



MIBRASA®

HORNO BRASA

Manual de instrucciones

The Craftsmen of Fire!

Os invitamos a experimentar con nuestras brasas, a crear y cocinar de una forma que despierta el paladar y llega al alma.

GARANTÍA DE CALIDAD



EUROPEAN STANDARD
UNE-EN 13815/2002



GOST-R



LISTED



EPH



FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL



Manufacturer's Agents for the Food Service Industry

Índice

Pg.

1. Introducción y características del horno	1
2. Modelos	
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 Partes del horno	6
2.7 Capacidades gastronorm	6
2.8 Accesorios del horno	7
3. Instrucciones de instalación	
3.1 Restricciones alrededor del horno	9
3.2 Instalación y montaje	9
a. Horno sobre mostrador con transpalet	
b. Horno sobre embellecedor mostrador con transpalet	
c. Horno sobre mostrador manual (No recomendado)	
d. Soporte bandeja sobre horno	
e. Horno sobre mueble	
f. Ruedas en mueble	
g. Horno con armario completo	
4. Extracción de humos	
4.1 Sistema de seguridad con cortafuegos y filtro disipador integrado	11
4.2 Opciones de instalación	
a. Horno bajo campana extractora independiente	12
b. Horno bajo campana extractora con más elementos de cocción	13
5. Instrucciones de uso	
5.1 Cargar el carbón	15
5.2 Encender el carbón	
5.3 Antes de cocinar	
5.4 Preparado para cocinar	
6. Mantenimiento y normas de seguridad	
6.1 Limpieza diaria	16
6.2 Limpieza semanal	16
6.3 Especial cuidado	16
6.4 Normas de seguridad	17
7. Condiciones generales	
7.1 Garantía	19
7.2 Devoluciones	19
7.3 Reserva de propiedad	19

1

INTRODUCCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL HORNO

HORNO MIBRASA

CONSTRUIDO COMO UN TANQUE. CREADO PARA DURAR.

Chefs de todo el mundo eligen Mibrasa por su robustez, su facilidad de uso y su cero mantenimiento. Gracias a su funcionalidad, el horno Mibrasa inspira creatividad en cada servicio.



PUERTA DE ALTA RESISTENCIA CON SISTEMA DE CONTRAPESO

DISEÑO ROBUSTO

Creando un entorno de trabajo sin impacto constante de calor para el chef.

SISTEMA DE APERTURA SIN ESFUERZO.

El diseño patentado de puerta con contrapeso proporciona un sencillo y ágil manejo en cada servicio.

CERO MANTENIMIENTO

El sistema de contrapeso no requiere de mantenimiento ni de recambios, asegurando la facilidad y continuidad del servicio.

CONTROL DE FLUJO DE AIRE SEGURO Y PRECISO

REGULADOR ERGONÓMICO

Tiro superior integrado en un amplio y robusto marco de acero, diseñado de forma totalmente ergonómica. Su ubicación frontal facilita el manejo y el alcance seguro del chef.

CONTROL INFINITO

Flujo de aire regulable instantáneamente con precisión y exactitud.

ELEVADO CONTROL DE LAS LLAMAS Y DE LA TEMPERATURA

Mediante el sistema de tiros controlamos perfectamente las llamas y la temperatura.

NUEVO SISTEMA DE SEGURIDAD CON CORTAFUEGOS Y FILTRO DISIPADOR INTEGRADO

DOBLE FUNCIONALIDAD

Actúa como cortafuegos recolectando las cenizas y las partículas sólidas y manteniendo el entorno seguro. También actúa como disipador reduciendo la temperatura del humo gracias a las entradas de aire laterales.

ESPACIO OPTIMIZADO

Diseñado para ser compacto, posicionado en la parte posterior del horno para ofrecer una gran superficie útil al soporte de bandejas.

FÁCIL MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Con componentes fácilmente extraíbles que se limpian comodamente en el lavavajillas.

CAJÓN DE CENIZAS MULTIFUNCIÓN

POLIVALENTE

Actúa como tiro inferior, recolector de cenizas y cajón para hacer cocciones ancestrales a la ceniza.

