



! Horno de carbón de sobremesa **Mibrasa HMB MINI PLUS**, 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, 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 MINI PLUS** 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 MINI PLUS

- **Comensales por servicio:** 45-60
- **Dimensiones de la parrilla:** 540 mm x 395 mm
- **Dimensiones exteriores:** 732 x 628 x 953 mm
- **Tiempo de encendido:** 45 min-promedio
- **Temperatura de cocción:** 250 - 350 °C
- **Carga inicial de carbón:** 5 kg
- **Producción:** 35 kg/h

- **Autonomía por carga:** 7 h
- **Potencia equivalente:** 2 kW
- **Caudal de extracción:** 2501 m<sup>3</sup>/h
- **Peso neto:** 268 kg
- **Peso neto (con embalaje de madera):** 326 kg
- **Dimensiones embalaje** (Ancho x Fondo x Alto): 801 x 720 x 1350 mm

\*Datos aproximados

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

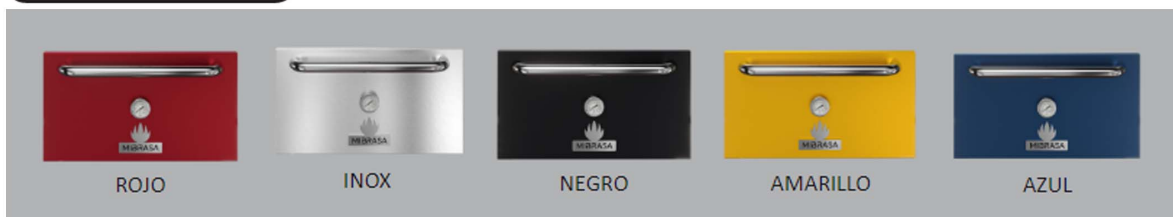
**Accesorios opcionales:** Parrilla extra [GTM], Menaje y grillware consultar catálogo, Recogedor de grasa extraíble [REG1], Embellecedor base [EMBHMBMINI]

## INSTALACIÓN:

- Altura de instalación recomendada: 700 mm
- 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.

## COLOR DE PUERTA



## CUSTOMIZACIÓN:



 **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 628 x 953 mm