MIBRASA®

The Craftsmen of Fire!



MIBRASA®

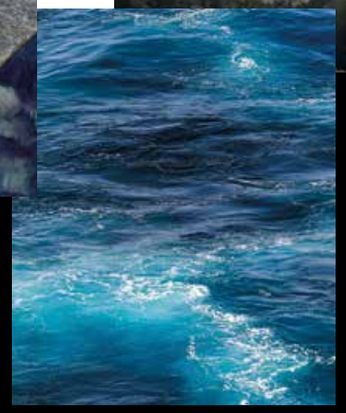
Catàleg

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 produim equips per tot el món, n'estem molt orgullosos de ser els 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.



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!

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.

The Craftsmen of Fire!

combinació 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 des-envolupar els nostres productes cumplint 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.



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

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.



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



Divinum* Girona (Espanya)

Innovem des de la perspectiva dels xefs

GARANTIA DE QUALITAT:

Forn Mibrasa®

FUNCIONAL Y ERGONÓMICO.

Xefs de tot el món trien Mibrasa® per la seva robustesa, la seva facilitat d'ús i el seu zero manteniment.

S'alimenta amb carbó vegetal

optimitzant el seu consum

Cuina tot tipus d'aliments

aportant infinitat de sabors



Gràcies a la seva funcionalitat, el forn Mibrasa® inspira creativitat en cada servei.

Porta d'alta resistència con 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.



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.

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.

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.

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



NANO MINI MINI PLUS S M L

S M L

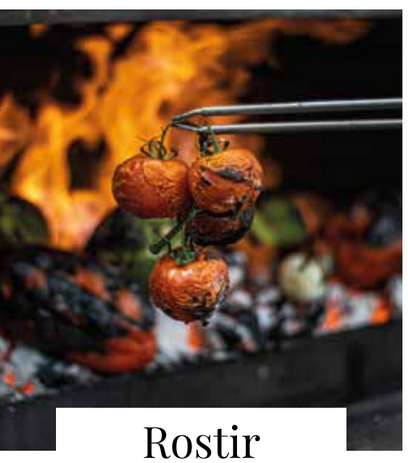
COMENSALS (PER SERVEI)

NANO 25 - 35 · MINI 35 - 45 · MINI PLUS 45 - 65 · S 75 - 90 · M 110 - 130 · L 160 - 190

CUSTOMITZACIÓ

Color

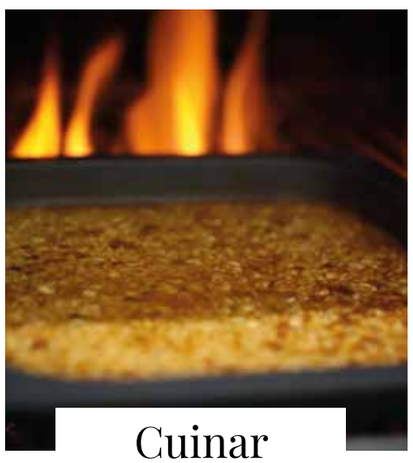
Edition



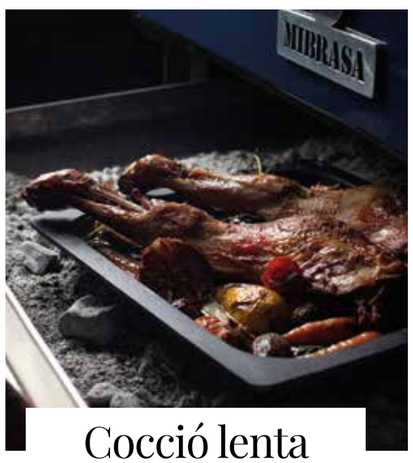
Rostir



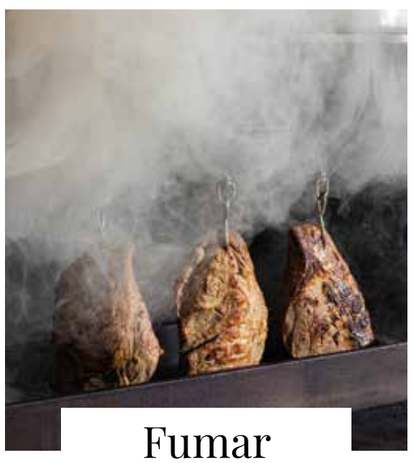
Segellar



Cuinar



Cocció lenta



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, atiador, pala cendres i raspall metàl·lic. Nano:
+ recollidor de greix.

