



# domina Pro | 700

cocina modular

**MBM**<sup>®</sup>



## 50 años de experiencia al servicio de los profesionales de la restauración

**MBM** es un fabricante de clase mundial de equipos de restauración profesional.

Desde 1972, año en que se fundó la compañía, **MBM** se ha distinguido por la calidad y confiabilidad de sus productos y la capacidad de ofrecer a sus clientes una propuesta de valor completa.

El servicio de pre-venta y el soporte al cliente, el soporte de comunicación y marketing, la asistencia postventa siempre presente y los repuestos originales son valores profesionales que distinguen a **MBM** tanto en Italia como a nivel internacional.

Con una planta de producción de 17,000 metros cuadrados, 16 líneas de producción, **MBM** se establece como un socio confiable y flexible, capaz de ayudar a sus clientes a 360°.



## 1972

---

MBM nació como una empresa familiar que produce cocinas profesionales, y comenzó a darse a conocer por la fiabilidad y la excelente relación calidad / precio de sus productos.

## 1980-1990

---

La gama de productos se expande cada vez más y MBM adquiere numerosas cuotas de mercado, también en el extranjero.

## 1998

---

MBM se convierte en parte del grupo Eurotec Srl.

## 2000

---

MBM se convierte en parte del grupo multinacional ITW - Illinois Toolworks, líder mundial en equipos de servicio de alimentos.

# domina Pro | 700



# La tradición se renueva

La nueva **domina Pro|700** se renueva en diseño sin perder las características distintivas que han hecho que Domina sea reconocible en el mercado mundial. Un nuevo diseño con líneas más ergonómicas y elegantes, con un corte decisivo que da una fuerte señal de modernidad y elegancia.

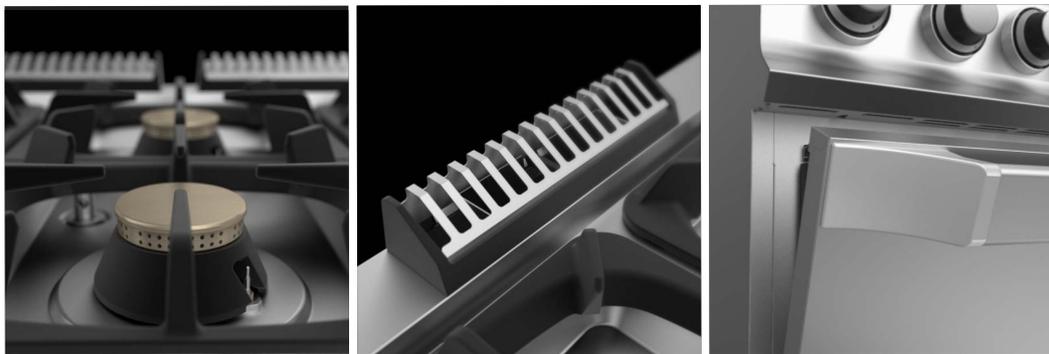




# domina Pro | 700

The real value for your kitchen

Atento a las necesidades del cliente y las tendencias del mercado, **domina Pro | 700** representa una evolución diseñada para dar una respuesta concreta a las necesidades del cliente y una oferta única de máquinas robustas, de alto rendimiento, fáciles de usar y fáciles de mantener.



## | Solidez

- **Nuevos mandos y manija**  
para obtener robustez a partir de los detalles
- **Nueva estructura diseñada**  
para garantizar la máxima solidez
- **Fondo de acero**  
para hacer cada máquina más resistente
- **IPX5** para garantizar la protección de todos los componentes y la durabilidad de nuestras máquinas



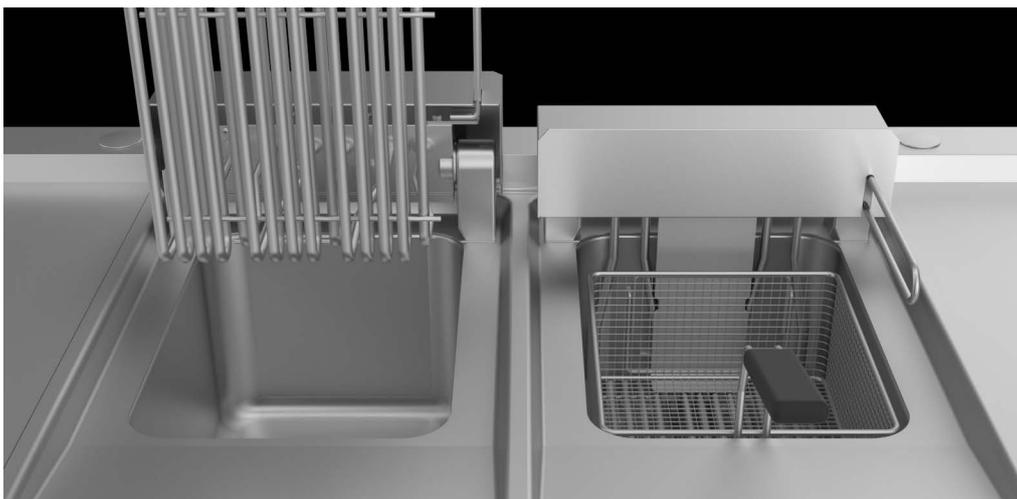
## | Prestaciones

- **Quemadores de alta potencia**  
con 60% de eficiencia certificada
- **Nuevas planchas más potentes**  
para garantizar una mejor uniformidad
- **Nuevas freidoras eléctricas**  
para asegurar máxima reactividad
- **Nueva parrilla con diferentes niveles**  
para obtener mejores resultados de cocción



## | Limpieza

- **Nuevas freidoras eléctricas con resistencias basculantes** para obtener la mejor limpieza máxima de la cuba
- **Número limitado de tornillos** para que la superficies sean sin obstáculos
- **Nueva plancha con protector contra salpicaduras extraíble** para que la superficie sea más plana y más limpia
- **Parte inferior extraíble** para permitir la limpieza del área debajo de las máquinas



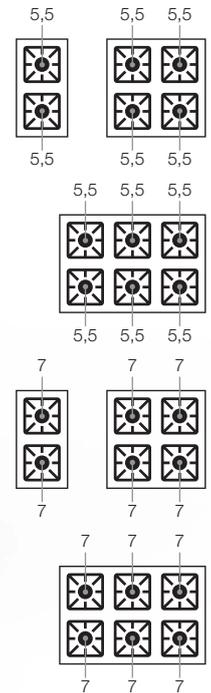
## | Facilidad de mantenimiento

- **Nueva chimenea sin tornillos** fácilmente extraíble
- **Compartimento técnico trasero** para facilitar la conexión a los servicios públicos
- **Nueva conexión lado a lado** que se realiza en tiempo récord
- **Parte inferior desmontable** para permitir el acceso a la parte inferior de la máquina



