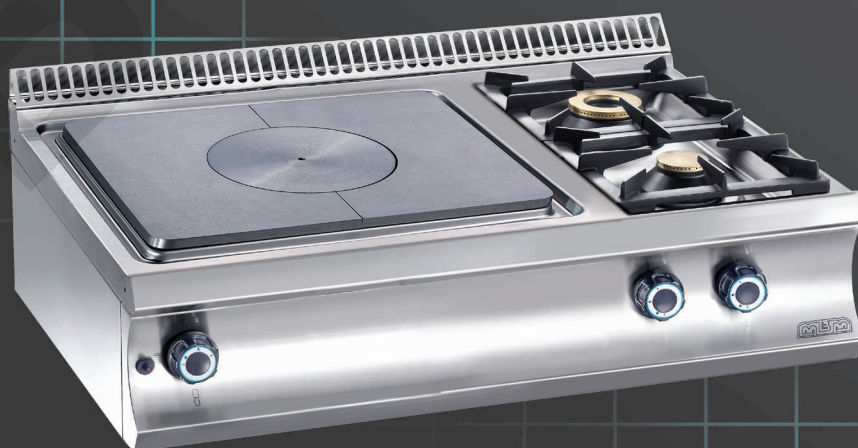
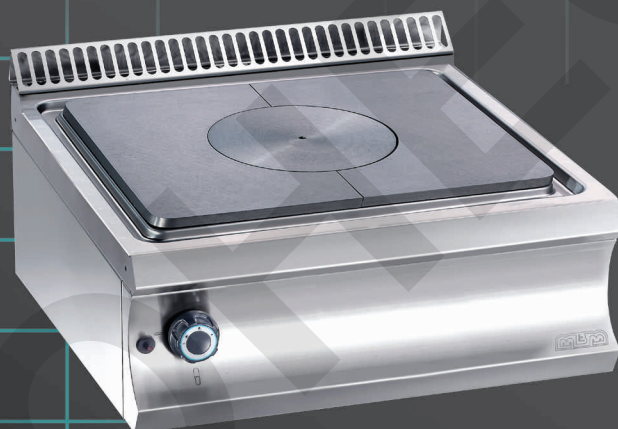


SOLID TOP GAS TOP

**PLAQUES COUP DE FEU
VERSION TOP**

GLÜHPLATTEN TOP

DOMINGO 700



MBM® 



SOLID TOP GAS TOP

• PLAQUES COUP DE FEU À GAZ VERSION TOP • GAS-GLÜHPLATTEN TOP

The **solid top gas top** range is composed of n° 3 models: 1 single plate element of 9 kW, 1 plate element and 2 rings to the right of 18.5 kW, 1 plate element and 2 rings to the right and left of 28 kW, designed for installation on **cabinet, neutral or refrigerator bases, bridged or inserted.**

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 sides are in stainless steel with 'Scotch-Brite' finish • 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 • 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: 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 moulded 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.

La gamme des **plaques coup de feu à gaz version top** est constituée de 3 modèles: 1 élément à 1 plaque de 9 kW, 1 élément à plaque avec 2 feux à droite de 18,5 kW, 1 élément à plaque avec 2 feux à droite et à gauche de 28 kW, et sont déjà prévues pour l'installation sur **meubles bas neutres ou réfrigérés, en pont et en saillie.**

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 • Côtés latéraux en acier inox finition scotch brite • 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 • 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: 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.

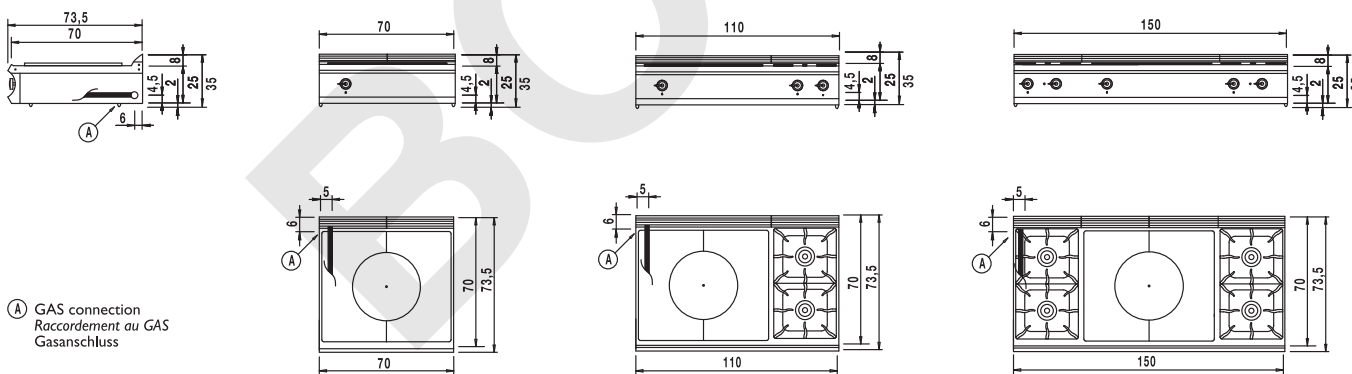
Die Produktgruppe **Gas-Glühplatten** besteht aus 3 Modellen: 1 Element mit nur einer Platte zu 9 kW, 1 Element mit Glühplatte und 2 Brennern rechts zu 18,5 kW, 1 Element mit Glühplatte und 2 Brennern rechts und links zu 28 kW, montierbar auf **Neutral- oder Kühlunterbauten, Untergestellen in Brückenausführung und freitragenden Untergestellen.**

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 • Mit Scotch Brite veredelte Seiten aus Edelstahl • 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 • Serienmäßiges Kamingitter aus rostfreiem Stahl, auf Anfrage auch in Gusseisen erhältlich • Versenkbare Knebel aus wärmeisoliertem Material.

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, Thermolement 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, Thermolement und seitlichem Pilotbrenner für die automatische Zündung des Brenners.

Installation diagrams • Schemas d'installation • Installationspläne



Accessories on Request:

Water column • Outlet grating in cast iron • Front rail • Smooth steak plate • Ribbed steak plate

Accessoires disponibles sur demande:

Colonne eau • Grille évacuation fumées en fonte • Barre frontale • Gril lisse • Gril rainuré.

Auf Anfrage erhältliches Zubehör:

Wasserhahn • Kamingitter aus Gusseisen • Frontaler Handlauf • Kochplatte glatt • Kochplatte gerillt.

MODEL MODELE MODELL	BURNERS BRÛLEURS BRENNER			OVEN FOUR OFEN			EL. HEATING CAPACITY EL. CAPACITE THERMIQUE EL. 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
	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.		(L x P x H) cm.	KW	KCAL/h	BTU/h	GPL gr/h			
GT77	1	-	-	-	-	-	-	9	7740	30715	699	0,952	70x70x25	68	0,30
GT2SD77	1	1	1	-	-	-	-	18,5	15910	63136	1437	1,958	110x70x25	85	0,47
GT4S77	1	2	2	-	-	-	-	28	24080	95558	2175	2,963	150x70x25	110	1,4



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