

DOMINA 980

Cottura modulare

















Specialisti della cottura dal 1972

Da 40 anni MBM sviluppa e produce attrezzature per la ristorazione professionale, creando soluzioni che rendono più facile ed efficiente il lavoro in cucina. Operatori altamente specializzati, tecnologie produttive all'avanguardia e costante tendenza al miglioramento sono la garanzia di una qualità riconosciuta in Italia ed all'estero.

MBM fa parte del gruppo Illinois Tool Works - ITW, leader mondiale nel Food Service Equipment.





Tecnologia affidabile

I prodotti MBM sono il frutto di un'attenta progettazione e dell'impiego di tecnologie produttive moderne ed affidabili, che garantiscono macchine robuste e performanti, destinate a durare nel tempo. Ogni prodotto MBM viene sottoposto ad accurati controlli prima di lasciare lo stabilimento.

Diamo valore al tempo

L'ottimizzazione della produzione, la moderna organizzazione del magazzino, l'efficiente gestione dei clienti permettono a MBM di offrire grande flessibilità e tempi di consegna eccellenti, che consentono ai suoi partner di reagire tempestivamente alle richieste dei loro clienti.

Diamo forma ai vostri progetti

Il team di consulenza Prevendita, da sempre al fi anco dei clienti MBM, è specializzato nella creazione di layout in linea con le aspettative del cliente, che garantiscano ambienti di lavoro personalizzati e funzionali, ed ottimizzino il flusso di lavoro in cucina.

Una soluzione per le vostre esigenze

MBM dispone di una gamma completa di attrezzature specifiche per la cottura ed una vasta offerta di prodotti complementari per il lavaggio, la conservazione e la preparazione per rispondere adeguatamente alle esigenze della ristorazione.

La nostra esperienza al vostro servizio

MBM propone ai propri clienti dimostrazioni culinarie, presentazioni di prodotto e laboratori durante i quali approfondire con chef e professionisti del settore la conoscenza dei prodotti e delle tecniche di produzione che possono rendere il lavoro in cucina più facile e proficuo.

Al vostro fianco anche dopo la vendita

Il team Post Vendita MBM, grazie ad un'organizzazione affidabile e sempre vicina al cliente, assicura al vostro personale tecnico specializzato un tempestivo supporto e la costante formazione alla corretta installazione e manutenzione delle proprie attrezzature.

Chi sceglie MBM sceglie molto di più di una cucina





Robusta e performante

DOMINA 980 è concepita e realizzata per garantire nel tempo affidabilità ed elevate prestazioni. Robustezza, potenza e design sono gli elementi caratterizzanti di questa linea.

Qualità dei materiali, tecnologia affidabile e cura dei dettagli rendono la linea Domina 980 un investimento fatto per durare nel tempo:

- Fianchi e basamento in acciaio inox di forte spessore
- Piano imbutito a tenuta ermetica in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
- Isolamento di alta qualità per ridurre i consumi energetici
- Bruciatori in ghisa ad alto rendimento e bruciatore pilota a basso consumo protetto
- Griglie camino in acciaio inox













Ergonomica e funzionale

- Accostamento testa a testa per facilitare lo spostamento dei recipienti
- Profilo antigoccia per il contenimento dei liquidi
- Design igienico ed ampi angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia
- Cruscotto sagomato con profilo ergonomico di facile pulizia con manopole incassate
- Tutte le macchine sono disponibili su piedi in acciaio inox regolabili o ruote
- Accessibilità frontale e superiore per manutenzione
- Intercapedine posteriore per passaggio impiantistica

DOMINA 980 è progettata e realizzata per garantire massima facilità d'uso e di pulizia, e ridurre i tempi d'installazione e di manutenzione. **DOMINA 980** è progettata e realizzata interamente in Italia.



