



SINGLE 100

Griglia Aperta Mibrasa® con una griglia



CARATTERISTICHE

Precisione e robustezza definiscono il nuovo Mibrasa® Griglia Aperta. Regola facilmente l'altezza della griglia grazie al sistema a doppia catena insieme al volante e al riduttore ci permettono di alzare la griglia in modo fluido e preciso.

Questo sistema ci permette di marchiare, brasare e far riposare il prodotto, ottenendo in ogni momento il risultato di cottura desiderato.

DESIGN ERGONOMICO CON LA MASSIMA QUALITÀ E SICUREZZA

La superficie della griglia è leggermente inclinata in modo che il grasso scivoli nel raccogliatore, che ha un meccanismo di facile rimozione per la pulizia.

La sua base refrattaria garantisce una totale efficienza energetica. E il sistema di refrigerazione nell'involucro esterno garantisce la massima sicurezza per lo chef.

La qualità dei materiali, l'ergonomia e il suo design offrono allo chef durata, comfort e una cottura perfetta.

DATI TECNICI

Referenza	GMB 100
Tempo di accensione*	30 min
Temperatura di cottura	250 °C
Giro della griglia	350 mm
Carica iniziale di carbone¹	10 kg
Produzione²	5 h
Potenza equivalente*	4,5 kW
Portata di estrazione	4100 m³/h
Peso netto³	265 kg
Peso con imballo³	375 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1310 x 1120 x 1380 mm

*Dati approssimativi

1. Consultare il manuale di istruzioni

2. Varia a seconda della qualità del carbone

3. Peso con accessori inclusi

ACCESSORI INCLUSI

- Pinze Mibrasa [TG]
- Pala raccoglie ceneri [PALA]
- Attizzatoio brace [PK]
- Spazzola metallica [CEP]
- 1 griglia tubolare [CPV-100]

ACCESSORI CONSIGLIATI

- Griglia con canaletti [GV-100]
- Coperchio inox [TAPA85]
- Protezione termica [EPGMB100]
- Kit Espeto [KITESPGMB100]
- Kit gastronorm [SGN100]

Colore



Nero



Blu



Rosso



Inox



Giallo

Edition



Oro



Nero



Rame



Titanio



Inox

QUALITÀ GARANTITA



Rev. 7.26

Mibrasa® Charcoal Ovens S.L.

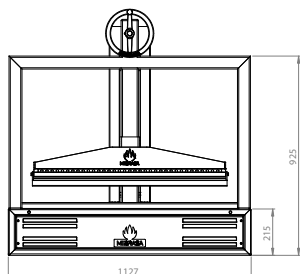
C/Joan Rovira i Bastons, 26

17230 Palamós - Spagna

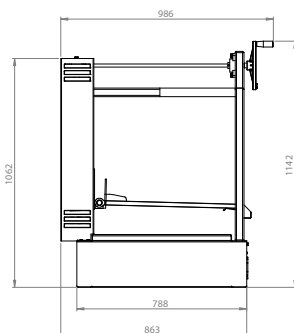
+34 972 601 942 - mibrasa@mibrasa.com

www.mibrasa.com

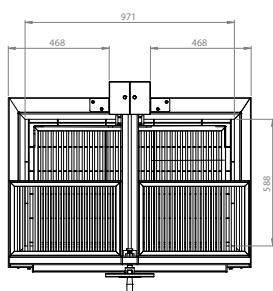
Vista frontale



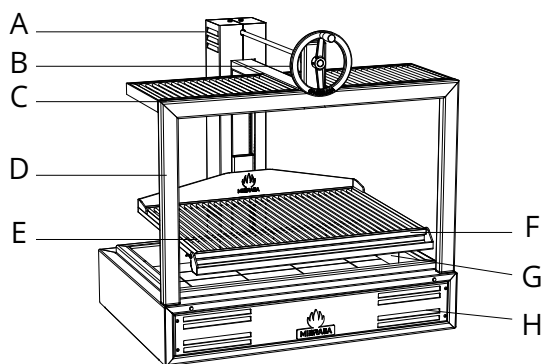
Vista laterale



Vista dall'alto



Dimensioni in mm



A	Sistema di retromarcia
B	Volantino di sollevamento
C	Supporto vassoio
D	Struttura
E	Griglia
F	Raccogliatore di grasso
G	Piastrelle refrattarie
H	Corpo principale

LINEE GUIDA PER L'INSTALLAZIONE E NORME DI SICUREZZA

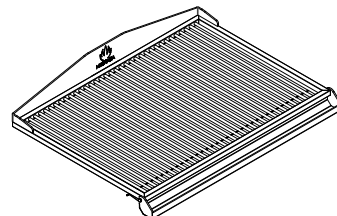
Altezza di installazione consigliata	700 mm
Distanza elementi/elettrodomestici da incasso della Griglia Aperta	76 mm
Distanza dei materiali infiammabili della Griglia Aperta	300 mm
Distanza dalla parte anteriore della Griglia Aperta	700 mm



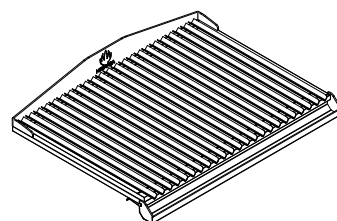
Si consiglia di utilizzare un dispositivo di sollevamento per sollevare il forno e posizionarlo sopra il mobile o il bancone. Per maggiori informazioni consultare il manuale di istruzioni.

