



DOMINA 1100

Kochen mit Durchreiche



Kochspezialisten seit 1972

Seit 40 Jahren baut MBM Kochgeräte für Gastronomie und Großküchen, wobei Lösungen entwickelt werden, die die Arbeit in der Küche einfacher und effizienter machen. Spezialisierte Fachkräfte, moderne Produktionstechniken und ein Fokus auf die kontinuierliche Verbesserung garantieren die Qualität der MBM-Produkte weltweit.

MBM ist Teil der Illinois Toolworks Group - ITW, dem weltweit führenden Anbieter von Food-Service-Equipment.



Zuverlässige Technologie

MBM-Produkte sind das Ergebnis einer sorgfältigen Planung und der Verwendung von modernen und zuverlässigen Produktionstechniken, die Widerstandsfähigkeit, Leistung und Beständigkeit der Geräte auf lange Zeit garantieren. Jedes MBM-Produkt wird einer sorgfältigen und genauen Prüfung unterzogen, bevor es ausgeliefert wird.

Bei MBM ist Zeit Geld

Die Optimierung der Produktionstechnik, eine moderne Lagerhaltung und eine effiziente Kundenverwaltung ermöglichen MBM, hohe Flexibilität und äußerst kurze Lieferzeiten zu bieten, wodurch die Partner des Unternehmens schnell auf die Bedürfnisse des Marktes reagieren können.

Eine Antwort auf Ihre Bedürfnisse

MBM bietet eine komplette Auswahl an speziellen Kochgeräten und ein umfangreiches Angebot an Zusatzprodukten für die Reinigung, Aufbewahrung und Zubereitung, um auf professionelle Art und Weise den Anforderungen des Gaststättengewerbes gerecht zu werden.



Wir geben Ihren Projekten Form

Die Mitarbeiter der MBM-Verkaufsberatung, die unseren Kunden von Beginn an zur Seite stehen, sind auf die Erstellung von Plänen spezialisiert, die den Erwartungen der Kunden entsprechen. Unsere Projekte schaffen individuelle und funktionale Arbeitsumgebungen, die die Arbeitsabläufe in der Küche optimieren.

Unsere Erfahrung steht zu Ihrer Verfügung

Den Kunden von MBM stehen Kochvorführungen, Produkt- und Küchenpräsentationen mit geschulten Köchen und Fachkräften zur Verfügung, um ihr Wissen über Produkte und Betriebsabläufe, die die Arbeit in der Küche vereinfachen und profitabler machen können, zu vertiefen.

Auch nach dem Verkauf immer an Ihrer Seite

Dank einer zuverlässigen und kundenorientierten Organisation stellt das MBM After Sales Team sicher, dass Ihre spezialisierten Techniker umgehende Unterstützung und kontinuierliche Schulungen erhalten. Das sichert eine ordnungsgemäße Installation und Wartung der Geräte über viele Jahre hinweg.

Mit MBM entscheiden Sie sich für mehr als nur eine Küche!



Robust und leistungsstark



DOMINA 1100 wurde entwickelt und hergestellt, um langfristig Zuverlässigkeit und hohe Leistung zu garantieren. Robustheit, Leistungsstärke und Design sind die Elemente, die diese Serie charakterisieren.

Die Qualität der Materialien, die zuverlässige Technik und die Liebe zum Detail machen die Serie **DOMINA 1100** zu einer Investition, die für viele Jahre Bestand haben wird:

- Seitenwände und Unterbau aus starkem rostfreiem Edelstahl
- Wasserdichte tiefgezogene Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke
- Qualitätsisolierung, um den Energieverbrauch zu reduzieren
- Entfernbarer Hochleistungsbrenner aus Gusseisen und geschützte verbrauchsarme Zündflamme
- Starke Gusseisenroste



