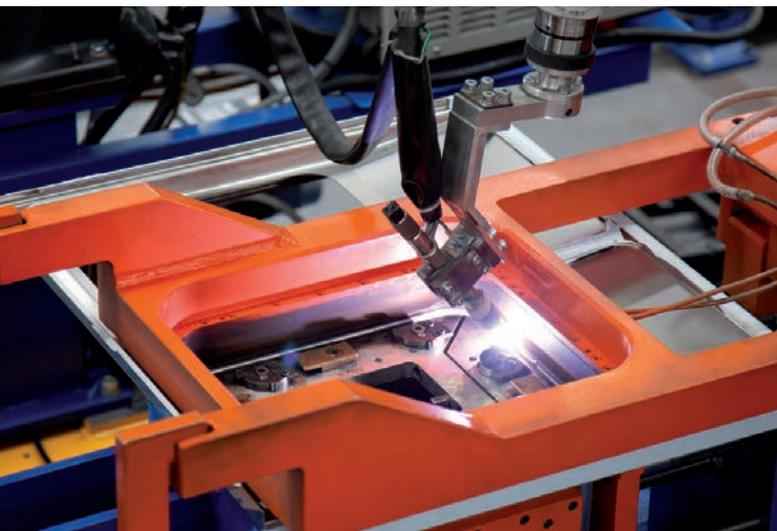




# domina Pro | 900

cottura modulare

**MBM**<sup>®</sup>



## 50 anni d'esperienza al servizio dei professionisti della ristorazione

**MBM** è un produttore di livello mondiale nella fornitura di attrezzature per la ristorazione professionale.

Fin dal 1972, anno di fondazione dell'azienda, **MBM** si è distinta per la qualità e l'affidabilità dei propri prodotti e la capacità di offrire ai suoi clienti una proposta di valore completa.

Servizio pre-vendita e assistenza clienti, supporto di comunicazione e marketing, assistenza post-vendita sempre presente e ricambi originali sono valori professionali che contraddistinguono **MBM** sia in Italia che a livello internazionale.

Con uno stabilimento produttivo di 17.000 mq, 16 linee produttive, **MBM** si afferma come partner affidabile e flessibile, in grado di assistere i propri clienti a 360°.



## **1972**

---

Nasce MBM, azienda familiare che produce cucine professionali, e sin da subito si fa conoscere per l'affidabilità e l'ottimo rapporto qualità/prezzo dei suoi prodotti.

## **1980-1990**

---

La gamma prodotti si allarga sempre di più ed MBM acquisisce numerose quote di mercato, anche all'estero.

## **1998**

---

MBM diventa parte del gruppo Eurotec Srl.

## **2000**

---

MBM entra a far parte del gruppo multinazionale ITW - Illinois Toolworks, leader mondiale nel Food Service Equipment.

# domina Pro | 900



# La tradizione che si rinnova

La nuova **domina Pro|900** si rinnova nel design senza perdere i tratti distintivi che hanno reso Domina riconoscibile sul mercato, nel mondo. Un nuovo design dalle linee più ergonomiche ed eleganti, con un taglio deciso che dà un forte segnale di modernità ed eleganza.





# domina Pro | 900

## The real value for your kitchen

Una linea attenta alle esigenze dei clienti e alle tendenze del mercato **domina Pro | 900** rappresenta un'evoluzione pensata per dare una risposta concreta ai bisogni del cliente ed un'offerta unica fatta di macchine robuste, performanti, facili da usare e facili da mantenere.



## | Solidità

- **Nuova manopola e nuova maniglia**  
per cogliere la robustezza a partire dai dettagli
- **Fondo in acciaio**  
per rendere ogni macchina più resistente
- **Nuova struttura**  
progettata per garantire massima solidità
- **Grado di protezione IPX5**  
per assicurare la protezione di tutti i componenti e la durata nel tempo delle nostre macchine



