

FRY-TOP

FRY-TOP

FRY-TOP

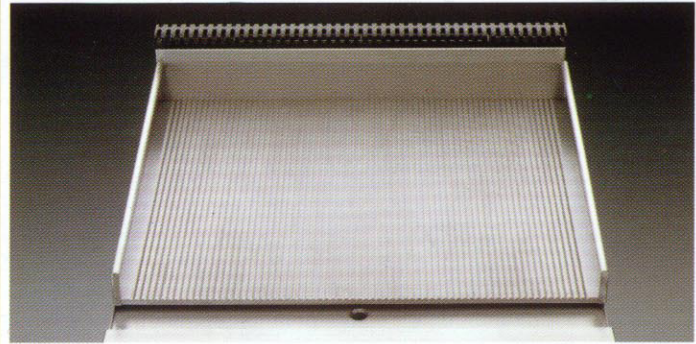
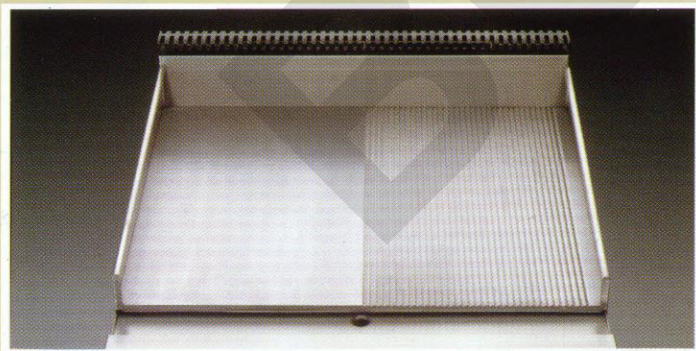


