



MIBRASA®

The Craftsmen of Fire!

MIBRASA®

MIBRASA®
Catàleg

Les arrels mediterrànies de Mibrasa®

Territori

La cuina amb foc està molt arrelada a la gastronomia Mediterrània. Des del nostre taller ubicat a Palamós, al bell mig de la Costa Brava i on produïm equips per tot el món, n'estem molt orgullosos de ser els artesans del foc.



*Aigua, Terra, Aire, FOC.
A l'entorn únic de la
Costa Brava i la seva
exquisita gastronomia,
va néixer i créixer
Mibrasa®: Autèntics
artesans del foc!*

Tradició

La relació entre el menjar i el foc es remet als orígens més profunds de la gastronomia i de la humanitat. Amb la brasa, la cuina és genuïna i autèntica i anteposa el sabor a tota la resta.



The Craftsmen of Fire!

combinació de qualitat i experiència

Artesania

Som una empresa jove i familiar que posa èmfasi en la robustesa i qualitat dels nostres productes perquè siguin perdurables al pas del temps. Gràcies a processos d'enginyeria d'última generació, acers de la màxima qualitat i una cura precisa en cada detall, obtenim un producte amb un rendiment superior i una altíssima versatilitat.

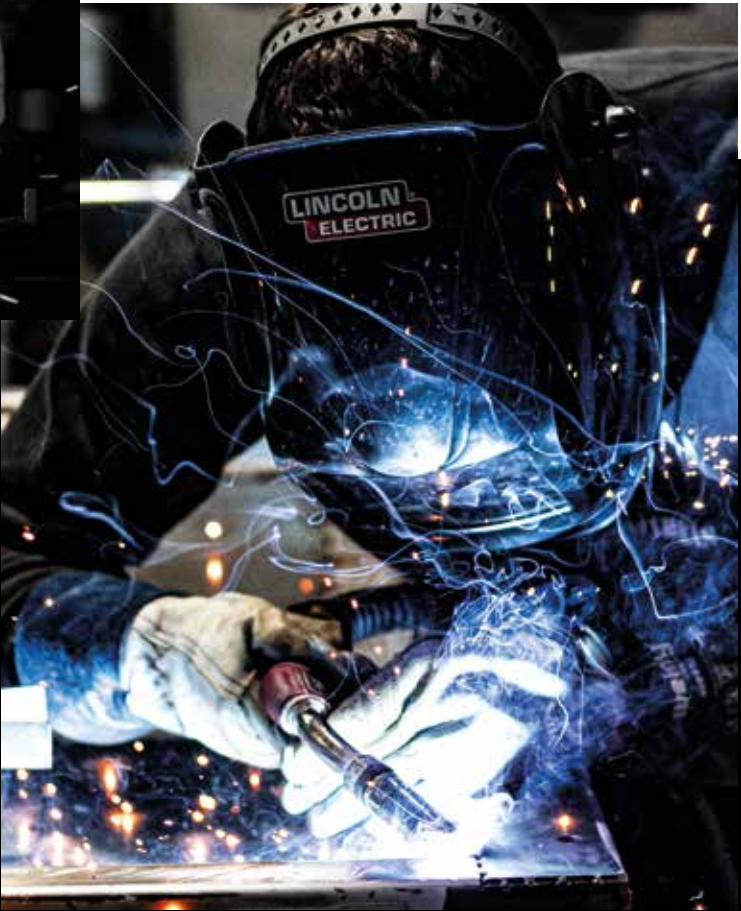


*Els nostres equips
Mibrasa® encarnen la
combinació òptima de
qualitat i experiència.*

Qualitat i experiència

Els nostres equips són la combinació òptima de qualitat i experiència. Treballem colze a colze amb els xefs, posant-nos a la seva pell per desenvolupar els nostres productes complint amb els requisits més exigents.

Dominar el foc no és cosa fàcil i a Mibrasa® no subestimem el seu poder. Seguim millorant les tècniques artesanals per aconseguir la màxima qualitat en els productes d'ara i del futur.



*Innovem des de
la perspectiva
dels xefs*

Clients d'arreu

Xefs de tot el món trien Mibrasa® per la seva robustesa, la seva facilitat d'ús i el seu zero manteniment. Gràcies a la seva funcionalitat, els equips Mibrasa® inspiren creativitat a cada servei.

*Us convidem a
experimentar amb les
nostres brases, a crear i
cuinar d'una forma que
desperti el paladar i arribi
a l'ànima.*



Viviana Varese - Faak 📍 Milà (Itàlia)
Lucía Freitas - A Tafona* 📍 Santiago de Compostela (Espanya)

*Els nostres clients
i partners a més de
70 països ens avalen.*



Divinum* 📍 Girona (Espanya)



*Construït com un tanc.
Creat per a perdurar.*

Forn Mibrasa®

FUNCIONAL I ERGONÒMIC.

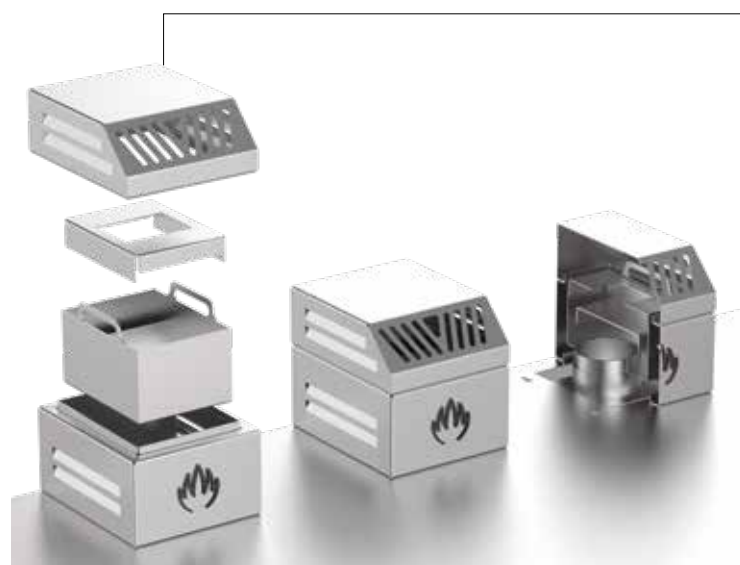
Xefs de tot el món trien Mibrasa® per la seva robustesa, la seva facilitat d'ús i el seu zero manteniment. Gràcies a la seva funcionalitat, el forn Mibrasa® inspira creativitat en cada servei.



S'alimenta amb carbó vegetal
optimitzant el seu consum



Cuina tot tipus d'aliments
aportant infinitat de sabors



Sistema de seguretat amb tallafocs i filtre dissipador integrat

DOBLE FUNCIONALITAT. Actua com a tallafocs recol·lectant les cendres i les partícules sòlides i mantenint l'entorn segur. També actua com a dissipador reduint la temperatura del fum gràcies a les entrades d'aire laterals.

ESPAI OPTIMITZAT. Dissenyat per a ser compacte, posicionat en la part posterior del forn per a oferir una gran superfície útil al suport de safates.

FÀCIL MANTENIMENT I NETEJA.
Amb components fàcilment extraïbles que es netegen còmodament al rentavaixelles.



Calaix de cendres multifunció

POLIVALENT. Actua com a tir inferior, recol·lector de cendres i espai per a fer coccions ancestrals a la cendra.

RÀPIDA ENTRADA D'AIRE. Les cendres cauen directament de la reixeta al recol·lector sense obstruccions, prescindint de mecanismes ineficients. Garantim una ràpida aportació d'aire sempre que el servei el requereixi.

ESPAI DE TREBALL NET. Gràcies al calaix de cendres tancat i al recol·lector extraïble de greix integrat en la part frontal.



Control de flux d'aire segur i precís

REGULADOR ERGONÒMIC. Tir superior i inferior integrats en un ampli i robust marc d'acer, dissenyat de forma totalment ergonòmica. La seva ubicació frontal facilita el maneig i l'abast segur del xef.

CONTROL INFINIT. Flux d'aire regulable instantàniament amb precisió i exactitud.

ELEVAT CONTROL DE LES FLAMES I DE LA TEMPERATURA. Mitjançant el sistema de tirs controlem perfectament les flames i la temperatura.

Porta d'alta resistència amb contrapès

DISSENY ROBUST. Creant un entorn de treball sense impacte constant de calor per al xef.

SISTEMA D'OBERTURA SENSE ESFORÇ. El disseny patentat de porta amb contrapès proporciona un senzill i àgil maneig a cada servei.

ZERO MANTENIMENT. El sistema de contrapès no requereix de manteniment ni de recanvis, assegurant la facilitat i continuïtat del servei.

Gama Forns Mibrasa®

GRAELLA I FORN EN UNA SOLA MÀQUINA.

