Parrilla vasca triple GMB 200-3GR MIBRASA Parrilla Abierta sobremesa con 3 parrillas de cocción de 500 x 630 y una de 685 x 630 mm

Es ideal si quieres ofreces cocina a la brasa con aroma y gusto espectacular.

Estás delante de una buena inversión. ¿Te lo has planteado? ¿Quieres verla?

¡Reserva una demo, y valora opciones!

Sección de parrilla vasca

La parilla vasca de la serie double de Mibrasa. El modelo **GMB 200-3GR** está formada por 3 parrillas elevables 2 de 500 x 630 y una de 685 x 630 mm.

Características técnicas de la parrilla vasca

triple GMB 200-3GR de Mibrasa:

- tamaño:2077 x 863 x 1143 (largo x fondo x alto)
- tamaño parrilla: 2 de 500 x 630 y una de 685 x 630 mm
- 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.
- También lo podemos cotizar con mueble

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:

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2077 x 863 x 1143 mm (sin mueble)