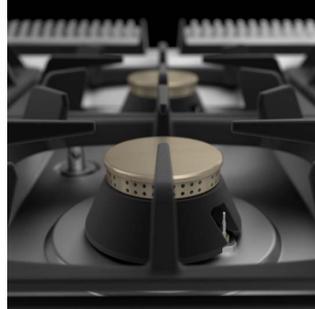


Potencia Flex Quemadores (kW)



### Características de la gama

Los quemadores Flex Burner están dotados de repartidor de llama en latón, a llama autoestabilizante, para cocinar bajo seguridad y para un mantenimiento más fácil. Cada quemador tiene un rango de potencia modulable desde un mínimo de 1,5 kW a un máximo de 5,5 / 7 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 ollas de hasta 40 cm de diámetro. Las rejillas para apoyar ollas para cada fuego en hierro fundido esmaltado son lavables en lavavajillas.



### Solidez

- Encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 1,5 mm de espesor
- Rejillas para apoyar ollas en hierro fundido muy robustas
- Parte inferior en acero inoxidable para hacer las máquinas más resistentes
- Diseñada con protección contra el agua IPX5

### Prestaciones

- Quemador Flex Burner de alta potencia: 5,5 kW o 7 kW
- 60% de eficiencia certificada
- Llama horizontal: distribución uniforme del calor, óptimo también para cocciones delicadas
- Encendido electrónico (opcional), para optimizar el uso de los quemadores

### Limpeza

- Esquinas redondeadas y superficie moldeada para garantizar la máxima limpieza
- Kit descarga (opcional), para facilitar la limpieza
- Número limitado de tornillos para tener superficies sin obstáculos
- Parte inferior desmontable para facilitar el acceso al área debajo de las máquinas

### Facilidad de mantenimiento

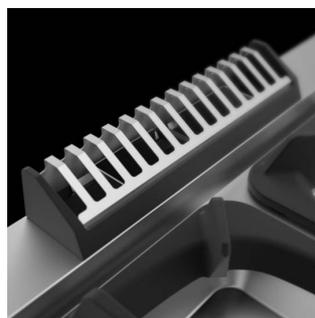
- Nueva chimenea sin tornillos fácilmente extraíble
- Compartimento técnico trasero para facilitar la conexión a los usuarios
- Desmontaje rápido del panel frontal para un acceso inmediato a los componentes

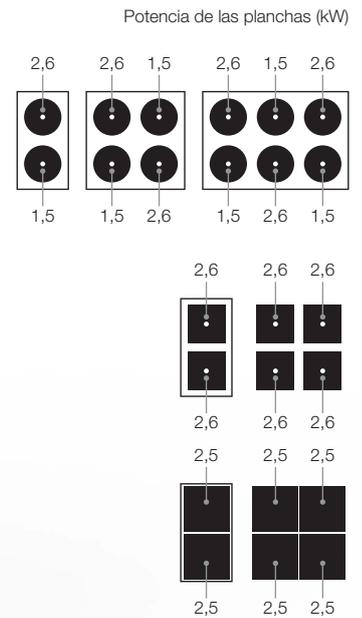
### Versiónes con horno

La cámara de cocción es de acero inoxidable con base esmaltada y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con cavidad aislante.

**Horno a gas:** equipado con un quemador de 6 kW (8 kW para horno maxi) con llama autoestabilizada; regulación termostática de temperatura con válvula de seguridad y termopar; encendido piezoeléctrico del quemador. Soporte de rejilla para 3 GN 2/1.

**Horno eléctrico:** equipado con resistencias blindadas en acero inoxidable de 5,3 kW (2,6 kW para el horno con ventilador) colocado en la parte inferior y en la parte superior de la cámara de cocción; regulación de temperatura termostática con doble control inferior / superior separado para una máxima flexibilidad de cocción. Porta rejilla para 3 GN 2/1 (horno estático) y 3 GN1/1 (horno con ventilador).





### Características de la gama

Las placas en hierro fundido de rápido calentamiento con dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento están encastradas en la encimera "herméticamente". Están disponibles en tres versiones: redondas con 145/220 mm de diámetro y 1,5 kW y 2,6 kW de potencia; cuadrado con tamaño 220x220 mm y potencia 2.6 kW; bajado con tamaño 300x300 mm y potencia 2,5 kW. Luces indicadoras en el panel de control señalan el funcionamiento de cada plancha.



### Versiones con horno

La cámara de cocción es de acero inoxidable con base esmaltada y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con cavidad aislante.

**Horno eléctrico:** equipado con resistencias blindadas en acero inoxidable de 5,3 kW (2.6 kW para el horno con ventilador) colocado en la parte inferior y en la parte superior de la cámara de cocción; regulación de temperatura termostática con doble control inferior / superior separado para una máxima flexibilidad de cocción. Porta rejilla para 3 GN 2/1 (horno estático) y 3 GN1/1 (horno con ventilador).



### Solidez

- Encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 1,5 mm de espesor
- Parte inferior en acero inoxidable para hacer las máquinas más resistentes
- Diseñada con protección contra el agua IPX5

### Prestaciones

- Placas de calentamiento rápido de 50 a 400 °C
- Interruptor de posición 6 (+1) para ajustar el poder de cada placa

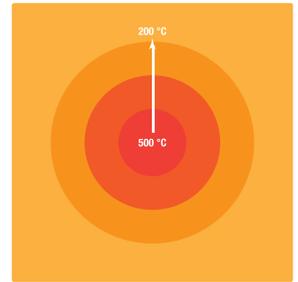
### Limpeza

- Esquinas redondeadas y superficie moldeada para garantizar la máxima limpieza
- Número limitado de tornillos para tener superficies sin obstáculos
- Parte inferior desmontable para facilitar el acceso al área debajo de las máquinas

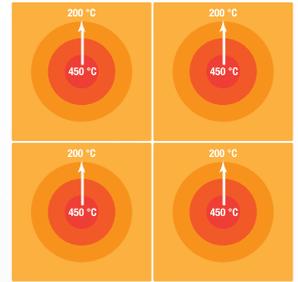
### Facilidad de mantenimiento

- Nueva chimenea sin tornillos fácilmente extraíble
- Compartimento técnico trasero para facilitar la conexión a los usuarios
- Desmontaje rápido del panel frontal para un acceso inmediato a los componentes

## Cocinas de planchas radiantes



Zonas isotérmicas para cocciones diferenciadas



Zonas isotérmicas para cocciones diferenciadas (mod. ETA77, ETF77, ET77)

### Características de la gama

La plancha en hierro fundido de 10 mm de espesor tiene una superficie de 40 dm<sup>2</sup> con un anillo central móvil. El calentamiento de la plancha de cocción es a través de un quemador en acero de 9 kW, ubicado bajo el anillo central, con encendido piezoeléctrico y control termostático.

