

 **COOKING**

**BAIN-MARIE GAS  
AND ELECTRIC TOP**

**BAINS-MARIE À GAZ ET  
ÉLECTRIQUES VERSION TOP**

**GAS- UND ELEKTROBEHEIZTE  
BAIN-MARIES TOP**

**DOMINGO 700**



**MBM** 



## BAIN-MARIE GAS AND ELECTRIC TOP

• BAINS-MARIE À GAZ ET ÉLECTRIQUES VERSION TOP • GAS- UND ELEKTROBEHEIZTE BAIN-MARIES IN TISCH

The **Bain-Marie gas and electric top** is composed of n° 8 models: 2 tops e 2 over cabinet with gas heating, 2 tops and 2 over cabinet with electric heating  
 • The top versions are designed for installation on **cabinet, neutral or refrigerator bases, bridged or inserted.**

The worktop is made from stainless steel AISI 304 18/10, heavy grade, and finished off with a tin seal to avoid dirt infiltrating and for easier cleaning  
 • "Gastronorm" basins 150 mm high, sunken with generous rounding off for easier cleaning in stainless steel AISI 304 18/10  
 • Front access to all working components for easy maintenance  
 • Joints between machines perfectly sealed by the "TESTA A TESTA" system with preference given to flat fixing  
 • Outlet grating in standard stainless steel, optionally in cast iron  
 • Control knobs sunk into the control panel, constructed in heatproof material  
 • All gas machines are designed to operate with natural gas or liquid gas, and come with the relevant nozzles.

### Technical Characteristics:

Gas heating: burner in stainless steel with self-regulating flame  
 • Thermostatic temperature regulation with safety valve and thermocouple  
 • Automatic ignition with pilot burner and piezoelectric device  
 • **Electric heating:** covered "INCOLOY" electric element in stainless steel, positioned on the bottom of the exterior of the basin  
 • Thermostatic temperature regulation with pilot light to control the functioning of the temperature.

La gamme des **bains-marie à gaz et électriques version top** est constituée de 8 modèles: 2 versions top et 2 sur meuble bas avec chauffage à gaz, 2 versions top électriques et 2 sur meuble bas électriques  
 • Les versions top sont déjà prévues pour l'installation sur **meubles bas neutres ou réfrigérés, en pont et en saillie.**

Le plan de travail est réalisé en acier inox AISI 304 18/10 de grande épaisseur avec emboutissage étanche pour éviter toute infiltration de saleté et garantir une parfaite hygiène  
 • Cuves Gastronorm en acier inox AISI 304 18/10, embouties et de 150 mm de hauteur, ample arrondissement des angles pour faciliter le nettoyage  
 • Accès frontal à tous les éléments fonctionnels pour faciliter l'entretien  
 • Jonction entre appareils parfaitement étanche avec veilleuse et dispositif piézoélectrique  
 • **Chauffage électrique:** résistance électrique blindée en acier inox INCOLOY, installée sur le fond à l'extérieur de la cuve  
 • Réglage thermostatique de la température avec témoin de contrôle du fonctionnement et de la température.

### Caractéristiques techniques:

Chauffage à gaz: brûleur en acier inox à flamme auto-stabilisée  
 • Réglage thermostatique de la température avec soupape de sûreté et thermocouple  
 • Allumage automatique avec veilleuse et dispositif piézoélectrique  
 • **Chauffage électrique:** résistance électrique blindée en acier inox INCOLOY, installée sur le fond à l'extérieur de la cuve  
 • Réglage thermostatique de la température avec témoin de contrôle du fonctionnement et de la température.

