



magistra Plus|900

cottura modulare

MBM[®]



50 anni d'esperienza al servizio dei professionisti della ristorazione

MBM è un produttore di livello mondiale nella fornitura di attrezzature per la ristorazione professionale.

Fin dal 1972, anno di fondazione dell'azienda, **MBM** si è distinta per la qualità e l'affidabilità dei propri prodotti e la capacità di offrire ai suoi clienti una proposta di valore completa.

Servizio pre-vendita e assistenza clienti, supporto di comunicazione e marketing, assistenza post-vendita sempre presente e ricambi originali sono valori professionali che contraddistinguono **MBM** sia in Italia che a livello internazionale.

Con uno stabilimento produttivo di 17.000 mq, 16 linee produttive, **MBM** si afferma come partner affidabile e flessibile, in grado di assistere i propri clienti a 360°.



1972

Nasce MBM, azienda familiare che produce cucine professionali, e sin da subito si fa conoscere per l'affidabilità e l'ottimo rapporto qualità/prezzo dei suoi prodotti.

1980-1990

La gamma prodotti si allarga sempre di più ed MBM acquisisce numerose quote di mercato, anche all'estero.

1998

MBM diventa parte del gruppo Eurotec Srl.

2000

MBM entra a far parte del gruppo multinazionale ITW - Illinois Toolworks, leader mondiale nel Food Service Equipment.

magistra Plus|900

magistra Plus|900 è stata progettata con una nuova struttura e nuovi particolari estetici che la rendono la giusta soluzione per chi cerca attrezzature facili da usare e da mantenere e con il miglior rapporto qualità/prezzo.



| Qualità concreta

- **Nuova manopola e nuova maniglia**
per migliorare qualità e affidabilità
- **Nuova struttura**
progettata per garantire il massimo della qualità
- **Fondo in acciaio**
per rendere ogni macchina più resistente



| Valori tangibili

- **Bruciatori ad alta potenza**
con efficienza certificata al 60%
- **Nuova griglia pietralavica**
con diversi livelli per ottenere migliori risultati di cottura
- **Nuovo carico acqua**
con elettrovalvola nei cuocipasta



| Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti**
facilmente amovibile
- **Facile connessione**
per installazioni rapide
- **Comparto tecnico posteriore**
per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile**
per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine





Caratteristiche della gamma

I bruciatori Flex Burner sono dotati di sparti-fiamma in ottone a fiamma auto-stabilizzante, per cucinare in sicurezza e per una più facile manutenzione.

I bruciatori da 5,5 / 7 kW hanno un range di potenza modulabile da un minimo di 1,5 kW a un massimo di 5,5 / 7 kW, mentre i bruciatori da 11 kW hanno un range di potenza modulabile da un minimo di 2 kW a un massimo di 11 kW, per ottenere massima flessibilità. Il bruciatore pilota a basso consumo è protetto all'interno del bruciatore principale. La disposizione dei bruciatori permette l'utilizzo di pentole fino a 40 cm di diametro. Griglie posa-tegami lavabili in lavastoviglie. Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Versioni con Forno

Camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata. Porta in acciaio inox a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno a gas: dotato di bruciatore da 7 kW (10 kW per forno maxi) a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Reggigriglie per 3 GN2/1.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

Caratteristiche della gamma

Le piastre in ghisa a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento sono inserite nel piano "a tenuta". Piastre quadrate con dimensione 300x300 mm e potenza 3 e 4 kW. Piastre ribassate con dimensione 300x300 mm e potenza 2,5 kW.

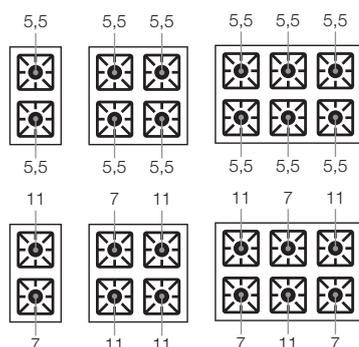
Lampade spie segnalano il funzionamento di ogni piastra sul pannello comandi. Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Versioni con Forno

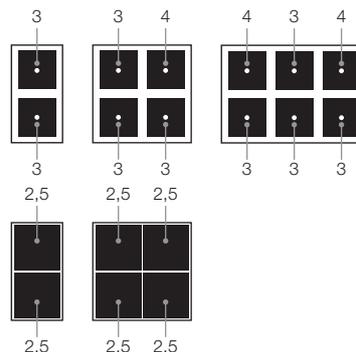
La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW (10 kW per forno maxi) posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

