

PENTOLA

MARMITE

BOILING PAN



MAGISTRA

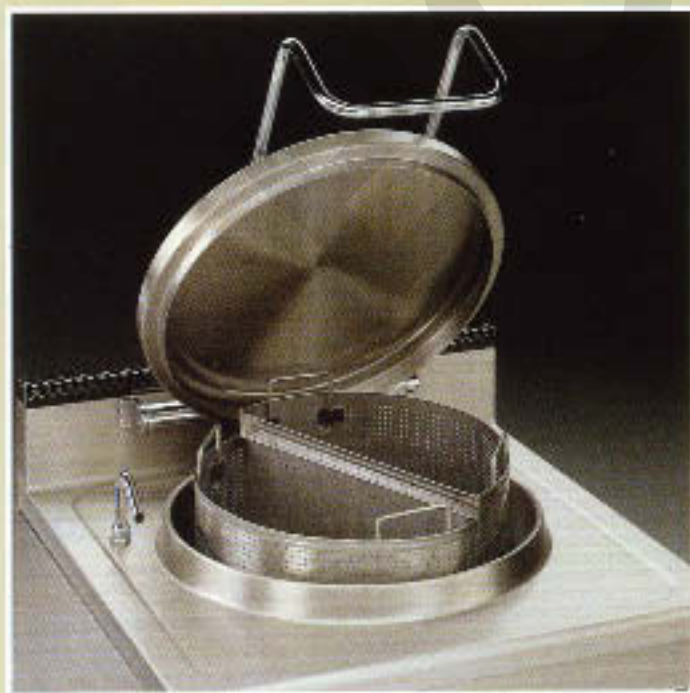


**MBM**

CUCINE PER COMUNITÀ CATERING EQUIPMENT GRANDES CUISINES



• Mod. G150I (riscaldamento a gas indiretto). • (Chauffage à gaz indirect). • (Gas indirect heating).



• Cestelli colapasta a 2 settori (a richiesta).  
 • Paniers égouttoir à 2 secteurs (sur demande).  
 • Two - sectors colanders (optional).



• Mod. G100A (riscaldamento a gas diretto, autoclave).  
 • (Chauffage à gaz direct, autoclave).  
 • (Gas direct heating, autoclave).



• Mod. G150 (riscaldamento a gas diretto), • (Cungfuge à gaz direct), • (Direct gas heating).



• Mod. G100, G100A, G150.



• Mod. V150 (riscaldamento a vapore) • (Chauffage à vapeur) • (Steam heating)



• Mod. E150I (riscaldamento elettrico indiretto).  
• (Chauffage électrique indirect)  
• (Electric indirect heating)

#### CARATTERISTICHE GENERALI

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

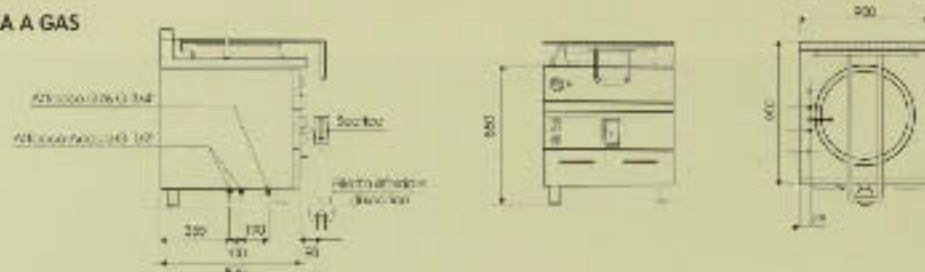
#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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, ce permettant d'assurer un maximum d'hygiène et une grande facilité d'utilisation. Cet ensemble est conforme aux normes suivantes: • UNI - CIG Italie • DIN - DVGW Allemagne • NF France • GVEG Hollande • BSI Angleterre. Entretien et nettoyage, simplifiés grâce à une facilité d'accès en façade et en partie supérieure. Accessoires. Gamme absolument complète et proposée afin de répondre aux besoins les plus divers, le revêtement extérieur est réalisé en acier inox 18/10 satiné. Panneau de contrôle moulé pour l'encastrement des commandes.