Els forns Mibrasa® han estat dissenyats tenint en compte les necessitats del xef i adaptant-les a qualsevol espai a la cuina.

CONFIGURACIONS

Descobreix tota la gamma de forns Mibrasa®.

10 models
i fins a 6 mides

COMPACT

HMB

Forn
sobretaula

SPACE

HMB SB

Forn
sobretaula amb
suport safates

BASE

HMB MA

Forn amb
moble

VERTICAL

HMB AB

Forn amb
armari baix
calent

HOT

HMB HOT

Forn amb
calaixos mantenidors
de temperatura

BASE SPACE

HMB MA SB

Forn amb
moble i
suport safates

VERTICAL SPACE

HMB AB SB

Forn amb
armari baix calent
i suport safates

HOT SPACE

HMB HOT SB

Forn amb
calaixos mantenidors
de temperatura
i suport safates

VERTICAL MAX

HMB AC

Forn amb
armari complet
calent

HOT MAX

HMB HOT AC

Forn amb
calaixos mantenidors
de temperatura
i armari superior calent



6 MIDES **NANO** **MINI** **MINI PLUS** **S** **M** **L**

3 MIDES **S** **M** **L**

COMENSALS (per servei):

NANO 25 - 35

MINI 35 - 45

MINI PLUS 45 - 65

S 75 - 90

M 110 - 130

L 160 - 190

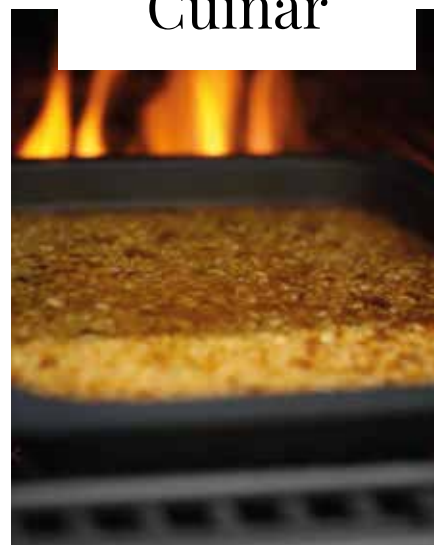
Segellar



Rostir



Cuinar



Cocció lenta



Al vapor



Fumar



Mantenir





Compact & Space

FORN MIBRASA® SOBRETAULA

Els forns Mibrasa® Compact i Space són adaptables a qualsevol espai de treball.

Tria entre 2 models en 6 mides diferents.



COMPACT
HMB

SPACE
HMB SB

CUSTOMITZACIÓ:

Color



Edition



Nou disseny del sistema de seguretat ubicat a la part posterior del forn per gaudir de més superfície útil.

Lucía Freitas - A Tafona*
Santiago de Compostela (Espanya)

L'espectacle està servit!

ACCESSORIS

INCLOSOS:
Sistema de seguretat amb tallafocs-dissipador, graella de cocció, pinces, atidor, pala cendres i raspall metàl·lic.

RECOMANATS:
Segona graella, embellidor base i recollidor de greix extraïble.



COMPACT

Forn sobretaula



SPACE

Forn sobretaula amb suport safates

50°C
70°C

300°C
250°C
TEMP.

NANO

25-35

HMB NANO
532 x 580 x 742
345 x 355

HMB SB NANO
532 x 580 x 742
345 x 355

MINI

35-45

HMB MINI
732 x 604 x 843
540 x 345

HMB SB MINI
732 x 604 x 843
540 x 345

MINI PLUS

45-65

HMB MINI PLUS
732 x 628 x 953
540 x 395

HMB SB MINI PLUS
732 x 628 x 953
540 x 395

S

75-95

HMB 75
732 x 815 x 953
540 x 595

HMB SB 75
732 x 815 x 953
540 x 595

M

110-130

HMB 110
952 x 815 x 1043
755 x 595

HMB SB 110
952 x 815 x 1043
755 x 595

L

160-190

HMB 160
952 x 1004 x 1043
755 x 795

HMB SB 160
952 x 1004 x 1043
755 x 795

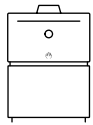
Ample x Fons x Alt (mm)

SUPORT SAFATES

Perfecte per mantenir les cassoles i els gastrònoms calents o temperar productes.

La calor residual emesa pot assolir temperatures entre els 50°C i 70°C sobre els dos nivells. Maximitzant l'espai amb una capacitat de fins a 4 GN1/1.





Base

FORN MIBRASA®
AMB MOBLE

Els models Base són perfectes per a cuines amb un espai que requereixi un suport de treball per al forn Mibrasa®.

Tria entre 2 models en 3 mides diferents.



BASE
HMB MA

BASE SPACE
HMB MA SB

CUSTOMITZACIÓ:

Color



Edition



Els models Base compten amb un suport de treball adaptat per al forn Mibrasa®.



Cuina ancestral.

ACCESSORIS

INCLOSOS:
Sistema de seguretat amb tallafocs-dissipador, graella de cocció, pinces Mibrasa®, atiador, pala per a cendres i raspall metàl·lic.

RECOMANATS:
Segona graella, recollidor de greix extraïble, suport gastronorm i rodes.



50°C
70°C

300°C

250°C

TEMP.

BASE

Forn amb moble

BASE SPACE

Forn amb moble i suport safates

S

75-95

HMB MA 75
732 x 815 x 1628
540 x 595

HMB MA SB 75
732 x 815 x 1628
540 x 595

M

110-130

HMB MA 110
952 x 815 x 1667
755 x 595

HMB MA SB 110
952 x 815 x 1667
755 x 595

L

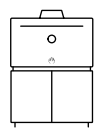
160-190

HMB MA 160
952 x 1013 x 1667
755 x 795

HMB MA SB 160
952 x 1013 x 1667
755 x 795

Ample x Fons x Alt (mm)

Cuina lentament els aliments al calaix de cendres a temperatures més baixes per obtenir un acabat tendre i saborós, amb un bon sabor fumat.



Vertical

FORN MIBRASA® AMB
ARMARI BAIX CALENT

Els models Vertical són per als amants
de l'ordre i l'organització, equipats
amb un armari baix calent.

Tria entre 3 models en 3 mides diferents.



VERTICAL
HMB AB

VERTICAL MAX
HMB AC

VERTICAL SPACE
HMB AB SB

CUSTOMITZACIÓ:

Color



Edition



ARMARI BAIX CALENT

*Manté calents els aliments amb el
suport gastronorm opcional.*

Arriba a temperatures de
50°C - 70°C aprofitant la calor
residual del forn.

*Aconsegueix la reacció de
maillard més ràpida amb
resultats òptims.*



ACCESSORIS

INCLOSOS:
Sistema de seguretat
amb tallafocs-
dissipador, graella
de cocció, pinces
Mibrasa®, atiador,
pala per a cendres
i raspall metàl·lic.

RECOMANATS:
Segona graella,
recollidor de greix
extraïble, suport
gastronorm i rodes.



VERTICAL

Forn amb armari baix
calent



VERTICAL SPACE

Forn amb armari baix
calent i suport safates



VERTICAL MAX

Forn amb armari
complet calent

150°C

300°C

250°C

50°C
70°C

TEMP.

S

75-95

HMB AB 75
732 x 815 x 1628
540 x 595

M

110-130

HMB AB 110
952 x 815 x 1667
755 x 595

L

160-190

HMB AB 160
952 x 1013 x 1667
755 x 795

HMB AB SB 75
732 x 815 x 1628
540 x 595

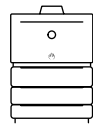
HMB AB SB 110
952 x 815 x 1667
755 x 595

HMB AB SB 160
952 x 1013 x 1667
755 x 795

HMB AC 75
850 x 818 x 1900
540 x 595

HMB AC 110
1070 x 818 x 1900
755 x 595

HMB AC 160
1070 x 1030 x 1900
755 x 795



Hot

FORN MIBRASA® AMB CALAIXOS
MANTENIDORS DE TEMPERATURA

Assoleix el control màxim optimitzant la calor transmesa del forn
Mibrasa® per mantenir els ingredients a tres zones de temperatura.

Tria entre 3 models en 3 mides diferents.



HOT
HMB HOT

HOT MAX
HMB HOT AC

HOT SPACE
HMB HOT SB

Optimitza | Economitza | Personalitza

CUSTOMITZACIÓ:

Color



Edition



*Confitar · Coccions lentes ·
Regenerar · Tèmporar · Reposar ·
Mantenir · Deshidratar*

Amb un disseny lineal per a qualsevol
xef que prioritzi eficàcia i rendiment.



*El forn de brasa
més complet.*

ACCESSORIS

INCLOSOS:
Sistema de seguretat
amb tallafocs-
dissipador, graella
de cocció, pinces
Mibrasa®, atiador, pala
per a cendres, raspall
metàl·lic, gastronorms
1x GN 1/1, 1x GN 1/2.

