



# ***DOMINA 980***

Cocina modular



# Especialistas en cocción desde 1972

Desde hace 40 años MBM desarrolla y produce equipos para la restauración profesional, creando soluciones que vuelven más fácil y eficiente el trabajo en la cocina. Operadores altamente especializados, tecnologías productivas a la vanguardia y constante tendencia a la mejora son la garantía de una calidad reconocida en Italia y el exterior.

MBM forma parte del grupo Illinois Tool Works - ITW, líder mundial en el Food Service Equipment.



### **Tecnología fiable**

Los productos MBM son fruto de una proyección cuidada y del empleo de técnicas de producción modernas y fiables que garantizan máquinas robustas y efectivas, destinadas a durar en el tiempo. Cada producto MBM es sometido a estrictos controles antes de abandonar el establecimiento.

### **Damos valor al tiempo**

La optimización de la producción, la moderna organización del almacén, la eficiente gestión de los cliente permiten a MBM ofrecer gran flexibilidad y tiempos de entrega excelentes, que permiten a sus socios actuar tempestivamente a las solicitudes de sus clientes.

### **Damos forma a vuestros proyectos**

El equipo de asesoría Preventa, desde siempre al lado de los clientes MBM, está especializado en la creación de layout en línea con las expectativas del cliente, che garantizan ambientes de trabajo personalizados y funcionales, y optimizan el flujo de trabajo en la cocina.



### **Una solución para vuestras exigencias**

MBM dispone de una gama completa de equipos específicos para la cocción y una vasta oferta de productos complementarios para el lavado, la conservación y la preparación para responder adecuadamente a las exigencias de la restauración.

### **Nuestra experiencia a vuestro servicio**

MBM propone a los propios clientes demostraciones culinarias, presentaciones de producto laboratorios durante los cuales profundizar con chef y profesionales del sector el conocimiento de los productos y de las técnicas de producción que pueden volver el trabajo en la cocina más fácil y proficuo.

### **A vuestro lado incluso después de la venta**

El equipo Post Venta MBM, gracias a una organización fiable y siempre cerca del cliente, asegura a vuestro personal técnico especializado un tempestivo soporte y la constante formación para la correcta instalación y mantenimiento de los propios equipos.

**Quien escoge MBM escoge mucho más que una cocina**

---



# Robusta y efectiva

**DOMINA 980** ha sido concebida y realizada para garantizar en el tiempo fiabilidad y elevadas prestaciones. Robustez, potencia y diseño son los elementos que caracterizan a esta línea.

La calidad de los materiales, la tecnología fiable y el cuidado de los detalles hacen de la línea Domina 980 una inversión que durará en el tiempo:

- Paneles laterales y base en acero inoxidable de gran espesor
- Superficie encastrada herméticamente en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor
- Aislamiento de alta calidad para reducir el consumo de energía
- Quemadores en hierro fundido Flex Burners de alto rendimiento y quemador piloto de bajo consumo protegido
- Rejillas de la chimenea en acero inoxidable



# Ergonómica y funcional

- Sistema de acoplamiento extremo con extremo para facilitar el traslado de los recipientes
- Diseño higiénico con amplias esquinas redondeadas para facilitar la limpieza
- Panel de control moldeado con perfil ergonómico de fácil limpieza con pomos integrados
- Todas las máquinas están disponibles en pies de acero inoxidable ajustables o ruedas
- Accesibilidad frontal y superior para mantenimiento
- Espacio aislante posterior para el paso de las instalaciones

**DOMINA 980** ha sido proyectada y realizada para garantizar máxima facilidad de uso y de limpieza y reducir los tiempos de instalación y mantenimiento.  
**DOMINA 980** ha sido proyectada y realizada totalmente en Italia.



# Modular y flexible

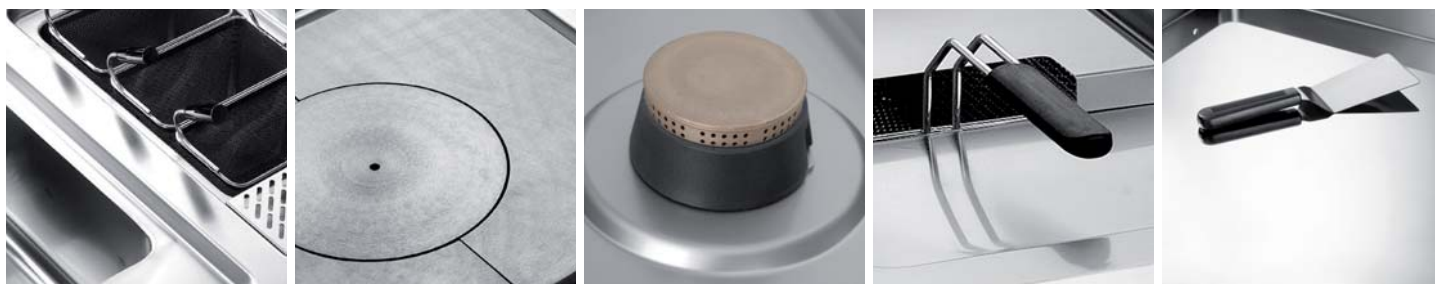


Las características de modularidad y montaje de los componentes de **DOMINA 980** permiten un uso óptimo de los espacios disponibles. La instalación prevé sea la solución MONOBLOQUE, con patas, como la solución EN VOLADIZO, sobre estructura portante única. Los numerosos modelos disponibles permiten además personalizar y aprovechar al máximo cualquier espacio a través de la realización de composiciones en una línea o en dos líneas contrapuestas espalda contra espalda y combinables también con elementos de la línea DOMINA 700.

