MIBRASA®

The Craftsmen of Fire!



MIBRASA®

Catalogo

Le radici mediterranee di Mibrasa®

Territorio

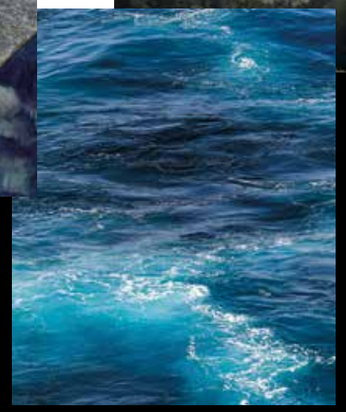
La cucina con il fuoco è profondamente radicata nella gastronomia mediterranea. Dalla nostra fabbrica di Palamós, nel cuore della Costa Brava e dove produciamo le attrezzature Mibrasa® per tutti, siamo orgogliosi di essere gli artigiani del forno a brace.

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.







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!

Artesanía

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.

The Craftsmen of Fire!

combinazione 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.



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

Clienti di tutto il mondo

Ii 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.



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



Divinum* Girona (España)

Innoviamo dal punto di vista degli chef

GARANZIA DI QUALITÀ:

Forno Mibrasa®

FUNZIONALITÀ.

Chef di tutto il mondo scelgono Mibrasa® per la sua robustezza, la sua facilità d'uso e l' assenza di manutenzione.

Si alimenta con carbone

ottimizzandone il consumo

Cuocere tutti i tipi di cibo

fornendo sapori infiniti



Grazie alla sua funzionalità, il forno Mibrasa® ispira la creatività in ogni servizio.

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.



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.

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.

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.

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



NANO MINI MINI PLUS S M L

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

PERSONALIZZAZIONE

Colore

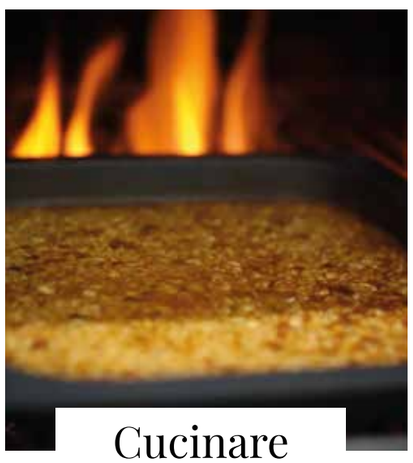
Edition



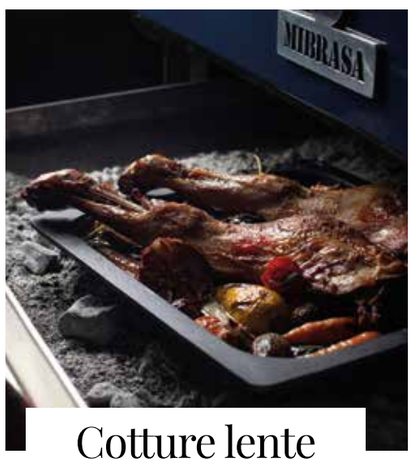
Arrostire



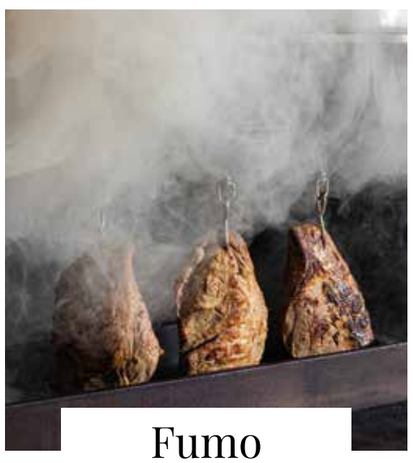
Sigillare



Cucinare



Cotture lente



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



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

Lo spettacolo è servito!

PERSONALIZZAZIONE:

Colore

Edition

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

ACCESSORI

INCLUSI:
Sistema di protezione con dissipatore para-fiamma, griglia, pinze, attizzatoio, paletta per raccogliere le ceneri e spazzola metallica. Nano: + raccogli grasso estraibile.

CONSIGLIATI:
Griglia extra, rivestimento compact da banco e raccogligrasso 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	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:

Colore

Edition

MOBILE BASSO CALDO

Mantieni caldo il cibo con il supporto gastronorm opzionale.

