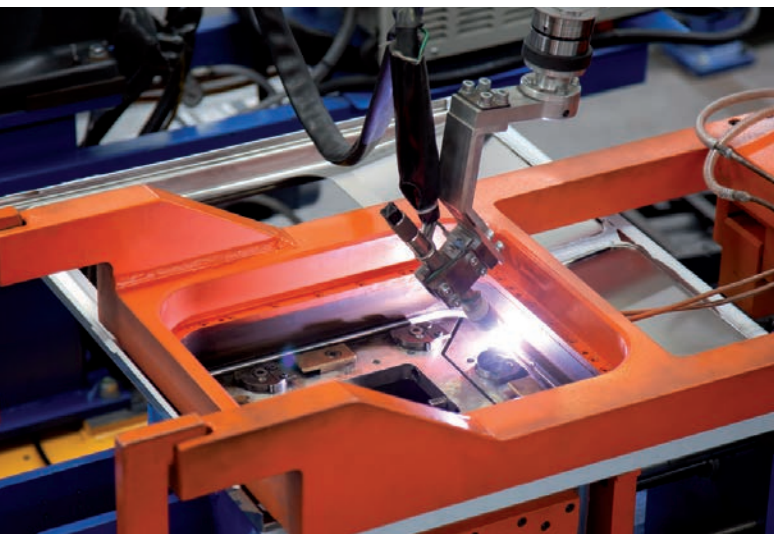




domina Pro | 700

cuisson modulaire

MBM[®]



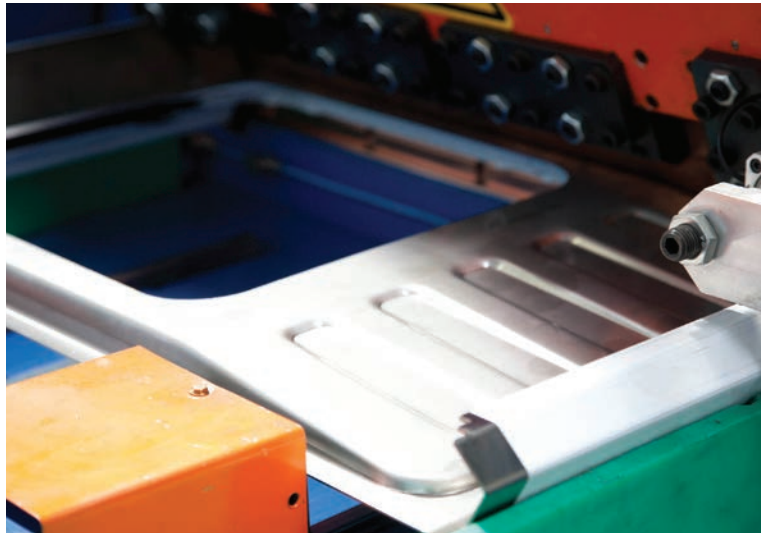
50 ans d'expérience au service des professionnels de la restauration

MBM est un fabricant de classe mondiale d'équipements de restauration professionnelle.

Depuis 1972, année de création de l'entreprise, **MBM** se distingue par la qualité et la fiabilité de ses produits et la capacité d'offrir à ses clients une proposition de valeur complète.

Le service avant-vente et l'assistance client, la communication et le support marketing, l'assistance après-vente toujours présente et les pièces détachées d'origine sont des valeurs professionnelles qui distinguent **MBM** en Italie et à l'international.

Avec une usine de production de 17 000 mètres carrés, 16 lignes de production, **MBM** s'impose comme un partenaire fiable et flexible, capable d'accompagner ses clients à 360°.



1972

MBM est née comme une entreprise familiale qui produit des cuisines professionnelles, et a commencé à se faire connaître pour la fiabilité et l'excellent rapport qualité / prix de ses produits.

1980-1990

La gamme de produits s'élargit de plus en plus et MBM acquiert de nombreuses parts de marché, également à l'étranger.

1998

MBM fait partie du groupe Eurotec Srl.

2000

MBM fait partie du groupe multinational ITW - Illinois Toolworks, leader mondial des équipements de restauration.

domina Pro | 700



La tradition se renouvelle

La nouvelle **domina Pro|700** est renouvelée dans sa conception sans perdre les caractéristiques distinctives qui ont rendu Domina reconnaissable sur le marché mondial. Un nouveau design aux lignes plus ergonomiques et élégantes, avec une coupe décisive qui donne un signal fort de modernité et d'élégance.





domina Pro | 700

The real value for your kitchen

Attentive aux besoins des clients et aux tendances du marché, **domina Pro|700** représente une évolution conçue pour donner une réponse concrète aux besoins des clients et une offre unique de machines robustes, performantes, faciles à utiliser et à entretenir.



| Solidité

- **Nouveau bouton et nouvelle poignée**
pour capturer la force des détails
- **Nouveau fond en acier**
pour rendre chaque machine plus résistante
- **Nouvelle structure**
conçue pour garantir une solidité maximale
- **IPX5** pour assurer la protection de tous les composants et la durabilité de nos machines



