



# HOT SPACE-S

Forno Mibrasa con cassette scaldavivande e supporto vassoi



## CARACTERÍSTICAS

FORNI DI BRACE MIBRASAS® **hot** CON CASSETTI SCALDAVIVANDE

I forni Mibrasa® sono una griglia di brace chiusa realizzata nei nostri laboratori con i migliori acciai e mani esperte, pensata per soddisfare i ristoratori più esigenti.

Le sue caratteristiche tecniche costruttive consentono, attraverso il controllo del flusso d'aria, di ventilare o ridurre l'intensità delle braci, il che favorisce un'elevata efficienza e un notevole risparmio di carbone.

I forni Mibrasa® consentono di cuocere qualsiasi alimento con la massima facilità, preservandone ed esaltandone tutti i sapori naturali.

Ottieni il massimo controllo ottimizzando il calore trasmesso dal forno Mibrasa®, per mantenere gli ingredienti in tre zone di temperatura. Il suo design lineare converte il Mibrasa® HOT nell'apparecchio a carbone più completo, per tutti quegli chef che privilegiano efficacia e rendimento.

## DATI TECNICI

| Referenza   | HMB HOT SB 75          |
|---|------------------------|
| Tempo di accensione <sup>1</sup>                      | 45 min                 |
| Temperatura di cottura                                | 250 - 350 °C           |
| Carica iniziale di carbone <sup>1</sup>               | 10 kg                  |
| Produzione*   | 70 kg/h                |
| Autonomia per carica <sup>2</sup>                     | 7 h                    |
| Potenza equivalente*                                  | 3,5 kW                 |
| Portata di estrazione                                 | 2800 m <sup>3</sup> /h |
| Peso netto <sup>3</sup>                               | 425 kg                 |
| Peso netto <sup>3</sup> (con imballo in legno)        | 490 kg                 |
| Dimensioni imballo (larghezza x profondità x altezza) | 900 x 800 x 1900 mm    |

\*Dati approssimativi

1. Consultare il manuale di istruzioni

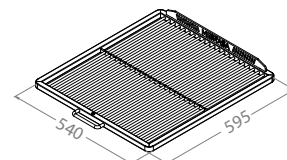
2. Varia a seconda della qualità del carbone

3. Peso con accessori inclusi

COMMENSALI PER SERVIZIO\*



DIMENSIONI GRIGLIA



## ACCESSORI INCLUSI

- Griglia [GT75]
- Pinze Mibrasa [TG]
- Pala raccoglie ceneri [PALA]
- Attizzatoio brace [PK75]
- Spazzola metallica [CEP]
- Gastronorms [1x GN1/2, 1x GN1/1]

## ACCESSORI CONSIGLIATI

- Terminali parafiamma-filtro [FB-DF]
- Griglia extra [GT75]
- Vassoio raccogli grasso estraibile [REG1P/2]
- Ruote [WINOX]
- Utensili e grillware da cucina (consulta il catalogo online)