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





50ºC
70ºC
300ºC
250ºC
TEMP.

		COMPACT Forn sobretaula	SPACE Forn sobretaula amb suport safates
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 gastronorms calents o temperar productes.

La calor residual emesa pot assolir temperatures entre els 50ºC i 70ºC 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.





50ºC
70ºC
300ºC
250ºC
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 50ºC - 70ºC aprofitant la calor residual del forn.

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.







150ºC
300ºC
250ºC
50ºC
70ºC
TEMP.

		VERTICAL Forn amb armari baix calent	VERTICAL SPACE Forn amb armari baix calent i suport safates	VERTICAL MAX Forn amb armari complet calent
S	75-95	HMB AB 75 732 x 815 x 1628 540 x 595	HMB AB SB 75 732 x 815 x 1628 540 x 595	HMB AC 75 850 x 818 x 1900 540 x 595
M	110-130	HMB AB 110 952 x 815 x 1667 755 x 595	HMB AB SB 110 952 x 815 x 1667 755 x 595	HMB AC 110 1070 x 818 x 1900 755 x 595
L	160-190	HMB AB 160 952 x 1013 x 1667 755 x 795	HMB AB SB 160 952 x 1013 x 1667 755 x 795	HMB AC 160 1070 x 1030 x 1900 755 x 795

Ample x Fons x Alt (mm)

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 · Temperar · 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
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

*Gastronoms 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

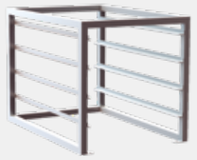


RODES

2 rodes giratòries amb fre
i 2 rodes fixes

WINOX A.Inox
WGALVA Galv.

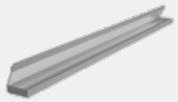
SUPORT GASTRONORM

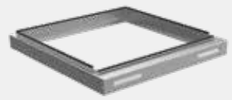


Compatible amb els armaris baixos calents i mobles del forn Mibrasa®. Construït amb 4 nivells per col·locar fins a 4 GN 1/1.

SGNAB (4 guies)

RECOLLIDOR I EMBELLIDOR





RECOLLIDOR DE GREIX EXTRAÏBLE

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

EMBELLIDOR BASE SOBRE MOSTRADOR

EMBHMBMINI
EMBHMBMINIP
EMBHMB75
EMBHMB110
EMBHMB160





Graella Oberta Mibrasa®

LA CUINA AMB BRASA OBERTA, DESPULLADA DE TOT ARTIFICI.

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

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.





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.

Qualitat de materials, ergonomia i disseny versàtil que aporten comoditat i coccions perfectes.

Enginyeria d'última generació

respectant les tècniques culinàries més ancestrals, pures i simples.

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

MÀXIMA SEGURETAT PER AL XEF. El sistema de circulació de l'aire aconsegueix reduir les altes temperatures que hi pugui 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

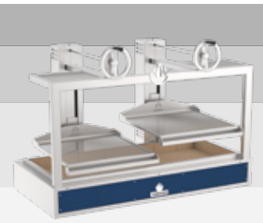
Graella oberta amb sistema d'elevació i base compacta