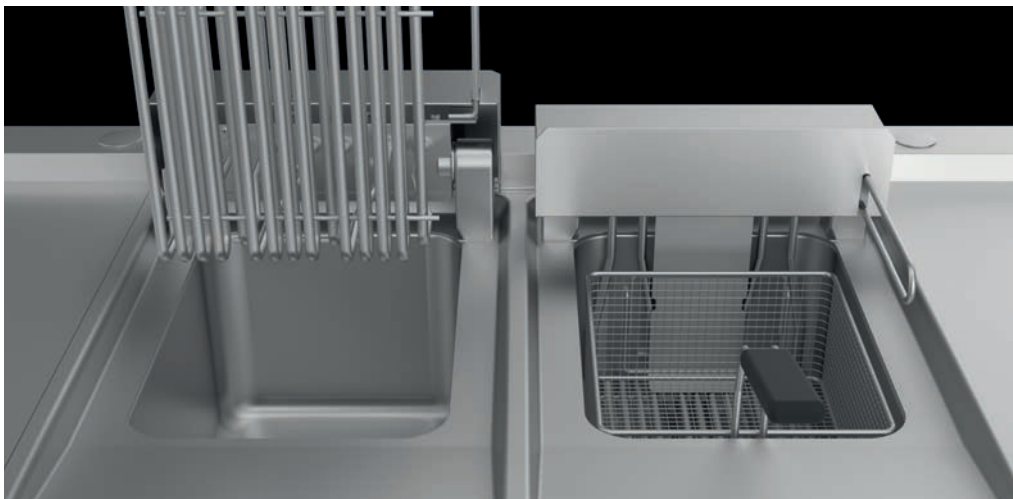
| Performances

- **Brûleurs à haute puissance**
avec une efficacité certifiée de 60%
- **Nouvelle plancha plus puissante**
pour assurer une meilleure uniformité
- **Nouvelles friteuses électriques**
à haute réactivité
- **Nouvelle grillade pierre del lave à différents niveaux** pour de meilleurs résultats de cuisson



| Nettoyabilité

- **Nouvelles friteuses électriques avec résistances élevées** pour un nettoyage maximum de la cuve
- **Nombre limité de vis** pour surfaces sans obstacles
- **Nouvelle plancha intégrée avec pare éclaboussure amovible** pour rendre la surface plane et facile à nettoyer
- **Fond amovible** pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines



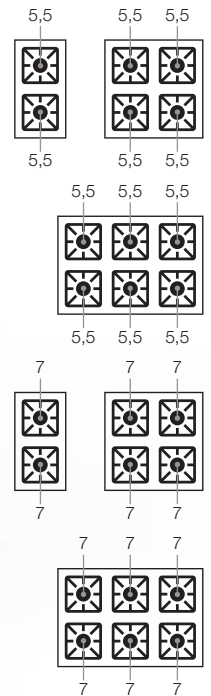
| Facilité d'entretien

- **Nouveau foyer sans vis** facilement démontable
- **Compartiment technique arrière** pour faciliter la connexion aux services publics
- **Nouvel assemblage bords francs** pour des installations en un temps record
- **Fond amovible** pour un accès facile à la zone sous-jacente des machines



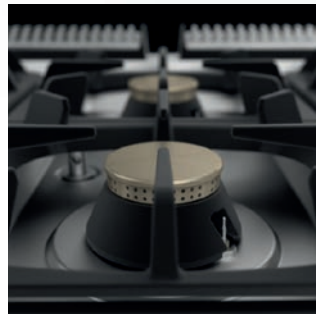


Puissance brûleurs Flex Burners (kW)



Caractéristiques de la gamme

Les brûleurs Flex Burner sont équipés de chapeaux en laiton avec flamme auto-stabilisant, pour la cuisson en toute sécurité et pour un entretien plus facile. Chaque brûleur a une plage de puissance qui peut être modulée par un minimum de 1,5 kW à un maximum de 5,5 / 7 kW, pour obtenir une flexibilité maximale. Le brûleur pilote a basse consommation est protégée à l'intérieur du brûleur primaire. La disposition des brûleurs permet l'utilisation de pots jusqu'à 40 cm de diamètre. Les grilles de support casseroles peuvent être lavées au lave vaisselle.



Solidité

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm
- Grilles de support casseroles en fonte émaillée, extrêmement robuste
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Brûleur Flex Burner haute puissance: 5,5 kW ou 7 kW
- Efficacité certifiée à 60%
- Flamme horizontale: distribution uniforme de la chaleur, optimale aussi pour cuissons délicates
- Allumage électronique (en option), pour optimiser l'utilisation des feux

Nettoyabilité

- Plan embouti étanche et angles arrondis pour assurer une nettoyabilité maximale
- Kit de vidange (en option), pour faciliter le nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Versions sur Four

La chambre de cuisson est en acier inoxydable avec une base émaillée et la porte, également en acier inoxydable, est à double paroi avec cavité isolante et porte en acier inoxydable.

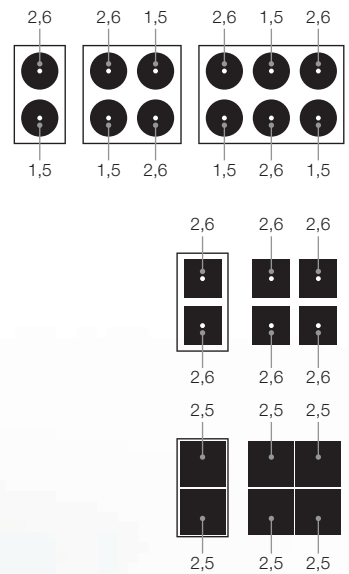
Four à gaz: équipé d'un brûleur de 6 kW (8 kW pour four maxi) avec flamme auto-stabilisée; réglementation thermostatique de la température avec soupape de sécurité et thermocouple; allumage piézoélectrique du brûleur. Porte-grille pour 3 GN 2/1.

