



# domina Pro | 700

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 | 700



# La tradizione che si rinnova

La nuova **domina Pro|700** 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.

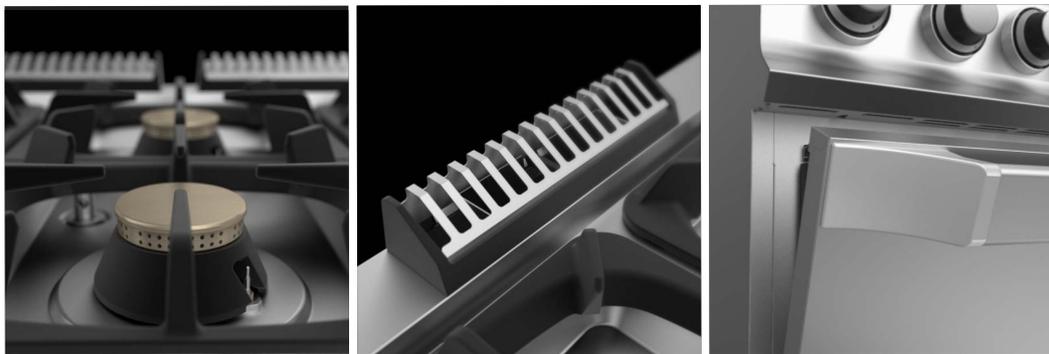




# domina Pro | 700

The real value for your kitchen

Una linea attenta alle esigenze dei clienti e alle tendenze del mercato **domina Pro | 700** 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
- **Nuova struttura**  
progettata per garantire massima solidità
- **Fondo in acciaio**  
per rendere ogni macchina più resistente
- **Grado di protezione IPX5**  
per assicurare la protezione di tutti i componenti e la durata nel tempo delle nostre macchine



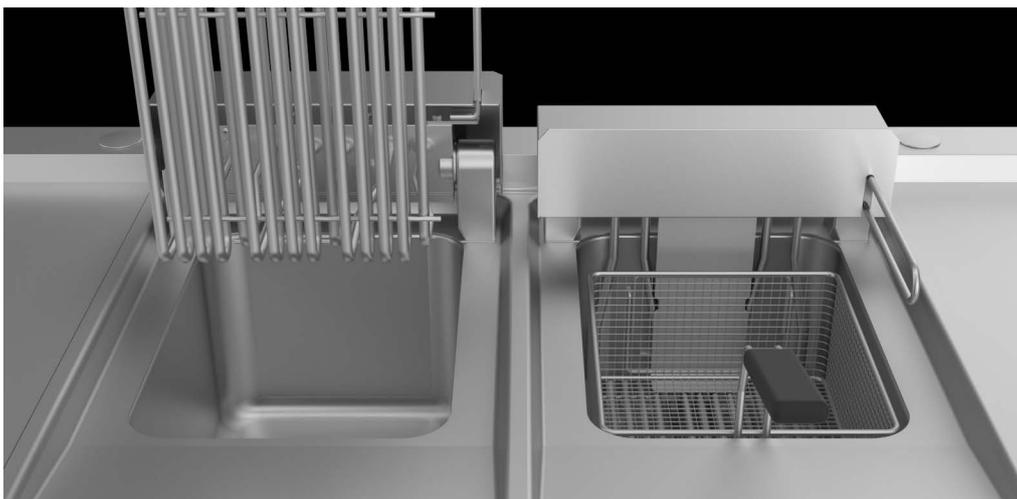
## | Prestazioni

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



## | Pulibilità

- **Nuove friggitrice 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



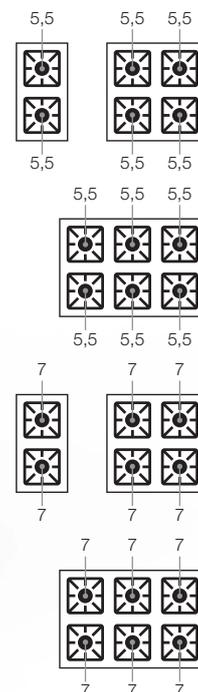
## | Facilità di manutenzione

- **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



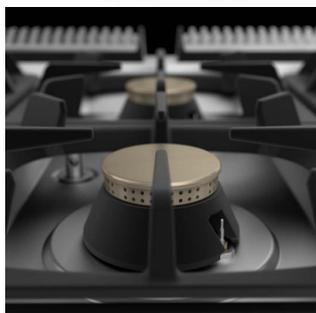


Potenza Flex Burners (kW)



### 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. Ogni bruciatore ha un range di potenza modulabile da un minimo di 1,5 kW a un massimo di 5,5 / 7 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 interpedine isolante e controporta in acciaio inox.