75 100

CLASSIC

Graella oberta amb sistema d'elevació



100 130 160 200 252

FIRE

Graella oberta amb sistema d'elevació i cremador



160 200 252

CUSTOM

Graella oberta amb mur refractari i graelles de ganxo



A mida

MOBLES

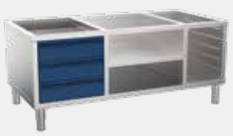
MOBLE OBERT

Per a tots els models



MOBLE COMPLETO

Per a tots els models



MOBLE AMB CARRO D'EMMAGATZEMATGE

Només pel model Custom



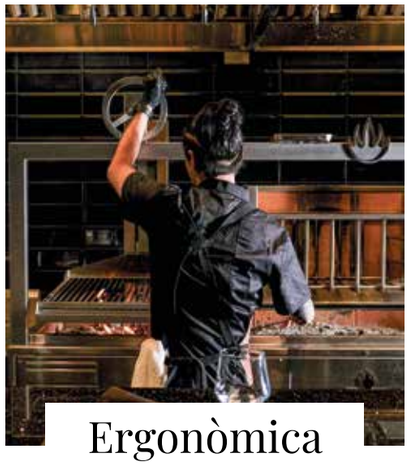
CUSTOMITZACIÓ

Color

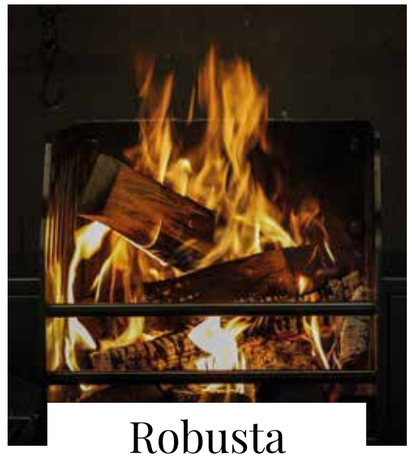


Edition

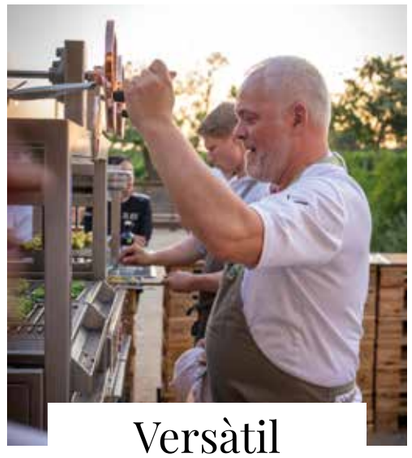




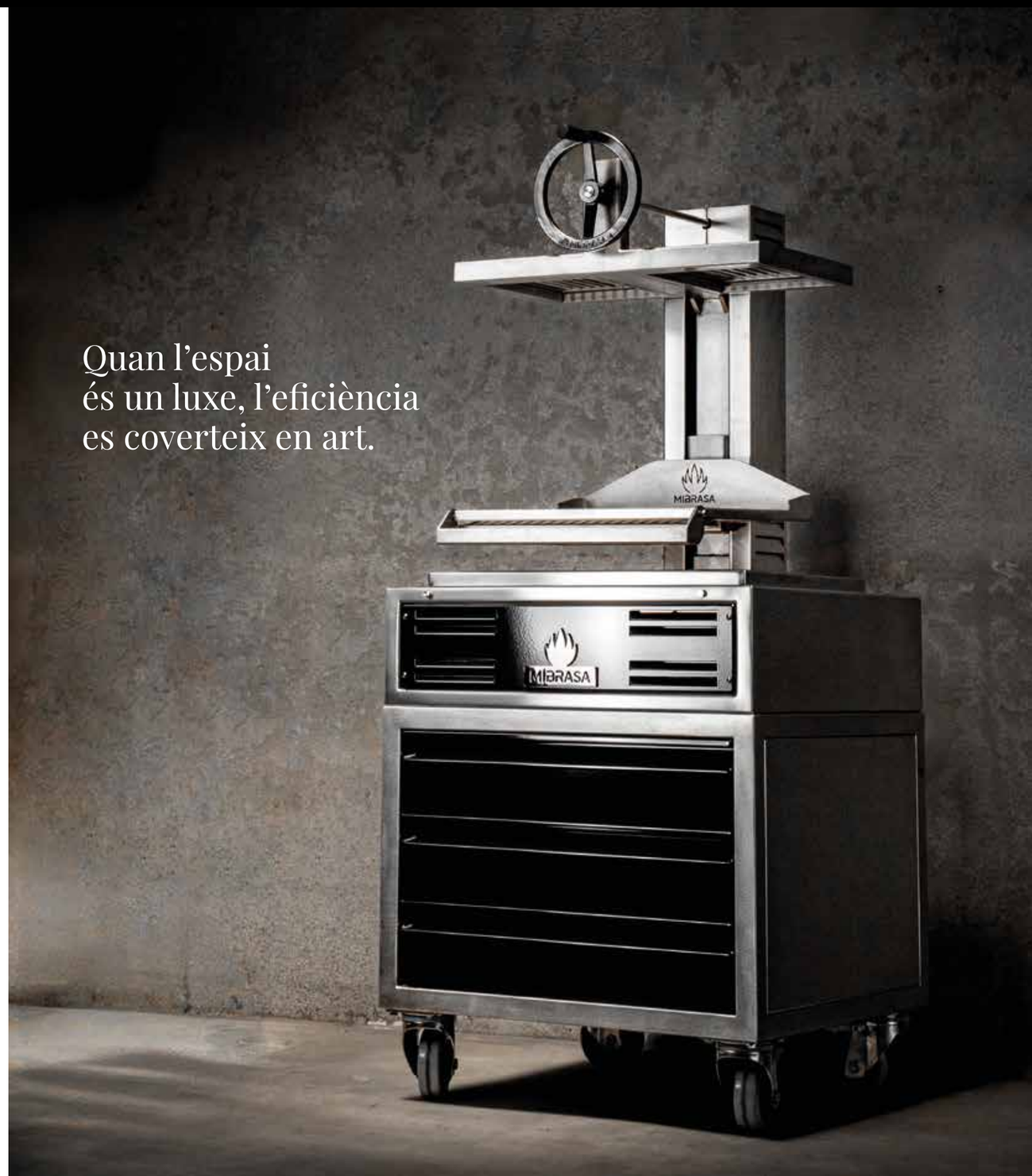
Ergonòmica



Robusta



Versàtil



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

CUSTOMITZACIÓ:

Color

Edition

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



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
x1 460 x 500



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

GMB100-2GR
1127 x 700 x 1043
x2 435 x 460

Ample x Fons x Alt (mm)

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 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



Mussol
Barcelona (Espanya)

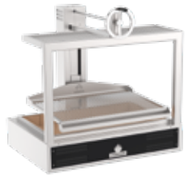
La cuina amb brasa oberta, despullada de tot artifici.

CUSTOMITZACIÓ:

Color

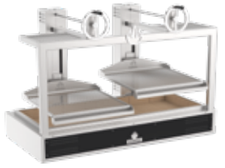
Edition

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



SINGLE
Graella Oberta sobretaula amb una graella de cocció

GMB 100
1127 x 863 x 1143
x1 890 x 630

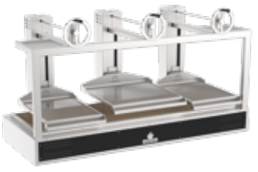


DOUBLE
Graella Oberta sobretaula amb dues graelles de cocció

GMB 130
1265 x 863 x 1143
x2 500 x 630

GMB 160
1637 x 863 x 1143
x2 685 x 630

