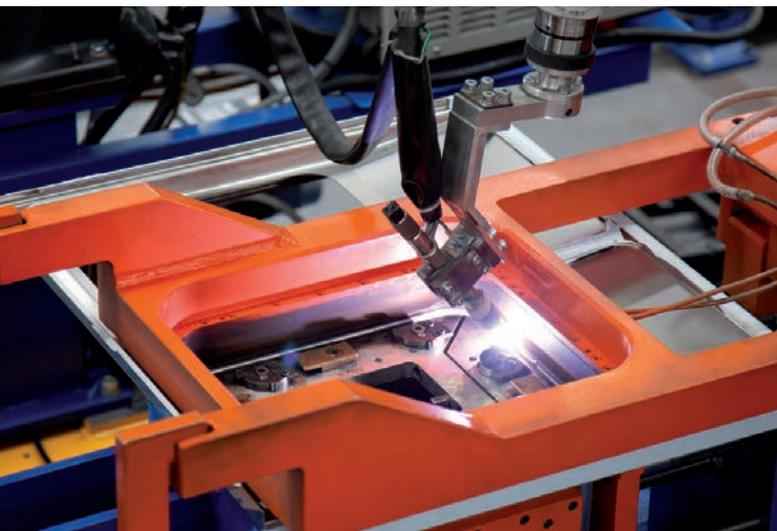




# domina Pro | 900

cuisson modulaire

**MBM**<sup>®</sup>



## 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 | 900



# La tradition se renouvelle

La nouvelle **domina Pro|900** 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 | 900

## The real value for your kitchen

Attentive aux besoins des clients et aux tendances du marché, **domina Pro|900** 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



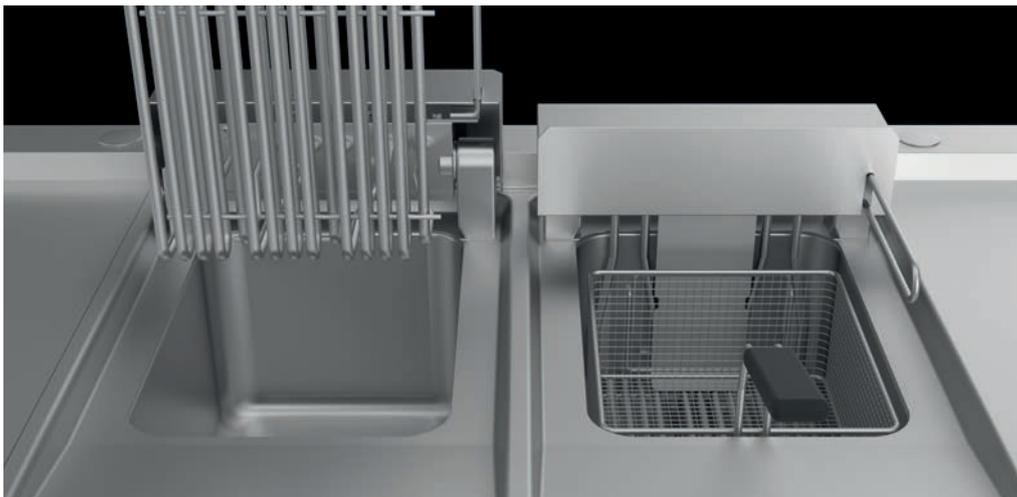
## | Performances

- **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



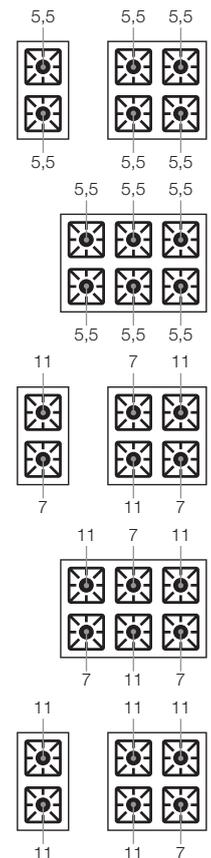
## | Facilité d'entretien

- **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.

Le brûleur de 5,5/7 kW a une plage de puissance qui peut être modulée par un minimum de 1,5 kW à un maximum de 5,5 / 7 kW, le brûleur de 11 kW a une plage de puissance qui peut être modulée par un minimum de 2 kW à un maximum de 11 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.

