



MAGISTRA 700

Cocina modular





Especialistas en cocción desde 1972

Desde hace 40 años MBM desarrolla y produce equipos para la restauración profesional, creando soluciones que vuelven más fácil y eficiente el trabajo en la cocina. Operadores altamente especializados, tecnologías productivas a la vanguardia y constante tendencia a la mejora son la garantía de una calidad reconocida en Italia y el exterior.

MBM forma parte del grupo Illinois Tool Works - ITW, líder mundial en el Food Service Equipment.

Quien escoge MBM escoge mucho más que una cocina



Tecnología fiable

Los productos MBM son fruto de una proyección cuidada y del empleo de técnicas de producción modernas y confiables que garantizan máquinas robustas y efectivas, destinadas a durar en el tiempo. Cada producto MBM es sometido a estrictos controles antes de abandonar el establecimiento.

Damos valor al tiempo

La optimización de la producción, la moderna organización del almacén, la eficiente gestión de los cliente permiten a MBM ofrecer gran flexibilidad y tiempos de entrega excelentes, que permiten a sus socios actuar tempestivamente a las solicitudes de sus clientes.

Damos forma a vuestros proyectos

El equipo de asesoría Preventa, desde siempre al lado de los clientes MBM, está especializado en la creación de layout en línea con las expectativas del cliente, che garantizan ambientes de trabajo personalizados y funcionales, y optimizan el flujo de trabajo en la cocina.



Una solución para vuestras exigencias

MBM dispone de una gama completa de equipos específicos para la cocción y una vasta oferta de productos complementarios para el lavado, la conservación y la preparación para responder adecuadamente a las exigencias de la restauración.

Nuestra experiencia a vuestro servicio

MBM propone a los propios clientes demostraciones culinarias, presentaciones de producto laboratorios durante los cuales profundizar con chef y profesionales del sector el conocimiento de los productos y de las técnicas de producción que pueden volver el trabajo en la cocina más fácil y proficuo.

A vuestro lado incluso después de la venta

El equipo Post Venta MBM, gracias a una organización fiable y siempre cerca del cliente, asegura a vuestro personal técnico especializado un tempestivo soporte y la constante formación para la correcta instalación y mantenimiento de los propios equipos.

Fiabile, compacta y conveniente

MAGISTRA 700 es la solución ideal para las cocinas de pequeñas y medias dimensiones. Fiabilidad, compactibilidad y óptima relación calidad-precio son los elementos caracterizantes de esta línea. **MAGISTRA 700** está proyectada y fabricada para garantizar fiabilidad y altos estándares cualitativos.

MAGISTRA 700 está proyectada y fabricada para garantizar máxima facilidad de limpieza, instalación y mantenimiento.

La calidad de los materiales, la tecnología fiable y el cuidado de los detalles hacen a **MAGISTRA 700** una inversión que durará en el tiempo:

- Paneles laterales y base en acero inoxidable de gran espesor
- Superficie encastrada herméticamente
- Cubas con esquinas redondeadas
- Quemadores en hierro fundido Flex Burners de alto rendimiento
- Quemador piloto de bajo consumo protegido
- Rejillas para apoyar ollas para cada fuego lavables en lavavajillas
- Chimenea en acero inoxidable
- Alineación de los elementos a través de tapajuntas

MAGISTRA 700 ha sido proyectada y realizada totalmente en Italia.



Cocina a gas

Para cocinar directamente sobre la llama,
para saltear o dorar como prevé la gran tradición culinaria.

Flex Burners

new 5,5 kW - 7 kW



Fiabilidad

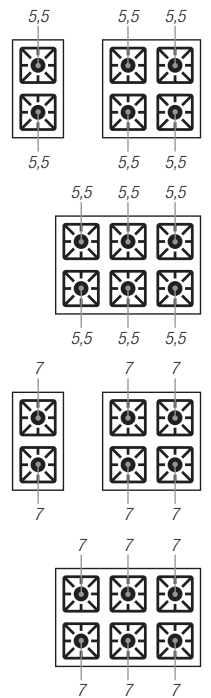
- Facilidad de uso
- Quemador en hierro fundido a llama autoestabilizada

