet water pressure* *Pression eau en entrée - Wasseraustrittstemperatur*	bar	2-4	2-4

Capot - *Hood-type dishwasher* *Lave vaisselle à capot - Geschirrspüler (Durchschub)*	Lavabicchieri - *Glasswasher* *Lave verres - Gläserspüler*	Lavapiatti - *Dishwasher* *Lave vaisselle - Geschirrspüler*	Capot - *Hood-type dishwasher* *Lave vaisselle à capot - Geschirrspüler (Durchschub)*
LK 623	**LB 423 P**	**LS 523 P**	**LK 623 P**
63,5 x 74,5 x 153	43,5 x 54 x 67	57,5 x 61 x 82	63,5 x 74,5 x 153
50 x 50	40 x 40	50 x 50	50 x 50
45	32	36,5	45
n.a.	doppia stratificata - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	doppia stratificata - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	n.a.
parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*
n.a.	imbutite - *drawn* *embouties - tiefgezogen*	imbutite - *drawn* *embouties - tiefgezogen*	n.a.
20	8	20	20
2.500	600	2.100	2.500
•	•	•	•
a pressione - *pressure* *pression - druck*	a pressione - *pressure* *pression - druck*	a pressione - *pressure* *pression - druck*	a pressione - *pressure* *pression - druck*
6	2,6	6	6
8.000	2.600	4.900	8.000
700	200	500	700
Duo Flow	Duo Flow	Duo Flow	Duo Flow
60	60	60	60
80	65	80	80
2,2	1,8	2,2	2,2
Driven Flow	Scarico parziale - *Partial drain* *Vidange partielle - Teilweise Entleerung*	Scarico parziale - *Partial drain* *Vidange partielle - Teilweise Entleerung*	Scarico parziale - *Partial drain* *Vidange partielle - Teilweise Entleerung*
kit	•	•	•
•	•	•	•
kit	kit	kit	kit
Soft touch	Soft touch	Soft touch	Soft touch
•	•	•	•
60”-120”-150”	60”-120”-150”	60”-120”-150”	60”-120”-150”
•	-	•	•
•	•	•	•
-	•	•	•
8.700	3.400	5.400	8.700
400/50/3N	230/50/1N	400/50/3N	400/50/3N
16	16	16	16
15 - 60	50 - 60	15 - 60	15 - 60
2-4	2-4	2-4	2-4

DOMINA EVO PLUS

Lavabicchieri - Lavapiatti - Capot
Glasswasher - Dishwasher - Hood-type dishwasher
Lave verres - Lave vaisselle - Lave vaisselle à capot
Gläserspüler - Geschirrspüler - Geschirrspüler (Durchschub)

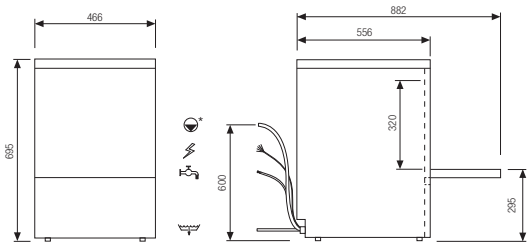
Altamente produttive
Estremamente silenziose

Questa linea rappresenta il top della tecnologia MBM per il lavaggio stoviglie ed è composta da macchine che includono il sistema di risciacquo costante CRP con pompa di aumento pressione integrata e, per le versioni P, il funzionamento a scarico parziale con pompa di drenaggio. Sia il dosatore del detergente che quello del brillantante sono di serie e possono essere regolati direttamente dal pannello di controllo. Le capot sono disponibili anche in versione Steam Block con condensatore di vapore - recuperatore di calore integrato, una tecnologia che offre il massimo comfort ed il miglior ambiente di lavoro.

Highly productive
Extremely silent

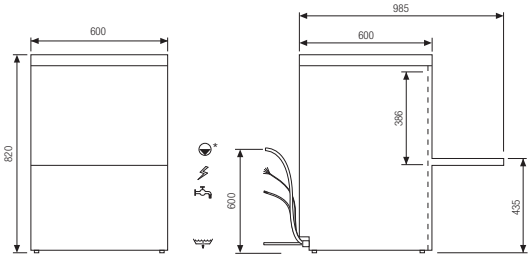
This line is the top in MBM technology for washing crockery and is made up from machines that include the CRP constant rinse system with integrated pressure increase pump and, for P versions, the partial drain function with draining pump. Both the detergent and rinse aid dosing devices are standard and can be adjusted directly from the control panel. The soft-tops are also available in the version with Steam Block with integrated steam condenser - heat recovery unit; technology that offers maximum comfort and the best work environment.

LB 426 - LB 426 P



* Pompa di scarico - *Draining pump - Pompe de vidange - Abwasserpumpe*

LS 526 - LS 526 P



* Pompa di scarico - *Draining pump - Pompe de vidange - Abwasserpumpe*

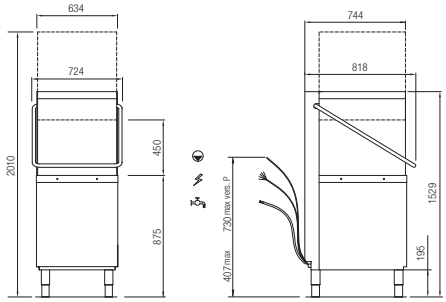
Rendement élevé
Extrêmement silencieux

Cette ligne représente le top de la technologie MBM pour le lavage de la vaisselle et est composée de machines qui comprennent le système de rinçage constant CRP avec pompe d'augmentation pression intégrée et, pour les versions P, le fonctionnement à vidange partielle avec pompe de drainage. Le doseur du détergent ainsi que celui du liquide de rinçage sont de série et peuvent être réglés directement depuis le panneau de commande. Les lave-vaisselles à capot sont aussi disponibles en version Steam Block avec condensateur de vapeur – système de récupération de chaleur intégré, une technologie qui offre le maximum de confort et le meilleur environnement de travail.

Besonders produktiv
Extrem leise

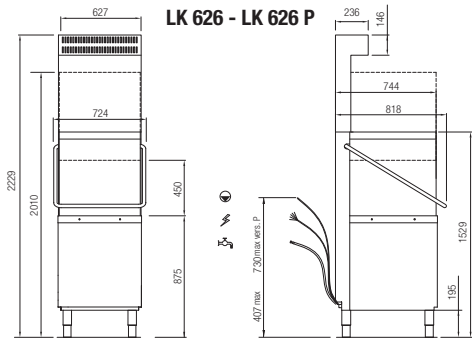
Diese Linie besteht aus den Spitzenprodukten der Technologie von MBM für die Reinigung von Geschirr und setzt sich aus Geräten zusammen, die mit dem konstanten Spülsystem CRP mit integrierter Pumpe zur Druckerhöhung ausgestattet sind, und für die Versionen P die Funktionsweise mit teilweiser Abwasserfunktion mit Entwässerungspumpe. Sowohl der Spülmitteldosierer als auch der Klarspülerdosierer sind serienmäßig vorhanden und können direkt von der Benutzeroberfläche aus gesteuert werden. Die Hauben sind auch in der Version Steam Block mit Dampfkondensator - integrierter Wärmerückgewinnung, einer Technologie, die maximalen Komfort und ein perfektes Arbeitsumfeld bietet, ausgestattet.

LK 626 - LK 626 P



Piedini regolabili in altezza +/- 3 cm - *Height-adjustable feet +/- 3 cm - Pieds réglables en hauteur +/- 3 cm - Füße verstellbar +/- 3 cm*

LK 626 - LK 626 P



Piedini regolabili in altezza +/- 3 cm - *Height-adjustable feet +/- 3 cm - Pieds réglables en hauteur +/- 3 cm - Füße verstellbar +/- 3 cm*

MODELLO - *MODEL - MODÈLE - MODELL*		Lavabicchieri - *Glasswasher* *Lave verres - Gläserspüler* **LB 426**	Lavapiatti - *Dishwasher* *Lave vaisselle - Geschirrspüler* **LS 526**	Capot - *Hood-type dishwasher* *Lave vaisselle à capot - Geschirrspüler (Durchschub)* **LK 626**
Dimensioni (l x p x h) - *Dimensions (l x d x h)* *Dimensions (l x p x h) - Größe (B x T x H)*	cm	45 x 55 x 70	60 x 60 x 82	63,5 x 74,5 x 153
Dimensioni cesto - *Basket dimensions* *Dimensions panier - Größe des Korbs*	cm	40 x 40	50 x 50	50 x 50
Luce utile - *Clear opening* *Ouverture utile - Nützliches Licht*	cm	32	38,5	45
Costruzione dei fianchi - *Construction of the side panels* *Constructions des flancs - Zusammensetzung der Seitenteile*		parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	n.a.
Costruzione porta/cappa - *Construction of the door/hood* *Construction porte/hotte - Zusammensetzung der Tür/Haube*		parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*
Costruzione guide cesto - *Basket guides construction* *Constructions coulisses panier - Konstruktion der Führungen für den Korb*		imbutite - *drawn* *embouties - tiefgezogen*	imbutite - *drawn* *embouties - tiefgezogen*	n.a.
Costruzione vasca - *Tank construction* *Construction cuve - Konstruktion der Wanne*		stampata - *deep drawn* *emboutie - gestanzter*	stampata - *deep drawn* *emboutie - gestanzter*	stampata - *deep drawn* *emboutie - gestanzter*
Volume vasca - *Tank volume* *Volume cuve - Volumen der Wanne*	lt	8	15	20
Resistenza vasca - *Tank heater* *Résistance cuve - Heizung der Wanne*	W	600	2.100	2.500
Filtri integrali vasca - *Tank integral filters* *Filtres intégraux cuve - Integrierte Filter der Wanne*		•	•	•
Tipologia del boiler - *Type of boiler* *Typologie du chauffe-eau - Boilerart*		aperto - open ouvrir - öffnen	aperto - open ouvrir - öffnen	aperto - open ouvrir - öffnen
Volume del boiler - *Volume of the boiler* *Volume du chauffe-eau - Boilervolumen*	lt	2,6	6	12
Resistenza del boiler - *Boiler heater* *Résistance du chauffe-eau - Heizung des Boilers*	W	2.600	4.900	8.000
Potenza pompa di lavaggio - *Washing pump power* *Puissance pompe de lavage - Leistung der Reinigungspumpe*	W	200	500	700
Tipo di pompa - *Type of pump* *Type de pompe - Pumpenart*		Duo Flow	Duo Flow	Duo Flow
Temperatura di lavaggio - *Washing temperature* *Température de lavage - Reinigungstemperatur*	°C	60	60	60
Tipologia di risciacquo - *Type of rinse* *Typologie de rinçage - Spülungsart*		CRP	CRP	CRP
Pompa di risciacquo - *Rinsing pump* *Pompe de rinçage - Spülpumpe*		•	•	•
Alimentazione con break tank - *Supply with Break tank* *Alimentation avec break tank - Speisung mit Break Tank*		•	•	•
Temperatura di risciacquo - *Rinsing temperature* *Température de rinçage - Nachspül-temp.*	°C	65	80	80
Consumo acqua (in condizioni ideali) - *Water consumption (in ideal conditions)* *Consommation eau (dans des conditions idéales) - Wasserverbrauch (bei idealen Bedingungen)*	lt/ciclo - lt/cycle lt/cycle - lt/Zyklus	1,8	2,0	2,0
Sistema di scarico - *Drain system* *Système de vidange - Abwassersystem*		Driven Flow	Driven Flow	Driven Flow
Pompa di scarico - *Draining pump* *Pompe de vidange - Abwasserpumpe*		kit	kit	kit
Dosatore brillantante - *Rinse aid dosing device* *Doseur liquide de rinçage - Klarspülerdosierer*		•	•	•
Dosatore detergente - *Detergent dosing device* *Doseur détergent - Spülmitteldosierer*		•	•	•
Tipologia di interfaccia - *Type of interface* *Typologie d'interface - Art der Benutzeroberfläche*		Soft touch	Soft touch	Soft touch
Termometro vasca e boiler - *Tank thermometer and boiler* *Thermomètre cuve et chauffe-eau - Thermometer Wanne und Boiler*		•	•	•
Programmi standard - *Standard programs* *Programmes standards - Standardprogramme*	sec	60"-120"-150"	60"-120"-150"	60"-120"-150"
Lavaggio continuo - *Continuous washing* *Lavage continu - Kontinuierliche Reinigung*		-	•	•
Funzione autopulizia - *Self-cleaning function* *Fonction auto-nettoyage - Selbstreinigungsfunktion*		•	•	•
Funzione scarico automatico - *Automatic drain function* *Fonction vidange automatique - Automatische Abwasserfunktion*		-	-	-
Potenza massima - *Maximum power* *Puissance maximale - Maximale Leistung*	W	3.400	5.400	8.700
Connessione elettrica - *Electric connection* *Connexion électrique - Stromanschluss*	V/Hz/ph	230/50/1N	400/50/3N	400/50/3N
Assorbimento massimo - *Maximum absorption* *Consommation maximale - Maximaler Verbrauch*	amp	16	16	16
Temperatura acqua in entrata - *Inlet water temperature* *Température eau en entrée - Wassereintrittstemperatur*	°C	50 - 60	15 - 60	15 - 60
Pressione acqua in entrata - *Inlet water pressure* *Pression eau en entrée - Wasseraustrittstemperatur*	bar	1-4	1-4	1-4

Capot - *Hood-type dishwasher* *Lave vaisselle à capot - Geschirrspüler (Durchschub)* **LK 626 NRG**	Lavabicchieri - *Glasswasher* *Lave verres - Gläserspüler* **LB 426 P**	Lavapiatti - *Dishwasher* *Lave vaisselle - Geschirrspüler* **LS 526 P**	Capot - *Hood-type dishwasher* *Lave vaisselle à capot - Geschirrspüler (Durchschub)* **LK 626 P**	Capot - *Hood-type dishwasher* *Lave vaisselle à capot - Geschirrspüler (Durchschub)* **LK 626 P NRG**
63,5 x 74,5 x 223	45 x 55 x 70	60 x 60 x 82	63,5 x 74,5 x 153	63,5 x 74,5 x 223
50 x 50	40 x 40	50 x 50	50 x 50	50 x 50
45	32	38,5	45	45
n.a.	parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	n.a.	n.a.
parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*
n.a.	imbutite - *drawn* *embouties - tiefgezogen*	imbutite - *drawn* *embouties - tiefgezogen*	n.a.	n.a.
stampata - *deep drawn* *emboutie - gestanzter*	stampata - *deep drawn* *emboutie - gestanzter*	stampata - *deep drawn* *emboutie - gestanzter*	stampata - *deep drawn* *emboutie - gestanzter*	stampata - *deep drawn* *emboutie - gestanzter*
20	8	15	20	20
2.500	600	2.100	2.500	2.500
•	•	•	•	•
aperto - open ouvrir - öffnen	aperto - open ouvrir - öffnen	aperto - open ouvrir - öffnen	aperto - open ouvrir - öffnen	aperto - open ouvrir - öffnen
12	2,6	6	12	12
8.000	2.600	4.900	8.000	8.000
700	200	500	700	700
Duo Flow	Duo Flow	Duo Flow	Duo Flow	Duo Flow
60	60	60	60	60
CRP	CRP	CRP	CRP	CRP
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
80	65	80	80	80
2,0	1,8	2,0	2,0	2,0
Driven Flow	Scarico parziale - *Partial drain* *Vidange partielle - Teilweise Entleerung*	Scarico parziale - *Partial drain* *Vidange partielle - Teilweise Entleerung*	Scarico parziale - *Partial drain* *Vidange partielle - Teilweise Entleerung*	Scarico parziale - *Partial drain* *Vidange partielle - Teilweise Entleerung*
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
Soft touch	Soft touch	Soft touch	Soft touch	Soft touch
•	•	•	•	•
60”-120”-150”	60”-120”-150”	60”-120”-150”	60”-120”-150”	60”-120”-150”
•	-	•	•	•
•	•	•	•	•
-	•	•	•	•
8.700	3.400	5.400	8.700	8.700
400/50/3N	230/50/1N	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N
16	16	16	16	16
15 - 60	50 - 60	15 - 60	15 - 60	15 - 60
1-4	1-4	1-4	1-4	1-4

Lavastoviglie a traino - *Rack conveyor*
Convoyeur a casier - Korbtransportmaschinen

Il lavaggio MBM

Un lungo lavoro di ricerca ci ha permesso di brevettare la nuova tecnologia Duo Flow che consente di ottenere risultati migliori consumando meno energia. La distribuzione avviene attraverso bracci in acciaio inox, che rendono il getto molto stabile. Il modulo di prelavaggio è straordinariamente potente: lungo 820 mm ha una vasca da 70 lt ed una pompa da 1.500 W che alimenta ben 36 ugelli di lavaggio in modo da assicurare la quasi completa asportazione dello sporco già in questa prima zona della macchina.

MBM washing

Long-term research has allowed us to patent the new Duo Flow technology, which means the best results are obtained while consuming less energy. Distribution takes place through stainless steel arms, which make the jet very stable. The pre-wash module is extraordinarily powerful: with length of 820 mm, it has a 70 l tank and a 1500 W pump that supplies 36 washing nozzles, in a way to ensure the almost complete removal of dirt already in the first area of the machine.

Le lavage MBM

Un long travail de recherche nous a permis de breveter la nouvelle technologie Duo Flow qui permet d'obtenir de meilleurs résultats en consommant moins d'énergie. La distribution s'effectue au moyen de bras en acier inoxydable, qui rendent le jet très stable. Le module de pré-lavage est extraordinairement puissant : 820 mm de long, avec une cuve de 70 l et une pompe de 1500 W qui alimente au moins 36 gicleurs de lavage de manière à assurer la quasi-complète élimination des salissures déjà dans cette première zone de la machine.

Die Reinigungsfunktion von MBM

Unsere langjährige Forschungsarbeit ermöglichte uns das Patentieren der neuen Technologie Duo Flow, mit der bei geringerem Energieverbrauch bessere Ergebnisse erzielt werden können. Die Verteilung erfolgt anhand von Armen aus Edelstahl, die für einen besonders stabilen Strahl sorgen. Das Vorspül-Modul ist besonders leistungsfähig: 820 mm lang mit einer Wanne mit 70 l Fassungsvermögen und einer Pumpe mit 1.500 W, die gut 36 Waschdüsen versorgt, um eine komplette Entfernung des Schmutzes bereits in diesem ersten Bereich des Geräts zu garantieren.

Il risciacquo MBM

Le macchine con tecnologia TetraRinse sono fra le più avanzate sul mercato: il risciacquo con pompa di ricircolo utilizza più volte l'acqua in modo da ridurre i consumi a livelli minimi. Si ha così il vantaggio di avere una qualità del risultato certa ed un minore costo per cesto lavato.

MBM rinse

The machines with TetraRinse technology are among the most advanced on the market. Rinsing with the recirculation pump uses the water several times in a way to reduce consumption to a minimum. This guarantees certain quality of the result and lower cost per basket washed.

Le rinçage MBM

Les machines avec technologie TetraRinse sont parmi les plus avancées sur le marché: le rinçage avec pompe de recirculation utilise plusieurs fois l'eau de sorte à réduire les consommations au strict minimum. On a ainsi l'avantage d'avoir une qualité du résultat certaine et une baisse du coût par panier lavé.

Die Spülfunktion von MBM

Die Geräte mit der Technologie TetraRins gehören zu den modernsten am Markt erhältlichen Geräten: Die Spülfunktion mit Rückflusspumpe verwendet mehrmals dasselbe Wasser, um den Verbrauch auf ein Minimum zu reduzieren. Daraus entsteht der Vorteil, dass eine sichere Qualität des Ergebnisses garantiert wird und die Kosten für jeden gereinigten Korb reduziert werden.

La versatilità MBM

Fino a quattro programmi selezionabili permettono di trattare ogni tipo di stoviglia e di sporco nel modo più appropriato, garantendo un risultato ottimo senza inutili e costosi sprechi; la luce utile di ben 45 cm consente di lavare agevolmente vassoi e vassoi termici. Le traino MBM possono essere completate con una vasta gamma di moduli opzionali per ottenere un prodotto adatto a qualsiasi esigenza: tunnel di asciugatura in linea e ad angolo, prelavaggio ad angolo, recuperatore di calore, interruttore di emergenza, dosatori detergente e brillantante, fine corsa per tavoli e rulliere.