### 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 7 kW (10 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 6 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 2 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: 5,5/7/11 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

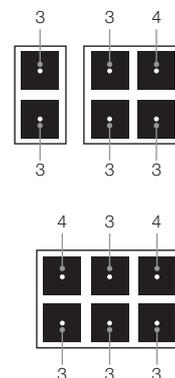
- Plan embouti étanche et angles arrondis pour assurer une nettoyabilité maximale
- Kit de vidange (en option), pour faciliter le nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

### 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



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». Plaques carrés de taille 300x300 mm et puissance 3 et 4 kW. Des voyants lumineux indiquent le fonctionnement de chaque plaque sur le panneau de commande.

### 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 6 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 2 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

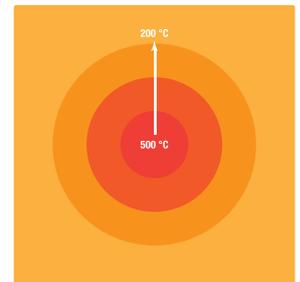
### Nettoyabilité

- 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

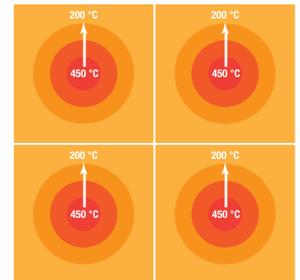
### Facilité d'entretien

- 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

## Plaque coup de feu



Zones thermiques permettant de différencier les cuissons



Zones thermiques permettant de différencier les cuissons (modèle TPE99A - TPE99T)

### Caractéristiques de la gamme

La plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur a une surface de 50 dm<sup>2</sup>. Dans les versions à gaz, le chauffage est fait par un brûleur en acier de 12 kW, positionné en dessous l'anneau central mobile. Allumage piézoélectrique et contrôle thermostatique de la température. Dans les versions à fonctionnement électrique (14 kW), 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 7 kW 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 6 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 2 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

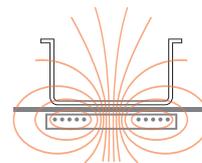
- Versions gaz: cuissons différentes en même temps, de 500 °C du centre jusqu'à 200 °C aux extrémités
- Versions électriques: contrôle thermostatique indépendant pour chaque zone de cuisson, avec un réglage de 80 à 450 °C

### 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



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 2 mm
- Fond en acier pour assurer une plus grande résistance
- Conçue avec une protection contre l'eau IPX5

### Performances

- Zones de cuisson Ø 270 mm et 5 kW
- 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

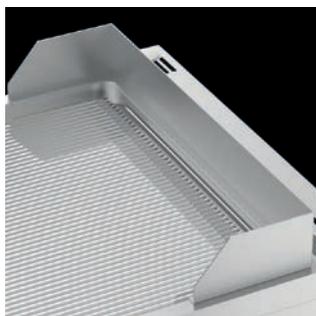
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



### 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 2,5 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 2 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 2 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

## Grill à eau



### 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 2 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

## Friteuses



### Caractéristiques de la gamme

Les cuves sont en acier inoxydable AISI 304 18/10, moulées et avec des angles arrondis et 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. Un plan d'égouttage est située sur le devant. 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 (FRBE94AD - FRBE98AD - FRBE94AHP) 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 2 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

## Cuiseurs à pâtes



### 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-chaleur. lectrovanne et robinet externe pour le chargement de l'eau.

**Version gaz:** Brûleur 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 2 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

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.

Models avec inclinaison de la cuve manuelle avec une poignée frontale ergonomique, et modèle avec cuve 120 lt avec basculement de la cuve automatique. 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 2 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)

### | netttoyabilité

- 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

## Marmites



### 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 2 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 2 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

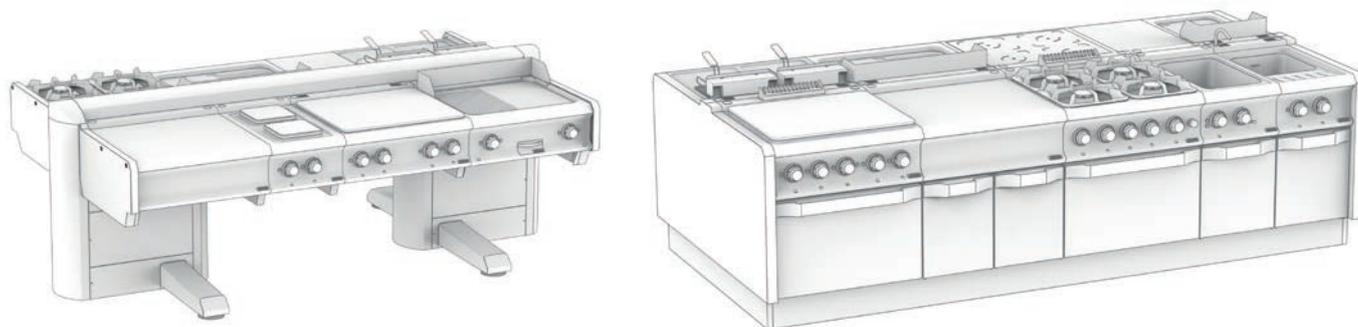
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publiques
- Enlèvement rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

