

Piastra Cottura MIBOS

A base fissa o richiudibile

è il sistema pratico, sicuro e veloce per cucinare alla piastra carni, pesce, verdure, bruschette, piadine ed altre prelibate pietanze della cucina italiana.

Bruciatori innovativi

Funziona a gas GPL o metano, il calore è irradiato in modo diffuso da **bruciatori distribuiti** lungo tutta la piastra favorendo una cottura omogenea ed uniforme.



Strutturata per durare nel tempo

Ampia superficie di lavoro, solido telaio in acciaio inox, disponibile anche con **supporto richiudibile** per facilitare trasporto e magazzinaggio.



Stabile superficie di cottura

Piastra cottura costituita da **monolite inox spessore mm. 10, indeformabile**, con pratico bordo salva vivande e gocciolatoio di recupero grassi e residui di cottura; removibile per agevolarne la pulizia.

Conforme alla normativa

Realizzata interamente in acciaio inox, bruciatori con pilota **sicure stop gas**, accensione a piezo, a norma CE.



La qualità che conviene

Il sistema di cottura a gas con bruciatori a **sistema distribuito** risulta estremamente efficace mentre lo spessore della piastra **massimizza il rendimento** anche a fuoco moderato.

Caratteristiche tecniche

Piastra Cottura 2 mod. 2 bruciatori

dimensioni: LXPXH	mm 1060x650x850
potenza:	20 Kw
consumo:	1,60 Kg/h
peso:	95 Kg

Piastra Cottura 3 mod. 3 bruciatori

dimensioni: LXPXH	mm 1580x650x850
potenza:	30 Kw
consumo:	2,40 Kg/h
peso:	140 Kg

Prodotto	Tempo di cottura
Salsicce - wurstel	da 2 a 6 minuti
Costata	da 2 a 4 minuti
Pancetta	da 1 a 3 minuti
Verdure	da 1 a 4 minuti
Bruschette	da 1 a 3 minuti
Piadine	da 1 a 4 minuti
Polenta	da 3 a 8 minuti
Formaggio	da 1 a 2 minuti
Pesce	da 3 a 8 minuti

I tempi variano sensibilmente a seconda dell'origine della materia prima, della forma, del taglio, del grado di cottura desiderato.

Piastra Cottura MIBOS

è un prodotto



azienda certificata
EN ISO 9001:2008



Mibos s.r.l.

Via Molveno, 10

35035 MESTRINO (PD)

Tel. 049/9070181 fax 049/9070191

www.mibos.it info@mibos.it



Piastra Cottura

esalta la cucina italiana

