



MIBRASA®

The Craftsmen of Fire!

MIBRASA®
Catalogo

Le radici mediterranee di Mibrasa®

Territorio

La cucina con il fuoco è profondamente radicata nella gastronomia mediterranea. Dalla nostra fabbrica di Palamós, nel cuore della Costa Brava e dove produciamo le attrezzature Mibrasa® per tutti, siamo orgogliosi di essere gli artigiani del forno a brace.



*Acqua, Terra, Aria e FUOCO.
Nell'ambiente unico della
Costa Brava e della sua
squisita gastronomia è nato
e cresciuto Mibrasa®: veri
artigiani del fuoco!*



Tradizione

Il rapporto tra cibo e fuoco ci riporta alle origini più profonde della gastronomia e dell'umanità. Con il forno a brace, la cucina è genuina e autentica, e antepone il gusto a tutto il resto.



The Craftsmen of Fire!

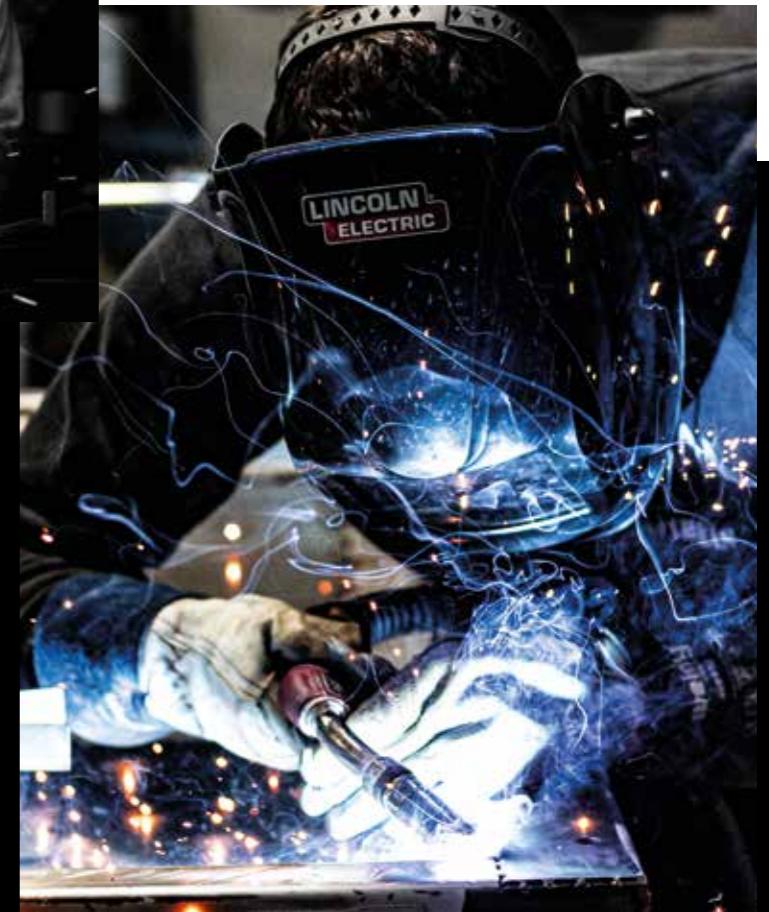
combinazione di qualità ed esperienza

Artesania

Siamo un'azienda giovane e familiare che dà importanza alla robustezza e alla qualità delle nostre attrezzature per garantire una lunga durata nel tempo. Grazie a processi ingegneristici all'avanguardia, ad acciai di altissima qualità e a una cura precisa di ogni dettaglio, otteniamo un prodotto dalle prestazioni superiori e molto versatili.



*Le nostre attrezzature
Mibrasa® incarnano la
combinazione ottimale di
qualità ed esperienza.*



Qualità ed esperienza

La nostra attrezzatura Mibrasa® è la combinazione ottimale di qualità ed esperienza. Lavoriamo fianco a fianco con gli chef, mettendoci nei loro panni per sviluppare prodotti che soddisfino le situazioni più esigenti.

Dominare il fuoco non è un compito facile e da Mibrasa® non sottovalutiamo il suo potere. Continuiamo a migliorare le tecniche artigianali per raggiungere la massima qualità nei prodotti di oggi e di domani.

GARANZIA DI QUALITÀ:



Innoviamo dal punto di vista degli chef

*Vi invitiamo a sperimentare
con la nostra brace, per
creare e cucinare in un
modo che risvegli il palato e
raggiunga l'anima.*



Divinum* © Girona (Spagna)



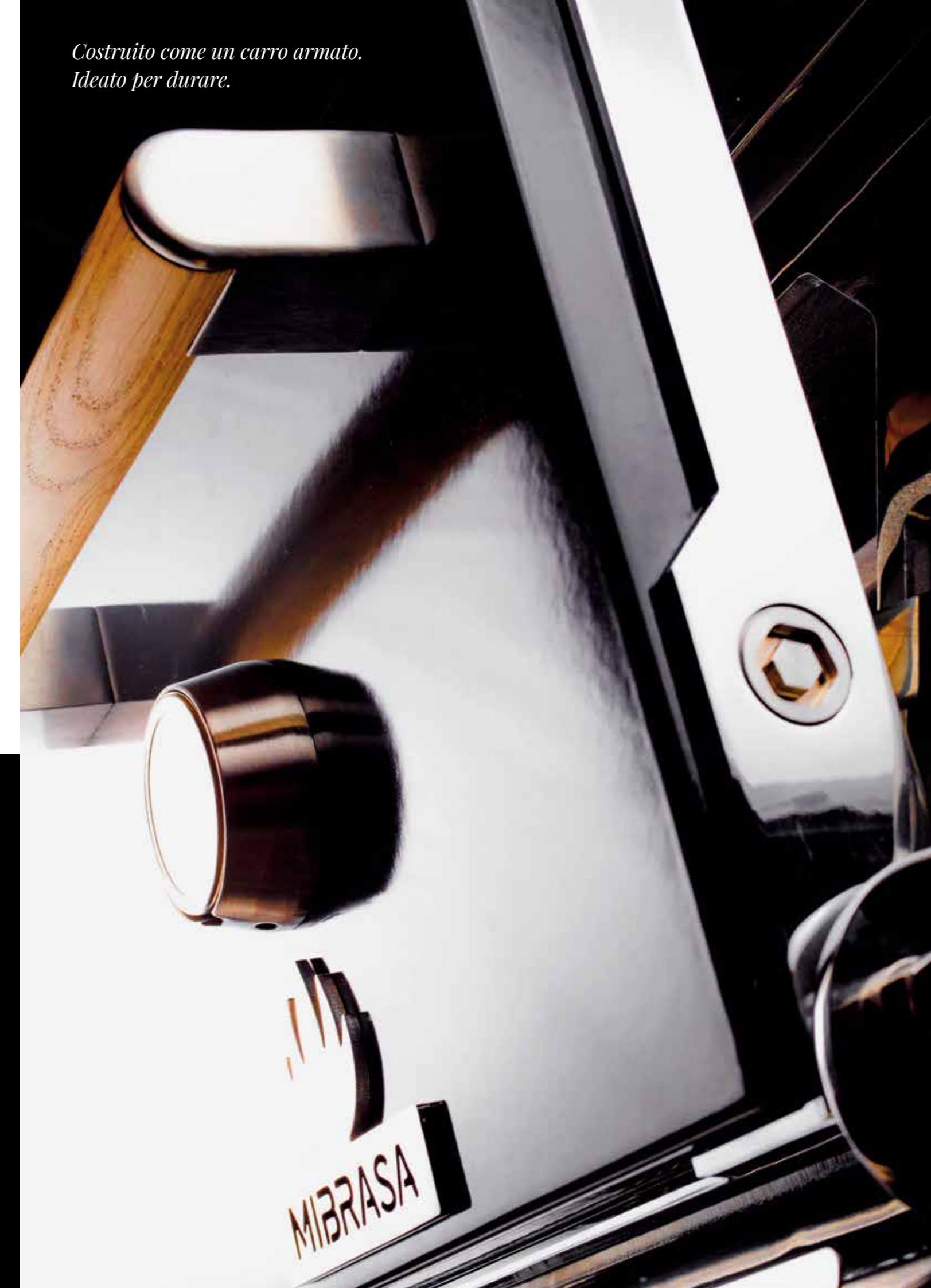
Viviana Varese - Faak © Milano (Italia)
Lucía Freitas - A Tafona* © Santiago de Compostela (Spagna)

*I nostri clienti e partner
in più di 70 paesi ci
sostengono e ci fanno
migliorare.*

Clienti di tutto il mondo

li chef di tutto il mondo scelgono Mibrasa® per la sua robustezza, facilità d'uso e zero manutenzione. Grazie alla sua funzionalità, le apparecchiature Mibrasa® ispirano la creatività in ogni servizio.

*Costruito come un carro armato.
Ideato per durare.*



Forno Mibrasa®

FUNZIONALITÀ.

Chef di tutto il mondo scelgono Mibrasa® per la sua robustezza, la sua facilità d'uso e l'assenza di manutenzione. Grazie alla sua funzionalità, il forno Mibrasa® ispira la creatività in ogni servizio.



Sistema di protezione con filtro dissipatore integrato e parafiamma

DOPPIA FUNZIONALITÀ. Funge da tagliafuoco raccogliendo cenere e particelle solide e mantenendo l'ambiente sicuro. Funge anche da dissipatore di calore, riducendo la temperatura dei fumi grazie alle prese d'aria laterali.