GMB 200
2077 x 863 x 1143
x2 890 x 630



TRIPLE
Graella Oberta sobretaula amb tres graelles de cocció

GMB 200-3GR
2077 x 863 x 1143
x2 500 x 630
x1 685 x 630

GMB 252-3GR
2520 x 863 x 1143
x3 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.

Ample x Fons x Alt (mm)

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:

Color

Edition

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



Tomàquet
Girona (Espanya)

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



ACCESSORIS INCLOSOS:

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

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

GMB 160 FIRE
1637 x 863 x 1143
2 500 x 630
Cremador 290 x 420 x 183

GMB 200 FIRE
2077 x 863 x 1143
2 685 x 630
Cremador 290 x 420 x 183

GMB 252 FIRE
2520 x 863 x 1143
2 685 x 630
Cremador 485 x 315 x 280

Ample x Fons x Alt (mm)

CREMADOR

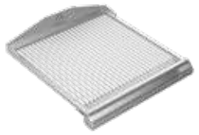
El cremador de llenya aporta un gran espectacle de foc i brasa per al comensal

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

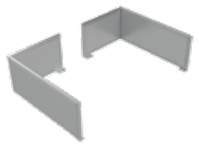
TAPA50-SLIM
(SLIM75)
TAPA85-SLIM
(SLIM100-2GR)
TAPA50
(GMB130/200-3GR)
TAPA65
(GMB160/160F/200F/252F/252-3GR)
TAPA85
(GMB100/200)



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.



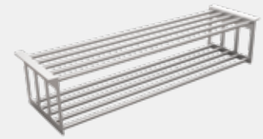
GANXO GIRATORI

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



	Espeto 20x490	Espeto 30x490	Gastro Ind. 390	Gastro Doble 390
	Ample x Llarg (mm)			
KITESPGMB75	3u.	3u.	2u.	2u.
KITESPGMB100	4u.	4u.	2u.	2u.
KITESPGMB130	5u.	5u.	2u.	2u.
KITESPGMB160	6u.	6u.	3u.	3u.
KITESPGMB200	8u.	8u.	4u.	4u.
KITESPGMB252	10u.	10u.	6u.	6u.

