MIBRASA®

The Craftsmen of Fire!



MIBRASA®

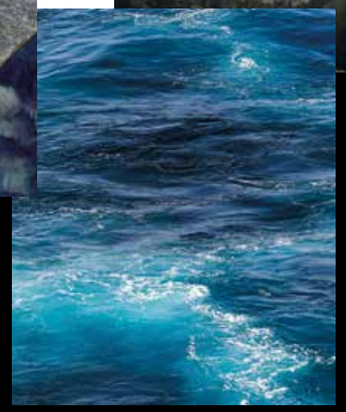
Catálogo

Las raíces mediterráneas de Mibrasa®

Territorio

La cocina con fuego está muy arraigada a la gastronomía Mediterránea. Desde nuestro taller ubicado en Palamós, en pleno corazón de la Costa Brava y donde producimos equipos para todo el mundo, nos enorgullecemos de ser los Artesanos del Fuego.





Tradición

La relación entre la comida y el fuego nos remite a los orígenes más profundos de la gastronomía y de la humanidad. Con la brasa, la cocina es genuina y auténtica y antepone el sabor a todo lo demás.



Agua, Tierra, Aire, FUEGO. En el entorno único de la Costa Brava y su exquisita gastronomía, nació y creció Mibrasa®: ¡Auténticos artesanos del fuego!

Artesanía

Somos una empresa joven y familiar que ponemos énfasis en la robustez y calidad de nuestros equipos para que sean perdurables al paso del tiempo. Gracias a procesos de ingeniería de última generación, aceros de la máxima calidad y un preciso esmero en cada detalle, obtenemos un producto con un rendimiento superior y altísima versatilidad.



Nuestros equipos Mibrasa® encarnan la combinación óptima de calidad y experiencia.

The Craftsmen of Fire!

combinación de calidad y experiencia

Calidad y experiencia

Nuestros equipos Mibrasa® son la combinación óptima de calidad y experiencia. Trabajamos mano a mano con los chefs, poniéndonos en su piel para desarrollar nuestros productos cumpliendo con los requisitos más exigentes.

Dominar el fuego no es tarea fácil y en Mibrasa® no subestimamos su poder. Continuamos mejorando las técnicas artesanales para lograr la máxima calidad en los productos de hoy y de mañana.



Nuestros clientes y partners en más de 70 países nos avalan.

Clientes de todo el mundo

Chefs de todo el mundo eligen Mibrasa® por su robustez, su facilidad de uso y su cero mantenimiento. Gracias a su funcionalidad, los equipos Mibrasa® inspiran creatividad en cada servicio.

Os invitamos a experimentar con nuestras brasas, a crear y cocinar de una forma que despierta el paladar y llega al alma.



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



Divinum* Girona (España)

Innovamos desde la perspectiva de los chefs

GARANTÍA DE CALIDAD:

Horno Mibrasa®

FUNCIONAL Y ERGONÓMICO.

Chefs de todo el mundo eligen Mibrasa® por su robustez, su facilidad de uso y su cero mantenimiento.

Se alimenta con carbón vegetal

optimizando su consumo

Cocina todo tipo de alimentos

aportando infinidad de sabores



Gracias a su funcionalidad, el horno Mibrasa® inspira creatividad en cada servicio.

Puerta de alta resistencia con contrapeso

DISEÑO ROBUSTO creando un entorno de trabajo sin impacto constante de calor para el chef.

APERTURA SIN ESFUERZO.
El diseño patentado de la puerta con contrapeso permite un manejo sencillo y ágil.

CERO MANTENIMIENTO Y RECAMBIOS,
que aseguran facilidad y continuidad del servicio.



Sistema de seguridad con cortafuegos y filtro disipador

DOBLE FUNCIONALIDAD.
Actúa como cortafuegos recolectando cenizas y partículas sólidas y manteniendo el entorno seguro. También como disipador reduciendo la temperatura del humo gracias a las entradas de aire laterales.

ESPACIO OPTIMIZADO.
Diseñado para ser compacto, posicionado en la parte posterior del horno para ofrecer una gran superficie útil al soporte de bandejas.

FÁCIL MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.
Componentes facilmente extraíbles que se limpian comodamente en el lavavajillas.

Control de flujo de aire seguro y preciso



REGULADOR ERGONÓMICO.
Tiro superior integrado, su ubicación frontal facilita el manejo y el alcance seguro del chef.

CONTROL INFINITO.
Flujo de aire regulable al instante con precisión y exactitud.

CONTROL DE LAS LLAMAS Y LA TEMPERATURA mediante el sistema de tiros.

Cajón de cenizas multifunción

POLIVALENTE.
Actúa como tiro inferior, recolector de cenizas y cajón haciendo cocciones ancestrales a la ceniza.

ESPACIO DE TRABAJO LIMPIO. Gracias al cajón de cenizas cerrado y al recolector extraíble de grasa integrado en la parte frontal.

RÁPIDA ENTRADA DE AIRE.
Las cenizas caen directamente de la rejilla al recolector sin obstrucciones, prescindiendo de mecanismos ineficientes. Rápida aportación de aire siempre que el servicio lo requiera.

Gama Hornos Mibrasa®

PARRILLA Y HORNO EN UNA SOLA MÁQUINA.

Los hornos Mibrasa® han sido diseñados teniendo en cuenta las necesidades del chef y adaptándolas a cualquier espacio en la cocina.

CONFIGURACIONES

Descubre toda la gama de hornos Mibrasa®.

10 modelos y hasta 6 tamaños

COMPACT
HMB
Horno sobremesa

SPACE
HMB SB
Horno sobremesa con soporte bandejas

BASE
HMB MA
Horno con mueble

VERTICAL
HMB AB
Horno con armario bajo caliente

HOT
HMB HOT
Horno con cajones mantenedores de temperatura

BASE SPACE
HMB MA SB
Horno con mueble y soporte bandejas

VERTICAL SPACE
HMB AB SB
Horno con armario bajo caliente y soporte bandejas

HOT SPACE
HMB HOT SB
Horno con cajones mantenedores de temperatura y soporte bandejas

VERTICAL MAX
HMB AC
Horno con armario completo caliente

HOT MAX
HMB HOT AC
Horno con cajones mantenedores de temperatura y armario superior caliente



NANO MINI MINI PLUS S M L

S M L

COMENSALES (POR SERVICIO)