SPAZIO OTTIMIZZATO. Progettato per essere compatto, posizionato nella parte posteriore del forno per offrire un'ampia superficie utile per l'appoggio delle teglie.

FACILE MANUTENZIONE E PULIZIA con componenti facilmente rimovibili che si puliscono facilmente in lavastoviglie.



Cassetto cenere multifunzionale

MULTIUSO. Funge da tiraggio inferiore, raccoglitore di cenere e spazio per la cottura ancestrale nella cenere.

ASPIRAZIONE ARIA VELOCE. Le ceneri cadono direttamente dal braciere al cassetto senza ostruzioni, facendo a meno di meccanismi inefficienti. Garantiamo un rapido ritorno dell'aria ogni volta che il servizio lo richiede.

SPAZIO DI LAVORO PULITO. Grazie al cassetto delle ceneri chiuso e al raccoglitore di grasso mobile integrale nella parte anteriore.



Si alimenta con carbone
ottimizzandone il consumo



Cuocere tutti i tipi di cibo
fornendo sapori infiniti



Controllo sicuro e preciso del flusso d'aria

REGOLATORE ERGONOMICO. Tiraggio superiore e inferiore integrati in un ampio e robusto telaio in acciaio, progettato in modo totalmente ergonomico. La sua posizione frontale lo rende facile da maneggiare e raggiungere in sicurezza lo chef.

CONTROLLO INFINITO. Flusso d'aria regolabile istantaneamente con precisione e accuratezza.

ELEVATO CONTROLLO DELLE FIAMME E DELLA TEMPERATURA. Attraverso il sistema di tiraggio controlliamo perfettamente le fiamme e la temperatura.

Porta ad alta resistenza con sistema a contrappesi

DESIGN ROBUSTO. Creare un ambiente di lavoro senza impatto termico costante per lo chef.

SISTEMA DI APERTURA FACILE. Il design brevettato della porta controbilanciata offre una movimentazione facile e agile su ogni servizio.

ZERO MANUTENZIONE. Il sistema di contrappesi non necessita di manutenzione o ricambi, garantendo facilità e continuità di servizio.

Forni Mibrasa®

GRIGLIA E FORNO IN UN'UNICA MACCHINA.

I fornì Mibrasa® sono stati progettati tenendo in conto le necessità dello chef ed adattandole a qualsiasi spazio all'interno della cucina.

CONFIGURAZIONI

Scopri tutto l'assortimento dei fornì Mibrasa®.

**10 modelli
e fino 6 misure**

COMPACT

HMB

Forno
da banco

SPACE

HMB SB

Forno
da banco con
supporto teglia

BASE

HMB MA

Forno con
mobile

VERTICAL

HMB AB

Forno con
mobile basso caldo

HOT

HMB HOT

Forno con
cassetti
scaldavivande

BASE SPACE

HMB MA SB

Forno con
mobile caldo e
supporto teglia

VERTICAL SPACE

HMB AB SB

Forno con
mobile basso caldo
e supporto teglia

HOT SPACE

HMB HOT SB

Forno con
cassetti
scaldavivande e
supporto teglia

VERTICAL MAX

HMB AC

Forno con
mobile
completo caldo

HOT MAX

HMB HOT AC

Forno con
cassetti scaldavivande
e armadio caldo
superiore



6 MISURE NANO MINI MINI PLUS S M L

3 MISURE S M L

COMMENSALI (per servizio):

NANO 25 - 35

MINI 35 - 45

MINI PLUS 45 - 65

S 75 - 90

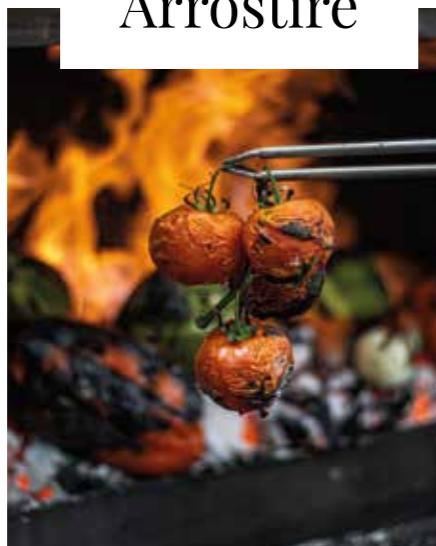
M 110 - 130

L 160 - 190

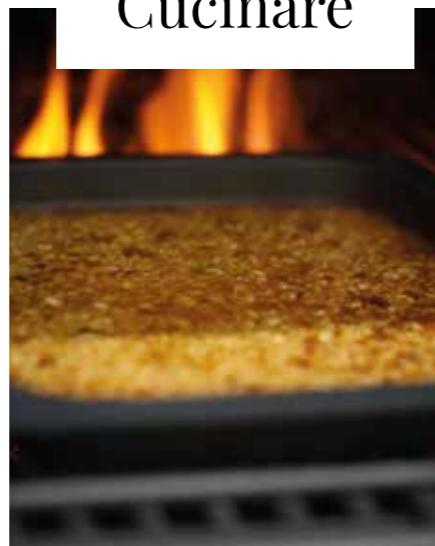
Sigillare



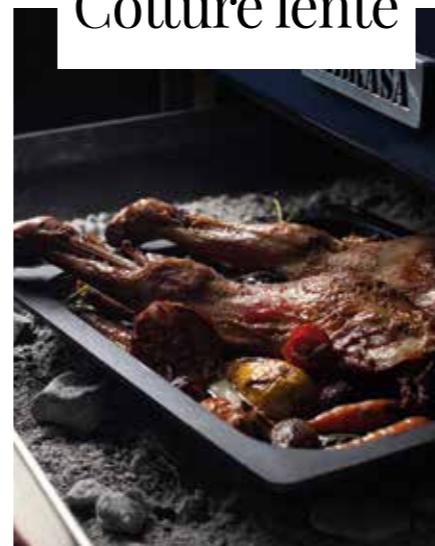
Arrostire



Cucinare



Cotture lente



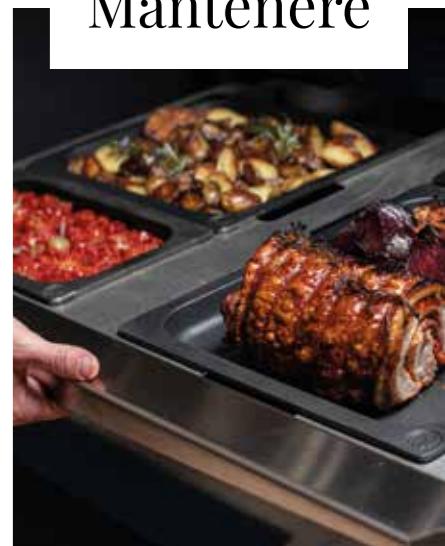
In umido



Fumo



Mantenere





Compact & Space

FORNO DA BANCO MIBRASA®

I forni Compact e Space sono adattabili a qualsiasi spazio di lavoro.

Scegli tra 2 modelli in 6 diverse misure.



COMPACT
HMB

SPACE
HMB SB

PERSONALIZZAZIONE:



Nuovo design del sistema di protezione posto sul retro del forno per godere di una maggiore superficie utile.



Lucía Freitas - A Tafona*
© Santiago de Compostela (Spagna)

*Lo spettacolo
è servito!*

ACCESSORI

INCLUSI:

Sistema di protezione con dissipatore parafiamma, griglia, pinze, attizzatario, paletta per raccogliere le ceneri e spazzola metallica.

CONSIGLIATI:

Griglia extra, rivestimento compact da banco e raccoglierasso estraibile.



COMPACT
Forno da banco



SPACE
Forno da banco con supporto teglia



NANO	∅ 25-35	HMB NANO 532 x 580 x 742 345 x 355
MINI	∅ 35-45	HMB MINI 732 x 604 x 843 540 x 345
MINI PLUS	∅ 45-65	HMB MINI PLUS 732 x 628 x 953 540 x 395
S	∅ 75-95	HMB 75 732 x 815 x 953 540 x 595
M	∅ 110-130	HMB 110 952 x 815 x 1043 755 x 595
L	∅ 160-190	HMB 160 952 x 1004 x 1043 755 x 795

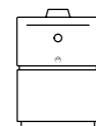
SUPPORTO TEGLIA

*Perfetto per mantenere
in caldo casseruole
e gastronorm o
temperare prodotti.*

Il calore residuo emesso
può raggiungere
temperature comprese tra
50°C e 70°C sui due livelli.
Massimizzare lo spazio del
supporto teglie, con una
capacità fino a 4 GN1/1.



Larghezza x Profondità x Altezza (mm)



Base

FORNO MIBRASA® CON MOBILE

I modelli Base sono perfetti per le cucine con uno spazio che richiede un appoggio di lavoro per il forno Mibrasa®.

Scegli tra 2 modelli in 3 diverse misure.



BASE
HMB MA

BASE SPACE
HMB MA SB

PERSONALIZZAZIONE:



I modelli Base hanno un supporto di lavoro adattato al forno Mibrasa®.



*Cucina
ancestrale.*

ACCESSORI

INCLUSI:
Sistema di protezione con dissipatore parafiamma, griglia di cottura, pinza Mibrasa®, attizzatolo, pala per la cenere e spazzola metallica.

CONSIGLIATI:
Griglia extra, raccoglierasso estraibile, supporto gastronom e ruote.



