



# ROBATA BEAST 100

Parrilla abierta con 4 niveles de cocción



## CARACTERÍSTICAS

La Robata Beast Mibrasa® es una parrilla abierta diseñada y conceptualizada para altas producciones con gran versatilidad.

Los 4 niveles disponen de superficies de cocción extensas, adaptables y extraíbles que permiten cocinar múltiples productos. Ejecuta cocciones directas, verticales, al espeto o espiedo entre otros.

Garantiza una total eficiencia energética del rendimiento de carbón vegetal o leña gracias a la base refractaria.

Experimenta con los niveles, temperaturas y el posicionamiento de las parrillas para aplicar infinitas técnicas de cocción a la vez.

## DATOS TÉCNICOS

Referencia	RM100
Tiempo de encendido*	30 min-promedio
Temperatura de cocción	250 °C
Carga inicial de carbón <sup>1</sup>	10 kg
Autonomía por carga <sup>2</sup>	5h
Potencia equivalente*	4,5 kW
Caudal de extracción	4100 m <sup>3</sup> /h
Dimensiones embalaje (Ancho x fondo x Alto)	1120 x 1310 x 1380 mm
Peso neto <sup>3</sup>	240 kg
Peso con embalaje <sup>3</sup>	350 kg

\*Datos aproximados

1. Consultar el manual de instrucciones

2. Varía según la calidad del carbón

3. Peso con los accesorios incluidos

## ACCESORIOS INCLUIDOS

- 6 Parrillas inferiores y superiores [RLTG100]
- 6 parrillas intermedias [RMG100]
- Pala recoge cenizas [PALA]
- Pinzas Mibrasa [TG]
- Cepillo metálico [CEP]
- Atizador [PK160]

## ACCESORIOS OPCIONALES

- Parrilla inferior y superior [RLTG100]
- Parrilla intermedia [RMG100]
- Kit gastronorm [SGN100]
- Kit Espeto [KITESPRM100]
- Tapa [TAPA85]
- Spiedo [SPIEDO100-BEAST]

### Color



### Edition



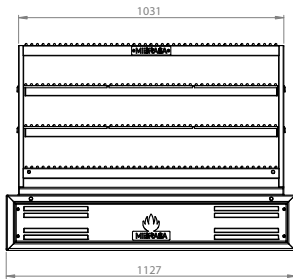
GARANTÍA DE CALIDAD



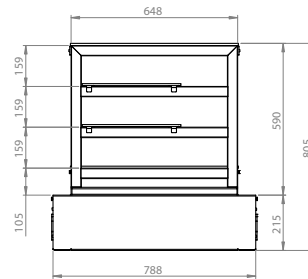
Rev. 1/25

Mibrasa® Charcoal Ovens S.L.  
C/Joan Rovira i Bastons, 26  
17230 Palamós - España  
+34 972 601 942 - mibrasa@mibrasa.com  
www.mibrasa.com

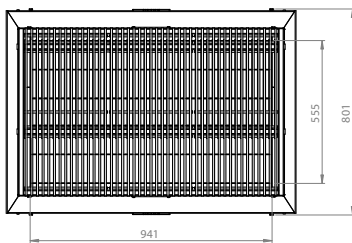
Vista frontal



Vista lateral



Vista superior

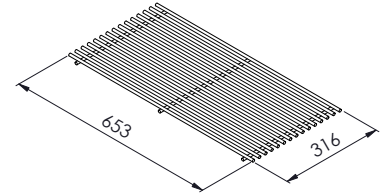


Dimensiones en mm

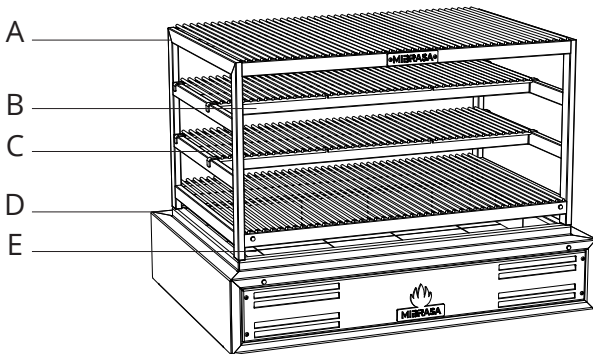
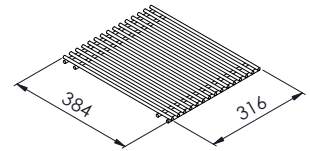
Diseños Revit disponibles en [mibrasa@mibrasa.com](mailto:mibrasa@mibrasa.com)

## DIMENSIONES DE LA PARRILLA

Parrilla inferior y superior [RLTG100]



Parrilla intermedia [RMG100]



A	Estructura
B	Barras de soporte
C	Parrilla
D	Cuerpo principal
E	Ladrillos refractarios

## PAUTAS DE INSTALACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD

Altura de instalación recomendada	700 mm
Distancia de elementos construidos/electrodomésticos del Robata Beast	76 mm
Distancia de materiales inflamables del Robata Beast	300 mm
Espacio libre desde el frontal del Robata Beast	700 mm



\*Es recomendable utilizar un dispositivo de elevación para alzar el Robata y colocarlo encima del mueble o la encimera. Para más información consultar el manual de instrucciones.

La Robata Beast Mibrasa® está sujeta a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso.

