

 **COOKING**

**GAS AND ELECTRIC
PASTA COOKER**

**CUISEURS À PÂTES À GAZ
ET ÉLECTRIQUES**

**GAS- UND
ELEKTRO- NUDELKOCHER**

DOMINGO 700



MBM® 



GAS AND ELECTRIC SINGLE UNIT PASTA COOKER • CUISEURS À PÂTES MONOBLOCS À GAZ ET ÉLECTRIQUES

• GAS- UND ELEKTRO-NUDELKOCHER IN MONOBLOCKAUSFÜHRUNG

The **gas and electric pasta cooker** is composed of n° 6 models: 2 with gas heating single unit and 2 with electric heating single unit, as well as a gas and electric version only to be installed as an **insert**.

The worktop is made from stainless steel AISI 304 18/10, heavy grade, sunken and inclined 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:

Surface: sunken basins generously rounded off for easy cleaning in stainless steel AISI 316, thickness 15/10, with offload level for removing starches • Inclined surface for draining and resting colanders • Water tap for filling and emptying • Pasta draining baskets in stainless steel with heatproof handle • **Gas heating:** burner in stainless steel with self-regulating frame • Gas tap in brass equipped with safety valve, thermocouple and pilot burner for automatic ignition of the burner • piezoelectric ignition of the pilot burner • **Electric heating:** covered stainless steel "INCOLOY" electrical element • Power regulation by four-way switch • Safety thermostat to block the operation in the absence of water • Pilot light to check functioning.

La gamme des **cuisseurs à pâtes à gaz et électriques** est constituée de 6 modèles: 2 à gaz monoblocs et 2 électriques monoblocs, plus une version à gaz et électrique uniquement pour l'installation en saillie.

Le plan de travail embouti est réalisé en acier inox AISI 304 18/10 de grande épaisseur, à inclinaison 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:

Plan: cuves embouties en acier inox AISI 316, épaisseur 15/10, avec un ample arrondissement des angles pour faciliter le nettoyage, avec niveau d'évacuation pour éliminer l'amidon • Plan incliné pour l'écoulement et support des paniers • Robinet de remplissage d'eau et de vidange • Paniers perforés en acier inox avec poignée athermique • **Chauffage à gaz:** brûleur en acier inox à flamme auto-stabilisée • Robinet gaz en laiton équipé de soupape de sûreté, thermocouple et veilleuse pour l'allumage automatique du brûleur • Allumage piézoélectrique du veilleuse • **Chauffage électrique:** résistances électriques blindées en acier inox "INCOLOY" • Réglage de la puissance avec commutateur à quatre positions • Thermostat de sécurité pour bloquer le fonctionnement en cas de manque d'eau • Témoins de contrôle du fonctionnement.

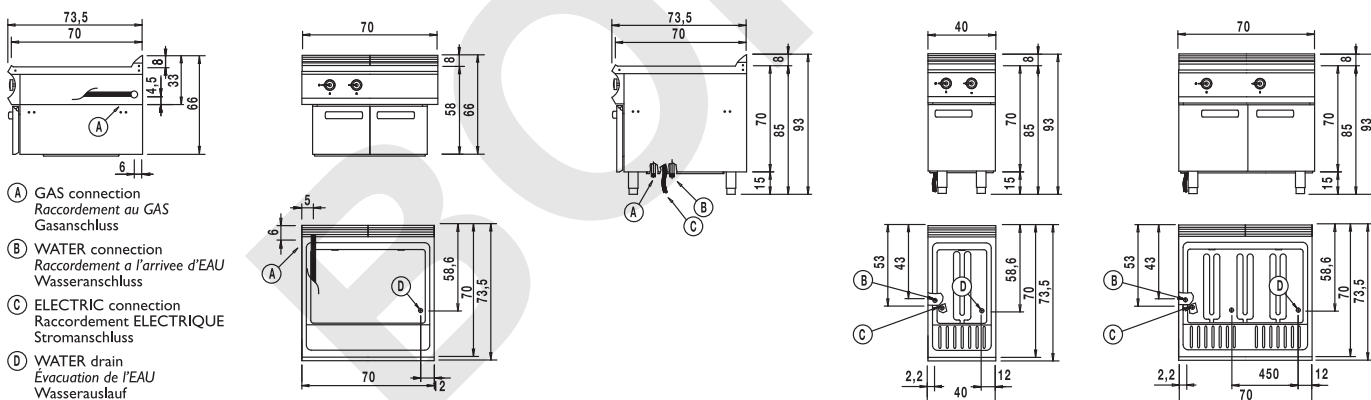
Die Produktgruppe **Gas- und Elektro-Nudelkocher** besteht aus 6 Modellen: 2 Modelle mit Gasbeheizung in Monoblockausführung und 2 Modelle mit Elektrobeheizung in Monoblockausführung, und eine Gas- und Elektroausführung für die **freitragende** Montage.

