



SINGLE 100

Graella Oberta Mibrasa® amb una graella



CARACTERÍSTIQUES

Precisió i robustesa defineixen la Graella Oberta Mibrasa®. Regula sense esforç l'alçada de la graella gràcies al sistema de doble cadena juntament amb el volant i el reductor, dissenyat per a una màxima seguretat i un mínim manteniment.

Aquest sistema ens permet marcar, brasejar i reposar el producte, obtenint en cada moment el resultat de cocció desitjat.

DISSENYADA ERGONÒMICAMENT AMB LA MÀXIMA QUALITAT I SEGURETAT

La superfície de la graella està lleugerament inclinada per tal que el greix llisqui fins el recollidor, que compta amb un senzill mecanisme d'extracció per a la seva neteja.

La seva base refractària assegura una total eficiència energètica. I el sistema de refrigeració de la carcassa exterior garanteix la màxima seguretat pel xef.

La qualitat dels materials, l'ergonomia i el seu disseny aporten al xef durabilitat, comoditat i coccions perfectes.

DADES TÈCNIQUES

Referència	GMB100
Temps d'encesa*	30 min - mitjana
Temperatura de cocció	250 °C
Recorregut de la graella	350 mm
Càrrega inicial de carbó¹	10 kg
Autonomia per càrrega²	5 h
Potència equivalent*	4,5 kW
Cabal d'extracció	4100 m³/h
Pes net³	265 kg
Pes amb embalatge³	375 kg
Dimensions embalatge (Ample x Fons x Alt)	1120 x 1310 x 1380 mm

*Dades aproximades
1. Consulteu el manual d'instruccions
2. Varia segons la qualitat del carbó
3. Pes amb els accessoris inclosos

ACCESSORIS INCLOSOS

- Pines Mibrasa [TG]
- Pala per a cendres [PALA]
- Atiador [PK]
- Raspall metàl·lic [CEP]
- 1 graella de varilla [CPV-100]

ACCESSORIS OPCIONALS

- Graella en V [GV-100]
- Kit Espeto [KITESPGMB100]
- Tapa per final del servei [TAPA85]
- Kit gastronorm [SGN100]
- Protecció tèrmica [EPGMB100]

Color



Edition



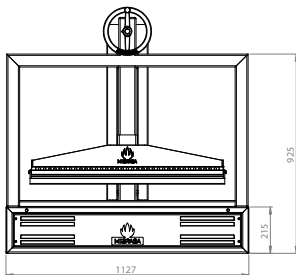
GARANTIA DE QUALITAT



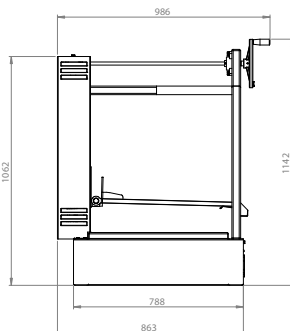
Rev. 11/25

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

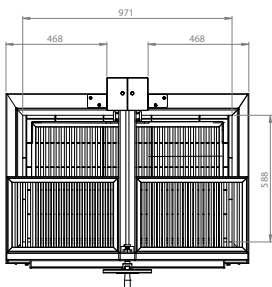
Vista frontal



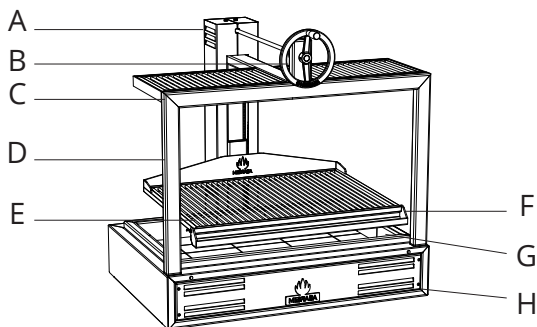
Vista lateral



Vista superior



Dimensions en mm



A	Sistema d'inversió de gir
B	Volant d'elevació
C	Suport safata
D	Estructura
E	Graella
F	Recollidor de greix
G	Rajoles refractàries
H	Cos principal

PAUTES D'INSTAL·LACIÓ I NORMES DE SEGURETAT

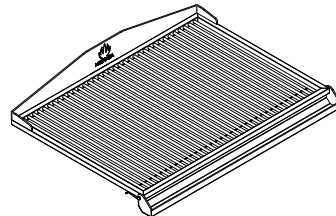
Alçada d'instal·lació recomanada	700 mm
Distància d'elements construïts /electrodomèstics de la graella oberta	76 mm
Distància de materials inflamables de la graella oberta	300 mm
L'espai lliure davant de la graella oberta	700 mm



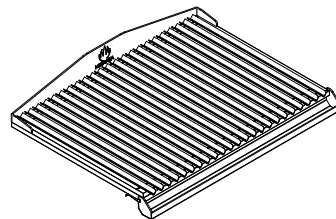
*És recomanable utilitzar un dispositiu d'elevació per aixecar la Graella Oberta i col·locar-la sobre el taulell o moble. Per a més informació consulteu el manual d'instruccions.

