



DUO DOUBLE + COMPACT-M

Parrilla Abierta doble + Horno Mibrasa



CARACTERÍSTICAS

El DUO Mibrasa es una solución integral para restaurantes que quieren maximizar sus producciones a la brasa con la mejor ejecución y resultado.

En un conjunto único, el DUO engloba dos equipos Mibrasa: la parrilla abierta y el horno; una sinergia que garantiza al chef el control absoluto y que agiliza los procesos de cocción.

Cada equipo Mibrasa tiene características únicas que permiten cocciones diferentes. La combinación de ambas nos lleva a múltiples posibilidades y maximiza la capacidad de creación.

Al trabajar en bloque minimizamos todavía más los tiempos, generando más eficiencia y mitigando la carga de trabajo en cocina sin comprometer el volumen de producción.

Ref. DUOGMB130_HMB110

ACCESORIOS INCLUIDOS

Horno Compact-M (HMB 110)

- Parrillas [GT110]
- Cortafuegos-filtro disipador [FB-DF]
- Pinzas Mibrasa [TG]
- Cepillo metálico [CEP]
- Pala recoge cenizas [PALA]
- Atizador [PK110]

Parrilla Abierta Double (GMB 130)

- Parrilla de varilla [CPV-130/160F]
- Atizador [PK160]
- Pinzas Mibrasa [TG]
- Cepillo metálico [CEP]
- Pala recoge cenizas [PALA]

ACCESORIOS RECOMENDADOS

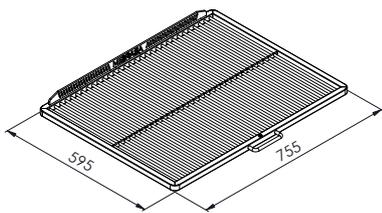
- Kit espetos [KITESPGMB130]
- Kit gastronorm [SGN130]
- Spiedo GMB 130 DUO [SPIEDO130-DUO]

| DATOS TÉCNICOS | Parrilla Abierta Double (GMB 130) | Horno Compact-M (HMB 110) |
|--------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Tiempo de encendido* | 30 min-promedio | 45 min-promedio |
| Temperatura de cocción | 250 °C | 250 - 350 °C |
| Comensales por servicio* | NA | 110 - 130 |
| Superficie de cocción | 2x 500 x 630 mm | 755 x 595 mm |
| Recorrido de la parrilla | 350 mm | NA |
| Carga inicial de carbón ¹ | 12 kg | 15 kg |
| Autonomía por carga ² | 5 h | 8 h |
| Potencia equivalente* | 4,8 kW | 5 kW |
| Caudal de extracción | 4300 m3/h | 3200 m3/h |
| Peso neto | 919 kg | |
| Peso neto (con embalaje de madera) | 1100 kg | |
| Dimensiones embalaje | 2370 x 1060 x 2000 mm | |

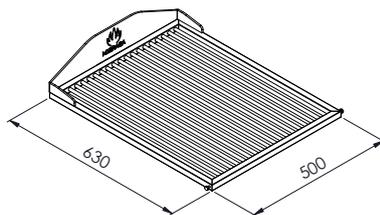
* Datos aproximados 1. Consultar el manual de instrucciones 2. Varía según la calidad del carbón

DIMENSIONES SUPERFICIES

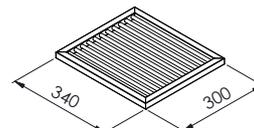
Parrilla del horno (x2)



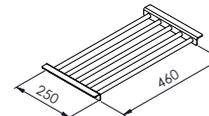
Parrilla de la Parrilla Abierta (x2)



Soporte bandejas de la Parrilla Abierta (x2)