Ergonomisch und funktional

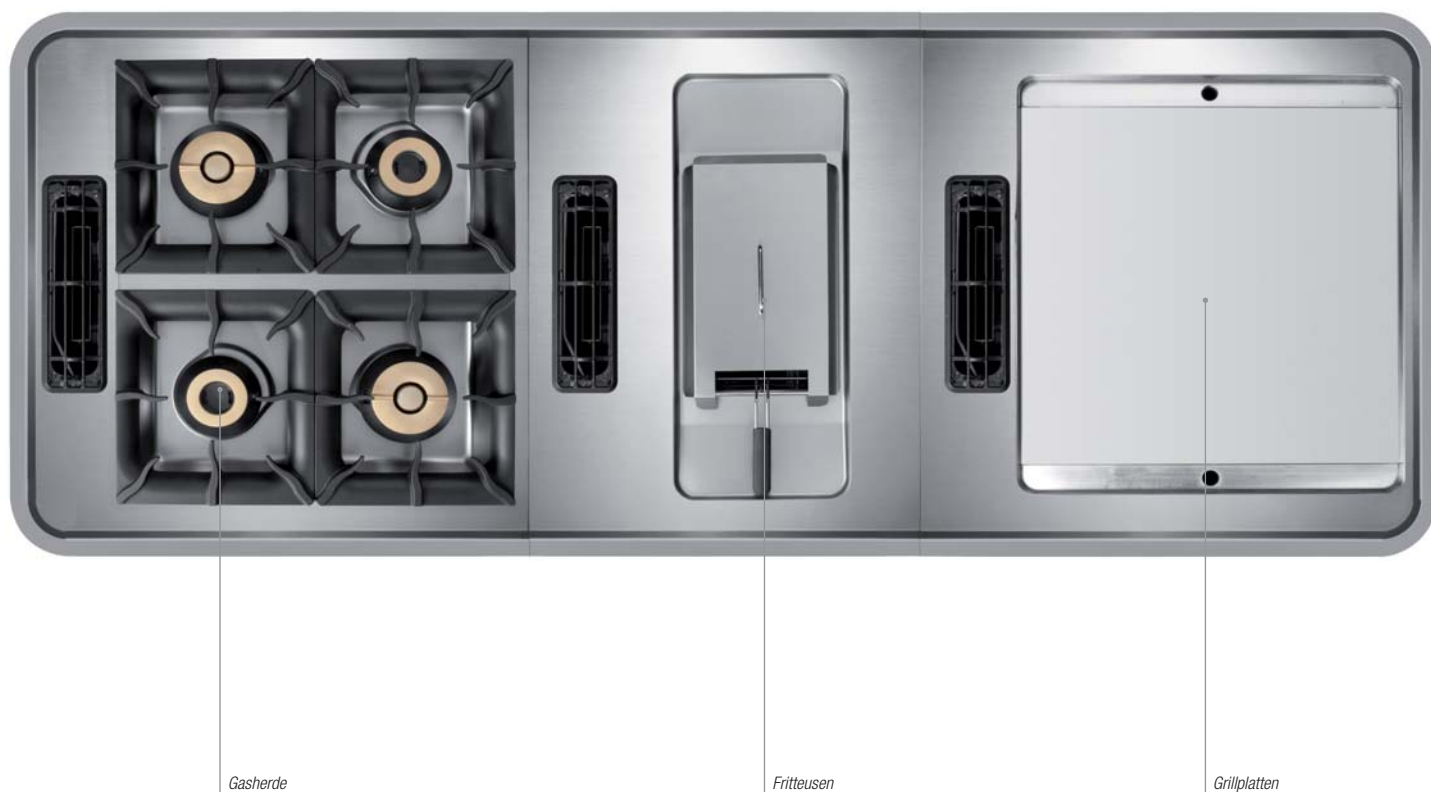
- Beidseitig bedienbar mit Durchreiche-Öfen und beidseitig zugänglichen Schränken
- Roste nur, falls notwendig
- "Stumpfstoßverbindungen" für einfaches Verschieben der Pfannen
- Anti-Tropfprofil für das Zurückhalten von Flüssigkeiten
- Hygienisches Design und gerundete Kanten für einfache Reinigung
- Profilierte Frontseiten mit leicht zu reinigendem Profil und versenkten Drehknöpfen

DOMINA 1100 wurde so entwickelt und hergestellt, dass Gebrauch und Reinigung besonders einfach und Installations- und Wartungszeiten besonders kurz sind.

DOMINA 1100 wurde vollständig in Italien entwickelt und hergestellt.



Praktisch und stilvoll



DOMINA 1100 wurde für eine **Installation in der Mitte** der Küche entwickelt.

Durch die Merkmale Modularität und Kombinierbarkeit der **DOMINA 1100** kann der verfügbare Platz optimal genutzt werden.

DOMINA 1100 hat das beste Platz-Maschinenverhältnis in dieser Klasse.

