



Horno de carbón con armario bajo caliente y soporte para bandejas **Mibrasa HMB AB SB 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 AB SB 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 AB SB 160

Comensales por servicio: 160-190

• Dimensiones de la parrilla: 755 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/hAutonomía por carga: 8 h



• Potencia equivalente: 6 kW

• Caudal de extracción: 3500 m3/h

• Peso neto: 578 kg

• Peso neto (con embalaje de madera): 667 kg

• Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto): 1100 x 1100 x 1900 mm

Accesorios incluidos: Parrilla [G160], Pinzas Mibrasa [TG], Pala recoge cenizas [PALA], atizador [PK160], Cepillo metálico [CEP], Pastillas de encendido Ecofire Mibrasa [FL]

Accesorios opcionales: Parrilla extra [G160], Cortafuegos [FB], Filtro disipador [DF], Mueble [OT160], Menaje

INSTALACIÓN:

- 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.

^{*}Datos aproximados



Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 952 x 1013 x 1667 mm