



SPACE-MINI

Forn Mibrasa sobretaula amb suport safates



CARACTERÍSTIQUES

ELS NOSTRES FORNS DE BRASA

El forn Mibrasa® és una graella tancada nascuda en els nostres tallers a partir dels millors acers i expertes mans, dissenyada per satisfer els restauradors més exigents.

Les seves característiques tècniques de fabricació permeten, mitjançant un control de flux d'aire, avivar o reduir la intensitat de les brases, la qual cosa propicia una alta eficàcia i un important estalvi de carbó.

Els forns Mibrasa® permeten cuinar qualsevol aliment amb la màxima facilitat conservant i potenciant tots els seus sabors naturals.

LA VERSATILITAT DELS FORNS MIBRASA®

Disposen d'una àmplia gamma de models i complements de gran qualitat per personalitzar el seu forn Mibrasa®, adaptant-lo a les seves necessitats.

DADES TÈCNIQUES

Referència	HMB SB MINI
Temps d'encesa ¹	45 min
Temperatura de cocció	250 - 350 °C
Càrrega inicial de carbó ¹	5 kg
Producció*	25 kg/h
Autonomia per càrrega ²	7 h
Potència equivalent*	2 kW
Cabal d'extracció	2500 m³/h
Pes net ³	233 kg
Pes amb embalatge de fusta ³	291 kg
Dimensions embalatge (Ample x Fons x Alt)	800 x 720 x 1350 mm

*Dades aproximades

1. Consulteu el manual d'instruccions

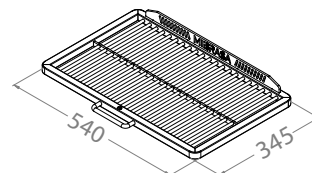
2. Varia segons la qualitat del carbó

3. Pes amb els accessoris inclosos

COMENSALS
PER SERVEI*



DIMENSIONES DE LA PARRILLA



ACCESSORIS INCLOSOS

- Tallafocs-Dissipador [FB-DF]
- Graella [GTMINI]
- Pinces Mibrasa [TG]
- Atiador [PKM]
- Pala per a cendres [PALA]
- Raspall metàl·lic [CEP]

ACCESSORIS RECOMANATS

- Graella extra [GTM]
- Recolridor de greix extraïble [REG1]
- Embellidor base [EMHBMBMINI]
- Parament i grillware consulteu catàleg

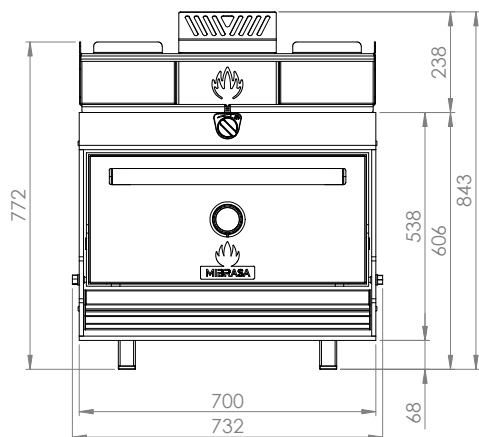
GARANTIA DE QUALITAT



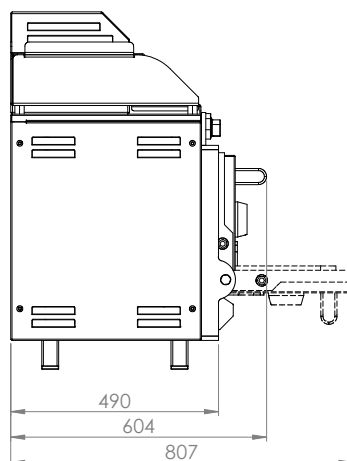
Rev. 1/26

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

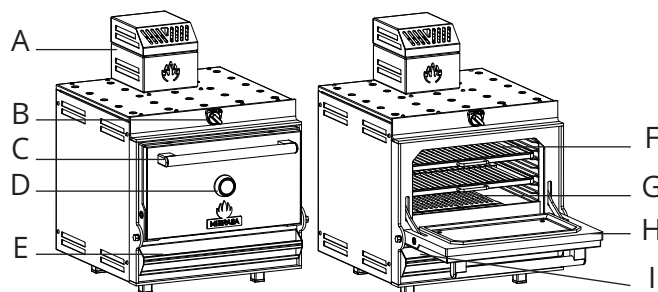
Vista frontal



Vista lateral



Dimensions en mm
Dissenys Revit disponibles a mibrasa@mibrasa.com



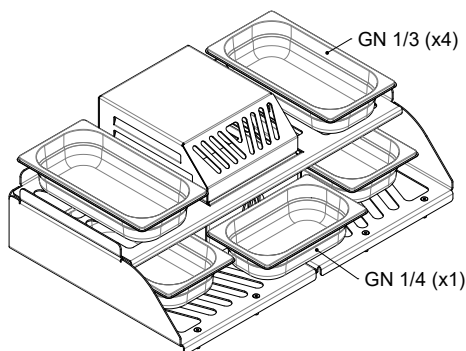
A	Tallafocs-dissipador
B	Regulador tir superior
C	Tirador de porta
D	Termòmetre
E	Tir inferior/calaix cendres
F	Graelles
G	Reixes de fundició
H	Porta
I	Recollidor de greix

CAPACITAT GASTRONORM

SUPORT SAFATA

Compatible amb els GN Mibrasa.

Temperatures secundàries del suport safata entre 50°C i 70°C, basades en el forn a 300°C.



CUSTOMITZACIÓ

COLOR DE PORTA



NEGRE



VERMELL



GROC



INOX



BLAU

EDITION



DAURAT



NEGRE



COURE



TITANI



INOX



FUSTA*

Els acabats Edition apliquen als logos, el tirador de porta i l'embellidor termòmetre.
*Només en tirador porta (logos i embellidor termòmetre en inox)

PAUTES D'INSTAL·LACIÓ I NORMES DE SEGURETAT

Alçada d'instal·lació recomanada	700 mm
Distància d'elements construïts /electro-domèstics del forn	76 mm
Distància de materials inflamables del forn	300 mm
L'espai lliure davant del forn	1100 mm



És recomanable utilitzar un dispositiu d'elevació per aixecar el forn i col·locar-lo sobre el taulell o l'armari.
Per a més informació consulteu el manual d'instruccions.

Els forns estan subjectes a canvis tècnics i de disseny sense previ avís.