ESPACIO DE TRABAJO LIMPIO

Gracias al cajón de cenizas cerrado y al recolector extraíble de grasa integrado en la parte frontal.

RÁPIDA ENTRADA DE AIRE

Las cenizas caen directamente de la rejilla al recolector sin obstrucciones, prescindiendo de mecanismos ineficientes. Garantizamos una rápida aportación de aire siempre que el servicio lo requiera.

2

MODELOS

2. Modelos

2.1

COMPACT HMB



SPACE HMB SB



Tamaño	Referencia COMPACT SPACE	Comensales	Dimensiones	Dimensiones parrilla	Carga de carbón (kg)
Nano	HMB Nano	25 - 35	532 x 580 x 742	345 x 355	3
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



Tamaño	Referencia BASE BASE SPACE	Comensales	Dimensiones	Dimensiones parrilla	Carga de carbón (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

Ancho x Fondo x Alto (mm)

2. Modelos

2.3 VERTICAL HMB AB



VERTICAL SPACE HMB AB SB



Tamaño	Referencia VERTICAL VERTICAL SPACE	Comensales	Dimensiones	Dimensiones parrilla	Carga de carbón (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



Tamaño	Referencia HOT HOT SPACE	Comensales	Dimensiones	Dimensiones parrilla	Carga de carbón (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

Ancho x Fondo x Alto (mm)

2. Modelos

2.5

VERTICAL MAX

HMB AC



HOT MAX

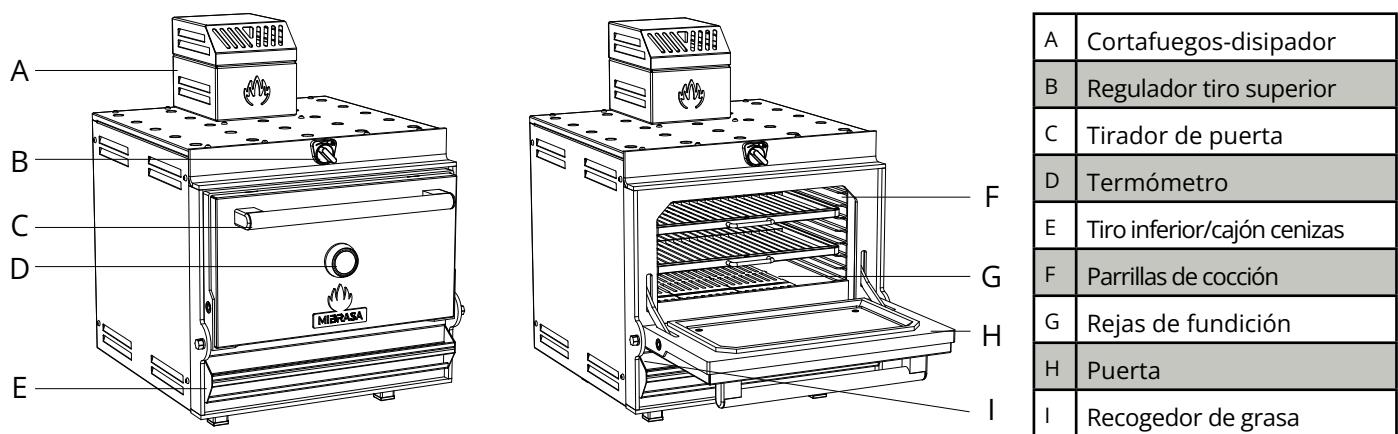
HMB HOT AC



Tamaño	Referencia VERTICAL MAX HOT MAX	Comensales	Dimensiones	Dimensiones parrilla	Carga de carbón (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

Ancho x Fondo x Alto (mm)

