



MAGISTRA 980

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



Affidabilità ed elevate prestazioni al tuo servizio

MAGISTRA 980 è concepita e realizzata per garantire nel tempo affidabilità ed elevate prestazioni ai professionisti della ristorazione.

Robustezza, prestazioni ed un ottimo rapporto qualità/prezzo caratterizzano questa linea, progettata per garantire allo chef massima facilità d'uso e pulizia, e tempi minimi d'installazione e di manutenzione ai tecnici.

Qualità dei materiali, tecnologia affidabile e cura dei dettagli rendono la linea **MAGISTRA 980** un investimento fatto per durare nel tempo:

- piano imbutito a tenuta ermetica in acciaio AISI 304 da 1 mm
- design igienico con angoli arrotondati
- bruciatori estraibili in ghisa, a fiamma autostabilizzata
- vasche stampate e saldate in continuo
- ottima accostabilità in appoggio
- accessibilità frontale e superiore per manutenzione
- estrema facilità di installazione grazie al vano posteriore sagomato

MAGISTRA 980 è la linea di cucine più versatile presente sul mercato grazie alla sua modularità: 40/80.



Cucine a gas

La gamma di cucine a gas **MAGISTRA 980** si compone di modelli 2/4/6 fuochi disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno statico a gas o elettrico o su forno gas maxi. Altezza moduli monoblocchi regolabile da 85 cm a 90 cm, con ampia escursione dei piedini fino ad altezza utile sottostante di 20 cm. Modularità: 40/80/120. Ottima accostabilità in appoggio.



G4SF8



G2S8



G6SFA8

Affidabilità

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

Prestazioni

- Bruciatori in ghisa a fiamma autostabilizzata
- Bruciatore pilota protetto

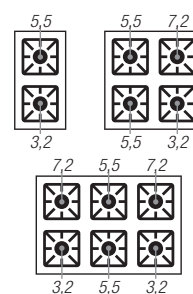
Facilità d'uso

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

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni forno (cm)	Portata termica			Forno a gas (kW)	Tot. gas (kW)	Forno elettrico (kW)	Peso (Kg)
			3.2 kW	5.5 kW	7.2 kW				
SU ARMADIO									
G2S8	40x90x85		1	1	-		8.7		48
G4S8	80x90x85		1	2	1		21.4		74
G6S8	120x90x85		2	2	2		31.8		104
SU FORNO									
G4SF8	80x90x85	54x70x30	1	2	1	7	28.4		106
G4SFE8	80x90x85	54x70x30	1	2	1		27.4	6	106
G6SFA8	120x90x85	54x70x30	2	2	2	7	38.8		143
G6SFEA8	120x90x85	54x70x30	2	2	2		31.8	6	143
G6SFM8	120x90x85	100x70x30	2	2	2	9.5	41.3		171
G6SFMG8	120x90x85	100x70x30	2	2	2	9.5	41.7	5	173

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 e per una migliore pulizia, anche grazie agli spigoli raggianti e all'invaso stampato che garantisce il contenimento di liquidi ed evita trascinamenti. Il profondo involucro del piano stampato garantisce inoltre un'ottimale circolazione dell'aria per una migliore efficienza del bruciatore stesso. I bruciatori estraibili in ghisa smaltata, da 3,2 kW, 5,5 kW e 7,2 kW, sono dotati di spartifiamma in ottone, a doppia corona, a fiamma auto-stabilizzata, per cucinare in sicurezza e per una più facile manutenzione. Il bruciatore pilota a basso consumo è protetto all'interno del bruciatore principale. Le nuove griglie posa-tegami monofuoco, in ghisa smaltata, sono funzionali e maneggevoli. **Versioni con forno statico GN 2/1:** camera di cottura in acciaio inox con base smaltata, porta in acciaio inox a doppia parete, con intercapedine isolante, e controporta in acciaio inox. Il forno con riscaldamento a gas è dotato di bruciatore da 7 kW (forno maxi: 9.5 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 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 dei bruciatori (kW)



Cucine elettriche

La gamma di cucine elettriche **MAGISTRA 980** si compone di modelli 2/4/6 piastre disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno statico elettrico o su forno elettrico maxi. Altezza moduli monoblocchi regolabile da 85 cm a 90 cm, con ampia escursione dei piedini fino ad avere altezza utile sottostante di 20 cm. Modularità: 40/80/120. Ottima accostabilità in appoggio.

