



magistra Plus|900



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|900

magistra Plus|900 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, 7 kW oder 11 kW, und die Brennerkappen aus Messing weisen horizontale und selbst stabilisierender Flamme auf, um ein sicheres Kochen und eine einfache Wartung zu ermöglichen. Jeder 5,5 / 7 kW Brenner hat einen einstellbaren Leistungsbereich von mindestens 1,5 kW bis maximal 5,5 / 7 kW, jeder 11 kW Brenner hat einen einstellbaren Leistungsbereich von mindestens 2 kW bis maximalum 11 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. Ausrichtung der Module durch Nebeneinanderstellung.

Versionen mit Ofen

Doppelwandige Kochkammer aus Edelstahl mit emailliertem Boden, Tür aus doppelwandigem Edelstahl mit Isolierschicht. **Der Gasofen:** verfügt über einen 7 kW-Brenner (beim Maxiofen 10 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 6 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

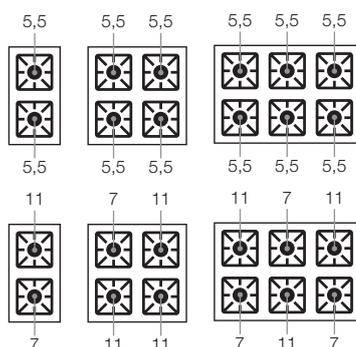
Die schnell heizenden Kochfelder mit Sicherheitsvorrichtung zur Vermeidung von Überhitzung wurden aus Gusseisen einem Durchmesser. Quadrat Kochfelder mit 300x300 mm Masse und Leistung 3 und 4 kW. Bündigen Kochfeldern mit 300x300 mm Masse und Leistung 2,5 kW. Anzeigelampen zeigen die Funktion jeder Platte auf dem Bedienfeld an. Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 18/10. Ausrichtung der Module durch Nebeneinanderstellung.

Versionen mit Ofen

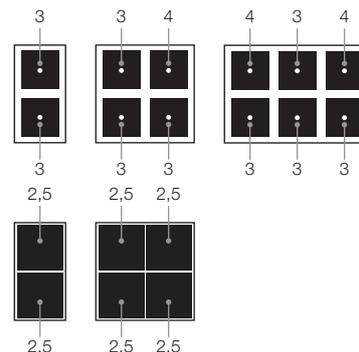
Kochkammer aus Edelstahl mit emailliertem Boden, Tür aus doppelwandigem Edelstahl mit Isolierschicht.

Der elektrische Backofen: verfügt über gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl mit 6 kW (beim Maxiofen 10 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.

Flex Burners Leistung (kW)



Leistung der elektrischen Kochfelder (kW)





Merkmale der Produktpalette

Die Kochplatte mit einer Oberfläche von 50 dm² besteht aus Gusseisen (10 mm Stärke). Die Gasversionen wird durch einen gusseisernen 12 kW-Brenner betrieben, der unter dem Zentralring liegt, und mit einer piezoelektrischen Zündung und einem Thermostatregler ausgestattet ist. Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 18/10. Ausrichtung der Module durch Nebeneinanderstellung. Die elektrische Version gibt es eine einzelne Kochplatte, die über 4 Kochzonen verfügt.

Versionen mit Ofen

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

Der Gasofen: verfügt über einen 7 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 6 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.

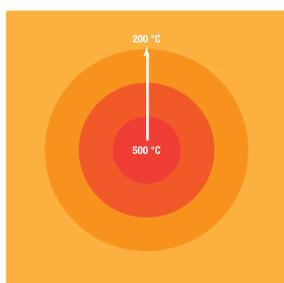
Merkmale der Produktpalette

Die versiegelte 6 mm-Oberseite ist dank ihrer absolut ebenen Glaskeramikoberfläche leicht zu reinigen.

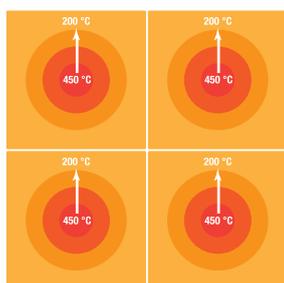
Die Fläche ist wasserdicht. Die Kochoberfläche wird nur erhitzt, wenn diese direkten Kontakt mit induktionsgeeigneten Pfannen und Töpfen hat und die erzeugte Hitze ist proportional zur Oberfläche des hergestellten Kontakts. Der Bereich der Kochfläche, der nicht mit der Pfanne in Berührung kommt, bleibt 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.

