



MAGISTRA 700

Modulares Kochen



Kochspezialisten seit 1972

Seit 40 Jahren baut MBM Kochgeräte für Gastronomie und Großküchen, wobei Lösungen entwickelt werden, die die Arbeit in der Küche einfacher und effizienter machen. Spezialisierte Fachkräfte, moderne Produktionstechniken und ein Fokus auf die kontinuierliche Verbesserung garantieren die Qualität der MBM-Produkte weltweit. MBM ist Teil der Illinois Toolworks Group - ITW, dem weltweit führenden Anbieter von Food-Service-Equipment.

Mit MBM entscheiden Sie sich für mehr als nur eine Küche!



Zuverlässige Technologie

MBM-Produkte sind das Ergebnis einer sorgfältigen Planung und der Verwendung von modernen und zuverlässigen Produktionstechniken, die Widerstandsfähigkeit, Leistung und Beständigkeit der Geräte auf lange Zeit garantieren. Jedes MBM-Produkt wird einer sorgfältigen und genauen Prüfung unterzogen, bevor es ausgeliefert wird.

Bei MBM ist Zeit Geld

Die Optimierung der Produktionstechnik, eine moderne Lagerhaltung und eine effiziente Kundenverwaltung ermöglichen MBM, hohe Flexibilität und äußerst kurze Lieferzeiten zu bieten, wodurch die Partner des Unternehmens schnell auf die Bedürfnisse des Marktes reagieren können.

Eine Antwort auf Ihre Bedürfnisse

MBM bietet eine komplette Auswahl an speziellen Kochgeräten und ein umfangreiches Angebot an Zusatzprodukten für die Reinigung, Aufbewahrung und Zubereitung, um auf professionelle Art und Weise den Anforderungen des Gaststättengewerbes gerecht zu werden.



Wir geben Ihren Projekten Form

Die Mitarbeiter der MBM-Verkaufsberatung, die unseren Kunden von Beginn an zur Seite stehen, sind auf die Erstellung von Plänen spezialisiert, die den Erwartungen der Kunden entsprechen. Unsere Projekte schaffen individuelle und funktionale Arbeitsumgebungen, die die Arbeitsabläufe in der Küche optimieren.

Unsere Erfahrung steht zu Ihrer Verfügung

Den Kunden von MBM stehen Kochvorführungen, Produkt- und Küchenpräsentationen mit geschulten Köchen und Fachkräften zur Verfügung, um ihr Wissen über Produkte und Betriebsabläufe, die die Arbeit in der Küche vereinfachen und profitabler machen können, zu vertiefen.

Auch nach dem Verkauf immer an Ihrer Seite

Dank einer zuverlässigen und kundenorientierten Organisation stellt das MBM After Sales Team sicher, dass Ihre spezialisierten Techniker umgehende Unterstützung und kontinuierliche Schulungen erhalten. Das sichert eine ordnungsgemäße Installation und Wartung der Geräte über viele Jahre hinweg.

Zuverlässig, kompakt und angemessen

MAGISTRA 700 ist die beste Lösung, um kleine und mittlere Küchen auszustatten. Zuverlässigkeit, Kompaktheit und Bequemlichkeit sind die Merkmale, die diese Linie charakterisieren. **MAGISTRA 700** wurde entworfen und hergestellt, um Zuverlässigkeit und hohe Qualitätsstandards zu garantieren.

MAGISTRA 700 wurde entworfen und hergestellt, um maximale Bequemlichkeit der Reinigung, Installation und Wartung zu garantieren.

Die Qualität der Materialien, die zuverlässige Technologie und die Liebe fürs Detail machen die **MAGISTRA 700** Serie zu einer Investition, die für viele Jahre Bestand haben wird:

- Arbeitsplatte aus dickem AISI 304
- Tiefgezogene, wasserdichte Oberfläche
- Hygienische Becken mit abgerundeten Ecken
- Abnehmbare gusseiserne Hochleistungs-Flex Burners Brenner-Energiespar-Pilotbrenner in geschützter Position
- Einzelne Brennerroste aus Gusseisen, spülmaschinengeeignet
- Edelstahlkamäne
- Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit
- Körper und Seiten aus robustem und dickem Edelstahl
- Zugang für einfache und schnelle Wartung von vorne und oben

