

GAS COOKER

The MBM range is made of 7 models : 3 are on top (2, 4 or 6 burners) and 4 monobloc on oven (4 burners on gas or electric oven, 6 burners on gas or electric oven with lateral cupboard already equipped with door). The cooking top is made in stainless steel AISI 304 18/10 dross with rounded corners, water tight to eliminate dirty infiltration and to obtain a better cleaning. The top version allows to place this equipment on counter basis, refrigerated counters frame and bridge type supports. **Technical features** • External structure in stainless steel AISI 304 18/10 • Burners in chromium plated cast iron, brass burner ring self-stabilized flame, extractable • Grates in enamelled cast iron • Taps in drop forged brass, provided with safety device, thermocouple for the automatic ignition of the burner • Feet in stainless steel AISI 304 18/10 adjustable in height from 150 to 200 mm. **Oven** • Cooking chamber in enamelled steel with internal GN 2/1 capacity, double wall, with thermal insulation by means of high density fiber glass • Double wall door oven with enamelled steel counter door and balanced spring hinges • Stainless steel AISI 304 door handle on athermic support. **Gas heating** • Burners stainless steel made with selfstabilized flame • Temperature regulation by thermostat, safety device and thermocouple • Automatic ignition with pilot burner and piezo electric device. **Electrical heating** • Stainless steel "INCOLOY" armoured heating elements placed on the bottom and at the top of the oven • Temperature regulation by thermostat allowing to heat top and bottom separately • Infrared grill with independent regulation. **Cupboard** • Stainless steel AISI 304 18/10 made with double wall door, on strong hinges and magnetic locking.

GASHERD

Die MBM Serie besteht aus 7 Modellen: davon 2 Top (mit 2,4,6 Brennern) und 4 Monoblock mit Backofen (4 Brenner auf Elektro- oder-Gasbackofen, 6 Brenner auf Elektro-oder-Gasbackofen mit seitlichem Schrank mit Tür). Tiefgezogene Kochfläche aus Nirosta AISI 304 18/10, mit gerundeten dichten Ecken, um schmutzige Infiltrationen zu beseitigen und eine bessere Säuberung zu haben. Die "Top" Ausführung erlaubt die Geräte auf Unterschrank, kalte Basis oder Rohr-Bruckengestell zu stellen. **Technische Daten** • Äußere Struktur aus Nirosta AISI 304 18/10 • Herausziehbare Brenner aus verchromtem Gußeisen mit Messingbrennerdeckel und Halteflamme • Roste aus emailliertem Gußeisen • Gashähne aus gesenkgeschmiedetem Messing mit Sicherheitsventilen, Thermoelement und Zündflammenbrenner für die automatische Zündung des Brenners • Höhenverstellbare Füße von 120 bis 150 mm. aus Nirosta AISI 304 18/10. **Backofen** • Doppelwandige Einbrennkammer aus emailliertem Stahl GN 2/1, mit Wärmeisolierung durch Hochdichte-Glasswolle • Doppelwandiger Untergestell mit Vortür aus emailliertem Stahl und Scharniere mit ausgewuchteter Feder • Ofengriff aus Nirosta AISI 304, über unthermischen Untergestell gesteiigt. **Gas-Beheizung** • Beheizung der Platte durch Nirosta Brenner mit Halteflamme • Thermostatische Temperaturregung mit Sicherheitsventilen und Thermoelement • Automatische Zündung mit Zündflammenbrenner und Piezoelektrischem Apparat. **Elektrische Beheizung** • Gepanzerter Heizwiderstand aus Nirosta "INCOLOY" auf den Boden und die Decke des Ofens gestellt • Thermostatische Temperaturregung mit der Möglichkeit nur oben oder unteren Teil zu beheizen • Infrarot-Strahlen Grill mit selbständiger Reglung. **Abstellschrank** • Kammer aus Nirosta AISI 304 18/10 mit Doppelwandiger Tür auf starke Scharniere montiert, und magnetische Schließung.

COCINA DE GAS

La gama MBM está compuesta por 7 modelos : 3 de sobremesa (2, 4 ó 6 fuegos) y 4 de un solo bloque con horno (4 fuegos, con horno a gas o eléctrico, 6 fuegos con horno a gas o eléctrico con armario lateral con puerta). La encimera es de acero inoxidable AISI 304 18/10, embutida, con ángulos redondeados, hermética para eliminar las infiltraciones de suciedad y para una mayor limpieza. La versión de sobremesa permite colocar los aparatos sobre bases de armarios o refrigeradas, soportes tubulares o de puente. **Características técnicas** • Estructura exterior de acero inoxidable AISI 304 18/10 • Quemadores de fundición cromada con partidores de llama de latón y llama autoestabilizada extraíbles • Parrillas de fundición esmaltada • Grifos de latón estampado, con válvulas de seguridad, termopar piloto para el encendido automático del quemador • Patas de acero inoxidable AISI 304 18/10 de altura regulable de 150 a 200 mm. **Horno** • Cámara de cocción en acero esmaltado GN 2/1 de doble pared, con aislamiento térmico de lana de vidrio de alta densidad • Puerta del horno de doble pared con contrapuerta de acero esmaltado y bisagra de muelle balanceado • Pomo del horno de acero inoxidable AISI 304 montado sobre un soporte atérmico. **Calentamiento a gas** • Quemador de acero inoxidable de llama autoestabilizada • Regulación termostática de la temperatura con válvula de seguridad y termopar • Encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoelectrico. **Calentamiento eléctrico** • Resistencias eléctricas de acero inoxidable blindado "INCOLOY", situadas en la bandeja y en el techo del horno • Regulación termóstica de la temperatura, pudiéndose calentar sólo la parte inferior o superior • Grill de rayos infrarrojos de regulación independiente. **Interior armario** • Cámara de acero inoxidable AISI 304 18/10 con puerta de doble pared, montada sobre bisagras resistentes y cierre magnético.

