

CUCINA A GAS

CUISINIÈRE A GAZ

GAS COOKER



MAGISTRA

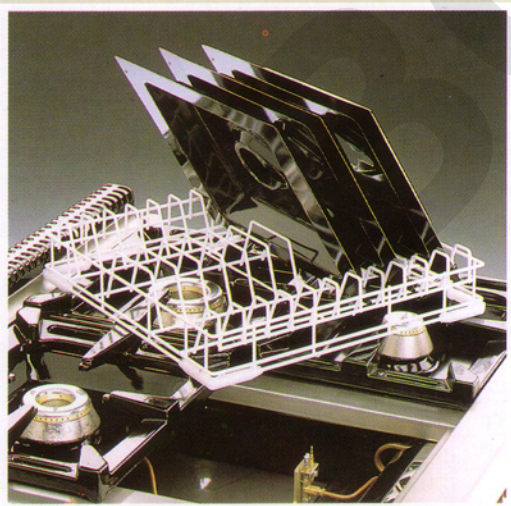


**MBM**

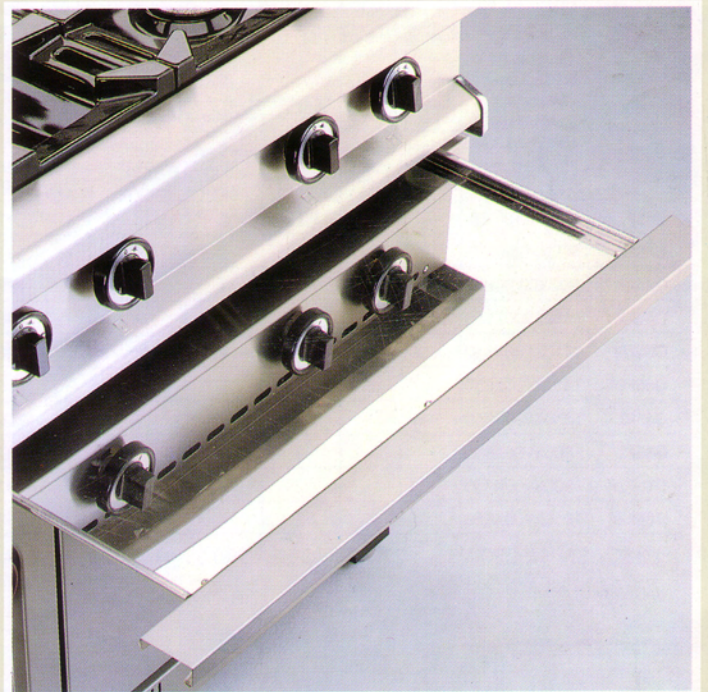
CUCINE PER COMUNITÀ GRANDES CUISINES CATERING EQUIPMENT



• Mod. G8SF2 (8 fuochi, 2 forni a gas). • (8 burners, 2 gas-heated ovens). • (8 becs, 2 fours à gaz).



- Bacinelle di raccolta sotto bruciatore in dimensione adatta al lavaggio in lavastoviglie.
- Collection trays under the burner, with dimensions suitable for machine washing.
- Cuves d'égouttage installées au dessous du brûleur, avec dimensions adaptées au lavage à la machine.



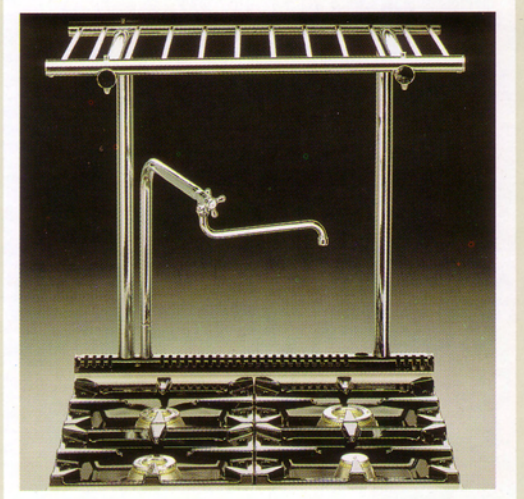
- Particolare del raccogli-gocce estraibile in acciaio inox.
- Detail of stainless steel drip tray.
- Détail de la cuve d'égouttage escamotable en acier inoxydable.