MAGISTRA 700 wurde in Italien entworfen und hergestellt

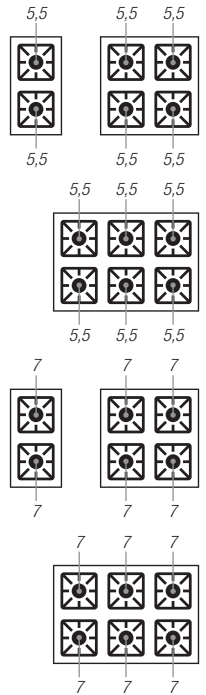
Gasherde

Um direkt über der offenen Flamme zu kochen,
nach der großen kulinarischen Tradition zu schmoren oder zu sautieren.



Flex Burners

new 5,5 kW - 7 kW



Flex Burners Leistung (kW)

Beständigkeit

- Geschützte Zündflamme
- Gusseiserne, herausnehmbare Brenner mit selbst stabilisierender Flamme

Leistung

- Hochleistungsbrenner mit 5,5 kW oder 7 kW
- Zertifiziertem Wirkungsgrad bei 60%
- Horizontale Flamme: gleichmäßige Wärmeverteilung, ideal für empfindliche Kochen

Bedienkomfort

- Maximale Flexibilität dank einem einstellbaren Leistungsbereich, für jeden Bedarf zu passen
- Neue Individuelle Pfannenroste an jedem Brenner aus Gusseisen
- Gerundete Kanten
- Wasserdichte, formgestanzte Arbeitsplatte

Merkmale der Produktpalette

Die wasserdichte, tiefgezogene Arbeitsplatte aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken bietet einen effizienten Betrieb des Brenners, verhindert ein Überlaufen von Flüssigkeiten und sichert eine einfache Reinigung. Die abnehmbaren Brenner aus emailliertem Gusseisen, jede mit 5,5 kW, 7 kW mit selbst stabilisierender Flamme, 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 Zündflamme ist innerhalb des Hauptbrenners geschützt.

Versionen mit statschem Ofen GN 2/1 (Umluftofen GN1/1): doppelwandige Backkammer aus Edelstahl mit emaillierten Boden, mit einer isolierten doppelwandigen Edelstahltür. Der Gasofen hat 6 kW Brenner (8 kW beim Maxi-Ofen) mit selbst stabilisierender Flamme, einer thermostatgesteuerten Temperaturregelung mit Sicherheitsventil und Thermolement, sowie einer piezoelektrischen Brennerzündung. Der Elektrische Ofen verfügt über gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl mit 5,3 kW (2,6 kW bei Umluftofen), die im oberen und unteren Teil der Backkammer angebracht sind und einer thermostatischen Temperaturregelung mit separater Regelung für Ober- und Unterhitze, für eine maximale Flexibilität beim Kochen.

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Abmessungen Ofen (cm)	Brenner		Gasofen (kW)	Gesamtleistung (KW)	Elektrischer Ofen (kW)	Anschluss	Gewicht (kg)
			5,5 kW	7 kW					
AUF UNTERSCHRANK									
🔥 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
AUF BACKOFEN									
🔥 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
AUFBAU									
🔥 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



Die **MAGISTRA 700** Gasherdsreihe besteht aus Modellen mit 2/4/6 Brennern in freistehender Ausführung. Mit offenem Unterschrank, einem statischen Gas- oder Elektrobackofen oder als Tischgerät. Modularität: 40/70/110. Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.



Elektroherde

Die **MAGISTRA 700** Elektroherdserie besteht aus Modellen mit 2/4 Platten in freistehender Ausführung. Mit offenem Unterschrank, einem statischem Elektrobackofen oder als Tischgerät. Modularität: 40/70. Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.