GRIGLIE

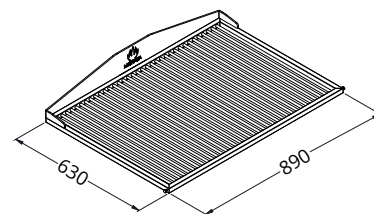
Griglia tubolare



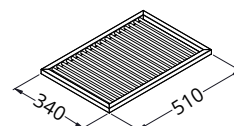
Griglia con canaletti



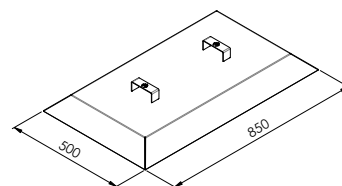
DIMENSIONI GRIGLIA



DIMENSIONI SUPPORTO VASSOIO



DIMENSIONI COPERCHIO INOX OPZIONALE



MOBILE COMPLETO OPZIONALE



DATI TECNICI

Referenza	SINGLE 100 + MCGMB100
Peso netto ³	349 kg
Peso con imballo ³	459 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1310 x 1120 x 2000 mm

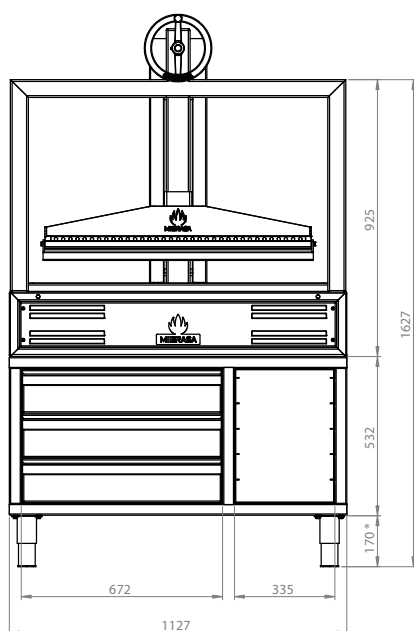
Referenza	MCGMB100
Peso netto ³	84 kg
Peso con imballo ³	99 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1310 x 1120 x 700 mm

ACCESSORI CONSIGLIATI

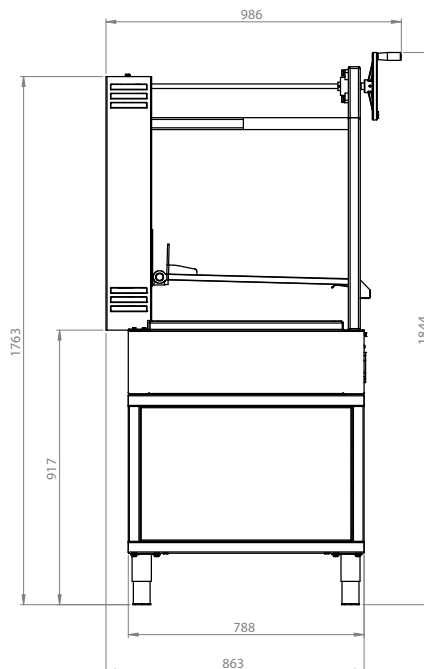
- Ruote inossidabile [WINOXG]

Dimensioni in mm

VISTA FRONTALE



VISTA LATERALE



Altezza della gamba regolabile: 135-195 mm

MOBILE OPZIONALE



DATI TECNICI

Referenza	GMB100 + MAGMB100
Peso netto ³	310 kg
Peso con imballo ³	420 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1310 x 1120 x 2000 mm

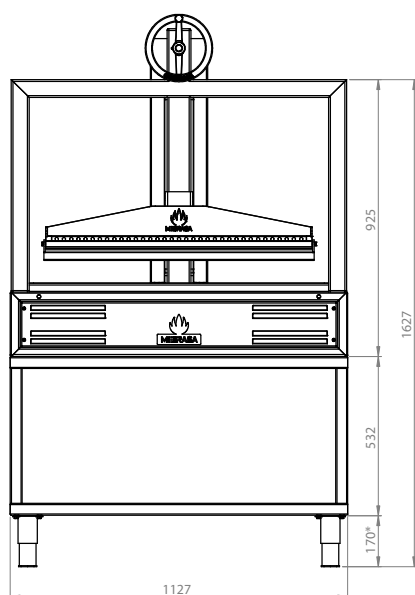
Referenza	MAGMB100
Peso netto ³	45 kg
Peso con imballo ³	60 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1310 x 1120 x 700 mm

ACCESSORI CONSIGLIATI

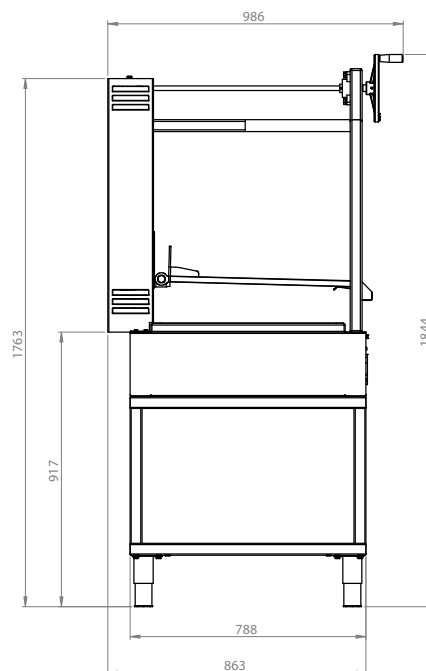
- Ruote inossidabile [WINOXG]

Dimensioni in mm

VISTA FRONTALE



VISTA LATERALE



Altezza della gamba regolabile: 135-195 mm