BASE

Forno con mobile

S

75-95



BASE SPACE

Forno con mobile
e supporto teglia

M

110-130

HMB MA 75

732 x 815 x 1628

540 x 595

HMB MA 110

952 x 815 x 1667

755 x 595

HMB MA 160

952 x 1013 x 1667

755 x 795

HMB MA SB 75

732 x 815 x 1628

540 x 595

HMB MA SB 110

952 x 815 x 1667

755 x 595

HMB MA SB 160

952 x 1013 x 1667

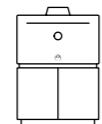
755 x 795

50°C
70°C

300°C
250°C
TEMP.

*Cuocere lentamente
il cibo nel cassetto
delle ceneri a
temperature più basse
per un finale tenero e
saporito con un buon
sapore affumicato.*

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)



Vertical

FORNO MIBRASA® CON
ARMADIO BASSO CALDO

I modelli Vertical sono per chi ama l'ordine e l'organizzazione, dotati di un mobile basso caldo.

Scegli tra 3 modelli in 3 diverse dimensioni.



VERTICAL
HMB AB

VERTICAL MAX
HMB AC

VERTICAL SPACE
HMB AB SB

PERSONALIZZAZIONE:



MOBILE BASSO CALDO

Mantieni caldo il cibo con il supporto gastronorm opzionale.

La cabina raggiunge temperature di 50°-70°C sfruttando il calore residuale del forno.

Ottieni la reazione di Maillard più rapida con risultati ottimali.



ACCESSORI

INCLUSI:
Sistema di protezione con dissipatore parafiamma, griglia, pinze, attizzatooio, paletta per raccogliere le ceneri e spazzola metallica.

CONSIGLIATI:
Griglia extra, raccoglierasso estraibile, supporto gastronorm e ruote.



VERTICAL

Forno con
mobile basso caldo

S

75-95

HMB AB 75
732 x 815 x 1628
540 x 595

M

110-130

HMB AB 110
952 x 815 x 1667
755 x 595

L

160-190

HMB AB 160
952 x 1013 x 1667
755 x 795

VERTICAL SPACE

Forno con mobile basso caldo e supporto teglia

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

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

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

VERTICAL MAX

Forno con
mobile completo caldo

HMB AC 75
850 x 818 x 1900
540 x 595

HMB AC 110
1070 x 818 x 1900
755 x 595

HMB AC 160
1070 x 1030 x 1900
755 x 795

150°C

300°C

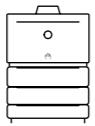
250°C

50°C

70°C

TEMP.

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)



Hot

FORNO MIBRASA® CON CASSETTI MANTENITORI DI TEMPERATURA

Ottieni il massimo controllo recuperando il calore trasmesso dal forno Mibrasa®, per mantenere gli ingredienti in tre zone di temperatura.

Scegli tra 3 modelli in 3 diverse dimensioni.



HOT
HMB HOT

HOT MAX
HMB HOT AC

HOT SPACE
HMB HOT SB

Ottimizza | Risparmia | Personalizza

PERSONALIZZAZIONE:



*Caramellizzare · Cotture lente ·
Rigenerare · Temperare · Riposare ·
Mantenere · Disidratare*

Con un design lineare per ogni chef che
privilegia l'efficienza e le prestazioni.



*Il forno a carbone
più completo.*

ACCESSORI

INCLUSI:
Sistema di protezione con dissipatore parafiamma, griglia, pinze, attizzatolo, paletta per raccogliere le ceneri, spazzola metallica, gastronorm 1x GN 1/1 e 1x GN 1/2.

CONSIGLIATI:
Griglia extra, raccoglierossa estraibile e ruote.



150°C
300°C
250°C
90°C
65°C
55°C
TEMP.

HOT

Forno con cassetti scaldavivande

S
75-95
1x GN 1/1, 2x 1/4*

M
110-130
2x GN 1/1*

L
160-190
2x GN 1/1*

HMB HOT 75
732 x 815 x 1628
540 x 595

HMB HOT 110
952 x 815 x 1667
755 x 595

HMB HOT 160
952 x 1013 x 1667
755 x 795

HOT SPACE

Forno con cassetti scaldavivande e supporto teglia

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

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

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

HOT MAX

Forno con cassetti scaldavivande e armadio caldo superiore

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

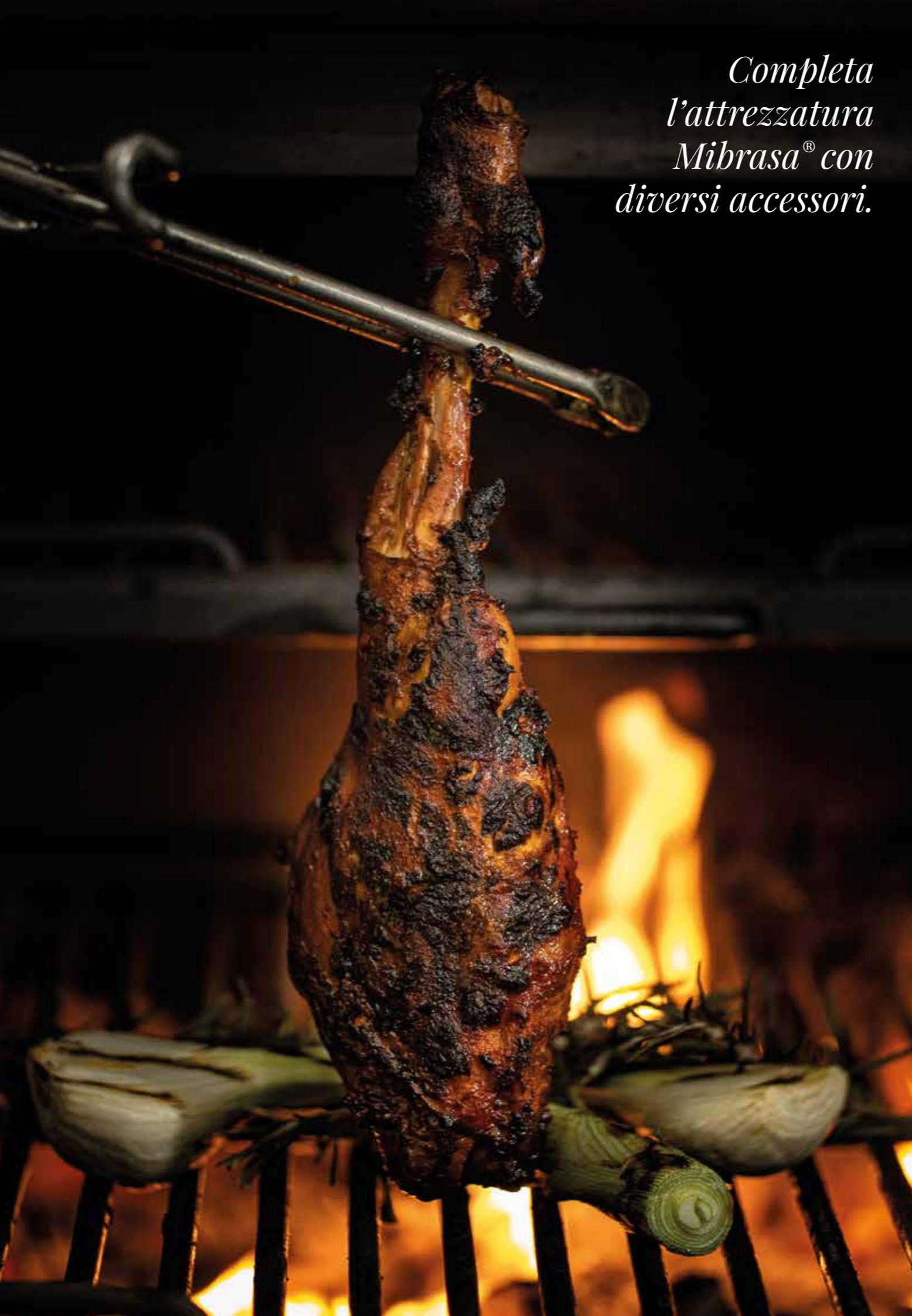
HMB HOT AC 110
1070 x 818 x 1900
755 x 595

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

*Gastronorms compatibili con i modelli corrispondenti

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

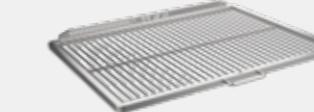
*Completa
l'attrezzatura
Mibrasa® con
diversi accessori.*



Accessori FORNO



GRIGLIA



GT35
GTMINI - GTMINIP
GT75
GT110
GT160



RUOTE

2 ruote orientabili con freno
e 2 ruote fisse
WINOX A.Inox
WGALVA Galv.

SUPPORTO GASTRONORM



Compatibile con basi calde e mobili forno
Mibrasa®. Costruito con 4 livelli per posizionare
fino a 4 GN 1/1.

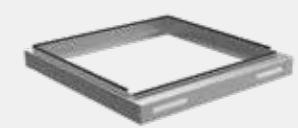
SGNAB (4 guide)

RACCOGLI E RIVESTIMENTO



RACCOGLI GRASSO ESTRAIBILE

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



RIVESTIMENTO DA BANCO

EMBHMBMINI
EMBHMBMINIP
EMBHMB75
EMBHMB110
EMBHMB160



Griglia Aperta Mibrasa®

LA CUCINA CON BRACE APERTA, SPOGLIATA DI OGNI ARTIFICIO.

Ingegneria all'avanguardia, nel rispetto delle tecniche culinarie più ancestrali, pure e semplici.

Con il fuoco in vista e una superficie di cottura ampia, aperta ed elevata, La griglia aperta Mibrasa® offre la massima versatilità.