**Forno a gas:** dotato di bruciatore da 6 kW (8 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 5,3 kW (2,6 kW per il forno ventilato) 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 (forno statico) e 3 GN1/1 (forno ventilato).



### Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Griglia posategami in ghisa smaltata, estremamente robusta
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

### Prestazioni

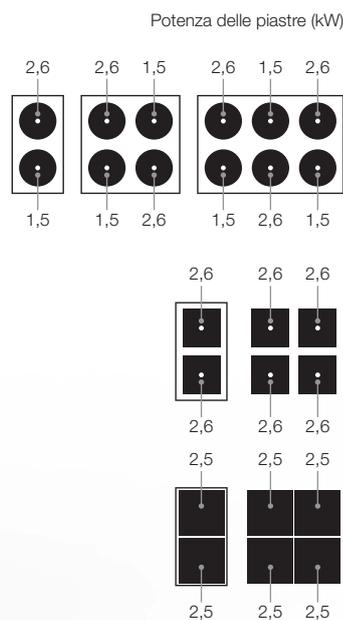
- Bruciatore Flex Burner ad alta potenza: da 5,5 kW o 7 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate accensione elettronica (optional), per ottimizzare l'utilizzo dei fuochi
- Accensione elettronica (optional), per ottimizzare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



### Caratteristiche della gamma

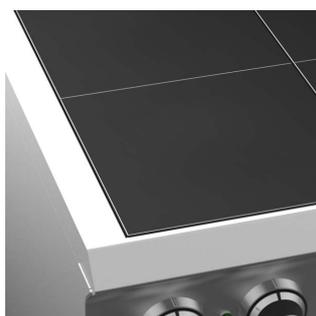
Le piastre in ghisa a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento sono inserite nel piano "a tenuta".

Sono disponibili in tre versioni: rotonde con diametro 145/220 mm e potenza 1,5 kW e 2,6 kW; quadrate con dimensione 220x220 mm e potenza 2,6 kW; ribassate con dimensione 300x300 mm e potenza 2,5 kW. Lampade spia 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 5,3 kW (2,6 kW per il forno ventilato) 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 (forno statico) e 3 GN1/1(forno ventilato).



### Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

### Prestazioni

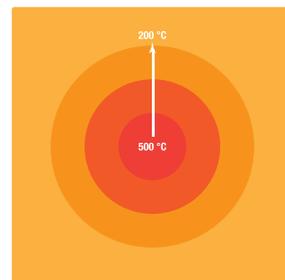
- Piastre a riscaldamento rapido da 50 °C a 400 °C
- Commutatore a 6 (+1) posizioni per regolare la potenza di ogni piastra

### Pulibilità

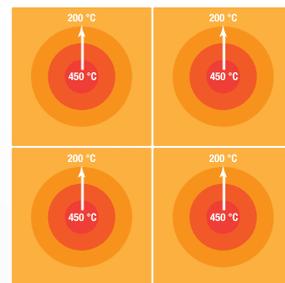
- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e involucro stampato per garantire la massima pulibilità
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### 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 isotermitiche per cotture differenziate



Zone isotermitiche per cotture differenziate (mod. ETA77, ETF77, ET77)

### Caratteristiche della gamma

La piastra in ghisa di 10 mm di spessore ha superficie di 40 dm<sup>2</sup>.

Nelle versioni a gas il riscaldamento avviene tramite bruciatore in acciaio da 10 kW, posizionato sotto l'anello centrale mobile. Accensione piezoelettrica e controllo termostatico della temperatura.

Nelle versioni con funzionamento elettrico, 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 6 kW (8 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 GN 2/1.