Modulare e flessibile

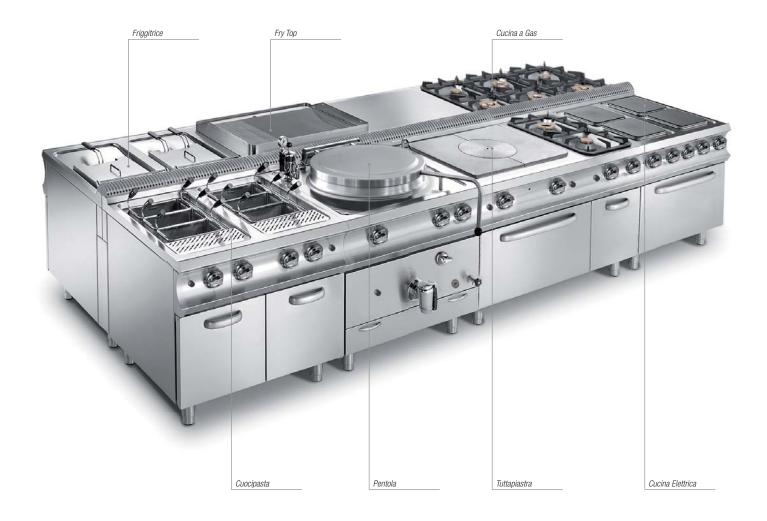


Le caratteristiche di modularità e componibilità di **DOMINA 980** permettono un utilizzo ottimale degli spazi disponibili. L'installazione prevede sia la soluzione MONOBLOCCO, su gambe, sia la soluzione A SBALZO, su struttura portante unica. I numerosi modelli disponibili consentono inoltre di personalizzare 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 700.

Il sistema di accostamento "**testa a testa**" garantisce una perfetta giunzione dei vari moduli a piano continuo, studiato per ridurre la fatica dell'operatore durante la movimentazione delle pentole e nelle fasi di pulizia. La funzionale accessibilità frontale o al vano tecnico nella versione a sbalzo permette una manutenzione più veloce e più semplice, riducendo conseguentemente i costi di assistenza ed i tempi di fermo macchina.

MONOBLOCCO: assicura la massima flessibilità in cucina, grazie all'estrema modularità ed alle numerose soluzioni operative tradizionali o a ponte.

SBALZO: garantisce ergonomia e facilità di pulizia, ma anche la massima facilità d'intervento, grazie al vano tecnico integrato per l'alloggiamento delle tubazioni di alimentazione.







Cucine a gas

Per cucinare direttamente sulla fiamma, per spadellare o saltare come la grande tradizione culinaria prevede.



Affidabilità

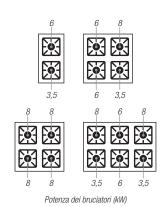
 Piano di lavoro acciaio inox AlSI 304, spessore 2 mm, a "tenuta"

Prestazioni

- Bruciatori in ghisa a fiamma autostabilizzata
- Bruciatore pilota protetto

Facilità d'uso

- Angoli raggiati
- Invaso stampato
- Profilo anti-goccia
- Utilizzo pentole Ø 40 cm
- Griglie posa-tegami monofuoco
- Kit scarico acqua (optional)



Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 18/10 con spessore di 2 mm, imbutito a tenuta stagna per evitare infiltrazioni di sporco e per una **migliore pulizia**, anche grazie agli spigoli raggiati e all'invaso stampato che garantisce il contenimento di liquidi e tracimazioni. L'invaso da 90 mm di profondità del piano stampato garantisce inoltre un'ottimale circolazione dell'aria per una **migliore efficienza del bruciatore** stesso. I bruciatori principali in ghisa smaltata estraibili, da 3,5 kW, 6 kW e 8 kW, sono dotati di spartifiamma in ottone, a doppia o tripla corona, a fiamma auto-stabilizzante, per **cucinare in sicurezza** e per una più facile manutenzione. 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. Le griglie posa-tegami monofuoco, in ghisa smaltata, sono **lavabili in lavastoviglie**. Le macchine sono inoltre predisposte per l'installazione del kit accessorio per lo scarico dell'acqua con sistema troppo pieno per facilitare le operazioni di pulizia.

MODELLO	Dimensioni esterne	Dimensioni forno		Portata termica		Forno a gas	Tot. gas	Forno elettrico	Peso
MODELLO	(cm)	(cm)	3.5 kW	6 kW	8 kW	(kW)	(kW)	(kW)	(Kg)
SU ARMADIO									
■ G2SA98	40x90x85		1	1	-		9,5		48
■ G2SA98P	40x90x85		-	-	2		16		48
■ G4SA98	80x90x85		1	2	1		23.5		74
■ G4SA98P	80x90x85		-	-	4		32		74
● G6SA98	120x90x85		2	2	2		35		104
SU FORNO									
■ G4SF98	80x90x85	54x70x30	1	2	1	7	30.5		106
■ G4SF98P	80x90x85	54x70x30	-	-	4	7	39		106
₹ G4SFE98	80x90x85	54x70x30	1	2	1		23.5	6	106
● G6SFA98	120x90x85	54x70x30	2	2	2	7	42		143
€ G6SFEA98	120x90x85	54x70x30	2	2	2		35	6	143
■ G6SF98M	120x90x85	100x70x30	2	2	2	9.5	44.5		171
■ G6SF98MG	120x90x85	100x70x30	2	2	2	9.5	44.5		173
ТОР									
● G2S98	40x90x25		1	1	-		9.5		40
● G2S928P	40x90x25		-	-	2		16		40
● G4S98	80x90x25		1	2	1		23.5		65
■ G4S948P	80x90x25		-	-	4		32		65
● G6S98	120x90x25		2	2	2		35		90

La gamma di cucine a gas **DOMINA 980** si compone di modelli 2/4/6 fuochi disponibili nella versione monoblocco e top.