La cabina raggiunge temperature di 50º-70ºC sfruttando il calore residuale del forno.

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.







150ºC
300ºC
250ºC
50ºC
70ºC
TEMP.

	VERTICAL Forno con mobile basso caldo	VERTICAL SPACE Forno con mobile basso caldo e supporto teglia	VERTICAL MAX Forno con mobile completo caldo
S 75-95	HMB AB 75 732 x 815 x 1628 540 x 595	HMB AB SB 75 732 x 815 x 1628 540 x 595	HMB AC 75 850 x 818 x 1900 540 x 595
M 110-130	HMB AB 110 952 x 815 x 1667 755 x 595	HMB AB SB 110 952 x 815 x 1667 755 x 595	HMB AC 110 1070 x 818 x 1900 755 x 595
L 160-190	HMB AB 160 952 x 1013 x 1667 755 x 795	HMB AB SB 160 952 x 1013 x 1667 755 x 795	HMB AC 160 1070 x 1030 x 1900 755 x 795

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:

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 cassetti scaldavivande	HOT SPACE Forno con cassetti scaldavivande e supporto teglia	HOT MAX Forno con cassetti scaldavivande e armadio caldo superiore
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)

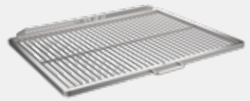
Completa l'attrezzatura Mibrasa® con diversi accessori.

Accessori

FORNO



GRIGLIA



GT35
GTMINI -GTMINIP
GT75
GT110
GT160

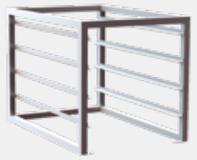


RUOTE

2 ruote orientabili con freno e 2 ruote fisse

WINOX A.Inox
WGALVA Galv.

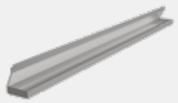
SUPPORTO GASTRONORM

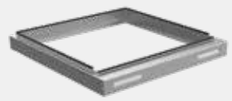


Compatibile con basi calde e mobili forno Mibrasa®. Costruito con 4 livelli per posizionare fino a 4 GN 1/1.

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.

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.

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

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.





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.

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

Ingegneria all'avanguardia

nel rispetto delle tecniche culinarie più ancestrali, pure e semplici.

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

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.

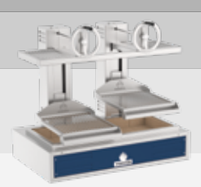
CONFIGURAZIONI

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

COMPATTA. DINAMICA. GASTRONOMICA.

SLIM

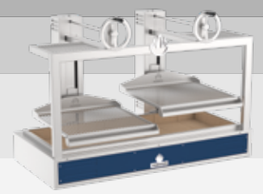
Griglia Aperta con sistema di elevazione con base compatta



75 100

CLASSIC

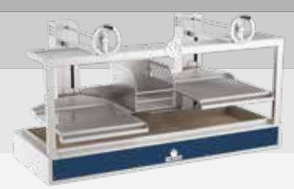
Griglia Aperta con sistema di elevazione



