



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.

Chi sceglie MBM sceglie molto di più di una cucina



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.



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 Flex Burners 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 coprigiunto

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.

Nuovi
Flex Burners
7 kW



MG7G6FEA77XL



MG7G2A77XL



MG7G4FE77XL

Affidabilità

- Bruciatore pilota protetto
- Bruciatori in ghisa a fiamma autostabilizzata

Prestazioni

- Alta potenza: bruciatore Flex Burner da 7 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate

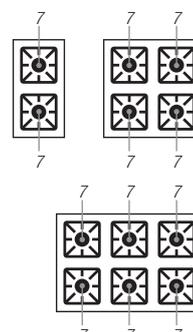
Facilità d'uso

- Massima flessibilità grazie ad un range di potenza modulabile, per adattarsi ad ogni esigenza
- Angoli raggiati
- Invaso stampato

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Dimensioni forno (cm)	Bruciatori 7 kW	Forno a gas (kW)	Tot. gas (kW)	Forno elettrico (kW)	Alimentazione	Peso (kg)
SU ARMADIO APERTO								
MG7G2A77XL	40x70x85		2		14			41
MG7G4A77XL	70x70x85		4		28			62
MG7G6A77XL	110x70x85		6		42			88
SU FORNO								
MG7G4F77XL	70x70x85	56x66x31	4	6	34			90
MG7G4FEV77XL	70x70x85	56x37x32	4		28	2.6	400V/3N/50/60	83
MG7G4FE77XL	70x70x85	56x66x31	4		28	5.3	400V/3N/50/60	91
MG7G6FA77XL	110x70x85	56x66x31	6	6	48			125
MG7G6FEA77XL	110x70x85	56x66x31	6		42	5.3	400V/3N/50/60	128
MG7G6F77MXL	110x70x85	77x66x31	6	8	50			115
MG7G4MFA77XL	110x70x85	56x66x31	4	6	34			136
TOP								
MG7G277XL	40x70x25		2		14			30
MG7G477XL	70x70x25		4		28			50
MG7G677XL	110x70x25		6		42			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 7 kW ognuno a fiamma orizzontale, sono dotati di spartifiamma in ottone, a fiamma auto-stabilizzante, per cucinare in sicurezza e per una più facile manutenzione. Ogni bruciatore ha un range di **potenza modulabile** da un minimo di 1,5 kW a un massimo di 7 kW, per ottenere **massima flessibilità**. 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 Flex Burners (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

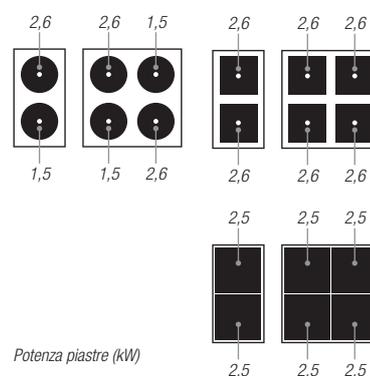


MG7E477

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

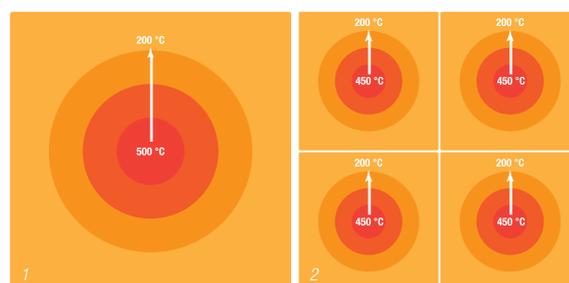


MG7GT77

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 eletr.						
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.

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

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.

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										
MG7EA4771	40x70x85				2			7	400V/3N/50/60	53
MG7EA7771	70x70x85				4			14	400V/3N/50/60	76
MG7EWA477	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

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.



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	28x34x24	13+13		9+9	18	400V/3N/50	72
TOP								
MG7GF477TS	40x70x25	25x34x21.5	9	7.4		7.4		33
MG7GF777TS	70x70x25	28x34x21.5	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	28x34x20	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:** bruciatori 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: 40/80. 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 in ghisa reversibile carne/pesce
- Cassetto raccolta grassi



MG7GPLA877G



MG7GPLA477G



MG7GPL477G



MG7GLP877G

MODELLO	Dimensioni esterne (cm)	Griglia (cm)	Bruciatori 7.5 kW	Potenza tot. (kW)	Peso (Kg)
SU ARMADIO APERTO					
🔥 MG7GPLA477G	40x70x85	35.2X47.5	1	7.5	56
🔥 MG7GPLA877G	80x70x85	35.2X47.5 (x2)	2	15	98
TOP					
🔥 MG7GPL477G	40x70x25	35.2X47.5	1	7.5	36
🔥 MG7GLP877G	80x70x25	35.2X47.5 (x2)	2	15	74

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 (80 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.



MG7AQE777

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



MG7AQE477

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

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

- Riscaldamento indiretto

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. 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.



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.com