Monoblocco: su armadio aperto, su forno statico a gas o elettrico o su forno maxi.

Top: versione posizionabile su basi armadiate o su supporti a sbalzo.



Versioni con forno statico GN 2/1 (disponibile con riscaldamento a gas ed elettrico) o GN 1/1 + GN 2/1 in versione Maxi (solo gas): la camera di cottura è in acciaio inox a doppia parete con base smaltata (fondo in fusione di ghisa optional) e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

- Il **forno con riscaldamento a gas** è dotato di bruciatore a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore.
- Il **forno con riscaldamento elettrico** è dotato di resistenze in acciaio inox da 6,2 kW corazzate 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.
- 1. Kit scarico acqua per una più facile e veloce pulizia (optional)
- 2. Profilo anti-goccia per evitare la fuoriuscita di liquidi
- 3. Bruciatori estraibili in ghisa smaltata e spartifiamma in ottone a fiamma stabilizzata
- 4. iano stampato con invaso da 90 mm di profondità











Cucine elettriche

Per una cottura tradizionale a consumi energetici contenuti. Ideali per portare ad ebollizione grandi quantitativi di acqua e per le cotture di mantenimento.

Vantano le stesse prestazioni delle cucine a gas offrendo in aggiunta una maggior facilità di pulizia.



Affidabilità

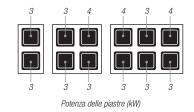
 Piano di lavoro acciaio inox AlSI 304, spessore 2 mm

Prestazioni

 Piastre a riscaldamento rapido

Facilità d'uso

- Angoli raggiati
 e invaso stampato
- Dispositivo sicurezza anti-surriscaldamento



Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro in acciaio AISI 304 18/10 con spessore di 2 mm, è imbutito.

Le piastre in ghisa da 220x220 mm, a **riscaldamento rapido** con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento, sono inserite nel piano "a tenuta" e sono disponibili in soluzioni di potenze da 3 kW e 4 kW con termostato di servizio a 6 (+1) posizioni per una regolazione ottimale della potenza. Lampade spie segnalano il funzionamento di ogni piastra sul pannello comandi.

Gli spigoli raggiati e l'invaso stampato garantiscono il contenimento di liquidi e tracimazioni.

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni forno (cm)	Capacitá pias	stre elettriche 4 kW	Forno (kW)	Tot. (kW)	Alimentazione	Peso (Kg)
SU ARMADIO	,	, ,	0 1111		, ,	, ,		
₹ E298AQ	40x90x85		2	0		6	400V/3N/50/60	78
₹ E498AQ	80x90x85		3	1		13	400V/3N/50/60	102
₹ E698AQ	120x90x85		4	2		20	400V/3N/50/60	126
SU FORNO								
₹ E4F98Q	80x90x85	54x70x30	3	1	6	19	400V/3N/50/60	142
₹ E6FA98Q	120x90x85	54x70x30	4	2	6	26	400V/3N/50/60	187
ТОР								
₹ E298Q	40x90x25		2	0		6	400V/3N/50/60	68
₹ E498Q	80x90x25		3	1		13	400V/3N/50/60	92
₹ E698Q	120x90x25		4	2		20	400V/3N/50/60	115

La gamma di cucine elettriche **DOMINA 980** si compone di modelli 2/4/6 piastre disponibili nella versione monoblocco e top.

Monoblocco: su armadio aperto, su forno statico

Top: versione top posizionabile su basi armadiate o su supporti a sbalzo.



Versioni con forno statico GN 2/1 (con riscaldamento elettrico):

La camera di cottura è in acciaio inox a doppia parete con base smaltata (fondo in fusione di ghisa optional) e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Le resistenze corazzate in acciaio inox da 6,2 kW, poste sul fondo e sul cielo della camera di cottura, sono controllate termostaticamente e sono regolabili indipendentemente per una massima flessibilità di cottura.

