



 Horno brasa con cajones mantenedores de temperatura y soporte bandejas **Mibrasa HMB HOT SB 75**. Consigue el control máximo optimizando el calor transmitido del horno Mibrasa para mantener los ingredientes en tres zonas de temperatura.

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 HOT SB 75** 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. Consigue el control máximo optimizando el calor transmitido del horno Mibrasa para mantener los

ingredientes en tres zonas de temperatura.

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



! Características técnicas horno Mibrasa HMB HOT SB 75

- **Comensales por servicio:** 75-95
- **Dimensiones de la parrilla:** 540 mm x 595 mm
- **Dimensiones exteriores:** 732 x 815 x 1628 mm
- **Tiempo de encendido:** 45 min-promedio
- **Temperatura de cocción:** 250 - 350 °C
- **Carga inicial de carbón:** 10 kg
- **Producción:** 70 kg/h
- **Autonomía por carga:** 7 h
- **Potencia equivalente:** 3.5 kW
- **Caudal de extracción:** 2800 m3/h
- **Peso neto:** 425 kg
- **Peso neto** (con embalaje de madera): 490 kg
- **Dimensiones embalaje** (Ancho x Fondo x Alto): 900 x 800 x 1900 mm

*Datos aproximados

Accesorios incluidos: Cortafuegos-Disipador [FB-DF], Parrilla [GT75], Pinzas Mibrasa [TG], Pala recoge cenizas [PALA], Atizador [PK75], Cepillo metálico [CEP], Gastronorms [1x GN1/2, 1x GN1/1]

Accesorios opcionales: Parrilla extra [GT75], Menaje y grillware consultar catálogo, Recogedor de grasa extraíble [REG1P/2], Ruedas [WINOX]

 **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

COLOR DE PUERTA



 **Un horno de carbón hay que venderlo bien, porque hay técnica y maestría 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 aquí para solucionar cualquier problema que pueda surgir en la postventa.

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 nuestro contacto está disponible SIEMPRE.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 732 x 815 x 1628 mm