

CUOCIPASTA

PASTA COOKER

CUISEUR À PÂTE



MAGISTRA



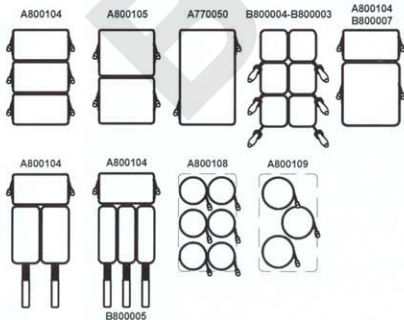
MBM

CUCINE PER COMUNITÀ CATERING EQUIPMENT GRANDES CUISINES

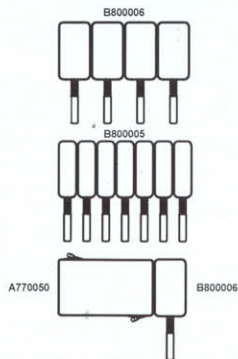


• Mod. GC90 (Cuocipasta a gas, 1 vasca). • (Cuisneur à pâte a gaz, 1 bac). • (Gas pasta cooker, 1 bowl).

CESTELLI PER CUOCIPASTA GC45-GC902V-EC45-EC902V
 PANIER POUR CUISEURS A' PATES GC45-GC902V-EC45-EC902V
 PASKET FOR PASTA COOKER A GC45-GC902V-EC45-EC902V



CESTELLI PER CUOCIPASTA G90
 PANIER POUR CUISEURS A' PATES GC90
 PASKET FOR PASTA COOKER A GC90





• Mod. GC90/2V (Cuocipasta a gas, 2 vasche). • (Cuisneur à pâte a gaz, 2 bac). • (Gas pasta cooker, 2 bowl).



• Mod. GC45 (Cuocipasta a gas, 1 vasca).
• (Cuisneur à pâte a gaz, 1 bac).
• (Gas pasta cooker, 1 bowl).

CARATTERISTICHE GENERALI

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

Acc.Inox 18/10 finitura scotch Brite per tutto il rivestimento esterno. Cruscotto sagomato ad incasso per i comandi.

GENERAL FEATURES

Modern design for the easiest cleaning. Construction in compliance with the following international regulations: •CE

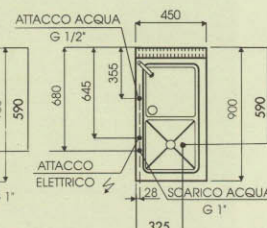
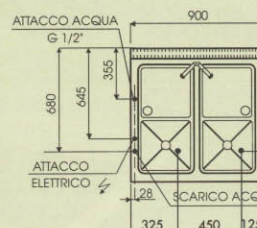
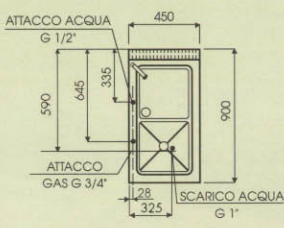
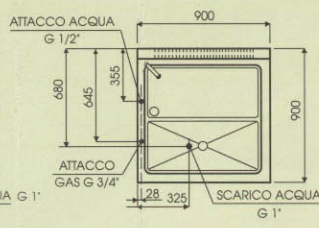
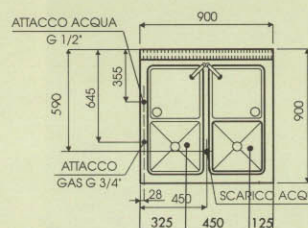
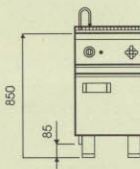
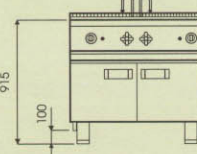
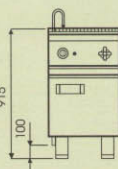
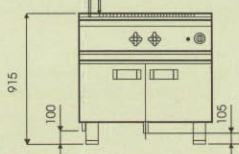
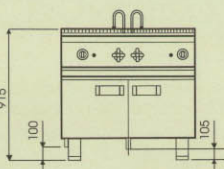
Maintenance can be easily carried out from the front and top of the appliance.

Stainless steel satin 18/10 external finishing. Dash-board with recessed and protected controls.

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, permettant d'assurer un maximum d'hygiène et une grande facilité d'utilisation. Cet ensemble est conforme aux normes •CE

Entretien et nettoyage, simplifiés grâce à une facilité d'accès en façade et en partie supérieure. Revêtement extérieur en acier inox satiné. Tableau fraisé pour les commandes.



