

**FIX 60**

Robotayaki Mibrasa® amb tres nivells fixos



CARACTERÍSTIQUES

QUÈ ÉS EL ROBATAYAKI MIBRASA®?

Inspirant-nos en l'antiga tècnica de cuina japonesa Robotayaki, moltes vegades abreujada i coneguda amb el nom de "Robata", hem creat el nou Robotayaki Mibrasa®.

Una graella oberta de carbó amb diversos nivells d'altura i diversos accessoris per elaborar tot tipus d'aliments com carns, peixos o vegetals, en forma de broquetes directament sobre la brasa, a la graella o a la planxa teppanyaki.

L'origen del Robotayaki prové dels antics pescadors del nord del Japó, que van inventar un estri on cuinar i lluitar contra el fred durant les seves llargues travesses. La seva adaptació a la cuina moderna el converteix en un element de cocció molt atractiu on el xef cuina davant del comensal i l'espectacle està servit.

QUALITAT I CONSTRUCCIÓ

El Robotayaki Mibrasa® ha estat construït amb acers d'última tecnologia i seguint estrictes controls de qualitat.

DADES TÈCNIQUES

Referència	RM60
Temps d'encesa*	30 min
Temperatura de cocció	250 °C
Nº màx. graelles / nivell	1
Càrrega inicial de carbó ¹	3 kg
Autonomia per càrrega ²	5 h
Potència equivalent*	1,5 kW
Cabal d'extracció	2200 m3/h
Pes net ³	100 kg
Pes amb embalatge ³	149 kg
Dimensions embalatge (Ample x Fons x Alt)	1110 x 560 x 1240 mm

*Dades aproximades

1. Consultar el manual d'instruccions

2. Varia segons la qualitat del carbó

3. Pes amb els accessoris inclosos

ACCESSORIS INCLOSOS

- 1 graella superior [RTG]
- 1 graella inferior [LTG]
- Barres de suport (4)
- Atiador [PK]
- Pala per a cendres [PALA]
- Pincles Mibrasa [TG]
- Raspall metàl·lic [CEP]

ACCESSORIS OPCIONALS

- Graella de malla superior/ inferior [TGM] [LGM]
- Planxa teppanyaki perforada [PTG]
- Planxa teppanyaki llisa [FTTG]
- Kit Espeto [KITESPRM60]
- Kit Gastronorm [SGN60]
- Tapa per final del servei [TAPARM60]
- Taula abatible [DLS]
- Taula [S60]

Color



Negre



Blau



Vermell



Inox



Groc

Edition



Daurat



Negre



Coure



Titani



Inox

GARANTIA DE QUALITAT



Rev. 2/24

Mibrasa® Charcoal Ovens S.L

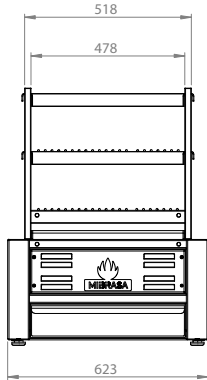
C/Joan Rovira i Bastons, 26

17230 Palamós

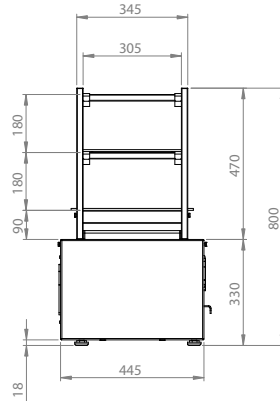
+34 972 601 942 - mibrasa@mibrasa.com

www.mibrasa.com

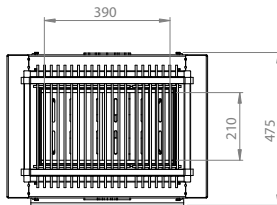
Vista frontal



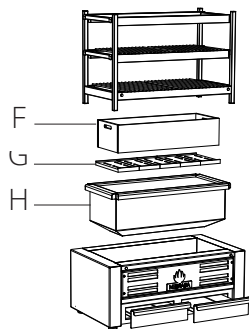
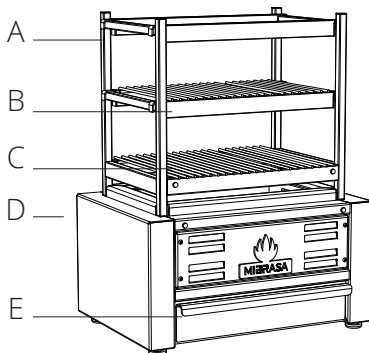
Vista lateral



