



MAGISTRA 700

Cottura modulare



Specialisti della cottura dal 1972

Da 40 anni MBM sviluppa e produce attrezzature per la ristorazione professionale, creando soluzioni che rendono più facile ed efficiente il lavoro in cucina. Operatori altamente specializzati, tecnologie produttive all'avanguardia e costante tendenza al miglioramento sono la garanzia di una qualità riconosciuta in Italia ed all'estero.

MBM fa parte del gruppo Illinois Tool Works - ITW, leader mondiale nel Food Service Equipment.



Tecnologia affidabile

I prodotti MBM sono il frutto di un'attenta progettazione e dell'impiego di tecnologie produttive moderne ed affidabili, che garantiscono macchine robuste e performanti, destinate a durare nel tempo. Ogni prodotto MBM viene sottoposto ad accurati controlli prima di lasciare lo stabilimento.

Diamo valore al tempo

L'ottimizzazione della produzione, la moderna organizzazione del magazzino, l'efficiente gestione dei clienti permettono a MBM di offrire grande flessibilità e tempi di consegna eccellenti, che consentono ai suoi partner di reagire tempestivamente alle richieste dei loro clienti.

Diamo forma ai vostri progetti

Il team di consulenza Prevendita, da sempre al fianco dei clienti MBM, è specializzato nella creazione di layout in linea con le aspettative del cliente, che garantiscano ambienti di lavoro personalizzati e funzionali, ed ottimizzino il flusso di lavoro in cucina.

Una soluzione per le vostre esigenze

MBM dispone di una gamma completa di attrezzature specifiche per la cottura ed una vasta offerta di prodotti complementari per il lavaggio, la conservazione e la preparazione per rispondere adeguatamente alle esigenze della ristorazione.

La nostra esperienza al vostro servizio

MBM propone ai propri clienti dimostrazioni culinarie, presentazioni di prodotto e laboratori durante i quali approfondire con chef e professionisti del settore la conoscenza dei prodotti e delle tecniche di produzione che possono rendere il lavoro in cucina più facile e proficuo.

Al vostro fianco anche dopo la vendita

Il team Post Vendita MBM, grazie ad un'organizzazione affidabile e sempre vicina al cliente, assicura al vostro personale tecnico specializzato un tempestivo supporto e la costante formazione alla corretta installazione e manutenzione delle proprie attrezzature.



Chi sceglie MBM sceglie molto di più di una cucina



Affidabile, compatta e conveniente

MAGISTRA 700 è la soluzione ideale per le cucine di piccole e medie dimensioni. Affidabilità, compattezza e ottimo rapporto qualità-prezzo sono gli elementi caratterizzanti di questa linea. **MAGISTRA 700** è progettata e prodotta per garantire affidabilità ed alti standard qualitativi.

MAGISTRA 700 è progettata e prodotta per garantire massima facilità di pulizia, installazione e manutenzione.

La qualità dei materiali e la cura dei dettagli rendono **MAGISTRA 700** un investimento fatto per durare nel tempo:

- Fianchi e basamento in acciaio inox di forte spessore
- Piano imbutito a tenuta ermetica
- Vasche con angoli arrotondati
- Bruciatori in ghisa ad alto rendimento
- Bruciatore pilota a basso consumo protetto
- Griglie posa-tegami mono-fuoco lavabili in lavastoviglie
- Camini in acciaio inox
- Allineamento degli elementi tramite coprighunto

MAGISTRA 700 è progettata e realizzata interamente in Italia.



Cucine a gas

La gamma di cucine a gas **MAGISTRA 700** si compone di modelli 2/4/6 fuochi disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno (gas statico o elettrico ventilato) o nella versione top.

Modularità: 40/70/110. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.



MG7G6SFA77



MG7G2SA77



MG7G4SF77



MG7G6S77

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm, a "tenuta"