Omnia 700

Linea modulare

Gas cooker Gasherd
Cocina de gas

Top and monobloc Top und monoblock
Top y monobloque



G4SF7



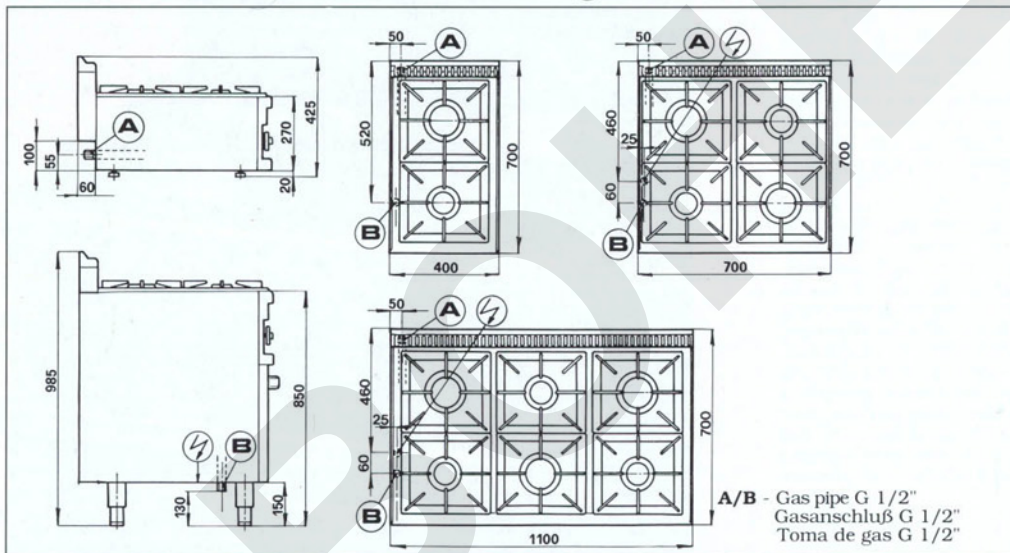
CUCINE PER COMUNITÀ - CATERING EQUIPMENT
GRANDES CUISINES - KÜCHEN FÜR GEMEINSCHAFTEN

TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DATOS TECNICOS

MOD.		Top			Monobloc Monoblock Monobloque			
		G2S7	G4S7	G6S7	G4SF7	G4SFE7	G6SFA7	G6SFEA7
Burners n. Brenner n.	kW 3,5	1	2	3	2	2	3	3
Gas oven Gas-Ofen Horno de gas	kcal	•	•	•	4.480	•	4.480	•
		•	•	•	5.2	•	5.2	•
Gas consumption Gasverbrauch Consumo gas	GPL gr/h Methane Metano m ³ /h	750 1	1500 2	2250 3	1900 2.5	1500 2	2650 3.5	2250 3
Electric oven Elektrischer Ofen Horno eléctrico	kW	•	•	•	•	4	•	4
Electr.power absorption Leistung * Tot.potencia consumida	kW	9,5	19	28,5	24,2	19	33,7	28,5
Oven dimensions WxDxH Ofen-Maße BxTxH Dimensiones horno LxPxA	mm	•	•	•	560x630x295	560x630x295	560x630x295	560x630x295
Exter.dimensions LxPxA Äußere Maße BxTxH Dimensión exterior LxPxA	mm	400x700x270	700x700x270	1100x700x270	700x700x850	700x700x850	1100x700x850	1100x700x850
Weight Gewicht Peso	kg	30	50	70	100	100	136	136
Volume Volumen	m ³	0,2	0,32	0,5	0,6	0,6	0,9	0,9

* Power supply voltage Speisespannung Tensión de alimentación : 380...415 V 3 f + N ~ 50/60 Hz

CONNECTION DIAGRAM - ANLAGE PLAN - ESQUEMA DE INSTALACIÓN



ACCESSORIES ON REQUEST

- Front handrail • Plinth
- Water column • Flat plate
- Grooved plate • Butt strap
- Swivel casters

ZUBEHÖRE AUF ANFRAGE

- Vorder Handlauf • Wandsockel
- Wasserhahn • Glatte Platte
- Gerillte Platte • Fugenleiste
- Schwenkbare Rolle

ACCESORIOS OPCIONALES

- Anterior de mesa • Zócalo
- Columna para agua • Plancha lisa
- Plancha rayada • Unión de módulo
- Ruedas giratorias



G6SFA7



G4S7

