



DOUBLE 160

Griglia Aperta Mibrasa® con due griglie



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 160
Tempo di accensione*	30 min
Temperatura di cottura	250 °C
Giro della griglia	350 mm
Carica iniziale di carbone ¹	15 kg
Produzione ²	5 h
Potenza equivalente*	5,2 kW
Portata di estrazione	4600 m³/h
Peso netto ³	395 kg
Peso con imballo ³	525 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1120 x 1810 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]
- 2 griglie tubolare [CPV-160]

ACCESSORI CONSIGLIATI

- Griglia con canaletti [GV-160]
- Coperchio inox [TAPA65]
- Supporto cottura verticale [CPH-160]
- Protezione termica [EPGMB160]
- Kit Espeto [KITESPGMB160]
- Kit gastronorm [SGN160]

Colore



Edition



QUALITÀ GARANTITA



Rev. 11/25

Mibrasa® Charcoal Ovens S.L

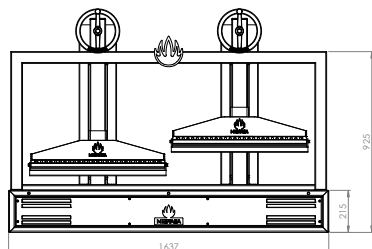
C/Joan Rovira i Bastons, 26

17230 Palamós - Spagna

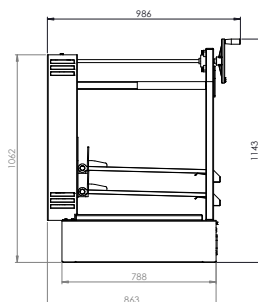
+34 972 601 942 - mibrasa@mibrasa.com

www.mibrasa.com

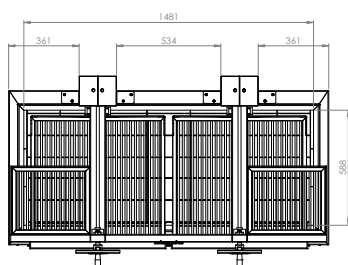
Vista frontale



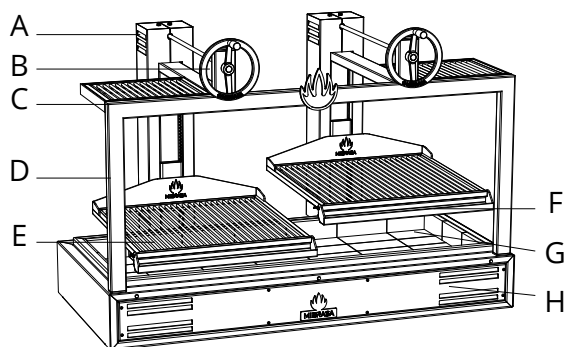
Vista laterale



Vista dall'alto



Dimensioni in mm



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

LINEE GUIDA PER L'INSTALLAZIONE E NORME DI SICUREZZA

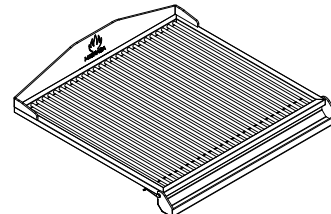
Altezza di installazione consigliata	700 mm
Distanza elementi/elettrodomestici da incasso della Griglia Aperta	76 mm
Distanza dei materiali infiammabili della Griglia Aperta	300 mm
Distanza dalla parte anteriore della Griglia Aperta	700 mm



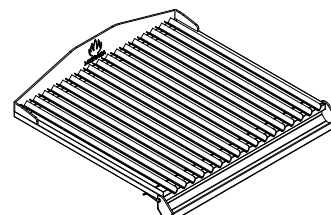
Si consiglia di utilizzare un dispositivo di sollevamento per sollevare il forno e posizionarlo sopra il mobile o il bancone. Per maggiori informazioni consultare il manuale di istruzioni.

GRIGLIE

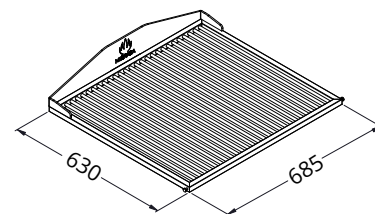
Griglia tubolare



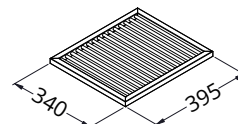
Griglia con canaletti



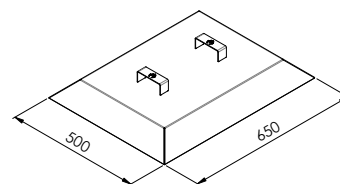
DIMENSIONI GRIGLIA



DIMENSIONI
SUPPORTO VASSOIO



DIMENSIONI COPERCHIO INOX
OPZIONALE



MOBILE COMPLETO OPZIONALE



DATI TECNICI

Referenza	GMB160 + MCGMB160
Peso netto ³	505 kg
Peso con imballo ³	635 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1120 x 1510 x 2000 mm

