



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
MH63714



CLASSIFIED
UL
EPH



FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL



MAFSI
Manufacturers 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 sicurezza 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, raccoglitore 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 raccoglitore di grasso mobile integrale nella parte anteriore.

2

MODELLI

2. Modelli

2.1 COMPACT HMB



SPACE HMB SB



Misura	Referenza COMPACT SPACE	Dimensioni	Dimensioni griglia	Nr. griglie	Carico del carbone (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



Mida	Referència BASE BASE SPACE	Comensals	Dimensions	Dimensions graella	Càrrega de carbó (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



Misura	Referenza VERTICAL VERTICAL SPACE	Dimensioni	Dimensioni griglia	Nr. griglie	Carico 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



Misura	Referenza HOT HOT SPACE	Dimensioni	Dimensioni griglia	Nr. griglie	Carico 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



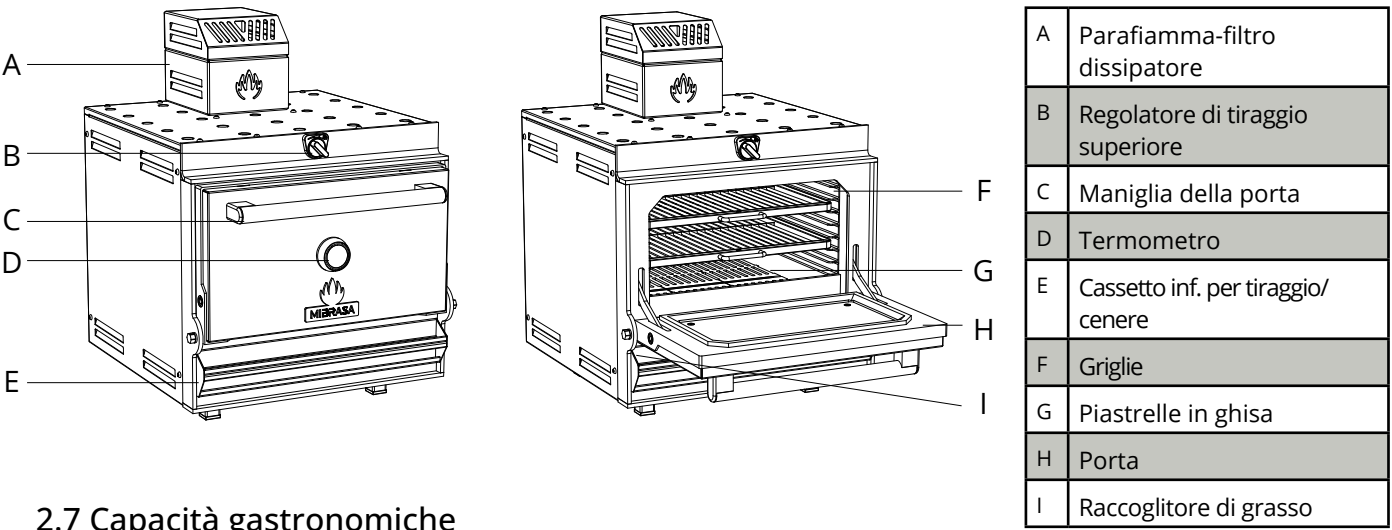
HOT MAX
HMB HOT AC



Misura	Referenza VERTICAL MAX HOT MAX	Dimensioni	Dimensioni griglia	Nr. griglie	Carico 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)

