



# MIBRASA<sup>®</sup> ROBATAYAKI

## Manual de instrucciones

LINCOLN  
ELECTRIC

# *The Craftsmen of Fire!*

Os invitamos a experimentar con nuestras brasas, a crear y cocinar de una forma que despierta el paladar y llega al alma.

GARANTÍA DE CALIDAD



EUROPEAN STANDARD  
EN60133/1002



GOST-R



UL LISTED  
106271



FOODSERVICE EQUIPMENT SOCIETY INTERNATIONAL



Mexico's Official Agency for the Food Service Industry

## Índice

1. Introducción y características de la Robotayaki Mibrasa®	1
2. Modelos Robotayaki Mibrasa® y dimensiones	2
2.1. Modelo RM	
2.2. Modelo RM SE	
3. Partes del Robotayaki	4
4. Instrucciones de instalación	6
4.1. Pautas de instalación y normas de seguridad	
5. Encendido	7
6. Funcionamiento	7
7. Mantenimiento y normas de seguridad	8
7.1. Limpieza diaria	
7.2. Especial cuidado	
7.3. Normas de seguridad	
8. Condiciones generales	10
8.1. Garantía	
8.2. Devoluciones	
8.3. Reserva de propiedad	

## 1. Introducción

---

El Robatayaki es originario de los antiguos pescadores del norte de Japón, que lo crearon para tener un utensilio donde cocinar y luchar contra el frío durante sus largas travesías. Su adaptación a la cocina moderna, lo convierte en un elemento de cocción muy atractivo donde el chef cocina frente al comensal y el espectáculo está servido.

El Robatayaki Mibrasa®, como todos los equipos Mibrasa®, ha sido fabricado con aceros de última tecnología y siguiendo estrictos controles de calidad determinados por reconocidas regulaciones internacionales.

### **Nuestros Robatayakis**

Inspirándonos en la antigua técnica de cocina japonesa Robatayaki, muchas veces abreviada y conocida con el nombre de “Robata”, hemos creado una parrilla abierta de carbón con varios niveles de altura y varios accesorios para elaborar todo tipo de alimentos como carnes, pescados o vegetales, en forma de pinchos directamente sobre la brasa, en la parrilla o en la plancha Teppanyaki.

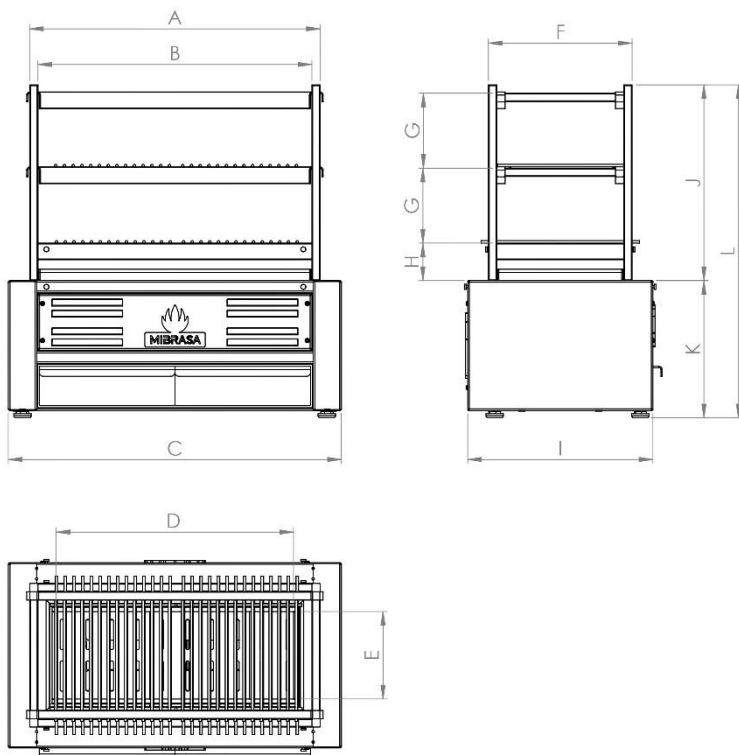
El Robatayaki Mibrasa® RM SE incorpora un sistema de elevación diseñado y patentado por Mibrasa® que permite graduar a voluntad la distancia de la parrilla respecto a las brasas. De este modo el cocinero dispone de un control de cocción de los alimentos mucho más eficiente.