Superfici multicottura

TEMPERA E MANTIENE CALDI I CIBI con i reggitelie, grazie al calore residuo della brace stessa.

UNICHE CUCINE VERTICALI. Posizionare a piacimento il supporto di cottura verticale sopra la brace. Appendi gli ingredienti con i ganci rotanti e ottieni cotture, affumicature ed essicature uniche con un singolare tocco di brace.

COTTURE SOSPESE con il modulo extra cottura a livello medio, per cuocere, riposare e rifinire il prodotto con bistecchiere o utensili Mibrasa®.



Sistema di raffreddamento corpo

Base refrattaria

CUCINA CON LEGNA O CARBONE. La base refrattaria ci permette di combinare carbone e legna da ardere, offrendo la migliore esperienza culinaria e un'immagine impressionante.

SFRUTTA AL MEGLIO TUTTA L'ENERGIA TERMICA. La base refrattaria garantisce una totale efficienza energetica.

FACILE MANUTENZIONE E PULIZIA. Nello stesso bruciatore vengono estratte le ceneri per la pulizia quotidiana.



Cucina dalla massima versatilità e funzionalità

CONTROLLO ASSOLUTO PER UNA COTTURA OTTIMALE. Il sistema di elevazione consente allo chef di posizionare il cibo alla distanza esatta sulla griglia.

GRANDE SUPERFICIE DI COTTURA. Cucina più cibi contemporaneamente con un massimo di 3 griglie in un'unica unità e due tipi di superficie di cottura; di verga e di V.

SISTEMA DI SOLLEVAMENTO CON DOPPIA CATENA IN ACCIAIO E ZERO MANUTENZIONE.

Il sistema a doppia catena insieme al volante e al riduttore ci permettono di alzare la griglia in modo fluido e preciso.

MASSIMA SICUREZZA PER LO CHEF. Il sistema di circolazione dell'aria riesce a ridurre le alte temperature che possono esistere alla base dell'Open Grill.

ISOLAMENTO DELLA ZONA GRIGLIA grazie al design e alla qualità della costruzione che impedisce la dispersione del calore attraverso i fianchi o attraverso la base stessa. Permettendo di installarlo su un mobile frigorifero o su qualsiasi altro tipo di tavolo.



Griglia Aperta Slim

GRIGLIA APERTA SLIM SINGOLA O DOPPIA
CON SISTEMA DI SOLLEVAMENTO

Una griglia aperta progettata per le cucine con spazio limitato e per gli chef che apprezzano un'apparecchiatura che offre versatilità in uno spazio ridotto.



SLIM SINGLE
GMB 75
con mobile completo

PERSONALIZZAZIONE:

Colore



Edition



*Godetevi la griglia aperta
Mibrasa® nelle cucine dove
lo spazio è limitato,
ora è possibile!*



*Mibrasa® è adatto anche
a spazi ridotti.*



SLIM SINGLE

Griglia Aperta da banco
con griglie
e fondo compatto

GMB75
750 x 700 x 1043
460 x 500



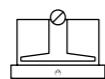
SLIM DOUBLE

Griglia Aperta da banco
con due griglie
e fondo compatto

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

ACCESSORI INCLUSI:
Griglia/e, pinze, paletta raccogli cenere, attizzatore e spazzola metallica. Tutto in acciaio inox. La griglia è disponibile con e senza canaletti.

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)



Griglia Aperta Classic

GRIGLIA APERTA SINGOLA, DOPPIA O TRIPPLE CON SISTEMA DI SOLLEVAMENTO

Con il fuoco a vista e un grande piano cottura aperto ed elevabile, la nuova Griglia Aperta Mibrasa® offre la massima versatilità. Il sistema di sollevamento delle griglie permette allo chef di posizionare i cibi all'esatta distanza sulla brace per una cottura ottimale.

Scegli tra 3 modelli e 5 misure.



PERSONALIZZAZIONE:

Colore



Edition



*La qualità dei materiali,
l'ergonomia e il design
conferiscono allo chef durata,
comfort e cottura perfetta.*



Mussol
Barcellona (Spagna)

*La cucina con brace
aperta, spogliata di
ogni artificio.*



SINGLE

Griglia Aperta da banco
con una griglia

GMB 100
1127 x 863 x 1143
890 x 630



DOUBLE

Griglia Aperta da banco
con due griglie

GMB 130
1265 x 863 x 1143
500 x 630



TRIPLE

Griglia Aperta da banco con
tre griglie

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

GMB 160
1637 x 863 x 1143
685 x 630

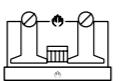
GMB 252-3GR
2520 x 863 x 1143
685 x 630

GMB 200
2077 x 863 x 1143
890 x 630

ACCESSORI INCLUSI:

Griglia/e, pinze, paletta
raccogli cenere, attizzatoio
e spazzola metallica. Tutto
in acciaio inox. La griglia
è disponibile con e senza
canaletti.

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)



Griglia Aperta Fire

GRIGLIA APERTA CON SISTEMA DI SOLLEVAMENTO E BRUCIATORE

L'incorporazione del bruciatore a legna nella griglia aperta conferisce una cottura ininterrotta permettendo la generazione di brace in qualsiasi momento durante il servizio.

Scegli tra 3 modelli.



FIRE

GMB 252 FIRE
con mobile completo



FIRE

Griglia Aperta da banco
con due griglie e bruciatore

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

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

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

ACCESSORI INCLUSI:

2 griglie, supporto cottura verticale, 2 ganci girevoli, pinze, paletta raccogli cenere, attizzatolo e spazzola metallica. La griglia è disponibile con e senza canaletti. Tutto in acciaio inox.

BRUCIATORE

Il bruciatore Inoltre regala al commensale un grande spettacolo di fuoco e brace

grazie all'inconfondibile aroma della brace che il legno naturale sprigiona.

PERSONALIZZAZIONE:

Colore



Edition



*Ingegneria all'avanguardia,
nel rispetto delle tecniche
culinarie più ancestrali,
pure e semplici.*

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)





Accessori

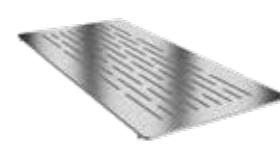
SLIM, CLASSIC E FIRE


GRIGLIA TUBOLARE

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


GRIGLIA CON CANALETTI

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


PIASTRA PERFORATA

620 x 300 x 5 mm superficie antiaderente cromata
PTGMB


PIASTRA LISCIA

620 x 300 x 5 mm superficie antiaderente cromata
FTGMB


COPERCHIO INOX

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


KIT SPIEDO

*Richiede la struttura protettiva del modello corrispondente


STRUTTURA PROTETTIVA

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


PARETE REFRATTARIA PROTETTIVA

MEPGMB100
MEPGMB130
MEPGMB160
MEPGMB200
MEPGMB252

COTTURA VERTICALE

Appendi i tuoi ingredienti con i ganci girevoli, posiziona il supporto dove vuoi sulla brace e davanti al bruciatore nel modello Fire.


GANCI GIREVOLI

GGCV (1u.) Ø0,5 - 16 x 2,8 cm


SUPPORTO COTTURA VERTICALE

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


MODULO DI COTTURA 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


MOBILI COMPLETI

MCGMB75
MCGMB100-2GR
MCGMB100
MCGMB130
MCGMB160
MCGMB200
MCGMB252


MOBILE

MAGMB75
MAGMB100
MAGMB130
MAGMB160
MAGMB200
MAGMB252


RUOTE

4 ruote orientabili con freno
WINOXG A.Inox.
WGALVAG Galv.


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.)

*Ogni kit include un accessorio gastronom

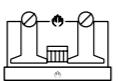

KIT SPIEDO


Larghezza x Altezza (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.

*Ogni kit include un accessorio spiedo





Griglia Aperta Custom

LA GRIGLIA MIBRASA®, SU MISURA E COMPLETAMENTE PERSONALIZZABILE

Quando la personalizzazione incontra le griglie ad alte prestazioni. Sfrutta al massimo lo spazio della tua cucina con la Griglia Custom, progettata da e per te.



CUSTOM
CUSTOM L con mobile aperto
e carrello di stoccaggio

PERSONALIZZAZIONE:

Colore



Edition



*La tua cucina.
La tua Griglia Aperta Mibrasa®
personalizzata.*



*Un mondo infinito di possibilità.
Completamente realizzata su misura.*



MODELLI STANDARD

CUSTOM S

1080 x 1000 x 1033

- 260 x 340
- 490 x 340
- 710 x 340

CUSTOM M

2000 x 1000 x 1033

- 260 x 340
- 490 x 340
- 710 x 340

CUSTOM L

2920 x 1000 x 1033

- 260 x 340
- 490 x 340
- 710 x 340

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

ACCESSORI INCLUSI:

Griglie, supporto per accessori, paletta, raccogli cenere, attizzatoio e spazzola metallica, supporto cottura verticale e 2 gancio girevole.



SU MISURA

Basata su un design personalizzato e funzionale per un utilizzo ottimale, la tua Griglia CUSTOM sarà progettata e realizzata secondo le tue specifiche.



MURO REFRATTARIO CON GRIGLIE

Sistema di griglie versatile e senza sforzo.

Appendi e organizza liberamente più griglie di cottura lungo e largo il muro refrattario.





Accessori CUSTOM



GRIGLIA MURATA

Con sistema di ganci integrato per posizionarla a piacere sul muro refrattario.

CPS-25
CPS-48
CPS-70



SPIELO VERTICALE

Cuoci lentamente in posizione verticale tagli grandi o pezzi interi per ottenere una consistenza succosa e un sapore affumicato.

