



TRIPLE 252

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 cocciones perfectas.

DATOS TÉCNICOS

Referencia	GMB 252-3GR
Tiempo de encendido*	30 min
Temperatura de cocción	250 °C
Recorrido de la parrilla	350 mm
Carga inicial de carbón ¹	25 kg
Autonomía por carga ²	5 h
Potencia equivalente*	6 kW
Caudal de extracción	5600 m ³ /h
Peso neto ³	605 kg
Peso con embalaje ³	822 kg
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1120 x 2640 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]
- 3 parrillas de varilla [CPV-252]

ACCESORIOS OPCIONALES

- Parrilla en V [GV-252]
- Kit Espeto [KITESPGMB52]
- Tapa para final de servicio [TAPA65]
- Kit gastronorm [SGN252]
- Protección térmica [EPGMB252]

Color



Edition



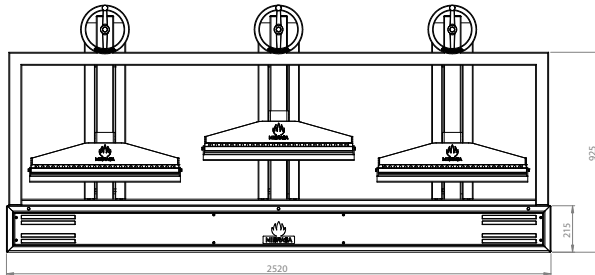
GARANTÍA DE CALIDAD



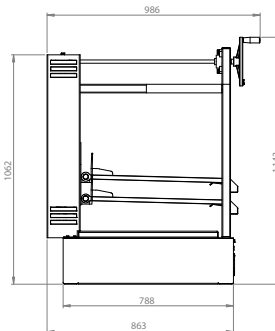
Rev. 11/25

Mibrasa® Charcoal Ovens S.L.
C/Joan Rovira i Bastons, 26
17230 Palamós - España
+34 972 601 942 - mibrasa@mibrasa.com
www.mibrasa.com

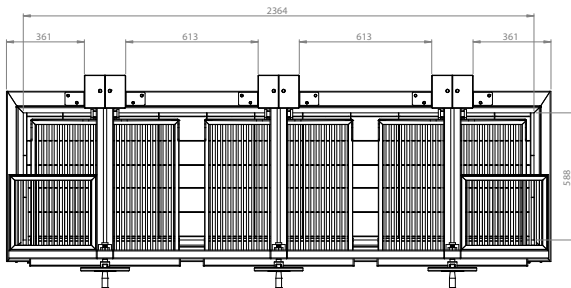
Vista frontal



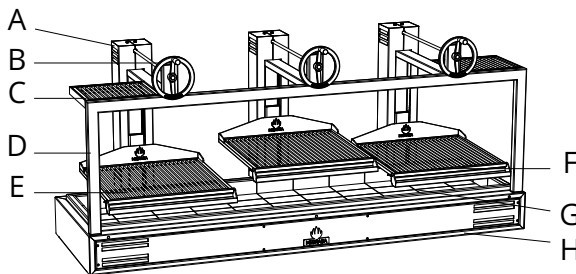
Vista lateral



Vista superior



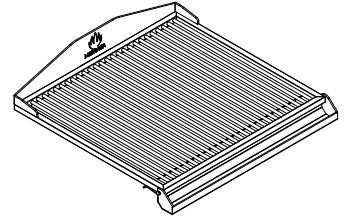
Dimensiones en mm



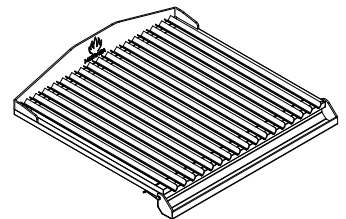
A	Sistema de inversión de giro
B	Volante de elevación
C	Soporte Bandeja
D	Estructura
E	Parrilla
F	Recogedor de grasa
G	Ladrillos refractarios
H	Cuerpo principal

PARRILLAS

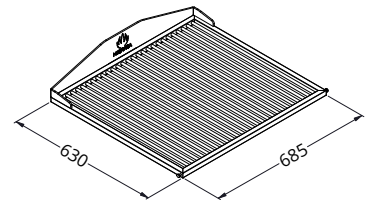
Parrilla de varilla



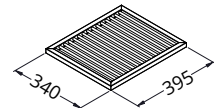
Parrilla en V



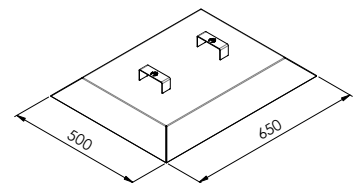
DIMENSIONES DE LA PARRILLA



DIMENSIONES DEL SOPORTE BANDEJA



DIMENSIÓN TAPA (OPCIONAL)



PAUTAS DE INSTALACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD

Altura de instalación recomendada	700 mm
Distancia de elementos construidos/electrodomesticos 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.