## 2. Dimensiones del Robotayaki Mibrasa®

### 2.1. Modelo RM

Modelo	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
RM 60	518	478	623	390	210	345	180	90	445	470	330	800
RM 80	698	658	800	570	210	345	180	90	445	470	330	800
RM 115	1045	1005	1146	920	210	345	180	90	445	470	330	800

Dimensiones en mm



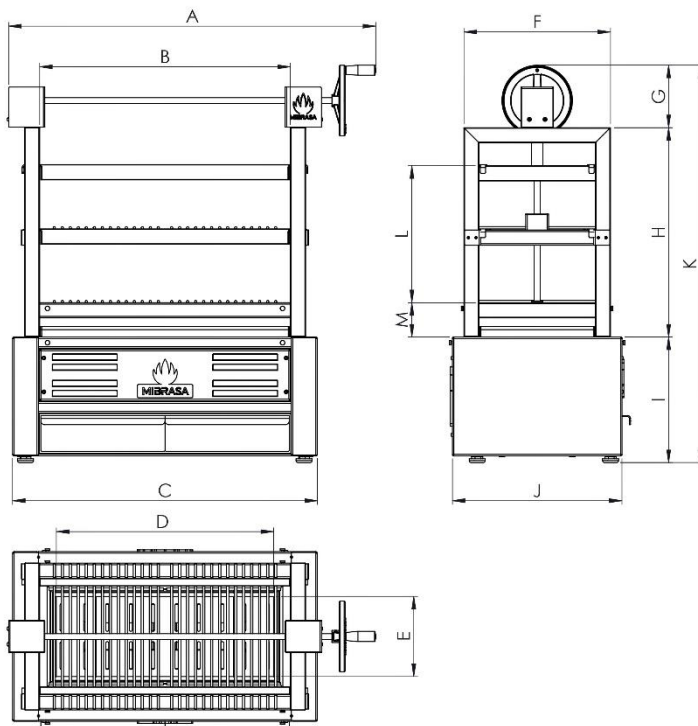
Recomendaciones respecto al sistema de ventilación:

Modelo	Caudal (m <sup>3</sup> /h)	Medidas de campana (Ancho x fondo en mm)	Altura mínima de suelo a campana (mm)
RM 60	2200	1000 x 1000	2000
RM 80	2500	1200 x 1000	2000
RM 115	3000	1500 x 1000	2000

## 2.2. Modelo RM SE

Modelo	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
RMSE 60	820	480	620	390	210	385	150	550	330	445	1030	360	90
RMSE 80	1000	660	800	570	210	385	150	550	330	445	1030	360	90
RMSE 115	1345	1005	1145	920	210	385	150	550	330	445	1030	360	90

Dimensiones en mm



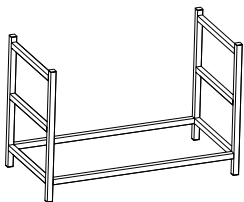
Recomendaciones respecto al sistema de ventilación:

Modelo	Caudal (m <sup>3</sup> /h)	Medidas de campana (Ancho x fondo en mm)	Altura mínima de suelo a campana (mm)
RMSE 60	2200	1000 x 1000	2000
RMSE 80	2500	1200 x 1000	2000
RMSE 115	3000	1500 x 1000	2000

