

 **COOKING**

**SOLID TOP GAS TOP
OVER OVEN**

**PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR
GLÜHPLATTEN AUF OFEN**

DOMINGO 700



MBM 



SOLID TOP GAS TOP OVER OVEN

• PLAQUES COUP DE FEU À GAZ SUR FOUR • GAS-GLÜHPLATTEN AUF OFEN

The **solid top gas top over oven range** is composed of n° 3 models: 1 single plate element of 15 kW, 1 element with plate and 2 rings on the right of 24,5 kW, 1 element with plate and 2 rings to the right and left of 40 kW.

The worktop is made from heavy grade stainless steel AISI 304 18/10, and is surrounded by a channel to collect liquids 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: cooking plate with a generous (40 dm²) surface, constructed in thick cast iron (10 mm.), suitable for cooking with an indirect flame, and with a movable central ring • Temperature differential across the plate with 480°C in the centre, decreasing towards the edges • Automatic ignition with pilot burner and piezoelectric device • Burner in steel with stabilized flame controlled by brass tap with safety valve, thermocouple and pilot burner • **Ring cooking surface:** extractable sealed burners in enamelled cast iron with brass flame diffuser and self-stabilising flame of various power levels: 3.5-6 kW • Grill in molded cast iron with antiacid enamel coating • Taps in pressed brass, complete with safety valve, thermocouple and side pilot burner for automatic lighting of the burner. **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 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 2/1 • **Cabinet space in the single plate cooker with rings:** 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 **plaques coup de feu à gaz sur four** est constituée de 3 modèles: 1 élément à 1 plaque de 15 kW, 1 élément avec plaque et 2 feux à droite de 24,5 kW, 1 élément avec plaque et 2 feux à droite et à gauche de 40 kW.

Le plan de travail est réalisé en acier inox AISI 304 18/10 de grande épaisseur, avec emboutissage périmétral étanche pour la récupération des liquides, ceci 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:

Table de cuisson: plaque de cuisson d'une grande surface de 40 dm² réalisée en fonte de grande épaisseur (10 mm), adaptée pour la cuisson à flamme indirecte et dotée d'un anneau central amovible • Température de plaque différenciée avec 480°C au centre et décroissante vers les bords • Allumage automatique avec veilleuse et dispositif piézoélectrique • Brûleur en acier à flamme stabilisée commandé par robinet en laiton équipé de soupape de sûreté, thermocouple et veilleuse • **Plan de cuisson des feux:** brûleurs étanches extractibles en fonte émaillée, chapeau en laiton, flamme auto-stabilisée avec différentes puissances: 3,5/6 kW • Grilles en fonte émaillée antiacide • Robinets en laiton estampé équipés de soupapes de sûreté, thermocouple et veilleuse latérale pour l'allumage automatique du brûleur • **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 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 2/1 • **Meuble bas plaques coup de feu dotées de feux:** 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.

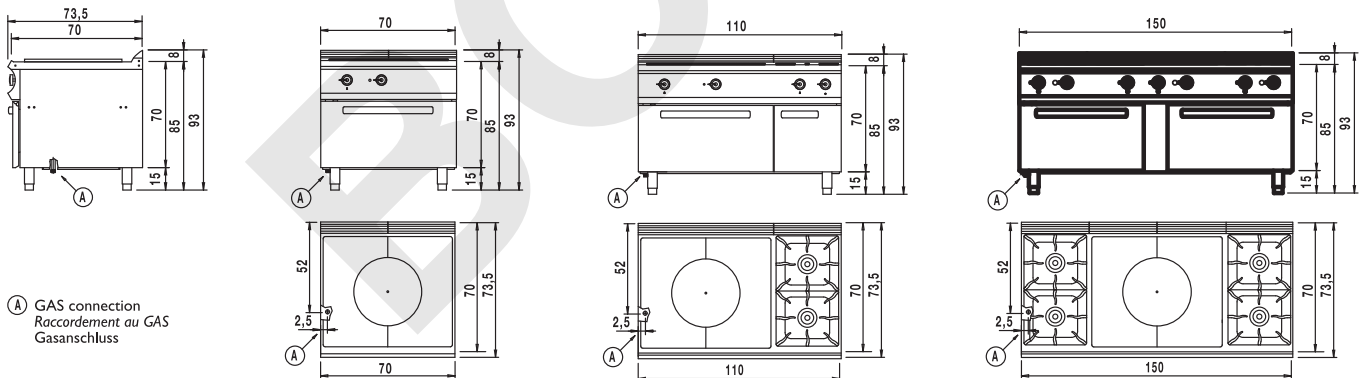
Die Produktgruppe **Gas-Glühplatten auf Ofen** bestehend aus 3 Modellen: 1 Element mit nur einer Platte zu 15 kW, 1 Element mit Glühplatte und 2 Brennern rechts zu 24,5 kW, 1 Element mit Glühplatte und 2 Brennern rechts und links zu 40 kW.

