



MAGISTRA 980

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.



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.

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



Beständigkeit und hohe Leistungsfähigkeit sind Diensten zu Ihren

MAGISTRA 980 wurde geplant und hergestellt, um den Experten der Gastronomie über einen langen Zeitraum Zuverlässigkeit und hohe Leistungsfähigkeit gewährleisten zu können.

Robustheit, Leistungsfähigkeit und ein optimales Preis-/Leistungsverhältnis zeichnen diese Linie aus, die geplant wurde, um den Meisterköchen eine einfache Benutzung und Reinigung und den Technikern einen geringen Zeitaufwand für Installation und Wartung gewährleisten zu können.

Qualität der Materialien, zuverlässige Technologie und Liebe zum Detail machen aus der Linie **MAGISTRA 980** eine langlebige Investition:

- Arbeitsfläche mit abgedichteter Rille in Edelstahl AISI 304, 1 mm
- Hygienisches Design mit abgerundeten Ecken
- Abnehmbare Gusseisenbrenner Flex Burners, mit selbststabilisierender Flamme
- Energiespar-Pilotbrenner in geschützter Position
- Formgepresste, durchgehend geschweißte Becken
- Optimale Passgenauigkeit der Elemente bei Aufsatz
- Zugang zu Wartungszwecken von vorne und oben

MAGISTRA 980 ist die vielseitigste Küchenlinie, die derzeit auf dem Markt präsent ist, dank ihrer doppelten Modularität: 40/80.

Gasherde

Die **MAGISTRA 980** Gasherdsreihe besteht aus Modellen mit 2/4/6 Brennern mit offenem Unterschrank, einem statischen Gas- oder Elektrobackofen, oder einem Maxi-Ofen. Arbeitshöhe der Standgeräte kann dank der höhenverstellbaren Füße von 85 cm auf 90 cm erhöht werden, sodass eine Bodenfreiheit/Nutzhöhe von 20 cm erreicht werden kann. Modularität: 40/80/120. Optimale Passgenauigkeit der Elemente bei Aufsatz.

Neue
Flex Burners
7 kW - 11 kW



G6FA8XXL



G28XL

Beständigkeit

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

Leistung

- Hochleistungsbrenner mit 7 kW und 11 kW
- Zertifiziertem Wirkungsgrad bei 60%
- Maximale Flexibilität: Die Position der Brenner (von vorne nach hinten und umgekehrt) kann beim Kunden vor Ort, durch Düsen austausch, geändert werden.
- Horizontale Flamme: gleichmäßige Wärmeverteilung, ideal für empfindliche Kochen

Bedienkomfort

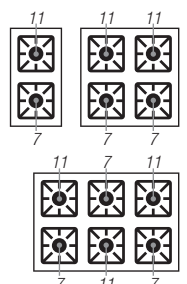
- Maximale Flexibilität dank einem einstellbaren Leistungsbereich, für jeden Bedarf zu passen
- Individuelle Pfannenroste an jedem Brenner aus Gusseisen
- Gerundete Kanten
- Wasserdichte, formgestanzte Arbeitsplatte

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Abmessungen Ofen (cm)	Brenner		Gasofen (kW)	gesamte Gasleistung (kW)	Elektrischer Ofen (kW)	Gewicht (Kg)
			7 kW	11 kW				
AUF UNTERSCHRANK								
G28XL	40x90x85		1	1		18		48
G48XL	80x90x85		2	2		36		74
G68XXL	120x90x85		3	3		54		104
AUF BACKOFEN								
G4F8XL	80x90x85	54x70x30	2	2	7	43		106
G4FE8XL	80x90x85	54x70x30	2	2		36	6	106
G6FA8XXL	120x90x85	54x70x30	3	3	7	61		143
G6FEA8XXL	120x90x85	54x70x30	3	3		54	6	143
G6FM8XXL	120x90x85	100x70x30	3	3	9.5	64		171
G6FMG8XXL	120x90x85	100x70x30	3	3	9.5	64	5	173

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 mit 7 kW und 11 kW haben horizontale mit selbst stabilisierender Flamme, um ein sicheres Kochen und eine einfache Wartung zu ermöglichen. Die Zündflamme ist innerhalb des Hauptbrenners geschützt. Der 7 kW Brenner hat einen einstellbaren Leistungsbereich von mindestens 1,5 kW bis maximal 7 kW, während der 11 kW Brenner von mindestens 2 kW auf maximal 11 kW eingestellt werden kann, um eine optimale Flexibilität zu erreichen.