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

CUSTOMIZACIÓN

Color

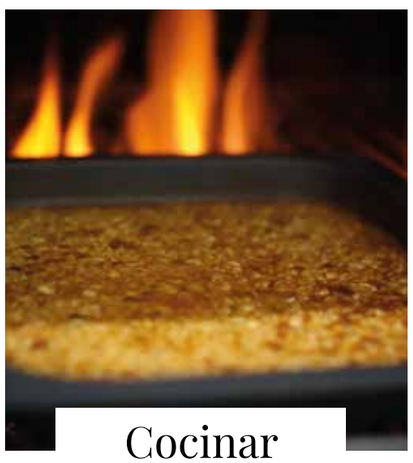
Edition



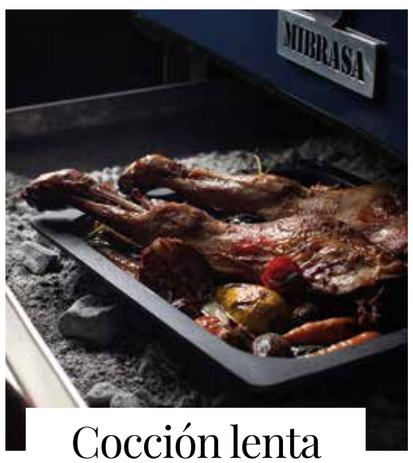
Asar



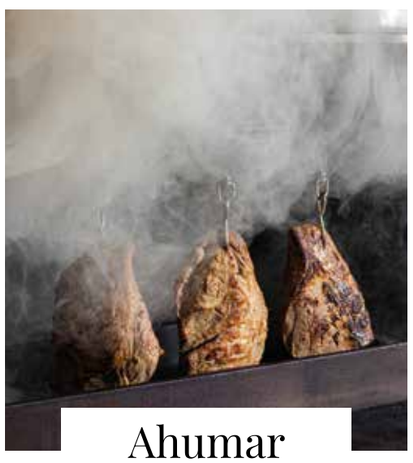
Sellar



Cocinar



Cocción lenta



Ahumar



Mantener

Compact & Space

HORNO MIBRASA® SOBREMESA

Los hornos Mibrasa@ Compact y Space son adaptables a cualquier espacio de trabajo.

Escoge entre 2 modelos en 6 tamaños diferentes.



COMPACT
HMB

SPACE
HMB SB

CUSTOMIZACIÓN:

Color

Edition

Nuevo diseño del sistema de seguridad ubicado en la parte posterior del horno para disfrutar de mayor superficie útil.



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

¡El espectáculo está servido!

ACCESORIOS

INCLUIDOS:
Sistema de seguridad con cortafuegos-disipador, parrilla de cocción, pinzas, atizador, pala cenizas y cepillo metálico. Nano: + recogedor de grasa.

RECOMENDADOS:
Segunda parrilla, embellecedor base y recogedor de grasa.





50ºC
70ºC
300ºC
250ºC
TEMP.

		COMPACT Horno sobremesa	SPACE Horno sobremesa con soporte bandejas
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

Ancho x Fondo x Alto (mm)

SOPORTE BANDEJAS

Perfecto para mantener cazuelas y gastronorms calientes o atemperar productos.

El calor residual emitido puede alcanzar entre los 50ºC y 70ºC sobre los dos niveles. Maximizando el espacio con una capacidad de hasta 4 GN1/1.



Base

HORNO MIBRASA®
CON MUEBLE

Los modelos Base son perfectos para cocinas con un espacio que requiera un soporte de trabajo para el horno Mibrasa®.

Escoge entre 2 modelos en 3 tamaños diferentes.



BASE
HMB MA

BASE SPACE
HMB MA SB

CUSTOMIZACIÓN:

Color

Edition

Los modelos Base disponen de un soporte de trabajo adaptado para el horno Mibrasa®.



Cocina ancestral.

ACCESORIOS

INCLUIDOS:
Sistema de seguridad con cortafuegos-disipador, parrilla de cocción, pinzas Mibrasa®, atizador, pala para cenizas y cepillo metálico.

RECOMENDADOS:
Segunda parrilla, recogedor de grasa extraíble, soporte gastronorm y ruedas.







	BASE Horno con mueble	BASE SPACE Horno con mueble y soporte bandejas
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

Ancho x Fondo x Alto (mm)

Cocina lentamente los alimentos en el cajón de cenizas a temperaturas más bajas para obtener un acabado tierno y sabroso, con un buen sabor ahumado.

Vertical

HORNO MIBRASA® CON
ARMARIO BAJO CALIENTE

Los modelos Vertical son para los amantes del orden y la organización, equipados con un armario bajo caliente.

Escoge entre 3 modelos en 3 tamaños diferentes.



VERTICAL
HMB AB

VERTICAL MAX
HMB AC

VERTICAL SPACE
HMB AB SB



Consigue la reacción de maillard más rápida con resultados óptimos.

ACCESORIOS

INCLUIDOS:
Sistema de seguridad con cortafuegos-disipador, parrilla de cocción, pinzas Mibrasa®, atizador, pala para cenizas y cepillo metálico.

RECOMENDADOS:
Segunda parrilla, recogedor de grasa extraíble, soporte gastronorm y ruedas.







150ºC
300ºC
250ºC
50ºC
70ºC
TEMP.

	VERTICAL Horno con armario bajo caliente	VERTICAL SPACE Horno con armario bajo caliente y soporte bandejas	VERTICAL MAX Horno con armario completo caliente
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

Ancho x Fondo x Alto (mm)

CUSTOMIZACIÓN:

Color

Edition

ARMARIO BAJO CALIENTE

Mantén calientes los alimentos con el soporte gastronorm opcional.

Alcanza temperaturas entre los 50ºC y 70ºC aprovechando el calor residual del horno.

Hot

HORNO MIBRASA® CON CAJONES
MANTENEDORES DE TEMPERATURA

Consigue el control máximo optimizando el calor transmitido del horno Mibrasa® para mantener los ingredientes en tres zonas de temperatura.

Escoge entre 3 modelos en 3 tamaños diferentes.



HOT
HMB HOT

HOT MAX
HMB HOT AC

HOT SPACE
HMB HOT SB

Optimiza | Economiza | Personaliza

CUSTOMIZACIÓN:

Color

Edition

Confitar · Cocciones lentas · Regenerar · Temperar · Reposar · Mantener · Deshidratar

Con un diseño lineal para cualquier chef que priorice eficacia y rendimiento.



El horno de brasa más completo.

ACCESORIOS

INCLUIDOS:
Sistema de seguridad con cortafuegos-disipador, parrilla de cocción, pinzas Mibrasa®, atizador, pala para cenizas y cepillo metálico, gastronorms 1x GN 1/1, 1x GN 1/2.

RECOMENDADOS:
Segunda parrilla, recogedor de grasa extraíble, ruedas.



	HOT Horno con cajones mantenedores de temperatura	HOT SPACE Horno con cajones mantenedores de temperatura y soporte bandejas	HOT MAX Horno con cajones mantenedores de temperatura y armario caliente 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

*Gastrornoms Mibrasa® compatibles con los modelos correspondientes

Ancho x Fondo x Alto (mm)

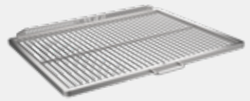
Completa los hornos Mibrasa® con diferentes accesorios.

Accesorios

HORNO



PARRILLA



GT35
GTMINI -GTMINIP
GT75
GT110
GT160



RUEDAS

2 ruedas giratorias con freno y 2 ruedas fijas

WINOX A.Inox
WGALVA Galv.

SOPORTE GASTRONORM

Compatible con armarios inferiores y muebles del horno Mibrasa®. Construido con 4 niveles para colocar hasta 4 GN 1/1.