# domina Pro|900

Configurez **domina Pro|900** selon vos besoins:

totalement modulable, 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 (même en combinaison avec la gamme **domina Pro|700**) 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

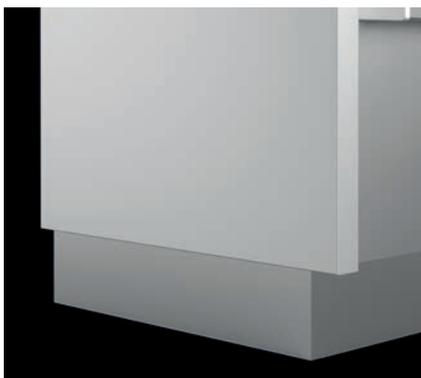


RAL 5005



RAL 9005

Une série complète d'accessoires est disponible pour personnaliser **domina Pro|900**, 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 m <sup>3</sup>
			5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW				
<b>sur baie libre</b>											
FB94AXXS	40x90x85	-	2	-	-	-	-	11	-	51	0,5
FB94AXL	40x90x85	-	-	1	1	-	-	18	-	51	0,5
FB94AXXL	40x90x85	-	-	-	2	-	-	22	-	51	0,5
FB98AXXS	80x90x85	-	4	-	-	-	-	22	-	80	1
FB98AXL	80x90x85	-	-	2	2	-	-	36	-	80	1
FB98AXXL	80x90x85	-	-	1	3	-	-	40	-	80	1
FB912AXXS	120x90x85	-	6	-	-	-	-	33	-	113	1,4
FB912AXXL	120x90x85	-	-	3	3	-	-	54	-	113	1,4
<b>sur four</b>											
FB98FGXXS	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	7	-	29	-	112	1
FB98FGXL	80x90x85	54x69,5x29	-	2	2	7	-	43	-	112	1
FB98FEXXS	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	-	6	22	400V/3N 50/60Hz	112	1
FB98FEXL	80x90x85	54x69,5x29	-	2	2	-	6	36	400V/3N 50/60Hz	112	1
FB98FGXXL	80x90x85	54x69,5x29	-	1	3	7	-	47	-	112	1
FB912AFGXXL	120x90x85	54x69,5x29	-	3	3	7	-	61	-	153	1,4
FB912AFEXXS	120x90x85	54x69,5x29	6	-	-	-	6	33	400V/3N 50/60Hz	153	1,4
FB912AFEXXL	120x90x85	54x69,5x29	-	3	3	-	6	54	400V/3N 50/60Hz	153	1,4
FB912FMXXL	120x90x85	100x69,5x29	-	3	3	10	-	64	-	180	1,4
FB912FMGXXL	120x90x85	100x69,5x29	-	3	3	10	5 grill	64	400V/3N 50/60Hz	182	1,4
<b>top</b>											
FB94TXXS	40x90x25	-	2	-	-	-	-	11	-	43	0,25
FB94TXL	40x90x25	-	-	1	1	-	-	18	-	43	0,25
FB94TXXL	40x90x25	-	-	-	2	-	-	22	-	43	0,25
FB98TXXS	80x90x25	-	4	-	-	-	-	22	-	71	0,4
FB98TXL	80x90x25	-	-	2	2	-	-	36	-	71	0,4
FB98TXXL	80x90x25	-	-	1	3	-	-	40	-	71	0,4
FB912TXS	120x90x25	-	6	-	-	-	-	33	-	99	0,65
FB912TXXL	120x90x25	-	-	3	3	-	-	54	-	99	0,65

