



**MIBRASA®**

# FORNO A BRACE

Manuale d'istruzioni

LINCOLN  
ELECTRIC

# *The Craftsmen of Fire!*

*Vi invitiamo a sperimentare con i nostri forni a brace, a creare e a cucinare in un modo che risvegli il palato e raggiunga l'anima.*

GARANZIA DI QUALITÀ



EUROPEAN STANDARD  
UNE-EN 12816:2002



GOST-R



UL US  
LISTED  
M163716



CLASSIFIED  
UL  
EPH



FCSI  
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL



MAFSI  
Manufacturer's Agents for the Food Service Industry

# Indice

|   | Pg. |
|---|-----|
| 1. Introduzione e caratteristiche del forno                             | 1   |
| 2. Modelli  |     |
| 2.1 Compact (HMB)   Space (HMB SB)                                      | 3   |
| 2.2 Base (HMB MA)   Base Space (HMB MA SB)                              | 3   |
| 2.3 Vertical (HMB AB)   Vertical Space (HMB AB SB)                      | 4   |
| 2.4 Hot (HMB HOT)   Hot Space (HMB HOT SB)                              | 4   |
| 2.5 Vertical Max (HMB AC)   Hot Max (HMB HOT AC)                        | 5   |
| 2.6 Parti del forno   | 6   |
| 2.7 Capacità gastronomiche  | 6   |
| 2.8 Accessori forno   | 7   |
| 3. Istruzioni per l'installazione                                       |     |
| 3.1 Restrizioni attorno al forno  | 9   |
| 3.2 Installazione e assemblaggio  | 9   |
| a. Forno da banco con transpallet                                       |     |
| b. Forno su abbellitore con transpallet                                 |     |
| c. Forno mobile da appoggio manuale (non consigliato)                   |     |
| d. Supporto teglia forno  |     |
| e. Forno su mobile  |     |
| f. Ruote sui mobili   |     |
| g. Forno con mobile completo  |     |
| 4. Estrazione dei fumi  |     |
| 4.1 Sistema di protezione con filtro dissipatore integrato e parafiamma | 11  |
| 4.2 Opzioni di installazione  |     |
| a. Forno sotto cappa aspirante indipendente                             | 12  |
| b. Forno sotto cappa con più elementi di cottura                        | 13  |
| 5. Istruzioni per l'uso   |     |
| 5.1 Carica il carbone   | 15  |
| 5.2 Accendi il carbone  |     |
| 5.3 Prima della cottura   |     |
| 5.4 Pronti da cucinare  |     |
| 6. Norme di manutenzione e sicurezza                                    |     |
| 6.1 Pulizia giornaliera   | 16  |
| 6.2 Pulizia settimanale   | 16  |
| 6.3 Cura speciale   | 16  |
| 6.4 Regole di sicurezza   | 17  |
| 7. Condizioni generali  |     |
| 7.1 Garanzia  | 19  |
| 7.2 Ritorna   | 19  |
| 7.3 Riserva di proprietà  | 19  |

1

# INTRODUZIONE E CARATTERISTICHE DEL FORNO

# FORNO MIBRASA

COSTRUITO COME UN CARRO ARMATO. IDEATO PER DURARE.

Chef di tutto il mondo scelgono Mibrasa per la sua robustezza, la sua facilità d'uso e l'assenza di manutenzione. Grazie alla sua funzionalità, il forno Mibrasa ispira la creatività in ogni servizio.



## DOPPIA FUNZIONALITÀ.

Funge da tagliafuoco raccogliendo cenere e particelle solide e mantenendo l'ambiente sicuro. Funge anche da dissipatore di calore, riducendo la temperatura dei fumi grazie alle prese d'aria laterali.

## SPAZIO OTTIMIZZATO

Progettato per essere compatto, posizionato nella parte posteriore del forno per offrire un'ampia superficie utile per l'appoggio delle teglie.

## FACILE MANUTENZIONE E PULIZIA CON

componenti facilmente rimovibili che si puliscono facilmente in lavastoviglie.

## PORTA AD ALTA RESISTENZA CON SISTEMA A CONTRAPPESI

### DESIGN ROBUSTO

Creare un ambiente di lavoro senza impatto termico costante per lo chef.

### SISTEMA DI APERTURA FACILE

Il design brevettato della porta controbilanciata offre una movimentazione facile e agile su ogni servizio.