- Nuova manopola ergonomica
 Porta del forno a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox
- 3. Piastre fissate a tenuta d'acqua al piano di cottura
- 4. Profilo anti-goccia per evitare la fuoriuscita di liquidi







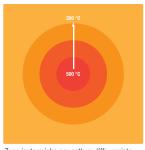




Cucine tuttapiastra

Per una cottura tradizionale, per cotture a bassa temperatura, sobbolliture e per il mantenimento a temperatura costante. Ideali per cotture lente e per l'utilizzo di pentole di grandi dimensioni o di dimensioni diverse.





Zone isotermiche per cotture differenziate

Affidabilità

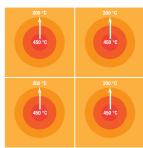
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm, imbutito
- Piastra riscaldante in ghisa, spessore 10 mm

Prestazioni

• Bruciatore in ghisa da 12 kW con accensione piezoelettrica

Facilità d'uso

- Controllo termostatico della temperatura (ET/ETA998)
- Zone isotermiche per cotture differenziate



Zone isotermiche per cotture differenziate

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 18/10 e spessore di 2 mm, con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi. La piastra in ghisa di 10 mm di spessore ha superficie di 50 dm² con un anello centrale mobile.

Il riscaldamento della piastra di cottura avviene tramite bruciatore in ghisa da 12 kW, posizionato sotto l'anello centrale, con accensione piezoelettrica. La temperatura della piastra raggiunge valori di circa 500 °C al centro e degrada verso i bordi fino a circa 200 °C, assicurando zone isotermiche ottimali per la cottura a fuoco indiretto.

Nella versione con funzionamento elettrico, la piastra di cottura, in acciaio dolce e spessore 15 mm, è unica ma presenta 4 zone di cottura con controllo indipendente. La temperatura può variare da 80 a 450 °C circa.

MODELLO	Dimensioni esterne	Dimensioni forno	Potenza	bruciatori	Forno 7 kW	Piastra	Tot.	Alimentazione	Peso
MODELLO	(cm)	(cm)	3.5 kW	6 kW	FOITIO / KW	Plastra	(kW)	Alimentazione	(Kg)
SU ARMADIO									
● GTA998	80x90x85		-	-		1 (12 kW)	12		100
₹ ETA998	80x90x85		-	-		4 (3.5 kW)	14	400V/3N/50/60	143
SU FORNO									
₫ GTF98	80x90x85	54x70x30	-	-	1	1 (12 kW)	19		125
ТОР									
● GT998	80x90x25		-	-		1 (12 kW)	12		85
₹ ET998	80x90x25		-	-		4 (3.5 kW)	14	400V/3N/50/60	85

La gamma di cucine tuttapiastra **DOMINA 980** comprende vari modelli, su armadio aperto e su forno a gas oppure nella versione top posizionabile, su basi armadiate o su supporti a sbalzo, funzionamento a gas o elettrico (ET998).





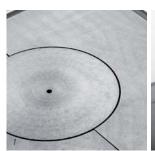




Versioni con forno statico GN 2/1 (con riscaldamento a gas):

La camera di cottura è in acciaio inox a doppia parete con base smaltata (fondo in fusione di ghisa optional) e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox. Nei modelli con fuochi laterali le griglie porta-tegami sono in ghisa. Il forno con riscaldamento a gas è dotato di bruciatore da 7 kW a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore.

- 1. Piastra in ghisa 10 mm
- 2. Colonnina d'acqua
- 3. Profilo anti-goccia per evitare la fuoriuscita di liquidi









Piani a induzione

Per un sistema di cucinare all'avanguardia in cui le elevate prestazioni si accompagnano al risparmio energetico ed alla pulibilità totale.





Affidabilità

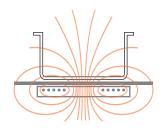
 piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm a "tenuta"

Prestazioni

- Riscaldamento solo per contatto diretto con la pentola
- Riscaldamento proporzionale alla superficie di contatto
- Riduzione del consumo di energia pari al 50%

Facilità d'uso

- Superficie totalmente piana
- Controllo indipendente delle singole aree di cottura
- Riscaldamento solo in presenza di pentole adatte



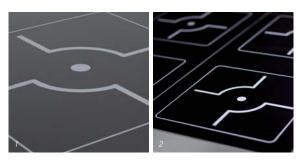
Il calore viene trasmesso solo al fondo della pentola per un ambiente di lavoro più confortevole e sicuro.

La gamma comprende moduli da 2 o 4 zone a induzione indipendenti con induttori da 5 kW ciascuno.

