



MIBRASA®

The Craftsmen of Fire!



MIBRASA®
Catalogue

Les racines méditerranéennes de Mibrasa®

Territoire

La cuisine au feu de bois est profondément ancrée dans la gastronomie Méditerranéenne. Depuis notre usine de Palamós au coeur de la Costa Brava, où nous fabriquons les équipements Mibrasa® pour servir nos clients du monde entier, nous sommes fiers d'être les artisans de la braise.



*Eau, Terre, Air, FEU.
Dans l'environnement
unique de la Costa Brava
et son exquise gastronomie,
est né et a grandi
Mibrasa® : Authentiques
artisans du feu!*



Tradition

La relation entre la nourriture et le feu nous transporte aux origines les plus profondes de la gastronomie et de l'humanité. La cuisson sur braise est sincère et sans artifice, où le goût prévaut avant tout.



GARANTIE DE QUALITÉ:



The Craftsmen of Fire!

combinaison de qualité et d'expérience

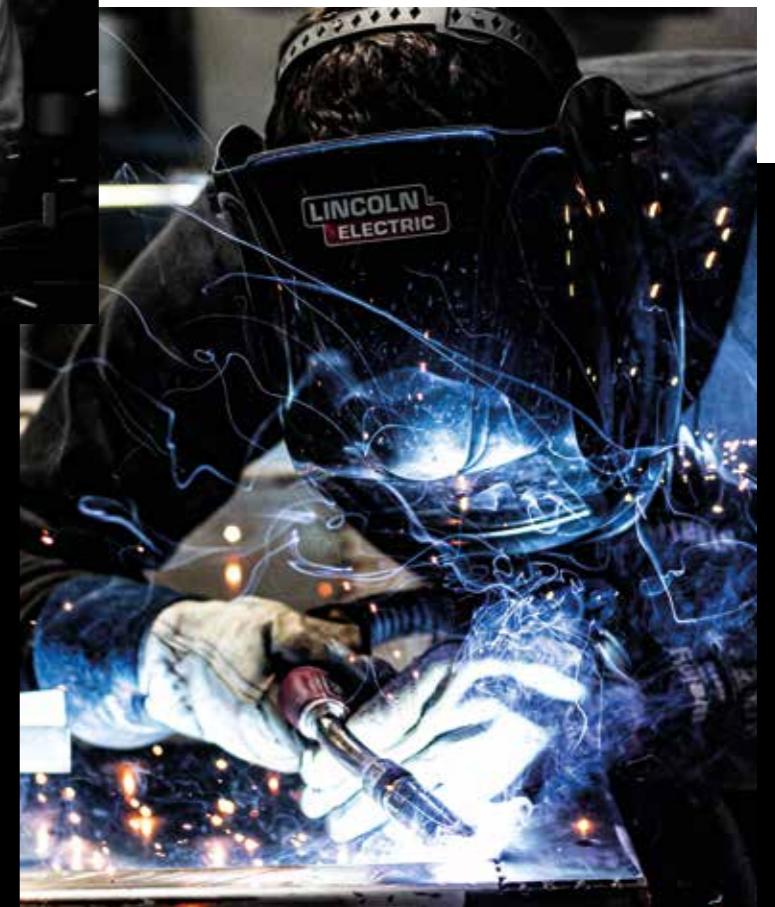
Qualité et expérience

Nos équipements Mibrasa® sont la combinaison optimale de qualité et d'expérience.

Nous sommes une entreprise familiale jeune et dynamique, animée par la passion du travail bien fait. Nous mettons un point d'honneur à concevoir des produits robustes et durables, pensés pour traverser le temps. Grâce à des procédés d'ingénierie de pointe, à l'utilisation d'aciers de première qualité et à une attention rigoureuse portée à chaque détail, nous offrons des produits à la fois performants, fiables et d'une grande polyvalence.



*Nos équipements
Mibrasa® combinent
qualité et expérience.*



Maîtriser le feu n'est pas une tâche facile et chez Mibrasa®, nous ne sous-estimons pas son pouvoir. Nous continuons à développer notre savoir-faire afin d'atteindre la plus haute qualité de produits, aujourd'hui comme demain.

Nous innovons du point de vue des chefs

Nous vous invitons à expérimenter avec nos braises, à créer et à cuisiner d'une manière qui éveille le palais et atteint l'âme.



*Nos clients et partenaires
dans plus de 70 pays
nous soutiennent.*

Clients du monde entier

Des chefs du monde entier choisissent Mibrasa® pour sa robustesse, sa facilité d'utilisation et son zéro entretien. Grâce à leur fonctionnalité, les équipements Mibrasa® inspirent la créativité dans chaque service.