### ZERO MANUTENZIONE

Il sistema di contrappesi non necessita di manutenzione o ricambi, garantendo facilità e continuità di servizio.

## CONTROLLO SICURO E PRECISO DEL FLUSSO D'ARIA

### REGOLATORE ERGONOMICO

Tiraggio superiore e inferiore integrati in un ampio e robusto telaio in acciaio, progettato in modo totalmente ergonomico. La sua posizione frontale lo rende facile da maneggiare e raggiungere in sicurezza lo chef.

### CONTROLLO INFINITO

Flusso d'aria regolabile istantaneamente con precisione e accuratezza.

### ELEVATO CONTROLLO DELLE FIAMME E DELLA TEMPERATURA

Attraverso il sistema di tiraggio controlliamo perfettamente le fiamme e la temperatura.

## CASSETTO CENERE MULTIFUNZIONALE

### MULTIUSO

Funge da tiraggio inferiore, raccogliitore di cenere e spazio per la cottura ancestrale nella cenere.

### ASPIRAZIONE ARIA VELOCE

Le ceneri cadono direttamente dal braciere al collettore senza ostruzioni, facendo a meno di meccanismi inefficienti. Garantiamo un rapido ritorno dell'aria ogni volta che il servizio richiede.

### SPAZIO DI LAVORO PULITO

Grazie al cassetto cenere chiuso e al raccogliitore di grasso mobile integrale nella parte anteriore.

2

# MODELLI

## 2. Modelli

### 2.1 COMPACT HMB



### SPACE HMB SB



| Misurare  | Riferimento COMPACT   SPACE      | Commensali | Dimensioni        | Dimensioni griglia | Caricamento del carbone (kg) |
|-----------|----------------------------------|------------|-------------------|--------------------|------------------------------|
| Mini      | HMB Mini   HMB SB Mini           | 35 - 45    | 732 x 604 x 843   | 540 x 345          | 5                            |
| Mini Plus | HMB Mini Plus   HMB SB Mini Plus | 45 - 60    | 732 x 628 x 953   | 540 x 395          | 5                            |
| S         | HMB 75   HMB SB 75               | 75 -95     | 732 x 815 x 953   | 540 x 595          | 10                           |
| M         | HMB 110   HMB SB 110             | 110 - 160  | 952 x 815 x 1043  | 755 x 595          | 15                           |
| L         | HMB 160   HMB SB 160             | 160 - 190  | 952 x 1004 x 1043 | 755 x 795          | 18                           |

### 2.2 BASE HMB MA



### BASE SPACE HMB MA SB



| Misurare | Riferimento COMPACT   SPACE | Commensali | Dimensioni        | Dimensioni griglia | Caricamento del carbone (kg) |
|----------|-----------------------------|------------|-------------------|--------------------|------------------------------|
| S        | HMB MA 75   HMB MA SB 75    | 75 -95     | 732 x 815 x 1628  | 540 x 595          | 10                           |
| M        | HMB MA 110   HMB MA SB 110  | 110 - 160  | 952 x 815 x 1667  | 755 x 595          | 15                           |
| L        | HMB MA 160   HMB MA SB 160  | 160 - 190  | 952 x 1013 x 1667 | 755 x 795          | 18                           |

## 2. Modelli

### 2.3 VERTICAL HMB AB



### VERTICAL SPACE HMB AB SB



| Misurare | Riferimento COMPACT   SPACE | Commensali | Dimensioni        | Dimensioni griglia | Caricamento del carbone (kg) |
|----------|-----------------------------|------------|-------------------|--------------------|------------------------------|
| S        | HMB AB 75   HMB AB SB 75    | 75 -95     | 732 x 815 x 1628  | 540 x 595          | 10                           |
| M        | HMB AB 110   HMB AB SB 110  | 110 - 160  | 952 x 815 x 1667  | 755 x 595          | 15                           |
| L        | HMB AB 160   HMB AB SB 160  | 160 - 190  | 952 x 1013 x 1667 | 755 x 795          | 18                           |

### 2.4 HOT HMB HOT



### HOT SPACE HMB HOT SB



| Misurare | Riferimento COMPACT   SPACE  | Commensali | Dimensioni        | Dimensioni griglia | Caricamento del carbone (kg) |
|----------|------------------------------|------------|-------------------|--------------------|------------------------------|
| S        | HMB HOT 75   HMB HOT SB 75   | 75 -95     | 732 x 815 x 1628  | 540 x 595          | 10                           |
| M        | HMB HOT 110   HMB HOT SB 110 | 110 - 160  | 952 x 815 x 1667  | 755 x 595          | 15                           |
| L        | HMB HOT 160   HMB HOT SB 160 | 160 - 190  | 952 x 1013 x 1667 | 755 x 795          | 18                           |

