Projet: _____ Article#_____

MIBRASA®

FIX 60

Robatayaki Mibrasa® à trois niveaux fixes

CARACTÉRISTIQUES

Inspirés par l'ancienne technique de cuisine japonaise Robatyaki, souvent abrégée et connue sous le nom de "Robata", nous avons créé le nouveau Robatayaki Mibrasa®.

Un grill ouvert alimenté au charbon avec di érents niveaux de cuisson et divers accessoires pour élaborer tous types d'aliments comme la viande, du poisson ou les légumes, cui- sinés sous forme de brochettes directement sur la braise, la grille ou la plaque teppanyaki.

L'origine du Robatayaki vient des anciens pêcheurs du nord du Japon, qui inventèrent cet appareil pour cuisiner et lutter contre le froid durant leurs longues traversées. Son adapta- tion à la cuisine moderne fait de lui un élément de cuisson très attractif où le chef cuisine face aux convives comme un véritable show.

QUALITÉ ET CONSTRUCTION

Le Robatayaki Mibrasa® est fabriqué avec des aciers de dernière technologie et suivant des contrôles rigoureux de qualité.

INFORMATION TECHNIQUE

Référénce	RM60
Temps de mise en route*	30 min
Température de cuisson	250 ºC
No Max. grilles / niveau	1
Charge initial de charbon[1]	3 kg
Autonomie de cuisson[2]	5 h
Puissance équivalente*	1,5 kW
Capacité d'extraction	2200 m³/h
Poids net[3]	100 kg
Poids avec paquet[3]	149 kg
Dimensions paquet (Longueur x Lageur x Hauteur)	1110 x 560 x 1240 mm

*Données approximatives
1. Consulter le manuel d'instructions
2. Variable selon la qualité du charbon
3. Poids avec accessoires inclus

ACCESSOIRES INCLUS

- 2 grilles supérieures [RTG]
- 1 grille inférieure [LTG]
- Barres de support (4)
- Tisonnier [PK]
- Pelle à cendre [PALA]
- Pince Mibrasa [TG]
- Brosse métallique [CEP]

ACCESSOIRES OPTIONNELS

- Grille à mailles supérieure et inférieure [TGM] [LGM]
- Plancha teppanyaki perforée [PTG]
- Plancha teppanyaki lisse [FTTG]
- Kit Espeto [KITESPRM60]
- Kit Gastronorm [SGN60]
- Couvercle pour fin de service [TAPARM60]
- Table abatible [DLS]
- Meuble [S60]

Coleur

Noire Bleu Rouge Inox Jaune

Edition

Doré Noire Cuivre Titane Inox

GARANTIE DE QUALITÉ

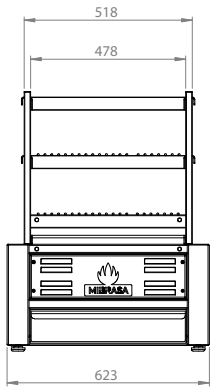
Rev. 11/25

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

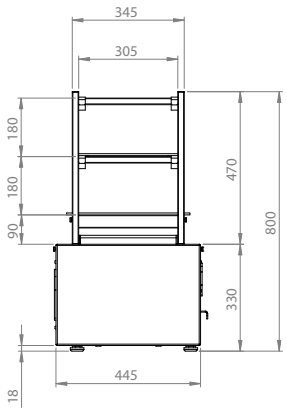
FIX 60

Robatayaki Mibrasa® à trois niveaux fixes

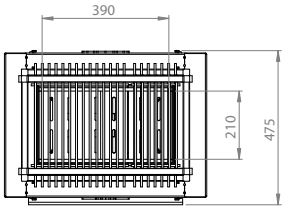
Vue frontale



Vue latérale

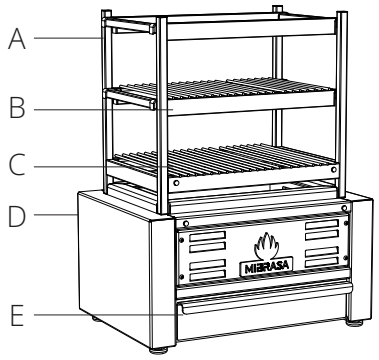


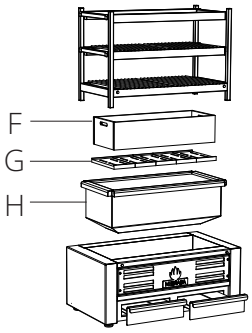
Vue supérieure



Dimensions en mm

Dessins Revit disponibles à mibrasa@mibrasa.com





A	Structure
B	Barres de support
C	Grille
D	Foyer principal
E	Tiroir à cendres
F	Brûleur
G	Grille en fonte
H	Foyer intérieur

