

MIBRASA 110 TRÄKOLSUGN

Mått, BDH: 1100 x 1100 x 1350 mm
Godkänd e. Kiwa 3002

Mibrasa 110 är en stor ugn och den som är vanligast på restauranger. Mibrasa är den enda kolugnen som är Certifierad (KIWA) att installeras inomhus på en restaurangverksamhet i Sverige. För att installationen ska bli godkänd krävs en rostfri rökkanal. Har man inte det så kan man reline sin befintliga rökkanal. Mibrasa är en stängd grill eller en så kallad träkolskolugn. Mibrasa grillar är designade att tillfredsställa även de mest krävande kockarna. Modell 110 är stor ugn och passar till flesta restauranger. De tekniska specifikationerna tillåter användaren att kontrollera det exakta luftflödet genom grillen, samt att ändra intensiteten av kolen. Detta är ett extremt effektivt sätt att tillaga maten och dra ned åtgången på kol. I samtliga modeller som säljs på Svenska marknaden ingår gnistskydd samt övriga tillbehör som krävs för att certifikatet ska gälla. Vi skickar även med kol samt grillgaller för att allt ska funka. Mått, BDH: 1100 x 1100 x 1350 mm Underskåp AB säljes separat och kostar 18000 extra. Överhylla SB säljes separat och kostar 20000 extra. Mibrasa kolugn tillåter dig att tillaga all sorts mat och behålla de naturliga smakerna och ta fram en unik smak. Lagar all sorts mat. Grillresultatet blir bättre än på öppen grill. Unika grillsmaker och resultat. Saftigt och bra textur i köttet.35% snabbare grilltider än öppen grill.40% mindre kolåtgång än öppen grill. Enkelt att kontrollera glödbädden samt temperatur. Lätt att hålla ren. En unik sluten grilldesign.7-8 timmars

glödbädd på en laddning (ca 7 kg).Reducerar kraftigt lågor, förhindrar mat från att torka ut eller brännas. Förhindrar effekterna av konstant värme på kocken. Lätt att tömma på aska då denna hamnar i ett fack nedanför ugnen. Olika nivåer av grillning. Flexibel och robust, enkel att använda. Med en front öppnings dörrsystem. Ventilationssystem för temperaturkontroll.