En las versiones con funcionamiento eléctrico, la plancha de cocción, en acero dulce de 15 mm de espesor, es única pero presenta 4 zonas de cocción con control independiente.



### Solidez

- Encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 1,5 mm de espesor
- Placa de hierro fundido de 10 mm de espesor para las versiones gas
- Placa de acero suave de 15 mm de espesor para las versiones eléctrica
- Parte inferior en acero inoxidable para hacer las máquinas más resistentes
- Diseñada con protección contra el agua IPX5

### Prestaciones

- Versiones de gas: cocción diferente al mismo tiempo, desde 500 °C en el centro hasta 200 °C en los extremos
- Versiones eléctricas: control termostático independiente para cada zona de cocción, con un ajuste de 80 a 450 °C

### Limpeza

- Encimera con dibujo perimetral para la recolección de líquidos y para facilitar la limpieza
- Número limitado de tornillos para tener superficies sin obstáculos
- Parte inferior desmontable para facilitar el acceso al área debajo de las máquinas

### Facilidad de mantenimiento

- Nueva chimenea sin tornillos fácilmente extraíble
- Compartimento técnico trasero para facilitar la conexión a los usuarios
- Desmontaje rápido del panel frontal para un acceso inmediato a los componentes

### Versiones con horno

La cámara de cocción es de acero inoxidable con base esmaltada y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con cavidad aislante.

**Horno a gas:** equipado con un quemador de 6 kW (8 kW para horno maxi) con llama autoestabilizada; regulación termostática de temperatura con válvula de seguridad y termopar; encendido piezoeléctrico del quemador. Soporte de rejilla para 3 GN 2/1.

**Horno eléctrico:** equipado con resistencias blindadas en acero inoxidable de 5,3 kW colocado en la parte inferior y en la parte superior de la cámara de cocción; regulación de temperatura termostática con doble control inferior / superior separado para una máxima flexibilidad de cocción. Porta rejilla para 3 GN 2/1.



## Placas de vitrocerámica



### Características de la gama

La placa de cocción de 6 mm de espesor, se caracteriza por su superficie absolutamente plana, fácil de limpiar. Está fijada herméticamente a la encimera de trabajo preservándola de eventuales filtraciones.

El calor transmitido por irradiación está producido por las resistencias eléctricas que están abajo. La regulación de la temperatura es independiente para cada zona de cocción mientras que el funcionamiento de las planchas es señalado por luces indicadoras.



### Solidez

- Encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 1,5 mm de espesor
- Parte inferior en acero inoxidable para hacer las máquinas más resistentes
- Diseñada con protección contra el agua IPX5

### Prestaciones

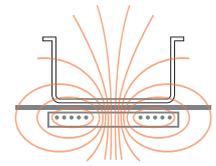
- Zonas de cocción de 1,8 y 2,5 kW
- Regulación de potencia de 3 niveles

### Limpeza

- Número limitado de tornillos para tener superficies sin obstáculos
- Parte inferior desmontable para facilitar el acceso al área debajo de las máquinas

### Facilidad de mantenimiento

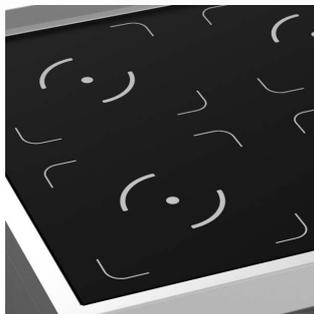
- Nueva chimenea sin tornillos fácilmente extraíble
- Compartimento técnico trasero para facilitar la conexión a los usuarios
- Desmontaje rápido del panel frontal para un acceso inmediato a los componentes



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

### Características de la gama

La placa de cocción de 6 mm de espesor, se caracteriza por su superficie absolutamente plana, fácil de limpiar. Está fijada herméticamente a la encimera de trabajo preservándola de eventuales filtraciones. 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 y una reducción del consumo de energía del 50% respecto a las cocinas tradicionales. Cada inductor tiene 6 posiciones regulables y una luz indicadora que señala el funcionamiento de la misma.



### Solidez

- Encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 1,5 mm de espesor
- Parte inferior en acero inoxidable para hacer las máquinas más resistentes
- Diseñada con protección contra el agua IPX5

### Prestaciones

- Zonas de cocción Ø 220 mm y 3,5 kW (5 kW en la versión wok)
- Regulación de potencia de 6 niveles, para cocciones especiales y delicadas

### Limpeza

- Superficies lisas, ausencia de chimenea y número limitado de tornillos para tener superficies sin obstáculos
- Número limitado de tornillos para tener superficies sin obstáculos
- Parte inferior desmontable para facilitar el acceso al área debajo de las máquinas

### Facilidad de mantenimiento

- Compartimento técnico trasero para facilitar la conexión a los usuarios
- Desmontaje rápido del panel frontal para un acceso inmediato a los componentes

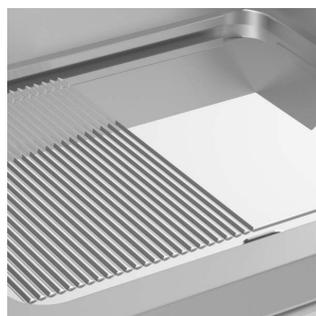
## Fry top



### Características de la gama

La placa de cocción totalmente encerrada en la encimera de trabajo está hecha de acero dulce, con acabado pulido o en cromo duro, y tiene espesor de 15 mm. Tapa de teflón (opcional) fácilmente extraíble, para facilitar la limpieza y la descarga de grasas en un cajón extraíble de acero inoxidable con capacidad hasta 2 litros.

La posibilidad de cocción diferenciada (en los modelos de módulo entero) es factible gracias a los quemadores / resistencias eléctricas independiente. El acabado cromado 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.



