Proyecto: _____ Ítem# _____

ROBATA BEAST 160

Parrilla abierta con 4 niveles de cocción

DATOS TÉCNICOS

Referencia	RM160
Tiempo de encendido*	30 min-promedio
Temperatura de cocción	250 °C
Carga inicial de carbón[1]	15 kg
Autonomía por carga[2]	5h
Potencia equivalente*	5,2 kW
Caudal de extracción	4600 m³/h
Dimensions embalaje (Ancho x fondo x Alto)	1120 x 1810 x 1380 mm
Peso neto[3]	340 kg
Peso con embalaje[3]	470 kg

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

CARACTERÍSTICAS

La Robata Beast Mibrasa® es una parrilla abierta diseñada y conceptualizada para altas producciones con gran versatilidad.

Los 4 niveles disponen de superficies de cocción extensas, adaptables y extraíbles que permiten cocinar múltiples productos. Ejecuta cocciones directas, verticales, al espeto o espiedo entre otros.

Garantiza una total eficiencia energética del rendimiento
de carbón vegetal o leña gracias a la base refractaria.

Experimenta con los niveles, temperaturas y el posicionamiento de las parrillas para aplicar infinitas técnicas de cocción a la vez.

ACCESORIOS INCLUIDOS

- 10 Parrillas inferiores y superiores [RLTG160]
- 10 parrillas intermedias [RMG160]
- Pala recoge cenizas [PALA]
- Pinzas Mibrasa [TG]
- Cepillo metálico [CEP]
- Atizador [PK160]

ACCESORIOS OPCIONALES

- Parrilla inferior y superior [RLTG160]
- Parrilla intermedia [RMG160]
- Kit gastronorm [SGN160]
- Kit Espeto [KITESPRM160]
- Spiedo [SPIEDO160-BEAST]