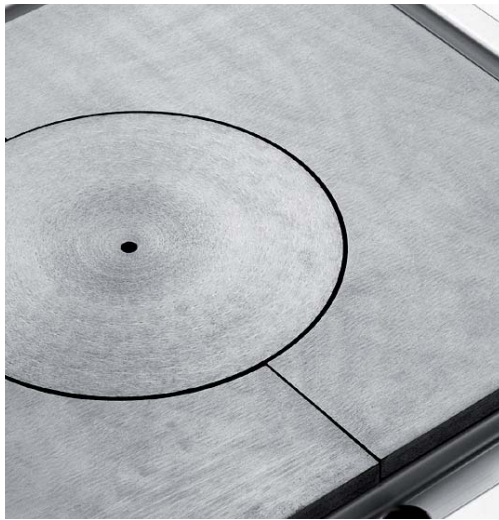
Die **Stumpfstößverbindungen** garantieren eine durchgehende, aus verschiedenen Modulen bestehende Arbeitsplatte, für ein leichtes Verschieben von Pfannen und eine einfache Reinigung.

Anzahl und Höhe der Roste, falls notwendig, sichern eine einfache Verwendung und Reinigung.

Die optionalen Verschlusselemente mit dem gleichen Profil wie die einzelnen Geräte bieten dem Gerät eine zusätzliche Arbeitsfläche.

Um die Bedienung zu erleichtern, ist optional auch eine Haltestange erhältlich.

Die Zugänglichkeit von der Vorderseite erlaubt eine schnellere und einfachere Wartung, was zu einer Reduzierung der Wartungskosten und Standzeiten führt.



DOMINA 1100 wurde entwickelt, um **Arbeiten auf beiden Seiten** zu ermöglichen.

Das Hauptgerät ist mit doppelter Steuerung ausgestattet, für hohe Produktivität bei beschränktem Platz. Die Durchreiche-Schränke und -Öfen bieten maximale Hygiene und einfache Reinigung, dank abgerundeter Kanten und tiefgezogenen Führungsschienen.

Versionen mit einem statischen „Durchreiche“-Ofen GN 2/1 (Gas oder elektrische Beheizung): Doppelwandige Kochkammer aus Edelstahl mit emailiertem Boden, Tür aus doppelwandigem Edelstahl mit Isolierschicht. Gusseiserne Roste. Durch die tiefgezogenen Seiten können Wannen und Böden ohne Seitengitter positioniert werden, so wird das Handhaben der Wannen und die Reinigung einfacher.

Der **Gasofen** verfügt über einen 10 kW-Brenner mit selbst stabilisierender Flamme, einer thermostatischen Temperaturregelung mit Sicherheitsventil, einem Thermoelement und einer piezoelektrischen Brennzündung.

Der **elektrische Backofen** verfügt über gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl mit 10 kW, die im oberen und unteren Teil der Kochkammer angebracht sind, und einer thermostatischen Temperaturregelung mit separater Regelung für Ober- und Unterhitze, für eine maximale Flexibilität beim Kochen.



Gasherde

Um direkt über der offenen Flamme zu kochen, nach der großen kulinarischen Tradition zu schmoren oder zu sautieren.



Beständigkeit

- Wasserdichte tiefgezogene Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke

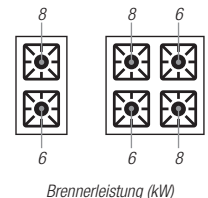
Leistung

- Gusseiserne, herausnehmbare Brenner mit selbst stabilisierender Flamme
- Geschützte Zündflamme

Bedienkomfort

- Gerundete Kanten
- Wasserdichte, formgestanzte Arbeitsplatte
- Anti-Tropfprofil
- Für Pfannen von bis zu 40 cm Durchmesser geeignet Ø
- Individuelle Pfannenroste an jedem Brenner
- Wasserablaufsystem
- Steuerung auf beiden Seiten
- Durchreiche-Backofen

Die **DOMINA 1100** -Gasherdsreihe besteht aus Modellen mit 2 und 4 Brennern in freistehender Ausführung, auf einem Unterschrank oder mit statischem Durchreiche-Ofen mit Gas oder Elektroheizung.



MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Abmessungen Ofen (cm)	Leistung		Gasofen (kW)	Elektrischer Ofen (kW)	Gesamtleistung (kW)	Gewicht (Kg)
			6 kW	8 kW				
AUF UNTERSCHRANK								
🔥 G2SA11	45x110x85		1	1			14	90
🔥 G4SA11	90x110x85		2	2			28	140
AUF BACKOFEN								
🔥 G4SF11	90x110x85	54x94x30	2	2	10		38	180
🔥 G4SFE11	90x110x85	54x94x30	2	2		10	38	180

Merkmale der Produktpalette

Die wasserdichte, tiefgezogene Arbeitsplatte mit 90 mm Tiefe, aus 2 mm starkem rostfreiem Edelstahl AISI 304 verhindert das Eindringen von Schmutz und stellt eine **einfachere Reinigung** sicher, auch durch die gerundeten Kanten und die formgestanzte Vertiefung, die, ein Überlaufen von Flüssigkeiten verhindert. Daneben sorgt die Vertiefung auch für eine optimale Luftzirkulation und damit für **einen effizienteren Betrieb des Brenners**.

Die abnehmbaren Brenner aus emailliertem Gusseisen, mit 6 kW und 8 kW, und die Brennerkappen aus Messing weisen doppelte oder dreifache Kränze mit selbst stabilisierender Flamme auf, um ein **sicheres Kochen und eine einfache Wartung** zu ermöglichen. Die verbrauchsarme Zündflamme ist innerhalb des Hauptbrenners geschützt. Die Platzierung der Brenner erlaubt die Verwendung von Pfannen mit einem Durchmesser von bis zu 40 cm. Durch ihre Größe eignen sich die emaillierten gusseisernen Pfannenroste für die Spülmaschine. Eine praktische Ablauföffnung mit Verschluss wurde entwickelt, um die Kochfelder durch Einfüllen von Wasser sauber zu halten. Das Wasser wirkt als aktiver Filter für jeden Schmutz und alle Ölrückstände, so können langwierige Reinigungsarbeiten eingespart werden.

Versionen mit einem statischen „Durchreiche“-Ofen GN 2/1 (Gas oder elektrische Beheizung).



Elektroherde

Für traditionelles und energiesparendes Kochen. Ideal für das Kochen von großen Wassermengen und das zum Warmhalten von Speisen. Gleiche Leistung wie Gasherde bei wesentlich einfacherer Reinigung.



Beständigkeit

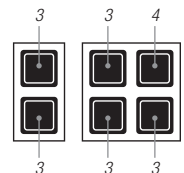
- Wasserdichte Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke

Leistung

- Schnellheizende Kochfelder

Bedienkomfort

- Gerundete Kanten
- Wasserdichte, formgestanzte Arbeitsplatte
- Sicherheitsvorrichtung gegen Überhitzen
- Steuerung auf beiden Seiten
- Durchreiche-Backofen



Leistung der elektrischen Kochfelder (kW)

Das Sortiment an Elektroherden der Serie **DOMINA 1100** besteht aus Modellen mit 2 und 4 Kochfeldern, als freistehende Einheit, auf einem Unterschrank oder als statischer Durchreiche-Elektrobackofen.

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Abmessungen Ofen (cm)	Leistung		Ofen (kW)	Gesamtleistung (kW)	Anschluss	Gewicht (Kg)
			3 kW	4 kW				
AUF UNTERSCHRANK								
E2A11Q	45x110x85		2	-		6	400V/3N/50/60	90
E4A11Q	90x110x85		3	1		13	400V/3N/50/60	140
AUF BACKOFEN								
E4F11Q	90x110x85	54x94x30	3	1	10	23	400V/3N/50/60	180

Merkmale der Produktpalette

Die wasserdichte tiefgezogene Arbeitsplatte besteht aus 2 mm starkem rostfreiem Edelstahl AISI 304. Die **schnell heizenden Kochfelder** mit Sicherheitsvorrichtung zur Vermeidung von Überhitzung wurden aus Gusseisen mit 220x220 mm gefertigt. Diese sind wasserdicht, fest mit der Arbeitsplatte verbunden und werden über 3 kW und 4 kW starke Heizelemente betrieben, die über ein 6(+1)-stufiges Thermostat für eine optimale Energieregulierung verfügen. Anzeigelampen für jede Kochplatte zeigen am Bedienfeld an, wenn diese in Betrieb ist. Gerundete Kanten und formgestanzte Vertiefungen fangen Flüssigkeiten auf, verhindern einen Überlauf und bieten eine leichtere Reinigung.

Versionen mit einem statischen „Durchreiche“-Elektroofen GN 2/1.



