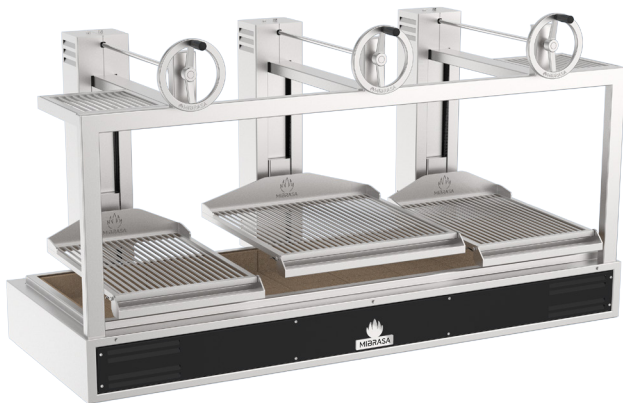




TRIPLE 200

Griglia Aperta Mibrasa® con tre 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	GMB200-3GR
Tempo di accensione*	30 min
Temperatura di cottura	250 °C
Giro della griglia	350 mm
Carica iniziale di carbone ¹	20 kg
Produzione ²	5 h
Potenza equivalente*	6 kW
Portata di estrazione	5100 m ³ /h
Peso netto ³	515 kg
Peso con imballo ³	685 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1120 x 2200 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-160F]
- 1 griglia tubolare [CPV-160]

ACCESSORI CONSIGLIATI

- Griglia con canaletti [GV-160F], GV-160]
- Tappo inossidabile [TAPA65]
- Protezione termica [EPGMB200F]
- Kit Espeto [KITESPGMB200]
- Kit gastronorm [SGN200]

Colore



Nero



Blu



Rosso



Inoss.



Giallo

Edition



D'oro



Nero



Rame



Titanio



Inoss.

QUALITÀ GARANTITA



Rev. 2/24

Mibrasa® Charcoal Ovens S.L.

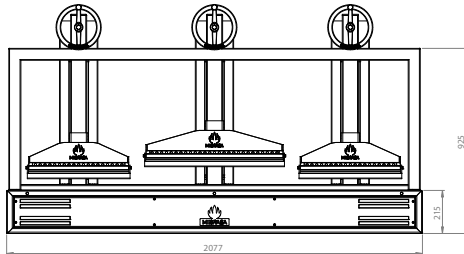
C/Juan Rovira i Bastons, 26

17230 Palamós - Spagna

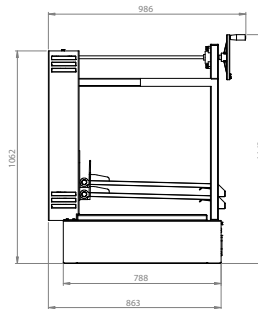
+34 972 601 942 - mibrasa@mibrasa.com

www.mibrasa.com

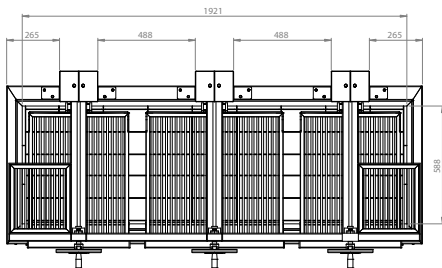
Vista frontale



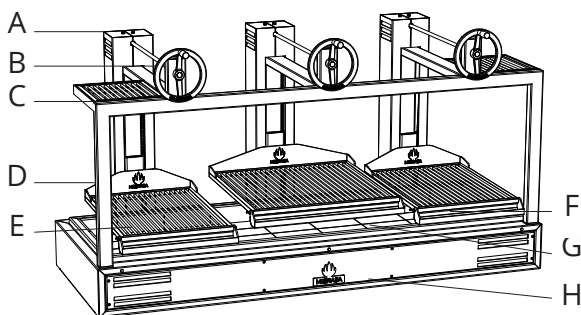
Vista laterale



Vista dall'alto



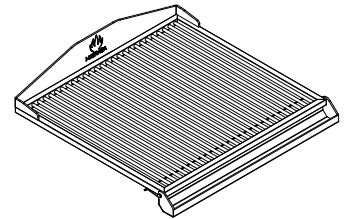
Dimensioni in mm



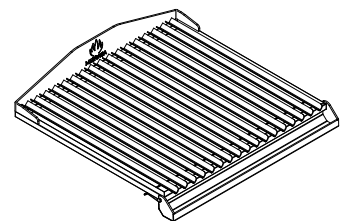
A	Sistema di retromarcia
B	Volantino di sollevamento
C	Supporto vassoio
D	Struttura
E	Griglia
F	Raccogliatore di grasso
G	Piastrelle refrattarie
H	Corpo principale

GRIGLIE

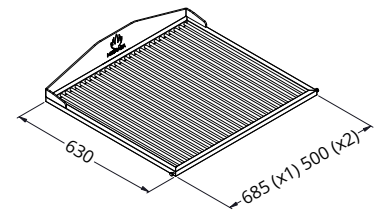
Griglia tubolare



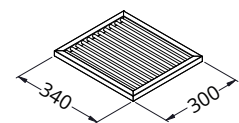
Griglia con canaletti



DIMENSIONI GRIGLIA



DIMENSIONI SUPPORTO VASSOIO



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.

