



domina Pro | 700

modulare kochgeräte

MBM[®]



50 Jahre Erfahrung im Dienste von Catering-Profis

MBM ist ein Weltklassehersteller von professionellen Catering-Geräten.

Seit 1972, dem Gründungsjahr des Unternehmens, zeichnet sich **MBM** durch die Qualität und Zuverlässigkeit seiner Produkte sowie die Fähigkeit aus, seinen Kunden ein umfassendes Wertversprechen zu bieten.

Pre-Sales-Service und Kundenbetreuung, Kommunikations- und Marketingunterstützung, allgegenwärtige After-Sales-Unterstützung und Originalersatzteile sind professionelle Werte, die **MBM** sowohl in Italien als auch international auszeichnen.

Mit einer Produktionsstätte von 17.000 Quadratmetern und 16 Produktionslinien etabliert sich **MBM** als zuverlässiger und flexibler Partner, der seine Kunden bei 360° unterstützen kann.



1972

MBM wurde als Familienunternehmen geboren, das professionelle Küchen herstellt, und begann sich für die Zuverlässigkeit und das hervorragende Preis- und Leistungsverhältnis seiner Produkte bekannt zu machen.

1980-1990

Die Produktpalette wird immer größer und MBM erwirbt zahlreiche Marktanteile auch im Ausland.

1998

MBM wird Teil der Eurotec Srl-Gruppe.

2000

MBM wird Teil der multinationalen ITW - Illinois Toolworks-Gruppe, weltweit führend bei Food Service Equipment.

domina Pro | 700



Die Tradition wird erneuert

Die neue **domina Pro|700** wurde im Design erneuert, ohne die Besonderheiten zu verlieren, die Domina auf dem Weltmarkt erkennbar gemacht haben. Ein neues Design mit ergonomischeren und eleganteren Linien mit einem entscheidenden Schnitt, der ein starkes Signal für Modernität und Eleganz gibt.





domina Pro | 700

The real value for your kitchen

domina Pro | 700 berücksichtigt Kundenbedürfnisse und Markttrends und stellt eine Weiterentwicklung dar, die eine konkrete Reaktion auf Kundenbedürfnisse und ein einzigartiges Angebot aus robusten, leistungsstarken, benutzerfreundlichen und wartungsfreundlichen Maschinen bietet.



| Robustheit

- **Neuer Knebel und neuer Griff**
um die Solidität der Details zu erfassen
- **Stahlboden** um jede Maschine widerstandsfähiger zu machen
- **Neue Struktur**
für maximale Stabilität
- **IPX5** um den Schutz aller Komponenten und die Langlebigkeit unserer Maschinen zu gewährleisten



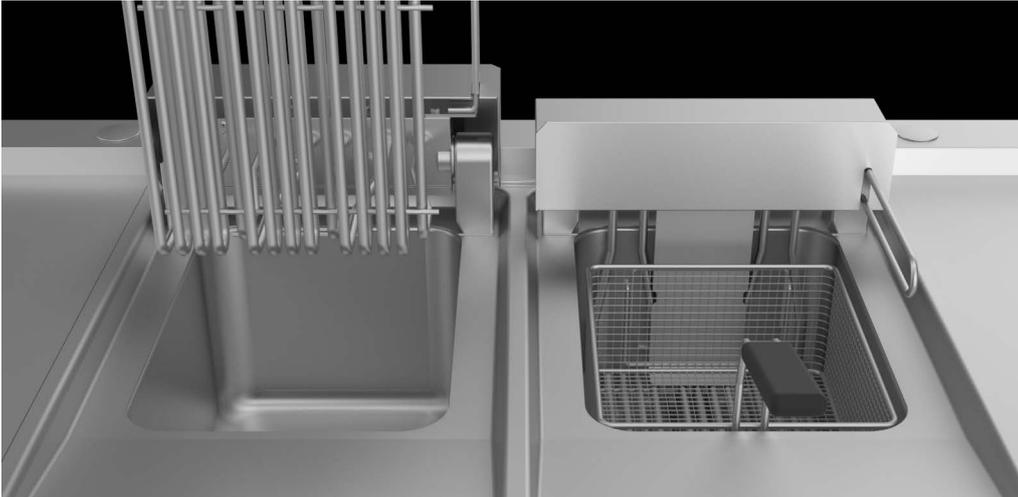
| Leistungsfähigkeit

- **Hochleistungsbrenner**
mit 60% zertifiziertem Wirkungsgrad
- **Neue leistungsstärkere Grillplatten**
garantieren ein gleichmäßigeres Garergebnis
- **Neue elektrische Fritteusen**
mit hoher Reaktionsfähigkeit
- **Neue Lavasteingrills höhenverstellbar** auf verschiedenen Stufen für bessere Garergebnisse



| Reinigung

- **Neue elektrische Fritteusen mit klappbaren elektrischen Heizelementen** für einfachste Beckenreinigung
- **Begrenzte Anzahl an Schrauben** für Oberflächen ohne Hürden
- **Neue Grillplatte mit abnehmbarem Spritzschutz** einfachere Reinigung durch flache, freizugängliche Oberflächen
- **Abnehmbarer Boden** zur leichteren Reinigung unter den Maschinen



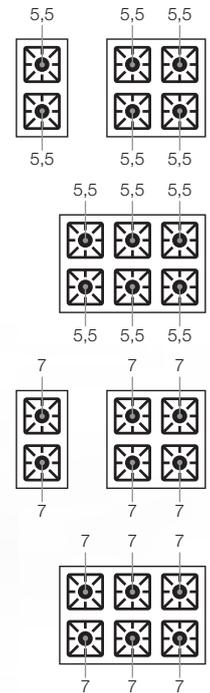
| Einfache Wartung

- **Neuer Kamin ohne Schrauben** leicht abnehmbar
- **Installationsschacht hinter den Maschinen** erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- **Neue Stoßverbindungen** für Installationen in Rekordzeit
- **Abnehmbarer Boden** für einfachen Zugang zum Bereich unter den Maschinen



