

 COOKING

POT

MARMITES

KOCHKESSEL

DOMINGO 700



**MBM**<sup>®</sup> 



# GAS AND ELECTRIC POT SINGLE UNIT • MARMITES À GAZ ET ÉLECTRIQUES MONOBLOCS

## • GAS- UND ELEKTRO-KOCHKESSEL IN MONOBLOCKAUSFÜHRUNG

The **gas and electric pot** range is composed of n° 3 models: 2 with gas heating and 1 with electric heating.

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 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:

**Cooking surface:** basin in stainless steel AISI 304 18/10 with bottom in stainless steel AISI 316 • Balanced stainless steel lid with adjustable hinges • Anterior filler tap in chromed brass with metal seal and removable filter • Cold and hot water filling taps with adjustable nozzle positioned on the work-surface.

### Technical characteristics for the versions with indirect heating:

the models with indirect heating "I" come with a lining in stainless steel • water tap to fill the internal space with automatic level control • safety valve calibrated 0,5 bar with manometer • depression valve and weight valve; • **Gas heating:** tubular burner in stainless steel with self-stabilizing flame • Tap in pressed brass complete with safety valve and thermocouple • Automatic ignition with pilot burner and piezoelectric device • **Electric heating:** immersion element controlled by 4-way switch • Steam valve to automatically regulate the inter-wall gap • Pilot light to check operation • Safety thermostat on the element to indicate lack of water.

La gamme des **marmites à gaz et électriques** est constituée de 3 modèles: 2 à gaz et 1 électrique.

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 à "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:** cuve en acier inox AISI 304 18/10 avec fond en acier inox AISI 316 • Couvercle équilibré en acier inox à charnière réglable • Robinet de vidange frontal en laiton chromé avec joint d'étanchéité métallique et filtre amovible • Robinets de remplissage d'eau chaude et froide avec bec articulé placé sur le plan de travail.

**Caractéristiques techniques des versions à chauffage indirect:** Les modèles à chauffage indirect "I" sont réalisés avec une double enveloppe en acier inox • robinet de remplissage d'eau de l'enveloppe avec contrôle automatique du niveau • soupape de sécurité étalonnée à 0,5 bar munie de manomètre • soupape de dépression et vanne volumétrique • **Chauffage à gaz:** brûleur tubulaire en acier inox à flamme auto-stabilisée • Robinet en laiton estampé équipé de soupape de sécurité et thermocouple • Allumage automatique avec veilleuse et dispositif piézoélectrique • **Chauffage électrique:** résistances immergées commandées par commutateur à 4 positions • Pressostat pour le contrôle automatique de la vapeur dans l'enveloppe • Témoin de contrôle du fonctionnement • Thermostat de sécurité sur les résistances pour relever tout manque d'eau.

Die Produktgruppe **Gas- und Elektro-Kochkessel** besteht aus 3 Modellen: 2 gasbeheizte Modelle und 1 elektrobeheiztes Modell.