SGNAB (4 guías)

RECOGEDOR Y EMBELLECEDOR

RECOGEDOR DE GRASA EXTRAÍBLE

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

EMBELLECEDOR BASE SOBRE MOSTRADOR

EMBHMBMINI
EMBHMBMINIP
EMBHMB75
EMBHMB110
EMBHMB160





Parrilla Abierta Mibrasa®

LA COCINA CON BRASA ABIERTA, DESPOJADA DE TODO ARTIFICIO .

Con el fuego a la vista y una superficie de cocción amplia, abierta y elevable, la Parrilla Abierta Mibrasa® ofrece la máxima versatilidad.

Superficies multicocción

TEMPERA Y MANTÉN CALIENTES LOS ALIMENTOS con los soportes bandejas, gracias al calor residual de la propia brasa.

COCCIONES SUSPENDIDAS con el módulo de cocción extra a un nivel medio, para cocinar, reposar y terminar producto con grillware o menaje Mibrasa®.

COCCIONES VERTICALES ÚNICAS.
Posiciona el soporte de cocción vertical a voluntad sobre la brasa. Cuelga ingredientes con los ganchos giratorios y logra cocciones únicas, ahumados y secados con un toque de brasa singular.





Cocina con la máxima versatilidad y funcionalidad

CONTROL ABSOLUTO PARA UNA COCCIÓN ÓPTIMA.
El sistema de elevación permite al chef colocar el alimento a una distancia muy precisa respecto a la brasa.

SUPERFICIE DE COCCIÓN EXTENSA.
Cocina múltiples productos a la vez con hasta 3 parrillas en un equipo y dos tipos de superficie de cocción; de varilla y de V.

SISTEMA DE ELEVACIÓN CON DOBLE CADENA DE ACERO Y CERO MANTENIMIENTO.
El sistema de doble cadena juntamente con el volante y el reductor nos permiten elevar la parrilla de forma suave y precisa.

Calidad de materiales, ergonomía y diseño versátil que aportan comodidad y cocciones perfectas.

Ingeniería de última generación

respetando las técnicas culinarias más ancestrales, puras y simples.

Base refractaria

COCINA CON LEÑA O CARBÓN VEGETAL.
La base refractaria nos permite combinar el carbón vegetal y la leña, ofreciendo la mejor experiencia culinaria y una impresionante imagen.

APROVECHA AL MÁXIMO TODA LA ENERGÍA TÉRMICA.
La base refractaria asegura una total eficiencia energética.

FÁCIL MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.
En el mismo quemador se quitan las cenizas para la limpieza diaria.

Sistema de refrigeración del cuerpo

MÁXIMA SEGURIDAD PARA EL CHEF.
El sistema de circulación de aire reduce las altas temperaturas que puedan haber en la base de la Parrilla Abierta.

AISLAMIENTO DE LA ZONA DE LA BRASA.
Gracias a su diseño y calidad de construcción, evita que el calor se disperse por los laterales o por la propia base, permitiendo instalarlo sobre un mueble nevera o sobre cualquier otro tipo de mesa.

Gama Parrilla Abierta Mibrasa®

MÁXIMA VERSATILIDAD Y FUNCIONALIDAD.

La calidad de los materiales, la ergonomia y su diseño aportan al chef durabilidad, comodidad y cocciones perfectas.

CONFIGURACIONES

Descubre la gama de parrillas abiertas Mibrasa®.

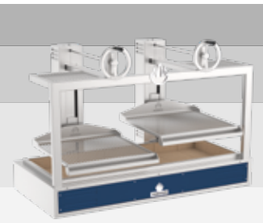
COMPACTA. DINÁMICA. GASTRONÓMICA.