• Mod. G6SF2 (6 fuochi, 2 forni a gas). • (6 burners, 2 gas-heated ovens). • (6 becs, 2 fours à gaz).



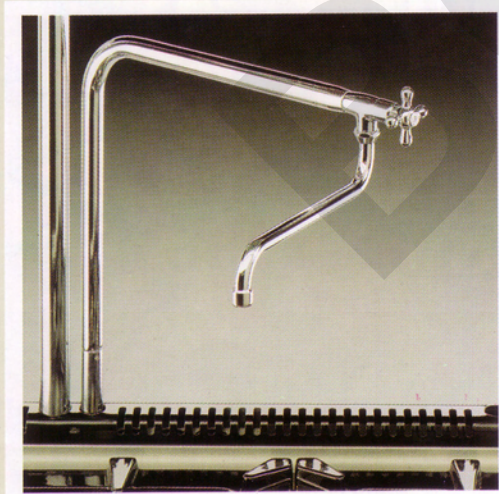
• Profilo di giunzione salvasporcio dei piani di cottura (a richiesta).  
 • Dirt-saving joint for cooking surfaces (optional).  
 • Profil de jonction entre surfaces de cuisson (sur demande).



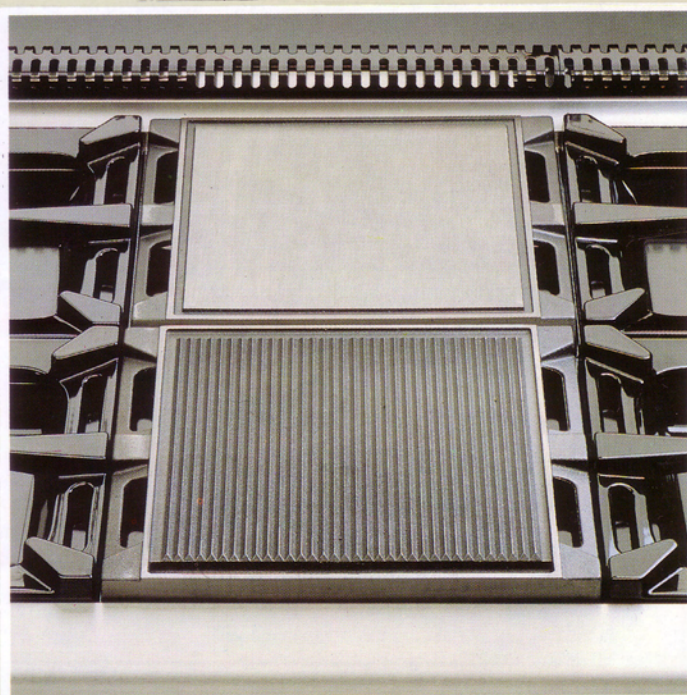
• Particolare con griglia posategami mm. 900 mod. M90 (a richiesta) e colonnina acqua mm. 900 mod. M90 (optional) and up-rear water column  
 • Détail de la grille à argenterie mm. 900 mod. M90 (sur demande) colonne pour l'eau.



• Mod. G6SFA (6 fuochi, 1 forno a gas, 1 armadio). • (6 burners, 1 gas-heated oven, 1 cupboard). • (6 becs, 1 four à gaz, 1 armoire).



• Particolare del collegamento acqua con colonnina posteriore (a richiesta) mod. 1AP.  
 • Detail of water connection with rear column (optional) mod. 1AP.  
 • Détail de la liaison de l'eau avec colonne arrière (sur demande) mod. 1AP.