Affidabilità

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

Prestazioni

- Piastre a riscaldamento rapido

Facilità d'uso

- Angoli raggianti e invaso stampato
- Dispositivo sicurezza anti-surriscaldamento



E4F8



E2A8



E4AP8

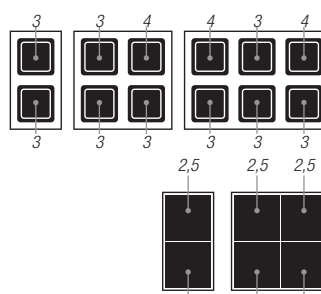


E4A8

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni forno (cm)	Capacità piastre elettriche			Forno (kW)	Tot. (kW)	Alimentazione	Peso (Kg)
			2,5 kW	3 kW	4 kW				
SU ARMADIO									
E2A8	40x90x85			2	0		6	400V/3N/50/60	78
E2AP8	40x90x85		2				5	400V/3N/50/60	83
E4A8	80x90x85			3	1		13	400V/3N/50/60	102
E4AP8	80x90x85		4				10	400V/3N/50/60	107
SU FORNO									
E4F8	80x90x85	54x69.5x32		3	1	6	19	400V/3N/50/60	136
E4FP8	80x90x85	54x69.5x32	4			6	16	400V/3N/50/60	142
E6FA8	120x90x85	54x69.5x32		4	2	6	26	400V/3N/50/60	187
E6FM8	120x90x85	100x69.5x29		4	2	10	30	400V/3N/50/60	171

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro in acciaio AISI 304 con spessore di 1 mm, è imbutito. Le piastre in ghisa quadre da 300x300 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 3 kW e 4 kW con termostato di servizio a 6 (+1) posizioni per una regolazione ottimale della potenza. Le piastre ribassate da 2,5 kW hanno dimensione 300x300 mm. Lampade spie segnalano il funzionamento di ogni piastra sul pannello comandi. Gli spigoli raggianti e l'invaso stampato garantiscono il contenimento di liquidi e traccimazioni. **Versioni con forno statico GN 2/1:** camera di cottura in acciaio inox con base smaltata, porta in acciaio inox a doppia parete, con intercapedine isolante, e controporta in acciaio inox. Riscaldamento elettrico resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW (forno maxi: 10 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.



1. Potenza delle piastre (kW)
2. Piastre fissate a tenuta d'acqua al piano di cottura



Cucine tuttapiestra

La gamma di cucine tuttapiestra **MAGISTRA 980** si compone di un modello su armadio aperto, un modello su forno statico a gas ed un modello con fuochi laterali, di potenza 3.2 kW e 5.5 kW, su forno statico a gas. Altezza moduli monoblocchi regolabile da 85 cm a 90 cm, con ampia escursione dei piedini fino ad avere altezza utile sottostante di 20 cm. Modularità: 40/80/120. Ottima accostabilità in appoggio.

