



Horno de carbón EDENOX HB-70A. Este año Edenox ha incluido en su catálogo un horno de carbón.

Fabricado íntegramente en acero inoxidable, y puerta de acero fundido.

Un horno de carbón económico.

Catálogo de hornos de carbón industriales

El horno de brasas se ha convertido en una pieza clave para cocinas que apuestan por el sabor tradicional con control total. El modelo **HB-70 A de Edenox** está diseñado para cocineros que trabajan con fuego real y no admiten concesiones en potencia, seguridad y durabilidad.

Su construcción totalmente en acero inoxidable, su puerta robusta con cierre hermético y su sistema de regulación de temperatura lo convierten en una herramienta versátil y de alto rendimiento para cocinas a la vista, braserías o

restaurantes de carne con alto volumen de trabajo.

Características técnicas del HB-70 A

- Referencia: 19077357
- Dimensiones totales: 830 x 739 x 850 mm
- Tipo de parrilla: GN 2/1
- Nº de comensales estimado: hasta 80
- Potencia: 4,5 kW
- Medidas de la cámara de cocción: 706 x 609 x 260 mm
- Cajón recoge cenizas incluido
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad
- Cámara totalmente aislada para optimizar consumo y evitar emisión de calor
- Puerta con cierre hermético robusto
- Parrilla extraíble para facilitar limpieza
- Termómetro integrado de hasta 500 °C
- Nivel de parrilla regulable en 5 alturas
- Sistema antichispas
- Incluye accesorios: pinzas, bandeja recogegrasas, atizador

- Peso no especificado (requiere instalación profesional)

¿Necesitas un horno de brasas profesional para cocina de alto rendimiento?

En la cocina real, el control del fuego lo es todo. Este horno permite trabajar con brasa sin renunciar a precisión. Gracias a su termómetro de hasta 500 °C y parrilla ajustable, puedes controlar el punto exacto en carnes, pescados y verduras con resultados constantes.

Ya no se trata solo de cocinar con brasas: se trata de hacerlo de forma **eficiente, segura y profesional**.

HB-70 A: sabor de leña, precisión de acero

El **HB-70 A** combina el sabor auténtico de la cocina al carbón con la **tecnología moderna de aislamiento y regulación térmica**. Su cámara mantiene la temperatura sin pérdidas, reduce el consumo de carbón, evita emisiones externas y facilita el trabajo diario.

Además, su diseño facilita la limpieza con bandejas extraíbles y recogecenizas. Cada detalle está pensado para cocinas que trabajan con fuego real todos los días.

Si buscas máxima potencia con seguridad, este es tu horno. Con capacidad para 80 comensales y una cámara optimizada, el HB-70 A se adapta perfectamente a asadores medianos y grandes, cocinas abiertas o parrillas con alta rotación.

Y si necesitas una instalación más completa, también puedes incluir su **mesa soporte MC-HB-70 A**.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir el horno de brasas que realmente necesitas?

El volumen de comensales que atiendes, el espacio disponible en cocina, el tipo de parrilla (GN 2/1), si vas a instalar salida de humos profesional, y si prefieres una unidad con mesa soporte o empotrable.

También es clave el aislamiento térmico, la facilidad de limpieza y los accesorios incluidos (pinzas, atizador, etc.).

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque en EquipoH hemos visto muchos hornos de brasas, y pocos con la **robustez y diseño práctico** del HB-70 A. Lo recomendamos a parrillas, braserías, asadores y restaurantes que quieren dar el salto al fuego real, sin complicaciones y con total

seguridad.

Sobre Edenox

Edenox es un referente en equipamiento para hostelería profesional. Sus hornos de brasas están pensados para cocinas exigentes, y destacan por su durabilidad, eficiencia energética y diseño centrado en el operario.

En EquipoH confiamos en Edenox porque llevan años haciendo productos que duran.

¿No sabes si este horno es el adecuado para tu parrilla?

Escríbenos en el chat y te ayudamos a escoger el modelo y accesorios que mejor se adapten a tu cocina.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 830x739x583mm