

GRIGLIE A PIETRA LAVICA LAVA STONE GRILLS GRILLES A PIERRE LAVIQUE LAVASTEIN GRILLS



MAGISTRA

MBM

CUCINE PER COMUNITÀ - CATERING EQUIPMENT
GRANDES CUISINES - GROSS KÜCHEN





L'altezza della griglia di cottura può essere regolata tramite le due leve frontali.

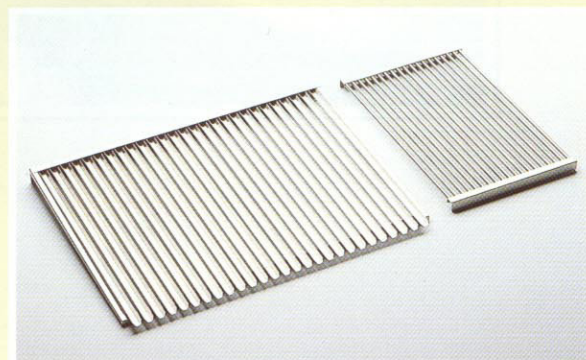
Cooking grid height is adjustable by means of two front levers.

La hauteur de la grille de cuisson peut être réglée grâce aux deux leviers frontaux.

Die Höhe des Grillrostes kann mit zwei frontalen Hebeln eingestellt werden.

I sassi di pietra lavica offrono indiscutibili vantaggi per la cottura alla griglia di carne, pesce e verdure. La pietra lavica, rispetto alla tradizionale carbonella, è pulita, non produce cenere e non si usura col tempo; inoltre ha la proprietà di mantenere ed emanare un calore costante ed uniforme sugli alimenti, assicurando così cotture perfette.

La pierre lavique offre des avantages indiscutables pour le grillage de la viande, du poisson et des légumes. Par rapport à la cuisson au feu de bois, la pierre lavique est propre, ne produit pas de cendres et ne s'use pas avec le temps. En outre, elle a la propriété de garder et d'émaner une chaleur constante et uniforme sur les aliments assurant ainsi une cuisson parfaite.



Le griglie per la cottura sono disponibili in due versioni: canaletta per carne e verdura, tondino per pesce.

Cooking grids come in channel version for meat and vegetables and in rod version for fish.

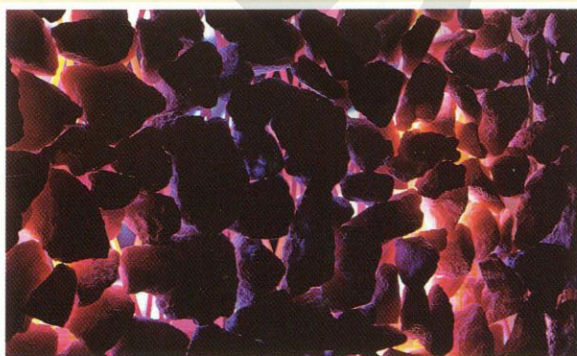
Les grilles pour la cuisson sont disponibles en deux versions: à rigoles pour viandes et légumes, à baguette pour poissons.

Die Grillroste sind in zwei Ausführungen erhältlich: Mit Kanälen für Fleisch und Gemüse und rund für Fisch.



Lava stone offers unquestionable advantages in grilling meat, fish and vegetables. Compared with traditional charcoal, lava stone is clean, does not produce ash and does not wear out. Besides, it keeps and gives off constant and uniform heat on food, which results in excellent cooking.

Die Lavasteine bieten beim Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse eindeutige Vorteile. Das Lavagestein ist sauberer als die herkömmliche Holzkohle, bildet keine Asche und wird nicht verbraucht; darüber hinaus hat es die Eigenschaft, eine konstanter und gleichmäßige Wärme zu halten und so ein perfektes Garen der Lebensmittel zu gewährleisten.



Posti uniformemente sopra un supporto a rete, i sassi di pietra lavica raggiungono in pochi minuti la temperatura di cottura.

Lava stone is evenly put on to a wire netting surface and reaches required cooking temperature in a few minutes.

Placées uniformément au-dessus d'un support à grille, les pierres de lave atteignent en quelques minutes la température de cuisson.

Das Lavagestein befindet sich gleichmäßig verteilt auf einem Netzträger und erreicht in wenigen Minuten die Gartemperatur.

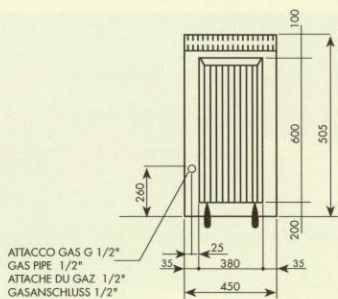
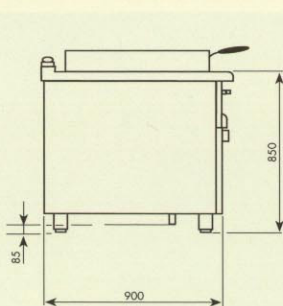


Vaschetta raccogligrassa estraibile e lavabile. Per utilizzare al meglio la vaschetta è consigliabile riempirla d'acqua durante la cottura.

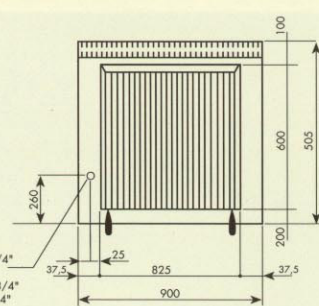
Removable and washable fat collection tray. To make a better use of the tray when cooking, we recommend to fill it with water.