MBM versatility

Up to four programs to be selected; this means all types of crockery and dirt can be handled in the most appropriate manner, guaranteeing an excellent result without useless and expensive waste. The clear opening of 45 cm allows trays and thermal trays to be washed easily. The MBM conveyors can be completed with a wide range of optional modules, to obtain a product suitable for any need: in-line and corner drying tunnel, corner pre-wash unit, heat recovery unit, emergency switch, detergent and rinse aid dosing devices, end run for tables and rolls.

La polyvalence MBM

Jusqu'à quatre programmes sélectionnables permettent de traiter tout type de vaisselle et de saleté de la manière la plus appropriée, en garantissant un résultat optimal sans gaspillages inutiles et coûteux ; l'ouverture utile d'au moins 45 cm permet de laver aisément plateaux et plateaux-repas thermiques. Les lave-vaisselles à avancement automatique MBM peuvent être complétés par une large gamme de modules optionnels afin d'obtenir un produit approprié à toute nécessité : tunnel de séchage en ligne et d'angle, prélavage d'angle, système de récupération de chaleur, interrupteur d'arrêt d'urgence, doseurs détergent et liquide de rinçage, fin de course pour tables et convoyeurs à rouleaux.

Die Vielseitigkeit von MBM

Die Auswahlmöglichkeit aus bis zu vier Programmen sorgt dafür, dass jede Art von Geschirr und Schmutz auf die am besten geeignete Art gereinigt werden kann. So wird ein optimales Ergebnis ohne unnötige und kostspielige Verschwendung garantiert; das nützliche Licht mit einer Reichweite von gut 45 cm ermöglicht das angenehme Reinigen von Tabletts und Wärme-Tabletts. Die Hauben von MBM können mit einer breiten Palette an optional verfügbaren Modulen erweitert werden, um ein Produkt zu erhalten, das jeder Anforderung gerecht wird: Trockentunnel für gerade Linien oder Ecken, Vorspülvorrichtung für Ecken, Wärmerückgewinnung, Not-Aus-Taste, Spülmittel- und Klarspülerdosierer und Endanschlag für Tafeln und Rollen.

L'interfaccia utente MBM

Semplice e intuitiva permette di gestire con facilità quattro programmi di lavaggio, veloce per stoviglie poco sporche, standard per l'uso generale, intensivo per stoviglie molto sporche e secche oltre al ciclo speciale per bicchieri. L'ampio display a quattro caratteri permette di visualizzare facilmente il ciclo di lavoro e consente la completa programmabilità della macchina.

The MBM user interface

Simple and intuitive, it allows easy management of four washing programs; fast for slightly soiled crockery, standard for general use, intensive for very dirty and soiled crockery as well as the special cycle for glasses. The large display with four characters allows the wash cycle to be viewed easily and allows full programming of the machine.

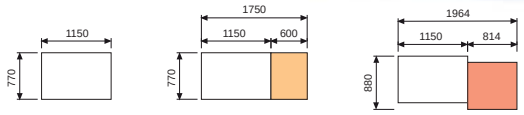
L'interface utilisateur MBM

Simple et conviviale elle permet de gérer aisément quatre programmes de lavage, rapide pour la vaisselle peu sale, standard pour l'utilisation générale, intensif pour la vaisselle très sale et sèche en plus du cycle spécial pour verres. Le large afficheur à quatre caractères permet de visualiser facilement le cycle de travail et permet la programmabilité complète de la machine.

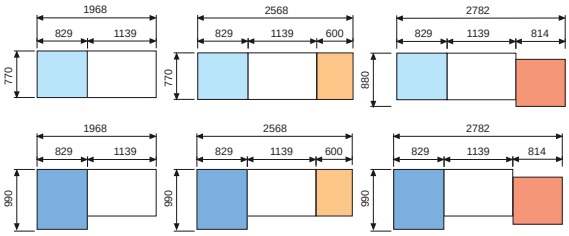
Die Benutzeroberfläche von MBM

Die einfache und intuitive Benutzeroberfläche ermöglicht das leichte Steuern der vier Reinigungsprogramme - Schnell für leicht verschmutztes Geschirr, Standard für die allgemeine Verwendung, Intensiv für besonders schmutziges Geschirr mit eingetrockneten Resten und der Spezialzyklus für Gläser. Das große Display mit vier Tasten ermöglicht das schnelle Anzeigen des Arbeitszyklus und sorgt dafür, dass das Gerät komplett steuerbar ist.

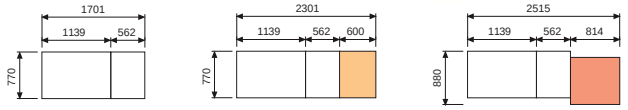
LTD 821



LTD 822

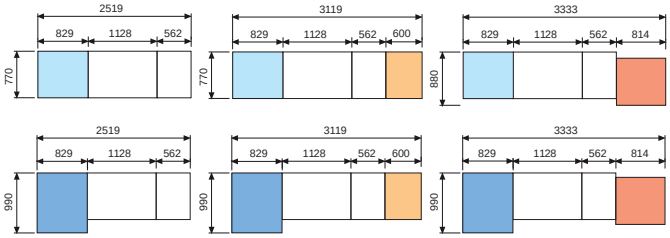


LTD 831



- Asciugatura - *Drying - Séchage - Trockner*
- Asciugatura ad angolo - *Corner drying - Séchage en angle - Trockner über Eck*
- Prelavaggio - *Prewash - Prélavage - Vorspüler*
- Prelavaggio ad angolo - *Corner prewash - Prélavage en angle - Vorspüler über Eck*

LTD 832



Caratteristiche - *Features - Caractéristiques - Eigenschaften*	**LTD 821**	**LTD 822**	**LTD 831**	**LTD 832**
Prelavaggio pesante 820 mm - *Heavy-duty pre-wash 820 mm* *Prélavage lourd 820 mm - Intensives Vorspülen 820 mm*	-	•	-	•
Modulo lavaggio/risciacquo 1.150 mm - *Washing/rinsing module 1.150 mm* *Module lavage/rinçage 1.150 mm - Modul Reinigen/Spülen 1.150 mm*	•	•	-	-
Modulo lavaggio 1.150 mm - *Washing module 1.150 mm* *Module lavage 1.150 mm - Modul Spülen 1.150 mm*	-	-	•	•
Modulo risciacquo multiplo 550 mm - *Multiple rinse module 550 mm* *Module rinçage multiple 550 mm - Modul Mehrfach-Spülen 550 mm*	-	-	•	•
Recuperatore calore - *Heat recovery unit* *Système de récupération de chaleur - Wärmerückgewinnung*	o	o	o	o
Asciugatura - *Drying* *Séchage - Trocknen*	o	o	o	o
Asciugatura su curva - *Drying on curve* *Séchage sur courbe - Trocknen in der Kurve*	o	o	o	o
Dosatori detergente e brillantante - *Detergent and rinse aid dosing devices* *Doseurs détergent et liquide de rinçage - Spülmittel- und Klarspülerdosierer*	o	o	o	o
Interruttore sezionatore - *Isolating switch* *Interrupteur et sectionneur - Trennschalter*	-	-	o	o
Interruttore di emergenza - *Emergency switch* *Interrupteur d'arrêt d'urgence - Not-Aus-Taste*	o	o	o	o
Triplo filtro - *Triple filter* *Triple filtre - Dreifachfilter*	-	-	o	o
Micro fine corsa - *End run micro-switch* *Microrupteur fin de course - Mikro-Anschlag*	o	o	o	o
Riduttore di pressione con manometro - *Pressure reducer with manometer* *Réducteur de pression avec manomètre - Druckreduzierventil mit Manometer*	o	o	-	-
Costruzione modulare - *Modular construction* *Construction modulaire - Modulare Konstruktion*	•	•	•	•
Luce utile 45 cm - *Clear opening 45 cm* *Ouverture utile 45 cm - Licht mit einer Reichweite von 45 cm*	•	•	•	•
Costruzione a doppia parete - *Double wall construction* *Construction double paroi - Doppelwand-Konstruktion*	•	•	•	•
Porte a doppia parete coibentate - *Insulated double wall doors* *Portes double paroi calorifugées - Isolierte Doppelwand-Türen*	•	•	•	•
Vasche completamente stampate - *Completely cast tanks* *Cuves entièrement moulées - Zur Gänze gepresste Wannen*	•	•	•	•
Camere di lavaggio senza tubazioni - *Pipe-free washing chambers* *Chambres de lavage sans tuyauteries - Reinigungskammern ohne Rohrleitungen*	•	•	•	•
Filtri vasca integrali in composito - *Integral tank filters in composite material* *Filtres cuve intégraux en composite - In die Wanne eingebaute Filter aus Kompositwerkstoff*	•	•	•	•
Filtri pompa di sicurezza - *Safety pump filters* *Filtres pompe de sécurité - Filter Sicherheitspumpe*	•	•	•	•
Prelavaggio disattivabile - *Pre-wash can be deactivated* *Prélavage désactivable - Vorspülen deaktivierbar*	-	•	-	•
Pompe a doppia mandata - *Dual flow pumps* *Pompes à double refoulement - Zweiwege-Pumpen*	•	•	•	•
Bracci di lavaggi con sistema IdroWash$_2$ - Washing arms with IdroWash$_2$ system Bras de lavage avec système IdroWash$_2$ - Sprüharme mit System IdroWash$_2$	•	•	•	•
Lavaggio con effetto "spazzola idraulica" - *"Hydraulic brush" effect washing* *Lavage avec effet "brosse hydraulique" - Reinigung mit dem Effekt „hydraulische Bürste"*	•	•	•	•
Guide cesto laterali - *Lateral basket guides* *Coulisses panier latérales - Seitliche Korbführungen*	•	•	•	•
Boiler a pressione di rete - *Boiler with network pressure* *Chauffe-eau à la pression de réseau - Boiler mit Netzdruck*	•	•	-	-
Boiler pressurizzato dalla pompa di risciacquo - *Boiler pressurised by the rinse pump* *Chauffe-eau pressurisé par la pompe de rinçage - Boiler mit Druckaufbau aus der Spülpumpe*	-	-	•	•
Alimentazione idrica con Break tank - *Water supply with Break tank* *Adduction d'eau avec break tank - Wasserspeisung mit Break Tank*	-	-	•	•
Pompa di risciacquo di serie - *Standard rinsing pump* *Pompe de rinçage de série - Serienmäßige Spülpumpe*	-	-	•	•
Risciacquo multiplo - *Multiple rinse* *Rinçage multiple - Mehrfach-Spülung*	-	-	•	•
Bracci di risciacquo in composito e ugelli inox - *Rinse arms in composite material and stainless steel nozzles* *Bras de rinçage en composite et gicleurs inox - Sprüharme aus Kompositwerkstoff und Düsen aus Stahl*	•	•	•	•
Autotimer - *Autotimer* *Temporisateur automatique - Autotimer*	•	•	•	•
Econimizzatore di risciacquo - *Rinse economizer* *Économiseur de rinçage - Spül-Sparer*	•	•	•	•
TermoStop - *TermoStop* *ThermoStop - TermoStop*	•	•	•	•
Interfaccia a LED soft touch - *Soft touch LED interface* *Interface à LED soft touch - Soft-Touch-Benutzeroberfläche mit LED*	•	•	•	•
4 programmi di lavaggio - *4 washing programs* *4 programmes de lavage - 4 Reinigungsprogramme*	-	-	•	•
2 programmi di lavaggio - *2 washing programs* *2 programmes de lavage - 2 Reinigungsprogramme*	•	•	-	-
Parametri di funzionamento regolabili - *Adjustable operating parameters* *Paramètres de fonctionnement réglables - Einstellbare Funktionsparameter*	•	•	•	•
Autodiagnostica integrata - *Integrated self-diagnostics* *Autodiagnostic intégré - Integrierte Autodiagnose*	•	•	•	•
Porta USB integrata sulla scheda madre - *USB port integrated on mother board* *Port USB intégré sur la carte mère - Am Motherboard integrierter USB-Anschluss*	•	•	•	•

• Di serie - *Standard - De serié - Serienmäßig*
o Opzionale - *Optional - Optionnel - Optional*

Specifiche tecniche - *Technical data*
Caractéristiques tecniques - Technischen Daten

MODELLO - *MODEL - MODÈLE - MODELL*		**LTD 821**	**LTD 822**	**LTD 831**	**LTD 832**
Dimensioni (L x P x H) - *Dimensions (L X D X H)* *Dimensions (L x P x H) - Größe (B x T x H)*	cm	115 x 77 x 162 H	197 x 77 x 162 H	170 x 77 x 162 H	252 x 77 x 162 H
Luce utile - *Clear opening* *Ouverture utile - Nützliches Licht*	cm	45	45	45	45
Costruzione - *Construction* *Construction - Aufbau*		parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*	parete doppia - *double wall* *double paroi - Doppelwand*
Costruzione vasca - *Tank construction* *Construction cuve - Konstruktion der Wanne*		imbutite - *drawn* *embouties - tiefgezogen*	imbutite - *drawn* *embouties - tiefgezogen*	imbutite - *drawn* *embouties - tiefgezogen*	imbutite - *drawn* *embouties - tiefgezogen*
Costruzione porte - *Doors construction* *Construction portes - Konstruktion der Türen*		coibentate - *insulated* *calorifugées - isoliert*	coibentate - *insulated* *calorifugées - isoliert*	coibentate - *insulated* *calorifugées - isoliert*	coibentate - *insulated* *calorifugées - isoliert*
Senso di avanzamento reversibile - *Direction of advancement* *Sens d'avancement - Laufrichtung*		•	-	.	-
Programma 1 - Program 1 Programme 1 - Programm 1	cesti/ora - *baskets/hour* *paniers/heure - Körbe/Zeit*	120	200	200	270
Programma 2 - Program 2 Programme 2 - Programm 2	cesti/ora - *baskets/hour* *paniers/heure - Körbe/Zeit*	60	100	150	200
Programma 3 - Program 3 Programme 3 - Programm 3	cesti/ora - *baskets/hour* *paniers/heure - Körbe/Zeit*	-	-	95	135
Programma 4 - Program 4 Programme 4 - Programm 4	cesti/ora - *baskets/hour* *paniers/heure - Körbe/Zeit*	-	-	95	135
Prelavaggio - *Pre-wash* ***Prélavage - Vorspülen***					
Lunghezza - *Length* *Longueur - Länge*	cm	-	82	-	82
Volume vasca - *Tank volume* *Volume cuve - Volumen der Wanne*	lt	-	69	-	69
Filtri vasca - *Tank filters* *Filtre cuve - Filter der Wanne*		-	composito - *composite* *composite - Kompositwerkstoff*	-	composito - *composite* *composite - Kompositwerkstoff*
Potenza pompa - *Pump power* *Puissance pompe - Leistung der Pumpe*	W	-	1.500	-	1.500
Portata pompa - *Pump flow rate* *Débit pompe - Durchsatz der Pumpe*	lt/min	-	720	-	720
Lavaggio - *Washing* ***Lavage - Reinigen***					
Volume vasca - *Tank volume* *Volume cuve - Volumen der Wanne*	lt	69	69	69	69
Filtri vasca - *Tank filters* *Filtres cuve - Filter der Wanne*		composito - *composite* *composite - Kompositwerkstoff*	composito - *composite* *composite - Kompositwerkstoff*	composito - *composite* *composite - Kompositwerkstoff*	composito - *composite* *composite - Kompositwerkstoff*
Resistenza vasca - *Tank heater* *Résistance cuve - Heizung der Wanne*	W	10.500	10.500	10.500	10.500
Tipo di pompa - *Type of pump* *Type de pompe - Pumpenart*		doppio flusso - *double flow* *double débit - zwei Wege*	doppio flusso - *double flow* *double débit - zwei Wege*	doppio flusso - *double flow* *double débit - zwei Wege*	doppio flusso - *double flow* *double débit - zwei Wege*
Potenza pompa - *Pump power* *Puissance pompe - Leistung der Pumpe*	W	1.500	1.500	2.700	2.700
Portata pompa - *Pump flow rate* *Débit pompe - Durchsatz der Pumpe*	lt/min	720	720	1.000	1.000

MODELLO - *MODEL - MODÈLE - MODELL*		**LTD 821**	**LTD 822**	**LTD 831**	**LTD 832**
Risciacquo - *Rinsing* ***Rinçage - Spülen***					
Tipologia - *Type* *Typologie - Art*		singolo - *single* *simple - einzeln*	singolo - *single* *simple - einzeln*	multiplo - *multiple* *multiple - mehrfach*	multiplo - *multiple* *multiple - mehrfach*
Lunghezza modulo - *Module length* *Longueur module - Länge des Moduls*	cm	-	-	550	550
Pompa di ricircolo - *Recirculation pump* *Pompe de recirculation - Rückflusspumpe*	W	-	-	200	200
Consumo di acqua - *Water consumption* *Consommation d'eau - Wasserverbrauch*	lt/ora - *lt/hr*	180	300	180	240
Consumo di acqua - *Water consumption* *Consommation d'eau - Wasserverbrauch*	lt/cesto - *lt/rack* *lt/panier - lt/Korb*	1,5	1,5	0,9	0,9
Resistenza boiler - *Boiler heater* *Résistance chauffe-eau - Heizung des Boilers*	W	9.500	15.500	9.500	12.500
Pompa risciacquo e break tank - *Rinse pump and break tank* *Pompe rinçage et break tank - Spülpumpe und Break Tank*		-	-	standard	standard
Pompa di risciacquo - *Rinsing pump* *Pompe de rinçage - Spülpumpe*	W	200	200	200	200
Alimentazione acqua calda - *Hot water supply* ***Alimentation eau chaude - Warmwasserspeisung***					
Potenza totale - *Total power* *Puissance totale - Gesamtleistung*	W	22.000	29.500	23.700	28.200
Allacciamento - *Connection* *Branchement - Anschluss*	V/Hz/Ph	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N
Autotimer - *Autotimer* *Temporisateur automatique - Autotimer*		standard	standard	standard	standard
Cesti in dotazione - *Baskets supplied* *Paniers fournis - Im Lieferumfang enthaltene Körbe*	n.	2	2	2	2
Alimentazione con recuperatore di calore (optional) **- *Supply with heat recovery unit*** *(optional)* ***Alimentation avec système de récupération de chaleur*** *(en option)* - **Speisung mit Wärmerückgewinnung** *(optional)*					
Scambiatori di calore - *Heat exchanger* *Échangeurs de chaleur - Wärmerückgewinnung*	n.	2	2	2	2
Ventilatore - *Fan* *Ventilateur - Ventilator*	W	200	200	200	200
Portata d'aria - *Air flow rate* *Débit d'air - Luftstrom*	m^3/hr	70	70	70	70
Temperatura acqua in uscita - *Outlet water temperature* *Température eau à la sortie - Wasseraustrittstemperatur*	°C	40	40	40	40
Resistenza boiler - *Boiler heater* *Résistance chauffe-eau - Heizung des Boilers*	W	12.500	20.000	12.000	15.000
Potenza totale - *Total power* *Puissance totale - Gesamtleistung*	W	24.500	34.000	26.200	30.700
Alimentazione acqua fredda (optional) **- *Cold water supply*** *(optional)* ***Alimentation eau froide*** *(en option)* **- Warmwasserspeisung** *(optional)*					
Resistenza boiler - *Boiler heater* *Résistance chauffe-eau - Heizung des Boilers*	W	16.000	27.000	16.000	22.000
Potenza totale - *Total power* *Puissance totale - Gesamtleistung*	W	28.500	41.000	30.200	37.700
Asciugatura (optional) **- *Drying*** *(optional)* ***Séchage*** *(en option)* **- Trocknen** *(optional)*					
Lunghezza - *Length* *Longueur - Länge*	mm	600	600	600	600
Resistenza - *Heater* *Résistance - Heizung*	W	6.000	6.000	6.000	6.000
Ventilatore - *Fan* *Ventilateur - Ventilator*	W	550	1.400	1.400	1.400
Portata d'aria - *Air flow rate* *Débit d'air - Luftstrom*	m^3/hr	1.400	1.400	1.400	1.400

Dati tecnici non impegnativi - *Non-binding technical data - Données techniques non contraignantes - Technische Daten nicht bindend*

Avvertenza: I dati di consumo e le prestazioni qui riportate sono riferiti a macchine installate e funzionanti in condizioni ideali, potendo variare in relazione alle condizioni di installazione.
I dati tecnici riportati nel presente catalogo sono da considerarsi indicativi e possono subire modifiche in relazione al continuo sviluppo tecnologico dei nostri prodotti.