**Forno elettrico:** dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 5,3 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 1,5 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



### 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 calore trasmesso per irraggiamento è prodotto dalle resistenze elettriche sottostanti. La regolazione della potenza è a 3 livelli, indipendente per ciascuna zona di cottura. Il funzionamento delle piastre viene segnalato da lampade spia.



### Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

### Prestazioni

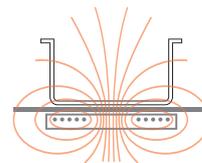
- Zone di cottura da 1.8 e 2.5 kW
- Regolazione della potenza a 3 livelli

### 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

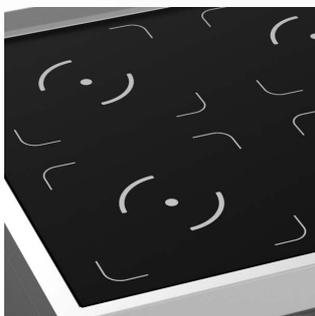


Il calore viene trasmesso solo al fondo della pentola per un ambiente di lavoro più confortevole e sicuro.

### 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 1,5 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

### Prestazioni

- Zone di cottura Ø 220 mm e 3.5 kW (5 kW nella versione wok)
- 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

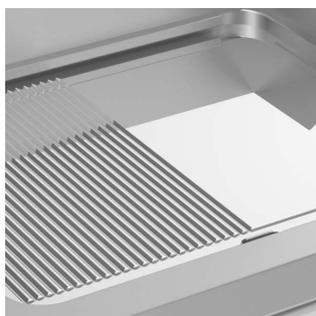
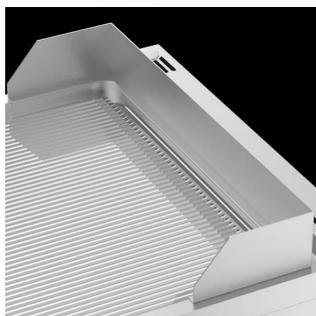


### Caratteristiche della gamma

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 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 1,5 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 (80 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori indipendenti.



### Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 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

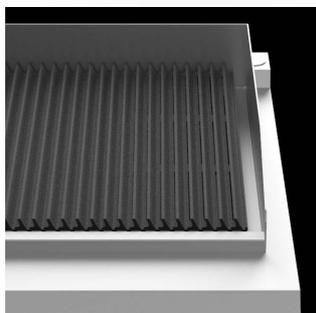
### Facilità di manutenzione

- 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



### Caratteristiche della gamma

La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce. Un cassetto estraibile ed asportabile in acciaio inox contenente acqua rilascia vapore durante la cottura. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto. Nei modelli a modulo intero (80 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a resistenze indipendenti.



### Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 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
- Il calore irradiato dalle resistenze sviluppa vapore che sale verso gli alimenti che sono in cottura sulla griglia, assicurandone una cottura delicata e uniforme

### Pulibilità

- Facile pulizia del cassetto di raccolta del grasso grazie alla presenza di acqua al suo interno
- 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

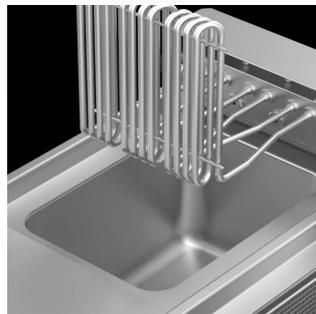


### Caratteristiche della gamma

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.



### Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 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

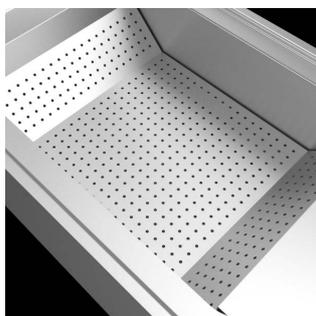


### Caratteristiche della gamma

La vasca GN 1/1 realizzata in acciaio AISI 304 18/10 è stampata e saldata al piano in modo continuo.

Dotata di doppio fondo forato con inclinazione per eliminare l'olio di frittura in eccesso.

Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate esterne, fissate sul fondo esterno della vasca ed elemento riscaldante infrarosso superiore.



### Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

### Prestazioni

- Doppio riscaldamento, sia inferiore che superiore per maggiore uniformità

### Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Filtro perforato estraibile, lavabile in lavastoviglie

### Facilità di manutenzione

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



### 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 per il carico dell'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 1,5 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

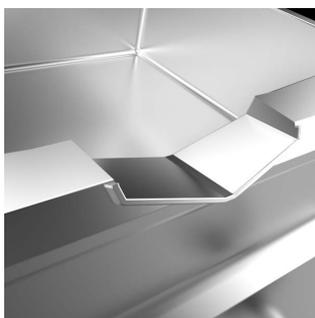


### Caratteristiche della gamma

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 1,5 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 1,5 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 1,5 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

### Prestazioni

- Controllo termostatico tra 0 e 90 °C

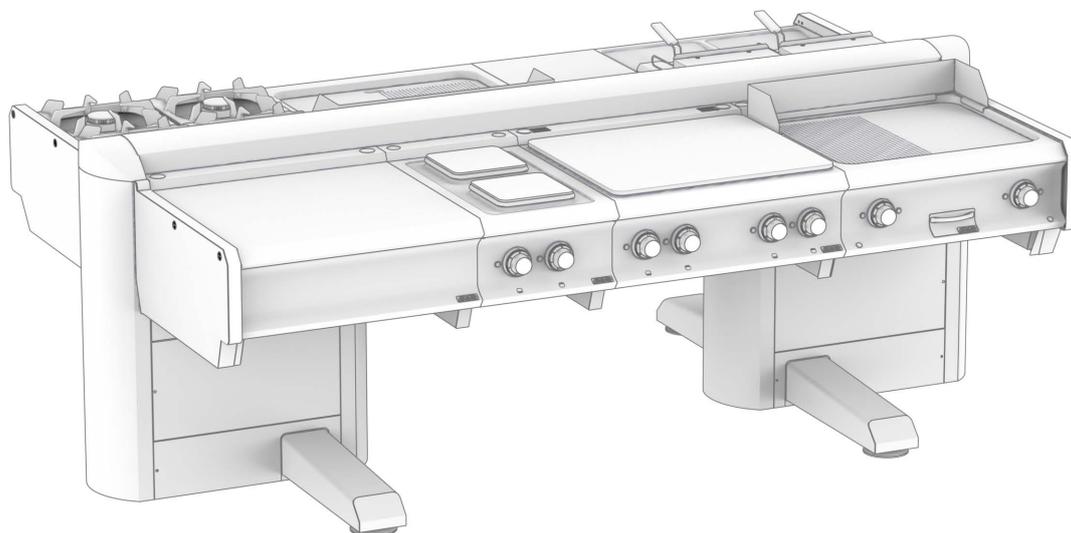
### Pulibilità

- 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

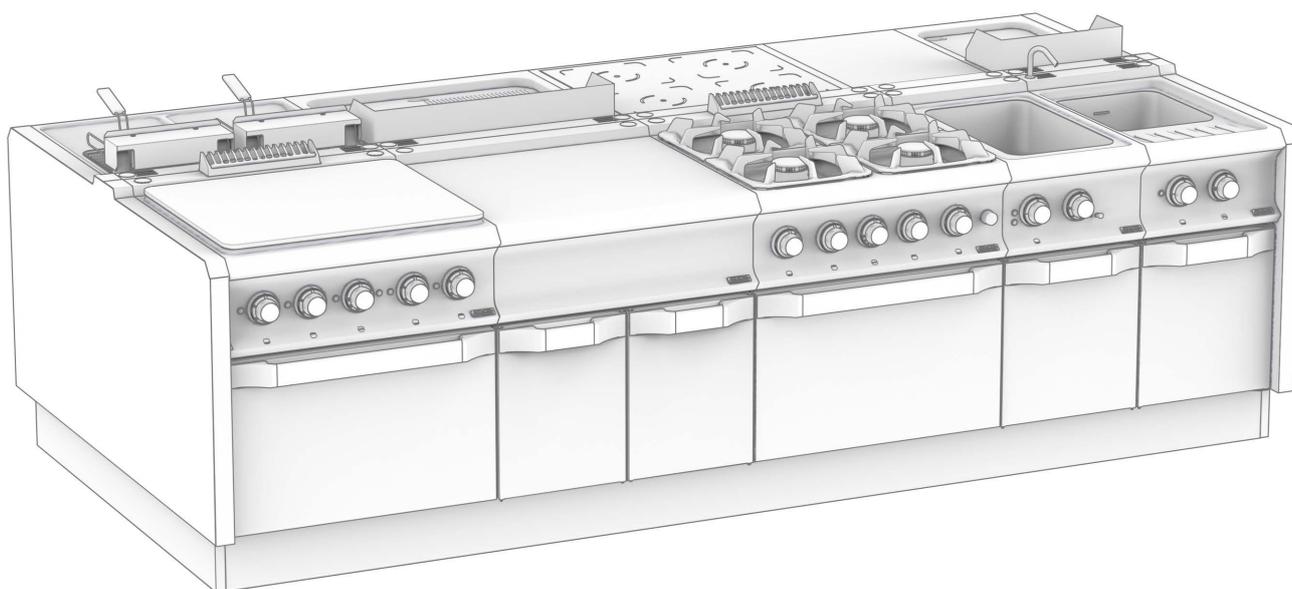
# domina Pro|700



Configura **domina Pro|700** 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 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

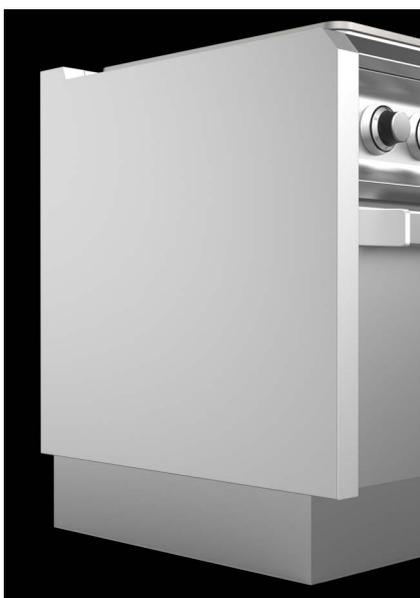


RAL 5005



RAL 9005

Per personalizzare **domina Pro|700** 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.



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	Gas kW	El. kW				
<b>su armadio</b>										
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
<b>su Forno</b>										
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
<b>top</b>										
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

## 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>
			1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW					
<b>su armadio</b>										
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

### su Forno

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

## Tuttapiastra

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastra di cottura		Forno		kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
			Gas 10 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW				
<b>su armadio</b>										
TPG77A	70x73x85	-	1	-	-	-	10	-	83	0,8
TPE77A	70x73x85	-	-	4	-	-	10	400V/3N 50/60Hz	84	0,8
<b>su Forno</b>										
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
<b>top</b>										
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

## Vetroceramica

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Zone di cottura		Forno elettrico kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