SLIM
Parrilla Abierta con sistema de elevación y base compacta



75 100

CLASSIC
Parrilla Abierta con sistema de elevación



100 130 160 200 252

FIRE
Parrilla Abierta con sistema de elevación y quemador



160 200 252

CUSTOM
Parrilla Abierta con muro refractario y parrillas con gancho



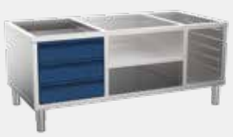
A medida

MUEBLES

MUEBLE ABIERTO
Para todos los modelos



MUEBLE COMPLETO
Para todos los modelos



MUEBLE CON CARRO ALMACENAJE
Solo para el modelo Custom



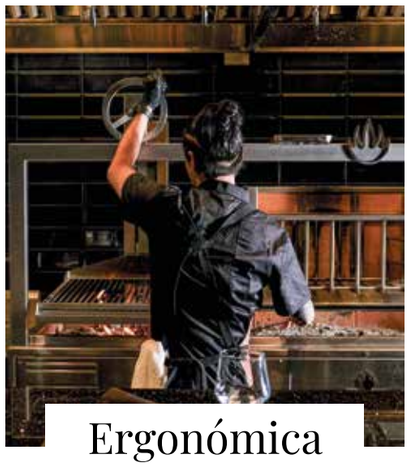
CUSTOMIZACIÓN

Color

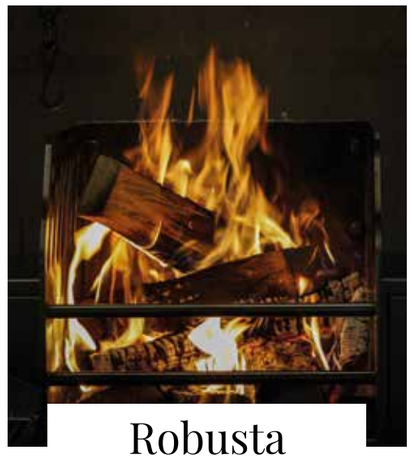


Edition

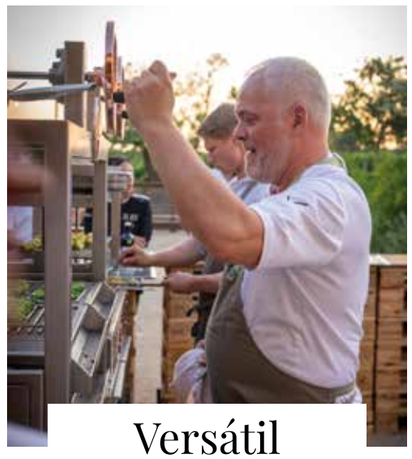




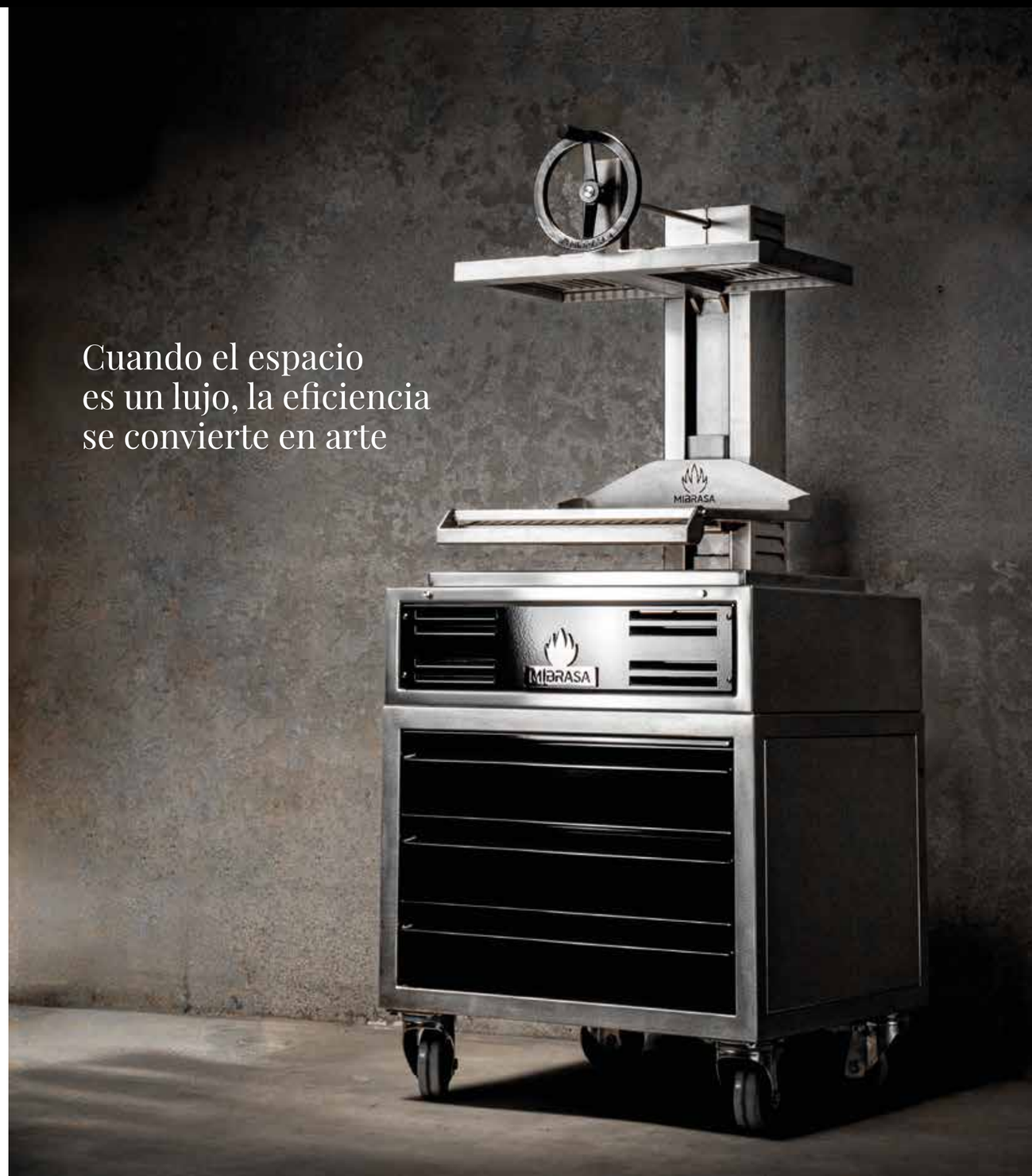
Ergonómica



Robusta



Versátil



Cuando el espacio es un lujo, la eficiencia se convierte en arte

Parrilla Abierta Slim

PARRILLA ABIERTA SLIM INDIVIDUAL Y
DOBLE CON SISTEMA DE ELEVACIÓN

Una brasa abierta diseñada para chefs que valoran un equipo que proporcione versatilidad y funcionalidad en cocinas con espacios más reducidos.



SLIM SINGLE
GMB 75
con mueble completo

CUSTOMIZACIÓN:

Color

Edition

Disfrutar de la parrilla abierta Mibrasa® en cocinas que dispongan de un espacio más reducido, ¡Ahora también es posible!



El tamaño perfecto para espacios pequeños.



SLIM SINGLE
Parrilla Abierta sobremesa con una parrilla de cocción y base compacta

GMB75
750 x 700 x 1043
x1 460 x 500



SLIM DOUBLE
Parrilla Abierta sobremesa con dos parrillas de cocción y base compacta

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

Ancho x Fondo x Alto (mm)

ACCESORIOS INCLUIDOS:
Parrilla/s de cocción, pinzas Mibrasa®, atizador, pala para cenizas y cepillo metálico. La parrilla está disponible en varilla o en V. Todo en acero inoxidable.

Parrilla Abierta Classic

BRASA ABIERTA INDIVIDUAL, DOBLE O TRIPLE CON SISTEMA DE ELEVACIÓN

Con el fuego a la vista y una superficie de cocción amplia, abierta y elevable, cuenta con un sistema de elevación de las parrillas que permite al chef colocar el alimento a la distancia exacta sobre la brasa para obtener una cocción óptima.

Escoge entre 3 modelos y 5 tamaños.



DOUBLE
GMB 200
con mueble completo



Mussol
Barcelona (España)

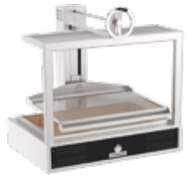
La cocina con brasa abierta, despojada de todo artificio.

CUSTOMIZACIÓN:

Color

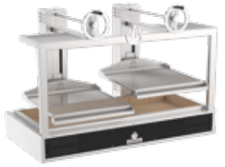
Edition

La calidad de los materiales, la ergonomía y su diseño versátil aportan al chef durabilidad, comodidad y cocciones perfectas.



SINGLE
Parrilla Abierta sobremesa con una parrilla de cocción

GMB 100
1127 x 863 x 1143
x1 890 x 630

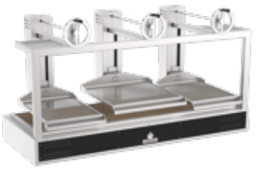


DOUBLE
Parrilla Abierta sobremesa con dos parrillas de cocción

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
Parrilla Abierta sobremesa con tres parrillas de cocción

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

ACCESORIOS INCLUIDOS:

Parrilla/s de cocción, pinzas Mibrasa®, atizador, pala para cenizas y cepillo metálico. La parrilla está disponible en varilla o en V. Todo en acero inoxidable.

Ancho x Fondo x Alto (mm)

Parrilla Abierta Fire

BRASA ABIERTA CON SISTEMA DE
ELEVACIÓN Y QUEMADOR DE LEÑA

La incorporación del quemador de leña a la Parrilla Abierta añade una cocción sin interrupciones permitiendo generar brasa en cualquier momento durante el servicio.

Escoge entre 3 tamaños.



FIRE
GMB 252 FIRE
con mueble completo

CUSTOMIZACIÓN:

Color

Edition

Aporta un gran espectáculo de fuego y brasa para el comensal gracias al inconfundible aroma de las brasas que desprende la madera natural.



Tomàquet
Girona (España)

Logra cocciones únicas, ahumados y secados con el toque de brasa singular.



FIRE
Parrilla Abierta sobremesa con dos parrillas de cocción y un quemador

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

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

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

Ancho x Fondo x Alto (mm)

ACCESORIOS INCLUIDOS:

Parrillas de cocción, un soporte de cocción vertical, 2 ganchos giratorios, pinzas Mibrasa®, atizador, pala para cenizas y cepillo metálico. Todo en acero inoxidable. La parrilla está disponible en varilla o en V.

QUEMADOR

El quemador de leña aporta un gran espectáculo de fuego y brasa para el comensal

con el inconfundible aroma de las brasa que desprende y ofrece la madera natural.



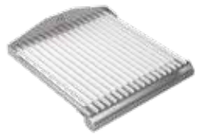
Accesorios

SLIM, CLASSIC Y FIRE



PARRILLA DE VARILLA

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



PARRILLA EN V

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



PLANCHA PERFORADA

Superficie cromada antiadherente de 620 x 300 x 5 mm
PTGMB



PLANCHA LISA

Superficie cromada antiadherente de 620 x 300 x 5 mm
FTTGMB



TAPA INOX

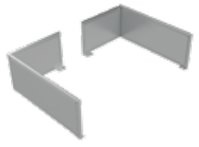
TAPA50-SLIM
(SLIM75)
TAPA85-SLIM
(SLIM100-2GR)
TAPA50
(GMB130/200-3GR)
TAPA65
(GMB160/160F/200F/252F/252-3GR)
TAPA85
(GMB100/200)



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



MURO REFRACTARIO PROTECTOR

MEPGMB100
MEPGMB130
MEPGMB160
MEPGMB200
MEPGMB252



KIT ESPETO

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

*Cada kit incluye un soporte espeto



COCCIÓN VERTICAL

Cuelga tus ingredientes con los ganchos giratorios, posiciona el soporte a voluntad sobre la brasa y frente al quemador en el modelo Fire.



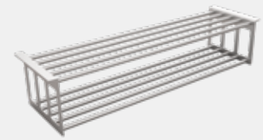
GANCHO GIRATORIO

GGCV (1ud.) Ø0,5 - 16 x 2,8 cm



SOPORTE DE COCCIÓN 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



MÓDULO DE COCCIÓN 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



MUEBLE COMPLETO

MCGMB75
MCGMB100-2GR
MCGMB100
MCGMB130
MCGMB160
MCGMB200
MCGMB252

*Equipados con 3 cajones y soporte gastronorm menos el modelo MCGMB75



MUEBLE

MAGMB75
MAGMB100-2GR
MAGMB100
MAGMB130
MAGMB160
MAGMB200
MAGMB252



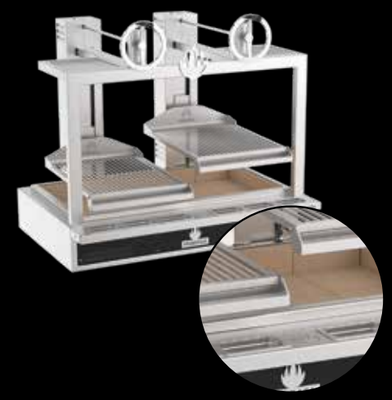
RUEDAS

4 ruedas giratorias con freno
WINOXG A.Inox
WGALVAG Galv.

KIT GASTRONORM

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

*Cada kit incluye un soporte gastronorm



Parrilla Abierta Custom

LA PARRILLA MIBRASA® HECHA A MEDIDA
Y TOTALMENTE PERSONALIZABLE

Cuando la customización se une a las parrillas Mibrasa®. Saca el máximo provecho al espacio de tu cocina con la Parrilla Custom, diseñada por y para ti.



CUSTOM
CUSTOM L con mueble abierto
y carro de almacenaje



Un mundo infinito de posibilidades.
Fabricada totalmente a medida.



MODELOS ESTÁNDAR

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

Ancho x Fondo x Alto (mm)

ACCESORIOS INCLUIDOS:

Parrillas de cocción, pinzas Mibrasa®, atizador, pala para cenizas, cepillo metálico, soporte de cocción vertical y 2 ganchos giratorios.



HECHA A MEDIDA

Basada en un diseño personalizado y funcional para una utilización óptima, tu Parrilla CUSTOM será diseñada y fabricada según tus especificaciones.

MURO REFRACTARIO CON PARRILLAS

Sistema versátil y sin esfuerzo.

Cuelga y organiza libremente múltiples parrillas de cocción a lo largo y ancho del muro refractario.



CUSTOMIZACIÓN:

Color

Edition

Tu cocina.
Tu Parrilla Mibrasa® personalizada.

Accesorios

CUSTOM



PARRILLA MURO

Con sistema de ganchos incorporado para colocarla libremente en el muro refractario.

CPS-25
CPS-48
CPS-70



ESTACA

Cocina lentamente en posición vertical cortes grandes o piezas enteras para obtener una textura jugosa y un sabor ahumado.

ESTACA



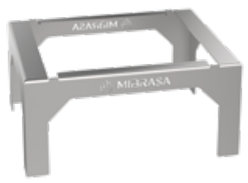
PAELLERO

Disponible para 1, 2 o 3 paellas de un diámetro máximo de 40 cm (Paella no incluida).

PMB-1
PMB-2
PMB-3

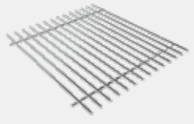


SOPORTE MULTICOCCIÓN



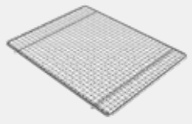
BMC 390 x 310 x 180 mm

¡COMBÍNALO CON DIFERENTES SUPERFICIES DE COCCIÓN!



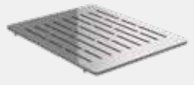
PARRILLA

RLG



PARRILLA MALLA

LGM



TEPPANYAKI PERFORADA

PTG



TEPPANYAKI LISA

FTTG



QUEMADOR DE LEÑA

Permite generar brasa en cuaquier momento durante el servicio para una cocción sin interrupciones. El quemador cerrado tiene una puerta para reducir el impacto del calor.

QACMB Abierto-512x259x300mm
QCCMB Cerrado-370x460x648mm





COUP DE FEU

El calor intenso central irradia hacia el exterior, permitiendo un control preciso de la temperatura para múltiples tareas de cocina como hervir a fuego lento y reducir.

COUPDEFEU 390x390x195mm





IRORI

Inspirado en la cocina tradicional japonesa mediante un fogón ubicado sobre una cama de arena para un aislamiento térmico efectivo. Incluye un juego de espetos.

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

MUEBLES

Disponibles para los modelos estandard y customizables.



MUEBLE

MACMB-S
MACMB-M
MACMB-L



MUEBLE COMPLETO

MCCMB-S
MCCMB-M
MCCMB-L



MUEBLE CON CARRO ALMACENAJE

MBCMB-S
MBCMB-M
MBCMB-L

DUO

COMBINA LIBREMENTE CUALQUIER EQUIPO MIBRASA® Y SUS COMPLEMENTOS PARA CONSEGUIR EL ESPACIO DE BRASA QUE TIENES EN MENTE PARA TU COCINA.

Una solución integral para restaurantes que quieren maximizar sus producciones a la brasa con la mejor ejecución y resultado.

La sinergia de equipos Mibrasa® que garantiza al chef el control absoluto y que agiliza los procesos de cocción.

DUO

Minimización de los tiempos

Al trabajar en bloque minimizamos todavía más los tiempos, generando más eficiencia y mitigando la carga de trabajo en cocina sin comprometer el volumen de producción.





