



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.





# *Innoviamo dal punto di vista degli chef*

## **Clienti di tutto il mondo**

Ili 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.

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



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.*



Divinum\* 📍 Girona (Spagna)

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





# Forno Mibrasa®

## FUNZIONALITÀ.

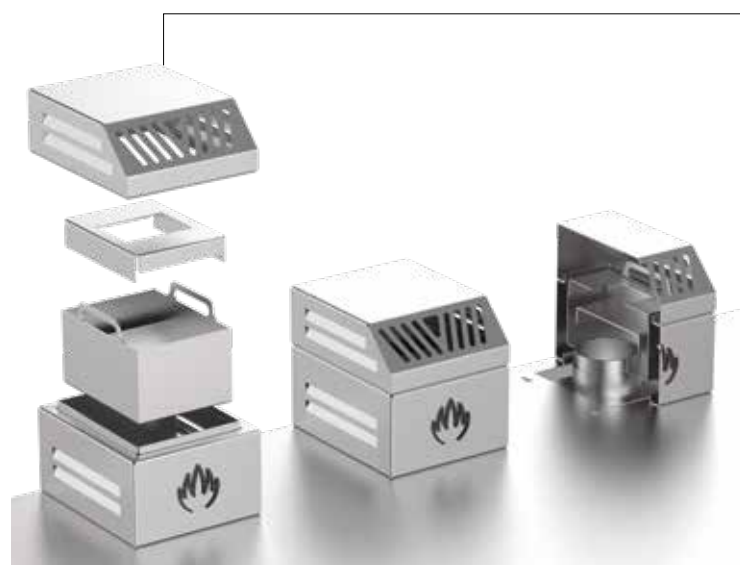
Chef di tutto il mondo scelgono Mibrasa® per la sua robustezza, la sua facilità d'uso e l'assenza di manutenzione. Grazie alla sua funzionalità, il forno Mibrasa® ispira la creatività in ogni servizio.



Si alimenta con carbone  
ottimizzandone il consumo



Cuocere tutti i tipi di cibo  
fornendo sapori infiniti



## *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.



## *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 forni 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 forni 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

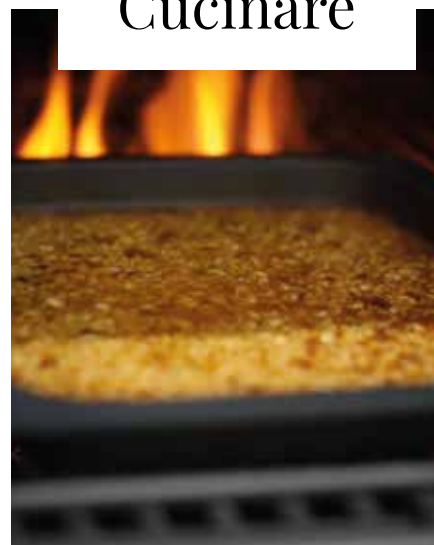
Sigillare



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.

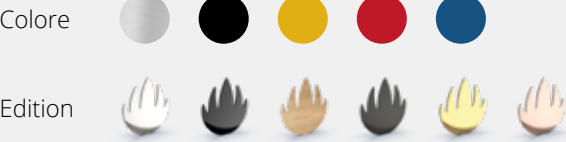
Scegli tra 2 modelli in 6 diverse misure.



**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, attizzatoio, paletta per raccogliere le ceneri e spazzola metallica.

**CONSIGLIATI:**  
Griglia extra, rivestimento compact da banco e raccogligrassi estraibile.



**COMPACT**  
Forno da banco



**SPACE**  
Forno da banco con supporto teglia

50°C  
70°C  
  
300°C  
250°C  
TEMP.

NANO

25-35

HMB NANO  
532 x 580 x 742  
345 x 355

HMB SB NANO  
532 x 580 x 742  
345 x 355

MINI

35-45

HMB MINI  
732 x 604 x 843  
540 x 345

HMB SB MINI  
732 x 604 x 843  
540 x 345

MINI PLUS

45-65

HMB MINI PLUS  
732 x 628 x 953  
540 x 395

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

S

75-95

HMB 75  
732 x 815 x 953  
540 x 595

HMB SB 75  
732 x 815 x 953  
540 x 595

M

110-130

HMB 110  
952 x 815 x 1043  
755 x 595

HMB SB 110  
952 x 815 x 1043  
755 x 595

L

160-190

HMB 160  
952 x 1004 x 1043  
755 x 795

HMB SB 160  
952 x 1004 x 1043  
755 x 795

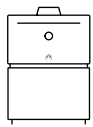
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

**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.





# 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:

Colore



Edition



*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®, attizzatoio, pala per la cenere e spazzola metallica.

