



# FICHA DE INSTALACIÓN

Pág. 1

## Parrilla a carbón

Con cajones mantenedores de temperatura

# HMB HOT 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: 400 kg. aprox. (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

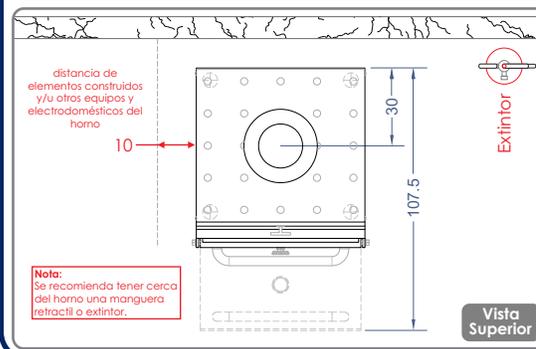
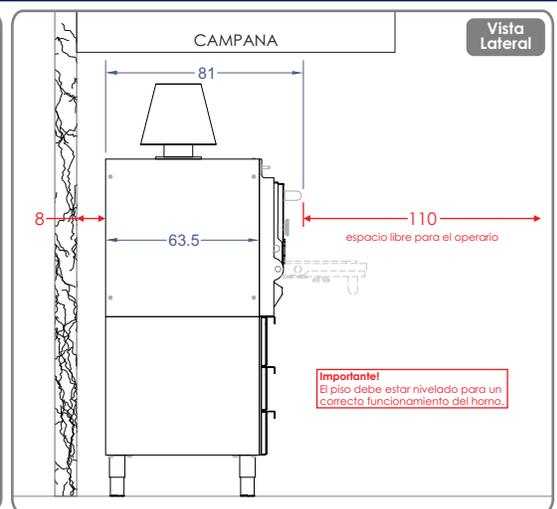
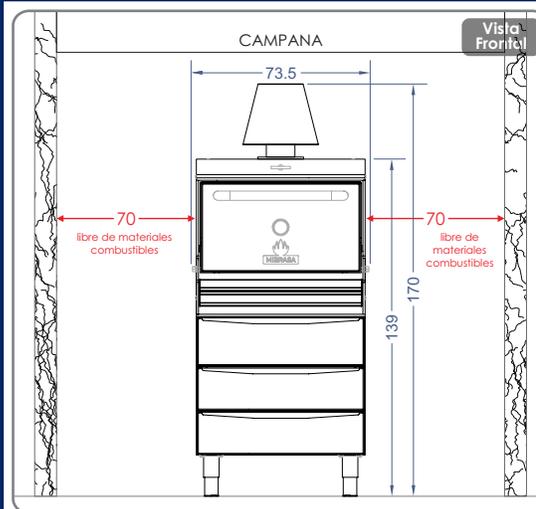
NO

### 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 dissipador:** sacar el filtro dissipador 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 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.



## FICHA DE INSTALACIÓN

Pág. 2

### Parrilla a carbón

Con cajones mantenedores de temperatura

## HMB HOT 75



Listos para Servir

Versión 001

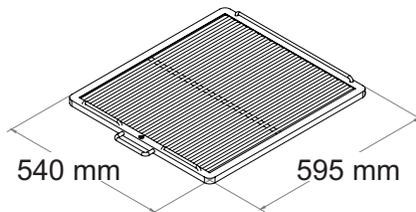
## DESCRIPCIONES DEL EQUIPO

### COMENSALES POR SERVICIO\*



75-95

### DIMENSIONES DE LA PARRILLA

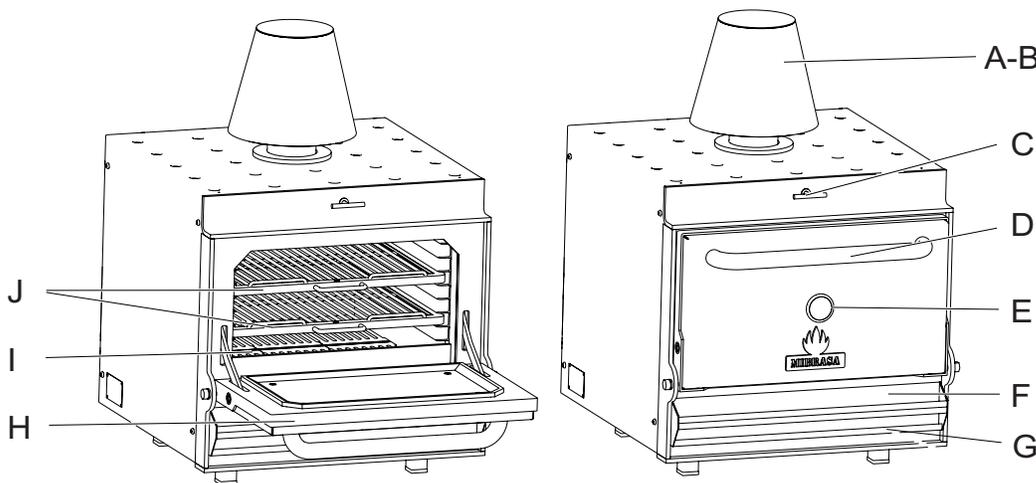


### ACCESORIOS INCLUIDOS

- Parrilla [G75]
- Pinzas Mibrasa [TG]
- Pala recoge cenizas [PALA]
- Atizador [Pk75]
- Cepillo metálico [CEP]
- Pastillas de encendido Ecofire Mibrasa [FL]
- GN 1/1 Mibrasa
- GN 1/2 Mibrasa

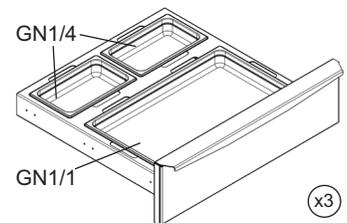
### ACCESORIOS OPCIONALES

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



J Parrillas

### CAPACIDAD GN POR CAJÓN



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

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

### 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.