Horno brasa con cajones mantenedores de temperatura y armario caliente superior **Mibrasa HMB HOT AC 75,** destaca por facilidad de uso y su cero mantenimiento.

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 AC 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.

Características técnicas horno Mibrasa HMB HOT AC 75

- **Comensales por servicio**: 75-95
- **Dimensiones de la parrilla**: 540 mm x 595 mm
- **Dimensiones exteriores**: 850 x 818 x 1900 mm
- **Tiempo de encendido**: 45 min-promedio
- **Temperatura de cocción**: 250 - 350 ºC
- **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**: 630 kg
- **Peso neto** (con embalaje de madera): 760 kg
- **Dimensiones embalaje** (Ancho x Fondo x Alto): 900 x 1000 x 2050mm

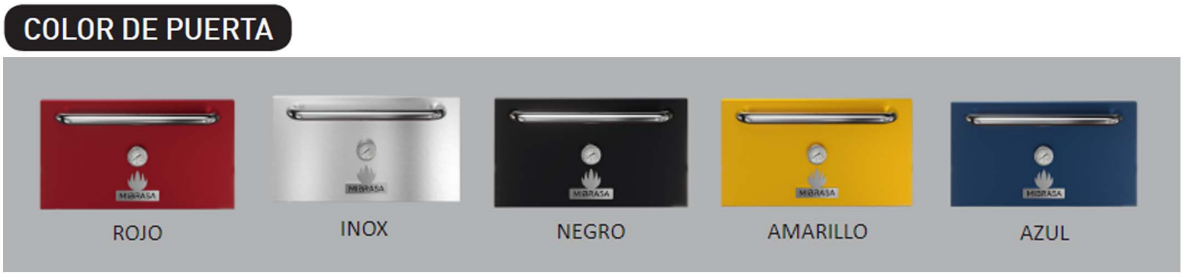
*Datos aproximados

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

Accesorios opcionales: Parrilla extra [GTM], Menaje y grillware consultar catálogo, Recogeder 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



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 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 nuestro contacto está disponible SIEMPRE.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 850 x 818 x 1900 mm