Four électrique: équipé de résistances blindées en 5,3 kW en acier inoxydable (2,6 kW pour le four ventilé) positionné en bas et en haut de la chambre de cuisson; régulation thermostatique de la température avec double commande inférieure / supérieure séparée pour une flexibilité de cuisson maximale. Porte-grille pour 3 GN 2/1 (four static) et 3 GN1/1 (four ventilé).





Puissance calorifique des plaques (kW)



Caractéristiques de la gamme

Les plaques en fonte à chauffage rapide avec dispositif de sécurité de surchauffe sont insérées dans le plan «étanche». Ils sont disponibles en trois versions: rondes avec un diamètre de 145/220 mm et une puissance de 1,5 kW et 2,6 kW; carrés de taille 220x220 mm et puissance 2,6 kW; abaissé avec dimension 300x300 mm et puissance 2,5 kW.

Des voyants lumineux indiquent le fonctionnement de chaque plaque sur le panneau de commande.



Solidité

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Plaques chauffantes rapides de 50 à 400 °C
- Commutateur avec 6 (+1) positions pour régler la puissance de chaque plaque

Versions sur Four

La chambre de cuisson est en acier inoxydable avec une base émaillée et la porte, également en acier inoxydable, est à double paroi avec cavité isolante et porte en acier inoxydable.

Four électrique: équipé de résistances blindées en 5,3 kW en acier inoxydable (2,6 kW pour le four ventilé) positionné en bas et en haut de la chambre de cuisson; régulation thermostatique de la température avec double commande inférieure / supérieure séparée pour une flexibilité de cuisson maximale. Porte-grille pour 3 GN 2/1 (four static) et 3 GN1/1 (four ventilé).

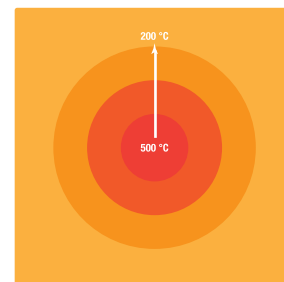


Nettoyabilité

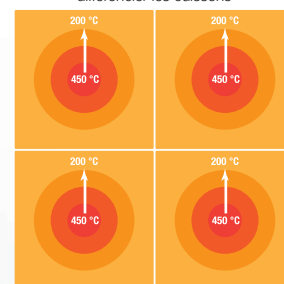
- Plan embouti étanche et angles arrondis pour assurer une nettoyabilité maximale
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



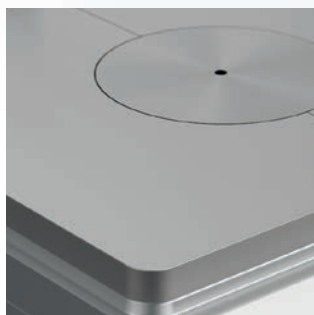
Zones thermiques permettant de différencier les cuissons



Zones thermiques permettant de différencier les cuissons (modèle ETA77, ETF77, ET77)

Caractéristiques de la gamme

La plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur a une surface de 40 dm². Dans les versions à gaz, le chauffage est fait par un brûleur en acier de 9 kW, positionné en dessous l'anneau central mobile. Allumage piézoélectrique et contrôle thermostatique de la température. Dans les versions à fonctionnement électrique, la plaque est unique mais dispose de 4 zones de cuisson avec contrôle indépendant.



Versions sur Four

La chambre de cuisson est en acier inoxydable avec une base émaillée et la porte, également en acier inoxydable, est à double paroi avec cavité isolante et porte en acier inoxydable.



Four à gaz: équipé d'un brûleur de 6 kW (8 kW pour four maxi) avec flamme auto-stabilisée; réglementation thermostatique de la température avec soupape de sécurité et thermocouple; allumage piézoélectrique du brûleur. Porte-grille pour 3 GN 2/1.

Four électrique: équipé de résistances blindées en 5,3 kW en acier inoxydable positionné en bas et en haut de la chambre de cuisson; régulation thermostatique de la température avec double commande inférieure / supérieure séparée pour une flexibilité de cuisson maximale. Porte-grille pour 3 GN 2/1.

Solidité

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm
- Plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur pour les versions gaz
- Plaque en acier doux de 15 mm d'épaisseur pour les versions électriques
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Versions gaz: cuissons différentes en même temps, de 500 °C du centre jusqu'à 200 °C aux extrémités
- Versions électriques: contrôle thermostatique indépendant pour chaque zone de cuisson, avec un réglage de 80 à 450 °C

Nettoyabilité

- Plan embouti dans le périmètre pour la collecte des liquides et pour faciliter le nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Plaques vitrocéramiques



Caractéristiques de la gamme

Le verre de cuisson de 6 mm d'épaisseur est caractérisé pour sa surface absolument plane, facile à nettoyer. Il est solidement fixé au plan de travail, protection contre d'éventuelles infiltrations. La chaleur transmise par le rayonnement est produite par les résistances électriques sous-jacentes. Le réglage de la puissance est à 3 niveaux, indépendants pour chaque zone de cuisson. Le fonctionnement des plaques est signalé par des voyants lumineux.