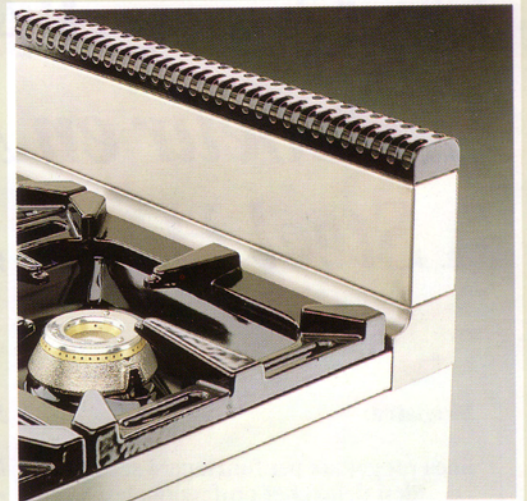
• Piastra riscaldata liscia mod. L1F e bisticchiera rigata mod. R1F (a richiesta).  
 • Smooth heated plate mod. L1F and grooved plate mod. R1F (optional).  
 • Plaque chauffée lisse mod. L1F et plaque à steaks rayée mod. R1F (sur demande).



• Mod. G4SF (4 fuochi e forno a gas). • (4 burners, gas-heated oven). • (4 becs, four à gaz).



• Mod. G4SFP (4fuochi, 2 fronti con forno a gas passante)  
 • (4 Burners, pass-trough gas oven)  
 • ( 4 Becs-four à gaz traversant)

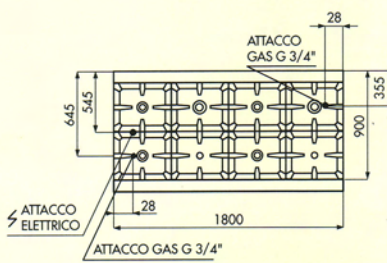
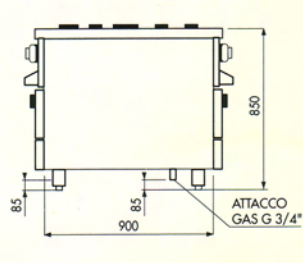
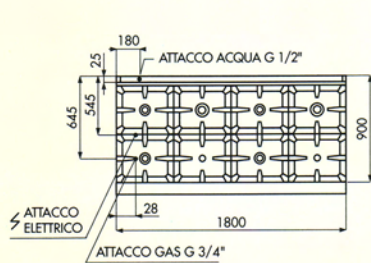
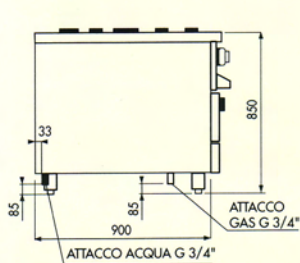