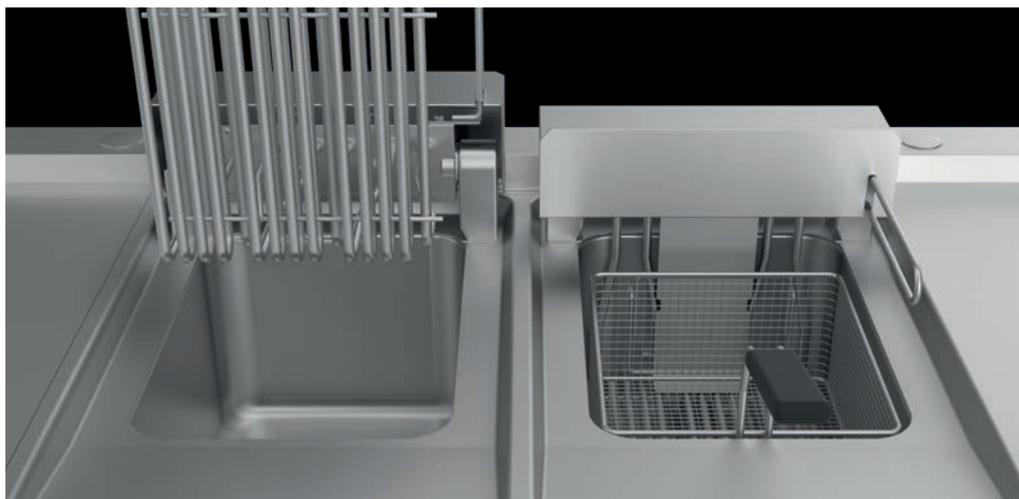
## | Prestazioni

- **Bruciatori ad alta potenza**  
con efficienza certificata al 60%
- **Nuovi frytop più potenti**  
per garantire una migliore uniformità
- **Nuove friggitrice elettriche**  
ad alta reattività
- **Nuova griglia pietralavica con diversi livelli**  
per ottenere migliori risultati di cottura



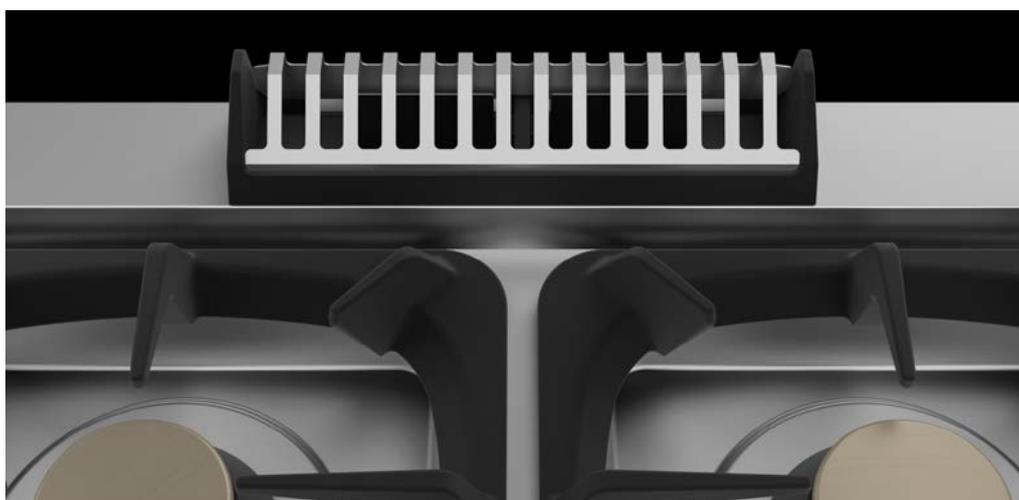
## | Pulibilità

- **Nuove friggitrici elettriche con resistenze sollevabili**  
per avere la massima pulibilità della vasca
- **Nuovo frytop con paraspruzzi amovibile**  
rende la superficie piana e semplice da pulire
- **Numero limitato di viti**  
per avere superfici senza ostacoli
- **Fondo amovibile**  
per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

