

 **COOKING**

LAVA STONE GRILL GAS

GRILS À PIERRE DE LAVE À GAZ

**GASBEHEIZTE
LAVASTEINGRILLPLATTE**

DOMINGO 700



MBM 



LAVA STONE GRILL GAS TOP AND SINGLE UNIT • GRILS À PIERRE DE LAVE À GAZ VERSION TOP ET MONOBLOC

• GASBEHEIZTE LAVASTEINGRILLPLATTE IN TISCH- UND MONOBLOCKAUSFÜHRUNG

The **lava stone grill gas top** is composed of n° 4 models: 2 for cooking meat and 2 for cooking fish with gas heating designed for installation on **cabinet, neutral or refrigerator bases, bridged or inserted** • The **lava stone grill gas single unit over open cabinet** is composed of n° 2 models.

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 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: cooking surface for meat manufactured with stainless steel profiles suitably shaped to carry into the collection drawer grease and juices coming from the cooking • Cooking surface for fish produced with a stainless steel circle, height-adjustable for optimal cooking • 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 • **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 **grils à pierre de lave à gaz version top** est constituée de 4 modèles: 2 pour la cuisson de viande et 2 pour la cuisson de poisson avec chauffage à gaz, et déjà prévus pour l'installation sur **meubles bas neutres ou réfrigérés, en pont et en saillie** • La gamme des **grils à pierre de lave gaz monoblocs sur meuble bas à baie ouverte** est constituée de 2 modèles.

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: plan de cuisson pour viande réalisé en profils d'acier inox adéquatement profilés pour entraîner les graisses et le jus de cuisson vers le tiroir de récupération • Plan de cuisson pour poisson réalisé en tubulaire d'acier inox, réglable en hauteur pour obtenir d'excellentes cuissons • 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 • **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.

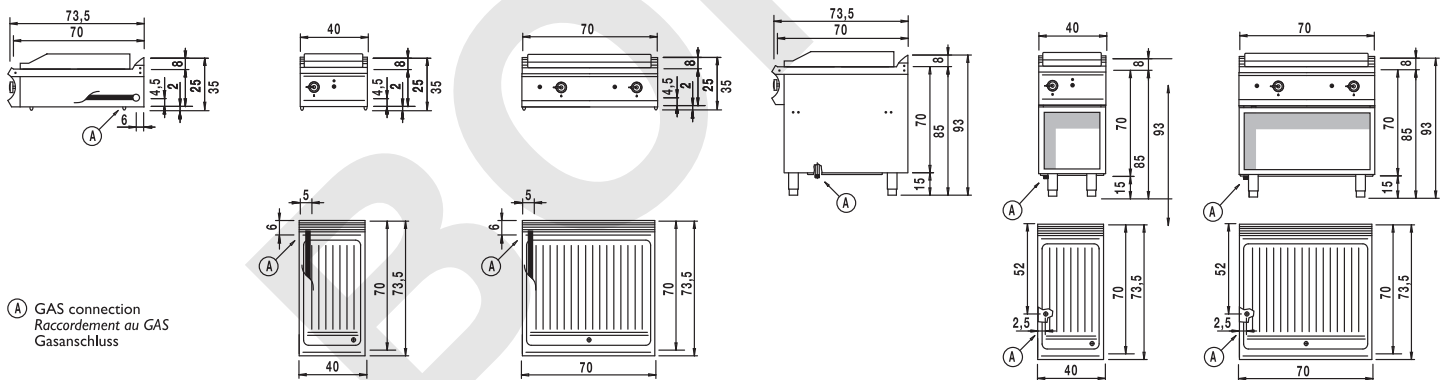
Die Produktgruppe **Gasbeheizte Lavasteingrillplatte in Tischausführung** besteht aus 4 Modellen: 2 Modelle zum Grillen von Fleisch und 2 Modelle zum Grillen von Fisch, beide sind gasbeheizt und montiert auf **Neutral- oder Kühlunterbauten, Untergestellen in Brückenausführung und freitragenden Untergestellen** • Die Produktgruppe **Gasbeheizte Lavasteingrillplatte in Monoblockausführung** besteht aus 2 Modellen:

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: Die Fleisch-Grillfläche ist aus rostfreien Stahlprofilen gefertigt von denen das Fett und der Fleischsaft in die Fettauffanglade ablaufen • Die Fisch-Grillfläche ist ein Rost aus runden rostfreien Stahlprofilen, der für beste Grillergebnisse auf verschiedenen Höhen verstellbar werden kann • Herausnehmbare Fettauffanglade 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 • **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:

Outlet 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 erhältliches Zubehör:

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

MODEL MODELE MODELL	PLATE PLAQUE PLATTE		GAS HEATING CAPACITY CAPACITE THERMIQUE TOT. NENNWÄRMELFLUSSLEISTUNG			GAS CONSUMPTION CONSUMMATION GAS GAS VERBRAUCH		EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUBENMAßE	WEIGHT POIDS GEWICHT	VOLUME VOLUME VOLUMEN
	(L x P) cm.	N. Pezzi	KW	KCAL/h	BTU/h	GPL gr/h	METHANE mc/h			
GPL477	350x500	1	7,3	6278	24913	567	0,772	40x70x25	30	0,18
GPL477P	350x500	1	7,3	6278	24913	567	0,772	40x70x25	30	0,18
GPL777	650x500	2	14,6	12556	49826	1134	1,545	70x70x25	60	0,30
GPL777P	650x500	2	14,6	12556	49826	1134	1,545	70x70x25	60	0,30
GPLA477	350x500	1	7,3	6278	24913	567	0,772	40x70x85	40	0,45
GPLA777	650x500	2	14,6	12556	49826	1134	1,545	70x70x85	45	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