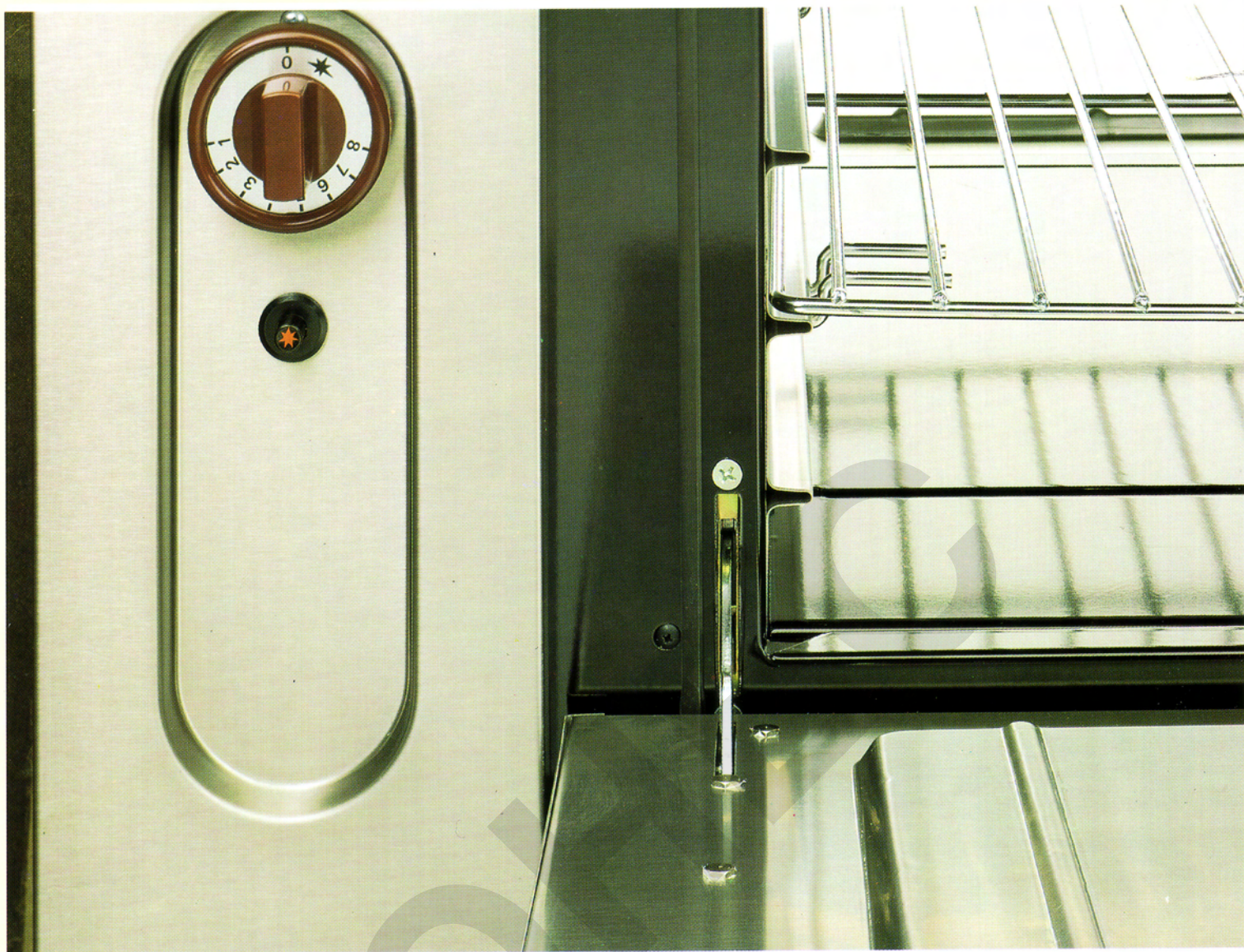
• Camino h. 150 mm. (a richiesta).  
 • Flue, 150 mm. high (optional).  
 • Cheminée, 150 mm. de haut (sur demande).



MOD.	DIMENSIONI LxPxA mm DIMENSIONS LxPxH mm DIMENSIONS WxDxH mm	Potenza Elettrica assorbita Puissance élec- trique absorbée Electric power absorption		PORTATA TERMICA (Inf.) DEBIT TERMIQUE (Inf.) HEAT IMPUT (Net)						CONSUMO GAS (15°C) DÉBIT DE GAZ GAS RATE			PESO POIDS WEIGHT		VOLUME SPEDIZIONE Vol. Exp. Forw. Vol. m³
		N° Forno Nr. Four No. Oven	Tot. kW(*)	Piccolo Petit Little	Medio Moyen Medium	Grande Grand Big	Forno Four Oven	Totale Totale Total	GPL - 30 G30 - 30 G31 - 37 LPG - 30 kg/h	Metano Naturel Natural G20 - 18 m³/h	Città de Ville Town G110 - 8 m³/h	Netto Net Net Kg	Lordo Brut Gross Kg		
				2500 kcal/h	4600 kcal/h	6200 kcal/h	6200 kcal/h							kcal/h	
G4SF	900X900X850	-	-	1	2	1	1	24100	28,4	2,23	3,00	7,24	150	168	0,948
G4SFP	900X900X850	-	-	1	2	1	1	24100	28,4	2,23	3,00	7,24	150	168	0,948
G4SFE	900X900X850	1	5	1	2	1	-	17900	21,2	1,67	2,24	5,38	150	168	0,948
G6SFA	1350X900X850	-	-	2	2	2	1	32800	38,6	3,04	4,08	9,86	220	240	1,397
G6SFAP	1350X900X850	-	-	2	2	2	1	32800	38,6	3,04	4,08	9,86	220	240	1,397
G6SFEA	1350X900X850	1	5	2	2	2	-	26600	31,4	2,47	3,32	8,00	220	240	1,397
G6SF2	1350X900X850	-	-	2	2	2	2	39000	45,8	3,60	4,84	11,72	230	250	1,397
G8SF2	1800X900X850	-	-	2	4	2	2	48200	56,8	4,47	6,01	14,5	290	311	1,855
G8SF2P	1800X900X850	-	-	2	4	2	2	48200	56,8	4,47	6,01	14,5	290	311	1,855
G8SF2E	1800X900X850	2	10	2	4	2	-	35800	42,4	3,33	4,48	10,76	290	311	1,855

