



magistra Plus|700



50 Jahre Erfahrung im Dienste von Catering-Profis

MBM ist ein Weltklassehersteller von professionellen Catering-Geräten.

Seit 1972, dem Gründungsjahr des Unternehmens, zeichnet sich **MBM** durch die Qualität und Zuverlässigkeit seiner Produkte sowie die Fähigkeit aus, seinen Kunden ein umfassendes Wertversprechen zu bieten.

Pre-Sales-Service und Kundenbetreuung, Kommunikations- und Marketingunterstützung, allgegenwärtige After-Sales-Unterstützung und Originalersatzteile sind professionelle Werte, die **MBM** sowohl in Italien als auch international auszeichnen.

Mit einer Produktionsstätte von 17.000 Quadratmetern und 16 Produktionslinien etabliert sich **MBM** als zuverlässiger und flexibler Partner, der seine Kunden bei 360° unterstützen kann.



1972

MBM wurde als Familienunternehmen geboren, das professionelle Küchen herstellt, und begann sich für die Zuverlässigkeit und das hervorragende Preis- und Leistungsverhältnis seiner Produkte bekannt zu machen.

1980-1990

Die Produktpalette wird immer größer und MBM erwirbt zahlreiche Marktanteile auch im Ausland.

1998

MBM wird Teil der Eurotec Srl-Gruppe.

2000

MBM wird Teil der multinationalen ITW - Illinois Toolworks-Gruppe, weltweit führend bei Food Service Equipment.

magistra Plus|700

magistra Plus|700 wurde mit einer neuen Struktur und neuen ästhetischen Details entwickelt, um die richtige Lösung für diejenigen zu sein, die eine einfach zu bedienende und zu wartende Ausrüstung mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis suchen.



| Konkrete Qualität

- **Neuer Knebel und neuer Griff**
um Qualität und Zuverlässigkeit zu verbessern
- **Neue Struktur**
für maximale Qualität
- **Stahlboden**
um jede Maschine wider standsfähiger zu machen



| Greifbare Werte

- **Hochleistungsbrenner**
mit 60% zertifiziertem Wirkungsgrad
- **Neue Lavasteingrills höhenverstellbar**
auf verschiedenen Stufen für bessere Garergebnisse
- **Neue Wasserfüllung**
mit Magnetventil für Nudelkocher



| Einfache Wartung

- **Neuer Kamin ohne Schrauben**
leicht abnehmbar
- **Einfache Verbindungen**
für Installationen in Rekordzeit
- **Installationsschacht hinter den Maschinen**
erleichtert das Anschliessen an die Versorgungsnetze
- **Abnehmbarer Boden**
für einfachen Zugang zum Bereich unter den Maschinen



Gasherde

Elektroherde



Merkmale der Produktpalette

Die abnehmbaren Flex Brenner aus emailliertem Gusseisen, jede mit 5,5 kW oder 7 kW, und die Brennerkappen aus Messing weisen horizontale und selbst stabilisierender Flamme auf, um ein sicheres Kochen und eine einfache Wartung zu ermöglichen. Jeder Brenner hat einen einstellbaren Leistungsbereich von mindestens 1,5 kW bis maximal 5,5 / 7 kW, um eine optimale Flexibilität zu erreichen. Die verbrauchsarme Zündflamme ist innerhalb des Hauptbrenners geschützt. Die Platzierung der Brenner erlaubt die Verwendung von Pfannen mit einem Durchmesser von bis zu 40 cm. Durch ihre Größe eignen sich die emaillierten gusseisernen Pfannenroste für die Spülmaschine. Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 18/10. Saubere Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.

Versionen mit Ofen

Doppelwandige Kochkammer aus Edelstahl mit emailliertem Boden, Tür aus doppelwandigem Edelstahl mit Isolierschicht. **Der Gasofen:** verfügt über einen 6 kW-Brenner (beim Maxiofen 8 kW) mit selbst stabilisierender Flamme, einer thermostatischen Temperaturregelung mit Sicherheitsventil, einem Thermoelement und einer piezoelektrischen Brennzündung, 3 GN 2/1-stufigen Grillhaltern. **Der elektrische Backofen:** verfügt über gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl mit 5,3 kW (2,6 kW für den Heißluftofen), die im oberen und unteren Teil der Kochkammer angebracht sind, und einer thermostatischen Temperaturregelung mit separater Regelung für Ober- und Unterhitze, für eine maximale Flexibilität beim Kochen. 3 GN 2/1-stufigen Grillhaltern (statischen Ofen) und 3 GN 1/1-stufigen Grillhaltern (Heißluftofen).