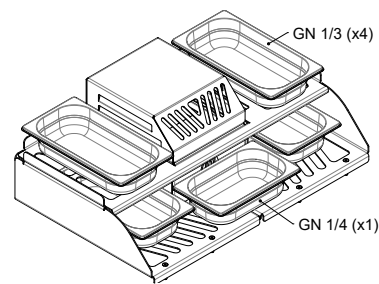
2.6 Parti del forno



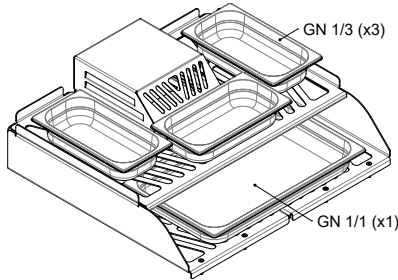
2.7 Capacità gastronomiche

Modelli SPACE

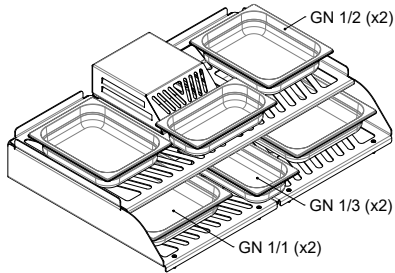
SPACE MINI/MINI PLUS



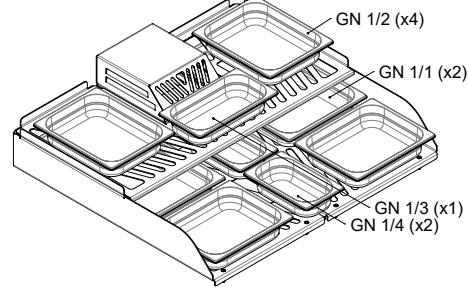
SPACE S



SPACE M

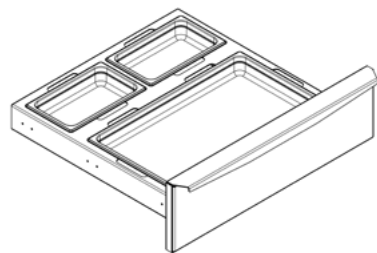


SPACE L



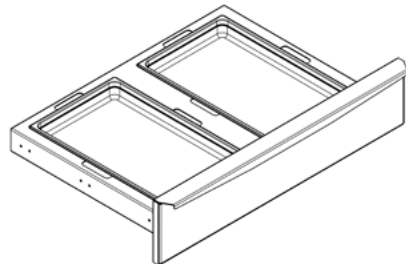
Modelli HOT

HOT S



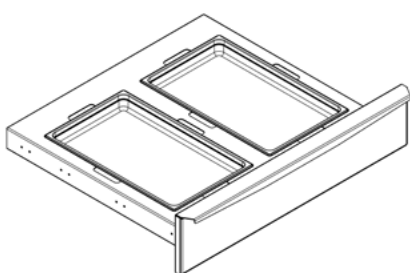
3x (1 GN 1/1 + 2 GN 1/4)

HOT M



3x (2 GN 1/1)

HOT L

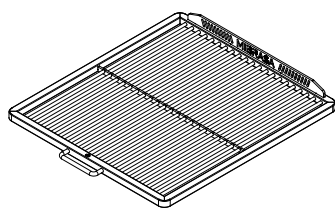


3x (2 GN 1/1)

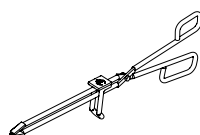
2.8 Accessori forno

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.

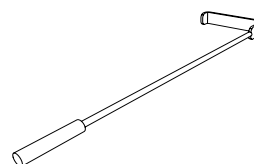
Accessori inclusi in tutti i modelli:



Griglia

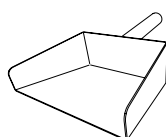


Pinze Mibrasa

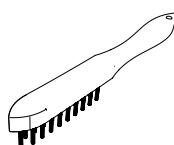


Attizzatoio

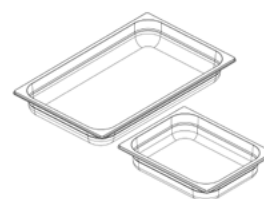
Además los modelos HOT incluyen:



Paletta per raccogliere le ceneri



Spazzola metallica

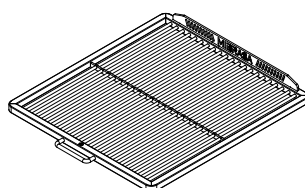


Gastronorms
1x GN 1/1 e 1x GN1/2

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 sicurezza 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