El sistema de acoplamiento “**extremo con extremo**” garantiza una perfecta unión de los varios módulos de encimera continua, estudiado para reducir la fatiga del operador durante la movilización de las ollas y en las fases de limpieza. La funcional accesibilidad frontal y al compartimento técnico en la versión en voladizo permite un mantenimiento más veloz y simple, reduciendo en consecuencia los costos de asistencia y los tiempos de apagado de la máquina.

**MONOBLOQUE:** asegura la máxima flexibilidad en cocina, gracias a la gran modularidad y a las numerosas soluciones operativas tradicionales o en puente.

**EN VOLADIZO:** garantiza ergonomía y facilidad de limpieza, pero también máxima facilidad de intervención gracias al compartimento técnico integrado para alojar tuberías de alimentación.





# Cocina a gas

Para cocinar directamente sobre la llama,  
para saltear o dorar como prevé la gran tradición culinaria.



## Flex Burners

**new** 5,5 kW - 7 kW - 11 kW

### Fiabilidad

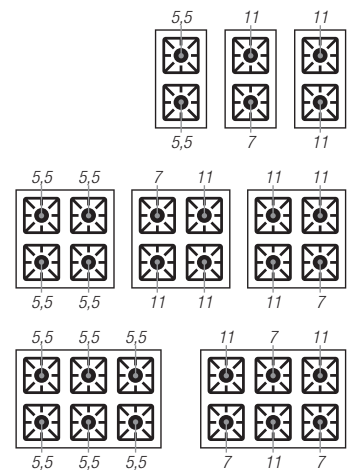
- Quemador piloto protegido
- Quemadores en hierro fundido a llama autoestabilizada

### Prestaciones

- Alta potencia: quemador Flex Burner de 5,5 kW, 7 kW y 11 kW
- Eficiencia certificada al 60%
- Máxima Flexibilidad: la posición del quemador (de anterior a posterior y viceversa) puede ser cambiada a través de boquillas directamente donde el usuario
- Llama horizontal: distribución uniforme del calor, óptima también para cocciones delicadas

### Facilidad de uso

- Máxima flexibilidad gracias a un rango de potencia modulable para adaptarse a cada exigencia
- \* Nuevas rejillas para apoyar ollas en hierro fundido para cada fuego
- Esquinas redondeadas
- Superficie moldeada
- Kit de desagüe (opcional)



Potencia Flex Burners (kW)

### Características de la gama

La superficie de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 2 mm de espesor, encastrada herméticamente para evitar filtraciones de suciedad y para una **mejor limpieza** gracias también a las esquinas redondeadas y la encimera moldeada que garantiza la contención de líquidos y desbordes. La superficie moldeada garantiza además una óptima circulación del aire para una **mejor eficiencia del quemador** mismo. Los quemadores en hierro fundido esmaltado extraíbles, de 5,5 kW, 7 kW y 11 kW de llama horizontal, están dotados de repartidor de llama en latón, a llama autoestabilizante, para **cocinar bajo seguridad** y para un mantenimiento más fácil. El quemador de 5,5 / 7 kW tiene un rango de **potencia modulable** desde un mínimo de 1,5 kW a un máximo de 5,5 / 7 kW, mientras el quemador de 11 kW desde un mínimo de 2 kW a un máximo de 11 kW, para obtener **máxima flexibilidad**. El quemador piloto de bajo consumo está protegido en el interior del quemador principal. La disposición de los quemadores permite utilizar cacerolas de hasta 40 cm de diámetro. Las rejillas para apoyar ollas para cada fuego en hierro fundido esmaltado son **lavables en lavavajillas**. Además, las máquinas están preparadas para la instalación del kit accesorio para la descarga del agua con sistema de exceso de llenado para facilitar las operaciones de limpieza.



MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones del horno (cm)	Alcance térmico			Horno a gas (kW)	Gas total (kW)	Horno eléctrico (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
			5.5 kW	7 kW	11 kW					
<b>SOBRE ARMARIO</b>										
🔥 G2A98XXS	40x90x85		2				11			51
🔥 G2A98XL	40x90x85			1	1		18			51
🔥 G2A98XXL	40x90x85				2		22			51
🔥 G4A98XXS	80x90x85		4				22			80
🔥 G4A98XL	80x90x85			2	2		36			80
🔥 G4A98XXL	80x90x85			1	3		40			80
🔥 G6A98XXS	120x90x85		6				33			113
🔥 G6A98XXL	120x90x85			3	3		54			113
<b>SOBRE HORNO</b>										
🔥 G4F98XXS	80x90x85	54x69,5x29	4			7	29			112
🔥 G4F98XL	80x90x85	54x69,5x29		2	2	7	43			112
🔥 G4FE98XXS	80x90x85	54x69,5x29	4				22	6	400V/3N/50/60Hz	112
🔥 G4FE98XL	80x90x85	54x69,5x29		2	2		36	6	400V/3N/50/60Hz	112
🔥 G4F98XXL	80x90x85	54x69,5x29		1	3	7	47			112
🔥 G6FA98XXL	120x90x85	54x69,5x29		3	3	7	61			153
🔥 G6FEA98XXS	120x90x85	54x69,5x29	6				33	6	400V/3N/50/60Hz	153
🔥 G6FEA98XXL	120x90x85	54x69,5x29		3	3		54	6	400V/3N/50/60Hz	153
🔥 G6F98MXXL	120x90x85	100x69,5x29		3	3	10	64			180
🔥 G6F98MGXXL	120x90x85	100x69,5x29		3	3	10	64	5 grill	400V/3N/50/60Hz	182
<b>TOP</b>										
🔥 G298XXS	40x90x25		2				11			43
🔥 G298XL	40x90x25			1	1		18			43
🔥 G298XXL	40x90x25				2		22			43
🔥 G498XXS	80x90x25		4				22			71
🔥 G498XL	80x90x25			2	2		36			71
🔥 G498XXL	80x90x25			1	3		40			71
🔥 G698XXS	120x90x25		6				33			99
🔥 G698XXL	120x90x25			3	3		54			99

La gama de cocinas a gas **DOMINA 980** se compone de modelos con 2/4/6 fuegos disponibles en las versiones monobloque y top.

**Monobloque:** sobre armario abierto, sobre horno estático a gas o eléctrico o sobre horno maxi.

**Top:** versión posicionable sobre armarios o sobre soportes en voladizo.

**Versiones con horno estático GN 2/1 (disponible con calentamiento a gas y eléctrico) o GN 1/1 + GN 2/1 en versión Maxi (solo gas):** la cámara de cocción es en acero inoxidable de doble pared con base esmaltada (fondo en hierro fundido opcional) y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con espacio aislante y contrapuerta en acero inoxidable.

El **horno con calentamiento a gas** está dotado de quemador con llama autoestabilizada, regulación termostática de la temperatura con válvula de seguridad y termopar; encendido piezoeléctrico del quemador.

El **horno con calentamiento eléctrico** está dotado de resistencias en acero inoxidable de 6,2 kW blindadas posicionadas en el fondo y en el techo de la cámara de cocción, regulación termostática de la temperatura con doble control separado fondo/techo para una máxima flexibilidad de cocción.



\* Nuevas rejillas en hierro fundido aún más fuertes.



# Cocinas eléctricas

Para una cocción tradicional de consumos energéticos reducidos. Ideal para llevar a ebullición grandes cantidades de agua y para cocciones de mantenimiento.

Cuentan con las mismas prestaciones que las cocinas a gas ofreciendo además una mayor facilidad de limpieza.



## Fiabilidad

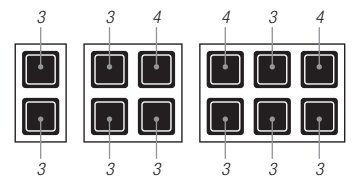
- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor

## Prestaciones

- Planchas de calentamiento rápido

## Facilidad de uso

- Esquinas redondeadas y superficie moldeada
- Dispositivo de seguridad anti-sobrecalentamiento






Potencia de las planchas (kW)

## Características de la gama

La encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 18/10 de 2 mm de espesor es encastrada.

Las placas en acero fundido de 300x300 mm, de **rápido calentamiento** con dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento están encastradas en la encimera "herméticamente" y están disponibles en variantes de 3 kW y 4 kW de potencias con termostato de servicio de 6 (+1) posiciones para una óptima regulación de la potencia. Luces indicadoras en el panel de control señalan el funcionamiento de cada placa.

Las esquinas redondeadas y el interior prensado garantizan la contención de líquidos y desbordes.

MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones del horno (cm)	Capacidadde las planchas eléctricas		Horno (kW)	Tot. (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
			3 kW	4 kW				
<b>SOBRE ARMARIO</b>								
 <b>E298AQ</b>	40x90x85		2	0		6	400V/3N/50/60	78
 <b>E498AQ</b>	80x90x85		3	1		13	400V/3N/50/60	102
 <b>E698AQ</b>	120x90x85		4	2		20	400V/3N/50/60	126
<b>SOBRE HORNO</b>								
 <b>E4F98Q</b>	80x90x85	54x70x30	3	1	6	19	400V/3N/50/60	142
 <b>E6FA98Q</b>	120x90x85	54x70x30	4	2	6	26	400V/3N/50/60	187
<b>TOP</b>								
 <b>E298Q</b>	40x90x25		2	0		6	400V/3N/50/60	68
 <b>E498Q</b>	80x90x25		3	1		13	400V/3N/50/60	92
 <b>E698Q</b>	120x90x25		4	2		20	400V/3N/50/60	115

La gama de cocinas eléctricas **DOMINA 980** se compone de modelos 2/4/6 planchas disponibles en la versión monobloque y top.

**Monobloque:** sobre armario abierto, sobre horno estático

**Top:** versión posicionable sobre armarios o sobre soportes en voladizo.



**Versiones con horno estático GN 2/1 (con calentamiento eléctrico):**

La cámara de cocción es en acero inoxidable con doble pared y base esmaltada (fondo en hierro fundido opcional) y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con espacio aislante y contrapuerta en acero inoxidable.