Color

Negro Azul Rojo Inox Amarillo

Edition

Dorado Negro Cobre Titanio Inox

GARANTÍA DE CALIDAD

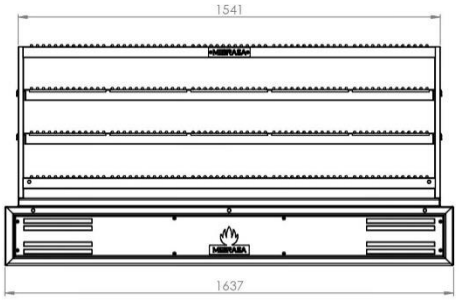
Rev. 1/25

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

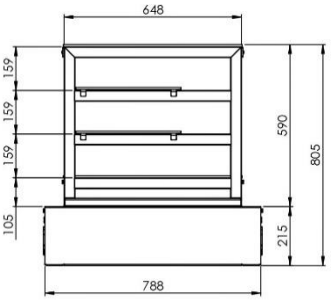
ROBATA BEAST 160

Parrilla abierta con 4 niveles de cocción

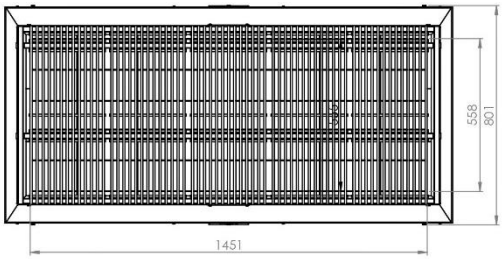
Vista frontal



Vista lateral

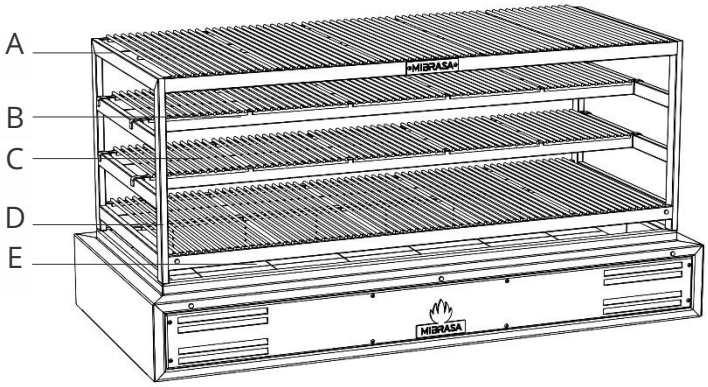


Vista superior



Dimensiones en mm

Diseños Revit disponibles en mibrasa@mibrasa.com



A	Estructura
B	Barras de soporte
C	Parilla
D	Cuerpo principal
E	Ladrillos reflactarios

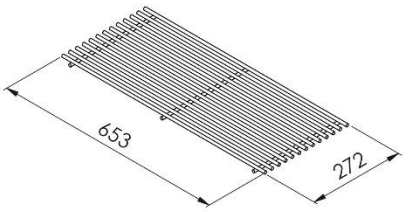
PAUTAS DE INSTALACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD

Altura de instalación recomendada	700 mm
Distancia de elementos construidos/electrodomésticos del Robata Beast	76 mm
Distancia de materiales inflamables del Robata Beast	300 mm
Espacio libre desde el frontal del Robata Beast	700 mm

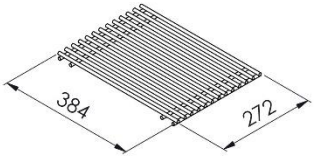
*Es recomendable utilizar un dispositivo de elevación para alzar el Robata y colocarlo encima del mueble o la encimera. Para más información consultar el manual de instrucciones.

DIMENSIONES DE LA PARRILLA

Parrilla inferior y superior [RLTG160]



Parrilla intermedia [RMG160]



La Robata Beast Mibrasa® está sujeta a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso.

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

Rev. 1/25

ROBATA BEAST 160

Parrilla abierta con mueble completo

MUEBLE COMPLETO OPCIONAL

DATOS TÉCNICOS

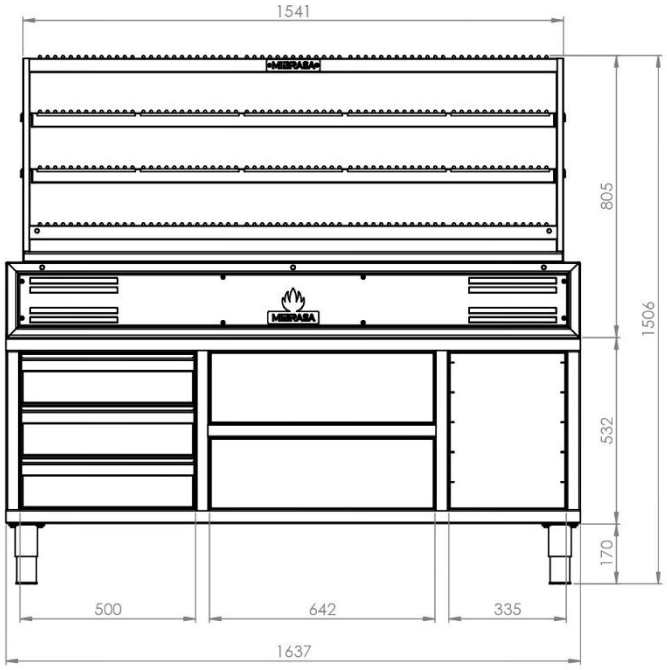
Referencia	RM160 BEAST + MCGMB160
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1120 x 1810 x 1900 mm
Peso neto[3]	440 kg
Peso con embalaje[3]	570 kg

Referencia	MCGMB160
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1120 x 1810 x 700 mm
Peso neto[3]	110 kg
Peso con embalaje[3]	125 kg

