



CARACTERÍSTICAS

¿QUÉ ES EL ROBATAYAKI MIBRASA®?

Inspirándonos en la antigua técnica de cocina japonesa Robatayaki, muchas veces abreviada y conocida con el nombre de "Robata", hemos creado el nuevo Robatayaki 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 Robatayaki 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 Robatayaki Mibrasa® ha sido construido con aceros de última tecnología y siguiendo estrictos controles de calidad.

DATOS TÉCNICOS

Tiempo de encendido ¹	30 min-promedio
Temperatura de cocción	250 °C
Carga inicial de carbón ¹	7 kg
Autonomía por carga ²	5 h
Potencia equivalente*	2 kW
Caudal de extracción	3000 m³/h
Nº Máx. parrillas / nivel	3
Peso neto ³	177 kg
Peso bruto ³	240 kg
Dimensiones embalaje [Ancho x Fondo x Alto]	1350 x 550 x 1200 mm

*Datos aproximados

1. Consultar el manual de instrucciones

2. Varía según la calidad del carbón

3. Peso con los accesorios incluidos

DIMENSIONES DE LA PARRILLA



ACCESORIOS INCLUIDOS

- Parrilla superior [3]
- Parrilla inferior [3] [LTG]
- Barras de soporte [4]
- Atizador [PK]
- Pala recoge cenizas [PALA]
- Pinzas Mibrasa [TG]
- Cepillo metálico [CEP]
- Pastillas Ecofire Mibrasa [FL]

ACCESORIOS OPCIONALES

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

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Россия +7(495)268-04-70

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Казахстан +7(7172)727-132

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

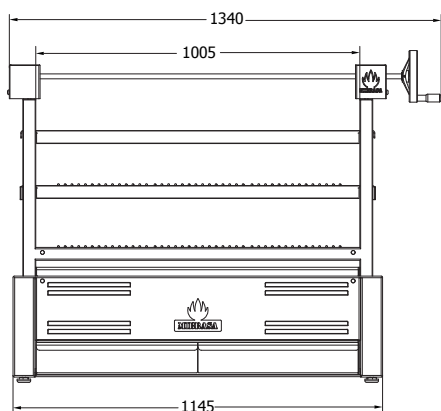
Киргизия +996(312)96-26-47

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

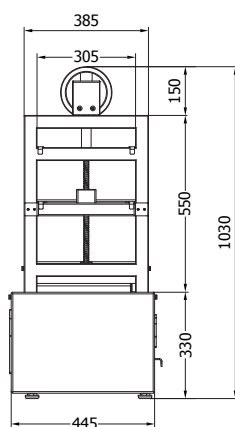


Robatayaki con sistema de elevación RM SE 115

VISTA FRONTAL

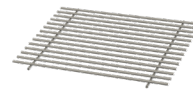


VISTA LATERAL

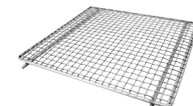


PARRILLAS

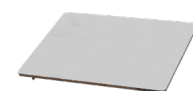
Parrilla



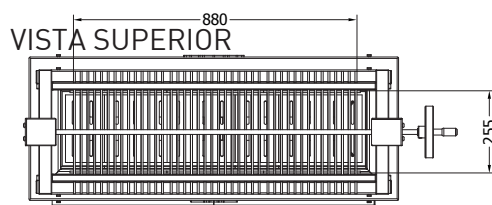
Parrilla de malla



Plancha teppanyaki lisa



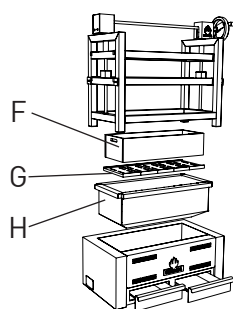
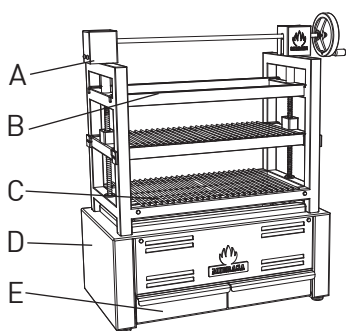
Plancha teppanyaki perforada



RM SE (Robatayaki Mibrasa con Sistema de Elevación)

Incorpora un Sistema de Elevación diseñado y patentado por Mibrasa que permite graduar a voluntad la distancia de la parrilla respecto a las brasas. De esta manera el cocinero dispone de un control de cocción de los alimentos mucho más eficiente

Dimensiones en mm



A	Estructura SE
B	Barras de soporte SE
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 contruidos/electrodomésticos del Robatayaki	76 mm
Distancia de materiales inflamables del Robatayaki	300 mm
Espacio libre desde el frontal del Robatayaki	700 mm



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

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



Robatayaki RM SE 115 + S115

MUEBLE OPCIONAL



DATOS TÉCNICOS

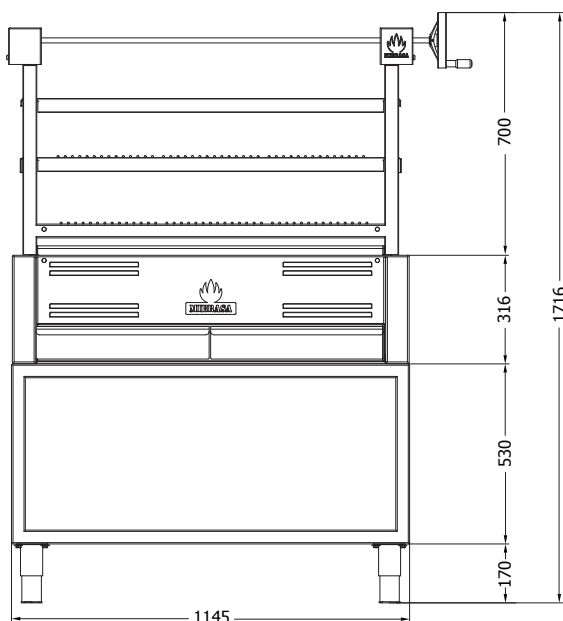
Ref.	RM SE 115 + S115
Peso neto ³	195 kg
Peso embalaje ³	258 kg
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1350 x 550 x 1850 mm

Ref.	S115
Peso neto ³	18 kg
Peso embalaje ³	30 kg
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	1350 x 550 x 850 mm

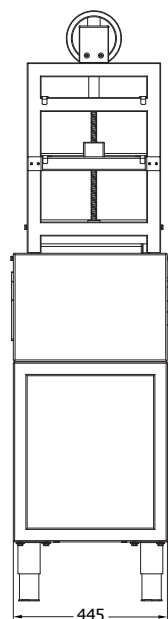
ACCESORIOS OPCIONALES

- Ruedas inox [WINOXG]

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



Dimensiones en mm

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

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Россия +7(495)268-04-70

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Казахстан +7(7172)727-132

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Киргизия +996(312)96-26-47

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://mibrasa.nt-rt.ru/> || mas@nt-rt.ru