

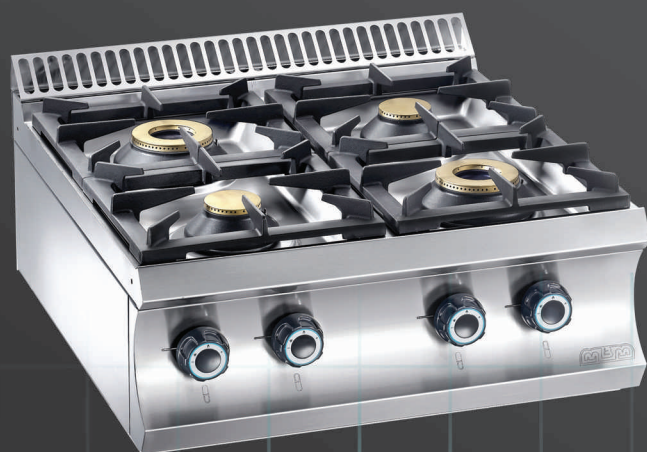
 **COOKING**

**GAS TOP COOKERS**

**FOURNEAUX À GAZ  
VERSION TOP**

**GASHERDE IN  
TISCHAUSFÜHRUNG**

**DOMINGO 700**



## GAS TOP COOKERS

• FOURNEAUX À GAZ VERSION TOP • GASHERDE IN TISCHAUSFÜHRUNG

The gas top 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, designed for installation on cabinet, neutral or refrigerator bases, bridged or inserted.

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 sides are in stainless steel with 'Scotch-Brite' finish • 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:

**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 lighting of the burner.

La gamme des fourneaux à gaz version top 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, déjà prévus 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 • Côtés latéraux en acier inox finition scotch brite • 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 • 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.

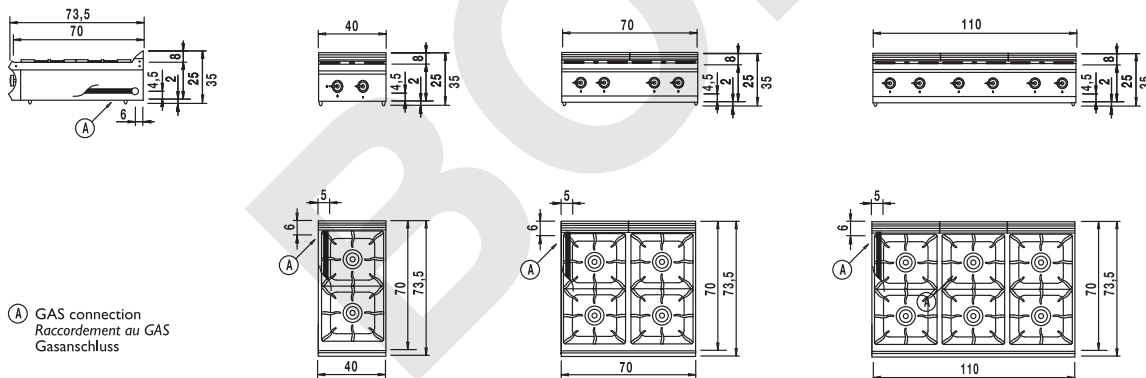
Die Produktgruppe Gasherde in Tischausführung besteht aus 4 Modellen: 2 Kochstellen, 4 Kochstellen Stand Leistung 19 kW, 4 Kochstellen potenziert auf 24 kW und 6 Kochstellen, montierbar auf Neutral- oder Kühlunterbauten, Untergestellen in Brückenausführung und freitragenden Untergestellen.

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 • Mit Scotch Brite veredelte Seiten aus rostfreiem Stahl • 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 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.

## 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 • Gril lisse • Gril rainuré.

### Auf Anfrage erhältliches Zubehör:

Wasserhahn • Kamingitter aus Gusseisen • Frontaler Handlauf • Kochplatte glatt • Kochplatte gerillt.

MODEL MODELE MODELL	BURNERS BRULEURS BRENNER		OVEN FOUR OFEN			ELECTRIC. CAPACITY DEBIT ELECTRIQUE WARMBELASTUNG	GAS HEATING CAPACITY CAPACITE THERMIQUE TOT. NENNWÄRMEFLUSSLEISTUNG			GAS CONSUMPTION CONSUMMATION 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 STATISCHER ELEKTR.	ELECTRIC. FAN. ELECTRIC. VENTILE HEISSUFT ELEKTR.		KW	KCAL/h	BTU/h	GPL gr/h	METHANE mc/h			
G2S77	1	1	-	-	-	-	9,5	8.170	32.421	738	1,005	40x70x25	30	0,18
G4S77	2	2	-	-	-	-	19	16.340	64.842	1.476	2,011	70x70x25	50	0,30
G4S77P	-	4	-	-	-	-	24	20.640	81.906	1.864	2,540	70x70x25	58	0,30
G6S77	3	3	-	-	-	-	28,5	24.510	97.263	2.214	3,016	110x70x25	92	0,47



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