



FIX 115

Robotayaki Mibrasa® con tre livelli fissi



CARATTERISTICHE

CHE COS'È ROBATAYAKI MIBRASA®?

Ispirandoci all'antica tecnica di cottura giapponese Robotayaki, spesso abbreviata e conosciuta come "Robata", abbiamo creato il nuovo Robotayaki Mibrasa®.

Una griglia a carbone aperta con più livelli di altezza e vari accessori per preparare ogni tipo di cibo come carne, pesce o verdure, sotto forma di spiedini direttamente sulla brace, sulla griglia o sulla piastra teppanyaki.

Il Robotayaki è originario degli antichi pescatori del nord del Giappone, che lo crearono per avere un utensile da cucina e combattere il freddo durante i loro lunghi viaggi. Il suo adattamento alla cucina moderna lo rende un elemento di cottura molto attraente in cui lo chef cucina la cena e viene servito lo spettacolo.

QUALITÀ E COSTRUZIONE

Il Robotayaki Mibrasa® è stato costruito con acciaio di ultima tecnologia e seguendo severi controlli di qualità.

DATI TECNICI

Referenza	RM115
Tempo di accensione*	30 min
Temperatura di cottura	250 °C
N° max. griglia / livelli	3
Carica iniziale di carbone ¹	7 kg
Autonomia per carica ²	5 h
Potenza equivalente*	2 kW
Portata di estrazione	3000 m ³ /h
Peso netto ³	164 kg
Peso con imballo ³	227 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1360 x 560 x 1240 mm

*Dati approssimativi

1. Consultare il manuale di istruzioni
2. Varia a seconda della qualità del carbone
3. Peso con accessori inclusi

ACCESSORI INCLUSI

- 3 griglie superiori [RTG]
- 3 griglie inferiori [LTG]
- Barre di sostegno (4)
- Attizzatoio [PK]
- Paletta per raccogliere le ceneri [PALA]
- Pinze Mibrasa [TG]
- Spazzola metallica [CEP]

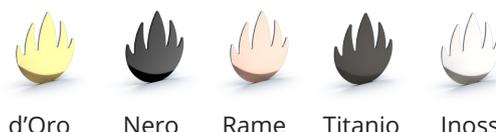
ACCESSORI CONSIGLIATI

- Griglia a rete superiore e inferiore [TGM] [LGM]
- Piastre forata teppanyaki [PTG]
- Piastre liscia teppanyaki [FTTG]
- Kit Espeto [KITESPRM115]
- Kit Gastronorm [SGN115]
- Tappo inossidabile [TAPARM115]
- Tavolo ribaltabile [DLS]
- Mobile [S115]