### Solidez

- Encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 1,5 mm de espesor
- Placa en acero o con acabado en cromo duro de 15mm de espesor
- Parte inferior en acero inoxidable para hacer las máquinas más resistentes
- Diseñada con protección contra el agua IPX5

### Prestaciones

- Uniformidad de temperatura y control termostático preciso de 145 a 290 °C (versiones de gas), y de 75 a 290 °C (versiones eléctricas), para poder cocinar los alimentos más delicados
- Posibilidad de cocción diferenciada (módulo entero) para optimizar la producción

### Limpieza

- Nuevas placas de cocción encerrada y soldadas en la encimera de trabajo para garantizar la máxima limpieza
- Nueva protección contra salpicaduras extraíble (opcional) para facilitar las operaciones de limpieza
- Número limitado de tornillos para tener superficies sin obstáculos
- Parte inferior desmontable para facilitar el acceso al área debajo de las máquinas

### Facilidad de mantenimiento

- Nueva chimenea sin tornillos fácilmente extraíble
- Compartimento técnico trasero para facilitar la conexión a los usuarios
- Desmontaje rápido del panel frontal para un acceso inmediato a los componentes

## Rejilla de piedra lávica



### Características de la gama

La parrilla de cocción es en hierro fundido, reversible carne/pescado. Cajón de acero inoxidable extraíble para la colección de grasas liberadas de la comida la cocción.

En los modelos de módulo entero (80 cm) es posible llevar a cabo cocciones diferenciadas gracias gracias a quemadores independientes.



### Solidez

- Encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 1,5 mm de espesor
- Robusta parrilla de cocción de hierro fundido
- Parte inferior en acero inoxidable para hacer las máquinas más resistentes
- Diseñada con protección contra el agua IPX5

### Prestaciones

- Parrilla de cocción es en hierro fundido, reversible carne/pescado
- Kit de elevación de las rejillas disponible como accesorio, para permitir una mayor pendiente e diferenciar la temperatura

### Limpeza

- El protector contra salpicaduras opcional contiene el derrame de grasa durante la cocción
- Disponibles en opción las briquetas, muy fácil de limpiar
- Número limitado de tornillos para tener superficies sin obstáculos
- Parte inferior desmontable para facilitar el acceso
- al área debajo de las máquinas

### Facilidad de mantenimiento

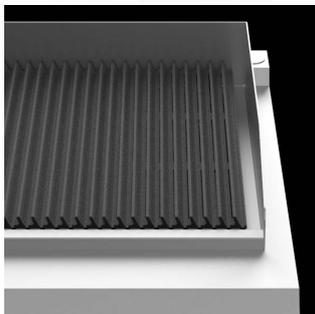
- Nueva chimenea sin tornillos fácilmente extraíble
- Compartimento técnico trasero para facilitar la conexión a los usuarios
- Desmontaje rápido del panel frontal para un acceso inmediato a los componentes



### Características de la gama

La parrilla de cocción es en hierro fundido, reversible carne/pescado. El cajón extraíble de acero inoxidable que contiene agua, libera vapor durante la cocción. La evaporación del agua presente en los contenedores colocados debajo de las resistencias permite una cocción delicada y uniforme de los alimentos sin alterar el gusto.

En los modelos de módulo entero (80 cm) es posible llevar a cabo cocciones diferenciadas gracias a resistencias independientes.



### Solidez

- Encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 1,5 mm de espesor
- Robusta parrilla de cocción de hierro fundido
- Parte inferior en acero inoxidable para hacer las máquinas más resistentes
- Diseñada con protección contra el agua IPX5

### Prestaciones

- Parrilla de cocción es en hierro fundido, reversible carne/pescado
- El calor irradiado por las resistencias genera vapor que sube a la comida que se está cocinando en la parrilla, asegurando una cocción suave e uniforme

### Limpieza

- Fácil limpieza del cajón de recolección de grasa gracias a la presencia de agua en el interior
- Superficies lisas, ausencia de chimenea y número limitado de tornillos para tener superficies sin obstáculos
- Parte inferior desmontable para facilitar el acceso
- al área debajo de las máquinas

### Facilidad de mantenimiento

- Compartimento técnico trasero para facilitar la conexión a los usuarios
- Desmontaje rápido del panel frontal para un acceso inmediato a los componentes

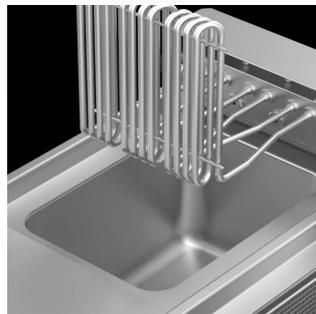


### Características de la gama

Las cubas de acero inoxidable AISI 304 18/10 moldeadas y con esquinas redondeadas, se fijan a l'encimera con soldadura continua para facilitar la limpieza y desinfección.

Todos los modelos están equipados con un termostato de seguridad y regulación termostática de la temperatura del aceite para mantener la temperatura del aceite en el parámetros de seguridad.

Amplia área frontal para facilitar el uso y limpieza. El sistema de drenaje de aceite al final del servicio es simple y seguro con depósito de recogida de aceite con filtro acero inoxidable, estándar.



### Solidez

- Encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 1,5 mm de espesor
- Parte inferior en acero inoxidable para hacer las máquinas más resistentes
- Diseñada con protección contra el agua IPX5

### Prestaciones

- Control termostático entre 105 y 185 °C (versiones eléctrico) y entre 110 y 190 °C (versiones de gas)
- Gran área fría para mantener la integridad aceite

### Limpieza

- Resistencias eléctricas totalmente elevables, para permitir una limpieza perfecta de la cuba
- Cubas moldeadas y soldadas continuamente para facilitar la limpieza
- Número limitado de tornillos para tener superficies sin obstáculos
- Parte inferior desmontable para facilitar el acceso al área debajo de las máquinas

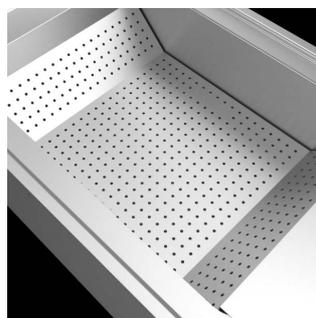
### Facilidad de mantenimiento

- Nueva chimenea sin tornillos fácilmente extraíble
- Compartimento técnico trasero para facilitar la conexión a los usuarios
- Desmontaje rápido del panel frontal para un acceso inmediato a los componentes



### Características de la gama

La cuba GN 1/1 de acero AISI 304 18/10 esta soldada a l'encimera de forma continua. Equipado con doble fondo perforado con inclinación para eliminar el exceso de aceite. Calefacción eléctrica con resistencias blindadas, fijado en el fondo externo del tanque y elemento calentador infrarrojo superior.



### Solidez

- Encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 1,5 mm de espesor
- Diseñada con protección contra el agua IPX5

### Prestaciones

- Doble calefacción, inferior y superior, para mayor uniformidad

### Limpeza

- Superficies lisas, ausencia de chimenea y número limitado de tornillos para tener superficies sin obstáculos
- Filtro perforado extraíble, apto para lavavajillas

### Facilidad de mantenimiento

- Compartimento técnico trasero para facilitar la conexión a los usuarios
- Desmontaje rápido del panel frontal para un acceso inmediato a los componentes

## Cuece pastas



### Características de la gama

Las cubas moldeadas son de acero inoxidable AISI 316 anticorrosión, con resquinas redondeadas para una fácil limpieza. Las cestas (opcional) son de acero inoxidable AISI 304 18/10 con manija térmica. Solenoide para cargar el agua.