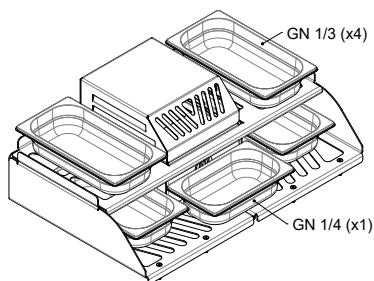
2.6 Partes del horno



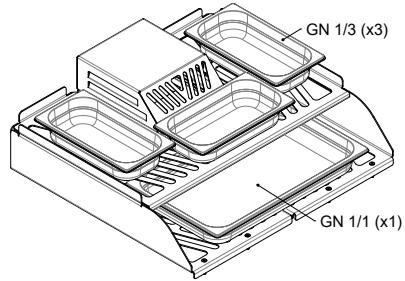
2.7 Capacidades gastronorm

Modelos SPACE

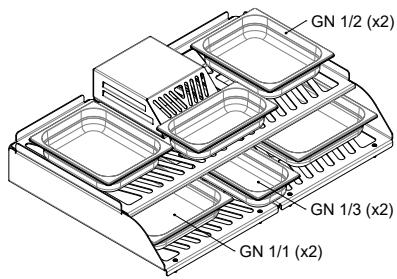
SPACE MINI/MINI PLUS



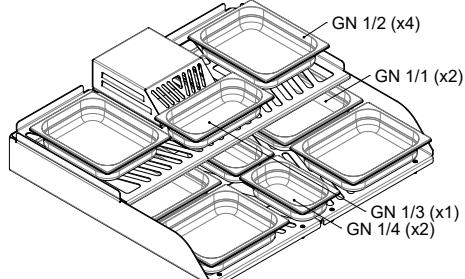
SPACE S



SPACE M

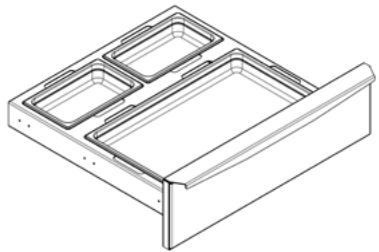


SPACE L



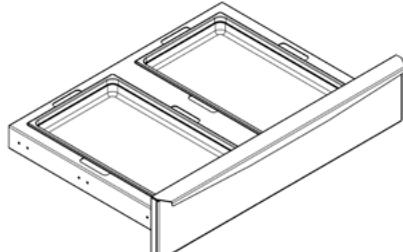
Modelos HOT

HOT S



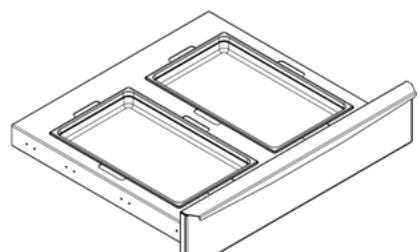
3x (1 GN 1/1 + 2 GN 1/4)

HOT M



3x (2 GN 1/1)

HOT L



3x (2 GN 1/1)

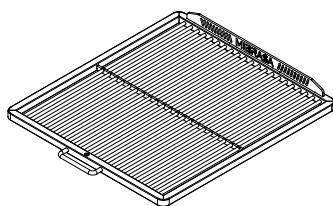
2.8 Accesorios del horno

Modelo	Accesorios incluidos	Accesorios recomendados
COMPACT SPACE	Sistema de seguridad con cortafuegos -disipador, parrilla de cocción, pinzas Mibrasa, atizador, pala para cenizas y cepillo metálico. Nano: recogedor de grasa extraíble. Todo en acero inoxidable.	Segunda parrilla, embellecedor base sobre mostrador y recogedor de grasa extraíble.
BASE BASE SPACE VERTICAL VERTICAL SPACE VERTICAL MAX	Sistema de seguridad con cortafuegos -disipador, parrilla de cocción, pinzas Mibrasa, atizador, pala para cenizas, cepillo metálico y gastronorms GN 1/1, GN 1/2.	Segunda parrilla, recogedor de grasa extraíble, soporte gastronorm y ruedas.
HOT HOT SPACE HOT MAX	Sistema de seguridad con cortafuegos -disipador, parrilla de cocción, pinzas Mibrasa, atizador, pala para cenizas, cepillo metálico y gastronorms GN 1/1, GN 1/2.	Segunda parrilla, recogedor de grasa extraíble y ruedas.