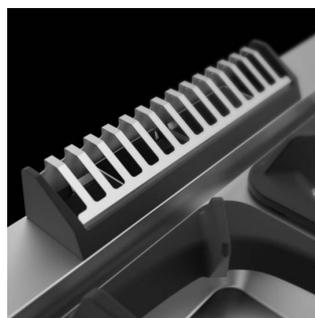
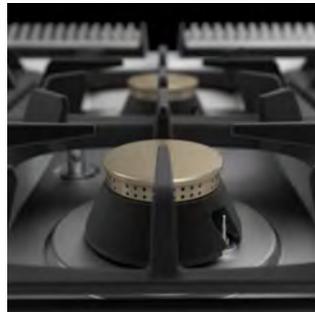


Flex Burners Leistung (kW)



Merkmale der Produktpalette

Die abnehmbaren Flex Brenner aus emailliertem Guss-eisen, jede mit 5,5 kW oder 7 kW, und die Brennerkap-pen aus Messing weisen horizontale und selbst stabili-sierender Flamme auf, um ein sicheres Kochen und eine einfache Wartung zu ermöglichen. Jeder Brenner hat einen einstellbaren Leistungsbereich von mindestens 1,5 kW bis maximal 5,5 / 7 kW, um eine optimale Flexi-bilität zu erreichen. 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.



Versionen mit Ofen

Doppelwandige Kochkammer aus Edelstahl mit email-liertem Boden, Tür aus doppelwandigem Edelstahl mit Isolierschicht.

Der Gasofen: verfügt über einen 6 kW-Brenner (beim Maxiofen 8 kW) mit selbst stabilisierender Flamme, einer thermostatischen Temperaturregelung mit Sicherheits-ventil, einem Thermoelement und einer piezoelektri-schen Brennzündung. 3 GN 2/1-stufigen Grillhaltern.

Der elektrische Backofen: verfügt über gepanz-erte Heizelemente aus Edelstahl mit 5,3 kW (2,6 kW für den Heißluftofen), die im oberen und unteren Teil der Kochkammer angebracht sind, und einer thermostati-schen Temperaturregelung mit separater Regelung für Ober- und Unterhitze, für eine maximale Flexibilität beim Kochen. 3 GN 2/1-stufigen Grillhaltern (statischen Ofen) und 3 GN 1/1-stufigen Grillhaltern (Heißluftofen).

Robustheit

- Die Arbeitsplatte besteht aus 1,5 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Individuelle Pfannenroste an jedem Brenner aus Gusseisen
- Stahlboden um mehr Widerstand haben
- Entwickelt mit IPX5 Wasserschutz

Leistungsfähigkeit

- Hochleistungsbrenner mit 5,5 kW oder 7 kW
- Zertifiziertem Wirkungsgrad bei 60%
- Horizontale Flamme: gleichmäßige Wärmeverteilung, ideal für empfindliche Kochen
- Elektronische Zündung (Zubehör) zur Optimierung des Einsatzes von Brenner

Reinigung

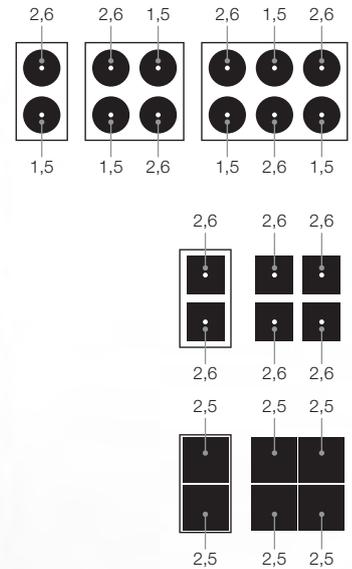
- Das integrierte Oberteil ohne Fugen und mit abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung der Arbeitsfläche
- Wasserabflusssystem (Zubehör)
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten



Leistung der elektrischen Kochfelder (kW)



Merkmale der Produktpalette

Die schnell heizenden Kochfelder mit Sicherheitsvorrichtung zur Vermeidung von Überhitzung wurden aus Gusseisen einem Durchmesser. Die Kochfelder sind wasserdicht und in drei Versionen erhältlich: Rund mit 145/200 Durchmesser und Leistung 1,5 kW und 2,6 kW; Quadrat mit 220x220 mm Masse und Leistung 2,6 kW; bündigen Kochfeldern mit 300x300 mm Masse und Leistung 2,5 kW. Anzeigelampen zeigen die Funktion jeder Platte auf dem Bedienfeld an.



Versionen mit Ofen

Kochkammer aus Edelstahl mit emailliertem Boden, Tür aus doppelwandigem Edelstahl mit Isolierschicht.

Der elektrische Backofen: verfügt über gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl mit 5,3 kW (2,6 kW für den Heißluftofen), 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.

3 GN 2/1-stufigen Grillhaltern (statischen Ofen) und 3 GN 1/1-stufigen Grillhaltern (Heißluftofen).



Robustheit

- Die Arbeitsplatte besteht aus 1,5 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Stahlboden um mehr Widerstand haben
- Entwickelt mit IPX5 Wasserschutz

Leistungsfähigkeit

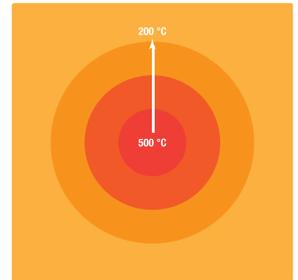
- Schnell heizenden Kochfelder von 50 bis zu 400 °C
- 6 (+1)-stufiges Thermostat um die Leistung jeder Kochfelder einzustellen

Reinigung

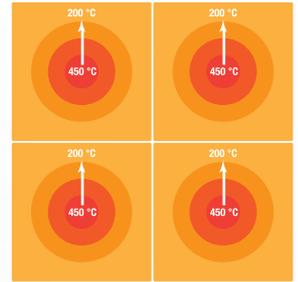
- Das integrierte Oberteil ohne Fugen und mit abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung der Arbeitsfläche
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten



Isotherme Zonen für differenziertes Kochen

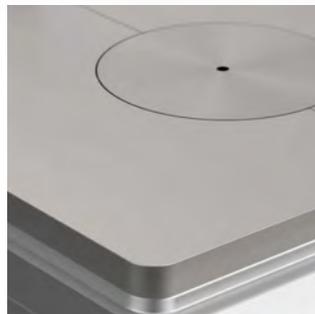


Isotherme Zonen für differenziertes Kochen (Mod. ETA77, ETF77, ET77)

Merkmale der Produktpalette

Die Kochplatte mit einer Oberfläche von 40 dm² besteht aus Gusseisen (10 mm Stärke). Die Gasversionen wird durch einen gusseisernen 9 kW-Brenner betrieben, der unter dem Zentralring liegt, und mit einer piezoelektrischen Zündung und einem Thermostatregler ausgestattet ist.

Die elektrische Version gibt es eine einzelne Kochplatte, die über 4 Kochzonen verfügt.



Versionen mit Ofen

Kochkammer aus Edelstahl mit emailliertem Boden, Tür aus doppelwandigem Edelstahl mit Isolierschicht.

Der Gasofen: verfügt über einen 6 kW-Brenner mit selbst stabilisierender Flamme, einer thermostatischen Temperaturregelung mit Sicherheitsventil, einem Thermoelement und einer piezoelektrischen Brennzündung. 3 GN 2/1-stufigen Grillhaltern.

Der elektrische Backofen: verfügt über gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl mit 5,3 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. 3 GN 2/1-stufigen Grillhaltern.



Robustheit

- Die Arbeitsplatte besteht aus 1,5 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Kochplatte aus Gusseisen (Gas Versionen) hat eine Stärke von 10 mm
- Kochplatte aus Weichstahl (Elektrische Versionen) hat eine Stärke von 15 mm
- Stahlboden um mehr Widerstand haben
- Entwickelt mit IPX5 Wasserschutz

Leistungsfähigkeit

- Gas Versionen: verschiedene Garvorgänge gleichzeitig, von 500 von der Mitte bis zu 200 °C an den Enden
- Elektrische Versionen: thermostatische Temperaturregelung jeder Kochzonen, von 80 bis zu 450 °C

Reinigung

- Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten zur Erleichterung der Reinigung
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten



Merkmale der Produktpalette

Die versiegelte 6 mm-Oberseite ist dank ihrer absolut ebenen Glaskeramikoberfläche leicht zu reinigen. Die Fläche ist wasserdicht. Die Hitze wird durch darunterliegende Heizelemente erzeugt und anschließend verteilt. Unabhängige Temperatureinstellung für jeden Kochbereich. Jeder Kochbereich hat 6 verschiedene Leistungsstufen. Anzeigeleuchten für jede Kochplatte zeigen am Bedienfeld an, wenn diese in Betrieb ist.



Robustheit

- Die Arbeitsplatte besteht aus 1,5 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Stahlboden um mehr Widerstand haben
- Entwickelt mit IPX5 Wasserschutz

Leistungsfähigkeit

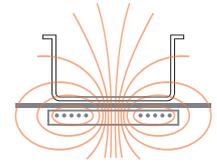
- Kochzonen mit 1,8 und 2,5 kW
- Leistungsregelung auf 3 Ebenen

Reinigung

- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

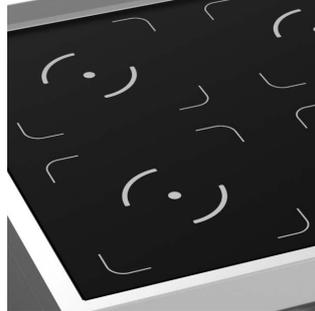
- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten



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

Merkmale der Produktpalette

Die versiegelte 6 mm-Oberseite ist dank ihrer absolut ebenen Glaskeramikoberfläche leicht zu reinigen. Die Fläche ist wasserdicht. 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.



Robustheit

- Die Arbeitsplatte besteht aus 1,5 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Stahlboden um mehr Widerstand haben
- Entwickelt mit IPX5 Wasserschutz

Leistungsfähigkeit

- Kochzonen: je 220 mm Ø und 3,5 kW (5 kW Wok Version)
- 6 Leistungsstufen für spezielles und feines Garen

Reinigung

- Glatte Oberflächen, fehlender Kamin und begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

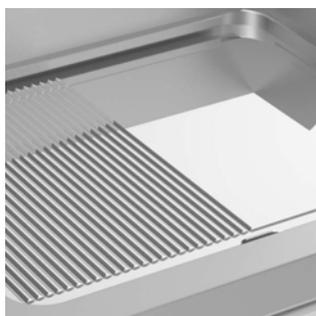
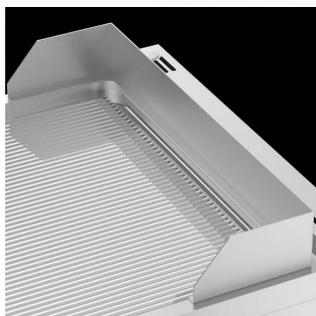
Einfache Wartung

- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten



Merkmale der Produktpalette

Die polierte oder hartverchromte Kochplatte aus Weichstahl hat eine Stärke von 15 mm und ist im Kochfeld eingebettet. Teflonkappe (Zubehör) leicht abnehmbar, um die Reinigungsarbeiten und den Ablauf von Fett in eine herausnehmbare rostfreie Edelstahlwanne mit einem Fassungsvermögen von bis zu 2 Litern zu erleichtern. Bei den Modellen mit ganzem Modul kann das differenzierte Kochen mit zwei voneinander unabhängig beheizten elektrischen Brennern/Elementen geschehen. Die verchromte Ausführung 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.



