



# FIX 115

Robotayaki Mibrasa® con tres niveles fijos



## CARACTERÍSTICAS

### ¿QUÉ ES EL ROBATAYAKI MIBRASA®?

Inspirándonos en la antigua técnica de cocina japonesa Robotayaki, muchas veces abreviada y conocida con el nombre de "Robata", hemos creado el Robotayaki Mibrasa®.

Una parrilla abierta de carbón con varios niveles de altura y varios accesorios para elaborar todo tipo de alimentos como carnes, pescados o vegetales, en forma de pinchos directamente sobre la brasa, en la parrilla o en la plancha teppanyaki.

El Robotayaki es originario de los antiguos pescadores del norte de Japón, que lo crearon para tener un utensilio donde cocinar y luchar contra el frío durante sus largas travesías. Su adaptación a la cocina moderna lo convierte en un elemento de cocción muy atractivo donde el chef cocina al comensal y el espectáculo está servido.

### CALIDAD Y CONSTRUCCIÓN

El Robotayaki Mibrasa® ha sido construido con aceros de última tecnología y siguiendo estrictos controles de calidad.

## DATOS TÉCNICOS

Referencia	RM115
Tiempo de encendido*	30 min
Temperatura de cocción	250 °C
Nº Máx. parrillas / nivel	3
Carga inicial de carbón <sup>1</sup>	7 kg
Autonomía por carga <sup>2</sup>	5 h
Potencia equivalente*	2 kW
Caudal de extracción	3000 m3/h
Peso neto <sup>3</sup>	164 kg
Peso con embalaje <sup>3</sup>	227 kg
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1360 x 560 x 1240 mm

\*Datos aproximados

1. Consultar el manual de instrucciones

2. Varía según la calidad del carbón

3. Peso con los accesorios incluidos

## ACCESORIOS INCLUIDOS

- 3 parrillas superiores [RTG]
- 3 parrillas inferiores [LTG]
- Barras de soporte (4)
- Atizador [PK]
- Pala recoge cenizas [PALA]
- Pinzas Mibrasa [TG]
- Cepillo metálico [CEP]

## ACCESORIOS OPCIONALES

- Parrilla de malla superior/ inferior [TGM] [LGM]
- Plancha teppanyaki perforada [PTG]
- Plancha teppanyaki lisa [FTTG]
- Kit Espeto [KITESPRM115]
- Kit Gastronorm [SGN115]
- Tapa para final del servicio [TAPARM115]
- Mesa abatible [DLS]
- Mesa [S115]

### Color



Negro



Azul



Rojo



Inox



Amarillo

### Edition



Dorado



Negro



Cobre



Titanio



Inox

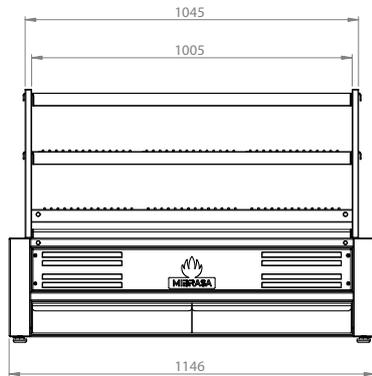
GARANTÍA DE CALIDAD



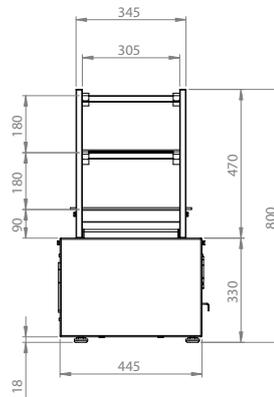
Rev. 2/24

Mibrasa® Charcoal Ovens S.L.  
C/Joan Rovira i Bastons, 26  
17230 Palamós - España  
+34 972 601 942 - mibrasa@mibrasa.com  
www.mibrasa.com

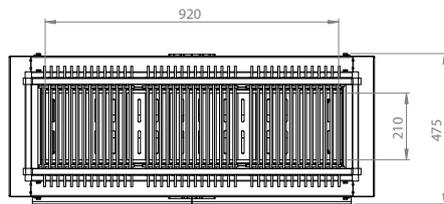
Vista frontal



Vista lateral

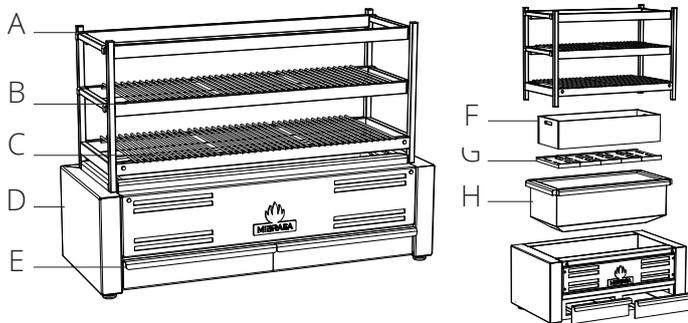


Vista frontal



Dimensiones en mm

Diseños Revit disponibles en [mibrasa@mibrasa.com](mailto:mibrasa@mibrasa.com)