RECOMANATS:
Segona graella,
recollidor de greix
extraïble i rodes.



HOT

Forn amb calaixos
mantenidors de temperatura



HOT SPACE

Forn amb calaixos
mantenidors de temperatura
i suport safates



HOT MAX

Forn amb calaixos
mantenidors de temperatura
i armari calent superior

150°C

300°C

250°C

90°C

65°C

55°C

TEMP.

S

75-95

1x GN 1/1, 2x 1/4*

HMB HOT 75
732 x 815 x 1628
540 x 595

HMB HOT SB 75
732 x 815 x 1628
540 x 595

HMB HOT AC 75
850 x 818 x 1900
540 x 595

M

110-130

2x GN 1/1*

HMB HOT 110
952 x 815 x 1667
755 x 595

HMB HOT SB 110
952 x 815 x 1667
755 x 595

HMB HOT AC 110
1070 x 818 x 1900
755 x 595

L

160-190

2x GN 1/1*

HMB HOT 160
952 x 1013 x 1667
755 x 795

HMB HOT SB 160
952 x 1013 x 1667
755 x 795

HMB HOT AC 160
1070 x 1030 x 1900
755 x 795

*Gastronorms Mibrasa®
compatibles amb els models
corresponents

Ample x Fons x Alt (mm)

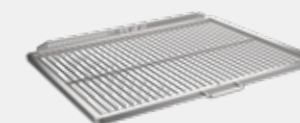
*Completa els
equips Mibrasa®
amb diferents
accessoris.*

Accessoris

FORN



GRAELLA



GT35
GTMINI-GTMINIP
GT75
GT110
GT160

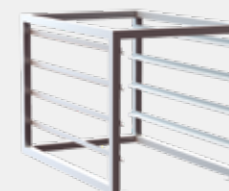


RODES

2 rodes giratòries amb fre
i 2 rodes fixes

WINOX A.Inox
WGALVA Galv.

SUPORT GASTRONORM



Compatible amb els armaris baixos calents i
mobles del forn Mibrasa®. Construit
amb 4 nivells per col·locar fins a 4 GN 1/1.

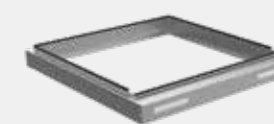
SGNAB (4 guies)

RECOLLIDOR I EMBELLIDOR



RECOLLIDOR DE GREIX EXTRAÏBLE

REG1 MINI
REG1P/2 MINIP/75
REG3/4 110/160



EMBELLIDOR BASE SOBRE MOSTRADOR

EMBHMBCMINI
EMBHMBCMINIP
EMBHMB75
EMBHMB110
EMBHMB160



Graella Oberta Mibrasa®

LA CUINA AMB BRASA OBERTA, DESPULLADA DE TOT ARTIFICI.

Enginyeria d'última generació respectant les tècniques culinàries més ancestrals, pures i simples.

Amb el foc a la vista i una superfície de cocció àmplia, oberta i elevable, la Graella Oberta Mibrasa® ofereix la màxima versatilitat.

Superfícies multicocció

TEMPERA I MANTÉ CALENTS ELS ALIMENTS amb els suports safates, gràcies a la calor residual de la pròpia brasa.

COCCIONS VERTICALS ÚNIQUES. Posiciona el suport de cocció vertical a voluntat sobre la brasa. Penja ingredients amb els ganxos giratoris i aconsegueix coccions úniques, fumats i assecats amb un toc de brasa singular.

COCCIONS SUSPESES amb el mòdul de cocció extra a un nivell mitjà, per cuinar, reposar i acabar producte amb grillware o parament Mibrasa®.

Base refractària

CUINA AMB LLENYA O CARBÓ VEGETAL.

La base refractària ens permet combinar el carbó vegetal i la llenya, oferint la millor experiència culinària i una imatge impressionant.

APROFITA AL MÀXIM TOTA L'ENERGIA TÈRMICA. La base refractària assegura una total eficiència energètica.

FÀCIL MANTENIMENT I NETEJA. Del mateix cremador es treuen les cendres per a la neteja diària.



Sistema de refrigeració del cos



Cuina amb la màxima versatilitat i funcionalitat

CONTROL ABSOLUT PER A UNA COCCIÓ ÒPTIMA. El sistema d'elevació permet al xef col·locar l'aliment a la distància exacta sobre la brasa.

SUPERFÍCIE DE COCCIÓ EXTENSA. Cuina múltiples productes alhora amb fins a 3 graelles en un mateix equip i dos tipus de superfície de cocció; de varilla i de V.

SISTEMA D'ELEVACIÓ AMB DOBLE CADENA D'ACER I ZERO MANTENIMENT. El sistema de doble cadena juntament amb el volant i el reductor ens permeten elevar la graella de manera suau i precisa.

MÀXIMA SEGURETAT PER AL XEF. El sistema de circulació de l'aire aconsegueix reduir les altes temperatures que hi puguin haver a la base de la graella oberta.

AÏLLAMENT DE LA ZONA DE LA BRASA gràcies al disseny i la qualitat de la construcció que evita que la calor es dispersi pels laterals o per la pròpia base. Permet que es pugui instal·lar sobre un moble nevera o sobre qualsevol altre tipus de taula.

Gamma Graella Oberta Mibrasa®

LA MÀXIMA VERSATILITAT I FUNCIONALITAT.

La qualitat dels materials, l'ergonomia i el seu disseny aporten al xef durabilitat, comoditat i coccions perfectes.

CONFIGURACIONS

Descobreix tota la gamma de graelles obertes Mibrasa®.

COMPACTA. DINÀMICA. GASTRONÒMICA.

SLIM

Graella oberta amb sistema d'elevació i base compacta

CLASSIC

Graella oberta amb sistema d'elevació

FIRE

Graella oberta amb sistema d'elevació i cremador

CUSTOM

Graella oberta amb mur refractari i graelles de ganxo

MIDES (Amplada cm)

75 100

100 130 160 200 252

160 200 252

A mida

MOBLE OBERT

Per a tots els models



MOBLE COMPLET

Per a tots els models



MOBLE AMB CARRO D'EMMAGATZEMATGE

Només pel model Custom



Ergonòmica

Robusta

Versàtil

Quan l'espai és un luxe, l'eficiència es converteix en art.





Graella Oberta Slim

GRAELLA OBERTA SLIM INDIVIDUAL I DOBLE AMB SISTEMA D'ELEVACIÓ

Una graella oberta dissenyada pensant en cuines amb espai limitat i per xefs que valoren els equips que ofereixen versatilitat i funcionalitat en espai petits.



SLIM SINGLE
GMB 75
amb moble complet



La mida perfecta per a espais petits.



SLIM SINGLE
Graella oberta sobretaula amb graella de cocció i base compacta

GMB75
750 x 700 x 1043
460 x 500

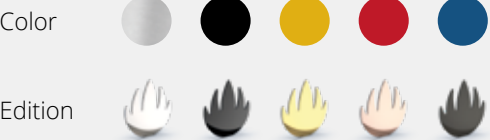


SLIM DOUBLE
Graella Oberta sobretaula amb dues graelles de cocció i base compacta

GMB100-2GR
1127 x 700 x 1043
435 x 460

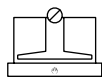
ACCESSORIS INCLOSOS:
Graella/es de cocció, pinces Mibrasa®, atiador, pala per a cendres i raspall metàl·lic. La graella està disponible en varilla o en V. Tot en acer inoxidable.

CUSTOMITZACIÓ:



Gaudir de la graella oberta Mibrasa® a cuines que disposin d'un espai més reduït, ara també és possible!

Ample x Fons x Alt (mm)



Graella Oberta Classic

GRAELLA OBERTA INDIVIDUAL, DOBLE O TRIPLE AMB SISTEMA D'ELEVACIÓ

Amb el foc a la vista i una superfície de cocció àmplia, oberta i elevable, ofereix la màxima versatilitat. El sistema d'elevació de les graelles permet al xef col·locar l'aliment a la distància exacta sobre la brasa per obtenir una cocció òptima.

Tria entre 3 models i 5 mides.