Die Arbeitsplatte ist aus extrastarkem rostfreiem Stahl AISI 304 18/10, fugenlos tiefgezogen und schräg, 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: tiefgezogene Wannen mit weit abgerundeten Ecken für eine leichte Reinigung aus rostfreiem Stahl AISI 316 Stärke 15/10, mit Höhenabfluss für die Stärkenableitung • Schräge Fläche zu, Abgießen und Abstellen der Körbe • Hahn für den Wassereinfluss und -auslass • Nudelabtropfkörbe aus rostfreiem Stahl mit wärmeisoliertem Griff • **Gasbeheizt:** Brenner aus rostfreiem Stahl mit selbsthaltender Flamme • Wasser-Hahne aus Messing, mit Sicherheitsventilen, Thermoelement und Pilotbrenner für die automatische Zündung des Brenners • Piezoelektrische Zündung des Pilotbrenners • **Elektrobeheizt:** Heizelemente aus gepanzertem rostfreien INCOLOY-Stahl • Leistungsverstellung mit Umschalter mit vier Stellungen • Sicherheitsthermostat für die Betriebssperre bei Wasserausfall • Kontrolllampen zur Betriebsüberwachung.

Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne



Accessories on Request:

Outlet grating in cast iron • Front rail • Skirting • Castors with and without brake. 'Nest' series of pasta draining baskets

Accessoires disponibles sur demande:

Grille évacuation fumées en fonte • Barre frontale • Plinthes • Roulettes pivotantes avec ou sans frein • Paniers perforés sous-multiples des cuves.

Auf Anfrage erhältliches Zubehör:

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

MODEL MODELE MODELL	PAN CUVE WANNE	PAN DIMENSION DIMENSIONS CUVE WANNE	CAPACITY CAPACITÉ FASSUNGSVERMÖGEN	EL. CAPACITY CAPACITÉ THERMIQUE WÄRMEFLUSSLEISTUNG	GAS HEATING CAPACITY CAPACITÉ THERMIQUE TOT. NENNWÄRMEFLUSSLEISTUNG			GAS CONSUMPTION CONSUMMATION GAS GAS VERBRAUCH		EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUBENMAßE	WEIGHT POIDS GEWICHT	VOLUME VOLUME VOLUMEN
					KW	KW	KCAL/h	BTU/h	GPL gr/h			
GC777T	1	51x31x31	41	-	13,6	11747	46618	1061	1,445	70x70x66	60	0,53
EC777T	1	51x31x31	41	9,7	-	-	-	-	-	70x70x66	50	0,53
GC477	1	31x34x31	27	-	8,5	7310	29008	660	0,899	40x70x85	50	0,45
GC777	1	51x31x31	41	-	13,6	11747	46618	1061	1,445	70x70x85	70	0,73
EC477	1	31x34x31	27	6	-	-	-	-	-	40x70x85	40	0,45
EC777	1	51x31x31	41	9,7	-	-	-	-	-	70x70x85	60	0,73