Versionen mit statischem Ofen GN 2/1: doppelwandige Backkammer aus Edelstahl mit emaillierten Boden, mit einer isolierten doppelwandigen Edelstahltür. Der Gasofen hat 7 kW Brenner (9,5 kW beim Maxi-Ofen) mit selbst stabilisierender Flamme, einer thermostatgesteuerten Temperaturregelung mit Sicherheitsventil und Thermoelement, sowie einer piezoelektrischen Brennerzündung. Der Elektrische Ofen verfügt über gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl mit 6 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.



Flex Burners Leistung (kW)

Elektroherde

Die **MAGISTRA 980** Elektroherdserie besteht aus Modellen mit 2/4/6 Platten mit offenem Unterschrank, einem statischem Elektrobackofen oder Maxi-Ofen. Arbeitshöhe der Standgeräte kann dank der höhenverstellbaren Füße von 85 cm auf 90 cm erhöht werden, sodass eine Bodenfreiheit/Nutzhöhe von 20 cm erreicht werden kann. Modularität: 40/80/120. Optimale Passgenauigkeit der Elemente bei Aufsatz.

Beständigkeit

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

Leistung

- Schnellheizende Kochfelder

Bedienkomfort

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



E4F8



E2A8



E4AP8

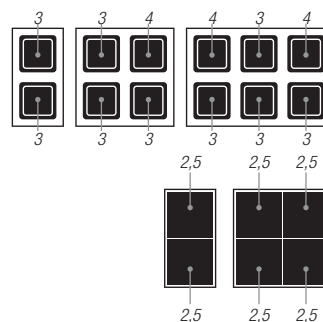


E4A8

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Abmessungen Ofen (cm)	Leistung elektrische Kochfelder		Elektrischer Ofen (kW)	Gesamtleistung (kW)	Anschluss	Gewicht (Kg)	Peso (Kg)
			3 kW	4 kW					
AUF UNTERSCHRANK									
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
AUF BACKOFEN									
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

Merkmale der Produkpalette

Die wasserdichte, tiefgezogene Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304. Die schnellheizenden Kochfelder mit Sicherheitsvorrichtung zur Vermeidung von Überhitzung wurden aus Gusseisen gefertigt. Diese sind wasserdicht, fest mit der Arbeitsplatte verbunden und werden über 3 kW und 4 kW starke Heizelemente betrieben, die über ein 6 (+1)-stufiges Thermostat für eine optimale Energieregulierung verfügen. Anzeigeleuchten 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 Kochfelder haben Abmessungen von 300x300 mm. **Versionen mit statischem Ofen GN 2/1:** Der Elektrische Ofen verfügt über gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl mit 6 kW (Maxi-Ofen 10 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 980** Glühplattenherde bestehen aus einem Modell mit offenem Unterschrank und einem statischen Gasofen. Arbeitshöhe der Standgeräte kann dank der höhenverstellbaren Füße von 85 cm auf 90 cm erhöht werden, sodass eine Bodenfreiheit/Nutzhöhe von 20 cm erreicht werden kann. Modularität: 40/80/120. Optimale Passgenauigkeit der Elemente bei Aufsatz.