Solidité

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

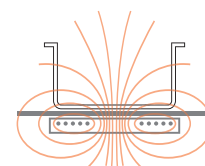
- Zones de cuisson de 1,8 et 2,5 kW
- Régulation de puissance à 3 niveaux

Nettoyabilité

- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



La chaleur est transmise uniquement par le fond de la casserole et permet de travailler dans un environnement confortable.

Caractéristiques de la gamme

Le verre de cuisson de 6 mm d'épaisseur est caractérisé pour sa surface absolument plane, facile à nettoyer. Il est solidement fixé au plan de travail, protection contre d'éventuelles infiltrations.

Le chauffage de la plaque n'est activé que lorsqu'il entre en contact direct avec des pots pour cuisson à induction spécifiques et la quantité de chaleur est proportionnelle à la surface de contact. La zone pas en contact avec le pot reste désactivé et donc froid, permettant un environnement de travail plus confortable et une réduction de 50% de la consommation d'énergie par rapport aux cuisines traditionnelles. Chaque inducteur a 6 degrés de régulation différents et une veilleuse signale le fonctionnement du plan.



Solidité

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Zones de cuisson Ø 220 mm et 3,5 kW (5 kW dans la version wok)
- Régulation de puissance à 6 niveaux, pour cuissons spéciales et délicates

Nettoyabilité

- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

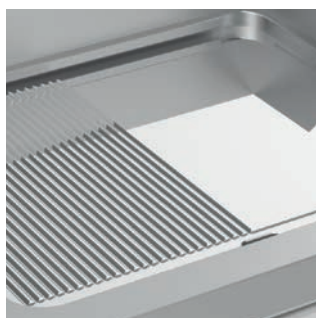
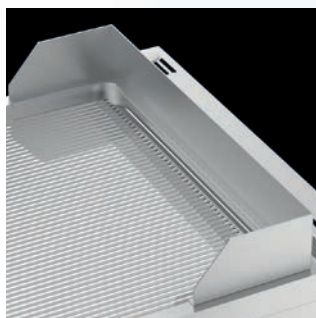


Caractéristiques de la gamme

La plaque de cuisson intégrée dans le dessus est en acier doux, avec finition chrome lisse ou dur, et a épaisseur de 15 mm. Capuchon en téflon (en option) facilement amovible, pour faciliter le nettoyage et le déchargement des graisses dans un tiroir amovible en acier inoxydable avec capacité jusqu'à 2 litres.

Les cuissons différenciée (en modules de 70) sont possibles grâce aux brûleurs / éléments chauffants électriques indépendant.

La finition chromée permet des cuissons successives de différents aliments sans risque de transfert odeurs et saveurs lors du passage d'une cuisson à une autre. En plus de faciliter le nettoyage, le revêtement le chrome réduit la dissipation thermique, favorisant environnement de travail plus confortable.



Solidité

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm
- Plaque de cuisson en acier doux, avec finition chrome lisse ou dur
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Uniformité de la température et contrôle précis thermostatique de 145 à 290 °C (versions gaz), et de 75 à 290 °C (versions électriques), pour pouvoir cuisiner même les aliments les plus délicats
- Possibilité de cuissons différenciées (module 70) pour optimiser la production

Nettoyabilité

- Nouvelles plaques de cuisson intégrées et soudées dans le plan pour assurer une nettoyabilité maximale
- Nouveau pare-éclaboussures amovible (en option) pour faciliter les opérations de nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Grill pierre de lave



Caractéristiques de la gamme

La grille de cuisson est en fonte réversible viande / poisson. Tiroir amovible en acier inoxydable pour la récupération de graisse. Dans les modèles de 80 cm, il est possible de créer cuisson différenciée grâce à des éléments chauffants indépendants.



Solidité

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm
- Robuste grille de cuisson est en fonte
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Grille de cuisson en fonte réversible pour viande / poisson
- La chaleur rayonnée par les éléments chauffants développe de la vapeur qui va jusqu'à la nourriture qui cuit sur le grill, assurant une cuisson douce et uniforme

Nettoyabilité

- Nettoyage facile du tiroir de récupération de graisse grâce à la présence d'eau à l'intérieur
- Disponible en option les briquettes, faciles à nettoyer, qui dégagent moins de fumées dans l'environnement
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

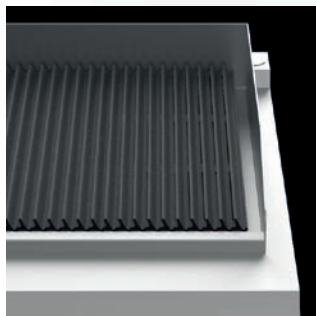
Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Caractéristiques de la gamme

La grille de cuisson est en fonte réversible viande/poisson. Un tiroir amovible en acier inoxydable contenant de l'eau libère de la vapeur pendant la cuisson. L'évaporation de l'eau présente dans les conteneurs placés sous les éléments chauffants/brûleur il permet une cuisson délicate et une nourriture uniforme sans altérer son goût. Dans les modèles de 80 cm, il est possible de créer cuisson différenciée grâce à des éléments chauffants indépendants.



