

FRIGGITRICI

FRITEUS

FRYERS

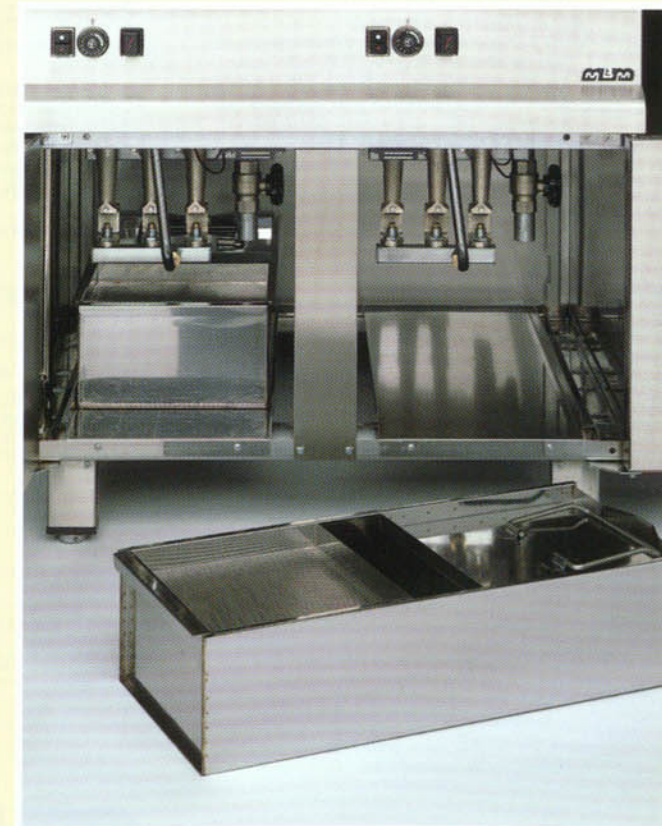
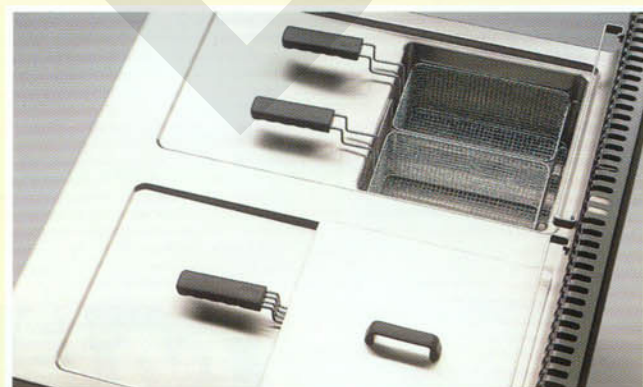
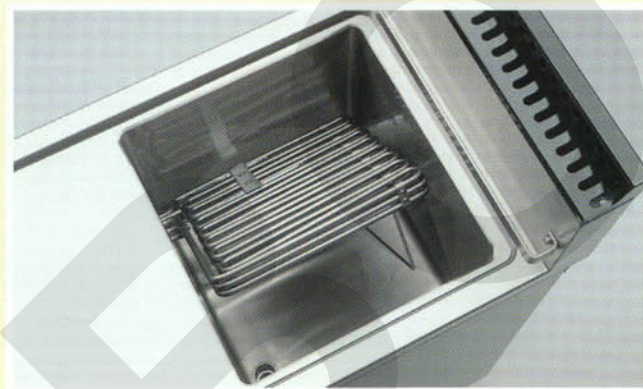


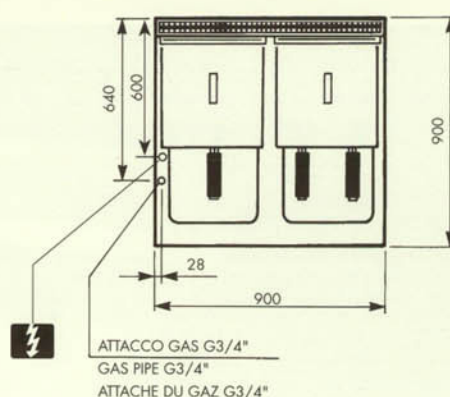
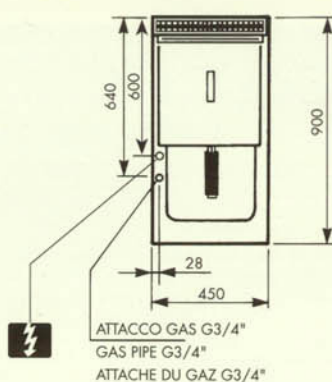
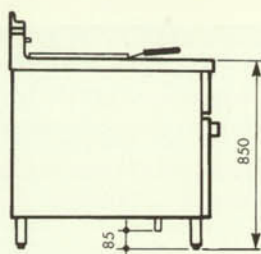
MAGISTRA

MBM

CUCINE PER COMUNITÀ - CATERING EQUIPMENT
GRANDES CUISINES - KÜCHEN FÜR GEMEINSCHAFTEN







CARATTERISTICHE TECNICHE

Design moderno, per gli utilizzatori più esigenti, di facile pulizia. Costruzione conforme alle seguenti norme internazionali: ● CE - Europa
● UNI-CIG - Italia ● DIN-DVGW - Germania ● NF - Francia ● GIVEN - 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.

