



Asador de carbón MIBRASA ELIPSE

Con el ELIPSE Mibrasa nace el asador de carbón más productivo y robusto para la hostelería. El Elipse Mibrasa nos ofrece uniformidad en la cocción del producto y nos proporciona una alta producción en un menor tiempo.

Hasta 210 pollos en un servicio

Modelos de asadores de carbón

Asador de carbon ELIPSE de MIBRASA, el asador de carbón más productivo y robusto para la hostelería. El Elipse Mibrasa nos ofrece uniformidad en la cocción del producto y nos proporciona una alta producción en un menor tiempo, pudiendo llegar **hasta 210 pollos en un servicio**.

Accesorios incluidos: Espada de asar [10], Pincho araña doble de asar [60], Pincho araña simple de asar [20], Gastronorm Mibrasa GN 1/1 [2], Gastronorm Mibrasa GN 2/4 [3], Pinzas Mibrasa, Saca espadas inox [2], Atizador

El sistema Elipse Mibrasa consta de dos singularidades de ingeniería para mejorar el resultado en las cocciones giratorias: el giro orbital y el giro de contrasentido individual de las espadas.

Ventajas de un asador ELIPSE de MIBRASA

GRAN SUPERFICIE CON UNIFORMIDAD DE COCCIÓN

Gracias al movimiento orbital de las espadas, conseguimos maximizar el área de cocción total, permitiendo así que el producto permanezca más tiempo en contacto con la zona de brasa. Garantizamos que la temperatura interna se mantiene constante para un resultado perfecto en la cocción.

ALTA PRODUCCIÓN MANTENIENDO LA CALIDAD DEL PRODUCTO

Escoge entre las diferentes configuraciones de velocidad y control para una cocción personalizada según el producto a cocinar. Las espadas giran en sentido contrario entre ellas, evitando así que las piezas grandes se rompan en caso de contacto.

Características técnicas asador MIBRASA ELIPSE

- **Superficie de asado** 1100 mm x 10 espadas
- **Capacidad máxima** 60 - 70 pollos
- **Tiempo de encendido*** 45 min
- **Carga inicial de carbón*** 10 - 12 kg
- **Potencia instalada** 0,5 kW / 0,67 hp
- **Temperatura de asado** 200oC - 280oC
- **Peso máximo espada** 10-12 kg
- **Num. de velocidades** 3
- **Caudal de extracción** 5000 m3/h
- **Dimensiones de campana (recomendadas)** Ancho x Fondo x Alto 2200 x 1500 x 2000 mm
- **Conexión eléctrica EU:** 230V/50Hz
- **Peso neto** 875 Kg
- **Peso bruto (con embalaje)** 1075 Kg
- **Medidas de embalaje** 2100 x 1100 x 2150 mm

PAUTAS DE INSTALACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD

Distancia de elementos contruidos electrodomésticos del Elipse 100 mm

Distancia de materiales inflamables del Elipse 300 mm

Espacio libre desde el frontal del Elipse 700 mm

En equipoH estamos para asesorarte y prescribir el asador para tu restaurante, llámanos 630.668.204 o contáctanos en el chat de la parte inferior derecha de tu pantalla, o en el formulario de contacto de nuestra web.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1800 x 860 x 1928 mm