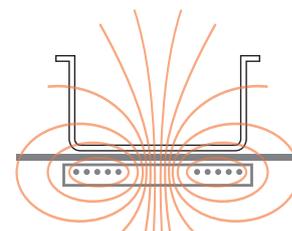
Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 18/10. Ausrichtung der Module durch Nebeneinanderstellung.



Isotherme Zonen für differenziertes Kochen



Isotherme Zonen für differenziertes Kochen (Mod. MTPE98A - MTPE98FE)



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



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 2,5 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. Ausrichtung der Module durch Nebeneinanderstellung.

Merkmale der Produktpalette

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

Ganze Module verfügen über unabhängige Brenner, um differenziertes Garen zu ermöglichen.

Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 18/10. Ausrichtung der Module durch Nebeneinanderstellung.



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. Ausrichtung der Module durch Nebeneinanderstellung.

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

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

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.

Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 18/10. Ausrichtung der Module durch Nebeneinanderstellung.

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.



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. Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 18/10. Ausrichtung der Module durch Nebeneinanderstellung.

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. Ausrichtung der Module durch Nebeneinanderstellung.

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.

Wasserbad



Merkmale der Produktpalette

Die rostfreien Edelstahlwannen AISI 304 18/10 sind formgestanzt und durchgehend verschweißt.

Elektrische Aufheizung mit gepanzertem Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl, die außerhalb der Wannen angebracht sind und durch ein Thermostat geregelt werden. Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem, rostfreiem Edelstahl AISI 18/10.

Ausrichtung der Module durch Nebeneinanderstellung.

Gasherde

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Ofenabmessungen (LxPxH) cm	Brenner			Backofen		Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
			5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW				
auf Unterschrank											
 MFB94AXXS	40x90x85	-	2	-	-	-	-	11	-	48	0,5
 MFB94AXL	40x90x85	-	-	1	1	-	-	18	-	48	0,5
 MFB98AXXS	80x90x85	-	4	-	-	-	-	22	-	74	1
 MFB98AXL	80x90x85	-	-	2	2	-	-	36	-	74	1
 MFB912AXXS	120x90x85	-	6	-	-	-	-	33	-	104	1,4
 MFB912AXXL	120x90x85	-	-	3	3	-	-	54	-	104	1,4
auf Backofen											
 MFB98FGXXS	80x90x85	54x70x30	4	-	-	7	-	29	-	106	1
 MFB98FGXL	80x90x85	54x70x30	-	2	2	7	-	43	-	106	1
 MFB98FEXXS	80x90x85	54x70x30	4	-	-	-	6	22	400V/3N 50Hz	106	1
 MFB98FEXL	80x90x85	54x70x30	-	2	2	-	6	36	400V/3N 50Hz	106	1
 MFB912AFGXSL	120x90x85	54x70x30	-	3	3	7	-	61	-	143	1,4
 MFB912AFEXXS	120x90x85	54x70x30	6	-	-	-	6	33	400V/3N 50Hz	143	1,4
 MFB912AFEXSL	120x90x85	54x70x30	-	3	3	-	6	54	400V/3N 50Hz	143	1,4
 MFB912FGMXXL	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	-	64	-	171	1,4
 MFB912FGMGXXL	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	5	64	400V/3N 50Hz	173	1,4

Elektroherde

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Ofenabmessungen (LxPxH) cm	Platten			Backofen kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m³
			2,5 kW	3 kW	4 kW					
auf Unterschrank										
 MPQ94A	40x90x85	-	-	2	-	-	6	400V/3N 50Hz	78	0,5
 MPQR94A	40x90x85	-	2	-	-	-	5	400V/3N 50Hz	83	0,5
 MPQ98A	80x90x85	-	-	3	1	-	13	400V/3N 50Hz	102	1
 MPQR98A	80x90x85	-	4	-	-	-	10	400V/3N 50Hz	107	1
 MPQ912A	120x90x85	-	-	4	2	-	20	400V/3N 50Hz	130	1,4
auf Backofen										
 MPQ98FE	80x90x85	54x69,5x29	-	3	1	6	19	400V/3N 50Hz	136	1
 MPQR98FE	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	6	16	400V/3N 50Hz	142	1
 MPQ912AFE	120x90x85	54x69,5x29	-	4	2	6	26	400V/3N 50Hz	187	1,4
 MPQ912FEM	120x90x85	100x69,5x29	-	4	2	10	30	400V/3N 50Hz	161	1,4