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



50°C  
70°C

300°C

250°C

TEMP.

**BASE**

Forno con mobile

**BASE SPACE**

Forno con mobile e supporto teglia

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

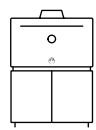
HMB MA 160  
952 x 1013 x 1667  
755 x 795

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

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

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





# 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.

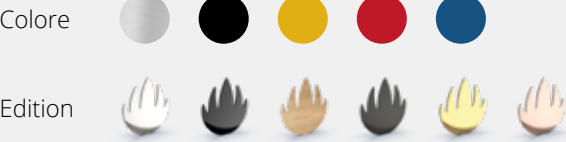


**VERTICAL**  
HMB AB

**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, attizzatoio,  
paletta per  
raccogliere le ceneri  
e spazzola metallica.  
CONSIGLIATI:  
Griglia extra,  
raccogligrasso  
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**

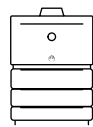
Forno con  
mobile completo caldo

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





# 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

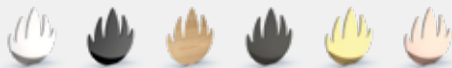
Ottimizza | Risparmia | Personalizza

PERSONALIZZAZIONE:

Colore



Edition



*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, attizzatoio,  
paletta per raccogliere  
le ceneri, spazzola  
metallica, gastronorm  
1x GN 1/1 e 1x GN 1/2.

CONSIGLIATI:  
Griglia extra,  
raccogligrasso  
estraibile e ruote.



**HOT**

Forno con cassette  
scaldavivande



**HOT SPACE**

Forno con cassette  
scaldavivande  
e supporto teglia



**HOT MAX**

Forno con cassette  
scaldavivande  
e armadio caldo superiore

150°C

300°C

250°C

90°C

65°C

55°C

TEMP.

S

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

HMB HOT 75  
732 x 815 x 1628  
540 x 595

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

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

M

110-130  
2x GN 1/1\*

HMB HOT 110  
952 x 815 x 1667  
755 x 595

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

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

L

160-190  
2x GN 1/1\*

HMB HOT 160  
952 x 1013 x 1667  
755 x 795

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

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

\*Gastronorms compatibili con i  
modelli corrispondenti

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)



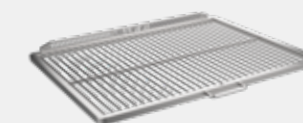
*Completa  
l'attrezzatura  
Mibrasa® con  
diversi accessori.*

# Accessori

## FORNO



### GRIGLIA



GT35  
GTMINI -GTMINIP  
GT75  
GT110  
GT160

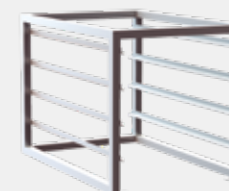


### RUOTE

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.

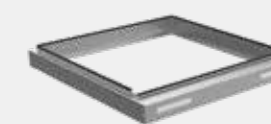
SGNAB (4 guide)

### 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 reggiteglie, 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®.

## *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.



## *Sistema di raffreddamento corpo*



## *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.



# Gamma Griglia Aperta Mibrasa®

LA MASSIMA VERSATILITÀ E FUNZIONALITÀ.

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

CONFIGURAZIONI

Scopri tutto l'assortimento dei Griglias Apertas Mibrasa® per della Griglie Aperte.

COMPATTA. DINAMICA. GASTRONOMICA.

## SLIM

Griglia Aperta con sistema di elevazione con base compatta

## CLASSIC

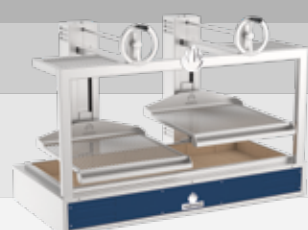
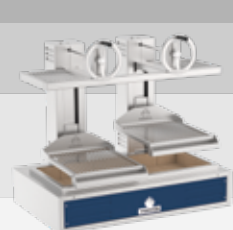
Griglia Aperta con sistema di elevazione

## FIRE

Griglia Aperta con sistema di elevazione con bruciatore

## CUSTOM

Griglia aperta con muro refrattario e griglie a gancio



DIMENSIONI (Larghezza cm)

75 100

100 130 160 200 252

160 200 252

Su misura

## MOBILE APERTO

Per tutti i modelli



## MOBILI COMPLETI

Per tutti i modelli



## MOBILE CON CARRELLO STOCCAGGIO

Solo per il modello Custom



Ergonomica

Robusta

Versatile

Quando lo spazio è un lusso, l'efficienza si trasforma in arte.