Merkmale der Produktpalette

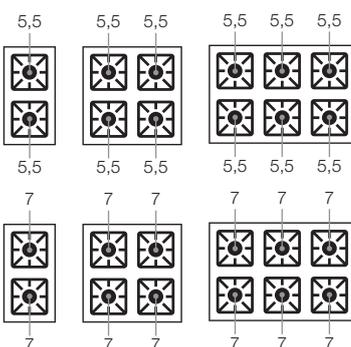
Die schnell heizenden Kochfelder mit Sicherheitsvorrichtung zur Vermeidung von Überhitzung wurden aus Gusseisen einem Durchmesser. Die Kochfelder sind wasserdicht und in drei Versionen erhältlich: Rund mit 145/200 Durchmesser und Leistung 1,5 kW und 2,6 kW; Quadrat mit 220x220 mm Masse und Leistung 2,6 kW; bündigen Kochfeldern mit 300x300 mm Masse und Leistung 2,5 kW. Anzeigelampen zeigen die Funktion jeder Platte auf dem Bedienfeld an. Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 18/10. Saubere Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.

Versionen mit Ofen

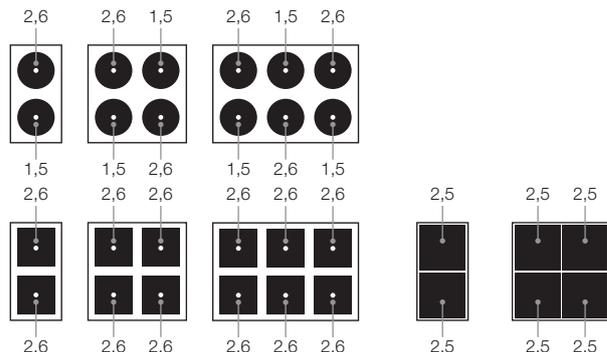
Kochkammer aus Edelstahl mit emailliertem Boden, Tür aus doppelwandigem Edelstahl mit Isolierschicht.

Der elektrische Backofen: verfügt über gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl mit 5,3 kW (2,6 kW für den Heißluftofen), die im oberen und unteren Teil der Kochkammer angebracht sind, und einer thermostatischen Temperaturregelung mit separater Regelung für Ober- und Unterhitze, für eine maximale Flexibilität beim Kochen. 3 GN 2/1-stufigen Grillhaltern (statischen Ofen) und 3 GN 1/1-stufigen Grillhaltern (Heißluftofen).

Flex Burners Leistung (kW)



Leistung der elektrischen Kochfelder (kW)





Merkmale der Produktpalette

Die Kochplatte mit einer Oberfläche von 40 dm² besteht aus Gusseisen (10 mm Stärke). Die Gasversion wird durch einen gusseisernen 9 kW-Brenner betrieben, der unter dem Zentralring liegt, und mit einer piezoelektrischen Zündung und einem Thermostatregler ausgestattet ist.

Die elektrische Version gibt es eine einzelne Kochplatte, die über 4 Kochzonen verfügt. Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 18/10. Saubere Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.

Versionen mit Ofen

Kochkammer aus Edelstahl mit emailiertem Boden, Tür aus doppelwandigem Edelstahl mit Isolierschicht.

Der Gasofen: verfügt über einen 6 kW-Brenner mit selbst stabilisierender Flamme, einer thermostatischen Temperaturregelung mit Sicherheitsventil, einem Thermoelement und einer piezoelektrischen Brennzündung. 3 GN 2/1-stufigen Grillhaltern.