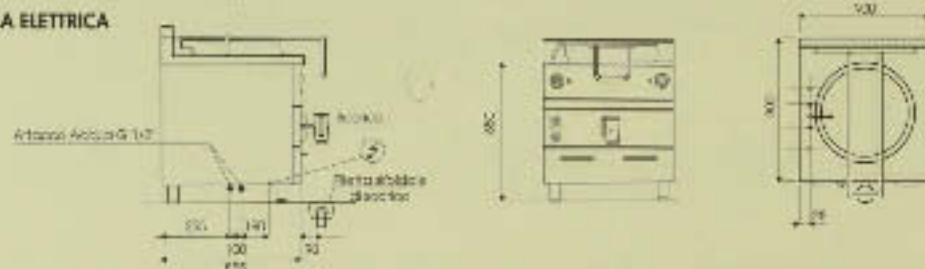
#### GENERAL FEATURES

Modern design for the easiest cleaning. Construction in compliance with the following international regulations: • UNI - CIG Italy • DIN - DVGW Germany • NF France • GVEG 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 satin stainless steel. Dashboard with recessed and protected controls.

PENTOLA A GAS

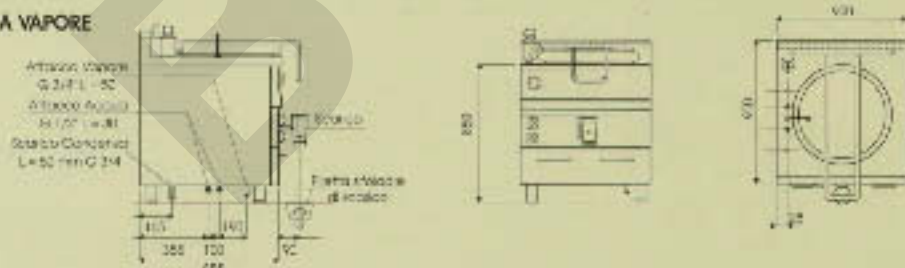


PENTOLA ELETTRICA



MOD.	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS mm L. P. A. L. P. H. W. D. H.	DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVE PAN DIMENSIONS mm = D - A = D - H = D - H.	Capacità Pentola tante Capacità Cuv tante Capacity Gross	Potenza elettrica assorbibile Puisissance Electrique absorbible Electric power absorbable	Potere termico (in l.) Puissance Calorifique (in l.) heat rate (Net)		CONSUMO GAS (15°C) DEBIT DE GAZ GAS RATE			PESO POIDS WEIGHT		VOLUME SPEDIZIONE VOLUME SHIPPING VOLUME m <sup>3</sup>
					kg/h	kw	Gas G31 - G3 PG - 30 kg/h	Metano Natural G75 - 10 m <sup>3</sup> /h	Consumo de Vapore G110 - 8 m <sup>3</sup> /h	Netto Net Kg	Lordo Gross kg	
G 100	900x900x850	Ø 600 x 400	100	-	16000	18,6	1,47	1,97	4,80	150	160	1,30
G 150	900x900x850	Ø 600 x 530	150	-	17500	20,6	1,62	2,18	5,32	160	170	1,30
G 100 A	900x900x850	Ø 600 x 400	100	-	16000	18,6	1,47	1,97	4,80	155	165	1,30
G 150 A	900x900x850	Ø 600 x 530	150	-	17500	20,6	1,62	2,18	5,32	165	175	1,30
G 100 I	900x900x850	Ø 600 x 400	100	-	16000	18,6	1,47	1,97	4,80	165	175	1,30
G 150 I	900x900x850	Ø 600 x 530	150	-	17500	20,6	1,62	2,18	5,32	175	185	1,30
G 100 IA	900x900x850	Ø 600 x 400	100	-	16000	18,6	1,47	1,97	4,80	170	180	1,30
G 150 IA	900x900x850	Ø 600 x 530	150	-	17500	20,6	1,62	2,18	5,32	180	190	1,30
E 100	900x900x850	Ø 600 x 400	100	10,8	-	-	-	-	-	150	160	1,30
E 150	900x900x850	Ø 600 x 530	150	10,8	-	-	-	-	-	160	170	1,30
E 100 A	900x900x850	Ø 600 x 400	100	10,8	-	-	-	-	-	155	165	1,30
E 150 A	900x900x850	Ø 600 x 530	150	10,8	-	-	-	-	-	165	175	1,30
E 100 I	900x900x850	Ø 600 x 400	100	12,1	> 4,4	-	-	-	-	165	175	1,30
E 150 I	900x900x850	Ø 600 x 530	150	12,1	> 4,4	-	-	-	-	175	185	1,30
E 100 IA	900x900x850	Ø 600 x 400	100	12,1	> 4,4	-	-	-	-	170	180	1,30
E 150 IA	900x900x850	Ø 600 x 530	150	12,1	> 4,4	-	-	-	-	180	190	1,30