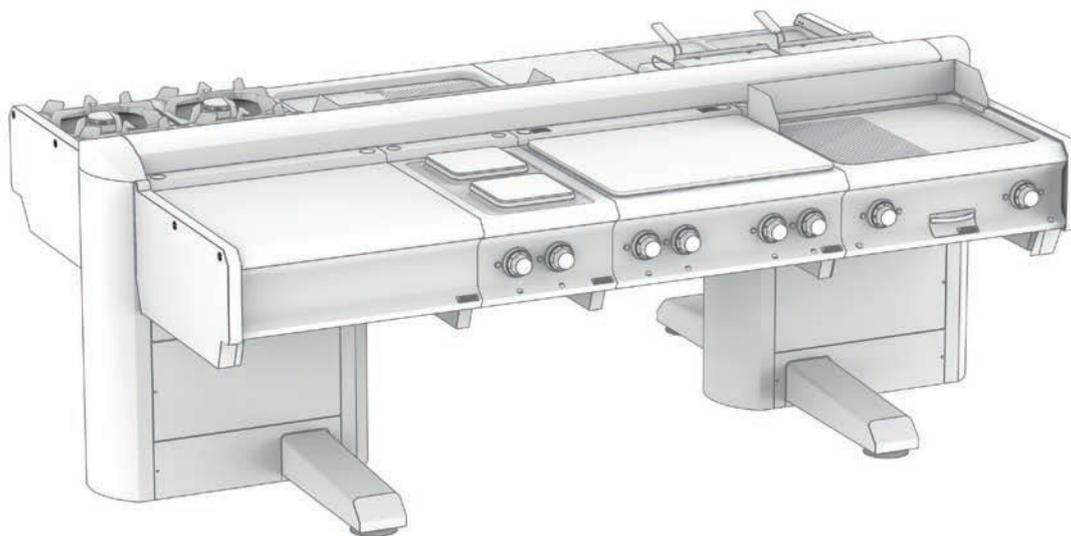


## | Facilità di manutenzione

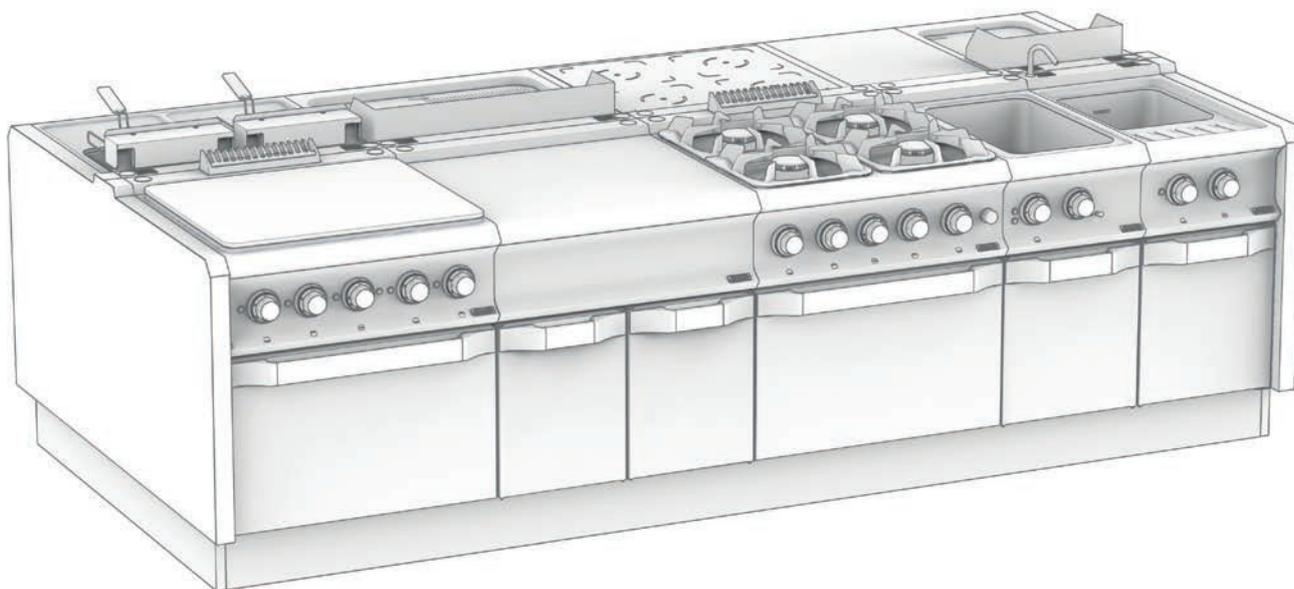
- **Nuovo camino senza viti**  
facilmente amovibile
- **Comparto tecnico posteriore**  
per facilitare il collegamento alle utenze
- **Nuovo testa a testa**  
per installazioni in tempi record
- **Fondo amovibile** per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine



# domina Pro|900



Configura **domina Pro|900** in base alle tue esigenze:  
totalmente modulare consente di personalizzare e sfruttare al meglio qualsiasi spazio, attraverso la realizzazione di composizioni su una linea o su due linee contrapposte schiena contro schiena (combinabili anche con gli elementi della linea **domina Pro|700**) per raddoppiare la produttività in cucina. È possibile creare soluzioni monoblocco, su piedini regolabili in altezza o su ruote, e soluzioni sospese centrali o a parete che garantiscono il massimo della pulibilità.