(\*) 380V 3N ~ ; 220 V3 ~ ; 220V ~ 50 Hz - 380 ... 415V 3N ~ ; 220 ... 240 V3 ~ ; 220 ... 240V ~ 50/60 Hz.





# Un Cuore d'Acciaio Forte per Durare

## *Un Coeur en Acier Fort pour Durer*

### *A Steel Heart Strong to Last*

#### **Magistra:**

linea progettata per funzionare secondo i desideri dello chef professionale; altissime prestazioni, facilità d'uso, economia ed efficienza, igiene. Assicura un'affidabilità ed una robustezza ottenuti dall'impiego senza riserve dell'acciaio inox: nella struttura, nel basamento, nell'interno della camera di cottura del forno.... Garanzia per una durata perenne, a tutela dell'investimento del ristoratore.

#### **Magistra:**

*la ligne créée pour satisfaire les exigences du chef professionnel; performances très hautes, facilité d'emploi, économie et efficacité, hygiène. Confiance et solidité assurées par l'utilisation sans économie de l'acier inox: dans la structure, dans la base, dans la chambre du four.... Garantie d'une longévité éternelle pour sauvegarder l'investissement de l'opérateur.*

#### **Magistra:**

*the line conceived for meeting all operating requirements of professional chefs; high level performances, easy to use, maximum economy and efficiency, hygiene standards. Reliability and strength resulting from the high stainless steel quality used without limits: in the carrying structure, in the base as well as inside the oven baking chamber.... The guarantee for an everlasting life, to secure the caterer's investment.*

## CARATTERISTICHE GENERALI

Design moderno, per gli utilizzatori più esigenti, di facile pulizia. Costruzione conforme alle seguenti norme internazionali: • **UNI-CIG** - Italia • **DIN-DVGW** - Germania • **NF** - Francia • **GIVEG** - Olanda • **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.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

### STRUTTURA

Struttura portante in acciaio inox di forte spessore, con basamento in acciaio inox, montata su piedini in acciaio inox 18/10 con regolatore di livello in alluminio.

### PIANO DI COTTURA

- **GRIGLIE** in fusione di ghisa porcellanata.
- **BRUCIATORI** in ghisa cromata, spartifiamma in ottone conati a fiamma stabilizzata, accensione con fiamma pilota, ugelli fissi per i diversi tipi di gas.
- **BACINELLA** sotto bruciatore asportabile.
- **RACCOGLIGOCCE** in acciaio inox estraibile
- **RUBINETTI** in ottone stampato, dotati di valvola di sicurezza con termocoppia per l'interruzione automatica del gas in caso di spegnimento accidentale del pilota.
- **MANOPOLE RUBINETTI** in materiale atermico.

