



FICHA DE INSTALACIÓN

Pág. 1

Parrilla a carbón Con armario bajo

HMB AB 75



Listos para Servir

Versión 001

Características del Equipo

• Capacidad

De producción: 70 kg/hr.

De 75 a 95 comensales por servicio.

Carga inicial: 10 kg. para 7 hrs. de autonomía.

Temperatura de cocción de: 250 a 350°C.

1 parrilla de 54 x 59.5 cm.

• Datos Técnicos

Construcción: Acero Inoxidable y hierro fundido.

Medidas: 73.5 cm.(Ancho) x 81 cm.(profundidad) x 170 cm.(altura).

Peso: 360 kg. (con accesorios).

Tiempo de encendido: 45 mts. promedio.

Check List Requerimientos

Caudal de extracción

• Flujo: 2800 m3/hr

SN

Nota:
Este equipo necesita recirculación de aire para un correcto funcionamiento.

Dimensiones del espacio

Dibujo/Layout

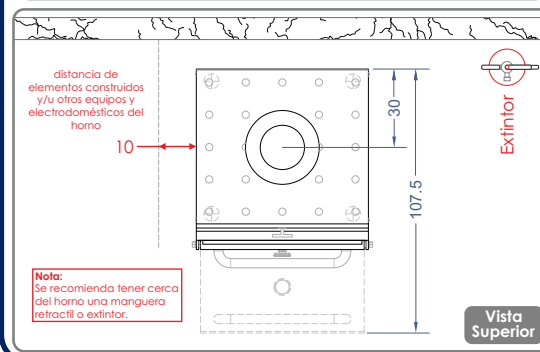
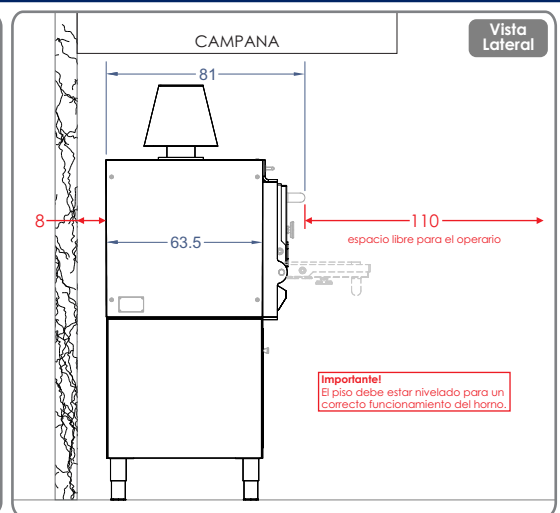
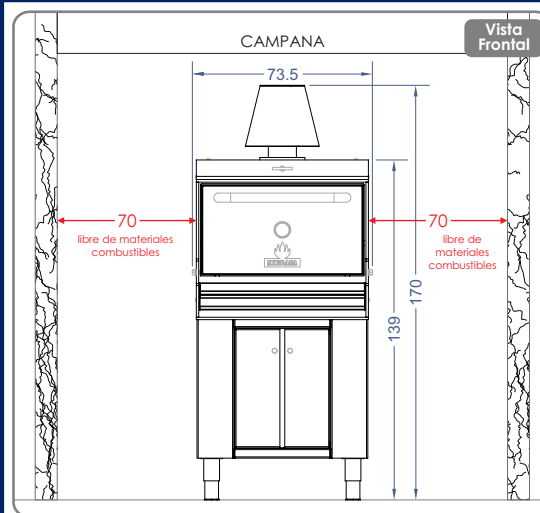
SI ANCHO _____ cm
NO LARGO _____ cm
SI ALTO _____ cm
NO

Campana de extracción

SI NO

Nombre Responsable _____ Fecha ____/____/____

PLANIMETRIA



Limpeza diaria

No usar productos químicos o agua para limpiar las partes interiores del horno.

Parrillas: limpiar antes y después de cada uso con ayuda del cepillo metálico proporcionado.
Cajón de cenizas: abrir el cajón de cenizas y con ayuda de la pala extraer las cenizas. Si lo considera necesario, es posible sacar el cajón en su totalidad para facilitar la limpieza. Cuando las cenizas están apagadas se pueden utilizar como abono.

ATENCIÓN: recuerde no verter las cenizas del carbón en un recipiente de material inflamable o termodeformable.

Espacio entre la puerta y el marco: debe de mantenerse siempre limpia la zona de contacto entre la puerta y el marco del horno para que esta cierre perfectamente.

Limpeza semanal

Filtro disipador: sacar el filtro disipador del horno. Limpiar la parte interior.

Cortafuegos: Sacar el cortafuegos del horno. Sacudir y golpear suavemente en los dos extremos para facilitar la caída de las cenizas. No limpiar nunca con agua, ya que las cenizas se pueden compactar.

Rejas de fundición: sacar las rejas y mediante el cepillo metálico limpiar las ranuras inferiores. Es importante mantener estas ranuras limpias para el funcionamiento del horno.