Potenza Flex Burners (kW)



Potenza piastre (kW)





Caratteristiche della gamma

La piastra in ghisa di 10 mm di spessore ha superficie di 50 dm².
 Nelle versioni a gas il riscaldamento avviene tramite bruciatore in acciaio da 12 kW, posizionato sotto l'anello centrale mobile. Accensione piezoelettrica e controllo termostatico della temperatura.
 Nelle versioni con funzionamento elettrico, la piastra di cottura è unica ma presenta 4 zone di cottura con controllo indipendente. Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Versioni con Forno

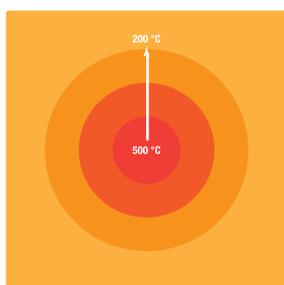
La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno a gas: dotato di bruciatore da 7 kW a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

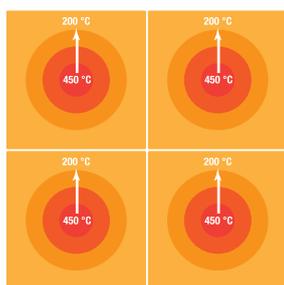
Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

Caratteristiche della gamma

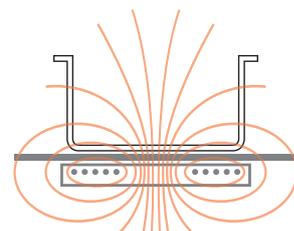
Il vetro di cottura di spessore 6 mm, si caratterizza per la sua superficie assolutamente piana, facile da pulire. È fissato al piano di lavoro in maniera ermetica salvaguardando da eventuali infiltrazioni.
 Il riscaldamento del piano cottura si attiva unicamente quando entra a contatto diretto con pentole specifiche per induzione e la quantità di calore è proporzionale alla superficie di contatto.
 La zona del piano cottura non a contatto con la pentola rimane disattivata e quindi fredda, permettendo un ambiente di lavoro più confortevole ed una riduzione del consumo di energia pari al 50% rispetto alle cucine tradizionali. Ciascun induttore ha 6 diversi gradi di regolazione ed una lampada spia segnala il funzionamento del piano. Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
 Allineamento dei moduli tramite accostamento.



Zone isoterme per cotture differenziate



Zone isoterme per cotture differenziate (mod. MTPE98A - MTPE98FE)



Il calore viene trasmesso solo al fondo della pentola per un ambiente di lavoro più confortevole e sicuro.

Fry top



Caratteristiche della gamma

La piastra di cottura è in acciaio dolce, con finitura levigata o al cromo duro, ed ha spessore di 15 mm. Per facilitare le operazioni di pulizia lo scarico dei grassi avviene in un cassetto estraibile in acciaio inox con capacità fino a 2,5 litri.

La possibilità di cotture differenziate (nei moduli interi) è possibile grazie a bruciatori/elementi elettrici riscaldanti indipendenti.

La finitura al cromo permette la cottura in successione di alimenti diversi senza il rischio di trasferimento di odori e sapori quando si passa da una cottura all'altra.

Oltre a facilitare le operazioni di pulizia, il rivestimento al cromo riduce la dissipazione del calore, favorendo ambiente di lavoro più confortevole.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.

Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Griglia pietralavica



Caratteristiche della gamma

La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce.

Cassetto in acciaio inox estraibile ed asportabile per la raccolta dei grassi rilasciati dall'alimento durante la cottura.

Nei modelli a modulo intero è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori indipendenti.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.

Allineamento dei moduli tramite accostamento.



Caratteristiche della gamma

Le vasche in acciaio inox AISI 304 18/10, stampate e con angoli arrotondati, sono fissate al piano con saldatura continua per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione.

Tutti i modelli sono dotati di termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio per mantenere la temperatura dell'olio entro parametri di sicurezza.

Ampio invaso frontale per una maggiore facilità di utilizzo e pulizia. Il sistema di scarico olio a fine servizio è semplice e sicuro con vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox, in dotazione.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.

Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio ad altissimo rendimento a fiamma orizzontale, valvola di sicurezza e termocoppia, accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 interne alla vasca, facilmente ribaltabili per una completa pulizia.