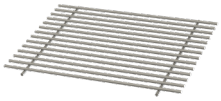
INDICATION DE MONTAGE ET NORME DE SÉCURITÉ

Hauteur d'installation recommandée	700 mm
Espace libre pour ce qui concerne les éléments existants életroménagers du Robatayaki	76 mm
La distance des matériaux in ammables du Robatayaki	300 mm
Espace libre depuis l'avant du Robatayaki	700 mm

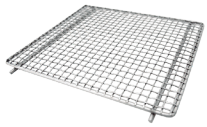
Il est recommandé d'utiliser un dispositif d'élévation pour lever le Robatayaki et le poser sur le plan de travail ou sur le meuble. Pour plus d'information, consulter le manuel d'instructions

GRILLES

Grille



Grille à mailles

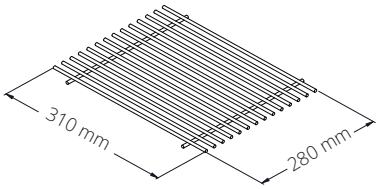


Plancha teppanyaki lisse

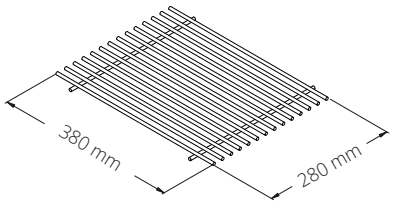
Plancha teppanyaki perforée

DIMENSION DE LA GRILLE

Supérieure



Inférieure



Les Robatayaki sont sujets à modi cations techniques et de design sans avis préalable.

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

Rev. 11/25

FIX 60 + S60

Robatayaki Mibrasa® à 3 niveaux fixes et meuble

MEUBLE OPTIONAL

INFORMATION TECHNIQUE

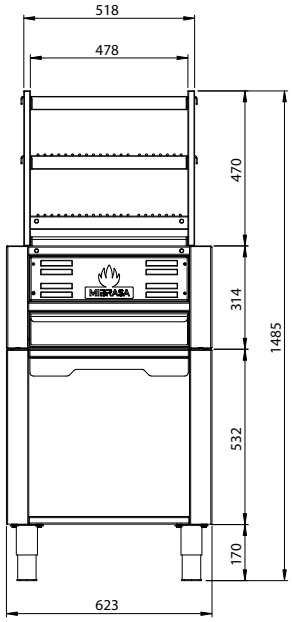
Ref.	RM60 + S60
Poids net[3]	125 kg
Poids avec paquet[3]	182 kg
Dimensions paquet (Longueur x Lageur x Hauteur)	1110 x 560 x 1800 mm

Ref.	S60
Poids net[3]	25 kg
Poids avec paquet[3]	33 kg
Dimensions paquet (Longueur x Lageur x Hauteur)	1110 x 560 x 850 mm

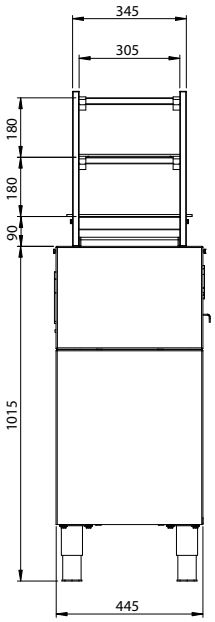
ACCESORIOS OPCIONALES

- Roues inox [WINOXG]

VUE FRONTALE



VUE LATÉRALE



*Hauteur de pied réglable entre: 135-195 mm

GARANTIE DE QUALITÉ

Les Robatayaki están sujetos a [illegible]

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

Rev. 11/25