Affidabilità

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

Prestazioni

- Bruciatore in ghisa da 12 kW con accensione piezoelettrica

Facilità d'uso

- Zone isotermiche per cotture differenziate



GT2SDF908



GTA908



GTF908

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni forno (cm)	Potenza bruciatori		Forno 7 kW	Piastra	Tot. (kW)	Peso (Kg)
			3.2 kW	5.5 kW				
SU ARMADIO								
🔥 GTA8	80x90x85		-	-		1 (12 kW)	12	100
SU FORNO								
🔥 GTF8	80x90x85	54x70x30	-	-	1	1 (12 kW)	19	125
🔥 GT2SDF8	120x90x85	54x70x30	1	1	1	1 (12 kW)	27.7	168

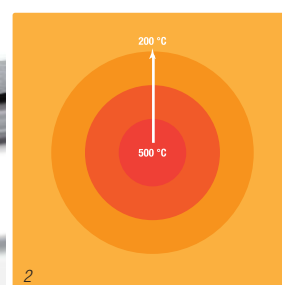
Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm, con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi. La piastra in ghisa di 10 mm di spessore ha anello centrale mobile e superficie di 50 dm². Il riscaldamento della piastra di cottura avviene tramite bruciatore in ghisa da 12 kW, posizionato sotto l'anello centrale, con accensione piezoelettrica.

La temperatura della piastra raggiunge valori di circa 500 °C al centro e degrada verso i bordi fino a circa 200 °C, assicurando zone isotermiche ottimali per la cottura a fuoco indiretto.



1



2

1. Piastra in ghisa 10 mm
2. Zone isotermiche per cotture differenziate



Piani a induzione

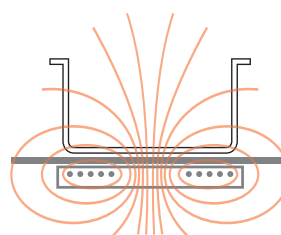
Per un sistema di cucinare all'avanguardia in cui le elevate prestazioni si accompagnano al risparmio energetico ed alla pulibilità totale.



GF908



GF408



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

Affidabilità

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

Prestazioni

- Riscaldamento solo per contatto diretto con la pentola
- Riscaldamento proporzionale alla superficie di contatto
- Riduzione del consumo di energia pari al 50%

Facilità d'uso

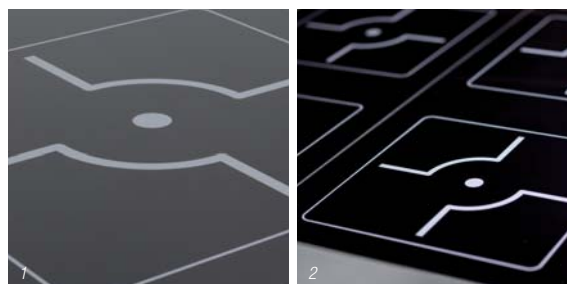
- Superficie totalmente piana
- Controllo indipendente delle singole aree di cottura
- Riscaldamento solo in presenza di pentole adatte

La gamma comprende moduli da 2 o 4 zone a induzione indipendenti con induttori da 5 kW ciascuno.

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Potenza 5 kW	Tot. (kW)	Alimentazione	Peso (Kg)
SU ARMADIO					
E2A8I	40x90x85	2	10	400V/3/50/60	100
E4A8I	80x90x85	4	20	400V/3/50/60	200

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. Ad ogni zona di cottura, delimitata dalla serigrafia di diametro 270 mm, corrisponde un induttore da 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.



1. Massima facilità di pulizia della superficie di cottura
2. Riduzione del consumo di energia del 50%



Cuocipasta

La gamma di cuocipasta **MAGISTRA 980** si compone di modelli ad una o due vasche da 40 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrico, versione monoblocco. Altezza moduli monoblocchi regolabile da 85 cm a 90 cm, con ampia escursione dei piedini fino ad avere altezza utile sottostante di 20 cm. Modularità: 40/80. Ottima accostabilità in appoggio.