Las resistencias blindadas en acero inoxidable de 6,2 kW posicionadas en el fondo y el techo de la cámara de cocción son controladas termostáticamente y son regulables de forma independiente para una máxima flexibilidad en la cocción.



# Cocinas de planchas radiantes

Para una cocción tradicional, a baja temperatura, a punto de ebullición y para el mantenimiento a temperatura constante. Ideales para cocciones lentas y para la utilización de ollas de grandes dimensiones de tamaños variados.



## Fiabilidad

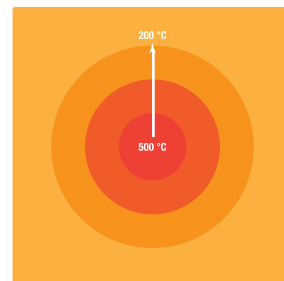
- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor, encastrada
- Plancha calefactora en hierro fundido de 10 mm de espesor

## Prestaciones

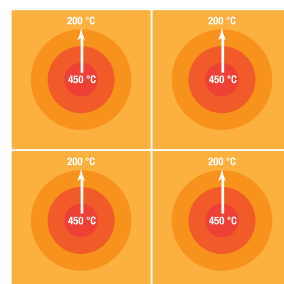
- Quemador en hierro fundido de 12 kW con encendido piezoeléctrico

## Facilidad de uso

- Control termostático de la temperatura (ETA99, ET99)
- Zonas isotérmicas para cocciones diferenciadas



Zonas isotérmicas para cocciones diferenciadas



Zonas isotérmicas para cocciones diferenciadas (mod. ETA99, ET99)

## Características de la gama

La encimera de trabajo es en acero inoxidable AISI 304 18/10 de 2 mm de espesor, con encastre perimetral para recoger líquidos.

La plancha en hierro fundido de 10 mm de espesor tiene una superficie de 50 dm<sup>2</sup> con un anillo central móvil.

El calentamiento de la plancha es a través de un quemador en hierro fundido de 12 kW, ubicado bajo el anillo central, con encendido piezoeléctrico. La temperatura de la plancha alcanza valores de aproximadamente 500 °C en el centro disminuyendo hacia los bordes hasta unos 200 °C, asegurando zonas isotérmicas óptimas para la cocción a fuego indirecto.

En la **versión con funcionamiento eléctrico**, la plancha de cocción, en acero dulce de 15 mm de espesor, es única pero presenta 4 zonas de cocción de control independiente. La temperatura puede variar de 80 a 450 °C aproximadamente.

MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones del horno (cm)	Potencia quemadores		Horno 7 kW	Plancha	Tot. (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
			3.5 kW	6 kW					
<b>SOBRE ARMARIO</b>									
<b>GTA998</b>	80x90x85		-	-		1 (12 kW)	12		100
<b>ETA99</b>	90x90x85		-	-		4 (3.5 kW)	14	400V/3N/50/60	143
<b>SOBRE HORNO</b>									
<b>GTF98</b>	80x90x85	54x70x30	-	-	1	1 (12 kW)	19		125
<b>TOP</b>									
<b>GT998</b>	80x90x25		-	-		1 (12 kW)	12		85
<b>ET99</b>	90x90x25		-	-		4 (3.5 kW)	14	400V/3N/50/60	85

La gama de cocinas de plancha radiante **DOMINA 980** comprende varios modelos sobre armario abierto o sobre horno a gas, o también, en la versión top, colocables sobre armarios o soportes en voladizo, con funcionamiento a gas o eléctrico.



#### Versiones con horno estático GN 2/1 (con calentamiento a gas):

La cámara de cocción es en acero inoxidable con doble pared y base esmaltada (fondo en hierro fundido opcional) y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con espacio aislante y contrapuerta en acero inoxidable. En los modelos con fuegos laterales las rejillas de apoyo de ollas son de hierro fundido. El horno con calentamiento a gas dispone de quemador de 7 kW con llama autoestabilizada, regulación termostática de la temperatura con válvula de seguridad y termopar, encendido piezoeléctrico del quemador.





# Placas de inducción

Sistema de cocción de vanguardia en el que prestaciones elevadas se combinan con ahorro energético y limpieza total.



## Fiabilidad

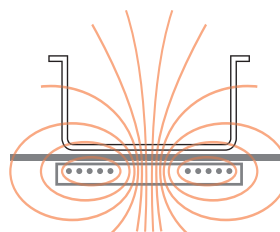
- encimera en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor

## Prestaciones

- Calentamiento solo por contacto directo con la olla
- Calentamiento proporcional a la superficie de contacto
- Reducción del consumo de energía del 50%

## Facilidad de uso

- Superficie totalmente plana
- Control independiente de las áreas individuales de cocción
- Calentamiento solo en presencia de ollas adecuadas



*El calor se transmite sólo a la parte inferior de la olla para un ambiente de trabajo más confortable y seguro.*

La gama comprende módulos de 2 o 4 zonas a inducción independientes con inductores de 5 kW cada uno.

