Horno brasa con cajones mantenedores de temperatura y soporte bandejas **Mibrasa HMB HOT SB 110**, 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 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.

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 HOT SB 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**: 561 kg
- **Peso neto (con embalaje de madera)**: 638 kg
- **Dimensiones embalaje** (Ancho x Fondo x Alto): 1100 x 1100 x 1900 mm

*Datos aproximados

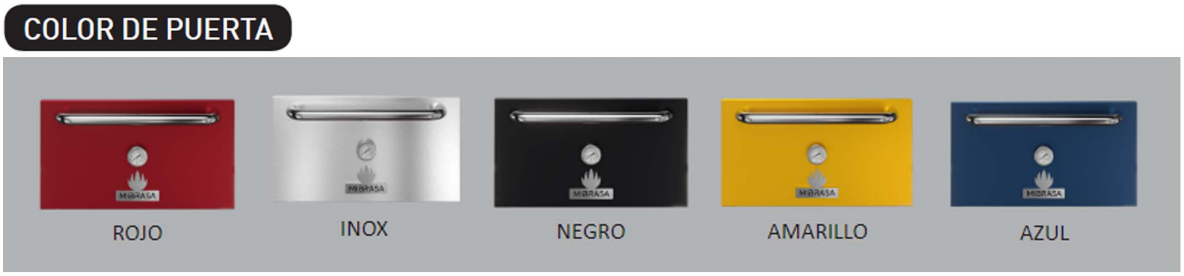
Accesorios incluidos: Cortafuegos-Disipador [FB-DF], Parrilla [GT110], Pinzas Mibrasa [TG], Pala recoge cenizas [PALA], Atizador [PK110], Cepillo metálico [CEP], Gastronorms [1x GN1/2, 1x GN1/1]

Accesorios opcionales: Parrilla extra [GT75], Menaje y grillware consultar catálogo, Recogeder de grasa extraíble [REG3/4], 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

*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): 952 x 815 x 1667 mm