Prestazioni

- Bruciatori in ghisa a fiamma autostabilizzata
- Bruciatore pilota protetto

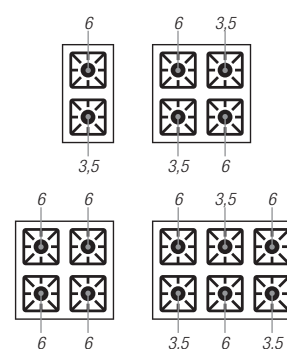
Facilità d'uso

- Angoli raggiati
- Invaso stampato
- Griglie posa-tegami monofuoco

| MODELLO | Dimensioni esterne (cm) | Dimensioni forno (cm) | Bruciatori | | Forno a gas (kW) | Forno elettrico (kW) | Potenza gas tot. (kW) | Peso (kg) |
|--------------------------|-------------------------|-----------------------|------------|------|------------------|----------------------|-----------------------|-----------|
| | | | 3.5 kW | 6 kW | | | | |
| SU ARMADIO APERTO | | | | | | | | |
| 🔥 MG7G2SA77 | 40x70x85 | | 1 | 1 | | | 9.5 | 41 |
| 🔥 MG7G4SA77 | 70x70x85 | | 2 | 2 | | | 19 | 62 |
| 🔥 MG7G4SA77P | 70x70x85 | | | 4 | | | 24 | 63 |
| 🔥 MG7G6SA77 | 110x70x85 | | 3 | 3 | | | 28.5 | 88 |
| SU FORNO | | | | | | | | |
| 🔥 MG7G4SF77 | 70x70x85 | 56x66x31 | 2 | 2 | 6 | | 25 | 90 |
| 🔥 MG7G4SF77P | 70x70x85 | 56x66x31 | | 4 | 6 | | 30 | 91 |
| 🔥 MG7G4SFEV77 | 70x70x85 | 56x37x32 | 2 | 2 | | 2.6 | 21.6 | 83 |
| 🔥 MG7G4SFE77 | 70x70x85 | 56x66x31 | 2 | 2 | | 5.3 | 24.3 | 91 |
| 🔥 MG7G6SFA77 | 110x70x85 | 56x66x31 | 3 | 3 | 6 | | 34.5 | 125 |
| 🔥 MG7G6SFEA77 | 110x70x85 | 56x66x31 | 3 | 3 | | 5.3 | 33.8 | 128 |
| 🔥 MG7G6SF77M | 110x70x85 | 77x66x31 | 3 | 3 | 8 | | 36.5 | 115 |
| 🔥 MG7G4SMFA77 | 110x70x85 | 56x66x31 | 2 | 2 | 6 | | 30.5 | 136 |
| TOP | | | | | | | | |
| 🔥 MG7G2S77 | 40x70x25 | | 1 | 1 | | | 9.5 | 30 |
| 🔥 MG7G4S77 | 70x70x25 | | 2 | 2 | | | 19 | 50 |
| 🔥 MG7G4S77P | 70x70x25 | | | 4 | | | 24 | 51 |
| 🔥 MG7G6S77 | 110x70x25 | | 3 | 3 | | | 28.5 | 64 |

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 con spessore di 1 mm, imbutito a tenuta stagna per evitare infiltrazioni di sporco, anche grazie agli spigoli raggiati e all'invaso stampato che garantisce il contenimento di liquidi e trascinazioni. I bruciatori in ghisa smaltata estraibili, da 3,5 kW e 6 kW, sono dotati di spartifiamma in ottone, a doppia corona, a fiamma auto-stabilizzante, per cucinare in sicurezza e per una più facile manutenzione. Il bruciatore pilota a basso consumo è protetto all'interno del bruciatore principale. La disposizione dei bruciatori permette l'utilizzo di pentole fino a 40 cm di diametro. Le griglie posa-tegami monofuoco, in ghisa smaltata, sono lavabili in lavastoviglie. **Versioni con forno** (statico GN2/1, ventilato GN1/1): camera di cottura in acciaio inox con base smaltata, porta in acciaio inox a doppia parete, intercapedine isolante e controporta in acciaio inox. Il forno con riscaldamento a gas è dotato di bruciatore da 6 kW (forno maxi: 8 kW) a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Il forno con riscaldamento elettrico è dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 2,6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura.



Potenza bruciatori (kW)

Cucine elettriche

La gamma di cucine elettriche **MAGISTRA 700** si compone di modelli 2/4 piastre, disponibili nella versione monoblocco (su armadio aperto e su forno statico elettrico) e nella versione top. Modularità: 40/70. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni

- Piastre a riscaldamento rapido

Facilità d'uso

- Angoli raggiati
- Invaso stampato
- Dispositivo sicurezza anti-surriscaldamento



