



HEBAR

Estufa-Horno-Barbacoa

AUTÉNTICO ESTILO MEDITERRÁNEO



HEBAR: AUTÉNTICO ESTILO MEDITERRÁNEO

Uno de los secretos de la cocina mediterránea es su método de cocción. Conservar la pureza y autenticidad de los alimentos es básico para saborear una buena comida. Además, cocinar a la brasa desde siempre ha sido sinónimo de alegría y unión familiar, disfrutar con los amigos y pasar un buen rato.

Hebar proporciona los dos métodos de cocina tradicional; al horno y a la parrilla. Tú escoges como te apetece cocinar hoy, manteniendo una dieta saludable al mismo tiempo que deliciosa, y más importante aún: teniendo en cuenta un ahorro de energía considerable.

Hebar es uno de los productos más completos y eficientes del mercado ya que gracias a su alto rendimiento, también tiene la capacidad de calentar una gran superficie. La misma inercia de la estufa hace que se mantenga el calor para cocinar al horno hasta unas 3 horas después de su última carga.



Datos técnicos:

Rendimiento: 84%
Potencia nominal: 14Kw
CO al 13% O₂: 0,12%
4kg/h consumo aproximado.

Medidas: Altura: 1357mm
Fondo: 550 mm
Ancho: 750 mm

Diámetro salida de humos: 180 mm

Características estufa:

- ✓ Entrada aire exterior
- ✓ Doble combustión
- ✓ Control registro primario y secundario
- ✓ Extracción frontal de cenizas
- ✓ Puerta inferior abatible, permite depositar la parrilla y evitar ensuciar

Características horno:

- ✓ Horno de acero vitrificado
- ✓ Parrilla de acero y bandeja de acero vitrificada.

Características Barbacoa:

- ✓ Parrilla acero inoxidable