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Potenza 5 kW	Tot. (kW)	Alimentazione	Peso (Kg)
TOP					
₹ E498I	40x90x25	2	10	400V/3/50/60	58
₹ E998I	80x90x25	4	20	400V/3/50/60	83

Caratteristiche della gamma

Il piano di cottura in vetroceramica, di spessore 6 mm, si caratterizza per la sua **superficie assolutamente piana, facile da pulire**. È fissato al piano di lavoro in acciaio AISI 304 18/10 con spessore di 2 mm in maniera ermetica salvaguardando da eventuali infiltrazioni. Ad ogni zona di cottura, delimitata dalla serigrafia di diametro 270 mm, corrisponde un induttore da 5 kW controllato indipendentemente. Il riscaldamento del piano di cottura si attiva unicamente quando entra a contatto diretto con le pentole per piastre ad induzione e la quantità di calore è proporzionale alla superficie di contatto. La zona del piano di cottura non a contatto con la pentola rimane disattivata e quindi fredda permettendo un **ambiente di lavoro più confortevole** (meno immissione di calore) 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.



- 1. Massima facilità di pulizia della superficie di cottura
- 2. Riduzione del consumo di energia del 50%



Cuocipasta

Ideali per la cottura di pasta, riso, verdure e uova.



Affidabilità

- Piano di lavoro AlSI 304 spessore 2 mm
- Vasche in AISI 316 anti-corrosione
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni

• Bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata

Facilità d'uso

- Imbutitura perimetrale per la raccolta di liquidi
- Invaso per raccolta amidi
- Angoli raggiati
- Sgocciolatoio grigliato posa-cestelli

La gamma di cuocipasta **DOMINA 980** si compone di modelli ad una o due vasche da 40 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.

Monoblocco: su armadio aperto

Top: versione top posizionabile su supporti a sbalzo.

MODELLO		Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni vasca (cm)	Capacitá vasca (Lt)	Bruciatori gas (kW)	Resistenze elettriche (kW)	Tot. (kW)	Alimentazione	Peso (Kg)
SU ARMADIO									
■ GC498/SC		40x90x85	51x30.5x27.5	40	13,3		13,3		57
■ GC9982V/S	C C	80x90x85	51x30.5x27.5	40+40	13.3+13.3		26.6		94
₹ EC498/SC		40x90x85	51x30.5x27.5	40		9	9	400V/3N/50/60	51
₹ EC9982V/S	С	80x90x85	51x30.5x27.5	40+40		9+9	18	400V/3N/50/60	81
ТОР									
₹ EC498T/SC		40x90x58	51x30.5x27.5	40		9	9	400V/3N/50/60	45
₹ EC9982VT/	sc	80x90x58	51x30.5x27.5	40+40		9+9	18	400V/3N/50/60	75

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 18/10 e spessore di 2 mm, con imbutitura perimetrale per raccolta liquidi. Le vasche stampate sono in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con invaso per la raccolta degli amidi ed ampie raggiature per una **facile pulizia**. Lo sgocciolatoio grigliato permette il **facile appoggio dei cestelli colapasta**. I cestelli colapasta (optional), sono in acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica. **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.







Friggitrici

Per friggere in olio caldo verdure, pesce, carne e preparazioni varie.





Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni

- Bruciatore in ghisa ad altissimo rendimento
- Arresto in caso di surriscaldamento

Facilità d'uso

- Ampia zona fredda
- Ampio invaso frontale
- Vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox
- Termostato di sicurezza
- Resistenze elettriche ribaltabili
- Regolazione termostatica della temperatura

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 18/10 e spessore di 2 mm. 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. La **zona fredda adeguatamente dimensionata** permette di mantenere **inalterata più a lungo la qualità dell'olio** ed una

più facile rimozione dei residui derivanti dalla frittura. Tutti i modelli sono dotati di termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio (90-190 °C), 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.

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni vasca (cm)	Capacità vasca (Lt)	Bruciatori gas (kW)	Resistenze elettriche (kW)	Tot. (kW)	Alimentazione (kW)	Peso (Kg)
SU ARMADIO								
● GF498B	40x90x85	30x40x31.5	18	15,2		15.2		65
● GF998B	80x90x85	30x40x31.5	18+18	15.2+15.2		30.4		106
₹ EF4982V*	40x90x85	30x40x25	8+8		5.25+5.25	10.5	400V/3N/50/60	56
₹ EF498	40x90x85	30x40x25	18		16	16	400V/3N/50/60	56
₹ EF998	80x90x85	30x40x25	18+18		16+16	32	400V/3N/50/60	91
₹ EF498L*	40x90x85	30x40x25	21		20	20	400V/3N/50/60	58
₹ EF998L*	80x90x85	30x40x25	21+21		20+20	40	400V/3N/50/60	91
ТОР								
₹ EF498T	40x90x58	30x40x25	18		16	16	400V/3N/50/60	50
₹ EF998T	80x90x58	30x40x25	18+18		16+16	32	400V/3N/50/60	85

La gamma di friggitrici **DOMINA 980** si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, con bruciatori in vasca, con controllo temperatura elettromeccanico; disponibili nella versione monoblocco e top.