MG7E4A77Q



MG7E4F77



MG7E4FP77Q



MG7E277Q

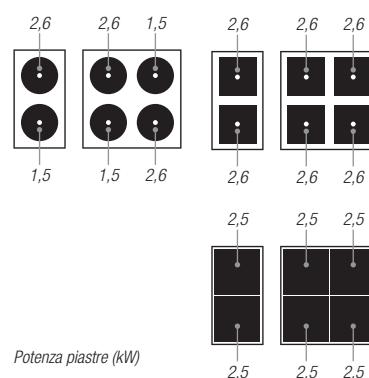


MG7E477

| MODELLO | Dimensioni esterne (cm) | Dimensioni forno (cm) | Potenza piastre | | | Forno elettrico (kW) | Potenza tot. (kW) | Alimentazione | Peso (Kg) |
|--------------------------|-------------------------|-----------------------|-----------------|--------|--------|----------------------|-------------------|---------------|-----------|
| | | | 1.5 kW | 2.6 kW | 2.5 kW | | | | |
| SU ARMADIO APERTO | | | | | | | | | |
| MG7E2A77 | 40x70x85 | | 1 | 1 | | | 4.1 | 400V/3N/50 | 35 |
| MG7E2A77Q | 40x70x85 | | | 2 | | | 5.2 | 400V/3N/50 | 45 |
| MG7E2AP77Q | 40x70x85 | | | | 2 | | 5 | 400V/3N/50 | 58 |
| MG7E4A77 | 70x70x85 | | 2 | 2 | | | 8.2 | 400V/3N/50 | 60 |
| MG7E4A77Q | 70x70x85 | | | 4 | | | 10.4 | 400V/3N/50 | 69 |
| MG7E4AP77Q | 70x70x85 | | | | 4 | | 10 | 400V/3N/50 | 93 |
| MG7E6A77 | 110x70x85 | | 3 | 3 | | | 12.3 | 400V/3N/50 | 136 |
| MG7E6A77Q | 110x70x85 | | | 6 | | | 15.6 | 400V/3N/50 | 136 |
| SU FORNO | | | | | | | | | |
| MG7E4F77 | 70x70x85 | 56x66x31 | 2 | 2 | | 5.3 | 13.5 | 400V/3N/50 | 90 |
| MG7E4F77Q | 70x70x85 | 56x66x31 | | 4 | | 5.3 | 15.7 | 400V/3N/50 | 99 |
| MG7E4FP77Q | 70x70x85 | 56x66x31 | | | 4 | 5.3 | 15.3 | 400V/3N/50 | 125 |
| MG7E4FVP77Q | 70x70x85 | 56x37x32 | | | 4 | 2.6 | 12.6 | 400V/3N/50 | 117 |
| MG7E6FA77Q | 110x70x85 | 56x66x31 | | 6 | | 5.3 | 20.9 | 400V/3N/50 | |
| TOP | | | | | | | | | |
| MG7E277 | 40x70x25 | | 1 | 1 | | | 4.1 | 400V/3N/50 | 20 |
| MG7E277Q | 40x70x25 | | | 2 | | | 5.2 | 400V/3N/50 | 27 |
| MG7E477 | 70x70x25 | | 2 | 2 | | | 8.2 | 400V/3N/50 | 40 |
| MG7E477Q | 70x70x25 | | | 4 | | | 10.4 | 400V/3N/50 | 49 |

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro imbutito è in acciaio AISI 304 con spessore di 1 mm. Le piastre in ghisa (rotonde con diametro 145/220 mm o quadrate con dimensione 220x220 mm), a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento, sono inserite nel piano "a tenuta" e sono disponibili in soluzioni di potenze da 1,5 kW e 2,6 kW con termostato di servizio a 6 (+1) posizioni per una regolazione ottimale della potenza. La versione con 4 piastre quadrate ha una potenza di 2,6 kW per ogni piastra. Lampade spia segnalano il funzionamento di ogni piastra sul pannello comandi. Gli spigoli raggiati e l'invaso stampato garantiscono il contenimento di liquidi e traccimazioni. I modelli con le piastre allineate al piano di lavoro hanno una potenza di 2,5 kW per ogni piastra; le piastre sono in ghisa con dimensione 300x300 mm. **Versioni con forno elettrico statico GN2/1:** camera di cottura in acciaio inox con base smaltata, porta in acciaio inox a doppia parete, intercapedine isolante e controporta in acciaio inox. Resistenze corazzate in acciaio inox da 5,3 kW, posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura.





Tuttapiastra

La gamma di cucine tuttapiastra **MAGISTRA 700** si compone modelli monoblocco, disponibili su armadio aperto o su forno, e modelli top. Funzionamento a gas o elettrico. Modularità: 70. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm, imbutito
- Piastra riscaldante in ghisa, spessore 10 mm

Prestazioni

- Bruciatore in ghisa da 9 kW con accensione piezoelettrica

Facilità d'uso

- Zone isotermitiche per cotture differenziate



MG7GTF77



MG7ETF77



MG7GTA77



MG7ET77

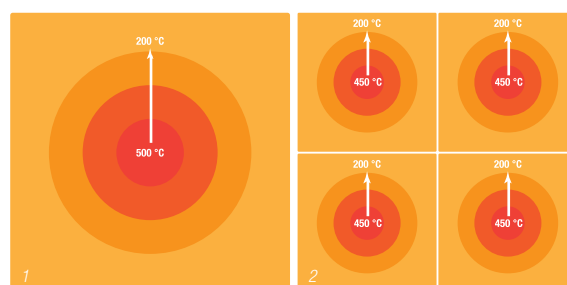


MG7GT77

| MODELLO | Dimensioni esterne (cm) | Dimensioni forno (cm) | Piastra di cottura | | Forno a gas 6 kW | Potenza gas tot. (kW) | Forno elettrico 5.3 kW | Potenza elettrica tot. (kW) | Alimentazione | Peso (Kg) |
|--------------------------|-------------------------|-----------------------|--------------------|--------------------|------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------------|---------------|-----------|
| | | | Bruciatori gas | Resistenze elettr. | | | | | | |
| SU ARMADIO APERTO | | | | | | | | | | |
| MG7GTA77 | 70x70x85 | | 1 (9 kW) | | | 9 | | | | 83 |
| MG7ETA77 | 70x70x85 | | | 4 (2.25 kW) | | | | 9 | 400V/3N/60 | 84 |
| SU FORNO | | | | | | | | | | |
| MG7GTF77 | 70x70x85 | 56x66x31 | 1 (9 kW) | | 1 | 15 | | | | 116 |
| MG7ETF77 | 70x70x85 | 56x66x31 | | 4 (2.25 kW) | | | 1 | 14.3 | 400V/3N/60 | 117 |
| TOP | | | | | | | | | | |
| MG7GT77 | 70x70x25 | | 1 (9 kW) | | | 9 | | | | 68 |
| MG7ET77 | 70x70x25 | | | 4 (2.25 kW) | | | | 9 | 400V/3N/60 | 69 |