Robustheit

- Die Arbeitsplatte besteht aus 1,5 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Polierte oder hartverchromte Kochplatte aus Weichstahl hat eine Stärke von 15 mm
- Stahlboden um mehr Widerstand haben
- Entwickelt mit IPX5 Wasserschutz

Leistungsfähigkeit

- Temperaturgleichmäßigkeit und thermostatische Temperaturregelung von 145 bis 290 °C (Gas Versionen) und von 75 bis 290 °C (Elektrische Versionen), um auch die empfindlichsten Speisen kochen zu können
- Möglichkeit des differenzierten Kochens (ganzes Modul) zur Optimierung der Produktion

Reinigung

- Neue Kochplatten im Kochfeld eingebettet und verschweißt, um maximale Reinigungsfähigkeit zu gewährleisten
- Neuer abnehmbarer Spritzschutz (Zubehör) zur Erleichterung der Reinigung
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

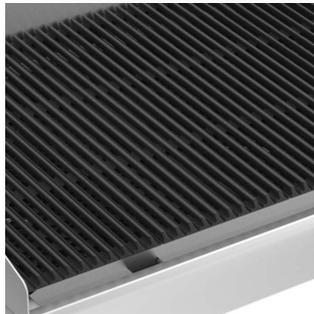
- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten



Merkmale der Produktpalette

Doppelseitiges Fleisch- und Fischrost Grillfläche. Eine herausnehmbare Edelstahlschublade zum Sammeln der beim Kochen aus den Lebensmitteln freigesetzten Fette.

Ganze Module (80cm) verfügen über unabhängige Brenner, um differenziertes Garen zu ermöglichen.



Robustheit

- Die Arbeitsplatte besteht aus 1,5 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Grillfläche aus Gusseisen
- Stahlboden um mehr Widerstand haben
- Entwickelt mit IPX5 Wasserschutz

Leistungsfähigkeit

- Doppelseitiges Fleisch- und Fischrost Grillfläche
- Das Grill-Hebeset ist als Zubehör erhältlich, um eine größere Neigung zu ermöglichen und die Temperatur einiger Kochvorgänge zu differenzieren

Reinigung

- Der Spritzschutz an drei Seiten enthält das Entweichen von Fett während des Kochens
- Die Steinbriketts sind als Zubehör erhältlich, leicht zu reinigen und geben weniger Dämpfe an die Umwelt ab
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

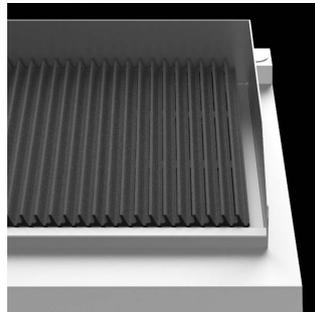


Merkmale der Produktpalette

Doppelseitiges Fleisch- und Fischrost Grillfläche. Eine herausziehbare Edelstahlschublade mit Wasser generiert Dampf während der Garprozesse.

Das Wasser, das in den Behältern unten enthalten ist, verdampft auf den elektrischen Heizelementen, was delikates und gleichmäßiges Garen der Produkte erlaubt und den Geschmack beibehält.

Ganze Module (80cm) verfügen über unabhängige Heizkörper, um differenziertes Garen zu ermöglichen.



Robustheit

- Die Arbeitsplatte besteht aus 1,5 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Grillfläche aus Gusseisen
- Stahlboden um mehr Widerstand haben
- Entwickelt mit IPX5 Wasserschutz

Leistungsfähigkeit

- Doppelseitiges Fleisch- und Fischrost Grillfläche
- Die von den Heizelementen abgestrahlte Wärme entwickelt Dampf, der in Richtung der auf dem Grill gekochten Speisen aufsteigt und ein feines und gleichmäßiges Garen gewährleistet

Reinigung

- Einfache Reinigung der Fettsammelschublade dank des Vorhandenseins von Wasser im Inneren
- Glatte Oberflächen, fehlender Kamin und begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

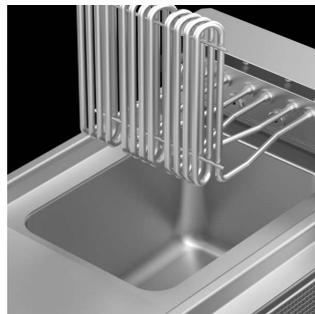
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten



Merkmale der Produktpalette

Die rostfreien Wannen aus Edelstahl AISI 18/10, die formgestanzt und mit gerundeten Kanten ausgestattet sind, sind fest auf der durchgehend verschweißten Oberfläche angebracht, um Reinigung und Hygiene zu erleichtern. Alle Modelle verfügen über ein Sicherheitsthermostat und thermostatische Öltemperaturregler, 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.



Robustheit

- Die Arbeitsplatte besteht aus 1,5 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Stahlboden um mehr Widerstand haben
- Entwickelt mit IPX5 Wasserschutz

Leistungsfähigkeit

- Thermostatische Temperaturregelung von 105 bis 185 °C (Elektrische Versionen) und von 110 bis 190 °C (Gas Versionen)
- Die große Kaltzone erlaubt den längeren Erhalt der Ölqualität

Reinigung

- Elektrisch beheizbare Heizungen, für eine perfekte Reinigung des Tanks
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Wannen zur Erleichterung der Reinigung
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

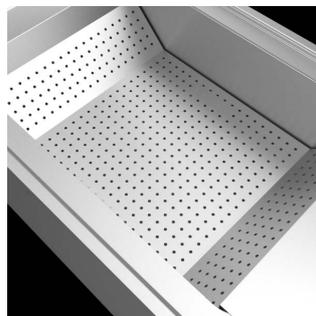
- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten



Merkmale der Produktpalette

Die GN 1/1 rostfreien Edelstahlwannen AISI 304 18/10 ist formgestanzt und durchgehend verschweißt. Ausgestattet mit doppelt perforiertem Boden mit Neigung, um überschüssiges Frittieröl zu vermeiden.

