



FIX 115

Robatayaki Mibrasa® con tres niveles fijos



## CARACTERÍSTICAS

Inspirándonos en la antigua técnica de cocina japonesa Robatayaki, muchas veces abreviada y conocida con el nombre de "Robata", hemos creado el Robatayaki Mibrasa®.

Una parrilla abierta de carbón con varios niveles de altura y varios accesorios para elaborar todo tipo de alimentos como carnes, pescados o vegetales, en forma de pinchos directamente sobre la brasa, en la parrilla o en la plancha teppanyaki.

El Robatayaki es originario de los antiguos pescadores del norte de Japón, que lo crearon para tener un utensilio donde cocinar y luchar contra el frío durante sus largas travesías. Su adaptación a la cocina moderna lo convierte en un elemento de cocción muy atractivo donde el chef cocina al comensal y el espectáculo está servido.

## CALIDAD Y CONSTRUCCIÓN

El Robatayaki Mibrasa® ha sido construido con aceros de última tecnología y siguiendo estrictos controles de calidad.

## DATOS TÉCNICOS

Referencia	RM115
Tiempo de encendido*	30 min
Temperatura de cocción	250 °C
Nº Máx. parrillas / nivel	3
Carga inicial de carbón <sup>1</sup>	7 kg
Autonomía por carga <sup>2</sup>	5 h
Potencia equivalente*	2 kW
Caudal de extracción	3000 m <sup>3</sup> /h
Peso neto <sup>3</sup>	164 kg
Peso con embalaje <sup>3</sup>	227 kg
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1360 x 560 x 1240 mm

\*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 superiores [RTG]
- 3 parrillas inferiores [LTG]
- Barras de soporte (4)
- Atizador [PK]
- Pala recoge cenizas [PALA]
- Pinzas Mibrasa [TG]
- Cepillo metálico [CEP]

## ACCESORIOS OPCIONALES

- Parrilla de malla superior/ inferior [TGM] [LGM]
- Plancha teppanyaki perforada [PTG]
- Plancha teppanyaki lisa [FTTG]
- Kit Espeto [KITESPRM115]
- Kit Gastronorm [SGN115]
- Tapa para final del servicio [TAPARM115]
- Mesa abatible [DLS]
- Mesa [S115]

### Color



### Edition



Dorado Negro Cobre Titanio Inox

## GARANTÍA DE CALIDAD



Rev. 11/25

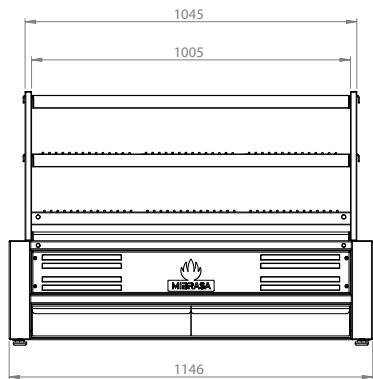
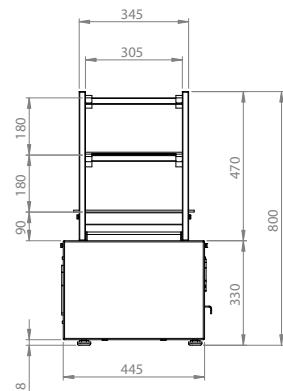
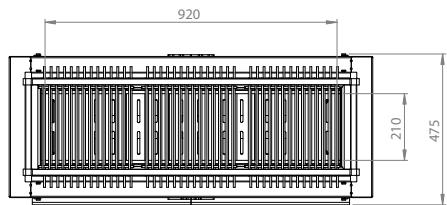
Mibrasa® Charcoal Ovens S.L.

C/Joan Rovira i Bastons, 26

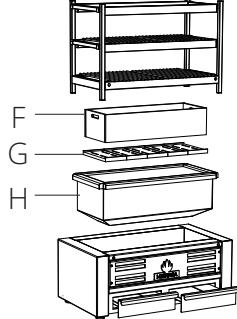
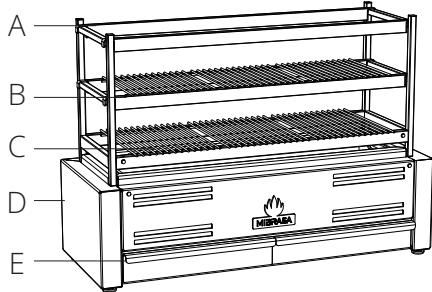
17230 Palamós - España

+34 972 601 942 - mibrasa@mibrasa.com

[www.mibrasa.com](http://www.mibrasa.com)

**Vista frontal**

**Vista lateral**

**Vista frontal**


Dimensions en mm

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


A	Estructura
B	Barras de soporte
C	Parrilla
D	Cuerpo principal
E	Cajón de cenizas
F	Quemador
G	Reja de fundición
H	Cuerpo interior

### PAUTAS DE INSTALACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD

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



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

Los Robatayaki están sujetos a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso

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

**MUEBLE OPCIONAL**



**DATOS TÉCNICOS**

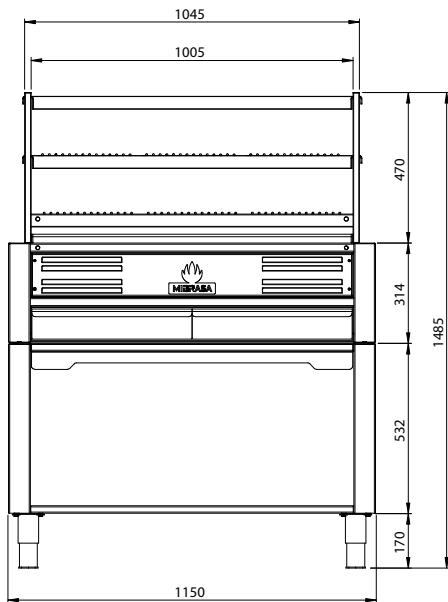
Ref.	RM115 + S115
Peso neto <sup>3</sup>	201
Peso con embalaje <sup>3</sup>	276
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1360 x 560 x 1800 mm

Ref.	S115
Peso neto <sup>3</sup>	37
Peso con embalaje <sup>3</sup>	49
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1360 x 560 x 850 mm

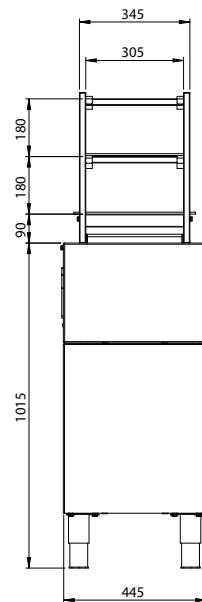
**ACCESORIOS OPCIONALES**

- Ruedas inox [WINOXG]

**VISTA FRONTAL**



**VISTA LATERAL**



\*Altura de pata ajustable: 135-195 mm

**GARANTÍA DE CALIDAD**

Dimensiones en mm



Los Robatayaki están sujetos a certificación

**Mibrasa® Charcoal Ovens S.L.**

C/Joan Rovira i Bastons, 26  
17230 Palamós - España

+34 972 601 942 - mibrasa@mibrasa.com  
www.mibrasa.com