100 130 160 200 252

FIRE

Griglia Aperta con sistema di elevazione con bruciatore



160 200 252

CUSTOM

Griglia aperta con muro refrattario e griglie a gancio



Su misura

MOBILI

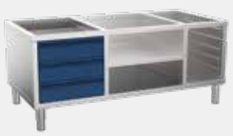
MOBILE APERTO

Per tutti i modelli



MOBILE COMPLETI

Per tutti i modelli



MOBILE CON CARRELLO STOCCAGGIO

Solo per il modello Custom



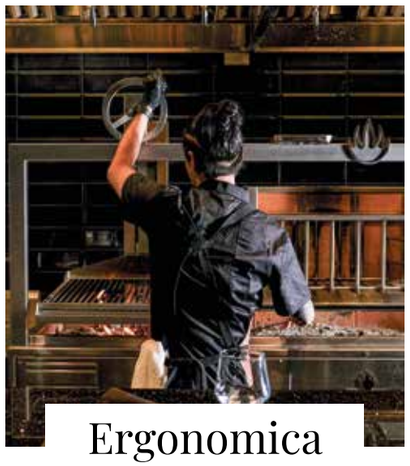
CUSTOMIZACIÓN

Color

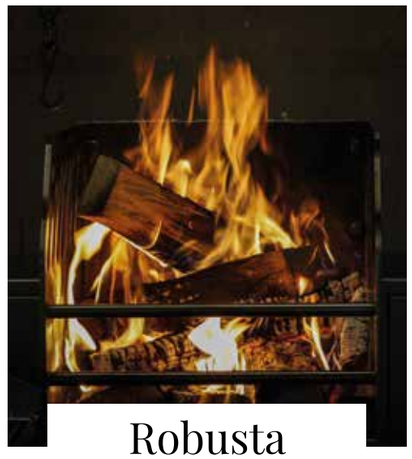


Edition





Ergonomica



Robusta



Versatile



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
x1 460 x 500



SLIM DOUBLE
Griglia Aperta da banco
con due griglie
e fondo compatto

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

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

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

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



Mussol
Barcellona (Spagna)

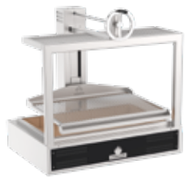
La cucina con brace aperta, spogliata di ogni artificio.

PERSONALIZZAZIONE:

Colore

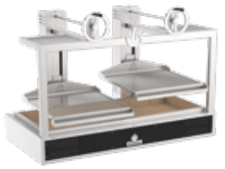
Edition

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



SINGLE
Griglia Aperta da banco con una griglia

GMB 100
1127 x 863 x 1143
x1 890 x 630



DOUBLE
Griglia Aperta da banco con due griglie

GMB 130
1265 x 863 x 1143
x2 500 x 630

GMB 160
1637 x 863 x 1143
x2 685 x 630

GMB 200
2077 x 863 x 1143
x2 890 x 630



TRIPLE
Griglia Aperta da banco con tre griglie

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

GMB 252-3GR
2520 x 863 x 1143
x3 685 x 630

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



Tomàquet
Girona (Spagna)

Ottieni cotture uniche, affumicature ed essicature con il tocco unico della brace.



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.

FIRE
Griglia Aperta da banco
con due griglie e bruciatore

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

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

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

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

PERSONALIZZAZIONE:

Colore

Edition

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

BRUCIATORE

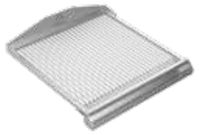
Il bruciatore Inoltre regala al commensale un grande spettacolo di fuoco e brace

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

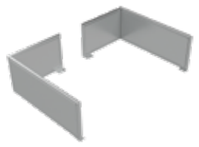
TAPA50-SLIM
(SLIM75)
TAPA85-SLIM
(SLIM100-2GR)
TAPA50
(GMB130/200-3GR)
TAPA65
(GMB160/160F/200F/252F/252-3GR)
TAPA85
(GMB100/200)



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, posiziona il supporto dove vuoi sulla brace e davanti al bruciatore nel modello Fire.



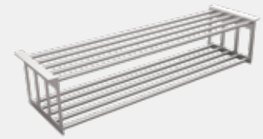
GANCI GIREVOLI

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

*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



	Spiedo 20x490	Spiedo 30x490	Gastro Ind. 390	Gastro Dopp. 390
	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.

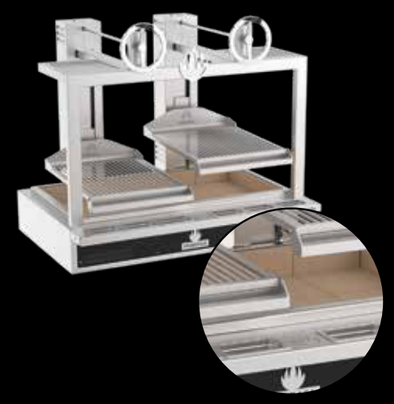
*Ogni kit include un accessorio spiedo



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
x1 260 x 340
x1 490 x 340
x1 710 x 340

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

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

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

ACCESSORI INCLUSI:

Griglie, 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



SPIEDO VERTICALE

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

ESTACA



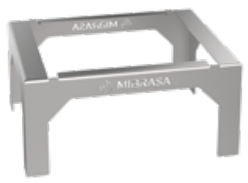
PADELLA PER PAELLA

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

PMB-1
PMB-2
PMB-3

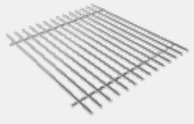


SUPPORTO MULTICOTTURA



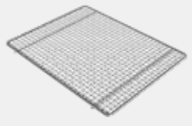
BMC 390 x 310 x 180 mm

COMBINALO CON DIVERSE SUPERFICI DI COTTURA!