DUO ROBATA BEAST + HORNO COMPACT S

ROBATA BEAST - RM 100

x6 Parrilla inferior y superior 653 x 316

x6 Parrilla intermedia 384 x 316

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

Ancho x Fondo x Alto (mm)

ACCESORIOS INCLUIDOS:

DUO: Mueble Duo con ruedas inoxidables (6 giratorias), 2 pinzas Mibrasa®, 2 atizadores, 2 palas recoge cenizas y 2 cepillos metálicos.

BEAST: 6 Parrillas superiores/inferiores, 6 parrillas intermedias.

HORNO: Sistema de seguridad integrado con cortafuegos-disipador, 2 parrillas, recogedor de grasa extraíble, embellecedor sobre mostrador. Todo en acero inoxidable.

CUSTOMIZACIÓN:

Color

Edition



DUO PARRILLA ABIERTA SINGLE + HORNO COMPACT

PARRILLA ABIERTA SINGLE - GMB 100

x1 890 x 630

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

Ancho x Fondo x Alto (mm)

ACCESORIOS INCLUIDOS:

DUO: Mueble Duo con ruedas inoxidables (6 giratorias), 2 pinzas Mibrasa®, 2 atizadores, 2 palas recoge cenizas y 2 cepillos metálicos.

PARRILLA ABIERTA SINGLE: 1 parrilla.

HORNO: Sistema de seguridad integrado con cortafuegos-disipador, 2 parrillas, recogedor de grasa extraíble, embellecedor sobre mostrador. Todo en acero inoxidable.



DUO PARRILLA ABIERTA DOUBLE + HORNO COMPACT

PARRILLA ABIERTA DOUBLE - GMB 130

x2 500 x 630

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

Ancho x Fondo x Alto (mm)

ACCESORIOS INCLUIDOS:

DUO: Mueble Duo con ruedas inoxidables (6 giratorias), 2 pinzas Mibrasa®, 2 atizadores, 2 palas recoge cenizas y 2 cepillos metálicos.

PARRILLA ABIERTA DOUBLE: 2 parrillas.

HORNO: Sistema de seguridad integrado con cortafuegos-disipador, 2 parrillas, recogedor de grasa extraíble, embellecedor sobre mostrador. Todo en acero inoxidable.

Robata Beast

PARRILLA ABIERTA
CON 4 NIVELES DE COCCIÓN

Los 4 niveles disponen de superficies de cocción extensas, adaptables y extraíbles que permiten cocinar múltiples productos. Ejecuta cocciones directas, verticales, al espeto o espiedo entre otros.

Garantiza una total eficiencia energética del rendimiento de carbón vegetal o leña gracias a la base refractaria.



BEAST
RM 100 BEAST
con mueble completo

CUSTOMIZACIÓN:

Color

Edition

Experimenta con los niveles, temperaturas y el posicionamiento de las parrillas para aplicar infinitas técnicas de cocción a la vez.



Diseñada y conceptualizada para altas producciones con gran versatilidad.



BEAST
Parrilla abierta
con 4 niveles de cocción

RM 100 BEAST
1127 x 788 x 805
x6 Parrilla inferior y superior 653 x 316
x6 Parrilla intermedia 384 x 316

RM 160 BEAST
1637 x 788 x 805
x10 Parrilla inferior y superior 653 x 272
x10 Parrilla intermedia 384 x 272

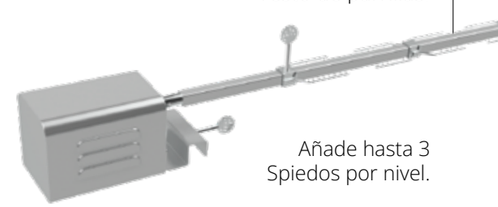
Ancho x Fondo x Alto (mm)

ACCESORIOS INCLUIDOS:
Parrillas inferiores, intermedias y superiores, pinzas Mibrasa®, atizador, pala recoge cenizas y cepillo metálico. Todo en acero inoxidable.

SPIEDO

Accesorio opcional que permite aplicar técnicas de cocción de asados giratorios sobre las brasas de carbón y leña.

Instálalo en cualquier de los niveles superiores para obtener la temperatura deseada y sigue cocinando mientras tanto con el resto de parrillas.



Añade hasta 3
Spiedos por nivel.

Robatayaki

PARRILLA TRADICIONAL JAPONESA

Inspirándonos en la antigua técnica de cocina japonesa Robatayaki, hemos creado la Robatayaki Mibrasa®.

Una parrilla abierta de carbón con varios niveles de cocción y accesorios para elaborar todo tipo de alimentos, en forma de pinchos directamente sobre la brasa, en la parrilla o en la plancha Teppanyaki.

Escoge entre 2 modelos y 3 tamaños.



LIFT
RM SE 115



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

El chef cocina frente al comensal.

CUSTOMIZACIÓN:

Color

Edition

Su adaptación a la cocina moderna lo convierte en un elemento de cocción muy atractivo.





ACCESORIOS INCLUIDOS:
Parrillas, pinzas, atizador, pala recoge cenizas y cepillo metálico. Todo en acero inoxidable.

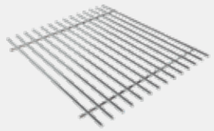
FIX con 3 niveles fijos	**LIFT** con 3 niveles y sistema de elevación para el segundo nivel
RM 60 623 x 445 x 800 x2 Parrilla superior 310 x 279 x1 Parrilla inferior 380 x 279	RM SE 60 808 x 445 x 1043 x2 Parrilla superior 310 x 279 x1 Parrilla inferior 380 x 279
RM 80 800 x 445 x 800 x4 Parrilla superior 310 x 279 x2 Parrilla inferior 380 x 279	RM SE 80 986 x 445 x 1043 x4 Parrilla superior 310 x 279 x2 Parrilla inferior 380 x 279
RM 115 1146 x 445 x 800 x6 Parrilla superior 310 x 279 x3 Parrilla inferior 380 x 279	RM SE 115 1333 x 445 x 1043 x6 Parrilla superior 310 x 279 x3 Parrilla inferior 380 x 279

Ancho x Fondo x Alto (mm)

Accesorios

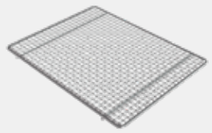
ROBATAYAKI

SUPERFICIES DE COCCIÓN



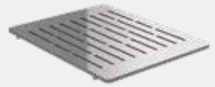
PARRILLA

RTG P.Superior
RLG P.Inferior



PARRILLA MALLA

TGM P.M Superior
LGM P.M Inferior



TEPPANYAKI PERFORADA

PTG
*Solo para nivel inferior



TEPPANYAKI LISA

FTTG
*Solo para nivel inferior



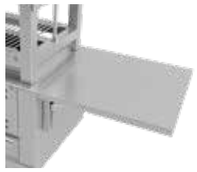
TAPA INOX

TAPARM60
TAPARM80
TAPARM115



MUEBLE

S60
S80
S115



MESA ABATIBLE

DLS
*Incluye 2 laterales



RUEDAS

4 ruedas giratorias con freno
WINOXG A.Inox
WGALVAG Galv.



