

BAGNOMARIA

BAIN MARIE

FOOD WARMER

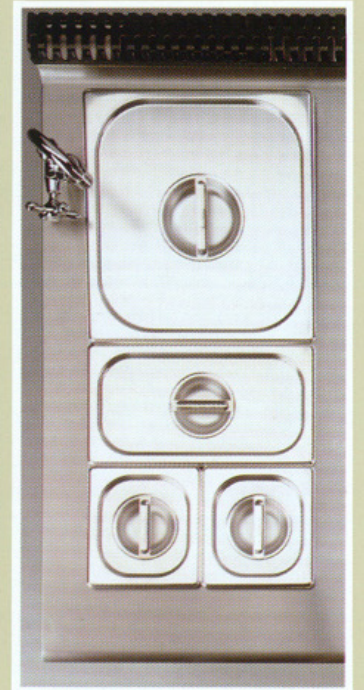
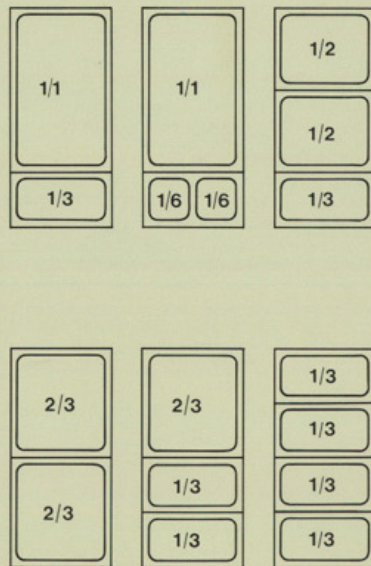


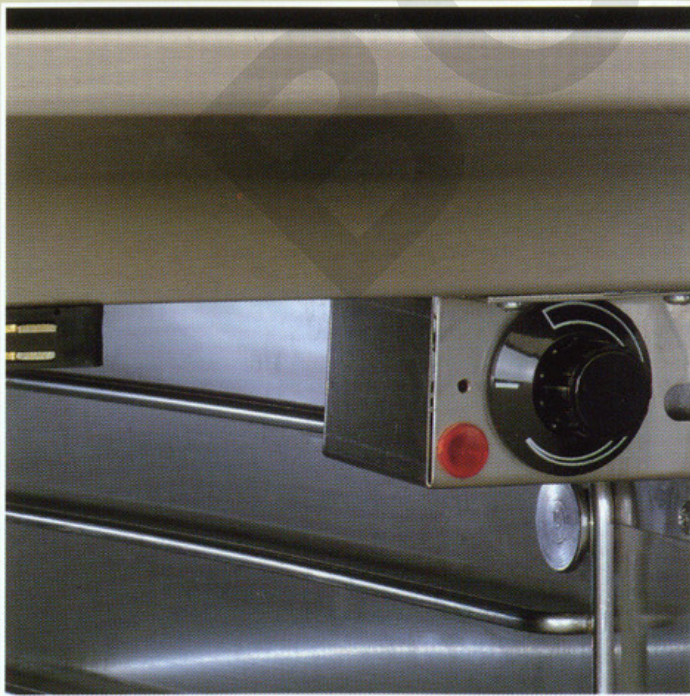
MAGISTRA

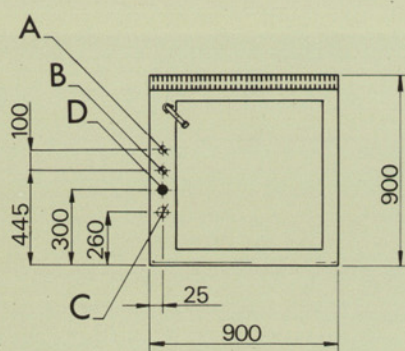
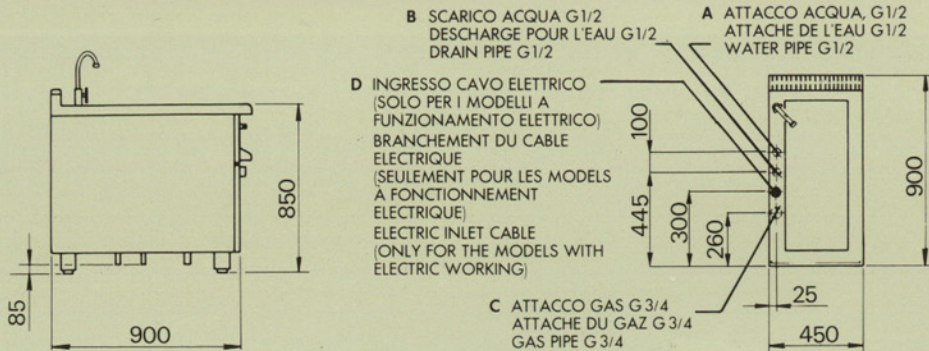
MBM