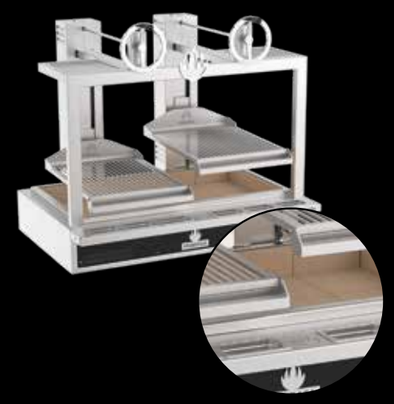
*Cada kit inclou un suport espeto



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.



Un món infinit de possibilitats.
Fabricada totalment a mida.



CUSTOM
CUSTOM L amb moble obert
i carro d'emmagatzematge

CUSTOMITZACIÓ:

Color

Edition

La teva cuina.
La teva Graella Mibrasa® personalitzada.



MODELS ESTÀNDARD

CUSTOM S
1080 x 1000 x 1033
x1 260 x 340
x1 490 x 340
x1 710 x 340

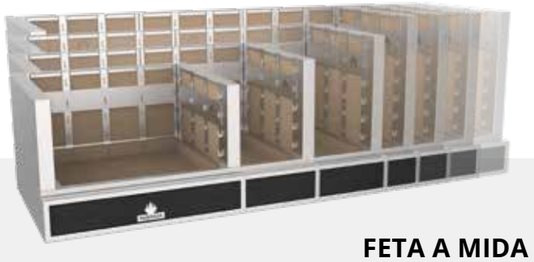
CUSTOM M
2000 x 1000 x 1033
x2 260 x 340
x2 490 x 340
x2 710 x 340

CUSTOM L
2920 x 1000 x 1033
x3 260 x 340
x3 490 x 340
x3 710 x 340

Ample x Fons x Alt (mm)

ACCESSORIS INCLOSOS:

Graelles de cocció, pinces Mibrasa®, atiador, 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



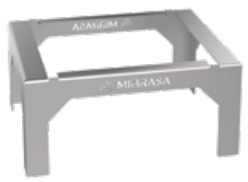
PAELLER

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

PMB-1
PMB-2
PMB-3

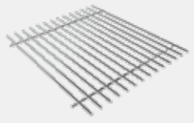


SUPORT MULTICOCCIÓ



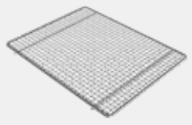
BMC 390 x 310 x 180 mm

COMBINA-HO AMB DIVERSES SUPERFÍCIES DE COCCIÓ!



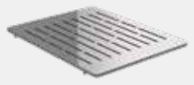
GRAELLA VARILLA

RLG



GRAELLA MALLA

LGM



TEPPANYAKI PERFORADA

PTG



TEPPANYAKI LLISA

FTTG



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

DUO

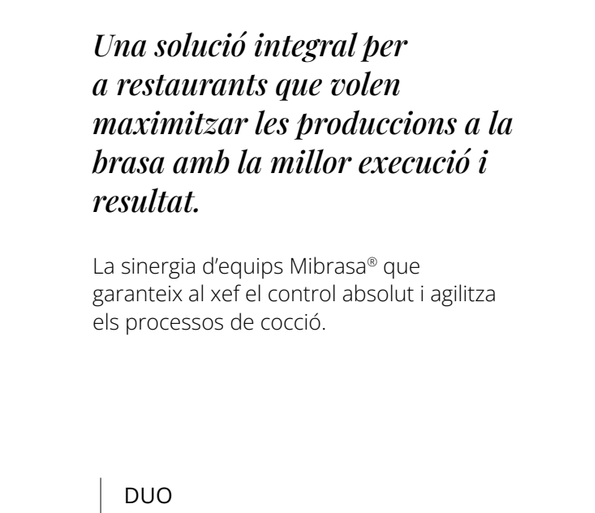
COMBINA LLIUREMENT QUALSEVOL EQUIP MIBRASA® PER TAL DE CREAR L'ESPAI DE BRASA QUE TENS EN MENT PER A LA TEVA CUINA.