Der elektrische Backofen: verfügt über gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl mit 5,3 kW, die im oberen und unteren Teil der Kochkammer angebracht sind, und einer thermostatischen Temperaturregelung mit separater Regelung für Ober- und Unterhitze, für eine maximale Flexibilität beim Kochen. 3 GN 2/1-stufigen Grillhaltern.

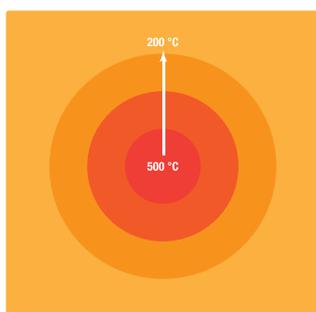
Merkmale der Produktpalette

Die versiegelte 6 mm-Oberseite ist dank ihrer absolut ebenen Glasoberfläche leicht zu reinigen. Die Fläche ist wasserdicht. Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 18/10. Saubere Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.

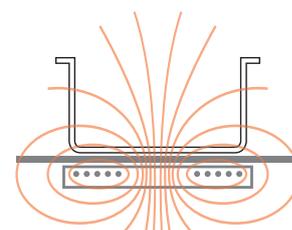
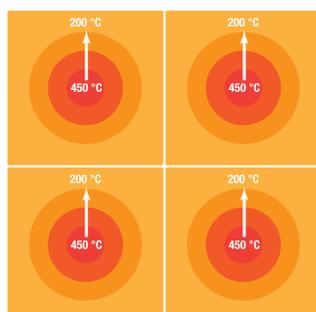
Glaskeramik: Die Hitze wird durch darunterliegende Heizelemente erzeugt und anschließend verteilt. Unabhängige Temperatureinstellung für jeden Kochbereich. Jeder Kochbereich hat 3 verschiedene Leistungsstufen. Anzeigelampen für jede Kochplatte zeigen am Bedienfeld an, wenn diese in Betrieb ist.

Induktion: Die Kochoberfläche wird nur erhitzt, wenn diese direkten Kontakt mit induktionsgeeigneten Pfannen und Töpfen hat und die erzeugte Hitze ist proportional zur Oberfläche des hergestellten Kontakts. Der Bereich der Kochfläche, der nicht mit der Pfanne in Berührung kommt, bleibt inaktiv und somit kalt, was zu einem komfortableren Arbeiten (weniger Hitzeabstrahlung) und Energieeinsparungen von 50% im Vergleich zu herkömmlichen Herden führt. Jeder Induktor hat 6 verschiedene Leistungsstufen und eine Anzeigelampe, die anzeigt, wenn die Fläche in Betrieb ist.

Isotherme Zonen für differenziertes Kochen



Isotherme Zonen für differenziertes Kochen



Für ein komfortables Arbeitsumfeld wird die Hitze nur auf den Boden der Pfanne übertragen.

Grillplatten

Fritteusen



Merkmale der Produktpalette

Die polierte oder hartverchromte Kochplatte aus Weichstahl hat eine Stärke von 15 mm und ist im Kochfeld eingebettet.

Ablauf von Fett in eine herausnehmbare rostfreie Edelstahlwanne mit einem Fassungsvermögen von bis zu 2 Litern. Bei den Modellen mit ganzem Modul kann das differenzierte Kochen mit zwei voneinander unabhängig beheizten elektrischen Brennern / Elementen geschehen.

Die verchromte Ausführung erlaubt das Kochen von verschiedenen Nahrungsmitteln nacheinander, ohne das Risiko, dass Geruch und Geschmack übertragen werden, und macht somit die Reinigung der Grillplatte zwischen dem Zubereiten der einzelnen Gerichte überflüssig. Zusätzlich zur Erleichterung der Reinigungsvorgänge, zeichnet sich die verchromte Ausführung durch eine geringe Hitzeabstrahlung aus, was zu einer komfortableren Arbeitsumgebung führt.

Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 18/10. Saubere Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.

Merkmale der Produktpalette

Die rostfreien Wannen aus Edelstahl AISI 18/10, die formgestanzt und mit gerundeten Kanten ausgestattet sind, sind fest auf der durchgehend verschweißten Oberfläche angebracht, um Reinigung und Hygiene zu erleichtern. Alle Modelle verfügen über ein Sicherheitsthermostat und thermostatische Öltemperaturregler, um die Öltemperatur innerhalb der Sicherheitsparameter zu halten.