ESTACA



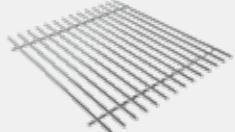
PADELLA PER PAELLA

Disponibile per 1, 2 o 3 padelle con un diametro massimo di 40 cm.
(Padella non inclusa)

PMB-1
PMB-2
PMB-3

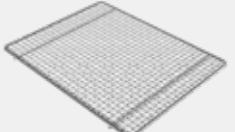


COMBINALO CON DIVERSE SUPERFICI DI COTTURA!



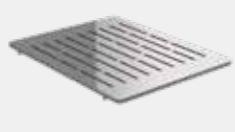
GRIGLIA

RLG



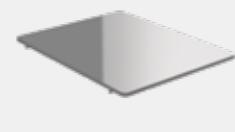
GRIGLIA A MAGLIE

LGM



PIASTRE FORATA TEPPANYAKI

PTG



PIASTRE LISCIÀ TEPPANYAKI

FTTG

SUPPORTO MULTICOTTURA



BMC 390 x 310 x 180 mm



BRUCIATORE A LEGNA

Permette di generare brace in qualsiasi momento durante il servizio per una cottura senza interruzioni. Il bruciatore chiuso ha una porta per ridurre l'impatto del calore.

QACMB Aperto-512x259x300mm
QCCMB Chiuso-370x460x648mm



COUP DE FEU

Il calore intenso centrale irradia verso l'esterno, permettendo un controllo preciso della temperatura per molteplici operazioni di cottura come sobbollire e ridurre.

COUPDEFEU 390x390x195mm



IRORI

Ispirato alla cucina tradizionale giapponese con un focolare posizionato su un letto di sabbia per un isolamento termico efficace. Include un set di spiedi.

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

MOBLI

Disponibile per i modelli standard e su misura.



MOBILE

MACMB-S
MACMB-M
MACMB-L



MOBILE COMPLETO

MCCMB-S
MCCMB-M
MCCMB-L



MOBILE CON CARRELLO DI STOCCAGGIO

MBCMB-S
MBCMB-M
MBCMB-L

DUO

DUO TI CONSENTE DI COMBINARE LIBERAMENTE QUALSIASI ATTREZZATURA MIBRASA® E I SUOI ACCESSORI PER CREARE LO SPAZIO GRILL CHE HAI IN MENTE PER LA TUA CUCINA.

La soluzione integrale per i ristoranti che vogliono massimizzare le loro produzioni grigliate con la migliore esecuzione e risultato.

La sinergia delle attrezzature Mibrasa® che garantisce allo chef un controllo assoluto e snellisce i processi di cottura.

DUO Minimizzazione di tempo

Lavorando in blocco, riduciamo ulteriormente i tempi, generando maggiore efficienza e mitigando il carico di lavoro in cucina senza compromettere il volume di produzione.



DUO ROBATA BEAST + FORNO COMPACT S

ROBATA BEAST - RM 100

- Griglia inferiore e superiore 653 x 316
- Griglia intermedia 384 x 316



S FORNO COMPACT S - HMB 75

- 540 x 595

DUORM100_HMB75
1837 x 788 x 1655

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

ACCESSORI INCLUSI:

DUO: Mobile Duo con ruote in acciaio inox (6 girevoli), 2 pinze Mibrasa®, 2 attizzatoi, 2 pale raccogli cenere e 2 spazzole metalliche.

BEAST: 6 ripiani superiori/inferiori, 6 ripiani centrali.

FORNO: Sistema di protezione integrato con dissipatore para-fiamma, 2 griglie, raccogligrasso asportabile, cornice su piano. Tutto in acciaio inox.

PERSONALIZZAZIONE:

Colore



Edition



DUO GRIGLIA SINGLE + FORNO COMPACT

GRIGLIA SINGLE - GMB 100

- 890 x 630



S FORNO COMPACT S - HMB 75

- 540 x 595

DUOGMB100_HMB75
1837 x 986 x 1844

M FORNO COMPACT M - HMB 110

- 755 x 595

DUOGMB100_HMB110
2057 x 986 x 1844

L FORNO COMPACT L - HMB 160

- 755 x 795

DUOGMB100_HMB160
2057 x 1010 x 1844

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

ACCESSORI INCLUSI:

DUO: Mobile Duo con ruote in acciaio inox (6 girevoli), 2 pinze Mibrasa®, 2 attizzatoi, 2 pale raccogli cenere e 2 spazzole metalliche.

GRIGLIA APERTA SINGLE: 1 griglia.

FORNO: Sistema di protezione integrato con dissipatore para-fiamma, 2 griglie, raccogligrasso asportabile, cornice su piano. Tutto in acciaio inox.



DUO GRIGLIA DOUBLE + FORNO COMPACT

GRIGLIA DOUBLE - GMB 130

- 500 x 630



S FORNO COMPACT S - HMB 75

- 540 x 595

DUOGMB130_HMB75
1975 x 986 x 1844

M FORNO COMPACT M - HMB 110

- 755 x 595

DUOGMB130_HMB110
2195 x 986 x 1844

L FORNO COMPACT L - HMB 160

- 755 x 795

DUOGMB130_HMB160
2195 x 1010 x 1844

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

ACCESSORI INCLUSI:

DUO: Mobile Duo con ruote in acciaio inox (6 girevoli), 2 pinze Mibrasa®, 2 attizzatoi, 2 pale raccogli cenere e 2 spazzole metalliche.

GRIGLIA APERTA DOUBLE: 2 griglie.

FORNO: Sistema di protezione integrato con dissipatore para-fiamma, 2 griglie, raccogligrasso asportabile, cornice su piano. Tutto in acciaio inox.



Robata Beast

GRIGLIA APERTA CON 4 LIVELLI DI COTTURA

Dispone di 4 livelli con superfici di cottura ampie, adattabili ed estraibili, che consentono di cucinare vari prodotti. Fai cotture dirette, verticali, allo spiedo e non solo, per lavorare qualsiasi tipo di cucina.

Grazie alla base refrattaria, garantisce un'efficienza energetica totale del rendimento del carbone vegetale o della legna.



*Progettata e concettualizzata
per elevate produzioni e una
grande versatilità.*



BEAST
RM 100 BEAST
con mobile completo



BEAST

Griglia Aperta
con 4 livelli di cottura

RM 100 BEAST
1127 x 788 x 805

- Griglia inferiore e superiore 653 x 316
- Griglia intermedia 384 x 316

RM 160 BEAST
1637 x 788 x 805

- Griglia inferiore e superiore 653 x 272
- Griglia intermedia 384 x 272

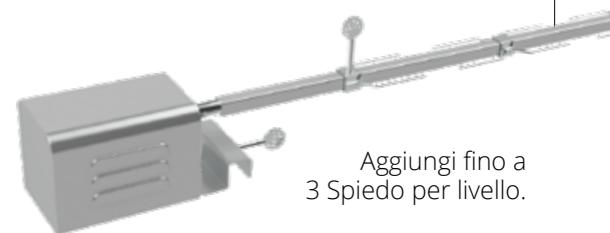
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

ACCESSORI INCLUSI:
Griglie superiore,
intermedie e inferiore,
pinze Mibrasa®,
attizzatoio, paletta
raccogli cenere e
spazzola metallica. Tutto
in acciaio inox.

SPIEDO

*Accessorio opzionale che
consente di applicare
tecniche di arrostitura
rotativa su carbone
e braci di legna.*

Installalo su uno
qualsiasi dei livelli
superiori per ottenere la
temperatura desiderata
e continua la cottura nel
frattempo con il resto
delle griglie.



Aggiungi fino a
3 Spiedo per livello.

PERSONALIZZAZIONE:

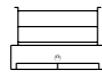
Colore



Edition



*Sperimenta con livelli,
temperature e posizionamenti
della griglia per applicare
infinte tecniche di cottura
contemporaneamente.*



Robatayaki

GRIGLIA TRADIZIONALE GIAPPONESE

Ispirandoci alla vecchia tecnica di cottura giapponese Robatayaki, abbiamo creato il nuovo Robatayaki Mibrasa®.

Una griglia a carbone aperta con vari livelli di cottura e accessori per trattare tutti i tipi di alimenti, sotto forma di spiedini direttamente sulla brace, sulla griglia o sulla piastra Teppanyaki.

Scegli tra 2 modelli in 3 diverse misure.



LIFT
RM SE 115

PERSONALIZZAZIONE:

Colore



Edition



Il suo adattamento alla cucina moderna lo rende un elemento di cottura molto attraente.



Albert Sastregener - Bo.Tic**
© Corçà (Spagna)

*Lo chef cucina
davanti al banco.*



FIX
con 3 livelli fissi

RM 60
623 x 445 x 800
Griglia superiore 310 x 279
Griglia inferiore 380 x 279

RM 80
808 x 445 x 1043
Griglia superiore 310 x 279
Griglia inferiore 380 x 279

RM 115
1146 x 445 x 800
Griglia superiore 310 x 279
Griglia inferiore 380 x 279



LIFT
con 3 livelli e sistema di elevazione per il secondo livello

RM SE 60
808 x 445 x 1043
Griglia superiore 310 x 279
Griglia inferiore 380 x 279

RM SE 80
986 x 445 x 1043
Griglia superiore 310 x 279
Griglia inferiore 380 x 279

RM SE 115
1333 x 445 x 1043
Griglia superiore 310 x 279
Griglia inferiore 380 x 279

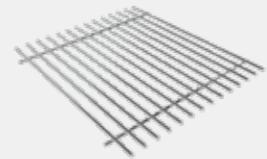
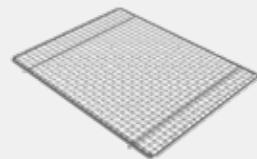
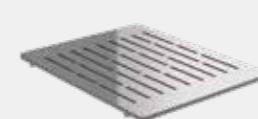
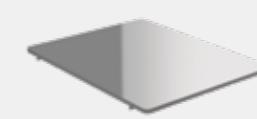
ACCESSORI INCLUSI:
Griglia, pinze, attizzatolo, pala raccogli cenere e spazzola metallica. Tutto in acciaio inox.

