



# HOT MAX-M

Forno Mibrasa con cassettei scaldavivande e armadio caldo superiore



## CARACTERÍSTICAS

### FORNI DI BRACE MIBRASA® **hot** CON CASSETTI SCALDAVIVANDE

I forni Mibrasa® sono una griglia di brace chiusa realizzata nei nostri laboratori con i migliori acciai e mani esperte, pensata per soddisfare i ristoratori più esigenti.

Le sue caratteristiche tecniche costruttive consentono, attraverso il controllo del flusso d'aria, di ventilare o ridurre l'intensità delle braci, il che favorisce un'elevata efficienza e un notevole risparmio di carbone.

I forni Mibrasa® consentono di cuocere qualsiasi alimento con la massima facilità, preservandone ed esaltandone tutti i sapori naturali.

Otteni il massimo controllo ottimizzando il calore trasmesso dal forno Mibrasa®, per mantenere gli ingredienti in tre zone di temperatura. Il suo design lineare converte il Mibrasa® HOT nell'apparecchio a carbone più completo, per tutti quegli chef che privilegiano efficacia e rendimento.

## DATI TECNICI

Referenza	HMB HOT AC 110
Tempo di accensione <sup>1</sup>	45 min
Temperatura di cottura	250 - 350 °C
Carica iniziale di carbone <sup>1</sup>	15 kg
Produzione*	100 kg/h
Autonomia per carica <sup>2</sup>	8 h
Potenza equivalente*	5 kW
Portata di estrazione	3200 m <sup>3</sup> /h
Peso netto <sup>3</sup>	757 kg
Peso netto <sup>3</sup> (con imballo in legno)	897 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1) 1100 x 1100 x 1350 mm 2) 1100 x 1100 x 2050 mm

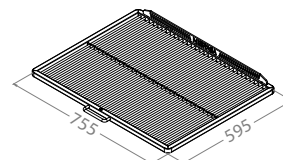
\*Dati approssimativi

1. Consultare il manuale di istruzioni
2. Varia a seconda della qualità del carbone
3. Peso con accessori inclusi

### COMMENSALI PER SERVIZIO\*



### DIMENSIONI GRIGLIA



## ACCESSORI INCLUSI

- Griglia [GT110]
- Pinze Mibrasa [TG]
- Pala raccoglie ceneri [PALA]
- Attizzatoio brace [PK110]
- Spazzola metallica [CEP]
- Gastronorms [1x GN1/2, 1x GN1/1]

## ACCESSORI CONSIGLIATI

- Terminali parafiamma-filtro [FB-DF]
- Griglia extra [GT110]
- Vassoio raccogli grasso estraibile [REG3/4]
- Ruote [WINOX]
- Utensili e grillware da cucina (consulta il catalogo online)

QUALITÀ GARANTITA



Rev. 9/23

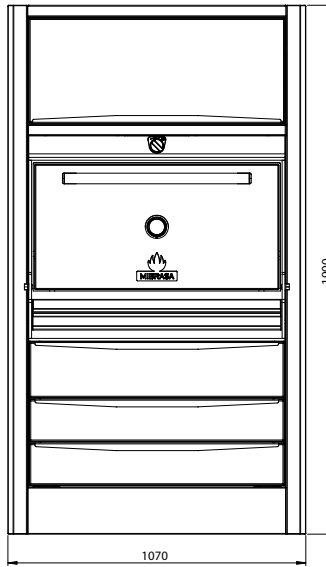
Mibrasa® Charcoal Ovens S.L

C/Joan Rovira i Bastons, 26

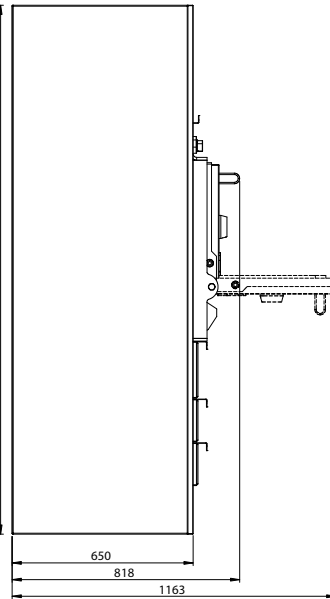
17230 Palamós - Spagna +34 972 601 942 - mibrasa@mibrasa.com

www.mibrasa.com

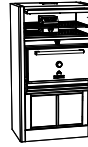
Vista frontale



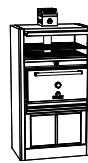
Vista laterale



Opzione 1



Opzione 2



Altezza totale opzione 2: 2141 mm

Dimensioni in mm  
Progetti Revit disponibili all'indirizzo [mibrasa@mibrasa.com](mailto:mibrasa@mibrasa.com)

## PERSONALIZZAZIONE

### COLORE DELLA PORTA



NERO



ROSSO



GIALLO



ACCIAIO  
INOSSIDABILE



BLU

### EDITION



D'ORO



NERO



RAME



TITANIO



INOX



LEGNO\*

Le finiture Edition si applicano ai loghi, alla maniglia della porta e alla cornice del termometro.

\*Solo sulla maniglia della porta (loghi e rivestimento del termometro in acciaio inossidabile)

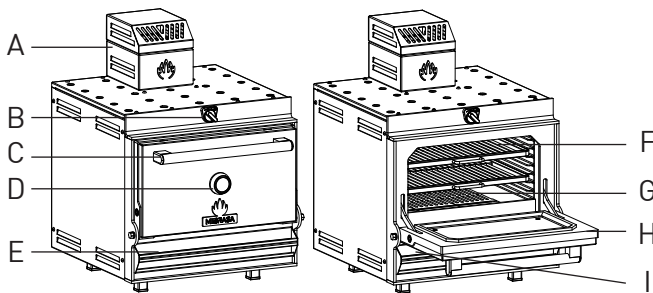
## LINEE GUIDA PER L'INSTALLAZIONE E NORME DI SICUREZZA

Distanza elementi/elettrodomestici da incasso dal forno	76 mm
Distanza dei materiali infiammabili dal forno	300 mm
Distanza dalla parte anteriore del forno	1100 mm



Si consiglia di utilizzare un dispositivo di sollevamento per sollevare il forno e posizionarlo sopra il mobile o il bancone.  
Per maggiori informazioni consultare il manuale di istruzioni.

I forni sono soggetti a modifiche tecniche e di design senza preavviso.

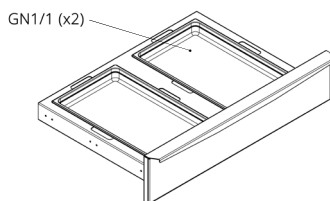


A	Parafiamma-filtro dissipatore di calore
B	Regolatore di tiraggio superiore
C	Maniglia della porta
D	Termometro
E	Cassetto inf. per tiraggio/cenere
F	Griglie
G	Piastrelle in ghisa
H	Porta
I	Raccoglitore di grasso

## Capacità GASTRONORM

Compatibile con GN Mibrasa.

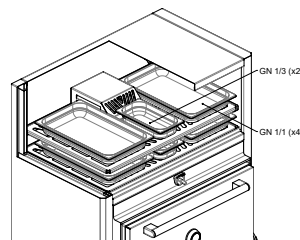
### CASSETTI SCALDAVIVANDE



Temperature del cassetto secondario tra 55°C e 90°C, basato su forno a 300°C.

Gastronorm altezza massima 6 cm.

### SUPPORTO VASSOIO



Temperature secondarie del supporto vassoio nel mobile superiore ca. 150°C, in base al forno a 300°C