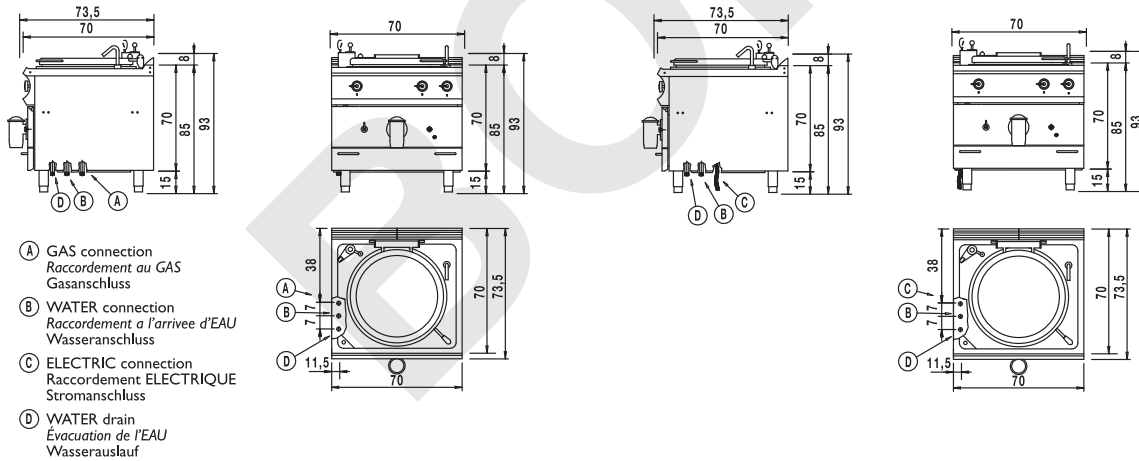
Die Arbeitsplatte ist aus extrastarkem rostfreiem Stahl AISI 304 18/10, tiefgezogen, dicht und leicht schräg, um das Eindringen von Schmutz zu verhindern und eine leichte Reinigung zu gewährleisten • Struktur aus extrastarkem rostfreiem Stahl, mit Scotch Brite veredelte Seiten und Unterbau aus rostfreiem 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 Inox-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:** Wanne aus rostfreiem Stahl AISI 304 18/10 mit Boden aus rostfreiem Stahl AISI 316 • Deckel aus balanciertem rostfreiem Stahl mit regulierbaren Scharnieren • Vorderseitiger Ablaufhahn aus verchromtem Messing mit Metallabdichtung und abnehmbarem Filter • Kalt- und Warmwassereinführung mit schwenkbarem Wasserspender auf der Arbeitsplatte.

**Technische Eigenschaften für die Ausführungen mit indirekter Beheizung:** Die Modelle mit indirekter Beheizung "I" sind mit einer Doppelwand aus rostfreiem Stahl ausgestattet • Wassereinführung in die Doppelwand mit automatischer Standkontrolle • Auf 0,5 bar eingestelltes Sicherheitsventil mit Manometer • Unterdruckventil und Senkventil • **Gasbeheizt:** Rohrbrenner aus rostfreiem Stahl mit selbsthaltender Flamme • Gesenkgeschmiedeter Messinghahn mit Sicherheitsventil und Thermolement • Automatische Zündung mit Pilotbrenner und Piezo-Zünder • **Elektrobeheizt:** Tauch-Heizelemente, Bedienung mit 4-Stellungsschalter • Druckwächter zur automatischen Dampfkontrolle in der Doppelwand • Kontrolllampen zur Betriebsüberwachung • Sicherheitsthermostat an den Heizelementen für das Erkennen eines Wassermangels.

## Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne



### Accessories on Request:

Outlet grating in cast iron • Front rail • Skirting • Castors with and without brake • Pasta draining baskets

### Accessoires disponibles sur demande:

Grille évacuation fumées en fonte • Barre frontale • Plinthes • Roulettes pivotantes avec ou sans frein • Paniers perforés.

### Auf Anfrage erhältliches Zubehör:

Kamingitter aus Gusseisen • Frontaler Handlauf • Sockel • Lenkrollen mit und ohne Bremse. Nudelabtropfkörbe.

MODEL MODELE MODELL	HEATING RÉCHAUFFEMENT ERWÄRMUNG		PAN DIMENSION DIMENSIONS CUVE WANNE cm	CAPACITY CAPACITÉ FASSUNGSVERMÖGEN lt	ELECTRICAL CAPACITY CAPACITE THERMIQUE WÄRMEFLUSSLEISTUNG KW	GAS HEATING CAPACITY CAPACITE THERMIQUE TOT. NENNWÄRMEFLUSSLEISTUNG			GAS CONSUMPTION CONSUMMATION GAS GAS VERBRAUCH		EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUBENMAßE (L x P x H) cm.	WEIGHT POIDS GEWICHT Kg.	VOLUME VOLUME VOLUMEN CU.MT m <sup>3</sup> .
	DIRECT DIRECT DIREKT	INDIRECT INDIRECT INDIREKT				KW	KCAL/h	BTU/h	GPL gr/h	METHANE mc/h			
G5077	●	-	Ø 400x420	50	-	12,5	10750	42660	971	1,32	70x70x85	72	0,71
G50177	-	●	Ø 400x420	50	-	12,5	10750	42660	971	1,32	70x70x85	82	0,71
E50177	-	●	Ø 400x420	50	9	-	-	-	-	-	70x70x85	82	0,71



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