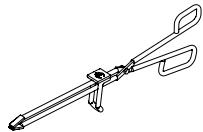
Accesorios incluidos en todos los modelos:



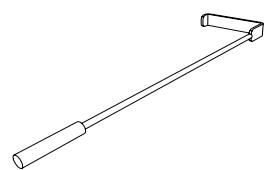
Sistema de seguridad con cortafuegos y filtro disipador



Parrilla de cocción

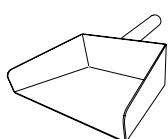


Pinzas Mibrasa

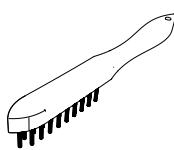


Atizador

Además los modelos HOT incluyen:



Pala para cenizas

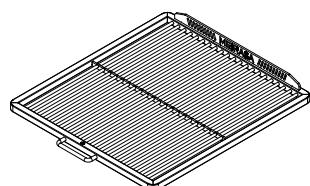


Cepillo metálico

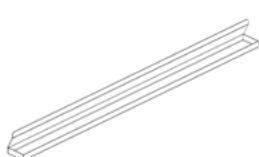


Gastronorms
1x GN 1/1 y 1x GN1/2

Accesorios recomendados para todos los modelos:



Segunda parrilla de cocción



Recogedor de grasa extraíble

3

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

3 Instrucciones de instalación

3.1 Restricciones alrededor del horno

El instalador debe contactar con el responsable de elementos contraincendios del edificio para determinar si hay alguna restricción o necesidad de inspección antes de la instalación del horno.

La distancia mínima de protección ignífuga frente al horno debe ser:

- a. 762 mm a cada lado de la abertura de la puerta
- b. 914 mm delante de la abertura de la puerta

Espacio libre respecto a elementos construidos/electrodomésticos:

- a. Respecto a la pared trasera = 76 mm
- b. Respecto a las paredes laterales = 76 mm

Los modelos sobre mostrador deben situarse sobre una mesa o soporte de material ignífugo, preferentemente metálico. Dicho soporte debe ser lo suficientemente fuerte como para soportar el peso del horno.

3.2 Instalación y montaje



- a. Horno sobre mostrador con transpalet

Modelos: Compact | Space



- b. Horno sobre embellecedor mostrador con transpalet

Modelos: Compact | Space



- c. Horno sobre mostrador manual (no recomendado)

Modelos: Compact | Space



- d. Soporte bandeja sobre horno

Modelos: Space | Base Space

Vertical Space | Hot Space



- e. Horno sobre mueble

Modelos: Base | Base Space
Vertical | Vertical Space | Hot
Hot Space | Vertical Max
Hot Max



- f. Ruedas en mueble

Modelos: Base | Base Space
Vertical | Vertical Space | Hot
Hot Space | Vertical Max | Hot Max



- g. Horno con armario completo

Modelos: Vertical Max | Hot Max

4

EXTRACCIÓN DE HUMOS

4. Extracción de humos

Cuando el horno se instale en el interior de un local cerrado será necesaria una campana extractora suficientemente dimensionada.

La campana extractora deberá tener una profundidad adecuada para cubrir la apertura de la puerta del horno y sobresalir lateralmente unos 150 mm por ambos lados.

Es necesario que la tubería sea de acero galvanizado o inoxidable, uniforme y bien sellada en todo su recorrido. Evitar tramos de tubería horizontal y proveer esta de registros para la eliminación de residuos sólidos y líquidos.

Es aconsejable finalizar la tubería con un sombrero de impulsión vertical tipo jet para mejorar la evacuación de los humos.

4.1 Sistema de seguridad con cortafuegos y filtro disipador integrado

DOBLE FUNCIONALIDAD

Actúa como cortafuegos recolectando las cenizas y las partículas sólidas y manteniendo el entorno seguro. También actúa como disipador reduciendo la temperatura del humo gracias a las entradas de aire laterales.

ESPACIO OPTIMIZADO

Diseñado para ser compacto, posicionado en la parte posterior del horno para ofrecer una gran superficie útil al soporte de bandejas.