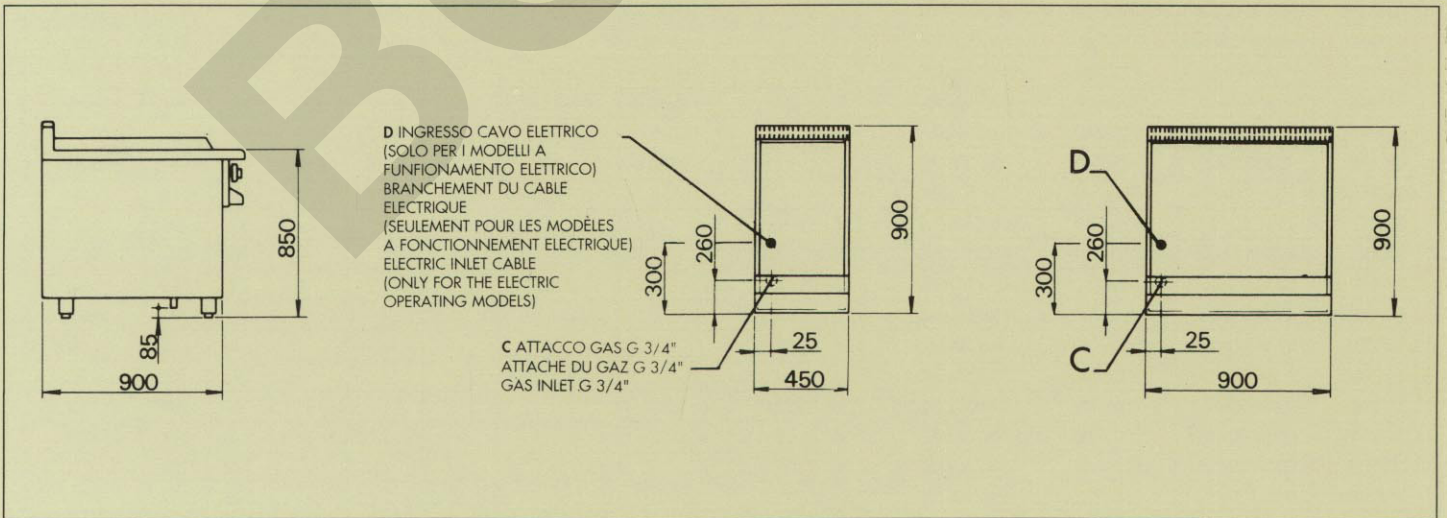
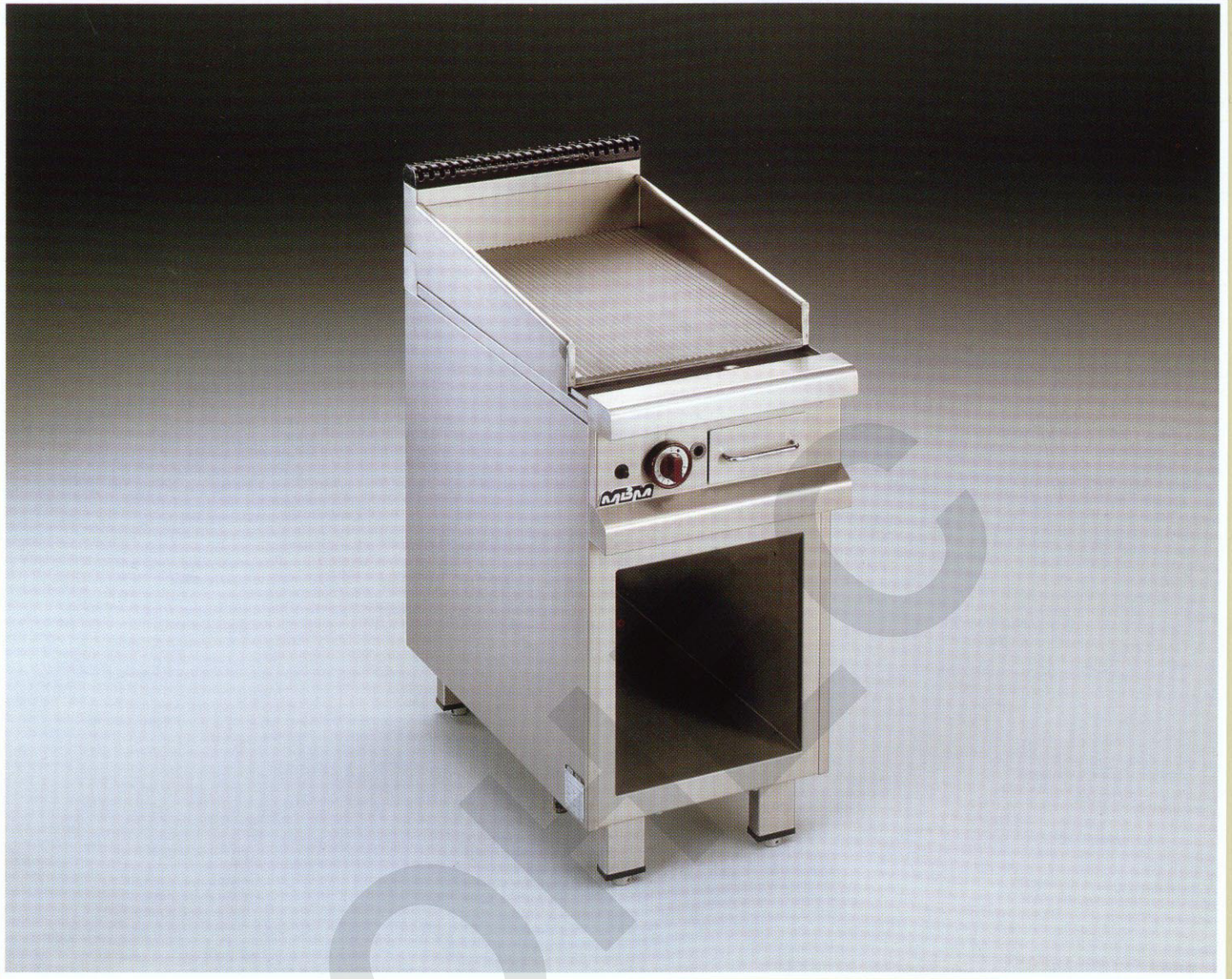
MAGISTRA