Caratteristiche della gamma

Le vasche stampate sono in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con ampie raggiature per una facile pulizia. I cestelli colapasta (optional) sono in acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica. Elettrovalvola per il carico dell'acqua.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche in acciaio inox corazzate; regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni; controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza.



Caratteristiche della gamma

La vasca ha pareti e fondo in acciaio inox AISI 304 18/10, con angoli arrotondati e parte anteriore sagomata per agevolare lo scarico e le operazioni di pulizia.

Il coperchio in acciaio inox è bilanciato e dotato di robuste cerniere. Facile ribaltamento manuale della vasca con ergonomica maniglia frontale. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte della macchina.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.

Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a bracci multipli per maggiore uniformità termica; valvola gas con termocoppia, regolazione termostatica della temperatura (90-320 °C).

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze corazzate in acciaio inox sul fondo esterno della vasca; regolazione termostatica (50-300 °C).

Caratteristiche della gamma

Le pareti della vasca e l'intercapedine sono in AISI 304 mentre il fondo è in AISI 316 per una maggiore resistenza alla corrosione.

Il coperchio in AISI 304 assicura minime perdite di vapore e calore (disponibile anche coperchio doppio isolamento come accessorio per garantire migliore isolamento termico). Rubinetto di carico acqua calda e fredda con erogatore snodabile posto sul piano di lavoro.

Riscaldamento indiretto mediante vapore a bassa pressione generato dall'acqua contenuta nell'intercapedine.

Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente. Visore di livello acqua intercapedine posto sul pannello frontale.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.

Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore tubolare in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata.

Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore pilota. Valvola di sicurezza con manometro.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze ad immersione comandate da commutatore a 4 posizioni, pressostato per il controllo automatico del vapore nell'intercapedine, valvola di sicurezza con manometro.

Bagnomaria



| Caratteristiche della gamma

La vasca realizzata in acciaio AISI 304 18/10 è stampata e saldata al piano in modo continuo.

Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate esterne, fissate sul fondo esterno della vasca e controllo della temperatura tramite termostato.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.

Allineamento dei moduli tramite accostamento.

Cucine a gas

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Bruciatori			Forno		kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
			5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW				
su armadio											
 MFB94AXXS	40x90x85	-	2	-	-	-	-	11	-	48	0,5
 MFB94AXL	40x90x85	-	-	1	1	-	-	18	-	48	0,5
 MFB98AXXS	80x90x85	-	4	-	-	-	-	22	-	74	1
 MFB98AXL	80x90x85	-	-	2	2	-	-	36	-	74	1
 MFB912AXXS	120x90x85	-	6	-	-	-	-	33	-	104	1,4
 MFB912AXXL	120x90x85	-	-	3	3	-	-	54	-	104	1,4
su Forno											
 MFB98FGXXS	80x90x85	54x70x30	4	-	-	7	-	29	-	106	1
 MFB98FGXL	80x90x85	54x70x30	-	2	2	7	-	43	-	106	1
 MFB98FEXXS	80x90x85	54x70x30	4	-	-	-	6	22	400V/3N 50Hz	106	1
 MFB98FEXL	80x90x85	54x70x30	-	2	2	-	6	36	400V/3N 50Hz	106	1
 MFB912AFGXLL	120x90x85	54x70x30	-	3	3	7	-	61	-	143	1,4
 MFB912AFEXXS	120x90x85	54x70x30	6	-	-	-	6	33	400V/3N 50Hz	143	1,4
 MFB912AFEXLL	120x90x85	54x70x30	-	3	3	-	6	54	400V/3N 50Hz	143	1,4
 MFB912FGMXXL	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	-	64	-	171	1,4
 MFB912FGMGXXL	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	5	64	400V/3N 50Hz	173	1,4

Cucine elettriche

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastre			Forno el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
			2,5 kW	3 kW	4 kW					
su armadio										
 MPQ94A	40x90x85	-	-	2	-	-	6	400V/3N 50Hz	78	0,5
 MPQR94A	40x90x85	-	2	-	-	-	5	400V/3N 50Hz	83	0,5
 MPQ98A	80x90x85	-	-	3	1	-	13	400V/3N 50Hz	102	1
 MPQR98A	80x90x85	-	4	-	-	-	10	400V/3N 50Hz	107	1
 MPQ912A	120x90x85	-	-	4	2	-	20	400V/3N 50Hz	130	1,4
su Forno										
 MPQ98FE	80x90x85	54x69,5x29	-	3	1	6	19	400V/3N 50Hz	136	1
 MPQR98FE	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	6	16	400V/3N 50Hz	142	1
 MPQ912AFE	120x90x85	54x69,5x29	-	4	2	6	26	400V/3N 50Hz	187	1,4
 MPQ912FEM	120x90x85	100x69,5x29	-	4	2	10	30	400V/3N 50Hz	161	1,4