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

## 2. Modelli

2.5

### VERTICAL MAX

HMB AC



### HOT MAX

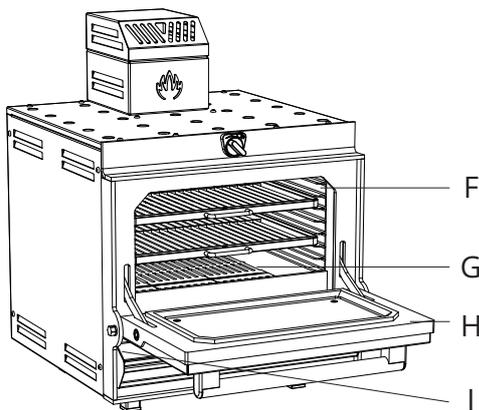
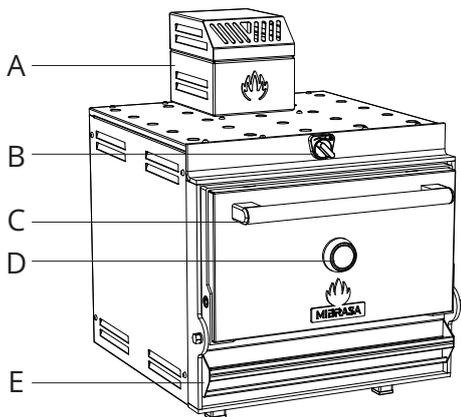
HMB HOT AC



| Misurare | Riferimento COMPACT   SPACE | Commensali | Dimensioni         | Dimensioni griglia | Caricamento del carbone (kg) |
|----------|-----------------------------|------------|--------------------|--------------------|------------------------------|
| S        | HMB AC 75   HMB HOT AC 75   | 75 -95     | 850 x 818 x 1900   | 540 x 595          | 10                           |
| M        | HMB AC 110   HMB HOT AC 110 | 110 - 160  | 1070 x 818 x 1900  | 755 x 595          | 15                           |
| L        | HMB AC 160   HMB HOT AC 160 | 160 - 190  | 1070 x 1030 x 1900 | 755 x 795          | 18                           |

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

## 2.6 Parti del forno

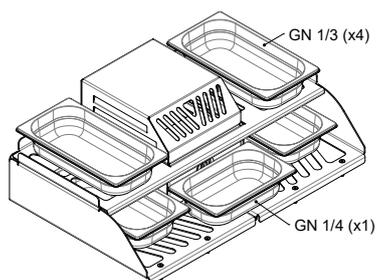


|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| A | Parafiamma-filtro dissipatore     |
| B | Regolatore di tiraggio superiore  |
| C | Maniglia della porta              |
| D | Termometro                        |
| E | Cassetto inf. per tiraggio/cenere |
| F | Griglie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