Beständigkeit

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

Leistung

- 12 kW Gusseisenbrenner mit piezoelektrischer Zündung

Bedienkomfort

- Isotherme Zonen für differenziertes Kochen



GTF908



GTA908

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Abmessungen Ofen (cm)	Ofen 7 kW	Gusseisenbrenner	Gesamtleistung (kW)	Gewicht (kg)
AUF UNTERSCHRANK						
🔥 GTA8	80x90x85			1 (12 kW)	12	100
AUF BACKOFEN						
🔥 GTF8	80x90x85	54x70x30	1	1 (12 kW)	19	125

Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit gepressten Rändern zur Flüssigkeitssammlung. Die Kochplatte mit einer Oberfläche von 50 dm² besteht aus Gusseisen (10 mm Stärke) mit einer abnehmbaren runder Mittelplatte. Sie wird durch einen 12 kW-Brenner aus Gusseisen betrieben, der unter der runden 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.



Induktions

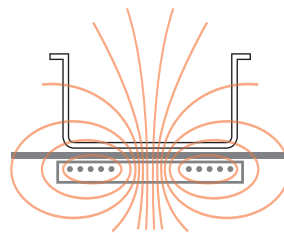
Für ein modernes Kochsystem, bei dem Höchstleistung mit Energieeinsparung und vollständiger Reinigungsmöglichkeit gleichgesetzt wird.



GF908



GF408



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 Module mit 2 oder 4 unabhängigen Induktionsbereichen, die jeweils mit 5 kW betrieben werden.

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Leistung 5 kW	Gesamtleistung. (kW)	Anschluss	Gewicht (Kg)
AUF UNTERSCHRANK					
E2A8I	40x90x85	2	10	400V/3/50/60	100
E4A8I	80x90x85	4	20	400V/3/50/60	200

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 270 mm Ø markiert und werden jeweils mit 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.



Nudelkochen

Die **MAGISTRA 980** Multikocherreihe besteht aus Modellen mit einen oder zwei Becken aus 40 Liter, mit Gas- oder elektrischer Beheizung. Arbeitshöhe der Standgeräte kann dank der höhenverstellbaren Füße von 85 cm auf 90 cm erhöht werden, sodass eine Bodenfreiheit/Nutzhöhe von 20 cm erreicht werden kann. Modularität: 40/80. Optimale Passgenauigkeit der Elemente bei Aufsatz.



GC9082V/SC

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
- Abtropfkorb für Körbe



GC408/SC



EC408/SC



EC9082V/SC

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

Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304, mit gepressten Rändern zur Flüssigkeitssammlung. Die formgestanzten Becken bestehen aus korrosionsgeschütztem Edelstahl AISI 316 mit abgerundeten Ecken zur einfachen Reinigung und der Vertiefung für das Auffangen der Stärke aus Nahrungsmitteln. Die Abtropfkörbe aus Edelstahl AISI 304.

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



Fritteusen

Die **MAGISTRA 980** Fritteusenreihe besteht aus Modellen mit einem oder zwei Becken, mit Gas- oder elektrischer Beheizung, Monoblock. Arbeitshöhe der Standgeräte kann dank der höhenverstellbaren Füße von 85 cm auf 90 cm erhöht werden, sodass eine Bodenfreiheit/Nutzhöhe von 20 cm erreicht werden kann. Modularität: 40/80. Optimale Passgenauigkeit der Elemente bei Aufsatz.



GF908

Beständigkeit

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

Leistung

- Gusseiserner Hochleistungsbrenner
- Automatische Abschaltung bei Überhitzung
- Größere Reaktionsfähigkeit in den "N" Versionen

Bedienkomfort

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



GF408



EF408



EF908

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Wannen-Abmessungen (cm)	Wannen-Kapazität (Lt)	Brenner (kW)	Heizelemente (kW)	Gesamte Leistung (kW)	Anschluss	Gewicht (Kg)
AUF UNTERSCHRANK								
🔥 GF408	40x90x85	30x40x31.5	18	15.2		15.2		65
🔥 GF408N	40x90x85	30x40x31.5	18	15.2	0,03	15.2	230V/1N/50	73
🔥 GF908	80x90x85	30x40x31.5	18+18	15.2+15.2		30.4		106
🔥 GF908N	80x90x85	30x40x31.5	18+18	15.2+15.2	0,03	30.4	230V/1N/50	120
⚡ EF4082V	40x90x85	30x40x20	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	30x40x20	21		20	20	400V/3N/50/60	56
⚡ EF908L	80x90x85	30x40x20	21+21		20+20	40	400V/3N/50/60	91