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 18/10 e spessore di 1 mm, con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi. La piastra in ghisa di 10 mm di spessore ha superficie di 40 dm² con un anello centrale mobile. Il riscaldamento della piastra di cottura avviene tramite bruciatore in acciaio da 9 kW, posizionato sotto l'anello centrale, con accensione piezoelettrica e controllo termostatico. La temperatura della piastra raggiunge valori di circa 500 °C al centro e degrada verso i bordi fino a circa 200 °C, assicurando zone isotermitiche ottimali per la cottura a fuoco indiretto. Nelle versioni con funzionamento elettrico, la piastra di cottura, in acciaio dolce e spessore 15 mm, è unica ma presenta 4 zone di cottura con controllo indipendente. La temperatura può variare da 80 a 450 °C circa.

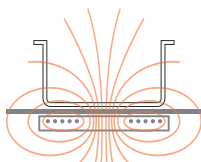


1. Zone isotermitiche per cotture differenziate
 2. Zone isotermitiche per cotture differenziate (mod. ET77)



Piani a induzione e vetroceramica

Per un sistema di cucinare all'avanguardia in cui le elevate prestazioni si accompagnano al risparmio energetico ed alla pulibilità totale.



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

La gamma comprende moduli con riscaldamento ad induzione su armadio da 2 o 4 zone, un modello Wok induzione su armadio e moduli in vetroceramica da 2 o 4 zone.

Affidabilità

- Piano di lavoro AISI 304 spessore 1 mm a "tenuta"

Prestazioni

- Riscaldamento ad induzione solo per contatto diretto con la pentola
- Riscaldamento ad infrarossi con regolazione indipendente delle singole zone di cottura
- Riduzione del consumo di energia pari al 50%

Facilità d'uso

- Superficie totalmente piana
- Controllo indipendente delle singole aree di cottura
- Riscaldamento solo in presenza di pentole adatte (induzione)
- Wok Ø 30 cm

| MODELLO | Dimensioni esterne (cm) | Dimensioni forno (cm) | Potenza | | | | Forno (kW) | Tot. (kW) | Alimentazione | Peso (Kg) |
|--|-------------------------|-----------------------|---------|--------|--------|------|------------|-----------|---------------|-----------|
| | | | 1.8 kW | 2.5 kW | 3.5 kW | 5 kW | | | | |
| INDUZIONE | | | | | | | | | | |
| SU ARMADIO | | | | | | | | | | |
| MG7EA477I | 40x70x85 | | | | 2 | | | 7 | 400V/3N/50/60 | 53 |
| MG7EA777I | 70x70x85 | | | | 4 | | | 14 | 400V/3N/50/60 | 76 |
| MG7EWA477* new | 40x70x85 | | | | | 1 | | 5 | 400V/3N/50/60 | 50 |
| VETROCERAMICA | | | | | | | | | | |
| SU FORNO | | | | | | | | | | |
| MG7EVC4F77 | 70x70x85 | 56x66x31 | 2 | 2 | | | 5.3 | 13.9 | 400V/3N/50/60 | 99 |
| TOP | | | | | | | | | | |
| MG7EVC277 | 40x70x25 | | 1 | 1 | | | | 4.3 | 400V/3N/50/60 | 27 |
| MG7EVC477 | 70x70x25 | | 2 | 2 | | | | 8.6 | 400V/3N/50/60 | 49 |

* Disponibile da fine Aprile 2015

Caratteristiche della gamma

Il piano di cottura in vetroceramica, di spessore 6 mm, si caratterizza per la sua **superficie assolutamente piana, facile da pulire**. È fissato al piano di lavoro in acciaio AISI 304 18/10 con spessore di 1 mm in maniera ermetica salvaguardando da eventuali infiltrazioni. Nei modelli con riscaldamento ad induzione ad ogni zona di cottura, delimitata dalla serigrafia di diametro 220 mm, corrisponde un induttore da 3,5 kW controllato indipendentemente. Il riscaldamento del piano di cottura si attiva unicamente quando entra a contatto diretto con le pentole per piastre ad induzione e la quantità di calore è proporzionale alla superficie di contatto. La zona del piano di cottura non a contatto con la pentola rimane disattivata e quindi fredda permettendo un **ambiente di lavoro più confortevole** (meno immissione di calore) ed una **riduzione del consumo di energia pari al 50%** rispetto alle cucine tradizionali. Ciascun induttore ha 6 diversi gradi di regolazione ed una lampada spia segnala il funzionamento del piano. Nei modelli con riscaldamento in vetroceramica, il calore trasmesso per irraggiamento è prodotto dalle resistenze elettriche sottostanti. La regolazione della temperatura è indipendente per ciascuna zona di cottura mentre il funzionamento delle piastre viene segnalato da lampade spie.



