Progetto: _____ Articolo#_____

HOT MAX-M

Forno Mibrasa con cassetti 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.

Ottieni 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

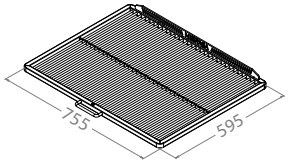
Referenza	HMB HOT AC 110
Tempo di accensione[1]	45 min
Temperatura di cottura	250 - 350 ºC
Carica iniziale di carbone[1]	15 kg
Produzione*	100 kg/h
Autonomia per carica[2]	8 h
Potenza equivalente*	5 kW
Portata di estrazione	3200 m³/h
Peso netto[3]	757 kg
Peso netto[3] (con imballo in legno)	897 kg
Dimensioni 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*

110-130

DIMENSIONI GRIGLIA



ACCESSORI INCLUSI

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

ACCESSORI CONSIGLIATI

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

QUALITÀ GARANTITA

Rev. 1/26

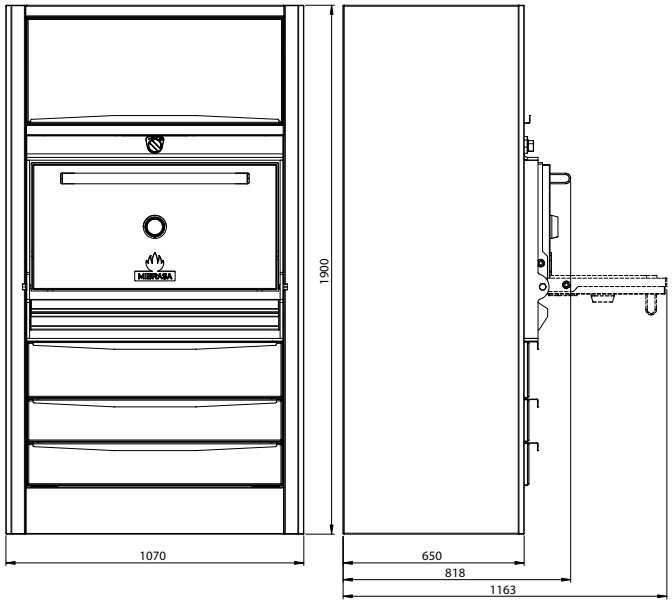
Mibrasa® Charcoal Ovens S.L
C/Joan Rovira i Bastons, 26
17230 Palamós - Spagna
+34 972 601 942 - mibrasa@mibrasa.com
www.mibrasa.com

HOT MAX-M

Forno Mibrasa con cassetti scaldavivande e armadio caldo superiore

Vista frontale

Vista laterale

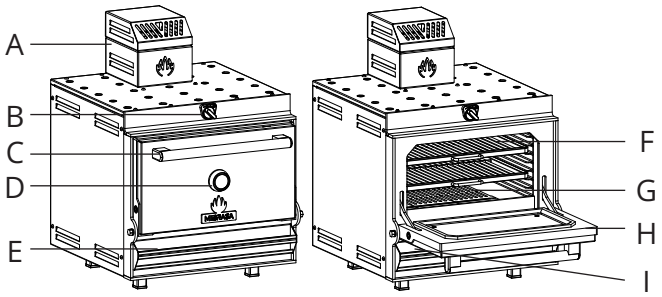


Opzione 1

Opzione 2

Dimensioni en mm
Progetti Revit disponibili all'indirizzo mibrasa@mibrasa.com

Altezza totale opzione 2: 2141 mm

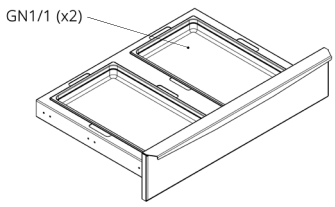


A	Parafiamma-filtro dissipatore di calore
B	Regolatore di tiraggio superiore
C	Maniglia della porta
D	Termometro
E	Cassetto inf. per tiraggio/ cenere
F	Griglie
G	Piastrelle in ghisa
H	Porta
I	Raccoglitore di grasso

Capacità GASTRONORM

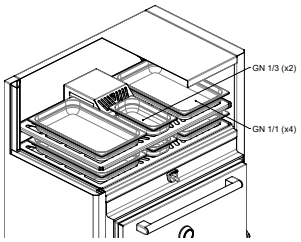
Compatibile con GN Mibrasa.

CASSETTI SCALDAVIVANDE



Temperature del cassetto secondario tra 55ºC e 90ºC, basato su forno a 300ºC.
Gastronorm altezza massima 6 cm.

SUPPORTO VASSOIO



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

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/elettr domestici 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.

Mibrasa® Charcoal Ovens S.L
C/Joan Rovira i Bastons, 26
17230 Palamós - Spagna
+34 972 601 942 - mibrasa@mibrasa.com
www.mibrasa.com

Rev. 1/26