## Fourneaux électriques

IPX5

Modèle	Dimensions ext. (LxPxH) cm	Dimensions du four (LxPxH) cm	Plaques		Four kW	kW Tot.	Energie	P. Brut Kg	Volume m <sup>3</sup>
			3 kW	4 kW					
<b>sur baie libre</b>									
☚ PQ94A	40x90x85	-	2	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	78	0,5
☚ PQ98A	80x90x85	-	3	1	-	13	400V/3N 50/60Hz	102	1
☚ PQ912A	120x90x85	-	4	2	-	20	400V/3N 50/60Hz	126	1,4
<b>sur four</b>									
☚ PQ98FE	80x90x85	54x69,5x29	3	1	6	19	400V/3N 50/60Hz	142	1
☚ PQ912FEM	120x90x85	54x69,5x29	4	2	10	30	400V/3N 50/60Hz	198	1,4
☚ PQ912AFE	120x90x85	54x69,5x29	4	2	6	26	400V/3N 50/60Hz	187	1,4
<b>top</b>									
☚ PQ94T	40x90x25	-	2	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	68	0,25
☚ PQ98T	80x90x25	-	3	1	-	13	400V/3N 50/60Hz	92	0,4
☚ PQ912T	120x90x25	-	4	2	-	20	400V/3N 50/60Hz	115	0,65

## Plaque coup de feu

IPX5

Modèle	Dimensions ext. (LxPxH) cm	Dimensions du four (LxPxH) cm	Plaque de cuisson		Four Gas kW	kW Tot.	Energie	P. Brut Kg	Volume m <sup>3</sup>
			Gas 12 kW	El. 3,5 kW					
<b>su armadio</b>									
☚ TPG98A	80x90x85	-	1	-	-	12	-	100	1
☚ TPE98A	90x90x85	-	-	4	-	14	400V/3N 50/60Hz	143	1
<b>sur four</b>									
☚ TPG98FG	80x90x85	54x69,5x32	1	-	7	19	-	125	1
☚ TPG912FGXL	120x90x85	54x69,5x29	1	-	7	37	400V/3N 50/60Hz	180	1,4
<b>top</b>									
☚ TPG98T	80x90x25	-	1	-	-	12	-	85	0,4
☚ TPE98T	90x90x25	-	-	4	-	14	400V/3N 50/60Hz	121	0,4

## Plaques induction

IPX5

Modèle	Dimensions extérieures (LxPxH) cm	Inducteurs 5 kW	kW Tot.	Energie	P. Brut Kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>top</b>						
☚ IN94T	40x90x25	2	10	400V/3N 50/60Hz	58	0,25
☚ IN98T	80x90x25	4	20	400V/3N 50/60Hz	83	0,4

Plaques grillades

IPX5

Modèle	Plaque de cuisson			Dim. ext. (LxPxH) cm	Plaques (LxPxH) cm	Brûleurs 9,2 kW	Électrique el. 7 kW	kW Tot.	Energie	P. Brut Kg	Volume m³
	Lisse	Rainurée	Chromée								
<b>sur baie libre</b>											
FTBG94AL	●			40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5
FTBG94ALC	●		●	40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5
FTBG94AR		●		40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5
FTBG98AL	●			80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1
FTBG98ALC	●		●	80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1
FTBG98AR		●		80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1
FTBG98ALR	●	●		80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1
FTBG98ALRC	●	●	●	80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1

<b>top</b>											
FTBG94TL	●			40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25
FTBG94TLC	●		●	40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25
FTBG94TR		●		40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25
FTBG98TL	●			80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4
FTBG98TLC	●		●	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4
FTBG98TR		●		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4
FTBG98TLR	●	●		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4
FTBG98TLRC	●	●	●	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4

<b>sur baie libre</b>											
FTBE94AL	●			40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5
FTBE94ALC	●		●	40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5
FTBE94AR		●		40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5
FTBE98AL	●			80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1
FTBE98ALC	●		●	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1
FTBE98AR		●		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1
FTBE98ALR	●	●		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1
FTBE98ALRC	●	●	●	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1

<b>top</b>											
FTBE94TL	●			40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25
FTBE94TLC	●		●	40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25
FTBE94TR		●		40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25
FTBE98TL	●			80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4
FTBE98TLC	●		●	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4
FTBE98TR		●		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4
FTBE98TLR	●	●		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4
FTBE98TLRC	●	●	●	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4

## Grill pierre de lave

**IPX5**

Modèle	Dimensions extérieures (LxPxH) cm	Grilles cm	Brûleurs 10 kW	kW Tot.	P. Brut Kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>sur baie libre</b>						
PLG84A	40x90x85	64x37x3	1	10	62	0,5
PLG94A	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	20	93	1
<b>top</b>						
PLG84T	40x90x34,5	64x37x3	1	10	50	0,25
PLG94T	80x90x34,5	64x37x3 (x2)	2	20	75	0,4

