



# ***Fours mixtes***

Serie 8 Mini - Serie 8 Plus - Serie 8 Evo - Serie Maxi



# Spécialistes de la cuisson depuis 1972

Depuis 40 ans MBM développe et fabrique des équipements destinés aux professionnels de la restauration, afin de rendre plus performant et plus simple le travail en cuisine. Un personnel hautement qualifié, des technologies de production avant-gardistes, et un souci constant de l'amélioration sont la garantie d'une qualité reconnue tant en Italie qu'à l'étranger.

MBM est une des sociétés du groupe Illinois Tool Works - ITW, leader mondial dans le Food Service Equipment.



### **Une technologie fiable**

Les équipements MBM résultent des développements réalisés en concertation avec nos clients ainsi que de l'emploi de techniques de productions les plus modernes garantissant dans le temps Performances et fiabilité. Tous les équipements MBM sont soumis à un contrôle technique en sortie de production.

### **Valoriser le temps**

Des méthodes de production optimisées, une parfaite gestion des stocks et des commandes de nos clients, permettent à MBM d'offrir une grande flexibilité et des délais de livraison courts. Choisir MBM c'est faire le choix de la réactivité.

### **Mettre vos projets en forme**

Notre bureau d'études est à disposition pour créer, concevoir, aménager, modifier, et optimiser l'organisation des cuisines afin d'offrir aux utilisateurs des espaces personnalisés et fonctionnels.



### **Une réponse à tous vos besoins**

MBM dispose de toutes les gammes cuisson, mais aussi d'un large choix d'équipements complémentaires pour la laverie, la préparation ou la réfrigération, pour répondre aux exigences de la restauration.

### **Notre expérience à votre service**

MBM propose à ses clients des démonstrations culinaires, des présentations des équipements, des cuisines didactiques, pour travailler en collaboration avec les professionnels à la connaissance des produits et des techniques qui peuvent rendre le travail dans la cuisine plus facile et profitable.

### **A vos côtés pour l'après-vente**

Notre support technique, grâce à une organisation fiable et à côté du client, offre à votre personnel des formations techniques permanentes pour une maintenance optimisée de nos matériels.

**Choisir MBM, c'est choisir bien plus qu'une cuisine.**

---



# Serie 8 Mini

Four mixte à commandes analogiques

## Performances insoupçonnées en format réduit

Le faible encombrement du nouveau four "Mini" le rend indispensable dans les cuisines de tailles réduites, ou comme four d'appoint pour les plus grandes.



### Fiabilité

- Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI304
- Structure en acier inoxydable et fiabilité des composants
- Porte vitrée double paroi

### Performance

- Alimentation monophasée 230V
- Faible consommation électrique

### Facilité d'utilisation

- Simplicité d'ouverture et fermeture de porte
- Panneau de contrôle analogique intuitif
- Poignée de porte et boutons ergonomiques
- Simplicité d'installation


## Caracteristiques generales

Le panneau de **contrôle analogique** rend l'utilisation du four extrêmement **intuitive**, même pour un néophyte. La porte «**Easydoor**», grâce à son système d'ouverture/fermeture simplifié, permet le chargement et le déchargement du four de manière **simple, confortable et en toute sécurité**. La porte est équipée d'une **gouttière amovible** permettant de recueillir les eaux de condensation. L'éclairage halogène assure une **visibilité optimale** à l'intérieur du four. Les **angles arrondis** de la chambre de cuisson (AISI304) facilitent le nettoyage pour une **hygiène totale**. La structure en acier inoxydable, ainsi qu'une sélection rigoureuse des composants font du four Série 8 "Mini" un produit hautement **performant et fiable**. La porte **double vitrage** réduit les émissions de chaleur vers l'extérieur et permet de **garder une vitre «froide»** de sorte à réduire les risques d'accident.

Le four **Série 8 "Mini"** a une capacité de 4 GN 2/3.

Modes de cuisson: chaleur ventilée, vapeur ou mixte.

L'alimentation 230V monophasée permet d'installer le four simplement et rapidement en tous lieux.

MODELE	Vapeur	Dimensions externes (mm)	Capacité du moufle	Espacement entre glissières (mm)	Puissance électrique (kW)	Alimentation
<b>SERIE 8 MINI</b>						
 <b>FEMD48</b>	Directe	63X60X50	4 GN2/3/1	65	3	220/230V/1N/50Hz



Nouvelle poignée avec ouverture/fermeture simplifiées



Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304



Nouveaux contrôles analogiques



Nouvelle gouttière amovible

### Caractéristiques techniques

- Panneau de contrôle analogique
- Convection: 30 - 250 °C
- Mixte: 30 - 250 °C
- Vapeur: 60 - 100 °C
- Ventilateur 1 vitesse
- Porte double paroi
- Refroidissement rapide
- Humidificateur
- Eclairage halogène



# Serie 8 Plus

Fours mixtes commandes analogiques

## L'innovation utile en cuisine

La ligne des fours Série 8 Plus, une gamme de produits extrêmement fiables et simples d'utilisation, est conçue pour permettre au Chef un contrôle total des process de cuisson grâce à la régulation manuelle des performances du four.