Merkmale der Produkpalette

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 Thermolement, automatische Zündung mit Zündflamme und piezoelektrischer System. Größere Reaktionsfähigkeit in den "N" Versionen durch das Magnetventil. **Elektrische Version:** gepanzerte, elektrische Heizelemente aus Edelstahl im Becken, einfaches kippen für komplette Reinigung, thermostatische Temperaturregelung.



Bratplatten

Die **MAGISTRA 980** Bratplattenreihe besteht aus Modellen mit glatter, gerillter oder gemischter Bratfläche, auch mit Chrom-finish, Gas oder elektrischer Beheizung.

Arbeitshöhe der Standgeräte kann dank der höhenverstellbaren FüÙe von 85 cm auf 90 cm erhöht werden, sodass eine Bodenfreiheit/Nutzhöhe von 20 cm erreicht werden kann. Modularität: 40/80. Optimale Passgenauigkeit der Elemente bei Aufsatz.



GFT908LR



EFT908LR



GFT408R

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
- GroÙer Auffangbehälter aus Edelstahl

MODELL	Platte			Äußere Abmessungen (cm)	Bratfläche (cm)	Gasbrenner 8 kW	Heizelemente 6 kW	Gesamte Leistung (kW)	Anschluss (kW)	Gewicht (Kg)
	glatt	gerillt	verchromt							
AUF UNTERSCHRANK										
🔥 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

Merkmale der Produkpalette

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 verschweiÙt. Die Bratfläche, poliert oder verchromt, 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. Die Chromfeinbearbeitung (Mod. LC und LRC) gestattet das Garen verschiedener Lebensmittel in unmittelbarer Folge, ohne die Gefahr, dass Geruch oder Geschmack übertragen werden, und somit ohne Notwendigkeit, die Grillplatte zwischen den einzelnen Garvorgängen zu reinigen. Die Chromverkleidung erleichtert nicht nur die Reinigung, sie zeichnet sich auch durch einen geringeren thermischen Verlust aus, was dazu beiträgt, die Arbeitsumgebung angenehmer zu gestalten. **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 980** Lavasteingrillreihe besteht aus Modellen mit halber oder ganzer Modulbreite, mit Gasbeheizung, in freistehender Ausführung oder als Tischgerät. Modularität: 40/70. Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit.



GPL908



GPL408

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke

Leistung

- Unabhängige Brenner (ganze Module)

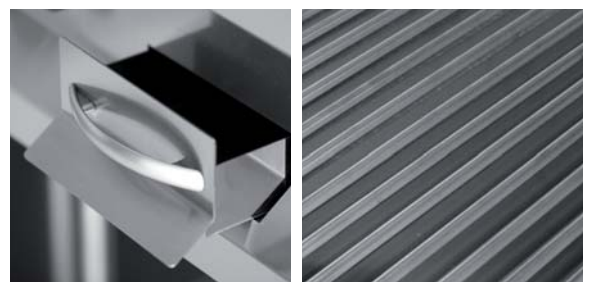
Bedienkomfort

- Höhenverstellbarer Grillbereich
- Herausnehmbare Edelstahlschublade für die Fettsammlung
- Doppelseitiges Fisch- und Fleischrost

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Grillfläche (cm)	Anzahl Roste	Brenner 10 kW	Gesamte Leistung (kW)	Gewicht (Kg)
AUF UNTERSCHRANK						
🔥 GPL408	40x90x85	64x37	1	1	10	62
🔥 GPL908	80x90x85	64x37	2	2	20	93

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.