Le tiroir pour la récupération des graisses est amovible et lavable. Pour utiliser au mieux le tiroir, il est conseillé de le remplir d'eau durant la cuisson.

Ausziehbare und waschbare Fettauffangschale. Für eine bessere Verwendung der Schale wird empfohlen, sie während des Grillens mit Wasser zu füllen.



ATTACCO GAS G 1/2"
GAS PIPE 1/2"
ATTACHE DU GAZ 1/2"
GASANSCHLUSS 1/2"



ATTACCO GAS G 3/4"
GAS PIPE 3/4"
ATTACHE DU GAZ 3/4"
GASANSCHLUSS 3/4"

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

- Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabile in altezza su 3 posizioni.
- Cassetto raccogligrassa asportabile.
- Cassetto raccogli cenere estraibile.
- Riscaldamento gas con bruciatori a fiamma autostabilizzata in acciaio inox, accensione con fiamma pilota.
- Rubinetti gas in ottone stampato, dotati di valvole di sicurezza e termocoppia per l'interruzione automatica del gas in caso di spegnimento del pilota.
- Comandi indipendenti per ogni metà piano nel mod. GPL90.

ACCESSORI A RICHIESTA

- Corrimano anteriore
- Corrimano laterale
- Griglia pesce.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox de forte épaisseur; sur pieds en acier inox 18/10 avec régulateur de l'hauteur en aluminium.

- Grille de cuisson en acier inox AISI 304 18/10 réglable à 3 hauteurs.
- Tiroir amovible pour recuperation des graisses.
- Tiroir amovible pour recuperation des cendres.
- Chauffage à gaz avec brûleurs en acier inox à flamme autostabilisée allumage par veilleuse.
- Robinet gaz en laiton embouti avec valves de sécurité et thermocouple pour l'interruption automatique du gaz dans l'extinction accidentale de la veilleuse.
- Reglage indépendant pour chaque moitié de la grille de cuisson dans le modèle GPL90.

SUR DEMANDE

- Main courante frontal
- Main courante latéral
- Grille à poisson.

TECHNICAL FEATURES

Carrying structure in thick stainless steel on adjustable stainless steel 18/10 feet with height regulator in aluminium.

- Top cooking grid in stainless steel AISI 304 18/10 adjustable at 3 different heights.
- Removable fat collection tray.
- Extractable ash collection tray.
- Gas heating by means of stainless steel burners with self-stabilised flame pilot flame ignition.
- Gas taps in pressed brass with safety valves and thermocouple to stop automatically the gas flow out in case of pilot flame extinguishing.
- Independent controls for each half of cooking grid in model GPL90.

ON REQUEST

- Front handrail
- Lateral handrail
- Fish-top grid

TECHNISCHE MERKMALE

Stabiler Struktur aus CNS auf höhenverstellbaren Füßen aus CNS 18/10.

- Grillrost aus CNS AISI 304 18/10 - 3/Stufen höhenverstellbar.
- Entfernbarer Fettauffangschublade.
- Herausnehmbare Aschauffangschublade.
- Gas-Beheizung mittels CNS Brenner mit selbst-stabilisiertem Flammen, Zündflammenbrenner.
- Gasähne aus gesenkgeschmiedetem Messing, mit Sicherheitsventilen und Thermoelement zur automatischen Unterbrechung des Gas-Abflusses beim zufälligen Auslöschung des Zündflamms.
- Modell GPL90 ist mit separater Steuerung je Hälfte des Grillrostes ausgestattet.

AUF ANFRAGE

- Vorne Handlauf
- Seitlicher Handlauf
- Fisch-Grillrost.

MOD.	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN		PORTATA TERMICA TOT. TOT. HEAT INPUT PORTEE TERMIQUE TOT. GESAMT WÄRMELEISTUNG		CONSUMO GAS (15°) GAS CONSUMPTION (15°) CONSOMMATION GAZ (15°) GASVERBRAUCH (15°)			PESO WEIGHT POIDS GEWICHT kg		VOL. m ³
	ESTERNO LxPxH OUTS WxDxH EXTERN. LxPxH AUSSEN LxTxH	GRIGLIA DI COTTURA LxP COOKING GRID WxD GRILLE DE CUISSON LxP TOPFRACEROST LxT	Kcal./h (inf. net)	kW (inf. net)	GPL 30 LPG 30 FLÜSSIGGAS G 31	METANO METHANE METHANGAS G 20	CITTÀ TOWN VILLE STADTGAS G 110	Netto Net Netto	Lordo Gross Brut Brutto	
GPL-45	450x900x850	380x600	15.900	18,5	1,45	1,96	4,79	58	70	0,61
GPL-90	900x900x850	825x600	31.800	37	29	3,92	9,58	130	150	1,12

- Le apparecchiature a gas vengono consegnate e predisposte per il funzionamento a gas liquido e sono trasformabili a gas metano o città.
- Gas appliances are arranged for working with liquid gas they can also be changed into natural gas or town gas.
- Les appareils à gaz sont livrés et disposés à fonctionner à gaz liquide, mais peuvent être transformés à gaz methane ou de ville.
- Die Gasgeräte werden auf den Betrieb mit Flüssiggas voreingestellt geliefert und können auf Methan- oder Stadtgas umgestellt werden.



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

