



domina Pro | 900

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 | 900



Die Tradition wird erneuert

Die neue **domina Pro|900** 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 | 900

The real value for your kitchen

domina Pro | 900 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



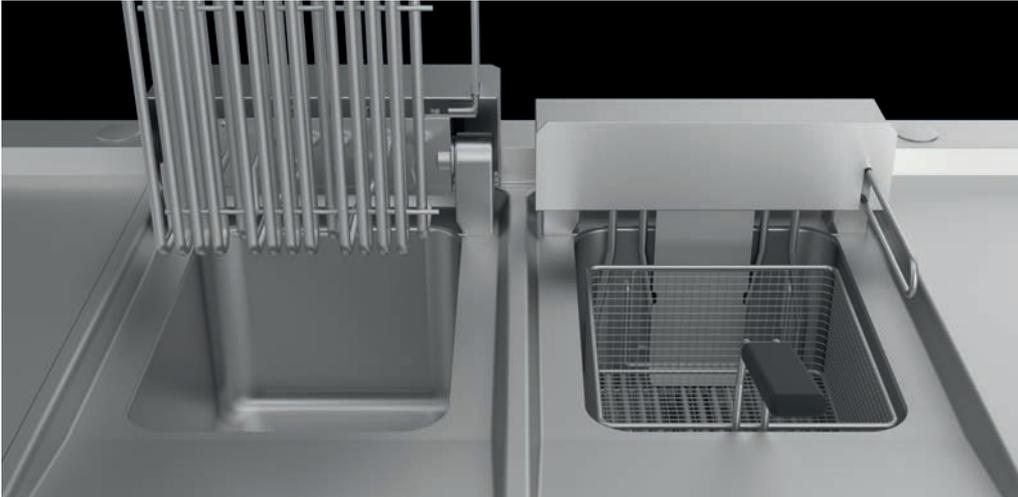
| Leistungsfähigkeit

- **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

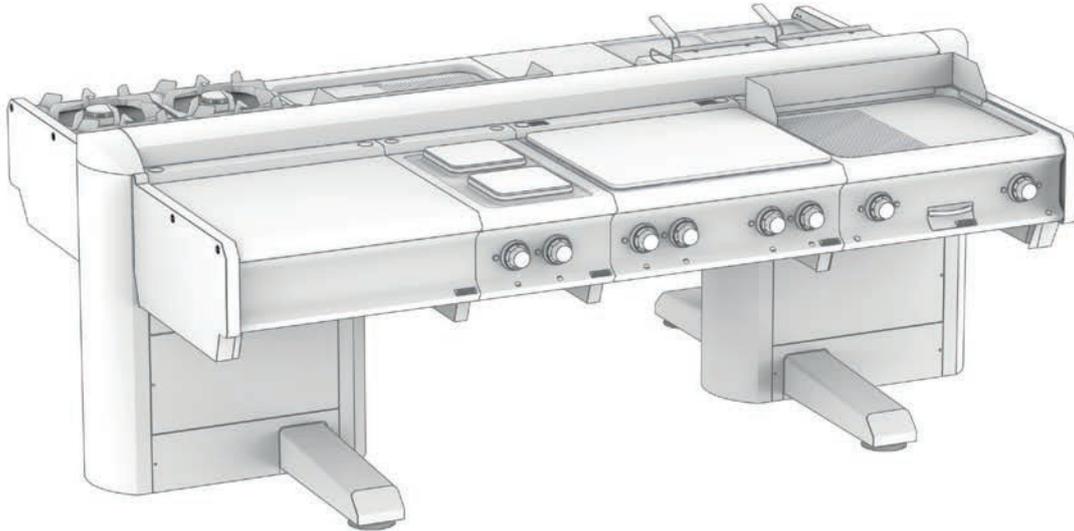


| Einfache Wartung

- **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



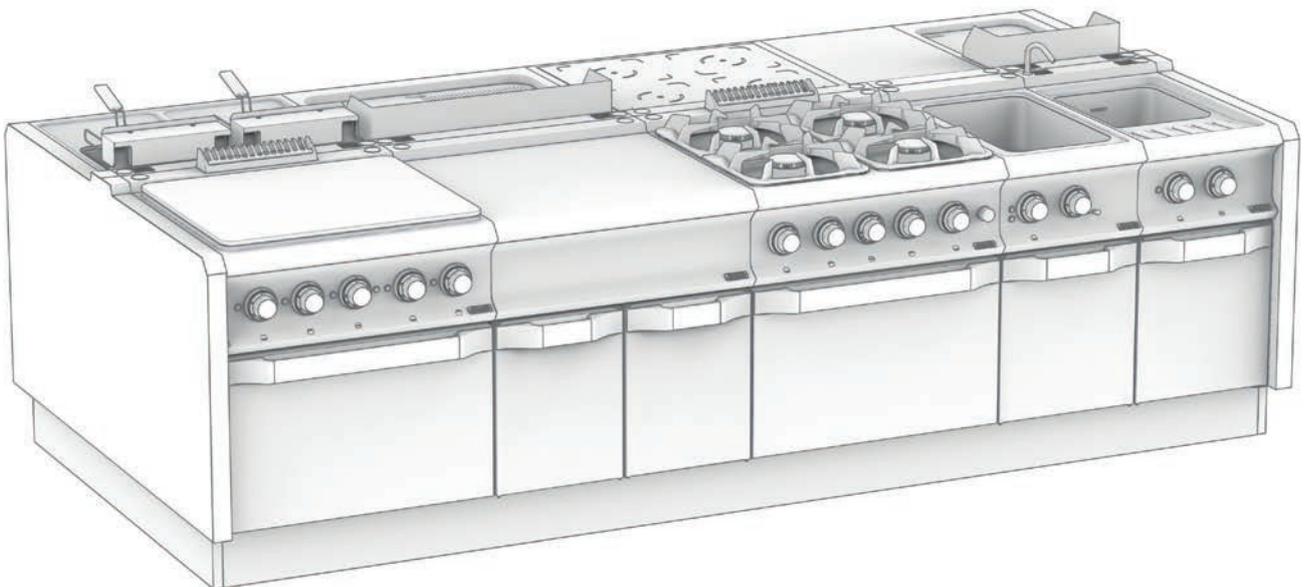
domina Pro|900



Konfigurieren Sie **domina Pro|900** 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 (eine Kombination mit den Elementen der Serie **domina Pro|700** ist ebenfalls möglich), 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



