HORNO DE CARBÓN INDUSTRIAL con armario completo caliente Mibrasa HMB AC 11





Horno de carbón con armario caliente completo **Mibrasa HMB AC 110**, destaca por su robustez, facilidad de uso y su cero mantenimiento. Ideal para cocinar todo tipo de alimentos y conseguir en sus platos el sabor único de la barbacoa.

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 AC 110** 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.

HORNO DE CARBÓN INDUSTRIAL con armario completo caliente Mibrasa HMB AC 11



•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 AC 110

• Comensales por servicio: 110-130

• Dimensiones de la parrilla: 755 mm x 595 mm

Tiempo de encendido: 45 min-promedio
Temperatura de cocción: 250 - 350 ºC

• Carga inicial de carbón: 15 kg

• Producción: 100 kg/h

Autonomía por carga: 8 h
Potencia equivalente: 5 kW

• Caudal de extracción: 3200 m3/h

• **Peso neto**: 660 kg

• Peso neto (con embalaje de madera): 800 kg

• Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto): 1100 x 1100 x 2050 mm

Accesorios incluidos: Cortafuegos-Disipador [FB-DF], Parrilla [GT110], Pinzas Mibrasa [TG], Pala recoge cenizas [PALA], Atizador [PK110], Cepillo metálico [CEP]

Accesorios opcionales: Parrilla extra [GT110], Menaje y grillware consultar catálogo, Recogedor de grasa extraíble [REG3/4], Ruedas [WINOX]

INSTALACIÓN:

^{*}Datos aproximados

HORNO DE CARBÓN INDUSTRIAL con armario completo caliente Mibrasa HMB AC 11



- 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): 1070 x 818 x 1900 mm