DOUBLE
GMB 200
amb moble complet

CUSTOMITZACIÓ:

Color



Edition

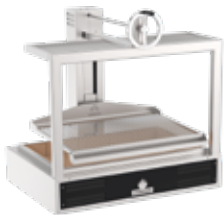


*La qualitat dels materials,
l'ergonomia i el seu disseny
aporten al xef durabilitat,
comoditat i coccions perfectes.*



Mussol
Barcelona (Espanya)

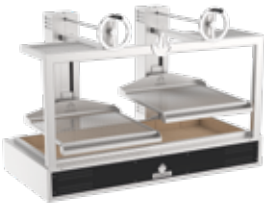
*La cuina amb brasa
oberta, despullada
de tot artifici.*



SINGLE

Graella Oberta sobretaula
amb una graella
de cocció

GMB 100
1127 x 863 x 1143
890 x 630



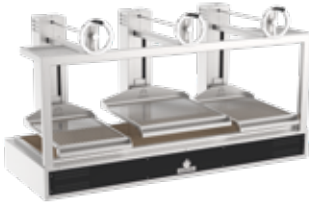
DOUBLE

Graella Oberta sobretaula
amb dues graelles
de cocció

GMB 130
1265 x 863 x 1143
500 x 630

GMB 160
1637 x 863 x 1143
685 x 630

GMB 200
2077 x 863 x 1143
890 x 630



TRIPLE

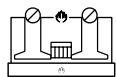
Graella Oberta sobretaula
amb tres graelles
de cocció

GMB 200-3GR
2077 x 863 x 1143
500 x 630
685 x 630

GMB 252-3GR
2520 x 863 x 1143
685 x 630

ACCESSORIS
INCLOSOS:

Graella/es de cocció, pinces
Mibrasa®, atiador, pala per
a cendres i raspall metàl·lic.
La graella està disponible
en varilla o en V. Tot en acer
inoxidable.



Graella Oberta Fire

BRASA OBERTA AMB SISTEMA D'ELEVACIÓ I CREMADOR DE LLENYA

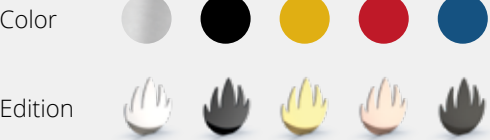
La incorporació del cremador de llenya a la Graella Oberta afegeix una cocció sense interrupcions permetent generar brasa en qualsevol moment durant el servei.

Tria entre 3 mides.



FIRE
GMB 252 FIRE
amb moble complet

CUSTOMITZACIÓ:



Aporta un gran espectacle de foc i brasa a la taula gràcies a l'inconfusible aroma de les brases que desprèn la fusta natural.



Aconsegueix coccions úniques, fumats i assecats amb el toc de brasa singular.



FIRE
Graella Oberta sobretaula amb dues graelles de cocció i un cremador

GMB 160 FIRE
1637 x 863 x 1143
500 x 630
Cremador 290 x 420 x 183

GMB 200 FIRE
2077 x 863 x 1143
685 x 630
Cremador 290 x 420 x 183

GMB 252 FIRE
2520 x 863 x 1143
685 x 630
Cremador 485 x 315 x 280

Ample x Fons x Alt (mm)

ACCESSORIS INCLOSOS:
Graelles de cocció, un suport de cocció vertical, 2 ganxos giratoris, pinces Mibrasa®, atiadador, pala per a cendres i raspall metàl·lic. Tot en acer inoxidable. La graella està disponible a varilla o en V.

CREMADOR
El cremador de llenya aporta un gran espectacle de foc i brasa per al comensal

amb l'inconfusible aroma de les brases que desprèn i ofereix la fusta natural.



Accessoris

SLIM, CLASSIC I FIRE



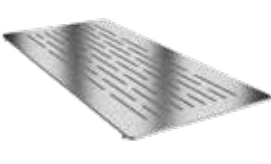
GRAELLA DE VARILLA

CPV75
CPV100-2GR
CPV100/200
CPV130/160F
CPV160/200F/252F



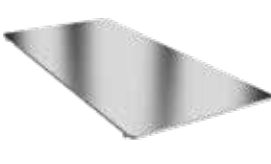
GRAELLA EN V

GV75
GV100-2GR
GV100/200
GV130/160F
GV160/200F/252F



PLANXA PERFORADA

Superfície cromada antiadherent de 620 x 300 x 5 mm
PTGMB



PLANXA LLISA

Superfície cromada antiadherent de 620 x 300 x 5 mm
FTTGMB



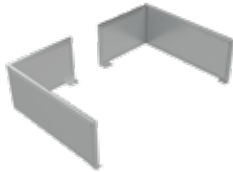
TAPA INOX

TAPA50 (SLIM75/GMB 130/200-3GR)
TAPA65 (GMB160/160F/ 200F/ 252F/252-3GR)
TAPA85 (SLIM100-2GR/ GMB100/200)



SPIEDO

SPIEDO75
SPIEDO100
SPIEDO130
SPIEDO160
SPIEDO200
SPIEDO252
*Requiere la estructura protectora al modelo correspondiente



ESTRUCTURA PROTECTORA

EPGMB75
EPGMB100
EPGMB100-2GR
EPGMB130
EPGMB160
EPGMB200
EPGMB160F
EPGMB200F/252
EPGMB200-3GR
EPGMB252-3GR



MUR REFRACTARI PROTECTOR

MEPGMB100
MEPGMB130
MEPGMB160
MEPGMB200
MEPGMB252

COCCIÓ VERTICAL

Penja els teus ingredients amb els ganxos giratoris, posiciona el suport a voluntat sobre la brasa o davant del cremador al model Fire.



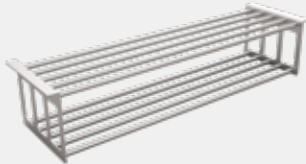
GANXO GIRATORI

GGCV (1u.) Ø0,5 - 16 x 2,8 cm



SUPORT DE COCCIÓ VERTICAL

CPH-100-2GR
CPH-130
CPH-160
CPH-200
CPH-200-3GR
CPH-252-3GR
CPH-160-FIRE
CPH-200-FIRE
CPH-252-FIRE



MÒDUL DE COCCIÓ EXTRA

CPHA-100-2GR
CPHA-130
CPHA-160
CPHA-200
CPHA-200-3GR
CPHA-252-3GR
CPHA-160-FIRE
CPHA-200-FIRE
CPHA-252-FIRE



MOBLE COMPLET

MCGMB75
MCGMB100-2GR
MCGMB100
MCGMB130
MCGMB160
MCGMB200
MCGMB252
*Equipats amb 3 calaixos i suport gastronorm excepte el model MCGMB75



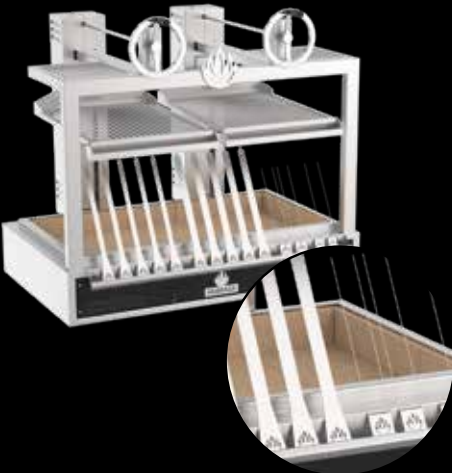
MOBLE

MAGMB75
MAGMB100-2GR
MAGMB100
MAGMB130
MAGMB160
MAGMB200
MAGMB252



RODES

4 rodes giratòries amb fre
WINOXG A.Inox
WGALVAG Galv.



KIT ESPETO

KITESPGMB75
KITESPGMB100
KITESPGMB130
KITESPGMB160
KITESPGMB200
KITESPGMB252

*Cada kit inclou un suport espeto

	Espeto 20x490	Espeto 30x490	Gastro Ind. 390	Gastro Doble 390

Ample x Llarg (mm)

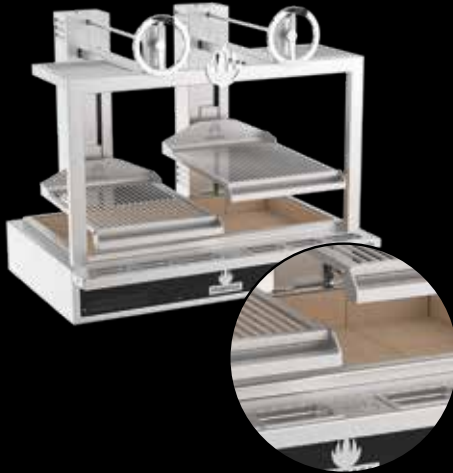
3u.	3u.	2u.	2u.
4u.	4u.	2u.	2u.
5u.	5u.	2u.	2u.
6u.	6u.	3u.	3u.
8u.	8u.	4u.	4u.
10u.	10u.	6u.	6u.

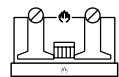


KIT GASTRONORM

SGN75 (GMB 75)	GN 1/9 (4u.)
SGN100 (GMB 100)	GN 1/9 (6u.)
SGN130 (GMB 130)	GN 1/9 (6u.)
SGN160 (GMB 160/ Fire)	GN 1/9 (8u.)
SGN200 (GMB 200/ Fire/ 3GR)	GN 1/9 (10u.)
SGN252 (GMB 252-Fire)	GN 1/9 (8u.)
SGN252-3GR (GMB 252-3GR)	GN 1/9 (9u.)