Solidité

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm
- Robuste grille de cuisson est en fonte
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Grille de cuisson en fonte réversible pour viande/poisson
- La chaleur rayonnée par les éléments chauffants/brûleur développe de la vapeur qui va jusqu'à la nourriture qui cuit sur le gril, assurant une cuisson douce et uniforme

Nettoyabilité

- Nettoyage facile du tiroir de récupération de graisse grâce à la présence d'eau à l'intérieur
- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Caractéristiques de la gamme

Les cuves sont en acier inoxydable AISI 304 18/10 sont fixées par soudure continue pour faciliter les opérations de nettoyage.

Tous les modèles sont équipés de thermostats de sécurité ainsi que de thermostats de régulation permettant de conserver la qualité de l'huile. Le système de récupération est simple et sécurisé grâce au bac de récupération équipé d'un filtre inox.

Versions gaz: modèles disponibles avec chauffage direct via des tuyaux dans la cuve ou avec chauffage indirect via un brûleur à l'extérieur de la cuve en forme de V, ce qui garantit un excellent nettoyage.

Versions électriques: avec résistances relevables pour garantir un parfait nettoyage de la cuve, des versions à affichage numérique sont également disponibles (FRBE74AD - FRBE77AD - FRBE74AHP) équipées de fonte automatique, elles permettent un contrôle précis de la température de l'huile, le réglage du temps de cuisson et le réglage des programmes automatiques pour régler et accélérer les cuissons les plus fréquentes. Le modèle HP assure également une réactivité maximale essentielle pour obtenir une productivité élevée dans des espaces réduits.



Solidité

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Contrôle thermostatique entre 105 et 185 °C (vers. électriques) et entre 110 et 190 °C (vers. gaz)
- Importante zone froide pour accroître la durée de vie de l'huile
- Modèles avec affichage numérique (électrique)
- Version HP pour une productivité élevée
- Versions gaz disponibles avec chauffage indirect (cuve V) ou chauffage direct (tuyaux dans la cuve)

Nettoyabilité

- Éléments chauffants inclinables pour une nettoyabilité maximale de la cuve
- Cuves moulées et fixées par soudure continue pour faciliter les opérations de nettoyage
- Les modèles à gaz avec cuve en V et brûleurs externes permettent un nettoyage facile de la cuve
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Caractéristiques de la gamme

La cuve GN 1/1 , en acier AISI 304 18/10 est soudée en continu. Equipée d'un double fond perforé avec inclinaison pour retirer l'excédent d'huile de friture. Chauffage électrique avec résistances blindées externe, fixés sur le fond externe de la cuve et élément de chauffage infrarouge supérieur.



Solidité

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Double chauffage, inférieur et supérieur, pour une plus grande uniformité

Nettoyabilité

- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Filtre perforé amovible, lavable au lave-vaisselle

Facilité d'entretien

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Caractéristiques de la gamme

Les cuves sont réalisées en acier inoxydable anti corrosion AISI 316, avec des grands rayons pour faciliter le nettoyage. Les paniers (option) sont réalisés en acier inoxydable AISI 304 et sont équipés de poignées anti-chaueur. Electrovanne pour charger l'eau.

Version gaz: Bruleur acier à flamme stabilisée. Thermocouple et vanne de sécurité. Allumage piezzo.

Version électrique: résistance chauffantes blindées, réglage de la chauffe avec contacteur 4 position et thermostat de sécurité.



Solidité

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm
- Cuves moulés et soudés en continu
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Versions gaz: brûleur en acier inoxydable haute puissance extérieur a la cuve
- Versions électriques: résistances à l'intérieur de la cuve, pour augmenter l'efficacité

Nettoyabilité

- Plan embouti dans le périmètre pour la collecte des liquides et pour faciliter le nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Caractéristiques de la gamme

Le multifonction vous permet de réaliser une grande variété de cuissons, grâce à son utilisation multiple comme braisière, frytop, cuiseur à pâtes, bain-marie. Le cuves en acier inoxydable AISI 304, avec un fond de 10 mm, assure une cuisson uniforme et une faible dispersion de la chaleur. Contrôle de la température par thermostat de fonctionnement et de sécurité (90-300°C).

Résistances électriques blindées. Électrovanne pour le chargement de l'eau. Un couvercle en acier inoxydable AISI 304 avec poignée thermique pour le bol est standard. Le produit peut être évacué directement dans le compartiment via un tuyau de vidange et en retirant facilement le bouchon en téflon (standard). Le produit est collecté dans un bac en acier inoxydable AISI 304 avec un couvercle spécial avec trou, présent dans le compartiment, qui coulisse sur des guides en acier nickelé (tous standard).



Solidité

- Plan de travail de 1,5 mm en acier inoxydable AISI 18/10
- Cuve moulé avec fond de 10 mm
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Uniformité de la température et contrôle thermostatique de 90°C à 300°C, afin de garantir différents types de cuisson
- Possibilité d'utilisation multiple comme braisière, frytop, cuiseur à pâtes, bain-marie.

Nettoyabilité

- Electrovanne de remplissage d'eau pour faciliter les opérations de nettoyage du réservoir
- Le bouchon amovible en téflon facilite l'évacuation des liquides directement dans le bassin avec un couvercle spécial avec un trou
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



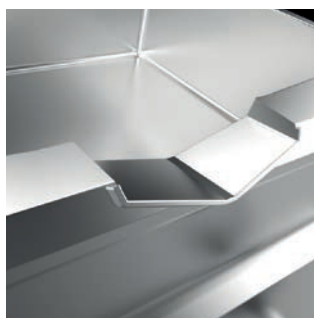
| Caractéristiques de la gamme

La cuve possède les côtés et le fond en acier inox AISI 304.18/10 et le devant en forme pour faciliter les opérations de déchargement et de nettoyage.