MODELO	Dimensiones externas (cm)	Potencia 5 kW	Tot. (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
<b>TOP</b>					
<b>E498I</b>	40x90x25	2	10	400V/3/50/60	58
<b>E998I</b>	80x90x25	4	20	400V/3/50/60	83

## Características de la gama

La encimera en vitrocerámica de 6 mm de espesor se caracteriza por su **superficie absolutamente plana, fácil de limpiar**. Está fijada herméticamente a la superficie de trabajo en acero inoxidable AISI 304 18/10 de 2 mm de espesor preservándola de eventuales filtraciones. A cada zona de cocción, delimitada por serigrafías de 270 mm de diámetro, corresponde un inductor de 5 kW controlado independientemente. El calentamiento de la superficie de cocción se activa únicamente cuando entra en contacto directo con las ollas para planchas a inducción y la cantidad de calor es proporcional a la superficie de contacto. La zona de la placa de cocción que no está en contacto con la olla permanece desactivada y por lo tanto fría permitiendo un **ambiente de trabajo más confortable** (menos emisión de calor) y una **reducción del consumo de energía del 50%** respecto a las cocinas tradicionales. Cada inductor tiene 6 posiciones regulables y una luz que señala el funcionamiento del mismo.





# Cuece pastas

Ideales para la cocción de pasta, arroz, verduras y huevos.



## Fiabilidad

- Encimera de trabajo AISI 304 de 2 mm de espesor
- Cubas en AISI 316 anti-corrosión
- Cubas prensadas y con soldadura continua

## Prestaciones

- Quemador en acero inoxidable con llama autoestabilizada

## Facilidad de uso

- Encastre perimetral para recoger líquidos
- Capacidad para recogida de almidones
- Esquinas redondeadas
- Escurridor en rejilla para apoyar cestas

La gama de los cuece pastas **DOMINA 980** está compuesta por modelos con una o dos bachas de 40 litros de capacidad con calentamiento a gas o eléctrico, disponibles en versiones monobloque y top.

**Monobloque:** sobre armario abierto

**Top:** versión top posicionable sobre soportes suspendidos.

MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones de la cuba (cm)	Capacidad de la cuba (Lt)	Quemadores gas (kW)	Resistencias eléctricas (kW)	Tot. (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
<b>SOBRE ARMARIO</b>								
<b>GC498/SC</b>	40x90x85	51x30.5x27.5	40	13,3		13,3		57
<b>GC9982V/SC</b>	80x90x85	51x30.5x27.5	40+40	13.3+13.3		26.6		94
<b>EC498/SC</b>	40x90x85	51x30.5x27.5	40		9	9	400V/3N/50/60	51
<b>EC9982V/SC</b>	80x90x85	51x30.5x27.5	40+40		9+9	18	400V/3N/50/60	81
<b>TOP</b>								
<b>EC498T/SC</b>	40x90x58	51x30.5x27.5	40		9	9	400V/3N/50/60	45
<b>EC9982VT/SC</b>	80x90x58	51x30.5x27.5	40+40		9+9	18	400V/3N/50/60	75

## Características de la gama

La encimera es en acero AISI 304 18/10 de 2 mm de espesor con encastre perimetral para recoger líquidos. Las cubas son en acero inoxidable AISI 316 anticorrosión con área de desagüe para recoger almidones y esquinas redondeadas para una **fácil limpieza**. El escurridor en rejilla permite un **fácil apoyo de las cestas para colar la pasta**. Las cestas para colar pasta (opcional), son en acero inoxidable AISI 304 18/10 con manija térmica. **Versiones con calentamiento a gas:** quemador en acero inoxidable a llama autoestabilizada. Dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto. Encendido piezoeléctrico del quemador. **Versiones con calentamiento eléctrico:** resistencias eléctricas en acero inoxidable blindadas; regulación de la potencia con conmutador de cuatro posiciones; control de la temperatura a través de termostato de ejercicio y de seguridad.





# Freidoras

Para freír en aceite caliente verduras, pescado, carne y preparaciones varias.



## Fiabilidad

- Encimera en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor
- Cubas prensadas y con soldadura continua

## Prestaciones

- Quemador en hierro fundido de altísimo rendimiento
- Parada en caso de recalentamiento
- Mayor reactividad en las versiones "N"

## Facilidad de uso

- Amplia zona fría
- Amplia área frontal
- Recipiente para recoger aceite con filtro en acero inoxidable
- Termostato de seguridad
- Resistencias eléctricas basculantes
- Regulación termostática de la temperatura

## Características de la gama

La encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 2 mm de espesor. Las cubas en acero inoxidable AISI 304 18/10 prensadas y con esquinas redondeadas están fijadas con soldadura continua para facilitar las operaciones de limpieza y saneamiento.

La **zona fría con dimensiones adecuadas** permite mantener **inalterada por más tiempo la calidad del aceite** y una **mayor facilidad de remoción de los residuos derivados de la fritura**. Todos los modelos disponen de termostato de seguridad y regulación termostática de la temperatura del aceite (90-190 °C) para mantener la temperatura del mismo dentro de los parámetros de seguridad.

Mayor reactividad en las versiones "N" gracias a electroválvula. Amplia área frontal para una **mayor facilidad de uso y limpieza**.

El sistema de evacuación del aceite al final del ciclo es simple y seguro con recipiente para descarga del aceite con filtro en acero inoxidable.



