Parrilla vasca doble GMB 252 FIRE MIBRASA Parrilla Abierta sobremesa con sistema de elevación con 2 parrillas de cocción de 685 x 630 mm y un quemador de 485 x 315 x 280 mm

Vas a ofrecer espectacularidad al comensal a nivel de vista, olfato y gusto.

Logra cocciones únicas, ahumados y secados con el toque de brasa singular.

¡Reserva una demo, y valora opciones!

Sección de parrilla vasca con quemador de leña

El modelo GMB 252 FIRE está formada por 2 parrillas de cocción de 685 x 630 mm y un quemador de 485 x 315 x 280 mm

Características técnicas de la parrilla vasca

doble GMB 252 FIRE MIBRASA:

- Tamaño:2520 x 863 x 1143 (largo x fondo x alto)
- Tamaño parrilla: 2 de 685 x 630 mm
- Tamaño quemador: 485 x 315 x 280 mm
- Accesorios incluidos: Parrillas de cocción, un soporte de cocción vertical, 2 ganchos giratorios, pinzas Mibrasa®, atizador, pala para cenizas y cepillo metálico. Todo en acero inoxidable. La parrilla está disponible en varilla o en V.
- También lo podemos cotizar con mueble

Solicítanos presupuesto, te lo explicamos y te lo pasamos superrápido. Porque Mibrasa ofrece 2 modelos diferentes y 3 tamaños.

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 fire de Mibrasa?

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2520 x 863 x 1143 (sin mueble) 2 parrillas de 685 x 630 mm Quemador 485 x 315 x 280 mm