Prestaciones

- Alta potencia: quemador Flex Burner de 5,5 kW o de 7 kW
- Eficiencia certificada al 60%
- Llama horizontal: distribución uniforme del calor, óptima también para cocciones delicadas

Facilidad de uso

- Máxima flexibilidad gracias a un rango de potencia modulable, para adaptarse a cada exigencia
- Esquinas redondeadas
- Perfil antigoteo



Potencia Flex Burners (kW)

La superficie de trabajo es en acero AISI 304 de 1 mm de espesor, encastrada herméticamente para evitar filtraciones de suciedad gracias en parte a las esquinas redondeadas y la superficie moldeada que garantiza la contención de líquidos y desbordos. Los quemadores en hierro fundido esmaltado extraíbles, de 5,5 kW o de 7 kW cada uno de llama horizontal, están dotados de repartidor de llama en latón, a llama autoestabilizante, para cocinar bajo seguridad y para un mantenimiento más fácil. Cada quemador tiene un rango de **potencia modulable** desde un mínimo de 1,5 kW a un máximo de 5,5 / 7 kW, para obtener **máxima flexibilidad**. El quemador piloto de bajo consumo está protegido en el interior del quemador principal. La disposición de los quemadores permite utilizar cacerolas de hasta 40 cm de diámetro. Las rejillas para apoyar ollas para cada fuego en hierro fundido esmaltado son lavables en lavavajillas. **Versiónes con horno** (estático GN2/1, ventilado GN1/1): cámara de cocción en acero inoxidable con base esmaltada, puerta en acero inoxidable de doble pared, espacio aislante y contrapuerta en acero inoxidable. El horno con calentamiento a gas está dotado de quemador de 6 kW (horno maxi: 8 kW) a llama autoestabilizada; regulación termostática de la temperatura con válvula de seguridad y termopar; encendido piezoeléctrico del quemador. El horno con calentamiento eléctrico está dotado de resistencias blindadas en acero inoxidable de 2,6 kW posicionadas en el fondo y el techo de la cámara de cocción, regulación termostática de la temperatura con doble control separado fondo/techo para una máxima flexibilidad en la cocción.

MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones del horno (cm)	Quemadores		Horno a gas (kW)	Gas total (kW)	Horno eléctrico (kW)	Alimentación	Peso (kg)
			5.5 kW	7 kW					
SOBRE ARMARIO ABIERTO									
🔥 MG7G2A77XS	40x70x85		2			11			41
🔥 MG7G2A77XL	40x70x85			2		14			41
🔥 MG7G4A77XS	70x70x85		4			22			62
🔥 MG7G4A77XL	70x70x85			4		28			62
🔥 MG7G6A77XS	110x70x85		6			33			88
🔥 MG7G6A77XL	110x70x85			6		42			88
CON HORNO									
🔥 MG7G4F77XS	70x70x85	56x66x31	4		6	28			90
🔥 MG7G4F77XL	70x70x85	56x66x31		4	6	34			90
🔥 MG7G4FE77XS	70x70x85	56x66x31	4			22	5.3	400V/3N/50/60	91
🔥 MG7G4FE77XL	70x70x85	56x66x31		4		28	5.3	400V/3N/50/60	91
🔥 MG7G4FEV77XS	70x70x85	56x37x32	4			22	2.6	400V/3N/50/60	83
🔥 MG7G4FEV77XL	70x70x85	56x37x32		4		28	2.6	400V/3N/50/60	83
🔥 MG7G6FA77XS	110x70x85	56x66x31	6		6	39			125
🔥 MG7G6FA77XL	110x70x85	56x66x31		6	6	48			125
🔥 MG7G6FEA77XS	110x70x85	56x66x31	6			33	5.3	400V/3N/50/60	128
🔥 MG7G6FEA77XL	110x70x85	56x66x31		6		42	5.3	400V/3N/50/60	128
🔥 MG7G6F77MXS	110x70x85	77x66x31	6		8	41			115
🔥 MG7G6F77MXL	110x70x85	77x66x31		6	8	50			115
🔥 MG7G4MFA77XL	110x70x85	56x66x31	4		6	34 (+ 5,5)			136
TOP									
🔥 MG7G277XS	40x70x25		2			11			30
🔥 MG7G277XL	40x70x25			2		14			30
🔥 MG7G477XS	70x70x25		4			28			50
🔥 MG7G477XL	70x70x25			4		28			50
🔥 MG7G677XS	110x70x25		6			33			64
🔥 MG7G677XL	110x70x25			6		42			64



La gama de cocinas a gas **MAGISTRA 700** se compone de modelos 2/4/6 fuegos disponibles en la versión monobloque sobre armario abierto, sobre horno (gas estático o eléctrico ventilado) o en la versión top.