L'inclinaison de la cuve est manuelle avec une poignée frontale ergonomique. Le robinet d'eau se trouve sur le dessus de l'appareil.

Version gaz: Bruleur en acier à plusieurs bras pour une meilleure distribution de la chaleur, vanne de sécurité avec thermocouple, régulation thermostatique de la température (90-320 °C).

Version électrique: résistance blindées situées sous le dessous de la cuve, régulation thermostatique de la température (50-300 °C).



Solidité

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm
- Nouvelle structure en acier inoxydable qui garantit un maximum robustesse et solidité à la machine.
- Couvercle en acier inoxydable équipé de robuste charnières
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

| performances

- Contrôle thermostatique de la température de 90 à 320 °C (versions gaz), de 50 à 300 °C (versions électriques)

| nettoyabilité

- Le plan facilement nettoyable grâce au total renversement de la cuve
- La structure de la cuve permet un nettoyage parfait et rapide
- Les angles arrondis facilitent le nettoyage de la cuve
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles

| Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Caractéristiques de la gamme

La marmite est réalisée en acier inox AISI 304, avec un fond en AISI 316 pour une meilleure résistance à la corrosion. Le couvercle en acier inox AISI 304 permet d'éviter les pertes de vapeur et de chaleur (disponible comme accessoire le couvercle double isolant) Robinets d'eau froide et chaude avec col de cygne sur le dessus.

Chauffage indirect par vapeur basse pression produite par l'eau dans la cavité intermédiaire. La vapeur basse pression chauffe uniformément la surface du récipient. Afficheur de niveau d'eau creux situé sur le panneau avant.

Version gaz: brûleur en acier à flamme stabilisée. Flamme pilote avec vanne de sécurité. Allumage piezzo. Manomètre de pression.

Version électrique: résistances commandés par un interrupteur à 4 positions, pressostat pour le contrôle automatique de la vapeur dans la cavité intermédiaire, soupape de sécurité avec manomètre.



Solidité

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm
- Fond de la cuve en acier AISI 316 anti corrosion
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Contrôle thermostatique de la température qui permet des cuissons délicates

Nettoyabilité

- Le plan de travail embouti à bords arrondis et sans joints facilite le nettoyage de la surface de travail
- La structure de la cuve permet un nettoyage parfait et rapide
- Filtre du robinet de vidange facilement amovible et très facile à nettoyer
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles

Facilité d'entretien

- Possibilité d'effectuer la maintenance sans vider la cuve, grâce au nouveau panneau frontal qui évite le retrait du robinet de vidange
- Robinet de vidange inspectable pour faciliter les opérations de nettoyage ordinaires
- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Caractéristiques de la gamme

La cuve en acier inoxydable AISI 304 est moulée et soudée. Le chauffage électrique est avec résistances de chauffe en acier blindé situées sous la cuve et est contrôlée par thermostat.



Solidité

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm
- Fond en acier pour garantir plus résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Contrôle thermostatique entre 0 et 90 °C

Nettoyabilité

- Cuve avec coins arrondis plus faciles à nettoyer
- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour un accès facile à la zone en dessous des machines

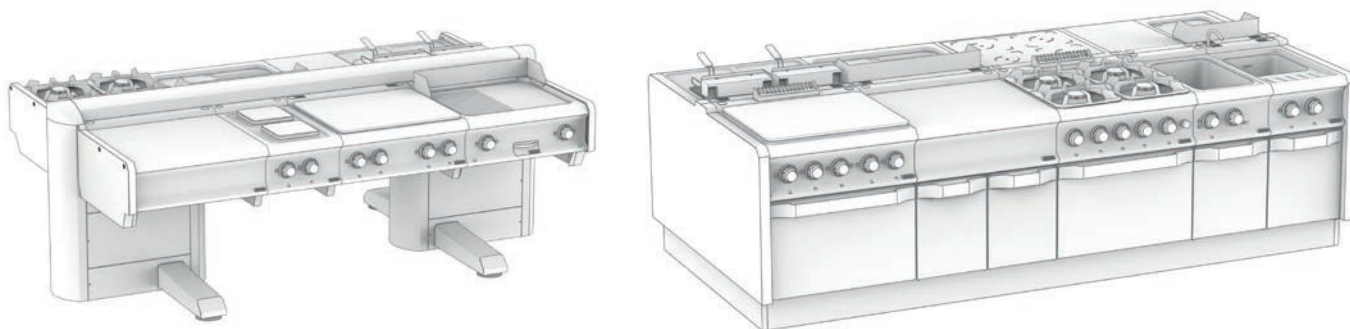
Facilité d'entretien

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publiques
- Enlèvement rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

domina Pro | 700

Configurez **domina Pro|700** selon vos besoins:

totalelement modulaire, il vous permet de personnaliser et de tirer le meilleur parti de n'importe quel espace, en créant des compositions sur une ligne ou sur deux lignes opposées dos à dos pour doubler la productivité dans la cuisine. Il est possible de créer des solutions monoblocs, sur pieds réglables en hauteur ou sur roues, et des solutions suspendues centrales ou murales qui garantissent une nettoyabilité maximale.



Comme vous le souhaitez

Vous pouvez choisir entre différentes couleurs avec un traitement de peinture anti-rayures professionnel, résistant aux températures élevées.