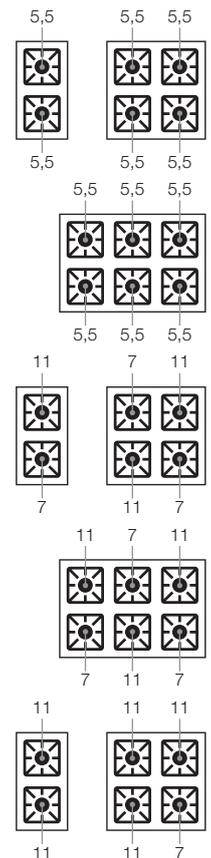
RAL 9005

Zur Anpassung der **domina Pro|900** 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.





Flex Burners Leistung (kW)



Merkmale der Produktpalette

Die abnehmbaren Flex Brenner aus emailliertem Guss-eisen, jede mit 5,5 kW, 7 kW oder 11 kW, und die Brennerkappen aus Messing weisen horizontale und selbst stabilisierender Flamme auf, um ein sicheres Kochen und eine einfache Wartung zu ermöglichen. Jeder 5,5 / 7 kW Brenner hat einen einstellbaren Leistungsbereich von mindestens 1,5 kW bis maximal 5,5 / 7 kW, jeder 11 kW Brenner hat einen einstellbaren Leistungsbereich von mindestens 2 kW bis maximalum 11 kW, um eine optimale Flexibilität 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 emailliertem Boden, Tür aus doppelwandigem Edelstahl mit Isolierschicht.