MUEBLE COMPLETO OPCIONAL



DATOS TÉCNICOS

Ref.	GMB252-3GR + MCGMB252
Peso neto ³	745 kg
Peso con embalaje ³	962 kg
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1120 x 2640 x 2000 mm

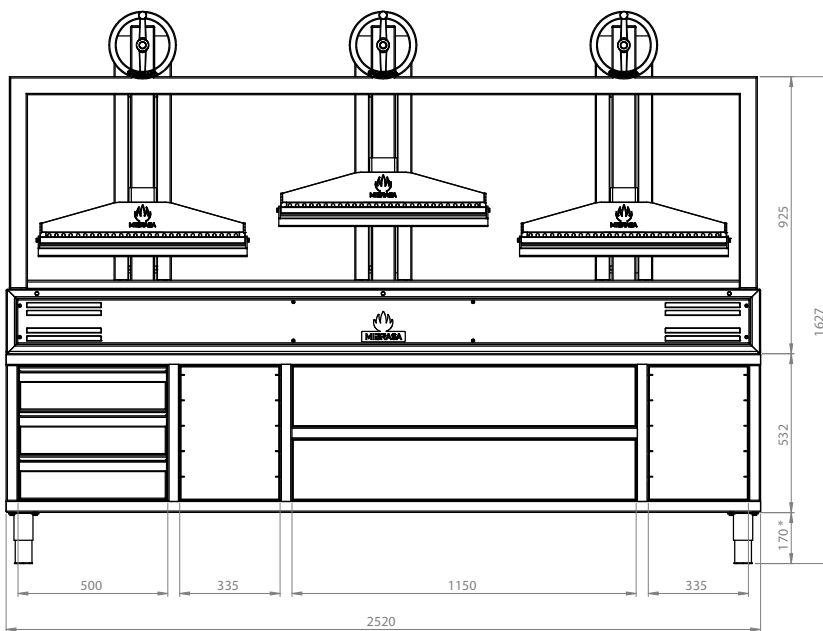
Ref.	MCGMB252
Peso neto ³	140 kg
Peso con embalaje ³	160 kg
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1120 x 2640 x 700 mm

ACCESORIOS OPCIONALES

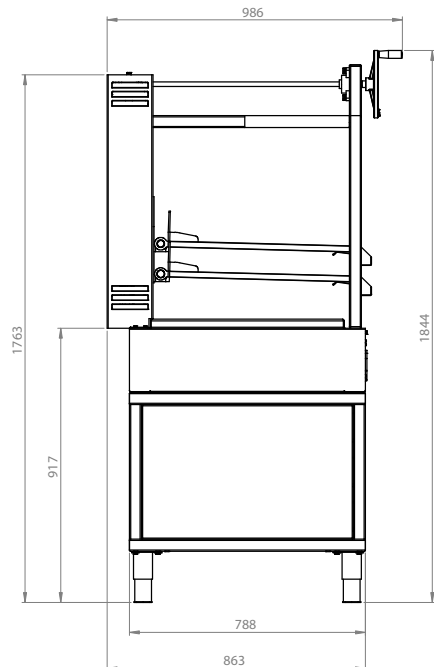
- Ruedas de inox [WINOXG]

Dimensiones en mm

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



*Altura de pata ajustable: 135-195 mm

MUEBLE OPCIONAL



DATOS TÉCNICOS

Ref.	GMB252-3GR + MAGMB252
Peso neto ³	685 kg
Peso con embalaje ³	902 kg
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1120 x 2640 x 2000 mm

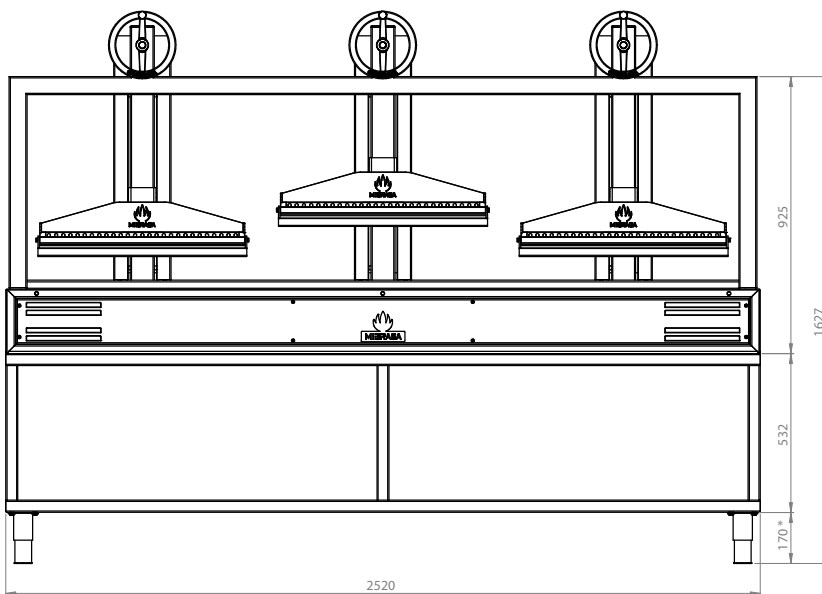
Ref.	MAGMB252
Peso neto ³	80 kg
Peso con embalaje ³	100 kg
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1120 x 2640 x 700 mm

ACCESORIOS OPCIONALES

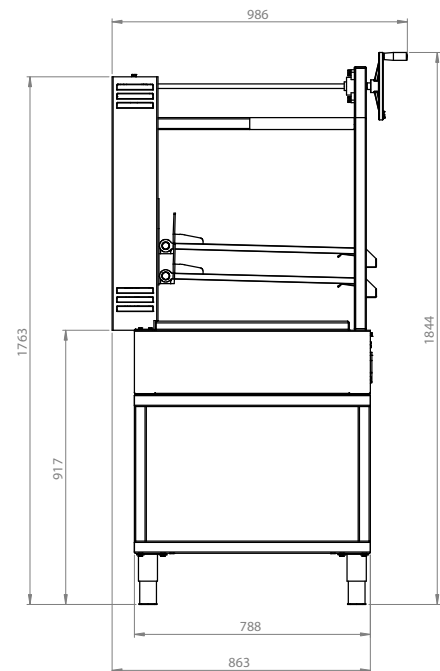
- Ruedas de inox [WINOXG]

Dimensiones en mm

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



*Altura de pata ajustable: 135-195 mm