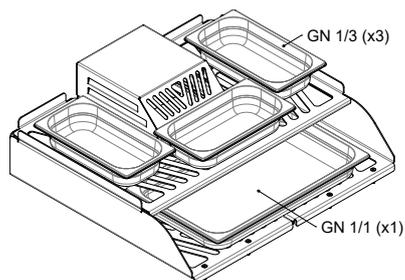
## 2.7 Capacità gastronomiche

### Modelli SPACE

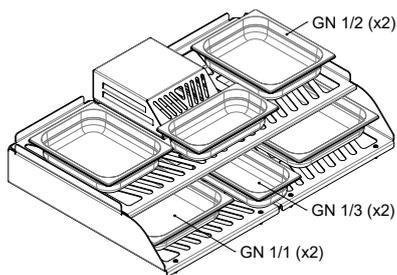
SPACE MINI/MINI PLUS



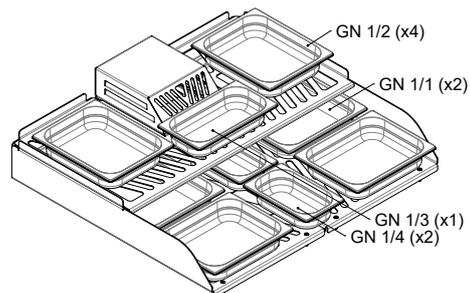
SPACE S



SPACE M

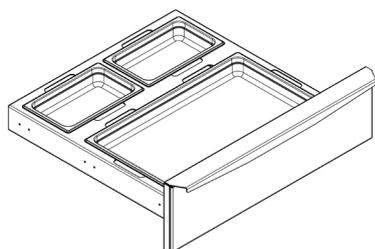


SPACE L



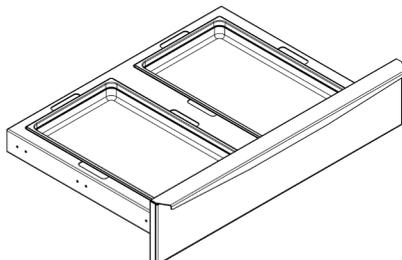
### Modelli HOT

HOT S



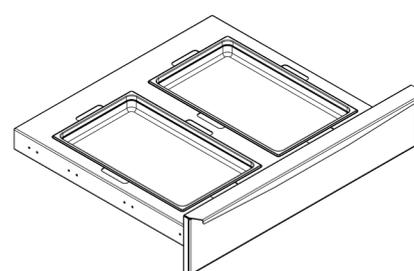
3x (1 GN 1/1 + 2 GN 1/4)

HOT M



3x (2 GN 1/1)

HOT L

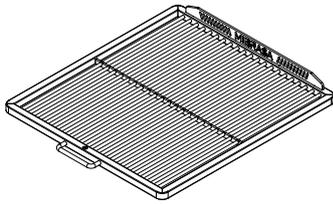


3x (2 GN 1/1)

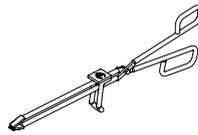
## 2.8 Accessori forno

| Modelli  | Accessori inclusi   | Accessori consigliati  |
|--|---|--|
| COMPACT   SPACE  | Griglia, pinze, attizzatoio, paletta per raccogliere le ceneri e spazzola metallica.                                  | Sistema di sicurezza con dissipatore parafiamma, rivestimento Compact da banco, raccogligrasso estraibile. |
| BASE   BASE SPACE   VERTICAL   VERTICAL SPACE   VERTICAL MAX |   | Sistema di sicurezza con dissipatore parafiamma, raccogligrasso estraibile, supporto gastronorm e ruote.   |
| HOT   HOT SPACE   HOT MAX                                    | Griglia, pinze, attizzatoio, paletta per raccogliere le ceneri, spazzola metallica, gastronorm 1x GN 1/1 e 1x GN 1/2. | Sistema di sicurezza con dissipatore parafiamma, raccogligrasso estraibile e ruote.                        |

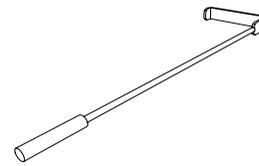
### Accessori inclusi in tutti i modelli:



Griglia

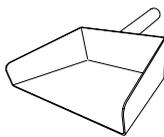


Pinze Mibrasa

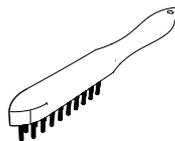


Attizzatoio

Además los modelos HOT incluyen:



Paletta per raccogliere le ceneri



Spazzola metallica

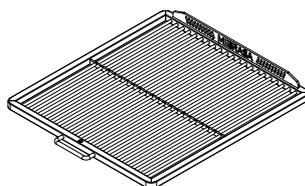


Gastronorms 1x GN 1/1 e 1x GN1/2

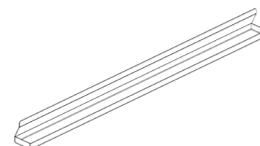
### Accessori consigliati per tutti i modelli:



Sistema di sicurezza con dissipatore parafiamma



Seconda griglia



Raccogligrasso estraibile

**3**

# **ISTRUZIONI PER L'USO**

## 3 Istruzioni per l'uso

---

### 3.1 Restrizioni intorno al forno

L'installatore deve contattare i vigili del fuoco dell'edificio per determinare se esistono restrizioni o necessità di ispezione prima dell'installazione del forno.

La distanza minima di protezione ignifuga davanti al forno deve essere:

- A. 762 mm su ciascun lato dell'apertura della porta
- B. 914 mm davanti all'apertura della porta

Spazio libero rispetto agli elementi/elettrodomestici costruiti:

- A. Riferito alla parete posteriore = 76 mm
- B. Per quanto riguarda le pareti laterali = 76 mm

I modelli da banco devono essere appoggiati su un tavolo o supporto in materiale ignifugo, preferibilmente metallico. Detto supporto deve essere sufficientemente robusto da sostenere il peso del forno.