**Versiónes con calefacción de gas:** quemador en acero inoxidable a llama autoestabilizada.

Dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto. Encendido piezoeléctrico del quemador.

**Versiónes con calefacción eléctrica:** 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.



### Solidez

- Encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 1,5 mm de espesor
- Cubas prensadas y con soldadura continua
- Parte inferior en acero inoxidable para hacer las máquinas más resistentes
- Diseñada con protección contra el agua IPX5

### Prestaciones

- Versiónes de gas: quemador de acero inoxidable alta potencia externo a la cuba
- Versiónes eléctricas: resistencias en la cuba, para aumentar la eficiencia

### Limpieza

- Encimera con dibujo perimetral para la recolección de líquidos y para facilitar la limpieza
- Número limitado de tornillos para tener superficies sin obstáculos
- Parte inferior desmontable para facilitar el acceso al área debajo de las máquinas

### Facilidad de mantenimiento

- Nueva chimenea sin tornillos fácilmente extraíble
- Compartimento técnico trasero para facilitar la conexión a los usuarios
- Desmontaje rápido del panel frontal para un acceso inmediato a los componentes

## Sartenes basculantes

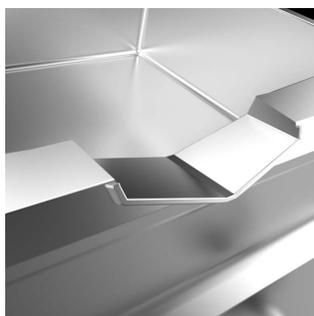


### Características de la gama

La cuba tiene paredes y fondo en acero inoxidable AISI 304 18/10, con esquinas redondeadas y frente en forma para facilitar las operaciones de descarga y limpieza. La tapa de acero inoxidable está equilibrada y equipada de bisagras robustas. Fácil inclinación manual de la cuba con manija frontal ergonómica. Grifo de carga de agua ubicado en la parte delantera de la máquina.

**Versiónes con calefacción de gas:** quemador en acero inoxidable con brazos múltiples para mayor uniformidad térmica; válvula de gas con termopar, regulación termostática de la temperatura (90-320 °C).

**Versiónes con calefacción eléctrica:** resistencias acorazadas en acero inoxidable en el fondo externo de la cuba. Regulación termostática (50-300 °C).



### Solidez

- Encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 1,5 mm de espesor
- Nueva estructura de acero inoxidable que garantiza el máximo robustez y solidez a la máquina
- Tapa de acero inoxidable equipada con robusto bisagras
- Diseñada con protección contra el agua IPX5

### Prestaciones

- Control de temperatura termostático. De 90 a 320 °C (versiones de gas), de 50 a 300 °C (versiones eléctrico)

### Limpieza

- Parte superior fácil de limpiar gracias a la inclinación completa de la cuba
- Las esquinas redondeadas facilitan la limpieza de la cuba
- Número limitado de tornillos para tener superficies sin obstáculos

### Facilidad de mantenimiento

- Nueva chimenea sin tornillos fácilmente extraíble
- Compartimento técnico trasero para facilitar la conexión a los usuarios
- Desmontaje rápido del panel frontal para un acceso inmediato a los componentes

## Marmita



### Características de la gama

Las paredes de la cuba y el espacio intermedio están en AISI 304, mientras que el fondo está en AISI 316 para una mayor resistencia a la corrosión. La tapa en AISI 304 garantiza pérdidas mínimas de vapor y calor (la tapa de doble aislamiento también está disponible como accesorio para garantizar un mejor aislamiento térmico). Grifo de carga agua fría y caliente articulado ubicado sobre la encimera de trabajo.

Calentamiento indirecto por vapor baja presión generada por el agua contenida en el espacio intermedio. El vapor a baja presión producido en el espacio intermedio calienta uniformemente la superficie del recipiente. Visor de nivel de agua en el espacio intermedio ubicado en el panel frontal.

**Versiónes con calefacción de gas:** quemador tubuòar en acero inoxidable con llama autoestabilizada. Dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto. Encendido piezoeléctrico de la quemador piloto. Válvula de seguridad con manómetro.

**Versiónes con calefacción eléctrica:** resistencias de inmersión controlados por perilla de 4 posiciones, presostato para el control automático del vapor en el espacio intermedio, válvula de seguridad con manómetro.



### Solidez

- Encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 1,5 mm de espesor
- Parte inferior de la cuba en AISI 316 anticorrosión
- Parte inferior en acero inoxidable para hacer las máquinas más resistentes
- Diseñada con protección contra el agua IPX5

### Prestaciones

- Control de temperatura termostático que permite una cocción suave

### Limpeza

- La encimera moldeada, sin juntas y con bordes redondeados, facilita la limpieza de la superficie de trabajo
- La estructura de la cuba permite una limpieza perfecta y rápida
- Filtro de grifo de drenaje fácilmente extraíble y muy fácil de limpiar
- Número limitado de tornillos para tener superficies sin obstáculos

### Facilidad de mantenimiento

- Posibilidad de realizar mantenimiento sin vaciar la cuba, gracias al nuevo panel frontal que evita la extracción del grifo de drenaje
- Grifo de drenaje inspeccionable para facilitar las operaciones de limpieza ordinarias.
- Nueva chimenea sin tornillos fácilmente extraíble
- Compartimento técnico trasero para facilitar la conexión a los usuarios



### Características de la gama

La cuba realizada en acero AISI 304 18/10 es prensada y con soldadura continua.

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



### Solidez

- Encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 1,5 mm de espesor
- Parte inferior en acero inoxidable para hacer las máquinas más resistentes
- Diseñada con protección contra el agua IPX5

### Prestaciones

- Control termostático entre 0 y 90 °C.

