

Horno de brasas

La evolución de la cocina a la brasa es espectacular, siendo capaz de haber recuperado su papel y también evolucionar para ser empleada para elaborar platos más sofisticados.

El horno puede ser utilizado para cocinar de forma tradicional y aprovechar ese punto de textura y sabor propios de la cocina a brasas. Pero también con otro tipo de técnicas como el vacío, la regeneración a baja temperatura, etc.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. CORTAFUEGOS INTERNO
2. TERMÓMETRO
3. BASE DE HORNO MC-HB-70 A
4. CAPACIDAD



Cortafuegos interno, para evitar que salgan llamas o chipas hacia los conductos de ventilación.



Termómetro integrado en la puerta para controlar la temperatura del interior del horno.



Base de horno robusta, cuenta con un cajón recoge cenizas y un estante intermedio para almacenar utensilios.



Capacidad aproximada de 100 comensales hora



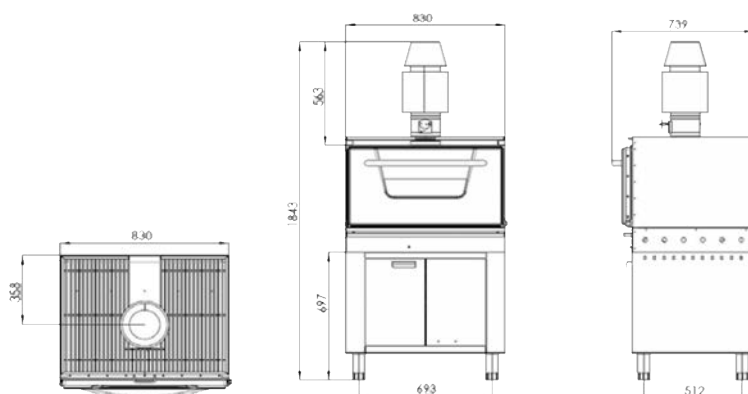
HB-70 A



HB-70 A + MC-HB-70 A

Horno de brasas

- Se presenta un modelo fabricado en acero inoxidable de alta calidad en la parte superior, laterales y parte posterior.
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior.
- Puerta en acero fundido robusta.
- Cajón recoge ceniza extraíble en la parte inferior lo que facilita las labores de limpieza.
- La parte superior del horno incluye rejilla protectora.
- Las dimensiones de la cámara son 650 x 325 mm, 1 GN 2/1, con 5 niveles.
- Termómetro integrado en la puerta del horno con control de la temperatura hasta 500°C.
- Los hornos se suministran con:
 - Cortafuegos interno, para evitar que salgan llamas o chipas hacia los conductos de ventilación.
 - Regulador de tiro para control de temperatura.
 - Sombrero
- Los hornos incluyen también como accesorio:
 - Parrilla para cocción
 - Pinzas
 - Pala atizadora



Se suministra con todos los accesorios para su utilización como parrillas de cocción, pinzas, atizador y cepillo púas.



Incorpora cajón recoge cenizas. Todo el horno está diseñado para un uso profesional e intensivo.



El soporte del horno es robusto totalmente en acero inoxidable.



Se suministra con todos los accesorios para su utilización como parrillas de cocción, pinzas, atizador y cepillo púas.



Incorpora cajón recoge cenizas. Todo el horno está diseñado para un uso profesional e intensivo.



El soporte del horno es robusto totalmente en acero inoxidable.

Horno de brasas

Modelo	Referencia	Medidas ext. (mm)	Medidas parrillas (mm)	Potencia (kW)	Producción Kg/h
HB-70-A	19077357	830 x 739 x 583	1 GN 2/1	80	4,5
MC-HB-70 A	19077370	830 x 739 x 697		Mesa soporte	