

 COOKING

**NEUTRAL ELEMENT**

ÉLÉMENTS NEUTRES

NEUTRALE ELEMENTE

DOMINGO 700



**MBM** 



# NEUTRAL ELEMENT TOP AND SINGLE UNIT • ÉLÉMENTS NEUTRES VERSION TOP ET MONOBLOC

## • NEUTRALE ELEMENTE IN TISCH- UND MONOBLOCKAUSFÜHRUNG

The **neutral element top range** is composed of n° 7 models designed for installation on **cabinet, neutral or refrigerator bases, bridged or inserted** • The **neutral element over open cabinet** is composed of n° 4 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 • Sliding drawer on guides in the "C" versions • **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 **éléments neutres version top** est constituée de 7 modèles déjà prévus pour l'installation sur **meubles bas neutres ou réfrigérés, en pont et en saillie** • La gamme des **éléments neutres sur meuble bas à baie ouverte** est constituée de 4 modèles.

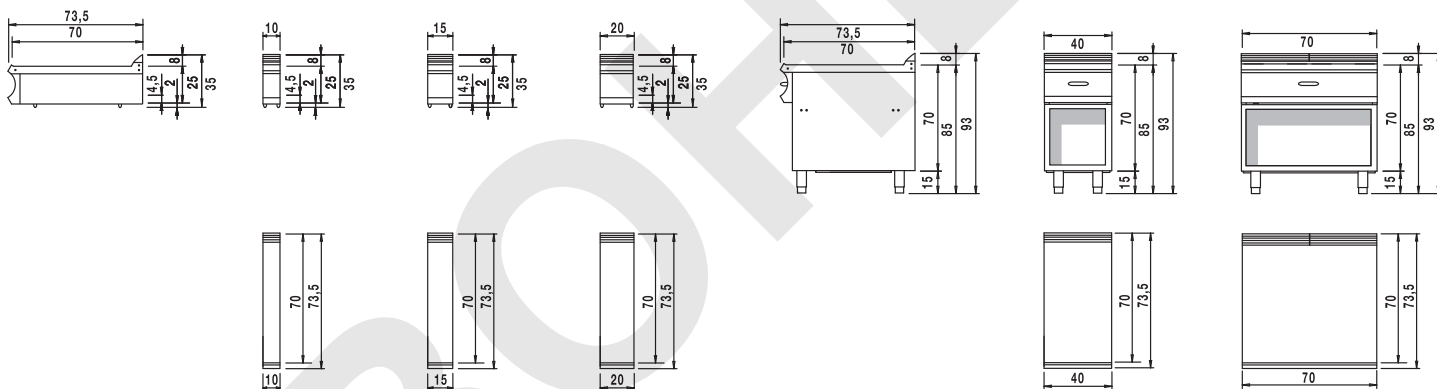
Le plan de travail est réalisé en acier inox AISI 304 18/10 de grande épaisseur avec emboutissage étanche pour éviter toute infiltration de saleté et garantir une parfaite hygiène •

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) • 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 • Tiroir coulissant sur glissières pour les versions "C" • **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 **Neutrale Elemente in Tischausführung** besteht aus 7 Modellen: montierbar auf **Neutral- und Kühlunterbauten, Untergestellen in Brückenausführung und freitragenden Untergestellen** • Die Produktgruppe **Neutrale Elemente auf offenem Untergestell** besteht aus 4 Modellen:

Die Arbeitsplatte ist aus extrastarkem Inox-Stahl AISI 304 18/10, fugenlos tiefgezogen, um das Eindringen von Schmutz zu verhindern und eine leichte Reinigung zu gewährleisten • Struktur aus extrastarkem Inox-Stahl, mit Scotch Brite veredelte Seiten und Unterbau aus Inox-Stahl • Struktur auf runden Füßen aus rostfreiem Stahl montiert (verstellbar von 150 mm bis 200 mm) • 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 Inox-Stahl, auf Anfrage auch in Gusseisen erhältlich • Schublade auf Führungen bei den Ausführungen "C" • **Untergestell:** Struktur ganz aus Inox-Stahl, serienmäßig offen geliefert, mögliche Sonderausstattung: Türen mit Anschlag rechts oder links gänzlich aus Inox-Stahl, Doppelwand mit wärmeisoliertem Griff • 2 Schubladen auf Teleskopführungen aus Inox-Stahl • Erhitzer mit Blechseitenführungen und Temperaturregler-Thermostat.

## Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne



P11T014019

### 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	EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUBENMAßE (L x P x H) cm.	WEIGHT POIDS GEWICHT Kg.	VOLUME VOLUME VOLUMEN CU.MT m <sup>3</sup> .
N177	10x70x25	7	0,03
N0577	15x70x25	5	0,02
N277	20x70x25	10	0,06
N477	40x70x25	18	0,15
N777	70x70x25	25	0,3
N477C	40x70x25	24	0,15
N777C	70x70x25	32	0,3
NA477	40x70x85	36	0,35
NA777	70x70x85	47	0,7
NA477C	40x70x85	42	0,35
NA777C	70x70x85	54	0,7



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