* Disponibile da fine Aprile 2015











Versioni con riscaldamento a gas con bruciatore in vasca: bruciatore in ghisa ad altissimo rendimento a fiamma orizzontale, con regolazione termostatica della temperatura (90-190 °C), valvola di sicurezza e termocoppia, accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 interne alla vasca, facilmente ribaltabili per una completa pulizia; regolazione termostatica.

- 1. Resistenze ribaltabili per una pulizia più facile e veloce
- 2. Bruciatori in ghisa a fiamma orizzontale ed ampia zona fredda
- 3. Profilo anti-goccia per evitare la fuoriuscita di liquidi













Fry top

Per la cottura alla piastra di tutte le tipologie di preparazioni culinarie.



Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
- Paraspruzzi in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm
- Spessore piastra 15 mm

Prestazioni

 Controllo termostatico della temperatura

Facilità d'uso

- Paraspruzzi saldato
- Piastra inclinata
- Capiente cassetto raccolta
- Bruciatori/elementi riscaldanti indipendenti (moduli interi)
- Finitura al cromo

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 18/10 e spessore di 2 mm. Il paraspruzzi, in acciaio inox AISI 304 di 3 mm di spessore, è saldato al piano di cottura per una **maggiore facilità di utilizzo e pulizia**. La piastra di cottura in acciaio dolce, con finitura levigata o al cromo duro, ha spessore di 15 mm e lieve pendenza per facilitare le operazioni di pulizia e lo scarico dei grassi in un cassetto estraibile in acciaio inox con capacità fino a 2 litri. Nei modelli a modulo intero (90 cm) è possibile realizzare **cotture differenziate** grazie a bruciatori/elementi elettrici riscaldanti indipendenti. La finitura al cromo (mod. LC e LRC) permette la cottura in successione di alimenti diversi **senza il rischio di trasferimento di odori e sapori** evitando quindi di dover pulire la piastra tra le singole cotture. Oltre a facilitare le operazioni di pulizia, il rivestimento al cromo è caratterizzato da una minor dispersione del calore a vantaggio di un **ambiente di lavoro più confortevole**.

мо	DELLO		Piastra		Dimensioni esterne	Piano	Bruciatori gas	Resistenze elettriche	Tot.	Alimentazione	Peso
	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	Liscia	Rigata	Cromata	(cm)	(cm)	8 kW	6 kW	(kW)	(kW)	(Kg)
SU	ARMADIO										
4	GFTA498L/LC	•		•	40x90x85	38x72	1		8		82
6	GFTA498R		•		40x90x85	38x72	1		8		82
4	GFTA998L/LC	•		•	80x90x85	78x72	2		16		135
6	GFTA998R		•		80x90x85	78x72	2		16		135
6	GFTA998LR/LRC	•	•	•	80x90x85	78x72	2		16		135
*	EFTA498L/LC	•		•	40x90x85	38x72		1	6	400V/3N/50/61	82
#	EFTA498R		•		40x90x85	38x72		1	6	400V/3N/50/61	82
#	EFTA998L/LC	•		•	80x90x85	78x72		2	12	400V/3N/50/61	135
*	EFTA998R		•		80x90x85	78x72		2	12	400V/3N/50/61	135
*	EFTA998LR/LRC	•	•	•	80x90x85	78x72		2	12	400V/3N/50/61	135
TOP											
6	GFT498L/LC	•		•	40x90x25	38x72	1		8		62
4	GFT498R		•		40x90x25	38x72	1		8		62
6	GFT998L/LC	•		•	80x90x25	78x72	2		16		100
6	GFT998R		•		80x90x25	78x72	2		16		100
6	GFT998LR/LRC	•	•	•	80x90x25	78x72	2		16		100
*	EFT48L/LC	•		•	40x90x25	38x72		1	6		62
*	EFT498R		•		40x90x25	38x72		1	6	400V/3N/50/61	62
#	EFT998L/LC	•		•	80x90x25	78x72		2	12	400V/3N/50/61	100
*	EFT998R		•	•	80x90x25	78x72		2	12	400V/3N/50/61	100
#	EFT998LR/LRC	•	•	•	80x90x25	78x72		2	12	400V/3N/50/61	100

La gamma di frytop **DOMINA 980** offre una vastissima possibilità di scelta per le cotture a contatto, con piastre in acciaio satinato lisce, rigate, lisce e rigate anche trattate al cromo, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura.



Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata e regolazione termostatica della temperatura per un controllo preciso ed un veloce recupero della temperatura impostata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304; regolazione termostatica.

- La finitura al cromo evita il trasferimento di odori e sapori durante la cottura e permette una minor dispersione del calore
- e permette una minor dispersione del calore 2. Paraspruzzi AlSI 304, 3 mm, saldato al piano
- 3. I grassi di cottura vengono convogliati in un cassetto estraibile in acciaio inox
- 4. Nuova manopola ergonomica
- 5. Possibilità di piastre in acciaio satinato lisce, rigate o miste













Griglia pietralavica

Per grigliare carni, pesce e verdure, ricreando la tradizione della cottura alla brace.



Affidabilità

 Piano di lavoro acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm

Prestazioni

• Bruciatori indipendenti (moduli interi)

Facilità d'uso

- Griglia cottura regolabile in altezza
- Cassetto raccolta grassi
- Griglia reversibile un lato carne / un lato pesce



La gamma di griglie pietra lavica **DOMINA 980** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas.

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni griglia (cm)	Numero piastre	Bruciatori gas 10 kW	Tot. (kW)	Peso (Kg)
SU ARMADIO						
■ GPLA498	40x90x85	64x37	1	1	10	62
■ GPLA998	80x90x85	64x37	2	2	20	93
ТОР						
■ GPL498	40x90x25	64x37	1	1	10	50
● GPL998	80x90x25	64x37	2		20	75

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 18/10 e spessore di 2 mm. La griglia/piano cottura è in acciaio inox AISI 304, regolabile in altezza tramite le due leve frontali. Un cassetto estraibile ed asportabile in acciaio inox è destinato alla 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.







Bagnomaria

Per mantenere caldo il cibo precedentemente preparato o per cotture delicate a bassa temperatura.



Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304, spessore 2mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni

Resistenze corazzate

Facilità d'uso

• Controllo tramite pressostato







La gamma di bagnomaria **DOMINA 980** si compone di modelli con riscaldamento elettrico.

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni vasca (cm)	Capacitá vasca	Resistenze elettriche (kW)	Tot. (kW)	Alimentazione (kW)	Peso (Kg)
SU ARMADIO							
₹ EBMA498	40x90x85	31x69x16	(GN 4/3)	2.5	2.5	230V/1N/50/60	45
₹ EBMA998	80x90x85	63x69x16	(GN 8/3)	6	6	400V/3N/50/60	68
ТОР							
₹ EBM498T	40x90x25	31x69x16	(GN 4/3)	2.5	2.5	230V/1N/50/60	36
₹ EBM998T	80x90x25	63x69x16	(GN 8/3)	6	6	400V/3N/50/60	50

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 18/10 e spessore di 2 mm. La vasca realizzata in acciaio AISI 304 18/10 è stampata e saldata al piano in modo continuo.

Capacità bacinelle Gastronorm 4/3 per modulo 40 ed 8/3 per modulo 80.

Riscaldamento elettrico con resistenza corazzate esterne alla vasca, fissate sul fondo esterno della vasca e controllato tramite termostato.







Brasiere

Per soffriggere, brasare, stufare, arrostire le più svariate preparazioni. Ideale sia per cotture in umido sia per cotture a secco.



Affidabilità

• piano di lavoro acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm

Prestazioni

• Controllo termostatico della temperatura

Facilità d'uso

- Angoli raggiati
- Coperchio a tenuta, bilanciato
- Ampia maniglia frontale





La gamma di brasiere **DOMINA 980** si compone di modelli con riscaldamento a gas o elettrico.

- É disponibile come accessorio, il supporto sia per installazione a sbalzo, a ponte e a pavimento
- 2. Rovesciamento manuale
- 3. Parte anteriore sagomata per uno scarico più facile
- 4. Rubinetto cromato per il carico dell'acqua

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni vasca (cm)	Superficie di cottura (dm²)	Capacità vasca (Lt)	Bruciatori a gas (kW)	Resistenze elettriche (kW)	Tot. (kW)	Alimentazione	Peso (Kg)
■ GBRVI98	80x90x85	79x69x20	50	80	20	0.02	20		164
₲ GBRVI98T	120x90x25	80x69x20	50	80	21	0.02	21		170
■ GBRVC98T	120x90x25	80x69x20	50	80	21	0.02	21		182
₹ EBRVI98	80x90x85	79x69x20	50	80		12	12	400V/3N/50/60	160
₹ EBRVI98T	120x90x25	80x69x20	50	80		12	12	400V/3N/50/60	154
₹ EBRVC98T	120x90x25	80x69x20	50	80		12	12	400V/3N/50/60	165

