



TRIPLE 200

Parrilla Abierta Mibrasa® con tres parrillas



CARACTERÍSTICAS

Precisión y robustez definen la Parrilla Abierta Mibrasa®. Regula sin esfuerzo la altura de la parrilla gracias al sistema de doble cadena juntamente con el volante y el reductor, diseñado para la máxima seguridad y el mínimo mantenimiento.

Este sistema nos permite marcar, brasear y reposar el producto, obteniendo en cada momento el resultado deseado de cocción.

DISEÑADA ERGONÓMICAMENTE CON LA MÁXIMA CALIDAD Y SEGURIDAD

La superficie de la parrilla está ligeramente inclinada para que la grasa se deslice hasta el recolector, que cuenta con un sencillo mecanismo de extracción para su limpieza.

Su base refractaria asegura una total eficiencia energética. Y el sistema de refrigeración de la carcasa exterior garantiza la máxima seguridad para el chef.

La calidad de los materiales, la ergonomía y su diseño aportan al chef durabilidad, comodidad y coccciones perfectas.

DATOS TÉCNICOS

| | |
|--|------------------------|
| Referencia | GMB 200-3GR |
| Tiempo de encendido* | 30 min |
| Temperatura de cocción | 250 °C |
| Recorrido de la parrilla | 350 mm |
| Carga inicial de carbón ¹ | 20 kg |
| Autonomía por carga ² | 5 h |
| Potencia equivalente* | 6 kW |
| Caudal de extracción | 5100 m ³ /h |
| Peso neto ³ | 515 kg |
| Peso con embalaje ³ | 685 kg |
| Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto) | 1120 x 2200 x 1380 mm |

*Datos aproximados

1. Consultar el manual de instrucciones
2. Varía según la calidad del carbón
3. Peso con los accesorios incluidos

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Pinzas Mibrasa [TG]
- Pala recoge cenizas [PALA]
- Atizador [PK]
- Cepillo metálico [CEP]
- 2 parrillas de varilla [CPV-160F]
- 1 Parrilla de varilla [CPV-160]

ACCESORIOS OPCIONALES

- Parrillas en V [GV-160F]
- Parrilla en V [GV-160]
- Tapa para final de servicio [TAPA65]
- Protección térmica [EPGMB200F]
- Kit Espeto [KITESPGMB200]
- Kit gastronorm [SGN200]