Warning: *The consumption and performance data indicated refer to machines installed and operating in ideal conditions and may vary according to installation conditions.*
The technical data furnished in this catalogue are for guidance purposes only and may be modified in accordance with the continuous technological development of our products.

Avertissement: *Les données des consommations et les performances indiquées se réfèrent aux machines installées qui fonctionnent dans des conditions idéales et peuvent varier en fonction des conditions d'installation.*
Les données techniques figurant sur le présent catalogue doivent être considérées comme indicatives et peuvent subir des changements par rapport au développement continu de nos produits.

Hinweis: *Die hier angegebenen Werte für Verbrauch und Leistung beziehen sich auf Geräte, die unter Idealbedingungen installiert und betrieben werden, und können je nach Installationsbedingungen variieren.*
Die technischen Daten im vorliegenden Katalog sind Richtwerte, und können aufgrund der kontinuierlichen technischen Weiterentwicklung unserer Produkte geändert werden.

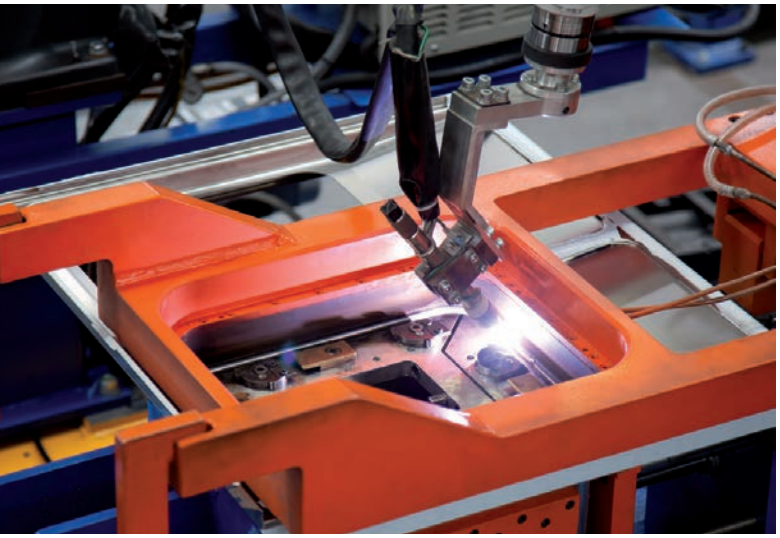
design: Studio Rindi *ADV*

05.2017

EUROTEC s.r.l. - divisione MBM
Strada Brescello - Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 BRESCELLO (RE) - ITALY
Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517
mbm@itweurotec.it - www.mbmitaly.com

domina Pro | 900

cottura modulare

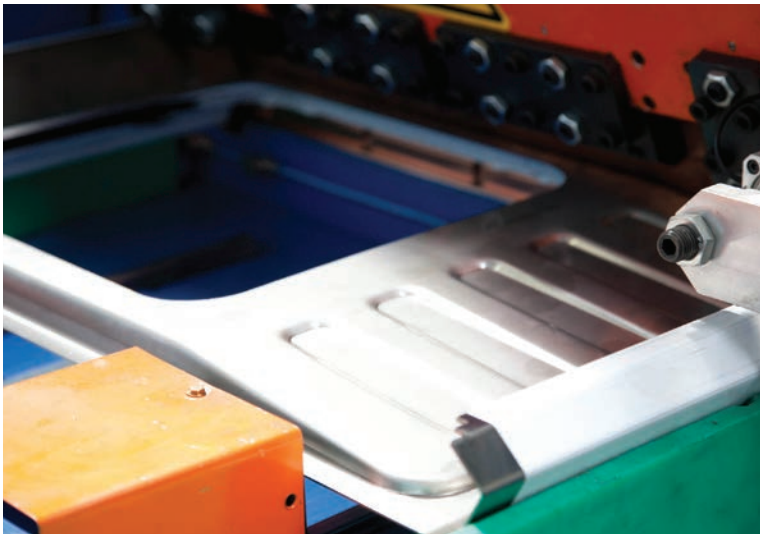


50 anni d'esperienza al servizio dei professionisti della ristorazione

MBM è un produttore di livello mondiale nella fornitura di attrezzature per la ristorazione professionale.

Fin dal 1972, anno di fondazione dell'azienda, **MBM** si è distinta per la qualità e l'affidabilità dei propri prodotti e la capacità di offrire ai suoi clienti una proposta di valore completa.
Servizio pre-vendita e assistenza clienti, supporto di comunicazione e marketing, assistenza post-vendita sempre presente e ricambi originali sono valori professionali che contraddistinguono **MBM** sia in Italia che a livello internazionale.

Con uno stabilimento produttivo di 17.000 mq, 16 linee produttive, **MBM** si afferma come partner affidabile e flessibile, in grado di assistere i propri clienti a 360°.



1972

Nasce MBM, azienda familiare che produce cucine professionali,
e sin da subito si fa conoscere per l'affidabilità
e l'ottimo rapporto qualità/prezzo dei suoi prodotti.

1980-1990

La gamma prodotti si allarga sempre di più
ed MBM acquisisce numerose quote di mercato, anche all'estero.

1998

MBM diventa parte del gruppo Eurotec Srl.

2000

MBM entra a far parte del gruppo multinazionale ITW - Illinois Toolworks,
leader mondiale nel Food Service Equipment.

domina Pro | 900

La tradizione che si rinnova

La nuova **domina Pro|900** si rinnova nel design senza perdere i tratti distintivi che hanno reso Domina riconoscibile sul mercato, nel mondo. Un nuovo design dalle linee più ergonomiche ed eleganti, con un taglio deciso che dà un forte segnale di modernità ed eleganza.

MBM

domina Pro|900

The real value for your kitchen

Una linea attenta alle esigenze dei clienti e alle tendenze del mercato **domina Pro|900** rappresenta un'evoluzione pensata per dare una risposta concreta ai bisogni del cliente ed un'offerta unica fatta di macchine robuste, performanti, facili da usare e facili da manutenere.

Solidità

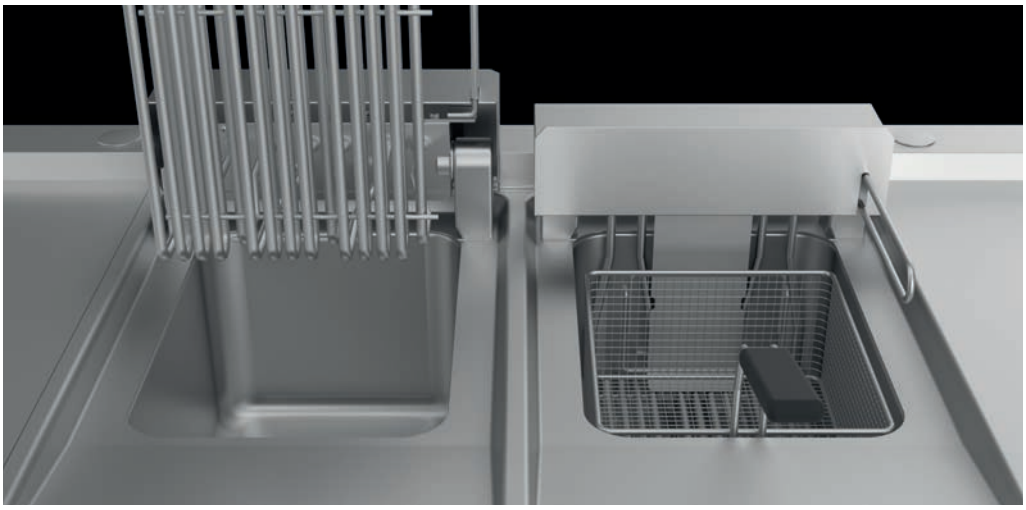
- **Nuova manopola e nuova maniglia**
  per cogliere la robustezza a partire dai dettagli
- **Nuova struttura**
  progettata per garantire massima solidità
- **Fondo in acciaio**
  per rendere ogni macchina più resistente
- **Grado di protezione IPX5**
  per assicurare la protezione di tutti i componenti e la durata nel tempo delle nostre macchine

Prestazioni

- **Bruciatori ad alta potenza**
  con efficienza certificata al 60%
- **Nuove friggitrici elettriche**
  ad alta reattività
- **Nuovi frytop più potenti**
  per garantire una migliore uniformità
- **Nuova griglia pietralavica con diversi livelli**
  per ottenere migliori risultati di cottura

Pulibilità

- **Nuove friggitrici elettriche con resistenze sollevabili**
  per avere la massima pulibilità della vasca
- **Nuovo frytop con paraspruzzi amovibile**
  rende la superficie piana e semplice da pulire
- **Numero limitato di viti**
  per avere superfici senza ostacoli
- **Fondo amovibile**
  per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

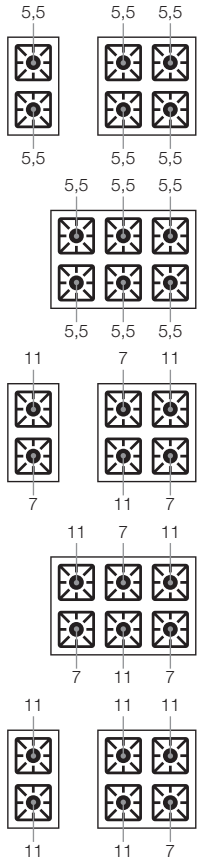


Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti**
  facilmente amovibile
- **Nuovo testa a testa**
  per installazioni in tempi record
- **Comparto tecnico posteriore**
  per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile** per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine

Cucine a gas

Potenza Flex Burners (kW)



Caratteristiche della gamma

I bruciatori Flex Burner sono dotati di sparti-fiamma in ottone a fiamma auto-stabilizzante, per cucinare in sicurezza e per una più facile manutenzione. I bruciatori da 5,5 / 7 kW hanno un range di potenza modulabile da un minimo di 1,5 kW a un massimo di 5,5 / 7 kW, mentre i bruciatori da 11 kW hanno un range di potenza modulabile da un minimo di 2 kW a un massimo di 11 kW, per ottenere massima flessibilità. Il bruciatore pilota a basso consumo è protetto all'interno del bruciatore principale. La disposizione dei bruciatori permette l'utilizzo di pentole fino a 40 cm di diametro. Griglie posa-tegami lavabili in lavastoviglie.

Versioni con forno

Camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata. Porta in acciaio inox a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno a gas: dotato di bruciatore da 7 kW (10 kW per forno maxi) a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Reggigriglie per 3 GN2/1.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Griglia posategami in ghisa smaltata, estremamente robusta
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Bruciatore Flex Burner ad alta potenza: da 5,5/7/11 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate
- Accensione elettronica (optional), per ottimizzare l'utilizzo dei fuochi

Pulibilità

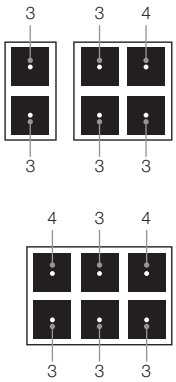
- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Troppo pieno (optional), per facilitare la pulizia dell'invaso
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Cucine elettriche

Potenza delle piastre (kW)



Caratteristiche della gamma

Le piastre in ghisa a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento sono inserite nel piano "a tenuta". Piastre quadrate con dimensione 300x300 mm e potenza 3 e 4 kW.
Lampade spie segnalano il funzionamento di ogni piastra sul pannello comandi.

Versioni con forno

La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura.
Reggigriglie per 3 GN 2/1.

Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Piastre a riscaldamento rapido da 50 °C a 400 °C
- Commutatore a 6 (+1) posizioni per regolare la potenza di ogni piastra

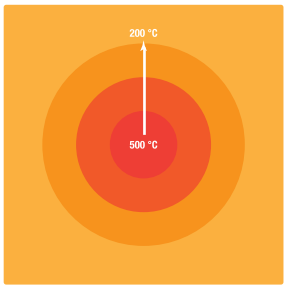
Pulibilità

- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

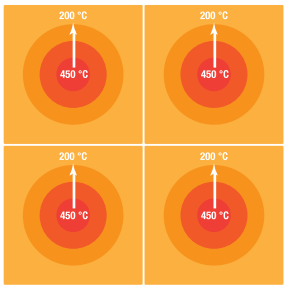
Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Tuttapiastra



Zone isotermiche per cotture differenziate



Zone isotermiche per cotture differenziate (mod. TPE99A - TPE99T)

Caratteristiche della gamma

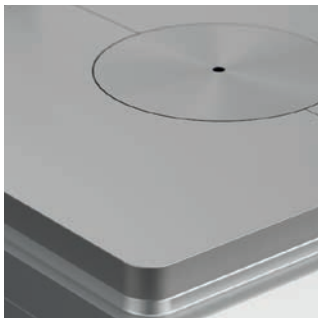
La piastra in ghisa di 10 mm di spessore ha superficie di 50 dm². Nelle versioni a gas il riscaldamento avviene tramite bruciatore in acciaio da 12 kW, posizionato sotto l'anello centrale mobile. Accensione piezoelettrica e controllo termostatico della temperatura.
Nelle versioni con funzionamento elettrico (14 kW), la piastra di cottura è unica ma presenta 4 zone di cottura con controllo indipendente.

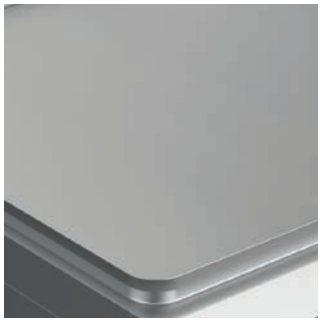
Versioni con forno

La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno a gas: dotato di bruciatore da 7 kW a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.





Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Piastra in ghisa di 10 mm di spessore per le versioni a gas
- Piastra in acciaio dolce di 15 mm di spessore per le versioni elettriche
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

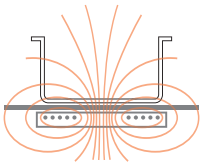
- Versioni a gas: cotture diverse contemporaneamente, dai 500 °C dal centro sino ai 200 °C alle estremità
- Versioni elettriche: controllo termostatico indipendente per ogni zona di cottura, con una regolazione dagli 80 °C ai 450 °C

Pulibilità

- Piano con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi e per facilitare la pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica



Il calore viene trasmesso solo al fondo della pentola per un ambiente di lavoro più confortevole e sicuro.

Caratteristiche della gamma

Il vetro di cottura. di spessore 6 mm, si caratterizza per la sua superficie assolutamente piana, facile da pulire. È fissato al piano di lavoro in maniera ermetica salvaguardando da eventuali infiltrazioni.
Il riscaldamento del piano cottura si attiva unicamente quando entra a contatto diretto con pentole specifiche per induzione e la quantità di calore è proporzionale alla superficie di contatto. La zona del piano cottura non a contatto con la pentola rimane disattivata e quindi fredda, permettendo un ambiente di lavoro più confortevole ed una riduzione del consumo di energia pari al 50% rispetto alle cucine tradizionali. Ciascun induttore ha 6 diversi gradi di regolazione ed una lampada spia segnala il funzionamento del piano.

Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Zone di cottura Ø 270 mm e 5 kW
- Regolazione della potenza a 6 livelli, per cotture speciali e delicate

Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

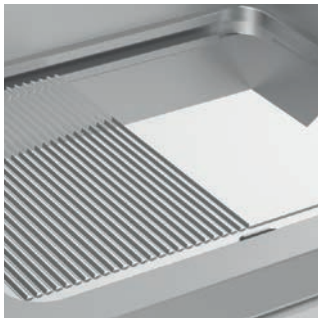
Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Fry top

Caratteristiche della gamma

La piastra di cottura incassata nel piano è in acciaio dolce, con finitura levigata o al cromo duro, ed ha spessore di 15 mm. Tappo in teflon (optional) facilmente amovibile, per facilitare le operazioni di pulizia e lo scarico dei grassi in un cassetto estraibile in acciaio inox con capacità fino a 2,5 litri.
La possibilità di cotture differenziate (nei moduli interi) è possibile grazie a bruciatori/elementi elettrici riscaldanti indipendenti.
La finitura al cromo permette la cottura in successione di alimenti diversi senza il rischio di trasferimento di odori e sapori quando si passa da una cottura all'altra.
Oltre a facilitare le operazioni di pulizia, il rivestimento al cromo riduce la dissipazione del calore, favorendo ambiente di lavoro più confortevole.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Piastra in acciaio o con finitura al cromo di 15 mm di spessore
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Uniformità della temperatura e preciso controllo termostatico da 145 °C a 290 °C (versioni a gas), e da 75 °C a 290 °C (versioni elettriche), per poter cuocere anche i cibi più delicati
- Possibilità di cotture differenziate (modulo intero) per ottimizzare la produzione

Pulibilità

- Nuove piastre di cottura incassate e saldate nel piano per assicurare la massima pulibilità
- Nuovo paraspruzzi amovibile (optional) per facilitare le operazioni di pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Griglia pietralavica

Caratteristiche della gamma

La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce. Cassetto in acciaio inox estraibile ed asportabile per la raccolta dei grassi rilasciati dall'alimento durante la cottura. Nei modelli a modulo intero è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori indipendenti.

Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Robusta griglia di cottura in ghisa
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Disponibile come accessorio il kit di sollevamento delle griglie, per consentire maggiore pendenza e differenziare la temperatura di alcune cotture

Pulibilità

- L'alzatina paraspruzzi su tre lati contiene la fuoriuscita dei grassi durante la cottura
- Disponibili come accessorio i bricchetti di pietralavica, facilmente pulibili rilasciano meno fumi nell'ambiente
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

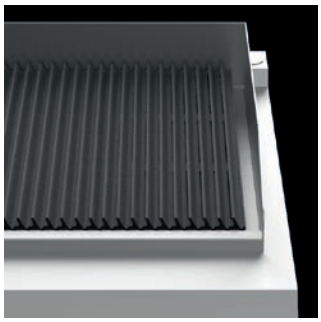
Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Griglia ad acqua

Caratteristiche della gamma

La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce. Un cassetto estraibile ed asportabile in acciaio inox contenente acqua rilascia vapore durante la cottura. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze/bruciatori consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto. Nei modelli a modulo intero (80 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a resistenze/bruciatori indipendenti.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Robusta griglia di cottura in ghisa
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Il calore irradiato dalle resistenze/bruciatori sviluppa vapore che sale verso gli alimenti che sono in cottura sulla griglia, assicurandone una cottura delicata e uniforme

Pulibilità

- Facile pulizia del cassetto di raccolta del grasso grazie alla presenza di acqua al suo interno
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Friggitrici

Caratteristiche della gamma

Le vasche in acciaio inox AISI 304 18/10, stampate e con angoli arrotondati, sono fissate al piano con saldatura continua per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione.Tutti i modelli sono dotati di termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio per mantenere la temperatura dell'olio entro parametri di sicurezza.
Ampio invaso frontale per una maggiore facilità di utilizzo e pulizia. Il sistema di scarico olio a fine servizio è semplice e sicuro con vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox, in dotazione.

Versioni a gas: disponibili modelli con riscaldamento diretto tramite tubi in vasca o con riscaldamento indiretto tramite bruciatore esterno alla vasca a V, che garantisce un'ottima pulizia

Versioni elettriche: con resistenze sollevabili per garantire perfetta pulibilità della vasca, disponibili anche versioni con display digitale (FRBE94AD - FRBE98AD - FRBE94AHP) dotati di melting automatico, consentono un controllo preciso della temperatura dell'olio, l'impostazione del tempo di cottura e il settaggio di programmi automatici per impostare e velocizzare le cotture più frequenti. Il modello HP assicura inoltre massima reattività indispensabile per ottenere alte produttività in spazi contenuti.

Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Controllo termostatico tra 105 °C e 185 °C (vers. elettriche) e tra 110 °C e 190 °C (vers. a gas)
- Ampia zona fredda per conservare l'integrità dell'olio
- Modelli con display digitale (elettrici)
- Versione HP per alte produttività
- Versioni a gas disponibili con riscaldamento indiretto (vasca a V) o diretto (tubi in vasca)

Pulibilità

- Resistenze elettriche totalmente sollevabili, per consentire una pulizia perfetta della vasca
- Vasche stampate e saldate in continuo per facilitare le operazioni di pulizia
- I modelli a gas dotati di vasca a V con bruciatoriesterni consentono facili operazioni di pulizia della vasca
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Cuocipasta

Caratteristiche della gamma

Le vasche stampate sono in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con ampie raggiature per una facile pulizia. I cestelli colapasta (optional), sono in acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica.
Elettrovalvola e rubinetto esterno per carico acqua.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche in acciaio inox corazzate; regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni; controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza.

Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Versioni a gas: bruciatore inox esterno alla vasca ad alta potenza
- Versioni elettriche: resistenze all'interno della vasca, per aumentare l'efficienza

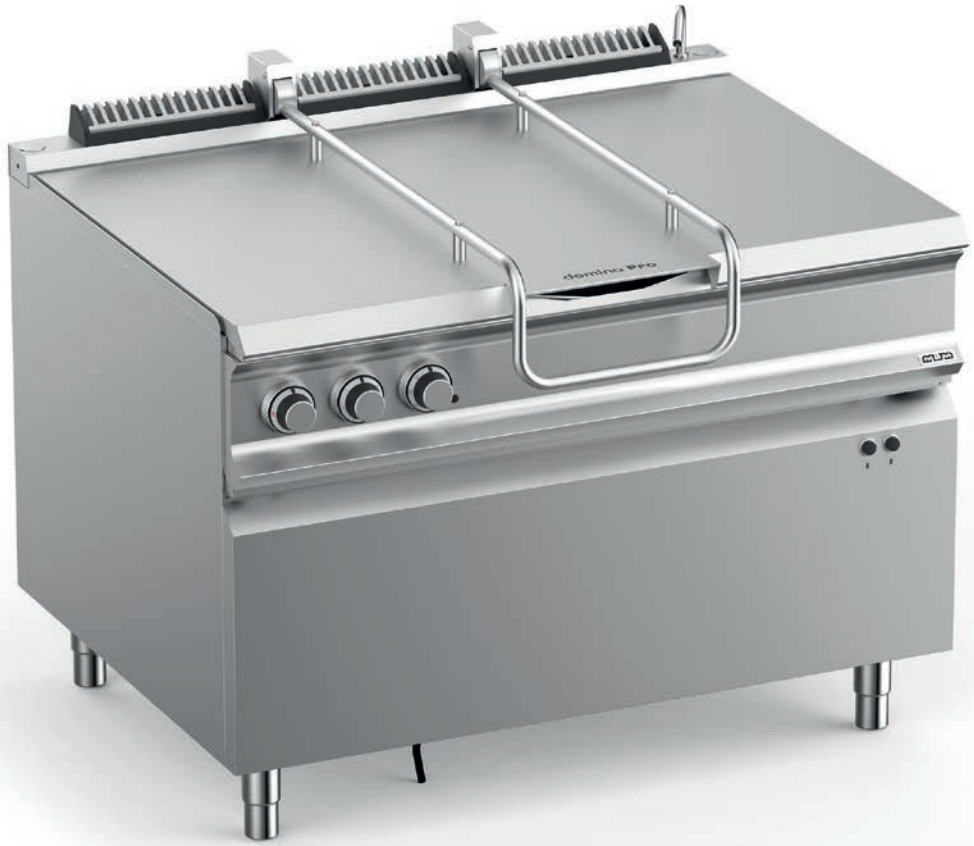
Pulibilità

- Piano con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi e per facilitare la pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Brasiere

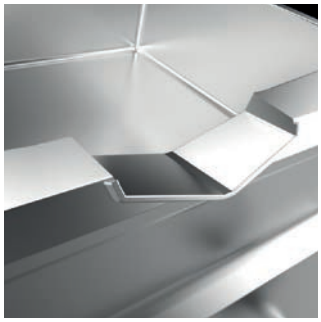


Caratteristiche della gamma

La vasca ha pareti e fondo in acciaio inox AISI 304 18/10, con angoli arrotondati e parte anteriore sagomata per agevolare lo scarico e le operazioni di pulizia. Il coperchio in acciaio inox è bilanciato e dotato di robuste cerniere. Modelli con ribaltamento manuale della vasca con ergonomica maniglia frontale e modello con vasca da 120 lt con ribaltamento automatico. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte della macchina.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a bracci multipli per maggiore uniformità termica; valvola gas con termocoppia, regolazione termostatica della temperatura (90-320 °C).

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze corazzate in acciaio inox sul fondo esterno della vasca; regolazione termostatica (50-300 °C).



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore
- 2 mm
- Nuova struttura in acciaio inox garantisce massima robustezza e solidità alla macchina.
- Coperchio in acciaio inox dotato di robuste cerniere
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura. Da 90 °C a 320 °C (versioni gas), da 50 °C a 300 °C (versioni elettriche).

Pulibilità

- Piano facilmente pulibile grazie al totale ribaltamento della vasca
- Angoli raggiati facilitano le operazioni di pulizia della vasca
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Pentole

Caratteristiche della gamma

Le pareti della vasca e l'intercapedine sono in AISI 304 mentre il fondo è in AISI 316 per una maggiore resistenza alla corrosione. Il coperchio in AISI 304 assicura minime perdite di vapore e calore (disponibile anche coperchio doppio isolamento come accessorio per garantire migliore isolamento termico). Rubinetto di carico acqua calda e fredda con erogatore snodabile posto sul piano di lavoro.
Riscaldamento indiretto mediante vapore a bassa pressione generato dall'acqua contenuta nell'intercapedine. Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente. Visore di livello acqua intercapedine posto sul pannello frontale.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore tubolare in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore pilota. Valvola di sicurezza con manometro.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze ad immersione comandate da commutatore a 4 posizioni, pressostato per il controllo automatico del vapore nell'intercapedine, valvola di sicurezza con manometro.

Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Fondo della vasca in AISI 316 anti-corrosione
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura che consente cotture delicate

Pulibilità

- Il piano imbutito, privo di giunture e con spigoli arrotondati, facilita la pulizia del piano di lavoro
- La struttura della vasca consente una pulizia perfetta e rapida
- Filtro rubinetto scarico facilmente amovibile e molto facile da pulire
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

Facilità di manutenzione

- Possibilità di effettuare manutenzioni senza svuotare la vasca, grazie al nuovo pannello frontale che evita la rimozione del rubinetto di scarico
- Rubinetto di scarico ispezionabile per facilitare le operazioni di pulizia ordinaria
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Bagnomaria

Caratteristiche della gamma

La vasca realizzata in acciaio AISI 304 18/10 è stampata e saldata al piano in modo continuo.
Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate esterne, fissate sul fondo esterno della vasca e controllo della temperatura tramite termostato.

Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Controllo termostatico tra 0 e 90 °C

Pulibilità

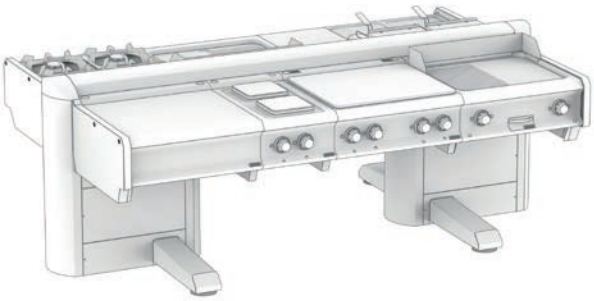
- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

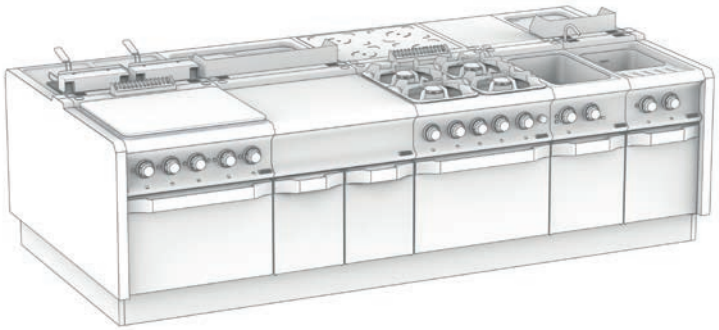
Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

domina Pro|900

Configura **domina Pro|900** in base alle tue esigenze:
totalmente modulare consente di personalizzare e sfruttare al meglio qualsiasi spazio, attraverso la realizzazione di composizioni su una linea o su due linee contrapposte schiena contro schiena (combinabili anche con gli elementi della linea **domina Pro|700**) per raddoppiare la produttività in cucina.
È possibile creare soluzioni monoblocco, su piedini regolabili in altezza o su ruote, e soluzioni sospese centrali o a parete che garantiscono il massimo della pulibilità.





Come la vuoi tu

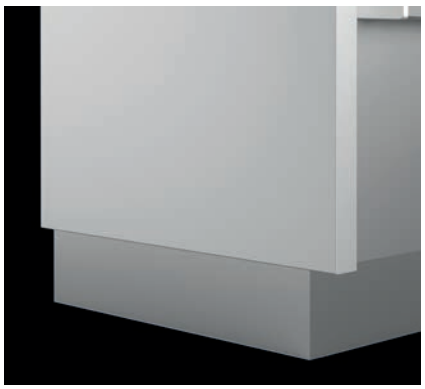
Puoi scegliere tra diversi colori con trattamento di verniciatura professionale antigraffio, resistente alle alte temperature.

RAL 3003

RAL 5005

RAL 9005

Per personalizzare **domina Pro|900** è disponibile una serie completa di accessori tra cui i nuovi fianchi terminali che donano alla struttura un design elegante e maggiore solidità, corrimano perimetrali, zoccolature, ruote, colonnine d'acqua, per rendere la cucina totalmente operativa in base alle tue necessità.



Cucine a gas

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Bruciatori 5,5 kW	Bruciatori 7 kW	Bruciatori 11 kW	Forno Gas kW	Forno El. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio											
FB94AXXS	40x90x85	-	2	-		-	-	11	-	51	0,5
FB94AXL	40x90x85	-	-	1	1	-	-	18	-	51	0,5
FB94AXXL	40x90x85	-	-	-	2	-	-	22	-	51	0,5
FB98AXXS	80x90x85	-	4	-	-	-	-	22	-	80	1
FB98AXL	80x90x85	-	-	2	2	-	-	36	-	80	1
FB98AXXL	80x90x85	-	-	1	3	-	-	40	-	80	1
FB912AXXS	120x90x85	-	6	-	-	-	-	33	-	113	1,4
FB912AXXL	120x90x85	-	-	3	3	-	-	54	-	113	1,4
su forno											
FB98FGXXS	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	7	-	29	-	112	1
FB98FGXL	80x90x85	54x69,5x29	-	2	2	7	-	43	-	112	1
FB98FEXXS	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	-	6	22	400V/3N 50/60Hz	112	1
FB98FEXL	80x90x85	54x69,5x29	-	2	2	-	6	36	400V/3N 50/60Hz	112	1
FB98FGXXL	80x90x85	54x69,5x29	-	1	3	7	-	47	-	112	1
FB912AFGXXL	120x90x85	54x69,5x29	-	3	3	7	-	61	-	153	1,4
FB912AFEXXS	120x90x85	54x69,5x29	6	-	-	-	6	33	400V/3N 50/60Hz	153	1,4
FB912AFEXXL	120x90x85	54x69,5x29	-	3	3	-	6	54	400V/3N 50/60Hz	153	1,4
FB912FMXXL	120x90x85	100x69,5x29	-	3	3	10	-	64	-	180	1,4
FB912FMGXXL	120x90x85	100x69,5x29	-	3	3	10	5 grill	64	400V/3N 50/60Hz	182	1,4
top											
FB94TXXS	40x90x25	-	2	-	-	-	-	11	-	43	0,25
FB94TXL	40x90x25	-	-	1	1	-	-	18	-	43	0,25
FB94TXXL	40x90x25	-	-	-	2	-	-	22	-	43	0,25
FB98TXXS	80x90x25	-	4	-	-	-	-	22	-	71	0,4
FB98TXL	80x90x25	-	-	2	2	-	-	36	-	71	0,4
FB98TXXL	80x90x25	-	-	1	3	-	-	40	-	71	0,4
FB912TXS	120x90x25	-	6	-	-	-	-	33	-	99	0,65
FB912TXXL	120x90x25	-	-	3	3	-	-	54	-	99	0,65

Cucine elettriche

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastre 3 kW	Piastre 4 kW	Forno el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio									
PQ94A	40x90x85	-	2	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	78	0,5
PQ98A	80x90x85	-	3	1	-	13	400V/3N 50/60Hz	102	1
PQ912A	120x90x85	-	4	2	-	20	400V/3N 50/60Hz	126	1,4
su forno									
PQ98FE	80x90x85	54x69,5x29	3	1	6	19	400V/3N 50/60Hz	142	1
PQ912FEM	120x90x85	54x69,5x29	4	2	10	30	400V/3N 50/60Hz	198	1,4
PQ912AFE	120x90x85	54x69,5x29	4	2	6	26	400V/3N 50/60Hz	187	1,4
top									
PQ94T	40x90x25	-	2	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	68	0,25
PQ98T	80x90x25	-	3	1	-	13	400V/3N 50/60Hz	92	0,4
PQ912T	120x90x25	-	4	2	-	20	400V/3N 50/60Hz	115	0,65

Tuttapiastra

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastra di cottura Gas 12 kW	Piastra di cottura El. 3,5 kW	Forno Gas kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio									
TPG98A	80x90x85	-	1	-	-	12	-	100	1
TPE98A	90x90x85	-	-	4	-	14	400V/3N 50/60Hz	143	1
su forno									
TPG98FG	80x90x85	54x69,5x32	1	-	7	19	-	125	1
TPG912FGXL	120x90x85	54x69,5x29	1	-	7	37	400V/3N 50/60Hz	180	1,4
top									
TPG98T	80x90x25	-	1	-	-	12	-	85	0,4
TPE98T	90x90x25	-	-	4	-	14	400V/3N 50/60Hz	121	0,4

Induzione

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Induttori 5 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
top						
IN94T	40x90x25	2	10	400V/3N 50/60Hz	58	0,25
IN98T	80x90x25	4	20	400V/3N 50/60Hz	83	0,4

Fry top

IPX5

Modello	Piastra di cottura Liscia	Rigata	Cromata	Dim. esterne (LxPxH) cm	Piano (LxPxH) cm	Bruciatori 9,2 kW	Resistenze el. 7 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio											
FTBG94AL	●			40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5
FTBG94ALC	●		●	40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5
FTBG94AR		●		40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5
FTBG98AL	●			80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1
FTBG98ALC	●		●	80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1
FTBG98AR		●		80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1
FTBG98ALR	●	●		80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1
FTBG98ALRC	●	●	●	80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1
top											
FTBG94TL	●			40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25
FTBG94TLC	●		●	40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25
FTBG94TR		●		40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25
FTBG98TL	●			80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4
FTBG98TLC	●		●	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4
FTBG98TR		●		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4
FTBG98TLR	●	●		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4
FTBG98TLRC	●	●	●	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4
su armadio											
FTBE94AL	●			40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5
FTBE94ALC	●		●	40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5
FTBE94AR		●		40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5
FTBE98AL	●			80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1
FTBE98ALC	●		●	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1
FTBE98AR		●		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1
FTBE98ALR	●	●		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1
FTBE98ALRC	●	●	●	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1
top											
FTBE94TL	●			40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25
FTBE94TLC	●		●	40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25
FTBE94TR		●		40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25
FTBE98TL	●			80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4
FTBE98TLC	●		●	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4
FTBE98TR		●		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4
FTBE98TLR	●	●		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4
FTBE98TLRC	●	●	●	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4

Griglia pietralavica

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Bruciatori 10 kW	kW totali	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio						
PLG94A	40x90x85	64x37x3	1	10	62	0,5
PLG98A	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	20	93	1
top						
PLG94T	40x90x34,5	64x37x3	1	10	50	0,25
PLG98T	80x90x34,5	64x37x3 (x2)	2	20	75	0,4

Griglia ad acqua

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Resistenze elettriche 6 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio							
WGE94A	40x90x85	64x37x3	1	6	400V/3N 50/60Hz	72	0,5
WGE98A	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	113	1

Friggitrici

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio									
FRG94A	40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5
FRG98A	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1
FRVG94A	40x90x118	61x31x40	20,5	20,5	-	20,5	230V/1N 50/60Hz	69	0,5
FRE94A2V	40x90x85	14x34x21	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	56	0,5
FRBE94A	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	56	0,5
FRBE98A	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	91	1
FRBE94AD	40x90x87	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	56	0,5
FRBE98AD	80x90x87	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	91	1
FRBE94AHP	40x90x85	61x31x29	20	-	22,5	22,5	400V/3N 50/60Hz	59	0,5
top									
FRG94T	40x90x90	30x40x31,5	18	18	-	18	-	60	0,5
FRG98T	80x90x90	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	101	1
FRBE94T	40x90x58	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	50	0,5
FRBE98T	80x90x58	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	85	1

Cuocipasta

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio									
CPG94A	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	57	0,5
CPG98A	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+ 13,3	-	26,6	230V/1N 50/60Hz	94	1
CPE94A	40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	51	0,5
CPE94A2V	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	81	1
top									
CPE94T	40x90x58	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	45	0,5
CPE98T2V	80x90x58	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	75	1

Brasiere

IPX5

Modello	Dim. esterne (LxPxH) cm	Dim. vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale									
BRG98IA	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50/60Hz	164	1,1
BRE98IA	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	160	1,1
monoblocco ribaltabile / rovesciamento automatico									
BRG912A	120x94,2x96,5	101,3x66x24,5	120	29	0,3	29	230V/1N 50/60Hz	210	1,4
BRE912A	120x94,2x96,5	101,3x66x24,5	120	-	20,3	20,3	400V/3N 50/60Hz	210	1,4
top									
BRG98IT	120x90x25	80x69x20	80	21	0,02	21	230V/1N 50/60Hz	170	1
BRE98IT	120x90x25	80x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	154	1

Pentole

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni pentola (ØxH) cm	Cap. pentola Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
monoblocco									
PEG98A100	80x90x85	ø60x42	100	21	-	21	-	118	1,1
PEG98A150	80x90x85	ø60x54	150	21	-	21	-	123	1,1
PEG98A100I	80x90x85	ø60x42	100	21	-	21	-	143	1,1
PEG98A150I	80x90x85	ø60x54	150	21	-	21	-	148	1,1
PEE98A100I	80x90x85	ø60x42	100	-	14,4	14,4	400V/3N 50/60Hz	128	1,1
PEE98A150I	80x90x85	ø60x54	150	-	14,4	14,4	400V/3N 50/60Hz	134	1,1
top									
PEG98T100	80x90x70	ø60x42	100	21	-	21	-	113	1,1
PEG98T150	80x90x70	ø60x54	150	21	-	21	-	118	1,1
PEG98T100I	80x90x70	ø60x42	100	21	-	21	-	138	1,1
PEG98T150I	80x90x70	ø60x54	150	21	-	21	-	143	1,1
PEE98T100I	80x90x70	ø60x42	100	-	14,4	14,4	400V/3N 50/60Hz	123	1,1
PEE98T150I	80x90x70	ø60x54	150	-	14,4	14,4	400V/3N 50/60Hz	129	1,1

Bagnomaria

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio								
BME94A	40x90x85	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	45	0,5
BME98A	80x90x85	63x69x16	GN 8/3	6	6	400V/3N 50/60Hz	68	0,8
top								
BME94T	40x90x25	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	36	0,25
BME98T	80x90x25	63x69x16	GN 8/3	6	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,4

Le informazioni e le immagini riportate sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Eurotec div. MBM si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso.

