Horno de carbón de sobremesa **Mibrasa HMB 160** para hornear y cocinar todo tipo de alimentos y conseguir en sus platos el sabor único de la barbacoa, siempre dentro de la comodidad de su cocina.

Solicítanos presupuesto personalizado puesto que os podemos asesorar y personalizar el horno a las necesidades de vuestro establecimiento.

Catálogo de hornos de carbón industriales

El horno de carbón **Mibrasa HMB 160** es una parrilla cerrada que trabaja 100% con carbón vegetal, tiene un diseño único y 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. Con los hornos Mibrasa podremos cocinar cualquier alimento con la máxima facilidad conservando y potenciando todos sus sabores naturales.

Equipado con **sistema de seguridad con cortafuegos y filtro disipador integrado**, totalmente desmontable.

Ventajas de adquirir un horno de carbón de MIBRASA

¿Quieres preparar platos de calidad, reducir costes y mejorar la eficiencia? La respuesta es MIBRASA, descubre sus robustos hornos de carbón, con EquipoH.

- **Sabor y textura**: Los hornos de carbón producen un calor indirecto que penetra en los alimentos de forma uniforme, creando un sabor y una textura excepcionales.
- **Costes**: Los hornos de carbón son una opción relativamente asequible, ya que el carbón es un combustible relativamente barato.
- **Eficiencia**: Los hornos de carbón pueden alcanzar temperaturas muy altas de forma rápida, lo que permite a los chefs cocinar grandes cantidades de alimentos en poco tiempo.

Características técnicas horno Mibrasa HMB 160

- Comensales por servicio: 160-190
- Dimensiones de la parrilla: 760 mm x 795 mm
- Tiempo de encendido: 45 min-promedio
- Temperatura de cocción: 250 - 350 ºC
- Carga inicial de carbón: 18 kg
- Producción: 120 kg/h
- Autonomía por carga: 8 h
- Potencia equivalente: 6 kW
- Caudal de extracción: 3500 m3/h

- Peso neto: 521 kg
- Peso neto (con embalaje de madera): 598 kg
- Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto): 1100 x 1100 x 1350 mm

*Datos aproximados

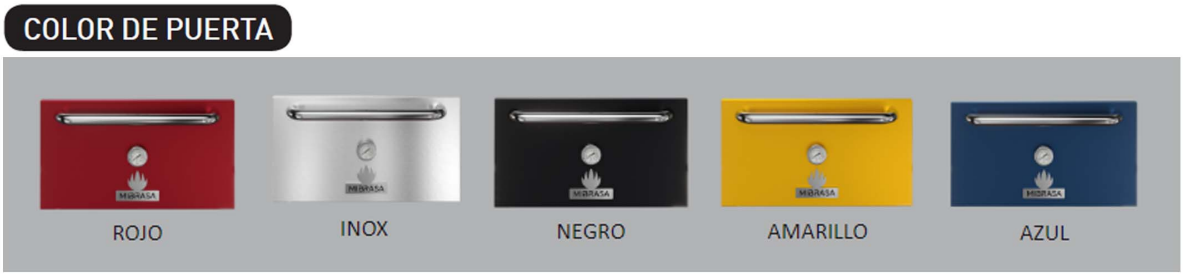
Accesorios incluidos: Cortafuegos-Disipador [FB-DF], Parrilla [GTMINI], Pinzas Mibrasa [TG], Pala recoge cenizas [PALA], Atizador [PKM], Cepillo metálico [CEP]

Accesorios opcionales: Parrilla extra [GTM], Menaje y grillware consultar catálogo, Recogeder de grasa extraíble [REG1], Embellecedor base [EMBHMBMINI]

INSTALACIÓN:

- Altura de instalación recomendada: 600 mm
- Distancia de elementos construidos/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 o la encimera.



Un horno de carbón hay que venderlo bien, porque hay técnica y maestria en su uso.

En EquipoH somos técnicos, nos apasiona lo que hacemos y nos motiva sumar clientes satisfechos. Trabajamos con nuestras marcas para que comprar maquinaria de hostelería on-line no sea una experiencia traumática, estamos aqui para solucionar cualquier problema que pueda surgir en la postvenda.

Detrás de EquipoH hay marcas y hay equipo, profesionales que sumamos y que nos ganamos la vida pero que estaremos ahora y en un futuro a su disposición y compromiso de que no le dejaremos nunca colgado, nuestro teléfono responde SIEMPRE, y nuestros contacto esta disponible SIEMPRE.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1100 x 1100 x 1350 mm