CUCINE PER COMUNITÀ GRANDES CUISINES CATERING EQUIPMENT







CARATTERISTICHE TECNICHE

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

- PIASTRA di cottura in acc. speciale ad alta conducibilità termica nella versione liscia e rigata, con alzatina perimetrale paraspruzzi in acciaio inox 18/10.
- PIASTRE CROMATE è possibile attrezzare i Fry Top con piastre al cromo lucido i cui vantaggi principali sono l'alto rendimento dovuto alle minori dispersioni per irraggiamento, l'elevatissima capacità di accumulare calore e l'estrema semplicità delle operazioni di pulizia.
- Cassetto raccogliughi e grassi in acciaio inox 18/10.
- RISCALDAMENTO A GAS mediante bruciatori a fiamma autostabilizzata che garantiscono un'elevata uniformità di riscaldamento della piastra. 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 resistenza corazzata in acc. inox. Regolazione termostatica della temperatura di cottura con lampada spia per il controllo del funzionamento.
- COMANDI INDIPENDENTI per ogni metà piastra per temperature differenziate nei modelli GFT90 e EFT90.
- ARMADIO CALDO (a richiesta): tutti i modelli su armadio possono essere corredati di portine e gruppo riscaldante, con resistenza in acc. inox corazzata posta sotto il vano dell'armadio. Regolazione automatica della temperatura armadio.

ACCESSORI A RICHIESTA

- Portine armadio • Riscaldatore armadio
- Corrimano anteriore • Corrimano laterale.

C = Piastra cromata
L = Liscia
R = Rigata
L/R = 50% Liscia e 50% Rigata

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

- PLAN DE CUISSON: en acier spécial à haute conductibilité thermique disponible en version lisse ou nervuré. Protection anti-projection sur tout le périmètre de la plaque.
- PLAQUES CHROMÉES: Il est possible d'équiper les Fry Top avec des plaques en chrome brillant. Les principaux avantages sont: un rendement élevé en raison d'une moindre dispersion de chaleur due à l'irradiation, une capacité très élevée d'accumuler la chaleur et une simplification extrême des opérations de nettoyage.
- TIROIR: de récupération des résidues de cuisson en acier inox.
- CHAUFFAGE AU GAZ: par brûleurs à flamme stabilisée garantissant une chaleur uniforme et élevée sur toute la plaque. Régulation thermostatique de la température par valve de sécurité et thermocouple. Allumage piezo électrique de la flamme pilote.
- CHAUFFAGE ELECTRIQUE: par résistance blindée en acier inox. Régulation thermostatique de la température. Lampe témoin en façade pour le contrôle de fonctionnement.
- COMMANDE INDEPENDANTE: des moitiés de plaque pour obtenir des températures de cuisson différentes, dans les modèles GFT90 et EFT90.
- ARMOIRE CHAUFFANTE: (sur demande): tous nos modèles peuvent être équipés des portes et d'un group chauffante avec résistance posée sous l'armoire. Régulation automatique de la température de l'armoire.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

- Les portes pour armoire • Group chauffante pour armoire • Main courante sur le devant • Main courante sur le côté.

C = Plaque chromée
L = Lisse
R = Nervurée
L/R = 50% Lisse et 50% Nervurée

TECHNICAL FEATURES

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. Switch-board with recessed and protected controls.

- CROME-PLATED GRIDDLES: The "Fry Top" can be equipped with polished chrome-plated griddle, which offers the advantages of higher yield due to lower heat dispersion, a high heat accumulation capacity, and extremely easy cleaning.
- Carrying structure in heavy steel, on adjustable stainless steel 18/10 feet.
- COOKING PLATE in special steel of high thermal conductivity, available both with flat and grooved plate with stainless steel 18/10 splash back. Stainless steel 18/10 collector for fat and juices.
- GAS HEATING burners with selfstabilised flame to grant a uniform temperature of the griddle, temperature regulation by thermostat with security valve and thermocouple for interrupting gas flow off in case of accidental pilot flame extinction. Piezo lighting by pilot flame.
- ELECTRICAL HEATING: stainless steel armoured heating elements. Temperature regulation by thermostat with warning light.
- Independent regulation for each half plate to obtain different temperature in models GFT90 and EFT90.
- HOT CABINET (on request): all models on cabinet can be equipped with doors and heating group, stainless steel armoured heating element placed under the cabinet. Automatic regulation of cabinet temperature.

