

DATOS TÉCNICOS



CARACTERÍSTICAS

HiBACHI HBE[®], es una parrilla portátil de origen japonés, donde los alimentos son preparados con carbón. Fue creada para ser usada tanto en restaurantes, a nivel profesional o a nivel servicio, como para poder darle un uso doméstico y cocinar con amigos y familia.

Su diseño pretende llevar la comodidad de una parrilla portátil a cada lugar, fabricado con acero inoxidable de máxima calidad y resistencia.

Cada HiBACHI HBE[®], está pensada para elaborar cualquier tipo de producto, carnes, pescados, marisco, y vegetales.

DIMENSIONES PARRILLA

HiBACHI HBE[®] 1/2
150 x 150 x 190
(ancho x fondo x alto)

HiBACHI HBE[®] 3/4
300 x 150 x 190
(ancho x fondo x alto)

HiBACHI HBE[®] 6/8
300 x 150 x 190
(ancho x fondo x alto)

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Parrilla de carne
- Parrilla de pescado
- Depósito quemador
- reja para carbón
- Embellecedor exterior

ACCESORIOS OPCIONALES

- Parrilla extra
- Pinzas de cazuela
- Pincho de acero inox
- Encendedor
- Carbón de coco
- Virutillas

