



DUO DOUBLE + COMPACT-S

Graella Oberta doble + Forn Mibrasa



CARACTERÍSTIQUES

El DUO Mibrasa és una solució integral per a restaurants que volen maximitzar les seves produccions a la brasa amb la millor execució i resultat.

En un conjunt únic, el DUO engloba dos equips Mibrasa: Forn i Graella Oberta; una sinergia que garanteix al xef el control absolut i que agilitza els processos de cocció.

Cada equip Mibrasa té característiques úniques que permeten coccions diferents. La combinació de totes dues ens porta a múltiples possibilitats i maximitza la capacitat de creació.

En treballar en bloc, minimitzem encara més els temps, generant més eficiència i mitgant la càrrega de treball a cuina sense comprometre el volum de producció.

Ref. DUOGMB130_HMB75

INFORMACIÓ TÈCNICA	Graella Oberta Double (GMB 130)	Forn Compact-S (HMB 75)
Temps d'encesa*	30 min - mitjana	45 min - promedio
Temperatura de cocció	250 °C	250 - 350 °C
Comensals per servei*	NA	75 - 95
Superfície de cocció	2x 500 x 630 mm	540 x 595 mm
Recorregut de la graella	350 mm	NA
Càrrega inicial de carbó ¹	12 kg	10 kg
Autonomia per càrrega ²	5 h	8 h
Potència equivalent*	4,8 kW	3,5 kW
Cabal d'extracció	4300 m ³ /h	2800 m ³ /h
Pes net	799 kg	
Pes amb embalatge de fusta	980 kg	
Dimensions embalatge (ample x fons x alt)	2150 x 1060 x 2000 mm	

*Dades aproximades 1. Consulteu el manual d'instruccions 2. Varia segons la qualitat del carbó

ACCESSORIS INCLOSOS

Forn Compact-S (HMB 75)

- Graelles [GT75]
- Tallafocs-filtre dissipador [FB-DF]
- Pincles Mibrasa [TG]
- Raspall metàl·lic [CEP]
- Pala per a cendres [PALA]
- Atiador [PK75]

Graella Oberta Double (GMB 130)

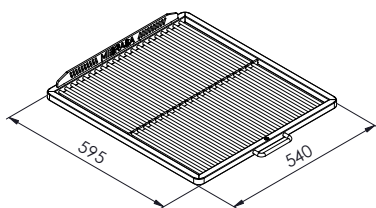
- Graella de varilla [CPV-130/160F]
- Atiador [PK160]
- Pincles Mibrasa [TG]
- Raspall metàl·lic [CEP]
- Pala per a cendres [PALA]

ACCESSORIS RECOMANATS

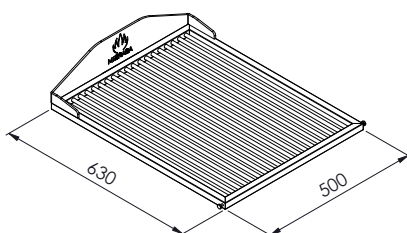
- Kit espeto [KITESPGMB130]
- Kit gastronorm [SGN130]
- Spiedo GMB 130 DUO [SPIEDO130-DUO]

DIMENSIONS SUPERFÍCIES

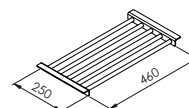
Graella forn (x2)



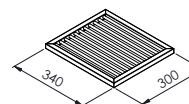
Graella de la Graella Oberta (x2)



Suport safates de la Graella Oberta (x2)