Elektrische Aufheizung mit gepanzertem Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl, die außerhalb der Wannen angebracht sind und oberes Infrarot-Heizelement.



Robustheit

- Die Arbeitsplatte besteht aus 1,5 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Entwickelt mit IPX5 Wasserschutz

Leistungsfähigkeit

- Doppelte Erwärmung, sowohl unten als auch oben für mehr Gleichmäßigkeit

Reinigung

- Glatte Oberflächen, fehlender Kamin und begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Lochfilter, spülmaschinenfest

Einfache Wartung

- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten



Merkmale der Produktpalette

Die formgestanzten Wannen bestehen aus korrosionsgeschütztem Edelstahl AISI 316 mit gerundeten Kanten zur einfachen Reinigung. Die optionalen Abtropfkörbe sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 18/10 mit Hitzeschutzgriffen erhältlich. Magnetventil zum Befüllen des Wassers.

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.



Robustheit

- Die Arbeitsplatte besteht aus 1,5 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Tiefgezogene Wannen
- Stahlboden um mehr Widerstand haben
- Entwickelt mit IPX5 Wasserschutz

Leistungsfähigkeit

- Gasversionen: Rostfreier Edelstahlbrenner außerhalb des Hochleistungstanks
- Elektrische Versionen: gepanzerte Heizelemente im Tank, um den Wirkungsgrad zu erhöhen

Reinigung

- Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten zur Erleichterung der Reinigung
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten



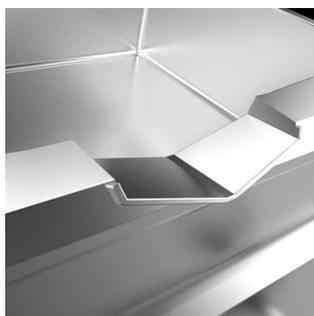
Merkmale der Produktpalette

Die Wanne besteht aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 18/10, mit abgerundeten Ecken und das formgestanzte Frontteil unterstützen die Entleerung und die Reinigungsvorgänge.

Die rostfreie Edelstahlabdeckung ist ausgewogen und verfügt über robuste rostfreie Edelstahlscharniere. Einfaches manuelles Kippen der Wanne mit ergonomischem Frontgriff. Wasserhahn zum Befüllen an der Vorderseite des Geräts.

Gasversionen: Mehrarmiger, rostfreier Edelstahlbrenner für eine gleichmäßige Hitzeverteilung; Gasventil mit Thermoelement, thermostatische Temperaturregelung (90-320 °C).

Elektrische Versionen: Gepanzerte Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl auf dem äußeren Boden der Wanne; thermostatische Temperaturregelung (50-300 °C).



Robustheit

- Die Arbeitsplatte besteht aus 1,5 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Die neue Edelstahlstruktur garantiert maximale Festigkeit und Robustheit der Maschine.
- Edelstahlabdeckung verfügt über robuste Scharniere
- Entwickelt mit IPX5 Wasserschutz

Leistungsfähigkeit

- Thermostatische Temperaturregelung. Von 90 bis 320 °C (Gas-versionen), von 50 bis 300 °C (Elektrische Versionen)

Reinigung

- Leicht zu reinigende Arbeitsfläche dank des vollständigen Umklippens der Wanne
- Gerundete Kanten erleichtert die Reinigung der Arbeitsfläche
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten



Merkmale der Produktpalette

Der Kessel ist aus AISI 304 mit Boden aus AISI 316 für besseren Korrosionsschutz. Die Abdeckung aus AISI 304 sorgt dafür, dass nur wenig Dampf und Hitze entweicht (doppelte Isolationsabdeckung als Zubehör erhältlich um eine bessere Wärmedämmung zu gewährleisten). Heiß-/Kaltwasserhahn mit Schwenkdüse auf der Arbeitsplatte. Indirekte Erwärmung durch Niederdruckdampf, der durch das im Zwischenraum enthaltene Wasser erzeugt wird.

Der Niederdruckdampf im Zwischenraum heizt die Oberfläche des Kessels gleichmäßig auf. Wasserstandanzeige Zwischenraum.

Gasversionen: Rohrbrenner aus rostfreiem Edelstahl mit selbst stabilisierender Flamme. Zündflamme verbunden mit Sicherheits-Thermoelement. Piezoelektrische Zündung der Zündflamme. Sicherheitsventil mit Druckanzeige.

Elektrische Versionen: 4-stufiger Regler für die Leistungsregelung, Druckwächter für die automatische Regelung des Zwischenraumdampfes, Sicherheitsventil mit Druckanzeige.



Robustheit

- Die Arbeitsplatte besteht aus 1,5 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Korrosionsbeständiger Wannenboden aus Edelstahl AISI 316
- Stahlboden um mehr Widerstand haben
- Entwickelt mit IPX5 Wasserschutz

Leistungsfähigkeit

- Thermostatische Temperaturregelung, die feines Garen ermöglicht

Reinigung

- Das integrierte Oberteil ohne Fugen und mit abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung der Arbeitsfläche
- Die Wannestructur ermöglicht eine perfekte und schnelle Reinigung
- Einfach entnehmbare Abflussfilter
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden

Einfache Wartung

- Dank der neuen Frontplatte, die das Entfernen des Ablasshahns verhindert, können Wartungsarbeiten durchgeführt werden, ohne den Tank zu entleeren
- Inspezierbarer Ablasshahn um gewöhnliche Reinigungsarbeiten zu erleichtern
- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten



Merkmale der Produktpalette

Die rostfreien Edelstahlwannen AISI 304 18/10 sind formgestanzt und durchgehend verschweißt. Elektrische Aufheizung mit gepanzertem Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl, die außerhalb der Wannen angebracht sind und durch ein Thermostat geregelt werden.