### Fiabilité

- Chambre de cuisson en acier inox AISI 304
- Structure en acier inoxydable et fiabilité des composants
- Porte vitrée double paroi

### Performance

- Ventilateur double vitesse avec inversion
- Sonde à coeur\*





### Facilité d'utilisation

- Simplicité ouverture/fermeture de porte
- Boutons de commande analogiques
- Lavage automatique smartwash
- Programmes de cuisson

## Caracteristiques generales

Le panneau de **contrôle analogique** rend l'utilisation du four extrêmement **intuitive**, même pour un **néophyte**. La porte «**Easydoor**» à ouverture et fermeture facile permet d'assurer les **opérations de chargement** et déchargement de **façon simple, sure et confortable**. L'éclairage halogène assure un **éclairage total** de la chambre de cuisson. Les **angles arrondis** de la chambre de cuisson (AISI304) facilitent le nettoyage pour une **hygiène totale**. La structure en acier inoxydable, ainsi qu'une sélection rigoureuse des composants font de la ligne de fours série 8, des produits hautement performants et fiables. La **porte à double vitrage** réduit les émissions de chaleur vers l'extérieur et permet de garder une vitre «froide» de sorte à **réduire les risques d'accident** pour le personnel. Le système de **lavage automatique "Smartwash"** permet le nettoyage parfait de la chambre de cuisson après **chaque utilisation**, permettant ainsi **d'éviter les pertes de temps liées au nettoyage**. L'interchangeabilité des supports permet d'adapter les dimensions du four en taille **GN1/1 ou 600x400**. La porte est équipée d'une gouttière amovible permettant de recueillir les eaux de condensation.

La ligne de fours **Série 8 Plus** se compose de 4 fours mixtes, électrique ou gaz, 6 ou 10 niveaux GN1/1.

MODELE	Vapeur	Dimensions externes (cm)	Capacité du moufle	Espacement entre les glissières (mm)	Puissance électrique (kW)	Puissance gaz (kW)	Alimentation	Supports 600x400
<b>SERIE 8 PLUS</b>								
 <b>FGMD68L8</b>	Directe	87x75x80,5	6 GN1/1	60	0,55	11,4	230V/1N/50Hz	-
 <b>FGM108L8</b>	Directe	94x90x105	10 GN1/1	60	0,6	16	230V/1N/50Hz	•
 <b>FEMD68L8</b>	Directe	87x75x80,5	6 GN1/1	60	9,5	-	400V/3N/50Hz	-
 <b>FEM108L8</b>	Directe	94x90x105	10 GN1/1	60	15,5	-	400V/3N/50Hz	•



Nouvelle poignée avec ouverture/fermeture simplifiées



Nouveau lavage automatique Smartwash



Nouvelle porte vitrée double paroi



Programmes

### Caracteristiques techniques

- Panneau de contrôle analogique
- Convection: 30 - 270 °C
- Mixte: 30 - 270 °C
- Vapeur: 30 - 100 °C
- 40 programmes avec 7 pas par programme
- Ventilateur 2 vitesses
- Inversion automatique du ventilateur (sur 10 GN1/1)
- Démarrage automatique
- Porte vitrée double paroi
- Humidificateur
- Refroidissement rapide
- Eclairage halogène
- Lavage automatique

### Options\*

- Sonde à Coeur un point
- Ferrage porte à droite
- Supports plaques 600x400 (sur 10 GN1/1)



# Serie 8 Evo

Fours mixtes écran digital

## L'innovation utile en cuisine

La ligne des fours série 8 Evo est destinée aux Chefs désirant des résultats de cuisson optimums grâce à un four performant, à la fois fiable et intuitif.