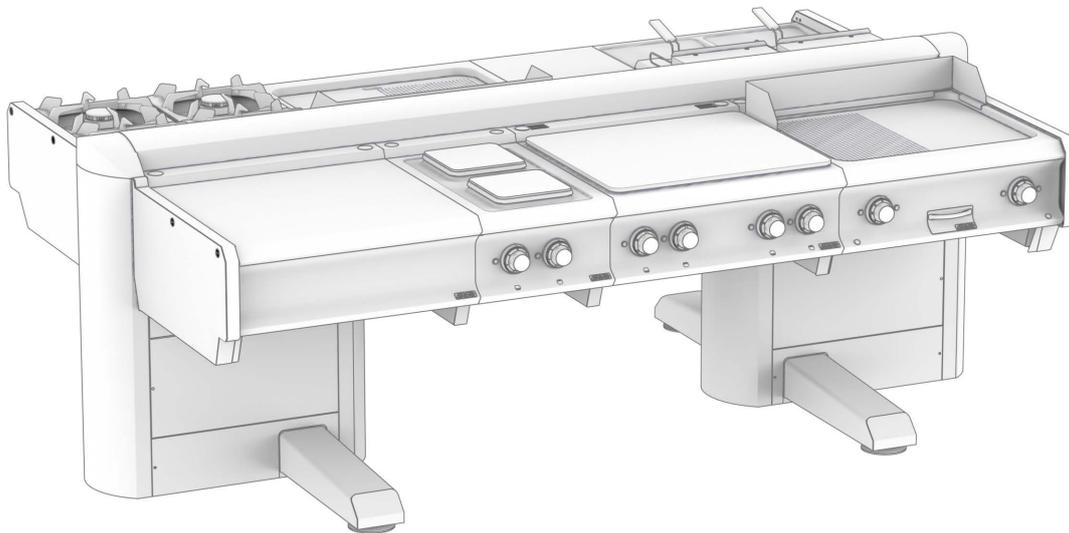
### Limpeza

- Cuba con esquinas redondeadas de fácil limpieza.
- Superficies lisas, ausencia de chimenea y número limitado de tornillos para tener superficies sin obstáculos
- Parte inferior desmontable para facilitar el acceso al área debajo de las máquinas

### Facilidad de mantenimiento

- Compartimento técnico trasero para facilitar la conexión a los usuarios
- Desmontaje rápido del panel frontal para un acceso inmediato a los componentes

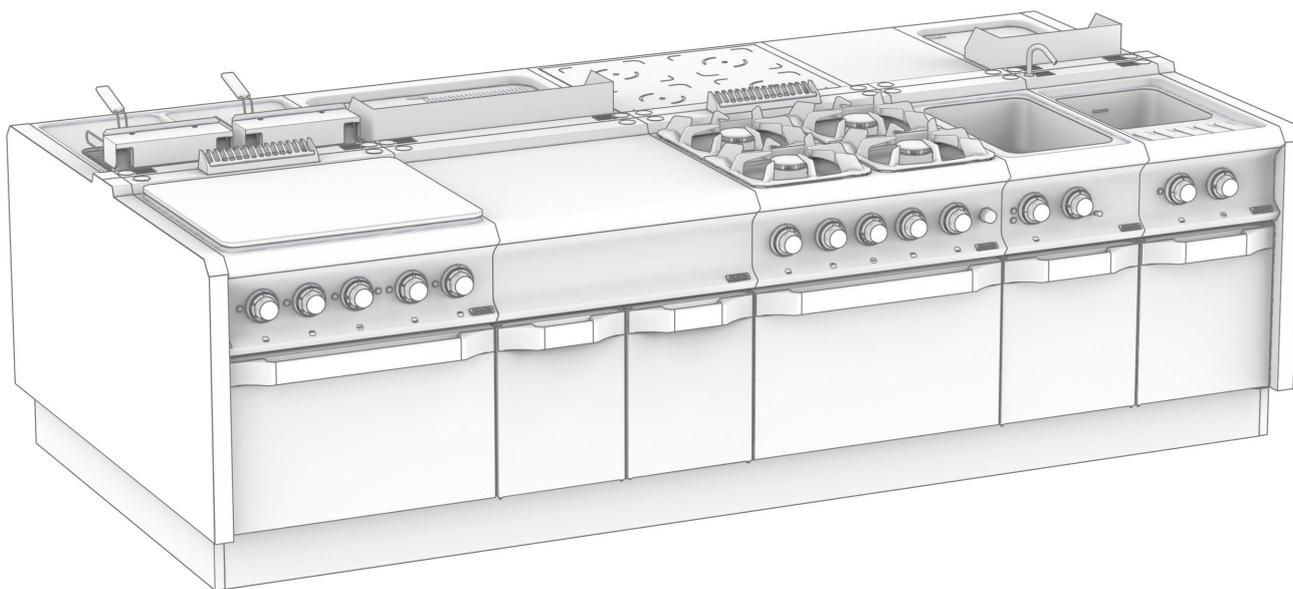
# domina Pro | 700



Configure **domina Pro | 700** de acuerdo con sus necesidades:

totalmente modular, le permite personalizar y aprovechar al máximo cualquier espacio, creando composiciones en una línea o en dos líneas opuestas, una detrás de otra, para duplicar la productividad en la cocina.

Es posible crear soluciones monobloque, con pies ajustables en altura o con ruedas, y soluciones suspendidas centrales o de pared que garantizan la máxima limpieza.



# Como la quieres

Puede elegir entre diferentes colores con un tratamiento de pintura profesional anti-arañazos, resistente a altas temperaturas.



RAL 3003

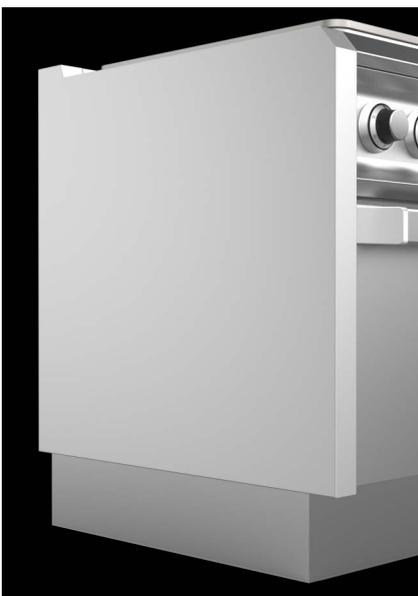


RAL 5005



RAL 9005

Una serie completa de accesorios está disponible para personalizar **domina Pro|700**, incluidos los nuevos paneles finales que le dan a la estructura un diseño elegante y una mayor solidez, pasamanos perimetrales, zócalos, ruedas, columnas de agua, para que la cocina esté completamente operativa de acuerdo con sus necesidades.