Ein großer Frontabfluss für den einfachen Gebrauch und die einfache Reinigung. Das verwendete Abflusssystem ist einfach und sicher mit einem Ölauffangbehälter mit rostfreiem Edelstahlfilter konzipiert. Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 18/10. Saubere Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.

Gasversionen: Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit horizontaler Flamme, Sicherheitsventil und Thermoelement, automatische Zündflamme und piezoelektrischer System.

Elektrische Versionen: gepanzerte, elektrische Heizelemente aus Edelstahl im Becken, einfaches kippen für komplette Reinigung.

Lavasteingrill



Merkmale der Produktpalette

Doppelseitiges Fleisch- und Fischrost Grillfläche. Eine herausnehmbare Edelstahlschublade zum Sammeln der beim Kochen aus den Lebensmitteln freigesetzten Fette.

Ganze Module (80 cm) verfügen über unabhängige Brenner, um differenziertes Garen zu ermöglichen.

Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 18/10. Saubere Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.

Vaporgrill



Merkmale der Produktpalette

Doppelseitiges Fleisch- und Fischrost Grillfläche. Eine herausziehbare Edelstahlschublade mit Wasser generiert Dampf während der Garprozesse. Das Wasser, das in den Behältern unten enthalten ist, verdampft auf den elektrischen Heizelementen, was delikates und gleichmäßiges Garen der Produkte erlaubt und den Geschmack beibehält.

Ganze Module (80cm) verfügen über unabhängige Heizkörper, um differenziertes Garen zu ermöglichen. Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 18/10. Saubere Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.

Nudelkocher



Merkmale der Produktpalette

Die formgestanzten Wannen bestehen aus korrosionsgeschütztem Edelstahl AISI 316 mit gerundeten Kanten zur einfachen Reinigung. Die optionalen Abtropfkörbe sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 18/10 mit Hitzeschutzgriffen erhältlich. Magnetventil zum Befüllen des Wassers.

Gasversionen: Rostfreier Edelstahlbrenner mit selbst stabilisierender Flamme. Zündflamme verbunden mit Sicherheits-Thermoelement. Piezoelektrische Brennerzündung. **Elektrische Versionen:** gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl; Leistungseinstellung durch 4-stufigen Schalter; Temperaturkontrolle durch Betriebs- und Sicherheitsthermostat. Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 18/10. Saubere Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.

Wasserbad



Merkmale der Produktpalette

Die rostfreien Edelstahlwannen AISI 304 18/10 sind formgestanzte und durchgehend verschweißte.

Elektrische Aufheizung mit gepanzerten Heizelementen aus rostfreiem Edelstahl, die außerhalb der Wannen angebracht sind und durch einen Thermostat geregelt werden.

Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 18/10. Saubere Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.



Merkmale der Produktpalette

Die Wanne besteht aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 18/10, mit abgerundeten Ecken und das formgestanzte Frontteil unterstützen die Entleerung und die Reinigungsvorgänge.

Die rostfreie Edelstahlabdeckung ist ausgewogen und verfügt über robuste rostfreie Edelstahlscharniere. Einfaches manuelles Kippen der Wanne mit ergonomischem Frontgriff. Wasserhahn zum Befüllen an der Vorderseite des Geräts.

Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 18/10. Saubere Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.

Gasversionen: Mehrarmiger, rostfreier Edelstahlbrenner für eine gleichmäßige Hitzeverteilung; Gasventil mit Thermoelement, thermostatische Temperatursteuerung (90-320 °C).

Elektrische Versionen: Gepanzerte Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl auf dem äußeren Boden der Wanne; thermostatische Temperaturregelung (50-300 °C).

