



TRIPLE 252

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 raccoglitore, 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 252-3GR
Tempo di accensione*	30 min
Temperatura di cottura	250 °C
Giro della griglia	350 mm
Carica iniziale di carbone ¹	25 kg
Produzione ²	5 h
Potenza equivalente*	6 kW
Portata di estrazione	5600 m ³ /h
Peso netto ³	605 kg
Peso con imballo ³	822 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1120 x 2640 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]
- 3 griglie tubolare [CPV-252]

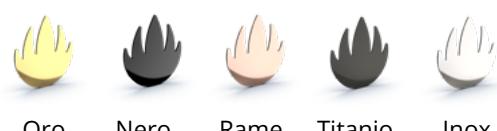
ACCESSORI CONSIGLIATI

- Griglia con canaletti [GV-252]
- Coperchio inox [TAPA65]
- Protezione termica [EPGMB252]
- Kit Espeto [KITESPGMB52]
- Kit gastronom [SGN252]

Colore

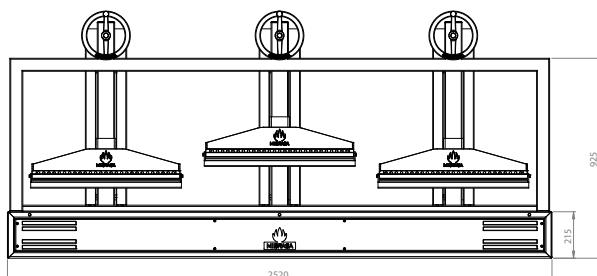
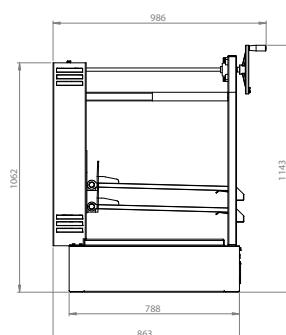
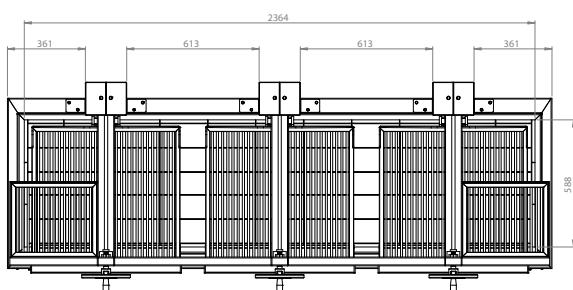


Edition

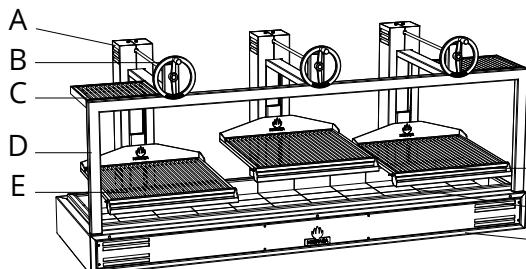


QUALITÀ GARANTITA



Vista frontale

Vista laterale

Vista dall'alto


Dimensioni en mm



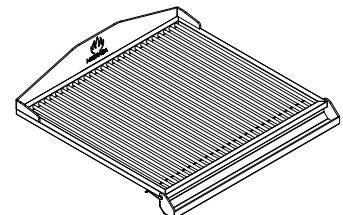
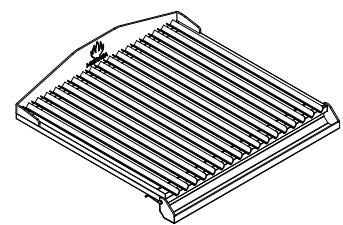
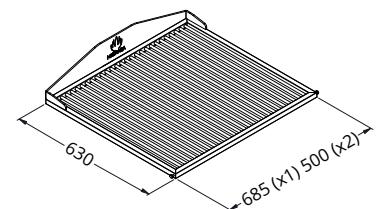
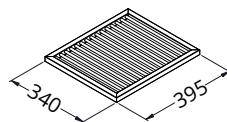
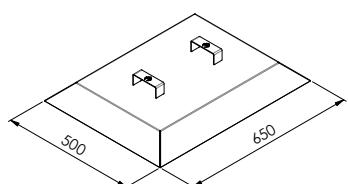
A	Sistema di retromarcia
B	Volantino di sollevamento
C	Supporto vassoio
D	Struttura
E	Griglia
F	Raccoglitore di grasso
G	Piastrelle refrattarie
H	Corpo principale

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	GMB252-3GR + MCGMB252
Peso netto ³	745 kg
Peso con imballo ³	962 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1120 x 2640 x 2000 mm

