



Parrilla vasca GMB 100 MIBRASA Parrilla Abierta sobremesa con 1 parrillas de cocción de 890 x 630mm

! Es ideal para pequeños espacios, si quieres un punto de brasa en piscina, un punto de brasa portátil...

→ o ... Estas las vendemos también para particulares. ¿Te imaginas una barbacoa con tus amigos en esta maravilla de parrilla vasca?


Sección de parrilla vasca

La parrilla vasca de la serie SINGLE de Mibrasa. El modelo **GMB100** esta formada por 1 parrilla elevable de tamaño 890 x 630Mmm.

👉 ¡Reserva una demo, y valora opciones!

Características técnicas de la parrilla vasca individual GMB100 de Mibrasa:

- tamaño: 1127 x 863 x 1143mm (largo x fondo x alto)
- tamaño parrilla: 890 x 630mm
- Accesorios incluidos: Parrilla/s de cocción, pinzas Mibrasa®, atizador, pala para cenizas y cepillo metálico.
- La parrilla está disponible en varilla o en V. Todo en acero inoxidable.

 Solicítanos presupuesto, te lo explicamos y te lo pasamos superrápido. Porque Mibrasa ofrece 4 modelos diferentes y un montón de personalizaciones.

* Ventajas de incorporar una parrilla vasca en tu restaurante:

La cocina al carbón o de brasa ofrece una serie de ventajas que pueden ayudar a los chefs y gestores de restaurantes a mejorar la calidad de su cocina, aumentar sus ventas y reducir sus costes.

Es simple de manejar, fácil de mantener y da una espectacularidad en el sabor y ofrece una experiencia incluso visual al cliente, ¿a quién no le gusta ver como cocinan los cocineros? es vistosa y se muestra, eso.... Sube el ticket medio.

→ ¿Cómo es una parrilla vasca Mibrasa?

La parrilla vasca Mibrasa es artesanía pura, se compone de:



SUPERFICIES MULTICOCCION

TEMPERA Y MANTEN CALIENTES LOS ALIMENTOS
Con los soportes bandejas, gracias al calor residual de la propia brasa.

COCCIONES VERTICALES ÚNICAS

Posiciona el soporte de cocción vertical a voluntad sobre la brasa. Cuelga ingredientes con los ganchos giratorios y logra cocciones únicas, ahumados y secados con un toque de brasa singular.

COCCIONES SUSPENDIDAS

Con el módulo de cocción extra a un nivel medio, para cocinar, reposar y terminar producto con grillware o menaje Mibrasa.

BASE REFLECTARIA

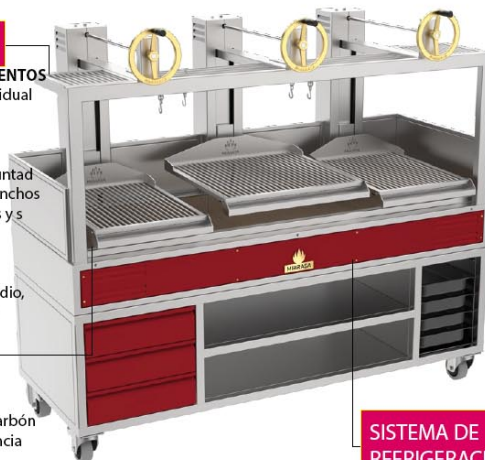
COCCINA CON LEÑA O CARBÓN VEGETAL.

La base refractaria nos permite combinar el carbón vegetal y la leña, ofreciendo la mejor experiencia culinaria y una impresionante imagen.

APROVECHA AL MÁXIMO TODA LA ENERGÍA

TÉRMICA. La base refractaria asegura una total eficiencia energética.

FÁCIL MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA. En el mismo quemador se quitan las cenizas para la limpieza diaria



COCCINA CON MÁXIMA VERSATILIDAD Y FUNCIONALIDAD

CONTROL ABSOLUTO PARA UNA COCCIÓN ÓPTIMA
El sistema de elevación permite al chef colocar el alimento a la distancia exacta sobre la brasa.

SUPERFICIE DE COCCIÓN EXTENSA
Cocina múltiples productos a la vez con hasta 3 parrillas en un equipo y dos tipos de superficie de cocción; de varilla y de V.

SISTEMA DE ELEVACIÓN CON DOBLE CADENA DE ACERO Y CERO MANTENIMIENTO

El sistema de doble cadena juntamente con el volante y el reductor nos permiten elevar la parrilla de forma suave y precisa.

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN DEL CUERPO DE COCCIÓN

MÁXIMA SEGURIDAD PARA EL CHEF

El sistema de circulación del aire consigue reducir las altas temperaturas que puedan haber en la base de la Parrilla Abierta.

AISLAMIENTO DE LA ZONA DE LA BRASA

Gracias al diseño y la calidad de la construcción que evita que el calor se disperse por los laterales o por la propia base. Permitiendo que se pueda instalar sobre un mueble nevera o sobre cualquier otro tipo de mesa.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1127 x 863 x 1143 (sin mueble)