

 COOKING

BRAZIER

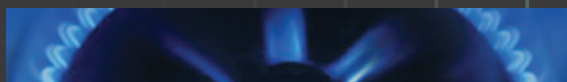
SAUTEUSE

BRATPFANNEN

DOMINGO 700



MBM 



BRAZIER GAS AND ELECTRIC SINGLE UNIT

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

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

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

Technical Characteristics:

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

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

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

Caractéristiques techniques:

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

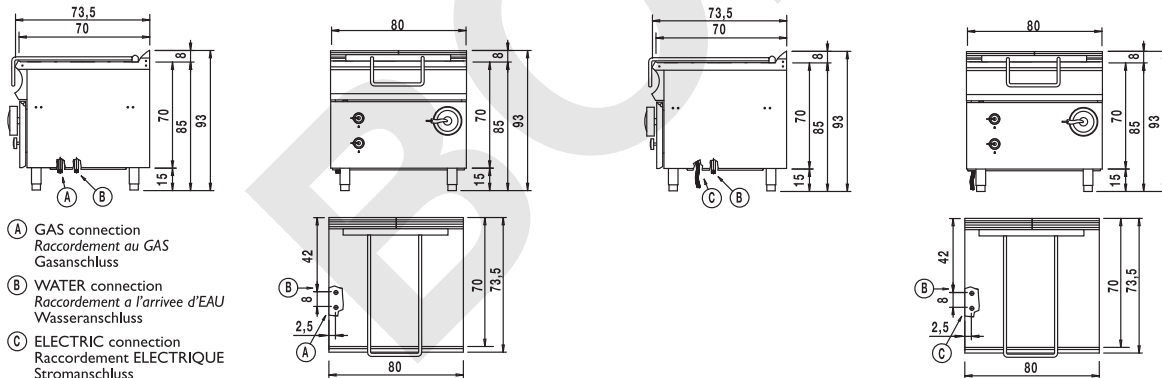
Die Produktgruppe Gas- und Elektro-Bratpfannen besteht aus 4 Modellen: 2 gasbeheizte und 2 elektrobeheizte Modelle.

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

Technische Eigenschaften:

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

Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne



Accessories on Request:

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

Accessoires disponibles sur demande:

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

Auf Anfrage erhältlich Zubehör:

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

MODEL MODELE MODELL	COOKING SURFACE SURFACE DE CUISSON KOCHEFLÄCHE	PAN DIMENSION DIMENSIONS CUVE WANNE	CAPACITY CAPACITÉ FASSUNGSVERMÖGEN	EL. CAPACITY CAPACITE THERMIQUE WÄRMEFLUSSLEISTUNG	GAS HEATING CAPACITY CAPACITE THERMIQUE TOT. NENNWÄRMEFLUSSLEISTUNG			GAS CONSUMPTION CONSUMMATION GAS GAS VERBRAUCH		EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUBENMAßE	WEIGHT POIDS GEWICHT	VOLUME VOLUME VOLUMEN
					KW	KCAL/h	BTU/h	GPL gr/h	METHANE mc/h			
GBR77	34	70,7x48x16,4	56	0,2	13,5	11610	46072	1048	1,428	80x70x85	115	0,73
GBRI77	34	70,7x48x16,4	56	0,2	13,5	11610	46072	1048	1,428	80x70x85	115	0,73
EBR77	34	70,7x48x16,4	56	9	-	-	-	-	-	80x70x85	115	0,73
EBRI77	34	70,7x48x16,4	56	9	-	-	-	-	-	80x70x85	115	0,73



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