MOBILE COMPLETO OPZIONALE



DATI TECNICI

Referenza	GMB200-3GR + MCGMB200
Peso netto ³	640 kg
Peso con imballo ³	810 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1120 x 2200 x 2000 mm

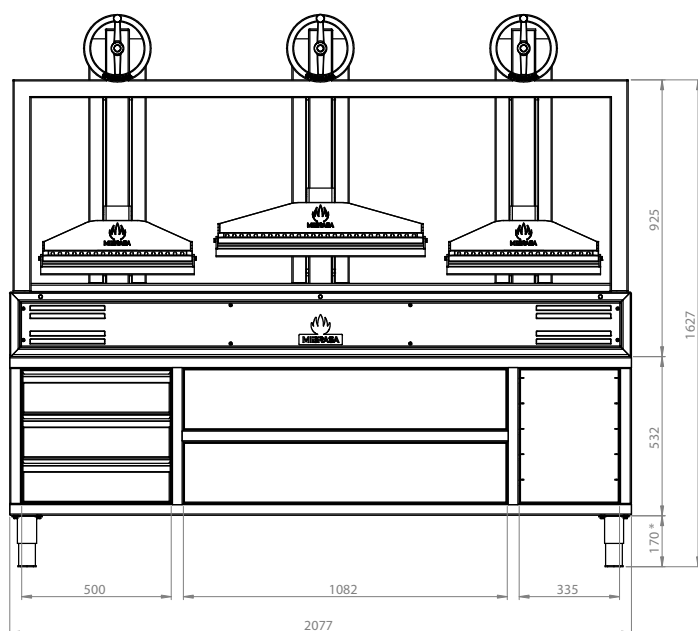
Ref.	MCGMB200
Peso netto ³	125 kg
Peso con imballo ³	145 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1120 x 2200 x 700 mm

ACCESSORI CONSIGLIATI

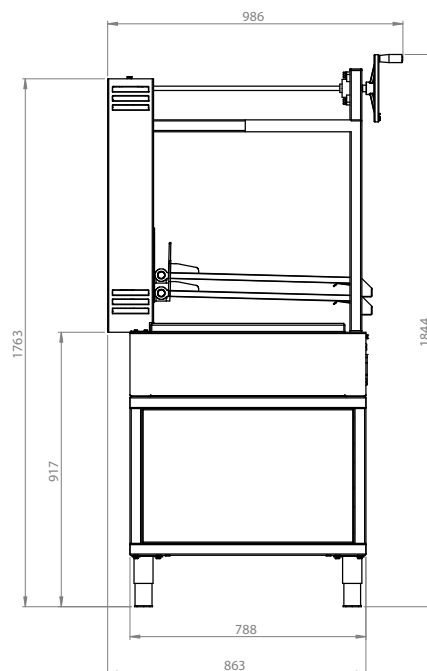
- Ruote inossidabile [WINOXG]

Dimensioni in mm

VISTA FRONTALE



VISTA LATERALE



Altezza della gamba regolabile: 135-195 mm

MOBILE OPZIONALE



DATI TECNICI

Referenza	GMB200-3GR + MGMB200
Peso netto ³	562 kg
Peso con imballo ³	732 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1120 x 2200 x 700 mm

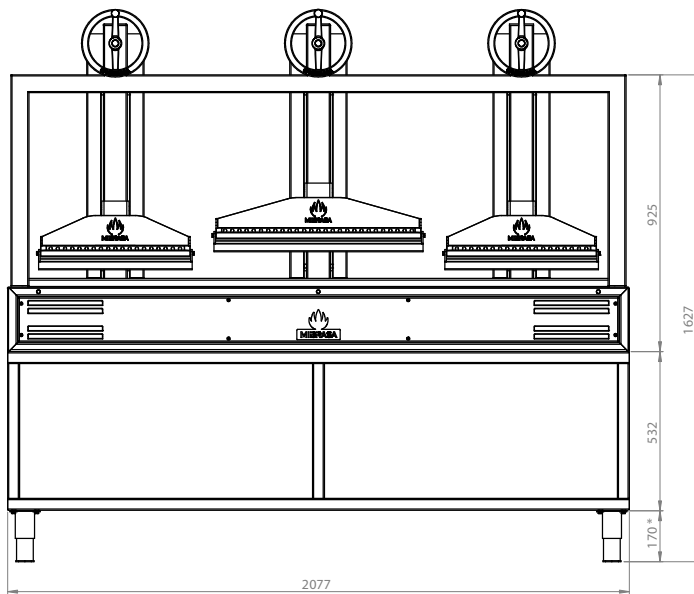
Referenza	MGMB200
Peso netto ³	47 kg
Peso con imballo ³	67 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1120 x 2200 x 700 mm

ACCESSORI CONSIGLIATI

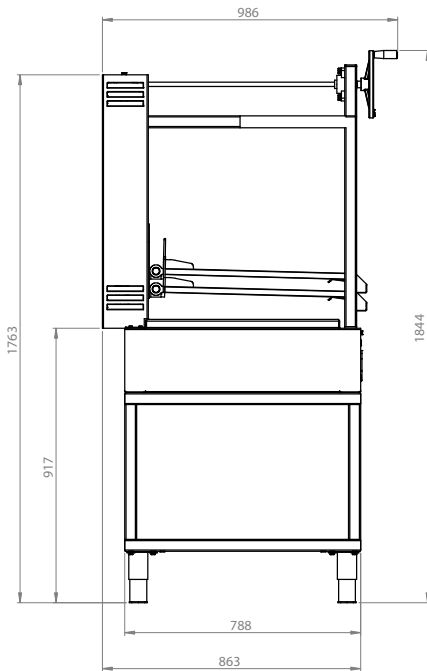
- Ruote inossidabile [WINOXG]

Dimensioni en mm

VISTA FRONTALE



VISTA LATERALE



Altezza della gamba regolabile: 135-195 mm