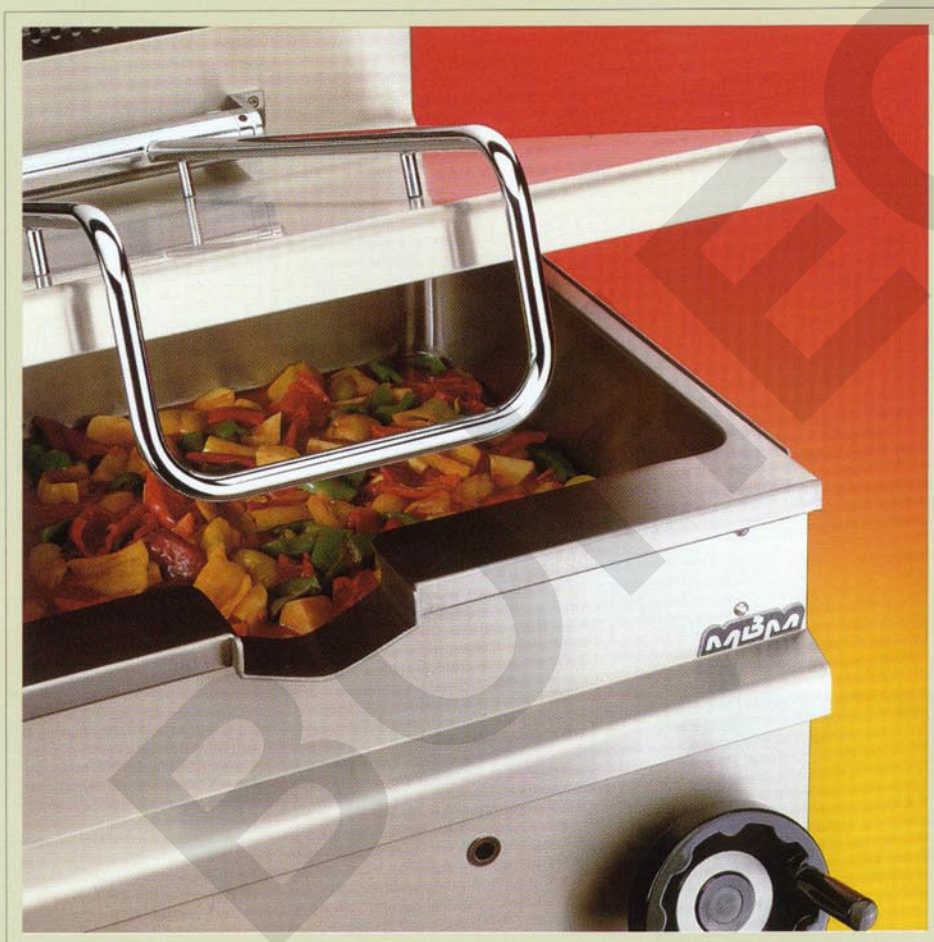


BRASIERA RIBALTABILE TILTING PAN SAUTEUSE BASCULANTE



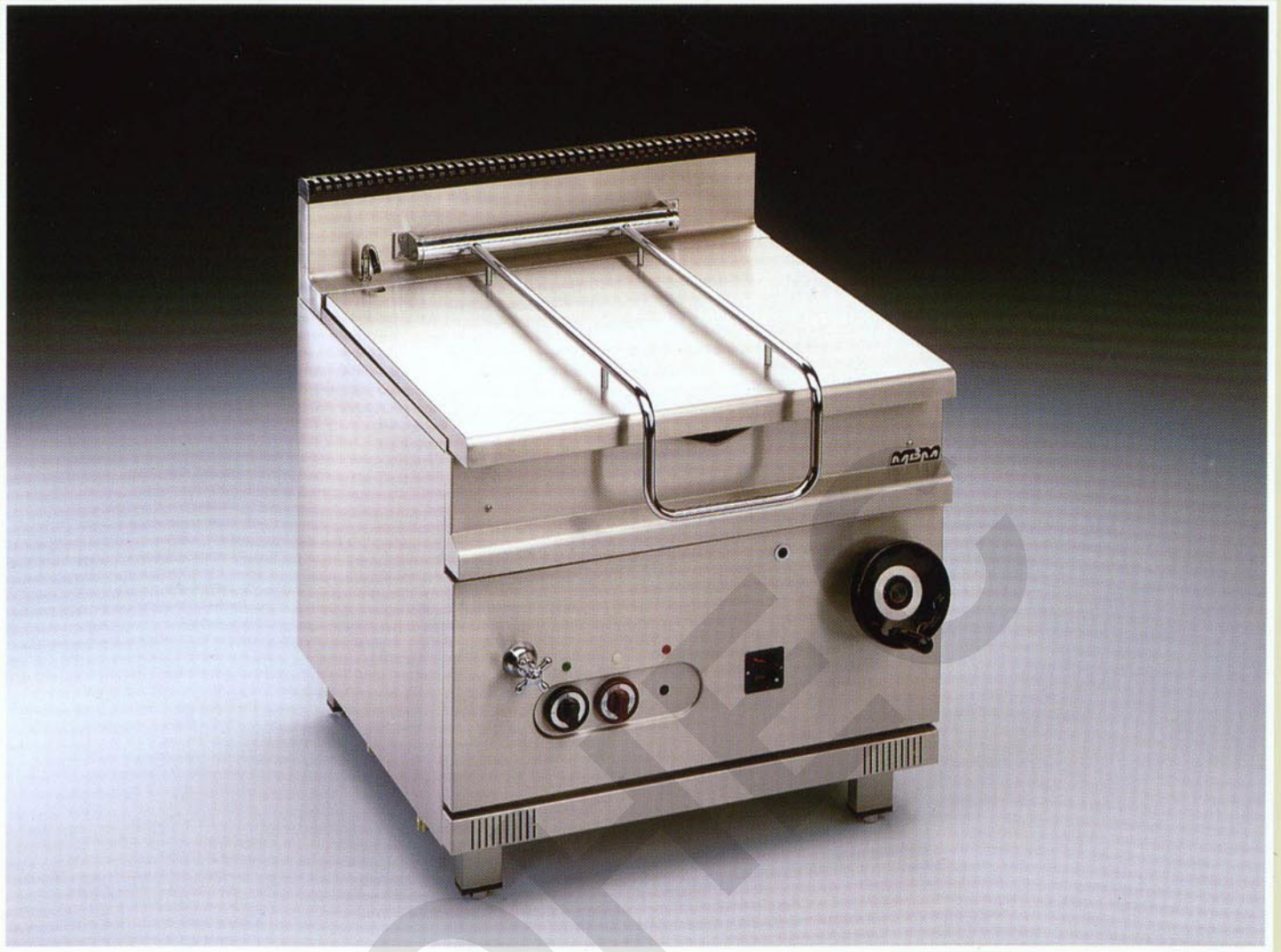
MAGISTRA

MBM

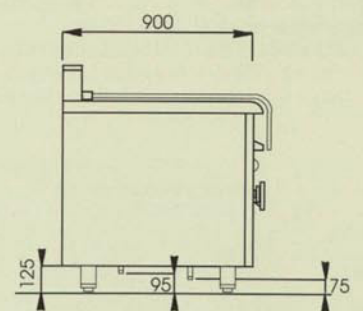
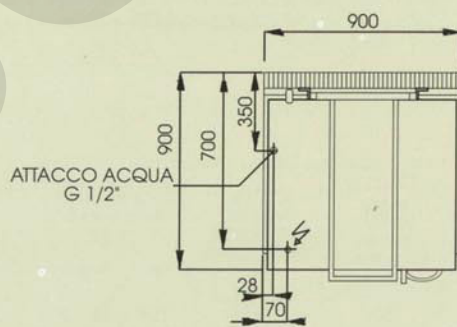