### 3.2 Installazione e assemblaggio



- a. Forno da banco con transpallet  
Modelli: Compact | Space



- b. Forno su abbellitore con transpallet  
Modelli: Compact | Space



- c. Forno mobile da appoggio manuale (non consigliato)  
Modelli: Compact | Space



- d. Supporto teglia forno  
Modelli: Space | Base Space  
Vertical Space | Hot Space



- e. Forno su mobile  
Modelli: Base | Base Space  
Vertical | Vertical Space | Hot  
Hot Space | Vertical Max  
Hot Max



- f. Ruote sui mobili  
Modelli: Base | Base Space  
Vertical | Vertical Space | Hot  
Hot Space | Vertical Max | Hot Max



- g. Forno con mobile completo  
Modelli: Vertical Max | Hot Max

**4**

# **ESTRAZIONE DEI FUMI**

## 4. Estrazione dei fumi

---

Quando il forno viene installato all'interno di uno spazio chiuso sarà necessaria una cappa aspirante sufficientemente dimensionata.

La cappa deve avere una profondità adeguata a coprire il vano della porta dal forno e sporgere lateralmente di circa 150 mm su entrambi i lati.

È necessario che il tubo sia in acciaio zincato o inox, uniforme e ben sigillato in tutte le sue parti. Evitare tratti di tubazione orizzontali e fornire su questo i registri per l'eliminazione rifiuti solidi e liquidi.

Si consiglia di terminare il tubo con un tappo di trascinamento verticale del tipo a getto per migliorare la evacuazione fumi.

### 4.1 Sistema di protezione con filtro dissipatore integrato e parafiamma

#### DOPPIA FUNZIONALITÀ

Funge da tagliafuoco raccogliendo cenere e particelle solide e mantenendo l'ambiente sicuro. Funge anche da dissipatore di calore, riducendo la temperatura dei fumi grazie alle prese d'aria laterali.

#### SPAZIO OTTIMIZZATO

Progettato per essere compatto, posizionato nella parte posteriore del forno per offrire un'ampia superficie utile per l'appoggio delle teglie.



Per garantire il corretto funzionamento di questi elementi, rispettare carichi di carbone raccomandati al punto 2.

## 4.2 Opzioni di installazione

Questo tipo di installazione prevede una cappa aspirante per il forno indipendente oppure per il forno con più elementi di cottura. Se possibile, il sistema dovrebbe essere localizzato nella filtrazione nella parte anteriore della cappa. Il tubo deve essere zincato o in acciaio inossidabile di circa 300/350 mm di diametro alla sommità dell'edificio. È necessario installare il sistema di protezione con parafiamma e filtro dissipativo.

