

 **COOKING**

OVEN BASE

MEUBLES POUR FOUR

BACKOFEN-UNTERBAU

DOMINGO 700



MBM® 



OVEN BASE

• MEUBLES POUR FOUR • BACKOFEN-UNTERBAU

The oven base range is composed of n° 3 models: 1 with gas heating and 2 with electric heating, designed to carry cooking top units.

Technical Characteristics:

External structure entirely in stainless steel • Cooking chamber in porcelain-coated steel, rounded edges, thermal insulation in high density glass wool, side supports in chromed wire with triple guides • Oven door double-walled with insulating space filled with glass wool, sunken counter-door in stainless steel, heatproof handle finished in 'Scotch-Brite' with easy-grip shape, balanced spring hinges • **Oven with gas heating:** burner with self-regulating flame positioned under the oven floor, thermostatic temperature regulation (from 150° to 290°C.) with thermocouple and piezoelectric pilot lighter • Internal capacity n° 3 racks 'Gastronorm' GN 2/I • **Oven with electric heating:** covered element in stainless steel, positioned on the floor and ceiling of the oven, thermostatic temperature regulation (from 50° to 290°C), with the possibility of heating only the lower or upper parts or both for the greatest uniformity • Turning on only the upper element permits "grilling" • Internal capacity n° 3 racks 'Gastronorm' GN 2/I • **Oven with electric fan heater:** circular electrical element located around the fan to guarantee even temperature distribution • thermostatic temperature regulation (from 70° to 270°C) • Internal capacity n° 3 racks 'Gastronorm' GN 1/I •

La gamme des meubles pour four est constituée de 3 modèles: 1 à gaz et 2 électriques, déjà prévus pour le support des éléments de cuisson version top.

Caractéristiques techniques:

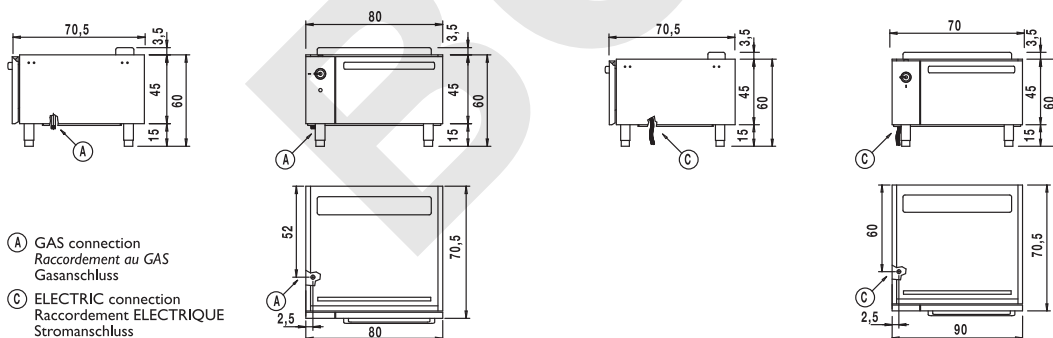
Structure externe entièrement en acier inox • Chambre de cuisson en acier émaillé, bords arrondis, isolation thermique en laine de verre haute densité, supports latéraux en grille chromée avec trois rangées de glissières • Porte du four à double paroi avec isolation en laine de verre, contre-porte emboutie en acier inox, poignée ergonomique et athermique finition scotch brite, charnières équilibrées par ressort • **Four à gaz:** brûleur à flamme auto-stabilisée placé sous la sole, réglage thermostatique de la température (de 150 °C à 290 °C) avec thermocouple et allumage piézoélectrique de la veilleuse • Capacité interne 3 grilles gastronorm GN 2/I • **Four électrique:** résistances blindées en acier inox, placées sur le fond et sur le plafond du four, réglage thermostatique de la température (de 50 °C à 290 °C), avec possibilité de chauffer simultanément ou séparément les parties inférieure et supérieure pour la meilleure uniformité • Possibilité d'allumer uniquement la résistance supérieure en fonction "gril" • Capacité interne 3 grilles gastronorm GN 2/I • **Four électrique ventilé:** résistance électrique circulaire placée hors du ventilateur pour garantir la répartition homogène de la température • Réglage thermostatique de la température (de 70 °C à 270 °C) • Capacité interne 3 grilles gastronorm GN 1/I.

Die Produktgruppe Backofen-Unterbau besteht aus 3 Modellen: 1 Modell für gasbeheizte Öfen und 2 Modelle für elektrobeheizte Öfen, auf die Kochelemente in Tischausführungen montiert werden können.

Technische Eigenschaften:

Außenstruktur gänzlich aus rostfreiem Stahl • Garkammer aus porzellan-emailliertem Stahl, abgerundete Kanten, Wärmeisolierung durch Hochdichte-Glaswolle, seitliche verchromte Rostauflage mit drei Führungsreihen • Doppelwandige Backofentür mit Glasswolle im Isolierzwischenraum, gefüllte Gegentür aus Inox-Stahl, leicht greifbarer, geformter und mit Scotch Brite veredelter Griff, Scharniere und Ausgleichsfedern • **Gasbeheizter Backofen:** Brenner mit selbsthaltender Flamme unter dem Boden, thermostatischer Temperaturregelung (von 150° bis 290°C) mit Thermoelement und Piezo-Zündung der Backofenzündflamme • Fassungsvermögen 3 Roste Gastronorm GN 2/I • **Elektrisch beheizter Backofen:** Heizelemente aus gepanzertem Inox-Stahl, am Boden und an der Decke des Backofens, thermostatgesteuerte Temperaturregelung (von 50° bis 290°C), mit separat oder gleichzeitigem Einschalten der Unter- und Oberhitze für ein höchst gleichmäßiges Garergebnis • Das alleinige Einschalten des oberen Heizelements gestattet das "Grillen" • Fassungsvermögen 3 Roste Gastronorm GN 2/I • **Elektrisch beheizter Heißluftofen:** kreisförmiges Heizelement außerdem des Flügelrads für eine gleichmäßige Temperaturverteilung • Thermostatgesteuerte Temperaturregelung (von 70° bis 270°C) • Fassungsvermögen: 3 Roste Gastronorm GN 1/I.

Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne



MODEL MODELE MODELL	OVEN FOUR OFEN			ELECTRIC CAPACITY CAPACITE THERMIQUE WÄRMEFLUSSLEISTUNG	GAS HEATING CAPACITY CAPACITE THERMIQUE TOT. NENNWÄRMEFLUSSLEISTUNG			GAS CONSUMPTION CONSOMMATION GAS GAS VERBRAUCH		EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUBENMAßE	WEIGHT POIDS GEWICHT	VOLUME VOLUME VOLUMEN
	GAS GAS GAS	STATIC ELECTRIC. ELECTRIC. STATIQUE STATISCHER ELEKTR.	ELECTRIC. FAN. ELECTRIC. VENTILE HEISSUFT ELEKTR.		GPL gr/h	METHANE mc/h	(L x P x H) cm.	Kg.	CU.MT m ³ .			
GF077	•			-	6	5160	20474	466	0,635	80x70x60	63	0,4
EF077		•		5,3	-	-	-	-	-	80x70x60	61	0,4
EFOV77			•	2,6	-	-	-	-	-	80x70x60	63	0,4



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