## Grill à eau

**IPX5**

Modèle	Dimensions ext. (LxPxH) cm	Grilles cm	Éléments électriques 6 kW	kW Tot.	Energie	P. Brut kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>sur baie libre</b>							
WGE94A	40x90x85	64x37x3	1	6	400V/3N 50/60Hz	72	0,5
WGE98A	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	113	1

## 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 <sup>3</sup>
<b>sur baie libre</b>									
FRG94A	40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5
FRG98A	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1
FRVG94A	40x90x118	61x31x40	20,5	20,5	-	20,5	230V/1N 50/60Hz	69	0,5
FRE94A2V	40x90x85	14x34x21	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	56	0,5
FRBE94A	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	56	0,5
FRBE98A	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	91	1
FRBE94AD	40x90x87	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	56	0,5
FRBE98AD	80x90x87	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	91	1
FRBE94AHP	40x90x85	61x31x29	20	-	22,5	22,5	400V/3N 50/60Hz	59	0,5
<b>top</b>									
FRG94T	40x90x90	30x40x31,5	18	18	-	18	-	60	0,5
FRG98T	80x90x90	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	101	1
FRBE94T	40x90x58	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	50	0,5
FRBE98T	80x90x58	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	85	1

## 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 <sup>3</sup>
<b>sur baie libre</b>									
CPG94A	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	57	0,5
CPG98A	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+ 13,3	-	26,6	230V/1N 50/60Hz	94	1
CPE94A	40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	51	0,5
CPE94A2V	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	81	1
<b>top</b>									
CPE94T	40x90x58	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	45	0,5
CPE98T2V	80x90x58	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	75	1

## Sauteuses

IPX5

Modèle	Dim. 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 <sup>3</sup>
<b>sauteuses basculantes / basculement manuel</b>									
BRG98IA	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50/60Hz	164	1,1
BRE98IA	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	160	1,1
<b>sauteuses basculantes / basculement automatique</b>									
BRG912A	120x94,2x96,5	101,3x66x24,5	120	29	0,3	29	230V/1N 50/60Hz	210	1,4
BRE912A	120x94,2x96,5	101,3x66x24,5	120	-	20,3	20,3	400V/3N 50/60Hz	210	1,4
<b>top</b>									
BRG98IT	120x90x25	80x69x20	80	21	0,02	21	230V/1N 50/60Hz	170	1
BRE98IT	120x90x25	80x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	154	1

## 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 <sup>3</sup>
<b>monobloc</b>									
PEG98A100	80x90x85	ø60x42	100	21	-	21	-	118	1,1
PEG98A150	80x90x85	ø60x54	150	21	-	21	-	123	1,1
PEG98A100I	80x90x85	ø60x42	100	21	-	21	-	143	1,1
PEG98A150I	80x90x85	ø60x54	150	21	-	21	-	148	1,1
PEE98A100I	80x90x85	ø60x42	100	-	14,4	14,4	400V/3N 50/60Hz	128	1,1
PEE98A150I	80x90x85	ø60x54	150	-	14,4	14,4	400V/3N 50/60Hz	134	1,1
<b>top</b>									
PEG98T100	80x90x70	ø60x42	100	21	-	21	-	113	1,1
PEG98T150	80x90x70	ø60x54	150	21	-	21	-	118	1,1
PEG98T100I	80x90x70	ø60x42	100	21	-	21	-	138	1,1
PEG98T150I	80x90x70	ø60x54	150	21	-	21	-	143	1,1
PEE98T100I	80x90x70	ø60x42	100	-	14,4	14,4	400V/3N 50/60Hz	123	1,1
PEE98T150I	80x90x70	ø60x54	150	-	14,4	14,4	400V/3N 50/60Hz	129	1,1

## 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 <sup>3</sup>
<b>sur baie libre</b>								
BME94A	40x90x85	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	45	0,5
BME98A	80x90x85	63x69x16	GN 8/3	6	6	400V/3N 50/60Hz	68	0,8
<b>top</b>								
BME94T	40x90x25	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	36	0,25
BME98T	80x90x25	63x69x16	GN 8/3	6	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,4



***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@itweurotec.it](mailto:mbm@itweurotec.it) - [www.mbmitaly.com](http://www.mbmitaly.com)**