



MAGISTRA 980

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.



Tecnología confiable

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.

Quien escoge MBM escoge mucho más que una cocina



Fiabilidad y elevadas prestaciones a tu servicio

MAGISTRA 980 está concebida y realizada para garantizar en el tiempo fiabilidad y elevadas prestaciones a los profesionales de la restauración.

Resistencia, prestaciones y una óptima relación calidad/precio caracterizan esta línea proyectada para garantizar al chef máxima facilidad de uso y limpieza, y tiempos mínimos de instalación y mantenimiento.

La calidad de los materiales, la tecnología fiable y el cuidado de los detalles hacen de la línea **MAGISTRA 980** una inversión que durará en el tiempo:

- Superficie encastrada herméticamente en acero AISI 304 de 1 mm
- Diseño higiénico con esquinas redondeadas
- Quemadores extraíbles en hierro fundido Flex Burners a llama autoestabilizada
- Cubas prensadas y con soldadura continua
- Óptima accesibilidad de apoyo
- Accesibilidad frontal y superior para mantenimiento
- Gran facilidad de instalación gracias al compartimento posterior perfilado

MAGISTRA 980 es la línea de cocinas más versátil presente en el mercado gracias a su modularidad: 40/80.



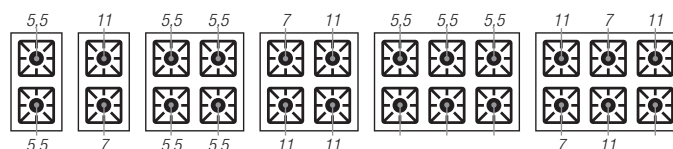
Cocina a gas

La gama de cocinas a gas **MAGISTRA 980** se compone de modelos 2/4/6 fuegos disponibles en la versión monobloque sobre armario abierto, sobre horno estático a gas o eléctrico y sobre horno a gas maxi. Altura módulos monobloque regulable de 85 cm a 90 cm, con amplia excursión de los pies hasta altura útil inferior de 20 cm. Modularidad: 40/80/120. Óptima accesibilidad de apoyo.



Flex Burners

new 5,5 kW - 7 kW - 11 kW



Potencia Flex Burners (kW)

MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones del horno (cm)	Alcance térmico			Horno a gas (kW)	Gas total (kW)	Horno eléctrico (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
			5.5 kW	7 kW	11 kW					
SOBRE ARMARIO										
🔥 G28XXS	40x90x85		2				11			48
🔥 G28XL	40x90x85			1	1		18			48
🔥 G48XXS	80x90x85		4				22			74
🔥 G48XL	80x90x85			2	2		36			74
🔥 G68XXS	120x90x85		6				33			104
🔥 G68XXL	120x90x85			3	3		54			104
Con horno										
🔥 G4F8XXS	80x90x85	54x70x30	4			7	29			106
🔥 G4F8XL	80x90x85	54x70x30		2	2	7	43			106
🔥 G4FE8XXS	80x90x85	54x70x30	4				22	6	400V/3N/50	106
🔥 G4FE8XL	80x90x85	54x70x30		2	2		36	6	400V/3N/50	106
🔥 G6FA8XXL	120x90x85	54x70x30		3	3	7	61			143
🔥 G6FEA8XXS	120x90x85	54x70x30	6				33	6	400V/3N/50	143
🔥 G6FEA8XXL	120x90x85	54x70x30		3	3		54	6	400V/3N/50	143
🔥 G6FM8XXL	120x90x85	100x70x30		3	3	10	64			171
🔥 G6FMG8XXL	120x90x85	100x70x30		3	3	10	64	5	400V/3N/50	173