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
x6 Graella inferior i superior 653 x 316
x6 Graella intermèdia 384 x 316

S	**FORN COMPACT S** - HMB 75 x2 540 x 595	DUORM100_HMB75 1837 x 788 x 1655

Ample x Fons x Alt (mm)

ACCESSORIS INCLOSOS:

DUO: Moble Duo amb rodes inoxidables (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 graelles, recollidor de greix extraïble, embellidor sobretaula. Tot en acer inoxidable.

CUSTOMITZACIÓ:

Color

Edition



DUO GRAELLA OBERTA SINGLE + FORN COMPACT

GRAELLA OBERTA SINGLE - GMB 100
x1 890 x 630

S	**FORN COMPACT S** - HMB 75 x2 540 x 595	DUOGMB100_HMB75 1837 x 986 x 1844
M	**FORN COMPACT M** - HMB 110 x2 755 x 595	DUOGMB100_HMB110 2057 x 986 x 1844
L	**FORN COMPACT L** - HMB 160 x2 755 x 795	DUOGMB100_HMB160 2057 x 1010 x 1844

Ample x Fons x Alt (mm)

ACCESSORIS INCLOSOS:

DUO: Moble Duo amb rodes inoxidables (6 giratòries), 2 pinces 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
x2 500 x 630

S	**FORN COMPACT S** - HMB 75 x2 540 x 595	DUOGMB130_HMB75 1975 x 986 x 1844
M	**FORN COMPACT M** - HMB 110 x2 755 x 595	DUOGMB130_HMB110 2195 x 986 x 1844
L	**FORN COMPACT L** - HMB 160 x2 755 x 795	DUOGMB130_HMB160 2195 x 1010 x 1844

Ample x Fons x Alt (mm)

ACCESSORIS INCLOSOS:

DUO: Moble Duo amb rodes inoxidables (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:

Color

Edition

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
x6 Graella inferior i superior 653 x 316
x6 Graella intermèdia 384 x 316

RM 160 BEAST
1637 x 788 x 805
x10 Graella inferior i superior 653 x 272
x10 Graella intermèdia 384 x 272

Ample x Fons x Alt (mm)

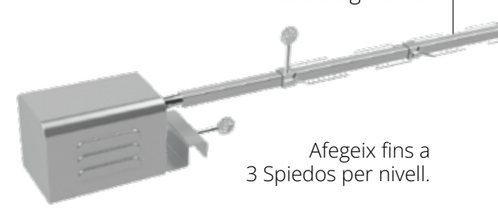
ACCESSORIS INCLOSOS:

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



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

El xef cuina davant del comensal.





ACCESSORIS INCLOSOS:

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

FIX
amb 3 nivells fixos

RM 60
623 x 445 x 800
×2 Graella superior 310 x 279
×1 Graella inferior 380 x 279

RM 80
800 x 445 x 800
×4 Graella superior 310 x 279
×2 Graella inferior 380 x 279

RM 115
1146 x 445 x 800
×6 Graella superior 310 x 279
×3 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
×2 Graella superior 310 x 279
×1 Graella inferior 380 x 279

RM SE 80
986 x 445 x 1043
×4 Graella superior 310 x 279
×2 Graella inferior 380 x 279

RM SE 115
1333 x 445 x 1043
×6 Graella superior 310 x 279
×3 Graella inferior 380 x 279

Ample x Fons x Alt (mm)

CUSTOMITZACIÓ:

Color

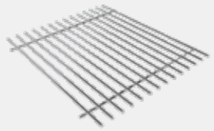
Edition

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

Accessoris

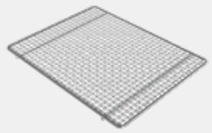
ROBATAYAKI

SUPERFÍCIES DE COCCIÓ



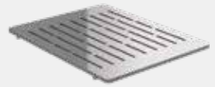
GRAELLA

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



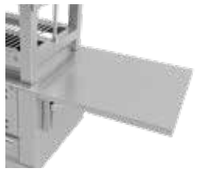
TAPA INOX

TAPARM60
TAPARM80
TAPARM115



MOBLE

S60
S80
S115



TAULA ABATIBLE

DLS
*Inclou 2 laterals



RODES

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



KIT ESPETO



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



KIT GASTRONORM

Robatayaki

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

Beast

SGN100BEAST GN 1/9 (6u.)