			1,8 kW	2,5 kW					
<b>su armadio</b>									
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
<b>su Forno</b>									
VC77FE	70x73x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8
<b>top</b>									
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

## Induzione

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Induttori		kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
		3,5 kW	5 kW				
<b>su armadio</b>							
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
<b>top</b>							
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

Fry top

IPX5

Modello

Modello	Piastra di cottura			Dim. esterne (LxPxH) cm	Piano (LxPxH) cm	Bruciatori 7 kW	Resistenze el. 5 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
	Liscia	Rigata	Cromata								

su armadio

● 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

su armadio

● 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

## Griglia pietralavica

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Bruciatori 7,5 kW	kW totali	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>su armadio</b>						
PLG74A	40x73x85	35,2x47,5	1	7,5	55	0,5
PLG78A	70x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	98	0,8
<b>top</b>						
PLG74T	40x73x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2
PLG78T	70x73x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,3

## Griglia ad acqua

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Resistenze elettriche 6 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>su armadio</b>							
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

## 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>									
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
<b>top</b>									
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

## Scaldapatate

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>top</b>						
SP74T	40x73x50	31x51x16	1,35	230V/1N 50/60Hz	23,5	0,2

## Cuocipasta

IPX5

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

\* Disponibile da fine anno

## 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>										
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

## 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>									
PEG7750I	70x73x85	ø40x42	50	12,5	-	12,5	-	91	0,8
PEE7750I	70x73x85	ø40x42	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	93	0,8

## 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>								
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
<b>top</b>								
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