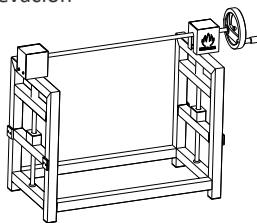
### 3. Partes del Robotayaki Mibrasa®

---

1.a Estructura



1.b Estructura con sistema de elevación



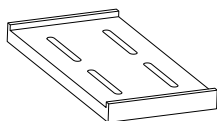
2. Barra de soporte



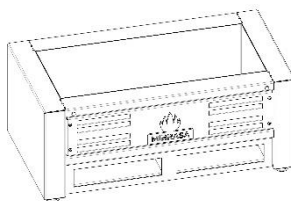
3. Quemador



4. Reja de fundición



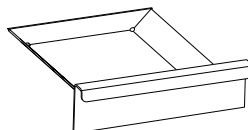
5. Cuerpo principal



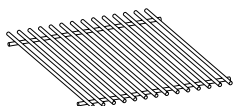
6. Cuerpo interior



7. Cajón de cenizas



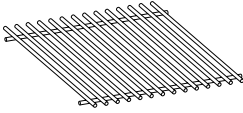
8. Parrilla



El Robotayaki Mibrasa® está sujeto a cambios técnicos y de diseño.

## Accesorios incluidos:

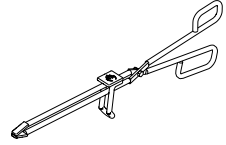
Parrillas inferior y superior\*



Barras de soporte (x4)

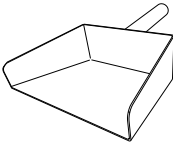


Pinzas Mibrasa®

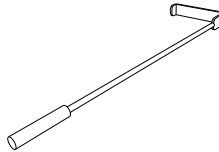


\*Todos los tamaños completan el nivel inferior y uno de superior con 1, 2 o 3 parrillas según la anchura.

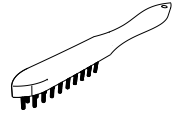
Pala recoge cenizas



Atizador



Cepillo metálico



Pastillas Ecofire Mibrasa®



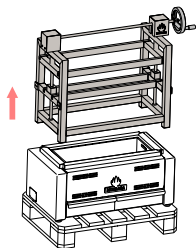
## Accesorios opcionales:

- Parrilla de malla superior
- Parrilla de malla inferior
- Barras de soporte (2)
- Plancha Teppanyaki lisa
- Plancha Teppanyaki perforada
- Kit Espeto
- Kit soporte gastronorm
- Mueble de Robotayaki
- Mesa abatible de Robotayaki
- Tapa para el final del servicio
- Pinchos de inox de 20 y 30cm
- Menaje (consultar el catálogo online en [www.mibrasa.com](http://www.mibrasa.com))

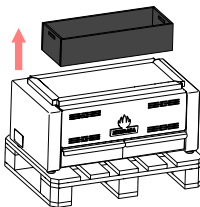


## 4. Instrucciones de instalación

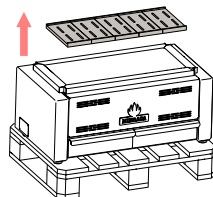
1 Extraer la estructura



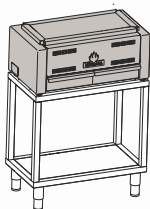
2 Retirar el quemador



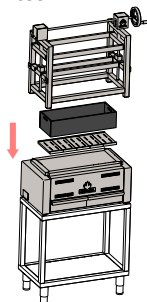
3 Quitar las rejas de fundición



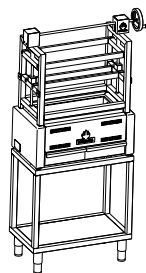
4 Colocar el cuerpo principal encima de la mesa



5 Recolocar todos los elementos

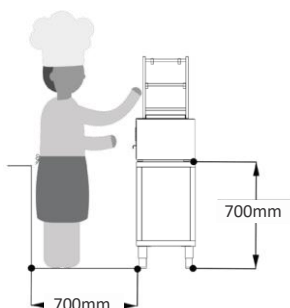


6 Listo para funcionar



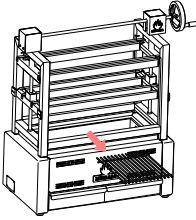
### 4.1 Pautas de instalación y normas de seguridad

