



DOMINA 1100

Cottura passante



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 fianco 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 1100 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 1100** 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 fusione di ghisa ad alto spessore



Ergonomica e funzionale

- Utilizzabile su due fronti con forni ed armadi passanti
- Camini solo dove necessario
- 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
- Accessibilità frontale per manutenzione

DOMINA 1100 è progettata e realizzata per garantire massima facilità d'uso e di pulizia, e ridurre i tempi d'installazione e di manutenzione.
DOMINA 1100 è progettata e realizzata interamente in Italia.



Pratica ed elegante



Cucina a gas

Friggitrice

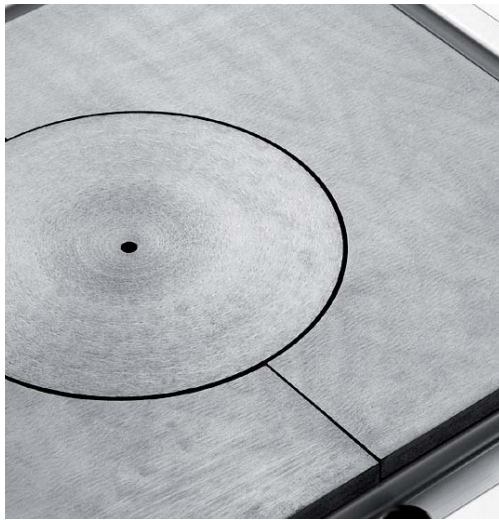
Fry Top

Modulare e componibile, **DOMINA 1100** nasce per essere **posizionata al centro della cucina**. È progettata per sfruttare al meglio lo spazio disponibile grazie alle sue caratteristiche di modularità e componibilità. **DOMINA 1100** offre il miglior rapporto spazio/macchine della categoria.

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. Anche il numero dei **camini, solamente dove necessari**, garantisce all'operatore massima facilità di utilizzo e pulizia.

Un sistema accessorio permette di incorniciare i fianchi di chiusura con il medesimo profilo delle macchine, ampliando così il piano di lavoro e chiudendo in modo lineare il blocco cottura. Una mensola per l'impiattamento può essere facilmente inserita garantendo un servizio più rapido e preciso.

La funzionale accessibilità frontale permette una manutenzione più veloce e più semplice, riducendo conseguentemente i costi di assistenza ed i tempi di fermo macchina.



DOMINA 1100 nasce per garantire l'**operatività su due fronti**. Le macchine principali sono dotate di doppi comandi per assicurare un'elevata produttività anche in spazi contenuti. I vani armadio ed il forno sono passanti e assicurano massima igiene e facilità di pulizia: gli angoli sono arrotondati ed i reggiteglie stampati.

Versioni con forno statico passante GN 2/1 (disponibile con riscaldamento a gas ed elettrico): la camera di cottura è in acciaio inox a doppia parete con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox. I fianchi imbutiti permettono l'alloggiamento di teglie e ripiani senza griglie laterali. Le griglie camino sono in ghisa.

Il forno con riscaldamento a gas: è dotato di bruciatore da 10 kW 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 10 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.



Cucine a gas

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



Affidabilità

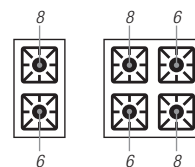
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm, a "tenuta"

Prestazioni

- Bruciatori in ghisa a fiamma autostabilizzata
- Bruciatore pilota protetto

Facilità d'uso

- Angoli raggianti
- Invaso stampato
- Profilo anti-goccia
- Utilizzo pentole Ø 40 cm
- Griglie posa-tegami monofuoco
- Kit scarico acqua
- Controllo su entrambi i lati
- Forno passante



Potenza dei bruciatori (kW)

La gamma di cucine a gas **DOMINA 1100** si compone di modelli 2/4 fuochi disponibili armadio chiuso, su forno statico passante a gas o elettrico.

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni forno (cm)	Portata termica		Forno a gas (kW)	Forno elettrico (kW)	Tot. (kW)	Peso (Kg)
			6 kW	8 kW				
SU ARMADIO								
G2SA11	45x110x85		1	1			14	90
G4SA11	90x110x85		2	2			28	140
SU FORNO								
G4SF11	90x110x85	54x94x30	2	2	10		38	180
G4SFE11	90x110x85	54x94x30	2	2		10	38	180

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 raggianti e all'invaso stampato che garantisce il contenimento di liquidi e trascinazioni. 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 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. Il kit per lo scarico dell'acqua con sistema troppo pieno facilita le operazioni di pulizia: il riempimento con acqua del piano di cottura evita che i residui di sporco si seccino.

Versioni con forno statico passante GN 2/1 (disponibile con riscaldamento a gas ed elettrico).