Kippbratpfanne

Die **MAGISTRA 980** Kippbratpfannenreihe besteht aus Standgeräten mit Gas- oder elektrischer Beheizung, Monoblock. Arbeitshöhe der Standgeräte kann dank der höhenverstellbaren FüÙe von 85 cm auf 90 cm erhöht werden, sodass eine Bodenfreiheit/Nutzhöhe von 20 cm erreicht werden kann. Modularität: 80. Optimale Passgenauigkeit der Elemente bei Aufsatz.



GBR8



EBR8

Beständigkeit

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

Leistung

- Thermostatische Temperaturregelung

Bedienkomfort

- Gerundete Kanten
- Versiegelte, ausgewogene Abdeckung
- GroÙer Frontgriff

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Becken Abmessungen (cm)	Becken Kapazität (Lt)	Brenner (kW)	Heizelemente (kW)	Gesamte Leistung (kW)	Anschluss	Gewicht (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

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

Die **MAGISTRA 980** Kochkesselreihe besteht aus 100/150 Liter Standgeräten mit indirekter Gas- oder elektrischer Beheizung. Arbeitshöhe der Standgeräte kann dank der höhenverstellbaren FüÙe von 85 cm auf 90 cm erhöht werden, sodass eine Bodenfreiheit/Nutzhöhe von 20 cm erreicht werden kann. Modularität: 80. Optimale Passgenauigkeit der Elemente bei Aufsatz.



Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Korrosionsbeständiger Beckenboden aus Edelstahl AISI 316
- Druckwächter (Modellen mit indirekter Beheizung)

Leistung

- Direkte oder indirekte Beheizung

Bedienkomfort

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



MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Kesselabmessungen ØxH (cm)	Kesselkapazität (Lt)	Beheizung		Gasbrenner (kW)	Heizelemente (kW)	Gesamte Leistung (kW)	Anschluss	Gewicht (Kg)
				direkt	indirekt					
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

Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsfläche besteht aus 1 mm 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. **Ausführung mit Gasbeheizung:** Sicherheitsvorrichtung mittels an den Pilotbrenner angebandenem Thermoelement. Piezoelektrisches Anzünden des Brenners "Köchelfunktion" für die Versionen mit indirekter Beheizung (Gas/elektrisch).

Ausführungen mit direkter Gasbeheizung: Brenner aus Edelstahl mit selbststabilisierender Flamme.

Ausführungen mit indirekter Gasbeheizung (Mod. "I"): Zwischenraum aus AISI 304, röhrenförmiger Brenner aus Edelstahl mit selbststabilisierender Flamme. Sicherheitsventil mit Manometer, Pegelanzeige für Wasser im Zwischenraum.

Ausführungen mit indirekter Elektroheizung (Mod. "I"): Zwischenraum aus AISI 304, Tauchwiderstände, gesteuert von einem Schalter mit 4 Positionen, Druckwächter für die automatische Dampfkontrolle im Zwischenraum, Sicherheitsventil mit Manometer.



Bain-Marie

Die **MAGISTRA 980** Bain-Marie-Reihe besteht aus elektrischen Modellen, Monoblock. Arbeitshöhe der Standgeräte kann dank der höhenverstellbaren FüÙe von 85 cm auf 90 cm erhöht werden, sodass eine Bodenfreiheit/ Nutzhöhe von 20 cm erreicht werden kann. Modularität: 40/80. Optimale Passgenauigkeit der Elemente bei Aufsatz.

Beständigkeit

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

Leistung

- Gepanzerte Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl

Bedienkomfort

- Thermostat



EBM908



EBM408

MODELL	Äußere Abmessungen (cm)	Becken Abmessungen (cm)	Becken Kapazität	Heizelemente (kW)	Gesamte Leistung (kW)	Anschluss (kW)	Gewicht (Kg)
AUF UNTERSCHRANK							
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

Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304. Das AISI 304 18/10 Edelstahlbecken ist tiefgezogen und durchgehend verschweißte. Das Fassungsvermögen des Beckens ist GN 4/3 für Modul 40 und 8/3 für Modul 80.

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