

Cocina modular

Modular cooking

Cuisson modulaire

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line



MAGISTRA 900 Plus

ha sido diseñada con una nueva estructura y nuevos detalles estéticos que la convierten en la solución adecuada para quienes buscan equipos fáciles de usar y mantener y con la mejor relación calidad / precio.

MAGISTRA 900 Plus

has been designed with a new structure and new aesthetic details to make it the right solution for those looking for equipment that is easy to use and maintain and with the best quality/price ratio.

MAGISTRA 900 Plus

a été conçu avec une nouvelle structure et de nouveaux détails esthétiques qui en font la bonne solution pour ceux qui recherchent un équipement facile à utiliser et à entretenir et avec le meilleur rapport qualité / prix.



● Línea MAGISTRA Plus 900

Calidad concreta

Nuevos mandos y manija para mejorar la calidad y la fiabilidad.
Nueva estructura diseñada para garantizar la máxima calidad.
Fondo de acero para hacer cada máquina más resistente.

Valores tangibles

Quemadores de alta potencia con 60% de eficiencia certificada.
Nueva parrilla con diferentes niveles para obtener mejores resultados de cocción.
Nuevo sistema de llenado de agua con electroválvula para cuecepastas.

Facilidad de mantenimiento

Nueva chimenea sin tornillos fácilmente extraíble.
Fácil conexión por instalaciones muy rápidas.
Compartimento técnico trasero para facilitar la conexión a los servicios públicos.
Parte inferior desmontable para permitir el acceso a la parte inferior de la máquina



🇬🇧 MAGISTRA 900 Plus Line

Precise quality

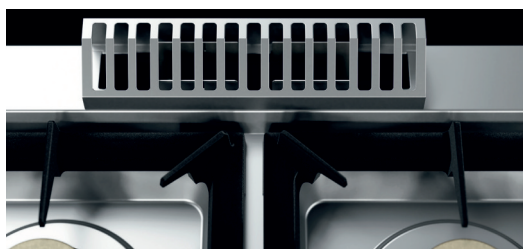
New knob and handles to improve quality and reliability.
New structure designed to guarantee maximum quality.
Bottom in stainless steel to make the machine more resistant.

Tangible values

High power burners with 60% certified efficiency.
New lavastone grids with levels for superior cooking results.
New water loading with electro-valve for pasta cookers.

Ease of maintenance

New chimney without screws easily removable.
Easy connection for speedy installations.
Rear technical compartment to facilitate connection to utilities.
Removable bottom to allow easy access to the lower part of the equipment.



🇫🇷 MAGISTRA 900 Plus Line

Qualité concrète

Nouveau bouton et nouvelle poignée pour améliorer la qualité et la fiabilité.
Nouvelle structure conçue pour garantir une qualité maximale.
Fond en acier pour rendre chaque machine plus résistante.

Valeurs tangibles

Brûleurs à haute puissance avec une efficacité certifiée de 60%.
Nouvelle grille de lave à différents niveaux pour de meilleurs résultats de cuisson.
Nouveaux remplissage d'eau avec électrovanne pour cuiseurs à pâtes.

Facilité d'entretien

Nouveau foyer sans vis facilement démontable.
Assemblage facile pour des installations rapide.
Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics.
Fond amovible pour un accès facile à la zone sous-jacente des machines.

Cocina modular

Modular cooking

Cuisson modulaire

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line



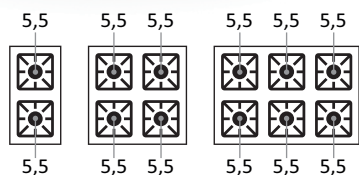
Cocinas a Gas
Gas Stoves
Forneaux à Gaz



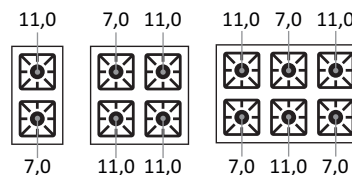
MFB94AXL



MFB912FGMGXL



Potencia Quemadores Flex Burner(kW)
Flex Burner Power (kW)
Puissance Brûleurs Flex Burner (kW)



MFB912AXXL



MFB98FGXL



● Características Técnicas

Los quemadores Flex Burner están dotados de repartidor de llama en latón, a llama auto-estabilizante, para cocinar bajo seguridad y para un mantenimiento más fácil.

Cada quemador de 5,5 / 7 kW tiene un rango de potencia modulable desde un mínimo de 1,5 kW a un máximo de 5,5 / 7 kW, cada quemador de 11 kW tiene un rango de potencia modulable desde un mínimo de 2 kW a un máximo de 11 kW, para obtener máxima flexibilidad.

El quemador piloto de bajo consumo está protegido en el interior del quemador principal.

La disposición de los quemadores permite utilizar ollas de hasta 40 cm de diámetro.

Las rejillas para apoyar ollas para cada fuego en hierro fundido esmaltado son lavables en lavavajillas.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición.

La cámara de cocción es de acero inoxidable con base esmaltada y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con cavidad aislante.

Horno a gas: e equipado con un quemador de 7 kW (10 kW para horno maxi) con llama auto-estabilizada; regulación termostática de temperatura con válvula de seguridad y termopar; encendido piezoeléctrico del quemador.

Soporte de rejilla para 3 GN 2/1.

Horno eléctrico: equipado con resistencias blindadas en acero inoxidable de 6 kW colocado en la parte inferior y en la parte superior de la cámara de cocción; regulación de temperatura termostática con doble control inferior / superior separado para una máxima flexibilidad de cocción.

