

DATOS TÉCNICOS

Tiempo de encendido ¹	30 minutos aprox.
Carga carbón*	13kg
Consumo diario de carbón	11 a 13 kg (media)
Autonomía de carga ²	9 horas
Temperatura de cocción	250°C a 350°C
Capacidad de parrilla (mm)	760 x 760
Producción Kg/h	110 kg de media
Potencia equivalente	6 kW
Capacidad de extracción	3200 m3/h
Caudal máximo de humo	12g/seg

1. Consultar manual de instrucciones
2. Varía según la calidad del carbón
 - Valores orientativos

CARACTERÍSTICAS

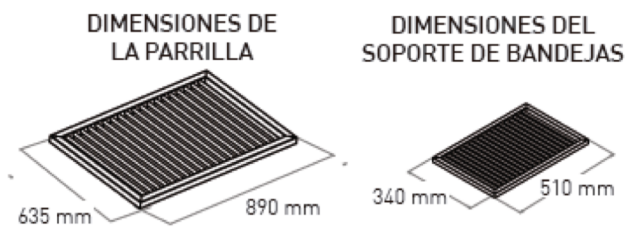
La Parrilla Vasca HBE, permite un cómodo sistema de elevación y freno posicional, esto permite regular la altura respecto a las brasas con seguridad y el mínimo mantenimiento.

La Parrilla Vasca HBE permite cocinar alimentos, con la mayor facilidad y ahorro de tiempo, aportando un sabor único a las elaboraciones realizadas en la Parrilla Vasca HBE.

La superficie de la parrilla permite que las grasas sean fáciles de retirar hacia el colector de grasas.

Todos nuestros productos están elaborados con materiales de alta calidad.

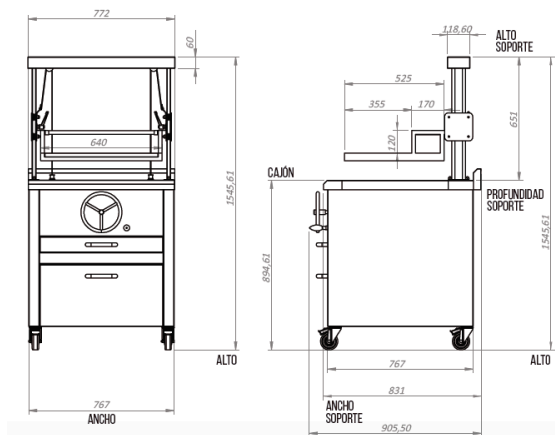
DIMENSIONES PARRILLA



ACCESORIOS INCLUIDOS

- Parrilla de varilla
- Pinza de horno
- Atizador
- Cepillo de púas
- Cajón para cenizas
- Pastilla de encendido
- 2 Parrilla soporte bandeja

MEDIDAS



ACCESORIOS NO INCLUIDOS

- Parrilla extra de varilla
- Parrilla en V
- Mesa parrilla



A	Soporte regulador altura
B	Soporte bandejas
C	Parrilla
D	Cajón de grasas
E	Volante de elevación
F	Cajón resto brasas
G	Cajón almacenamiento

SEGURIDAD

- No colocar materiales ignífugos en la periferia de la Parrilla Vasca HBE., es necesario dejar una medida aproximada de 800mm.
- Prohibido utilizar combustible líquido inflamable para encender el horno. (Alcohol, gasolina).
- Es aconsejable dejar espacio entre paredes laterales y traseras, es aconsejable una distancia de 80mm.
- Es aconsejable que el Chef trabaje en un espacio libre de 1100mm.
- Para más información, consultar el manual de la Parrilla Vasca HBE.

Los hornos están sujetos a variaciones técnicas y de diseño sin previo aviso