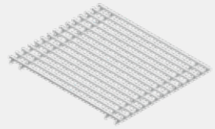
*Cada kit inclou un suport gastronorm



Accessoris

BEAST

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.

H | B A C H |

MINI GRAELLA PORTÀTIL

L'experiència de la Hibachi Mibrasa®, més funcional que mai.

Presentem el restyling de la clàssica Hibachi Mibrasa®. Mantenen les seves dimensions compactes i el seu caràcter portàtil perquè puguis portar l'essència de la brasa a qualsevol lloc: cuina reduïda, sala, terrassa o esdeveniments privats.



HIBACHI 300 PLUS
amb suport i
graella superior



El suport per a graella inclinada amb recollidor de greix evita que el goteig caigui sobre el foc i redueix les flames.



La imaginació i creativitat no tenen límits!



HIBACHI 150

MH150
216 x 186 x 173
2 aprox.



HIBACHI 300

MH300
366 x 186 x 173
4 aprox.



HIBACHI 300 PLUS

MH300PLUS
366 x 366 x 178
8 aprox.

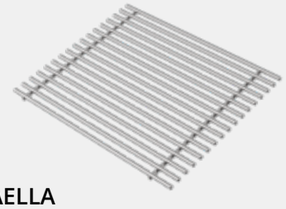
Ample x Fons x Alt (mm)

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

Accessoris

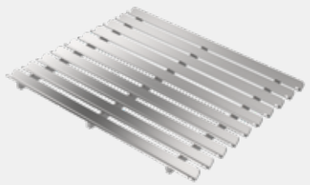
HIBACHI

SUPERFÍCIES DE COCCIÓ



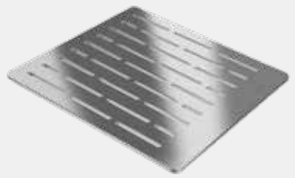
GRAELLA

RLG150
RLG300
RLG300P



PLANXA V

GVMH150
GVMH300
GVMH300P



PLANXA TEPPANYAKI

PTMH150
PTMH300
PTMH300P



GRAELLA SUPERIOR

GSMH300
GSMH300P





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

MIBRASA® GRILLWARE

Pensat per al xef
Aportant agilitat i rapidesa en el servei

Graella doble

Adaptable en alçada

Fàcil d'obrir, tancar i donar la volta 360º



Màxima creativitat a la teva cuina.
Manipula aliments en temperatures extremes.

SMOKE & STEAM BOX

Fuma, cuina al vapor o combina'ls experimentant amb encenalls, herbes aromàtiques, licors i molt més per afegir un sabor profund i únic als teus aliments.

Compatible amb 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

FLAMBADOU

Amb el foc roent, fon el greix per donar més personalitat als teus plats, segellant o donant més suculència i sabor als ingredients amb el greix fos.



FLMB 60 cm Ø12 cm

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



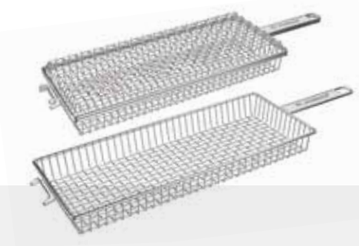
PARRILLA MALLA

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



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



PAELLA MALLA

KSM28H2	Ø28 - H2 cm
KSM28H6	Ø28 - 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

Parament

SUPORTS DE SURO NATURAL
PER AL PLAT GRANIT I LA LLAUNA INOX





Adorna els teus plats amb un toc rústic!



SURO DELS ARBRES AUTÒCTONS DE L'EMPORDÀ, GIRONA.
El suro es produeix a l'escorça de les alzines sureres, un material totalment natural i sostenible.

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.

Mantenim la nostra tradició mediterrània!



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

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

Parament

COMPATIBLE AMB TOTS ELS EQUIPS MIBRASA®



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 garan- teix una cocció uniforme destacant els sabors.

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



SAFATA DE COCCIÓ D'ALUMINI FOS D'ALTA RESISTÈNCIA

	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



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



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



TAPA PYREX PER A CASSOLA AMB POM D'ALUMINI

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



PINCES

TG Pinça	
FTG P.Plana	
PG P.Safates	19 cm



COMBINA'L
amb les nostres planxes!