RAL 3003

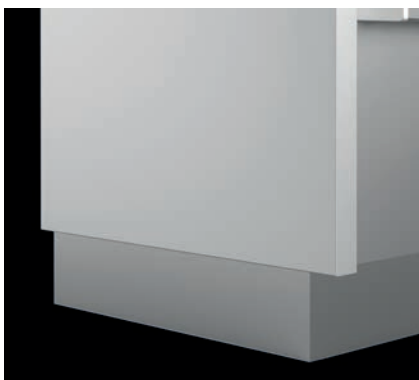


RAL 5005



RAL 9005

Une série complète d'accessoires est disponible pour personnaliser **domina Pro|700**, y compris les nouveaux panneaux d'extrémité qui donnent à la structure un design élégant et une plus grande solidité, des mains courantes périmétriques, des plinthes, des roues, des colonnes d'eau, pour rendre la cuisine entièrement opérationnelle selon le vos besoins.



Feux vifs

IPX5

Modèle	Dimensions ext. (LxPxH) cm	Dimensions du four (LxPxH) cm	Brûleurs		Four		kW Tot.	Energie	P. Brut kg	Volume m³
			5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW				
sur baie libre										
🔥 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
sur four										
🔥 FB77FGXS	70x73x85	56x63x30	4	-	6	-	28	-	94	0,8
🔥 FB77FGXL	70x73x85	56x63x30	-	4	6	-	34	-	94	0,8
🔥 FB77FEXS	70x73x85	56x63x30	4	-	-	5,3	22	400V/3N 50/60Hz	95	0,8
🔥 FB77FEXL	70x73x85	56x63x30	-	4	-	5,3	28	400V/3N 50/60Hz	95	0,8
🔥 FB77FEVXS	70x73x85	56x37x32	4	-	-	2,6	22	230V/1N 50/60Hz	87	0,8
🔥 FB77FEVXL	70x73x85	56x37x32	-	4	-	2,6	28	230V/1N 50/60Hz	87	0,8
🔥 FB711AFGX S	110x73x85	56x63x30	6	-	6	-	39	-	131	1,1
🔥 FB711AFGX L	110x73x85	56x63x30	-	6	6	-	48	-	131	1,1
🔥 FB711AFEX S	110x73x85	56x63x30	6	-	-	5,3	33	400V/3N 50/60Hz	134	1,1
🔥 FB711AFEX L	110x73x85	56x63x30	-	6	-	5,3	42	400V/3N 50/60Hz	134	1,1
🔥 FB711FGMX S	110x73x85	77x64x36	6	-	8	-	41	-	121	1,1
🔥 FB711FGMX L	110x73x85	77x64x36	-	6	8	-	50	-	121	1,1
🔥 FB711MFG4XL	110x73x85	56x63x30	-	4	6	-	39,5	-	150	1,1
top										
🔥 FB74TXS	40x73x25	-	2	-	-	-	11	-	32	0,2
🔥 FB74TXL	40x73x25	-	-	2	-	-	14	-	32	0,2
🔥 FB77TXS	70x73x25	-	4	-	-	-	22	-	54	0,32
🔥 FB77TXL	70x73x25	-	-	4	-	-	28	-	54	0,32
🔥 FB711TXS	110x73x25	-	6	-	-	-	33	-	70	0,5
🔥 FB711TXL	110x73x25	-	-	6	-	-	42	-	70	0,5

Fourneaux électriques

IPX5

Modèle	Dimensions ext. (LxPxH) cm	Dimensions du four (LxPxH) cm	Plaques			Four kW	kW Tot.	Energie	P. Brut kg	Volume m ³
			1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW					
sur baie libre										
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

sur Four

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

Plaque coup de feu

IPX5

Modèle	Dimensions ext. (LxPxH) cm	Dimensions du four (LxPxH) cm	Plaque de cuisson		Four		kW Tot.	Energie	P. Brut kg	Volume m ³
			Gas 10 kW	EI. 2,25 kW	Gas kW	EI. kW				
sur baie libre										
TPG77A	70x73x85	-	1	-	-	-	10	-	83	0,8
TPE77A	70x73x85	-	-	4	-	-	10	400V/3N 50/60Hz	84	0,8
sur Four										
TPG77FG	70x73x85	56x66x31	1	-	6	-	16	-	116	0,8
TPG711FG2XL	110x73x85	56x63x30	1	-	6	-	30	-	160	1,1
TPG7152FG4XL	150x73x85	2 x 56x63x30	1	-	6 + 6	-	50	-	320	1,5
TPE77FE	70x73x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V/3N 50/60Hz	117	0,8
top										
TPG77T	70x73x25	-	1	-	-	-	10	-	68	0,3
TPG711T2XL	110x73x25	-	1	-	-	-	24	-	100	0,5
TPG715T4XL	150x73x25	-	1	-	-	-	38	-	122	0,8
TPE77T	40x73x25	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	69	0,3

Plaques vitrocéramiques

IPX5

Modèle	Dimensions ext. (LxPxH) cm	Dimensions du four (LxPxH) cm	Zones de cuisson		Four kW	kW Tot.	Energie	P. Brut kg	Volume m ³
			1,8 kW	2,5 kW					
sur baie libre									
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
sur four									
VC77FE	70x73x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8
top									
VC74T	40x73x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2
VC77T	70x73x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3