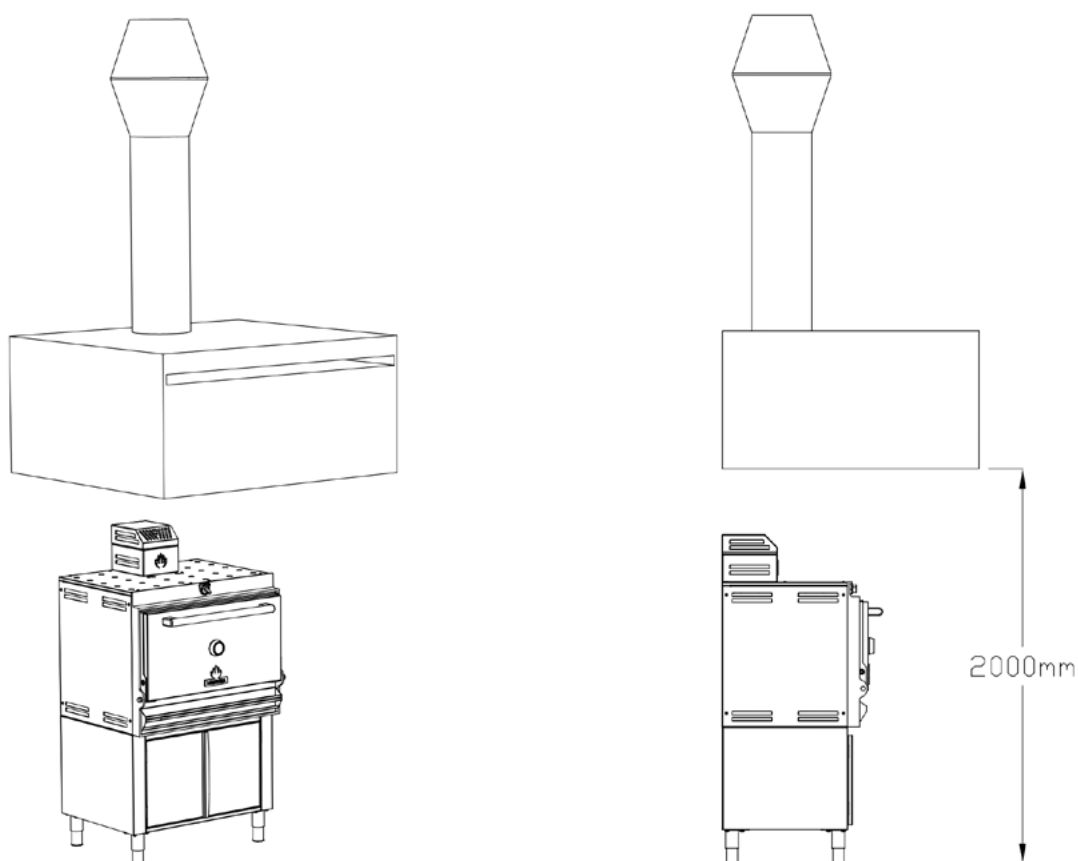
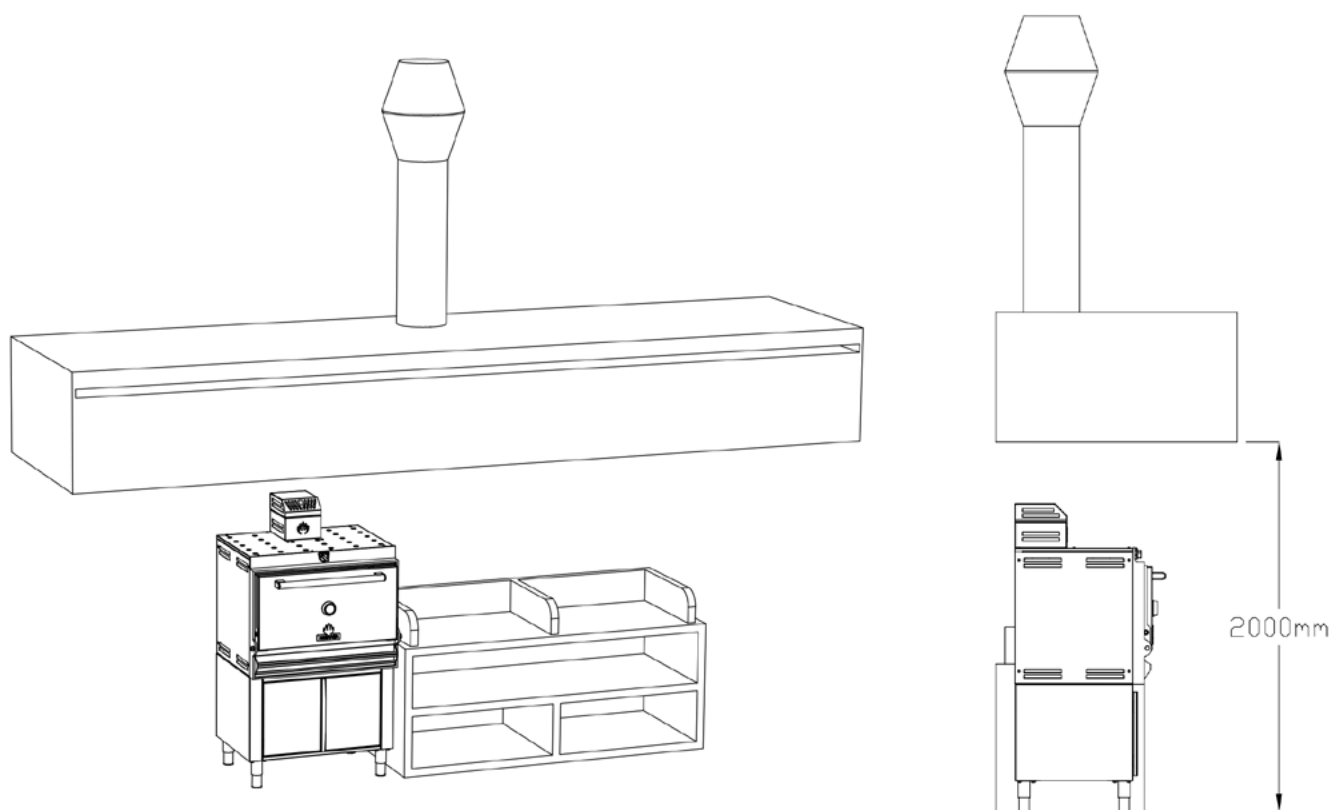


