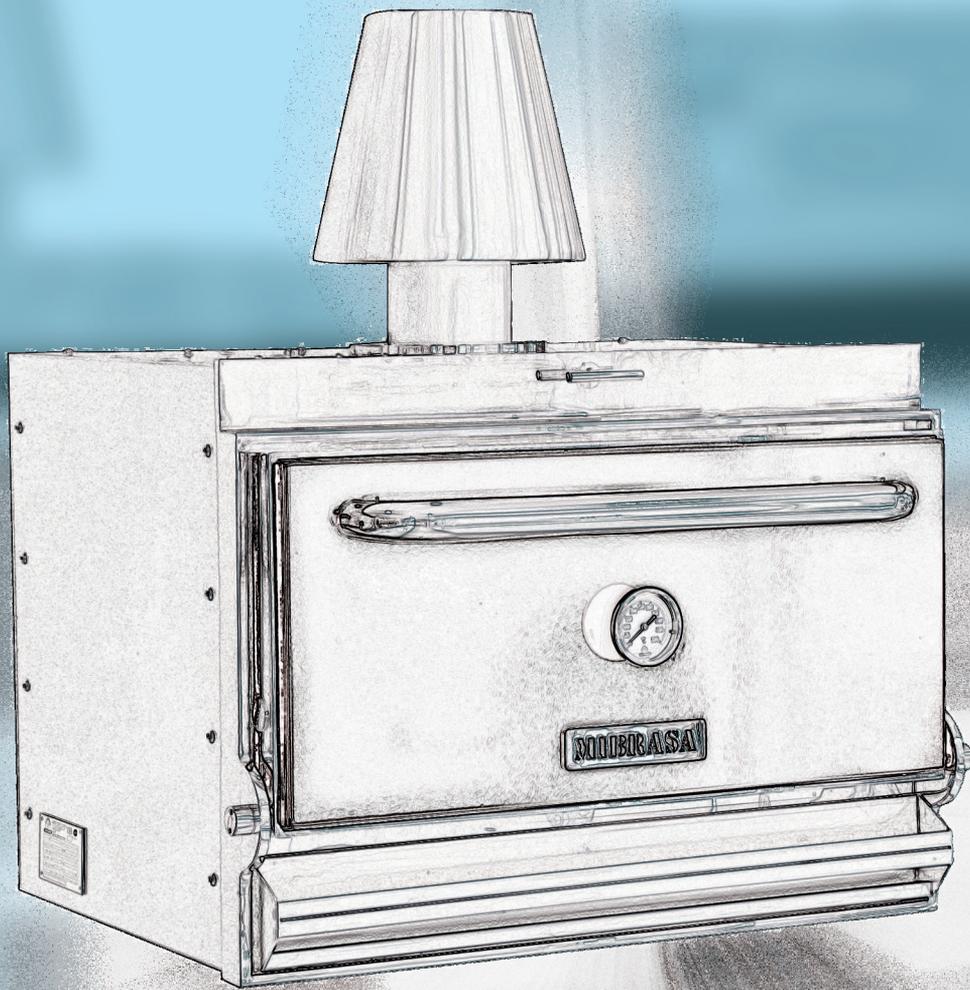


Hornos brasa



Serie HMB | Hornos brasa

MIBRASA® es una parrilla nacida en nuestros talleres de los mejores aceros y expertas manos, diseñada para satisfacer a los restauradores más exigentes.

Sus características técnicas de fabricación permiten, mediante un control del flujo de aire, avivar o ralentizar la intensidad de las brasas, lo cual propicia una alta eficacia y un importante ahorro de carbón.

El horno MIBRASA® permite cocinar cualquier alimento con la máxima facilidad conservando y potenciando todos sus sabores naturales.

Todos los hornos incluyen parrilla, pinzas, atizador, pala recoge cenizas, y cepillo de púas, todo en acero inoxidable. Los modelos HMB AC y HMB AC-C, incluyen además un cortafuegos.



HMB MINI
Horno sobre mostrador

MODELO	Dimensiones	Comensales
HMB MINI	700x490x880	35
HMB MINI PLUS	700x490x1030	45



HMB
Horno sobre mostrador

MODELO	Dimensiones	Comensales
HMB 75	700x700x1030	75
HMB 110	920x700x1120	110
HMB 160	920x900x1120	160



HMB SB
Horno sobre mostrador
con soporte bandejas

MODELO	Dimensiones	Comensales
HMB SB 75	700x700x1080	75
HMB SB 110	920x700x1270	110
HMB SB 160	920x900x1270	160

Gama de colores
en puertas
para todos los
modelos



MODELOS	HBM MINI	HBM 75	HBM 110	HBM 160
Comensales*	35	75	110	160
Tiempo de encendido* (min)	20	25	30	35
Temperatura de cocción (°C)	250-350	250-350	250-350	250-350
Consumo diario de carbón* (kg/día)	7	13	18	20
Producción*(kg/h)	25	70	100	120
Autonomía por carga* (h)	8	9	10	10
Dimensión útil de parrilla (mm)	500x350	500x600	720x600	720x800
Potencia equivalente* (kW)	2	3,5	5	6
Caudal de extracción (m³/h)	2500	2800	3200	3500

* Datos aproximados

IMPORTANTE: Para diferentes modelos, características y precios consultar catálogo general del fabricante.

