

Gas cooker - Feux vifs
Gas-kochfelder



CATERING EQUIPMENT - GRANDES CUISINES
GROSSKÜCHENTECHNIK





G6SF29



G6SFA9/G6SFEA9



G6S9

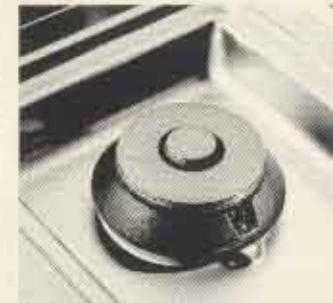
G4S9



G4SF9/G4SFE9



G2S9



Drawn areas with a 15/10 thickness
optionnal 20/10.
Hans émaillés épaisseur 15/10
en option 20/10.
Gegossene Platten, Dicke 15/10
wechselweise 20/10.



8 Kw burners with double wall baffle
Brûleurs de 8 kW avec double échappée de hauteur.
8 kW-Brenner mit doppelter Brennerdeckel.



6 Kw burners with double rings
Brûleurs de 6 kW à double anneau.
Brûle feux en jasmin de fonte émaillée
résistante à 500°C.
6 kW-Zweikreisbrenner
Kochfeld-Gussseisenrost glasiert,
bis 500°C hitzebeständig.



G6S9



G2S9



G4S9



G4SF9/G4SFE9



Burner area with 1.5/10 thickness
optimal 20/10
Porte-cendres épaisseur 7.5/10
feu optimal 20/10
Gegossene Platte en fonte 1.5/10
wahlweise 20/10.



8 Kw burners with double wall baffle
puissance de 8 Kw avec double chevalet de brûleur.
8 kW-Brenner mit doppeltem Brennerdeckel



8 Kw burners with double rings
Grille de feux en fonte émaillée résistante à 500°C.
Brûleurs de 8 Kw à double cercle
Grille feux en fonte de fonte émaillée
résistante à 500°C.

8 kW-Zweikreisbrenner
Kochfeld-Gussfeuerrost, glasiert,
bis 500°C hitzebeständig.

Enbloc and Top Gas Cookers

The enbloc range consists of 5 models: 4 / 6 rings on gas or electrical oven and 6 rings on 2 gas ovens.

The top range consists of 3 models: 2, 4, 6 rings and allows to place the equipment on cupboard bases or bridge or projecting supports.

The working area is in AISI 304 18/10 stainless steel, mm. 1.5 in thickness, waterproof drawer against dirt and for a better cleaning.

Front accessibility of from the working area for any technical intervention.

Very thick stainless steel framework, with stainless steel sides and baseplate, mounted on stainless steel levelling feet greatly adjustable in height (150-200 mm).

Set up for "head to head" area fixing.

Set up for "bridge" support fixing on all the models.

Set up at the rear for the passage of feeding pipes (gas, water, electric cables) between machines placed alongside.

Stack grates in porcelainised cast iron. Adjusting knobs in athermic material.

Specifications:

Cooking surface: Extractable burners in enamelled cast iron with brass gas rings with self-stabilising flame having different powers: 3, 5/6/8 Kw.

Grill in antisacid enamelled cast iron. Brass pressed cocks provided with safety valves, thermocouple and pilot burner for the automatic starting of the burner.

Oven: Cooking chamber in porcelainised steel (stainless steel optional unit with cast-iron bottom), with Gastronorm GN 2/1 double walls.

Thermal insulation in high-density fibreglass. Grill side supports in 18/10 stainless steel, with a three-row guide.

Double-walled oven door with insulating air casing in fibreglass, stainless steel double door, specially shaped and easy-to-grip heatless aluminium handle and hinges with balanced springs.

Oven with gas heating: stainless steel burner with self-stabilised flame; thermostatic control of the temperature with safety valve and thermocouple; piezoelectric start up of the oven control.

Oven with electrical heating: armoured stainless steel resistances placed on the bottom and on the top of the oven; thermostatic control of the temperature with the possibility to heat only the lower or upper part or both for maximum uniformity.

The start-up of the upper resistance allows to "grill".

Accessories on request:

- Handrail
- Reduction grill
- Small water column
- Smooth broiler plate, 1 ring
- Ruled broiler plate, 1 ring
- Electrical heater for cupboard opening for mod. G6SPA9 and G6SFEA9
- GN 1/1 grill support for cupboard opening G6SPA9 and G6SFEA9

- Main-currents
- Grille de réduction
- Colonne eau
- Plaque grilloir lisse, 1 feu
- Plaque grilloir rureauté, 1 feu
- Réchauffeur électrique pour placard pour les modèles G6SPA9 et G6SFEA9
- Support grilles GN 1/1 pour placard pour les modèles G6SPA9 et G6SFEA9

Cuisinieres Monobloc et Top au Gaz

La gamme monobloc comprend 5 modèles : 4/6 feux sur four au gaz ou électrique et 6 feux sur 2 fours au gaz.