1. Massima facilità di pulizia della superficie di cottura - riduzione del consumo di energia del 50%



Cuocipasta

La gamma di cuocipasta **MAGISTRA 700** si compone di modelli monoblocco ad una vasca da 26 e 40 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrico. Modularità: 40/70. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.



MG7GC777/SC



MG7GC477/SC



MG7EC777/SC

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche in AISI 316 anti-corrosione
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni

- Bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata

Facilità d'uso

- Imbutitura perimetrale per la raccolta di liquidi
- Invaso per raccolta amidi
- Angoli raggiati
- Sgocciolatoio grigliato posa-cestelli

| MODELLO | Dimensioni esterne (cm) | Dimensioni vasca (cm) | Capacità vasca (Lt) | Bruciatori (kW) | Resistenze elettriche (kW) | Potenza tot. (kW) | Alimentazione | Peso (Kg) |
|--------------------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------|----------------------------|-------------------|---------------|-----------|
| SU ARMADIO CHIUSO | | | | | | | | |
| MG7GC477/SC | 40x70x85 | 31x34x30 | 26 | 8.5 | | 8.5 | | 50 |
| MG7GC777/SC | 70x70x85 | 51x31x30 | 40 | 13.6 | | 13.6 | | 68 |
| MG7EC477/SC | 40x70x85 | 31x34x30 | 26 | | 5.5 | 5.5 | 400V/3N/50 | 44 |
| MG7EC777/SC | 70x70x85 | 51x31x30 | 40 | | 9 | 9 | 400V/3N/50 | 58 |

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm, con imbutitura perimetrale per raccolta liquidi. Le vasche stampate sono in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con angoli arrotondati per una facile pulizia. I cestelli colapasta (optional), sono in acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia atermica.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche in acciaio inox corazzate; regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni; controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza.





Friggitrici

La gamma di friggitrici **MAGISTRA 700** si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top. Modularità: 40/70. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.



MG7GF777



MG7EF477



MG7GF477



MG7EF777T



MG7GF777TS

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni

- Bruciatore in ghisa ad altissimo rendimento
- Arresto in caso di surriscaldamento

Facilità d'uso

- Ampia zona fredda
- Vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox
- Termostato di sicurezza
- Resistenze elettriche ribaltabili
- Regolazione termostatica della temperatura

| MODELLO | Dimensioni esterne (cm) | Dimensioni vasca (cm) | Capacità vasca (Lt) | Bruciatori (kW) | Resistenze elettriche (kW) | Potenza tot. (kW) | Alimentazione | Peso (Kg) |
|--------------------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------|----------------------------|-------------------|---------------|-----------|
| SU ARMADIO CHIUSO | | | | | | | | |
| 🔥 MG7G4772V | 40x70x118 | 14x34x30 | 7+7 | 6.25+6.25 | | 12,5 | | 62 |
| 🔥 MG7GF477 | 40x70x118 | 28x34x30 | 14 | 12.5 | | 12.5 | | 57 |
| 🔥 MG7GF777 | 70x70x118 | 28x34x30 | 14+14 | 12.5+12.5 | | 25 | | 97 |
| ⚡ MG7EF4772V | 40x70x85 | 14x34x24 | 7+7 | | 5.25+5.25 | 10.5 | 400V/3N/50 | 58 |
| ⚡ MG7EF477 | 40x70x85 | 28x34x24 | 13 | | 9 | 9 | 400V/3N/50 | 53 |
| ⚡ MG7EF777 | 70x70x85 | 28x34x20 | 13+13 | | 9+9 | 18 | 400V/3N/50 | 72 |
| TOP | | | | | | | | |
| 🔥 MG7GF477TS | 40x70x25 | 25x34x21.5 | 9 | 7.4 | | 7.4 | | 33 |
| 🔥 MG7GF777TS | 70x70x25 | 28x34x30 | 9+9 | 7.4+7.4 | | 14.8 | | 55 |
| ⚡ MG7EF4772VT | 40x70x25 | 14x34x20 | 6+6 | | 5.25+5.25 | 10.5 | 400V/3N/50 | 35 |
| ⚡ MG7EF477T | 40x70x25 | 28x34x24 | 12 | | 9 | 9 | 400V/3N/50 | 30 |
| ⚡ MG7EF777T | 70x70x25 | 28x34x20 | 12+12 | | 9+9 | 18 | 400V/3N/50 | 53 |

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm. Le vasche in acciaio inox AISI 304 18/10, stampate e con angoli arrotondati, sono fissate al piano con saldatura continua per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione. La zona fredda adeguatamente dimensionata permette di mantenere inalterata più a lungo la qualità dell'olio. Tutti i modelli sono dotati di termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio (90-190 °C). Ampio invaso frontale per una maggiore facilità di utilizzo e pulizia. Il sistema di scarico olio è semplice e sicuro con vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox, in dotazione. **Versioni con riscaldamento a gas:** bruciatore in acciaio ad altissimo rendimento a fiamma orizzontale, valvola di sicurezza e termocoppia, accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico. **Versioni con riscaldamento elettrico:** resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 interne alla vasca, facilmente ribaltabili per una completa pulizia.