# 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

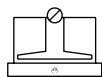
GMB100-2GR  
1127 x 700 x 1043  
435 x 460

#### ACCESSORI INCLUSI:

Griglia/e, pinze, pa-  
letta 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 Classic

GRIGLIA APERTA SINGOLA, DOPPIA O TRIPLE CON SISTEMA DI SOLLEVAMENTO

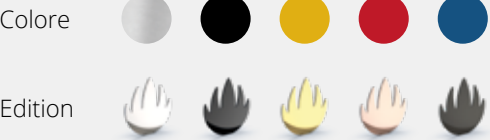
Con il fuoco a vista e un grande piano cottura aperto ed elevabile, la nuova Griglia Aperta Mibrasa® offre la massima versatilità. Il sistema di sollevamento delle griglie permette allo chef di posizionare i cibi all'esatta distanza sulla brace per una cottura ottimale.

Scegli tra 3 modelli e 5 misure.



**DOUBLE**  
GMB 200  
con mobile completo

PERSONALIZZAZIONE:

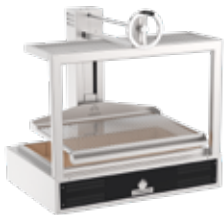


*La qualità dei materiali,  
l'ergonomia e il design  
conferiscono allo chef durata,  
comfort e cottura perfetta.*



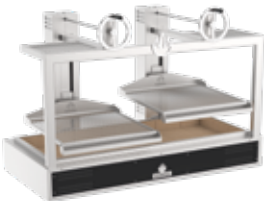
Mussol  
Barcellona (Spagna)

*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

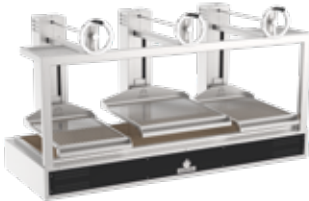


**DOUBLE**  
Griglia Aperta da banco  
con due griglie

GMB 130  
1265 x 863 x 1143  
500 x 630

GMB 160  
1637 x 863 x 1143  
685 x 630

GMB 200  
2077 x 863 x 1143  
890 x 630



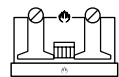
**TRIPLE**  
Griglia Aperta da banco con  
tre griglie

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

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

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





# Griglia Aperta Fire

GRIGLIA APERTA CON SISTEMA DI SOLLEVAMENTO E BRUCIATORE

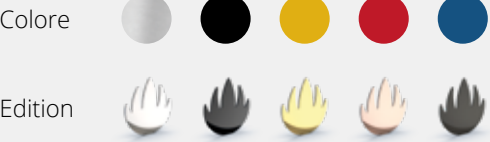
L'incorporazione del bruciatore a legna nella griglia aperta conferisce una cottura ininterrotta permettendo la generazione di brace in qualsiasi momento durante il servizio.

Scegli tra 3 modelli.



**FIRE**  
GMB 252 FIRE  
con mobile completo

**PERSONALIZZAZIONE:**



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



**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

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

**ACCESSORI INCLUSI:**  
2 griglie, supporto cottura verticale, 2 ganci girevoli, pinze, paletta raccogli cenere, attizzatoio 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.





# Accessori

SLIM, CLASSIC E FIRE



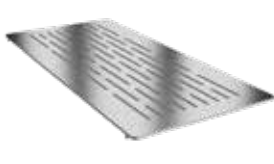
GRIGLIA  
TUBOLARE

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



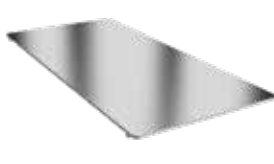
GRIGLIA CON  
CANALETTI

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  
FTTGMB



COPERCHIO INOX

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



KIT SPIEDO

SPIEDO75  
SPIEDO100  
SPIEDO130  
SPIEDO160  
SPIEDO200  
SPIEDO252  
\*Richiede la struttura  
protettiva del modello  
corrispondente