Modularidad: 40/70/110. Óptima alineación a través de tapajuntas.



Cocinas eléctricas

La gama de cocinas eléctricas **MAGISTRA 700** se compone de modelos 2/4 planchas, disponibles en la versión monobloque (sobre armario abierto y sobre horno estático eléctrico) y en la versión top. Modularidad: 40/70. Óptima alineación a través de tapajuntas.



Fiabilidad

- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor

Prestaciones

- Planchas de calentamiento rápido

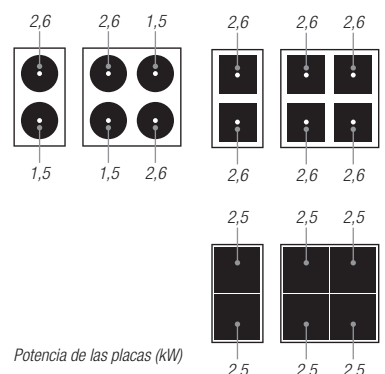
Facilidad de uso

- Esquinas redondeadas
- Superficie moldeada
- Dispositivo de seguridad anti-sobrecalentamiento

MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones del horno (cm)	Potencia planchas			Horno eléctrico (kW)	Potencia tot. (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
			1.5 kW	2.6 kW	2.5 kW				
SOBRE ARMARIO ABIERTO									
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
CON HORNO									
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

Características de la gama

La superficie de trabajo encastrada es en acero AISI 304 de 1 mm de espesor. Las planchas en hierro fundido (redondas con diámetro 145/220 mm o cuadradas con tamaño 220x220 mm), de rápido calentamiento con dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento están encastradas herméticamente y están disponibles en variantes de 1,5 kW y 2,6 kW con termostato de servicio de 6 (+1) posiciones para una óptima regulación de la potencia. La versión con 4 planchas cuadradas tiene una potencia de 2,6 kW por cada plancha. Luces en el panel de control señalan el funcionamiento de cada placa. Las esquinas redondeadas y el interior prensado garantizan la contención de líquidos y desbordes. Los modelos con las planchas alineadas a la superficie de trabajo tienen una potencia de 2,5 kW por cada plancha; las planchas son en hierro fundido con dimensión de 300x300 mm. **Versiónes con horno eléctrico estático GN2/1:** cámara de cocción en acero inoxidable con base esmaltada, puerta en acero inoxidable de doble pared, espacio aislante y contrapuerta en acero inoxidable. Resistencias acorazadas en acero inoxidable de 5,3 kW posicionadas en el fondo y el techo de la cámara de cocción, regulación termostática de la temperatura con doble control separado fondo/techo para una máxima flexibilidad en la cocción.



Cocinas de planchas radiantes

La gama de cocinas placa radiante **MAGISTRA 700** se compone de modelos monobloque, disponibles sobre armario abierto o sobre horno, y modelos top. Funcionamiento a gas o eléctrico. Modularidad: 70. Óptima alineación a través de tapajuntas.

Fiabilidad

- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor, encastrada
- Plancha radiante en acero fundido de 10 mm de espesor

Prestaciones

- Quemador en hierro fundido de 9 kW con encendido piezoeléctrico

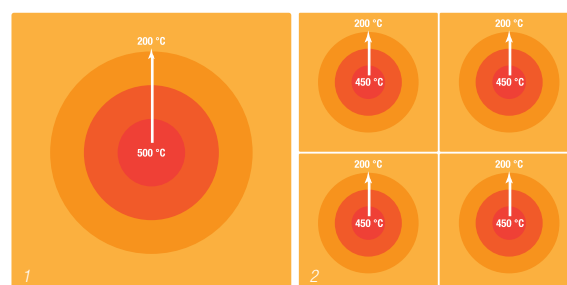
Facilidad de uso

- Zonas isotérmicas para cocciones diferenciadas



MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones del horno (cm)	Plancha de cocción		Horno a gas 6 kW	Potencia gas tot. (kW)	Horno eléctrico 5.3 kW	Potencia eléctrica tot. (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
			Quemadores gas	Resistencias electr.						
SOBRE ARMARIO ABIERTO										
MG7GTA77	70x70x85		1 (9 kW)			9				83
MG7ETA77	70x70x85			4 (2.25 kW)				9	400V/3N/60	84
CON HORNO										
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

La encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 y 1 mm de espesor, con encastre perimetral para la recolección de los líquidos. La plancha en hierro fundido de 10 mm de espesor tiene una superficie de 40 dm² con un anillo central móvil. El calentamiento de la plancha de cocción es a través de un quemador en acero de 9 kW, ubicado bajo el anillo central, con encendido piezoeléctrico y control termostático. La temperatura de la plancha alcanza valores de alrededor de 500 °C en el centro disminuyendo hacia los bordes hasta unos 200 °C, asegurando zonas isotérmicas óptimas para la cocción a fuego indirecto. En las versiones con funcionamiento eléctrico la plancha de cocción, en acero dulce de 15 mm de espesor, es única pero presenta 4 zonas de cocción de control independiente. La temperatura puede variar de 80 a 450 °C aproximadamente.

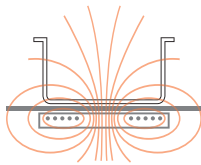


1. Zonas isotérmicas para cocciones diferenciadas
2. Zonas isotérmicas para cocciones diferenciadas (mod. ET77)



Placas de inducción y vitrocerámica

Sistema de cocción de vanguardia en el que prestaciones elevadas se combinan con ahorro energético y limpieza total.



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

Fiabilidad

- Encimera de trabajo AISI 304 de 1 mm de espesor "hermética"

Prestaciones

- Calentamiento a inducción solo por contacto directo con la olla
- Calentamiento infrarrojo con regulación independiente de cada zona de cocción
- Reducción del consumo de energía del 50%

Facilidad de uso

- Superficie totalmente plana
- Control independiente de las áreas individuales de cocción
- Calentamiento solo en presencia de ollas adecuadas (inducción)

La gama comprende módulos con calentamiento a inducción sobre armario de 2 o 4 zonas y módulos en vitrocerámica de 2 o 4 zonas.

MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones del horno (cm)	Potencia			Horno (kW)	Tot. (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
			1.8 kW	2.5 kW	3.5 kW				
INDUCCIÓN									
SOBRE ARMARIO									
MG7EA4771	40x70x85				2		7	400V/3N/50/60	53
MG7EA7771	70x70x85				4		14	400V/3N/50/60	76
VITROCERÁMICA									
CON HORNO									
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

Características de la gama

La encimera en vitrocerámica de 6 mm de espesor se caracteriza por su **superficie absolutamente plana, fácil de limpiar**. Está fijada herméticamente a la superficie de trabajo en acero inoxidable AISI 304 18/10 de 1 mm de espesor preservándola de eventuales filtraciones. En los modelos con calentamiento a inducción a cada zona de cocción, delimitada por serigrafía de 220 mm de diámetro, corresponde un inductor de 3,5 kW controlado independientemente. El calentamiento de la superficie de cocción se activa únicamente cuando entra en contacto directo con las ollas para planchas a inducción y la cantidad de calor es proporcional a la superficie de contacto. La zona de la placa de cocción que no está en contacto con la olla permanece desactivada y por lo tanto fría permitiendo un **ambiente de trabajo más confortable** (menos emisión de calor) y una **reducción del consumo de energía del 50%** respecto a las cocinas tradicionales. Cada inductor tiene 6 posiciones regulables y una luz que señala el funcionamiento del mismo. En los modelos con calentamiento en vitrocerámica, el calor transmitido por irradiación está producido por las resistencias eléctricas que están abajo. La regulación de la temperatura es independiente para cada zona de cocción mientras que el funcionamiento de las planchas es señalado por luces indicadoras.





Cuece pasta

La gama de los cuece pasta **MAGISTRA 700** se compone de modelos mono-bloque con una cuba de 26 y 40 litros de capacidad, con calentamiento a gas o eléctrico. Modularidad: 40/70. Óptima alineación a través de tapajuntas.