1. Neue ergonomische Drehknöpfe

2. Durchreiche-Ofen mit einem Fassungsvermögen von 1 GN 2/1 plus 1 GN 1/1



Glühplattenherde

Für traditionelles Kochen, Kochen mit niedrigen Temperaturen, Sieden und Warmhalten von Speisen. Ideal für das langsame Kochen und für große oder verschieden große Pfannen.



Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke
- Gusseiserne Heizplatte, Stärke 10 mm

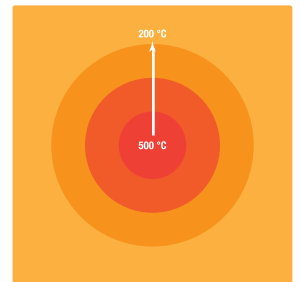
Leistung

- 9 kW Gusseisenbrenner mit piezoelektrischer Zündung

Bedienkomfort

- Thermostatische Temperaturregelung
- Isotherme Zonen für differenziertes Kochen
- Steuerung auf einer Seite
- Durchreiche-Backofen

Die Serie der Glühplattenherde **DOMINA 1100** umfasst ein Modell, das auf einem Unterschrank oder mit einem Durchreiche-Gasofen installiert werden kann.



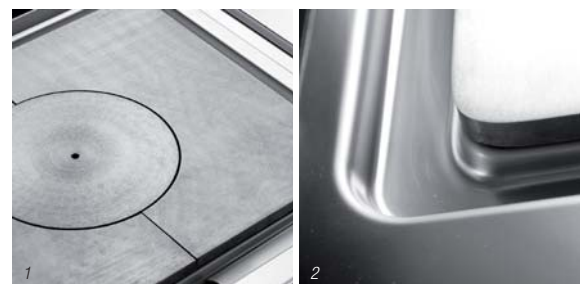
Isotherme Zonen für differenziertes Kochen

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Abmessungen Ofen (cm)	Ofen	Platte	Gesamtleistung (kW)	Gewicht (Kg)
AUF UNTERSCHRANK						
🔥 GTA911	90x110x85			1 (12 kW)	12	190
AUF BACKOFEN						
🔥 GTF911	90x110x85	54x94x30	1 (10 kW)	1 (12 kW)	22	170

Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsplatte besteht aus 2 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit umlaufender Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten. Die Kochplatte mit einer Oberfläche von 50 dm² besteht aus Gusseisen (10 mm Stärke) mit einem abnehmbaren Zentralring. Sie wird durch einen gusseisernen 12 kW-Brenner betrieben, der unter dem Zentralring liegt, und mit einer piezoelektrischen Zündung und einem Thermostatregler ausgestattet ist. Die Oberfläche der Herdplatte erreicht 500 °C in der Mitte, mit nach außen abnehmender Temperatur auf 200 °C, für die Gewährleistung von exzellenten isothermen Zonen für das Kochen auf einer indirekten Flamme.

Versionen mit einem statischen „Durchreiche“-Gasofen GN 2/1.



1. Kochplatte aus Gusseisen, 10 mm Stärke
2. Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten



Induktionsfelder

Für ein modernes Kochsystem, bei dem Höchstleistung mit Energieeinsparung und vollständiger Reinigungsmöglichkeit gleichgesetzt wird.



Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke

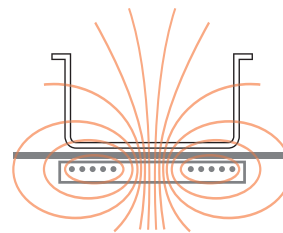
Leistung

- Sofortiges Erhitzen bei direktem Kontakt zur Pfanne
- Erhitzung proportional zur Kontaktfläche
- Senkung des Energieverbrauchs um zirka 50%

Bedienkomfort

- Absolut ebene Oberfläche
- Unabhängige Regelung der einzelnen Kochbereiche
- Aufheizen nur bei Vorhandensein von geeigneten Pfannen
- Steuerung auf beiden Seiten

Die Produktauswahl umfasst 2 oder 4 unabhängige Induktionsbereiche, jede mit 5 kW betrieben.