Robustheit

- Die Arbeitsplatte besteht aus 1,5 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Stahlboden um mehr Widerstand haben
- Entwickelt mit IPX5 Wasserschutz

Leistungsfähigkeit

- Thermostatische Temperaturregelung zwischen 0 und 90 ° C.

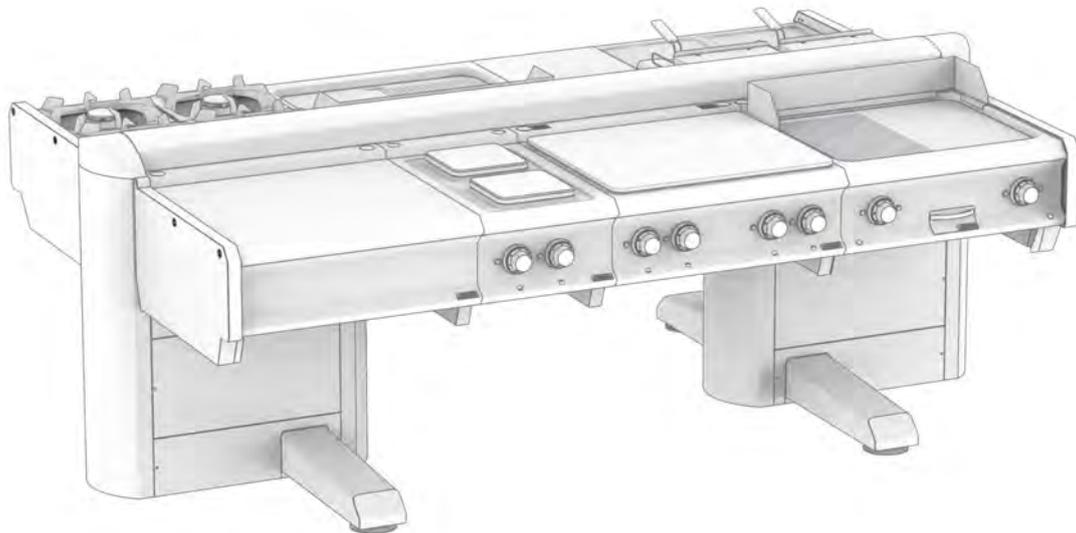
Reinigung

- Wanne mit abgerundeten Ecken leicht zu reinigen
- Glatte Oberflächen, fehlender Kamin und begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

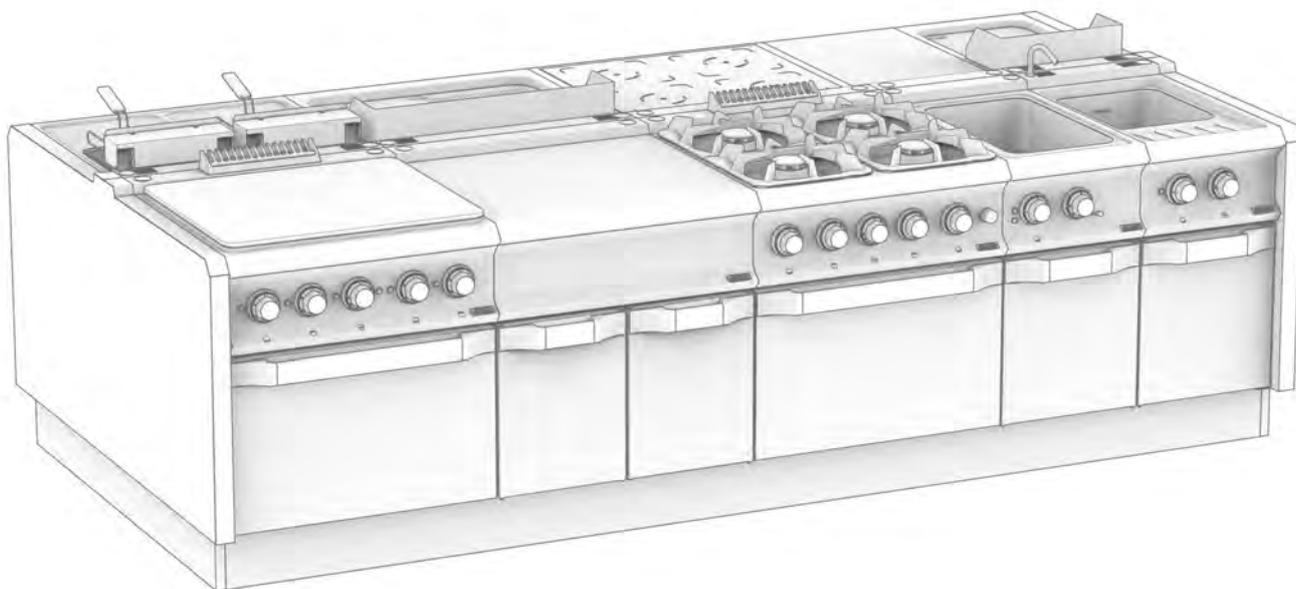
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

domina Pro|700



Konfigurieren Sie **domina Pro|700** nach Ihren Wünschen:

Es ist vollständig modular aufgebaut und ermöglicht es Ihnen, jeden Raum individuell anzupassen und optimal zu nutzen, indem Sie Kompositionen in einer Zeile oder in zwei gegenüberliegenden Zeilen erstellen, um die Produktivität in der Küche zu verdoppeln. Es ist möglich, Monoblock-Lösungen auf höhenverstellbaren Füßen oder Rädern sowie zentrale oder an der Wand montierte hängende Lösungen zu erstellen, die maximale Reinigungsfähigkeit gewährleisten.



Wie du willst

Sie können zwischen verschiedenen Farben mit professioneller kratzfester Lackbehandlung wählen, die gegen hohe Temperaturen beständig ist.



