IT

DOMINA

Lavapentole industriali

I vostri sogni sono i nostri obiettivi

Non si tratta di produrre e vendere; il punto è aiutarvi a realizzare i vostri sogni.
Quando immaginate la vostra cucina, quando pensate a come sarà bello il vostro lavoro, quando volete essere liberi di prendervi tutto il piacere del cucinare, è allora che noi di MBM possiamo aiutarvi.
Dopo quaranta anni di attività abbiamo ancora la curiosità di scoprire se ciò che è stato sempre fatto può essere fatto meglio, la passione di proporre cose nuove, la concretezza di capire che non siamo un'isola e che dal nostro modo di agire dipende il tipo di mondo che lasceremo ai nostri figli. I nostri prodotti non sono cucine, forni, lavastoviglie, frigoriferi, ma soluzioni concrete ai problemi concreti che affrontate ogni giorno nella vostra attività. La nostra tecnologia non è fine a se stessa ma dedicata a consentirvi di eseguire nella maniera più semplice ed efficace ogni singola nota di quella complessa sinfonia che è il cucinare.
I vostri sogni sono i nostri, i vostri sogni sono i nostri obiettivi.

Specialisti nel lavaggio

MBM fa parte del gruppo ITW, uno dei principali produttori di lavastoviglie industriali a livello mondiale.
Due stabilimenti specializzati hanno realizzato fino ad oggi oltre ottocentomila macchine: una esperienza senza paragoni!
Grandi investimenti vengono dedicati all'aggiornamento e allo sviluppo di nuovi prodotti, ingegneri e tecnici collaborano con Università ed enti di ricerca internazionali per sviluppare tecnologie di lavaggio sempre più efficienti e rispettose dell'ambiente, come provano i numerosi brevetti che otteniamo ogni anno.
Le nostre fabbriche sono le più moderne in Europa ed utilizzano sistemi di produzione avanzati, assicurando rapidità e precisione nelle consegne e costanza nella qualità.
Il costante e appassionato coinvolgimento di tutto il personale al processo di miglioramento continuo ci consente di raggiungere risultati eccellenti, garantiti dalla certificazione ISO 9001.
Tutte le lavastoviglie MBM, dalla piccola lava tazzine ai grandissimi tunnel di lavaggio vengono prodotti internamente, una condizione che pochissimi marchi possono vantare e che fa di MBM un vero specialista nel lavaggio delle stoviglie.

Esperienza e competenza

Le lavastoviglie MBM sono distribuite ed assistite esclusivamente dalla nostra rete di rivenditori specializzati, la cui formazione è curata direttamente dall'azienda attraverso seminari e corsi di aggiornamento costanti, mentre tutta la documentazione tecnica è disponibile via Internet.
Le parti di ricambio vengono gestiti da Eurotec Service, la divisione Eurotec specializzata nel post vendita, il che consente di assicurare disponibilità immediata e prezzi contenuti. Esperienza e competenza di MBM e della sua capillare rete di rivenditori sono la migliore garanzia di un lungo e proficuo utilizzo della vostra lavastoviglie.

Tutti i vostri sogni, tutta la nostra tecnologia

Risciacquo tradizionale

A differenza dei sistemi tradizionali dove la temperatura dell'acqua cala notevolmente fra l'inizio e la fine del risciacquo, con CRP essa rimane costante assicurando una maggiore igiene ed una più veloce asciugatura delle stovoglie

Guadagnare di più - Ecologia

Siamo consapevoli che le problematiche legate all'ambiente sono sempre più importanti e che ognuno deve fare la sua parte: i prodotti MBM utilizzano perciò tecnologie d'avanguardia, molte delle quali brevettate, per ridurre i consumi di acqua, energia e prodotti chimici. Una boccata di ossigeno per il pianeta ed un consistente guadagno economico per voi. Per il lavaggio manuale di 40 teglie da forno occorrono circa 50 lt di acqua e 500 gr di detergente speciale per formare la lisciva, più altri 40 lt di acqua per il risciacquo.
Con il lavaggio a macchina (Domina LOD 102) si impiegano invece 40 lt di acqua, 130 gr di prodotti chimici e 3 kWh di energia elettrica. Si risparmia dunque il 55% dell'acqua ed il 75% dei prodotti chimici, a fronte di un modesto consumo di energia elettrica.
Attribuendo una valutazione monetaria ai fattori prima elencati il costo (esclusa manodopera) per il lavaggio di 40 teglie è di 1,60 € a mano e di 1,10 € con la lavaoggetti mentre il costo per cesta di 4 centesimi e 3 centesimi rispettivamente. Quindi il risparmio in termini economico è nell'ordine del 25%.