CARATTERISTICHE TECNICHE

STRUTTURA

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

- VASCA in acciaio inox austenitico al cromo, molibdeno (AISI 316) spessore 15/10 che presenta resistenza alla corrosione del sale e all'usura.
- DISPOSITIVO di livello per lo smaltimento delle schiume, per il ricircolo dell'acqua anche durante la fase di cottura.
- CESTELLI in acciaio inox 18/10 con impugnatura atermica.
- PIANO anteriore di appoggio dei cesti per lo scolo e di lavoro per il porzionamento.
- RUBINETTO di carico e scarico acqua.
- RISCALDAMENTO A GAS con bruciatori in acciaio inox a fiamma autostabilizzata, comandato da rubinetto in ottone stampato completo di valvola di sicurezza con termocoppia per l'interruzione automatica del bruciatore in caso di spegnimento del pilota.
- ACCENSIONE piezoelettrica del bruciatore pilotata.
- RISCALDAMENTO ELETTRICO con resistenza corazzata ad immersione, lampada spia per il controllo del funzionamento.

ACCESSORI IN DOTAZIONE

- Fondo forato
 - Cestelli cuoci pasta
- ### ACCESSORI A RICHIESTA
- Corrimano anteriore
 - Camino scarico fumi alto

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

La structure "portante" est en acier inoxydable 18/10 de même que le piétement sur le quel elle repose. Celui-ci est montée sur pieds en acier inox 18/10

- Cuve en acier inox AISI 316, épaisseur 15/10 résistant à la corrosion du sel et à l'usure
- Niveau pour l'écoulement de l'écume et pour le recyclage de l'eau pendant la cuisson
- Paniers en acier inox 18/10 avec poignée athermique
- Plan d'appui antérieur pour les paniers et pour les opérations de portionnement
- Robinet d'alimentation et de décharge d'eau
- VERSION GAZ: Brûleurs en acier inoxydable à flamme stabilisée. Robinet en laiton embouti pourvus de soupape de sûreté avec thermocouple pour l'interruption automatique de l'arrivée du gaz quand la veilleuse s'éteint accidentellement. Allumage piézo-électrique.
- VERSION ELECTRIQUE: Résistance blindée plongée dans l'eau à l'intérieur de la cuve, lampe témoin pour le contrôle du fonctionnement.

ACCESSOIRES EN DOTATION

- Fond perforé
 - Panier pour coiseurs à pâtes
- ### ACCESSOIRES SUR DEMANDE
- Main-courante frontale
 - Miire d'évacuation haute

TECHNICAL FEATURES

- Carrying structure in heavy stainless steel on stainless steel 18/10 feet with aluminium level regulator.
- Stainless steel AISI 316 bowl, thickness 15/10, salt corrosion and usury resistant
- Level device for removal of foam and water recycling while cooking
- Stainless steel 18/10 baskets with athermal handle
- Front plan for laying the baskets and for portioning operations
- Water inlet/outlet tap
- Gas heating: stainless steel burner with self stabilized flame controlled by drop forged brass tap with safety device and thermocouple to shut the gas flow off in case of accidental pilot flame extinction
- Piezoelectric ignition of the pilot burner.
- Electric heating: stainless steel armoured heating element immersed in the water inside the bowl
- Warning lamp for operating check.

ACCESSORIES

- Perforated bottom
 - Basket for pasta cooker
- ### ON REQUEST
- Front handrail
 - High chimney

MOD.	DIMENSIONI LxPxA mm. DIMENSIONS LxPxH mm. DIMENSIONS WxDxH mm.		CAPACITA' VASCA CAPACITE BASSIN PAN CAPACITY l	POTENZA ELETTRICA ASSORBITA PUISSANCE ELECTRIQUE ASSORBEE ELECTRIC POWER ABSORPTION kW (x)	PORTATA TERMICA (Inf.) DEBIT THERMIQUE (Inf.) HEAT INPUT (Net)		CONSUMO GAS (15° C) DEBIT DE GAZ GAS RATE			PESO POIDS Kg WEITH		VOL. SPED. VOL. EXP. Shipping VOL. m³
	ESTERNO EXTERIEUR EXTERNAL	VASCA BASSIN PAN			kW ⁽¹⁾	kcal/h	G110-8 CITTA' m³/h	G 20-18 METANO m³/h	GPL-30 G31-37 kg/h	NETTO NET NET	LORDO BRUT GROSS	
GC45	450x900x850	305x510x300	38	—	13,5	11,6	4,16	1,42	1,06	70	80	0,55
GC90	900x900x850	700x350x300	60	—	13,6	11,7	4,21	1,44	1,07	115	130	0,95
GC902V	900x900x850	305x510x300	38+38	—	27	23,2	8,32	2,84	2,12	120	135	0,95
EC45	450x900x850	305x510x300	38	12	—	—	—	—	—	70	80	0,95
EC902V	900x900x850	305x510x300	38+38	24	—	—	—	—	—	120	130	0,95

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 mais ils peuvent être transformés à gaz liquide
- Gas appliances are arranged for working with natural gas they can also be changed into liquid gas

(X) 380V 3N ~ 50Hz - 220V 3 ~ 50Hz - 220V ~ 50Hz

(X) 380...415V3N ~ 50/60Hz; 220...240V3 ~ 50/60Hz; 220...240V ~ 50/60 Hz

(X) 415V3N ~ 50/60 Hz; 240V3 ~ 50/60 Hz; 240V ~ 50/60 Hz



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