### Fiabilité

- Chambre de cuisson en acier inox AISI 304
- Structure en acier inoxydable et fiabilité des composants
- Porte vitrée double paroi

### Performance

- Ventilateur 4 vitesses avec inversion
- Sonde à Coeur multipoints
- Cuisson delta T

### Facilité d'utilisation

- Simplicité ouverture/fermeture de porte
- Contrôle digital intuitif
- Lavage automatique smartwash
- Programmation des recettes

## Caracteristiques generales

Le **contrôle digital intuitif** met la technologie des fours série 8 Evo à la disposition des chefs les plus exigeants. La **porte «Easydoor»** à ouverture et fermeture facile permet d'assurer les opérations de **chargement et déchargement de façon simple**, sûre et confortable. L'éclairage halogène assure un **éclairage total** de la chambre de cuisson. Les angles arrondis de la chambre de cuisson (AISI304) facilitent le nettoyage pour une **hygiène totale**. La structure en acier inoxydable, ainsi qu'une sélection rigoureuse des composants font de la ligne de fours série 8 Evo, des produits hautement **fiables et performants**. La porte à double vitrage réduit les émissions de chaleur vers l'extérieur et permet de garder une vitre «froide» de sorte à **réduire les risques d'accident** du personnel. Le **système de lavage automatique «Smartwash»** permet le nettoyage parfait de la chambre de cuisson après chaque utilisation, permettent ainsi d'éviter les pertes de temps liées au nettoyage. Les **recettes intégrées et modifiables** permettent d'assurer la continuité des cuissons quelque soit l'utilisateur. L'arrêt du ventilateur en fin de cuisson permet de **préserver le résultat**. L'interchangeabilité des supports permet d'adapter les dimensions du four en **taille GN1/1 ou 600x400**.

La ligne de fours **Série 8 Evo** se compose de 4 fours mixtes à Chaudière, électriques ou gaz, 6 ou 10 niveaux GN1/1.

MODELE	Vapeur	Dimensions externes (cm)	Capacité du moufle	Espacement entre les glissières (mm)	Puissance électrique (kW)	Puissance gaz (kW)	Alimentation	Smartwash	Supports 600x400
<b>SERIE 8 EVO</b>									
🔥 FGM68EL	Chaudière	94x90x80	6 GN1/1	60	0,55	20	230V/1N/50Hz	standard	•
🔥 FGM108EL	Chaudière	94x90x105	10 GN1/1	60	0,6	27,4	230V/1N/50Hz	standard	•
🔥 FEM68EL	Chaudière	94x90x80	6 GN1/1	60	9,5	-	400V/3N/50Hz	standard	•
🔥 FEM108EL	Chaudière	94x90x105	10 GN1/1	60	15,5	-	400V/3N/50Hz	standard	•
🔥 FGMD68E	Directe	94x90x80	6 GN1/1	60	0,6	11,4	230V/1N/50Hz	optional	•
🔥 FGMD108E	Directe	94x90x105	10 GN1/1	60	0,6	16	230V/1N/50Hz	optional	•
🔥 FEMD68E	Directe	94x90x80	6 GN1/1	60	8	-	400V/3N/50Hz	optional	•
🔥 FEMD108E	Directe	94x90x105	10 GN1/1	60	16	-	400V/3N/50Hz	optional	•



Inversion automatique



Sonde multipoints



Lavage automatique Smartwash



Supports plaque 600x400

### Caracteristiques techniques

- Ecran de contrôle LCD
- Convection: 20 - 270 °C
- Mixte: 20 - 270 °C
- Vapeur: 20 - 100 °C
- 99 programmes / 9 pas par programme
- 4 vitesses de ventilation
- Inversion automatique du ventilateur
- Départ retardé
- Arrêt automatique du ventilateur
- Porte vitrée double paroi
- Humidificateur
- Pré-chauffage
- Refroidissement automatique
- Gestion des niveaux de cuisson
- Sonde multipoints
- Eclairage halogène

### Options\*

- Ferrage porte à droite
- Lavage automatique (sur les four sans chaudière)
- Supports plaques 600x400



# Serie Maxi

Fours mixtes grandes capacités

## Grandes performances pour grandes cuisines

Les fours Série Maxi sont pensés pour gérer dans le même temps grande qualité et quantité: ils sont appropriés pour répondre aux exigences des cuisines avec hauts niveaux de production, comme pour affronter sans surprises l'organisation des banquets.



### Fiabilité

- Chambre de cuisson en acier inox AISI 304
- Structure en acier inoxydable et fiabilité des composants
- Porte vitrée double paroi

### Performance

- Ventilateur 2 vitesses (contrôle analogique)
- Ventilateur 4 vitesses (contrôle digital)
- Sonde à coeur

### Facilité d'utilisation

- Contrôles intuitives
- Programmation des recettes








## Caracteristiques generales

Les **contrôles analogiques et digitaux** rendent la technologie des Série Maxi extrêmement **intuitive**, employable par tous le opérateur dans la cuisine. L'éclairage halogène assure un **éclairage total** de la chambre de cuisson. Les **angles arrondis** de la chambre de cuisson (AISI304) facilitent le nettoyage pour une **hygiène totale**. La structure en acier inoxydable, ainsi qu'une sélection rigoureuse des composants font de la ligne de fours Série Maxi, **des produits hautement performants et fiables**.