Vista superior



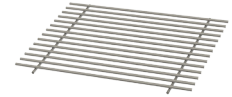
Dimensions en mm



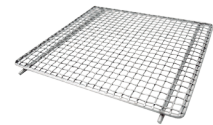
A	Estructura
B	Barres de suport
C	Graella
D	Cos principal
E	Calaix de cendres
F	Cremador
G	Reixa de fundició
H	Cos interior

GRAELLES

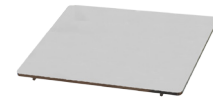
Graella



Graella de malla



Planxa teppanyaki llisa

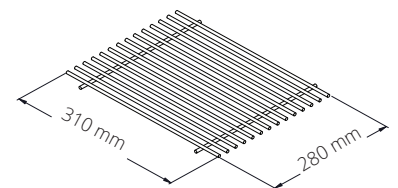


Planxa teppanyaki perforada

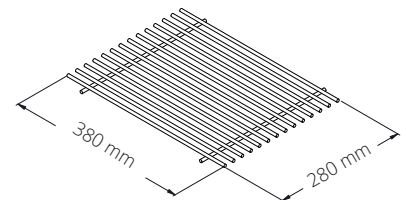


DIMENSIONS DE LA GRAELLA

Superior



Inferior



PAUTES D'INSTAL·LACIÓ I NORMES DE SEGURETAT

Alçada d'instal·lació recomanada	700 mm
Distància d'elements construïts /electrodomèstics del Robotayaki	76 mm
Distància de materials inflamables del Robotayaki	300 mm
L'espai lliure davant del Robotayaki	700 mm



És recomanable utilitzar un dispositiu d'elevació per aixecar el Robotayaki i col·locar-la sobre el taulell o moble. Per a més informació consulteu el manual d'instruccions.

MOBLE OPCIONAL



DADES TÈCNIQUES

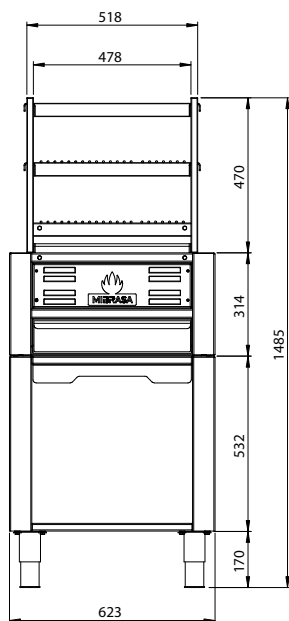
Ref.	RM60 + S60
Pes net ³	125 kg
Pes amb embalatge ³	182 kg
Dimensions embalatge (Ample x Fons x Alt)	1110 x 560 x 1800 mm

Ref.	S60
Pes net ³	25 kg
Pes amb embalatge ³	33 kg
Dimensions embalatge (Ample x Fons x Alt)	1110 x 560 x 850 mm

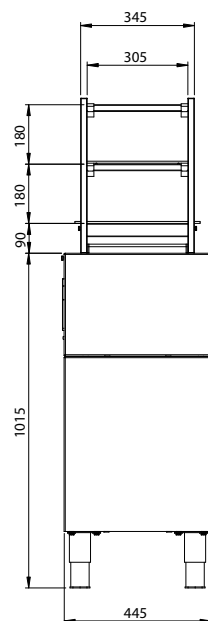
ACCESSORIS OPCIONALS

- Rodes inox [WINOXG]

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



*Alçada de pota ajustable: 135-195 mm

GARANTIA DE QUALIAT