Fiabilidad

- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor
- Cubas en AISI 316 anti-corrosión
- Cubas prensadas y con soldadura continua

Prestaciones

- Quemador en acero inoxidable con llama autoestabilizada

Facilidad de uso

- Encastre perimetral para recoger líquidos
- Capacidad para recogida de almidones
- Esquinas redondeadas
- Escurridor en rejilla para apoyar cestas



MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones de la cuba (cm)	Capacidad de la cuba (Lt)	Quemadores (kW)	Resistencias eléctricas (kW)	Potencia tot. (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
SOBRE ARMARIO CERRADO								
🔥 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

Características de la gama

La encimera es en acero AISI 304 de 1 mm de espesor con encastre perimetral para recoger líquidos. Las cubas prensadas son en acero inoxidable AISI 316 anticorrosión con esquinas redondeadas para una fácil limpieza. Las cestas cola pasta (opcional), son en acero inoxidable AISI 304 18/10 con manija térmica.

Versiones con calentamiento a gas: quemador en acero inoxidable a llama autoestabilizada. Dispositivo de seguridad mediante termpoar conectado al quemador piloto. Encendido piezoeléctrico del quemador.

Versiones con calentamiento eléctrico: resistencias eléctricas en acero inoxidable blindadas; regulación de la potencia con conmutador de cuatro posiciones; control de la temperatura a través de termostato de ejercicio y de seguridad.



Freidoras

La gama de freidoras **MAGISTRA 700** se compone de modelos de una o dos cubas con calentamiento a gas o eléctrico, disponibles en la versión monobloque y top. Modularidad: 40/70. Óptima alineación a través de tapajuntas.



Fiabilidad

- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor
- Cubas prensadas y con soldadura continua

Prestaciones

- Quemador en hierro fundido de altísimo rendimiento
- Parada en caso de sobrecalentamiento

Facilidad de uso

- Amplia zona fría
- Recipiente para recoger aceite con filtro en acero inoxidable
- Termostato de seguridad
- Resistencias eléctricas basculantes
- Regulación termostática de la temperatura

MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones de la cuba (cm)	Capacidad de la cuba (Lt)	Quemadores (kW)	Resistencias eléctricas (kW)	Potencia tot. (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
SOBRE ARMARIO CERRADO								
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

Características de la gama

La encimera es en acero AISI 304 y 1 mm de espesor. Las cubas en acero inoxidable AISI 304 18/10 prensadas y con esquinas redondeadas están fijadas a la encimera con soldadura continua para facilitar las operaciones de limpieza y saneamiento. La zona fría con dimensiones adecuadas permite mantener la calidad del aceite inalterada por más tiempo la calidad del aceite. Todos los modelos están dotados de termostato de seguridad y regulación termostática de la temperatura del aceite (90-190 °C). Amplia área frontal para mayor facilidad de uso y limpieza. El sistema de evacuación del aceite es simple y seguro con cuba para descarga del aceite con filtro en acero inoxidable. **Versiones con calentamiento a gas:** quemador en acero de altísimo rendimiento de llama horizontal, válvula de seguridad y termopar, encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico. **Versiones con calentamiento eléctrico:** resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable AISI 304 internas a la cuba, fácilmente abatible para una completa limpieza.



Fry top

La gama de frytop **MAGISTRA 700** ofrece modelos para cocciones de contacto, con planchas en acero satinado lisas, ranuradas, lisas y ranuradas, ya sea en versiones 1/2 módulo como módulo entero, con funcionamiento eléctrico o a gas, todos con control termostático de la temperatura de trabajo. Modularidad: 40/70. Óptima alineación a través de tapajuntas.