PENTOLA A VAPORE



MOD.	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS mm L. P. A. L. P. H. W. D. H.	DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVE PAN DIMENSIONS mm = D - A = D - H = D - H.	Capacità Pentola tante Capacità Cuv tante Capacity Gross	CONSUMO VAPORE DEBIT DE VAPEUR STEAM RATE			PESO POIDS WEIGHT		VOLUME SPEDIZIONE VOLUME SHIPPING VOLUME m <sup>3</sup>
				kg/h	kg	kg/h	Netto Net Kg	Lordo Gross kg	
V 100	900x900x850	Ø 600 x 400	100	20	20	7	165	175	1,10
V 100 A	900x900x850	Ø 600 x 400	100	20	20	7	170	180	1,10
V 150	900x900x850	Ø 600 x 530	150	30	25	8	175	185	1,10
V 150 A	900x900x850	Ø 600 x 530	150	30	25	8	180	190	1,10

A = Autoclave - Autoclave - Autoclave I = Indiretto - Indirect - Indirect G = Gas - Gaz - Gas E = Elettrico - Electrique - Electric V = Vapore - Vapeur - Steam  
 • le apparecchiature elettriche vengono predisposte per alimentazione 380 ... 415 V 3N ~; commutabile in 220 ... 240V 3 ~ 50/60 Hz.  
 • les appareils electriques sont fournis et conçus à fonctionner à 380 ... 415 V 3N ~; commutables à 220 ... 240V 3 ~ 50/60 Hz.  
 • Electric ranges are arranged for 380 ... 415 V 3N ~; commutable into 220 ... 240V 3 ~ 50/60 Hz.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

### STRUTTURA

• Struttura portante in acciaio inox, montata su piedini in acciaio inox 18/10 con regolatore di livello in alluminio • Gruppo di riempimento con alimentazione acqua calda/fredda • Rubinetto di scarico in ottone cromato, facilmente smontabile per la pulizia del condotto • Parina inferiore apribile per controllo accensione • Coperchio di chiusura in acciaio inox 18/10, montato su cerniera in acciaio cromato e bilanciato con molla a tensione regolabile • Griglia interna di scarico in acciaio inox 18/10 • Vaso con fondo in acciaio inox AISI 316

### CARATTERISTICHE RECIPIENTE INDIRETTO

• Recipiente e intercapedine completamente in acciaio inox 18/10 • Gruppo di sicurezza costituito da: valvola di sicurezza a vapor-torcia a 0,5 Bar, valvola di depressione e manometro di controllo della pressione del vapore • Rubinetto di scarico acqua demineralizzata dell'intercapedine con controllo livello e termometro a sonda di rilevamento della temperatura

### VERSIONE AUTOCLAVE

• Coperchio in acciaio inox 18/10 bilanciato con gornitura in gomma chiusura serrata del recipiente mediante morsetti in ottone cromato con impugnatura in termoplastico. La pressione di cottura, di 0,05 Bar è controllata da valvola di sicurezza a peso e dispositivo di decompressione

### RISCALDAMENTO A GAS DIRETTO

• Bruciatore in acciaio inox a fiamma autostabilizzata • Alimentazione e regolazione del gas a mezzo rubinetto in ottone, comandato di pilota per l'accensione automatica del bruciatore e valvola di sicurezza con termocoppia per l'interruzione automatica del gas in caso di spegnimento accidentale del pilota • Accensione pilota con dispositivo piezo elettrico

