Proyecto: _____ Ítem#_____

MIBRASA®

HIBACHI MH 300 PLUS



CARACTERÍSTICAS

La Hibachi Mibrasa es una mini parrilla portátil de alta calidad diseñada para llevar la esencia de la brasa a cualquier lugar: cocinas reducidas, sala, terraza o eventos privados.

Con un diseño elegante, compacto y funcional, está fabricada en acero de alta resistencia con la misma experiencia y exigencia con la que se producen los equipos Mibrasa.

Su soporte para parrilla inclinada con recogedor de grasa evita que el goteo caiga directamente sobre el fuego, reduciendo las llamas y facilitando una cocción más limpia y controlada.

Funciona con carbón vegetal y permite cocinar todo tipo de alimentos, desde carnes y pescados hasta verduras, aportando el auténtico sabor de la brasa en cualquier espacio.

PARTES DEL HIBACHI



DATOS TÉCNICOS

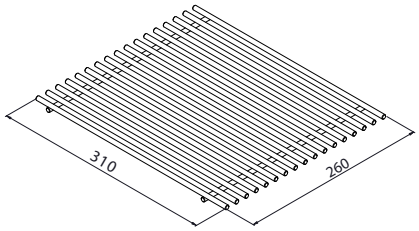
Tiempo de encendido*	25 min-promedio
Temperatura de cocción*	250 ºC
Carga inicial de carbón*	1,6 kg
Autonomía por carga*	3 h
Peso neto	10,8 kg

*Datos aproximados

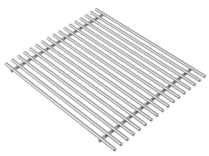
DIMENSIONES

HIBACHI
366 x 336 x 178 mm
Ancho x Fondo x Alto

Parrilla de cocción



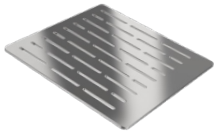
ACCESORIOS OPCIONALES



Parrilla
[RLG300P]



Parrilla en V
[GVMH300P]



Teppanyaki perforada
[PTMH300P]



Parrilla superior
[GSMH300P]



Soporte
[SMH300P]



Ahumador
[FMH300P]

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

GARANTÍA DE CALIDAD

CE
EUROPEAN STANDARD
UNE-EN 1213/2002.

Rev. 10/26

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