



# ELIPSE MIBRASA®

Girarrosti alla brace



## CARATTERISTICHE

Con Elipse Mibrasa® è nata il girarrosti a carbone più produttiva e robusta per l'industria dell'Horeca. Il Elipse Mibrasa® ci offre uniformità nella cottura del prodotto e ci fornisce un'elevata produzione in minor tempo.

Il sistema Elipse Mibrasa® è costituito da due singolarità ingegneristiche per migliorare i risultati nella cottura rotante: la rotazione orbitale e la rotazione individuale in senso antiorario delle spade.

### AMPIA SUPER CIE CON UNIFORMITÀ DI COTTURA

Grazie al movimento orbitale delle lame riusciamo a massimizzare l'area di cottura totale, permettendo così al prodotto di rimanere più a lungo a contatto con l'area della griglia. Garantiamo che la temperatura interna rimanga costante per un risultato di cottura perfetto.

### ELEVATA PRODUZIONE MANTENENDO LA QUALITÀ DEL PRODOTTO

Scegli tra le diverse impostazioni di velocità e controllo per cotture personalizzate in base al prodotto da cuocere. Le lame ruotano in senso opposto l'una all'altra, evitando così la rottura di pezzi di grandi dimensioni in caso di contatto.

## DATI TECNICI

Referenza	RST70
Super cie girarrosti	1100 mm x 10 spade
Capacità massima	60 - 70 polli
Tempo di accensione*	45 min
Carica iniziale di carbone*	10 - 12 kg
Potenza installata	0,5 kW / 0,67 hp
Temperatura dell'arrosto	200°C - 280°C
Peso massimo della spada	10-12 kg
N. di velocità	3
Flusso di estrazione	5000 m³/h
Dimensioni della cappa (consigliato) Larghezza x Profondità x Altezza	2200 x 1500 x 700 mm
Collegamento elettrico	EU: 230V/50Hz
Peso netto	875 Kg
Peso lordo (con imballo)	1075 Kg
Misure di imballaggio	2100 x 1100 x 2150 mm

\*Dati approssimativi

## ACCESSORI INCLUSI

- Spada girarrosti [10]
- Spiedo ragno doppio per arrostiture [60]
- Spiedo ragno semplice per arrostiture [20]
- Gastronorm GN 1/1 [2]
- Gastronorm GN 2/4 [3]
- Pinze Mibrasa
- Sollevatore di spiedi [2]
- Attizzatoio

## GADGET OPZIONALI

- Spiedo extra per arrostiture
- Spiedino ragno extra arrostiture
- Spiedo gabbia per arrostiture
- Stoviglie Mibrasa (consulta catalogo)

