

 **COOKING**

**BAIN-MARIE GAS AND
ELECTRIC SINGLE UNIT**

**BAINS-MARIE À GAZ ET
ÉLECTRIQUES MONOBLOC**

**GAS- UND ELEKTROBEHEIZTE
BAIN-MARIES
MONOBLOCKAUSFÜHRUNG**

DOMINGO 700



MBM 



BAIN-MARIE GAS AND ELECTRIC SINGLE UNIT • BAINS-MARIE À GAZ ET ÉLECTRIQUES VERSION MONOBLOC

• GAS- UND ELEKTROBEHEIZTE BAIN-MARIES IN MONOBLOCKAUSFÜHRUNG

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

Technical Characteristics:

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 • **Cabinet space:** structure entirely in stainless steel, supplied open as standard, with the possibility of fitting optional accessories: right and left-hand doors manufactured entirely in stainless steel, double-walled structure with handles in heatproof material • Chest of drawers with 2 drawers on telescopic guides in stainless steel • Internal heaters with pan rack and thermostat to regulate the temperature.

La gamme des **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 • Structure portante en acier inox de grande épaisseur, côtés latéraux et soubassement en acier inox finition Scotch Brite • Structure montée sur pieds ronds en acier inox réglables en hauteur (de 150 mm à 200 mm) • Accès frontal à tous les éléments fonctionnels pour faciliter l'entretien • Jonction entre appareils parfaitement étanche avec système "TÊTE À TÊTE" et possibilité de fixation de plans • Tous les modèles monoblocs sont déjà prévus pour la fixation des supports en "pont" • Grilles évacuation fumées en acier inox de série ou en fonte en option • Manettes de réglage en matériau athermique intégrées au bandeau • Tous les appareils à gaz sont déjà prévus pour fonctionner au gaz naturel ou Gpl et sont dotés des buses correspondantes.

Caractéristiques techniques:

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 • **Meuble bas:** structure entièrement en acier inox, fournie de série à baie ouverte et possibilité de montage d'accessoires en option: portes droite et gauche entièrement réalisées en acier inox, structure à double paroi avec poignée en matériau athermique • Éléments 2 tiroirs sur glissières télescopiques en acier inox • Réchauffeurs internes avec structure porte-plats et thermostat de réglage de la température.

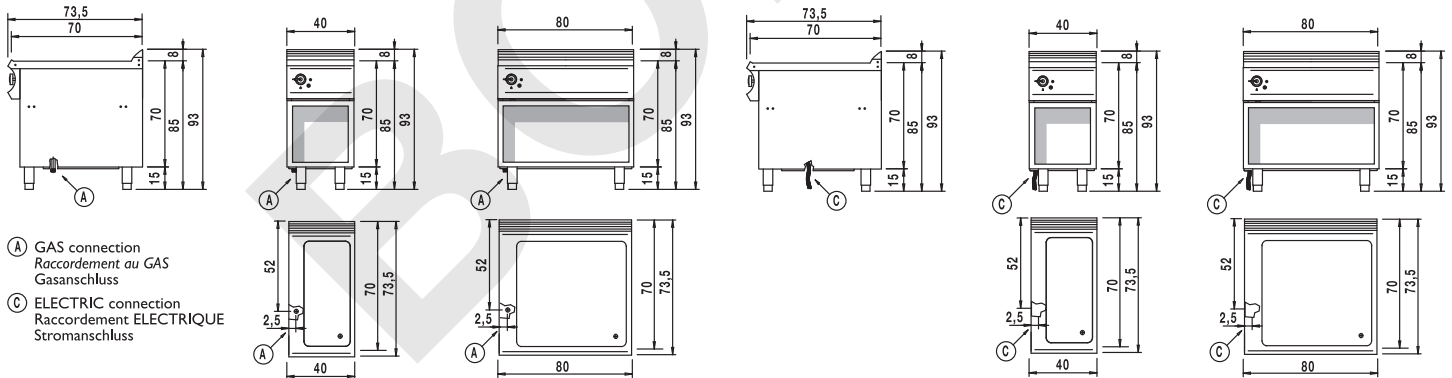
Die Produktgruppe **Gas- und elektrobeheizten Bain-Maries in Tischausführung** besteht aus 8 Modellen: 2 Tischgeräte und 2 Modelle auf Untergestell mit Gasbeheizung, 2 Tischgeräte und 2 Modelle auf Untergestell mit Elektrobeheizung • Die Tischausführungen sind montierbar auf **Neutral- oder Kühlunterbauten, 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 • Struktur aus extrastarkem rostfreiem Stahl, mit Scotch Brite veredelte Seiten und Unterbau aus rostfreiem Stahl • Struktur auf runden Füßen aus rostfreiem Stahl montiert (verstellbar von 150 mm bis 200 mm) • Zugriff auf alle technischen Bauteile vor vorne für eine einfache Instandhaltung • Absolut dichte Verbindung der Geräte dank dem System "KOPF AN KOPF" mit Vorbereitung für die Befestigung der Arbeitsplatten • Vorbereitung aller Monoblock-Modelle für die Befestigung der "Brückenunterbauten" • Serienmäßiges Kamingitter aus rostfreiem Stahl, auf Anfrage auch in Gusseisen erhältlich • Versenkbare Knebel aus wärmeisoliertem Material • Alle Gasgeräte funktionieren mit Naturgas oder LPG, entsprechende Düsen sind inbegriffen.

Technische Eigenschaften:

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 rostfreiem INCOLOY-Stahl außen am Wannenboden • Thermostatgesteuerte Temperaturregelung mit Kontrolllampe für die Betriebs- und Temperaturüberwachung --- **Untergestell:** Struktur gänzlich aus rostfreiem Stahl, serienmäßig offen geliegt, mögliche Sonderausstattung: Türen mit Anschlag rechts oder links gänzlich aus rostfreiem Stahl, Doppelwand mit wärmeisoliertem Griff • 2 Schubladen auf Teleskopführungen aus rostfreiem Stahl • Erhitzer mit Blechseitenführungen und Temperaturregler-Thermostat.

Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne



Accessories on Request:

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

Accessoires disponibles sur demande:

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

Auf Anfrage erhältlich Zubehör:

Wasserhahn • Kamingitter aus Gusseisen • Frontaler Handlauf • Türen mit Anschlag rechts oder links • Schubladen • Erhitzer • Sockel • Schwenkbare Rollen mit und ohne Bremse

MODEL MODELE MODELL	PAN DIMENSION DIMENSIONS CUVE WANNE (L x P x H) cm.	ELECTRICAL CAPACITY DEBIT ELECTRIQUE WARMEBELASTUNG KW	GAS HEATING CAPACITY CAPACITE THERMIQUE TOT. NENNWÄRMEFLEUSSLLEISTUNG		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
GBMA477	31x51x16 (GN 1/1)	-	2,6	2236	8873	202	0,275	40x70x85	40	0,45
GBMA777	63x51x16 (GN 2/1)	-	5	4300	17064	388	0,529	80x70x85	52	0,73
EBMA477	31x51x16 (GN 1/1)	1,5	-	-	-	-	-	40x70x85	40	0,45
EBMA777	63x51x16 (GN 2/1)	3	-	-	-	-	-	80x70x85	52	0,73



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