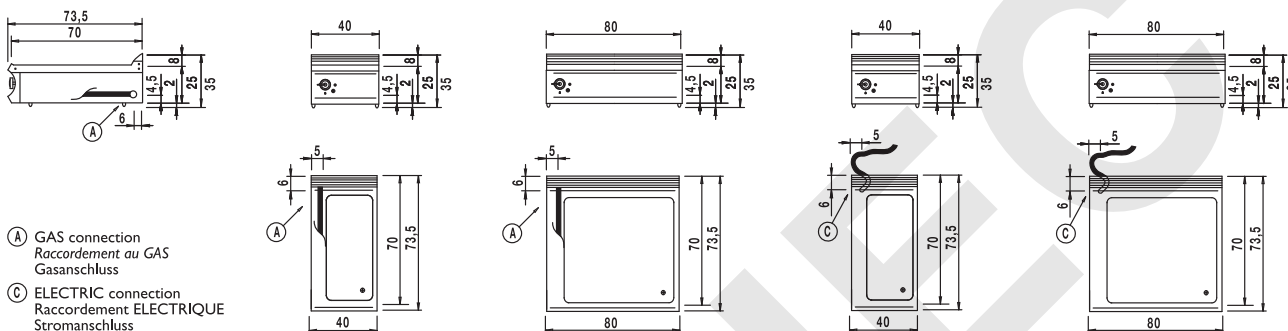
Die Produktgruppe **Gas- und elektrobeheizten Bain-Maries in Tischausführung** besteht aus 8 Modellen: 2 Tischgeräte und 2 Modelle auf Untergestell mit Gasbeheizung, 2 Tischgeräte und 2 Modelle auf Untergestell mit Elektrobeheizung  
 • Die Tischausführungen sind montierbar auf **Neutral- oder Kühlunterbauten, Untergestellen in Brückenausführung und freitragenden Untergestellen.**

Die Arbeitsplatte ist aus extrastarkem rostfreiem Stahl AISI 304 18/10, fugenlos tiefgezogen, um das Eindringen von Schmutz zu verhindern und eine leichte Reinigung zu gewährleisten  
 • 150 mm hohe Gastronorm-Wanne, tiefgezogen mit weit abgerundeten Ecken für eine leichte Reinigung aus rostfreiem Stahl AISI 304 18/10  
 • Zugriff auf alle technischen Bauteile vor vorne für eine einfache Instandhaltung  
 • Absolut dichte Verbindung der Geräte dank dem System "KOPF AN KOPF" mit Vorbereitung für die Befestigung der Arbeitsplatten  
 • Serienmäßiges Kamingitter aus rostfreiem Stahl, auf Anfrage auch in Gusseisen erhältlich  
 • Versenkbare Knebel aus wärmeisoliertem Material  
 • Alle Gasgeräte funktionieren mit Naturgas oder LPG, entsprechende Düsen sind begriffen.

### Technische Eigenschaften:

**Gasbeheizt:** Brenner aus rostfreiem Stahl mit selbsthaltender Flamme  
 • Thermostatgesteuerte Temperaturregelung mit Sicherheitsventil mit Thermoelement  
 • Automatische Zündung mit Pilotbrenner und Piezo-Zünder  
 • **Elektrobeheizt:** Heizelemente aus gepanzertem rostfreien INCOLOY-Stahl außen am Wannenboden  
 • Thermostatgesteuerte Temperaturregelung mit Kontrolllampe für die Betriebs- und Temperaturüberwachung.

## Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne



### Accessories on Request:

Water column • Outlet grating in cast iron • Front rail • Smooth steak plate • Ribbed steak plate.

### Accessoires disponibles sur demande:

Colonne eau • Grille évacuation fumées en fonte • Barre frontale.

### Auf Anfrage erhältliches Zubehör:

Wasserhahn • Kamingitter aus Gusseisen • Frontaler Handlauf.

