 Horno de carbón con armario completo caliente **Mibrasa HMB AC 75**, destaca por su robustez, facilidad de uso y su cero mantenimiento. Los modelos Base son perfectos para cocinas con un espacio que requiera un soporte de trabajo para el horno Mibrasa

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 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 AC 75

- **Comensales por servicio:** 75-95
- **Dimensiones de la parrilla:** 540 mm x 595 mm HMB
- **Dimensiones exteriores:** 850 x 818 x 1900 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:** 493 kg
- **Peso neto** (con embalaje de madera): 605 kg
- **Dimensiones embalaje** (Ancho x Fondo x Alto): 910 x 800 x 2050mm

*Datos aproximados

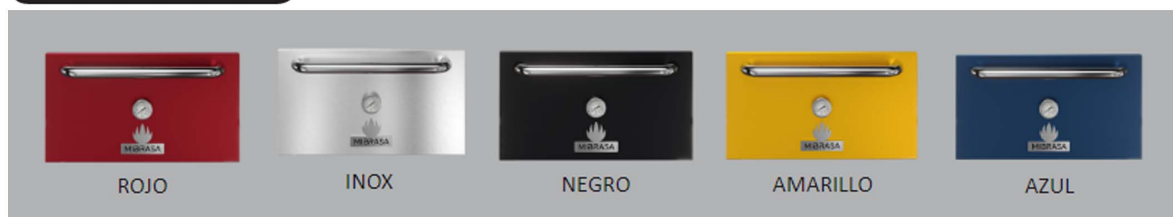
Accesorios incluidos: Cortafuegos-Disipador [FB-DF], Parrilla [GT75], Pinzas Mibrasa [TG], Pala recoge cenizas [PALA], Atizador [PK75], Cepillo metálico [CEP]

Accesorios opcionales: Parrilla extra [GTM], Menaje y grillware consultar catálogo, 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): 850 x 818 x 1900 mm