Beständigkeit

- Wasserdichte Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke

Leistung

- Schnellheizende Kochfelder

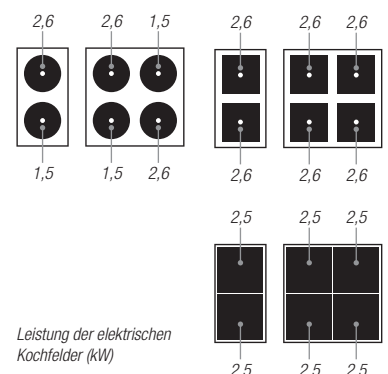
Bedienkomfort

- Gerundete Kanten
- Wasserdichte, formgestanzte Arbeitsplatte
- Sicherheitsvorrichtung gegen Überhitzen

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Abmessungen Ofen (cm)	Leistung elektrische Kochfelder			Elektrischer Ofen (kW)	Gesamtleistung (kW)	Anschluss	Gewicht (Kg)
			1.5 kW	2.6 kW	3 kW				
AUF UNTERSCHRANK									
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
AUF BACKOFEN									
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	
AUFBAU									
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

Merkmale der Produktpalette

Die wasserdichte, tiefgezogenen Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304. Die schnellheizenden Kochfelder mit Sicherheitsvorrichtung zur Vermeidung von Überhitzung wurden aus Gusseisen mit einem Durchmesser von 145/220 mm gefertigt. Diese sind wasserdicht, fest mit der Arbeitsplatte verbunden und werden über 1,5 kW und 2,6 kW starke Heizelemente betrieben, die über ein 6 (+1)-stufiges Thermostat für eine optimale Energieregulierung verfügen. Die Ausführung mit 4 quadratischen Platten (220 x 220 mm, aus Gusseisen) hat Heizelemente mit einer Leistung von 2,6 kW je Platte. Anzeigelampen für jede Platte zeigen am Bedienfeld an, wenn diese in Betrieb ist. Gerundete Ecken und Vertiefungen fangen Flüssigkeiten auf, verhindern einen Überlauf und bieten eine einfache Reinigung. Die Modelle mit den bündigen Kochfeldern aus Gusseisen werden über 2,5 kW starke Heizelemente betrieben. Die Kochfelder haben Abmessungen von 300 x 300 mm. **Versionen mit statischem Elektrische Ofen GN 2/1:** Der Elektrische Ofen verfügt über gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl mit 5,3 kW, die im oberen und unteren Teil der Backkammer angebracht sind und einer thermostatischen Temperaturregelung mit separater Regelung für Ober- und Unterhitze, für eine maximale Flexibilität beim Kochen.





Glühplattenherde

Die **MAGISTRA 700** Glühplattenherde bestehen aus Modellen in freistehender Ausführung, mit offenem Unterschrank, einem statischen Backofen, sowie eine Gas- oder Elektrischer Beheizung. Modularität: 70. Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Gusseiserne Heizplatte, Stärke 10 mm

Leistung

- 9 kW Gusseisenbrenner mit piezoelektrischer Zündung

Bedienkomfort

- Isotherme Zonen für differenziertes Kochen

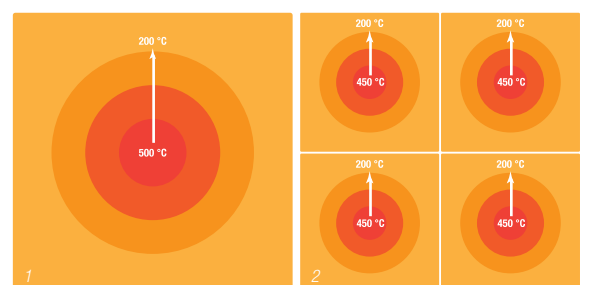


MG7GT77

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Abmessungen Ofen (cm)	Kochplatte		Gasofen 6 kW	Gesamte Gasleistung (kW)	Elektrischer Ofen 5.3 kW	Gesamtleistung (kW)	Anschluss	Gewicht (Kg)
			Brenner-leistung	Electric Elemente						
AUF UNTERSCHRANK										
🔥 MG7GTA77	70x70x85		1 (9 kW)			9				83
⚡ MG7ETA77	70x70x85			4 (2.25 kW)				9	400V/3N/60	84
AUF BACKOFEN										
🔥 MG7GT77	70x70x85	56x66x31	1 (9 kW)		1	15				116
⚡ MG7ET77	70x70x85	56x66x31		4 (2.25 kW)			1	14.3	400V/3N/60	117
AUFBAU										
🔥 MG7GT77	70x70x25		1 (9 kW)			9				68
⚡ MG7ET77	70x70x25			4 (2.25 kW)				9	400V/3N/60	69

Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit gepressten Rändern zur Flüssigkeitssammlung. Die Kochplatte mit einer Oberfläche von 40 dm² besteht aus Gusseisen (10 mm Stärke) mit einer abnehmbaren runder Mittelplatte. Sie wird durch einen 9 kW-Brenner aus Edelstahl betrieben, der unter der runder Mittelplatte liegt und mit einer piezoelektrischen Zündung ausgestattet ist. Die Oberfläche der Platte erreicht 500 °C in der Mitte, mit nach außen abnehmender Temperatur auf 200 °C, für die Gewährleistung von exzellenten isothermen Zonen für das Kochen auf indirekter Flamme. In der elektrischen Version gibt es eine einzelne 15mm starke Kochplatte aus Gusseisen, die über 4 Kochzonen verfügt, die einzeln über Heizelemente mit 2,25 kW geregelt werden können. Betriebstemperatur: 80-450 °C.

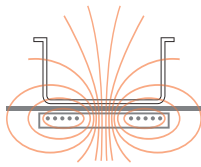


1. Isotherme Zonen für differenziertes Kochen
2. Isotherme Zonen für differenziertes Kochen (mod. ET77)



Induktions- und Glaskeramik

Für ein modernes Kochsystem, bei dem Höchstleistung mit Energieeinsparung und vollständiger Reinigungsmöglichkeit gleichgesetzt wird.



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

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke

Leistung

- Sofortiges Erhitzen bei direktem Kontakt zur Pfanne
- Erhitzung proportional zur Kontaktfläche
- Senkung des Energieverbrauchs um zirka 50%

Bedienkomfort

- Vollständig flache Oberfläche
- Unabhängige Regelung der einzelnen Kochbereiche
- Aufheizen nur bei Vorhandensein von geeigneten Pfannen

Die Produktauswahl beinhaltet Aufbauten mit 2 oder 4 unabhängigen Induktionsbereichen und Modellen mit 2 oder 4 Infrarotbereichen.

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Abmessungen Ofen (cm)	Leistung			Ofen (kW)	Gesamtleistung (kW)	Anschluss	Gewicht (Kg)
			1.8 kW	2.5 kW	3.5 kW				
INDUZIONE									
SU ARMADIO									
MG7EA4771	40x70x85				2		7	400V/3N/50/60	53
MG7EA7771	70x70x85				4		14	400V/3N/50/60	76
VETROCERAMICA									
SU FORNO									
MG7EVC4F77	70x70x85	56x66x31	2	2		5.3	13.9	400V/3N/50/60	99
TOP									
MG7EVC277	40x70x25		1	1			4.3	400V/3N/50/60	27
MG7EVC477	70x70x25		2	2			8.6	400V/3N/50/60	49

Merkmale der Produktpalette

Die versiegelte 6 mm-Oberseite ist dank ihrer absolut ebenen Glaskeramikoberfläche leicht zu reinigen. Die Fläche ist wasserdicht und fest auf der Edelstahlarbeitsplatte AISI 304 angebracht und weist eine Stärke von 1 mm auf. Die unabhängig voneinander gesteuerten Kochzonen sind mit einem Siebdruck von je 220 mm Ø markiert und werden jeweils mit 3,5 kW betrieben.

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. Bei den Modellen mit Infrarotheizplatten wird die Hitze durch darunterliegende Heizelemente erzeugt und anschließend verteilt. Unabhängige Temperatureinstellung für jeden Kochbereich. Anzeigeleuchten für jede Kochplatte zeigen am Bedienfeld an, wenn diese in Betrieb ist.





Nudelkocher

Die **MAGISTRA 700** Nudelkocherreihe besteht aus zwei Modellen mit einen 26 oder 40 Liter Becken, mit Gas- oder elektrischer Beheizung. Modularität: 40/70. Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.



Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Tiefgezogene Becken aus AISI 316 mit Korrosionsschutz
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken

Leistung

- Rostfreier Edelstahlbrenner mit selbst stabilisierender Flamme

Bedienkomfort

- Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten
- Vertiefung für das Auffangen der Stärke aus Nahrungsmitteln
- Gerundete Kanten
- Abtropfrost für Körbe



MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Wannen-Abmessungen (cm)	Wannen-Kapazität (Lt)	Brenner (kW)	Heizelemente (kW)	Gesamte Leistung (kW)	Anschluss	Gewicht (Kg)
AUF UNTERSCHRANK								
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

Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304, mit gepressten Rändern zur Flüssigkeitssammlung. Die formgestanzten Becken bestehen aus korrosionsschutztem Edelstahl AISI 316 mit abgerundeten Ecken zur einfachen Reinigung. Die Abtropfkörbe aus Edelstahl AISI 304.

Gasversion: Edelstahlbrenner mit selbst stabilisierender Flamme, Zündflammeverbunden mit Sicherheitsthermoelement, piezoelektrische Brennerzündung. **Elektrische Version:** gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl, Leistungseinstellung durch 4-stufigen Schalter, Temperaturkontrolle durch Betriebs- und Sicherheitsthermostat.



Fritteusen

Die **MAGISTRA 700** Fritteusenreihe besteht aus Modellen mit einem oder zwei Becken, mit Gas- oder elektrischer Beheizung, in freistehender Ausführung oder als Tischgerät. Modularität: 40/70. Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.



Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken

Leistung

- Gusseiserner Hochleistungsbrenner
- Automatische Abschaltung bei Überhitzung

Bedienkomfort

- Große Kaltzone
- Ölauffangbecken mit rostfreiem Edelstahl Iter
- Sicherheitsthermostat
- Kippbare elektrische Heizelemente
- Thermostat

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Becken-Abmessungen (cm)	Becken-Kapazität (Lt)	Brenner (kW)	Heizelemente (kW)	gesamte Leistung (kW)	Anschluss	Gewicht (Kg)
AUF UNTERSCHRANK								
🔥 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
AUFBAU								
🔥 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

Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsplatte besteht aus Edelstahl AISI 304 18/10 in 1 mm Stärke. Die Edelstahlbecken AISI 304 18/10, tiefgezogen und mit abgerundeten Ecken, sind fest auf der durchgehend verschweißten Oberfläche angebracht, um Hygiene und Reinigung zu erleichtern. Die große Kaltzone erlaubt den längeren Erhalt der Ölqualität und ermöglicht die einfachere Enternung von Frittierrückständen. Alle Modelle verfügen über ein Sicherheitsthermostat und thermostatgesteuerte Temperaturregler (90-190 °C), um die Öltemperatur innerhalb der Sicherheitsparameter zu halten, sowie über einen großen Fettablass für eine leichte Nutzung und Reinigung. Das verwendete Ablaufsystem ist einfach, sicher und mit einem Fettaufangbehälter aus Edelstahl ausgestattet.

Gasversion: Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit horizontaler Flamme, thermostatische Temperaturregelung (90-190 °C), Sicherheitsventil und Thermoelement, automatische Zündung mit Zündflamme und piezoelektrischer System.

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



Bratplatten

Die **MAGISTRA 700** Bratplattenreihe besteht aus Modellen mit glatter, gerillter oder gemischter Bratfläche mit unterschiedlicher Modulbreite (halbe oder ganze Einheit), Gas oder elektrischer Beheizung, die jeweils alle mit einer thermostatische Temperaturregelung ausgestattet sind.

Modularität: 40/70. Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.



Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Spritzschutz aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 3 mm
- Plattenstärke 15 mm

Leistung

- Thermostatische Temperaturregelung

Bedienkomfort

- Verschweißter Spritzschutz
- Abschüssige Kochplatte
- Großer Auffangbehälter aus Edelstahl

MODELL	Bratfläche			Äußere Abmessungen (cm)	Bratfläche (cm)	Brenner 5.5 kW	Heizelemente 4 kW	Gesamte Leistung (kW)	Anschluss	Gewicht (Kg)
	Liscia	Rigata	Cromata							
AUF UNTERSCHRANK										
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
AUFBAU										
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

Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 18/10. Der Spritzschutz aus Edelstahl AISI 304 mit 3 mm Stärke ist für eine einfachere Nutzung und Reinigung fest an die Bratfläche verschweißt. Die Bratfläche hat eine Stärke von 15 mm und ist leicht geneigt, um die Reinigungsarbeiten und das Ablassen des Fettes, in eine herausnehmbare Edelstahlwanne mit einem Fassungsvermögen von bis zu 2 Litern zu erleichtern. Bei den Vollmodulen ist ein differenziertes Braten mit zwei voneinander unabhängigen Heizzonen möglich. **Gasversion:** Edelstahlbrenner mit selbst stabilisierender Flamme und thermostatische Temperaturregelung für eine genaue Kontrolle der Temperatur und einer schnellen Wiederherstellung der eingestellten Temperatur. Zündflamme mit Thermoelement und piezoelektrische Brennerzündung. **Elektrische Version:** gepanzerte elektrische Heizelemente aus Edelstahl, thermostatische Temperaturregelung.





Lavasteingrill

Die **MAGISTRA 700** Lavasteingrillreihe besteht aus Modellen mit halber oder ganzer Modulbreite, mit Gasbeheizung, in freistehender Ausführung oder als Tischgerät. Modularität: 40/80.

Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.



Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke

Leistung

- Unabhängige Brenner (ganze Module)

Bedienkomfort

- Doppelseitiges Fleisch- und Fischrost aus Gusseisen
- Großer Auffangbehälter aus Edelstahl



MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Grillfläche (cm)	Brenner 7.5 kW	Gesamte Leistung (kW)	Gewicht (Kg)
AUF UNTERSCHRANK					
🔥 MG7GPLA477G	40x70x85	35.2X47.5	1	7.5	56
🔥 MG7GPLA877G	80x70x85	35.2X47.5 (x2)	2	15	98
AUFBAU					
🔥 MG7GPL477G	40x70x25	35.2X47.5	1	7.5	36
🔥 MG7GLP877G	80x70x25	35.2X47.5 (x2)	2	15	74

Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 18/10. Höhe der Grillfläche aus AISI 304 durch die beiden Fronthebel verstellbar. Kamin aus Gusseisen. Herausnehmbare Schublade aus Edelstahl zum Sammeln von Lavasteinstaub und Grillresten. Bei dem ganzem Modul erlauben die unabhängiger Heizelemente verschiedene Kochoptionen.





Vaporgrill

Delikates und gleichmäßiges Garen der Produkte, das den Geschmack beibehält.



Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke

Leistung

- Delikates Grillen Dank des Wasserdampfes

Bedienkomfort

- Doppelseitiges Fleisch- und Fischrost
- Herausnehmbare Schubladen mit Wasser



Die **MAGISTRA 700** Vaporgrillreihe besteht aus Elektro-Standgeräten mit halber oder ganzer Modulbreite. 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.

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Rostabmessungen (cm)	Heizelemente (kW)	Gesamtleistung (kW)	Anschluss (kW)	Gewicht (Kg)
MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU						
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

Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304. Der Spritzschutz besteht aus Edelstahl; die Grillfläche aus Gusseisen. Eine herausziehbare Edelstahlschublade mit Wasser generiert Dampf während der Garprozesse. Ganze Module (80cm) verfügen über unabhängige Heizkörper, um differenziertes Garen zu ermöglichen.



Kippbratpfanne Kochkessel

Die **MAGISTRA 700** Kippbratpfannenreihe besteht aus Standgeräten mit Gas- oder elektrischer Beheizung. Modularität: 80. Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.

Die **MAGISTRA 700** Kochkesselreihe besteht aus 50 Liter Standgeräten mit indirekter Gas- oder elektrischer Beheizung. Modularität: 70. Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.



Beständigkeit

- Aufbau aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 in Scotch-Brite-Ausführung

Leistung

- Thermostatische Temperaturregelung

Bedienkomfort

- Gerundete Kanten
- Versiegelte, ausgewogene Abdeckung
- Großer Frontgriff



Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Korrosionsbeständiger Beckenboden aus Edelstahl AISI 316
- Druckwächter

Leistung

- Indirekte Beheizung

Bedienkomfort

- Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten
- Versiegelte, ausgewogene Abdeckung mit Seitengriff
- Einfach entnehmbarer Abflussfilter