Die Arbeitsplatte ist aus extrastarkem rostfreiem Stahl AISI 304 18/10, allseitig 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 • Alle Gasgeräte funktionieren mit Naturgas oder LPG, entsprechende Düsen sind beigefügt.

Technische Eigenschaften:

Kochfeld: 40 dm² große Kochplatte auf extrastarkem Gusseisen (10 mm), geeignet zum Kochen mit indirekter Flamme, mit mobilem zentralen Ring • Differenzierte Temperatur auf der Platte mit 480°C in der Mitte, nach außen abnehmend • Automatische Zündung mit Pilotbrenner und Piezo-Zünder • Stahlbrenner mit selbsthaltender Flamme die von einem Messinghahn gesteuert wird, mit Sicherheitsventil, Thermoelement und Pilotbrenner • **Kochfeld Kochstellen:** herausnehmbare Brenner aus emailliertem Gusseisen mit Flammenkranz aus Messing und selbsthaltender Flamme mit verschiedenen Leistungen: 3,5/6 kW • Rost aus säurebeständigem emailliertem Gusseisen • Wasser-Hahne aus gesenkgeschmiedetem Messing, mit Sicherheitsventilen, Thermoelement und seidlichem Pilotbrenner für die automatische Zündung des Brenners. **Backofen:** Garkammer aus porzellan-emailliertem Stahl, abgerundete Kanten, Wärmeisolierung durch Hochdichte-Glaswolle, seitliche verchromte Rostaufzüge mit drei Führungsreihen • Doppelwandige Backofentür mit Glaswolle im Isolierzwischenraum, gefüllte Gegentür aus rostfreiem Stahl, leicht greifbarer, geformter und mit Scotch Brite veredelter Griff, Scharniere und Ausgleichsfedern • **Gasbeheizter Backofen:** Brenner mit selbsthaltender Flamme unter dem Boden, thermostatische Temperaturregelung (von 150° bis 290°C) mit Thermoelement und Piezo-Zündung der Backofenzündflamme -- Fassungsvermögen 3 Roste Gastronorm GN 2/1 • **Unterschrank für Glühplattenherd mit Kochstellen:** Struktur gänzlich aus rostfreiem Stahl, serienmäßig mit Doppelwand, mögliche Sondausstattung: 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 • Gril lisse • Gril rainuré • Portes droite et gauche • Tiroirs • Réchauffeurs • Plinthes • Roulettes pivotantes avec ou sans frein.

Auf Anfrage erhältliches Zubehör:

Wasserhahn • Kamingitter aus Gusseisen • Frontaler Handlauf • Kochplatte glatt • Kochplatte gerillt • Türen mit Anschlag rechts oder links • Schubladen • Erhitzer • Sockel • Schwenkbare Rollen mit und ohne Bremse.

MODEL MODELE MODELL	BURNERS BRULEURS BRENNER			OVEN FOUR OFEN			EL. HEATING CAPACITY EL. CAPACITE THERMIQUE EL. WÄRMEFLUSSLEISTUNG	GAS HEATING CAPACITY CAPACITE THERMIQUE TOT. NENNWÄRMEFLUSSLEISTUNG			GAS CONSUMPTION CONSUMMATION GAS GAS VERBRAUCH		EXTERIOR DIM. DIM. EXTERIEURES AUßENMAßE	WEIGHT POIDS GEWICHT	VOLUME VOLUME VOLUMEN	
	PIASTRA 9 KW	3,5 KW	6 KW	OVEN 6 KW OVEN 6 KW	STATIC ELECTRIC. ELECTRIC. STATIQUE STATISCHER ELEKTR.	ELECTRIC. FAN. ELECTRIC. VENTILE HEISSUFT ELEKTR.		KW	KCAL/h	BTU/h	GPL gr/h	METHANE mc/h				
GTF77	1	-	-	•	-	-	56x66x31	-	15	12900	51192	1165	1,587	70x70x85	120	0,73
GT2SDFA77	1	1	1	•	-	-	56x66x31	-	24,5	21070	83613	1903	2,593	110x70x85	150	1,1
GT4SF277	1	2	2	••	-	-	56x66x31	-	40	34400	136512	3108	4,233	150x70x85	320	1,38



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