RAL 3003



RAL 5005



RAL 9005

Zur Anpassung der **domina Pro|700** steht eine komplette Reihe von Zubehörteilen zur Verfügung, einschließlich der neuen Endplatten, die der Struktur ein elegantes Design und eine größere Festigkeit verleihen, Perimeterhandläufe, Sockel, Räder, Wassersäulen, um die Küche gemäß den Anforderungen voll funktionsfähig zu machen Ihre Bedürfnisse.



Gasherde

IPX5

Modell	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Brenner		Backofen		Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW				

auf Unterschrank

🔥 FB74AXS	40x73x85	-	2	-	-	-	11	-	43	0,4
🔥 FB74AXL	40x73x85	-	-	2	-	-	14	-	43	0,4
🔥 FB77AXS	70x73x85	-	4	-	-	-	22	-	67	0,8
🔥 FB77AXL	70x73x85	-	-	4	-	-	28	-	67	0,8
🔥 FB711AXS	110x73x85	-	6	-	-	-	33	-	94	1,1
🔥 FB711AXL	110x73x85	-	-	6	-	-	42	-	94	1,1

auf Backofen

🔥 FB77FGXS	70x73x85	56x63x30	4	-	6	-	28	-	94	0,8
🔥 FB77FGXL	70x73x85	56x63x30	-	4	6	-	34	-	94	0,8
🔥 FB77FEXS	70x73x85	56x63x30	4	-	-	5,3	22	400V/3N 50/60Hz	95	0,8
🔥 FB77FEXL	70x73x85	56x63x30	-	4	-	5,3	28	400V/3N 50/60Hz	95	0,8
🔥 FB77FEVXS	70x73x85	56x37x32	4	-	-	2,6	22	230V/1N 50/60Hz	87	0,8
🔥 FB77FEVXL	70x73x85	56x37x32	-	4	-	2,6	28	230V/1N 50/60Hz	87	0,8
🔥 FB711AFGX S	110x73x85	56x63x30	6	-	6	-	39	-	131	1,1
🔥 FB711AFGX L	110x73x85	56x63x30	-	6	6	-	48	-	131	1,1
🔥 FB711AFEX S	110x73x85	56x63x30	6	-	-	5,3	33	400V/3N 50/60Hz	134	1,1
🔥 FB711AFEX L	110x73x85	56x63x30	-	6	-	5,3	42	400V/3N 50/60Hz	134	1,1
🔥 FB711FGMX S	110x73x85	77x64x36	6	-	8	-	41	-	121	1,1
🔥 FB711FGMX L	110x73x85	77x64x36	-	6	8	-	50	-	121	1,1
🔥 FB711MFG4XL	110x73x85	56x63x30	-	4	6	-	39,5	-	150	1,1

top

🔥 FB74TXS	40x73x25	-	2	-	-	-	11	-	32	0,2
🔥 FB74TXL	40x73x25	-	-	2	-	-	14	-	32	0,2
🔥 FB77TXS	70x73x25	-	4	-	-	-	22	-	54	0,32
🔥 FB77TXL	70x73x25	-	-	4	-	-	28	-	54	0,32
🔥 FB711TXS	110x73x25	-	6	-	-	-	33	-	70	0,5
🔥 FB711TXL	110x73x25	-	-	6	-	-	42	-	70	0,5

Elektroherde

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Ofenabmessungen (LxPxH) cm	Platten			Backofen kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
			1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW					
auf Unterschrank										
PR74A	40x73x85	-	1	1	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	35	0,4
PQ74A	40x73x85	-	-	2	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	45	0,4
PQR74A	40x73x85	-	-	-	2	-	5	400V/3N 50/60Hz	58	0,4
PR77A	70x73x85	-	2	2	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	60	0,8
PQ77A	70x73x85	-	-	4	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	69	0,8
PQR77A	70x73x85	-	-	-	4	-	10	400V/3N 50/60Hz	92	0,8
PQ711A	110x73x85	-	-	6	-	-	15,6	400V/3N 50Hz	136	1,1

auf Backofen

PR77FE	70x73x85	56x66x31	2	2	-	5,3	13,5	400V/3N 50Hz	90	0,8
PQ77FE	70x73x85	56x66x31	-	4	-	5,3	15,7	400V/3N 50/60Hz	99	0,8
PQR77FE	70x73x85	56x66x31	-	-	4	5,3	15,3	400V/3N 50/60Hz	125	0,8
PQR77FEV	70x73x85	56x37x32	-	-	4	2,6	12,6	230V/1N 50/60Hz	117	0,8
PR711FE	110x73x85	56x66x31	3	3	-	5,3	17,6	400V/3N 50/60Hz	136	1,1
PQ711FE	110x73x85	56x66x31	-	6	-	5,3	20,9	400V/3N 50Hz	142	1,1

top

PR74T	40x73x25	-	1	1	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	20	0,2
PQ74T	40x73x25	-	-	2	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	27	0,2
PR77T	70x73x25	-	2	2	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	40	0,3
PQ77T	70x73x25	-	-	4	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	49	0,3

Glühplattenherde

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Ofenabmessungen (LxPxH) cm	Kochplatte		Backofen		Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
			Gas 10 kW	Ei. 2,25 kW	Gas kW	Ei. kW				
auf Unterschrank										
TPG77A	70x73x85	-	1	-	-	-	10	-	83	0,8
TPE77A	70x73x85	-	-	4	-	-	10	400V/3N 50/60Hz	84	0,8

auf Backofen

TPG77FG	70x73x85	56x66x31	1	-	6	-	16	-	116	0,8
TPG711FG2XL	110x73x85	56x63x30	1	-	6	-	30	-	160	1,1
TPG7152FG4XL	150x73x85	2 x 56x63x30	1	-	6 + 6	-	50	-	320	1,5
TPE77FE	70x73x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V/3N 50/60Hz	117	0,8

top

TPG77T	70x73x25	-	1	-	-	-	10	-	68	0,3
TPG711T2XL	110x73x25	-	1	-	-	-	24	-	100	0,5
TPG715T4XL	150x73x25	-	1	-	-	-	38	-	122	0,8
TPE77T	40x73x25	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	69	0,3