Der Gasofen: verfügt über einen 7 kW-Brenner (beim Maxiofen 10 kW) 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 6 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 2 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 5,5/7/11 kW
- Zertifiziertem Wirkungsgrad bei 60%
- Horizontale Flamme: gleichmäßige Wärmeverteilung, ideal für empfindliche Kochen
- Elektronische Zündung (Zubehör) zur Optimierung des Einsatzes von Brenner

Reinigung

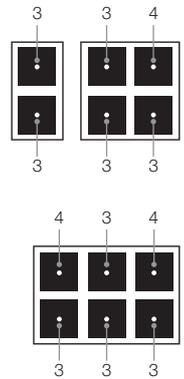
- Das integrierte Oberteil ohne Fugen und mit abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung der Arbeitsfläche
- Wasserabflusssystem (Zubehör)
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

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. Quadrat Kochfelder mit 300x300 mm Masse und Leistung 3 und 4 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 6 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 2 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Stahlboden um mehr Widerstand haben
- Entwickelt mit IPX5 Wasserschutz

Leistungsfähigkeit

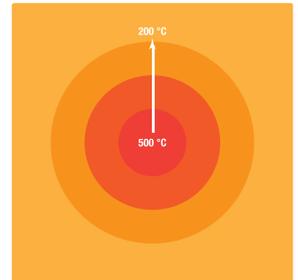
- Schnell heizenden Kochfelder von 50 bis zu 400 °C
- 6 (+1)-stufiges Thermostat um die Leistung jeder Kochfelder einzustellen

Reinigung

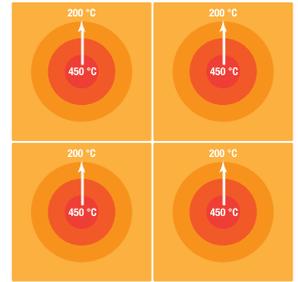
- Das integrierte Oberteil ohne Fugen und mit abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung der Arbeitsfläche
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

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



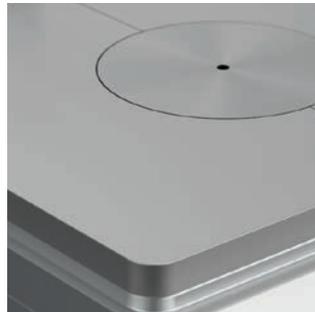
Isotherme Zonen für differenziertes Kochen



Isotherme Zonen für differenziertes Kochen (Mod. TPE99A - TPE99T)

Merkmale der Produktpalette

Die Kochplatte mit einer Oberfläche von 50 dm² besteht aus Gusseisen (10 mm Stärke). Die Gasversionen werden durch einen gusseisernen 12 kW-Brenner betrieben, der unter dem Zentralring liegt, und mit einer piezoelektrischen Zündung und einem Thermostatregler ausgestattet ist. Die elektrische Version (14 kW) gibt es eine einzelne Kochplatte, die über 4 Kochzonen verfügt.

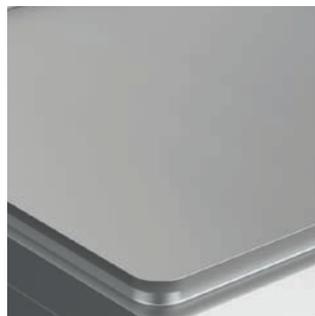


Versionen mit Ofen

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

Der Gasofen: verfügt über einen 7 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 6 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 2 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

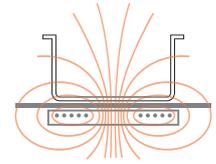
- Gas Versionen: verschiedene Garvorgänge gleichzeitig, von 500 von der Mitte bis zu 200 °C an den Enden
- Elektrische Versionen: thermostatische Temperaturregelung jeder Kochzonen, von 80 bis zu 450 °C

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



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 2 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Stahlboden um mehr Widerstand haben
- Entwickelt mit IPX5 Wasserschutz

Leistungsfähigkeit

- Kochzonen: je 270 mm Ø und 5 kW
- 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 2,5 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 2 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 verfügen über unabhängige Brenner, um differenziertes Garen zu ermöglichen.