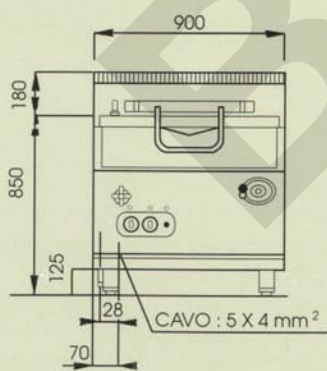
CUCINE PER COMUNITÀ GRANDES CUISINES CATERING EQUIPMENT



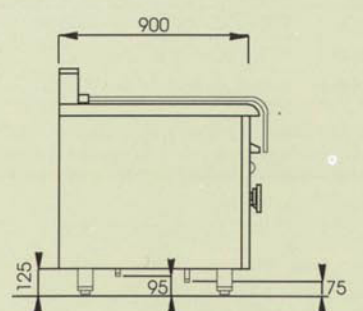
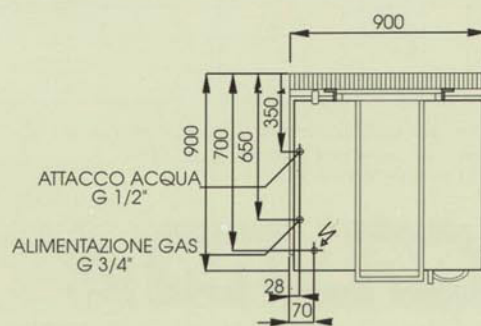
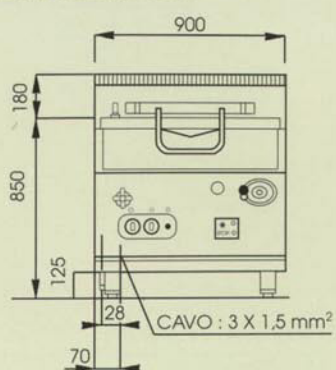