*Cada kit inclou un suport gastronorm





Graella Oberta Custom

LA GRAELLA MIBRASA FETA A MIDA I TOTALMENT PERSONALITZABLE

Quan la personalització s'uneix a les graelles Mibrasa®. Aprofita al màxim l'espai de la teva cuina amb la Graella Custom, dissenyada per tu i per a tu.



CUSTOM

CUSTOM L amb moble obert i carro d'emmagatzematge

CUSTOMITZACIÓ:

Color



Edition



*La teva cuina.
La teva Graella Mibrasa® personalitzada.*



*Un món infinit de possibilitats.
Fabricada totalment a mida.*



MODELS ESTÀNDARD

CUSTOM S
1080 x 1000 x 1033
260 x 340
490 x 340
710 x 340

CUSTOM M
2000 x 1000 x 1033
260 x 340
490 x 340
710 x 340

CUSTOM L
2920 x 1000 x 1033
260 x 340
490 x 340
710 x 340

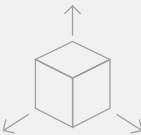
Ample x Fons x Alt (mm)

ACCESSORIS INCLOSOS:

Graelles de cocció, suport d'accessoris, pinces Mibrasa®, atidor, pala per a cendres, raspall metàl·lic, suport de cocció vertical i 2 ganxos giratoris.



FETA A MIDA



Basada en un disseny personalitzat i funcional per a una utilització òptima, la teva graella CUSTOM serà dissenyada i fabricada segons les teves especificacions.

MUR REFRACTARI AMB GRAELLES

Sistema de graelles versàtil i sense esforç.

Penja i organitza lliurement múltiples graelles de cocció al llarg i ample del mur refractari.



+

Accessoris

CUSTOM



GRAELLA MUR

Amb sistema de ganxos incorporat per col·locar-la lliurement al mur refractari.

CPS-25
CPS-48
CPS-70



ESTACA

Cuina a foc lent i en posició vertical peces senceres o grans talls per aconseguir una textura suculenta i un sabor fumat.

ESTACA



PAELLER

Disponible per a 1, 2 o 3 paelles amb un diàmetre màxim de 40 cm.
*Paella no inclosa.

PMB-1
PMB-2
PMB-3



SUPORT MULTICOCCIÓ



BMC 390 x 310 x 180 mm



CREMADOR DE FUSTA

Permet generar brasa en qualsevol moment durant el servei per a una cocció sense interrupcions. El cremador tancat disposa d'una porta per reduir l'impacte de l'escalfor.

QACMB Obert-512x259x300mm
QCCMB Tancat-370x460x648mm



COUP DE FEU

L'escalfor intensa central s'irradia cap a l'exterior, permetent un control precís de la temperatura per a múltiples tasques de cuina com bullir a foc lent i reduir.

COUPDEFEU 390x390x195mm



IRORI

Inspirat en la cuina tradicional japonesa amb un fogó situat sobre un llit de sorra per a un aïllament tèrmic efectiu. Inclou un joc d'espetos.

IRORI40 (6 espetos 20x390mm)
IRORI60 (8 espetos 20x390mm)



MOBLES

Disponibles per als models estàndard i fets a mida.



MOBLE

MACMB-S
MACMB-M
MACMB-L



MOBLE COMPLET

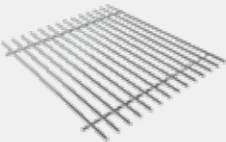
MCCMB-S
MCCMB-M
MCCMB-L



MOBLE AMB CARRO D'EMMAGATZEMATGE

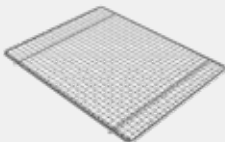
MBCMB-S
MBCMB-M
MBCMB-L

COMBINA-HO AMB DIVERSES SUPERFÍCIES DE COCCIÓ!



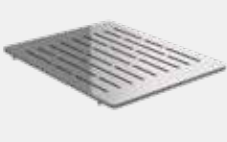
GRAELLA VARILLA

RLG



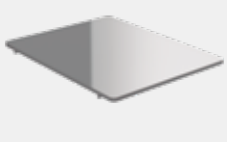
GRAELLA MALLA

LGM



TEPPANYAKI PERFORADA

PTG



TEPPANYAKI LLISA

FTTG

DUO

COMBINA LLIUREMENT
QUALSEVOL EQUIP MIBRASA® PER
TAL DE CREAR L'ESPAI DE BRASA
QUE TENS EN MENT PER A LA
TEVA CUINA.

*Una solució integral per
a restaurants que volen
maximitzar les produccions a la
brasa amb la millor execució i
resultat.*

La sinergia d'equips Mibrasa® que
garanteix al xef el control absolut i agilitza
els processos de cocció.

DUO

*Minimització
dels temps*

Al treballar en bloc
minimitzem encara més
els temps, generant
més eficiència i
mitigant la càrrega de
treball a cuina sense
comprometre el volum
de producció.



DUO ROBATA BEAST + FORN COMPACT S

ROBATA BEAST - RM 100

Graella inferior i superior 653 x 316

Graella intermèdia 384 x 316



S FORN COMPACT S - HMB 75
540 x 595

DUORM100_HMB75
1837 x 788 x 1655

Ample x Fons x Alt (mm)

ACCESSORIS INCLOSOS:

DUO: Moble Duo amb rodes inoxidable (6 giratòries), 2
pinces Mibrasa®, 2 atiadors, 2 pales per a cendres i 2 raspalls
metàl·lics.

BEAST: 6 graelles superiors/inferiors, 6 graelles intermèdies.

FORN: Sistema de seguretat amb tallafocs-dissipador, 2 grae-
lles, recollidor de greix extraïble, embellidor sobretaula. Tot en
acer inoxidable.

CUSTOMITZACIÓ:

Color



Edition



DUO GRAELLA OBERTA SINGLE + FORN COMPACT

GRAELLA OBERTA SINGLE - GMB 100

890 x 630



S FORN COMPACT S - HMB 75
540 x 595

DUOGMB100_HMB75
1837 x 986 x 1844

M FORN COMPACT M - HMB 110
755 x 595

DUOGMB100_HMB110
2057 x 986 x 1844

L FORN COMPACT L - HMB 160
755 x 795

DUOGMB100_HMB160
2057 x 1010 x 1844

Ample x Fons x Alt (mm)

ACCESSORIS INCLOSOS:

DUO: Moble Duo amb rodes inoxidable (6 giratòries), 2 pin-
ces Mibrasa®, 2 atiadors, 2 pales per a cendres i 2 raspalls
metàl·lics.

GRAELLA OBERTA SINGLE: 1 graella.

FORN: Sistema de seguretat amb tallafocs-dissipador, 2
graelles, recollidor de greix extraïble, embellidor sobretaula.
Tot en acer inoxidable.



DUO GRAELLA OBERTA DOUBLE + FORN COMPACT

GRAELLA OBERTA DOUBLE - GMB 130

500 x 630



S FORN COMPACT S - HMB 75
540 x 595

DUOGMB130_HMB75
1975 x 986 x 1844

M FORN COMPACT M - HMB 110
755 x 595

DUOGMB130_HMB110
2195 x 986 x 1844

L FORN COMPACT L - HMB 160
755 x 795

DUOGMB130_HMB160
2195 x 1010 x 1844

Ample x Fons x Alt (mm)

ACCESSORIS INCLOSOS:

DUO: Moble Duo amb rodes inoxidable (6 giratòries), 2
pinces Mibrasa®, 2 atiadors, 2 pales per a cendres i 2 raspalls
metàl·lics.

GRAELLA OBERTA DOUBLE: 2 graelles.

FORN: Sistema de seguretat amb tallafocs-dissipador, 2
graelles, recollidor de greix extraïble, embellidor sobretaula.
Tot en acer inoxidable.





Robata Beast

GRAELLA OBERTA
AMB 4 NIVELLS DE COCCIÓ

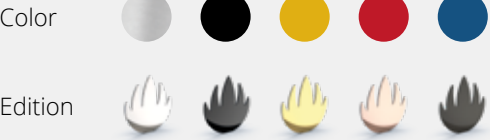
Els 4 nivells disposen de superfícies de cocció extenses, adaptables i extraïbles que permeten cuinar múltiples productes. Executa coccions directes, verticals, a l'espeto o espiedo entre d'altres.

Garanteix una total eficiència energètica del rendiment de carbó vegetal o llenya gràcies a la base refractària.



BEAST
RM 100 BEAST
amb moble complet

CUSTOMITZACIÓ:



Experimenta amb els nivells, les temperatures i el posicionament de les graelles per aplicar infinites tècniques de cocció alhora.