Robustheit

- Die Arbeitsplatte besteht aus 2 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

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.

Versionen mit Digitalanzeige (FRBE94AD - FRBE98AD) mit automatischem Schmelzen ermöglichen eine präzise Steuerung der Öltemperatur, die Einstellung der Garzeit und die Einstellung automatischer Programme, um das häufigste Garen einzustellen und zu beschleunigen. Das HP-Modell gewährleistet außerdem eine maximale Reaktivität, die für eine hohe Produktivität auf kleinem Raum unerlässlich ist.



Robustheit

- Die Arbeitsplatte besteht aus 2 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 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 und externer Wasserhahn für die Wasserbefüllung.

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 2 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



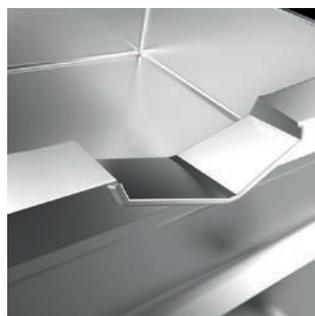
Merkmale der Produktpalette

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 2 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

Kochkessel



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 2 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Korrosionsbeständiger Wannensboden 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 Wannestruktur 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 Wannens angebracht sind und durch ein Thermostat geregelt werden.



Robustheit

- Die Arbeitsplatte besteht aus 2 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

Gasherde

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Ofenabmessungen (LxPxH) cm	Brenner			Backofen		Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
			5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW				
FB94AXXS	40x90x85	-	2	-	-	-	-	11	-	51	0,5
FB94AXL	40x90x85	-	-	1	1	-	-	18	-	51	0,5
FB94AXXL	40x90x85	-	-	-	2	-	-	22	-	51	0,5
FB98AXXS	80x90x85	-	4	-	-	-	-	22	-	80	1
FB98AXL	80x90x85	-	-	2	2	-	-	36	-	80	1
FB98AXXL	80x90x85	-	-	1	3	-	-	40	-	80	1
FB912AXXS	120x90x85	-	6	-	-	-	-	33	-	113	1,4
FB912AXXL	120x90x85	-	-	3	3	-	-	54	-	113	1,4

auf Backofen

FB98FGXXS	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	7	-	29	-	112	1
FB98FGXL	80x90x85	54x69,5x29	-	2	2	7	-	43	-	112	1
FB98FEXXS	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	-	6	22	400V/3N 50/60Hz	112	1
FB98FEXL	80x90x85	54x69,5x29	-	2	2	-	6	36	400V/3N 50/60Hz	112	1
FB98FGXXL	80x90x85	54x69,5x29	-	1	3	7	-	47	-	112	1
FB912AFGXXL	120x90x85	54x69,5x29	-	3	3	7	-	61	-	153	1,4
FB912AFEXXS	120x90x85	54x69,5x29	6	-	-	-	6	33	400V/3N 50/60Hz	153	1,4
FB912AFEXXL	120x90x85	54x69,5x29	-	3	3	-	6	54	400V/3N 50/60Hz	153	1,4
FB912FMXXL	120x90x85	100x69,5x29	-	3	3	10	-	64	-	180	1,4
FB912FMGXXL	120x90x85	100x69,5x29	-	3	3	10	5 grill	64	400V/3N 50/60Hz	182	1,4

top

FB94TXXS	40x90x25	-	2	-	-	-	-	11	-	43	0,25
FB94TXL	40x90x25	-	-	1	1	-	-	18	-	43	0,25
FB94TXXL	40x90x25	-	-	-	2	-	-	22	-	43	0,25
FB98TXXS	80x90x25	-	4	-	-	-	-	22	-	71	0,4
FB98TXL	80x90x25	-	-	2	2	-	-	36	-	71	0,4
FB98TXXL	80x90x25	-	-	1	3	-	-	40	-	71	0,4
FB912TXS	120x90x25	-	6	-	-	-	-	33	-	99	0,65
FB912TXXL	120x90x25	-	-	3	3	-	-	54	-	99	0,65