Soporte cocción vertical de la Parrilla Abierta

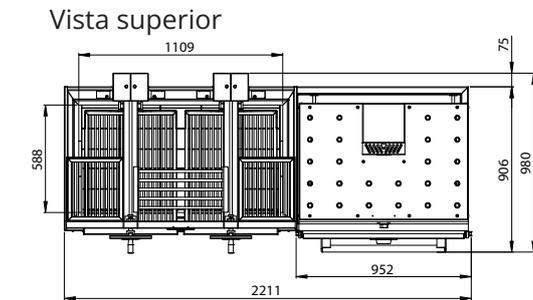
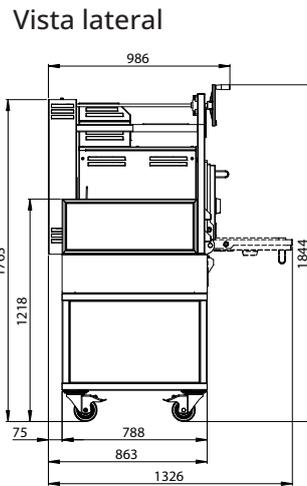
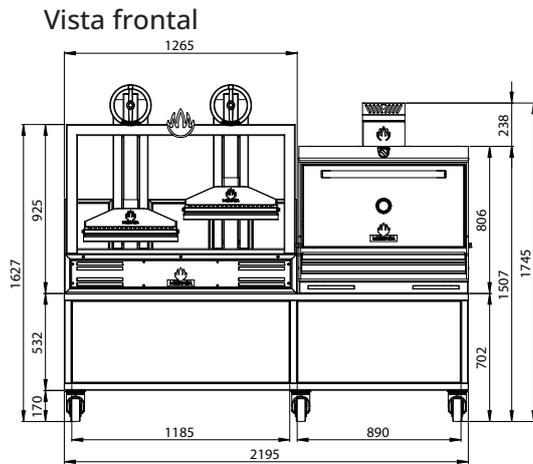


GARANTÍA DE CALIDAD



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



Dimensiones en mm

Diseños Revit disponibles en mibrasa@mibrasa.com

CUSTOMIZACIÓN

COLOR



NEGRO



ROJO



AZUL



AMARILLO



INOX

EDITION



DORADO



NEGRO



COBRE



TITANIO



INOX

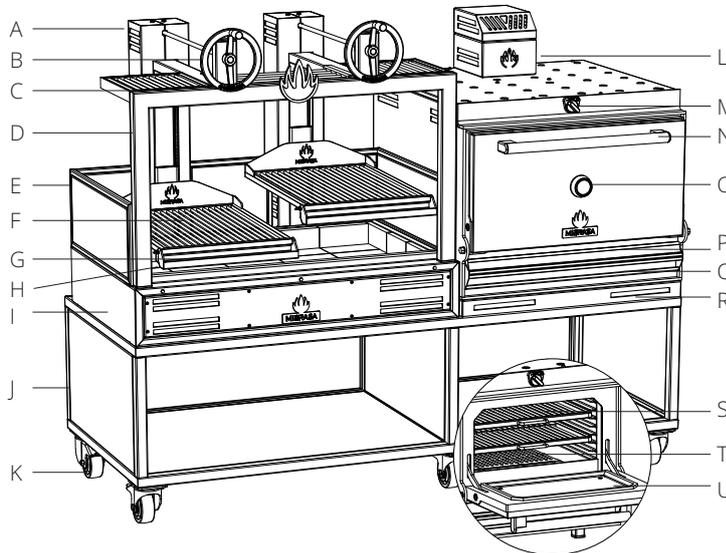


MADERA*

Los acabados Edition aplican a los logos, los volantes, el tirador de puerta, el embellecedor termómetro.

*Solo en tirador puerta (logos y embellecedor termómetro en inox)

| PARRILLA MIBRASA | |
|------------------|------------------------------|
| A | Sistema de inversión de giro |
| B | Volante de elevación |
| C | Soporte bandeja |
| D | Estructura |
| E | Estructura protectora |
| F | Parrilla |
| G | Recogedor de grasa |
| H | Ladrillos refractarios |
| I | Cuerpo principal |
| J | Mueble |
| K | Ruedas giratorias |



| HORNO MIBRASA | |
|---------------|-----------------------------------|
| L | Cortafuegos-disipador |
| M | Regulador tiro superior |
| N | Tirador de puerta |
| O | Termómetro |
| P | Recogedor de grasa extraíble |
| Q | Tiro inferior / cajón cenizas |
| R | Embellecedor base sobre mostrador |
| S | Parrillas |
| T | Rejas de fundición |
| U | Puerta |

PAUTAS DE INSTALACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD

| | |
|---|---------|
| Distancia de elementos contruïdos/electrodomésticos del DUO | 76 mm |
| Distancia de materiales inflamables del DUO | 300 mm |
| Espacio libre desde el frontal del DUO | 1100 mm |

Los equipos están sujetos a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso.