

Parrilla vasca doble GMB 160 FIRE MIBRASA Parrilla Abierta sobremesa con sistema de elevación con 2 parrillas de cocción de 500 x 630 mm y un quemador de 290 x 420 x 183 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 160 FIRE está formada por 2 parrillas de cocción de 500 x 630 mm y un quemador de 290 x 420 x 183 mm

! Características técnicas de la parrilla vasca doble GMB 160 FIRE MIBRASA:

- Tamaño: 1637 x 863 x 1143 (largo x fondo x alto)
- Tamaño parrilla: 2 de 500 x 630 mm
- Tamaño quemador: 290 x 420 x 183 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?

PARRILLA VASCA DOBLE GMB 160 FIRE MIBRASA



FIRE
GMB 252 FIRE
con mueble completo

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1637 x 863 x 1143 (sin mueble) 2 parrillas de 500 x 630 mm Quemador 290 x 420 x 183