ON REQUEST:

- Doors for cabinet • Heating group for cabinet
- Front handrail • Side handrail.

C = Chromed plate
L = Smooth
R = Grooved
L/R = 50% Smooth and 50% Grooved

MOD.	DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS mm			Potenza elettrica assorbita Puisissance élec- trique absorbée Electric power absorption			Portata termica (Inf.) Débit calorifique (Inf.) Heat Input (Net)		CONSUMO GAS (15°C) DÉBIT DE GAZ GAS RATE			Peso Poids Weight kg		VOLUME SPEDIZIONE Vol. Exp. Forw. Vol. m ³
	Esterno LxPxA Extérieur LxPxA External WxDxH	Piastra LxP Grillade LxP Griddle WxD	Armadio LxPxA Armoire LxPxA Cupboard WxDxH	220 V	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	
GFT45L	450x900x850	450x740	345x750x380	-	-	-	8250	9,6	0,75	1,01	2,47	90	100	0,62
GFT45LC	450x900x850	450x740	345x750x380	-	-	-	8250	9,6	0,75	1,01	2,47	90	100	0,62
GFT45R	450x900x850	450x740	345x750x380	-	-	-	8250	9,6	0,75	1,01	2,47	90	100	0,62
GFT45RC	450x900x850	450x740	345x750x380	-	-	-	8250	9,6	0,75	1,01	2,47	90	100	0,62
GFT90L	900x900x850	900x740	670x750x380	-	-	-	16500	19,2	1,50	2,02	4,93	148	164	1,08
GFT90LC	900x900x850	900x740	670x750x380	-	-	-	16500	19,2	1,50	2,02	4,93	148	164	1,08
GFT90R	900x900x850	900x740	670x750x380	-	-	-	16500	19,2	1,50	2,02	4,93	148	164	1,08
GFT90RC	900x900x850	900x740	670x750x380	-	-	-	16500	19,2	1,50	2,02	4,93	148	164	1,08
GFT90LR	900x900x850	900x740	670x750x380	-	-	-	16500	19,2	1,50	2,02	4,93	148	164	1,08
GFT90LRC	900x900x850	900x740	670x750x380	-	-	-	16500	19,2	1,50	2,02	4,93	148	164	1,08
EFT45L	450x900x850	450x740	345x750x380	3,78 (*)	4,5	-	-	-	-	-	-	90	100	0,62
EFT45LC	450x900x850	450x740	345x750x380	3,78 (*)	4,5	-	-	-	-	-	-	90	100	0,62
EFT45R	450x900x850	450x740	345x750x380	3,78 (*)	4,5	-	-	-	-	-	-	90	100	0,62
EFT45RC	450x900x850	450x740	345x750x380	3,78 (*)	4,5	-	-	-	-	-	-	90	100	0,62
EFT90L	900x900x850	900x740	670x750x380	7,56 (*)	9,0	-	-	-	-	-	-	148	164	1,08
EFT90LC	900x900x850	900x740	670x750x380	7,56 (*)	9,0	-	-	-	-	-	-	148	164	1,08
EFT90R	900x900x850	900x740	670x750x380	7,56 (*)	9,0	-	-	-	-	-	-	148	164	1,08
EFT90RC	900x900x850	900x740	670x750x380	7,56 (*)	9,0	-	-	-	-	-	-	148	164	1,08
EFT90LR	900x900x850	900x740	760x750x380	7,56 (*)	9,0	-	-	-	-	-	-	148	164	1,08
EFT90LRC	900x900x850	900x740	760x750x380	7,56 (*)	9,0	-	-	-	-	-	-	148	164	1,08

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

• 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

* 380...415V3N~50/60 Hz; 220...240V3~50/60 Hz; 220...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

