



LIFT 115

Robotayaki Mibrasa® con sistema de elevación



CARACTERÍSTICAS

¿QUÉ ES EL ROBATAYAKI MIBRASA®?

Inspirándonos en la antigua técnica de cocina japonesa Robotayaki, muchas veces abreviada y conocida con el nombre de "Robata", hemos creado el Robotayaki 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 Robotayaki 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 Robotayaki Mibrasa® ha sido construido con aceros de última tecnología y siguiendo estrictos controles de calidad.

DATOS TÉCNICOS

Referencia	RMSE115
Tiempo de encendido*	30 min
Temperatura de cocción	250 °C
Nº Máx. parrillas / nivel	3
Carga inicial de carbón ¹	7 kg
Autonomía por carga ²	5 h
Potencia equivalente*	2 kW
Caudal de extracción	3000 m3/h
Peso neto ³	195 kg
Peso con embalaje ³	258 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

- 3 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 [KITESPRMSE115]
- Kit Gastronorm [SGN115]
- Tapa para final del servicio [TAPARM115]
- Mesa abatible [DLS]
- Mesa [S115]

Color



Edition



Dorado Negro Cobre Titanio Inox

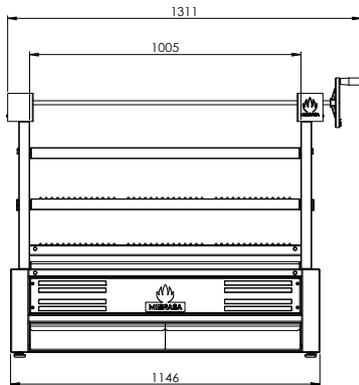
GARANTÍA DE CALIDAD



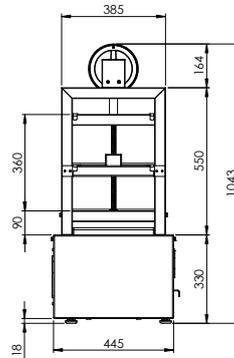
Rev. 2/24

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

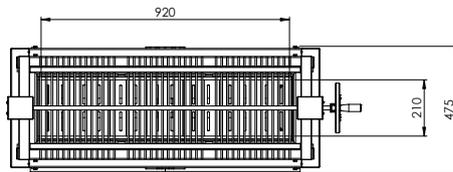
Vista frontal



Vista lateral

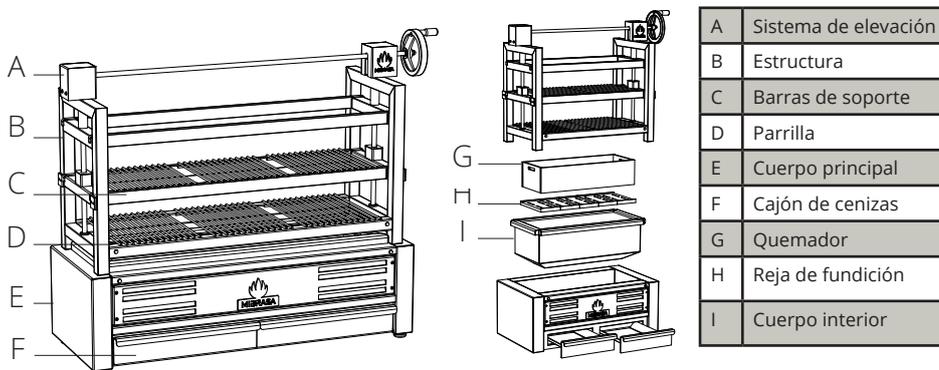


Vista frontal



Dimensiones en mm

Diseños Revit disponibles en mibrasa@mibrasa.com



PAUTAS DE INSTALACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD

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



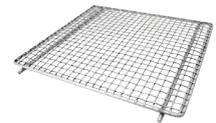
*Es recomendable utilizar un dispositivo de elevación para alzar el Robotayaki y colocarlo encima del mueble o la encimera. Para más información consultar el manual de instrucciones.

PARRILLAS

Parrilla



Parrilla de malla



Plancha teppanyaki lisa

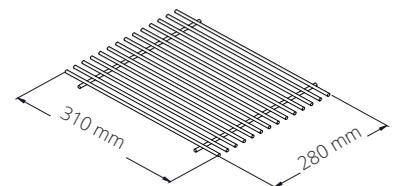


Plancha teppanyaki perforada

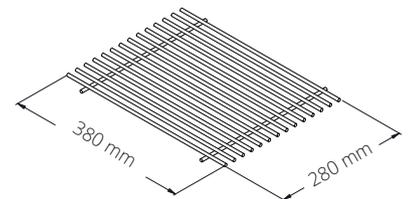


DIMENSIONES DE LA PARRILLA

Superior



Inferior



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

MUEBLE OPCIONAL



DATOS TÉCNICOS

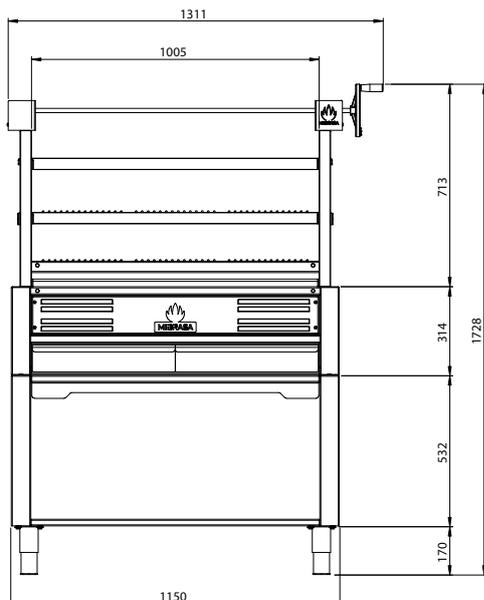
Ref.	RMSE115 + S115
Peso neto ³	232 kg
Peso con embalaje ³	307 kg
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1360 x 560 x 1800 mm

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

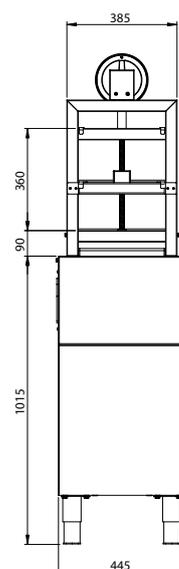
ACCESORIOS OPCIONALES

- Ruedas inox [WINOXG]

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



*Altura de pata ajustable: 135-195 mm

GARANTÍA DE CALIDAD



Rev. 2/24

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