Colore



Edition



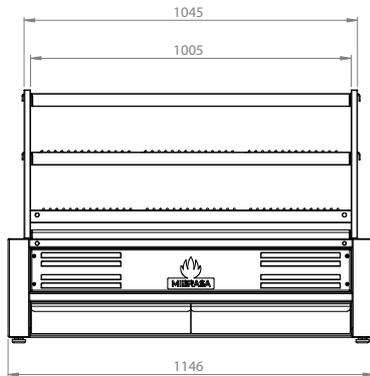
QUALITÀ GARANTITA



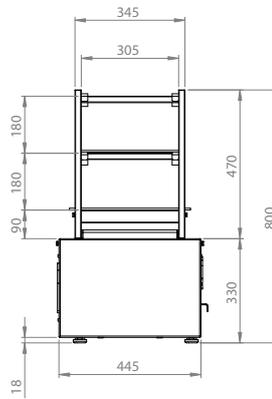
Rev. 2/24

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

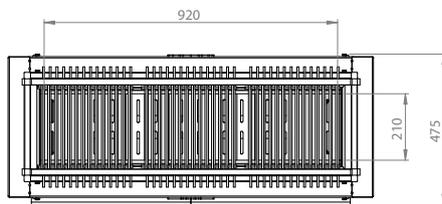
Vista frontale



Vista laterale

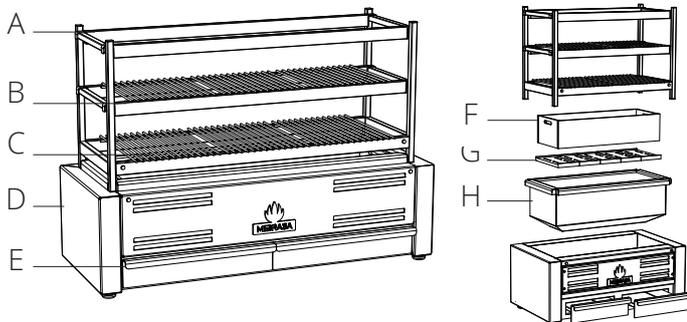


Vista dall'alto



Dimensioni in mm

Progetti Revit disponibili all'indirizzo mibrasa@mibrasa.com



A	Struttura
B	Barre di sostegno
C	Griglia
D	Corpo principale
E	Cassetto cenere
F	Brucciato
G	Piastrelle in ghisa
H	Corpo interno

LINEE GUIDA PER L'INSTALLAZIONE E NORME DI SICUREZZA

Altezza di installazione consigliata	700 mm
Distanza elementi/elettrodomestici da incasso dal Robotayaki	76 mm
Distanza dei materiali in ammabili dal Robotayaki	300 mm
Distanza dalla parte anteriore del Robotayaki	700 mm



Si consiglia di utilizzare un dispositivo di sollevamento per sollevare il Robotayaki e posizionarlo sopra il mobile o il bancone. Per maggiori informazioni consultare il manuale di istruzioni.

GRIGLIA

Griglia



Griglia a rete



Piastre liscia teppanyaki

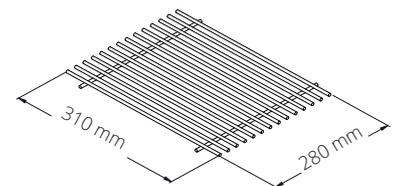


Piastre forata teppanyaki

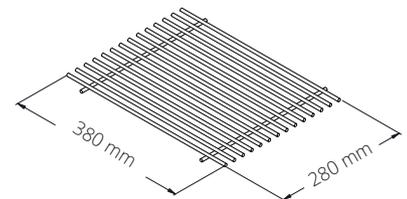


DIMENSIONI GRIGLIA

Superiore



Inferiore



Il Robotayaki sono soggetti a modi che tecniche e di design senza preavviso.

MOBILI OPZIONALI



DATI TECNICI

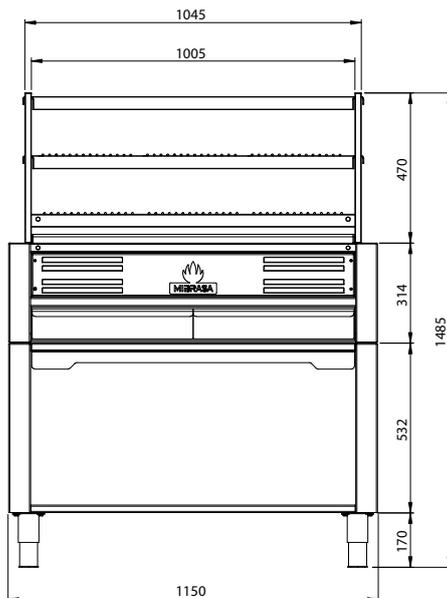
Ref.	RM115 + S115
Peso netto ³	201 kg
Peso con imballo ³	276 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1360 x 560 x 1800 mm

Ref.	S115
Peso netto ³	37 kg
Peso con imballo ³	49 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1360 x 560 x 850 mm

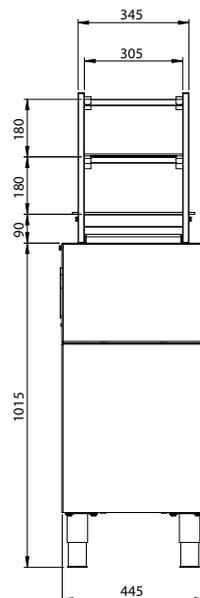
ACCESSORI OPZIONALI

- Ruote inossidabile [WINOXG]

VISTA FRONTALE



VISTA LATERALE



*Altezza della gamba regolabile: 135-195 mm

QUALITÀ GARANTITA



Rev 2/24

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