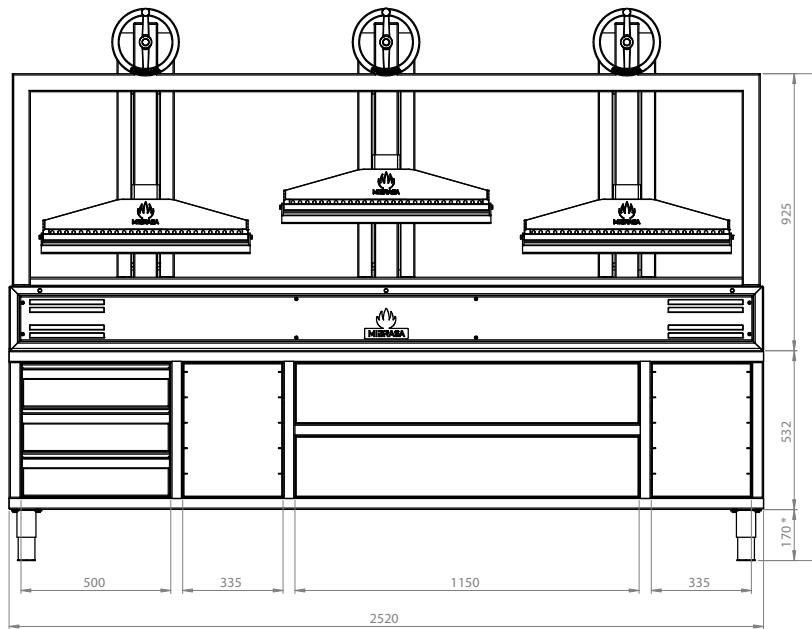
Referenza	MCGMB252
Peso netto ³	140 kg
Peso con imballo ³	160 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1120 x 2640 x 700 mm

ACCESSORI CONSIGLIATI

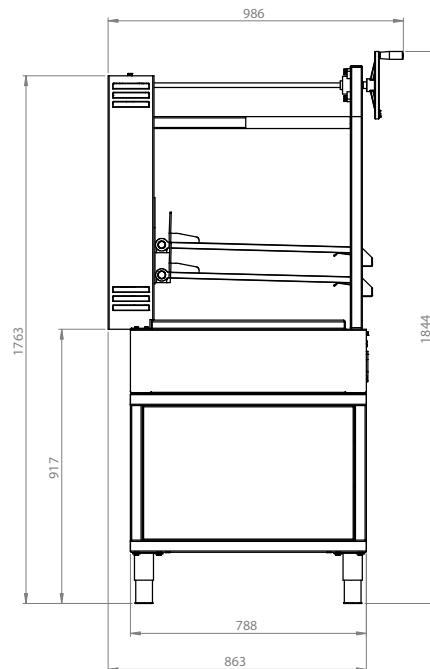
- Ruote inossidabile [WINOXG]

Dimensioni en mm

VISTA FRONTALE



VISTA LATERALE



Altezza della gamba regolabile: 135-195 mm

MOBILE OPZIONALE



DATI TECNICI

Referenza	GMB252-3GR + MAGMB252
Peso netto ³	685 kg
Peso con imballo ³	902 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1120 x 2640 x 2000 mm

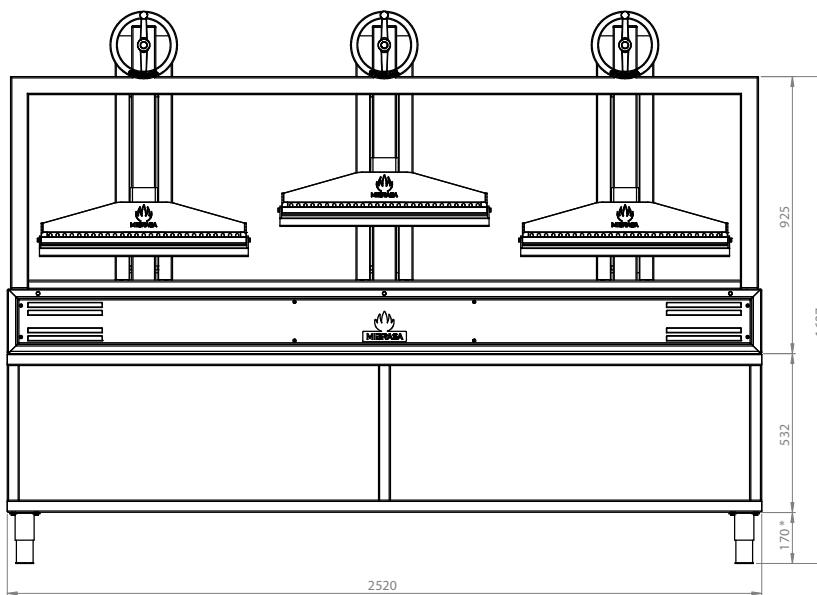
Referenza	MAGMB252
Peso netto ³	80 kg
Peso con imballo ³	100 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1120 x 2640 x 700 mm

ACCESSORI CONSIGLIATI

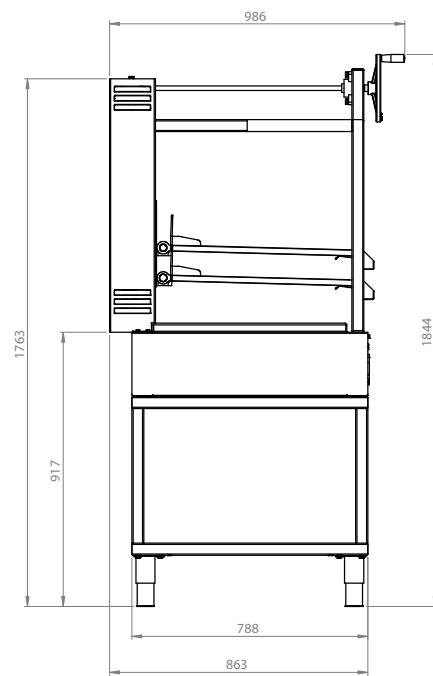
- Ruote inossidabile [WINOXG]

Dimensioni en mm

VISTA FRONTALE



VISTA LATERALE



Altezza della gamba regolabile: 135-195 mm