

FICHA DE PRODUCTO

BASIC 100

DETALLES TÉCNICOS

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Tiempo de encendido ¹ | 40 minutos aprox. |
| Carga carbón* | 11kg |
| Consumo diario de carbón | 9-11 kg (media) |
| Autonomía de carga ² | 9 horas |
| Temperatura de cocción | 250°C a 350°C |
| Capacidad de parrilla (mm) | 760 x 510 |
| Producción Kg/h | 90 kg de media |
| Potencia equivalente | 4.5 kW |
| Capacidad de extracción | 3200 m3/h |
| Caudal máximo de humo | 10,5 g/seg |

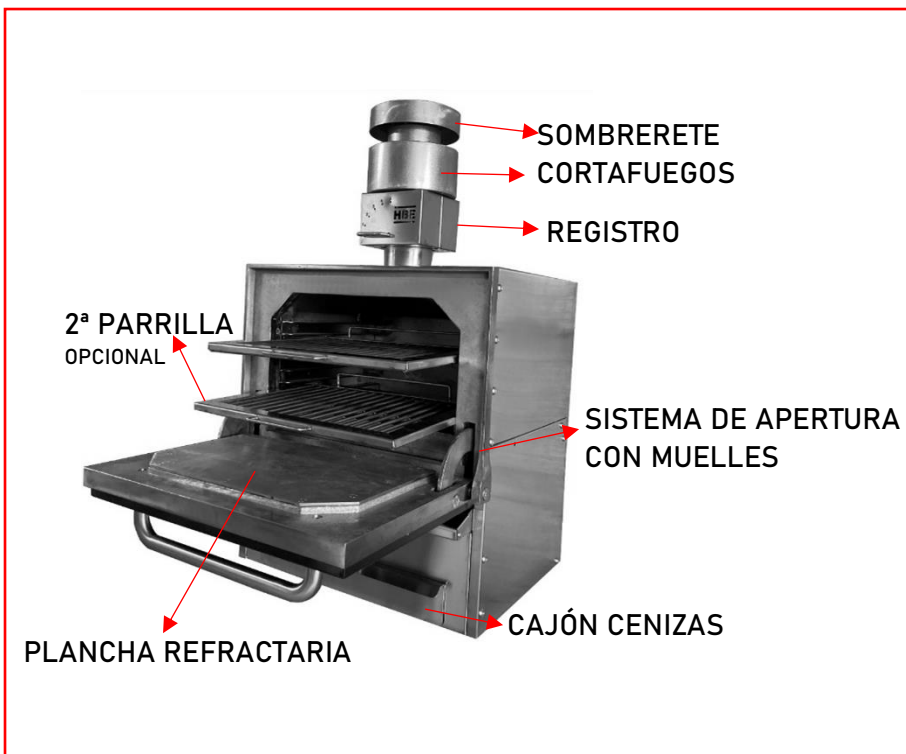


HORNO de brasa BASIC 100

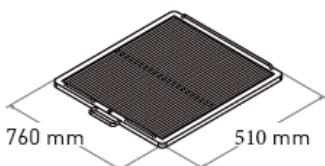
El horno BASIC, es el hermano pequeño del horno HBE, pensado y creado para una línea de trabajo menos intensa.

Está probado y testado para hogares y canal HORECA, su productividad no deja indiferente a ningún CHEF.

Fabricado en aceros de alta resistencia, respetando la línea original de la marca HBE®



DIMENSIONES PARRILLA



COMENSALES

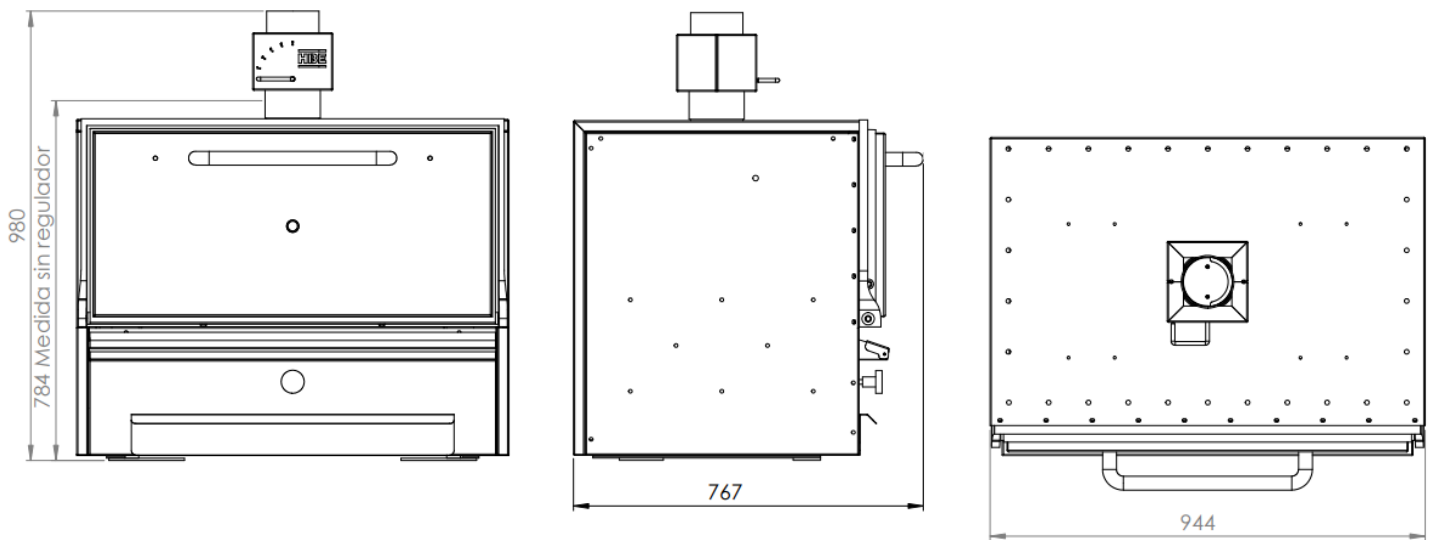


INCLUYE

1 parrilla | grill
1 pinza de horno
1 atizador cenizas
1 cepillo
1 sombrerete
1 cortafuegos

NO INCLUYE

Instalación | Formación
Carbón
Mesa con ruedas
2ª parrilla | grill
Portes



CARACTERÍSTICAS

Combinación de horno y brasa, realizados en acero inoxidable de alta calidad dirigido a hostelería.

Sus características permiten un control de flujo de aire, avivar o ralentizar la intensidad de las brasas, para favorecer una alta eficacia y un alto ahorro de carbón.

Los hornos HBE permiten cocinar alimento, con la mayor facilidad y ahorro de tiempo, aportando un sabor único a las elaboraciones realizadas en horno HBE.

Además, disponemos de una amplia gama de modelos, para adecuarse al lugar de la forma más ergonómica y útil.

SEGURIDAD

- No colocar materiales ignífugos en la periferia del horno 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 del horno HBE®.

BASIC
LINE

Hornos HBE S.L.

B94121928

Aldea 48, Forcadela – 36730 (Tomiño), Pontevedra

hbe@hornoshbe.com | www.hornoshbe.com

+34 606761717