Tabella delle misure campana e portate necessarie:

Misure	Portata (m ³ /h)	Misure minime della campana	Altezza minima del pavimento 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	

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

Aprire la porta, togliere le griglie, aprire il tiraggio superiore, caricare il carbone Mibrasa® e fare una pila.

Quantità approssimativa di carbone a seconda del modello di forno Mibrasa®:

Misure forno	Quantità
Nano	3 kg
Mini	5 kg
Mini Plus	7 kg
75	10 kg
110	15 kg
160	18 kg

Mibrasa® dispone di diversi tipi di carbone di alta qualità con una lunga durata di combustione per ottenere le migliori prestazioni del forno.

5.2 Accendi il carbone

Aprire il cassetto inferiore canna fumaria/cenere, posizionare le pastiglie Ecofire Mibrasa® e accenderle, chiudere la porta. Durante il processo di accensione del carbone è necessaria la presenza e il controllo di un responsabile della cucina. Durante questo tempo di combustione la porta del forno deve rimanere chiusa. In questo modo garantiamo un'asciugatura perfetta senza il minimo rischio di incidente. È molto importante rispettare il carico massimo di carboidrati consigliato da Mibrasa® in ogni forno.

5.3 Prima della cottura

Attendere che la carbonella si trasformi in brace, aprire la porta, rimettere le griglie, chiudere la porta, ruotare il regolatore di tiraggio superiore su 45° e chiudere il cassetto inferiore/cenere.

5.4 Pronti da cucinare

Ruotare il regolatore di tiraggio superiore all'angolazione desiderata. L'uscita dell'aria è controllata dal regolatore di tiraggio superiore, dove 0° rappresenta il minimo e 90° il massimo.

Durante la cottura è opportuno chiudere il cassetto fumi/cassetto cenere inferiore. Se è necessario un rapido aumento della temperatura del forno, aprire il cassetto inferiore/cassetto cenere per 2-3 minuti al massimo.

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 sicurezza (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.

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 nel 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 nel 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.

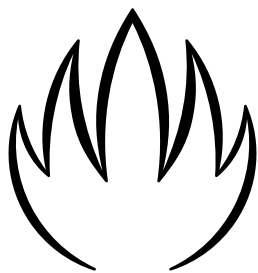
- Il cliente sarà responsabile dell'installazione, configurazione e manutenzione del prodotto.
- La garanzia verrà invalidata da:
 - (I) danni causati da uso improprio o cattiva installazione del prodotto,
 - (II) quando l'acquirente o un terzo effettuano riparazioni, modifiche senza il previo consenso di Mibrasa®,
 - (III) difetti o danni non denunciati entro il periodo di garanzia stabilito plus Sopra,
 - (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
www.mibrasa.com

Versione 9.25