Hornos brasa | Serie HMB



HMB AB
Horno con armario bajo

MODELO	Dimensiones	Comensales
HMB AB 75	700x640x1660	75
HMB AB 110	920x640x1710	110
HMB AB 160	920x840x1710	160



HMB AB SB
Horno con armario bajo y soporte bandejas

MODELO	Dimensiones	Comensales
HMB AB SB 75	700x640x1810	75
HMB AB SB 110	920x640 x1860	110
HMB AB SB 160	920x840x1860	160



HMB AC
Horno con armario completo

MODELO	Dimensiones	Comensales
HMB AC 75	850x650x1870	75
HMB AC 110	1070x650x1870	110
HMB AC 160	1070x850x1870	160

Accesorios - Menaje

Campana extractora



MINI
75
110
160

Mesa horno



MINI
75
110
160

Parrilla



MINI
75
110
160

Soporte bandeja



75
110
160

Filtro disipador



Cortafuegos



Ruedas



Acero Inox.
Galvanizado

Cazuela baja



Ø 20 cm.
Ø 24 cm.
Ø 28 cm.

Serie MH

HIBACHI Mini parrilla portátil

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. Se presenta en dos tamaños, el MH150 para 1 o 2 personas y el MH300 para 3 o 4 personas.

Hibachi es un estilo de cocina japonesa donde los alimentos se preparan sobre una pequeña parrilla portátil. Esta técnica de cocción transforma una comida en una experiencia culinaria interactiva. Tiene un diseño muy elegante y funcional, fabricado con acero de altísima resistencia con las mismas manos que fabrican los hornos MIBRASA.

Se puede cocinar con carbón vegetal o con piedra volcánica.

Su combinación con los hornos MIBRASA es perfecta, dando la posibilidad al comensal de interactuar y pasar a ser parte activa y creativa de la elaboración del plato. El Hibachi MIBRASA es apto para todo tipo de productos, carnes, pescados y vegetales. La imaginación y creatividad del chef con el horno MIBRASA no tiene límites.



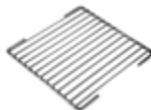
MODELO	Dimensiones	Comensales
MH 150	150x150x140	2 aprox.



MODELO	Dimensiones	Comensales
MH 300	300x150x140	4 aprox.
MH 300 PLUS	300x300x140	8 aprox.

Accesorios

Parrilla



PMH 150
PMH 300
PMH 300 Plus

Pinzas Bambú



16 cm/25 ud.

Pinzas Inox.



20 cm.

Pincho Bambú



17 cm/100 ud.

Pincho Inox.



25 cm/12 ud.
35 cm/12 ud.

Encendedor



1 kg.
2 kg.

ROBATAYAKI | Serie RM

Parrilla abierta

Parrilla abierta de carbón vegetal con varios niveles de altura y varios accesorios para elaborar todo tipo de alimentos como carnes, pescados o vegetales, en forma de pinchos directamente sobre la brasa, en la parrilla o en la plancha Teppanyaki

Ha sido construido con aceros de última tecnología y siguiendo estrictos controles de calidad.

El Robotayaki MIBRASA RM SE incorpora un sistema de elevación diseñado y patentado por MIBRASA que permite graduar a voluntad la distancia de la parrilla respecto a las brasas.. De este modo el cocinero dispone de un control de cocción de los alimentos mucho más eficiente.

El origen del Robotayaki proviene de los antiguos pescadores del norte de Japón, quienes lo inventaron para tener un utensilio donde cocinar y luchar contra el frío durante sus largas travesías. Su adaptación a la cocina moderna, la convierte en un elemento de cocción muy atractivo donde el chef cocina frente al comensal.

El espectáculo está servido.



MODELO	Dimensiones
RM 60	600x445x795
RM 80	800x445x795
RM 115	1145x445x795



MODELO	Dimensiones
RM SE 60	600x445x988
RM SE 80	800x445x988
RM SE 115	1145x445x988

Accesorios

<p><i>Parrillas</i></p> <p>P. Superior P. Inferior</p>	<p><i>Parrillas Malla</i></p> <p>P. Superior P. Inferior</p>	<p><i>Plancha cromoduro</i></p> <p>P.T. Lisa</p>
<p><i>Plancha cromoduro</i></p> <p>P.T.Perforada</p>	<p><i>Mueble</i></p> <p>Mueble 60 Mueble 80 Mueble 115</p>	<p><i>Mueble abatible</i></p> <p>M. abatible 60 M. abatible 80 M. abatible 115</p>