KIT ESPETO



	Espeto 20x390	Espeto 30x390	Gastro Ind. 390	Gastro Doble 390
	Ancho x Largo (mm)			
Robatayaki				
KITESPRM60/SE60	2ud.	2ud.	2ud.	2ud.
KITESPRM80/SE80	3ud.	3ud.	2ud.	2ud.
KITESPRM115/SE115	4ud.	4ud.	2ud.	2ud.
Beast				
KITESPRM100	4ud.	4ud.	2ud.	2ud.

*Cada kit incluye un soporte espeto



KIT GASTRONORM

Robatayaki

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

Beast

SGN100BEAST GN 1/9 (6ud.)

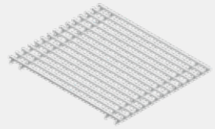
*Cada kit incluye un soporte gastronorm



Accesorios

BEAST

SISTEMAS DE COCCIÓN



PARRILLA

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



SPIEDO

SPIEDO100-BEAST
SPIEDO160-BEAST





TAPA INOX

TAPA65
TAPA85



MUEBLE

MAGMB100
MAGMB160



MUEBLE COMPLETO

MCGMB100*
MCGMB160
*No incluye almacenamiento central



RUEDAS

4 ruedas giratorias con freno
WINOXG A.Inox
WGALVAG Galv.

H | B A C H |

MINI PARRILLA PORTÁTIL

La experiencia del Hibachi Mibrasa, más funcional que nunca.

Presentamos el restyling del clásico Hibachi Mibrasa®.
Siguen con dimensiones compactas y con su carácter portátil para que puedas mover la esencia de la brasa a cualquier lugar: cocina reducida, sala, terraza o eventos privados.



HIBACHI 300 PLUS
con soporte y
parrilla superior



El soporte para parrilla inclinada con recogedor de grasa evita que el goteo caiga sobre el fuego y reduce las llamas.



¡La imaginación y creatividad no tienen límites!



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.

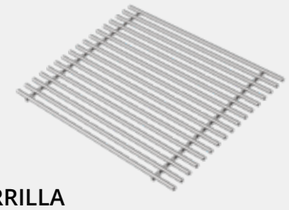
Ancho x Fondo x Alto (mm)

Mini parrilla portátil de alta calidad creada para ser utilizada en restaurantes a nivel profesional o para uso doméstico.

Accesorios

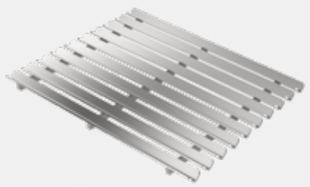
HIBACHI

SUPERFICIES DE COCCIÓN



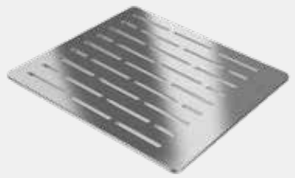
PARRILLA

RLG150
RLG300
RLG300P



PARRILLA EN V

GVMH150
GVMH300
GVMH300P



TEPPANYAKI PERFORADA

PTMH150
PTMH300
PTMH300P



PARRILLA SUPERIOR

GSMH300
GSMH300P





SOPORTE

SMH150
SMH300
SMH300P



AHUMADOR

FMH150
FMH300
FMH300P

ENCENDEDOR

CS2 2 kg



PINZAS INOX

IT 20 cm



PINCHO INOX

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



PINCHO MIBRASA®

PINCHOMH 19 cm/1 ud.

Grillware

HERRAMIENTAS PARA QUE TU
CREATIVIDAD SIGA FLUYENDO

Para uso con todos los
equipos Mibrasa®

Versátil
y Robusta

Parrillas apilables
para una buena
gestión del espacio

MIBRASA®
GRILLWARE

Pensado para el chef
Aportando agilidad
y rapidez en el servicio

Parrilla
doble

Adaptable
en altura

Fácil de abrir, cerrar
y dar la vuelta

360º



Máxima creatividad en tu cocina.
Manipula alimentos en temperaturas extremas.

SMOKE & STEAM BOX

Ahuma, cocina al vapor o combínalos experimentando con virutas, hierbas aromáticas, licores y mucho más, para añadir un sabor profundo y único a tus alimentos.

Compatible con Parrilla clásica y malla 16 x 25 cm H2 y H4.



SSB 18 x 43 x 10 cm

*Parrilla clásica incluída
16 x 25 x H4 cm

FLAMBADOU

Con el fuego al rojo vivo, derrite la grasa sobre el producto para dar más personalidad a tus platos, sellando o dando más jugosidad y sabor a los ingredientes.



FLMB 60 cm Ø12 cm

Grillware

PARA USO CON TODOS LOS EQUIPOS MIBRASA®



PARRILLA CLÁSICA

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



PARRILLA LARGA

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



PARRILLA GRANDE

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



PARRILLA ESPECIAL RODABALLO

INDIVIDUAL

KR4030H4	40 x 30 - H4 cm

DOBLE

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



SARTÉN MALLA

KSM28H2	Ø28 - H2 cm
KSM28H6	Ø28 - H6 cm



BANDEJA REPOSO PARRILLA CLÁSICA

KBR1625H2	16 x 25 - H2 cm

*Compatible con Grillware Mibrasa® parrilla clásica y malla H2 cm y H4 cm

Menaje

SOPORTES DE CORCHO NATURAL
PARA EL PLATO GRANITO Y LA 'LLAUNA' INOX





Adorna tus platos con un toque rústico.



CORCHO DE LOS ÁRBOLES AUTÓCTONOS DEL EMPORDÀ, GIRONA.
El corcho se produce en la corteza del alcornoque, un material totalmente natural y sostenible.

PROTECCIÓN DE LOS BOSQUES CON EL APROVECHAMIENTO DEL CORCHO,
contribuyendo a mantener su biodiversidad de forma sostenible a través de la gestión forestal.

¡Mantenemos nuestra tradición mediterránea!



PLATO GRANITO SOBRE SOPORTE DE CORCHO

La piedra caliente de granito es perfecta para servir en la mesa todo tipo de carnes, pescados y vegetales a la brasa. El soporte de corcho es 100% natural aportando a tus platos un toque rústico.

GSCS30	30 x 22 cm



'LLAUNA' INOX CON SOPORTE DE CORCHO

Ligera y versátil, diseñada especialmente para finalizar tus elaboraciones. Su excelente conducción del calor garantiza una cocción uniforme realzando los sabores.

GLC293	293 x 235 x 20 mm
GLC445	445 x 235 x 20 mm

Menaje

PARA USO CON TODOS LOS EQUIPOS MIBRASA®



'LLAUNA' INOX CON SOPORTE DE MADERA IROKO

Ligera y versátil, diseñada especialmente para finalizar tus elaboraciones. Su excelente conducción del calor garantiza una cocción uniforme realzando los sabores.

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



BANDEJAS DE COCCIÓN DE ALUMINIO FUNDIDO DE ALTA RESISTENCIA

	Profundidad
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



CAZUELA BAJA DE ALUMINIO FUNDIDO

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



SOPORTE MADERA IROKO CON CAZUELA

CWCS16	Ø16 cm
CWCS20	Ø20 cm
CWCS24	Ø24 cm



PLATO DE GRANITO CON SOPORTE MADERA IROKO

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



PLATO DE GRANITO CON SOPORTE INOX

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



TAPA PYREX PARA CAZUELA CON POMO DE ALUMINIO

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



PINZAS

TG Pinza	
FTG P.Plana	
PG P.Bandeja	19 cm



¡COMBÍNALO con nuestras planchas!