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

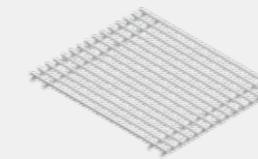
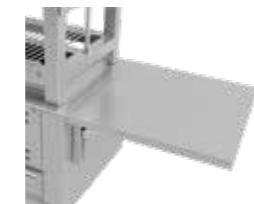
Accessori

ROBATAYAKI

SUPERFICI DI COTTURA

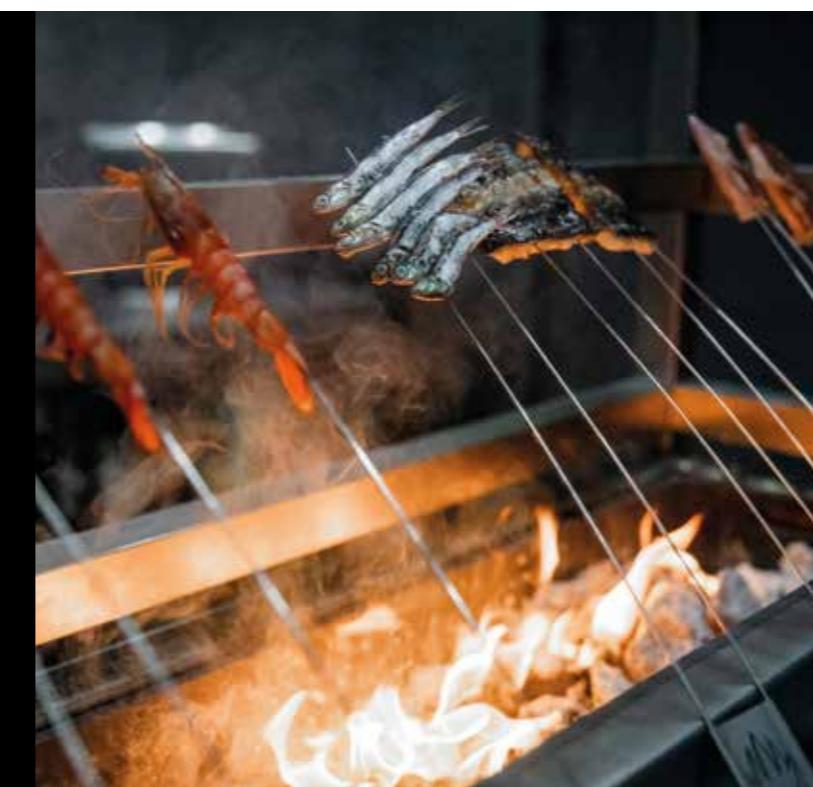
**GRIGLIA**RTG G.Superiore
RLG G.Inferiore**GRIGLIA A MAGLIE**TGM G. M Superiore
LGM G.M Inferiore**PIASTRA FORATA TEPPANYAKI**PTG
*Solo per il livello inferiore**PIASTRA LISCA TEPPANYAKI**FTTG
*Solo per il livello inferiore

SISTEMI DI COTTURA

**GRIGLIA**RLTG100/160
P. Sup./ Inf.
RMG100/160
P. Intermedia**SPIEDO**SPIEDO100-BEAST
SPIEDO160-BEAST**COPERCHIO INOX**TAPARM60
TAPARM80
TAPARM115**MOBILE**S60
S80
S115**MOBILE RIBALTABLE**DLS
*Include 2 laterali**RUOTE**4 ruote orientabili con freno
WINOXG A.Inox.
WGALVAG Galv.**COPERCHIO INOX**TAPA65
TAPA85**MOBILE**MAGMB100
MAGMB160**MOBILI COMPLETI**MCGMB100*
MCGMB160
*Magazzino centrale non incluso**RUOTE**4 ruote orientabili con freno
WINOXG A.Inox.
WGALVAG Galv.**KIT SPIEDO**

	Spiedo 20x390	Spiedo 30x390	Gastro Ind. 390	Gastro Dopp. 390
Larghezza x Altezza (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.

*Ogni kit include un accessorio spiedo

**KIT GASTRONORM****Robatayaki**SGN60 GN 1/9 (3u.)
SGN80 GN 1/9 (4u.)
SGN115 GN 1/9 (6u.)**Beast**

SGN100BEAST GN 1/9 (6u.)



*Ogni kit include un accessorio gastronorm

Girarrosti Elipse

IL GIRARROSTI ALLA BRACE PIÙ PRODUTTIVO E ROBUSTO PER L'INDUSTRIA DELL'HORECA.



Ingegneria avanzata per migliorare i risultati di cottura

GIRO DELL'ORBITA. Grazie al movimento ellittico delle lame riusciamo a massimizzare l'area di cottura totale, permettendo così al prodotto di rimanere più a lungo a contatto con l'area della griglia. In questo modo garantiamo che la temperatura interna rimanga costante per un risultato di cottura perfetto.

ROTAZIONE INVERTITA. Le lame ruotano in senso contrario tra loro, evitando così che i prodotti di grandi dimensioni si rompano in caso di contatto.

Efficienza energetica e aroma inconfondibile

PARETE REFRATTARIA. Garantisce un'efficienza energetica totale nelle prestazioni di carbone o legna da ardere.

AMBIENTE DI LAVORO SICURO RIDUCENDO L'IMPATTO DI CALORE. Grazie alla finestra di vetro ceramico, si trattiene gran parte del calore nella camera di combustione ed allo stesso tempo diminuisce l'impatto all'utente.

TONALITÀ DI GUSTO UNICO. Combina carbone e legna da ardere per esaltare tutti i sapori del prodotto.



*Alta produzione
con cotture
veloci e gustose*

Girarrosti Elipse

GIRARROSTI ALLA BRACE

Il Elipse Mibrasa® ci offre uniformità nella cottura del prodotto e ci fornisce un'elevata produzione in minor tempo.

GIRARROSTI ELIPSE

Girarrosti alla brace

RST 70
1800 x 860 x 1928
10 spade (1180 mm)

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

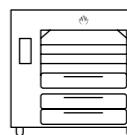
ACCESSORI

- INCLUSI:**
- Spada alla Griglia [10]
 - Spiedo doppio ragni per arrostire [60]
 - Spiedo alla griglia semplice [20]
 - Gastronorm Mibrasa® GN 1/1 [2]
 - Gastronorm Mibrasa® GN 2/4 [3]
 - Sollevatore di spiedi [2]
 - Pinzette Mibrasa®
 - Attizzatolo
- CONSIGLIATI:**
Spada con gabbia e Spada con gabbia circolare

GRANDE CAPACITÀ PRODUTTIVA IN UNA SOLA LAVORAZIONE. Cucinare circa 60-70 polli in soli 45 minuti.

CUCINA PERSONALIZZATA. Scegli tra le 3 impostazioni di velocità e controllo per una cottura adeguata in base al prodotto da cuocere.

CASSETTI DI MANTENIMENTO. Riserva i prodotti cotti nei cassetti dell'Elipse per velocizzare il lavoro.



HIBACHI

MINI GRIGLIA PORTATILE

L'Hibachi Mibrasa® si basa su una preparazione giapponese in cui il cibo viene preparato su una piccola griglia portatile.

Questa tecnica di cottura trasforma un pasto in un'esperienza culinaria interattiva.



HIBACHI 300 PLUS

con supporto
e griglia superiore



*Cuoci con carbone
tutti i tipi di prodotti:
carne, pesce e verdure.*



*L'immaginazione
e la creatività
non hanno limiti!*



HIBACHI 150

MH150
150 x 150 x 140
≈ 2 circa.



HIBACHI 300

MH300
300 x 150 x 140
≈ 4 circa.



HIBACHI 300 PLUS

MH300PLUS
300 x 300 x 140
≈ 8 circa.

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

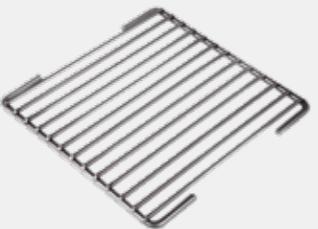
*Mini grill portatile di alta
qualità creato per essere
utilizzato nella ristorazione
a livello professionale o per
uso domestico.*



Accessori

HIBACHI

SUPPORTI E PIASTRE



GRIGLIA

GMH150
GMH300
GMH300P

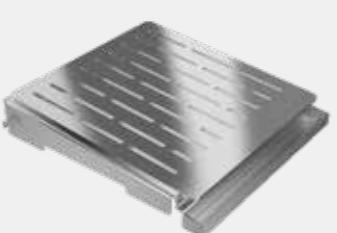


GRIGLIA SUPERIORE

GSMH300
GSMH300P

SUPPORTO +
PIASTRA A V

CGVMH150
CGVMH300
CGVMH300P

SUPPORTO +
TEPPANYAKI

CPTMH150
CPTMH300
CPTMH300P



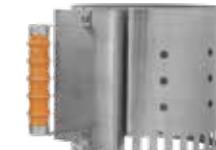
SUPPORTO

SMH150
SMH300
SMH300P



AFFUMICATORE

FMH150
FMH300
FMH300P



ACCENDINO

CS2 2 kg



PINZE INOX

IT 20 cm



SPIEDO INOX

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



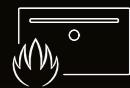
SPIEDO MIBRASA®

PINCHOMH 19 cm/1 u.