Para garantizar el correcto funcionamiento de dichos elementos se deben respetar las cargas de carbón aconsejadas en el punto 2.

4.2 Opciones de instalación

Este tipo de instalación consta de una campana extractora para el horno independiente o para el horno con más elementos de cocción. A ser posible se debe ubicar el sistema de filtración en la parte frontal de la campana. La tubería debe ser de acero galvanizado o inoxidable de unos 300/350 mm de diámetro hasta la parte alta del edificio. Es necesario instalar el sistema de protección con cortafuegos y filtro disipador.

a. Horno bajo campana extractora independiente

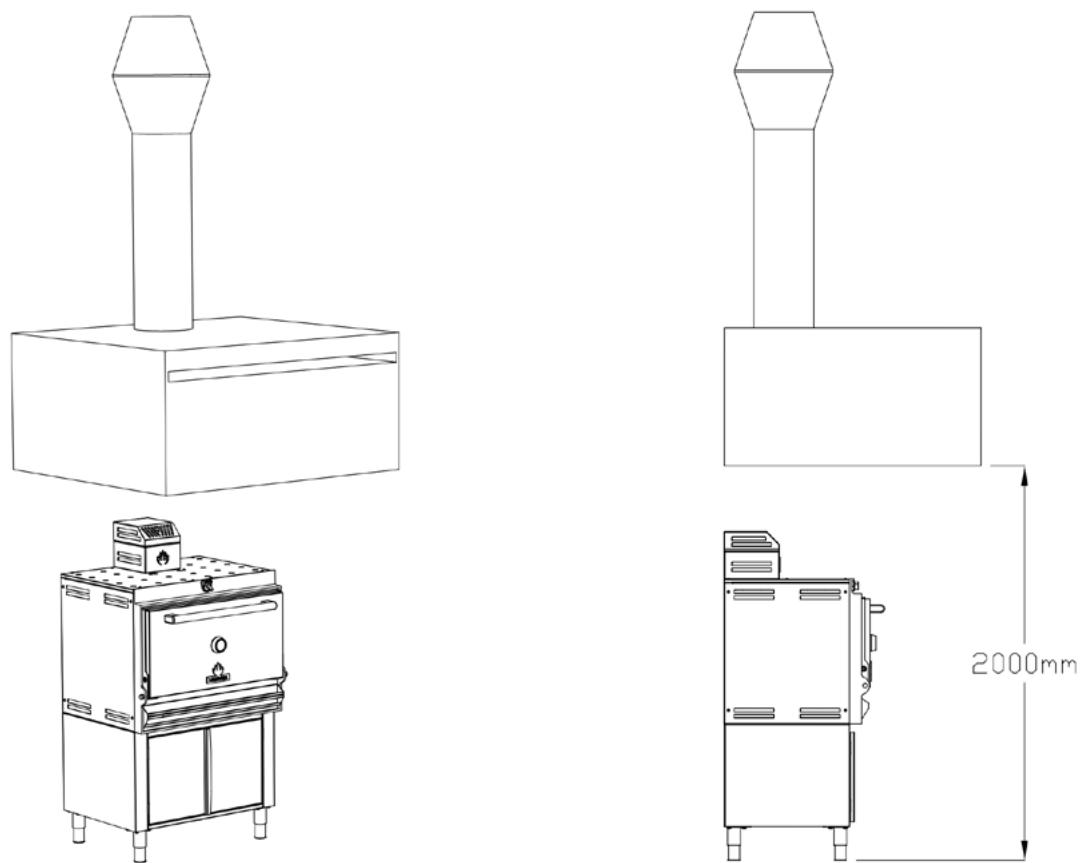
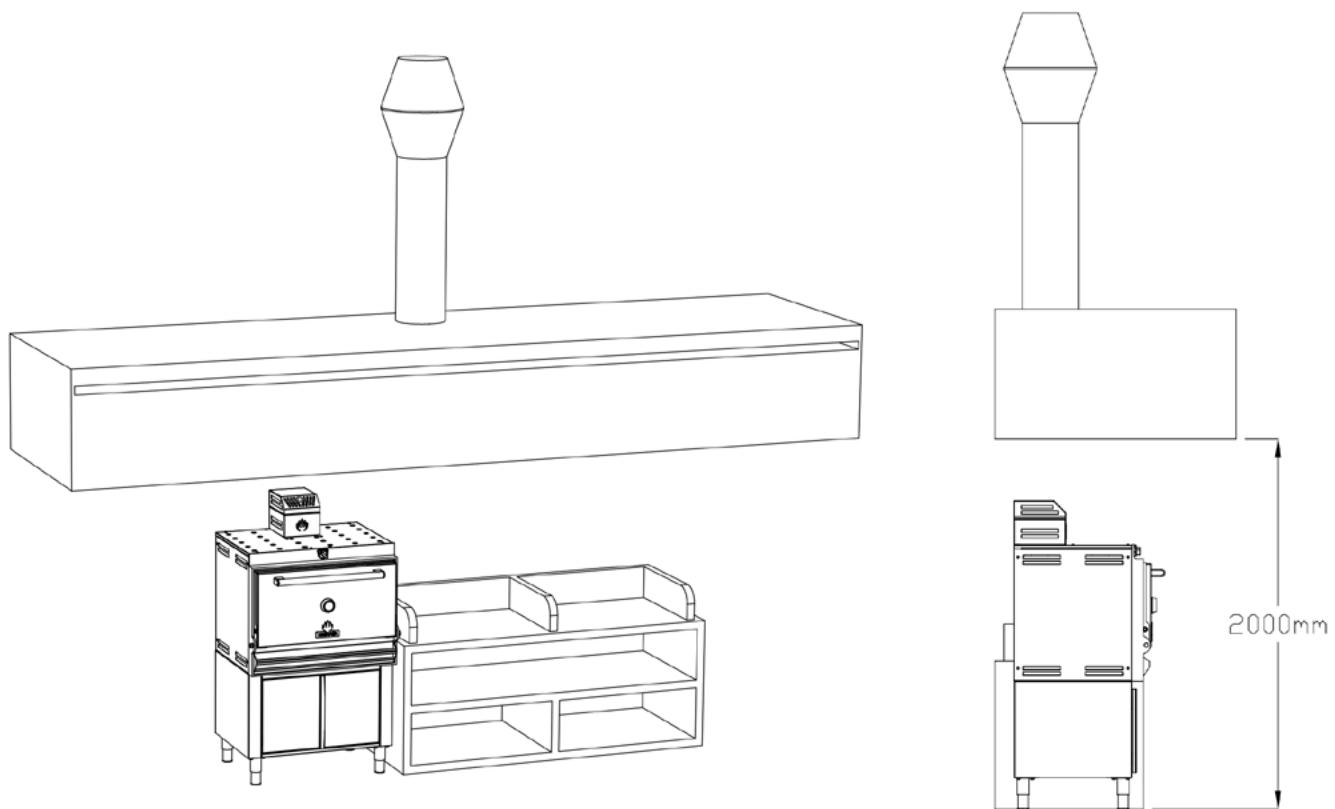