Dissenyada i conceptualitzada per a altes produccions amb gran versatilitat.



BEAST
Graella oberta
amb 4 nivells de cocció

- RM 100 BEAST
1127 x 788 x 805
- Graella inferior i superior 653 x 316
 - Graella intermèdia 384 x 316

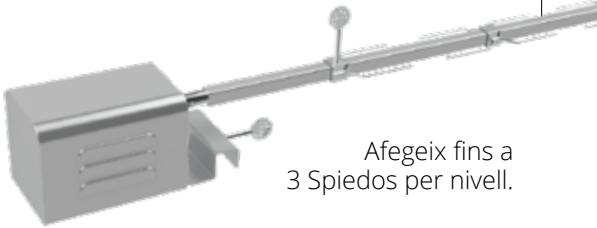
- RM 160 BEAST
1637 x 788 x 805
- Graella inferior i superior 653 x 272
 - Graella intermèdia 384 x 272

Ample x Fons x Alt (mm)

ACCESSORIS INCLOSOS:
Graelles superiors, intermèdies i inferiors, pinces Mibrasa®, atiador, pala per a cendres i raspall metàl·lic. Tot en acer inoxidable.

SPIEDO
Accessori opcional que permet aplicar tècniques de cocció de rostits giratoris sobre les brases de carbó i llenya.

Instal·la-ho a qualsevol dels nivells superiors per obtenir la temperatura desitjada i segueix cuinant mentrestant amb la resta de graelles.



Afegeix fins a 3 Spiedos per nivell.



Robatayaki

GRAELLA TRADICIONAL JAPONESA

Inspirant-nos en l'antiga tècnica de cuina japonesa Robatayaki, hem creat la Robatayaki Mibrasa®.

Una graella oberta de carbó amb diversos nivells de cocció i molts accessoris per elaborar tot tipus d'aliments, en forma de broquetes directament sobre la brasa, a la graella o a la planxa Teppanyaki.

Tria entre 2 models i 3 mides.



LIFT
RM SE 115

CUSTOMITZACIÓ:

Color



Edition



La seva adaptació a la cuina moderna la converteix en un element de cocció molt atractiu.



Albert Sastreger - Bo.Tic**
Corçà (Espanya)

El xef cuina davant del comensal.



FIX
amb 3 nivells fixos

RM 60
623 x 445 x 800
Graella superior 310 x 279
Graella inferior 380 x 279

RM 80
800 x 445 x 800
Graella superior 310 x 279
Graella inferior 380 x 279

RM 115
1146 x 445 x 800
Graella superior 310 x 279
Graella inferior 380 x 279



LIFT
amb 3 nivells i sistema d'elevació per al segon nivell

RM SE 60
808 x 445 x 1043
Graella superior 310 x 279
Graella inferior 380 x 279

RM SE 80
986 x 445 x 1043
Graella superior 310 x 279
Graella inferior 380 x 279

RM SE 115
1333 x 445 x 1043
Graella superior 310 x 279
Graella inferior 380 x 279

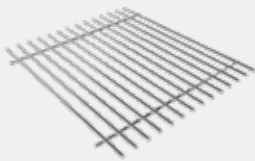
ACCESSORIS INCLOSOS:
Graelles, pinces, atiador, pala per a cendres i raspall metàl·lic. Tot en acer inoxidable.

+

Accessoris

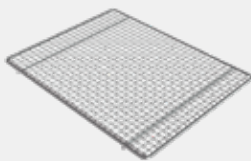
ROBATAYAKI

SUPERFÍCIES DE COCCIÓ



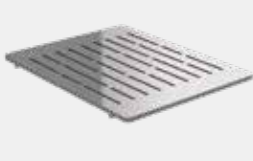
GRAELLA

RTG G.Superior
RLG G.Inferior



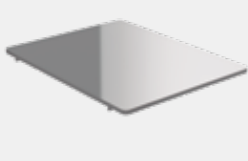
GRAELLA MALLA

TGM G.M Superior
LGM G.M Inferior



TEPPANYAKI
PERFORADA

PTG
*Només per a nivell inferior



TEPPANYAKI
LLISA

FTTG
*Només per a nivell inferior



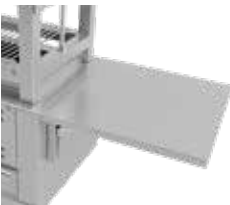
TAPA INOX

TAPARM60
TAPARM80
TAPARM115



MOBLE

S60
S80
S115



TAULA ABATIBLE

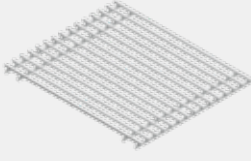
DLS
*Inclou 2 laterals



RODES

4 rodes giratòries amb fre
WINOXG A.Inox
WGALVAG Galv.

SISTEMES DE COCCIÓ



GRAELLA

RLTG100/160
P. Sup./ Inf.
RMG100/160
P. Intermedia



SPIEDO

SPIEDO100-BEAST
SPIEDO160-BEAST



TAPA INOX

TAPA65
TAPA85



MOBLE

MAGMB100
MAGMB160



MOBLE COMPLET

MCGMB100*
MCGMB160
*No inclou emmagatzematge central



RODES

4 rodes giratòries amb fre
WINOXG A.Inox
WGALVAG Galv.



KIT ESPETO

Robatayaki

	Espeto 20x390	Espeto 30x390	Gastro Ind. 390	Gastro Doble 390
KITESPRM60/SE60	2u.	2u.	2u.	2u.
KITESPRM80/SE80	3u.	3u.	2u.	2u.
KITESPRM115/SE115	4u.	4u.	2u.	2u.

Beast

KITESPRM100	4u.	4u.	2u.	2u.
-------------	-----	-----	-----	-----

*Cada kit inclou un suport espeto

	Espeto 20x390	Espeto 30x390	Gastro Ind. 390	Gastro Doble 390
Ample x Llarg (mm)				



KIT GASTRONORM

Robatayaki

SGN60	GN 1/9 (3u.)
SGN80	GN 1/9 (4u.)
SGN115	GN 1/9 (6u.)

Beast

SGN100BEAST	GN 1/9 (6u.)
-------------	--------------

*Cada kit inclou un suport gastronorm



Rostidor Elipse

EL ROSTIDOR DE CARBÓ MÉS
PRODUCTIU I ROBUST PER A
L'HOSTALERIA.

Fins a 210 pollastres
en un servei



*Enginyeria avançada per
millorar el resultat
a les coccions*

GIR ORBITAL. Gràcies al moviment orbital de les espases, aconseguim maximitzar l'àrea de cocció total, permetent així que el producte romangui més temps en contacte amb la zona de brasa. D'aquesta manera garantim que la temperatura interna es manté constant per a un resultat perfecte en la cocció.

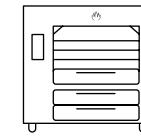
GIR EN CONTRASENTIT. Les espases giren en sentit contrari entre elles, evitant així que els productes de grans dimensions es trenquin en cas de contacte.

*Eficiència energètica i
aroma inconfusible*

MUR DE REFRACTARI. Garanteix una total eficiència energètica del rendiment de carbó vegetal o de la llenya.

ENTORN DE TREBALL SEGUR REDUÏT L'IMPACTE DE CALOR. Gràcies a la finestra de vidre vitroceràmic, es reté gran part de l'escalfor a la cambra de combustió i alhora disminueix l'impacte a l'usuari.

MATÍS DE SABOR ÚNIC. Combina el carbó vegetal i la llenya per potenciar tots els sabors naturals del producte



Rostidor Elipse

ROSTIDOR DE CARBÓ

L'Elipse Mibrasa® ens ofereix uniformitat en la cocció del producte i ens proporciona una alta producció en un menor temps.

ROSTIDOR ELIPSE

Rostidor de carbó

RST 70
1800 x 860 x 1928
10 espases de 1180 mm

Ample x Fons x Alt (mm)

ACCESSORIS

INCLOSOS:

- Espases de rostir [10]
- Punxons aranya doble de rostir [60]
- Punxons aranya simple de rostir [20]
- Gastronorm Mibrasa® GN 1/1 [2]
- Gastronorm Mibrasa® GN 2/4 [3]
- Lleva espases [2]
- Pines Mibrasa®
- Atiador

OPCIONALS:

Espasa gàbia i Espasa gàbia circular

*Alta producció
amb una cocció
ràpida i saborosa*

GRAN CAPACITAT PRODUCTIVA EN UNA SOLA TIRADA. Cocció d'uns 60-70 pollastres en 45 minuts.

COCCIÓ PERSONALITZADA. Trieu entre les 3 configuracions de velocitat i control per a una cocció adequada segons el producte a cuinar.

