 Horno de carbón con cajones mantenedores de temperatura **Mibrasa HMB HOT 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 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.

HORNO DE CARBÓN INDUSTRIAL CON CAJONES MANTENEDORES DE TEMPERATURA Mibrasa HMB HOT 7



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



! Características técnicas horno Mibrasa HMB HOT 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:** 410 kg
- **Peso neto** (con embalaje de madera): 475 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]

HORNO DE CARBÓN INDUSTRIAL CON CAJONES MANTENEDORES DE TEMPERATURA

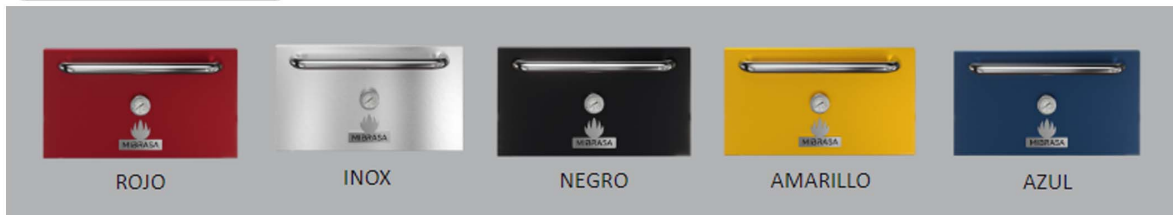
Mibrasa HMB HOT 7



⚠️ 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