CUCINE PER COMUNITÀ GRANDES CUISINES CATERING EQUIPMENT









CARATTERISTICHE TECNICHE

Design moderno, per gli utilizzatori più esigenti, di facile pulizia. Costruzione conforme alle seguenti norme internazionali:

- UNI-CIG Italia ● DIN-DVGW - Germania ● NF - Francia ● BSI - Inghilterra.

Accessibilità frontale e dall'alto per qualsiasi intervento di manutenzione. Ampia gamma di accessori. Acc. inox 18/10 satinato per tutto il rivestimento esterno.

Cruscotto sagomato ad incasso per i comandi.

STRUTTURA

Struttura portante in acc. inox di forte spessore, montata su piedini in acc. inox 18/10

- VASCA in acc. inox 18/10 adatta al contenimento di bacinelle GASTRONORM nei relativi moduli.
- RUBINETTO di carico acqua.
- FALSO fondo forato.
- RUBINETTO di scarico acqua.
- ARMADIO in acc. inox 18/10, corredato di griglia interna in tondino d'acciaio cromato, scorrevole su triplice fila di guide.
- RISCALDAMENTO A GAS con bruciatore in acc. inox a fiamma autostabilizzata. Regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia per l'interruzione dell'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale del bruciatore pilota.
- Accensione piezoelettrica al pilota.
- RISCALDAMENTO ELETTRICO con resistenze corazzate in acc. inox poste all'esterno della vasca, per maggior sicurezza e facilità di pulizia.
- Regolazione termostatica della temperatura con lampada spia per il controllo del funzionamento.
- ARMADIO CALDO (a richiesta): tutti i modelli possono essere corredati di un gruppo riscaldante, con resistenza in acc. inox corazzata posta sotto il vano dell'armadio con regolatore di temperatura.

ACCESSORI IN DOTAZIONE

- Griglia armadio ● Falso fondo forato.

ACCESSORI A RICHIESTA:

- Corrimano anteriore ● Corrimano laterale ● Bacinella GASTRONORM ● Riscaldatore armadio ● Camino scarico fumi alto.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Une étude très poussée a abouti la conception de ce produit de haute qualité. Un soin tout particulier a été porté à la finition et aux détails, permettant d'assurer un maximum d'hygiène et une grande facilité d'utilisation.

Cet ensemble est conforme aux normes suivantes:

- UNI-CIG - Italie ● DIN-DVGW - Allemagne ● NF - France ● GIVEG - Holland ● BSI - Angleterre.

Entretien et nettoyage, simplifiés grâce à une facilité d'accès en façade et en partie supérieure.

Accessoires: Gamme absolument complète et proposée à fin de répondre aux besoins les plus divers.

STRUCTURE

Structure portante en acier inox de forte épaisseur, montée sur pieds en acier inox 18/10

- CUVE: en acier inox 18/10 aux dimensions GASTRONORM.
- ROBINET de vidange sous la cuve.
- DOUBLE fond en inox perforé.
- ROBINET de décharge sous la cuve.
- ARMOIRE en acier inox 18/10 équipé de grille en fil d'acier chromé supporté par une triple série de guide.
- CHAUFFAGE AU GAZ avec brûleurs en acier inox à flamme stabilisée. Régulation thermostatique de la température avec valve de sécurité et thermocouple. Allumage piezo électrique de la flamme pilote.
- CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE par résistances blindées en acier inox situées à l'extérieur de la cuve pour une meilleure sécurité et une facilité de nettoyage.
- ARMOIRE CHAUFFANTE (sur demande): tous nos modèles peuvent être équipés d'un groupe chauffant avec résistance électrique en acier inox posée sous l'armoire avec thermostat.