La gamme top comprend 3 modèles : 2, 4 et 6 feux et permet de monter les électroménagers sur des bases au sol ou des supports suspendus ou de les intégrer entre deux éléments.

La table de cuisson est en acier inox AISI 304 18/10, épaisseur 1,5 mm, embouti et étanche qui prévient toute infiltration de saleté et facilite l'entretien.

Accessibilité frontale ou par le haut pour toute réparation technique.

Structure portante en acier inox de grande épaisseur, avec panneaux et socle en acier inox, montée sur des pieds en acier permettant un réglage en hauteur de 150 à 200 mm.

Prédisposition pour la fixation des tables "tête à tête".

Tous les modèles sont prévus pour la fixation suspendue des supports.

Tous les modèles sont prévus pour accueillir les conduites d'alimentation (gaz, eau et les fils électriques pour installation côté à côté.

Grille dosseret en alliage de fonte porcelaine. Manettes de réglage en matériau athermal.

Caractéristiques techniques:

Table de cuisson: Brûleurs amovibles en fonte émaillée avec chapeaux en laiton et stabilisation de la flamme automatique, différentes puissances 3, 5/6/8 kW.

Grille en antisid émaillée avec revêtement de protection.

Rohratis en laiton étampe, dotés de valves de sécurité, thermocouple et brûleur plat pour l'allumage automatique du brûleur.

Four: Enclos en acier porcelaine (en option disponible en acier lux avec sole en alliage de fonte), à double cloison de dimensions Gastronom GN 2/1.

Isolation thermique en laine de verre très dense.

Supports latéraux grille en acier inox 18/10 avec triple rangée de gisseries.

Porte four à double cloison avec couche isolante en laine de verre, contre-porte en acier inoxydable, poignée aéromatique en aluminium ergonomique et charnières sur ressort.

Four au gaz: brûleur en acier inox avec stabilisation de la flamme automatique, réglage de la température par thermostat avec valve de sécurité et thermocouple, allumage piézoélectrique au pilote du four.

Four électrique: résistances en acier inox blindé montées sur la sole et la voûte de l'enceinte, réglage de la température par thermostat avec possibilité de réchauffer la sole ou la voûte indépendamment ou simultanément pour une plus grande uniformité de cuisson.

Le seul allumage de la résistance de voûte permet de "griller".

Accessoires en option:

- Main-currents
- Grille de réduction
- Colonne eau
- Plaque grilloir lisse, 1 feu
- Plaque grilloir rureauté, 1 feu
- Réchauffeur électrique pour placard pour les modèles G6SPA9 et G6SFEA9
- Support grilles GN 1/1 pour placard pour les modèles G6SPA9 et G6SFEA9

Gasherde in Monoblock- und Tischausführung

Die Produktgruppe der Monoblockgeräte besteht aus 5 Modellen: 4/6 Kochstellen auf Gas- oder Elektroherden und mit 6 Kochstellen.

Die Produktgruppe der Tischgeräte besteht aus 3 Modellen mit 2, 4, 6 Kochstellen, die auf Unterschränken oder auf Brücken- und vorstehenden Strukturen aufgestellt werden können.

Die Arbeitsplatte ist aus Edelstahl AISI 304 18/10, ist 1,5 mm dick, belaglos, um das Eindringen von Schmutz zu verhindern und eine problemlose Sauberhaltung zu sichern.

Zugriff für alle technischen Anschlüsse von vorne oder vom Kochfeld.

Tragkonstruktion aus extrastarkem Edelstahl mit Seiten und Unterbau aus Edelstahl, auf gut höhenverstellbaren Stahlfüßen montiert (150-200 mm).

Vorbereitung für eine eng angesetzte Befestigung der Arbeitsplatten.

Vorbereitung aller Modelle für die Befestigung der Brückenanleibungen.

Höhenlage Vorbereitung für die Durchführung der Zuleitungslösungen (Gas, Wasser, Stromkabel) zwischen den zusammengestellten Geräten.

Kaminller aus porzellan-emailliertem Gusseisen.

Knebel aus wärmeisolierendem Material.

Technische Eigenschaften:

Kochfeld: abnehmbarer Brenner aus emailliertem Guss Eisen mit Flammenecke aus Messing mit selbsthaltender Flamme mit verschiedenen Leistungen: 3, 5/6/8 kW. Rost aus säurebeständig emailliertem Guss Eisen.

Gussfeuer aus geschnittenem Messing mit Sicherheitsventilen, Thermoelement und Leichtflammenbrenner für die automatische Zündung des Brenners.