STRUTTURA  
PROTETTIVA

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



PARETE REFRATTARIA  
PROTETTIVA

MEPGMB100  
MEPGMB130  
MEPGMB160  
MEPGMB200  
MEPGMB252

COTTURA VERTICALE

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



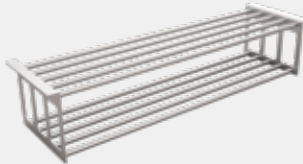
GANCI  
GIREVOLI

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

\*Tutti i mobili completi sono  
dotati di 3 cassetti e supporto  
gastronorm



MOBILE

MAGMB75  
MAGMB100-2GR  
MAGMB100  
MAGMB130  
MAGMB160  
MAGMB200  
MAGMB252



RUOTE

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



KIT SPIEDO

KITESPGMB75  
KITESPGMB100  
KITESPGMB130  
KITESPGMB160  
KITESPGMB200  
KITESPGMB252

\*Ogni kit include un accessorio spiedo



Spiedo  
20x490



Spiedo  
30x490



Gastro  
Ind. 390



Gastro  
Dopp. 390

Larghezza x Altezza (mm)

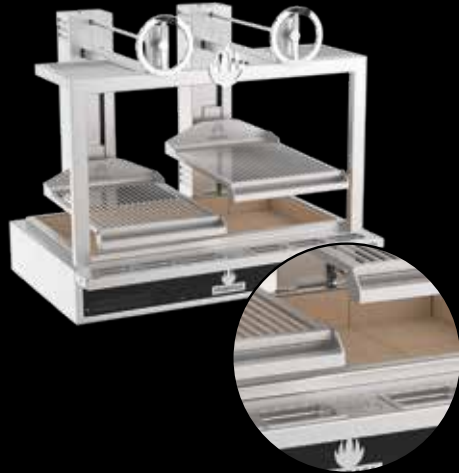
3u.	3u.	2u.	2u.
4u.	4u.	2u.	2u.
5u.	5u.	2u.	2u.
6u.	6u.	3u.	3u.
8u.	8u.	4u.	4u.
10u.	10u.	6u.	6u.



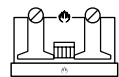
KIT GASTRONORM

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

\*Ogni kit include un accessorio gastronorm







# 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

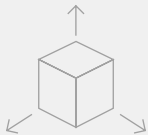
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

### ACCESSORI INCLUSI:

Griglie, supporto per accessori, paletta, raccogli ceneri, 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



SPIEDO 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



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

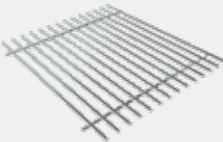
MCCMB-S  
MCCMB-M  
MCCMB-L



MOBILE CON CARRELLO DI STOCCAGGIO

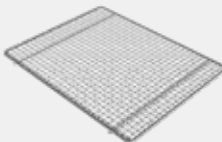
MBCMB-S  
MBCMB-M  
MBCMB-L

COMBINALO CON DIVERSE SUPERFICI DI COTTURA!



GRIGLIA

RLG



GRIGLIA A MAGLIE

LGM



PIASTRE FORATA  
TEPPANYAKI

PTG



PIASTRE LISCIA  
TEPPANYAKI

FTTG



# 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 paraflamma, 2 griglie, raccogligrassi 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 paraflamma, 2 griglie, raccogligrassi 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 paraflamma, 2 griglie, raccogligrassi asportabile, cornice su piano. Tutto in acciaio inox.







# Robata Beast

GRIGLIA APERTA CON  
4 LIVELLI DI COTTURA

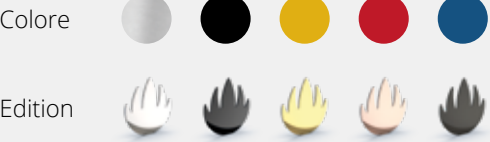
Dispone di 4 livelli con superfici di cottura ampie, adattabili ed estraibili, che consentono di cucinare vari prodotti. Fai cotture dirette, verticali, allo spiedo e non solo, per lavorare qualsiasi tipo di cucina.

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



**BEAST**  
RM 100 BEAST  
con mobile completo

PERSONALIZZAZIONE:



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



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



**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

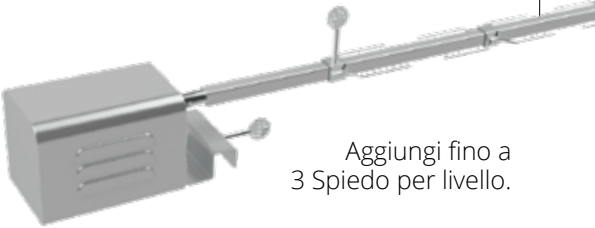
RM 160 BEAST  
1637 x 788 x 805  
Griglia inferiore e superiore 653 x 272  
Griglia intermedia 384 x 272

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.





