

**FRY-TOP**

PLAQUES GRILLADE

GRILLPLATTE

# DOMINGO 700



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

## • GAS- UND ELEKTRO GRILLPLATTE IN MONOBLOCKAUSFÜHRUNG

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

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

### Technical Characteristics:

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

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

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

### Caractéristiques techniques:

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

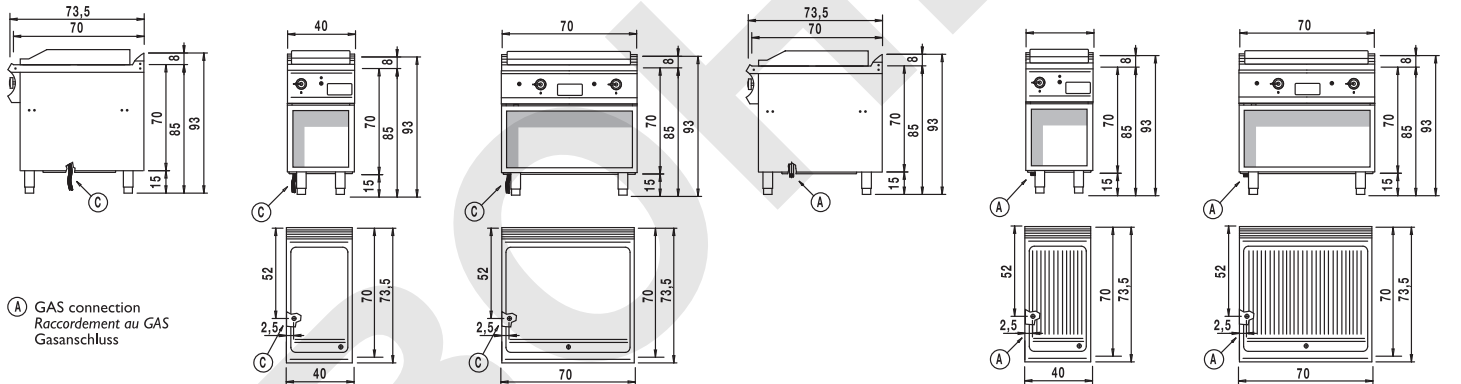
Die Produktgruppe **Gas- und Elektro-Grillplatte in Tischausführung** besteht aus 22 Modellen: 12 Modelle mit Gasbeheizung und 10 Modelle mit Elektrobeheizung, montierbar auf **Neutral- oder Kühlunterbauten, Untergestellen in Brückenausführung und freitragenden Untergestellen** • Die Produktgruppe **Gas-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

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

### Technische Eigenschaften:

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

## Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne



### Accessories on Request:

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

### Accessoires disponibles sur demande:

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

### Auf Anfrage erhältlich Zubehör:

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

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



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