- No colocar materiales combustibles a una distancia de 300mm de la parte frontal, posterior o lateral del Robotayaki.
- Espacio libre respecto elementos contruidos/electrodomesticos: a 100mm respecto a las paredes laterales y trasera.
- Espacio de trabajo del chef y altura de instalación recomendada:

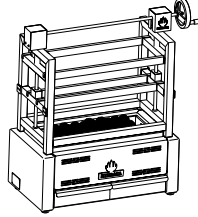


## 5. Encendido

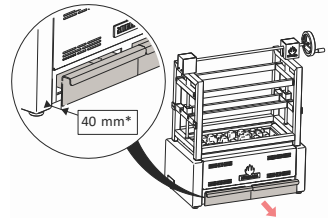
1 Quitar las parrillas



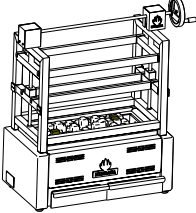
2 Cargar el carbón



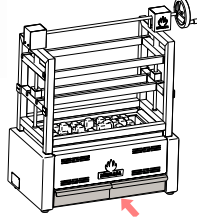
3 Abrir el cajón de cenizas



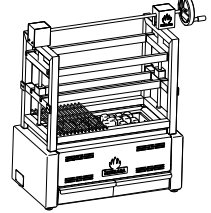
4 Colocar y encender las pastillas Ecofire



5 Cerrar el cajón de cenizas



6 Listo para cocinar



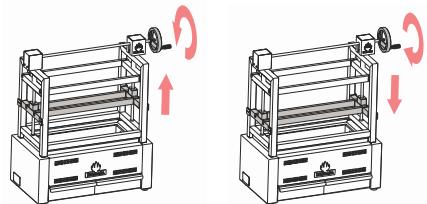
Cantidad aproximada de carbón según modelo:

Modelo	Carga inicial de carbón
60	3 Kg
80	4 Kg
115	7 Kg

## 6. Funcionamiento

Nivel	Código	Descripción	Número Máximo de parrillas por nivel		
			RM 60 / RM SE 60	RM 80 / RM SE 80	RM 115 / RM SE 115
1	RLG	Parrilla inferior	1	2	3
	LGM	Parrilla malla inferior			
	FTTG	Plancha teppanyaki lisa			
	PTG	Plancha teppanyaki perforada			
2 / 3	RTG	Parrilla superior	1	2	3
	TGM	Parrilla malla superior			

Funcionamiento del sistema de elevación:



## 7. Mantenimiento y normas de seguridad

---

### 7.1. Limpieza diaria

No usar productos químicos o agua para limpiar las partes interiores del Robotayaki.

Parrillas: Limpiar antes y después de cada uso con ayuda del cepillo metálico proporcionado.

Cajón de cenizas: Abrir el cajón de cenizas y con ayuda de la pala extraer las cenizas. Aconsejamos extraer totalmente el cajón una vez a la semana y limpiar las posibles cenizas y restos de carbonilla que hayan quedado en la parte inferior del Robotayaki. Una acumulación de cenizas podría dificultar y obstruir el cierre total del cajón. Cuando las cenizas están apagadas se pueden utilizar como abono.

**ATENCIÓN** Recuerde no verter las cenizas del carbón en un recipiente de material inflamable o termodeformable.

### 7.2. Especial cuidado

Campana extractora y conductos: Es muy importante mantener limpios los filtros de la campana extractora así como el plenum interior y conductos para evitar una acumulación de hollín y grasas que podrían favorecer la propagación de un posible incendio.

Hacer la limpieza semanal y el mantenimiento anual de la campana, la caja de ventilación y los conductos siguiendo los requisitos del fabricante de la campana.

Mibrasa® elude toda responsabilidad y posibles daños que se puedan ocasionar por un mal uso del Robotayaki y por las instalaciones que no se ajusten a lo recomendado.

Lea detenidamente antes de usar su Robatayaki Mibrasa®.