Fiabilidad

- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor
- Antisalpicadura en acero inoxidable AISI 304 de 3 mm de espesor
- Espesor de la plancha de 15 mm

Prestaciones

- Control termostático de la temperatura

Facilidad de uso

- Antisalpicadura soldado
- Plancha inclinada
- Amplio cajón para la recogida
- Quemadores/elementos calentadores independientes (módulos enteros)

MODELO	Plancha de cocción			Dimensiones externas (cm)	Encimera (cm)	Quemadores 5.5 kW	Resistencias eléctricas 4 kW	Potencia tot. (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
	Lisa	Ranurada	Cromada							
SOBRE ARMARIO ABIERTO										
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

La encimera de trabajo es en acero AISI 304 de 1 mm de espesor. El antisalpicaduras, en acero inoxidable AISI 304 de 3 mm de espesor, está soldado a la encimera para facilitar el uso y la limpieza. La plancha de cocción en acero dulce tiene un espesor de 15 mm y leves pependencias para facilitar las operaciones de limpieza y la descarga de las grasas en un cajón extraíble en acero inoxidable con capacidad hasta 2 litros. En los modelos de módulo entero (70 cm) es posible realizar cocciones diferenciadas gracias a quemadores/ elementos eléctricos calentadores independientes. **Versiones con calentamiento a gas:** quemador en acero inoxidable de llama autoestabilizada y regulación termostática de la temperatura para un control preciso y una veloz recuperación de la temperatura configurada. Dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto. Encendido piezoeléctrico del quemador. **Versiones con calentamiento eléctrico:** resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable AISI 304; regulación termostática de la temperatura.





Rejilla de piedra lávica

La gama de rejillas de piedra lávica **MAGISTRA 700** se compone de modelos sea de 1/2 módulo como de módulo entero, con funcionamiento a gas en la versión monobloque sobre armarios y top.

Modularidad: 40/80. Óptima alineación a través de tapajuntas.

Fiabilidad

- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor

Prestaciones

- Quemadores independientes (módulos enteros)

Facilidad de uso

- Rejilla de cocción en hierro fundido reversible carne/pescado
- Cajón para recolectar grasa



MODELO	Dimensiones externas (cm)	Rejilla (cm)	Quemadores 7.5 kW	Potencia tot. (kW)	Peso (Kg)
SOBRE ARMARIO ABIERTO					
🔥 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

Características de la gama

La encimera de trabajo es en acero AISI 304 de 1 mm de espesor. La parrilla/superficie de cocción es en acero inoxidable AISI 304 y es regulable en altura a través de las dos palancas frontales. Un cajón completamente extraíble en acero inoxidable se encarga de recoger las grasas liberadas por los alimentos durante la cocción. En los modelos de módulo entero (80 cm) es posible llevar a cabo cocciones diferenciadas gracias a quemadores independientes.





Parrilla de agua

Para una cocción delicada y uniforme de los alimentos sin alterar el gusto.



Fiabilidad

- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor

Prestaciones

- Cocción delicada gracias a la evaporación del agua

Facilidad de uso

- Rejilla de cocción en hierro fundido reversible carne/pescado
- Cajón con agua extraíble



La gama de parrillas de agua **MAGISTRA 700** se compone de modelos sea 1/2 módulo como módulo entero, con funcionamiento eléctrico, en la versión monobloque. La evaporación del agua presente en los contenedores colocados debajo de las resistencias permite una cocción delicada y uniforme de los alimentos sin alterar el gusto.

MODELO	Dimensiones externas (cm)	Rejilla (cm)	Resistencias eléctricas (kW)	Tot. (kW)	Alimentación (kW)	Peso (Kg)
SOBRE ARMARIO						
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

Características de la gama

La encimera de trabajo es en acero AISI 304 18/10 de 1 mm de espesor. Las rejillas de la chimenea son de acero inoxidable mientras que la parrilla de cocción es en hierro fundido. Un cajón completamente extraíble en acero inoxidable contiene agua que evapora durante la cocción. En los modelos de módulo entero (80cm) es posible llevar a cabo cocciones diferenciadas gracias a quemadores independientes.



Sartenes basculantes Marmitas

La gama de sartenes basculantes **MAGISTRA 700** se compone de modelos monobloque, con calentamiento a gas y con calentamiento eléctrico. Modularidad: 80. Óptima alineación a través de tapajuntas.



Fiabilidad

- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor

Prestaciones

- Control termostático de la temperatura

Facilidad de uso

- Esquinas redondeadas
- Tapa hermética, balanceada
- Cómoda manija frontal

La gamma de marmitas **MAGISTRA 700** se compone de modelos de 50 lt de capacidad, con calentamiento indirecto, a gas o eléctrico. Modularidad: 70. Óptima alineación a través de tapajuntas.