BRASIERA ELETTRICA EBR



BRASIERA A GAS GBR



CARATTERISTICHE GENERALI

Design moderno per gli utilizzatori più esigenti, di facile pulizia. Accessibilità frontale e dall'alto per qualsiasi intervento di manutenzione. 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, montata su piedini in acc. inox 18/10.

- **VASCA DI COTTURA** con fianchi in acc. inox 18/10 e fondo termodiffusione in acciaio, parte anteriore sagomata per agevolare lo scarico e la pulizia. VASCA, con fondo termodiffusione in acc. inox AISI 304 18/10 per modelli VI.
- **COPERCHIO** bilanciato con molla elicoidale, bordo sagomato per ricaduta della condensa, all'interno della vasca.
- **RISCALDAMENTO A GAS** con bruciatore in acc. inox a bracci multipli per maggior uniformità termica. Regolazione termostatica della temperatura di cottura da 50 a 300°C. Accensione elettronica del bruciatore. Valvola di sicurezza e termocoppia per l'interruzione del flusso del gas in caso di spegnimento del pilota. Dispositivo di sicurezza per lo spegnimento del bruciatore durante il sollevamento della vasca. Termostato di sicurezza a ripristino manuale per l'interruzione del riscaldamento in caso di funzionamento anomalo. Interruttore generale per l'alimentazione elettrica, lampade spia di segnalazione inserzione alimentazione elettrica e riscaldamento vasca a gas. Alimentazione elettrica monofase 220V ~ (50/Hz). 240V ~ 50 Hz (60) modelli GBR e GBRA.
- **DISPOSITIVO DI RIBALTIMENTO** manuale realizzato a mezzo di vite e madrevite con volantino con maniglia rientrante.
- **RIBALTIMENTO** automatico motorizzato nei modelli GBRA e EBRA con comando a pulsanti.
- **ALIMENTAZIONE** acqua con erogatore in ottone cromato comandato da rubinetto posto sul fronte dell'apparecchio.
- **RISCALDAMENTO ELETTRICO** della vasca con resistenze corazzate in acc. inox fissate sul fondo della vasca. Regolazione termostatica della temperatura da 75 a 270°C. Dispositivo di sicurezza a ripristino manuale per l'interruzione del riscaldamento in caso di funzionamento anomalo. Interruttore generale per l'alimentazione elettrica, lampade spia di segnalazione inserzione alimentazione elettrica e riscaldamento vasca. Alimentazione elettrica trifase a 380V 3N ~ (50Hz). 380...415 V3N ~ 50 Hz (60) modelli EBR e EBRA. 220...240 V3 ~ 50 Hz (60) modelli EBR e EBRA. 220...240 V ~ 50 Hz (60) modelli EBR e EBRA.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Une étude très poussée a abouti à 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.

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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure portante en acier de fort épaisseur, montée sur pieds inox 18/10.
- Bassin avec côtés en acier inox 18/10 et fond termodiffusion en acier, côté antérieur fraisé pour un nettoyage le plus facile.
- Bassin avec le fond termodiffusion en acier inox AISI 304 (18/10), pour modèles "VI".
- Couvercle balancé par ressort hélicoïdal, bord fraisé pour l'accueil de l'eau dans le bassin.
- Chauffage à gaz par brûleur en acier inox à bras multiples pour assurer l'uniformité maximale de la température. Réglage de la température par thermostat (50 - 300°C). Allumage électronique du brûleur, valve de sûreté, thermocouple pour l'interruption automatique de l'arrivée du gaz aux brûleurs au cas où la veilleuse s'éteint accidentellement. Dispositif d'éteignement du brûleur lorsque l'on soulève le bassin, thermostat pour l'interruption du chauffage en cas de mauvais fonctionnement. Interrupteur, lampes témoin de signalisation de la tension et du chauffage à gaz du bassin. Tension d'alimentation: 220V ~ (50/Hz), monophasée 240V ~ 50 Hz (60) mod. GBR e GBRA.
- Dispositif de renversement à vis avec commande par un volant fraisé à main.
- Renversement automatique pour les modèles GBRA et EBRA avec commande par boutons.
- Colonne pour l'eau en laiton chromé avec commande antérieure.
- Chauffage électrique du bassin par des résistances blindées, montées sur le fond. Réglage de la température par thermostat (75 - 270°C). Dispositif de sûreté avec remise en service manuel pour l'interruption du chauffage en cas de mauvais fonctionnement. Interrupteur d'allumage, lampes témoin de signalisation de la tension et du chauffage du bassin. Tension d'alimentation: 380V 3N ~ (50Hz). 380...415 V3N ~ 50 Hz (60) mod. EBR e EBRA. 220...240 V3 ~ 50 Hz (60) mod. EBR e EBRA. 220...240 V ~ 50 Hz (60) mod. EBR e EBRA.