KIPPBRATPFANNE

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Becken Abmessungen (cm)	Kochen Oberfläche (dm ²)	Becken Kapazität (Lt)	Brenner (kW)	Heizelemente (kW)	Gesamte Leistung (kW)	Anschluss	Gewicht (Kg)
MG7GBR77	80x70x85	71x48x15	34	60	13.5		13.5		113
MG7EBR77	80x70x85	71x48x15	34	60		9	9	400V/3N/50	118

Merkmale der Produktpalette

Der Aufbau besteht aus Edelstahl AISI 304 18/10 in Scotch-Brite Ausführung. Das Becken besteht aus Edelstahl AISI 304 18/10, Seitenwände und Boden aus Edelstahl AISI 304. Das Kippen erfolgt manuell. Die abgerundeten Ecken und das tiefgezogene Frontteil vereinfachen die Entleerung und die Reinigung. Die Edelstahlabdeckung ist ausgewogen und verfügt über robuste Edelstahl AISI 304 Scharniere und einen ergonomischen Frontgriff. Das Ventil zum Befüllen befindet sich an der Vorderseite des Gerätes.

Gasversion: Mehrfachbrenner aus Edelstahl für eine gleichmäßige Hitzeverteilung; Gasventil mit Thermoelement, thermostatische Temperaturregelung (75-300 °C).

Elektrische Version: Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl, die unterhalb des äußeren Beckens angebracht sind, thermostatische Temperaturregelung (75-300 °C).

KOCHKESSEL

MODELL	Äußere-Abmessungen (cm)	Kessel-Abmessungen ØxH (cm)	Kesselkapazität (Lt)	Brenner (kW)	Heizelemente (kW)	Gesamte Leistung (kW)	Anschluss	Gewicht (Kg)
MG7G50177	70x70x85	40x42	50	12.5		12.5		91
MG7E50177	70x70x85	40x42	50		9	9	400V/3N/50	93

Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsfläche besteht aus 1mm starkem Edelstahl AISI 304 mit einer Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten. Der Kessel besteht aus AISI 304 mit einem Boden aus AISI 316 für einen besseren Korrosionsschutz. Der Auslauf ist mit einem abnehmbarem Filter ausgestattet. Der Deckel aus AISI 304 gewährleistet nur minimalen Dampf- und Hitzeverlust. Heiß- Kaltwasserhahn mit Schwenkauslauf auf der Arbeitsplatte.

Gasversion mit indirekter Hitze: Zwischenraum aus AISI 304, Edelstahl Rohrbrenner mit selbst stabilisierender Flamme. Zündbrenner mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung des Zündbrenners. Sicherheitsventil mit Drucanzeige.

Elektrische Version mit indirekter Hitze: Zwischenraum aus AISI 304, 4-stufig Leistungsregler, Druckventil für die automatische Kontrolle des Dampfes im Zwischenraum, Sicherheitsventil mit Druckanzeige. Der Dampf mit niedrigem Druck im Zwischenraum heizt die Fläche des Kessels gleichmäßig auf.



Bain-Marie

Die **MAGISTRA 700** Bain-Marie-Reihe besteht aus zwei elektrischen Modellen. Modularität: 40. Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken

Leistung

- Gepanzerte Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl

Bedienkomfort

- Thermostat



MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Becken Abmessungen (cm)	Becken Kapazität	Heizelemente (kW)	Gesante Leistung (kW)	Anschluss (kW)	Gewicht (Kg)
AUF UNTERSCHRANK							
MG7EBMA477	40x70x85	31x51x16	(GN 1/1)	1.5	1.5	230V/1N/50	34
AUFBAU							
MG7EBM477	40x70x25	31x51x16	(GN 1/1)	1.5	1.5	230V/1N/50	20

Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304. Das AISI 304 Edelstahlbecken ist tiefgezogen und durchgehend verschweißt. Das Fassungsvermögen des Beckens ist GN 1/1. Elektrische Aufheizung erfolgt mit gepanzerten Heizelementen aus Edelstahl, die unterhalb des äußeren Beckens angebracht sind und durch ein Thermostat geregelt werden.



Alle Angaben in diesem Dokument sind nicht verbindlich. Eurotec div. MBM behält sich das Recht vor, Änderungen ohne vorherige Bekanntmachung vorzunehmen.



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