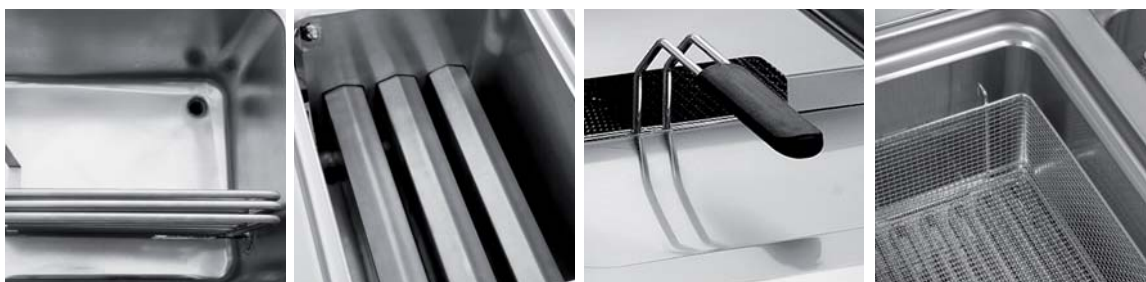
MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones de la cuba (cm)	Capacidad de la cuba (Lt)	Quemadores gas (kW)	Resistencias eléctricas (kW)	Tot. (kW)	Alimentación (kW)	Peso (Kg)
<b>SOBRE ARMARIO</b>								
<b>GF498A</b>	40x90x118	30x40x31.5	18	18		18		69
<b>GF498AN</b>	40x90x118	30x40x31.5	18	18	0,03	18	230V/1N/50	77
<b>GF998A</b>	80x90x118	30x40x31.5	18+18	18+18		36		114
<b>GF998AN</b>	80x90x118	30x40x31.5	18+18	18+18	0,03	36	230V/1N/50	128
<b>EF4982V</b>	40x90x85	14x34x20	8+8		5,25+5,25	10,5	400V/3N/50/60	56
<b>EF498</b>	40x90x85	30x40x20	18		16	16	400V/3N/50/60	56
<b>EF998</b>	80x90x85	30x40x20	18+18		16+16	32	400V/3N/50/60	91
<b>EF498L</b>	40x90x85	31x44x20	21		20	20	400V/3N/50/60	58
<b>EF998L</b>	80x90x85	31x44x20	21+21		20+20	40	400V/3N/50/60	91
<b>TOP</b>								
<b>GF498TA</b>	40x90x90	30x40x31.5	18	18		18		60
<b>GF498TAN</b>	40x90x90	30x40x31.5	18	18	0,03	18	230V/1N/50	68
<b>GF998TA</b>	80x90x90	30x40x31.5	18+18	18+18		36		101
<b>GF998TAN</b>	80x90x90	30x40x31.5	18+18	18+18	0,03	36	230V/1N/50	115
<b>EF498T</b>	40x90x58	30x40x20	18		16	16	400V/3N/50/60	50
<b>EF998T</b>	<b>80x90x58</b>	<b>30x40x20</b>	<b>18+18</b>		<b>16+16</b>	<b>32</b>	<b>400V/3N/50/60</b>	<b>85</b>

La gama de freidoras **DOMINA 980** está compuesta por modelos con una o dos cubas, con calentamiento a gas o eléctrico, con quemador interno de la cuba, disponibles en versiones monobloque y top.



**Versión con calentamiento a gas con quemador en la cuba:** quemador de hierro fundido de altísimo rendimiento de llama horizontal, con regulación termostática de la temperatura (90-190 °C), válvula de seguridad y termopar, encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico

**Versión con calentamiento eléctrico:** resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable AISI 304 internas a la cuba, fácilmente abatible para una completa limpieza; regulación termostática.





# Fry top

Para la cocción a la plancha de todo tipo de preparaciones culinarias.



## Fiabilidad

- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor
- Antisalpicadura en acero inoxidable AISI 304 de 3 mm de espesor
- Espesor de la plancha de 15 mm

## Prestaciones

- Control termostático de la temperatura

## Facilidad de uso

- Antisalpicadura soldado
- Plancha inclinada
- Amplio cajón para la recogida
- Quemadores/elementos calentadores independientes (módulos enteros)
- Acabado en cromo

## Características de la gama

La encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 2 mm de espesor. El antisalpicaduras, en acero inoxidable 304 de 3 mm de espesor, está soldado a la placa de cocción para **facilitar el uso y la limpieza**. La plancha de cocción en acero dulce, con acabado pulido o en cromo duro, tiene 15 mm de espesor y una leve pendiente para facilitar las operaciones de limpieza y vaciado de las grasas en un cajón extraíble en acero inoxidable con capacidad de hasta 2 litros. En los modelos de módulo entero (90 cm) es posible realizar **cocciones diferenciadas** gracias a quemadores/ elementos eléctricos calentadores independientes. El acabado en cromo (mod. LC y LRC) permite la cocción en sucesivo de alimentos diferentes **sin el riesgo de transferencia de olores y sabores** evitando por lo tanto tener que limpiar la plancha durante cada cocción. Además de facilitar las operaciones de limpieza, el revestimiento en cromo se caracteriza por una menor dispersión del calor lo cual procura un **ambiente de trabajo más confortable**.