Faticare di meno - Facilità di pulizia

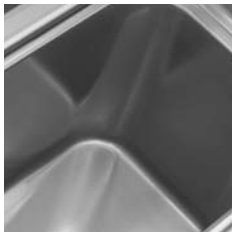
È facile se si fa in modo che le lavastoviglie non si sporchino. I tempi per la pulizia giornaliera delle macchine sono ridotti della metà, grazie alla costruzione completamente stampata e priva di spigoli vivi che impediscono il ristagno dello sporco non solo nella vasca ma in tutta la camera di lavaggio, priva di tubazioni interne anche grazie ai filtri integrali di superficie che trattengono i residui più grossolani. In pochi minuti la vostra lavastoviglie sarà perfettamente pulita!

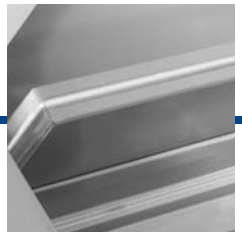
Lavorare meglio - Controlli elettronici

È facile se avete a disposizione una interfaccia utente intelligente. I displays del pannello di controllo soft touch visualizzano le temperature di lavaggio e di risciacquo ed apposite spie segnalano la fine del ciclo di lavoro e lo stato della macchina . L'autodiagnosi con codici di errore evidenzia ogni eventuale problema, come ad esempio l'imperfetta chiusura della porta o la mancanza di acqua nella rete idrica. I dosatori del detergente e del brillantante e le temperature di lavoro possono essere regolate direttamente.

Brillare nel presente e nel futuro - Prestazioni

CRP consente di ottenere un risciacquo sempre costante, qualunque siano le condizioni della rete idrica di alimentazione con le sue fluttuazioni giornaliere e stagionali (d'estate spesso la portata e la pressione sono più basse che nel resto dell'anno).
Si basa sull'utilizzo di un boiler non pressurizzato e di una pompa di risciacquo in aspirazione e non in spinta. In questo modo, a differenza dei sistemi tradizionali, la temperatura dell'acqua non si abbassa durante il risciacquo ed anche pressione e portata rimangono assolutamente costanti; il Thermostop elettronico garantisce poi che il risciacquo venga effettuato sempre alla temperatura corretta.
La vostra cucina è eccellente sempre, anche il pulito delle vostre stoviglie, teglie e vassoi, deve essere perfetto sempre. Questo può essere assicurato solo dal sistema CRP. I circuiti idraulici sono disegnati per sfruttare al meglio la potenza delle pompe ed i bracci rotanti distribuiscono in maniera ottimale l'acqua su tutta la superficie del cesto. Le lavapentole Domina sono dotate di iniettori a regolazione elettronica (opzionale), effettuabile direttamente dal pannello di interfaccia, che consentono di dosare con precisione estrema detergente e brillantante. Quattro cicli selezionabili permettono il migliore adattamento della durata del lavaggio alle condizioni delle teglie da trattare: niente sprechi e risultato garantito.