Cajón de cenizas: extraer el cajón y limpiar las posibles cenizas y restos de carbonilla que hayan quedado en la parte inferior del horno. Una acumulación de cenizas podría dificultar y obstruir el cierre total del cajón.

Características del Equipo

• Temperatura 250°C a 350°C.

• 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.

• Incluye: Parrilla, Pinzas, Pala recoge cenizas, Atizador, Cepillo metálico, Pastillas de encendido Ecofire, Cortafuegos.

• Accesorios opcionales: Parrilla extra, filtro disipador, ruedas con freno, menaje.

¡IMPORTANTE!

No colocar materiales combustibles a una distancia de 70 cm. de la parte superior, inferior, posterior o lateral del horno. Dimensiones de protección ignífuga del suelo: a. 76.2 cm. a cada lado de la abertura de la puerta. b. 91.4 cm. delante de la abertura de la puerta. Espacio libre respecto elementos contruidos/electrodomésticos: a. Respecto a la pared trasera = 7.6 cm. b. Respecto a las paredes laterales = 7.6 cm. El espacio de trabajo del chef debería ser de 110 cm. desde el frontal del horno. Es necesario, cuando sea posible, un dispositivo de elevación para alzar el horno y colocarlo encima del armario o la encimera.



FICHA DE INSTALACIÓN

Pág. 2

Parrilla a carbón Con armario bajo

HMB AB 75



Listos para Servir

Versión 001

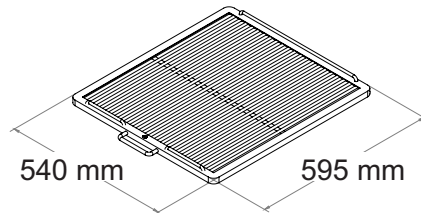
DESCRIPCIONES DEL EQUIPO

COMENSALES POR SERVICIO*



75-95

DIMENSIONES DE LA PARRILLA

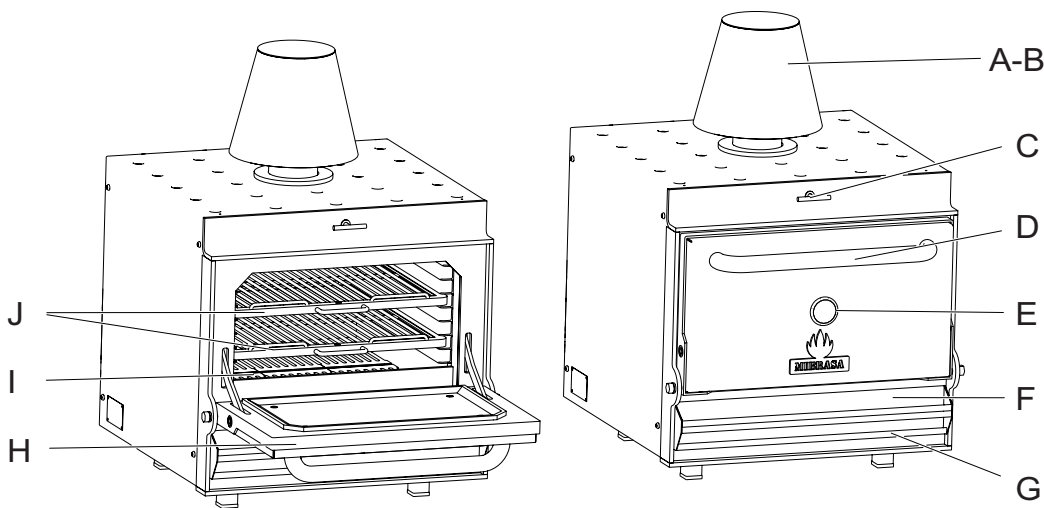


ACCESORIOS INCLUIDOS

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

ACCESORIOS OPCIONALES

- Parrilla extra [G75]
- Cortafuegos [FB]
- Filtro dissipador [DF]
- Soporte gastronorm [SGNAB]
- Ruedas con freno [WINOX]
- Menaje (consultar el catálogo online)



A	Cortafuegos
B	Filtro dissipador
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

Características del Equipo

- Temperatura 250°C a 350°C.
- 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.
- Incluye: Parrilla, Pinzas, Pala recoge cenizas, Atizador, Cepillo metálico, Pastillas de encendido Ecofire, Cortafuegos.
- Accesorios opcionales: Parrilla extra, filtro dissipador, ruedas con freno, menaje.

¡IMPORTANTE!

No colocar materiales combustibles a una distancia de 70 cm. de la parte superior, inferior, posterior o lateral del horno. Dimensiones de protección ignífuga del suelo: a. 76.2 cm. a cada lado de la abertura de la puerta. b. 91.4 cm. delante de la abertura de la puerta. Espacio libre respecto elementos construidos/electrodomésticos: a. Respecto a la pared trasera = 7.6 cm. b. Respecto a las paredes laterales = 7.6 cm. El espacio de trabajo del chef debería ser de 110 cm. desde el frontal del horno. Es necesario, cuando sea posible, un dispositivo de elevación para alzar el horno y colocarlo encima del armario o la encimera.