Backofen: Ofen aus porzellan-emailliertem Stahl (optionalweise aus Edelstahl mit Gussisenboden), mit Doppelwand in Gastronom Abmessungen GN 2/1. Wärmeisolation durch hochdichte Glasswolle. Seitliche Rostauflage aus Edelstahl 18/10 mit drei Führungsrillen. Doppelwandige Backofentür mit Glasscheibe im Isolierzweiflanschraum, Gegentür aus Edelstahl leicht graufarbiger geformter Griff und Schaltern mit Ausgleichsfeder.

Gasbeheizter Backofen: Brenner aus Edelstahl mit selbsthaltender Flamme, thermosstatische Temperaturregelung mit Sicherheitsventil und Thermoelement, piezo-Zündung der Backofen-Zündflamme.

Elektrisch Beheizter Backofen: Edelstahl-Rohrelemente am Boden und an der Decke des Backofens, thermosstatische Temperaturregelung mit separaten oder für ein höchst gleichmäßiges Ergebnis gleichzeitig einstellbaren Unter- und Oberhitze. Das alleinige Einschalten des oberen Heizelements gestattet das "Grillen".

Auf Anfrage lieferbares Zubehör:

- Reling
- Reduzierrohr
- Wassermahn
- Glatte Platte, 1 Kochstelle
- Gerillte Platte, 1 Kochstelle
- Elektro-Schrankheizer für die Mod. G6SPA9 und G6SFEA9
- Rostauflage GN 1/1 für Unterschränke G6SPA9 und G6SFEA9

Lo spazio
ad arte

STATIC OVEN - FOUR STATIQUE - STATISCHER BACKOFEN



Standard oven: cooking chamber in porcelainised stainless steel

Operation:

- gas with flame double tube for a better distribution.
 - electrical with armoured resistances in the upper and lower part.
- Chamber capacity: GN2/1

Four de série: enceinte en acier porcelaine.

Fonctionnement:

- gaz avec double tube flamme pour une meilleure distribution.
 - électrique avec résistances blindées dans la voûte et la sole.
- Capacité enceinte : GN2/1

Serienmäßiger Backofen: Backkammer aus porzellan-emailliertem Stahl Betrieb:

- Gas, mit doppeltem Flammenrohr für eine bessere Verteilung.
 - Elektrisch, mit Rohrheizelementen im oberen und unteren Bereich.
- Backkammer-Kapazität: GN2/1

Optional oven: cooking chamber in porcelainised stainless steel

Operation:

- gas with flame double tube for a better distribution.
 - electrical with armoured resistances in the upper and lower part.
- Chamber capacity: GN2/1

Four en option: enceinte en acier porcelaine.

Fonctionnement:

- gaz avec double tube flamme pour une meilleure distribution.
 - électrique avec résistances blindées dans la voûte et la sole.
- Capacité enceinte : GN2/1

Options-Backofen: Backkammer aus porzellan-emailliertem Stahl Betrieb:

- Gas, mit doppeltem Flammenrohr für eine bessere Verteilung.
 - Elektrisch, mit Rohrheizelementen im oberen und unteren Bereich.
- Backkammer-Kapazität: GN2/1



Bottom with drawn storage capacity for liquid containment.

Sole avec cuvette emboutie pour la contention des liquides.

Boden mit gezogenem Staubbereich für die Flüssigkeitseindämmung



Stainless steel drawn side grill holders with 3 levels of maximum cleaning.

Triple rangée de glissières latérales embouties en acier inoxydable pour un entretien facilité.

Seitliche gezogene Edelstahl-Rosthalter, 3 Höhen, für eine maximale Sauberkeit.