### FORNO

- **CAMERA DI COTTURA** in acciaio porcellanato di dimensioni interne conformi alle **GASTRONORM**. Isolamento termico con lana di vetro ad alta densità. Supporti laterali griglia in acciaio inox 18/10 con triplice fila di guide, facilmente estraibili per le pulizie.
- **PORTE FORNO** a doppia parete con intercapedine isolante in lana di vetro, controporte in acciaio inox, maniglie montate su supporti in materiale atermico e guarnizione di tenuta alla porta. Cerniere a molla bilanciate.
- **RISCALDAMENTO A GAS** con bruciatore in acciaio inox a fiamma autostabilizzata. Regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia. Accensione piezoelettrica al pilota del forno.
- **RISCALDAMENTO ELETTRICO** con resistenze corazzate poste sotto la suola o sul cielo del forno. Regolazione termostatica della temperatura con possibilità di riscaldamento della sola parte inferiore, della sola parte superiore o in contemporaneo per la massima uniformità della temperatura.

### VANO ARMADIO

- **CAMERA** in acciaio porcellanato di dimensioni interne conformi alle **GASTRONORM** triplice fila di guide laterali per il sostegno della griglia o delle bacinelle. (Per i modelli G6SFA e G6SFEA).

### ACCESSORI IN DOTAZIONE

- Griglia di riduzione di placca • Griglia forno in acc. cromato • Griglia armadio in acc. cromato per i mod. G6SFA e G6SFEA • Ferro di manovra.

### ACCESSORI A RICHIESTA

- Piastra radiante 1 fuoco • Piastra bisticchierata rigata 1 fuoco • Colonnina acqua • Corrimano anteriore • Corrimano laterale • Griglia posategami • Bacinella sottobrucciatore in acciaio inox 18/10 • Griglia di placca cromata • Teglia **GASTRONORM** per forno in acc. inox 18/10 • Teglia **GASTRONORM** per vano armadio in acc. inox 18/10 • Camino scarico fumi alto • Riscaldamento elettrico del vano armadio per i mod. G6SFA e G6SFEA • Guarnitura di congiunzione dei piani di cottura.

## CARACTERISTIQUES GENERALES

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, en 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 afin de répondre aux besoins les plus divers. Le revêtement extérieur est réalisé en acier inox 18/10 satiné. Panneau de contrôle modelé pour l'encastrement des commandes.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### STRUCTURE

La structure "portante" est en acier inoxydable avec base en acier inox de même que le piétement sur le quel elle repose. Celui ci, est munis de verins en aluminium.

### PLAN DE CUISSON

- **GRILLES PORTE RECIPIENTS:** en fonte émaillée.
- **BRULEURS:** en fonte chromée. Plusieurs parties le composent; le chapeau en laiton embouti à flamme "stabilisée", allumage par veilleuse.
- Les injecteurs amovibles peuvent s'adapter aux différents types de gaz.
- **CUVETTES** d'écoulement et de propreté: en acier inoxydable, elle sont mobiles et permettent la récolte des liquides.
- **ROBINETS:** en laiton embouti, pourvus de sécurité positive par thermocouple pour l'interruption automatique de l'arrivée du gaz aux brûleurs quand la veilleuse s'éteint accidentellement.
- **BOUTONS DE ROBINETS:** en matière athermique.

### FOUR

- **CHAMBRE DE COMBUSTION:** en acier émaillé, dimensions intérieures **GASTRONORM**, isolation thermique par laine de verre de forte épaisseur. Support de grille à trois niveaux en acier inox 18/10, amovibles pour le nettoyage.
- **PORTE DU FOUR:** à double paroi avec isolation par laine de verre et garniture d'étanchéité. Poignée de four en matière athermique-charnières équilibrées par ressort. Contre-porte en acier inox.
- **VERSION GAZ:** Brûleur en acier inoxydable à flamme stabilisée. Réglage de la température par thermostat avec sécurité positive (thermocouple). Allumage piézo-électrique de la veilleuse du four.
- **VERSION ELECTRIQUE:** résistances blindées placées en partie inférieure et supérieure. Commande de la température par régulateur thermostatique avec la possibilité d'un chauffage indépendant en partie inférieure ou groupé pour obtenir l'uniformité maximum de la température.
- **ARMOIRE POUR LES MODELES G6SFA - G6SFEA** Intérieur en acier émaillé de dimensions **GASTRONORM** Guides laterales à 3 niveaux pour le soutien des grilles et des cuvettes de propreté.