CALAIXOS MANTENIDORS. Reserva els productes cuinats als calaixos de l'Elipse per agilitzar la feina.



H | B A C H |

MINI GRAELLA PORTÀTIL

La Hibachi Mibrasa® està inspirada en un estil de cuina japonesa en què els aliments es preparen sobre una petita graella portàtil.

Aquesta tècnica de cocció transforma un àpat en una experiència culinària interactiva.



HIBACHI 300 PLUS
amb suport i
graella superior



*Cuina tot tipus
d'ingredients amb carbó
vegetal: carns, peixos
i verdures.*



Umai
Girona (Espanya)

*La imaginació
i creativitat
no tenen límits!*



HIBACHI 150

MH150
150 x 150 x 140
⚖ 2 aprox.



HIBACHI 300

MH300
300 x 150 x 140
⚖ 4 aprox.



HIBACHI 300 PLUS

MH300PLUS
300 x 300 x 140
⚖ 8 aprox.

Ample x Fons x Alt (mm)

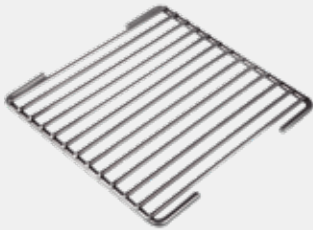
*Mini graella portàtil d'alta
qualitat creada per ser
utilitzada a restaurants a
nivell professional o per a
ús domèstic.*

+

Accessoris

HIBACHI

SUPTS I PLANXES



GRAELLA

GMH150
GMH300
GMH300P



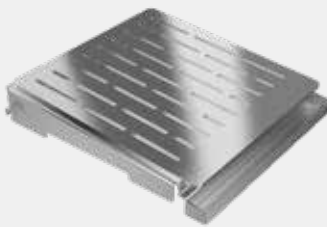
GRAELLA SUPERIOR

GSMH300
GSMH300P



SUPORT+
PLANXA V

CGVMH150
CGVMH300
CGVMH300P



SUPORT+
PLANXA TEPPANYAKI

CPTMH150
CPTMH300
CPTMH300P



SUPORT

SMH150
SMH300
SMH300P



FUMADOR

FMH150
FMH300
FMH300P



ENCENEDOR

CS2 2 kg



PINCES INOX

IT 20 cm



BROQUETA INOX

IS20 20 cm/12 u.
IS30 30 cm/12 u.



BROQUETA MIBRASA®

PINCHOMH 19 cm/1 u.



Grillware

EINES PERQUÈ LA TEVA CREATIVITAT
SEGUEIXI FLUINT



Per a l'ús amb tots els
equips Mibrasa®



Versàtil
i Robusta



Graelles apilables
per a una bona
gestió de l'espai



Producte registrat a l'Oficina
de patents i marques

Pensat per al xef

Aportant agilitat
i rapidesa en el servei



Graella
doble

Adaptable
en alçada



Fàcil d'obrir, tancar
i donar la volta



*Manipula aliments
amb precisió
en condicions de
temperatures extremes*

Compatibles amb diverses tècniques de cocció
i fàcils de netejar.





Grillware

COMPATIBLE AMB TOTS ELS EQUIPS MIBRASA®



GRAELLA CLÀSSICA

INDIVIDUAL

KC1625	16 x 25 cm plana
KC1625H2	16 x 25 - H2 cm
KC1625H4	16 x 25 - H4 cm

DOBLE

KCD1625H2	16 x 25 - H2 cm
KCD1625H4	16 x 25 - H4 cm
KCD1625H6	16 x 25 - H6 cm



GRAELLA MALLA

INDIVIDUAL

KM1625	16 x 25 cm plana
KM1625H2	16 x 25 - H2 cm
KM1625H4	16 x 25 - H4 cm

DOBLE

KMD1625H2	16 x 25 - H2 cm
KMD1625H4	16 x 25 - H4 cm
KMD1625H6	16 x 25 - H6 cm



GRAELLA LLARGA

INDIVIDUAL

KL1740	17 x 40 cm plana
KL1740H2	17 x 40 - H2 cm
KL1740H4	17 x 40 - H4 cm

DOBLE

KLD1740H2	17 x 40 - H2 cm
KLD1740H4	17 x 40 - H4 cm
KLD1740H6	17 x 40 - H6 cm

SMOKE & STEAM BOX

Fuma, cuina al vapor o combina'ls amb el nou Smoke & Steam Box Mibrasa®.

Experimenta amb encenalls, herbes aromàtiques, licors i molt més per afegir un sabor profund i únic als teus aliments.

Compatible amb el Grillware Mibrasa® graella clàssica i malla 16 x 25 cm H2 i H4.



SSB 18 x 43 x 10 cm

*Graella clàssica inclosa 16 x 25 x H4 cm



GRAELLA GRAN

INDIVIDUAL

KG4030	40 x 30 cm plana
KG4030H2	40 x 30 - H2 cm
KG4030H4	40 x 30 - H4 cm

DOBLE

KGD4030H2	40 x 30 - H2 cm
KGD4030H4	40 x 30 - H4 cm
KGD4030H6	40 x 30 - H6 cm



GRAELLA ESPECIAL TURBOT

INDIVIDUAL

KR4030H4	40 x 30 - H4 cm
----------	-----------------

DOBLE

KRD4030H4	40 x 30 - H4 cm
KRD4030H6	40 x 30 - H6 cm



SAFATA REPÒS GRAELLA CLÀSSICA

KBR1625H2	16 x 25 - H2 cm
-----------	-----------------

*Compatible amb el Grillware Mibrasa® graella clàssica i malla H2 cm i H4 cm



PAELLA MALLA

KSM28H2	Ø28 - H2 cm
KSM28H6	Ø28 - H6 cm

FLAMBADOU

Una tècnica de cocció centenària emprada en la cuina a la brasa per segellar o donar més suculència i sabor als ingredients amb el greix fos.

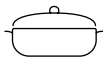
Amb el flambadou al foc roent, fon el greix per donar més personalitat als teus plats.



FLMB 60 cm Ø12 cm



Màxima creativitat a la teva cuina.



Parament

COMPATIBLE AMB TOTS ELS EQUIPS MIBRASA®



LLAUNA INOX AMB SUPORT DE FUSTA D'IROKO

Llauna inox amb suport de fusta d'iroko, lleugera i versàtil, dissenyada especialment per finalitzar arrossos o altres elaboracions.

La seva excel·lent conducció de la calor garanteix una cocció uniforme destacant els sabors i oferint resultats perfectes.



GLW293	293 x 235 x 20 mm
GLW445	445 x 235 x 20 mm

SMASHER

Ideal per preparar hamburgueses estil smash i per aixafar altres aliments com verdures, entrepans, carns, peixos assegurant una cocció uniforme i ràpida.

Gràcies al bany cromat evitem que s'hi adhereixin els aliments.



PRENSA	16 x 12 x 1 cm
--------	----------------



COMBINA'L!

Utilitza l'Smasher amb les nostres graelles obertes i Robatayakis i les seves planxes.

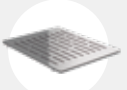
GRAELLES OBERTES



Planxa Perforada



Planxa Llisa



Teppanyaki Perforada



Teppanyaki Llisa

ROBATAYAKIS



CASSOLA BAIXA D'ALUMINI FOS

SC16	Ø16 cm
SC20	Ø20 cm
SC24	Ø24 cm
SC28	Ø28 cm



SUPORT DE FUSTA IROKO AMB CASSOLA

CWCS16	Ø16 cm
CWCS20	Ø20 cm
CWCS24	Ø24 cm



TAPA PYREX PER A CASSOLA AMB POM D'ALUMINI

CL16A	Ø16 cm
CL20A	Ø20 cm
CL24A	Ø24 cm
CL28A	Ø28 cm



PINCES SAFATES

PG	19 cm
----	-------



PLAT DE GRANIT AMB SUPORT DE FUSTA IROKO

GSWS25	25 x 22 cm
GSWS30	30 x 22 cm
GSWS46	46 x 30 cm



PLAT DE GRANIT AMB SUPORT INOX

GSIS25	25 x 22 cm
GSIS30	30 x 22 cm
GSIS46	46 x 30 cm



PINCES

TG
FTG Plana

SAFATA DE COCCIÓ D'ALUMINI FOS

Les safates de cocció son d'alumini fos i d'alta resistència i estan disponibles en 6 mides.



	Profunditat
GN1/4	4 cm
GN1/2	6 cm
GN1/1	6 cm
GN1/3H2,5	2,5 cm
GN1/2H2,5	2,5 cm
GN1/1H2,5	2,5 cm





Parament

COMPATIBLE AMB TOTS ELS EQUIPS MIBRASA®

Suports de suro natural per al Plat granit i la Llauna inox

El suro es produeix a l'escorça de l'alzina surera, un material totalment natural i sostenible que adornarà els teus plats amb un toc rústic.