# Come la vuoi tu

Puoi scegliere tra diversi colori con trattamento di verniciatura professionale antigraffio, resistente alle alte temperature.



RAL 3003



RAL 5005



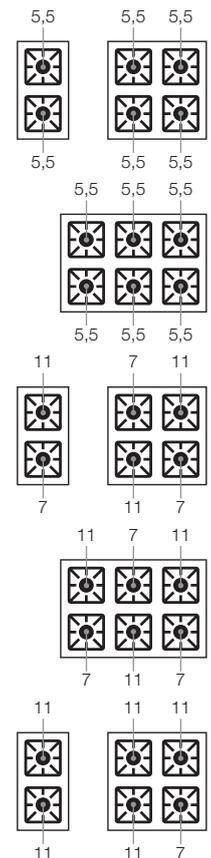
RAL 9005

Per personalizzare **domina Pro|900** è disponibile una serie completa di accessori tra cui i nuovi fianchi terminali che donano alla struttura un design elegante e maggiore solidità, corrimano perimetrali, zoccolature, ruote, colonnine d'acqua, per rendere la cucina totalmente operativa in base alle tue necessità.





Potenza Flex Burners (kW)



### Caratteristiche della gamma

I bruciatori Flex Burner sono dotati di sparti-fiamma in ottone a fiamma auto-stabilizzante, per cucinare in sicurezza e per una più facile manutenzione. I bruciatori da 5,5 / 7 kW hanno un range di potenza modulabile da un minimo di 1,5 kW a un massimo di 5,5 / 7 kW, mentre i bruciatori da 11 kW hanno un range di potenza modulabile da un minimo di 2 kW a un massimo di 11 kW, per ottenere massima flessibilità. Il bruciatore pilota a basso consumo è protetto all'interno del bruciatore principale. La disposizione dei bruciatori permette l'utilizzo di pentole fino a 40 cm di diametro. Griglie posa-tegami lavabili in lavastoviglie.

### Versioni con forno

Camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata. Porta in acciaio inox a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

**Forno a gas:** dotato di bruciatore da 7 kW (10 kW per forno maxi) a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Reggigriglie per 3 GN2/1.

**Forno elettrico:** dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.



### Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Griglia posategami in ghisa smaltata, estremamente robusta
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

### Prestazioni

- Bruciatore Flex Burner ad alta potenza: da 5,5/7/11 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate
- Accensione elettronica (optional), per ottimizzare l'utilizzo dei fuochi

### Pulibilità

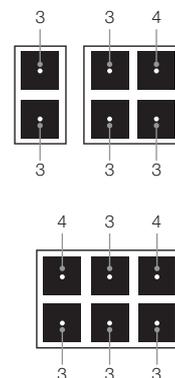
- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Troppo pieno (optional), per facilitare la pulizia dell'invaso
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica



Potenza delle piastre (kW)



### Caratteristiche della gamma

Le piastre in ghisa a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento sono inserite nel piano "a tenuta". Piastre quadrate con dimensione 300x300 mm e potenza 3 e 4 kW.

Lampade spie segnalano il funzionamento di ogni piastra sul pannello comandi.

### Versioni con Forno

La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

**Forno elettrico:** dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura.

Reggigriglie per 3 GN 2/1.



### Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

### Prestazioni

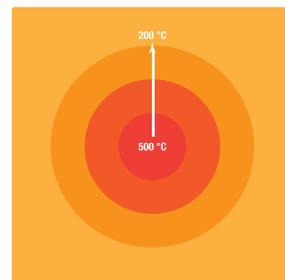
- Piastre a riscaldamento rapido da 50 °C a 400 °C
- Commutatore a 6 (+1) posizioni per regolare la potenza di ogni piastra

### Pulibilità

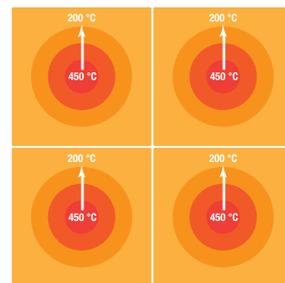
- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica



Zone isoterme per cotture differenziate



Zone isoterme per cotture differenziate (mod. TPE99A - TPE99T)

### Caratteristiche della gamma

La piastra in ghisa di 10 mm di spessore ha superficie di 50 dm<sup>2</sup>. Nelle versioni a gas il riscaldamento avviene tramite bruciatore in acciaio da 12 kW, posizionato sotto l'anello centrale mobile. Accensione piezoelettrica e controllo termostatico della temperatura.