Características de la gama

La superficie de trabajo es en acero AISI 304 de 1 mm de espesor, encastrada herméticamente para evitar filtraciones de suciedad y para una mejor limpieza gracias en parte a las esquinas redondeadas y la encimera moldeada que garantiza la contención de líquidos y evita desbordes. La profunda área de la superficie moldeada garantiza además una óptima circulación del aire para una mejor eficiencia del quemador mismo. Los quemadores extraíbles en hierro fundido esmaltado de 5,5 kW, 7 kW y 11 kW de llama horizontal, están dotados de repartidor de llama en latón, a llama autoestabilizante, para cocinar bajo seguridad y para un mantenimiento más fácil. El quemador de 5,5 / 7 kW tiene un rango de **potencia modulable** desde un mínimo de 1,5 kW a un máximo de 5,5 / 7 kW, mientras el quemador de 11 kW desde un mínimo de 2 kW a un máximo de 11 kW, para obtener **máxima flexibilidad**. El quemador piloto de bajo consumo está protegido en el interior del quemador principal. Las nuevas rejillas para apoyar ollas para cada fuego en hierro fundido esmaltado son funcionales y manejables. **Versiónes con horno estático GN 2/1:** la cámara de cocción es en acero inoxidable con base esmaltada y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con espacio aislante y contrapuerta en acero inoxidable. El horno con calentamiento a gas está dotado de quemador de 7 kW (horno maxi: 10 kW) a llama autoestabilizada; regulación termostática de la temperatura con válvula de seguridad y termopar; encendido piezoeléctrico del quemador. El horno eléctrico dispone de resistencias blindadas en acero inoxidable de 6 kW posicionadas en el piso y el techo de la cámara de cocción, regulación termostática de la temperatura con doble control separado piso/techo para una máxima flexibilidad en la cocción.

Cocinas eléctricas

La gama de cocinas eléctricas **MAGISTRA 980** está compuesta por modelos con 2/4/6 planchas, disponibles en la versión monobloque sobre armario abierto y sobre horno estático eléctrico o sobre horno eléctrico maxi. Altura módulos monobloque regulable de 85 cm a 90 cm, con amplia excursión de los pies hasta tener altura útil inferior de 20 cm. Modularidad: 40/80/120. Óptima accesibilidad de apoyo.

Fiabilidad

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

Prestaciones

- Planchas de calentamiento rápido

Facilidad de uso

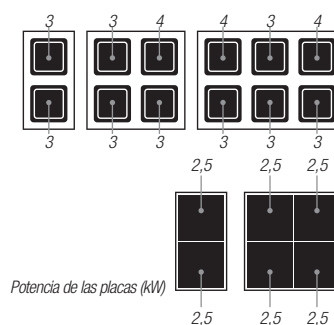
- Esquinas redondeadas y superficie moldeada
- Dispositivo de seguridad anti-sobrecalentamiento



MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones del horno (cm)	Capacidad de las planchas eléctricas			Horno (kW)	Tot. (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
			2,5 kW	3 kW	4 kW				
SOBRE ARMARIO									
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
CON HORNO									
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

Características de la gama

La encimera en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor es encastrada. Las planchas en acero fundido cuadrado de 300x300 mm de rápido calentamiento con dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento están encastradas en la encimera "herméticamente" y están disponibles en variantes de 3 kW y 4 kW con termostato de servicio de 6 (+1) posiciones para una óptima regulación de la potencia. Las planchas rebajadas de 2,5 kW tienen una dimensión de 300x300 mm. 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. **Versiones con horno estático GN 2/1:** la cámara de cocción es en acero inoxidable con base esmaltada y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con espacio aislante y contrapuerta en acero inoxidable. Calentamiento eléctrico resistencias blindadas en acero inoxidable de 6 kW (horno maxi: 10 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 980** se compone de un modelo sobre armario abierto y un modelo sobre horno estático a gas. Altura módulos monobloque regulable de 85 cm a 90 cm, con amplia excursión de los pies hasta tener altura útil inferior de 20 cm. Modularidad: 40/80/120. Óptima accesibilidad de apoyo.