GC9082V/SC

Affidabilità

- Piano di lavoro 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 raggianti
- Sgocciolatoio grigliato posa-cestelli



GC408/SC



EC408/SC



EC9082V/SC

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni vasca (cm)	Capacità vasca (Lt)	Bruciatori gas (kW)	Resistenze elettriche (kW)	Tot. (kW)	Alimentazione	Peso (Kg)
SU ARMADIO								
GC408/SC	40x90x85	30.5x51x27.5	40	13.3		13.3		57
GC9082V/SC	80x90x85	30.5x51x27.5	40+40	13.3+13.3		26.6		94
EC408/SC	40x90x85	30.5x51x27.5	40		9	9	400V/3N/50/60	51
EC9082V/SC	80x90x85	30.5x51x27.5	40+40		9+9	18	400V/3N/50/60	81

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 invaso per la raccolta degli amidi ed ampie raggiate per una facile pulizia. Lo sgocciolatoio grigliato permette il facile appoggio dei cestelli colapasta. I cestelli colapasta (optional), sono in acciaio inox AISI 304 con maniglia termica. **Versioni con riscaldamento a gas:** bruciatore in acciaio inox a fiamma autostabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore. **Versioni con riscaldamento elettrico:** resistenze elettriche corazzate in acciaio inox; regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni; controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza.



1. Imbutitura perimetrale per la raccolta di liquidi
2. Sgocciolatoio grigliato posa-cestelli



Friggitrici

La gamma di friggitrici **MAGISTRA 980** si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, versione monoblocco. Altezza moduli monoblocchi regolabile da 85 cm a 90 cm, con ampia escursione dei piedini fino ad avere altezza utile sottostante di 20 cm. Modularità: 40/80. Ottima accostabilità in appoggio.



GF908

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
- Maggiore reattività nelle versioni "N"

Facilità d'uso

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



GF408



EF408



EF908

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni vasca (cm)	Capacità vasca (Lt)	Bruciatori gas (kW)	Resistenze elettriche (kW)	Tot. (kW)	Alimentazione (kW)	Peso (Kg)
SU ARMADIO								
GF408	40x90x85	30x40x31.5	18	15.2		15.2		65
GF408N	40x90x85	30x40x31.5	18	15.2	0,03	15.2	230V/1N/50	73
GF908	80x90x85	30x40x31.5	18+18	15.2+15.2		30.4		106
GF908N	80x90x85	30x40x31.5	18+18	15.2+15.2	0,03	30.4	230V/1N/50	120
EF4082V*	40x90x85	30x40x20	8+8		5.25+5.25	10.5	400V/3N/50/60	56
EF408	40x90x85	30x40x20	18		16	16	400V/3N/50/60	56
EF908	80x90x85	30x40x20	18+18		16+16	32	400V/3N/50/60	91
EF408L*	40x90x85	30x40x20	21		20	20	400V/3N/50/60	56
EF908L*	80x90x85	30x40x20	21+21		20+20	40	400V/3N/50/60	91

* Disponibile da fine Aprile 2015

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm. Le vasche in acciaio inox AISI 304, stampate e con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione, sono fissate al piano con saldatura continua. La zona fredda adeguatamente dimensionata permette di mantenere inalterata più a lungo la qualità dell'olio ed una più facile rimozione dei residui derivanti dalla frittura. Termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio (90-190 °C), per mantenere la temperatura dell'olio entro parametri di sicurezza. Ampio invaso frontale per una maggiore facilità di utilizzo e pulizia. Il sistema di scarico olio a fine servizio è semplice e sicuro con vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox in dotazione. **Versioni con riscaldamento a gas:** bruciatore in vasca in ghisa ad altissimo rendimento a fiamma orizzontale, con regolazione termostatica della temperatura (90-190 °C), valvola di sicurezza e termocoppia, accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico. Maggiore reattività nelle versioni "N" grazie all'elettrovalvola. **Versioni con riscaldamento elettrico:** resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 interne alla vasca, facilmente ribaltabili per una completa pulizia; regolazione termostatica.



Vasche stampate e saldate in continuo



Fry top

La gamma di frytop **MAGISTRA 980** offre una vastissima possibilità di scelta per le cotture a contatto, con piastre in acciaio satinato lisce, rigate, lisce e rigate anche trattate al cromo, con funzionamento elettrico o a gas. Altezza moduli monoblocchi regolabile da 85 cm a 90 cm, con ampia escursione dei piedini fino ad avere altezza utile sottostante di 20 cm. Modularità: 40/80. Ottima accostabilità in appoggio.