MODELO	Plancha			Dimensiones externas (cm)	Encimera (cm)	Quemadores gas 8 kW	Resistencias eléctricas 6 kW	Tot. (kW)	Alimentación (kW)	Peso (Kg)
	Lisa	Ranurada	Cromada							
<b>SOBRE ARMARIO</b>										
🔥 GFTA498L/LC	•		•	40x90x85	38x72	1		8		82
🔥 GFTA498R		•		40x90x85	38x72	1		8		82
🔥 GFTA998L/LC	•		•	80x90x85	78x72	2		16		135
🔥 GFTA998R		•		80x90x85	78x72	2		16		135
🔥 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
<b>TOP</b>										
🔥 GFT498L/LC	•		•	40x90x25	38x72	1		8		62
🔥 GFT498R		•		40x90x25	38x72	1		8		62
🔥 GFT998L/LC	•		•	80x90x25	78x72	2		16		100
🔥 GFT998R		•		80x90x25	78x72	2		16		100
🔥 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 gama de fry top **DOMINA 980** ofrece una amplia variedad de productos para cocción de contacto directo con placas en acero satinado lisas, ranuradas, mixta también cromadas, ya sea en versión de 1/2 módulo o módulo entero, con funcionamiento eléctrico o a gas, todos con control termostático de la temperatura.



**Versiones con calentamiento a gas:** quemador en acero inoxidable de llama autoestabilizada y regulación termostática de la temperatura para un control preciso y una veloz recuperación de la temperatura configurada. Dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto. Encendido piezoeléctrico del quemador.

**Versiones con calentamiento eléctrico:** resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable AISI 304; regulación termostática.





# Rejilla de piedra lávica

Para asar carne, pescado y verduras, recreando la tradición de la cocción a las brasas.



## Fiabilidad

- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304, de 2 mm de espesor

## Prestaciones

- Quemadores independientes (módulos enteros)

## Facilidad de uso

- Parrilla regulable en altura
- Recipiente para recolectar grasa
- Parrilla reversible - un lado carne / un lado pescado

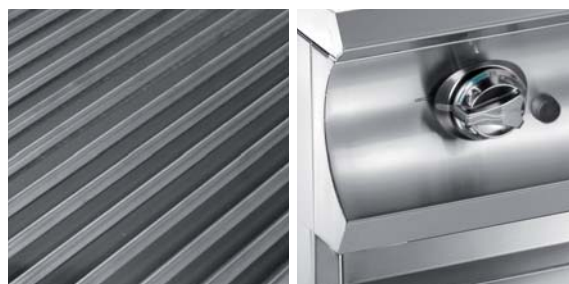


La gama de parrillas de piedra lávica **DOMINA 980** se compone de modelos de 1/2 módulo y de módulo entero, con funcionamiento a gas.

MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones de la plancha (cm)	Numero de planchas	Potencia de los quemadores 10 kW	Tot. (kW)	Peso (Kg)
<b>SOBRE ARMARIO</b>						
🔥 GPLA498	40x90x85	64x37	1	1	10	62
🔥 GPLA998	80x90x85	64x37	2	2	20	93
<b>TOP</b>						
🔥 GPL498	40x90x25	64x37	1	1	10	50
🔥 GPL998	80x90x25	64x37	2	2	20	75

## Características de la gama

La encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 2 mm de espesor. La rejilla/superficie de cocción es en acero inoxidable AISI 304. Esta última es regulable en altura a través de dos palancas frontales. Un cajón completamente extraíble en acero inoxidable se encarga de recoger las grasas liberadas por los alimentos durante la cocción. En los modelos de módulo entero (80cm) es posible llevar a cabo cocciones diferenciadas gracias a quemadores independientes.





# Baño María

Para mantener caliente la comida una vez preparada o para cocciones delicadas o a baja temperatura.



## Fiabilidad

- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304, de 2 mm de espesor
- Cubas prensadas y con soldadura continua

## Prestaciones

- Resistencias blindadas

## Facilidad de uso

- Control a través de presostato



La gama de Baño María **DOMINA 980** está compuesta por modelos con calentamiento eléctrico.

MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones de la cuba (cm)	Capacidad de la cuba	Resistencias eléctricas (kW)	Tot. (kW)	Alimentación (kW)	Peso (Kg)
<b>SOBRE ARMARIO</b>							
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
<b>TOP</b>							
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

## Características de la gama

La encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 2 mm de espesor. La cuba realizada en acero AISI 304 18/10 es prensada y con soldadura continua.

Capacidad cubetas Gastronorm 4/3 para módulo 40 y 8/3 por módulo 80.

Calentamiento eléctrico con resistencias blindadas externas a la cuba, fijadas en el fondo exterior de la bacha y controlado mediante termostato.





# Sartén basculante

Para freír, estofar, guisar, o asar los más variados platos.  
Ideal para cocinar en seco y húmedo.



## Fiabilidad

- encimera en acero inoxidable AISI 304, de 2 mm de espesor

## Prestaciones

- Control termostático de la temperatura

## Facilidad de uso

- Esquinas redondeadas
- Tapa hermética, balanceada
- Cómoda manija frontal



La gama de Baño María **DOMINA 980** está compuesta por modelos con calentamiento a gas o eléctrico.

MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones de la cuba (cm)	Superficie de cocción (dm <sup>2</sup> )	Capacidad de la cuba (Lt)	Quemadores a gas (kW)	Resistencias eléctricas (kW)	Tot. (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
<b>GBRVI98</b>	80x90x85	79x69x20	50	80	20	0.02	20		164
<b>GBRVI98T</b>	120x90x25	80x69x20	50	80	21	0.02	21		170
<b>EBRVI98</b>	80x90x85	79x69x20	50	80		12	12	400V/3N/50/60	160
<b>EBRVI98T</b>	120x90x25	80x69x20	50	80		12	12	400V/3N/50/60	154

## Características de la gama:

La estructura es en acero AISI 304 18/10 con acabado Scotch Brite. La cuba tiene paredes en acero inoxidable AISI 304 18/10 y fondo en acero inoxidable. Las esquinas son redondeadas y la parte frontal moldeada para agilizar la descarga y limpieza. La tapa en acero inoxidable es balanceada y dispone de bisagras robustas en acero inoxidable AISI 304 y de manija frontal ergonómica. Grifo para cargar agua ubicado al frente del aparato. **Versiones con calentamiento a gas:** quemador en acero inoxidable de brazos múltiples para mayor uniformidad térmica; válvula de gas con termopar, regulación termostática de la temperatura (75-300 °C). **Versiones con calentamiento eléctrico:** resistencias blindadas en acero inoxidable en el fondo externo de la cuba; regulación termostática (75-300 °C).



# Marmita

Para la cocción en agua o en todo caso para productividades elevadas. Calentamiento directo para llevar a ebullición grandes cantidades de líquido. Calentamiento indirecto para la cocción uniforme de preparaciones más densas.



## Fiabilidad

- Encimera en AISI 304, 2 mm
- Fondo de la cuba en AISI 316 anticorrosión
- Presostato (modelos con calentamiento indirecto)

## Prestaciones

- Calentamiento directo o indirecto

## Facilidad de uso

- Encastre perimetral para recoger líquidos
- Tapa hermética, balanceada y manija lateral
- Filtro del grifo de desagüe fácilmente movable



La gama de marmitas **DOMINA 980** está compuesta por modelos con calentamiento a gas directo o indirecto, o con calentamiento eléctrico indirecto.

MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones de la olla ØxH (cm)	Capacidad de la cuba (Lt)	Calentamiento		Quemadores a gas (kW)	Resistencias eléctricas (kW)	Tot. (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
				Directo	Indirecto					
<b>SOBRE ARMARIO</b>										
<b>G10098</b>	80x90x85	60x42	100	•		21		21		118
<b>G100I98</b>	80x90x85	60x42	100		•	21		21		143
<b>G15098</b>	80x90x85	60x54	150	•		21		21		123
<b>G150I98</b>	80x90x85	60x54	150		•	21		21		148
<b>E100I98</b>	80x90x85	60x42	100		•	14.4	0.2	14.4	400V/3N/50/60	128
<b>E150I98</b>	80x90x85	60x54	150		•	14.4	0.2	14.4	400V/3N/50/60	134
<b>TOP</b>										
<b>G100T98</b>	80x90x58	60x42	100	•		21		21		113
<b>G100IT98</b>	80x90x70	60x42	100		•	21		21		138
<b>G150T98</b>	80x90x70	60x54	150	•		21		21		118
<b>G150IT98</b>	80x90x70	60x54	150		•	21		21		143
<b>E100IT98</b>	80x90x70	60x42	100		•	14.4	0.2	14.4	400V/3N/50/60	123
<b>E150IT98</b>	80x90x70	60x54	150		•	14.4	0.2	14.4	400V/3N/50/60	129

## Características de la gama:

La encimera es en acero AISI 304 de 2 mm de espesor con area perimetral para recolección de líquidos. Las paredes de la cuba son en acero AISI 304 mientras que el fondo es en acero AISI 316 para una **mayor resistencia a la corrosión**. El grifo de vaciado en latón cromado dispone de un filtro desmontable.

La tapa en acero AISI 304 asegura **pérdidas mínimas de vapor y calor**. Grifo de carga de agua caliente y fría articulado ubicado sobre la encimera.

**Versiónes calentamiento directo a gas:** quemador en acero inoxidable de llama autoestabilizada. Dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto. Encendido piezoeléctrico del quemador. **Versiónes con calentamiento indirecto a gas (mod. "I"):** espacio aislante en AISI 304, quemador tubular en acero inoxidable a llama autoestabilizada. Dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto. Encendido piezoeléctrico. Válvula de seguridad con manómetro, visor del nivel del agua en la cavidad, función para hervir a fuego lento. **Versiónes con calentamiento eléctrico indirecto (mod. "I"):** espacio aislante en acero AISI 304, resistencias de inmersión controladas por perilla de 4 posiciones, presostato para el control automático del vapor en la cavidad, válvula de seguridad con manómetro, función de cocción a punto de "ebullición". El vapor a baja presión producido en la cavidad caliente uniformemente la superficie del recipiente (para ambas versiones indirectas).

Las informaciones y las imágenes señaladas en el presente documento deben considerarse no vinculantes. Eurotec div. MBM se reserva la facultad de aportar modificaciones en cualquier momento sin previo aviso.



**ITW** Food Equipment Group

**EUROTEC s.r.l. - división MBM**

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

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

mbm@itweurotec.it - www.mbmitaly.com