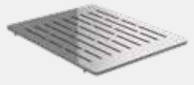
GRIGLIA

RLG



GRIGLIA A MAGLIE

LGM



PIASTRE FORATA TEPPANYAKI

PTG



PIASTRE LISCIA TEPPANYAKI

FTTG



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



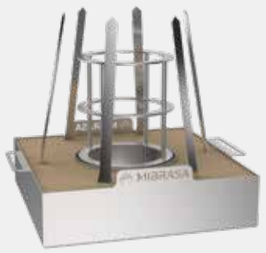


COUP DE FEU

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
x6 Griglia inferiore e superiore 653 x 316
x6 Griglia intermedia 384 x 316

S **FORNO COMPACT S** - HMB 75
x2 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 parafiamma, 2 griglie, raccogligrasso asportabile, cornice su piano. Tutto in acciaio inox.

PERSONALIZZAZIONE:

Colore

Edition



DUO GRIGLIA SINGLE + FORNO COMPACT

GRIGLIA SINGLE - GMB 100
x1 890 x 630

S **FORNO COMPACT S** - HMB 75
x2 540 x 595

DUOGMB100_HMB75
1837 x 986 x 1844

M **FORNO COMPACT M** - HMB 110
x2 755 x 595

DUOGMB100_HMB110
2057 x 986 x 1844

L **FORNO COMPACT L** - HMB 160
x2 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 griglie.

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



DUO GRIGLIA DOUBLE + FORNO COMPACT

GRIGLIA DOUBLE - GMB 130
x2 500 x 630

S **FORNO COMPACT S** - HMB 75
x2 540 x 595

DUOGMB130_HMB75
1975 x 986 x 1844

M **FORNO COMPACT M** - HMB 110
x2 755 x 595

DUOGMB130_HMB110
2195 x 986 x 1844

L **FORNO COMPACT L** - HMB 160
x2 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 parafiamma, 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.



BEAST
RM 100 BEAST
con mobile completo

PERSONALIZZAZIONE:

Colore

Edition

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
x6 Griglia inferiore e superiore 653 x 316
x6 Griglia intermedia 384 x 316

RM 160 BEAST
1637 x 788 x 805
x10 Griglia inferiore e superiore 653 x 272
x10 Griglia intermedia 384 x 272

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

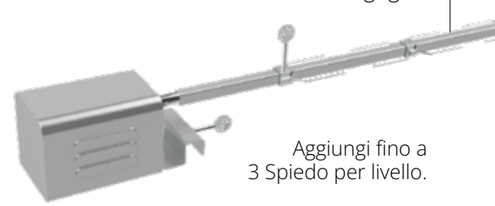
ACCESSORI
INCLUSI:

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



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

Lo chef cucina davanti al banco.

PERSONALIZZAZIONE:

Colore

Edition

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





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

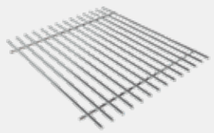
FIX con 3 livelli fissi	**LIFT** con 3 livelli e sistema di elevazione per il secondo levello
RM 60 623 x 445 x 800 x2 Griglia superiore 310 x 279 x1 Griglia inferiore 380 x 279	RM SE 60 808 x 445 x 1043 x2 Griglia superiore 310 x 279 x1 Griglia inferiore 380 x 279
RM 80 800 x 445 x 800 x4 Griglia superiore 310 x 279 x2 Griglia inferiore 380 x 279	RM SE 80 986 x 445 x 1043 x4 Griglia superiore 310 x 279 x2 Griglia inferiore 380 x 279
RM 115 1146 x 445 x 800 x6 Griglia superiore 310 x 279 x3 Griglia inferiore 380 x 279	RM SE 115 1333 x 445 x 1043 x6 Griglia superiore 310 x 279 x3 Griglia inferiore 380 x 279

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

Accessori

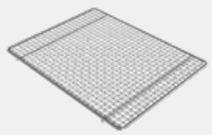
ROBATAYAKI

SUPERFICI DI COTTURA



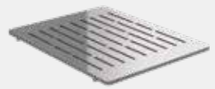
GRIGLIA

RTG G.Superiore
RLG G.Inferiore



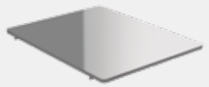
GRIGLIA A MAGLIE

TGM G. M Superiore
LGM G.M Inferiore



PIASTRA FORATA TEPPANYAKI

PTG
*Solo per il livello inferiore



PIASTRA LISCIA TEPPANYAKI

FTTG
*Solo per il livello inferiore



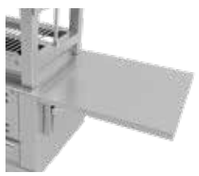
COPERCHIO INOX

TAPARM60
TAPARM80
TAPARM115



MOBILE

S60
S80
S115



MOBILE RIBALTABILE

DLS
*Include 2 laterali



RUOTE

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



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.)