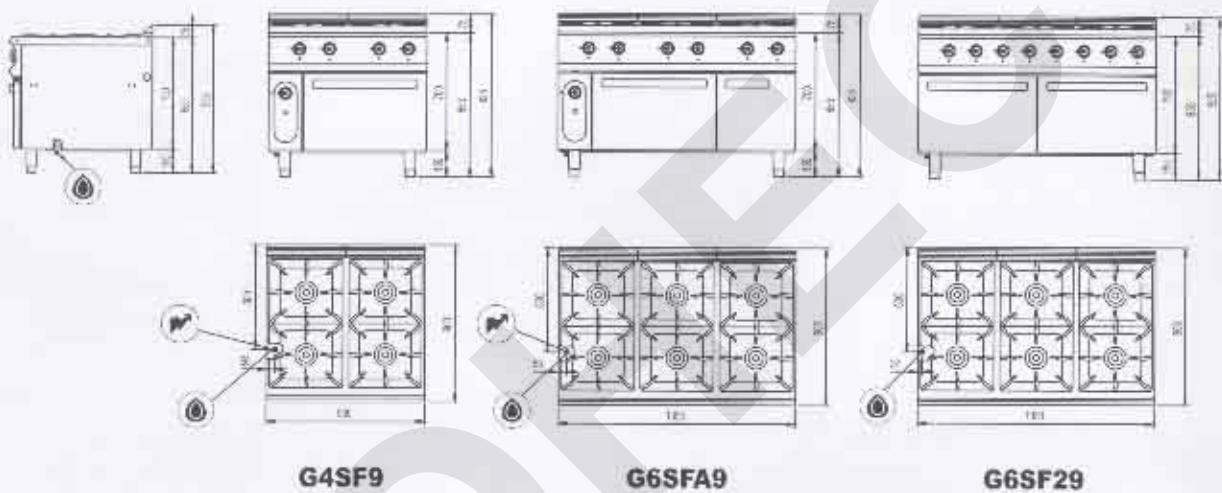
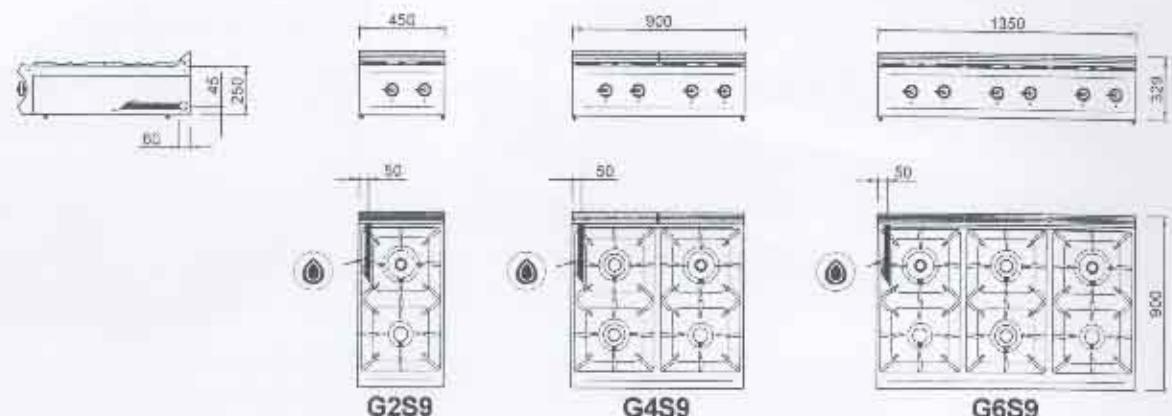
Special heatless oven handle.

Poignée four athermique spéciale.

Spezieller wärmeisolierter Backofentürgriff.



 Gas connection 3/4" G - Connexion gaz 3/4" G - Gasanschluss 3/4" G



Gas cooker - Feux vifs - Gas-Kochfelder

Mod.	Burners Brûleurs Bratner	Oven Dimensions four électriques	Heat capacity Débit calorifique Normenleistung	Nominal rating Tariervarren Wärmeleistung	Total thermal capacity Débit calorifique total/ Gesamtwärmekapazität	Gas consumption Consommation gaz Gasverbrauch	Exterior dimensions Dimensions hors œuvre Außenmaßnahmen	No. of Pots Gastric Gastrische	Volume Volume
G2S9	1	1	-	-	-	9,50	8.200	32.800	741
G4S9	1	2	1	-	-	23,50	20.200	80.840	1.825
G6S9	2	2	2	-	-	35,00	30.100	120.400	2.719
G4SF9	1	2	1	54x70x29	7,00	-	30,50	26.230	104.920
G4SFE9	1	2	1	54x70x29	-	6,75	23,50	20.200	80.840
G6SFA9	2	2	2	54x70x29	7,00	-	42,00	36.120	144.480
G6SFEA9	2	2	2	54x70x29	-	6,75	35,00	30.100	120.400
G6SF29	2	2	2	2x(54x70x29)	7,00+7,00	-	49,00	42.140	168.560

= Top series - Série top - Top Serie

= En bloc series - Série monobloc - Monoblock-Serie

Dans les catalogues et sur les sites Internet de MBM, les séries sont indiquées par des icônes bleues. Les modèles non marqués ne sont pas dans la gamme. Tous les modèles non marqués peuvent être commandés sur mesure. Pour toute demande de devis, veuillez nous contacter à l'adresse : info@mbmitaly.it ou au +39 02 5768101. Des descriptions détaillées sont disponibles sur le site Internet de MBM.



ISO 9001
registered by
TUV

MBM Srl. - Strada Brescello-Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 BRESCELLO (RE) - Italy

Tel. +39 0522 686701 (8 linee r.a.) - Telefax +39 0522 684517 - e-mail: info@mbmitaly.it - www.mbmitaly.it

Divisione operativa della: **EUROTEC srl** - Via Sporting Minasole, 2 - 20090 Novecento di Opera (MI) - Tel. +39 02 5768101 - Fax +39 02 57600435