### ACCESSOIRES EN DOTATION

- Réducteur pour grille • Grille de four en acier chromé
- Grille d'armoire (Modeles G6SFA et G6SFEA)
- Crochet pour ouvrir le mobile de la plaque coup de feu.

### ACCESSOIRES SUR DEMANDE

- Plaque radiante en fonte lisse 1 feu • Grillade en fonte nervurée 1 feu • Colonne d'eau • Main courante frontale ou latérale • Grille suspendue porte récipients.
- Plaque de propreté sous brûleur en acier inoxydable 18/10. • Grille chromée • Plat **GASTRONORM** pour four (en inox 18/10) • Plat **GASTRONORM** pour armoire (en inox 18/10) • Cheminée d'évacuation.
- Kit de transformation de l'armoire neutre sur modeles G6SFA et G6SFEA en armoire chauffante par résistances électriques commandées thermostatiquement • Couvres joints d'étanchéité des cuvettes de propreté.

## GENERAL FEATURES

Modern design for the easiest cleaning.

Construction 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. Dash-board with recessed and protected controls.

## TECHNICAL FEATURES

### STRUCTURE

- Carrying structure in heavy steel sheet with base in stainless steel, on adjustable stainless steel feet.

### WORK TOP

- **BURNER** grates in enamelled cast iron.
- **BURNERS** in chromium plated cast iron, burner ring in drop forged brass, self-stabilized flame, ignition by pilot flame, fixed nozzles for different kinds of gas.
- **Removable WORK PLANE.**
- "Slide-out" **DRIP TRAY** in stainless steel.
- **TAPS** in drop forged brass, provided with safety device and thermocouple to shut the gas flow off in case of accidental flame extinction.
- **TAP KNOBS** in heat resistant material.

### OVEN

- **COOKING CHAMBER** in enamelled steel with internal dimensions in accordance with **GASTRONORM** regulations. Thermal insulation by high density fiber glass. Three position-guides rack in stainless steel 18/10 easily removable for cleaning.
- **OVEN DOUBLE-WALLDOORS** insulated with fiber glass panels, internal door panels in stainless steel, heat insulated handles, door rubber gasket. Positive spring balanced hinges.
- **GAS HEATING:** stainless steel burners with self-stabilized flame, temperature regulation by thermostat, safety device and thermocouple. Piezo lighting by pilot flame.
- **ELECTRICAL HEATING:** armoured heating elements placed under the oven top or bottom. Temperature regulation by thermostat, which gives the possibility of heating either top and bottom separately, or both parts contemporaneously, reaching a uniform temperature.

### CABINET

- Inside in enamelled steel sheet and in accordance with **GASTRONORM** regulations. Three rack position guides for grates or trays (for MOD. G6SFA or G6SFEA).

### ACCESSORIES

- Reduction grate • Chromium plated oven grate • Grate for cabinet in chromium plated steel for MOD. G6SFA and G6SFEA • Special tool for central ring removal

### ON REQUEST

- Flat plate • Grooved plate • Water column • Front handrail • Side handrail • Pan layer • Work plane in stainless steel 18/10 • Chromium plated burner grate • **GASTRONORM** container in stainless steel 18/10 for cabinet • Vertical flue riser • Electric element for cabinet heating for MOD. G6SFA and G6SFEA • Work plane trimming.



M.B.M. S.p.A. Strada Brescello Cadelbosco, 33/37/39 - Tel. 0522/684121 (4 linee Ric. Aut.)  
Telex 531284 MBM - Telefax 0522/684517 - 42041 BRESCELLO (RE) - Italy