QUALITÀ GARANTITA



Rev. 9/23

Mibrasa® Charcoal Ovens S.L

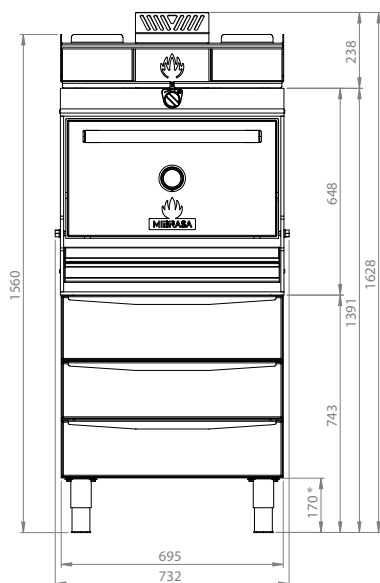
C/Joan Rovira i Bastons, 26

17230 Palamós - Spagna +34 972 601 942 - mibrasa@

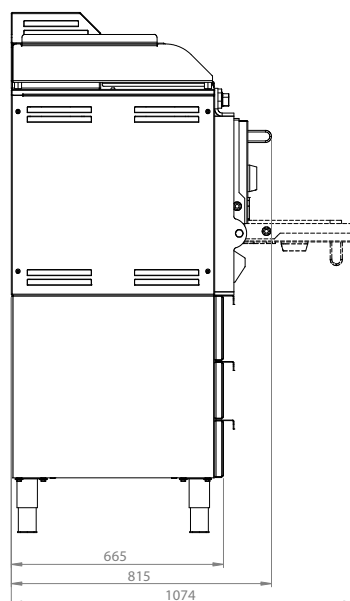
mibrasa.com

www.mibrasa.com

Vista frontale

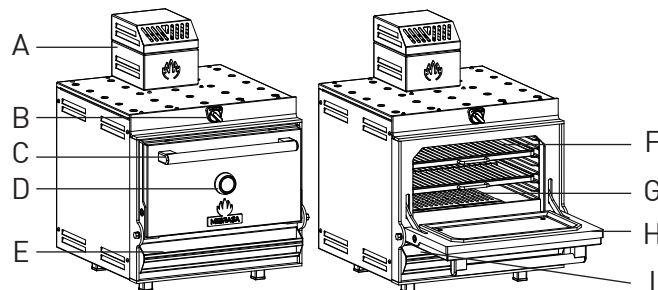


Vista laterale



Dimensioni in mm  
Progetti Revit disponibili all'indirizzo [mibrasa@mibrasa.com](mailto:mibrasa@mibrasa.com)

Altezza della gamba regolabile: 135-195 mm

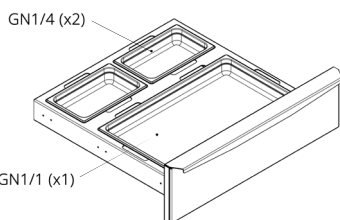


|   |   |
|---|---|
| A | Parafiamma-filtro dissipatore di calore |
| B | Regolatore di tiraggio superiore        |
| C | Maniglia della porta                    |
| D | Termometro                              |
| E | Cassetto inf. per tiraggio/cenere       |
| F | Griglie                           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

## Capacità GASTRONORM

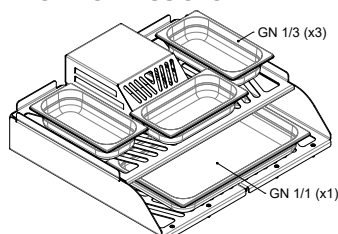
Compatibile con GN Mibrasa.

### CASSETTI SCALDAVIVANDE



Temperature del cassetto secondario tra 55°C e 90°C, basato su forno a 300°C.  
Gastronorm altezza massima 6 cm.

### SUPPORTO VASSOIO



Le temperature secondarie del supporto vassoio tra 50°C e 70°C, basate sul forno a 300°C.

## PERSONALIZZAZIONE

### COLORE DELLA PORTA



### EDITION



Le finiture Edition si applicano ai loghi, alla maniglia della porta e alla cornice del termometro.  
\*Solo sulla maniglia della porta (loghi e rivestimento del termometro in acciaio inossidabile)

## LINEE GUIDA PER L'INSTALLAZIONE E NORME DI SICUREZZA

|   |         |
|---|---------|
| Distanza elementi/elettrodomestici da incasso dal forno | 76 mm   |
| Distanza dei materiali infiammabili dal forno           | 300 mm  |
| Distanza dalla parte anteriore del forno                | 1100 mm |



Si consiglia di utilizzare un dispositivo di sollevamento per sollevare il forno e posizionarlo sopra il mobile o il bancone.  
Per maggiori informazioni consultare il manuale di istruzioni.

I forni sono soggetti a modifiche tecniche e di design senza preavviso.