Grillware

STRUMENTI PER FAR FLUIRE
LA TUA CREATIVITÀ

 Compatibile con tutte le attrezzature Mibrasa®

 Versatile e Robusta

 Griglie impilabili per una buona gestione dello spazio



Pensato per lo chef
Conferisce agilità e rapidità al servizio



Regolabile in altezza


Facile da aprire, chiudere e girare




Griglia doppia

Registrata presso l'Ufficio dei brevetti e dei marchi

Ideali per una manipolazione precisa e duratura a temperature estreme.

Compatibili con diverse tecniche di cottura, ottimizzano il sapore e facilitano la pulizia.



Grillware

COMPATIBILE CON TUTTE LE ATTREZZATURE MIBRASA®



GRIGLIA CLASSICA

INDIVIDUALE

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

DOPPIA

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



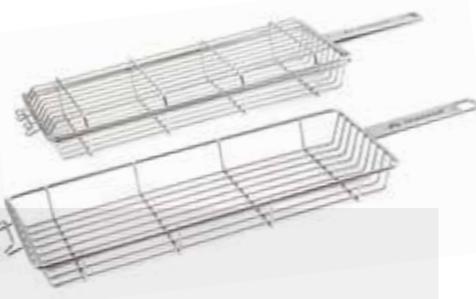
GRIGLIA MAGLIA

INDIVIDUALE

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

DOPPIA

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



GRIGLIA LUNGA

INDIVIDUALE

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

DOPPIA

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



GRIGLIA GRANDE

INDIVIDUALE

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

DOPPIA

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



GRIGLIA SPECIALE ROMBO

INDIVIDUALE

KR4030H4 40 x 30 - H4 cm

DOPPIA

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



VASSOIO RIPOSO GRIGLIA CLASSICA

KBR1625H2 16 x 25 - H2 cm

*Compatibile con Grillware Mibrasa® griglia classica e maglia H2 cm e H4 cm



PADELLA A MAGLIE

KSM28H2 Ø28 - H2 cm
KSM28H6 Ø28 - H6 cm

SMOKE & STEAM BOX

Affumicatura, cottura al vapore o entrambi con il nuovo SMOKE & STEAM BOX Mibrasa®.

Sperimenta con trucioli, erbe aromatiche, liquori e molto altro per dare un sapore profondo e unico ai tuoi alimenti.

Compatibile con il Grillware Mibrasa® griglia classica e maglia 16 x 25 cm H2 e H4.



SSB 18 x 43 x 10 cm

*Griglia classica inclusa
16 x 25 x H4 cm



FLAMBADOU

Una tecnica di cottura centenaria usata nella cucina alla griglia per sigillare o dare maggiore succosità e sapore agli ingredienti con il grasso sciolto.

Con il flambadou sul fuoco vivo, sciogli il grasso per conferire ai tuoi piatti una maggiore personalità.



FLMB 60 cm Ø12 cm



Massima creatività nella tua cucina.

Utensili da Cucina

COMPATIBILE CON TUTTE LE ATTREZZATURE MIBRASA®



'LLAUNA' IN ACCIAIO INOX CON SUPPORTO LEGNO IROKO

'Llauna' in acciaio inox con supporto legno iroko, leggera e versatile, appositamente studiata per rifinire il riso o altre pietanze.

L'eccellente conduzione del calore garantisce una cottura uniforme, esaltando i sapori e offrendo risultati perfetti.



GLW293
GLW445

293 x 235 x 20 mm
445 x 235 x 20 mm



CASSERUOLA BASSA IN ALLUMINIO FUSO

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

SUPPORTO IN LEGNO IROKO PER CASSERUOLA

CWCS16	Ø16 cm
CWCS20	Ø20 cm
CWCS24	Ø24 cm
CWCS28	Ø28 cm

COPERCHIO IN PYREX CON MANICO IN ALUMINIO

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

PINZE PER VASSOIO

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



PIASTRA GRANITO CON SUPPORTO LEGNO IROKO

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

PIASTRA GRANITO CON SUPPORTO INOX

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

PINZE

TG	FTG Plate
----	-----------

SMASHER

Ideale per preparare hamburger in stile smash e per schiacciare altri alimenti come verdure, panini, carne, pesce, garantendo una cottura uniforme e veloce.

Grazie al rivestimento cromato, impedisce al cibo di attaccarsi.

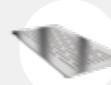


PRENSA

16 x 12 x 1 cm



GRIGLIE APerte



Piastra forata



Piastra liscia

ROBATAYAKIS



Teppanyaki forata



Teppanyaki liscia

TEGLIA DI COTTURA IN ALLUMINIO FUSO

Le teglie di cottura in alluminio fuso, alta resistenza e sono disponibili in 6 misure.



Spessore

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



Utensili da Cucina

COMPATIBILE CON TUTTE LE ATTREZZATURE MIBRASA®

Supporti in sughero di Mibrasa® per il Piatto in granito e la Teglia in acciaio inox

Il sughero viene prodotto dalla corteccia della quercia da sughero, un materiale totalmente naturale e sostenibile che decorerà i tuoi piatti con un tocco rustico.



SUGHERO DAGLI ALBERI AUTOCTONI DELLA NOSTRA AREA DELL'EMPORDÀ,

nella provincia di Girona, dove i boschi di querce da sughero sono uno dei paesaggi mediterranei più apprezzati.



APPROVVIGIONAMENTO DEL SUGHERO CONSENTE DI PROTEGGERE I BOSCHI, contribuendo a conservarne la biodiversità. Questo settore si mantiene dal XX secolo in modo sostenibile attraverso la gestione forestale.

Manteniamo la nostra tradizione mediterranea!

PIATTO IN GRANITO CON SUPPORTO IN SUGHERO

La pietra calda del granito è perfetta per servire a tavola qualsiasi tipo di carne, pesce e verdure grigliate.

Il supporto in sughero è 100% naturale e apporta a tuoi piatti un tocco rustico.



GSCS30 30 x 22 cm



'LLAUNA' IN ACCIAIO INOX CON SUPPORTO IN SUGHERO

'Llauna' in acciaio inox con supporto in sughero, leggera e versatile, appositamente studiata per rifinire il riso o altre pietanze.

L'eccellente conduzione del calore garantisce una cottura uniforme, esaltando i sapori e offrendo risultati perfetti.



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



Carbone vegetale

Materiale combustibile solido prodotto con la migliore legna che offre le migliori prestazioni. Tutte le varietà di carbone vegetale Mibrasa® sono sottoposte a un attento processo di selezione per offrire un carbone di prima qualità.



QUEBRACHO BLANCO (QBM)

Tipo	Carbone vegetale
Origine	Paraguay
Rendimento	6-8 ore*
Scoppettio	•○○
Aroma	Naturale fine
Sacco	15 kg



LECCIO (HOM)

Tipo	Carbone vegetale
Origine	Spagna
Rendimento	4-6 ore*
Scoppettio	•○○
Aroma	Naturale forte
Sacco	15 kg



MARABÚ (MM)

Tipo	Carbone vegetale
Origine	Cuba
Rendimento	5-7 ore*
Scoppettio	•○○
Aroma	Naturale medio
Sacco	15 kg

*Secondo l'attrezzatura Mibrasa®

Accensione ed affumicatura



PASTIGLIE ACCENDIFUOCO ECOFIRE

Pastiglie compatte in fibra di cocco per l'accensione del carbone.

FL 24 u. / pack



TAVOLETTE PER AFFUMICARE

SPO10 Quercia / SPC10 Cedro
10 x 12,5 cm 110 u.
SPO25 Quercia / SPC25 Cedro
25 x 12,5 cm 45 u.



LEGNETTI PER AFFUMICARE

SWOT	Arancion	2,7 L
SWHO	Leccio	2,7 L
SWOW	Olivio	2,7 L
SWRQ	Quebracho rosso	2,7 L
SWG	Sarmento	25 L



Soluzioni di ventilazione
SUPRAVENT
Industrial Ventilation



SOLUZIONI DI VENTILAZIONE PER IL TUO MIBRASA®

Supravent® ha progettato una serie di cappe Ignis pensate per le attrezzature Mibrasa® a carbone vegetale o a legna, che raggiungono temperature importanti e lasciano residui di grasso e cenere.

Soluzioni progettate su misura per Forni, Griglie Aperte e Robatayakis Mibrasa®. Prodotti completamente in acciaio inox AISI 304 da 1 a 1,5 mm di spessore, saldate e completamente lucidate. La loro linea robusta, con finitura arrotondata di tutti i profili, conferisce uno stile elegante e ne facilita la pulizia.

Le cappe aspiranti Ignis di **Supravent®** sono il frutto di un'esperienza pluriennale nei sistemi di filtrazione grandi cucine. Offrono soluzioni di ventilazione specifiche per i nostri prodotti, al fine di creare condizioni di lavoro più comode e sicure.

Contattaci per maggiori informazioni.