GFT908LR



EFT908LR



GFT408R

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			Dimensioni esterne (cm)	Piano (cm)	Bruciatori gas 8 kW	Resistenze elettriche 6 kW	Tot. (kW)	Alimentazione (kW)	Peso (Kg)
	Liscia	Rigata	Cromata							
SU ARMADIO										
🔥 GFT408 L/LC	•		•	40x90x85	38x72	1		8		82
🔥 GFT408 R		•		40x90x85	38x72	1		8		82
🔥 GFT908 L/LC	•		•	80x90x85	78x72	2		16		135
🔥 GFT908 LR/LRC/R	•	•	•	80x90x85	78x72	2		16		135
⚡ EFT408 L/LC	•		•	40x90x85	38x72		1	6	400V/3N/50/60	82
⚡ EFT408 R		•		40x90x85	38x72		1	6	400V/3N/50/60	82
⚡ EFT908 L/LC	•		•	80x90x85	78x72		2	12	400V/3N/50/60	135
⚡ EFT908 LR/LRC/R	•	•	•	80x90x85	78x72		2	12	400V/3N/50/60	135

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 e 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, con finitura levigata o al cromo duro, 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 è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori/elementi elettrici riscaldanti indipendenti. La finitura al cromo (mod. LC e LRC) permette la cottura in successione di alimenti diversi senza il rischio di trasferimento di odori e sapori evitando quindi di dover pulire la piastra tra le singole cotture. Oltre a facilitare le operazioni di pulizia, il rivestimento al cromo è caratterizzato da una minor dispersione del calore a vantaggio di un ambiente di lavoro più confortevole. **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.



I grassi di cottura vengono convogliati in un cassetto estraibile in acciaio inox



Griglia pietralavica

La gamma di griglie pietra lavica **MAGISTRA 980** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas.



GPL908



GPL408

Affidabilità

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

Prestazioni

- Bruciatori indipendenti (moduli interi)

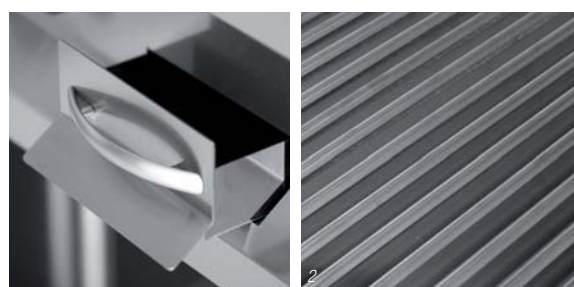
Facilità d'uso

- Griglia cottura regolabile in altezza
- Cassetto raccolta grassi
- Griglia reversibile - un lato carne / un lato pesce

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni griglia (cm)	Numero piastre	Bruciatori gas 10 kW	Tot. (kW)	Peso (Kg)
SU ARMADIO						
 GPL408	40x90x85	64x37	1	1	10	62
 GPL908	80x90x85	64x37	2	2	20	93

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 18/10 e spessore di 1 mm. Le griglie camino sono in ghisa mentre la griglia/piano cottura è in acciaio inox AISI 304. Quest'ultima 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 (80 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori indipendenti.



1. Cassetto raccolta grassi
2. Piano cottura in AISI 304



Brasiere

La gamma di brasieri **MAGISTRA 980** si compone di modelli con riscaldamento a gas od elettrico, versione monoblocco. Altezza moduli monoblocchi regolabile da 85 cm a 90 cm, con ampia escursione dei piedini fino ad avere altezza utile sottostante di 20 cm. Ottima accostabilità in appoggio. Modularità: 80. Ottima accostabilità in appoggio.