Plaques induction

IPX5

Modèle	Dimensions extérieures (LxPxH) cm	Inducteurs		kW Tot.	Energie	P. Brut kg	Volume m ³
		3,5 kW	5 kW				
sur baie libre							
IN74A	40x73x85	2	-	7	400V/3N 50/60Hz	53	0,4
IN77A	70x73x85	4	-	14	400V/3N 50/60Hz	76	0,8
INW74A	40x73x85	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	50	0,4
top							
IN74T	40x73x25	2	-	7	400V/3N 50/60Hz	38	0,2
IN77T	70x73x25	4	-	14	400V/3N 50/60Hz	61	0,3
INW74T	40x73x25	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	38	0,2

Plaques grillades

IPX5

Modèle	Plaque de cuisson			Dim. ext. (LxPxH) cm	Plaques (LxPxH) cm	Brûleurs 7 kW	Électrique el. 5 kW	kW Tot.	Energie	P. Brut kg	Volume m ³
	Lisse	Rainurée	Chromée								
sur baie libre											
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
sur baie libre											
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

Grill pierre de lave

IPX5

Modèle	Dimensions extérieures (LxPxH) cm	Grilles cm	Brûleurs 7,5 kW	kW Tot.	P. Brut kg	Volume m ³
sur baie libre						
PLG74A	40x73x85	35,2x47,5	1	7,5	55	0,5
PLG78A	70x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	98	0,8
top						
PLG74T	40x73x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2
PLG78T	70x73x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,3

Grill à eau

IPX5

Modèle	Dimensions ext. (LxPxH) cm	Grilles cm	Éléments électriques 6 kW	Brûleurs 8,5 kW	kW Tot.	Energie	P. Brut kg	Volume m ³
sur baie libre								
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
WGG74	40x73x85	35,2x47,5	-	1	8,5	-	50	0,5
WGG78	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	-	2	17	-	82	0,8

Friteuses

IPX5

Modèle	Dimensions ext. (LxPxH) cm	Dim. de la cuve (LxPxH) cm	Cap. de la cuve Lt	Brûleurs kW	Éléments él. kW	kW Tot.	Energie	P. Brut kg	Volume m ³
sur baie libre									
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
FRVG74A	40x73x118	43x31x40	14	15	-	15	230V/1N 50/60Hz	59	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
FRBE74AD	40x73x85	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5
FRBE77AD	70x73x85	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8
FRBE74AHP	40x73x85	31x42x29	15	-	15	15	400V/3N 50/60Hz	55	0,5
top									
FRE74T2V	40x73x25	14x34x21	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	35	0,2
FRBE74T	40x73x25	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	30	0,2
FRBE77T	70x73x25	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	53	0,3

Bac de salage

IPX5

Modèle	Dimensions extérieures (LxPxH) cm	Capacité de la cuve (LxPxH) cm	kW Tot.	Energie	P. Brut kg	Volume m ³
top						
SP74T	40x73x50	31x51x16	1,35	230V/1N 50/60Hz	23,5	0,2

Cuiseurs à pâtes

IPX5

Modèle	Dimensions ext. (LxPxH) cm	Dim. de la cuve (LxPxH) cm	Cap. de la cuve Lt	Brûleurs kW	Éléments él. kW	kW Tot.	Energie	P. Brut kg	Volume m ³
sur baie libre									
CPG74A	40x73x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	230V/1N 50/60Hz	50	0,5
CPG77A	70x73x85	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	68	0,8
CPE74A	40x73x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V/3N 50/60Hz	44	0,5
CPE77A	70x73x85	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	58	0,8
top									
CPG77T*	70x73x58	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	60	0,8
CPE77T*	70x73x58	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	50	0,8

* Disponible de fin d'année

Multifonction

IPX5

Modèle	Dimensions ext. (LxPxH) cm	Dim. de la cuve (LxPxH) cm	Cap. de la cuve Lt	Éléments kW	kW Tot.	Energie	P. Brut Kg	Volume m ³
Monobloc sur baie libre								
MFE74A	40x73x85	31x45,5x16	15	4,7	4,7	400V/3N 50/60Hz	44	0,5

Sauteuses

IPX5

Modèle	Dim. ext. (LxPxH) cm	Dim. de la cuve (LxPxH) cm	Surf. de cuisson dm ²	Cap. de la cuve Lt	Brûleurs kW	Éléments él. kW	kW Tot.	Energie	P. Brut kg	Volume m ³
sauteuses basculantes / basculement manuel										
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

Marmites

IPX5

Modèle	Dimensions ext. (LxPxH) cm	Dim. de la marmite (ØxH) cm	Cap. marmite Lt	Brûleurs kW	Éléments él. kW	kW Tot.	Energie	P. Brut kg	Volume m ³
monobloc									
PEG7750I	70x73x85	ø40x42	50	12,5	-	12,5	-	91	0,8
PEE7750I	70x73x85	ø40x42	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	93	0,8

Bainmarie

IPX5

Modèle	Dimensions ext. (LxPxH) cm	Dim. de la cuve (LxPxH) cm	Capacité de la cuve	Éléments él. kW	kW Tot.	Energie	P. Brut kg	Volume m ³
sur baie libre								
BME74A	40x73x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	34	0,5
BME78A	80x73x85	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	50	0,8
top								
BME74T	40x73x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	20	0,2
BME78T	80x73x25	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	30	0,3