# Robatayaki

GRIGLIA TRADIZIONALE GIAPPONESE

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

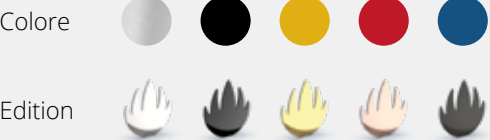
Una griglia a carbone aperta con vari livelli di cottura e accessori per trattare tutti i tipi di alimenti, sotto forma di spiedini direttamente sulla brace, sulla griglia o sulla piastra Teppanyaki.

Scegli tra 2 modelli in 3 diverse misure.



**LIFT**  
RM SE 115

**PERSONALIZZAZIONE:**



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



Albert Sastreger - Bo.Tic\*\*  
Corça (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  
800 x 445 x 800  
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, attizzatoio, pala raccogli cenere e spazzola metallica. Tutto in acciaio inox.

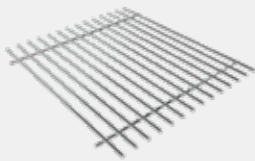


+

# Accessori

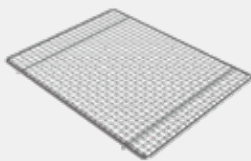
## ROBATAYAKI

### 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 LISCIA  
TEPPANYAKI**

FTTG

\*Solo per il livello inferiore



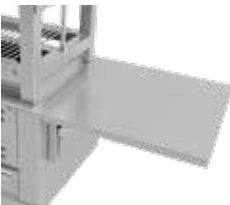
**COPERCHIO INOX**

TAPARM60  
TAPARM80  
TAPARM115



**MOBILE**

S60  
S80  
S115



**MOBILE RIBALTABILE**

DLS

\*Include 2 laterali

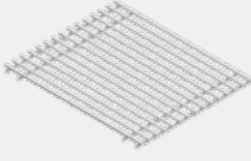


**RUOTE**

4 ruote orientabili con freno

WINOXG	A.Inox.
WGALVAG	Galv.

### SISTEMI DI COTTURA



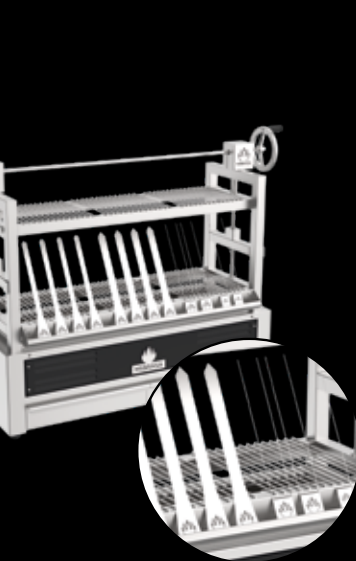
**GRIGLIA**

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



**SPIEDO**

SPIEDO100-BEAST  
SPIEDO160-BEAST



### KIT SPIEDO

#### Robatayaki

	2u.	2u.	2u.	2u.
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

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



### KIT GASTRONORM

#### Robatayaki

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

#### Beast

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

\*Ogni kit include un accessorio gastronorm





# Girarrosti Elipse

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

Fino a 210 polli  
in un servizio



*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.

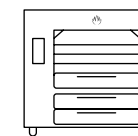
**ROTAZIONE INVERTITA.** Le lame ruotano in senso contrario tra loro, evitando così che i prodotti di grandi dimensioni si rompano in caso di contatto.

*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.



