

SOLID TOP

The MBM range is made of 9 models : 4 are on top and 5 monobloc on gas or electric oven. The cooking top is made of stainless steel AISI 304 18/10 dished with 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 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 • Cooking plate in heavy cast iron heated by a cast iron, self stabilised flame burner controlled by brass tap with safety device thermocouple and pilot burner • Automatic ignition with pilot burner and piezo electric device • 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 springs hinges • Stainless steel AISI 304 18/10 door handle on athermic support. **Gas heating** • Stainless steel 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.

GLÜHPLATTENHERD

Die MBM Serie besteht aus 9 Modellen: davon 4 Top und 5 Monoblock mit 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, 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 Zundflammenbrenner für die automatische Zündung des Brenners • Kochplatte aus starkem Gußeisen mittels gußeisernem Halteflammenbrenner beheizt, durch Messinghahn mit Sicherheitsventil und Zundflammenbrenner bedient • Automatische Zündung mit Zundflammenbrenner und Piezoelektrischem Apparat • 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 gesteigt. **Gas-Beheizung** • Beheizung der Platte durch Nirosta Brenner mit Halteflamme • Thermostatische Temperaturregulation mit Sicherheitsventilen und Thermoelement • Automatische Zündung mit Zundflammenbrenner und Piezoelektrischem Apparat. **Elektrische Beheizung** • Gepanzerter Heizwiderstand aus Nirosta "INCOLOY", auf den Boden und die Decke des Ofens gestellt • Thermostatische Temperaturregulation 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 gesteigt, und magnetische Schließung.

PLANCHA

La gama MBM está compuesta por 9 modelos: 4 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 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 • Plancha de cocción de fundición de gran espesor calentada con quemador de fundición de llama estabilizada con mando por grifo de latón con válvula de seguridad termopar y quemador piloto • Encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoelectrónico • 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 piezoelectrónico. **Calentamiento eléctrico** • Resistencias eléctricas de acero inoxidable blindado "INCOLOY", situadas en el fondo y en el techo del horno. • Regulación térmica 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

Solid Top **Glühplattenherd**
Plancha
simple & double service

Top and monobloc Top und monoblock
Top y monobloque



GTF7



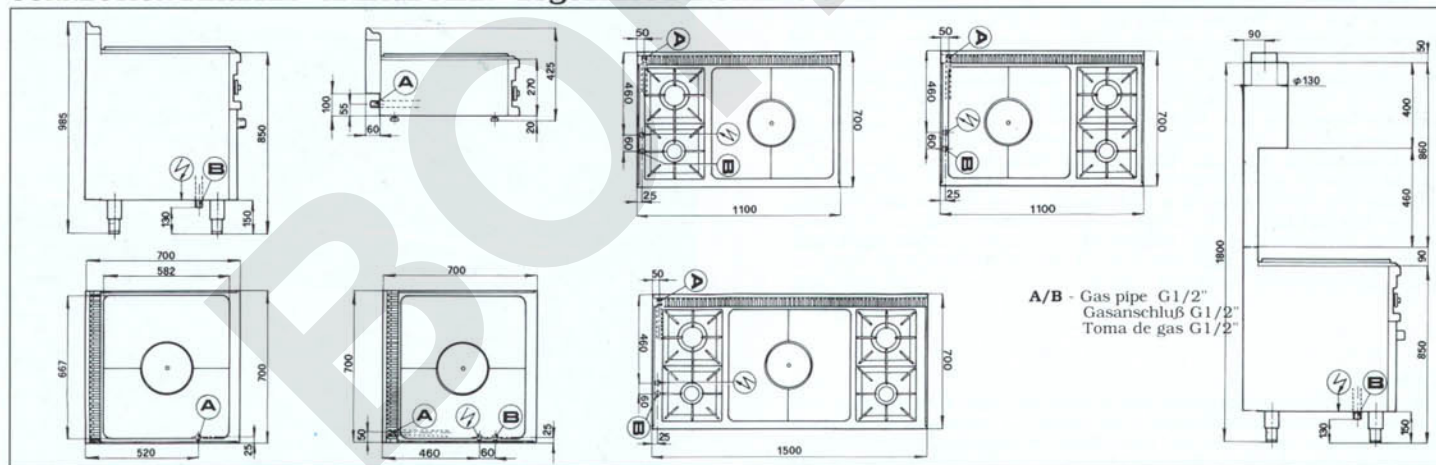
CUCINE PER COMUNITÀ - CATERING EQUIPMENT
GRANDES CUISINES - KÜCHEN FÜR GEMEINSCHAFTEN

TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DATOS TECNICOS

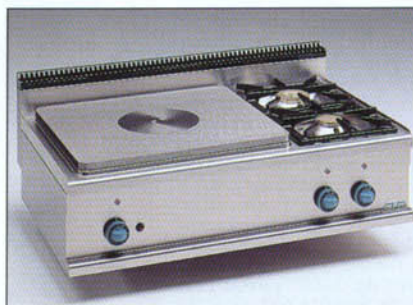
MOD.	Top				Monobloc Monoblock Monobloque					
	GT7	GT2SD7	GT2SS7	GT4S7	GT7	GT2SDFA7	GT2SSFA7	GT4SF27	GT4SF2E7	
Burners Brenner Quemadores	kW 3,5	•	1	1	2	•	1	1	2	2
Plate burner Kochfläche Quemador plancha	kW 6	•	1	1	2	•	1	1	2	2
Gas oven Gas-Ofen Horno de gas	kcal/h kW	•	•	•	•	4480 5.2	4480 5.2	4480 5.2	4480 x 2 5.2 x 2	• •
Gas consumption Gasverbrauch Consumo gas	GPL _g /h Methane Metano m ³ /h	709 0.9	1457 1.9	1457 1.9	2205 2.9	1118 1.5	1866 2.5	1866 2.5	3024 4.0	2205 2.9
Electric oven Elektrischer Ofen Horno eléctrico	kW	•	•	•	•	•	•	•	•	4 x 2
Plate dimensions Platte-Maße Dimensiones plancha	WxD BxT LxP	mm 670x585	670x585	670x585	670x585	670x585	670x585	670x585	670x585	670x585
Oven dimensions Ofen-Maße Dimensiones horno	WxDxH BxTxH LxPxH	mm •	•	•	•	560x630x295	560x630x295	560x630x295	560x630x295	560x630x295
Exter. dimensions Äußere Maße Dimensión exterior	WxDxH BxTxH LxPxH	mm 700x700x270	1100x700x270	1100x700x270	1500x700x270	700x700x850	1100x700x850	1100x700x850	1500x700x850	1500x700x850
Electr. power absorption Leistung* Tot.potencia consumida	kW	9	18.5	18.5	28	14.2	23.7	23.7	38.4	28
Weight Gewicht Peso	kg	68	85	85	110	120	150	150	320	320
Volume Volumen	m ³	0.32	0.5	0.5	0.7	0.6	0.9	0.9	1.4	1.4

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

CONNECTION DIAGRAM - ANLAGE PLAN - ESQUEMA DE INSTALACIÓN



GT4SF27



GT2SD7

ACCESSORIES ON REQUEST

- Front handrail • Plinth • Swivel casters • Water column • Butt strap

ZUBEHÖRE AUF ANFRAGE

- Vorder Handlauf • Wandsockel • Schwenkbare Rolle • Wasserhahn • Fugenleiste

ACCESORIOS OPCIONALES

- Anterior de mesa • Zócalo • Ruedas giratorios • Columna para agua • Unión de módulo