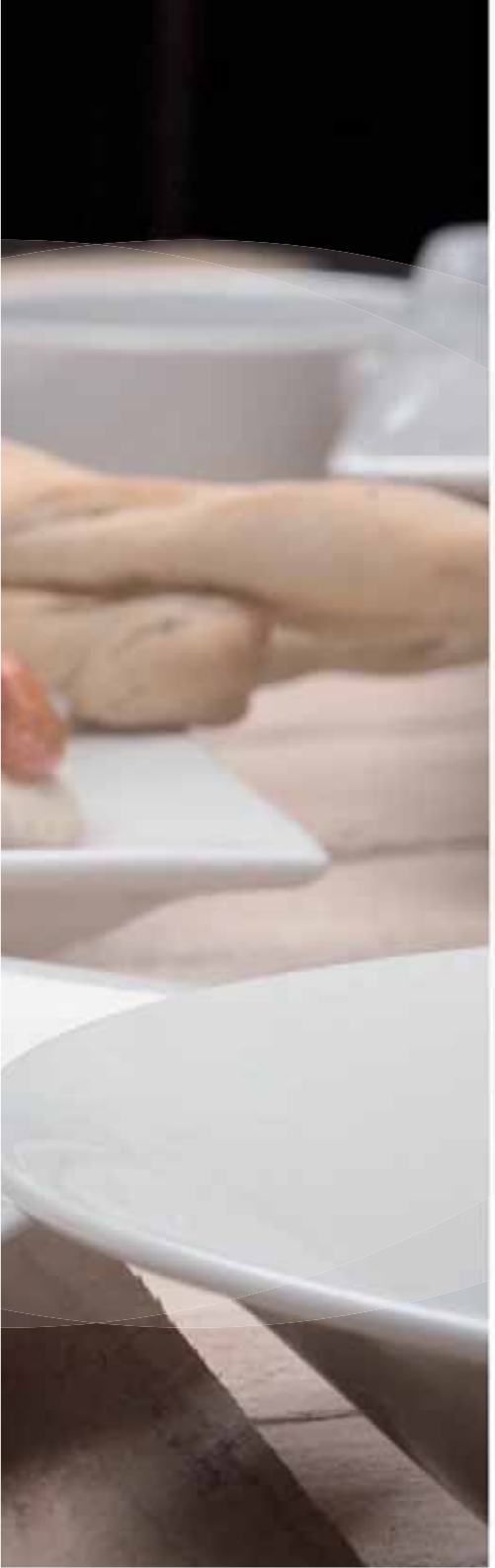
Design: Studio Rindi ADV

ITW Food Equipment Group

EUROTEC S.r.l. - divisione MBM
Strada Brescello - Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 Brescello (RE) - Italy
Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517
mbm@itweurotec.it - www.mbmitaly.com

chefmate

cooking friendly



Who is Chefmate

L'elemento naturale della foglia, simbolo di rinnovamento, caratterizza sia il nuovo design del forno che il logo Chefmate.
Nuove icone simbolo pratiche e intuitive, una texture total black e un frontale di grande fascino.

Una rinnovata attenzione per l'efficienza delle performance e della tecnologia conferisce a Chefmate estrema facilità d'uso, flessibilità e affidabilità.

Chefmate è un assistente perfetto, un compagno fidato, un amico.
Chefmate: Cooking Friendly.

Da 40 anni MBM sviluppa e produce attrezzature Made in Italy per la ristorazione professionale, creando soluzioni che rendono più facile ed efficiente il lavoro in cucina.

Specialista della cottura dal 1972, MBM garantisce una qualità riconosciuta in Italia e all'estero.

One design, many uses

Cuoce manualmente o con programmi
Impostando i parametri delle cotture o scegliendo una ricetta, Chefmate permette un controllo costante, assicurando le migliori prestazioni di cottura sia al professionista esperto, che allo chef alle prime armi.

Cuoce in sottovuoto
Grazie all'esatto controllo delle basse temperature e del vapore si accentuano sapori e aromi, conservando i preziosi nutrienti e la naturale umidità dei cibi, con un minimo calo di peso.

Cuoce lentamente
Mantenendo la giusta temperatura in tutti i processi di cottura, ogni funzione è ottimizzata per ridurre i cali di peso ed esaltare i sapori. Ideale per cotture lunghe e delicate, anche in notturna.

Cuoce prodotti di pasticceria e panificazione
Grazie alla distribuzione uniforme del calore e dell'umidità all'interno della camera di cottura, si possono ottenere prodotti di intensa fragranza e soffice consistenza.

Rigenera
Portando le pietanze alla T° di servizio ideale, in brevissimo tempo, Chefmate riduce le perdite di qualità e permette di servire piatti sempre caldi, con proprietà organolettiche integre.

Chefmate: nuovo, pratico, efficiente. Il compagno perfetto. Sempre.

SMART INNOVATION

Chefmate Benefits

How Chefmate does it better

High Quality Performance & repeatability
Risultati di cottura perfetti e ripetibili ogni giorno

Flexibility
Massima adattabilità a molteplici esigenze

Ease of cleaning
Risultati di lavaggio e operazioni di pulizia ottimizzati, senza sprechi

Ease of use
Nuovo pannello touch con icone pratiche ed intuitive

Easy maintenance
Riduzione al minimo dei tempi di manutenzione e dei costi di gestione

Smart Innovation: Technology at your service

Dal costante impegno nella ricerca di tecnologie che rispondano alle reali esigenze dei professionisti della ristorazione, nascono le Smart Innovation.

Un set di soluzioni utili ed innovative, progettate e sviluppate per garantire allo chef risultati perfetti e rendere il lavoro di tutti i giorni più semplice, efficiente e redditivo.

E per aumentare al massimo le prestazioni, l'efficienza e ridurre le emissioni, Chefmate nella versione Gas è dotato del nuovo bruciatore con tecnologia premix.

Chefmate Elettrico | Chefmate Gas

Prime Cooking System

Ottenere ottimi risultati di cottura e poterli replicare sono elementi essenziali per assicurare prestazioni eccellenti, sempre. La tecnologia Chefmate e le sue multifunzioni sono la soluzione perfetta alle molteplici esigenze in cucina:

AHC - Active Humidity Control. Misurazione e controllo della percentuale di umidità all'interno della camera di cottura. Facile da impostare, esatta e ripetibile ogni giorno.

EUR - Excellent Uniformity Results. La migliore uniformità del calore nella camera di cottura è garantita grazie a:

Inversione della ventola. E' fondamentale per assicurare un'ottima distribuzione e circolazione dell'aria all'interno della camera di cottura.

6 Velocità della ventola. Consentono di adattare la distribuzione del calore a qualsiasi tipo di alimento, dalla pasticceria alla gastronomia.

Interasse 70 mm. La distanza tra le teglie di 70 mm garantisce una cottura sempre omogenea, grazie alla ripartizione e alla diffusione dell'aria, perfettamente distribuita.

Smart Upgrade Pack

La flessibilità è fondamentale nella scelta della soluzione migliore, per adattarsi ai mutamenti continui delle esigenze in cucina.

Chefmate è il primo forno sul mercato completamente upgradabile anche in un secondo momento.

Aggiornandolo con ogni kit dell'Upgrade Pack anche dopo l'acquisto o l'installazione, può essere configurato direttamente sul posto, in base alle tue esigenze. Dalla versione basic a quella full optional, facilmente.

Upgrade Pack:
Kit Controllo Umidità
Kit Lavaggio automatico
Kit Sonda al cuore interna o esterna
Kit USB

Chefmate è l'unico forno che cresce con te.

Smart Wash System

Un sistema di pulizia facile e immediato assicura un più efficiente utilizzo del tempo e un fondamentale risparmio economico.

Smart Wash
Suggerisce allo chef il programma di lavaggio più idoneo per ottenere ottimi risultati di lavaggio ottimizzando i consumi di acqua e di detergente.

Chefmate ha 5 semplici programmi di lavaggio (Fast, Risciacquo, Corto, Medio, Lungo): ti dà quello che ti serve quando ti serve.

Magic Ball
Una piccola sfera distribuisce acqua e detergente nella camera di cottura, garantendo sempre una pulizia ottimale con qualsiasi pressione dell'acqua.

Smart Interface

Intuitività dei comandi e facilità d'uso sono elementi rilevanti di una tecnologia intelligente che insieme alla versatilità di utilizzo diventano requisiti distintivi per semplificare tutte le operazioni dello chef e del suo team.

3 Semplici passaggi
Per iniziare rapidamente ogni operazione.

Icone semplici ed intuitive
Per rendere i comandi immediatamente comprensibili.

Fino a 100 ricette con 5 fasi
Chefmate dà allo chef tutto quello che serve, senza inutili complicazioni.

Connessione USB
Consente allo chef di caricare e scaricare ricette, dati HACCP e aggiornamenti software.

Smart Service Solutions

Chefmate è facile da installare e facile da manutenere.

Le soluzioni tecniche di cui è dotato sono progettate per garantire la massima affidabilità e ridurre al minimo i tempi ed i costi di assistenza.

Service Solutions:
Accesso frontale alla scheda elettronica del display
Tempi di installazione ridotti
Messaggi di errore autoesplicativi
Accesso al 90% dei componenti dal pannello sulla destra

chefmate

Simplicity Becomes Perfect

Design funzionale,

Tecnologia smart e flessibile,

Strumenti intuitivi e facili da usare.

Il tuo lavoro diventa perfetto.

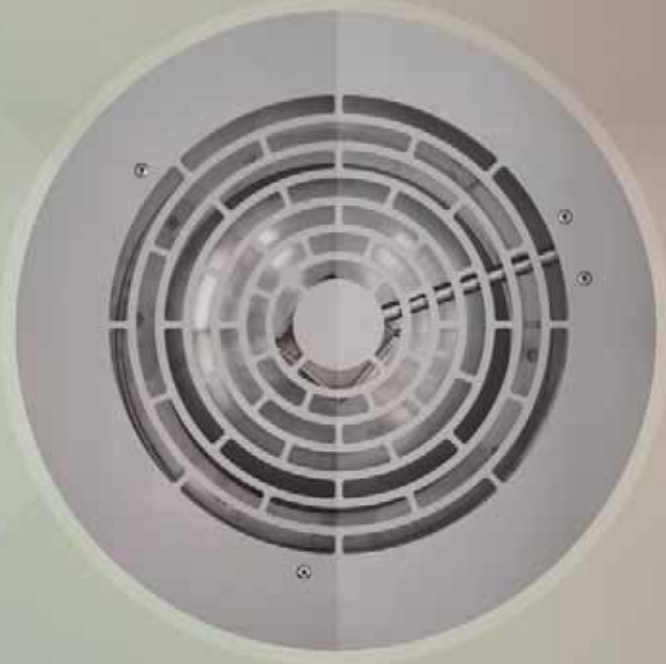
70 mm pitch

Core Probe

3 Steps to Go

Usb

Magic Ball



6 Fan Speeds

15:08
chefmate
cooking friendly

Chefmate Displays

La gamma Chefmate offre due possibili versioni del display, per dare allo chef la possibilità di scegliere il forno più adatto alle proprie esigenze.

Full touch Display

Le ampie funzionalità e l'intuitiva nuova interfaccia con schermo completamente touch rendono l'uso e la programmazione di Chefmate Full Touch estremamente immediati, offrendo allo chef differenti possibilità d'utilizzo per rendere più flessibile e semplice il lavoro quotidiano.

Basic touch Display

Per lo chef che cerca la massima facilità d'utilizzo con la sicurezza di raggiungere alte performance ed ottimi risultati di cottura. Chefmate Basic touch è adatto agli chef che vogliono ottenere la perfezione ogni giorno utilizzando un forno che dà semplicemente tutto quello che serve.

MBM
15:08
chelmate

Chefmate in details

Caratteristiche funzionali	Full Touch	Basic Touch
Nuovo display Full touch multilingua	●	●
Display sensitive touch multilingua	●	●
T° misto 40°- 250°	●	●
T° vapore 40°- 100°	●	●
T° convezione 40°- 250°	●	●
Controllo umidità	opt	opt
Velocità ventola	6	6
Inversione ventola automatica	●	●
Rigenerazione	●	●
Mantenimento	●	●
Cotture con sonda singlepoint, multipoint, sottovuoto	●	●
Cotture in ΔT° e bassa T°	●	●
Raffreddamento e preriscaldo automatici	●	●
Spazio per ricette	100	60
Cottura multilivello	●	●
USB	standard	opt
Lavaggio automatico	opt	opt
Sonda al cuore (interna ed esterna)	opt	opt
Controllo automatico valvola di sfiato	●	●
Adattabile a teglie 60x40	●	●

Caratteristiche tecniche	Full Touch	Basic Touch
Camera in acciaio inox aisi 304 con cielo e fondo imbutiti	●	●
Camera con angoli arrotondati	●	●
Versioni gas con bruciatore premix ad alta efficienza	●	●
Porta con maniglia ergonomica e chiusura a spinta	●	●
Porta con doppio vetro atermico, apribile	●	●
Chiusura-apertura porta a stadi	●	●
Cerniere porta regolabili	●	●
Luce alogena in camera di cottura	●	●
Inserimento teglie in larghezza	●	●
Piedi regolabili in altezza	●	●
Sistemi di autodiagnosi per la rilevazione dei problemi	●	●
IPX5	●	●

CMFE6/ CMFG6

CMFE10/ CMFG10/CMFE102

Modello Full Touch	Capacità teglie	Iniezione vapore	Potenza (kW)	Dimensioni esterne (mm)	Dimensioni cam. cottura (mm)	Distanza teglie (mm)	Alimentazione	Scarico acqua	Pressione (bar)	Peso (Kg)
CMFE6	6 Gn 1/1 6 60x40	Diretta	9.5	L 890 P 795 H 720	L 630 P 440 H 490	70	400 V 3 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	120
CMFG6	6 Gn 1/1 6 60x40	Diretta	12.5	L 890 P 795 H 720	L 630 P 440 H 490	70	230 V 1 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	140
CMFE10	10 Gn 1/1 10 60x40	Diretta	18.5	L 890 P 795 H 980	L 630 P 440 H 710	70	400 V 3 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	160
CMFG10	10 Gn 1/1 10 60x40	Diretta	19.5	L 890 P 795 H 980	L 630 P 440 H 710	70	230 V 1 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	180
CMFE102	10 GN2/1 or 20 GN1/1	Diretta	25.5	L 890 P 1220 H 980	L 630 P 740 H 710	70	400 V 3 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	230

CME4

CME6/CMG6

CME10/CMG10/CME102

Modello Basic Touch	Capacità teglie	Iniezione vapore	Potenza (kW)	Dimensioni esterne (mm)	Dimensioni cam. cottura (mm)	Distanza teglie (mm)	Alimentazione	Scarico acqua	Pressione (bar)	Peso (Kg)
CME4	4 Gn 1/1	Diretta	6.0	L 890 P 795 H 600	L 630 P 440 H 330	70	400 V 3 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	100
CME6	6 Gn 1/1 6 60x40	Diretta	9.5	L 890 P 795 H 720	L 630 P 440 H 490	70	400 V 3 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	120
CMG6	6 Gn 1/1 6 60x40	Diretta	12.5	L 890 P 795 H 720	L 630 P 440 H 490	70	230 V 1 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	140
CME10	10 Gn 1/1 10 60x40	Diretta	18.5	L 890 P 795 H 980	L 630 P 440 H 710	70	400 V 3 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	160
CMG10	10 Gn 1/1 10 60x40	Diretta	19.5	L 890 P 795 H 980	L 630 P 440 H 710	70	230 V 1 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	180
CME102	10 GN2/1 or 20 GN1/1	Diretta	25.5	L 890 P 1220 H 980	L 630 P 740 H 710	70	400 V 3 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	230

Eurotec Srl div. MBM

Strada Brescello Cadelbosco
n° 33/37/39
42041 Brescello (RE)

+39 0522 686711
www.mbmitaly.com
mbm@itweurotec.it

CONVY

FORNI A CONVEZIONE

CONVECTION OVENS

Tradizione ed innovazione

I forni della linea Convy sono l´unione di tradizione ed innovazione.

Con Convy si cuoce tradizionalmente con aria calda, ma si ottengono risultati eccellenti grazie alla nuova tecnologia di cui è dotato.

La cottura a convezione non è mai stata così facile, semplice e performante.

Da 40 anni MBM sviluppa e produce attrezzature Made in Italy per la ristorazione professionale, creando soluzioni che rendono più facile ed efficiente il lavoro in cucina.

Specialista della cottura dal 1972, MBM garantisce una qualità riconosciuta in Italia e all'estero.

Tradition and Innovation

The convection ovens Convy are the junction of tradition and innovation.

The way to cook with Convy is traditional, but with excellent results thanks to all its new technology.

The convection cooking has never been so easy and performant.

For more than 40 years MBM has been producing cooking equipment for the professional catering environment, developing solutions that make working in the kitchen easier and more efficient.

Cooking specialist since 1972, MBM grants an high quality, recognized in Italy and abroad.

Risultati eccellenti

Convy garantisce risultati di cottura ottimali grazie alle caratteristiche costruttive della camera e all´inversione automatica della ventola.

Progettati per garantire la corretta distribuzione dell´aria nella camera ed assicurare una completa uniformità.

Le 3 velocità della ventola consentono allo chef di adattare la distribuzione dell´aria in base alla pietanza da cucinare, dalla gastronomia alla pasticceria.

I forni Convy sono dotati di serie dell´umidificatore a 5 livelli, per accentuare gli aromi e conservare la morbidezza dei cibi, contenendo al minimo il calo di peso degli alimenti.

Nella versione a Gas inoltre Convy è dotato della nuova tecnologia dei bruciatori premiscelati, che garantiscono tempi di salita della temperatura estremamente ridotti, consumi molto contenuti e maggiore efficienza.

Excellent performance

Convy grants optimal cooking results thanks to the cooking chamber construction and the automatic reverse of the fan.

Designed to ensure a good air distribution and a complete uniformity.

The 3 fan speeds allow the chef to adjust the air distribution to all types of food, from gastronomy to pastry.

Convy is equipped as standard with a 5 levels humidifier to further improve the cooking results, by maintaining the food softness and reducing the weight loss.

The Convy gas versions are equipped with the new premix burners technology , which ensures reduced time in the T° rising, low power consumption and increased efficiency.

CONVY

Display intuitivo

La nuova interfaccia elettronica è estremamente semplice ed intuitiva e rende Convy rapidamente utilizzabile da tutto lo staff in cucina, senza nessuna difficoltà.

Il display di Convy consente di controllare con la massima precisione ed estrema facilità i parametri fondamentali, per impostare e regolare in ogni momento il processo di cottura.

Easy Display

The new electronic interface is extremely simple and intuitive, and makes Convy quickly usable by all the staff in the kitchen.

The display allows the chef to check with the utmost precision the basic parameters, and to adjust the cooking process in every moment.

Qualità e affidabilità

La camera con cielo e fondo imbutiti e antideformazione, la costruzione solida e robusta e la componentistica di altissima qualità rendono Convy un forno affidabile ed un investimento duraturo.

Caratteristiche costruttive e funzionali

- Costruzione in acciaio inox
- Camera di cottura in acciaio inox, con cielo e fondo imbutiti
- Nuova interfaccia elettronica con display, per controllare e visualizzare al meglio i paramentri di cottura
- Porta con maniglia ergonomica e chiusura a spinta
- Chiusura-apertura porta a stadi
- Porta con doppio vetro atermico
- Controllo elettronico della valvola di sfiato
- Cotture in convezione, da 40° a 250°
- 3 velocità della ventola, con autoreverse
- 5 livelli di umidità
- Facilmente adattabile alle teglie pasticceria 60x40 (optional)
- Raffreddamento rapido automatico
- IPX5

Quality and reliability

The cooking chamber with moulded top and bottom, anti-deformation, the solid construction and high quality components make Convy a reliable oven and a lasting investment.

Construction and functional features

- Stainless steel construction
- Stainless steel cooking chamber, with moulded top and bottom
- New electronic interface with displays to better control and see the cooking parameters
- Door with ergonomic handle
- Door with closing-opening intermediate stop positions
- Door with double temperated glazing, openable
- Electronic control of the air valve
- Cookings in convection,range T ° from 40° to 250°
- 3 fan speeds, with autoreverse
- 5 levels of humidity
- Easily adaptable to the pastry trays 60x40 (optional)
- Automatic fast cooling down
- IPX5

CONVY

CONVY

Modello Model	Capacità teglie Trays capacity	Livelli umidificatore Humidifier level	Potenza Power (kW)	External dimensions Dimensioni esterne (mm)	Dimensioni cam.cottura Cooking cam. dimensions (mm)	Distanza teglie Trays distance (mm)	Alimentazione Supply	Scarico acqua Water drain	Pressione Water pressure (bar)	Peso Weight (Kg)
CYE6	6 Gn 1/1 6 60x40	5	9.5	L 890 P 795 H 720	L 630 P 440 H 490	70	400 V 3 N 50 Hz	3/4″	2.5 - 5	120
CYG6	6 Gn 1/1 6 60x40	5	12.5	L 890 P 795 H 720	L 630 P 440 H 490	70	230 V 1 N 50 Hz	3/4″	2.5 - 5	140
CYE10	10 Gn 1/1 10 60x40	5	18.5	L 890 P 795 H 980	L 630 P 440 H 710	70	400 V 3 N 50 Hz	3/4″	2.5 - 5	160
CYG10	10 Gn 1/1 10 60x40	5	19.5	L 890 P 795 H 980	L 630 P 440 H 710	70	230 V 1 N 50 Hz	3/4″	2.5 - 5	180
CYE102	10 GN2/1 or 20 GN1/1	5	25.5	L 890 P 1220 H 980	L 630 P 740 H 710	70	400 V 3 N 50 Hz	3/4''	2.5 - 5	230

Eurotec Srl div. MBM

Strada Brescello Cadelbosco n° 33/37/39
42041 Brescello (RE)

+39 0522 686711
www.mbmitaly.com
mbm@itweurotec.it

EN_IT

MAXI combis

Forni MAXI

MAXI combis

Simple to use and responsive Ovens

EASY

Immediately controllable by your team with easy and intuitive interface.
The reassurance of a panoramic view thanks to a XXL oven door.
Safe and ergonomic loading with width wise entry.