Tuttapiastra

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastra di cottura		Forno		kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
			Gas 12 kW	El. 3,5 kW	Gas kW	El. kW				
su armadio										
MTPG98A	80x90x85	-	1	-	-	-	12	-	100	1
MTPE98A	80x90x85	-	-	4	-	-	14	400V/3N 50/60Hz	100	1
su Forno										
MTPG98FG	80x90x85	54x69,5x32	1	-	7	-	19	-	125	1
MTPE98FE	80x90x85	54x69,5x32	-	4	-	6	20	400V/3N 50/60Hz	125	1

Induzione

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Induttori 5 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
su armadio						
MIN94A	40x90x85	2	10	400V/3N 50/60Hz	100	0,5
MIN98A	80x90x85	4	20	400V/3N 50/60Hz	200	1

Fry top

Modello	Piastra di cottura			Dim. esterne (LxPxH) cm	Piano (LxPxH) cm	Bruciatori 8 kW	Resistenze el. 6 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
	Liscia	Rigata	Cromata								
su armadio											
MFTG94AL	●			40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5
MFTG94ALC	●		●	40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5
MFTG94AR		●		40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5
MFTG98AL	●			80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
MFTG98ALC	●		●	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
MFTG98AR		●		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
MFTG98ALR	●	●		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
MFTG98ALRC	●	●	●	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
MFTE94AL	●			40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5
MFTE94ALC	●		●	40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5
MFTE94AR		●		40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5
MFTE98AL	●			80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
MFTE98ALC	●		●	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
MFTE98AR		●		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
MFTE98ALR	●	●		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
MFTE98ALRC	●	●	●	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1

Griglia pietralavica

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Bruciatori 10 kW	kW totali	Peso lordo Kg	Volume m ³
su armadio						
 MPLG94A	40x90x85	63,5x18x2 (x2)	1	10	62	0,5
 MPLG98A	80x90x85	63,5x18x2 (x4)	2	20	93	1

Friggitrici

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
su armadio									
 MFRG94A	40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5
 MFRG98A	80x90x85	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1
 MFRE94A2V	40x90x85	14x34,6x31,5	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	56	0,5
 MFRE94A	40x90x85	30x40x24,2	18	-	16	16	400V/3N 50Hz	56	0,5
 MFRE98A	80x90x85	30x40x24,2	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50Hz	91	1

Cuocipasta

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
su armadio									
 MCPG94A	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	-	57	0,5
 MCPG98A	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+13,3	-	26,6	-	94	1
 MCPE94A	40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50Hz	51	0,5
 MCPE98A	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	81	1

Brasiere

Modello	Dim. esterne (LxPxH) cm	Dim. vasca (LxPxH) cm	Sup. cottura dm ²	Capacità vasca Lt	Brucciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale										
 MBRG98AF	80x90x85	79x69x20	-	80	20	0,02	20	-	164	1,1
 MBRG98A	80x90x85	79x69x20	-	80	20	0,02	20	-	164	1,1
 MBRE98AF	80x90x85	79x69x20	-	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1
 MBRE98A	80x90x85	79x69x20	-	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1

Pentole

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni pentola (ØxH) cm	Cap. pentola Lt	Brucciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
monoblocco									
 MPEG98A100	80x90x85	60x42	100	21	-	21	-	118	1,1
 MPEG98A150	80x90x85	60x54	150	21	-	21	-	123	1,1
 MPEG98A100I	80x90x85	60x42	100	21	-	21	-	143	1,1
 MPEG98A150I	80x90x85	60x54	150	21	-	21	-	148	1,1
 MPEE98A100I	80x90x85	60x42	100	-	14,4	14,4	400V/3N 50Hz	128	1,1
 MPEE98A150I	80x90x85	60x54	150	-	14,4	14,4	400V/3N 50Hz	134	1,1

Bagnomaria

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
su armadio								
 MBME94A	40x90x85	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	45	0,5
 MBME98A	80x90x85	63x69x16	GN8/3	6	6	400V/3N 50Hz	68	1