

## OPEN BURNERS + COOKING PLATE

The MBM range is made of 8 models : 3 on top and 5 on monobloc on gas or electric oven. The cooking top is made in stainless steel AISI 304 18/10 dross on rounded corners water tight to eliminate dirty infiltrations 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 cast iron, brass burners ring self-stabilized flame, extractable • Grates in enamelled cast iron • Taps in drop forged brass, provided with safety device • thermocouple and pilot burner for the automatic ignition of the burner • Cooking plate in heavy cast iron heated by a stainless steel self stabilised flame burner controlled by a thermostat for the temperature regulation • Security valve with thermocouple for interrupting gas flow in case of accidental pilot flame extinction • Feet in stainless steel AISI 304 18/10 adjustable in height from 150 to 120 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** • S/S burners 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 electric 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.

## OFFENE BRENNER + KOCHPLATTE

Die MBM Serie besteht aus 8 Modellen: davon 3 Top und 5 Monoblock auf Gas-oder-Elektro-Backofen. 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, kaltem Basis oder Rohr-Bruckengestell zu stellen. **Technische Daten** • Äußere Struktur aus Nirosta AISI 304 18/10 • Herausziehbare Brenner aus Gußeisen mit Messingbrennerdeckel und Halteflammen • Roste aus emailliertem Gußeisen • Gashähne aus gesenkgeschmiedetem Messing mit Sicherheitsventilen, Thermoelement und Zündflammenbrenner für die automatische Zündung des Brenners • Kochplatte aus starkem Gußeisen mittels Haltflamme-Brenner aus Nirosta beheizt. Temperaturregung durch Thermostat • Sicherheitsventil mit Thermoelement für die Unterbrechung des Gas-Abflusses beim zufälligen Auslöschen des Zündflamms • 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 montiert. **Gas-Beheizung** • Beheizung der Platte durch Nirosta Brenner mit Haltflamme • 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.

## FUEGOS ABIERTOS + PLANCHAS DE COCCIÓN

La gama MBM está compuesta por 8 modelos: 3 de sobremesa y 5 de un solo bloque con horno a gas o eléctrico. La encimera es de acero inoxidable AISI 304, 18/10, embutida de ángulos redondeados, hermética para eliminar las infiltraciones de suciedad y para una mayor limpieza. La versión de sobremesa permite situar los aparatos en bases de armarios o refrigeradas, soportes tubulares o de puente. **Características técnicas** • Estructura exterior de acero inoxidable AISI 304 18/10 • Quemadores de fundición con partidores de llama de latón y llama estabilizada extraíbles • Parrillas de fundición esmaltada • Grifos de latón estampado, con válvulas de seguridad, termopar piloto para el encendido automático del quemador • Plancha de cocción de fundición de gran espesor calentada con quemador de acero inoxidable y llama estabilizada con mando por termostato para la regulación de la temperatura • Válvula de seguridad con termopar para la interrupción del paso de gas en caso de que el quemador piloto se apague accidentalmente • Encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico • 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 y 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 • Regulación termostática de la temperatura con válvula de seguridad y termopar • Encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico. **Calentamiento eléctrico** • Resistencias eléctricas de acero inoxidable blindado "INCOLOY", situadas en el fondo y en el techo del horno • Regulación termostática 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

Open burners + Cooking plate  
Offene Brenner + Kochplatte  
Fuegos abiertos + Planchas de cocción

