



DUO BEAST + COMPACT S

Robata Beast con Forno Mibrasa



CARATTERISTICHE

Il DUO Mibrasa è una soluzione integrale per i ristoranti che vogliono massimizzare le loro produzioni al forno con la migliore esecuzione e risultato.

In un blocco unico, il DUO raggruppa due sistemi di cottura Mibrasa: la robata Beast ed il forno; una sinergia che garantisce allo chef il controllo assoluto e che agilita i processi di cottura.

Ogni attrezzatura Mibrasa ha caratteristiche uniche che consentono cotture diverse. La combinazione di entrambe ci offre molteplici possibilità e massimizza la capacità di creazione.

Al lavoro in blocco minimizziamo ancora più tempo, generando più efficienza e mitigando il carico di lavoro in cucina senza compromettere il volume di produzione.

ACCESSORI INCLUSI

FORNO COMPACT HMB 75

- 2 griglie [GT75]
- Terminali parafiamma-filtro [FB-DF]
- Pinze Mibrasa [TG]
- Spazzola metallica [CEP]
- Pala raccoglie ceneri [PALA]
- Attizzatoio brace [PK75]

ROBATA BEAST RM 100

- 6 griglie inferiore e superiore [RLTG100]
- 6 griglia intermedie [RMG100]
- Attizzatoio brace [PK160]
- Pinze Mibrasa [TG]
- Spazzola metallica [CEP]
- Pala raccoglie ceneri [PALA]

ACCESSORI CONSIGLIATI

- Kit spiedi [KITESPGMB100]
- Kit gastronom [SGN100/BEAST]

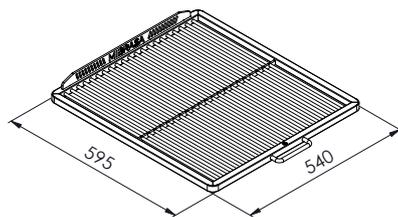
Referenza: DUORM100_HMB75

DATI TECNICI	RM 100	HMB 75
Tempo di accensione*	30 min-in-media	45 min-in-media
Temperatura di cottura	250 °C	250 - 350 °C
Commensali per servizio*	NA	75 - 95
Superficie di cottura	6x (384 x 316 mm) 6x (653 x 316 mm)	540 x 595 mm
Carica iniziale di carbone ¹	10 kg	10 kg
Autonomia per carica ²	5 h	7 h
Potenza equivalente*	4,5 kW	3,5 kW
Portata di estrazione	2800 m3/h	2800 m3/h
Peso netto	661 kg	
Peso netto (con imballo in legno)	842 kg	
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	2010 x 970 x 1870 mm	

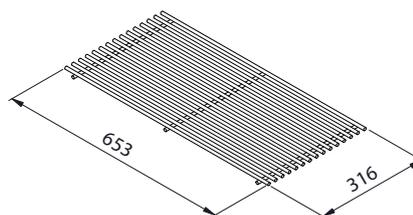
*Dati approssimativi 1. Consultare il manuale di istruzioni 2. Varia a seconda della qualità del carbone

DIMENSIONI SUPERFICIALI

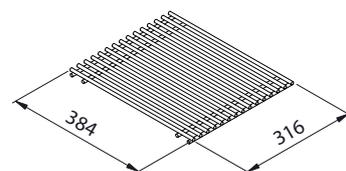
Griglia del forno (x2)



Griglia de la Robata Beast Inferiore e superiore (x6)



Intermedie (x6)