Fry top

La gamma di frytop **MAGISTRA 700** offre modelli per le cotture a contatto, con piastre in acciaio satinato lisce, rigate, lisce e rigate, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro. Modularità: 40/70. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.



MG7GFTA777LR



MG7EFTA777R



MG7EFTA477L

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Paraspruzzi in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm
- Spessore piastra 15 mm

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura

Facilità d'uso

- Paraspruzzi saldato
- Piastra inclinata
- Capiente cassetto raccolta
- Bruciatori/elementi riscaldanti indipendenti (moduli interi)

| MODELLO | Piastra di cottura | | | Dimensioni esterne (cm) | Piano (cm) | Bruciatori 5.5 kW | Resistenze elettriche 4 kW | Potenza tot. (kW) | Alimentazione | Peso (Kg) |
|--------------------------|--------------------|--------|---------|-------------------------|------------|-------------------|----------------------------|-------------------|---------------|-----------|
| | Liscia | Rigata | Cromata | | | | | | | |
| SU ARMADIO APERTO | | | | | | | | | | |
| 🔥 MG7GFTA477L/LC | • | | • | 40x70x85 | 35x57 | 1 | | 5.5 | | 63 |
| 🔥 MG7GFTA477R | | • | | 40x70x85 | 35x57 | 1 | | 5.5 | | 63 |
| 🔥 MG7GFTA777L/LC | • | | • | 70x70x85 | 65x57 | 2 | | 11 | | 97 |
| 🔥 MG7GFTA777LR/R/LRC | • | • | • | 70x70x85 | 65x57 | 2 | | 11 | | 97 |
| 🔥 MG7EFTA477L/LC | • | | • | 40x70x85 | 35x57 | | 1 | 4 | 400V/3N/50 | 63 |
| 🔥 MG7EFTA477R | | • | | 40x70x85 | 35x57 | | 1 | 4 | 400V/3N/50 | 63 |
| 🔥 MG7EFTA777L/LC | • | | • | 70x70x85 | 65x57 | | 2 | 8 | 400V/3N/50 | 97 |
| 🔥 MG7EFTA777LR/R/LRC | • | • | • | 70x70x85 | 65x57 | | 2 | 8 | 400V/3N/50 | 97 |
| TOP | | | | | | | | | | |
| 🔥 MG7GFT477L/LC | • | | • | 40x70x25 | 35x57 | 1 | | 5.5 | | 43 |
| 🔥 MG7GFT477R | | • | | 40x70x25 | 35x57 | 1 | | 5.5 | | 43 |
| 🔥 MG7GFT777L/LC | • | | • | 70x70x25 | 65x57 | 2 | | 11 | | 75 |
| 🔥 MG7GFT777LR/R/LRC | • | • | • | 70x70x25 | 65x57 | 2 | | 11 | | 75 |
| 🔥 MG7EFT477L/LC | • | | • | 40x70x25 | 35x57 | | 1 | 4 | 400V/3N/50 | 43 |
| 🔥 MG7EFT477R | | • | | 40x70x25 | 35x57 | | 1 | 4 | 400V/3N/50 | 43 |
| 🔥 MG7EFT777L/LC | • | | • | 70x70x25 | 65x57 | | 2 | 8 | 400V/3N/50 | 75 |
| 🔥 MG7EFT777LR/R/LRC | • | • | • | 70x70x25 | 65x57 | | 2 | 8 | 400V/3N/50 | 75 |

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 con spessore di 1 mm. Il paraspruzzi, in acciaio inox AISI 304 di 3 mm di spessore, è saldato al piano di cottura per una maggiore facilità di utilizzo e pulizia. La piastra di cottura in acciaio dolce ha spessore di 15 mm e lieve pendenza per facilitare le operazioni di pulizia e lo scarico dei grassi in un cassetto estraibile in acciaio inox con capacità fino a 2 litri. Nei modelli a modulo intero (70 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori/elementi elettrici riscaldanti indipendenti. **Versioni con riscaldamento a gas:** bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata e regolazione termostatica della temperatura per un controllo preciso ed un veloce recupero della temperatura impostata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore. **Versioni con riscaldamento elettrico:** resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304; regolazione termostatica della temperatura.