DOTATION:

Une grille d'armoire ● Un double fond perforé.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE:

- Main courante sur le devant ● Main courante sur le côté ● Récipient GASTRONORM ● Groupe chauffant pour armoire ● Mitres d'évacuation hautes.

TECHNICAL FEATURES

Modern design for the easiest cleaning.

Costruzione in compliance with the following international regulations:

- UNI-CIG - Italy ● DIN-DVGW - Germany ● NF - France ● GIVEG - Holland ● BSI - England.

Maintenance can be easily carried out from the front and top of the appliance.

Wide range of accessories.

Covering completely made in satiny stainless steel 18/10. Dash-board with recessed and protected controls.

Carrying structure in heavy steel on adjustable feet.

- Stainless steel 18/10 TANK suitable for GASTRONORM bowls.
- Feeding water TAP.
- False perforated BOTTOM.
- Discharge water TAP.
- Stainless steel 18/10 CUPBOARD equipped with inner grate in chromium plated steel sliding on three-track guides.
- GAS HEATING: stainless steel burners with self-stabilized flame, temperature regulation by thermostat, safety device and thermocouple to shut the gas flow off in case of accidental flame extinction. Piezo lighting by pilot flame.
- ELECTRICAL HEATING: armoured heating elements placed outside the tank for major security and easily removable for cleaning. Temperature regulation by thermostat with warning light for functioning control.
- HOT CABINET (on request): all models can be equipped with heating group, stainless steel armoured heating element placed under the cabinet with temperature regulation.

ACCESSORIES

- Grate for cabinet ● false perforated bottom.

ACCESSORIES ON REQUEST

- Front handrail ● Side handrail ● GASTRONORM container ● Heating group for cabinet ● High chimney.

MOD.	DIMENSIONI LxPxA mm DIMENSIONS LxPxH mm DIMENSIONS WxDxH mm			L	Potenza elettrica assorbita Puissance Electrique absorbée Electric power absorption		Portata termica (Inf.) Débit Calorifique (Inf.) Heat Input (Net)		CONSUMO GAS (15°C) DEBIT DE GAZ GAS RATE			Peso Poids Weight kg		VOLUME SPEDIZIONE Vol. d'Exp. Forw. Vol. m ³	
	Esterno Exterieur External	Armadio Armoire Cupboard	Vasca Bassin Tank		220 V	240 kw	240 V	kcal/h	kW	GPL - 30 G30 - 30 G31 - 37 LPG - 30 kg/h	Metano Naturel Natural G20-18 m ³ /h	Città de Ville Town G110-8 m ³ /h	Netto Net Net		Lordo Brut Gross
GBM/45	450x900x850	345x750x380	305x690x160	21	-	-	3715	4,4	0,34	0,47	1,12	60	70	0,55	
GBM/90	900x900x850	670x750x380	630x690x160	43	-	-	5700	7	0,52	0,70	1,715	90	115	0,95	
EBM/45	450x900x850	345x750x380	305x690x160	21	1,68	(*) 2,0	-	-	-	-	-	60	70	0,55	
EBM/90	900x900x850	670x750x380	630x690x160	43	3,78	(*) 4,5	-	-	-	-	-	90	115	0,95	

(●) 220... 240 V ~ 50/60 Hz

(x) 380... 415 V 3 N ~ ; 220... 240 V 3 ~ 50/60 Hz

- Riscaldamento vano armadio a richiesta: potenza kW 0,8 220V. Monofase.
- Chauffage de l'armoire sur demande: puissance kW 0,8 - 220V. Monophasé.
- Cupboard heating on request: electric power kW 0,8 - 220V. Single phase.

Le apparecchiature a gas vengono consegnate e predisposte per funzionamento a gas metano e sono trasformabili a gas liquido

Les appareils à gaz sont livrés et disposés à fonctionner à gaz methane ou de ville.

Gas appliances are arranged for working with liquid gas. They can also be changed into natural or town gas working appliances.



M.B.M. s.r.l. Strada Brescello Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 BRESCELLO (RE) - Italy
Tel. 0522684121 - (8 linee ric. aut.) - Telefax 0522684517 - E-mail: info@mbmspa.it