Porta rejilla para 3 GN 2/1.

🇬🇧 Technical Features

Flex Burners with brass burner caps and self-stabilizing flame, to cook safely and for simpler maintenance

5,5/7 kW burners has an adjustable power range from a minimum of 1.5 kW to a maximum of 5.5 / 7 kW; 11kW burners has an adjustable power range from a minimum of 2 kW to a maximum of 11 kW, to get maximum flexibility.

The pilot flame is protected inside the main burner.

The placement of the burners allows use of pans up to 40 cm in diameter.

The single cast iron pan support are dishwasher-size.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Moduls alignment side by side.

Stainless steel cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing.

Gas oven: 7 kW burner (10 kW for maxi oven) with self-stabilizing flame; thermostatic temperature control with safety valve and thermocouple; piezoelectric burner ignition.

3 GN 2/1 rack support.

Electric oven: 6 kW stainless steel armoured heating elements placed on the bottom and on the top of the cooking chamber; thermostatic temperature control with separate bottom/top temperature control for maximum cooking flexibility.

3 GN 2/1 rack support.

🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Les brûleurs Flex Burner sont équipés de chapeaux en laiton avec flamme autostabilisant, pour la cuisson en toute sécurité et pour un entretien plus facile.

Le brûleur de 5,5/7 kW a une plage de puissance qui peut être modulée par un minimum de 1,5 kW à un maximum de 5,5 / 7 kW, le brûleur de 11 kW a une plage de puissance qui peut être modulée par un minimum de 2 kW à un maximum de 11 kW, pour obtenir une flexibilité maximale.

Le brûleur pilote a basse consommation est protégée à l'intérieur du brûleur primaire

La disposition des brûleurs permet l'utilisation de pots jusqu'à 40 cm de diamètre.

Les grilles de support casseroles peuvent être lavées au lave vaisselle.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.

La chambre de cuisson est en acier inoxydable avec une base émaillée et la porte, également en acier inoxydable, est à double paroi avec cavité isolante et porte en acier inoxydable.

Four à gaz: équipé d'un brûleur de 7 kW (10 kW pour four maxi) avec flamme auto-stabilisée; réglementation thermostatique de la température avec soupape de sécurité et thermocouple; allumage piézoélectrique du brûleur.

Porte-grille pour 3 GN 2/1.

Four électrique: équipé de résistances blindées en 6 kW en acier inoxydable positionné en bas et en haut de la chambre de cuisson; régulation thermostatique de la température avec double commande inférieure/supérieure séparée pour une flexibilité de cuisson maximale.

Porte-grille pour 3 GN 2/1.



Armarios y Accesorios
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Modelo Model Model	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) Puissance Brûleurs (kW)	Horno Gas (kW) Gas Oven (kW) Four à Gaz (kW)	Horno Eléct. (kW) Elect. Oven (kW) Four électrique (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Horno (AxFxH) mm. Oven (LxWxH) mm. Four (LxPxH) mm.	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario Over Cupboard Sur Armoire									
🔥 MFB94AXXS	2 x 5,5			11,0		48		400x900x850	2.433
🔥 MFB94AXL	1 x 7,0 + 1 x 11,0			18,0		48		400x900x850	2.527
🔥 MFB98AXXS	4 x 5,5			22,0		74		800x900x850	3.450
🔥 MFB98AXL	2 x 7,0 + 2 x 11,0			36,0		74		800x900x850	3.618
🔥 MFB912AXXS	6 x 5,5			33,0		104		1200x900x850	4.806
🔥 MFB912AXXL	3 x 7,0 + 3 x 11,0			54,0		104		1200x900x850	5.057
Con Horno With Oven Avec Four									
🔥 MFB98FGXS	4 x 5,5	7,0		29,0		106	540x700x300	800x900x850	4.465
🔥 MFB98FGXL	2 x 7,0 + 2 x 11,0	7,0		43,0		106	540x700x300	800x900x850	4.611
⚡ MFB98FEXXS	4 x 5,5		6,0	22,0	400	106	540x700x300	800x900x850	5.262
⚡ MFB98FEXL	2 x 7,0 + 2 x 11,0		6,0	36,0	400	106	540x700x300	800x900x850	5.428
🔥 MFB912AFGXSL	3 x 7,0 + 3 x 11,0	7,0		61,0		143	540x700x300	800x900x850	6.530
⚡ MFB912AFEXXS	6 x 5,5		6,0	33,0	400	143	540x700x300	800x900x850	6.955
⚡ MFB912AFEXXL	3 x 7,0 + 3 x 11,0		6,0	54,0	400	143	540x700x300	1200x900x850	7.207
🔥 MFB912FMXXL	3 x 7,0 + 3 x 11,0	10,0		64,0		171	1000x700x300	1200x900x850	6.910
⚡ MFB912FMGXSL	3 x 7,0 + 3 x 11,0	10,0	5,0	64,0	400	173	1000x700x300	1200x900x850	7.341
Accesorios Accesories Accessoires									
A980119	Plancha lisa 1 fuego (AISI 430) Smooth plate 1 burner (AISI 430) Plaque lisse 1 brûleur (AISI 430)					7,5		375x372x8	393
A980120	Plancha ranurada 1 fuego (AISI 430) Lined plate 1 burner (AISI 430) Plaque Rainurée 1 brûleur (AISI 430)					6,7		375x372x8	482

Código rojo EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés



Código negro Entrega en 20/25 días hábiles
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir Livraison en 20/25 jours ouvrés