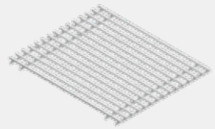
*Ogni kit include un accessorio gastronorm



Accessori

BEAST

SISTEMI DI COTTURA



GRIGLIA

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



SPIEDO

SPIEDO100-BEAST
SPIEDO160-BEAST





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.

H | B A C H |

MINI GRIGLIA PORTATILE

L'esperienza dell'Hibachi Mibrasa®, più funzionale che mai.

Presentiamo il restyling del classico Hibachi Mibrasa®. Mantiene le sue dimensioni compatte e il suo carattere portatile per permetterti di portare l'essenza della brace ovunque: cucine ridotte, sala, terrazza o eventi privati.



HIBACHI 300 PLUS
con supporto
e griglia superiore



Il supporto per griglia inclinata con raccogli grasso evita che il grasso cada sul fuoco e riduce le fiammate.



L' immaginazione e la creatività non hanno limiti!



HIBACHI 150

MH150
216 x 186 x 173
2 circa.



HIBACHI 300

MH300
366 x 186 x 173
4 circa.



HIBACHI 300 PLUS

MH300PLUS
366 x 366 x 178
8 circa.

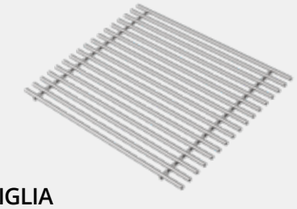
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

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

Accesori

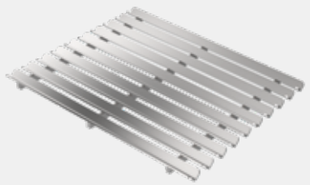
HIBACHI

SUPERFICI DI COTTURA



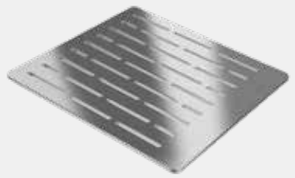
GRIGLIA

RLG150
RLG300
RLG300P



PIASTRA A V

GVMH150
GVMH300
GVMH300P



TEPPANYAKI

PTMH150
PTMH300
PTMH300P



GRIGLIA SUPERIORE

GSMH300
GSMH300P







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®

Pensato per lo chef
Conferisce agilità e rapidità al servizio

Versatile e Robusta

MIBRASA® GRILLWARE

Griglia doppia

Regolabile in altezza

Facile da aprire, chiudere e girare 360°

Griglie impilabili per una buona gestione dello spazio



Massima creatività nella tua cucina.
Ideali per una manipolazione a temperature estreme.

SMOKE & STEAM BOX

Affumicatura, cottura al vapore o entrambi.
Sperimenta con trucioli, erbe aromatiche, liquori e molto altro per dare un sapore profondo e unico ai tuoi alimenti.

Compatibile con griglia classica e maglia 16 x 25 cm H2 e H4.



SSB 18 x 43 x 10 cm

*Parrilla clásica incluída
16 x 25 x H4 cm

FLAMBADOU

Con il flambadou sul fuoco vivo, sciogli il grasso per conferire ai tuoi piatti una maggiore personalità, sigillare o dare maggiore succosità e sapore agli ingredienti con il grasso sciolto.



FLMB 60 cm Ø12 cm

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



PADELLA A MAGLIE

KSM28H2	Ø28 - H2 cm
KSM28H6	Ø28 - 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

Utensili da Cucina

SUPPORTI IN SUGHERO DI MIBRASA® PER IL PIATTO IN GRANITO E LA TEGLIA IN ACCIAIO INOX





Decorerà i tuoi piatti con un tocco rustico!



SUGHERO DAGLI ALBERI AUTOCTONI DELLA NOSTRA AREA DEL L'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 BOSCHIS. 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

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

Utensili da Cucina

COMPATIBILE CON TUTTE LE ATTREZZATURE MIBRASA®



'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.