SMASHER

Para preparar hamburguesas estilo smash y aplastar otros alimentos como verduras, sándwiches, carnes o pescado. Su baño cromado evita que se le adhieran los alimentos.

PRENSA	16 x 12 x 1 cm

Carbón vegetal

Material combustible sólido producido con las mejores leñas y que ofrece excelentes prestaciones. Todas las variedades de carbón vegetal Mibrasa® se someten a un proceso de selección cuidadoso para ofrecer un carbón de primera calidad.



QUEBRACHO BLANCO (QBM)

Tipo	Carbón vegetal
Origen	Paraguay
Rendimiento	6-8 horas*
Chispeo	●○○
Aroma	Natural sutil
Saco	15 kg



ENCINA (HOM)

Tipo	Carbón vegetal
Origen	España
Rendimiento	4-6 horas*
Chispeo	●●●
Aroma	Natural fuerte
Saco	15 kg



MARABÚ (MM)

Tipo	Carbón vegetal
Origen	Cuba
Rendimiento	5-7 horas*
Chispeo	●●○
Aroma	Natural medio
Saco	15 kg

*Según equipo Mibrasa®

Encendido y ahumado



PASTILLAS ECOFIRE PARA ENCENDER

Fibra de coco compacta para el encendido del carbón. Producto ecológico.

FL 24 ud. / pack



BANDEJAS PARA AHUMAR

SPO10 Roble / SPC10 Cedro
10 x 12,5 cm 110 ud.

SPO25 Roble / SPC25 Cedro
25 x 12,5 cm 45 ud.



VIRUTAS DE MADERA PARA AHUMAR

SWOT	Naranjo	2,7 L
SWHO	Encina	2,7 L
SWOW	Olivo	2,7 L
SWRQ	Quebracho rojo	2,7 L
SWG	Sarmiento	25 L



Soluciones de ventilación

SUPRAVENT
Industrial Ventilation



CAMPANAS EXTRACTORAS PARA TU EQUIPO MIBRASA®

Supravent® ha diseñado la serie de campanas Ignis, pensadas para los equipos Mibrasa® que funcionan con carbón vegetal o leña, que generan temperaturas importantes y ciertos residuos de grasas y cenizas. Aportando soluciones diseñadas a medida para los Hornos, Parrillas Abiertas y Robatayakis Mibrasa®.

Fabricadas íntegramente en acero inoxidable AISI 304 de 1 a 1,5 mm de espesor, soldadas y pulidas en su totalidad. Su línea es robusta, con un acabado redondeado en todos sus perfiles, dándole un estilo elegante y facilitando al máximo su limpieza.

Las campanas extractoras Ignis de **Supravent®** son el fruto de muchos años de experiencia en sistemas de filtración para grandes cocinas. Ofreciendo soluciones de ventilación especializadas para nuestros equipos para crear unas condiciones de trabajo más seguras y cómodas.

Contacta con nuestro equipo para más información.

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

Consulta el catálogo

Customización Mibrasa®

COLOR Y EDITION

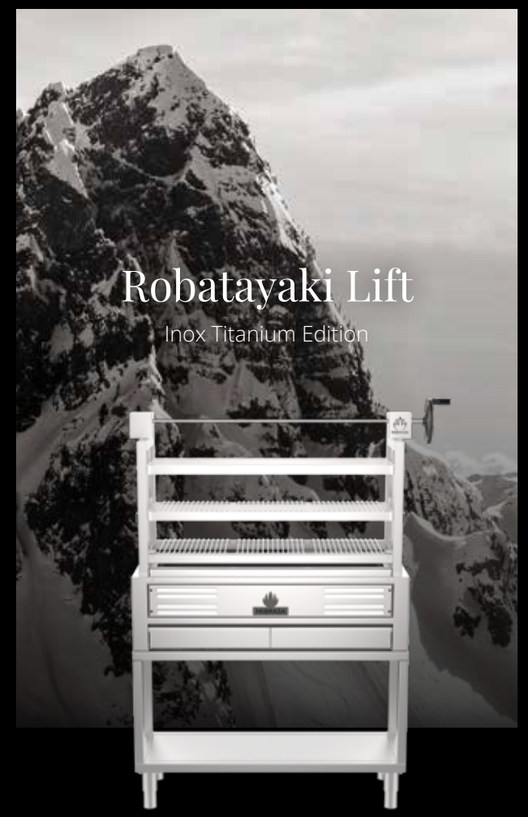
Personaliza el acabado y los complementos de tu equipo.

Dale una identidad única a tu equipo Mibrasa®.











EQUIPO

Escoge el equipo Mibrasa® que quieres customizar

Horno Brasa | Parrilla Abierta | Robata Beast | Robatayaki | DUO

COLOR

Escoge entre 5 colores diferentes de frontal

Negro | Azul | Rojo | Inox | Amarillo

EDITION

Escoge entre 6 Editions para los complementos

Wood *Solamente para tirador de horno | Gold | Titanium | Copper | Black | Silver

Complementos: HORNO: Logos, tirador de puerta, embellecedor termómetro | PARRILLA ABIERTA Y ROBATAYAKI LIFT: Logos, Volante | ROBATA BEAST Y ROBATAYAKI FIX: Logos

Mibrasa® Vision

PORQUE CADA RESTAURANTE TIENE SUS PROPIAS NECESIDADES CULINARIAS.
La personalización se ha convertido en una parte esencial dentro del proceso de diseño y fabricación de Mibrasa®.

Tu proyecto Mibrasa® Vision hecho realidad.

CONFIGURACIONES PERSONALIZADAS

Dimensiones y acabados según tus necesidades.

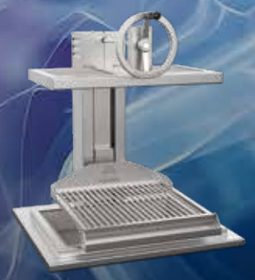
Trabajaremos contigo con el fin de diseñar y crear un equipo de brasa de alto rendimiento que se integre perfectamente en tu cocina.



Parrilla abierta hecha a medida con una parrilla elevable, un quemador de leña y una estructura Robata.



Hornos y Robata Beast en ambos lados, de tamaño personalizado y sobre un mueble hecho a medida.



Parrilla abierta empotrada en cocina.



Dos Robata Beasts en ambos lados, cada una con una barra gastronorm y dentro de un mueble hecho a medida.

PROYECTOS A MEDIDA

Equipos Mibrasa®, superficies de trabajo, armarios, cajones y carros de almacenaje funcionales. Acabados personalizados de alta calidad, con una presencia robusta y elegante.

Cuando la personalización se une
a la excelencia, nace una creación única.
Bienvenido a Mibrasa® Vision.





MIBRASA CHARCOAL OVENS S.L.
tel. +34 972 601 942
mibrasa@mibrasa.com
www.mibrasa.com

CT-ESP-05.2026