Nelle versioni con funzionamento elettrico (14 kW), la piastra di cottura è unica ma presenta 4 zone di cottura con controllo indipendente.



### Versioni con forno

La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

**Forno a gas:** dotato di bruciatore da 7 kW a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

**Forno elettrico:** dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.



### Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Piastra in ghisa di 10 mm di spessore per le versioni a gas
- Piastra in acciaio dolce di 15 mm di spessore per le versioni elettriche
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

### Prestazioni

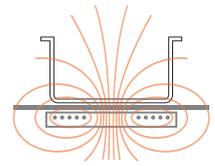
- Versioni a gas: cotture diverse contemporaneamente, dai 500 °C dal centro sino ai 200 °C alle estremità
- Versioni elettriche: controllo termostatico indipendente per ogni zona di cottura, con una regolazione dagli 80 °C ai 450 °C

### Pulibilità

- Piano con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi e per facilitare la pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica



Il calore viene trasmesso solo al fondo della pentola per un ambiente di lavoro più confortevole e sicuro.

### Caratteristiche della gamma

Il vetro di cottura, di spessore 6 mm, si caratterizza per la sua superficie assolutamente piana, facile da pulire. È fissato al piano di lavoro in maniera ermetica salvaguardando da eventuali infiltrazioni.

Il riscaldamento del piano cottura si attiva unicamente quando entra a contatto diretto con pentole specifiche per induzione e la quantità di calore è proporzionale alla superficie di contatto. La zona del piano cottura non a contatto con la pentola rimane disattivata e quindi fredda, permettendo un ambiente di lavoro più confortevole ed una riduzione del consumo di energia pari al 50% rispetto alle cucine tradizionali. Ciascun induttore ha 6 diversi gradi di regolazione ed una lampada spia segnala il funzionamento del piano.



### Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

### Prestazioni

- Zone di cottura Ø 270 mm e 5 kW
- Regolazione della potenza a 6 livelli, per cotture speciali e delicate

### Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

## Fry top



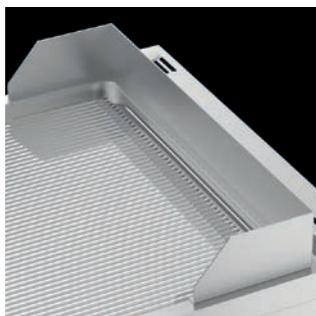
### Caratteristiche della gamma

La piastra di cottura incassata nel piano è in acciaio dolce, con finitura levigata o al cromo duro, ed ha spessore di 15 mm. Tappo in teflon (optional) facilmente amovibile, per facilitare le operazioni di pulizia e lo scarico dei grassi in un cassetto estraibile in acciaio inox con capacità fino a 2,5 litri.

La possibilità di cotture differenziate (nei moduli interi) è possibile grazie a bruciatori/elementi elettrici riscaldanti indipendenti.

La finitura al cromo permette la cottura in successione di alimenti diversi senza il rischio di trasferimento di odori e sapori quando si passa da una cottura all'altra.

Oltre a facilitare le operazioni di pulizia, il rivestimento al cromo riduce la dissipazione del calore, favorendo ambiente di lavoro più confortevole.



### Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Piastra in acciaio o con finitura al cromo di 15 mm di spessore
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

### Prestazioni

- Uniformità della temperatura e preciso controllo termostatico da 145 °C a 290 °C (versioni a gas), e da 75 °C a 290 °C (versioni elettriche), per poter cuocere anche i cibi più delicati
- Possibilità di cotture differenziate (modulo intero) per ottimizzare la produzione

### Pulibilità

- Nuove piastre di cottura incassate e saldate nel piano per assicurare la massima pulibilità
- Nuovo paraspruzzi amovibile (optional) per facilitare le operazioni di pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

## Griglia pietralavica



### Caratteristiche della gamma

La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce. Cassetto in acciaio inox estraibile ed asportabile per la raccolta dei grassi rilasciati dall'alimento durante la cottura. Nei modelli a modulo intero è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori indipendenti.



### Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Robusta griglia di cottura in ghisa
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

### Prestazioni

- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Disponibile come accessorio il kit di sollevamento delle griglie, per consentire maggiore pendenza e differenziare la temperatura di alcune cotture

### Pulibilità

- L'alzatina paraspruzzi su tre lati contiene la fuoriuscita dei grassi durante la cottura
- Disponibili come accessorio i bricchetti di pietralavica, facilmente pulibili rilasciano meno fumi nell'ambiente
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

## Friggitrici



### Caratteristiche della gamma

Le vasche in acciaio inox AISI 304 18/10, stampate e con angoli arrotondati, sono fissate al piano con saldatura continua per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione.

Tutti i modelli sono dotati di termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio per mantenere la temperatura dell'olio entro parametri di sicurezza.

Ampio invaso frontale per una maggiore facilità di utilizzo e pulizia. Il sistema di scarico olio a fine servizio è semplice e sicuro con vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox, in dotazione. Disponibili versioni con display digitale (FRBE94AD - FRBE98AD) dotati di melting automatico, consentono un controllo preciso della temperatura dell'olio, l'impostazione del tempo di cottura e il settaggio di programmi automatici per impostare e velocizzare le cotture più frequenti.



### Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

### Prestazioni

- Controllo termostatico tra 105 °C e 185 °C (versioni elettriche) e tra 110 °C e 190 °C (versioni a gas)
- Ampia zona fredda per conservare l'integrità dell'olio

### Pulibilità

- Resistenze elettriche totalmente sollevabili, per consentire una pulizia perfetta della vasca
- Vasche stampate e saldate in continuo per facilitare le operazioni di pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

## Cuocipasta



### Caratteristiche della gamma

Le vasche stampate sono in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con ampie raggiature per una facile pulizia. I cestelli colapasta (optional), sono in acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica. Elettrovalvola e rubinetto esterno per carico acqua.

**Versioni con riscaldamento a gas:** bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore.

**Versioni con riscaldamento elettrico:** resistenze elettriche in acciaio inox corazzate; regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni; controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza.



### Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

### Prestazioni

- Versioni a gas: bruciatore inox esterno alla vasca ad alta potenza
- Versioni elettriche: resistenze all'interno della vasca, per aumentare l'efficienza

### Pulibilità

- Piano con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi e per facilitare la pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

**Brasiere****| Caratteristiche della gamma**

La vasca ha pareti e fondo in acciaio inox AISI 304 18/10, con angoli arrotondati e parte anteriore sagomata per agevolare lo scarico e le operazioni di pulizia. Il coperchio in acciaio inox è bilanciato e dotato di robuste cerniere. Facile ribaltamento manuale della vasca con ergonomica maniglia frontale. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte della macchina.

**Versioni con riscaldamento a gas:** bruciatore in acciaio inox a bracci multipli per maggiore uniformità termica; valvola gas con termocoppia, regolazione termostatica della temperatura (90-320 °C).

**Versioni con riscaldamento elettrico:** resistenze corazzate in acciaio inox sul fondo esterno della vasca; regolazione termostatica (50-300 °C).

**Solidità**

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Nuova struttura in acciaio inox garantisce massima robustezza e solidità alla macchina.
- Coperchio in acciaio inox dotato di robuste cerniere
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

**Prestazioni**

- Controllo termostatico della temperatura. Da 90 °C a 320 °C (versioni gas), da 50 °C a 300 °C (versioni elettriche).

**Pulibilità**

- Piano facilmente pulibile grazie al totale ribaltamento della vasca
- Angoli raggiati facilitano le operazioni di pulizia della vasca
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

**Facilità di manutenzione**

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

## Pentole



### Caratteristiche della gamma

Le pareti della vasca e l'intercapedine sono in AISI 304 mentre il fondo è in AISI 316 per una maggiore resistenza alla corrosione. Il coperchio in AISI 304 assicura minime perdite di vapore e calore (disponibile anche coperchio doppio isolamento come accessorio per garantire migliore isolamento termico). Rubinetto di carico acqua calda e fredda con erogatore snodabile posto sul piano di lavoro.

Riscaldamento indiretto mediante vapore a bassa pressione generato dall'acqua contenuta nell'intercapedine. Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente. Visore di livello acqua intercapedine posto sul pannello frontale.