Cocinas a gas

IPX5

Modelo	Dimensiones (LxPxH) cm	Dimensiones horno (LxPxH) cm	Quemadores		Horno		kW Tot.	Alimentación	Peso Bruto Kg	Volumen m <sup>3</sup>
			5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW				
<b>sobre armario abierto</b>										
FB74AXS	40x73x85	-	2	-	-	-	11	-	43	0,4
FB74AXL	40x73x85	-	-	2	-	-	14	-	43	0,4
FB77AXS	70x73x85	-	4	-	-	-	22	-	67	0,8
FB77AXL	70x73x85	-	-	4	-	-	28	-	67	0,8
FB711AXS	110x73x85	-	6	-	-	-	33	-	94	1,1
FB711AXL	110x73x85	-	-	6	-	-	42	-	94	1,1

sobre horno

FB77FGXS	70x73x85	56x63x30	4	-	6	-	28	-	94	0,8
FB77FGXL	70x73x85	56x63x30	-	4	6	-	34	-	94	0,8
FB77FEXS	70x73x85	56x63x30	4	-	-	5,3	22	400V/3N 50/60Hz	95	0,8
FB77FEXL	70x73x85	56x63x30	-	4	-	5,3	28	400V/3N 50/60Hz	95	0,8
FB77FEVXS	70x73x85	56x37x32	4	-	-	2,6	22	230V/1N 50/60Hz	87	0,8
FB77FEVXL	70x73x85	56x37x32	-	4	-	2,6	28	230V/1N 50/60Hz	87	0,8
FB711AFGXs	110x73x85	56x63x30	6	-	6	-	39	-	131	1,1
FB711AFGXl	110x73x85	56x63x30	-	6	6	-	48	-	131	1,1
FB711AFEXs	110x73x85	56x63x30	6	-	-	5,3	33	400V/3N 50/60Hz	134	1,1
FB711AFEXl	110x73x85	56x63x30	-	6	-	5,3	42	400V/3N 50/60Hz	134	1,1
FB711FGMXs	110x73x85	77x64x36	6	-	8	-	41	-	121	1,1
FB711FGMXl	110x73x85	77x64x36	-	6	8	-	50	-	121	1,1
FB711MFG4XL	110x73x85	56x63x30	-	4	6	-	39,5	-	150	1,1

top

FB74TXS	40x73x25	-	2	-	-	-	11	-	32	0,2
FB74TXL	40x73x25	-	-	2	-	-	14	-	32	0,2
FB77TXS	70x73x25	-	4	-	-	-	22	-	54	0,32
FB77TXL	70x73x25	-	-	4	-	-	28	-	54	0,32
FB711TXS	110x73x25	-	6	-	-	-	33	-	70	0,5
FB711TXL	110x73x25	-	-	6	-	-	42	-	70	0,5

## Cocinas eléctricas

IPX5

Modelo	Dimensiones (LxPxH) cm	Dimensiones horno (LxPxH) cm	Planchas			Horno kW		kW Tot.	Alimentación	Peso Bruto Kg	Volumen m <sup>3</sup>
			1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW						
<b>sobre armario abierto</b>											
PR74A	40x73x85	-	1	1	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	35	0,4	
PQ74A	40x73x85	-	-	2	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	45	0,4	
PQR74A	40x73x85	-	-	-	2	-	5	400V/3N 50/60Hz	58	0,4	
PR77A	70x73x85	-	2	2	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	60	0,8	
PQ77A	70x73x85	-	-	4	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	69	0,8	
PQR77A	70x73x85	-	-	-	4	-	10	400V/3N 50/60Hz	92	0,8	
PQ711A	110x73x85	-	-	6	-	-	15,6	400V/3N 50Hz	136	1,1	

### sobre horno

PR77FE	70x73x85	56x66x31	2	2	-	5,3	13,5	400V/3N 50Hz	90	0,8
PQ77FE	70x73x85	56x66x31	-	4	-	5,3	15,7	400V/3N 50/60Hz	99	0,8
PQR77FE	70x73x85	56x66x31	-	-	4	5,3	15,3	400V/3N 50/60Hz	125	0,8
PQR77FEV	70x73x85	56x37x32	-	-	4	2,6	12,6	230V/1N 50/60Hz	117	0,8
PR711FE	110x73x85	56x66x31	3	3	-	5,3	17,6	400V/3N 50/60Hz	136	1,1
PQ711FE	110x73x85	56x66x31	-	6	-	5,3	20,9	400V/3N 50Hz	142	1,1

### top

PR74T	40x73x25	-	1	1	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	20	0,2
PQ74T	40x73x25	-	-	2	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	27	0,2
PR77T	70x73x25	-	2	2	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	40	0,3
PQ77T	70x73x25	-	-	4	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	49	0,3

## Cocinas de planchas radiantes

IPX5

Modelo	Dimensiones (LxPxH) cm	Dimensiones horno (LxPxH) cm	Plancha de cocción		Horno		kW Tot.	Alimentación	Peso Bruto Kg	Volumen m <sup>3</sup>	
			Gas 10 kW	EI. 2,25 kW	Gas kW	EI. kW					
<b>sobre armario abierto</b>											
TPG77A	70x73x85	-	1	-	-	-	10	-	83	0,8	
TPE77A	70x73x85	-	-	4	-	-	10	400V/3N 50/60Hz	84	0,8	
<b>sobre horno</b>											
TPG77FG	70x73x85	56x66x31	1	-	6	-	16	-	116	0,8	
TPG711FG2XL	110x73x85	56x63x30	1	-	6	-	30	-	160	1,1	
TPG7152FG4XL	150x73x85	2 x 56x63x30	1	-	6 + 6	-	50	-	320	1,5	
TPE77FE	70x73x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V/3N 50/60Hz	117	0,8	
<b>top</b>											
TPG77T	70x73x25	-	1	-	-	-	10	-	68	0,3	
TPG711T2XL	110x73x25	-	1	-	-	-	24	-	100	0,5	
TPG715T4XL	150x73x25	-	1	-	-	-	38	-	122	0,8	
TPE77T	40x73x25	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	69	0,3	

## Placas de vitrocerámica

**IPX5**

Modelo	Dimensiones (LxPxH) cm	Dimensiones horno (LxPxH) cm	Zonas de cocción		Horno kW	kW Tot.	Alimentación	Peso Bruto Kg	Volumen m <sup>3</sup>
			1,8 kW	2,5 kW					
<b>sobre armario abierto</b>									
VC74A	40x73x85	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	53	0,4
VC77A	70x73x85	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	76	0,8
<b>sobre horno</b>									
VC77FE	70x73x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8
<b>top</b>									
VC74T	40x73x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2
VC77T	70x73x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3

## Placas de inducción

**IPX5**

Modelo	Dimensiones (LxPxH) cm	Zonas de cocción		kW Tot.	Alimentación	Peso Bruto Kg	Volumen m <sup>3</sup>
		3,5 kW	5 kW				
<b>sobre armario abierto</b>							
IN74A	40x73x85	2	-	7	400V/3N 50/60Hz	53	0,4
IN77A	70x73x85	4	-	14	400V/3N 50/60Hz	76	0,8
INW74A	40x73x85	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	50	0,4
<b>top</b>							
IN74T	40x73x25	2	-	7	400V/3N 50/60Hz	38	0,2
IN77T	70x73x25	4	-	14	400V/3N 50/60Hz	61	0,3
INW74T	40x73x25	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	38	0,2

