



CATERING EQUIPMENT - GRANDES CUISINES
GROSSKÜCHENTECHNIK

Oven base - Base four
Backofen-unterbau

DOWN



STATIC OVEN - FOUR STATIQUE - STATISCHER BACKOFEN

Oven Base:

The range consists of 2 models: gas and electrical oven.

Specifications:

Completely 18/10 stainless steel external structure.

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 aluminium handle and hinges with balanced springs.

Adjusting knobs in athermic material. Possibility to overlap with fume connection stack exhaust kit.

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".

Base Four:

La gamme comprend 2 modèles: 1 gaz et 1 électrique.

Caracteristiques techniques:

Structure externe complètement en acier inoxydable 18/10.

Enceinte en acier porcelainé (disponible aussi en acier inoxydable avec sole en alliage de fonte) à double cloisons dimensions Gastronorm GN 2/1.

Isolation thermique en laine de verre très dense. Supports latéraux grille en acier inoxydable 18/10, avec triple rangée de glissières.

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

Manettes de réglage athermiques. Possibilité de superposition grâce au kit d'assemblage grille d'évacuation.

Four gaz: brûleur en acier inoxydable avec stabilisation automatique de la flamme, thermostat de réglage de la température avec valve de sécurité et thermocouple, allumage piézo-électrique ou pilote du four.

Four électrique: résistances en acier inoxydable blindé sur la sole et la voûte, 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".

Backofen-unterbau:

Die Produktgruppe besteht aus 2 Modellen: Gasherd und Elektroherd.

Technische eigenschaften:

Außenstruktur ganz aus Edelstahl 18/10. Garraum aus porzellan emailliertem Stahl (optionsweise aus Edelstahl mit Gusseisenboden), mit Doppelwand in Gastronorm-Abmessungen GN 2/1. Wärmeisolierung durch hochdichte Glaswolle. Seitliche Rostauflagen aus Edelstahl 18/10, mit drei Führungsreihen.

Doppelwandige Backofentür mit Glaswolle im Isolierzwischenraum, Gegentür aus Edelstahl, leicht greifbar geformter Alugriff und Scharniere mit Ausgleichfeder.

Einstellknöpfe aus wärmeisoliertem Material. Übereinanderstellbar mit Anschluss-Satz für Abgaskamin.

Gasbeheizter backofen: Brenner aus Edelstahl mit selbsthaltender Flamme, thermostatische Temperaturregelung mit Sicherheitsventil und Thermoelement, Piezo-Zündung der Backofen-Zündflamme.

Elektrisch beheizter backofen: Edelstahl-Rohrheizelemente am Boden und an der Decke des Backofens; thermostatische Temperaturregelung mit separat oder für ein höchst gleichmäßiges Ergebnis gleichzeitig einstellbarer Unter- und Oberhitze. Das alleinige Einschalten des oberen Heizelements gestattet das "Grillen".



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 porcelainé.

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 porcelainé.

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 contenance des liquides.

Boden mit gezogenem Staubereich 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 Backofen-Griff.

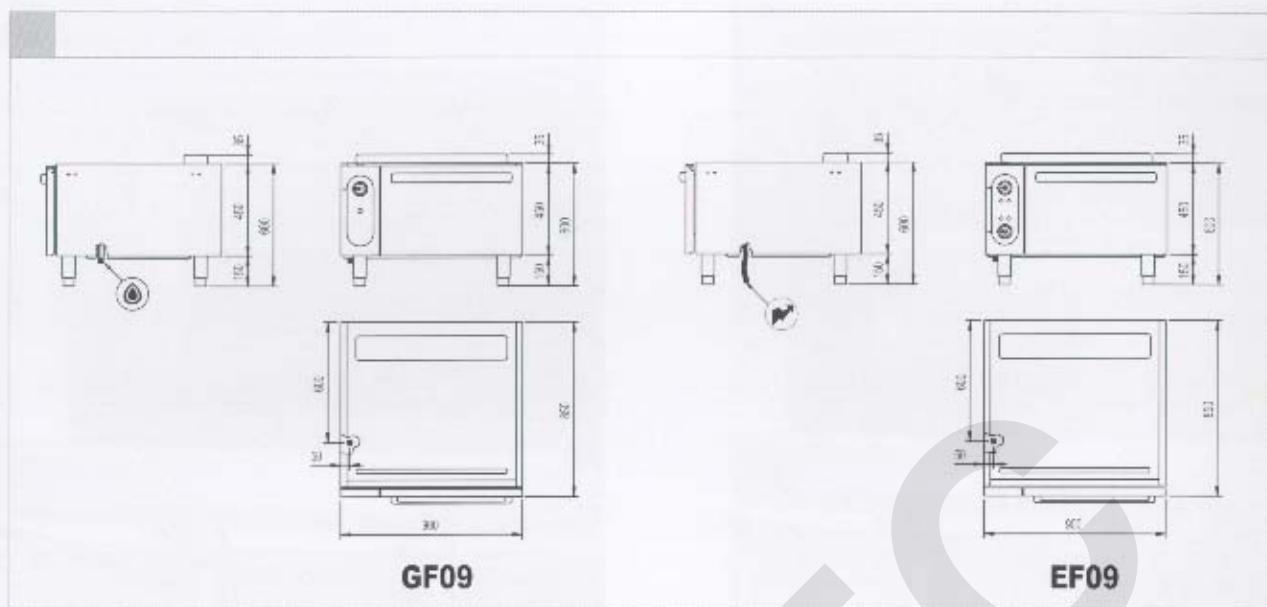
GF09
EF09

Possibility to overlap with fume connection stack exhaust kit.

Possibilité de superposition grâce au kit d'assemblage grille d'évacuation.

Übereinanderstellbar mit Anschluss-Satz für Abgaskamin.

Lo spazio ad arte



Oven base - Base four - Backofen-unterbau

Mod.	Oven dimension Dimensions four Backofenabmessungen	Electrical capacity Débit électrique Wärmebelastung	Total thermal capacity Débit Calorifique total Gesamtwärmebelastung			Gas Consumption Consommation Gaz Gasverbrauch		External Dimensions Dimensions Hors-tout Außenabmessungen	Weight Poids Gewicht	Volume Volume Volumen
	LxPxFH cm	kW kWh/hour / Backofen kW	kW	Kcal/h	BTU/h	GJ/h g/h	Natural Gas Métane Méthane m ³ /h	LxPxFH cm	Kg	m ³
GF09	54x70x29	-	7,00	6.020	24.080	544	0,74	90x90x60	65,00	0,50
EF09	54x70x29	6,75	-	-	-	-	-	90x90x60	65,00	0,50

Data and conditions are supplied to give a rough idea only and not binding. They may be changed by the manufacturer at any time without notice. Les informations et les caractéristiques sont données à titre indicatif et non contractuel. Le fabricant se réserve le droit de modifier à tout moment et sans préavis, les données et les caractéristiques, sans avis préalable. Die Angaben und Abmessungen gelten näherungsweise und sind unverbindlich; sie können ohne Vorankündigung geändert werden.



EUROTEC GROUP

ISO 9001
registered by
EUROTEC

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 Mirasole, 2 - 20090 Noverasco di Opera (MI) - Tel. +39 02 5768101 - Fax +39 02 57600435