## 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 ragno per arrostiture [60]
- Spiedo alla griglia semplice [20]
- Gastronorm Mibrasa® GN 1/1 [2]
- Gastronorm Mibrasa® GN 2/4 [3]
- Sollevatore di spiedi [2]
- Pinzette Mibrasa®
- Attizzatoio

CONSIGLIATI:

Spada con gabbia e Spada con gabbia circolare

*Alta produzione  
con cotture  
veloci e gustose*

**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.





# H | B A C H |

## 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.*



Umai  
Girona (Spagna)

*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.*

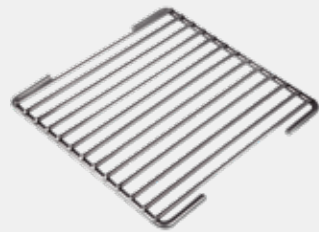


+

# Accessori

HIBACHI

SUPPORTI E PIASTRE



GRIGLIA

GMH150  
GMH300  
GMH300P



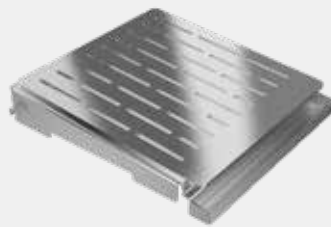
GRIGLIA SUPERIORE

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



Griglia  
doppia

Regolabile  
in altezza



Facile da aprire,  
chiudere e girare



*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	293 x 235 x 20 mm
GLW445	445 x 235 x 20 mm

## 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
--------	----------------



## COMBINATELI!

Utilizzate lo Smasher con le nostre griglie aperte e i Robatayaki con le loro griglie.

### GRIGLIE APERTE



Piastra forata



Piastra liscia

### ROBATAYAKIS



Teppanyaki forata



Teppanyaki liscia



## 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



## 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

## TEGLIA DI COTTURA IN ALLUMINIO FUSO

Le teglia 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.

*Manteniamo la nostra  
tradizione mediterranea!*



### 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.

### 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*
Scoppietto	•••
Aroma	Naturale fine
Sacco	15 kg



### LECCIO (HOM)

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



### MARABÚ (MM)

Tipo	Carbone vegetale
Origine	Cuba
Rendimento	5-7 ore*
Scoppietto	•••
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	Olivo	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 Robotayakis Mibrasa®. Prodotte 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



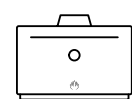
### DUO Griglia e Forno

Giallo Black Edition

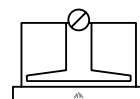


## ATTREZZATURA

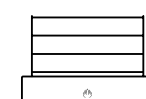
Scegli l'attrezzatura Mibrasa®  
che vuoi customizzare



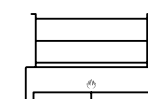
Forno



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.



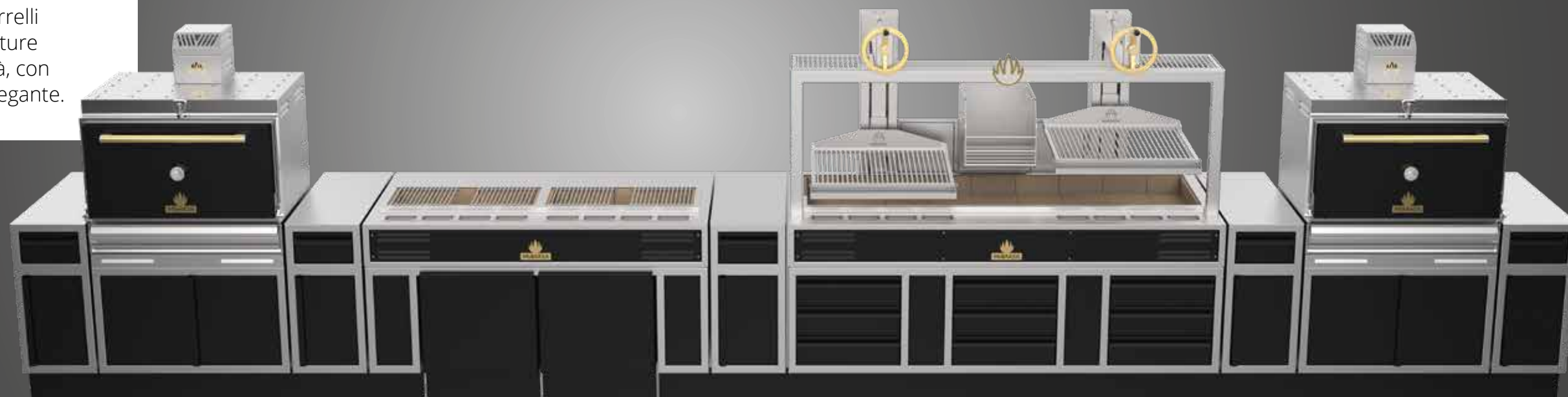
Griglia aperta in cucina.



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](mailto:mibrasa@mibrasa.com)

[www.mibrasa.com](http://www.mibrasa.com)

