



DUO BEAST + COMPACT S

Robata Beast amb 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 Robata Beast; 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.

ACCESSORIS INCLOSOS

FORN COMPACT HMB 75

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

ROBATA BEAST RM 100

- 6 graelles inferiors i superiors [RLTG100]
- 6 graelles intermèdies [RMG100]
- Atiador [PK160]
- Pincas Mibrasa [TG]
- Raspall metàl·lic [CEP]
- Pala per a cendres [PALA]

ACCESSORIS RECOMANATS

- Kit espetos [KITESPRM100]
- Kit gastronorm [SGN100/BEAST]

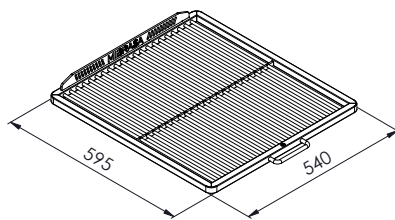
Referència: DUORM100_HMB75

DADES TÈCNiques	RM 100	HMB 75
Temps d'encesa*	30 min-mitjana	45 min-mitjana
Temperatura de cocció	250 °C	250 - 350 °C
Comensals per servei*	NA	75 - 95
Superfície de cocció	6x (384 x 316 mm) 6x (653 x 316 mm)	540 x 595 mm
Càrrega inicial de carbó ¹	10 kg	10 kg
Autonomia per càrrega ²	5 h	7 h
Potència equivalent*	4,5 kW	3,5 kW
Cabal d'extracció	2800 m3/h	2800 m3/h
Pes net	661 kg	
Pes net (amb embalatge de fusta)	842 kg	
Dimensions embalatge (Ample x Fons x Alt)	2010 x 970 x 1870 mm	

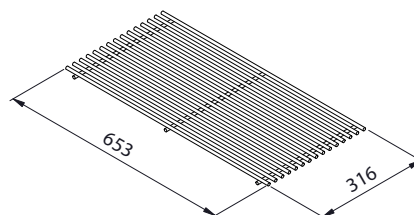
*Dades aproximades 1. Consulteu el manual d'instruccions 2. Varia segons la qualitat del carbó

DIMENSIONS SUPERFÍCIES

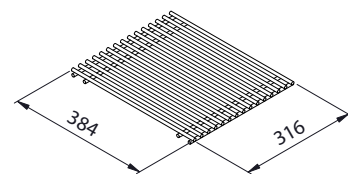
Graella del forn (x2)



Graella de la Robata Beast Inferiors i superiors (x6)



Intermèdies (x6)



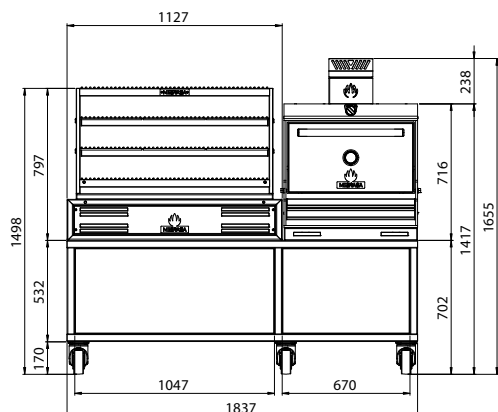
GARANTIA DE QUALITAT



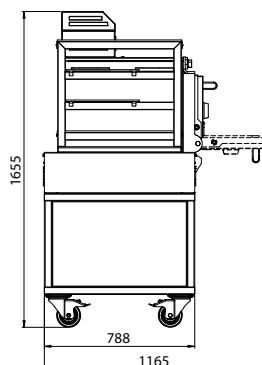
Rev. 1/25

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

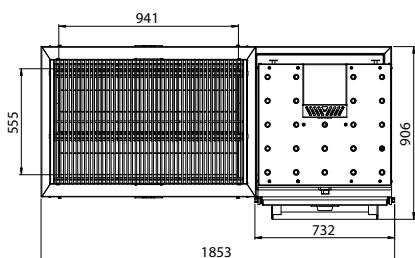
Vista frontal



Vista lateral



Vista superior



Dimensione en mm

Dissenys Revit disponibles a mibrasa@mibrasa.com

CUSTOMITZACIÓ

COLOR



NEGRE



VERMELL



BLAU



GROC



INOX

EDITION



DAURAT



NEGRE



COURE



TITANI



INOX

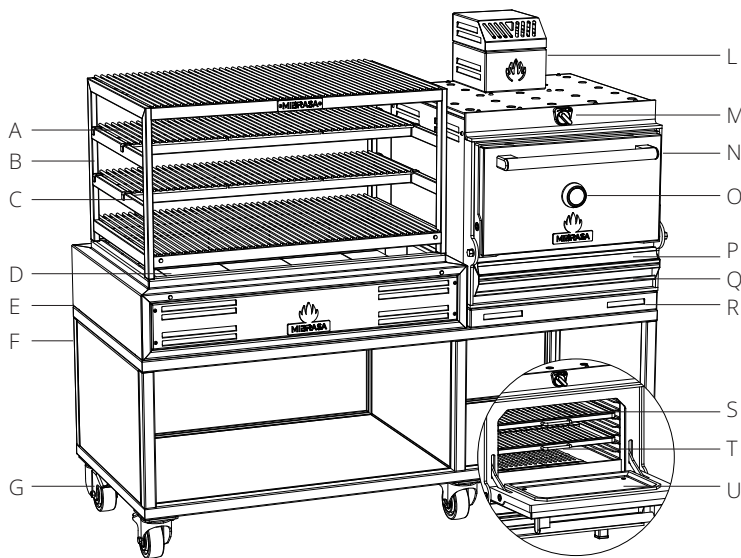


FUSTA*

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

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

ROBATA BEAST MIBRASA	
A	Graella de varilla
B	Estructura
C	Suport de graella ajustable
D	Rajoles refractàries
E	Cos principal
F	Moble
G	Rodes giratòries



FORN MIBRASA	
L	Tallafocs-filtre dissipador
M	Regulador 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	76 mm
Distància de materials inflamables del DUO 300 mm	300 mm
L'espai lliure davant del DUO	1100 mm

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