Fiabilidad

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

Prestaciones

- Quemador en hierro fundido de 12 kW con encendido piezoeléctrico

Facilidad de uso

- Zonas isotérmicas para cocciones diferenciadas

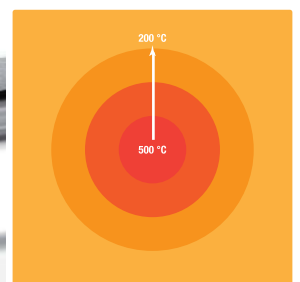


MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones del horno (cm)	Horno 7 kW	Plancha	Tot. (kW)	Peso (Kg)
SOBRE ARMARIO						
🔥 GTAB	80x90x85			1 (12 kW)	12	100
SOBRE HORNO						
🔥 GTF8	80x90x85	54x70x30	1	1 (12 kW)	19	125

Características de la gama

La encimera es en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor, con área perimetral moldeada para recoger líquidos. La plancha en hierro fundido de 10 mm de espesor tiene anillo central móvil y superficie de 50 dm². El calentamiento de la plancha es a través de un quemador en hierro fundido de 12 kW, ubicado bajo el anillo central, con encendido piezoeléctrico.

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.





Inducción

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



Fiabilidad

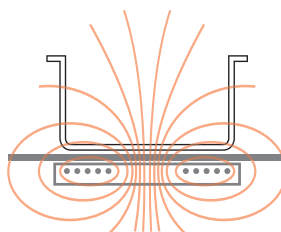
- Encimera en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor "hermética"

Prestaciones

- Calentamiento solo por contacto directo con la olla
- Calentamiento proporcional a la superficie de contacto
- 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



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

La gama comprende módulos de 2 o 4 zonas a inducción independientes con inductores de 5 kW cada uno.

MODELO	Dimensiones externas (cm)	Potencia 5 kW	Tot. (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
SOBRE ARMARIO					
 E2A8I	40x90x85	2	10	400V/3/50/60	100
 E4A8I	80x90x85	4	20	400V/3/50/60	200

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. A cada zona de cocción, delimitada por serigrafías de 270 mm de diámetro, corresponde un inductor de 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 que no está en contacto con la olla permanece desactivada y por lo tanto fría estableciendo 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.





Cuece pastas

La gama de los cuece pastas **MAGISTRA 980** se compone de modelos con una o dos cubas de 40 litros de capacidad, con calentamiento a gas o eléctrico, versión monobloque. Altura módulos monobloque regulable de 85 cm a 90 cm, con amplia excursión de los pies hasta tener altura útil inferior de 20 cm. Modularidad: 40/80. Óptima accesibilidad de apoyo.



Fiabilidad

- Encimera de trabajo 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 gas (kW)	Resistencias eléctricas (kW)	Tot. (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
SOBRE ARMARIO								
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

Características de la gama

La encimera de trabajo es en acero AISI 304 de 1 mm de espesor con encastre perimetral para recoger líquidos. Las cubas son en acero inoxidable AISI 316 anticorrosión con área de desagüe para recoger almidones y esquinas redondeadas para una fácil limpieza. El escurridor en rejilla permite un fácil apoyo de las cestas para colar la pasta. Las cestas para colar pasta (opcional), son en acero inoxidable AISI 304 con manija térmica. **Versiones con calentamiento a gas:** quemador en acero inoxidable a llama autoestabilizada. Dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto. Encendido piezoeléctrico del quemador. **Versiones con calentamiento eléctrico:** resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable; 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 980** se compone de modelos de una o dos cubas con calentamiento a gas o eléctrico, versión monobloque. Altura módulos monobloque regulable de 85 cm a 90 cm, con amplia excursión de los pies hasta tener altura útil inferior de 20 cm. Modularidad: 40/80. Óptima accesibilidad de apoyo.