FAST

Switch from one recipe to another instantly thanks to an immediate change in temperature.Fast cooling down door closed.

RELIABLE

Continuous operational analysis to ensure an unfailing level of service that matches your highest expectations.

CLEAN

Achieve real savings in terms of water, energy and raw materials, thanks to advanced steam injection technology and automatic power control procedure.

Forni MAXI

Forni facili e reattivi

FACILE

Facilmente controllabile da tutto lo staff in cucina grazie ad un'interfaccia estremamente intuitiva.
La rassicurazione di una vista "panoramica" grazie alla porta XXL.
Caricamento teglie sicuro ed ergonomico grazie all'inserimento in larghezza.

VELOCE

Passa immediatamente da una ricetta all'altra grazie al rapido cambio di temperatura.
Raffreddamento automatico con porta chiusa.

AFFIDABILE

Analisi costante delle operazioni per assicurare un servizio senza errori che possa soddisfare le aspettative più alte.

ECOLOGICO

Ottieni veri risparmi in acqua, energia e materie prime, grazie all'avanzata tecnologia di iniezione vapore e grazie al controllo automatico della potenza.

EASY to use
FACILITÀ *di utilizzo*

An interface,
that is simple and easy to read

3 sec. to start cooking

The control screen is simply a joy to use. Launch the cooking by a single touch! Thanks to automatic options you are sure of consistent cooking and of the final result.

Numerous functions such as **shot of steam, temperature holding, the vent reduced fan speed or the adjustment of the percentage** of humidity are all **directly accessible** and meet your everyday requirements to perfection.

6 cooking modes

MAXI COMBI is easy to programme:

More than 18 recipes recorded as standard representing the principle cooking requirements for meat, fish, vegetables and pastry.

Be creative and quickly create **your own recipes**. Your staff can simply follow your recipes as they unfold.

100 programmes

You can store up to 100 personal recipes!
Temperature graphs can be saved to USB stick.

Un interfaccia
che è facile ed intuitiva

3 sec. *per lanciare una cottura*

Lo schermo è semplicemente una gioia da usare. Lancia la tua cottura con un semplice tocco! *Grazie alle funzioni automatiche avrai sempre la sicurezza di ottimi risultati tutti i giorni.*

Tante funzioni come ***l'umidificatore, mantenimento, velocità della ventola modificabili, regolazione della percentuale di umidità.***

6 modalità *di cottura*

Il forno MAXI è semplice da programmare:

18 ricette pre registrate *che rappresentano i principali programmi di cottura di carne, pesce, verdure e pasticceria.*

Puoi anche ***creare*** *rapidamente* ***le tue ricette****, che potranno essere usate da tutto il tuo staff.*

100 *ricette*

Puoi salvare sino a 100 ricette!
Gli andamenti delle temperature possono essere salvati in una USB.

EASY to use

FACILITÀ *di utilizzo*

A panoramic view

+33% moreglazing*

Everything is visible at a glance - even from a distance - the contents of the oven, whilst cooking, without opening the door.

The whole tray can be seen.

The oven enhances the product and your savoir-faire by giving your open plan kitchen « a spectacular dimension ».

The internal LED lighting provides a clear over view of how cooking is progressing.

* The glazed area of the door is 33 % greater than that of an oven that is loaded lengthways.

Una veduta ***panoramica***

+33% *di superficie vetrata in più**

Tutto è immediatamente visibile, anche da lontano: tutto ciò che stai cucinando nel forno, senza dover aprire la porta.

E' visibile la teglia nella sua interezza.

Il forno accresce il prodotto *e le tue capacità, dandoti una dimensione spettacolare di ciò che stai facendo.*

L'illuminazione interna a LED *da una chiara visibilità di tutto ciò che si sta cucinando.*

** L'area vetrata è il 33% più grande rispetto ad un forno con inserimento teglie in profondità.*

Ergonomic

Easy to load width ways.

Being able to use the entirety of each levels space is really appreciated during service: **100% of the space is used.**

Ergonomico

Facile carico della teglia in larghezza.

La possibilità di usare interamente lo spazio disponibile in ogni livello è molto apprezzata durante il servizio: ***il 100% dello spazio è usato.***

Simplified cleaning, automatic, economic

2 sec. is enough to start a cleaning cycle!

You can start a cycle at the end of service and it is so fast that you can be sure you will start cooking again with a clean oven.

The rinse function replaces the spray hose and saves you time.

No constraints: cleaning can be done with any of the appropriate detergents that are on the market You are free to choose.

With the automatic cleaning option you have **no need to handle the chemicals** that are fed directly to the oven.

Save time on wash cycles:
Over 50% time saved compared to some ovens on the market in intensive mode.

Lavaggio automatico semplice ed economico

Bastano 2 secondi per iniziare un ciclo di lavaggio!

Puoi iniziare un ciclo di lavaggio alla fine del servizio; è talmente veloce che sarai sicuro di ricominciare a cucinare con un forno pulito.

***Non ci sono obblighi:** il lavaggio può essere fatto con ogni detergente appropriato: sei libero di scegliere.*

*Con la **funzione risciacquo** non ti serve la doccetta esterna, e risparmi tempo.*

*Con il lavaggio completamente automatico **non hai bisogno di maneggiare detergenti**.*

Risparmia tempo nei cicli di lavaggio:
risparmi più del 50% del tempo in confronto alla media dei cicli di lavaggio intensivi.

LIGHT cycle *ciclo LIGHT*	MEDIUM cycle *ciclo MEDIO*	INTENSIVE cycle *ciclo INTENSIVO*
17 min	26 min	36 min

ULTRA FAST and precise

RAPIDO *e preciso*

Precision and perfectly uniform cooking

No matter how they are positioned, nor on which level, your meat, grills, vegetables, cakes or sous vide all cook in the same way every time.

Using the core probe ensures exact cooking precision, and the results are tender, moist and tasty.

To avoid any peaks in temperature and guarantee absolutely precise cooking, **MAXI COMBIS automatically adjusts the power to suit** the amount of product being cooked.

Precise humidity, an ideal cooking environment for each product. Reduces weight loss and avoids over cooking.

Precisione *e perfetta uniformità di cottura*

Non importa dove sono posizionate, o a che livello; *la tua carne, le tue grigliate, le tue verdure e le tue torte si cuoceranno nello stesso modo, sempre.*

L'uso della sonda al cuore assicura un'estrema precisione, *con risultati succosi e saporiti.*

Per evitare picchi di temperatura e garantire una cottura assolutamente precisa, i ***forni MAXI adattano automaticamente*** *la potenza al carico di cottura.*

Umidità precisa, *un ambiente di cottura ideale per qualsiasi prodotto, riducendo il calo peso.*

RELIABLE and durable

Affidabile *e resistente*

Reliability exceptional over time

MAXI COMBIS comes with Twin control: an auto diagnostic system the checks operations (grease, dust, impacts).
It can switch to an **alternative mode** if a technical problem arises in the kitchen. MAXI COMBIS reacts to different problems and keeps the chef informed at every stage.

Continuity of service is always guaranteed. Auto-diagnostic of water quality, MAXI COMBIS is proactive.

Your oven anticipates the level of water quality and lets you know if the salt needs refilling or the cartridge needs to be changed.

*Eccezionale **affidabilità** nel tempo*

I forni MAXI sono dotati di Twin Control: *un'auto diagnosi costante dell'ambiente circostante*
Se c'è un problema in cucina che impatta sul funzionamento del forno, viene proposta una ***modalità alternativa.*** *I forni Maxi reagiscono a qualsiasi problematica, e tengono informato lo chef.*

Continuità del servizio garantita, auto diagnosi della qualità dell'acqua; I forni Maxi sono proattivi.

Il forno fa una continua analisi della qualità dell'acqua e ti avvisa se deve essere aggiunto sale o se la cartuccia deve essere sostituita.

CLEAN and profitable

Pulito *e vantaggioso*

Save energy and raw materials

Thanks to **CoreControl**, once the set temperature is reached the oven reduces power by as much as a third.

Direct steam injection avoids unnecessary consumption of water and electricity (no preheating the boiler and no ongoing consumption to keep the water hot at all times to create steam).

The combination of cooking modes coupled with extreme temperature precision limits the loss of raw materials, confirming the expression that you buy by the kilo but sell by the portion.

Risparmia energia *e materie prime*

Grazie al ***CoreControl,*** *una volta raggiunta la temperatura impostata, il forno riduce la potenza di un terzo.*

L'iniezione diretta del vapore *evita un consumo non necessario di acqua e luce (non c'è il preriscaldo del boiler, e non è necessario tenere acqua calda nel boiler per produrre vapore).*

La combinazione delle modalità di cottura e di un'estrema precisione limita il calo peso.

Water Saving
Risparmio acqua
50%*

Energy Saving
Risparmio energia
3%*

* Compared to our old generation combi oven.
Confrontato con la nostra precedente generazione.

Technical detail

Dati tecnici

Interface - *Interfaccia*	
Touch screen, intuitive and fast - *Schermo touch, veloce ed intuitivo*	●
Selection dial - *Manopola*	●
Technology - *Tecnologia*	
CoreControl: Regulation of the power to suit the load - *CoreControl: regolazione della potenza al carico*	●
JetControl: advanced injection technology - *JetControl: tecnologia avanzata d'iniezione vapore*	●
Cooking mode - *Modalità di cottura*	
Low temperature steam 30 - 97°C - *Vapore bassa T° 30 - 97°C*	●
Saturated steam 98°C - *Vapore saturo 98°C*	●
High temperature steam 99 - 105°C - *Vapore alta T° 99 - 105°C*	●
Forced air convection 0 - 250°C - *Aria calda a convezione 0 - 250°C*	●
Combination 30 - 250°C - *Misto 30 - 250°C*	●
Regeneration - *Rigenerazione*	●
Functions - *Funzioni*	
Preheating - *Preriscalto*	●
Adjustment of humidity % - *Regolazione della % d'umidità*	●
Fan speed 10 - 100 % - *Velocità ventola 10 - 100%*	●
Vent outlet - *Valvola di sfiato*	●
Temperature holding mode - *Mantenimento*	●
Shot of steam (humidifier) - *Umidificatore*	●
Auto or manual cooling with the door closed - *Raffreddamento manuale o automatico a porta chiusa*	●
Programming & Connectivity - *Programmi & Connettività*	
Number of programmes available - *Numero dei programmi disponibili*	100
Number of programmes pre-recorded - *Numero di programmi pre-registrati*	18
Locking of programmes - *Blocco programmi*	●
USB port - *USB*	●
Cleaning & Environment - *Lavaggio & Ambiente*	
Continuous analysis of water quality - *Continua analisi della qualità dell'acqua*	●
Semi automatic cleaning programme - *Ciclo di lavaggio semi automatico*	●
Automatic cleaning system - *Lavaggio automatico*	●
Rapid rinse - *Risciacquo rapido*	●
Technical characteristics - *Caratteristiche tecniche*	
Braked fan - *Freno ventola*	●
Connected core probe - *Sonda al cuore interna*	●
Energy optimiser connection kit - *Kit per l'ottimizzazione dell'energia*	optional

The range

La Gamma

	20N GN 1/1	20N GN 2/1
ELECTRIC VERSION *VERSIONE ELETTRICA*	**MC201E**	**MC202E**
Supply kW *Alimentazione kW*	■ / 27,7	■ / 54,7
Weight (kg) *Peso (kg)*	261	288
GAS VERSION *VERSIONE GAS*	**MC201G**	**MC202G**
Supply kW *Alimentazione kW*	● Gas / 45,5	● Gas / 45,5
Weight (kg) *Peso (kg)*	303	325
Space between levels *Spazio tra le teglie*	65 mm	65 mm
Meals per day *Pasti al giorno*	470	840
WxDxH (mm) *LxPxH (mm)*	990 x 862 x 1947	990 x 1187 x 1947
GN 1/1 trays (325x530) *Teglie GN1/1 (325x530)*	20	40
Max. container depth (mm) *Profondità max teglia (mm)*	55	55

Electrical units - *Alimentazione elettrica*:

● 230 V 50 Hz + T

■ 400 V 50 Hz + T+N

All the information in this document is not binding. Eurotec div. MBM reserves the right to make changes without notice.
Le informazioni e le immagini riportate sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Eurotec div. MBM si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso.

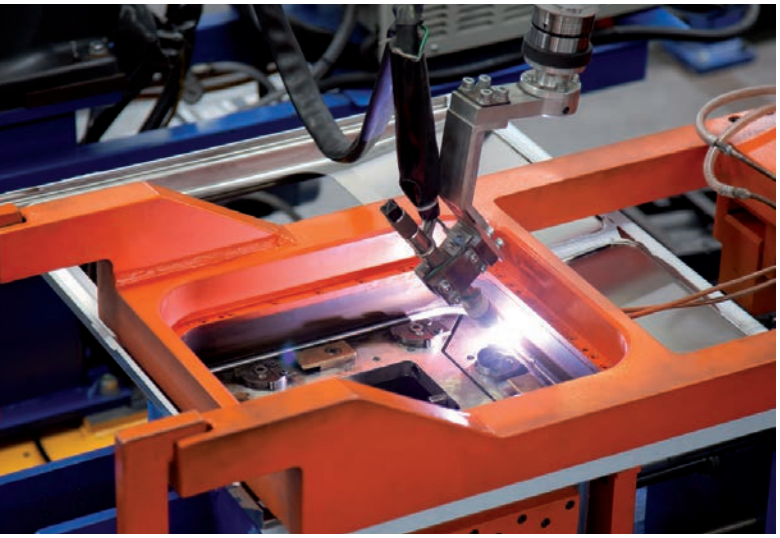
MBM® ITW Food Equipment Group

EUROTEC s.r.l. - divisione MBM
Strada Brescello - Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 BRESCELLO (RE) - ITALY
Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517
mbm@itweurotec.it - www.mbmitaly.com

MAXI COMBIS IT_EN_01.2017

magistra Plus|700

cottura modulare

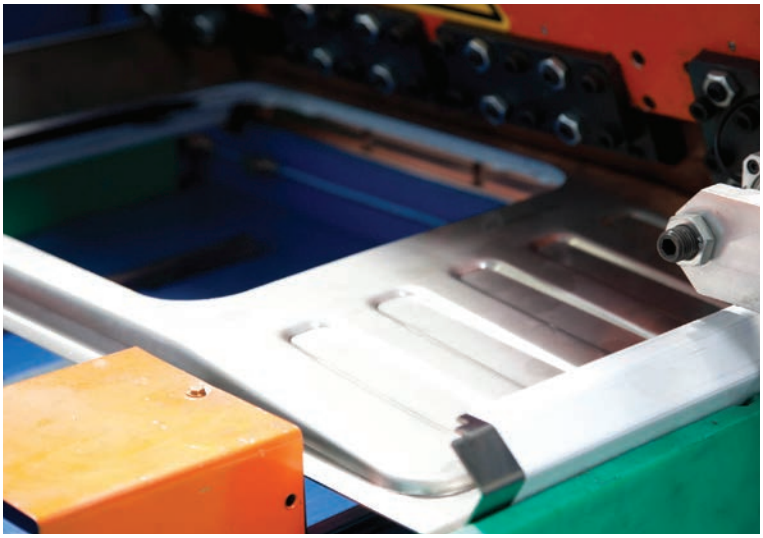


50 anni d'esperienza al servizio dei professionisti della ristorazione

MBM è un produttore di livello mondiale nella fornitura di attrezzature per la ristorazione professionale.

Fin dal 1972, anno di fondazione dell'azienda, **MBM** si è distinta per la qualità e l'affidabilità dei propri prodotti e la capacità di offrire ai suoi clienti una proposta di valore completa.
Servizio pre-vendita e assistenza clienti, supporto di comunicazione e marketing, assistenza post-vendita sempre presente e ricambi originali sono valori professionali che contraddistinguono **MBM** sia in Italia che a livello internazionale.

Con uno stabilimento produttivo di 17.000 mq, 16 linee produttive, **MBM** si afferma come partner affidabile e flessibile, in grado di assistere i propri clienti a 360°.



1972

Nasce MBM, azienda familiare che produce cucine professionali,
e sin da subito si fa conoscere per l'affidabilità
e l'ottimo rapporto qualità/prezzo dei suoi prodotti.

1980-1990

La gamma prodotti si allarga sempre di più
ed MBM acquisisce numerose quote di mercato, anche all'estero.

1998

MBM diventa parte del gruppo Eurotec Srl.

2000

MBM entra a far parte del gruppo multinazionale ITW - Illinois Toolworks,
leader mondiale nel Food Service Equipment.

magistra Plus|700

magistra Plus|700 è stata progettata con una nuova struttura e nuovi particolari estetici che la rendono la giusta soluzione per chi cerca attrezzature facili da usare e da manutenere e con il miglior rapporto qualità/prezzo.

Qualità concreta

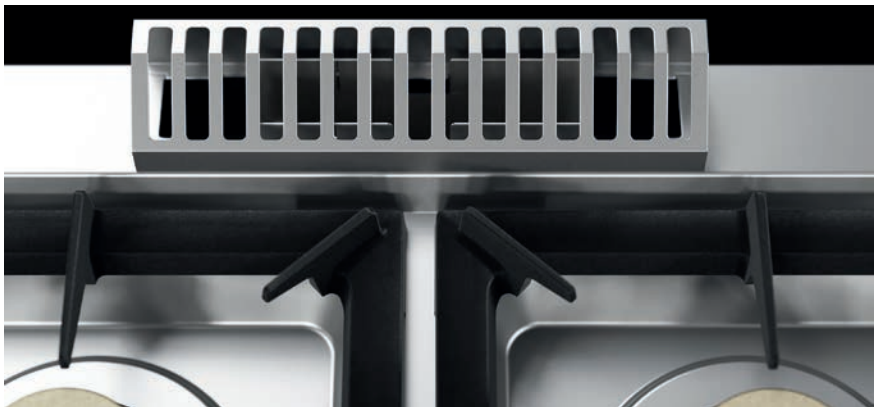
- **Nuova manopola e nuova maniglia** per migliorare qualità e affidabilità
- **Nuova struttura** progettata per garantire il massimo della qualità
- **Fondo in acciaio** per rendere ogni macchina più resistente

Valori tangibili

- **Bruciatori ad alta potenza** con efficienza certificata al 60%
- **Nuova griglia pietralavica** con diversi livelli per ottenere migliori risultati di cottura
- **Nuovo carico acqua** con elettrovalvola nei cuocipasta

Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti** facilmente amovibile
- **Facile connessione** per installazioni rapide
- **Comparto tecnico posteriore** per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile** per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine



Cucine a gas

Caratteristiche della gamma

I bruciatori Flex Burner sono dotati di sparti-fiamma in ottone a fiamma auto-stabilizzante, per cucinare in sicurezza e per una più facile manutenzione. Ogni bruciatore ha un range di potenza modulabile da un minimo di 1,5 kW a un massimo di 5,5 / 7 kW, per ottenere massima flessibilità. Il bruciatore pilota a basso consumo è protetto all'interno del bruciatore principale. La disposizione dei bruciatori permette l'utilizzo di pentole fino a 40 cm di diametro. Griglie posa-tegami in ghisa smaltata lavabili in lavastoviglie. Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

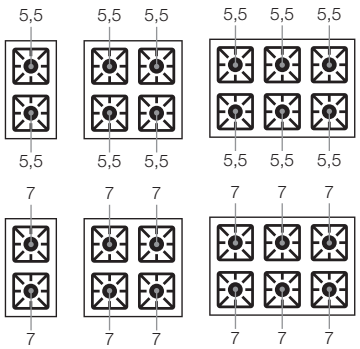
Versioni con forno

Camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata. Porta in acciaio inox a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno a gas: dotato di bruciatore da 6 kW (8 kW per forno maxi) a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Reggigriglie per 3 GN2/1.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 5,3 kW (2,6 kW per il forno ventilato) posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura.
Reggigriglie per 3 GN 2/1 (forno statico) e 3 GN1/1 (forno ventilato).