Merkmale der Produktpalette

Der Kessel ist aus AISI 304 mit Boden aus AISI 316 für besseren Korrosionsschutz. Die Abdeckung aus AISI 304 sorgt dafür, dass nur wenig Dampf und Hitze entweicht (doppelte Isolationsabdeckung als Zubehör erhältlich um eine bessere Wärmedämmung zu gewährleisten). Heiß-/Kaltwasserhahn mit Schwenkdüse auf der Arbeitsplatte. Indirekte Erwärmung durch Niederdruckdampf, der durch das im Zwischenraum enthaltene Wasser erzeugt wird.

Der Niederdruckdampf im Zwischenraum heizt die Oberfläche des Kessels gleichmäßig auf. Wasserstandanzeige Zwischenraum.

Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 18/10. Saubere Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.

Gasversionen: Rohrbrenner aus rostfreiem Edelstahl mit selbst stabilisierender Flamme. Zündflamme verbunden mit Sicherheits-Thermoelement. Piezoelektrische Zündung der Zündflamme. Sicherheitsventil mit Druckanzeige.

Elektrische Versionen: 4-stufiger Regler für die Leistungsregelung, Druckwächter für die automatische Regelung des Zwischenraumdampfes, Sicherheitsventil mit Druckanzeige.

Gasherde

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Ofenabmessungen (LxPxH) cm	Brenner		Backofen		Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
			5,5 kW	7 kW	Gas kW	Ei. kW				
auf Unterschrank										
MFB74AXS	40x71,4x85	-	2	-	-	-	11	-	41	0,4
MFB74AXL	40x71,4x85	-	-	2	-	-	14	-	41	0,4
MFB77AXS	70x71,4x85	-	4	-	-	-	22	-	82	0,8
MFB77AXL	70x71,4x85	-	-	4	-	-	28	-	82	0,8
MFB711AXS	110x71,4x85	-	6	-	-	-	33	-	88	1,1
MFB711AXL	110x71,4x85	-	-	6	-	-	42	-	88	1,1

auf Backofen

MFB77FGXS	70x71,4x85	56x63x30	4	-	6	-	28	-	90	0,8
MFB77FGXL	70x71,4x85	56x63x30	-	4	6	-	34	-	90	0,8
MFB77FEXS	70x71,4x85	56x63x30	4	-	-	5,3	22	400V/3N 50/60Hz	91	0,8
MFB77FEXL	70x71,4x85	56x63x30	-	4	-	5,3	28	400V/3N 50/60Hz	91	0,8
MFB77FEVXS	70x71,4x85	56x37x32	4	-	-	2,6	22	230V/1N 50/60Hz	83	0,8
MFB77FEVXL	70x71,4x85	56x37x32	-	4	-	2,6	28	230V/1N 50/60Hz	83	0,8
MFB711AFGXS	110x71,4x85	56x63x30	6	-	6	-	39	-	125	1,1
MFB711AFGXL	110x71,4x85	56x63x30	-	6	6	-	48	-	125	1,1
MFB711AFEXS	110x71,4x85	56x63x30	6	-	-	5,3	33	400V/3N 50/60Hz	128	1,1
MFB711AFEXL	110x71,4x85	56x63x30	-	6	-	5,3	42	400V/3N 50/60Hz	128	1,1
MFB711FGMXS	110x71,4x85	77x64x36	6	-	8	-	41	-	115	1,1
MFB711FGMXL	110x71,4x85	77x64x36	-	6	8	-	50	-	115	1,1
MFB711MFG4XL	110x71,4x85	56x63x30	-	4	6	-	39,5	-	136	1,1

top

MFB74TXS	40x71,4x25	-	2	-	-	-	11	-	30	0,2
MFB74TXL	40x71,4x25	-	-	2	-	-	14	-	30	0,2
MFB77TXS	70x71,4x25	-	4	-	-	-	22	-	50	0,32
MFB77TXL	70x71,4x25	-	-	4	-	-	28	-	50	0,32
MFB711TXS	110x71,4x25	-	6	-	-	-	33	-	64	0,5
MFB711TXL	110x71,4x25	-	-	6	-	-	42	-	64	0,5