Glaskeramik

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Ofenabmessungen (LxPxH) cm	Kochzonen		Backofen kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
			1,8 kW	2,5 kW					
auf Unterschrank									
VC74A	40x73x85	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	53	0,4
VC77A	70x73x85	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	76	0,8
auf Backofen									
VC77FE	70x73x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8
top									
VC74T	40x73x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2
VC77T	70x73x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3

Induktion

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Induktoren		Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
		3,5 kW	5 kW				
auf Unterschrank							
IN74A	40x73x85	2	-	7	400V/3N 50/60Hz	53	0,4
IN77A	70x73x85	4	-	14	400V/3N 50/60Hz	76	0,8
INW74A	40x73x85	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	50	0,4
top							
IN74T	40x73x25	2	-	7	400V/3N 50/60Hz	38	0,2
IN77T	70x73x25	4	-	14	400V/3N 50/60Hz	61	0,3
INW74T	40x73x25	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	38	0,2

Grillplatten

IPX5

Modell	Platte			Außenabmessungen (LxPxH) cm	Bratfläche (LxPxH) cm	Brenner 7 kW	Heizelemente 5 kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³	
	Glatt	Gerillt	Verchromt									
auf Unterschrank												
FTBG74AL	●			40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5	
FTBG74ALC	●		●	40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5	
FTBG74AR		●		40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5	
FTBG74ARC		●	●	40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5	
FTBG77AL	●			70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8	
FTBG77ALC	●		●	70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8	
FTBG77AR		●		70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8	
FTBG77ARC		●	●	70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8	
FTBG77ALR	●	●		70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8	
FTBG77ALRC	●	●	●	70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8	

top												
FTBG74TL	●			40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2	
FTBG74TLC	●		●	40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2	
FTBG74TR		●		40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2	
FTBG74TRC		●	●	40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2	
FTBG77TL	●			70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	
FTBG77TLC	●		●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	
FTBG77TR		●		70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	
FTBG77TRC		●	●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	
FTBG77TLR	●	●		70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	
FTBG77TLRC	●	●	●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	

auf Unterschrank												
FTBE74AL	●			40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5	
FTBE74ALC	●		●	40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5	
FTBE74AR		●		40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5	
FTBE74ARC		●	●	40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5	
FTBE77AL	●			70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	
FTBE77ALC	●		●	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	
FTBE77AR		●		70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	
FTBE77ARC		●	●	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	
FTBE77ALR	●	●		70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	
FTBE77ALRC	●	●	●	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	

top												
FTBE74TL	●			40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2	
FTBE74TLC	●		●	40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2	
FTBE74TR		●		40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2	
FTBE74TRC		●	●	40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2	
FTBE77TL	●			70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	
FTBE77TLC	●		●	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	
FTBE77TR		●		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	
FTBE77TRC		●	●	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	
FTBE77TLR	●	●		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	
FTBE77TLRC	●	●	●	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	

Lavasteingrill

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Rostabmessungen cm	Brenner 7,5 kW	Gesamtleistung	Brutto G. Kg	Volumen m³
auf Unterschrank						
PLG74A	40x73x85	35,2x47,5	1	7,5	55	0,5
PLG78A	70x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	98	0,8
top						
PLG74T	40x73x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2
PLG78T	70x73x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,3

Vaporgrill

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Rostabmessungen cm	Heizelementtriche 6 kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
auf Unterschrank							
WGE74	40x73x85	35,2x47,5	1	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5
WGE78	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8

Fritteusen

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenkapazität Lt	Brenner kW	Heizelemente kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
auf Unterschrank									
FRG74A2V	40x73x118	14x34x30	7+7	6,25+6,25	-	12,5	-	62	0,6
FRG74A	40x73x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57	0,6
FRG77A	70x73x118	28x34x30	14+14	12,5+12,5	-	25	-	97	1
FRE74A2V	40x73x85	14x34x21	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	58	0,5
FRBE74A	40x73x85	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5
FRBE77A	70x73x85	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8
top									
FRE74T2V	40x73x25	14x34x21	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	35	0,2
FRBE74T	40x73x25	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	30	0,2
FRBE77T	70x73x25	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	53	0,3

Frittenwanne

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenabmessungen (LxPxH) cm	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
top						
SP74T	40x73x50	31x51x16	1,35	230V/1N 50/60Hz	23,5	0,2

Nudelkocher

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenkapazität Lt	Brenner kW	Heizelemente kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
auf Unterschrank									
CPG74A	40x73x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	230V/1N 50/60Hz	50	0,5
CPG77A	70x73x85	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	68	0,8
CPE74A	40x73x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V/3N 50/60Hz	44	0,5
CPE77A	70x73x85	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	58	0,8
top									
CPG77T*	70x73x58	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	60	0,8
CPE77T*	70x73x58	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	50	0,8

* Verfügbar ab Jahresende

Kippbratpfanne

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenab. (LxPxH) cm	Kochfläche dm²	Wannenkapazität Lt	Brenner kW	Heizelemente kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
Kippbratpfannen / Manuelle Kippung										
BRG78A	80x73x85	71x48x15	34	50	13,3	-	13,3	-	113	0,85
BRE78A	80x73x85	71x48x15	34	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	118	0,85

Kochkessel

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Kesselabmessungen (ØxH) cm	Kesselkapazität Lt	Brenner kW	Heizelemente kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
Monoblock									
PEG7750I	70x73x85	ø40x42	50	12,5	-	12,5	-	91	0,8
PEE7750I	70x73x85	ø40x42	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	93	0,8

Wasserbad

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenkapazität	Heizelemente kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
auf Unterschrank								
BME74A	40x73x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	34	0,5
BME78A	80x73x85	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	50	0,8
top								
BME74T	40x73x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	20	0,2
BME78T	80x73x25	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	30	0,3



***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.com