

HMB HOT 75

Horno Mibrasa® con cajones mantenedores de temperatura



CARACTERÍSTICAS

NUESTROS HORNOS DE BRASA **hot** CON CAJONES MANTENEDORES DE TEMPERATURA

MIBRASA® es una parrilla cerrada nacida en nuestros talleres de los mejores aceros y expertas manos, diseñada para satisfacer a los restauradores más exigentes.

Sus características técnicas de fabricación permiten, mediante un control de flujo de aire, avivar o reducir la intensidad de las brasas, lo cual propicia una alta eficacia y un importante ahorro de carbón.

Los hornos MIBRASA® le permiten cocinar cualquier alimento con la máxima facilidad conservando y potenciando todos sus sabores naturales.

Con la serie HOT consigue el control máximo optimizando el calor transmitido del horno Mibrasa® para mantener los ingredientes en tres zonas de temperatura. El diseño lineal convierte el MIBRASA® HOT en el equipo de brasa más completo para cualquier chef que priorice eficacia y rendimiento.

DATOS TÉCNICOS

Tiempo de encendido ¹	45 min-promedio
Temperatura de cocción	250 - 350 °C
Carga inicial de carbón ¹	10 kg
Producción*	70 kg/h
Autonomía por carga ²	7 h
Potencia equivalente*	3,5 kW
Caudal de extracción	2800 m ³ /h
Diámetro del cortafuegos	Ø154 mm
Diámetro del tubo de salida	Ø114 mm
Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto)	900 x 800 x 1900 mm

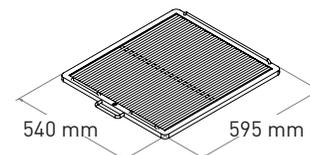
*Datos aproximados

1. Consultar el manual de instrucciones
2. Varía según la calidad del carbón
3. Peso con los accesorios incluidos

COMENSALES POR SERVICIO*



DIMENSIONES DE LA PARRILLA



ACCESORIOS INCLUIDOS

- Parrilla [G75]
- Pinzas Mibrasa [TG]
- Pala recoge cenizas [PALA]
- Atizador [PK75]
- Cepillo metálico [CEP]
- Pastillas de encendido Ecofire Mibrasa [FL]
- GN 1/1 Mibrasa
- GN 1/2 Mibrasa

ACCESORIOS OPCIONALES

- Parrilla extra [G75]
- Cortafuegos [FB]
- Filtro disipador [DF]
- Ruedas [WINOX]
- Menaje (consultar el catálogo online)
- Grillware (consultar el catálogo online)

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

GARANTÍA DE CALIDAD

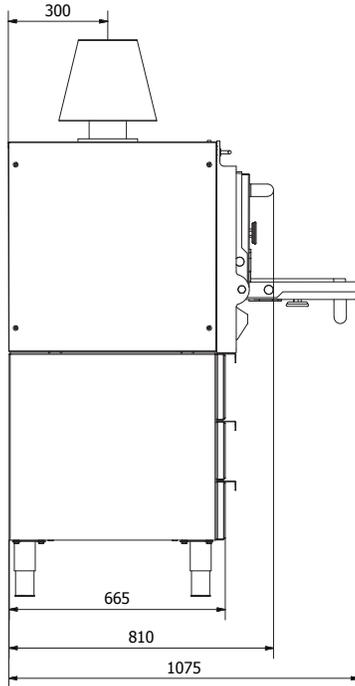




HMB HOT 75

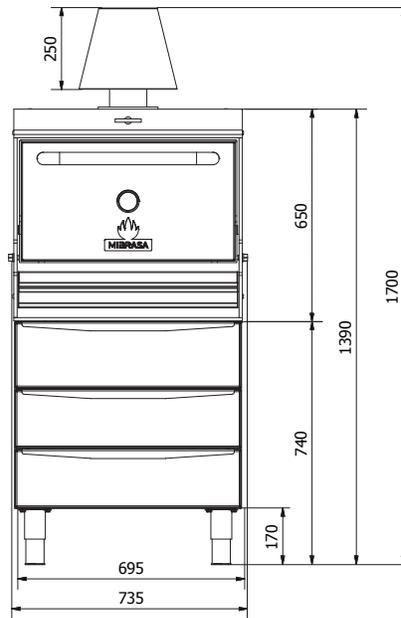
Horno Mibrasa® con cajones mantenedores de temperatura

VISTA LATERAL



Medidas en mm

VISTA FRONTAL



* Altura de pata ajustable: 135-195 mm

COLOR DE PUERTA



NEGRO

ROJO

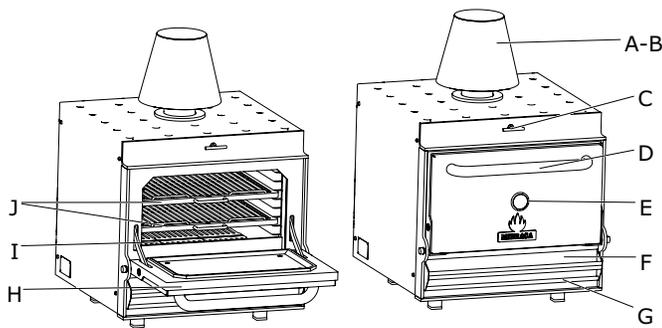


AMARILLO

INOX

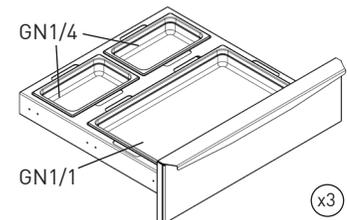


AZUL



A	Cortafuegos
B	Filtro disipador
C	Regulador tiro sup.
D	Tirador de puerta
E	Termómetro
F	Tiro inf./cajón cenizas
G	Recogedor de grasa
H	Puerta
I	Rejas de fundición
J	Parrillas

CAPACIDAD GN POR CAJÓN



*Temperaturas secundarias de los cajones entre 55-90°C, basadas en el horno a 300°C.

PAUTAS DE INSTALACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD

Altura de instalación recomendada	-
Distancia de elementos contruidos/electrodomésticos del horno	76 mm
Distancia de materiales inflamables del horno	300 mm
Espacio libre desde el frontal del horno	1100 mm



*Es recomendable utilizar un dispositivo de elevación para alzar el horno y colocarlo encima del armario.

Para más información consultar el manual de instrucciones.

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