Soporte de cocció vertical



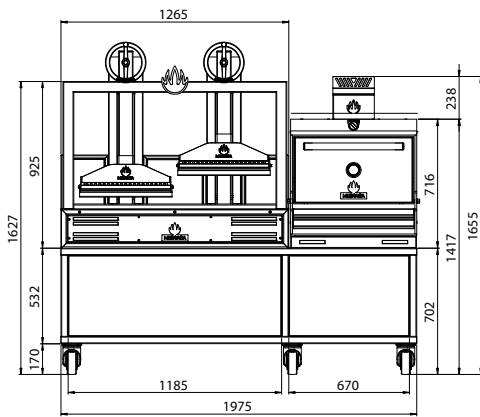
GARANTIA DE QUALITAT



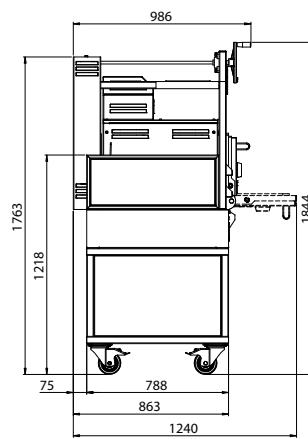
Rev. 3/26

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

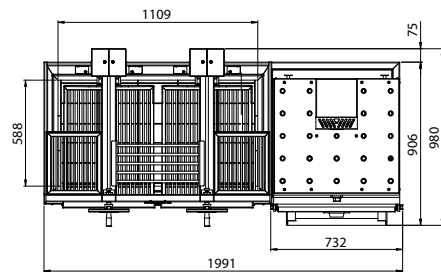
Vista frontal



Vista lateral



Vista superior



Dimensions en mm

Disseny Revit disponibles a mibrasa@mibrasa.com

CUSTOMITZACIÓ

COLOR



NEGRE



VERMELL



BLAU



GROC



INOX

EDICIÓ



DAURAT



NEGRE



COURE



TITANI



INOX

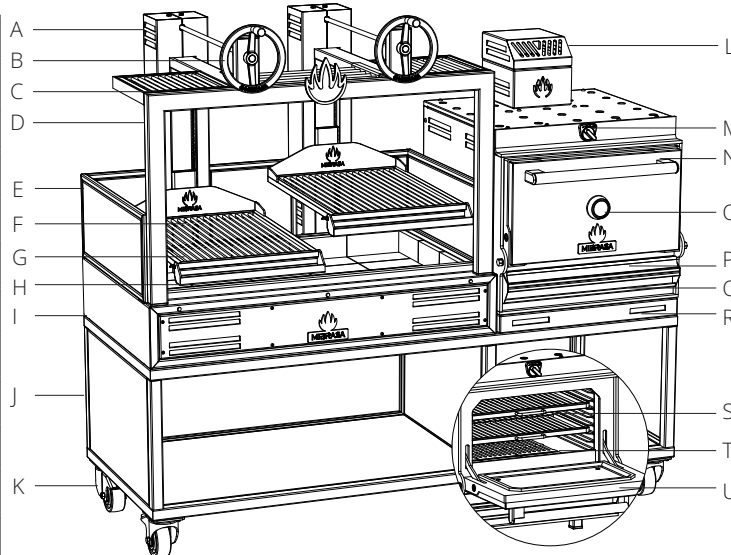


FUSTA

Els acabats Edition apliquen als logos, els volants, el tirador de porta, i l'embellidor termòmetre.

*Només en tirador porta (logos i embellidor termòmetre en inox)

GRAELLA MIBRASA	
A	Sistema d'inversió de gir
B	Volant d'elevació
C	Suport safata
D	Estructura
E	Estructura protectora
F	Graella
G	Recollidor de greix
H	Rajoles refractàries
I	Cos principal
J	Moble
K	Rodes giratòries



FORN MIBRASA	
L	Tallafocs-filtre dissipador
M	Tir superior
N	Tirador de porta
O	Termòmetre
P	Recollidor de greix extraïble
Q	Tir inferior/calaix cendres
R	Embellidor base sobre mostrador
S	Graelles
T	Reixes de fundició
U	Porta

PAUTES D'INSTAL·LACIÓ I NORMES DE SEGURETAT

Distància d'elements construïts / electrodomèstics del DUO	76 mm
Distància de materials inflamables del DUO	300 mm
L'espai lliure davant del DUO	1100 mm

Els DUO estan subjectes a canvis tècnics i de disseny sense previ avís.