Color



Negro



Azul



Rojo



Inox



Amarillo

Edition



Dorado



Negro



Cobre



Titano

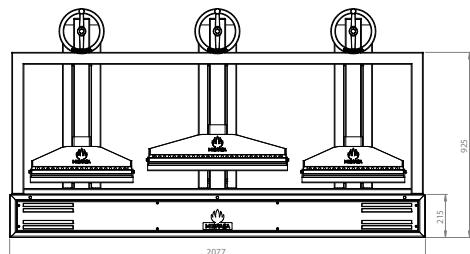


Inox

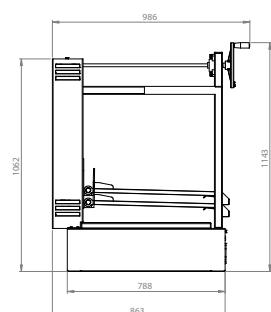
GARANTÍA DE CALIDAD



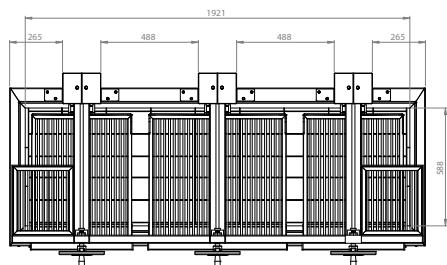
Vista frontal



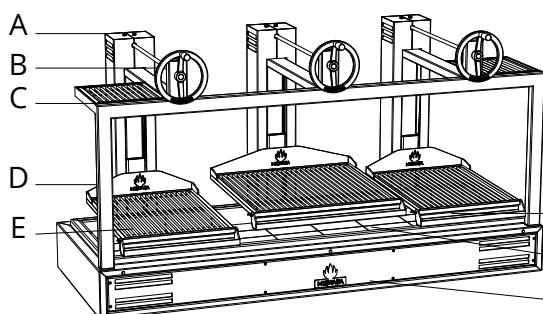
Vista lateral



Vista superior



Dimensiones en mm



| | |
|---|------------------------------|
| A | Sistema de inversión de giro |
| B | Volante de elevación |
| C | Soporte Bandeja |
| D | Estructura |
| E | Parrilla |
| F | Recogedor de grasa |
| G | Ladrillos refractarios |
| H | Cuerpo principal |

PAUTAS DE INSTALACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD

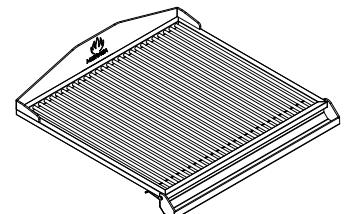
| | |
|---|--------|
| Altura de instalación recomendada | 700 mm |
| Distancia de elementos construidos/electrodomésticos de la Parrilla Abierta | 76 mm |
| Distancia de materiales inflamables de la Parrilla Abierta | 300 mm |
| Espacio libre desde el frontal de la Parrilla Abierta | 700 mm |



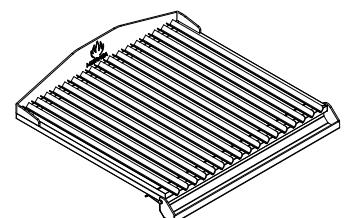
*Es recomendable utilizar un dispositivo de elevación para alzar la Parrilla y colocarla encima del mueble o la encimera. Para más información consultar el manual de instrucciones.

PARRILLAS

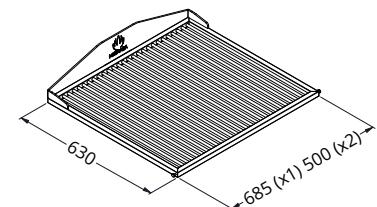
Parrilla de varilla



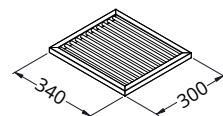
Parrilla en V



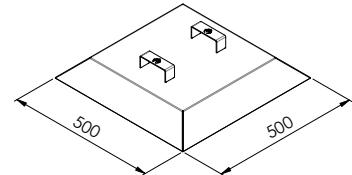
DIMENSIONES DE LA PARRILLA



DIMENSIONES DEL SOPORTE BANDEJA



DIMENSIÓN TAPA (OPCIONAL)