Potenza Flex Burners (kW)



Cucine elettriche

Caratteristiche della gamma

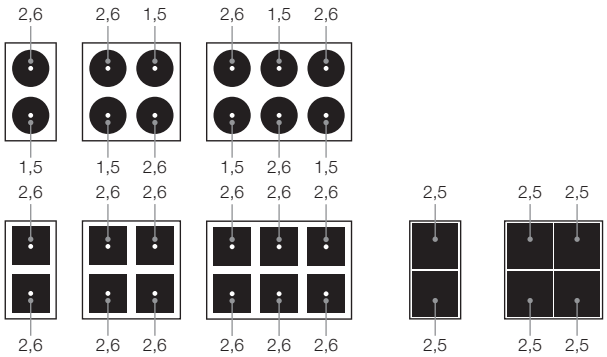
Le piastre in ghisa a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento sono inserite nel piano "a tenuta".
Sono disponibili in tre versioni: rotonde con diametro 145/220 mm e potenza 1,5 kW e 2,6 kW; quadrate con dimensione 220x220 mm e potenza 2,6 kW; ribassate con dimensione 300x300 mm e potenza 2,5 kW.
Lampade spie segnalano il funzionamento di ogni piastra sul pannello comandi.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Versioni con forno

La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 5,3 kW (2,6 kW per il forno ventilato) posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura.
Reggigriglie per 3 GN 2/1 (forno statico) e 3 GN1/1(forno ventilato).

Potenza piastre (kW)



Tuttapiastra

Caratteristiche della gamma

La piastra in ghisa di 10 mm di spessore ha superficie di 40 dm^2.
Nelle versioni a gas il riscaldamento avviene tramite bruciatore in acciaio da 9 kW, posizionato sotto l'anello centrale mobile. Accensione piezoelettrica e controllo termostatico della temperatura.
Nelle versioni con funzionamento elettrico, la piastra di cottura è unica ma presenta 4 zone di cottura con controllo indipendente.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

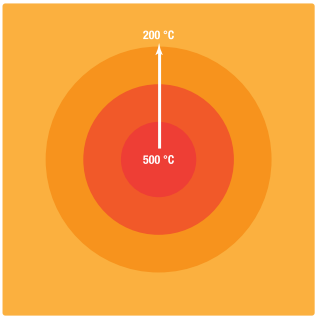
Versioni con Forno

La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

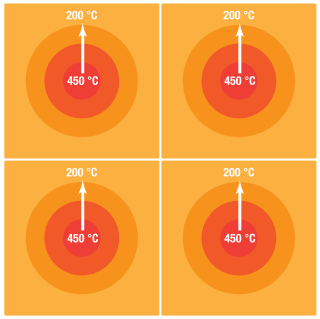
Forno a gas: dotato di bruciatore da 6 kW (8 kW per forno maxi) a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 5,3 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

Piastra modello a gas



Piastra modello elettrico



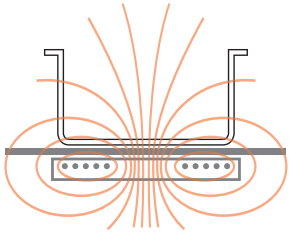
Vetroceramica e Induzione

Caratteristiche della gamma

Il vetro di cottura di spessore 6 mm, si caratterizza per la sua superficie assolutamente piana, facile da pulire. È fissato al piano di lavoro in maniera ermetica salvaguardando da eventuali infiltrazioni.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Vetroceramica: il calore trasmesso per irraggiamento è prodotto dalle resistenze elettriche sottostanti.
La regolazione della potenza è a 3 livelli, indipendente per ciascuna zona di cottura. Il funzionamento delle piastre viene segnalato da lampade spie.

Induzione: il riscaldamento del piano cottura si attiva unicamente quando entra a contatto diretto con pentole specifiche per induzione e la quantità di calore è proporzionale alla superficie di contatto.
La zona del piano cottura non a contatto con la pentola rimane disattivata e quindi fredda,
permettendo un ambiente di lavoro più confortevole ed una riduzione del consumo di energia pari al 50% rispetto alle cucine tradizionali.
Ciascun induttore ha 6 diversi gradi di regolazione ed una lampada spia segnala il funzionamento del piano.



Il calore viene trasmesso solo al fondo della pentola per un ambiente di lavoro più confortevole e sicuro.

Fry top

Caratteristiche della gamma

La piastra di cottura è in acciaio dolce, con finitura levigata o al cromo duro, ed ha spessore di 15 mm.
Per facilitare le operazioni di pulizia lo scarico dei grassi avviene in un cassetto estraibile in acciaio inox con capacità fino a 2 litri.
La possibilità di cotture differenziate (nei moduli interi) è possibile grazie a bruciatori/elementi elettrici riscaldanti indipendenti.
La finitura al cromo permette la cottura in successione di alimenti diversi senza il rischio di trasferimento di odori e sapori quando si passa da una cottura all'altra.
Oltre a facilitare le operazioni di pulizia, il rivestimento al cromo riduce la dissipazione del calore, favorendo ambiente di lavoro più confortevole.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Friggitrici

Caratteristiche della gamma

Le vasche in acciaio inox AISI 304 18/10, stampate e con angoli arrotondati, sono fissate al piano con saldatura continua per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione.
Tutti i modelli sono dotati di termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio per mantenere la temperatura dell'olio entro parametri di sicurezza.
Ampio invaso frontale per una maggiore facilità di utilizzo e pulizia. Il sistema di scarico olio a fine servizio è semplice e sicuro con vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox, in dotazione.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio ad altissimo rendimento a fiamma orizzontale, valvola di sicurezza e termocoppia, accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 interne alla vasca, facilmente ribaltabili per una completa pulizia.

Griglia pietralavica

Caratteristiche della gamma

La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce.
Cassetto in acciaio inox estraibile ed asportabile per la raccolta dei grassi rilasciati dall'alimento durante la cottura.
Nei modelli a modulo intero (80 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori indipendenti.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Griglia ad acqua

Caratteristiche della gamma

La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce.
Un cassetto estraibile ed asportabile in acciaio inox contenente acqua rilascia vapore durante la cottura.
L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.
Nei modelli a modulo intero (80 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a resistenze indipendenti.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Cuocipasta

Caratteristiche della gamma

Le vasche stampate sono in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con ampie raggiature per una facile pulizia. I cestelli colapasta (optional) sono in acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica. Elettrovalvola per il carico dell'acqua. Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.
Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore.
Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche in acciaio inox corazzate; regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni; controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza.

Bagnomaria

Caratteristiche della gamma

La vasca realizzata in acciaio AISI 304 18/10 è stampata e saldata al piano in modo continuo.
Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate esterne, fissate sul fondo esterno della vasca e controllo della temperatura tramite termostato.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Brasiere

Caratteristiche della gamma

La vasca ha pareti e fondo in acciaio inox AISI 304 18/10, con angoli arrotondati e parte anteriore sagomata per agevolare lo scarico e le operazioni di pulizia.
Il coperchio in acciaio inox è bilanciato e dotato di robuste cerniere.
Facile ribaltamento manuale della vasca con ergonomica maniglia frontale.
Rubinetto di carico acqua posto sul fronte della macchina.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a bracci multipli per maggiore uniformità termica; valvola gas con termocoppia, regolazione termostatica della temperatura (90-320 °C).

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze corazzate in acciaio inox sul fondo esterno della vasca; regolazione termostatica (50-300 °C).

Pentole

Caratteristiche della gamma

Le pareti della vasca e l'intercapedine sono in AISI 304 mentre il fondo è in AISI 316 per una maggiore resistenza alla corrosione.
Il coperchio in AISI 304 assicura minime perdite di vapore e calore (disponibile anche coperchio doppio isolamento come accessorio per garantire migliore isolamento termico).
Rubinetto di carico acqua calda e fredda con erogatore snodabile posto sul piano di lavoro.
Riscaldamento indiretto mediante vapore a bassa pressione generato dall'acqua contenuta nell'intercapedine.
Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente. Visore di livello acqua intercapedine posto sul pannello frontale.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore tubolare in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata.
Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore pilota. Valvola di sicurezza con manometro.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze ad immersione comandate da commutatore a 4 posizioni, pressostato per il controllo automatico del vapore nell'intercapedine, valvola di sicurezza con manometro.

Cucine a gas

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Bruciatori 5,5 kW	Bruciatori 7 kW	Forno Gas kW	Forno El. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio										
MFB74AXS	40x71,4x85	-	2	-	-	-	11	-	41	0,4
MFB74AXL	40x71,4x85	-	-	2	-	-	14	-	41	0,4
MFB77AXS	70x71,4x85	-	4	-	-	-	22	-	82	0,8
MFB77AXL	70x71,4x85	-	-	4	-	-	28	-	82	0,8
MFB711AXS	110x71,4x85	-	6	-	-	-	33	-	88	1,1
MFB711AXL	110x71,4x85	-	-	6	-	-	42	-	88	1,1
su forno										
MFB77FGXS	70x71,4x85	56x63x30	4	-	6	-	28	-	90	0,8
MFB77FGXL	70x71,4x85	56x63x30	-	4	6	-	34	-	90	0,8
MFB77FEXS	70x71,4x85	56x63x30	4	-	-	5,3	22	400V/3N 50/60Hz	91	0,8
MFB77FEXL	70x71,4x85	56x63x30	-	4	-	5,3	28	400V/3N 50/60Hz	91	0,8
MFB77FEVXS	70x71,4x85	56x37x32	4	-	-	2,6	22	230V/1N 50/60Hz	83	0,8
MFB77FEVXL	70x71,4x85	56x37x32	-	4	-	2,6	28	230V/1N 50/60Hz	83	0,8
MFB711AFGXS	110x71,4x85	56x63x30	6	-	6	-	39	-	125	1,1
MFB711AFGXL	110x71,4x85	56x63x30	-	6	6	-	48	-	125	1,1
MFB711AFEXS	110x71,4x85	56x63x30	6	-	-	5,3	33	400V/3N 50/60Hz	128	1,1
MFB711AFEXL	110x71,4x85	56x63x30	-	6	-	5,3	42	400V/3N 50/60Hz	128	1,1
MFB711FGMXS	110x71,4x85	77x64x36	6	-	8	-	41	-	115	1,1
MFB711FGMXL	110x71,4x85	77x64x36	-	6	8	-	50	-	115	1,1
MFB711MFG4XL	110x71,4x85	56x63x30	-	4	6	-	39,5	-	136	1,1
top										
MFB74TXS	40x71,4x25	-	2	-	-	-	11	-	30	0,2
MFB74TXL	40x71,4x25	-	-	2	-	-	14	-	30	0,2
MFB77TXS	70x71,4x25	-	4	-	-	-	22	-	50	0,32
MFB77TXL	70x71,4x25	-	-	4	-	-	28	-	50	0,32
MFB711TXS	110x71,4x25	-	6	-	-	-	33	-	64	0,5
MFB711TXL	110x71,4x25	-	-	6	-	-	42	-	64	0,5

Cucine elettriche

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastre 1,5 kW	Piastre 2,6 kW	Piastre 2,5 kW	Forno el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio										
MPR74A	40x71,4x85	-	1	1	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	35	0,4
MPQ74A	40x71,4x85	-	-	2	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	45	0,4
MPQR74A	40x71,4x85	-	-	-	2	-	5	400V/3N 50/60Hz	58	0,4
MPR77A	70x71,4x85	-	2	2	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	60	0,8
MPQ77A	70x71,4x85	-	-	4	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	69	0,8
MPQR77A	70x71,4x85	-	-	-	4	-	10	400V/3N 50/60Hz	92	0,8
MPR711A	110x71,4x85	-	3	3	-	-	12,3	400V/3N 50Hz	136	1,1
MPQ711A	110x71,4x85	-	-	6	-	-	15,6	400V/3N 50Hz	136	1,1

Cucine elettriche

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastre 1,5 kW	Piastre 2,6 kW	Piastre 2,5 kW	Forno el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su forno										
MPR77FE	70x71,4x85	56x66x31	2	2	-	5,3	13,5	400V/3N 50Hz	90	0,8
MPQ77FE	70x71,4x85	56x66x31	-	4	-	5,3	15,7	400V/3N 50/60Hz	99	0,8
MPQR77FE	70x71,4x85	56x66x31	-	-	4	5,3	15,3	400V/3N 50/60Hz	125	0,8
MPQR77FEV	70x71,4x85	56x37x32	-	-	4	2,6	12,6	230V/1N 50/60Hz	117	0,8
MPR711FE	110x71,4x85	56x66x31	3	3	-	5,3	17,6	400V/3N 50/60Hz	136	1,1
MPQ711FE	110x71,4x85	56x66x31	-	6	-	5,3	20,9	400V/3N 50Hz	142	1,1
top										
MPR74T	40x71,4x25	-	1	1	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	20	0,2
MPQ74T	40x71,4x25	-	-	2	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	27	0,2
MPR77T	70x71,4x25	-	2	2	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	40	0,3
MPQ77T	70x71,4x25	-	-	4	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	49	0,3

Tuttapiastra

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastra di cottura Gas 9 kW	Piastra di cottura El. 2,25 kW	Forno Gas kW	Forno El. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio										
MTPG77A	70x71,4x85	-	1	-	-	-	9	-	83	0,8
MTPE77A	70x71,4x85	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	84	0,8
su forno										
MTPG77FG	70x71,4x85	56x66x31	1	-	6	-	15	-	116	0,8
MTPE77FE	70x71,4x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V/3N 50/60Hz	117	0,8
top										
MTPG77T	70x71,4x25	-	1	-	-	-	9	-	68	0,3
MTPE77T	40x71,4x25	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	69	0,3

Vetroceramica

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Zone di cottura 1,8 kW	Zone di cottura 2,5 kW	Forno elettrico kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su forno									
MVC77FE	70x71,4x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8
top									
MVC74T	40x71,4x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2
MVC77T	70x71,4x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3

Induzione

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Induttori 3,5 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio						
MIN74A-M1	40x71,4x85	2	7	400V/3N 50/60Hz	53	0,4
MIN77A-M1	70x71,4x85	4	14	400V/3N 50/60Hz	76	0,8
top						
MIN74T-M1	40x71,4x25	2	7	400V/3N 50/60Hz	33	0,2
MIN77T-M1	70x71,4x25	4	14	400V/3N 50/60Hz	56	0,3

Fry top

Modello	Piastra di cottura Liscia	Piastra di cottura Rigata	Piastra di cottura Cromata	Dim. esterne (LxPxH) cm	Piano (LxPxH) cm	Bruciatori 5,5 kW	Resistenze el. 4 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio											
MFTG74AL	●			40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5
MFTG74ALC	●		●	40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5
MFTG74AR		●		40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5
MFTG77AL	●			70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8
MFTG77ALC	●		●	70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8
MFTG77AR		●		70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8
MFTG77ALR	●	●		70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8
MFTG77ALRC	●	●	●	70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8
top											
MFTG74TL	●			40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2
MFTG74TLC	●		●	40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2
MFTG74TR		●		40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2
MFTG77TL	●			70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,3
MFTG77TLC	●		●	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,3
MFTG77TR		●		70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,3
MFTG77TLR	●	●		70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,3
MFTG77TLRC	●	●	●	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,3
su armadio											
MFTE74AL	●			40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
MFTE74ALC	●		●	40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
MFTE74AR		●		40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
MFTE77AL	●			70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
MFTE77ALC	●		●	70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
MFTE77AR		●		70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
MFTE77ALR	●	●		70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
MFTE77ALRC	●	●	●	70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
top											
MFTE74TL	●			40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
MFTE74TLC	●		●	40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
MFTE74TR		●		40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
MFTE77TL	●			70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
MFTE77TLC	●		●	70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
MFTE77TR		●		70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
MFTE77TLR	●	●		70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
MFTE77TLRC	●	●	●	70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,3

Friggitrici

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio									
MFRG74A2V	40x71,4x118	14x34x30	7+7	6,25+6,25	-	12,5	-	62	0,6
MFRG74A	40x71,4x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57	0,6
MFRG77A	70x71,4x118	28x34x30	14+14	12,5+12,5	-	25	-	97	1
MFRE74A2V	40x71,4x85	14x34x21	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	58	0,5
MFRE74A	40x71,4x85	28x34x24	13	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5
MFRE77A	70x71,4x85	28x34x24	13+13	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8
top									
MFRE74T2V	40x71,4x25	14x34x20	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	35	0,2
MFRE74T	40x71,4x25	28x34x20	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	30	0,2
MFRE77T	70x71,4x25	28x34x20	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	53	0,3

Scaldapatate

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
top						
MSP74T	40x71,4x50	31x51x16	0,35	230V/1N 50/60Hz	20	0,2

Griglia pietralavica

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Bruciatori 7,5 kW	kW totali	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio						
MPLG74A	40x71,4x85	35,2x47,5	1	7,5	50	0,5
MPLG78A	70x71,4x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	82	0,8
top						
MPLG74T	40x71,4x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2
MPLG78T	70x71,4x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,3

Griglia ad acqua

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Resistenze elettriche 6 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio							
MWGE74	40x71,4x85	35,2x47,5	1	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5
MWGE78	80x71,4x85	35,2x47,5 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8

Cuocipasta

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio									
MCPG74A	40x71,4x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	230V/1N 50/60Hz	50	0,5
MCPG77A	70x71,4x85	51x31x30	40	13,6	-	13,6	230V/1N 50/60Hz	68	0,8
MCPE74A	40x71,4x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V/3N 50/60Hz	44	0,5
MCPE77A	70x71,4x85	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	58	0,8

Bagnomaria

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio								
MBME74A	40x71,4x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	34	0,5
top								
MBME74T	40x71,4x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	20	0,2

Brasiere

Modello	Dim. esterne (LxPxH) cm	Dim. vasca (LxPxH) cm	Sup. cottura dm²	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale										
MBRG78A	80x71,4x85	71x48x15	34	50	13,5	-	13,5	-	113	0,85
MBRE78A	80x71,4x85	71x48x15	34	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	118	0,85

Pentole

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni pentola (ØxH) cm	Cap. pentola Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
monoblocco									
MPEG7750I	70x71,4x85	40x42	50	12,5	-	12,5	-	91	0,8
MPEE7750I	70x71,4x85	40x42	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	93	0,8

Le informazioni e le immagini riportate sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Eurotec div. MBM si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso.

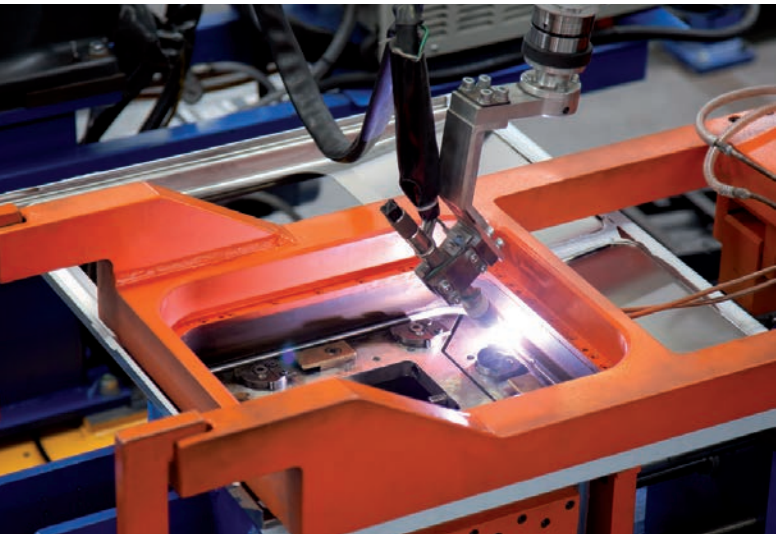
Design: Studio Rindi ADV

ITW Food Equipment Group

EUROTEC S.r.l. - divisione MBM
Strada Brescello - Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 Brescello (RE) - Italy
Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517
mbm@itweurotec.it - www.mbmitaly.com

magistra Plus|900

cottura modulare

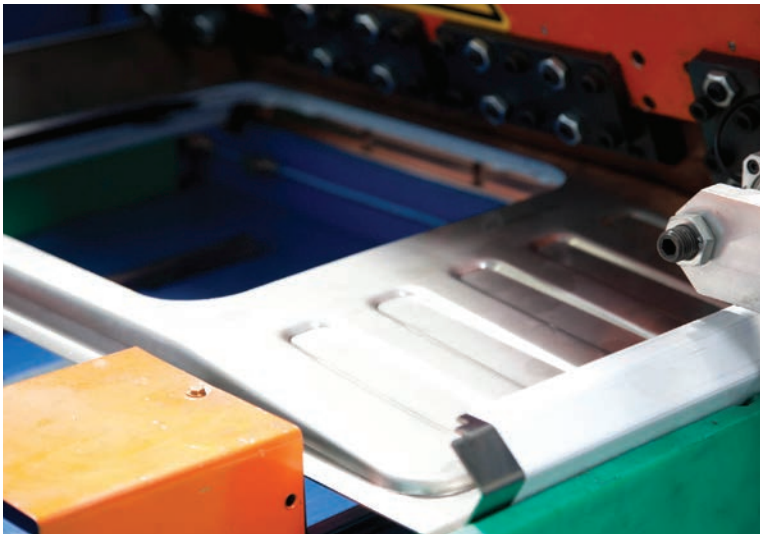


50 anni d'esperienza al servizio dei professionisti della ristorazione

MBM è un produttore di livello mondiale nella fornitura di attrezzature per la ristorazione professionale.