A	Estructura
B	Barras de soporte
C	Parrilla
D	Cuerpo principal
E	Cajón de cenizas
F	Quemador
G	Reja de fundición
H	Cuerpo interior

## PAUTAS DE INSTALACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD

Altura de instalación recomendada	700 mm
Distancia de elementos contruïdos/electrodomesticos del Robotayaki	76 mm
Distancia de materiales inflamables del Robotayaki	300 mm
Espacio libre desde el frontal del Robotayaki	700 mm



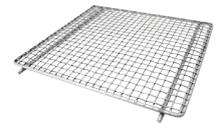
\*Es recomendable utilizar un dispositivo de elevación para alzar el Robotayaki y colocarlo encima del mueble o la encimera. Para más información consultar el manual de instrucciones.

## PARRILLAS

Parrilla



Parrilla de malla



Plancha teppanyaki lisa

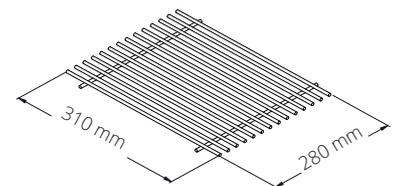


Plancha teppanyaki perforada

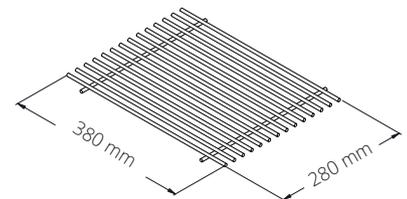


## DIMENSIONES DE LA PARRILLA

Superior



Inferior



Los Robotayaki están sujetos a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso

## MUEBLE OPCIONAL



## DATOS TÉCNICOS

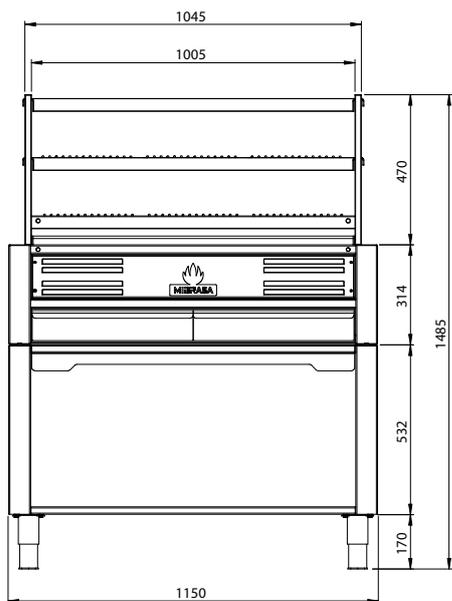
Ref.	RM115 + S115
Peso neto <sup>3</sup>	201
Peso con embalaje <sup>3</sup>	276
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1360 x 560 x 1800 mm

Ref.	S115
Peso neto <sup>3</sup>	37
Peso con embalaje <sup>3</sup>	49
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1360 x 560 x 850 mm

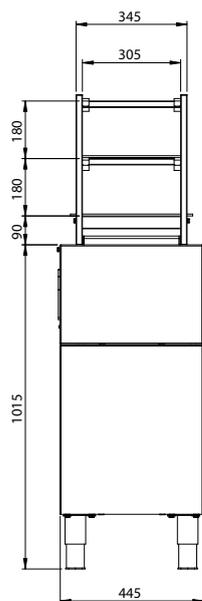
## ACCESORIOS OPCIONALES

- Ruedas inox [WINOXG]

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



\*Altura de pata ajustable: 135-195 mm

GARANTÍA DE CALIDAD



Los Robotayaki están sujetos a patentes Mibrasa® Charcoal Ovens S.L.

C/Joan Rovira i Bastons, 26

17230 Palamós - España

+34 972 601 942 - mibrasa@mibrasa.com

www.mibrasa.com