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



TEGLIA DI COTTURA IN ALLUMINIO FUSO ALTA RESISTENZA

	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



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



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



COPERCHIO IN PYREX CON MANICO IN ALUMINIO

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



PINZE

TG	
FTG P.Plate	
PG P.vassoio	19 cm



COMBINATELI
con le nostre griglie!



SMASHER

Ideale per preparare hamburger in stile smash e per schiacciare altri alimenti come verdure, panini, carne, pesce. Grazie al rivestimento cromato, impedisce al cibo di attaccarsi.

PRENSA	16 x 12 x 1 cm

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*
Scoppiettio	●○○
Aroma	Naturale fine
Sacco	15 kg



LECCIO (HOM)

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



MARABÚ (MM)

Tipo	Carbone vegetale
Origine	Cuba
Rendimento	5-7 ore*
Scoppiettio	●●○
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 Robatayakis 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®

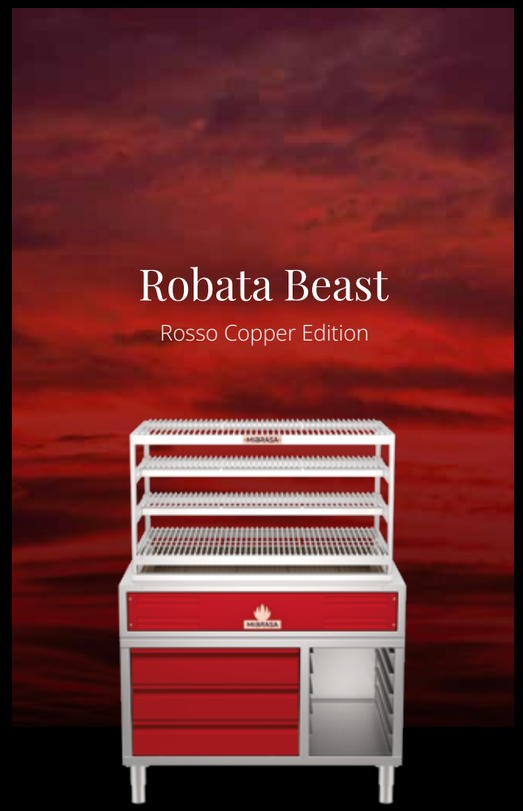
COLORE E EDITION

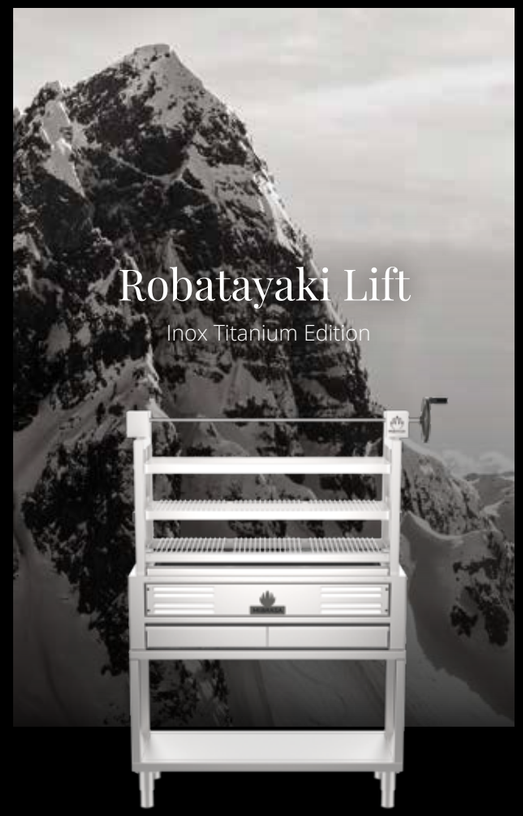
Personalizza la finitura degli accessori della tua attrezzatura.

Dagli un'identità unica
al tuo Mibrasa®.











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.

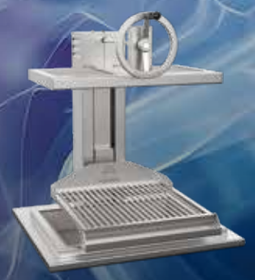
Lavoreremo con te per progettare e creare una linea di cottura ad alte prestazioni che si integri perfettamente nella tua cucina.



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

CT-IT-05.2026