SMASHER

Per preparar hamburgueses estil smash i per aixafar altres aliments com verdures, entrepans, carns i peixos. Gràcies al bany cromat evitem que s'hi adhereixin els aliments.

PRENSA	16 x 12 x 1 cm

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

Pastilles de fibra de coco compacte per a encendre el carbó. Producte ecològic.

FL 24 u. / pack



SAFATES PER A FUMAR

SPO10 Roure / SPC10 Cedre
10 x 12,5 cm 110 u.

SPO25 Roure / SPC25 Cedre
25 x 12,5 cm 45 u.



ENCENALLS DE FUSTA PER A FUMAR

SWOT	Taronger	2,7 L
SWHO	Alzina	2,7 L
SWOW	Olivera	2,7 L
SWRQ	Quebratxo verm.	2,7 L
SWG	Sarment	25 L



Solucions de ventilació

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 Robatayakis 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®

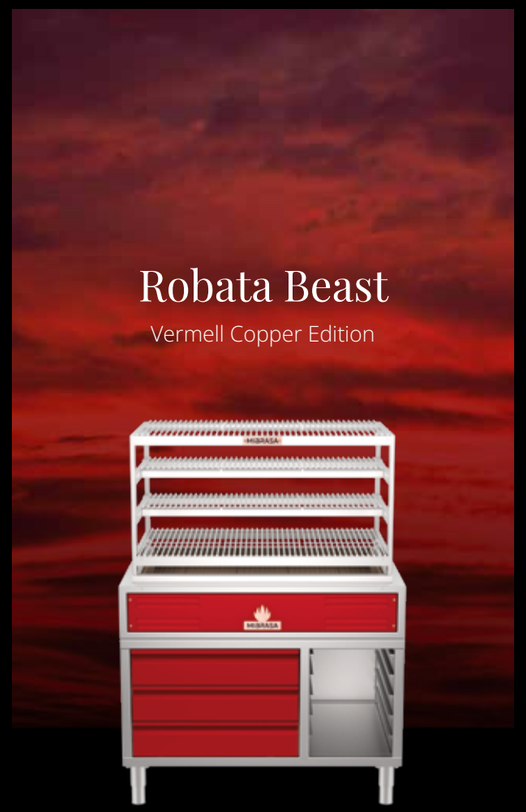
COLOR & EDITION

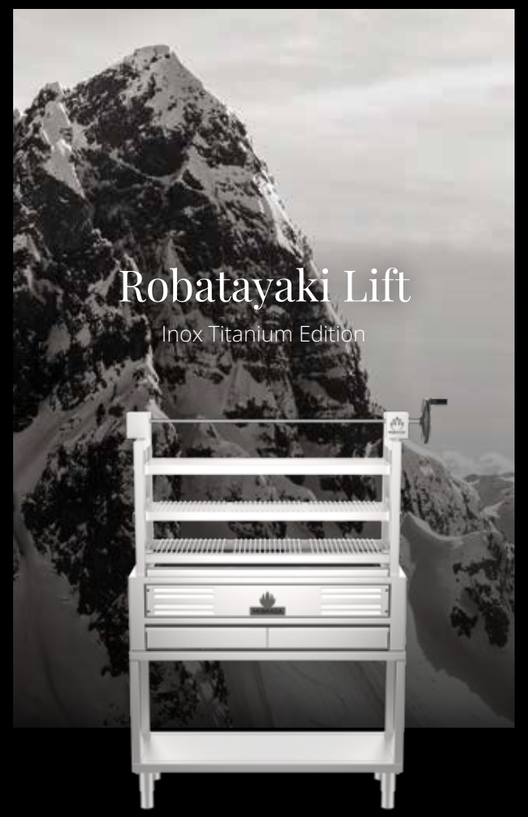
Personalitza l'acabat i els complements del teu equip.

Dóna una identitat única
al teu equip Mibrasa®.











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 I ROBATAYAKI LIFT: Logos, Volant | ROBATA BEAST I 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.

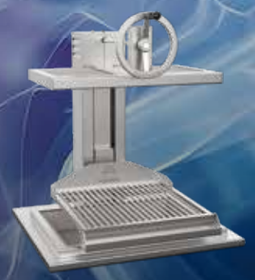
Treballarem amb tu per dissenyar i crear un equip de brasa d'alt rendiment que s'integri perfectament a la teva cuina.



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

CT-CAT-05.2026