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 gas (kW)	Resistencias eléctricas (kW)	Tot. (kW)	Alimentación (kW)	Peso (Kg)
SOBRE ARMARIO								
GF408A	40x90x118	30x40x31,5	18	18		18		69
GF908A	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18		36		114
EF4082V	40x90x85	14x34x20	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	31x44x20	21		20	20	400V/3N/50/60	56
EF908L	80x90x85	31x44x20	21+21		20+20	40	400V/3N/50/60	91

Características de la gama

La encimera es en acero AISI 304 y 1 mm de espesor. Las cubas en acero inoxidable AISI 304, prensadas y con esquinas redondeadas para facilitar las operaciones de limpieza y saneamiento, están fijadas a la encimera con soldadura continua. La zona fría con dimensiones adecuadas permite mantener la calidad del aceite inalterada por más tiempo y remover con mayor facilidad los residuos derivados de la fritura. Termostato de seguridad y regulación termostática de la temperatura del aceite (90-190 °C) para mantener la temperatura del mismo dentro de los parámetros de seguridad. Amplia área frontal para mayor facilidad de uso y limpieza. El sistema de evacuación del aceite al final del ciclo es simple y seguro con cuba para recoger aceite con filtro en acero inoxidable en dotación.

Versiónes con calentamiento a gas: quemador en la cuba en hierro fundido de altísimo rendimiento de llama horizontal, con regulación termostática de la temperatura (90-190 °C), válvula de seguridad y termopar, encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico. **Versiónes con calentamiento eléctrico:** resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable AISI 304 internas a la cuba, fácilmente abatibles para una completa limpieza; regulación termostática.



Fry top

La gama de frytop **MAGISTRA 980** ofrece una amplia variedad de productos para las cocciones de contacto, con placas en acero satinado lisas, ranuradas, lisas y ranuradas también cromadas, con funcionamiento eléctrico o a gas. Altura módulos monobloque regulable de 85 cm a 90 cm, con amplia excursión de los pies hasta tener altura útil inferior de 20 cm. Modularidad: 40/80. Óptima accesibilidad de apoyo.



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			Dimensiones externas (cm)	Encimera (cm)	Quemadores gas 8 kW	Resistencias eléctricas 6 kW	Tot. (kW)	Alimentación (kW)	Peso (Kg)
	Lisa	Ranurada	Cromada							
SOBRE ARMARIO										
🔥 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

Características de la gama

La encimera es en acero AISI 304 y 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, con acabado pulido o en cromo duro, tiene 15 mm de espesor y una leve pendiente para facilitar las operaciones de limpieza y vaciado de las grasas en un cajón extraíble en acero inoxidable con capacidad de hasta 2 litros. En los modelos de módulo entero es posible realizar cocciones diferenciadas gracias a quemadores/elementos eléctricos calentadores independientes. El acabado en cromo (mod. LC y LRC) permite la cocción en sucesivo de alimentos diferentes sin el riesgo de transferencia de olores y sabores evitando por lo tanto tener que limpiar la plancha durante cada cocción. Además de facilitar las operaciones de limpieza, el revestimiento en cromo se caracteriza por una menor dispersión del calor lo cual procura un ambiente de trabajo más confortable. **Versiónes 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. **Versiónes con calentamiento eléctrico:** resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable AISI 304; regulación termostática.





Rejilla de piedra lávica

La gama de parrillas de piedra lávica **MAGISTRA 980** está compuesta por modelos de 1/2 módulo y de módulo entero, con funcionamiento a gas.



Fiabilidad

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

Prestaciones

- Quemadores independientes (módulos enteros)

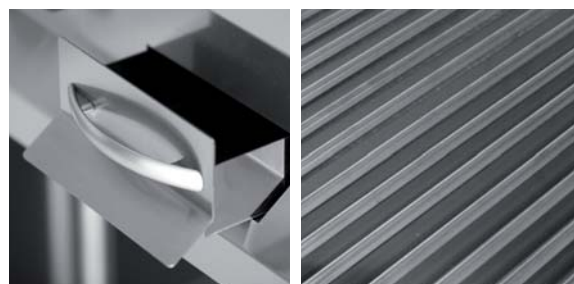
Facilidad de uso

- Rejilla de cocción regulable en altura
- Cajón para recolectar grasa
- Rejilla reversible - un lado carne / un lado pescado

MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones de la rejilla (cm)	Numero de planchas	Quemadores gas 10 kW	Tot. (kW)	Peso (Kg)
SOBRE ARMARIO						
🔥 GPL408	40x90x85	64x37	1	1	10	62
🔥 GPL908	80x90x85	64x37	2	2	20	93

Características de la gama

La encimera es en acero AISI 304 18/10 de 1 mm de espesor. Las rejillas de la chimenea son de hierro fundido mientras que la rejilla/placa de cocción es en hierro inoxidable AISI 304. Esta última es regulable en altura a través de 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 (80cm) es posible llevar a cabo cocciones diferenciadas gracias a quemadores independientes.





Sartenes basculantes

La gama de sartenes basculantes **MAGISTRA 980** se compone de modelos con calentamiento a gas o eléctrico, versión monobloque. Altura módulos monobloque regulable de 85 cm a 90 cm, con amplia excursión de los pies hasta tener altura útil inferior de 20 cm. Óptima accesibilidad de apoyo. Modularidad: 80. Óptima accesibilidad de apoyo.

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



MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones de la cuba (cm)	Capacidad cuba (Lt)	Quemadores (kW)	Resistencias eléctricas (kW)	Tot. (kW)	Alimentación	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

Características de la gama:

La estructura es en acero AISI 304 con acabado Scotch Brite. La cuba tiene laterales en acero y fondo termomodificación en acero dulce o en acero inoxidable AISI 304 (modelos "VI"). El vuelco es manual. 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).



Marmita

La gama de marmitas **MAGISTRA 980** se compone de modelos con capacidad de 100/150 litros, con calentamiento a gas o eléctrico, versión monobloque. Altura módulos monobloque regulable de 85 cm a 90 cm, con amplia excursión de los pies hasta tener altura útil inferior de 20 cm. Óptima accesibilidad de apoyo. Modularidad: 80.



Fiabilidad

- Encimera de trabajo en AISI 304, de 1 mm de espesor
- Fondo de la cuba en AISI 316 anticorrosión
- Presostato (modelos con calentamiento indirecto)

Prestaciones

- Calentamiento directo o indirecto

Facilidad de uso

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



MODELO	Dimensiones externas (cm)	Dimensiones de la olla ØxH (cm)	Capacidad de la cuba (Lt)	Calefacción		Quemadores a gas (kW)	Resistencias eléctricas (kW)	Tot. (kW)	Alimentación	Peso (Kg)
				Directo	Indirecto					
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

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 en 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 a gas:** dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto. Encendido piezoeléctrico del quemador. Función "ebullición" para las versiones de calentamiento indirecto (gas/eléctrico). **Versiones calentamiento directo a gas:** quemador en acero inoxidable de llama autoestabilizada. Versiones con calentamiento indirecto a gas (mod. "I"): espacio aislante en AISI 304, quemador tubular en acero inoxidable de llama autoestabilizada. Válvula de seguridad con manómetro, visor del nivel del agua en el espacio aislante.

Versiones con calentamiento eléctrico indirecto (mod. "I"): 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.



Baño María

La gama de baño María **MAGISTRA 980** se compone de modelos con calentamiento eléctrico, versión monobloque. Altura módulos monobloque regulable de 85 cm a 90 cm, con amplia excursión de los pies hasta tener altura útil inferior de 20 cm. Modularidad: 40/80. Óptima accesibilidad de apoyo.

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 presostato



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

Características de la gama

La encimera es en acero AISI 304 y 1 mm de espesor. La cuba realizada en acero AISI 304 18/10 es prensada y con soldadura continua. Capacidad cubetas Gastronorm 4/3 para módulo 40 y 8/3 por módulo 80. Calentamiento eléctrico con resistencias blindadas externas a la cuba, fijadas en el fondo exterior de la cuba y controlado 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