Elektroherde

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Ofenabmessungen (LxPxH) cm	Platten		Backofen kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
			3 kW	4 kW					
auf Unterschrank									
☚ PQ94A	40x90x85	-	2	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	78	0,5
☚ PQ98A	80x90x85	-	3	1	-	13	400V/3N 50/60Hz	102	1
☚ PQ912A	120x90x85	-	4	2	-	20	400V/3N 50/60Hz	126	1,4
auf Backofen									
☚ PQ98FE	80x90x85	54x69,5x29	3	1	6	19	400V/3N 50/60Hz	142	1
☚ PQ912FEM	120x90x85	54x69,5x29	4	2	10	30	400V/3N 50/60Hz	198	1,4
☚ PQ912AFE	120x90x85	54x69,5x29	4	2	6	26	400V/3N 50/60Hz	187	1,4
top									
☚ PQ94T	40x90x25	-	2	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	68	0,25
☚ PQ98T	80x90x25	-	3	1	-	13	400V/3N 50/60Hz	92	0,4
☚ PQ912T	120x90x25	-	4	2	-	20	400V/3N 50/60Hz	115	0,65

Glühplattenherde

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Ofenabmessungen (LxPxH) cm	Kochplatte		Backofen kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
			Gas 12 kW	El. 3,5 kW					
auf Unterschrank									
☚ TPG98A	80x90x85	-	1	-	-	12	-	100	1
☚ TPE98A	90x90x85	-	-	4	-	14	400V/3N 50/60Hz	143	1
auf Backofen									
☚ TPG98FG	80x90x85	54x69,5x32	1	-	7	19	-	125	1
☚ TPG912FGXL	120x90x85	54x69,5x29	1	-	7	37	400V/3N 50/60Hz	180	1,4
top									
☚ TPG98T	80x90x25	-	1	-	-	12	-	85	0,4
☚ TPE98T	90x90x25	-	-	4	-	14	400V/3N 50/60Hz	121	0,4

Induktion

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Induktoren 5 kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
top						
☚ IN94T	40x90x25	2	10	400V/3N 50/60Hz	58	0,25
☚ IN98T	80x90x25	4	20	400V/3N 50/60Hz	83	0,4

Grillplatten

Modell	Platte			Außenabmessungen (LxPxH) cm	Bratfläche (LxPxH) cm	Brenner 9,2 kW	Heizelemente 7 kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³	
	Glatt	Gerillt	Verchromt									
auf Unterschrank												
FTBG94AL	●			40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5	
FTBG94ALC	●		●	40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5	
FTBG94AR		●		40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5	
FTBG98AL	●			80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	
FTBG98ALC	●		●	80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	
FTBG98AR		●		80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	
FTBG98ALR	●	●		80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	
FTBG98ALRC	●	●	●	80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	

top												
FTBG94TL	●			40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	
FTBG94TLC	●		●	40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	
FTBG94TR		●		40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	
FTBG98TL	●			80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	
FTBG98TLC	●		●	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	
FTBG98TR		●		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	
FTBG98TLR	●	●		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	
FTBG98TLRC	●	●	●	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	

auf Unterschrank												
FTBE94AL	●			40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5	
FTBE94ALC	●		●	40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5	
FTBE94AR		●		40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5	
FTBE98AL	●			80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	
FTBE98ALC	●		●	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	
FTBE98AR		●		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	
FTBE98ALR	●	●		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	
FTBE98ALRC	●	●	●	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	

top												
FTBE94TL	●			40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	
FTBE94TLC	●		●	40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	
FTBE94TR		●		40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	
FTBE98TL	●			80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4	
FTBE98TLC	●		●	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4	
FTBE98TR		●		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4	
FTBE98TLR	●	●		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4	
FTBE98TLRC	●	●	●	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4	

