

 **COOKING**

**SINGLE UNIT  
ELECTRIC COOKERS**

**FOURNEAUX MONOBLOCS  
ÉLECTRIQUES**

**ELEKTROHERDE IN  
MONOBLOCKAUSFÜHRUNG**

**DOMINGO 700**



**MBM**® 



# SINGLE UNIT ELECTRIC COOKERS ABOVE OVEN

• FOURNEAUX MONOBLOCS ÉLECTRIQUES • ELEKTROHERDE IN MONOBLOCKAUSFÜHRUNG AUF OFEN

The single unit electric cooker above oven range is composed of n° 4 models: 4 round and square plates, 6 round and square plates.

The worktop is made from stainless steel AISI 304 18/10, heavy grade, and finished off 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.

### Technical Characteristics:

**Cooking surface:** cast iron plates with rapid heating and safety device against overheating. Plates solidly fixed to the surface. 7 position switch for maximum control over the power. Pilot lights to indicate the functioning of each plate. **Oven:** 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 electric heating:** covered stainless steel element, positioned on the floor and roof of the oven, thermostatic temperature regulation (from 50° to 290°C), with heating of the lower and upper parts at the same time for maximum uniformity. Turning on only the upper element permits "grilling". Internal capacity n° 3 racks 'Gastronorm' GN 2/1. **Cabinet space in the 6 ring cooker:** structure entirely in stainless steel, supplied with double-walled door as standard with the possibility of fitting optional accessories: 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 fourneaux monoblocs électriques sur four est constituée de 4 modèles: 4 foyers ronds et carrés, 6 foyers ronds et carrés.

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.

### Caractéristiques techniques:

Table de cuisson: plaques en fonte à chauffage rapide avec dispositif de sécurité contre toute surchauffe. Fixation des plaques au plan parfaitement étanche. Commutateurs à 7 positions pour le réglage optimal de la puissance. Témoins d'indication de fonctionnement de chaque plaque. **Four:** 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 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 chauffage simultané des parties inférieure et supérieure pour la meilleure uniformité. Possibilité d'allumer uniquement la résistance supérieure en fonction "gril". Capacité interne 3 grilles gastronorm GN 2/1. **Meuble bas fourneau à 6 foyers:** structure entièrement en acier inox, fourni de série avec porte à double paroi et possibilité de montage d'accessoires en option: éléments 2 tiroirs sur glissières télescopiques en acier inox. Réchauffeurs internes avec structure porte-plats et thermostat de réglage de la température.

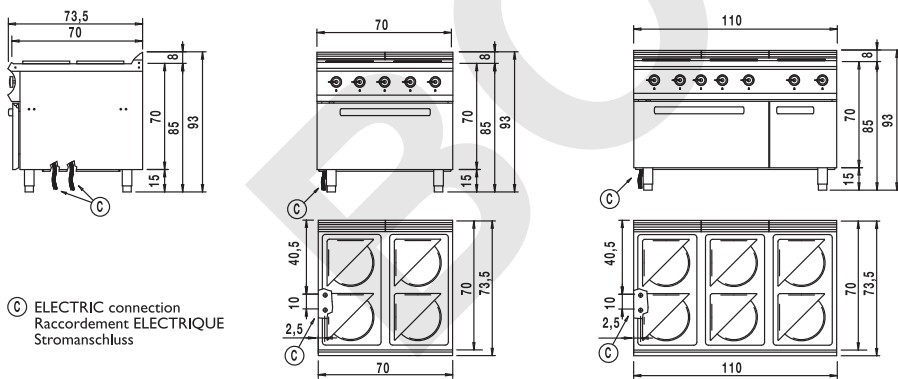
Die Produktgruppe Elektroherde Monoblock auf Ofen besteht aus 4 Modellen: 4 runde und viereckige Kochplatten, 6 runde und viereckige Kochplatten.

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.

### Technische Eigenschaften:

**Kochfeld:** Platten aus Gusseisen mit Schnellbeheizung und Schutzvorrichtung gegen Überhitzung. Absolut dichte Plattenbefestigung. Umschalter mit 7 Stellungen für die bestmögliche Temperaturregelung. Aufleuchten einer Kontrolllampe beim Einschalten jeder Platte. **Backofen:** Garkammer aus porzellan-emailliertem Stahl, abgerundete Kanten, Wärmeisolierung durch Hochdichte-Glaswolle, seitliche verchromte Rostaufzüge mit drei Führungsreihen. Doppelwandige Backofentür mit Glasswolle im Isolierzweischraum, gefüllte Gegentür aus rostfreiem Stahl, leicht greifbarer, geformter und mit Scotch Brite veredelter Griff, Scharniere und Ausgleichsfedern. **Elektrisch beheizter Backofen:** Heizelemente aus gepanzertem rostfreiem 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 2/1. **Unterschrank für Herd mit 6 Kochplatten:** Struktur gänzlich aus rostfreiem Stahl, serienmäßig mit Doppelwand, mögliche Sonderausstattung: 2 Schubladen auf Teleskopführungen aus rostfreiem Stahl. Erhitzer mit Blechseitenführungen und Temperaturregler-Thermostat.

## Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne



**Accessories on Request:** Water column • Outlet grating in cast iron • Front rail • Smooth steak plate • Ribbed steak plate • Right and left-hand doors • Chest of drawers • Heaters • Skirting • Castors with and without brake.

**Accessoires disponibles sur demande:** Colonne eau • Grille évacuation fumées en fonte • Barre frontale • Réchauffeurs • Plinthes • Roulettes pivotantes avec ou sans frein.

**Auf Anfrage erhältliches Zubehör:** Wasserhahn • Kamingitter aus Gusseisen • Frontaler Handlauf • Erhitzer • Sockel • Schwenkbare Rollen mit und ohne Bremse.

MODEL MODELE MODELL	PLATES ELECTRICAL CAPACITY PLATES ELECTRICAL CAPACITY PLATTE WÄRMELASTUNG			EL. OVEN EL. FOUR EL. OFEN	OVEN FOUR OFEN	ELECTRICAL CAPACITY DEBIT ELECTRIQUE WÄRMELASTUNG	GAS HEATING CAPACITY CAPACITE THERMIQUE TOT. NENNWÄRMELFLUSSLEISTUNG			EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUBENMAßE	WEIGHT POIDS GEWICHT	VOLUME VOLUME VOLUMEN
	1500 W	2600 W	2600 W				KW	KCAL/h	BTU/h			
E4F77	2	2	-	1	56x66x31	13,5	-	-	-	70x70x85	90	0,73
E6FA77	3	3	-	1	56x66x31	17,6	-	-	-	110x70x85	130	1,1
E4F77Q	-	-	4	1	56x66x31	15,7	-	-	-	70x70x85	90	0,73
E6FA77Q	-	-	6	1	56x66x31	20,9	-	-	-	110x70x85	140	1,1



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