El hacer caso omiso de los avisos de peligros, advertencias y precauciones contenidos en este manual podría ocasionar lesiones corporales serias o en un fuego o explosión que cause daños a la propiedad.

### 7.3. Normas de seguridad

- Utilizar únicamente carbón vegetal en el Robatayaki Mibrasa®.
- En el primer encendido del Robatayaki, no cocinar alimentos hasta al menos una hora después de su puesta en marcha.
- Proceda con razonable cuidado al usar el Robatayaki Mibrasa®. Nunca deberá dejarse desatendido o moverse mientras esté funcionando.
- PRECAUCIÓN No sobrecargar el Robatayaki. Consultar la tabla de carga del punto 5. Las cenizas deben depositarse en un recipiente metálico. El recipiente de las cenizas debe ubicarse en un lugar lejos de cualquier material combustible, pendiente de su eliminación. Antes de desechar las cenizas deben mantenerse en un recipiente hasta que se enfríen completamente.
- No intentar apagar las brasas con agua.
- No limpiar el Robatayaki cuando esté caliente o en funcionamiento.
- No utilizar productos químicos para limpiar el exterior del Robatayaki cuando esté caliente o en funcionamiento.

### PELIGROS

- Una mala instalación puede provocar un incendio. Siga las instrucciones de instalación recomendadas.
- Mantenga el Robatayaki fuera del alcance de los niños y de los animales domésticos. Algunas partes accesibles pudieran estar muy calientes.
- No use alcohol, petróleo u otros líquidos análogos para encender o reavivar las brasas. Use solo pastillas de encendido Ecofire Mibrasa®.
- Si se instala el Robatayaki Mibrasa® en el exterior, no cubrir con ningún tipo de funda ni cualquier otro artículo inflamable cuando esté en funcionamiento o caliente.
- Revisar las restricciones del punto 4.1 sobre las distancias mínimas de los materiales combustibles.

## 8. Condiciones generales

---

### 8.1. Garantía

- Cualquier Robotayaki Mibrasa® tiene una garantía de 2 años contra todo defecto de fabricación.
- El cliente será el responsable de la instalación, puesta a punto y mantenimiento del producto.
- La garantía quedará anulada por:
  - (I) desperfectos ocasionados por el mal uso o la mala instalación del producto, (II) cuando el comprador o un tercero hagan reparaciones, modificaciones o ajustes sin el consentimiento previo de Mibrasa®,
  - (III) defectos o daños no notificados dentro del periodo de garantía establecido más arriba,
  - (IV) aquellos daños debidos a la negligencia no atribuibles a Mibrasa®, accidente, mal uso, instalación inadecuada, mal manejo o condiciones anormales de temperatura, humedad, suciedad o que haya sido dañado por causas ajenas a Mibrasa®.

### 8.2. Devoluciones

- El material de devolución ha de estar en perfectas condiciones de conservación.
- Todas las devoluciones han de ser notificadas por escrito, y han de ser confirmadas por nuestro departamento comercial.
- Todas las devoluciones deberán llegar a Mibrasa® a portes pagados. Las devoluciones de material deberán adjuntar la factura y el número de albarán.
- Únicamente se aceptarán devoluciones de mercancía actual en su embalaje original, sin usar y en estado vendible. La mercancía devuelta que haya sido usada, esté obsoleta o desgastada se eliminará y no se emitirá crédito.
- Para cualquier devolución se cargará un 10% del importe, por demérito y gestión.

### 8.3. Reserva de propiedad

- Mibrasa® conserva la propiedad de los bienes vendidos hasta el pago efectivo de la totalidad del importe.
- Mibrasa® se reserva el derecho de modificar sin previo aviso sus productos y sus precios.



**MIBRASA<sup>®</sup>**

Fábrica, Oficinas Showroom  
C/ Joan Rovira i Bastons, 26  
17230 Palamós (Girona) España

+34 972 601 942  
[mibrasa@mibrasa.com](mailto:mibrasa@mibrasa.com)  
[www.mibrasa.com](http://www.mibrasa.com)

Versión 1.25