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



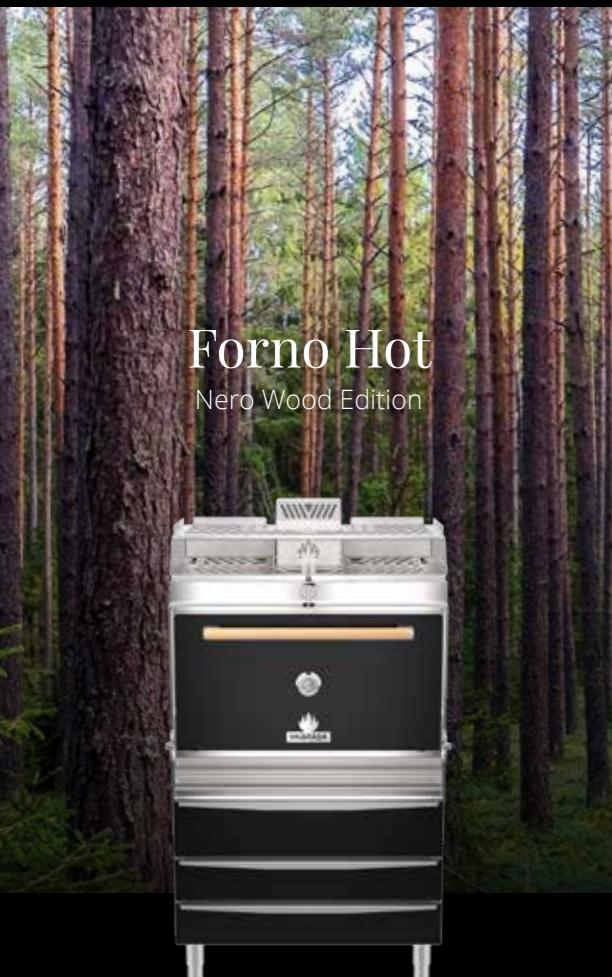
Consulta il catalogo

Personalizzazione Mibrasa®

COLORE E EDITION

Personalizza la finitura degli accessori della tua attrezzatura.

Dagli un'identità unica
al tuo Mibrasa®.



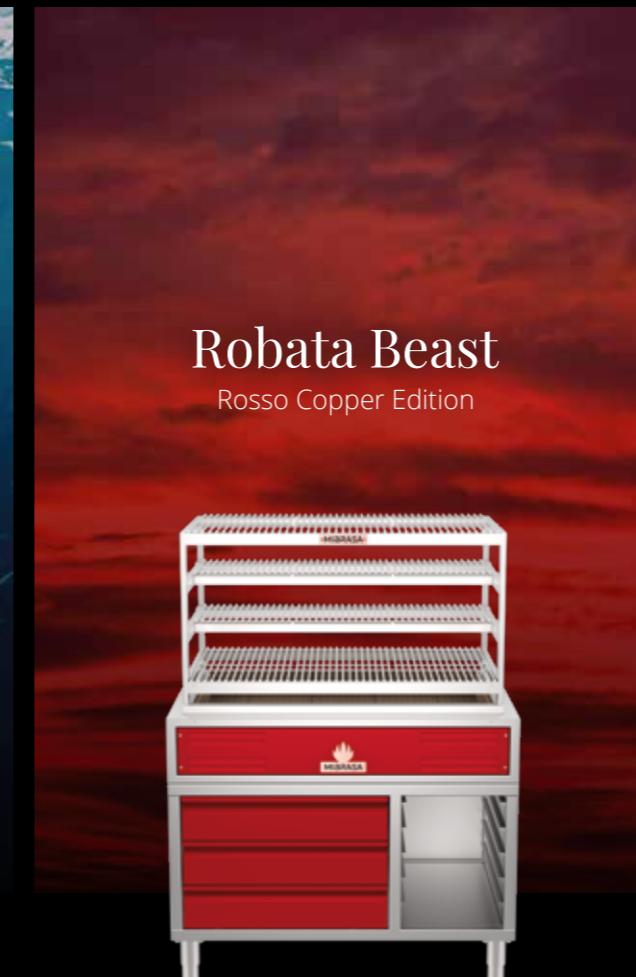
Forno Hot

Nero Wood Edition



Griglia Double

Blu Gold Edition



Robata Beast

Rosso Copper Edition



Robatayaki Lift

Inox Titanium Edition

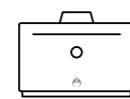


DUO Griglia e Forno

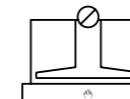
Giallo Black Edition

ATTREZZATURA

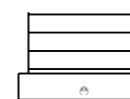
Scegli l'attrezzatura Mibrasa® che vuoi customizzare



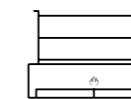
Forno



Griglia Aperta



Robata Beast



Robatayaki

DUO

COLORE

Scegli fra 5 colori diversi della parte frontale



Nero



Blu



Rosso



Inox



Giallo

EDITION

Scegli tra 6 Editions per i complementi



Wood

*Solamente per la maniglia del forno



Gold



Titanium



Copper



Black



Silver

Complementi: FORNO: Loghi, maniglia porta, abbellitore termometro | GRIGLIA APERTA E ROBATAYAKI LIFT: Loghi, Volante | ROBATA BEAST E ROBATAYAKI FIX: Loghi

Mibrasa® Vision

PERCHÉ OGNI RISTORANTE HA LE PROPRIE ESIGENZE CULINARIE.

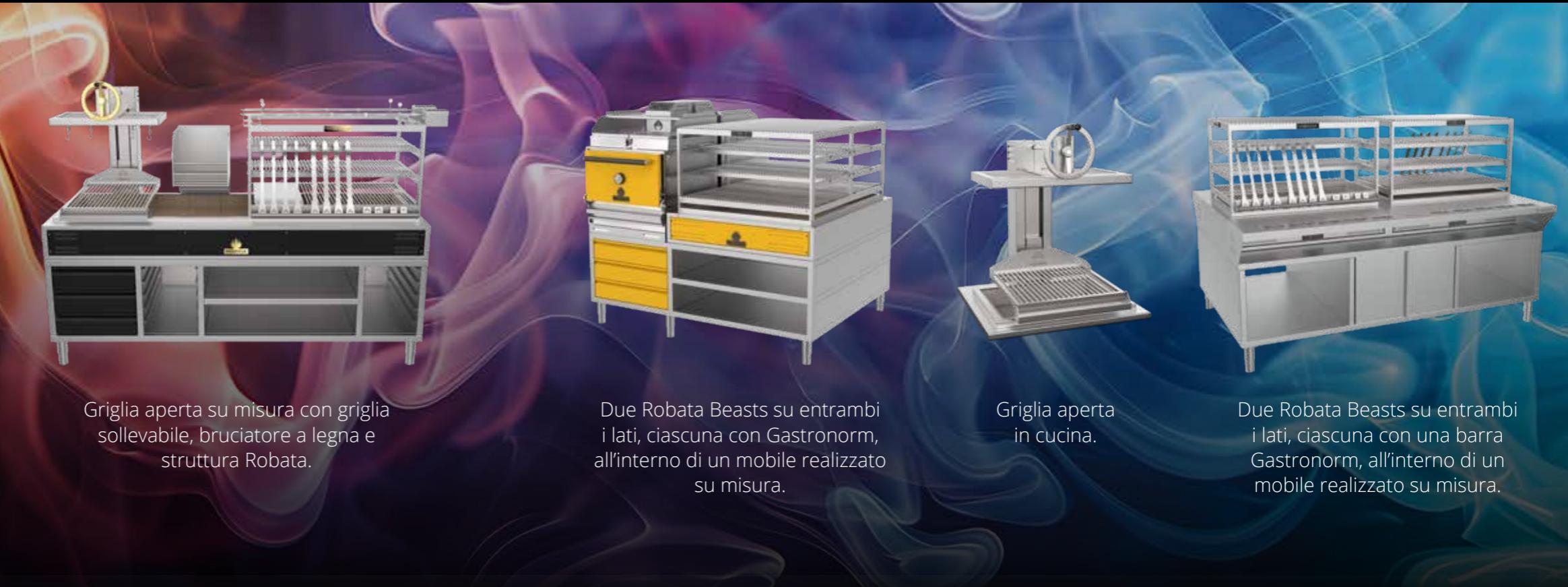
La personalizzazione è diventata una parte essenziale del processo di progettazione e produzione di Mibrasa®.

Il tuo progetto Mibrasa® Vision
diventato realtà.

CONFIGURAZIONI SU MISURA

Dimensioni e finiture secondo le tue esigenze.

Lavoreremo con te per progettare e creare una linea di cottura ad alte prestazioni che si integri perfettamente nella tua cucina.



Griglia aperta su misura con griglia sollevabile, bruciatore a legna e struttura Robata.

Due Robata Beasts su entrambi i lati, ciascuna con Gastronorm, all'interno di un mobile realizzato su misura.

Griglia aperta in cucina.

Due Robata Beasts su entrambi i lati, ciascuna con una barra Gastronorm, all'interno di un mobile realizzato su misura.

PROGETTI SU MISURA

Attrezzature Mibrasa®, piani di lavoro, armadi, cassetti e carrelli di stoccaggio funzionali. Finiture personalizzate di alta qualità, con una presenza robusta ed elegante.



Quando la personalizzazione si unisce all'eccellenza, nasce una creazione unica.
Benvenuto in Mibrasa® Vision.



MIBRASA CHARCOAL OVENS S.L.

tel. +34 972 601 942

mibrasa@mibrasa.com

www.mibrasa.com