Tabla de medidas de campana y caudales necesarios:

Tamaño de horno	Caudal (m ³ /h)	Medidas mínimas de campana	Altura mínima de suelo a campana
NANO	2000	1000 x 1000	2000
MINI	2500	1000 x 1000	
MINI PLUS	2500	1000 x 1000	
S	2800	1300 x 1300	
M	3200	1500 x 1300	
L	3500	1500 x 1500	

Ancho x Fondo (mm)

b. Horno bajo campana extractora con más elementos de cocción



Nunca conectar la salida del horno directamente con la campana extractora.

5. INSTRUCCIONES DE USO

5.1 Cargar el carbón

Abra la puerta, saque las parrillas, abra el tiro superior, cargue el carbón Mibrasa y haga un montón.



Cantidad aproximada de carbón según modelo de horno Mibrasa®:

Tamaño horno	Cantidad
Nano	3 kg
Mini	5 kg
Mini Plus	7 kg
75	10 kg
110	15 kg
160	18 kg

Mibrasa® dispone de distintos tipos de carbón de alta calidad con larga duración de combustión para obtener el mejor rendimiento del horno.

5.2 Encender el carbón

Abra el tiro inferior / cajón de la ceniza, coloque pastillas Ecofire Mibrasa® y enciéndalas, cierre la puerta.

Durante el proceso de encendido del carbon se obliga la presencia y control de un responsable de cocina. Durante este tiempo de combustión la puerta del horno debe permanecer cerrada. De esta forma nos aseguramos una enseca perfecta sin el menor riesgo de accidente. Es muy importante respetar la carga de carbón máxima recomendada por Mibrasa en cada horno.

5.3 Antes de cocinar

Espere hasta que el carbón se convierte en brasas, abra la puerta, recoloque las parrillas, cierre la puerta, gire el regulador del tiro superior a 45° y cierre el tiro inferior/cajón de la ceniza.

5.4 Preparado para cocinar

Gire el regulador del tiro superior al ángulo deseado. La salida del aire se controla con el regulador del tiro superior, siendo 0° el mínimo y 90° el máximo.

El tiro inferior/cajón de la ceniza debe estar cerrado mientras cocinamos. Si necesita un aumento rápido de la temperatura del horno, abra el tiro inferior/cajón de la ceniza 2-3 minutos como máximo.

6

MANTENIMIENTO Y NORMAS DE SEGURIDAD

6. Mantenimiento y normas de seguridad



6.1 Limpieza diaria

No usar productos químicos o agua para limpiar las partes interiores del horno.
No usar disolventes ni materiales abrasivos para limpiar los componentes Edition.

Parrillas: limpiar antes y después de cada uso con ayuda del cepillo metálico proporcionado.

Cajón de cenizas: abrir el cajón de cenizas y con ayuda de la pala extraer las cenizas. Si lo considera necesario, es posible sacar el cajón en su totalidad para facilitar la limpieza. Cuando las cenizas están apagadas se pueden utilizar como abono.

ATENCIÓN Recuerde no verter las cenizas del carbón en un recipiente de material inflamable o termodeformable.

Espacio entre la puerta y el marco: debe de mantenerse siempre limpia la zona de contacto entre la puerta y el marco del horno para que esta cierre perfectamente.

6.2 Limpieza semanal

Sistema de protección (cortafuegos-filtro disipador): sacar el filtro disipador del horno. Limpiar la parte interior. Sacudir y golpear suavemente en los dos extremos para facilitar la caída de las cenizas. Se limpian comodamente en el lavavajillas.

Rejas de fundición: sacar las rejas y mediante el cepillo metálico limpiar las ranuras interiores. Es importante mantener estas ranuras limpias para el funcionamiento del horno.

Cajón de cenizas: extraer el cajón y limpiar las posibles cenizas y restos de carbonilla que hayan quedado en la parte inferior del horno. Una acumulación de cenizas podría dificultar y obstruir el cierre total del cajón.

6.3 Especial cuidado

Campana extractora y conductos: es muy importante mantener limpios los filtros de la campana extractora así como el plenum interior y conductos para evitar una acumulación de hollín y grasas que podrían favorecer la propagación de un posible incendio.

Hacer la limpieza semanal y el mantenimiento anual de la campana, la caja de ventilación y los conductos siguiendo los requisitos del fabricante de la campana.

Mibrasa® elude toda responsabilidad y posibles daños que se puedan occasionar por un mal uso del horno y por las instalaciones que no se ajusten a lo recomendado.

El hacer caso omiso de los avisos de peligros, advertencias y precauciones contenidos en este manual podría occasionar lesiones corporales serias o en un fuego o explosión que cause daños a la propiedad.

6.4 Normas de seguridad

- Utilizar únicamente carbón vegetal en el horno Mibrasa®.
- En el primer encendido del horno, no cocinar alimentos hasta al menos una hora después de su puesta en marcha.
- Proceda con razonable cuidado al usar el horno Mibrasa®. Nunca deberá dejarse desatendido o moverse mientras esté funcionando.
- Mientras use el horno utilice guantes resistentes al calor.
- En funcionamiento, la puerta deberá permanecer cerrada. Abrir la puerta solamente para la manipulación de alimentos.