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

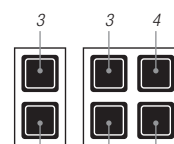
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm

Prestazioni

- Piastre a riscaldamento rapido

Facilità d'uso

- Angoli raggianti e involucro stampato
- Dispositivo sicurezza anti-surriscaldamento
- Controllo su entrambi i lati
- Forno passante



Potenza delle piastre (kW)

La gamma di cucine elettriche **DOMINA 1100** si compone di modelli 2/4 piastre disponibili su armadio chiuso o su forno statico passante.

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni forno (cm)	Capacità piastre elettriche		Forno (kW)	Tot. (kW)	Alimentazione	Peso (Kg)
			3 kW	4 kW				
SU ARMADIO								
E2A11Q	45x110x85		2	-		6	400V/3N/50/60	90
E4A11Q	90x110x85		3	1		13	400V/3N/50/60	140
SU FORNO								
E4F11Q	90x110x85	54x94x30	3	1	10	23	400V/3N/50/60	180

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 con potenze di 3 kW e 4 kW, a **riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento**, sono inserite nel piano "a tenuta" e sono dotate di 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 raggianti e l'involucro stampato garantiscono il contenimento di liquidi e traccimazioni.

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



1. Nuova manopola ergonomica

2. Forno passante: capacità 1 teglia GN 2/1 + 1 teglia GN 1/1



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.



Affidabilità

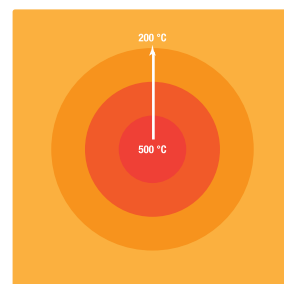
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm, imbutito
- Piastra riscaldante in ghisa, spessore 10 mm

Prestazioni

- Bruciatore in ghisa da 12 kW con accensione piezoelettrica

Facilità d'uso

- Controllo termostatico della temperatura
- Zone isoterme per cotture differenziate
- Controllo su entrambi i lati
- Forno passante



Zone isoterme per cotture differenziate

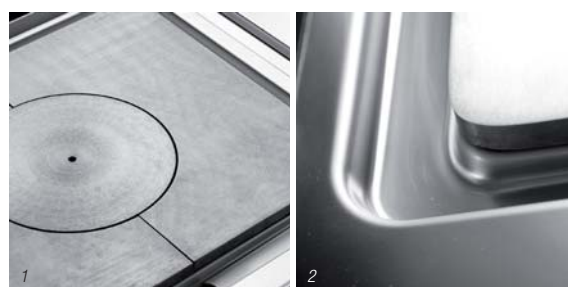
La gamma di cucine tuttapiastra **DOMINA 1100** comprende 1 modello disponibile su armadio chiuso ed 1 su forno statico passante.

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni forno (cm)	Forno	Piastra	Tot. (kW)	Peso (Kg)
SU ARMADIO						
🔥 GTA911	90x110x85			1 (12 kW)	12	190
SU FORNO						
🔥 GTF911	90x110x85	54x94x30	1 (10 kW)	1 (12 kW)	22	170

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 e controllo termostatico. La temperatura della piastra raggiunge valori di circa 500 °C al centro e degrada verso i bordi fino a circa 200 °C, assicurando **zone isoterme ottimali** per la cottura a fuoco indiretto.

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



1. Piastra in ghisa 10 mm
2. Imbutitura perimetrale per la raccolta 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"

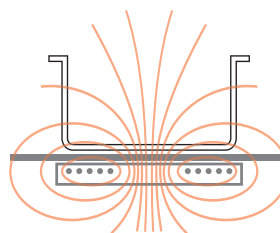
Prestazioni

- 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
- Controllo su entrambi i lati

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

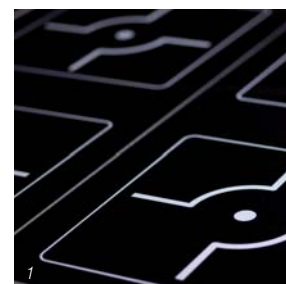


Il calore viene trasmesso solo al fondo della pentola per un ambiente di lavoro più confortevole e sicuro.

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Potenza 5 kW	Tot. (kW)	Alimentazione	Peso (Kg)
SU ARMADIO					
E411I	45x110x85	2	10	400V/3N/50/60	80
E911I	90x110x85	4	20	400V/3N/50/60	120

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 - Riduzione del consumo di energia del 50%



Cuocipasta

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



Affidabilità

- Piano di lavoro AISI 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
- Controllo su entrambi i lati



La gamma di cuocipasta **DOMINA 1100** si compone di modelli ad una o due vasche da 40 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrico, su armadio chiuso.