— *Mantenim la nostra
tradició mediterrània!*



SURO DELS ARBRES AUTÒCTONS DE LA NOSTRA COMARCA DE L'EMPORDÀ,

a la província de Girona, on
els boscos d'alzines sureres
són un dels paisatges mediterranis
més apreciats.



PROTECCIÓ DELS BOSCOS AMB L'APROFITAMENT DEL SURO,

contribuint a mantenir la seva
biodiversitat. Des del segle XX es manté
aquesta indústria de manera sostenible
a través de la gestió forestal.

PLAT GRANIT SOBRE SUPORT DE SURO

La pedra calenta de granit Mibrasa® és
perfecta per servir a taula tota mena de
carns, peixos i vegetals a la brasa.

El suport de suro és 100% natural aportant als
teus plats un toc rústic.



GSCS30

30 x 22 cm



LLAUNA INOX AMB SUPORT DE SURO

Llauna inox amb suport de suro, lleugera i versàtil,
dissenyada especialment per finalitzar arrossos o
altres elaboracions.

La seva excel·lent conducció de la calor garanteix
una cocció uniforme destacant els sabors i oferint
resultats perfectes.



GLC293

293 x 235 x 20 mm

GLC445

445 x 235 x 20 mm



Carbó vegetal

Material combustible sòlid produït amb les millors llenyes i que ofereix excel·lents prestacions. Totes les varietats de carbó vegetal Mibrasa® es sotmeten a un procés de selecció acurat per oferir un carbó de primera qualitat.



QUEBRATXO BLANC (QBM)

Tipus	Carbó vegetal
Origen	Paraguai
Rendiment	6-8 hores*
Espurneig	•••
Aroma	Natural subtil
Sac	15 kg



ALZINA (HOM)

Tipus	Carbó vegetal
Origen	Espanya
Rendiment	4-6 hores*
Espurneig	•••
Aroma	Natural fort
Sac	15 kg



MARABÚ (MM)

Tipus	Carbó vegetal
Origen	Cuba
Rendiment	5-7 hores*
Espurneig	•••
Aroma	Natural mig
Sac	15 kg

*Segons equip Mibrasa®

Encesa i fumat

		
PASTILLES PER A ENCENDRE ECOFIRE	SAFATES PER A FUMAR	ENCENALLS DE FUSTA PER A FUMAR
Pastilles de fibra de coco compacte per a encendre el carbó. Producte ecològic.	SPO10 Roure / SPC10 Cedre 10 x 12,5 cm 110 u.	SWOT Taronger 2,7 L
FL 24 u. / pack	SPO25 Roure / SPC25 Cedre 25 x 12,5 cm 45 u.	SWHO Alzina 2,7 L
		SWOW Olivera 2,7 L
		SWRQ Quebratxo verm. 2,7 L
		SWG Sarment 25 L



Soluciones de ventilación

SUPRAVENT
Industrial Ventilation



SOLUCIONS DE VENTILACIÓ PER AL TEU EQUIP MIBRASA®

SupraVent® ha dissenyat la sèrie de campanes Ignis, pensades per als equips Mibrasa® que funcionen amb carbó vegetal o llenya, que generen temperatures importants i certs residus de greixos i cendres. Aportant solucions dissenyades a mida per als Forns, Graelles Obertes i Robotayakis Mibrasa®.

Fabricades totalment en acer inoxidable AISI 304 d'1 a 1,5 mm de gruix, soldades i polides íntegrament. La seva línia és robusta, amb un acabat arrodonit en tots els seus perfils, donant-li un estil elegant i facilitant al màxim la seva neteja.

Les campanes extractores Ignis de SupraVent® són el fruit de molts anys d'experiència en sistemes de filtració per a grans cuines. Oferint solucions de ventilació especialitzades per als nostres equips per crear unes condicions de treball més segures i còmodes.

Contacta amb el nostre equip per a més informació.

tel. +34 972 601 942
mibrasa@mibrasa.com



Consulta el catàleg

Customització Mibrasa®

COLOR & EDITION

Personalitza l'acabat i els complements del teu equip.

Dóna una identitat única
al teu equip Mibrasa®.

Forn Hot

Negre Wood Edition



Graella Doble

Blau Gold Edition



Robata Beast

Vermell Copper Edition



Robatayaki Lift

Inox Titanium Edition



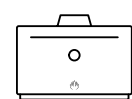
DUO Graella i Forn

Groc Black Edition

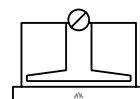


EQUIP

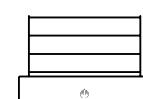
Tria l'equip Mibrasa® que vols customitzar



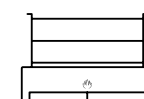
Forn
Brasa



Graella
Oberta



Robata
Beast



Robatayaki

DUO

COLOR

Tria entre 5 colors diferents de frontal



Negre



Blau



Vermell



Inox



Groc

EDITION

Tria entre 6 Editions per als complements



Wood

*Només per a tirador de forn



Gold



Titanium



Copper



Black



Silver

Complements: FORN: Logos, tirador de porta, embellidor termòmetre | GRAELLA OBERTA | ROBATAYAKI LIFT: Logos, Volant | ROBATA BEAST | ROBATAYAKI FIX: Logos

Mibrasa® Vision

PERQUÈ CADA RESTAURANT TÉ LES SEVES PRÒPIES NECESSITATS CULINÀRIES.
La personalització s'ha convertit en una part essencial del procés de disseny i fabricació de Mibrasa®.

El teu projecte Mibrasa® Vision
fet realitat.

CONFIGURACIONS A MIDA

Dimensiones i acabats segons les teves necessitats.

Treballarem amb tu per dissenyar i crear un equip de brasa d'alt rendiment que s'integri perfectament a la teva cuina.



Graella oberta feta a mida amb una graella elevable, un cremador de llenya i una estructura Robata.



Forns i Robata Beast a banda i banda, amb dimensions personalitzades i muntats sobre un moble fet a mida.



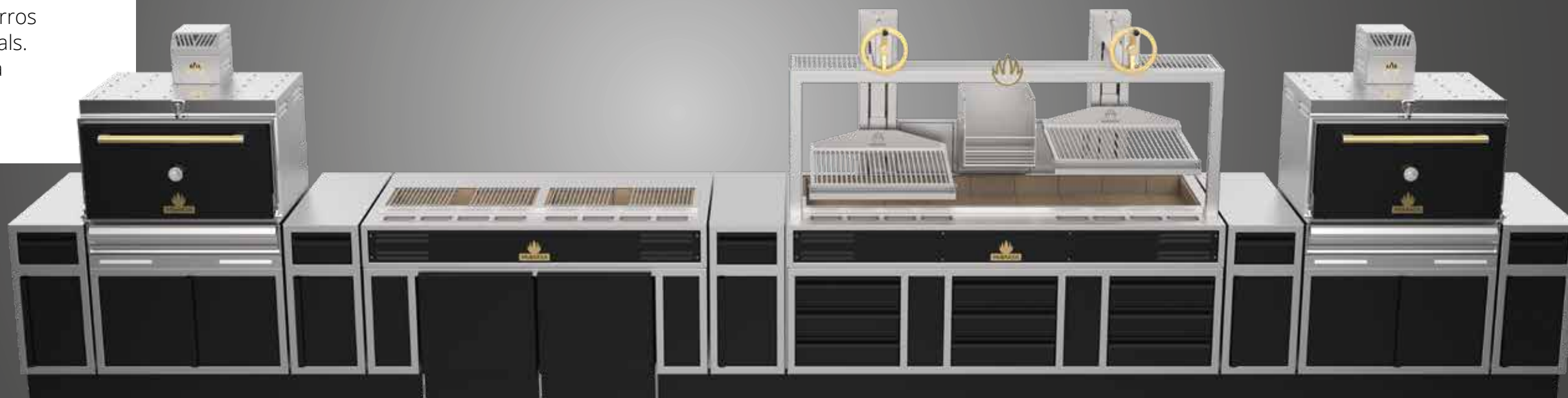
Graella oberta encastada en cuina.



Dues Robata Beasts a banda i banda, cadascuna amb una barra Gastronorm i dins d'un moble fet a mida.

PROJECTES A MIDA

Equips Mibrasa®, superfícies de treball, armaris, calaixos i carros d'emmagatzematge funcionals. Acabats personalitzats d'alta qualitat, amb una presència robusta i elegant.



Quan la personalització s'uneix a l'excel·lència, neix una creació única.
Benvingut a Mibrasa® Vision.



MIBRASA CHARCOAL OVENS S.L.

tel. +34 972 601 942

mibrasa@mibrasa.com

www.mibrasa.com