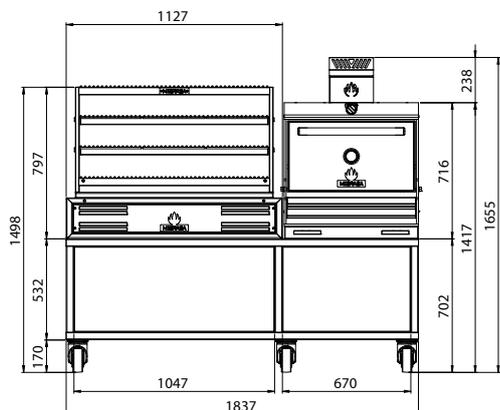
GARANTÍA DE CALIDAD



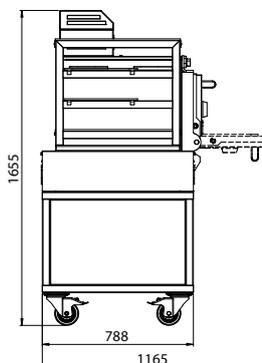
Rev. 1/25

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

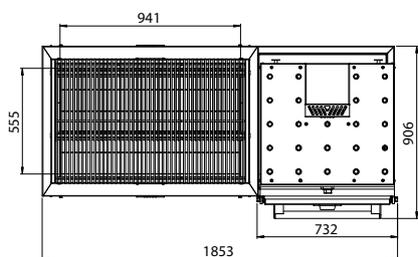
Vista frontale



Vista laterale



Vista superiore



Dimensioni in mm

Progetti Revit disponibili all'indirizzo mibrasa@mibrasa.com

PERSONALIZZAZIONE

COLORE



NERO



ROSSO



BLU



GIALLO



ACCIAIO
INOSSIDABILE

EDITION



d'ORO



NERO



RAME



TITANIO



INOSS.

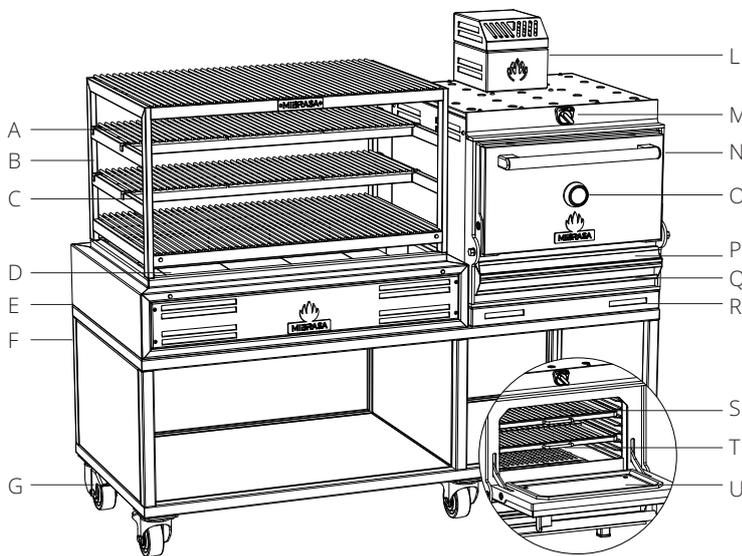


LEGNO*

Le finiture Edition si applicano ai loghi, alla maniglia della porta e alla cornice del termometro.

*Solo sulla maniglia della porta (loghi e rivestimento del termometro in acciaio inossidabile)

ROBATA BEAST MIBRASA	
A	Griglia
B	Struttura
C	Supporto de griglia regolabile
D	Piastrelle refrattarie
E	Corpo principale
F	Mobile
G	Ruote



FORNO MIBRASA	
L	Parafiamma-dissipatore
M	Regolatore di tiraggio superiore
N	Maniglia della porta
O	Termometro
P	Raccogliatore di grasso
Q	Cassetto inf. per tiraggio/cenere
R	Rivestimento da banco
S	Griglie
T	Piastrelle in ghisa
U	Porta

LINEE GUIDA PER L'INSTALLAZIONE E NORME DI SICUREZZA

Distanza elementi/elettrodomestici da incasso dal DUO	76 mm
Distanza dei materiali infiammabili dal DUO	300 mm
Distanza dalla parte anteriore del DUO	1100 mm

I DUO sono soggetti a modifiche tecniche e di design senza preavviso.