Fry top

IPX5

Modelo	Plancha de cocción			Dimensiones (LxPxH) cm	Plano (LxPxH) cm	Quemadores 7 kW	Resistencias el. 5 kW	kW Tot.	Alimentación	Peso Bruto Kg	Volumen m³
	Lisa	Ranurada	Cromada								
<b>sobre armario abierto</b>											
FTBG74AL	●			40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5
FTBG74ALC	●		●	40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5
FTBG74AR		●		40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5
FTBG74ARC		●	●	40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5
FTBG77AL	●			70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
FTBG77ALC	●		●	70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
FTBG77AR		●		70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
FTBG77ARC		●	●	70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
FTBG77ALR	●	●		70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
FTBG77ALRC	●	●	●	70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8

<b>top</b>											
FTBG74TL	●			40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2
FTBG74TLC	●		●	40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2
FTBG74TR		●		40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2
FTBG74TRC		●	●	40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2
FTBG77TL	●			70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
FTBG77TLC	●		●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
FTBG77TR		●		70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
FTBG77TRC		●	●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
FTBG77TLR	●	●		70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
FTBG77TLRC	●	●	●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3

<b>sobre armario abierto</b>											
FTBE74AL	●			40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
FTBE74ALC	●		●	40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
FTBE74AR		●		40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
FTBE74ARC		●	●	40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
FTBE77AL	●			70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
FTBE77ALC	●		●	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
FTBE77AR		●		70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
FTBE77ARC		●	●	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
FTBE77ALR	●	●		70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
FTBE77ALRC	●	●	●	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8

<b>top</b>											
FTBE74TL	●			40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
FTBE74TLC	●		●	40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
FTBE74TR		●		40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
FTBE74TRC		●	●	40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
FTBE77TL	●			70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
FTBE77TLC	●		●	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
FTBE77TR		●		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
FTBE77TRC		●	●	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
FTBE77TLR	●	●		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
FTBE77TLRC	●	●	●	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3

## Rejilla de piedra lávica

IPX5

Modelo	Dimensiones (LxPxH) cm	Parrilla cm	Quemadores 7,5 kW	kW Tot.	Peso Bruto Kg	Volumen m <sup>3</sup>
<b>sobre armario abierto</b>						
PLG74A	40x73x85	35,2x47,5	1	7,5	55	0,5
PLG78A	70x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	98	0,8
<b>top</b>						
PLG74T	40x73x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2
PLG78T	70x73x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,3

## Parrilla de agua

IPX5

Modelo	Dimensiones (LxPxH) cm	Parrilla cm	Resistencias electricas 6 kW	kW Tot.	Alimentación	Peso Bruto Kg	Volumen m <sup>3</sup>
<b>sobre armario abierto</b>							
WGE74	40x73x85	35,2x47,5	1	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5
WGE78	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8

## Freidoras

IPX5

Modelo	Dimensiones (LxPxH) cm	Dimensiones cuba (LxPxH) cm	Capacidad cuba Lt	Quemadores kW	Resistencias el. kW	kW Tot.	Alimentación	Peso Bruto Kg	Volumen m <sup>3</sup>
<b>sobre armario abierto</b>									
FRG74A2V	40x73x118	14x34x30	7+7	6,25+6,25	-	12,5	-	62	0,6
FRG74A	40x73x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57	0,6
FRG77A	70x73x118	28x34x30	14+14	12,5+12,5	-	25	-	97	1
FRE74A2V	40x73x85	14x34x21	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	58	0,5
FRBE74A	40x73x85	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5
FRBE77A	70x73x85	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8
<b>top</b>									
FRE74T2V	40x73x25	14x34x21	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	35	0,2
FRBE74T	40x73x25	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	30	0,2
FRBE77T	70x73x25	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	53	0,3

## Calienta patatas

IPX5

Modelo	Dimensiones (LxPxH) cm	Dimensiones cuba (LxPxH) cm	kW Tot.	Alimentación	Peso Bruto Kg	Volumen m <sup>3</sup>
<b>top</b>						
SP74T	40x73x50	31x51x16	1,35	230V/1N 50/60Hz	23,5	0,2

## Cuece pastas

IPX5

Modelo	Dimensiones (LxPxH) cm	Dimensiones cuba (LxPxH) cm	Cap. cuba Lt	Quemadores kW	Resistencias el. kW	kW Tot.	Alimentación	Peso Bruto Kg	Volumen m <sup>3</sup>
<b>sobre armario abierto</b>									
CPG74A	40x73x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	230V/1N 50/60Hz	50	0,5
CPG77A	70x73x85	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	68	0,8
CPE74A	40x73x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V/3N 50/60Hz	44	0,5
CPE77A	70x73x85	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	58	0,8
<b>top</b>									
CPG77T*	70x73x58	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	60	0,8
CPE77T*	70x73x58	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	50	0,8

\* Disponible desde fin de año

## Sartenes basculantes

IPX5

Modelo	Dimensiones (LxPxH) cm	Dim. cuba (LxPxH) cm	Sup. Cocción dm <sup>2</sup>	Capacidad cuba Lt	Quemadores kW	Resistencias el. kW	kW Tot.	Alimentación	Peso Bruto Kg	Volumen m <sup>3</sup>
<b>monobloque abatible / vuelco manual</b>										
BRG78A	80x73x85	71x48x15	34	50	13,3	-	13,3	-	113	0,85
BRE78A	80x73x85	71x48x15	34	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	118	0,85

## Marmita

IPX5

Modelo	Dimensiones (LxPxH) cm	Dim. marmita (ØxH) cm	Cap. marmita Lt	Quemadores kW	Resistencias el. kW	kW Tot.	Alimentación	Peso Bruto Kg	Volumen m <sup>3</sup>
<b>Free standing</b>									
PEG7750I	70x73x85	ø40x42	50	12,5	-	12,5	-	91	0,8
PEE7750I	70x73x85	ø40x42	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	93	0,8

## Baño María

IPX5

Modelo	Dimensiones (LxPxH) cm	Dimensiones cuba (LxPxH) cm	Capacidad cuba	Resistencias el. kW	kW Tot.	Alimentación	Peso Bruto Kg	Volumen m <sup>3</sup>
<b>on open stand</b>								
BME74A	40x73x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	34	0,5
BME78A	80x73x85	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	50	0,8
<b>top</b>								
BME74T	40x73x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	20	0,2
BME78T	80x73x25	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	30	0,3



***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)**