Progetto: _____ Articolo# _____

BASE SPACE-L

Forno Mibrasa con mobile e supporto vassoi

CARATTERISTICHE

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.

LA VERSATILITÀ DEI FORNI MIBRASA®

Disponiamo di un'ampia gamma di modelli e accessori di alta qualità personalizzabili il tuo forno Mibrasa®, adattandolo alle esigenze del cliente.

DATI TECNICI

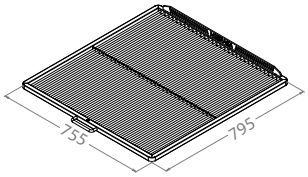
Referenza	HMB MA SB 160
Tempo di accensione[1]	45 min
Temperatura di cottura	250 - 350 °C
Carica iniziale di carbone[1]	18 kg
Produzione*	120 kg/h
Autonomia per carica[2]	8 h
Potenza equivalente*	6 kW
Portata di estrazione	3500 m³/h
Peso netto[3]	569 kg
Peso netto[3] (con imballo in legno)	658 kg
Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza)	1100 x 1100 x 1900 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*

160-190

DIMENSIONI GRIGLIA



ACCESSORI INCLUSI

- Dissipatore parafiamma [FB-DF]
- Griglia [GT160]
- Pinze Mibrasa [TG]
- Attizzatoio brace [PK160]
- Spazzola metallica [CEP]
- Pala raccoglie ceneri [PALA]

ACCESSORI CONSIGLIATI

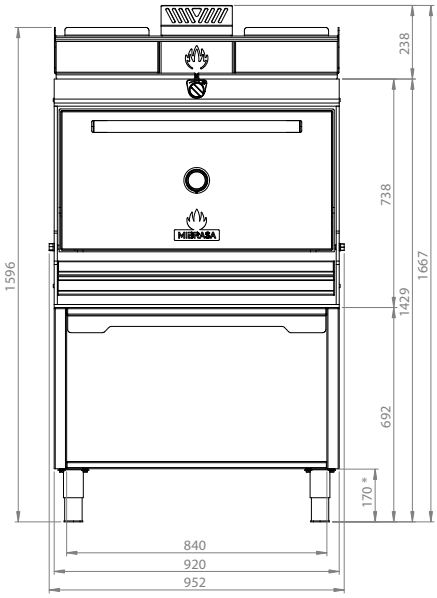
- Griglia extra [G160]
- Vassoio raccogli grasso estraibile [REG3/4]
- Ruote [WINOX]
- Supporto gastronorm [SGNAB]
- Utensili e grillware da cucina (consulta il catalogo online)

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

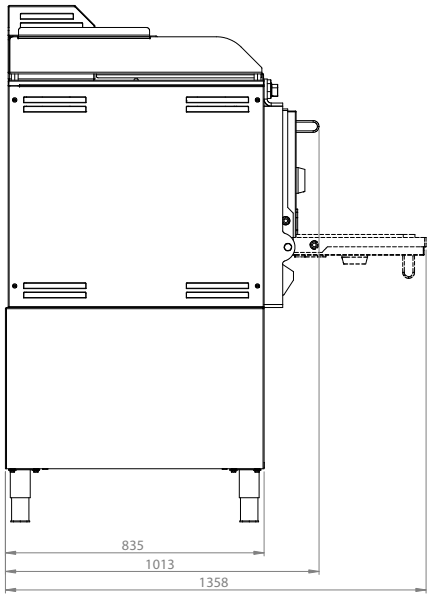
BASE SPACE-L

Forno Mibrasa con mobile e supporto vassoi

Vista frontale



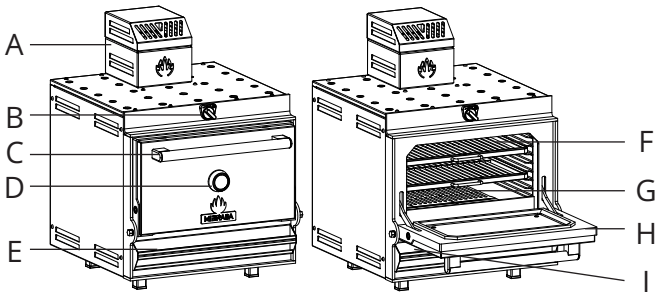
Vista laterale



Dimensioni en mm

Progetti Revit disponibili all'indirizzo mibrasa@mibrasa.com

Altezza della gamba regolabile: 135-195 mm



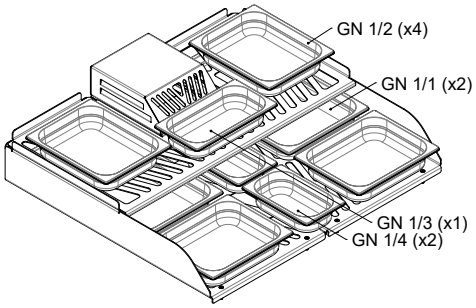
A	Parafiamma-filtro dissipatore di calore
B	Regolatore di tiraggio superiore
C	Maniglia della porta
D	Termometro
E	Cassetto inf. per tiraggio/ cenere
F	Griglie
G	Piastrelle in ghisa
H	Porta
I	Raccoglitore di grasso

Capacità GASTRONORM

SUPPORTO VASSOIO

Compatibile con GN Mibrasa.

Le temperature secondarie del supporto vassoio tra 50ºC e 70ºC, basate sul forno a 300ºC.



PERSONALIZZAZIONE

COLORE DELLA PORTA

NERO

ROSSO

GIALLO

ACCIAIO INOSSIDABILE

BLU

EDITION

d'ORO

NERO

RAME

TITANIO

INOSS.

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

Altezza di installazione consigliata	-
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