La **porte à double vitrage** réduit les émissions de chaleur vers l'extérieur et permet de garder une vitre « froide » de sorte à réduire les risques d'accident pour le personnel. Le système de **lavage automatique "Smartwash"** (fours avec contrôle digital), permet le nettoyage parfait de la chambre de cuisson après chaque utilisation, permettant ainsi d'éviter les pertes de temps liées au nettoyage. Les **recettes intégrées et modifiables** permettent d'assurer la continuité des cuissons quelque soit l'utilisateur.

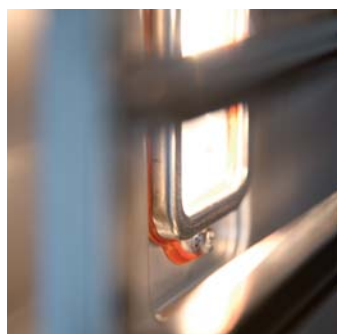
L'interchangeabilité des supports dans les fours 10 niveaux GN2/1 permet d'adapter les dimensions du four en **taille GN1/1 ou 600X400**.

La ligne de fours **Série Maxi** se compose de 3 fours mixtes à vapeur direct avec contrôle analogique (10 niveaux GN2/1 et 20 niveaux GN1/1) et 4 four mixtes avec chaudière et contrôle digital (10 ou 20 niveaux GN2/1 et 20 niveaux GN1/1)

MODELE	Control	Vapeur	Dimensions externes (cm)	Capacité du moufle	Espacement entre les glissières (mm)	Puissance électrique (kW)	Puissance gaz (kW)	Alimentation	Smartwash	Supports 600x400
<b>SERIE MAXI</b>										
 <b>FEMD207</b>	Analogique	Directe	134x99,5x101	10 GN2/1	60	22	-	400V/3N/50Hz	-	•
 <b>FGMD207</b>	Analogique	Directe	134x99,5x101	10 GN2/1	60	1	28	230V/1N/50Hz	-	•
 <b>FEMD227</b>	Analogique	Directe	90x88x181	20 GN1/1	67	36	-	400V/3N/50Hz	-	-
 <b>FEM210L</b>	Digital	Chaudière	134x99,5x101	10 GN2/1	60	22	-	400V/3N/50Hz	standard	•
 <b>FGM210L</b>	Digital	Chaudière	134x99,5x101	10 GN2/1	60	1	28	230V/1N/50Hz	standard	•
 <b>FEM220L</b>	Digital	Chaudière	90x88x181	20 GN1/1	67	36	-	400V/3N/50Hz	standard	-
 <b>FEM240L</b>	Digital	Chaudière	90x138x181	20 GN2/1	67	49	-	400V/3N/50Hz	standard	-



Accessoires pour le banqueting



Eclairage halogène



Multiples vitesse du ventilateur



Porte vitrée double paroi

## SERIE MAXI avec CONTROLE ANALOGIQUE

### Caracteristiques techniques

- Convection 30 - 270 °C
- Mixte 30 - 270 °C
- Vapeur 30 - 100 °C
- Ventilateur 2 vitesses
- Inversion automatique du ventilateur (pas FEMD207)
- Démarrage automatique
- Porte vitrée double paroi
- Humidificateur
- Refroidissement rapide
- Eclairage halogène

## SERIE MAXI avec CONTROL DIGITAL

### Caracteristiques techniques

- Convection 30 - 270 °C
- Mixte 30 - 270 °C
- Vapeur 30 - 100 °C
- 99 programmes / 9 pas par programme
- Lavage automatique Smartwash
- 4 vitesses de ventilation
- Inversion automatique du ventilateur
- Départ retardé
- Arrêt automatique du ventilateur
- Porte vitrée double paroi
- Humidificateur
- Pré-chauffage
- Refroidissement automatique
- Gestion des niveaux de cuisson
- Sonde multipoints
- Eclairage halogène

### Options

- Sonde singlepoint
- Ferrage porte à droite
- Supports plaques 600x400 (sur 10 GN2/1)

### Options

- Ferrage porte à droite
- Supports plaques 600x400 (sur 10 GN2/1)

Toutes les informations contenues dans ce document peuvent être sujettes à modification, les visuels ne sont pas contractuels.



**ITW** Food Equipment Group

**EUROTEC s.r.l. - divisione MBM**

Strada Brescello - Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 BRESCELLO (RE) - ITALY

Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517

mbm@eurotec.it - www.mbmitaly.it