



HIBACHI MH 300 PLUS

CHARACTERÍSTICAS

El Hibachi Mibrasa es una mini parrilla portátil de alta calidad, creada para ser utilizada en restaurantes a nivel profesional o para darle un uso doméstico y cocinar con los amigos o familia en cualquier tipo de ambiente.

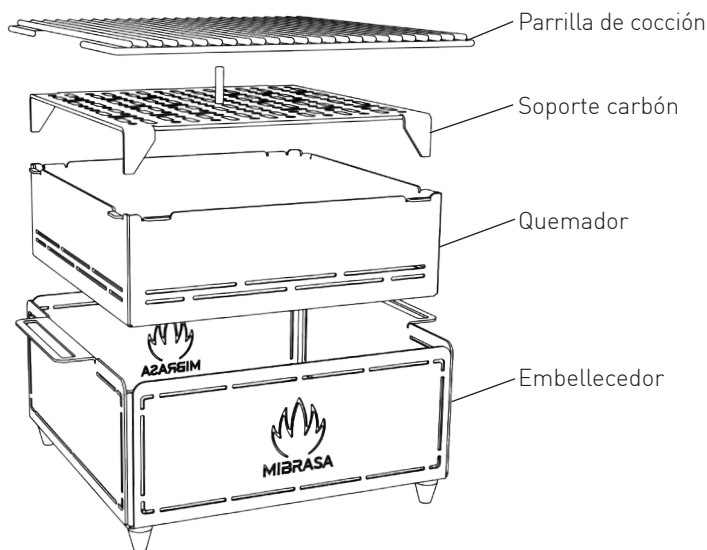
Tiene un diseño muy elegante y funcional, fabricado con acero de altísima resistencia con las mismas manos que fabrican los equipos Mibrasa.

Se cocina con carbón vegetal y es apto para todo tipo de productos: carnes, pescados y vegetales.

La imaginación y creatividad del chef con el Hibachi Mibrasa no tiene límites!



PARTES DEL HIBACHI



DATOS TÉCNICOS

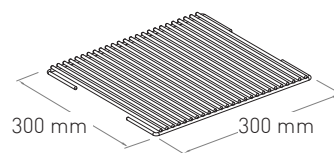
Tiempo de encendido*	25 min-promedio
Temperatura de cocción*	250 °C
Carga inicial de carbón*	1,6 kg
Autonomía por carga*	3 h
Peso neto	8 kg

*Datos aproximados

DIMENSIONES

HIBACHI
300 x 300 x 140 mm
Ancho x Fondo x Alto

Parrilla de cocción



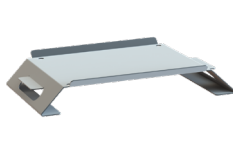
ACCESORIOS OPCIONALES



Parrilla
[GMH300P]



Parrilla Superior
[GSMH300P]



Soporte
[SMH300P]



Ahumador
[FMH300P]



Encendedor
carbón [CS2]



Pinzas
[IT]



Pincho inox
20cm [IS20]
30cm [IS30]

Los Hibachi están sujetos a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso.

GARANTÍA DE CALIDAD



Rev. 08/22

Mibrasa® Charcoal Ovens S.L

C/Juan Rovira i Bastons, 26
17230 Palamós - España

+34 972 601 942 - mibrasa@mibrasa.com

www.mibrasa.com