Griglia pietralavica

La gamma di griglie pietra lavica **MAGISTRA 700** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas, nella versione monoblocco su base armadiata e top.

Modularità: 40/70. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni

- Bruciatori indipendenti (moduli interi)

Facilità d'uso

- Griglia cottura regolabile in altezza
- Cassetto raccolta grassi



MG7GLPA777



MG7GPLA477



MG7GPL477



MG7GPL777

| MODELLO | Dimensioni esterne (cm) | Griglia (cm) | Bruciatori 7.3 kW | Potenza tot. (kW) | Peso (Kg) |
|--------------------------|-------------------------|--------------|-------------------|-------------------|-----------|
| SU ARMADIO APERTO | | | | | |
| 🔥 MG7GPLA477 | 40x70x85 | 33X51 | 1 | 7.3 | 50 |
| 🔥 MG7GPLA777 | 70x70x85 | 33X51 (x2) | 2 | 14.6 | 82 |
| TOP | | | | | |
| 🔥 MG7GPL477 | 40x70x25 | 33X51 | 1 | 7.3 | 30 |
| 🔥 MG7GPL777 | 70x70x25 | 33X51 (x2) | 2 | 14.6 | 60 |

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 con spessore di 1 mm. La griglia/piano cottura è in acciaio inox AISI 304 ed è regolabile in altezza tramite le due leve frontali. Un cassetto estraibile ed asportabile in acciaio inox è destinato alla raccolta dei grassi rilasciati dall'alimento durante la cottura. Nei modelli a modulo intero (70 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori indipendenti.





Griglia ad acqua

Per una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.



Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304, spessore 1 mm

Prestazioni

- Cottura delicata grazie all'evaporazione dell'acqua

Facilità d'uso

- Griglia cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Cassetto contenente acqua estraibile



La gamma di griglie ad acqua **MAGISTRA 700** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico, nella versione monoblocco. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.

| MODELLO | Dimensioni esterne (cm) | Griglia (cm) | Resistenze elettriche (kW) | Tot. (kW) | Alimentazione (kW) | Peso (Kg) |
|-------------------|-------------------------|----------------|----------------------------|-----------|--------------------|-----------|
| SU ARMADIO | | | | | | |
| MG7AQE477* | 40x70x85 | 35,2x47,5 | 6 | 6 | 400V/3N/50/60 | 50 |
| MG7AQE777* | 80x70x85 | 35,2x47,5 (x2) | 6+6 | 12 | 400V/3N/50/60 | 82 |

* Disponibile da fine Aprile 2015

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 18/10 e spessore di 1 mm. Le griglie camino sono in acciaio mentre la griglia/piano cottura è in ghisa. Un cassetto estraibile ed asportabile in acciaio inox contenente acqua rilascia vapore durante la cottura. Nei modelli a modulo intero (80 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori indipendenti.





Brasiere

La gamma di brasieri **MAGISTRA 700** si compone di modelli monoblocco, con riscaldamento a gas e con riscaldamento elettrico. Modularità: 80. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura

Facilità d'uso

- Angoli raggiati
- Coperchio a tenuta, bilanciato
- Ampia maniglia frontale



MG7GBR77



MG7EBR77

| MODELLO | Dimensioni esterne (cm) | Dimensioni vasca (cm) | Superficie di cottura (dm ²) | Capacità vasca (Lt) | Brucciatori (kW) | Resistenze elettriche (kW) | Potenza tot. (kW) | Alimentazione | Peso (Kg) |
|-----------------|-------------------------|-----------------------|--|---------------------|------------------|----------------------------|-------------------|---------------|-----------|
| MG7GBR77 | 80x70x85 | 71x48x15 | 34 | 60 | 13.5 | | 13.5 | | 113 |
| MG7EBR77 | 80x70x85 | 71x48x15 | 34 | 60 | | 9 | 9 | 400V/3N/50 | 118 |

Caratteristiche della gamma

La struttura è in acciaio con finitura scotch brite. La vasca ha pareti in acciaio inox AISI 304 18/10 e fondo in acciaio inox AISI 304. Gli angoli sono arrotondati e la parte anteriore sagomata per agevolare lo scarico e le operazioni di pulizia. Il coperchio in acciaio inox è bilanciato e dotato di robuste cerniere in acciaio inox AISI 304 ed ergonomica maniglia frontale. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte dell'apparecchio. **Versioni con riscaldamento a gas:** bruciatore in acciaio inox a bracci multipli per maggior uniformità termica; valvola gas con termocoppia, regolazione termostatica della temperatura (75-300 °C). **Versioni con riscaldamento elettrico:** resistenze corazzate in acciaio inox sul fondo esterno della vasca; regolazione termostatica (75-300 °C).





Pentole

La gamma di pentole **MAGISTRA 700** si compone di modelli da 50 lt di capacità, con riscaldamento indiretto, a gas o elettrico. Modularità: 70. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.