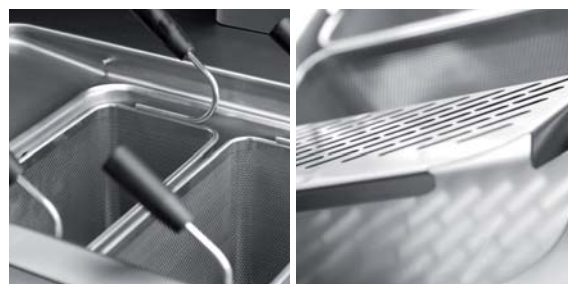
MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni vasca (cm)	Capacità vasca (Lt)	Bruciatori gas (kW)	Resistenze elettriche (kW)	Tot. (kW)	Alimentazione	Peso (Kg)
SU ARMADIO								
GC411	67.5x110x85	51x30.5x30	40	14		14		140
GC911	112.5x110x85	51x30.5x30	40+40	14+14		28		192
EC411	45x110x85	51x30.5x30	40		9	9	400V/3N/50/60	115

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 stampata e saldata 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
- Controllo su entrambi i lati



La gamma di friggitrici **DOMINA 1100** si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, con bruciatori in vasca, con controllo termostatico temperatura, disponibili nella versione monoblocco.

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni vasca (cm)	Capacità vasca (Lt)	Bruciatori gas (kW)	Resistenze elettriche (kW)	Tot. (kW)	Alimentazione (kW)	Peso (Kg)
SU ARMADIO								
🔥 GF411	67.5x110x85	30x40x31	18	15.2		15.2		120
🔥 GF911	112.5x110x85	30x40x31	18+18	15.2+15.2		30.4		195
⚡ EF411	45x110x85	30x40x25	18		16	16	400V/3N/50/60	80

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.

Versioni con riscaldamento a gas con bruciatore in vasca: bruciatore in ghisa ad altissimo rendimento a fiamma orizzontale, 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.



1. Resistenze ribaltabili per una pulizia più facile e veloce



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
- Piastra di cottura incassata (3 cm)
- Spessore piastra 15 mm

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura

Facilità d'uso

- Capiente cassetto raccolta
- Bruciatori/elementi riscaldanti indipendenti
- Finitura al cromo
- Controllo su entrambi i lati



La gamma di frytop **DOMINA 1100** 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, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura.

MODELLO	Piastra			Dimensioni esterne (cm)	Piano (cm)	Bruciatori gas 9 kW	Resistenze elettriche 6 kW	Tot. (kW)	Alimentazione (kW)	Peso (Kg)
	Liscia	Rigata	Cromata							
SU ARMADIO										
GFTA911 L/LC	•		•	90x110x85	83x70.5	2		18		190
GFTA911 R		•		90x110x85	83x70.5	2		18		190
GFTA911 LR/LRC	•	•	•	90x110x85	83x70.5	2		18		190
EFTA911 L/LC	•		•	90x110x85	83x70.5		2	12	400V/3N/50/61	190
EFTA911 R		•		90x110x85	83x70.5		2	12	400V/3N/50/61	190
EFTA911 LR/LRC	•	•	•	90x110x85	83x70.5		2	12	400V/3N/50/61	190

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 18/10 e spessore di 2 mm. La piastra di cottura ad angoli frontali arrotondati in acciaio dolce, con finitura levigata o al cromo duro, è incassata rispetto al piano di cottura per una **maggiore facilità di utilizzo e pulizia**. I grassi derivanti dalla cottura vengono convogliati in un cassetto estraibile in acciaio inox. 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**.

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.



1. La finitura al cromo evita il trasferimento di odori e sapori durante la cottura e permette una minor dispersione del calore



Bagnomaria elettrico

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



Affidabilità

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


Prestazioni

- Resistenze corazzate

Facilità d'uso

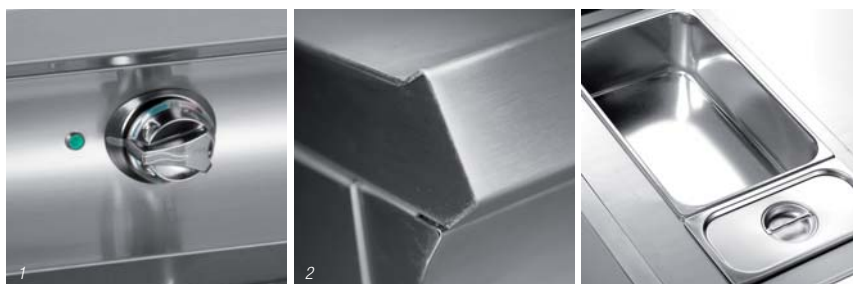
- Controllo tramite pressostato
- Controllo su entrambi i lati

La gamma di bagnomaria **DOMINA 1100** si compone di un modello mezzo modulo con riscaldamento elettrico.

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni vasca (cm)	Capacità vasca	Resistenze elettriche (kW)	Tot. (kW)	Alimentazione (kW)	Peso (Kg)
SU ARMADIO							
 EBMA411	45x110x85	31x69x16	(GN 1/1 + GN 1/3)	2.5	2.5	230V/1N/50/60	70

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



1. Nuova manopola ergonomica
2. profilo anti-goccia per evitare la fuoriuscita di liquidi

Le informazioni e le immagini riportate sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Eurotec div. MBM si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso.



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