GBR8



EBR8

Affidabilità

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

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura

Facilità d'uso

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

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni vasca (cm)	Capacità vasca (Lt)	Brucciatori (kW)	Resistenze elettriche (kW)	Tot. (kW)	Alimentazione	Peso (Kg)
GBR8	80x90x85	79x69x20	80	20	0.02		230V/1N/50/60	164
GBRV18	80x90x85	79x69x20	80	20	0.02		230V/1N/50/60	164
EBR8	80x90x85	79x69x20	80		12	12	400V/3N/50/60	160
EBRV18	80x90x85	79x69x20	80		12	12	400V/3N/50/60	160

Caratteristiche della gamma:

La struttura è in acciaio AISI 304 con finitura scotch brite. La vasca ha fianchi in acciaio e fondo termodiffusione in acciaio dolce o in acciaio inox AISI 304 (modelli "VI"). Il ribaltamento è manuale. 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).



1. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte dell'apparecchio
2. Coperchio in acciaio inox ed ergonomica maniglia frontale



Pentola

La gamma di pentole **MAGISTRA 980** si compone di modelli con capacità 100/150 litri, con riscaldamento a gas od elettrico, versione monoblocco. Altezza moduli monoblocchi regolabile da 85 cm a 90 cm, con ampia escursione dei piedini fino ad avere altezza utile sottostante di 20 cm. Ottima accostabilità in appoggio. Modularità: 80.



G1008

Affidabilità

- Piano di lavoro in AISI 304, spessore 1 mm
- Fondo della vasca in AISI 316 anti-corrosione
- Pressostato (modelli con riscaldamento indiretto)

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



1. Valvola di sicurezza con manometro

2. Rubinetto di scarico in ottone cromato, dotato di filtro amovibile

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni pentola ØxH (cm)	Capacità vasca (Lt)	Riscaldamento		Bruciatori a gas (kW)	Resistenze elettriche (kW)	Tot. (kW)	Alimentazione	Peso (Kg)
				Diretto	Indiretto					
G1008	80x90x85	60x42	100	•		21		21		118
G10018	80x90x85	60x42	100		•	21		21		143
G1508	80x90x85	60x54	150	•		21		21		123
G15018	80x90x85	60x54	150		•	21		21		148
E10018	80x90x85	60x42	100		•		14.4	14.4	400V/3N/50/60	128
E15018	80x90x85	60x54	150		•		14.4	14.4	400V/3N/50/60	134

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 a gas:** 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. Funzione "sobbollitura" per le versioni a riscaldamento indiretto (gas/elettrico). **Versioni riscaldamento diretto a gas:** bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Versioni riscaldamento indiretto a gas (mod. "I"): intercapedine in AISI 304, bruciatore tubolare in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Valvola di sicurezza con manometro, visore livello di acqua intercapedine. **Versioni riscaldamento elettrico indiretto (mod. "I"):** 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.



Bagnomaria

La gamma di bagnomaria **MAGISTRA 980** si compone di modelli con riscaldamento elettrico, versione monoblocco. Altezza moduli monoblocchi regolabile da 85 cm a 90 cm, con ampia escursione dei piedini fino ad avere altezza utile sottostante di 20 cm. Modularità: 40/80. Ottima accostabilità in appoggio.

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 pressostato



EBM908



EBM408

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni vasca (cm)	Capacità vasca	Resistenze elettriche (kW)	Tot. (kW)	Alimentazione (kW)	Peso (Kg)
SU ARMADIO							
EBM408	40x90x85	31x69x16	GN 4/3	2.5	2.5	230V/1N/50/60	45
EBM908	80x90x85	63x69x16	GN 8/3	6	6	400V/3N/50/60	68

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm. La vasca realizzata in acciaio AISI 304 18/10 è stampata e saldata al piano in modo continuo. Capacità bacinelle Gastronorm 4/3 per modulo 40 ed 8/3 per modulo 80. Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate esterne alla vasca, fissate sul fondo esterno della vasca e controllato tramite termostato.



1. Bacinelle GN 4/3 su modulo da 40
2. Bacinelle GN 8/3 su modulo da 80

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