QUALITÀ GARANTITA



Rev. 3/25

Mibrasa® Charcoal Ovens S.L

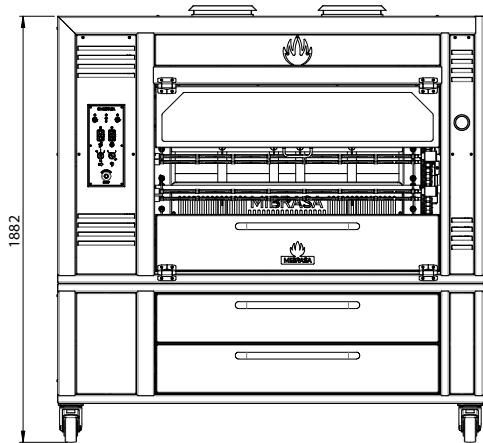
C/Joan Rovira i Bastons, 26

17230 Palamós - Spagna

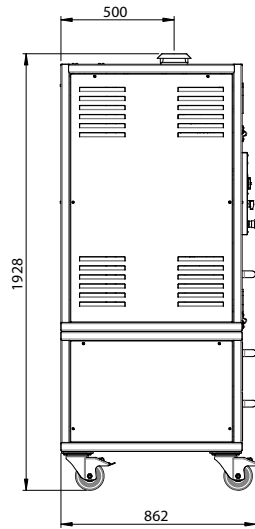
+34 972 601 942 - mibrasa@mibrasa.com

www.mibrasa.com

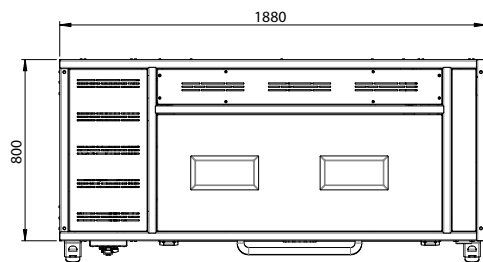
Vista frontale



Vista laterale



Vista dall'alto



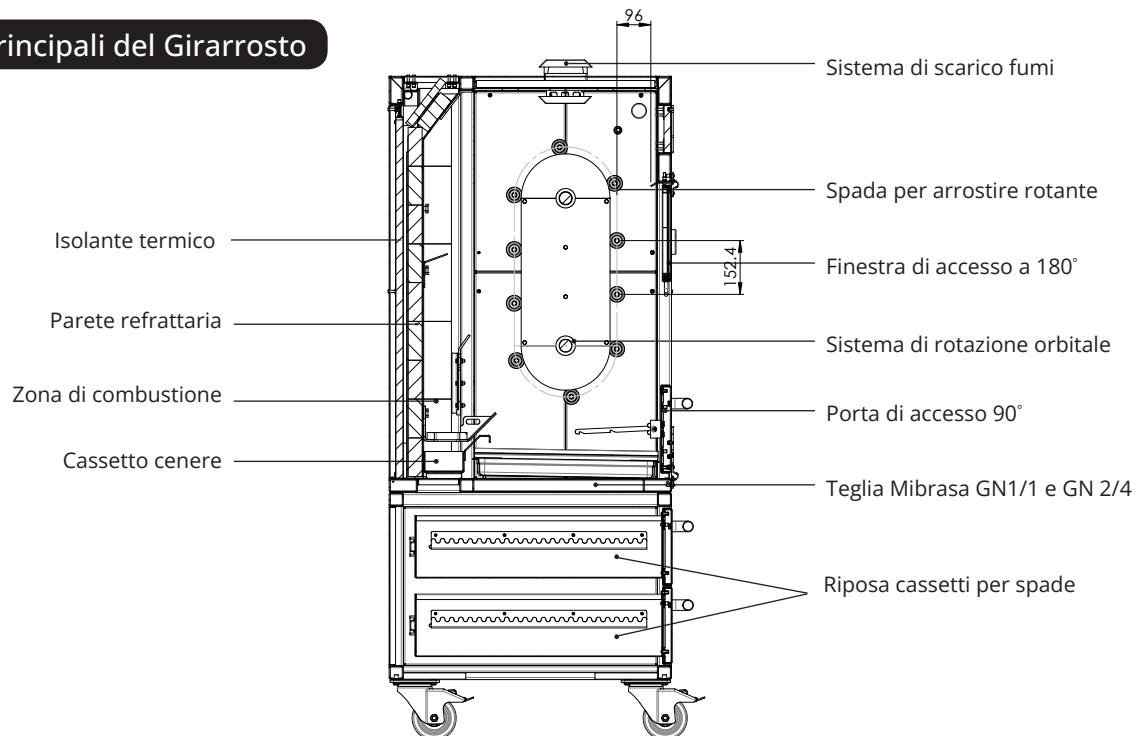
**LINEE GUIDA PER L'INSTALLAZIONE  
E NORME DI SICUREZZA**

Distanza elementi/ elettrodomestici da incasso dal Elipse	100 mm
Distanza dei materiali infiammabili dal Elipse	300 mm
Distanza dalla parte an teriore de Elipse	700 mm

Dimensioni in mm

Progetti Revit disponibili all'indirizzo [mibrasa@mibrasa.com](mailto:mibrasa@mibrasa.com)

**Parti principali del Girarrosto**



Il Elipse Mibrasa® sono soggetti a modi che tecniche e di design senza preavviso.

Mibrasa® Charcoal Ovens S.L  
C/Joan Rovira i Bastons, 26  
17230 Palamós - Spagna  
+34 972 601 942 - [mibrasa@mibrasa.com](mailto:mibrasa@mibrasa.com)  
[www.mibrasa.com](http://www.mibrasa.com)