Fin dal 1972, anno di fondazione dell'azienda, **MBM** si è distinta per la qualità e l'affidabilità dei propri prodotti e la capacità di offrire ai suoi clienti una proposta di valore completa.
Servizio pre-vendita e assistenza clienti, supporto di comunicazione e marketing, assistenza post-vendita sempre presente e ricambi originali sono valori professionali che contraddistinguono **MBM** sia in Italia che a livello internazionale.

Con uno stabilimento produttivo di 17.000 mq, 16 linee produttive, **MBM** si afferma come partner affidabile e flessibile, in grado di assistere i propri clienti a 360°.



1972

Nasce MBM, azienda familiare che produce cucine professionali,
e sin da subito si fa conoscere per l'affidabilità
e l'ottimo rapporto qualità/prezzo dei suoi prodotti.

1980-1990

La gamma prodotti si allarga sempre di più
ed MBM acquisisce numerose quote di mercato, anche all'estero.

1998

MBM diventa parte del gruppo Eurotec Srl.

2000

MBM entra a far parte del gruppo multinazionale ITW - Illinois Toolworks,
leader mondiale nel Food Service Equipment.

magistra Plus|900

magistra Plus|900 è stata progettata con una nuova struttura e nuovi particolari estetici che la rendono la giusta soluzione per chi cerca attrezzature facili da usare e da manutenere e con il miglior rapporto qualità/prezzo.

Qualità concreta

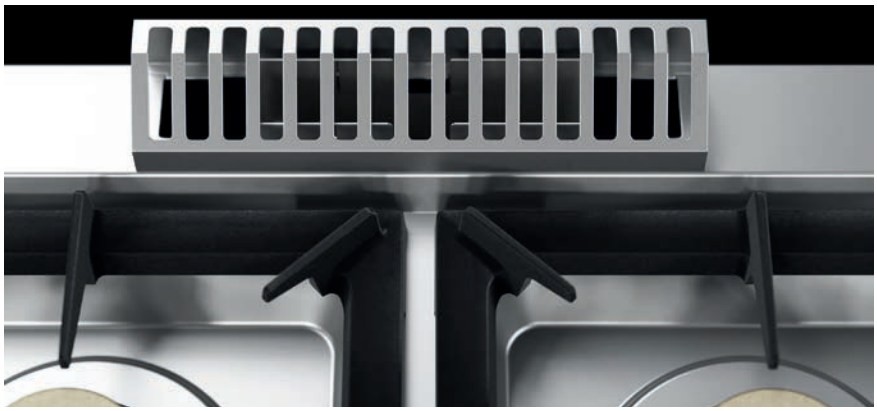
- **Nuova manopola e nuova maniglia**
  per migliorare qualità e affidabilità
- **Nuova struttura**
  progettata per garantire il massimo della qualità
- **Fondo in acciaio**
  per rendere ogni macchina più resistente

Valori tangibili

- **Bruciatori ad alta potenza**
  con efficienza certificata al 60%
- **Nuova griglia pietralavica**
  con diversi livelli per ottenere migliori risultati di cottura
- **Nuovo carico acqua**
  con elettrovalvola nei cuocipasta

Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti**
  facilmente amovibile
- **Facile connessione**
  per installazioni rapide
- **Comparto tecnico posteriore**
  per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile**
  per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine



Cucine a gas

Caratteristiche della gamma

I bruciatori Flex Burner sono dotati di sparti-fiamma in ottone a fiamma auto-stabilizzante, per cucinare in sicurezza e per una più facile manutenzione.
I bruciatori da 5,5 / 7 kW hanno un range di potenza modulabile da un minimo di 1,5 kW a un massimo di 5,5 / 7 kW, mentre i bruciatori da 11 kW hanno un range di potenza modulabile da un minimo di 2 kW a un massimo di 11 kW, per ottenere massima flessibilità. Il bruciatore pilota a basso consumo è protetto all'interno del bruciatore principale. La disposizione dei bruciatori permette l'utilizzo di pentole fino a 40 cm di diametro. Griglie posa-tegami lavabili in lavastoviglie. Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Allineamento dei moduli tramite accostamento.

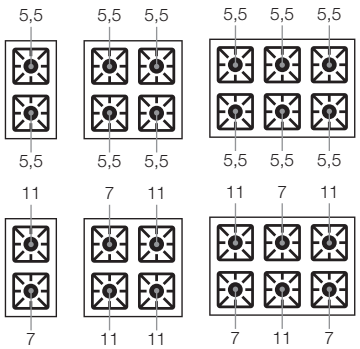
Versioni con forno

Camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata. Porta in acciaio inox a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno a gas: dotato di bruciatore da 7 kW (10 kW per forno maxi) a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Reggigriglie per 3 GN2/1.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

Potenza Flex Burners (kW)



Cucine elettriche

Caratteristiche della gamma

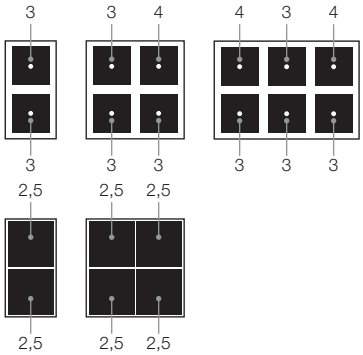
Le piastre in ghisa a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento sono inserite nel piano "a tenuta". Piastre quadrate con dimensione 300x300 mm e potenza 3 e 4 kW. Piastre ribassate con dimensione 300x300 mm e potenza 2,5 kW.
Lampade spie segnalano il funzionamento di ogni piastra sul pannello comandi. Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Versioni con forno

La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW (10 kW per forno maxi) posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura
Reggigriglie per 3 GN 2/1.

Potenza piastre (kW)



Tuttapiastra

Caratteristiche della gamma

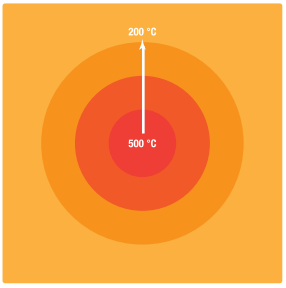
La piastra in ghisa di 10 mm di spessore ha superficie di 50 dm^2.
Nelle versioni a gas il riscaldamento avviene tramite bruciatore in acciaio da 12 kW, posizionato sotto l'anello centrale mobile. Accensione piezoelettrica e controllo termostatico della temperatura.
Nelle versioni con funzionamento elettrico, la piastra di cottura è unica ma presenta 4 zone di cottura con controllo indipendente. Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Versioni con forno

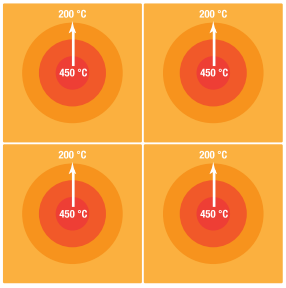
La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno a gas: dotato di bruciatore da 7 kW a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore.
Reggigriglie per 3 GN 2/1.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.



Zone isotermiche per cotture differenziate

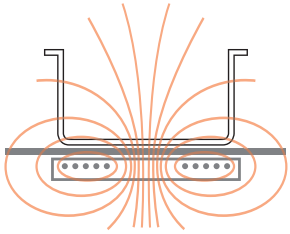


Zone isotermiche per cotture differenziate (mod. MTPE98A - MTPE98FE)

Induzione

Caratteristiche della gamma

Il vetro di cottura di spessore 6 mm, si caratterizza per la sua superficie assolutamente piana, facile da pulire. È fissato al piano di lavoro iin maniera ermetica salvaguardando da eventuali infiltrazioni.
Il riscaldamento del piano cottura si attiva unicamente quando entra a contatto diretto con pentole specifiche per induzione e la quantità di calore è proporzionale alla superficie di contatto.
La zona del piano cottura non a contatto con la pentola rimane disattivata e quindi fredda, permettendo un ambiente di lavoro più confortevole ed una riduzione del consumo di energia pari al 50% rispetto alle cucine tradizionali.
Ciascun induttore ha 6 diversi gradi di regolazione ed una lampada spia segnala il funzionamento del piano. Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Allineamento dei moduli tramite accostamento.


Il calore viene trasmesso solo al fondo della pentola per un ambiente di lavoro più confortevole e sicuro.

Fry top

Caratteristiche della gamma

La piastra di cottura è in acciaio dolce, con finitura levigata o al cromo duro, ed ha spessore di 15 mm. Per facilitare le operazioni di pulizia lo scarico dei grassi avviene in un cassetto estraibile in acciaio inox con capacità fino a 2,5 litri.
La possibilità di cotture differenziate (nei moduli interi) è possibile grazie a bruciatori/elementi elettrici riscaldanti indipendenti.
La finitura al cromo permette la cottura in successione di alimenti diversi senza il rischio di trasferimento di odori e sapori quando si passa da una cottura all'altra.
Oltre a facilitare le operazioni di pulizia, il rivestimento al cromo riduce la dissipazione del calore, favorendo ambiente di lavoro più confortevole.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Griglia pietralavica

Caratteristiche della gamma

La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce.
Cassetto in acciaio inox estraibile ed asportabile per la raccolta dei grassi rilasciati dall'alimento durante la cottura.
Nei modelli a modulo intero è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori indipendenti.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Griglia ad acqua

Caratteristiche della gamma

La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce.
Un cassetto estraibile ed asportabile in acciaio inox contenente acqua rilascia vapore durante la cottura. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze/bruciatori consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.
Nei modelli a modulo intero (80 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a resistenze/bruciatori indipendenti.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Friggitrici

Caratteristiche della gamma

Le vasche in acciaio inox AISI 304 18/10, stampate e con angoli arrotondati, sono fissate al piano con saldatura continua per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione.
Tutti i modelli sono dotati di termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio per mantenere la temperatura dell'olio entro parametri di sicurezza.
Ampio invaso frontale per una maggiore facilità di utilizzo e pulizia. Il sistema di scarico olio a fine servizio è semplice e sicuro con vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox, in dotazione.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio ad altissimo rendimento a fiamma orizzontale, valvola di sicurezza e termocoppia, accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 interne alla vasca, facilmente ribaltabili per una completa pulizia.

Cuocipasta

Caratteristiche della gamma

Le vasche stampate sono in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con ampie raggiature per una facile pulizia. I cestelli colapasta (optional) sono in acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica. Elettrovalvola per il carico dell'acqua.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche in acciaio inox corazzate; regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni; controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza.

Brasiere

Caratteristiche della gamma

La vasca ha pareti e fondo in acciaio inox AISI 304 18/10, con angoli arrotondati e parte anteriore sagomata per agevolare lo scarico e le operazioni di pulizia.
Il coperchio in acciaio inox è bilanciato e dotato di robuste cerniere. Facile ribaltamento manuale della vasca con ergonomica maniglia frontale. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte della macchina.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a bracci multipli per maggiore uniformità termica; valvola gas con termocoppia, regolazione termostatica della temperatura (90-320 °C).

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze corazzate in acciaio inox sul fondo esterno della vasca; regolazione termostatica (50-300 °C).

Pentole

Caratteristiche della gamma

Le pareti della vasca e l'intercapedine sono in AISI 304 mentre il fondo è in AISI 316 per una maggiore resistenza alla corrosione.
Il coperchio in AISI 304 assicura minime perdite di vapore e calore (disponibile anche coperchio doppio isolamento come accessorio per garantire migliore isolamento termico). Rubinetto di carico acqua calda e fredda con erogatore snodabile posto sul piano di lavoro.
Riscaldamento indiretto mediante vapore a bassa pressione generato dall'acqua contenuta nell'intercapedine.
Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente. Visore di livello acqua intercapedine posto sul pannello frontale.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore tubolare in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata.
Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore pilota. Valvola di sicurezza con manometro.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze ad immersione comandate da commutatore a 4 posizioni, pressostato per il controllo automatico del vapore nell'intercapedine, valvola di sicurezza con manometro.

Bagnomaria

Caratteristiche della gamma

La vasca realizzata in acciaio AISI 304 18/10 è stampata e saldata al piano in modo continuo.
Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate esterne, fissate sul fondo esterno della vasca e controllo della temperatura tramite termostato.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Cucine a gas

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Bruciatori 5,5 kW	Bruciatori 7 kW	Bruciatori 11 kW	Forno Gas kW	Forno El. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio											
MFB94AXXS	40x90x85	-	2	-		-	-	11	-	48	0,5
MFB94AXL	40x90x85	-	-	1	1	-	-	18	-	48	0,5
MFB98AXXS	80x90x85	-	4	-		-	-	22	-	74	1
MFB98AXL	80x90x85	-	-	2	2	-	-	36	-	74	1
MFB912AXXS	120x90x85	-	6	-		-	-	33	-	104	1,4
MFB912AXXL	120x90x85	-	-	3	3	-	-	54	-	104	1,4
su forno											
MFB98FGXXS	80x90x85	54x70x30	4	-		7	-	29	-	106	1
MFB98FGXL	80x90x85	54x70x30	-	2	2	7	-	43	-	106	1
MFB98FEXXS	80x90x85	54x70x30	4	-		-	6	22	400V/3N 50Hz	106	1
MFB98FEXL	80x90x85	54x70x30	-	2	2	-	6	36	400V/3N 50Hz	106	1
MFB912AFGXXL	120x90x85	54x70x30	-	3	3	7	-	61	-	143	1,4
MFB912AFEXXS	120x90x85	54x70x30	6	-	-	-	6	33	400V/3N 50Hz	143	1,4
MFB912AFEXXL	120x90x85	54x70x30	-	3	3	-	6	54	400V/3N 50Hz	143	1,4
MFB912FGMXXL	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	-	64	-	171	1,4
MFB912FGMGXXL	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	5	64	400V/3N 50Hz	173	1,4

Cucine elettriche

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastre 2,5 kW	Piastre 3 kW	Piastre 4 kW	Forno el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio										
MPQ94A	40x90x85	-	-	2	-	-	6	400V/3N 50Hz	78	0,5
MPQR94A	40x90x85	-	2	-	-	-	5	400V/3N 50Hz	83	0,5
MPQ98A	80x90x85	-	-	3	1	-	13	400V/3N 50Hz	102	1
MPQR98A	80x90x85	-	4	-	-	-	10	400V/3N 50Hz	107	1
MPQ912A	120x90x85	-	-	4	2	-	20	400V/3N 50Hz	130	1,4
su forno										
MPQ98FE	80x90x85	54x69,5x29	-	3	1	6	19	400V/3N 50Hz	136	1
MPQR98FE	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	6	16	400V/3N 50Hz	142	1
MPQ912AFE	120x90x85	54x69,5x29	-	4	2	6	26	400V/3N 50Hz	187	1,4
MPQ912FEM	120x90x85	100x69,5x29	-	4	2	10	30	400V/3N 50Hz	161	1,4

Tuttapiastra

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastra di cottura Gas 12 kW	Piastra di cottura El. 3,5 kW	Forno Gas kW	Forno El. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio										
MTPG98A	80x90x85	-	1	-	-	-	12	-	100	1
MTPE98A	80x90x85	-	-	4	-	-	14	400V/3N 50/60Hz	100	1
su forno										
MTPG98FG	80x90x85	54x69,5x32	1	-	7	-	19	-	125	1

Induzione

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Induttori 5 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio						
MIN94A	40x90x85	2	10	400V/3N 50/60Hz	100	0,5
MIN98A	80x90x85	4	20	400V/3N 50/60Hz	200	1

Fry top

Modello	Piastra di cottura Liscia	Piastra di cottura Rigata	Piastra di cottura Cromata	Dim. esterne (LxPxH) cm	Piano (LxPxH) cm	Bruciatori 8 kW	Resistenze el. 6 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio											
MFTG94AL	●			40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5
MFTG94ALC	●		●	40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5
MFTG94AR		●		40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5
MFTG98AL	●			80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
MFTG98ALC	●		●	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
MFTG98AR		●		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
MFTG98ALR	●	●		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
MFTG98ALRC	●	●	●	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
MFTE94AL	●			40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5
MFTE94ALC	●		●	40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5
MFTE94AR		●		40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5
MFTE98AL	●			80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
MFTE98ALC	●		●	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
MFTE98AR		●		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
MFTE98ALR	●	●		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
MFTE98ALRC	●	●	●	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1

Griglia pietralavica

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Bruciatori 10 kW	kW totali	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio						
MPLG94A	40x90x85	63,5x18x2 (x2)	1	10	62	0,5
MPLG98A	80x90x85	63,5x18x2 (x4)	2	20	93	1

Griglia ad acqua

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Resistenze elettriche 6 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio							
MWGE94A	40x90x85	64x37x3	1	6	400V/3N 50/60Hz	72	0,5
MWGE98A	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	113	1

Friggitrici

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio									
MFRG94A	40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5
MFRG98A	80x90x85	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1
MFRE94A2V	40x90x85	14x34,6x31,5	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	56	0,5
MFRE94A	40x90x85	30x40x24,2	18	-	16	16	400V/3N 50Hz	56	0,5
MFRE98A	80x90x85	30x40x24,2	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50Hz	91	1

Cuocipasta

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio									
MCPG94A	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	57	0,5
MCPG98A	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+13,3	-	26,6	230V/1N 50/60Hz	94	1
MCPE94A	40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50Hz	51	0,5
MCPE98A	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	81	1

Brasiere

Modello	Dim. esterne (LxPxH) cm	Dim. vasca (LxPxH) cm	Sup. cottura dm^2	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m^3
monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale										
MBRG98AF	80x90x85	79x69x20	-	80	20	0,02	20	-	164	1,1
MBRG98A	80x90x85	79x69x20	-	80	20	0,02	20	-	164	1,1
MBRE98AF	80x90x85	79x69x20	-	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1
MBRE98A	80x90x85	79x69x20	-	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1

Pentole

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni pentola (ØxH) cm	Cap. pentola Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m^3
monoblocco									
MPEG98A100	80x90x85	60x42	100	21	-	21	-	118	1,1
MPEG98A150	80x90x85	60x54	150	21	-	21	-	123	1,1
MPEG98A100I	80x90x85	60x42	100	21	-	21	-	143	1,1
MPEG98A150I	80x90x85	60x54	150	21	-	21	-	148	1,1
MPEE98A100I	80x90x85	60x42	100	-	14,4	14,4	400V/3N 50Hz	128	1,1
MPEE98A150I	80x90x85	60x54	150	-	14,4	14,4	400V/3N 50Hz	134	1,1

Bagnomaria

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m^3
su armadio								
MBME94A	40x90x85	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	45	0,5
MBME98A	80x90x85	63x69x16	GN8/3	6	6	400V/3N 50Hz	68	1

Le informazioni e le immagini riportate sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Eurotec div. MBM si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso.

Design: Studio Rindi ADV

ITW Food Equipment Group

EUROTEC S.r.l. - divisione MBM
Strada Brescello - Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 Brescello (RE) - Italy
Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517
mbm@itweurotec.it - www.mbmitaly.com