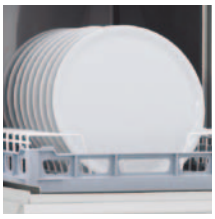


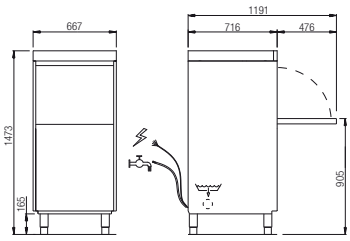


LOD 102

Compatta e versatile anche per il lavaggio di piatti e bicchieri

Compatta e versatile lavaoggetti occupa una superficie inferiore al mezzo metro quadrato ma è in grado di trattare ceste da 60 lt e lunghezza fino a 60 cm o placche da forno da 60 x 40 cm (con appositi adattatori optional). Domina LOD 102 accetta però senza alcuna modifica anche i normali cesti in plastica da 50 x 50 cm, e può trasformarsi così in una lavabicchieri o una lava vassoi o una lavapiatti; in quest'ultimo caso è disponibile a richiesta lo speciale cestello Maxi (cod. AAL0002155) da 24 piatti, che consente di raggiungere una produttività teorica di 720 piatti/ora. Domina LOD 102 è la soluzione ideale per laboratori di pasticceria e panetteria, gelaterie, ristoranti e macellerie. In opzione dosatore del brillantante e dosatore del detergente.

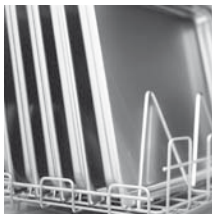


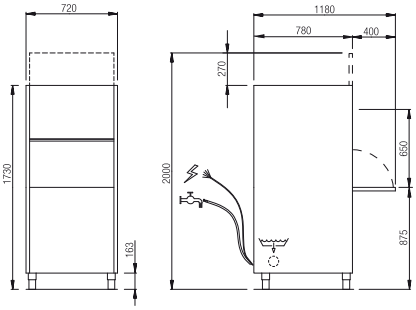


LOD 202

Lavaoggetti compatta ideale per qualsiasi esigenza

È dotata di un cesto inox di 55 x 61 cm ed ha una apertura di 65 cm che le consente di coprire la maggior parte delle esigenze.
In opzione dosatore del detergente e dosatore del brillantante a regolazione elettronica dal pannello di controllo.
Quattro cicli di lavaggio da due a otto minuti.
Il cesto ha guide di nuovo disegno che riducono lo sforzo di movimentazione a pieno carico e sono facilissime da pulire.

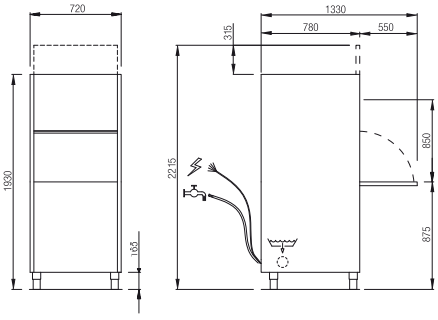




LOD 302

Ideale per gastronomia pasticceria e ristorazione collettiva

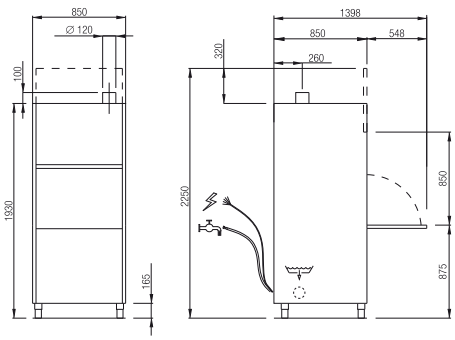
Ideale per la gastronomia e la ristorazione collettiva ha un cesto da 55 x 65 cm e l'ergonomica porta sdoppiata con apertura di 85 cm, è in grado di lavare anche teglie da forno di grandi dimensioni, come pure ceste da 100 lt e stampi da pasticceria della più varia natura.
Il cesto ha guide di nuovo disegno che riducono lo sforzo di movimentazione a pieno carico e sono facilissime da pulire.
In opzione dosatore del detergente e dosatore del brillantante a regolazione elettronica dal pannello di controllo.
Quattro cicli di lavaggio da due a otto minuti.



LOD 402

Perfetta per tutti gli strumenti, vassoi e cesti delle panetterie, pasticcerie e macellerie

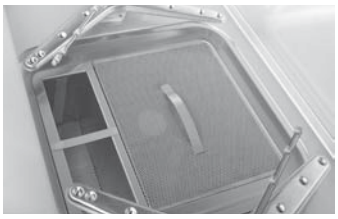
Grazie al cesto da 70 x 70 cm e una luce utile di 85 cm, la lavaoggetti Domina LOD 402 è in grado di soddisfare qualsiasi esigenza di lavaggio.
In opzione dosatore del detergente e dosatore del brillantante a regolazione elettronica dal pannello di controllo.
Quattro cicli di lavaggio da due a otto minuti.
Il cesto ha guide di nuovo disegno che riducono lo sforzo di movimentazione a pieno carico e sono facilissime da pulire.