### a. Forno sotto cappa aspirante indipendente

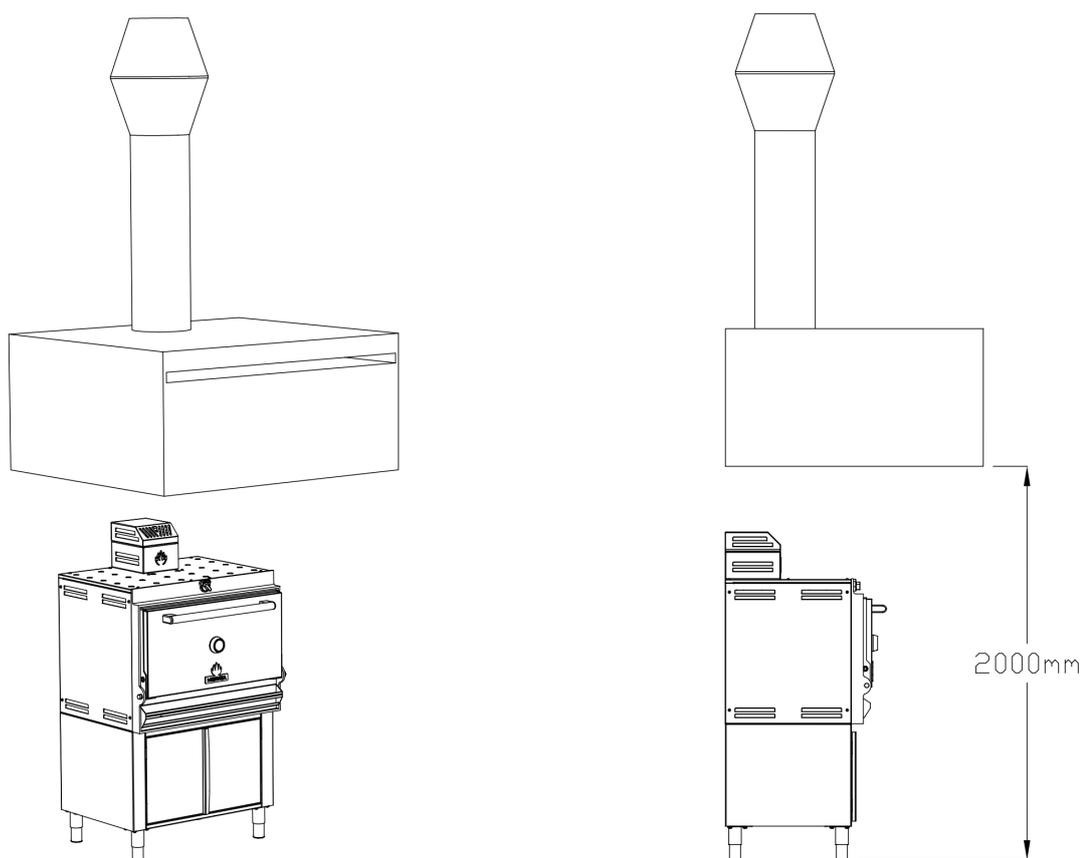
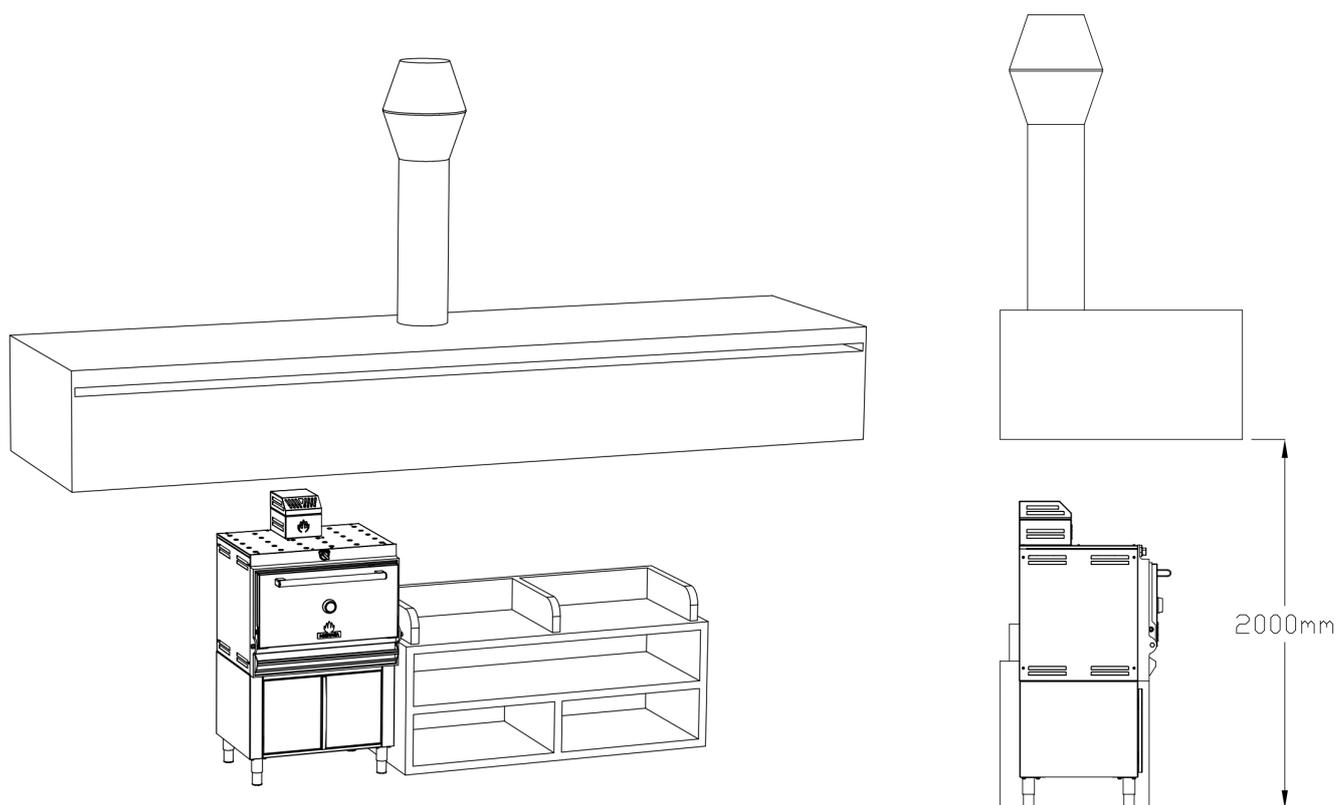