GENERAL FEATURES

Modern design for the easiest cleaning. 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.

TECHNICAL FEATURES

Carrying structure in heavy steel, on stainless steel 18/10 feet with aluminium level regulator.

- Pan with stainless steel 18/10 sides and stainless steel thermal diffusion bottom, shaped front side for the easiest discharge and cleaning. Pan with thermal diffusion stainless steel AISI 304 (18/10) bottom for "VI" models.
- Balanced lid with helicoidal spring, shaped rim for collecting the condensation inside the pan.
- Gas heating by means of stainless steel multi-pipe for a greater thermal uniformity. Thermostatically controlled cooking temperature (50 - 300°C). Electronic ignition of the burner, safety valve and thermocouple for interrupting the gas emission in case of pilot flame extinguishing. Safety device for switching off the burner during the lifting of the pan. Limit thermostat with manual reset for stopping the burner in case of faulty performance. ON/OFF main switch, signal lamps for indicating electricity ON and for gas heating of the pan. Electric power supply: 220V ~ (50Hz) - 240V ~ 50 Hz (60) mod. GBR e GBRA single phase. Manual tilting by means of hollow handle.
- Automatic tilting for the models GBRA and EBRA with press-switch control.
- Water feeding by means of chromed brass inlet pipe controlled by a chromed tap on the front of the appliance.
- Electric heating of the pan through armoured stainless steel elements fixed on the bottom of the pan; thermostatically controlled temperature (75 - 270°C). Limit thermostat with manual reset for stopping the heating in case of faulty performance. Main switch for electric power ON, signal lamps for indicating electricity and heating ON. Electric power supply: 380V 3N ~ (50Hz). 380...415 V3N ~ 50 Hz (60) mod. EBR e EBRA. 220...240 V3 ~ 50 Hz (60) mod. EBR e EBRA. 220...240 V ~ 50 Hz (60) mod. EBR e EBRA.

MOD.	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS mm.		CAPACITA' CAPACITÉ CAPACITY l.	SUPERFICIE VASCA SURFACE BASSIN PAN SURFACE dm ² .	ASSORBIMENTO PUISS. ELECTR. ELECTR. POWER kW	PORTATA TERMICA (Inf.) DÉBIT CALORIFIQUE (Inf.) HEAT INPUT (Net.)		CONSUMO GAS (15°C) DÉBIT DE GAZ GAS RATE			PESO POIDS WEIGHT		VOL. SPED. VOL. EXP. FORW. VOL. m ³
	ESTERNO L.P.A. EXTERIEUR L.P.H. EXTERNAL W.D.H.	VASCA L.P.A. BASSIN L.P.H. PAN W.D.H.				kW	kcal/h	G 110-8 CITTA' m ³ /h	G 20-18 METANO m ³ /h	G 30-30 G PL-37 kg/h	NETTO NET NET	LORDO BRUT GROSS	
GBR	900x900x850	815x610x200	75	50	0,002	16,3	14.000	4,2	1,72	1,28	176	186	1,1
GBRA	900x900x850	815x610x200	75	50	0,12	16,3	14.000	4,2	1,72	1,28	176	186	1,1
GBRVI	900x900x850	815x610x200	75	50	0,002	16,3	14.000	4,2	1,72	1,28	176	186	1,1
GBRAVI	900x900x850	815x610x200	75	50	0,12	16,3	14.000	4,2	1,72	1,28	176	186	1,1
EBR	900x900x850	815x610x200	75	50	9,0	-	-	-	-	-	176	186	1,1
EBRA	900x900x850	815x610x200	75	50	9,12	-	-	-	-	-	176	186	1,1
EBRVI	900x900x850	815x610x200	75	50	9,0	-	-	-	-	-	176	186	1,1
EBRAVI	900x900x850	815x610x200	75	50	9,12	-	-	-	-	-	176	186	1,1

- Le apparecchiature a gas vengono consegnate e predisposte per il funzionamento a gas metano e sono trasformabili a gas liquido
- Les appareils à gaz sont livrés et disposés à fonctionner à gaz méthane, mais peuvent être transformés à gaz liquide
- Gas appliances are arranged for working with natural gas they can also be changed into liquid gas



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