Top and monobloc Top und monoblock  
Top y monobloque



G4SMFA7

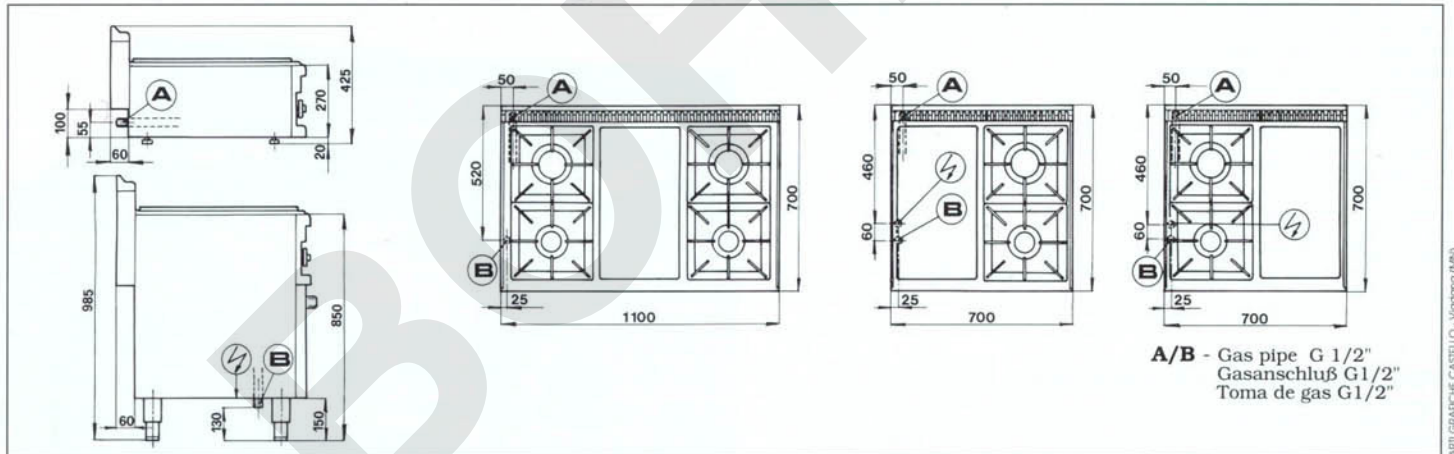


CUCINE PER COMUNITÀ - CATERING EQUIPMENT  
GRANDES CUISINES - KÜCHEN FÜR GEMEINSCHAFTEN

**TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DATOS TECNICOS**

MOD.		Top			Monobloc Monoblock Monobloque				
		G2SDM7	G2SSM7	G4SM7	G2SDMF7	G2SSMF7	G2SSMFE7	G2SDMFE7	G4SMFA7
Burners Brenner Quemadores	kW 3,5 kW 6	1 1	1 1	2 2	1 1	1 1	1 1	1 1	2 2
Plate burner Kochfläche Quemador plancha	kW 5,5	1	1	1	1	1	1	1	1
Gas oven Gas-Ofen Horno de gas	kcal/h kW	• •	• •	• •	4480 5,2	4480 5,2	• •	• •	4480 5,2
Gas consumption Gasverbrauch Consumo gas	GPL gr/h Methane Metano m <sup>3</sup> /h	1180 1,58	1180 1,58	1930 2,59	1590 2,13	1590 2,13	1180 1,58	1180 1,58	2240 3,14
Electric oven Elektrischer Ofen Horno eléctrico	kW	•	•	•	•	•	4,4	4,4	•
Elect.power absorption Leistung Tot.potencia consumida	kW *	15	15	24,5	20,2	20,2	15	15	29,7
Oven dimensions WxDxH Ofen-Maße BxTxH Dimensiones horno LxPxH	mm	•	•	•	560x630x295	560x630x295	560x630x295	560x630x295	560x630x295
Exter. dimensions WxDxH Äußere Maße BxTxH Dimensión exterior LxPxH	mm	700x700x270	700x700x270	1100x700x270	700x700x850	700x700x850	700x700x850	700x700x850	1100x700x850
Weight Gewicht Peso	kg	50	50	70	100	100	100	100	136
Volume Volumen	m <sup>3</sup>	0,32	0,32	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6	0,9

\* Power supply voltage Speisespannung Tensión de alimentación 240 V 1F - 50/60 Hz.

**CONNECTION DIAGRAM - ANLAGE PLAN - ESQUEMA DE INSTALACIÓN**

**G2SDM7**
**ACCESSORIES ON REQUEST**

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

**ZUBEHÖRE AUF ANFRAGE**

- Vorder Handlauf
- Plinthe
- Wasserhahn
- Glatte Platte
- Gerringte Platte
- Fugenleiste
- Schwenkbare Rolle

**ACCESORIOS OPCIONALES**

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



MBM S.r.l. - Strada Brescello Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 BRESCELLO (RE) Italy  
Tel. 0522-684121 (8 linee r.a.) - Telefax 0522-684517 - E-mail: info@mbmspa.it

