



**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 ofreceres 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 parrilla 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:

# PARRILLA VASCA TRIPLE GMB 200-3GR MIBRASA

## 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

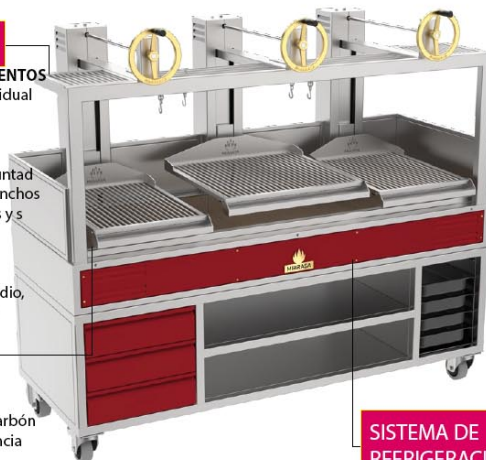
### COCCINA CON LEÑA O CARBÓN VEGETAL.

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. Permite que se pueda instalar sobre un mueble nevera o sobre cualquier otro tipo de mesa.

## Ficha técnica:

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