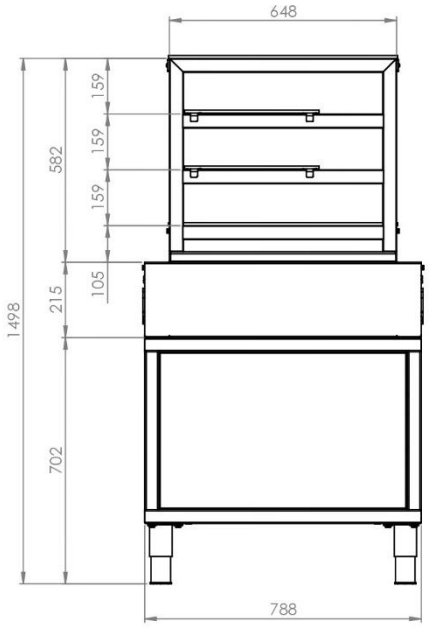
ACCESORIOS OPCIONALES

- Ruedas inox [WINOXG]

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



Dimensiones en mm

*Altura de pata ajustable: 135-195 mm

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

Rev. 1/25

ROBATA BEAST 160

Parrilla abierta con mueble

MUEBLE OPCIONAL

DATOS TÉCNICOS

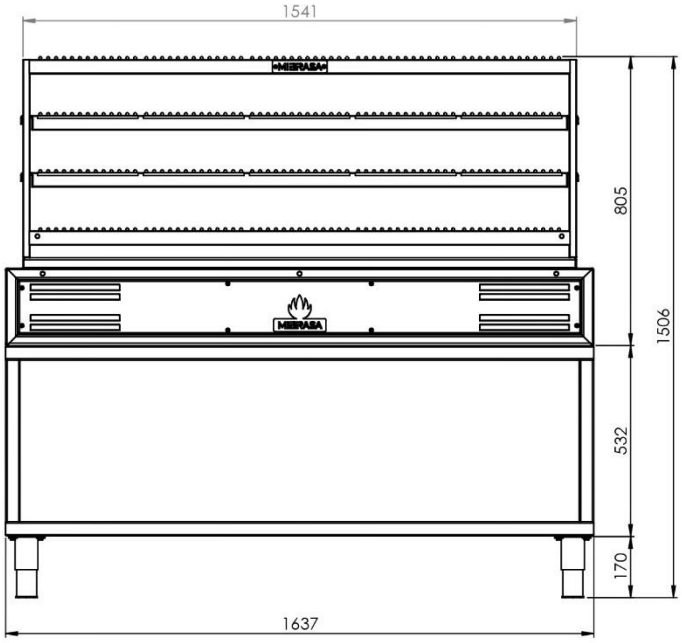
Referencia	RM160 BEAST + MGMB160
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1120 x 1810 x 1900 mm
Peso neto[3]	380 kg
Peso con embalaje[3]	510 kg

Referencia	MGMB160
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1120 x 1810 x 700 mm
Peso neto[3]	40 kg
Peso con embalaje[3]	55 kg

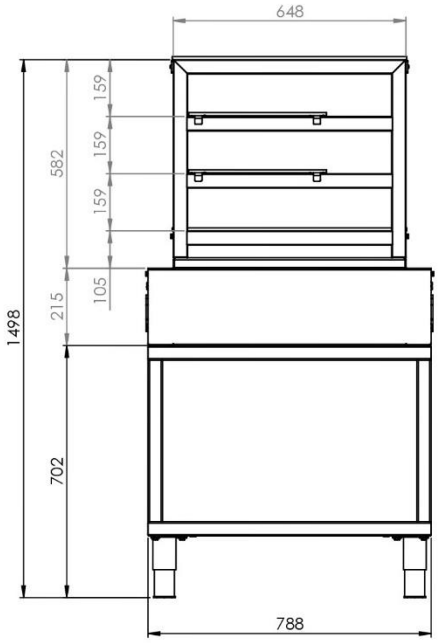
ACCESORIOS OPCIONALES

- Ruedas inox [WINOXG]

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



Dimensiones en mm

*Altura de pata ajustable: 135-195 mm

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