Tabella delle misure campana e portate necessarie:

| Misure    | Fluire (m <sup>3</sup> /h) | Misure minime della campana | Altezza minima del pavimento a campana |
|-----------|----------------------------|-----------------------------|--|
| MINI      | 2500                       | 1000 x 1000                 | 2000                                   |
| MINI PLUS | 2500                       | 1000 x 1000                 |  |
| S         | 2800                       | 1300 x 1300                 |  |
| M         | 3200                       | 1500 x 1300                 |  |
| L         | 3500                       | 1500 x 1500                 |  |

Larghezza x Profondità (mm)

b. Forno sotto cappa con più elementi di cottura



Non collegare mai l'uscita del forno direttamente alla cappa aspirante.

# 5

# ISTRUZIONI PER L'USO



- 5.1 Carica il carbone
- 5.2 Accendi il carbone
- 5.3 Prima della cottura
- 5.4 Pronti da cucinare

**6**

**NORME DI  
MANUTENZIONE  
E SICUREZZA**



### 6.1 Pulizia giornaliera

Non utilizzare prodotti chimici o acqua per pulire le parti interne del forno.  
Non usare dissolventi né materiali abrasivi per pulire i componenti Edition.

Griglie: pulire prima e dopo ogni utilizzo con l'aiuto della spazzola metallica in dotazione.

Cassetto cenere: aprire il cassetto cenere e utilizzare la pala per estrarre la cenere. Se lo si considera necessario è possibile rimuovere completamente il cassetto per facilitare la pulizia. Quando le ceneri sono spente e fredde possono essere usate come fertilizzante.

**ATTENZIONE** Ricordarsi di non versare la cenere del carbone in un contenitore di materiale infiammabile o termodeformabile.

Spazio tra anta e telaio: la zona di contatto tra anta e telaio deve essere sempre mantenuta pulita la porta e la cornice del forno in modo che si chiuda perfettamente.

### 6.2 Pulizia settimanale

Sistema di protezione (filtro dissipativo-parafiamma): rimuovere il filtro dissipativo dal forno. Pulito la parte interna. Agitare e picchiettare delicatamente su entrambe le estremità per facilitare la caduta delle ceneri. Si puliscono facilmente in lavastoviglie.

Piastre in ghisa: rimuovere le barre ed utilizzare la spazzola metallica per pulire le scanalature interne. È importante mantenere pulite queste fessure per il funzionamento del forno.

Cassetto cenere: togliere il cassetto e pulire eventuali ceneri e resti di carbone ancora rimasti presenti sul fondo del forno. Un accumulo di cenere potrebbe ostacolare /o intasare la chiusura totale del cassetto.

### 6.3 Cura speciale

Cappa aspirante e condotti: è molto importante mantenere puliti i filtri della cappa aspirante, il plenum interno e i condotti per evitare accumuli di fuliggine e grasso che potrebbero favorire il propagarsi di un possibile incendio. Eseguire la pulizia settimanale e la manutenzione annuale della cappa, della scatola di ventilazione e delle condutture seguendo i requisiti del produttore della cappa.

Mibrasa® evita ogni responsabilità e possibili danni che potrebbero essere causati da un uso improprio del forno e da installazioni non conformi a quanto raccomandato. La mancata osservanza degli avvisi di pericolo, delle avvertenze e delle precauzioni contenute in questo manuale potrebbe provocare gravi lesioni personali o incendi o esplosioni che potrebbero causare danni alla proprietà.

## 6.4 Regole di sicurezza

- Utilizzare solo carbone nel forno Mibrasa®.
- Quando si accende il forno per la prima volta, cuocere gli alimenti solo dopo al meno un'ora della sua attuazione.
- Prestare ragionevole attenzione quando si utilizza il forno Mibrasa®. Non dovrebbe mai essere lasciato incustodito o spostarsi mentre è in funzione.
- Durante l'utilizzo del forno, utilizzare guanti resistenti al calore.
- Durante il funzionamento la porta deve rimanere chiusa. Apri la porta solo per manipolazione del cibo.