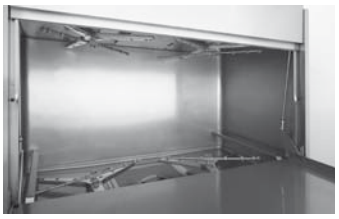


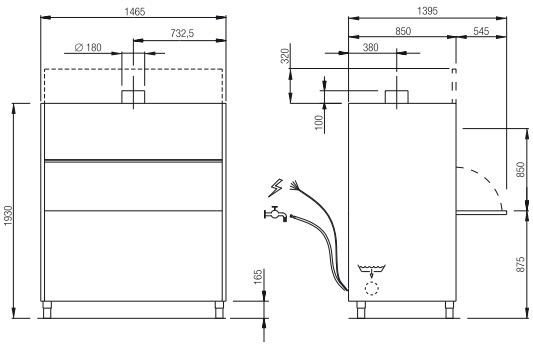
LOD 502

Grandezza, flessibilità e perfezione di lavaggio

Con il suo cesto da 132 x 70 cm e l'ergonomica porta sdoppiata con apertura di 85 cm è in grado di lavare velocemente grandi quantità di oggetti anche molto ingombranti.
Come tutta la gamma Domina, anche la LOD 502 è costruita a doppia parete per ridurre la rumorosità e le dispersioni di calore, inoltre grazie al cesto con le nuove guide, lo sforzo di movimentazione a pieno carico è sensibilmente ridotto.
La lavaoggetti Domina LOD 502 nasce con doppia pompa di lavaggio e doppia pompa di risciacquo di serie, per garantire sempre la perfezione.
In opzione dosatore del detergente e dosatore del brillantante a regolazione elettronica dal pannello di controllo.
Quattro cicli di lavaggio da due a otto minuti.







Piedini regolabili in altezza +/- 30 mm

Tabella caratteristiche tecniche

DOMINA		LOD 102	LOD 202	LOD 302	LOD 402	LOD 502
Dimensioni lxpxh	cm	67 x 72 x 147	72 x 78 x 170	72 x 78 x 190	85 x 85 x 190	147 x 85 x 190
Dimensioni cesto	cm	50 x 60	55 x 61	55 x 61	70 x 70	132 x 70
Apertura porta	cm	40	65	85	85	85
Alimentazione elettrica	V/Hz/ph	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N
Alimentazione elettrica convertibile	V/Hz/ph	230/50/1N - 230/50/3	230/50/3	230/50/3	230/50/3	230/50/3
Potenza massima impegnata	kW	6,8	7,4	8	11	15,5
Produttività teorica massima	cesti/ora	30	30	30	30	30
Durata ciclo	min	2'-4'-6'-8'	2'-4'-6'-8'	2'-4'-6'-8'	2'-4'-6'-8'	2'-4'-6'-8'
Sistema di risciacquo		CRP	CRP	CRP	CRP	CRP
Consumo acqua per ciclo	lt	3,5	4	4	5	8
Capacità vasca lavaggio	lt	20	37	37	68	131
Pompa di lavaggio	kW	0,8	1,4	2	2,7	2,7 x 2
Filtro vasca		di serie	di serie	di serie	di serie	di serie
Dosatore detergente		opzionale	opzionale	opzionale	opzionale	opzionale
Dosatore brillantante		opzionale	opzionale	opzionale	opzionale	opzionale

Dati tecnici non impegnativi

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

design: Studio Rinaldi ADV

ITW Food Equipment Group

EUROTEC s.r.l. - divisione MBM
Strada Brescello - Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 BRESCELLO (RE) - ITALY
Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517
mbm@eurotec.it - www.mbmitaly.it

ADV WWDD IT_09.2011