Caratteristiche della gamma:

La struttura è in acciaio AISI 304 18/10 con finitura scotch brite. La vasca ha pareti in acciaio inox AISI 304 18/10 e fondo in compound da 12 mm, (mod VI), o inox. Gli angoli sono arrotondati e la parte anteriore sagomata per agevolare lo scarico e le operazioni di pulizia. Il coperchio in acciaio inox è bilanciato e dotato di robuste cerniere in acciaio inox AISI 304 ed ergonomica maniglia frontale. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte dell'apparecchio. **Versioni con riscaldamento a gas:** bruciatore in acciaio inox a bracci multipli per maggior uniformità termica; valvola gas con termocoppia, regolazione termostatica della temperatura (75-300 °C). **Versioni con riscaldamento elettrico:** resistenze corazzate in acciaio inox sul fondo esterno della vasca; regolazione termostatica (75-300 °C).







Pentola

Per la cottura in acqua o comunque per elevate produttività. Riscaldamento diretto per portare ad ebollizione grandi quantitativi di liquido. Riscaldamento indiretto per la cottura uniforme di preparazioni più dense.



La gamma di pentole **DOMINA 980** si compone di modelli, con riscaldamento a gas diretto o indiretto, o con riscaldamento elettrico indiretto.

Affidabilità

- Piano di lavoro in AISI 304, 2 mm
- Fondo della vasca in AISI 316 anti-corrosione
- Pressostato (modelli con riscaldamento indiretto)

Prestazioni

• Controllo termostatico della temperatura

Facilità d'uso

- Imbutitura perimetrale per la raccolta liquidi
- Coperchio a tenuta, bilanciato e maniglia laterale
- Filtro rubinetto scarico facilmente amovibile





МОГ	DELLO	Dimensioni esterne	Dimensioni pentola	Capacitá vasca	Riscald	lamento	Bruciatori a gas	Resistenze elettriche	Tot.	Alimentazione	Peso
IVIOL	DELLO	(cm)	ØxH (cm)	(Lt)	Diretto	Indiretto	(kW)	(kW)	(kW)	Allinentazione	(Kg)
SU A	ARMADIO										
6	G10098	80x90x85	60x42	100	•		21		21		118
6	G100l98	80x90x85	60x42	100		•	21		21		143
6	G15098	80x90x85	60x54	150	•		21		21		123
6	G150l98	80x90x85	60x54	150		•	21		21		148
¥	E100l98	80x90x85	60x42	100		•	14.4	0.2	14.4	400V/3N/50/60	128
*	E150l98	80x90x85	60x54	150		•	14.4	0.2	14.4	400V/3N/50/60	134
TOP											
6	G100T98	80x90x58	60x42	100	•		21		21		113
6	G100IT98	80x90x70	60x42	100		•	21		21		138
6	G150T98	80x90x70	60x54	150	•		21		21		118
6	G150IT98	80x90x70	60x54	150		•	21		21		143
**	E100IT98	80x90x58	60x42	100		•	14.4	0.2	14.4	400V/3N/50/60	123
*	E150IT98	80x90x70	60x54	150		•	14.4	0.2	14.4	400V/3N/50/60	129

Caratteristiche della gamma:

Il piano di lavoro, di 2 mm, è in AISI 304 con imbutitura perimetrale per raccolta liquidi. Le pareti della vasca sono in AISI 304 mentre il fondo è in AISI 316 per una **maggiore resistenza alla corrosione**. Il rubinetto di scarico in ottone cromato è dotato di filtro amovibile. Il coperchio in AISI 304 assicura **minime perdite di vapore e calore**. Rubinetto di carico acqua calda e fredda con erogatore snodabile posto sul piano di lavoro. **Versioni riscaldamento diretto a gas:** bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata e regolazione termostatica della temperatura per un controllo preciso ed un **veloce recupero della temperatura impostata**. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore. **Versioni riscaldamento indiretto a gas (mod. "I"):** intercapedine in AISI 304, bruciatore tubolare in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata e regolazione termostatica della temperatura. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore pilota. Valvola di sicurezza con manometro, visore livello di acqua intercapedine, funzione "sobbollitura". **Versioni riscaldamento elettrico indiretto (mod. "I"):** intercapedine in AISI 304, resistenze ad immersione comandate da commutatore a 4 posizioni, pressostato per il controllo automatico del vapore nell'intercapedine, valvola di sicurezza con manometro, funzione "sobbollitura". Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente (per entrambe le versioni indirette).