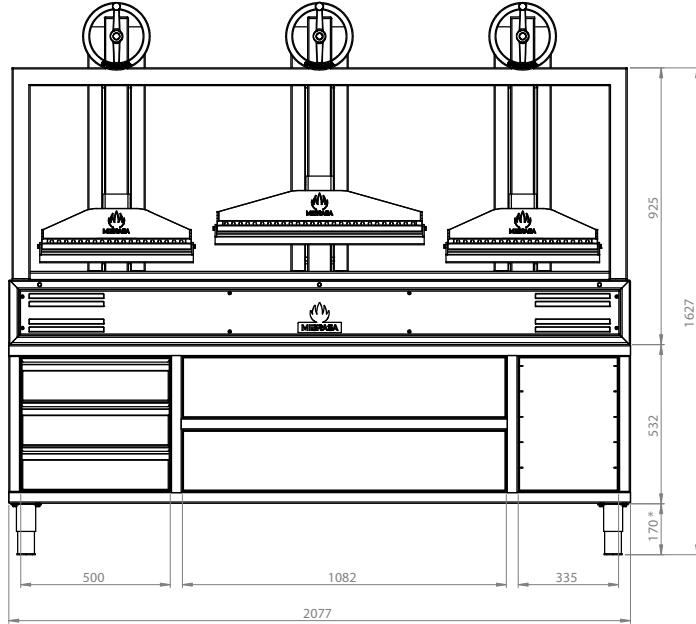


MUEBLE COMPLETO OPCIONAL

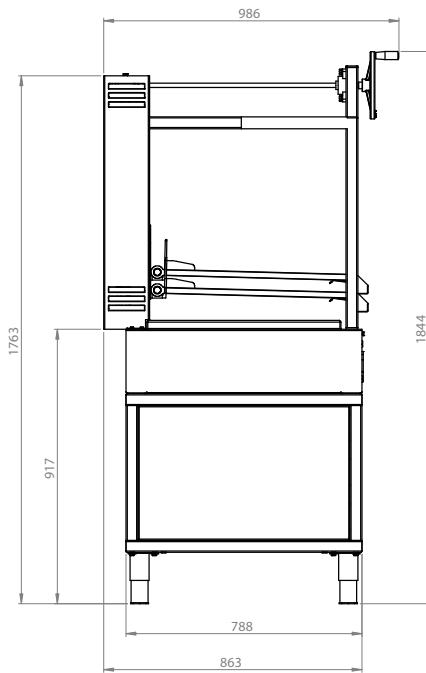


Dimensiones en mm

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



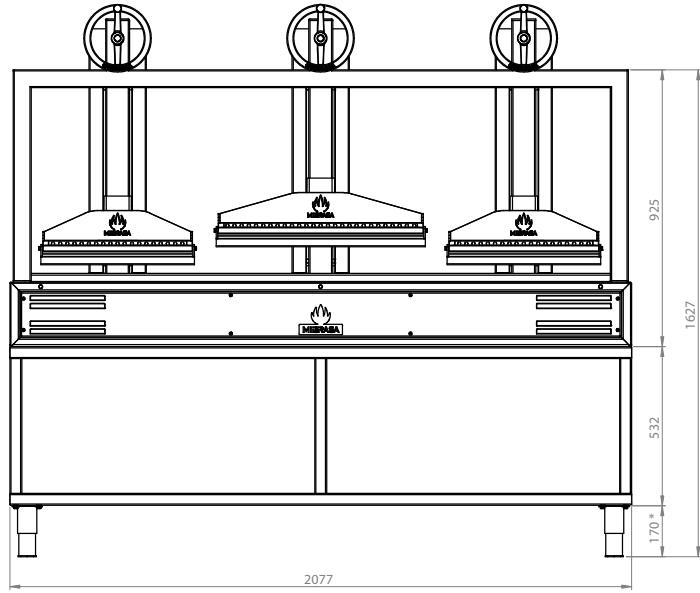
*Altura de pata ajustable: 135-195 mm

MUEBLE OPCIONAL

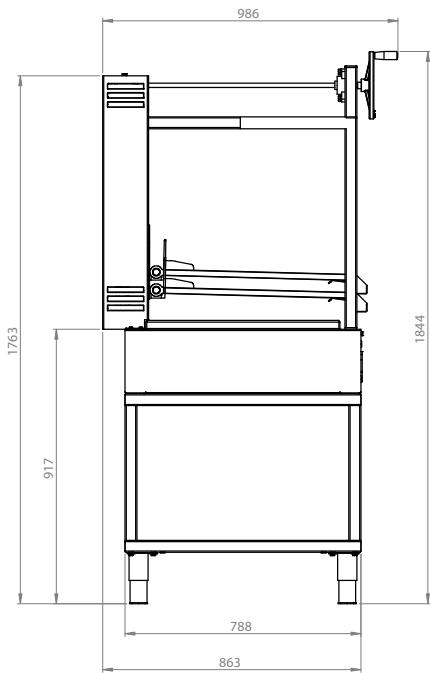


Dimensiones en mm

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



*Altura de pata ajustable: 135-195 mm