Glühplattenherde

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Ofenabmessungen (LxPxH) cm	Kochplatte		Backofen		Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
			Gas 12 kW	El. 3,5 kW	Gas kW	El. kW				
auf Unterschrank										
MTPG98A	80x90x85	-	1	-	-	-	12	-	100	1
MTPE98A	80x90x85	-	-	4	-	-	14	400V/3N 50/60Hz	100	1
auf Backofen										
MTPG98FG	80x90x85	54x69,5x32	1	-	7	-	19	-	125	1
MTPE98FE	80x90x85	54x69,5x32	-	4	-	6	20	400V/3N 50/60Hz	125	1

Induktion

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Induktoren 5 kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
auf Unterschrank						
MIN94A	40x90x85	2	10	400V/3N 50/60Hz	100	0,5
MIN98A	80x90x85	4	20	400V/3N 50/60Hz	200	1

Grillplatten

Modell	Platte			Außenabmessungen (LxPxH) cm	Bratfläche (LxPxH) cm	Brenner 8 kW	Heizelemente 6 kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
	Glatt	Gerillt	Verchromt								
auf Unterschrank											
MFTG94AL	●			40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5
MFTG94ALC	●		●	40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5
MFTG94AR		●		40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5
MFTG98AL	●			80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
MFTG98ALC	●		●	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
MFTG98AR		●		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
MFTG98ALR	●	●		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
MFTG98ALRC	●	●	●	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
MFTE94AL	●			40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5
MFTE94ALC	●		●	40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5
MFTE94AR		●		40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5
MFTE98AL	●			80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
MFTE98ALC	●		●	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
MFTE98AR		●		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
MFTE98ALR	●	●		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
MFTE98ALRC	●	●	●	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1

Lavasteingrill

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Rostabmessungen cm	Brenner 10 kW	Gesamtleistung	Brutto G. Kg	Volumen m ³
auf Unterschrank						
 MPLG94A	40x90x85	63,5x18x2 (x2)	1	10	62	0,5
 MPLG98A	80x90x85	63,5x18x2 (x4)	2	20	93	1

Fritteusen

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenkapazität Lt	Brenner kW	Heizelemente kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
auf Unterschrank									
 MFRG94A	40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5
 MFRG98A	80x90x85	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1
 MFRE94A2V	40x90x85	14x34,6x31,5	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	56	0,5
 MFRE94A	40x90x85	30x40x24,2	18	-	16	16	400V/3N 50Hz	56	0,5
 MFRE98A	80x90x85	30x40x24,2	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50Hz	91	1

Nudelkocher

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenkapazität Lt	Brenner kW	Heizelemente kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
auf Unterschrank									
 MCPG94A	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	-	57	0,5
 MCPG98A	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+13,3	-	26,6	-	94	1
 MCPE94A	40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50Hz	51	0,5
 MCPE98A	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	81	1

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

 MBRG98AF	80x90x85	79x69x20	-	80	20	0,02	20	-	164	1,1
 MBRG98A	80x90x85	79x69x20	-	80	20	0,02	20	-	164	1,1
 MBRE98AF	80x90x85	79x69x20	-	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1
 MBRE98A	80x90x85	79x69x20	-	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1

Kochkessel

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Kesselabmessungen (ØxH) cm	Kesselkapazität Lt	Brenner kW	Heizelemente kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
--------	--------------------------------	-------------------------------	-----------------------	---------------	--------------------	----------------	-----------	-----------------	---------------------------

Monoblock

 MPEG98A100	80x90x85	60x42	100	21	-	21	-	118	1,1
 MPEG98A150	80x90x85	60x54	150	21	-	21	-	123	1,1
 MPEG98A100I	80x90x85	60x42	100	21	-	21	-	143	1,1
 MPEG98A150I	80x90x85	60x54	150	21	-	21	-	148	1,1
 MPEE98A100I	80x90x85	60x42	100	-	14,4	14,4	400V/3N 50Hz	128	1,1
 MPEE98A150I	80x90x85	60x54	150	-	14,4	14,4	400V/3N 50Hz	134	1,1

Wasserbad

Modell	Außenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenabmessungen (LxPxH) cm	Wannenkapazität	Heizelemente kW	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. Kg	Volumen m ³
--------	--------------------------------	---------------------------------	-----------------	--------------------	----------------	-----------	-----------------	---------------------------

auf Unterschrank

 MBME94A	40x90x85	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	45	0,5
 MBME98A	80x90x85	63x69x16	GN8/3	6	6	400V/3N 50Hz	68	1



***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