## MUEBLE COMPLETO OPCIONAL



## DATOS TÉCNICOS

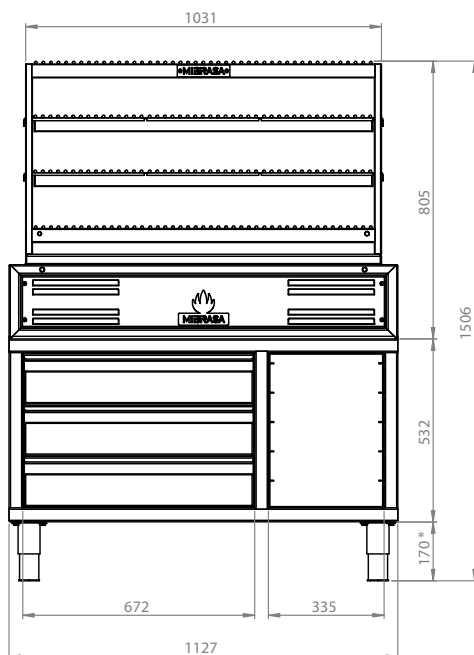
Referencia	RM100 BEAST + MCGMB100
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1120 x 1310 x 1900 mm
Peso neto <sup>3</sup>	324 kg
Peso con embalaje <sup>3</sup>	434 kg

Referencia	MCGMB100
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1120 x 1310 x 700 mm
Peso neto <sup>3</sup>	84 kg
Peso con embalaje <sup>3</sup>	99 kg

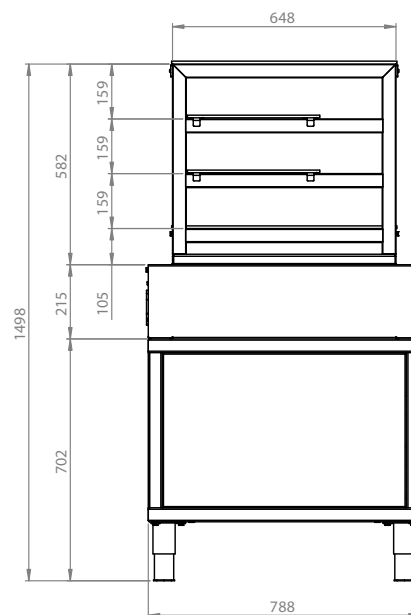
## ACCESORIOS OPCIONALES

- Ruedas inox [WINOXG]

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



Dimensiones en mm

\*Altura de pata ajustable: 135-195 mm

## MUEBLE OPCIONAL



## DATOS TÉCNICOS

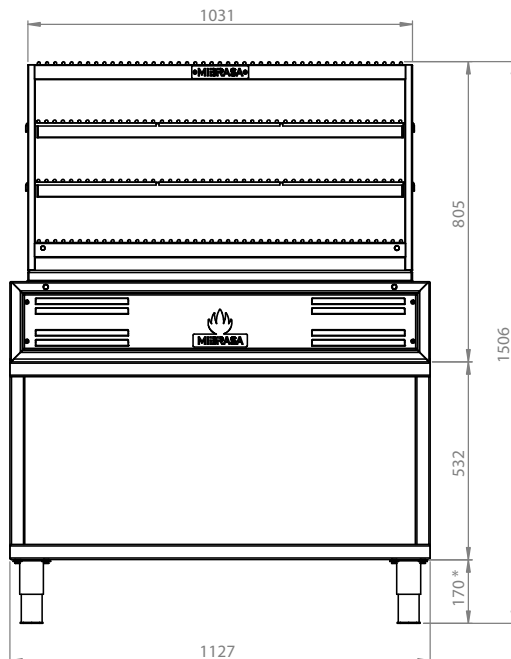
Referencia	RM100 BEAST + MGMB100
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto) mm	1120 x 1310 x 1900
Peso neto <sup>3</sup>	275 kg
Peso con embalaje <sup>3</sup>	385 kg

Referencia	MGMB100
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto) mm	1120 x 1310 x 700
Peso neto <sup>3</sup>	35 kg
Peso con embalaje <sup>3</sup>	50 kg

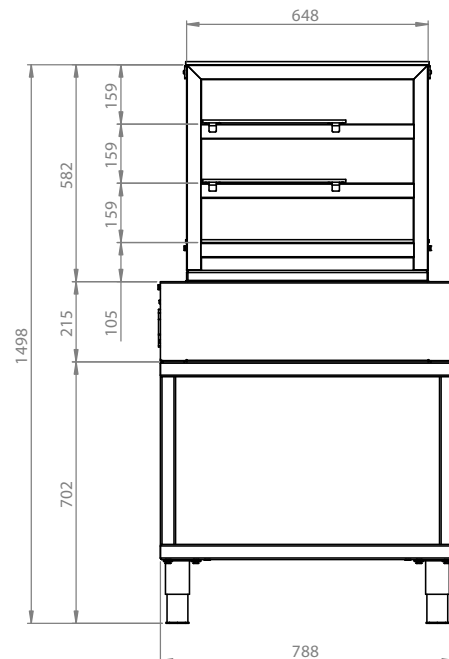
## ACCESORIOS OPCIONALES

- Ruedas inox [WINOXG]

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



Dimensiones en mm

\*Altura de pata ajustable: 135-195 mm