

## Horno brasa con cajones mantenedores de temperatura y armario caliente superior Mibrasa HMB HOT AC 110



Horno de carbón con armario caliente completo **Mibrasa HMB HOT AC 110**, 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.

**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 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.

## !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 AC 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 °C
- **Carga inicial de carbón:** 15 kg
- **Producción:** 100 kg/h
- **Autonomía por carga:** 8 h
- **Potencia equivalente:** 5 kW
- **Caudal de extracción:** 3200 m<sup>3</sup>/h
- **Peso neto:** 757 kg
- **Peso neto (con embalaje de madera):** 897 kg
- **Dimensiones embalaje (Ancho x Fondo x Alto):** 1100 x 1100 x 2050 mm

\*Datos aproximados

**Accesorios incluidos:** Cortafuegos-Disipador [FB-DF], Parrilla [GT110], Pinzas Mibrasa [TG], Pala recoge cenizas [PALA], Atizador [PK110], Cepillo metálico [CEP]

**Accesorios opcionales:** Parrilla extra [GT110], Menaje y grillware consultar catálogo, Recogedor de grasa extraíble [REG3/4], Ruedas [WINOX]

**INSTALACIÓN:**

# Horno brasa con cajones mantenedores de temperatura y armario caliente superior

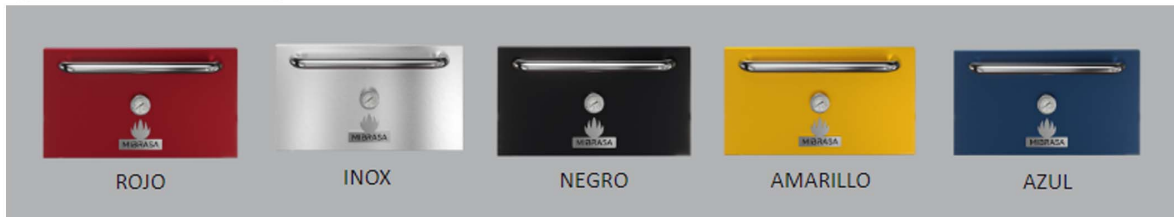
## Mibrasa HMB HOT AC 110



- Distancia de elementos contruidos/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): 1070 x 1030 x 1900 mm