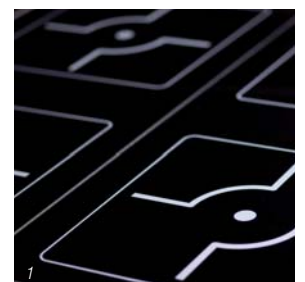


Für ein komfortables Arbeitsumfeld wird die Hitze nur auf den Boden der Pfanne übertragen

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Leistung 5 kW	Gesamtleistung (kW)	Anschluss	Gewicht (Kg)
AUF UNTERSCHRANK					
E411I	45x110x85	2	10	400V/3N/50/60	80
E911I	90x110x85	4	20	400V/3N/50/60	120

Merkmale der Produktpalette

Die versiegelte 6 mm-Oberseite ist dank ihrer absolut ebenen Glaskeramikoberfläche leicht zu reinigen. Die Fläche ist wasserdicht und fest auf der Edelstahlarbeitsplatte AISI 304 angebracht und weist eine Stärke von 2 mm auf. Die unabhängig voneinander gesteuerten Kochzonen sind mit einem Siebdruck von je 270 mm Ø markiert und werden jeweils mit 5 kW betrieben. Die Kochoberfläche wird nur erhitzt, wenn diese direkten Kontakt mit induktionsgeeigneten Pfannen und Töpfen hat und die erzeugte Hitze ist proportional zur Oberfläche des hergestellten Kontakts. Der Bereich der Kochfläche, der nicht mit der Pfanne in Berührung kommt, bleibt inaktiv und somit kalt, was zu einem **komfortableren Arbeiten** (weniger Hitzeabstrahlung) und **Energieeinsparungen von 50%** im Vergleich zu herkömmlichen Herden führt. Jeder Induktor hat 6 verschiedene Leistungsstufen und eine Anzeigelampe, die anzeigt, wenn die Fläche in Betrieb ist.



1. Leicht zu reinigende Oberfläche
Senkung des Energieverbrauchs um zirka 50%



Nudelkocher

Ideal zum Kochen von Nudeln, Reis, Gemüse und Eiern.



Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke
- Tiefgezogene Wannen aus AISI 316 mit Korrosionsschutz
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Wannen

Leistung

- Rostfreier Edelstahlbrenner mit selbst stabilisierender Flamme

Bedienkomfort

- Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten
- Vertiefung für das Auffangen der Stärke aus Nahrungsmitteln
- Gerundete Kanten
- Abtropfgitter für Körbe
- Steuerung auf einer Seite



Das **DOMINA 1100** -Nudelkochersortiment besteht aus Modellen mit einer oder zwei Wannen mit 40 Liter Fassungsvermögen, mit Gas- oder elektrischer Beheizung, mit Installation auf Unterschrank.

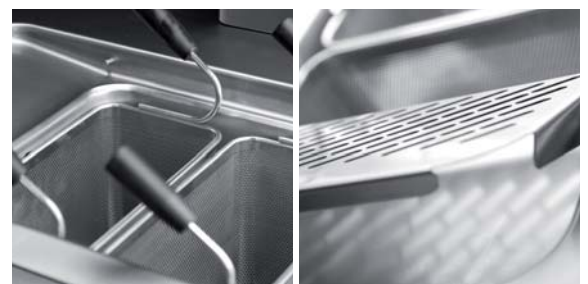
MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Wannenabmessungen (cm)	Wannkapazität (Lt)	Brenner (kW)	Heizelemente (kW)	Gesamtleistung (kW)	Anschluss	Gewicht (Kg)
AUF UNTERSCHRANK								
GC411	67.5x110x85	51x30.5x30	40	14		14		140
GC911	112.5x110x85	51x30.5x30	40+40	14+14		28		192
EC411	45x110x85	51x30.5x30	40		9	9	400V/3N/50/60	115

Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsplatte besteht aus 2 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit umlaufender Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten. Die formgestanzten Wannen bestehen aus korrosionsgeschütztem Edelstahl AISI 316 mit gerundeten Kanten zur einfachen Reinigung und einer Vertiefung für das Auffangen der Stärke aus Nahrungsmitteln. Durch das Abtropfgitter können **die Abtropfkörbe einfach abgestellt werden**. Die optionalen Abtropfkörbe sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 18/10 mit Hitzeschutzgriffen erhältlich.

Gasversionen: Rostfreier Edelstahlbrenner mit selbst stabilisierender Flamme. Zündflamme verbunden mit Sicherheits-Thermoelement. Piezoelektrische Brennerzündung.

Elektrische Versionen: gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl; Leistungseinstellung durch 4-stufigen Schalter; Temperaturkontrolle durch Betriebs- und Sicherheitsthermostat.