## ELECTRIC POTATO HEATER TOP • CHAUFFEURS POMMES DE TERRE ÉLECTRIQUES VERSION TOP

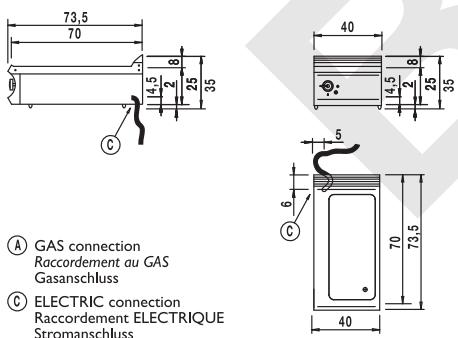
• ELEKTRISCHER KARTOFFELERWÄRMER TISCHAUSFÜHRUNG:

**Technical Characteristics:** Gastronorm® basin 1/1 150mm high, sunken, with generous rounding off for easier cleaning in stainless steel AISI 304 18/10  
 • Basin with perforated false bottom to collect the product  
 • **Electric heating:** covered "INCOLOY" electric element in stainless steel, positioned on the bottom of the exterior of the basin  
 • Thermostatic temperature regulation with pilot light to control the functioning of the temperature.

**Caractéristiques techniques:** cuve Gastronorm 1/1 en acier inox AISI 304 18/10 et de 150 mm de hauteur, emboutissage avec un ample arrondissement des angles pour faciliter le nettoyage  
 • Cuve munie de faux fond perforé pour la réception du produit  
 • **Chauffage électrique:** résistances blindées en acier inox "INCOLOY" placées au fond à l'intérieur de la cuve  
 • Thermostat de réglage de la température  
 • Témoin de contrôle du fonctionnement.

**Technische Eigenschaften:** 150 mm hohe Gastronorm-Wanne 1/1, tiefgezogen mit weit abgerundeten Ecken für eine leichte Reinigung aus rostfreiem Stahl AISI 304 18/10  
 • Wanne mit Lochboden für die Produktaufnahme  
 • **Elektrobeheizt:** Heizelemente aus gepanzertem rostfreien INCOLOY-Stahl auf dem Wannenboden  
 • Thermostatgesteuerte Temperaturregelung  
 • Kontrolllampe zur Betriebsüberwachung.

## Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne



A GAS connection  
Raccordement au GAS  
Gasanschluss

C ELECTRIC connection  
Raccordement ELECTRIQUE  
Stromanschluss

### Accessories on Request:

Outlet grating in cast iron • Front rail • Cupboard base • Right and left-hand doors  
 • Chest of drawers • Heaters • Skirting

### Accessoires disponibles sur demande:

Grille évacuation fumées en fonte • Barre frontale • Meuble bas • Portes droite et gauche  
 • Tirours • Réchauffeurs • Plinthes.

### Auf Anfrage erhältliches Zubehör:

Kamingitter aus Gusseisen • Frontaler Handlauf • Untergestell • Türen mit Anschlag rechts oder links • Schubladen • Erhitzer • Sockel.

MODEL MODELE MODELL	PAN DIMENSION DIMENSIONS CUVE WANNE (L x P x H) cm.	ELECTRICAL CAPACITY DEBIT ELECTRIQUE WARMBELASTUNG KW	GAS HEATING CAPACITY CAPACITE THERMIQUE TOT. NENNWÄRMELFLUSSLEISTUNG		GAS CONSUMPTION CONSUMMATION GAS GAS VERBRAUCH		EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUBENMAßE (L x P x H) cm.	WEIGHT POIDS GEWICHT Kg.	VOLUME VOLUME VOLUMEN CU.MT m3.	
			KW	KCAL/h	BTU/h	GPL gr/h				METHANE mc/h
GBM477	31x51x16 (GN 1/1)	-	2,6	2236	8873	202	0,275	40x70x25	22	0,18
GBM777	63x51x16 (GN 2/1)	-	5	4300	17064	388	0,529	80x70x25	30	0,3
EBM477	31x51x16 (GN 1/1)	1,5	-	-	-	-	-	40x70x25	22	0,18
EBM777	63x51x16 (GN 2/1)	3	-	-	-	-	-	80x70x25	32	0,3
ECC477	31x51x16	0,35	-	-	-	-	-	40x70x25	25	0,25



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