STRUTTURA

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

- VASCA di cottura in acc. inox a zona fredda per la raccolta dei residui di cottura.
- Zona anteriore d'espansione per impedire la fuoriuscita dell'olio durante il caricamento.
- COPERCHIO in acc. inox 18/10 con maniglie atermiche.
- PORTA in acc. inox 18/10 con chiusura magnetica.
- BACINELLA recupero olio in acc. inox con filtro asportabile.
- TERMOSTATO di sicurezza che interviene bloccando il funzionamento in caso di anomalie del termostato regolabile.
- CESTELLO di cottura in acciaio cromato con impugnatura in materiale atermico.
- RETE DI FONDO, asportabile per agevolare la pulizia della vasca.

RISCALDAMENTO A GAS

● BRUCIATORI in ghisa a fiamma orizzontale e tubi immersi in olio. Regolazione termostatica della temperatura dell'olio da 90 a 190°C con valvola di sicurezza e termocoppia che interrompe il funzionamento in caso di accidentale spegnimento della fiamma.

Accensione piezo elettrica del pilota.

RISCALDAMENTO ELETTRICO

● RISCALDAMENTO con resistenze corazzate in acc. inox 18/10, estraibili per la pulizia della vasca. Regolazione termostatica della temperatura da 90 a 190°C. Le apparecchiature sono predisposte per funzionare a 380... 415 V 3 N ~ 50/60 Hz

ACCESSORI IN DOTAZIONE

- Cestello ● Vasca raccogliolio ● Coperchio vasca.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Une étude très poussée a aboutie 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:

- CE - Europe
 - UNI-CIG - Italie ● DIN-DVGW - Allemagne ● NF - France ● GIEG - 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 avec vérins en aluminium.

- CUVE en acier inox avec zone froide pour la récolte des résidus de cuisson. Zone de débordement antérieure.
- COUVERCLE en acier inox avec poignée athermique.
- PORTE en acier inox 18/10 avec fermeture magnétique.
- CUVE de récupération des huiles avec filtre démontable.
- THERMOSTAT de sécurité bloquant le fonctionnement en cas d'anomalie sur le thermostat réglable.
- PANIER en fil d'acier chromé avec poignée en matière athermique.
- FILTRE de fond de cuve amovible pour faciliter le nettoyage.

CHAUFFAGE AU GAZ

● BRULEURS en fonte à flamme horizontale et tubes d'immersion dans l'huile. Régulation thermostatique de la température de l'huile de 90 à 190°C avec valve de sécurité et thermocouple. Allumage piezo électrique de la flamme pilote.

CHAUFFAGE ELECTRIQUE:

● CHAUFFAGE par résistances blindées en acier inox 18/10 amovibles pour le nettoyage. Régulation thermostatique de la température de 90 à 190°C. Nos appareils sont prédisposés pour fonctionner en 380... 415 V 3 N ~ 50/60 Hz

DOTATION:

- Panier ● Cuve de récupération des huiles ● Couvercle pour la cuve.

TECNICAL FEATURES

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

- 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 sheet, on adjustable stainless steel feet.

- Stainless steel TANK with cold zone for the collection of residual particles (frontal zone to avoid the flow off of oil during the filling).
- Stainless steel 18/10 LID with athermic handles.
- Stainless steel 18/10 DOOR with magnetic locking.
- Stainless steel oil collecting BIN with removable filter.
- Security THERMOSTAT to stop the working in case of thermostat anomalies.
- BASKETS made in steel wire with wooden grip.
- BOTTOM removable for cleaning.
- GAS HEATING: cast iron burners with horizontal flame and tubes, deep in oil. Oil temperature regulated by thermostat from 90 up to 190°C with security valve and thermocouple to stop the gas flow off in case of accidental flame extinction piezo lighting by pilot flame.
- ELECTRICAL HEATING: stainless steel 18/10 armoured heating elements, removable for the cleaning of the tank. Temperature regulated by thermostat from 90 to 190°C. The item is prearranged for working at 380... 415 V 3 N ~ 50/60 Hz

ACCESSOIRES:

- Basket ● Oil collecting bin ● Lid.

MOD.	DIMENSIONI LxPxH mm DIMENSIONS LxPxH mm DIMENSIONS WxDxH mm						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	Vasca Bassin Tank		Cestello Panier Basket	N°	L	N°	220 V	kW	245 V	Tot. kcal/h	Tot. kW	GPL G30 G31 LPG	Metano Naturel G 20	Metano Naturel G 25			Città de Ville Town G110
		N°	L															
GF45	450x900x850	340x320x320	1	17	335x285x120	1	-	-	-	-	11180	13,0	1,02	1,38	1,60	3,36	87	0,61
GF90	900x900x850	340x320x320	2	17	335x285x120 160x285x120	1 2	-	-	-	-	22360	26,0	2,05	2,75	3,20	6,72	120	1,12
(*)GF45 N	450x900x850	340x320x320	1	17	335x285x120	1	-	-	-	-	11180	13,0	1,02	1,38	1,60	3,36	87	0,61
(*)GF90 N	900x900x850	340x320x320	2	17	335x285x120 160x285x120	1 2	-	-	-	-	22360	26,0	2,05	2,75	3,20	6,72	120	1,12
EF45	450x900x850	340x320x320	1	20	335x285x120	1	15,0 (*)	18,0	-	-	-	-	-	-	-	-	87	0,61
EF90	900x900x850	340x320x320	2	20	335x285x120 160x285x120	1 2	30,0 (*)	36,0	-	-	-	-	-	-	-	-	120	1,12

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

(*) ...N con termostato valvola elettrica
avec thermostat/valve électrique
with electric thermostat/valve



MBM S.r.l. - Strada Brescello Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 BRESCELLO (RE) Italy
Tel. 0522-684121 (8 linee r.a.) - Telefax 0522-684517 - E-mail: info@mbmspa.it