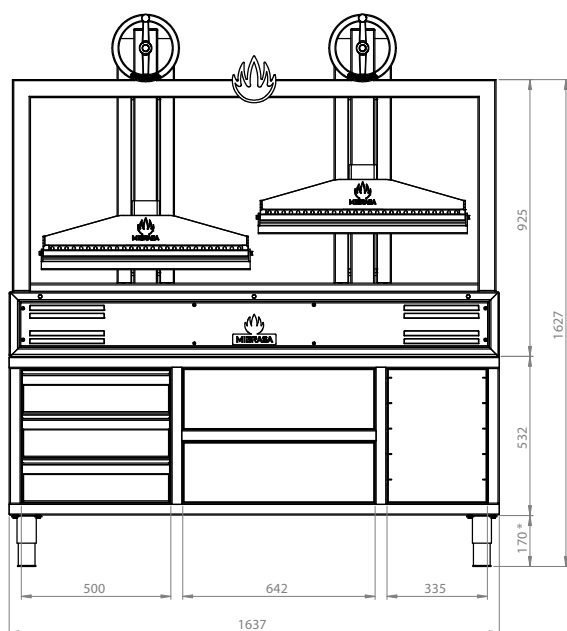
Referenza	
Peso netto ³	110 kg
Peso con imballo ³	125 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1120 x 1510 x 700 mm

ACCESSORI CONSIGLIATI

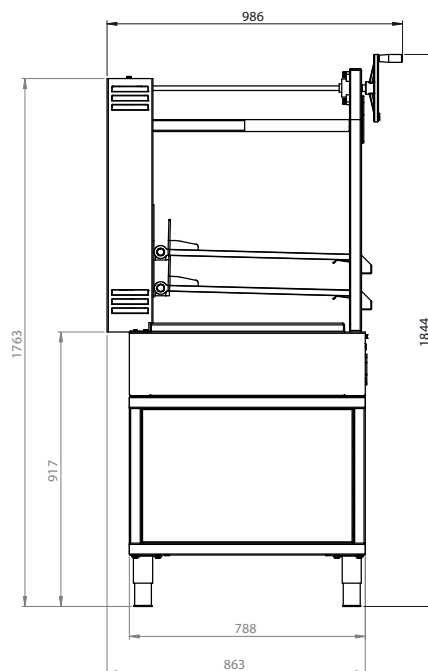
- Ruote inossidabile [WINOXG]

Dimensioni in mm

VISTA FRONTALE



VISTA LATERALE



Altezza della gamba regolabile: 135-195 mm

MOBILE OPZIONALE



DATI TECNICI

Referenza	GMB160 + MAGMB160
Peso netto ³	455 kg
Peso con imballo ³	585 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1120 x 1510 x 2000 mm

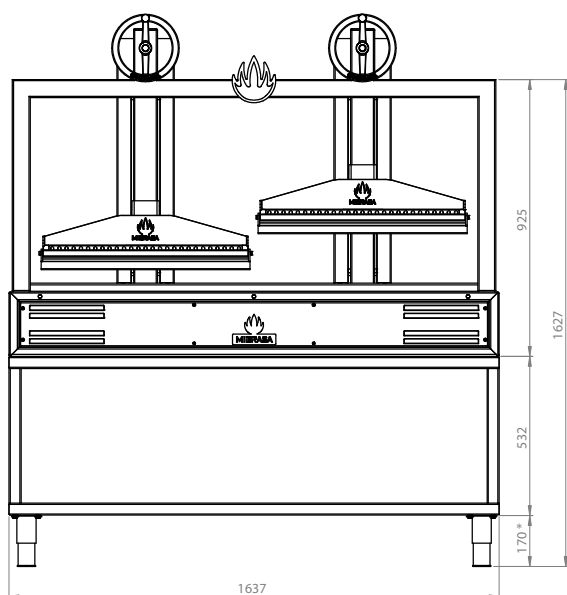
Referenza	MAGMB160
Peso netto ³	60 kg
Peso con imballo ³	75 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1120 x 1510 x 700 mm

ACCESSORI CONSIGLIATI

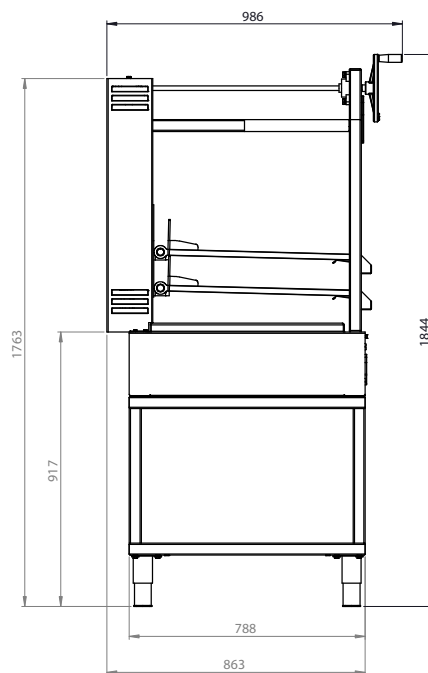
- Ruote inossidabile [WINOXG]

Dimensioni in mm

VISTA FRONTALE



VISTA LATERALE



Altezza della gamba regolabile: 135-195 mm