Fiabilidad

- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor
- Fondo de la cuba en AISI 316 anticorrosión
- Presostato

Prestaciones

- Calentamiento indirecto

Facilidad de uso

- Encastre perimetral para recoger líquidos
- Tapa hermética, balanceada y manija lateral
- Filtro del grifo de desagüe fácilmente movable

SARTENES BASCULANTES

MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones de la cuba (cm)	Superficie de cocción (dm ²)	Capacidad de la cuba (Lt)	Quemadores (kW)	Resistencias eléctricas (kW)	Potencia tot. (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
MG7GBR77	80x70x85	71x48x15	34	60	13.5		13.5		113
MG7EBR77	80x70x85	71x48x15	34	60		9	9	400V/3N/50	118

Características de la gama

La estructura es en acero AISI 304 18/10 con acabado Scotch Brite. La cuba tiene paredes en acero inoxidable AISI 304 18/10 y fondo en acero inoxidable AISI 304. Las esquinas son redondeadas y la parte frontal moldeada para agilizar la descarga y limpieza. La tapa en acero inoxidable es balanceada y dispone de bisagras robustas en acero inoxidable AISI 304 y de manija frontal ergonómica. Grifo para cargar agua ubicado al frente del aparato. **Versiones con calentamiento a gas:** quemador en acero inoxidable de brazos múltiples para mayor uniformidad térmica; válvula de gas con termopar, regulación termostática de la temperatura (75-300 °C). **Versiones con calentamiento eléctrico:** resistencias blindadas en acero inoxidable en el fondo externo de la cuba; regulación termostática (75-300 °C).

MARMITAS

MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones de la cuba ØxH (cm)	Capacidad marmita (Lt)	Quemadores (kW)	Resistencias eléctricas (kW)	Potencia tot. (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
MG7G50I77	70x70x85	40x42	50	12.5		12.5		91
MG7E50I77	70x70x85	40x42	50		9	9	400V/3N/50	93

Características de la gama

La encimera de trabajo es en acero AISI 304 de 1 mm de espesor con encastre perimetral para recolección de líquidos. Las paredes de la cuba son en acero AISI 304 mientras que el fondo es AISI 316 para una mayor resistencia a la corrosión. El grifo de vaciado en latón cromado dispone de un filtro desmontable.

La tapa en AISI 304 asegura pérdidas mínimas de vapor y calor. Grifo de carga de agua caliente y fría articulado ubicado sobre la encimera.

Versiones calentamiento indirecto a gas: espacio aislante en AISI 304, quemador tubular en acero inoxidable a llama autoestabilizada. Dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto. Encendido piezoeléctrico. Válvula de seguridad con manómetro.

Versiones calentamiento eléctrico indirecto: espacio aislante en AISI 304, resistencias de inmersión controladas por perilla de 4 posiciones, presostato para el control automático del vapor en el espacio aislante, válvula de seguridad con manómetro. El vapor a baja presión producido en la cavidad caliente uniformemente la superficie del recipiente (para ambas versiones indirectas).



Baño María

La gama de Baño María **MAGISTRA 700** se compone de dos modelos eléctricos. Modularidad: 40. Óptima alineación a través de tapajuntas.



Fiabilidad

- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor
- Cubas prensadas y con soldadura continua

Prestaciones

- Resistencias blindadas

Facilidad de uso

- Control a través de termostato

MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones de la cuba (cm)	Capacidad de la cuba	Resistencias eléctricas (kW)	Potencia tot. (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
SOBRE ARMARIO ABIERTO							
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

Características de la gama

La encimera es en acero AISI 304 y 1 mm de espesor. La cuba realizada en acero AISI 304 es prensada y con soldadura continua. Capacidad cubetas Gastronorm 1/1. Calentamiento eléctrico con resistencias blindadas externas a la cuba, fijadas en el fondo exterior de la cuba y controladas mediante termostato.



Las informaciones y las imágenes señaladas en el presente documento deben considerarse no vinculantes. Eurotec div. MBM se reserva la facultad de aportar modificaciones en cualquier momento sin previo aviso.



ITW Food Equipment Group

EUROTEC s.r.l. - división MBM

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

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

mbm@itweurotec.it - www.mbmitaly.com