MG7G50I77



MG7E50I77

Affidabilità



- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Fondo della vasca in AISI 316 anti-corrosione
- Pressostato

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura

Facilità d'uso

- Imbutitura perimetrale per la raccolta liquidi
- Coperchio a tenuta, bilanciato e maniglia laterale
- Filtro rubinetto scarico facilmente amovibile

| MODELLO | Dimensioni esterne (cm) | Dimensioni pentola ØxH (cm) | Capacità pentola (Lt) | Brucciatori (kW) | Resistenze elettriche (kW) | Potenza tot. (kW) | Alimentazione | Peso (Kg) |
|---|-------------------------|-----------------------------|-----------------------|------------------|----------------------------|-------------------|---------------|-----------|
|  MG7G50I77 | 70x70x85 | 40x42 | 50 | 12.5 | | 12.5 | | 91 |
|  MG7E50I77 | 70x70x85 | 40x42 | 50 | | 9 | 9 | 400V/3N/50 | 93 |

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro, di 1 mm, è in AISI 304 con imbutitura perimetrale per raccolta liquidi. Le pareti della vasca sono in AISI 304 mentre il fondo è in AISI 316 per una maggiore resistenza alla corrosione. Il rubinetto di scarico in ottone cromato è dotato di filtro amovibile. Il coperchio in AISI 304 assicura minime perdite di vapore e calore. Rubinetto di carico acqua calda e fredda con erogatore snodabile posto sul piano di lavoro. **Versioni riscaldamento indiretto a gas:** intercapedine in AISI 304, bruciatore tubolare in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata e regolazione termostatica della temperatura. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore pilota. Valvola di sicurezza con manometro. **Versioni riscaldamento elettrico indiretto:** intercapedine in AISI 304, resistenze ad immersione comandate da commutatore a 4 posizioni, pressostato per il controllo automatico del vapore nell'intercapedine, valvola di sicurezza con manometro. Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente (per entrambe le versioni indirette).





Bagnomaria

La gamma di bagnomaria **MAGISTRA 700** si compone di due modelli elettrici. Modularità: 40. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.



MG7EBMA477



MG7EBM477

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni

- Resistenze corazzate

Facilità d'uso

- Controllo tramite termostato

| MODELLO | Dimensioni esterne (cm) | Dimensioni vasca (cm) | Capacità vasca | Resistenze elettriche (kW) | Potenza tot. (kW) | Alimentazione | Peso (Kg) |
|--------------------------|-------------------------|-----------------------|----------------|----------------------------|-------------------|---------------|-----------|
| SU ARMADIO APERTO | | | | | | | |
| MG7EBMA477 | 40x70x85 | 31x51x16 | (GN 1/1) | 1.5 | 1.5 | 230V/1N/50 | 34 |
| TOP | | | | | | | |
| MG7EBM477 | 40x70x25 | 31x51x16 | (GN 1/1) | 1.5 | 1.5 | 230V/1N/50 | 20 |

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm. La vasca realizzata in acciaio AISI 304 è stampata e saldata al piano in modo continuo. Capacità bacinelle Gastronorm 1/1. Riscaldamento elettrico con resistenza corazzate esterne alla vasca, fissate sul fondo esterno della vasca e controllate tramite termostato.





Elementi neutri

La gamma di elementi neutri **MAGISTRA 700** si compone di modelli monoblocco su armadio aperto e modelli top. Modularità: 20/40/70. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304

Facilità d'uso

- Cruscotto sagomato
- Modulo con ampio cassetto (solo monoblocco)



MG7NA777



MG7NA477



MG7N777

| MODELLO | Dimensioni esterne (cm) | Cassetto | Peso (Kg) |
|-----------------------------------|-------------------------|----------|-----------|
| ELEMENTI NEUTRI MONOBLOCCO | | | |
| MG7NA477 | 40x70x85 | | 30 |
| MG7NA477C | 40x70x85 | • | 34 |
| MG7NA777 | 70x70x85 | | 45 |
| MG7NA777C | 70x70x85 | • | 48 |
| ELEMENTI NEUTRI TOP | | | |
| MG7N277 | 20x70x25 | | 10 |
| MG7N477 | 40x70x25 | | 18 |
| MG7N777 | 70x70x25 | | 25 |





Basi armadiate

Affidabilità

- Struttura in acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304



NSA777G



NSAP277G



NSA477G

La gamma di basi armadiate **MAGISTRA 700** si compone di modelli 1/2 modulo e modulo intero.

| MODELLO | Dimensioni esterne (cm) | Peso (Kg) |
|--------------------------|-------------------------|-----------|
| SU ARMADIO CHIUSO | | |
| NSAP277G | 20x70x60 | 10 |
| SU ARMADIO APERTO | | |
| NSA477G | 40x65,5x60 | 18 |
| NSA777G | 70x65,5x60 | 22 |
| NSA877G | 80x59,5x60 | 24 |



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



ITW Food Equipment Group

EUROTEC s.r.l. - divisione MBM

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

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

mbm@itweurotec.it - www.mbmitaly.it