### RISCALDAMENTO A GAS INDIRETTO

• Bruciatore in acciaio inox a fiamma autostabilizzata • Alimentazione e regolazione del gas a mezzo rubinetto in ottone con ledola di pilota per l'accensione automatica del bruciatore e valvola di sicurezza con termocoppia per l'interruzione automatica del gas in caso di spegnimento accidentale del pilota • Termostato di sicurezza a riarmo manuale per l'interruzione del riscaldamento in caso di funzionamento anomalo

### RISCALDAMENTO ELETTRICO DIRETTO

• Gruppo riscaldatore elettrico con 6 resistenze corazzate montate su un supporto e applicate al fondo della pentola • Regolazione della temperatura con 2 commutatori a 4 posizioni comandi di lampada spia per segnalare l'inscrizione del riscaldamento

### RISCALDAMENTO ELETTRICO INDIRETTO

• Gruppo riscaldante elettrico con resistenze corazzate immerse nell'acqua dell'intercapedine • Regolazione della temperatura con 2 commutatori a 4 posizioni, comandi di lampada spia per segnalare l'inscrizione del riscaldamento • Dispositivo di sicurezza a riarmo manuale per l'interruzione del riscaldamento in caso di funzionamento anomalo

### RISCALDAMENTO A VAPORE

• Gruppo di sicurezza G1\* in ottone cromato costituito da: valvola di sicurezza a vapore torcia a 0,5 Bar, valvola di depressione e sifonaria, manometro di controllo della pressione del vapore • Termometro a sonda di rilevamento della temperatura nell'intercapedine • Rubinetto in bronzo di chiusura e regolazione dell'ingresso del vapore • Scorratore di condensa

### ACCESSORI A RICHIESTA

• Cesto colapasta a 2 o a 3 settori in acciaio inox 18/10 • Inbuto scario acqua pentola in acciaio inox 18/10

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### STRUCTURE

• Structure portante en acier inox, montée sur pieds à venir en acier inox 18/10 • Groupe de remplissage avec alimentation en eau chaude et eau froide • Robinet de vidange en laiton chromé facilement démontable pour le nettoyage du conduit • Pomillon de visite inférieure ouvrable sur l'avant de la machine pour le contrôle de l'allumage • Couvercle en acier inox 18/10 monté sur charnière en acier chromé contrebalancé par ressort à torsion réglable • Crépine inférieure amovible de protection de vidange en acier inox 18/10 • Couvercle fond en acier inox AISI 316

### CARACTERISTIQUES RECIPIENT INDIRECT

• Récipient et double paroi entièrement en acier inox 18/10 • Groupe de sécurité constitué d'une valve de sécurité vapeur torche à 0,5 Bar • Valve de dépression et manomètre de contrôle de la pression de la vapeur • Robinet de vidange de l'eau déminéralisée contenu dans la double enveloppe avec contrôle du niveau d'eau et thermomètre à aiguille

### VERSION AUTOCLAVE

• Couvercle en acier inox 18/10 contrebalancé avec garniture caoutchouc pour fermeture hermétique du récipient • Serrage par 4 serrures en acier chromé à poignée en matière plastique • La pression de cuisson à 0,05 Bar est contrôlée par une valve de sécurité à contre-poids et un dispositif de décompression

### CHAUFFAGE À GAZ DIRECT

• Brûleur en acier inox à flamme stabilisée • Alimentation et régulation du gaz par robinet en laiton couplé à un pilote pour l'allumage automatique du brûleur • Valve de sécurité avec thermocouple pour l'interruption automatique du gaz en cas d'extinction accidentelle du pilote • Allumage du pilote par dispositif piezo-électrique

### CHAUFFAGE À GAZ INDIRECT

• Brûleur en acier inox à flamme stabilisée • Alimentation et régulation du gaz par robinet en laiton couplé à un pilote pour l'allumage automatique du brûleur • Valve de sécurité avec thermocouple pour l'interruption automatique du gaz en cas d'extinction accidentelle du pilote • Allumage du pilote par dispositif piezo-électrique • Thermostat de sécurité à réarmement manuel pour l'interruption du chauffage en cas de fonctionnement anormal