**Versioni con riscaldamento a gas:** bruciatore tubolare in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore pilota. Valvola di sicurezza con manometro.

**Versioni con riscaldamento elettrico:** resistenze ad immersione comandate da commutatore a 4 posizioni, pressostato per il controllo automatico del vapore nell'intercapedine, valvola di sicurezza con manometro.



### Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Fondo della vasca in AISI 316 anti-corrosione
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

### Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura che consente cotture delicate

### Pulibilità

- Il piano imbutito, privo di giunture e con spigoli arrotondati, facilita la pulizia del piano di lavoro
- La struttura della vasca consente una pulizia perfetta e rapida
- Filtro rubinetto scarico facilmente amovibile e molto facile da pulire
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

### Facilità di manutenzione

- Possibilità di effettuare manutenzioni senza svuotare la vasca, grazie al nuovo pannello frontale che evita la rimozione del rubinetto di scarico
- Rubinetto di scarico ispezionabile per facilitare le operazioni di pulizia ordinaria
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica



### Caratteristiche della gamma

La vasca realizzata in acciaio AISI 304 18/10 è stampata e saldata al piano in modo continuo.

Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate esterne, fissate sul fondo esterno della vasca e controllo della temperatura tramite termostato.



### Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

### Prestazioni

- Controllo termostatico tra 0 e 90 °C

### Pulibilità

- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Cucine a gas

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Bruciatori			Forno		kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
			5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW				
<b>su armadio</b>											
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
<b>su Forno</b>											
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
<b>top</b>											
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

## Cucine elettriche

**IPX5**

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastra		Forno el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
			3 kW	4 kW					
<b>su armadio</b>									
☛ 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
<b>su Forno</b>									
☛ 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
<b>top</b>									
☛ 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

## Tuttapiastra

**IPX5**

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastra di cottura		Forno Gas kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
			Gas 12 kW	El. 3,5 kW					
<b>su armadio</b>									
☛ TPG98A	80x90x85	-	1	-	-	12	-	100	1
☛ TPE98A	90x90x85	-	-	4	-	14	400V/3N 50/60Hz	143	1
<b>su Forno</b>									
☛ TPG98FG	80x90x85	54x69,5x32	1	-	7	19	-	125	1
☛ TPG912FGXL	120x90x85	54x69,5x29	1	-	7	37	400V/3N 50/60Hz	180	1,4
<b>top</b>									
☛ TPG98T	80x90x25	-	1	-	-	12	-	85	0,4
☛ TPE98T	90x90x25	-	-	4	-	14	400V/3N 50/60Hz	121	0,4

## Induzione

**IPX5**

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Induttori 5 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>top</b>						
☛ IN94T	40x90x25	2	10	400V/3N 50/60Hz	58	0,25
☛ IN98T	80x90x25	4	20	400V/3N 50/60Hz	83	0,4

Fry top

IPX5

Modello	Piastra di cottura			Dim. esterne (LxPxH) cm	Piano (LxPxH) cm	Bruciatori 9,2 kW	Resistenze el. 7 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>	
	Liscia	Rigata	Cromata									
<b>su armadio</b>												
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	

<b>top</b>												
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	

<b>su armadio</b>												
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	

<b>top</b>												
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	

## Griglia pietralavica

**IPX5**

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Bruciatori 10 kW	kW totali	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>su armadio</b>						
PLG94A	40x90x85	64x37x3	1	10	62	0,5
PLG98A	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	20	93	1
<b>top</b>						
PLG94T	40x90x34,5	64x37x3	1	10	50	0,25
PLG98T	80x90x34,5	64x37x3 (x2)	2	20	75	0,4

## Friggitrici

**IPX5**

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>su armadio</b>									
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
<b>top</b>									
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

## Cuocipasta

**IPX5**

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>su armadio</b>									
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
<b>top</b>									
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

## Brasiere

IPX5

Modello	Dim. esterne (LxPxH) cm	Dim. vasca (LxPxH) cm	Sup. cottura dm <sup>2</sup>	Capacità vasca Lt	Brucciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale</b>										
 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
<b>top</b>										
 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

## Pentole

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni pentola (ØxH) cm	Cap. pentola Lt	Brucciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>monoblocco</b>									
 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
<b>top</b>									
 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

## Bagnomaria

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>su armadio</b>								
 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
<b>top</b>								
 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