Elektroherde

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Ofenabmessungen (LxPxH) cm	Platten			Backofen kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
			1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW					
auf Unterschrank										
MPR74A	40x71,4x85	-	1	1	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	35	0,4
MPQ74A	40x71,4x85	-	-	2	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	45	0,4
MPQR74A	40x71,4x85	-	-	-	2	-	5	400V/3N 50/60Hz	58	0,4
MPR77A	70x71,4x85	-	2	2	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	60	0,8
MPQ77A	70x71,4x85	-	-	4	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	69	0,8
MPQR77A	70x71,4x85	-	-	-	4	-	10	400V/3N 50/60Hz	92	0,8
MPR711A	110x71,4x85	-	3	3	-	-	12,3	400V/3N 50Hz	136	1,1
MPQ711A	110x71,4x85	-	-	6	-	-	15,6	400V/3N 50Hz	136	1,1

Elektroherde

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Ofenabmessungen (LxPxH) cm	Platten			Backofen kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
			1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW					
auf Backofen										
MPR77FE	70x71,4x85	56x66x31	2	2	-	5,3	13,5	400V/3N 50Hz	90	0,8
MPQ77FE	70x71,4x85	56x66x31	-	4	-	5,3	15,7	400V/3N 50/60Hz	99	0,8
MPQR77FE	70x71,4x85	56x66x31	-	-	4	5,3	15,3	400V/3N 50/60Hz	125	0,8
MPQR77FEV	70x71,4x85	56x37x32	-	-	4	2,6	12,6	230V/1N 50/60Hz	117	0,8
MPR711FE	110x71,4x85	56x66x31	3	3	-	5,3	17,6	400V/3N 50/60Hz	136	1,1
MPQ711FE	110x71,4x85	56x66x31	-	6	-	5,3	20,9	400V/3N 50Hz	142	1,1
top										
MPR74T	40x71,4x25	-	1	1	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	20	0,2
MPQ74T	40x71,4x25	-	-	2	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	27	0,2
MPR77T	70x71,4x25	-	2	2	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	40	0,3
MPQ77T	70x71,4x25	-	-	4	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	49	0,3

Glühplattenherde

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Ofenabmessungen (LxPxH) cm	Kochplatte		Backofen		Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
			Gas 9 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW				
auf Unterschrank										
MTPG77A	70x71,4x85	-	1	-	-	-	9	-	83	0,8
MTPE77A	70x71,4x85	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	84	0,8
auf Backofen										
MTPG77FG	70x71,4x85	56x66x31	1	-	6	-	15	-	116	0,8
MTPE77FE	70x71,4x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V/3N 50/60Hz	117	0,8
top										
MTPG77T	70x71,4x25	-	1	-	-	-	9	-	68	0,3
MTPE77T	40x71,4x25	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	69	0,3

Glaskeramik

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Ofenabmessungen (LxPxH) cm	Kochzonen		Backofen kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³	
			1,8 kW	2,5 kW						
auf Backofen										
MVC77FE	70x71,4x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8	
top										
MVC74T	40x71,4x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	
MVC77T	70x71,4x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	

Induktion

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Induktoren 3,5 kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
MIN74A	40x71,4x85	2	7	400V/3N 50/60Hz	53	0,4
MIN77A	70x71,4x85	4	14	400V/3N 50/60Hz	76	0,8
top						
MIN74T	40x71,4x25	2	7	400V/3N 50/60Hz	33	0,2
MIN77T	70x71,4x25	4	14	400V/3N 50/60Hz	56	0,3

Grillplatten

Modell	Platte			Außenabmessungen (LxPxH) cm	Bratfläche (LxPxH) cm	Brenner 5,5 kW	Heizelemente 4 kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
	Glatt	Gerillt	Verchromt								
auf Unterschrank											
🔥 MFTG74AL	●			40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5
🔥 MFTG74ALC	●		●	40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5
🔥 MFTG74AR		●		40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5
🔥 MFTG77AL	●			70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8
🔥 MFTG77ALC	●		●	70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8
🔥 MFTG77AR		●		70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8
🔥 MFTG77ALR	●	●		70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8
🔥 MFTG77ALRC	●	●	●	70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8