GRAELLES

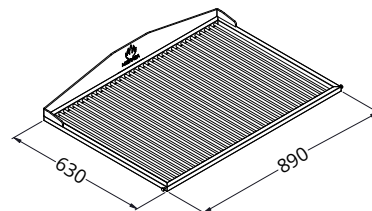
Graella de varilla



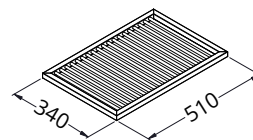
Graella en V



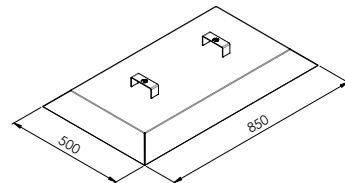
DIMENSIONS DE LA GRAELLA



DIMENSIONS DEL SUPORT SAFATA



DIMENSIÓ TAPA (OPCIONAL)



Les graelles obertes estan subjectes a canvis tècnics i de disseny sense previ avís.

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

MOBLE COMPLET OPCIONAL



DADES TÈCNIQUES

Ref.	GMB100 + MCGMB100
Pes net ³	349 kg
Pes amb embalatge ³	459 kg
Dimensions embalatge (Ample x Fons x Alt)	1120 x 1310 x 2000 mm

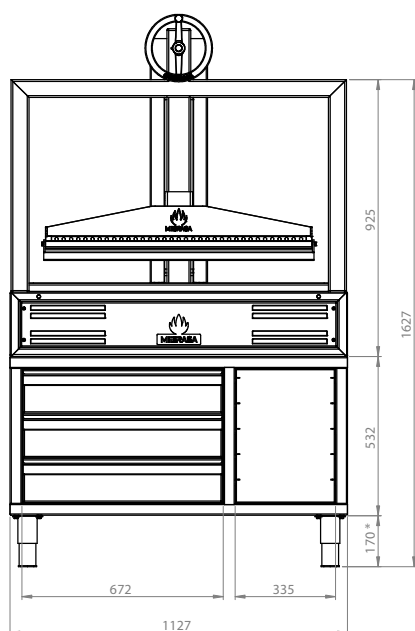
Ref.	MCGMB100
Pes net ³	84 kg
Pes amb embalatge ³	99 kg
Dimensions embalatge (Ample x Fons x Alt)	1120 x 1310 x 700 mm

ACCESSORIS OPCIONALS

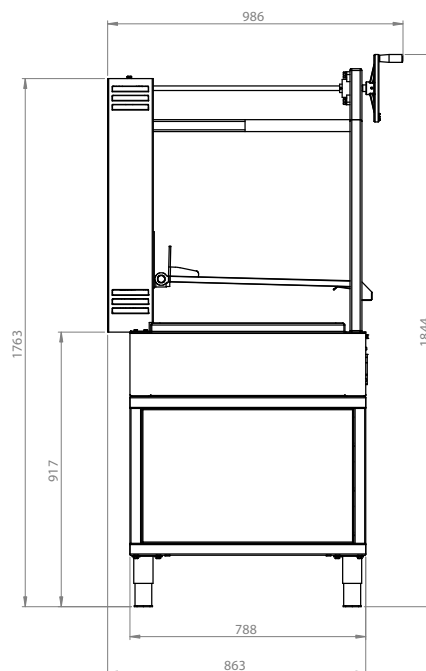
- Rodes d'inox [WINOXG]

Dimensions en mm

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



*Alçada de pota ajustable: 135-195 mm

MOBLE OPCIONAL



DADES TÈCNIQUES

Ref.	GMB100 + MAGMB100
Pes net ³	310 kg
Pes amb embalatge ³	420 kg
Dimensions embalatge (Ample x Fons x Alt)	1120 x 1310 x 2000 mm

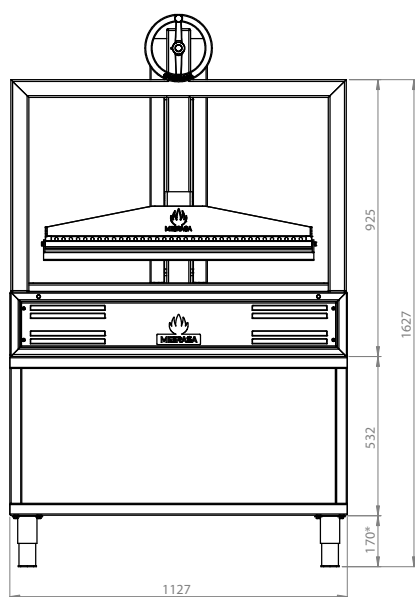
Ref.	MAGMB100
Pes net ³	45 kg
Pes amb embalatge ³	60 kg
Dimensions embalatge (Ample x Fons x Alt)	1120 x 1310 x 700 mm

ACCESSORIS OPCIONALS

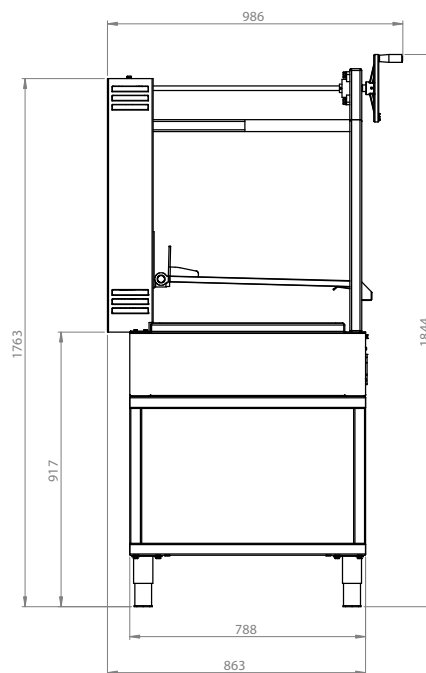
- Rodes d'inox [WINOXG]

Dimensions en mm

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



*Alçada de pota ajustable: 135-195 mm