

**SINGLE UNIT  
GAS COOKERS**

**FOURNEAUX MONOBLOCS  
À GAZ**

**GASHERDE IN  
MONOBLOCKAUSFÜHRUNG**

# DOMINGO 700



## GAS SINGLE UNIT COOKERS

### • FOURNEAUX MONOBLOCS À GAZ • GASHERDE IN MONOBLOCKAUSFÜHRUNG

The single unit open cabinet gas cooker range is composed of n° 4 models: 2 ring, 4 ring stand with a power of 19 kw, 4 ring with a power of 24 kw and 6 ring.

The worktop is made from heavy grade stainless steel AISI 304 18/10, and finished off 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:** extractable sealed burners in enamelled cast iron with brass flame diffuser and self-stabilising flame of various power levels: 3.5-6 kw Grill in molded cast iron with antiacid enamel coating • Taps in pressed brass, complete with safety valve, thermocouple and side pilot burner for automatic ignition of the burner.

**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 fourneaux monoblocs à gaz sur meuble bas à baie ouverte est constituée de 4 modèles: 2 feux, 4 feux standard à la puissance de 19 kW, 4 feux puissants de 24 kW et 6 feux.

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:** brûleurs étanches extractibles en fonte émaillée, chapeau en laiton, flamme auto-stabilisée avec différentes puissances: 3,5/6 kW • Grilles en fonte émaillée antiacide • Robinets en laiton estampé équipés de soupapes de sûreté, thermocouple et veilleuse latérale pour l'allumage automatique du brûleur • **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.

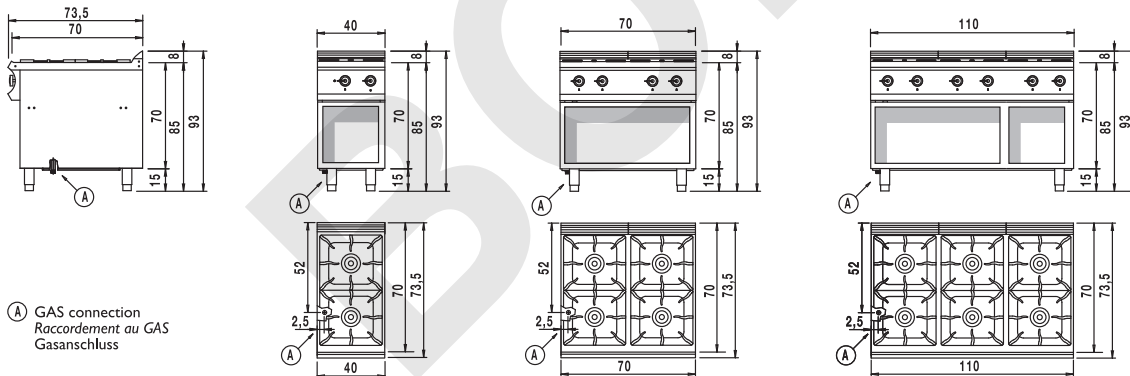
Die Produktgruppe Gasherde Monoblock auf offenem Untergestell besteht aus 4 Modellen: 2 Kochstellen, 4 Kochstellen Stand Leistung 19 kW, 4 Kochstellen potenziert auf 24 kW und 6 .

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:** herausnehmbare Brenner aus emailliertem Gusseisen mit Flammenkranz aus Messing und selbsthaltender Flamme mit verschiedenen Leistungen: 3,5/6 kW • Rost aus säurebeständigem emailliertem Gusseisen • Wasser-Hahne aus gesenkgeschmiedetem Messing, mit Sicherheitsventilen, Thermoelement und seitlichem Pilotbrenner für die automatische Zündung des Brenners. **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 • Gril lisse • Gril rainuré • Portes droite et gauche • Tiroirs • Réchauffeurs • Plinthes • Roulettes pivotantes avec ou sans frein.

#### Auf Anfrage erhältlich Zubehör:

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

MODEL MODELE MODELL	BURNERS BRULEURS BRENNER		OVEN FOUR OFEN		ELECTRIC. CAPACITY DEBIT ELECTRIQUE WARMBELASTUNG	GAS HEATING CAPACITY CAPACITE THERMIQUE TOT. NENNWÄRMELFLUSSLEISTUNG			GAS CONSUMPTION CONSOMMATION GAS GAS VERBRAUCH		EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUBENMAßE	WEIGHT POIDS GEWICHT	VOLUME VOLUME VOLUMEN	
	3,5 KW	6 KW	GAS 6 KW	STATIC ELECTRIC. ELECTRIC. STATIQUE GAS 5,3 KW		ELECTRIC. FAN. ELECTRIC. VENTILE HEISSUFT ELEKTR. 2,6 KW	(L x P x H) cm.	KW	KCAL/h	BTU/h				GPL gr/h
G2SA77	1	1	-	-	-	-	9,5	8.170	32.421	738	1,005	40x70x85	45	0,45
G4SA77	2	2	-	-	-	-	19	16.340	64.842	1.476	2,011	70x70x85	72	0,73
G4SA77P	-	4	-	-	-	-	24	20.640	81.906	1.864	2,540	70x70x85	78	0,73
G6SA77	3	3	-	-	-	-	28,5	24.510	97.263	2.214	3,016	110x70x85	100	1,1



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