



Parrilla vasca triple GMB 252-3GR MIBRASA Parrilla Abierta sobremesa con 3 parrillas de cocción de 685 x 630 mm

❗ Es ideal si quieres ofrecer 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 252-3GR** está formada por 3 parrillas elevables de 685 x 630 mm.

❗ Características técnicas de la parrilla vasca triple GMB 252-3GR de Mibrasa:

- tamaño: 2520 x 863 x 1143 (largo x fondo x alto)

- tamaño parrilla: 3 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:

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.

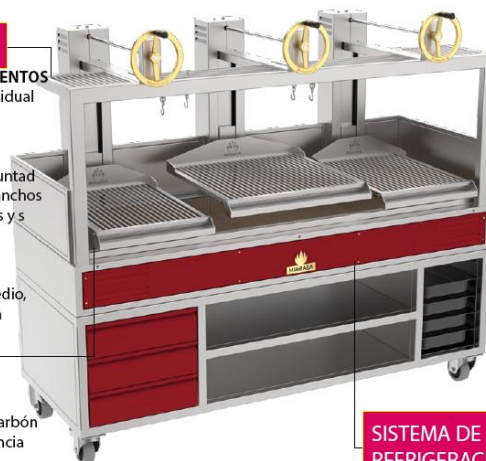
BASE REFLECTARIA

COCINA 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

TERMICA. La base refractaria asegura una total eficiencia energética.

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



COCINA 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): 2520 x 863 x 1143 mm (sin mueble)