Lavasteingrill

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Rostabmessungen cm	Brenner 7,5 kW	Gesamtleistung	Brutto G. Kg	Volumen m ³
auf Unterschränk						
PLG84A	40x90x85	64x37x3	1	10	62	0,5
PLG94A	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	20	93	1
top						
PLG84T	40x90x34,5	64x37x3	1	10	50	0,25
PLG94T	80x90x34,5	64x37x3 (x2)	2	20	75	0,4

Fritteusen

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenkapazität Lt	Brenner kW	Heizelemente kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
auf Unterschränk									
FRG94A	40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5
FRG98A	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1
FRE94A2V	40x90x85	14x34x21	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	56	0,5
FRBE94A	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	56	0,5
FRBE98A	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	91	1
top									
FRG94T	40x90x90	30x40x31,5	18	18	-	18	-	60	0,5
FRG98T	80x90x90	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	101	1
FRBE94T	40x90x58	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	50	0,5
FRBE98T	80x90x58	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	85	1

Nudelkocher

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenkapazität Lt	Brenner kW	Heizelemente kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
auf Unterschränk									
CPG94A	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	57	0,5
CPG98A	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+ 13,3	-	26,6	230V/1N 50/60Hz	94	1
CPE94A	40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	51	0,5
CPE94A2V	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	81	1
top									
CPE94T	40x90x58	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	45	0,5
CPE98T2V	80x90x58	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	75	1

Kippbratpfanne

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenab. (LxPxH) cm	Kochfläche dm ²	Wannenkapazität Lt	Brenner kW	Heizelemente kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
Kippbratpfannen / Manuelle Kippung										
BRG98IA	80x90x85	79x69x20	54	80	20	0,02	20	230V/1N 50/60Hz	164	1,1
BRE98IA	80x90x85	79x69x20	54	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	160	1,1
top										
BRG98IT	120x90x25	80x69x20	54	80	21	0,02	21	230V/1N 50/60Hz	170	1
BRE98IT	120x90x25	80x69x20	54	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	154	1

Kochkessel

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Kesselabmessungen (ØxH) cm	Kesselkapazität Lt	Brenner kW	Heizelemente kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
Monoblock									
PEG98A100	80x90x85	ø60x42	100	21	-	21	-	118	1,1
PEG98A150	80x90x85	ø60x54	150	21	-	21	-	123	1,1
PEG98A100I	80x90x85	ø60x42	100	21	-	21	-	143	1,1
PEG98A150I	80x90x85	ø60x54	150	21	-	21	-	148	1,1
PEE98A100I	80x90x85	ø60x42	100	-	14,4	14,4	400V/3N 50/60Hz	128	1,1
PEE98A150I	80x90x85	ø60x54	150	-	14,4	14,4	400V/3N 50/60Hz	134	1,1
top									
PEG98T100	80x90x70	ø60x42	100	21	-	21	-	113	1,1
PEG98T150	80x90x70	ø60x54	150	21	-	21	-	118	1,1
PEG98T100I	80x90x70	ø60x42	100	21	-	21	-	138	1,1
PEG98T150I	80x90x70	ø60x54	150	21	-	21	-	143	1,1
PEE98T100I	80x90x70	ø60x42	100	-	14,4	14,4	400V/3N 50/60Hz	123	1,1
PEE98T150I	80x90x70	ø60x54	150	-	14,4	14,4	400V/3N 50/60Hz	129	1,1

Wasserbad

IPX5

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenkapazität	Heizelemente kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
auf Unterschrank								
BME94A	40x90x85	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	45	0,5
BME98A	80x90x85	63x69x16	GN 8/3	6	6	400V/3N 50/60Hz	68	0,8
top								
BME94T	40x90x25	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	36	0,25
BME98T	80x90x25	63x69x16	GN 8/3	6	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,4



***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