PRECAUCIÓN

No sobrecargar el horno. Una carga inadecuada podría provocar que las llamas salgan fuera del horno. Consultar la tabla de carga del punto 2.

- Las cenizas deben depositarse en un recipiente metálico. El recipiente de las cenizas debe ubicarse en un lugar lejos de cualquier material combustible, pendiente de su eliminación. Antes de desechar las cenizas deben mantenerse en un recipiente hasta que se enfrién completamente.
- No intentar apagar las brasas con agua, cerrar sólo los tiros inferior y superior.
- No limpiar el horno cuando esté caliente o en funcionamiento.
- No utilizar productos químicos para limpiar el exterior del horno cuando esté caliente o en funcionamiento (el interior del horno se autolimpia).
- No utilizar productos que no son recomendados para este horno.

PELIGROS

- Una mala instalación del horno puede provocar un incendio. Siga las instrucciones de instalación recomendadas.
- Mantenga el horno fuera del alcance de los niños y de los animales domésticos. Algunas partes accesibles del horno pueden estar muy calientes.
- No freír nunca alimentos con aceite dentro del horno. La temperatura es muy elevada y podría causar serios daños.
- No use alcohol, petróleo u otros líquidos análogos para encender o reavivar las brasas. Use solo pastillas de encendido Ecofire Mibrasa®.
- Si se instala el horno Mibrasa® en el exterior, no cubrir con ningún tipo de funda ni cualquier otro artículo inflamable cuando esté en funcionamiento o caliente.
- Revisar las restricciones del punto 3.1 sobre las distancias mínimas de los materiales combustibles.

7

CONDICIONES GENERALES

7. Condiciones generales

7.1 Garantía

Cualquier horno Mibrasa® tiene una garantía de 2 años contra todo defecto de fabricación.

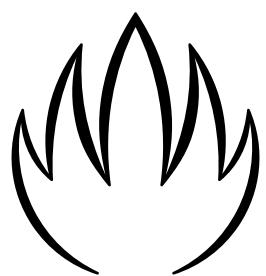
- El cliente será el responsable de la instalación, puesta a punto y mantenimiento del producto.
- La garantía quedará anulada por:
 - (I) desperfectos ocasionados por el mal uso o la mala instalación del producto,
 - (II) cuando el comprador o un tercero hagan reparaciones, modificaciones o ajustes sin el consentimiento previo de Mibrasa®,
 - (III) defectos o daños no notificados dentro del periodo de garantía establecido más arriba,
 - (IV) aquellos daños debidos a la negligencia no atribuibles a Mibrasa®, accidente, mal uso, instalación inadecuada, mal manejo o condiciones anormales de temperatura, humedad, suciedad o que haya sido dañado por causas ajenas a Mibrasa®.

7.2 Devoluciones

- El material de devolución ha de estar en perfectas condiciones de conservación.
- Todas las devoluciones han de ser notificadas por escrito y han de ser confirmadas por nuestro departamento comercial.
- Todas las devoluciones deberán llegar a Mibrasa® a portes pagados. Las devoluciones de material deberán adjuntar la factura y el número de albarán.
- Únicamente se aceptarán devoluciones de mercancía actual en su embalaje original, sin usar y en estado vendible. La mercancía devuelta que haya sido usada, esté obsoleta o desgastada se eliminará y no se emitirá crédito.
- Para cualquier devolución se cargará un 10% del importe, por demérito y gestión.

7.3 Reserva de propiedad

- Mibrasa® conserva la propiedad de los bienes vendidos hasta el pago efectivo de la totalidad del importe.
- Mibrasa® se reserva el derecho de modificar sin previo aviso sus productos y sus precios.



MIBRASA®

Fábrica, Oficinas y Showroom
C/ Joan Rovira i Bastons, 26 17230
Palamós (Girona) España

+34 972 601 942
mibrasa@mibrasa.com
www.mibrasa.com

Versión 1.26