top											
🔥 MFTG74TL	●			40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2
🔥 MFTG74TLC	●		●	40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2
🔥 MFTG74TR		●		40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2
🔥 MFTG77TL	●			70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,3
🔥 MFTG77TLC	●		●	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,3
🔥 MFTG77TR		●		70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,3
🔥 MFTG77TLR	●	●		70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,3
🔥 MFTG77TLRC	●	●	●	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,3

auf Unterschrank											
🌀 MFTE74AL	●			40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
🌀 MFTE74ALC	●		●	40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
🌀 MFTE74AR		●		40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
🌀 MFTE77AL	●			70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
🌀 MFTE77ALC	●		●	70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
🌀 MFTE77AR		●		70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
🌀 MFTE77ALR	●	●		70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
🌀 MFTE77ALRC	●	●	●	70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8

top											
🌀 MFTE74TL	●			40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
🌀 MFTE74TLC	●		●	40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
🌀 MFTE74TR		●		40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
🌀 MFTE77TL	●			70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
🌀 MFTE77TLC	●		●	70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
🌀 MFTE77TR		●		70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
🌀 MFTE77TLR	●	●		70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
🌀 MFTE77TLRC	●	●	●	70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,3

Fritteusen

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenkapazität Lt	Brenner kW	Heizelemente kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
auf Unterschrank									
MFRG74A2V	40x71,4x118	14x34x30	7+7	6,25+6,25	-	12,5	-	62	0,6
MFRG74A	40x71,4x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57	0,6
MFRG77A	70x71,4x118	28x34x30	14+14	12,5+12,5	-	25	-	97	1
MFRE74A2V	40x71,4x85	14x34x21	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	58	0,5
MFRE74A	40x71,4x85	28x34x24	13	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5
MFRE77A	70x71,4x85	28x34x24	13+13	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8
top									
MFRE74T2V	40x71,4x25	14x34x20	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	35	0,2
MFRE74T	40x71,4x25	28x34x20	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	30	0,2
MFRE77T	70x71,4x25	28x34x20	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	53	0,3

Frittenwanne

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenabmessungen (LxPxH) cm	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
top						
MSP74T	40x71,4x50	31x51x16	0,35	230V/1N 50/60Hz	20	0,2

Lavasteingrill

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Rostabmessungen cm	Brenner 7,5 kW	Gesamtleistung	Brutto G. Kg	Volumen m³
auf Unterschrank						
MPLG74A	40x71,4x85	35,2x47,5	1	7,5	50	0,5
MPLG78A	70x71,4x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	82	0,8
top						
MPLG74T	40x71,4x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2
MPLG78T	70x71,4x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,3

Vaporgrill

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Rostabmessungen cm	Heizelementettriche 6 kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
auf Unterschrank							
MWGE74	40x71,4x85	35,2x47,5	1	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5
MWGE78	80x71,4x85	35,2x47,5 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8

Nudelkocher

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenkapazität Lt	Brenner kW	Heizelemente kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
auf Unterschrank									
 MCPG74A	40x71,4x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	230V/1N 50/60Hz	50	0,5
 MCPG77A	70x71,4x85	51x31x30	40	13,6	-	13,6	230V/1N 50/60Hz	68	0,8
 MCPE74A	40x71,4x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V/3N 50/60Hz	44	0,5
 MCPE77A	70x71,4x85	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	58	0,8

Wasserbad

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenkapazität	Heizelemente kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
auf Unterschrank								
 MBME74A	40x71,4x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	34	0,5
top								
 MBME74T	40x71,4x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	20	0,2

Kippbratpfanne

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenab. (LxPxH) cm	Kochfläche dm ²	Wannenkapazität Lt	Brenner kW	Heizelemente kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
Kippbratpfannen / Manuelle Kippung										
 MBRG78A	80x71,4x85	71x48x15	34	50	13,5	-	13,5	-	113	0,85
 MBRE78A	80x71,4x85	71x48x15	34	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	118	0,85

Kochkessel

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Kesselabmessungen (ØxH) cm	Kesselkapazität Lt	Brenner kW	Heizelemente kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
Monoblock									
 MPEG7750I	70x71,4x85	40x42	50	12,5	-	12,5	-	91	0,8
 MPEE7750I	70x71,4x85	40x42	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	93	0,8



***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