



HIBACHI MH 300



CARACTERÍSTICAS

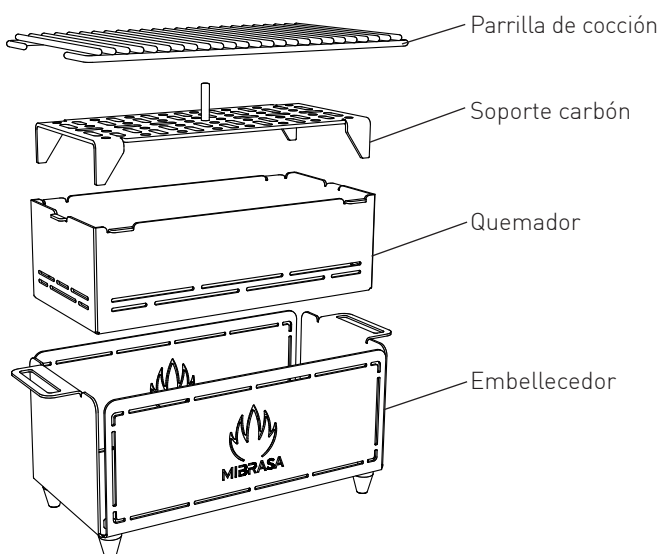
El Hibachi Mibrasa es una mini parrilla portátil de alta calidad, creada para ser utilizada en restaurantes a nivel profesional o para darle un uso doméstico y cocinar con los amigos o familia en cualquier tipo de ambiente.

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

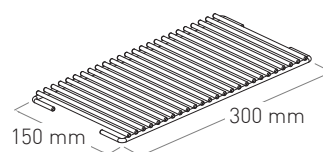
| | |
|--------------------------|-----------------|
| Tiempo de encendido* | 25 min-promedio |
| Temperatura de cocción* | 250 °C |
| Carga inicial de carbón* | 0,8 kg |
| Autonomía por carga* | 3 h |
| Peso neto | 5 kg |

*Datos aproximados

DIMENSIONES

HIBACHI
300 x 150 x 140 mm
Ancho x Fondo x Alto

Parrilla de cocción



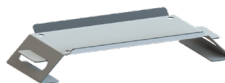
ACCESORIOS OPCIONALES



Parrilla
[GMH300]



Parrilla Superior
[GSMH300]



Soporte
[SMH300]



Ahumador
[FMH300]



Encendedor
carbón[CS1]



Pinzas
[IT]



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

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

GARANTÍA DE CALIDAD



EUROPEAN STANDARD
UNE-EN 12115/2002

Rev. 12/23

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