Fritteusen

Für das Frittieren von Gemüse, Fisch, Fleisch und verschiedenen Speisen in heißem Öl.



Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Wannen

Leistung

- Gusseiserner Hochleistungsbrenner
- Automatische Abschaltung bei Überhitzung

Bedienkomfort

- Große Kaltzone
- Großer Frontabfluss
- Ölauffangwannen mit rostfreiem Edelstahlfilter
- Sicherheitsthermostat
- Kippbare elektrische Heizelemente
- Thermostat
- Steuerung auf einer Seite



Das **DOMINA 1100** -Fritteusensortiment besteht aus Modellen mit einer oder zwei Wannen, mit Gas- oder elektrischer Beheizung, mit Innenbrennern und elektromechanischer Temperaturregelung. Diese sind als freistehende Geräte erhältlich.

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Wannenabmessungen (cm)	Wannkapazität (Lt)	Brenner (kW)	Heizelemente (kW)	Gesamtleistung (kW)	Anschluss (kW)	Gewicht (Kg)
AUF UNTERSCHRANK								
🔥 GF411	67.5x110x85	30x40x31	18	15.2		15.2		120
🔥 GF911	112.5x110x85	30x40x31	18+18	15.2+15.2		30.4		195
⚡ EF411	45x110x85	30x40x25	18		16	16	400V/3N/50/60	80

Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsplatte besteht aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 18/10 mit 2 mm Stärke. Die rostfreien Wannen aus Edelstahl AISI 18/10, die formgestanzte und mit gerundeten Kanten ausgestattet sind, sind fest auf der durchgehend verschweißten Oberfläche angebracht, um Reinigung und Hygiene zu erleichtern und die Langlebigkeit zu garantieren. Die **große Kaltzone** erlaubt den **längeren Erhalt der Ölqualität** und ermöglicht die **einfachere Entfernung von Frittierrückständen**. Alle Modelle verfügen über ein Sicherheitsthermostat und thermostatische Öltemperaturregler (90-190 °C), um die Öltemperatur innerhalb der Sicherheitsparameter zu halten. Ein großer Frontabfluss für **den einfachen Gebrauch und die einfache Reinigung**. Das verwendete Abflusssystem ist einfach und sicher mit einem Ölauffangbehälter mit rostfreiem Edelstahlfilter konzipiert.

Gasversionen mit eingebautem Brenner: Gusseiserner Hochleistungsbrenner mit horizontaler Flamme, thermostatischer Temperaturregelung (90-190 °C).

Elektrische Versionen: Gepanzerte elektrische Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl in der Wanne; für die Komplettreinigung einfach zu kippen; thermostatische Temperaturregelung.



1. Leicht zu kippende elektrische Heizelemente für die vollständige Reinigung



Grillplatten

Für das Grillen aller Arten von kulinarischen Gerichten.



Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke
- Eingelassene Kochplatten, 3 cm tief
- Plattenstärke 15 mm

Leistung

- Thermostatische Temperaturregelung

Bedienkomfort

- Großer Fettauffangbehälter aus Edelstahl
- Unabhängige Brenner / Heizelemente
- Verchromte Ausführung
- Steuerung auf beiden Seiten



Das **DOMINA 1100**-Grillplattensortiment besteht aus einem großen Angebot an Modellen für Kontaktkochen mit glatten oder gerillten Kochflächen aus satiniertem Stahl (auch verchromt), mit elektrischer oder Gasbeheizung, die jeweils mit einer thermostatischen Temperaturregelung ausgestattet sind.

MODELL	Platte			Äußere Abmessungen (cm)	Kochplatte (cm)	Brenner 9 kW	Heizelemente 6 kW	Gesamtleistung (kW)	Anschluss (kW)	Gewicht (Kg)
	Glatt	Gerillt	Verchromt							
AUF UNTERSCHRANK										
🔥 GFTA911 L/LC	•		•	90x110x85	83x70.5	2		18		190
🔥 GFTA911 R		•		90x110x85	83x70.5	2		18		190
🔥 GFTA911 LR/LRC	•	•	•	90x110x85	83x70.5	2		18		190
🔥 EFTA911 L/LC	•		•	90x110x85	83x70.5		2	12	400V/3N/50/61	190
🔥 EFTA911 R		•		90x110x85	83x70.5		2	12	400V/3N/50/61	190
🔥 EFTA911 LR/LRC	•	•	•	90x110x85	83x70.5		2	12	400V/3N/50/61	190

Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsplatte besteht aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 18/10 mit 2 mm Stärke. Die 3 cm tief eingelassene Kochplatte mit gerundeten Kanten aus Weichstahl in polierter oder hartverchromter Ausführung hat eine Stärke von 15 mm und ist leicht geneigt, um die Reinigungsarbeiten und den Ablauf von Fett in eine herausnehmbare rostfreie Edelstahlwanne zu erleichtern. Das **differenzierte Kochen** ist möglich dank zwei voneinander unabhängig beheizten elektrischen Brennern/Elementen. Die verchromte Ausführung (Mod. LC und LRC) erlaubt das Kochen von verschiedenen Nahrungsmitteln nacheinander, **ohne das Risiko, dass Geruch und Geschmack übertragen werden**, und macht somit die Reinigung der Grillplatte zwischen dem Zubereiten der einzelnen Gerichte überflüssig. Zusätzlich zur Erleichterung der Reinigungsvorgänge, zeichnet sich die verchromte Ausführung durch eine geringe Hitzeabstrahlung aus, was zu einer **komfortableren Arbeitsumgebung** führt. **Gasversionen:** Rostfreie Edelstahlbrenner mit selbst stabilisierender Flamme und thermostatischer Temperaturregelung für die genaue Kontrolle und rasche Wiederherstellung der eingestellten Temperatur. Sicherheitsvorrichtung durch Verbindung der Zündflamme mit einem Thermoelement. Piezoelektrische Brennerzündung. **Elektrische Versionen:** Gepanzerte elektrische Heizelemente aus rostfreien Edelstahl AISI 304; thermostatische Temperaturregelung.



1. Die verchromte Ausführung verhindert die Übertragung von Geruch und Geschmack und gibt zudem weniger Wärme ab



Elektrisches Wasserbad

Um bereits aufbereitete Gerichte warm zu halten oder für sanftes Kochen bei niedrigen Temperaturen.



Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Wannen

Leistung

- Gepanzerte Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl

Bedienkomfort

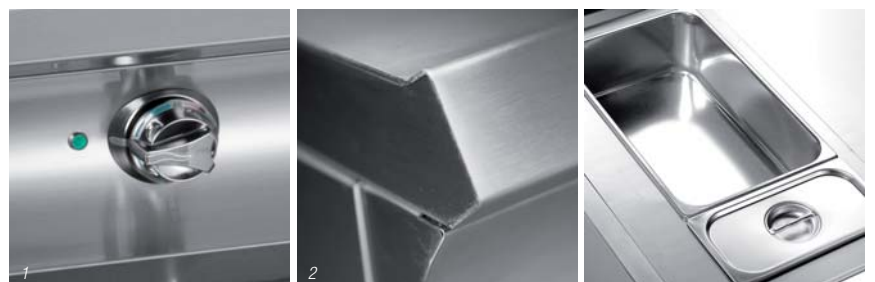
- Thermostat
- Steuerung auf einer Seite

Das **DOMINA 1100**-Wasserbadsortiment besteht aus einem Modell mit elektrischer Aufheizung.

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Wannenabmessungen (cm)	Wannenkapazität	Heizelemente (kW)	Gesamtleistung (kW)	Anschluss (kW)	Gewicht (Kg)
AUF UNTERSCHRANK							
EBMA411	45x110x85	31x69x16	(GN 1/1 + GN 1/3)	2.5	2.5	230V/1N/50/60	70

Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsplatte besteht aus 2 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304. Die rostfreien Edelstahlwannen AISI 304 sind formgestanzte und durchgehend verschweißte. Fassungsvermögen der Wanne Gastronorm 4/3. Elektrische Aufheizung mit gepanzerten Heizelementen aus rostfreiem Edelstahl, die außerhalb der Wannen angebracht sind und durch einen Thermostat geregelt werden.



1. Neue ergonomische Drehknöpfe
2. Anti-Tropfprofil für das Zurückhalten von Flüssigkeiten

Alle Angaben in diesem Dokument sind nicht verbindlich. Eurotec div. MBM behält sich das Recht vor, Änderungen ohne vorherige Bekanntmachung vorzunehmen.



ITW Food Equipment Group

EUROTEC s.r.l. - divisione MBM

Strada Brescello - Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 BRESCELLO (RE) - ITALY

Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517

mbm@itweurotec.it - www.mbmitaly.it