### ATTENZIONE

Non sovraccaricare il forno. Un caricamento non corretto potrebbe causare la fuoriuscita di fiamme dal forno. Consultare la tabella di carico al punto 2.

- Le ceneri devono essere poste in un contenitore metallico. Il contenitore delle ceneri deve essere collocato in un luogo lontano da qualsiasi materiale combustibile, in attesa del suo eliminazione. Prima di eliminare le ceneri, è opportuno conservarle in un contenitore fino al lasciarli raffreddare completamente.
- Non tentare di spegnere la brace con acqua, chiudere solo il tiraggio inferiore e superiore.
- Non pulire il forno quando è caldo o in funzione.
- Non utilizzare prodotti chimici per pulire l'esterno del forno quando è caldo o in funzione (l'interno del forno è autopulente).
- Non utilizzare prodotti non consigliati per questo forno.

### PERICOLI

- Un'installazione non corretta del forno può provocare un incendio. Seguire le istruzioni di installazione consigliata.
- Tenere il forno fuori dalla portata di bambini e animali domestici. Alcuni le parti accessibili del forno potrebbero essere molto calde.
- Non friggere mai cibi con olio nel forno. La temperatura è molto alta e potrebbe causare seri danni.
- Non utilizzare alcool, petrolio o altri liquidi simili per accendere o ravvivare la brace. Utilizzare solo pastiglie di accensione Ecofire Mibrasa®.
- Se il forno Mibrasa® viene installato all'esterno, non coprirlo con alcun tipo di copertura o altro oggetto infiammabile quando è in funzione o caldo.
- Rivedere le limitazioni al punto 3.1 sulle distanze minime dei materiali combustibili.

**7**

# **CONDIZIONI GENERALI**

## 7. Condizioni generali

---

### 7.1 Garanzia

Qualsiasi forno Mibrasa® ha una garanzia di 2 anni contro tutti i difetti di fabbricazione.

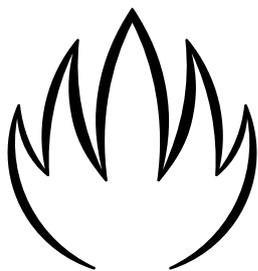
- Il cliente sarà responsabile dell'installazione, configurazione e manutenzione del prodotto.
- La garanzia verrà invalidata da:
  - (I) danni causati da uso improprio o cattiva installazione del prodotto,
  - (II) quando l'acquirente o un terzo effettuano riparazioni, modifiche o aggiustamenti senza il previo consenso di Mibrasa®,
  - (III) difetti o danni non denunciati entro il periodo di garanzia stabilito plusSopra,
  - (IV) quei danni dovuti a negligenza non imputabile a Mibrasa®, incidente, uso improprio, installazione impropria, cattiva gestione o condizioni anomale di temperatura, umidità, sporco o che sia stato danneggiato per ragioni indipendenti dalla nostra volontà Mibrasa®.

### 7.2 Resi

- Il materiale restituito deve essere in perfette condizioni.
- Tutti i resi devono essere notificati per iscritto e devono essere confermati da il nostro reparto commerciale.
- Tutti i resi devono arrivare a Mibrasa® con spedizione pagata. I resi di materiale dovranno allegare il numero della fattura e della bolla di consegna.
- Saranno accettati solo resi di merce corrente nella sua confezione originale, senza essere usati e in condizioni vendibili. Merce restituita che è stata usata, obsoleta o utilizzata verrà rimossa e non verrà rilasciato alcuna nota credito.
- Per ogni restituzione verrà addebitato il 10% dell'importo per demerito e gestione.

### 7.3 Riserva di proprietà

- Mibrasa® conserva la proprietà della merce venduta fino al completo pagamento effettivo dell'importo.
- Mibrasa® si riserva il diritto di modificare i propri prodotti e prezzi senza preavviso.



**MIBRASA®**

Stabilimento, uffici e showroom  
C/ Joan Rovira i Bastons, 26 17230  
Palamós (Girona) Spagna

+34 972 601 942  
[mibrasa@mibrasa.com](mailto:mibrasa@mibrasa.com)  
[www.mibrasa.com](http://www.mibrasa.com)

Versione 9.23