### CHAUFFAGE ELECTRIQUE DIRECT

• Groupe de chauffage électrique par 6 résistances blindées montées sur supports et appliquées au fond de la marmite • Régulation de la puissance électrique par 2 commutateurs à 4 positions couplées à des lampes témoins pour signaler le fonctionnement

### CHAUFFAGE ELECTRIQUE INDIRECT

• Groupe de chauffage électrique par résistances blindées immergées dans l'eau de la double paroi • Régulation de la température par 2 commutateurs à 4 positions couplées à des lampes témoins pour signaler le fonctionnement • Dispositif de sécurité à réarmement manuel pour l'interruption du chauffage en cas de fonctionnement anormal

### CHAUFFAGE À VAPEUR

• Groupe de sécurité G1\* en laiton chromé constitué par: soupape de sécurité vapeur torche à 0,5 Bar, soupape de dépression et siphon de l'air, manomètre pour le contrôle de la pression du vapeur • Thermomètre à sonda de relevement de la température dans l'interstice • Robinet en bronze pour fermer et régler l'entrée du vapeur • Dispositif pour le sortie du condenseur de vapeur

### OPTIONS

• Pénier égouttoir à 2 ou à 3 secteurs en acier inox 18/10  
• Entonnoir de vidange en acier inox 18/10

## TECHNICAL FEATURES

### STRUCTURE

• Carrying structure in stainless steel assembled on adjustable feet with 18/10 stainless steel covering • Filling group for pan with cold and warm water • Tap for water discharge in chromium plated brass, easy disassembling for cleaning • Lower door can be opened for the checking of lighting • 18/10 stainless steel pan-cover mounted on chromium steel hinge and balanced by adjustable spring • Discharge filtering diaphragm inside the pan, in 18/10 stainless steel • Bowl with bottom in stainless steel AISI 316

### CHARACTERISTICS OF INDIRECT PAN

• 18/10 stainless steel pan and cavity wall • Safety group made of: security valve 0,5 Bar, release-inlet valve and manometer for controlling the steam pressure • Discharge tap of the distilled water in the cavity wall with level control and footer manometer for temperature measurement

### AUTOCLAVE VERSION

• 18/10 stainless steel balanced pan cover with rubber seal, hermetic closing of the pan through chromed copper clamps with thermosetting handle. Boiling pressure is 0,05 Bar, controlled by safety valve and decompression device

### GAS DIRECT HEATING

• Stainless steel burner with self-stabilized flame • Gas feeding and regulation by means of brass tap, equipped with pilot for the automatic ignition of the burner and safety valve with the thermocouple for stopping the gas flow off in case of pilot flame extinguishing • Pilot ignition through piezo electric ignitor

### GAS INDIRECT HEATING

• Stainless steel burner with self-stabilized flame • Gas feeding and regulation by means of brass tap, equipped with pilot for the automatic ignition of the burner and safety valve with the thermocouple for stopping the gas flow off in case of pilot flame extinguishing • Limit-thermostat with manual resetting for stopping the heating in case of faulty operating

### ELECTRIC DIRECT HEATING

• Electric heating group with 6 armoured elements on support placed at the bottom of the pan • Two 4-position switches for heat input regulation, equipped with warning lamps for signalling if the heating is on or off

### ELECTRIC INDIRECT HEATING

• Electric heating group with armoured elements immersed in the water of the cavity wall • Two 4-position switches for heat input regulation, equipped with warning lamps for signalling if the heating is on or off • Safety device, limit thermostat with manual resetting for stopping the heating in case of faulty operating

### STEAM HEATING

• Safety group build up of: security valve 0,5 Bar G1\* in chromium plated brass, air inlet-release valve, manometer G 1/4" for controlling the steam pressure • Thermometer in front panel • Steam regulation valve G 3/4" in bronze, in the front panel • Steam trap

### ACCESSORIES ON REQUEST

• 18/10 stainless steel two or three sector colander  
• 18/10 stainless steel discharge water funnel



M.B.M. S.p.A. Strada Brescello Cadelbosco, 33/37/39 - Tel. 0522/684121 (4 linee Ric. Aut.)  
Telex 531284 MBM - Telefax 0522/684517 - 42041 BRESCELLO (RE) - Italy