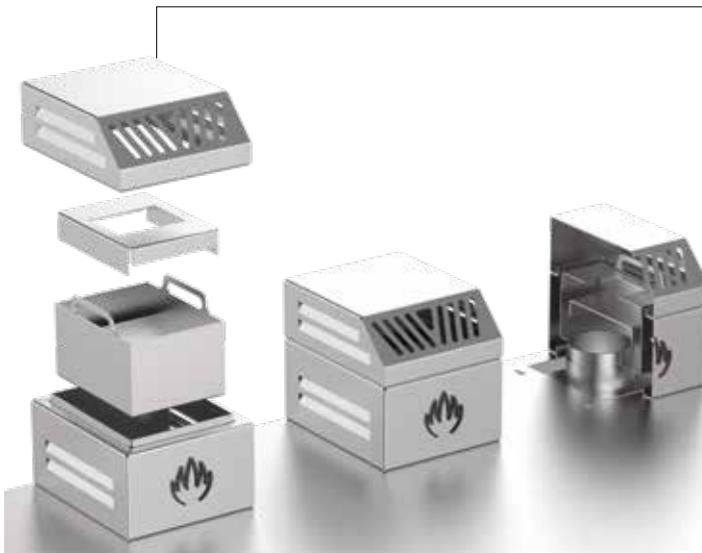
*Construit comme un tank.
Créé pour durer.*



Four Mibrasa®

FONCTIONNALITÉ.

Les chefs du monde entier choisissent Mibrasa® pour la robustesse, la facilité d'utilisation et l'absence d'entretien. Grâce à sa fonctionnalité, le four Mibrasa® stimule la créativité à chaque service.



Système de protection avec coupe-feu et filtre disperseur intégré

DOUBLE FONCTIONNALITÉ. Il agit comme un coupe-feu en recueillant les cendres et les particules solides, et en préservant la sécurité de l'environnement. Il agit également comme un disperseur en réduisant la température de la fumée grâce aux entrées d'air latérales.

ESPACE OPTIMISÉ. Conçu pour être compact, positionné à l'arrière du four pour offrir une grande surface utile au support plateaux.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE FACILES. Avec des composants facilement amovibles qui se nettoient facilement au lave-vaisselle.



Tiroir à cendres multifonction



Fonctionne au charbon de bois et optimise sa consommation



Cuisine tous les types d'aliments en leur apportant une infinité de saveurs



Contrôle de flux d'air sûr et précis

RÉGULATEUR ERGONOMIQUE. Tirages supérieur et inférieur intégrés dans un cadre en acier large et robuste, conçus de manière totalement ergonomique. Positionnés à l'avant, ils facilitent la manipulation et l'accès sûr pour le chef.

CONTRÔLE INFINI. Flux d'air réglable instantanément avec précision et exactitude.

CONTRÔLE ÉLEVÉ DES FLAMMES ET DE LA TEMPÉRATURE. Grâce au système de tirage, les flammes et la température sont parfaitement contrôlées.

Porte hautement résistante avec système de contrepoids

CONCEPTION ROBUSTE. Crée un environnement de travail sans impact thermique constant pour le chef.

SYSTÈME D'OUVERTURE SANS EFFORT. La conception brevetée de la porte avec contrepoids permet une manipulation simple et agile à chaque service.

ZÉRO ENTRETIEN. Le système de contrepoids ne nécessite ni entretien ni pièces de rechange, ce qui garantit la facilité et la continuité du service.

POLYVALENT. Il agit comme un tirage inférieur, un collecteur de cendres et un espace pour réaliser des cuissons ancestrales dans la cendre.

ENTRÉE D'AIR RAPIDE. Les cendres tombent directement de la grille au collecteur sans obstructions, sans mécanismes inefficaces. Un apport d'air rapide est assuré chaque fois que le service l'exige.

ESPACE DE TRAVAIL PROPRE. Grâce au tiroir à cendres fermé et au collecteur de graisse amovible intégré à l'avant.

Four Mibrasa®

GRILL ET FOUR EN UNE SEULE MACHINE.

L'équipement Mibrasa® a été conçu pour répondre aux besoins les plus exigeants tout en se mettant dans la peau des Chefs.

PARAMÈTRES

Découvrez toute la gamme de fours Mibrasa®.

10 modèles et jusqu'à 6 tailles

COMPACT HMB

Four à poser

SPACE HMB SB

Four à poser avec support plateaux

BASE HMB MA

Four avec meuble

VERTICAL HMB AB

Four avec armoire basse chauffée

HOT HMB HOT

Four avec tiroirs de maintien au chaud

BASE SPACE HMB MA SB

Four avec meuble et support plateaux

VERTICAL SPACE HMB AB SB

Four avec armoire basse chauffée et support plateaux

HOT SPACE HMB HOT SB

Four avec tiroirs de maintien au chaud et support plateaux

VERTICAL MAX HMB AC

Four avec armoire chauffée complète

HOT MAX HMB HOT AC

Four avec tiroirs de maintien au chaud et armoire haute chauffante



6 TAILLES NANO MINI MINI PLUS S M L

3 TAILLES S M L

COUVERTS (par service): NANO 25 - 35

MINI 35 - 45

MINI PLUS 45 - 65

S 75 - 90

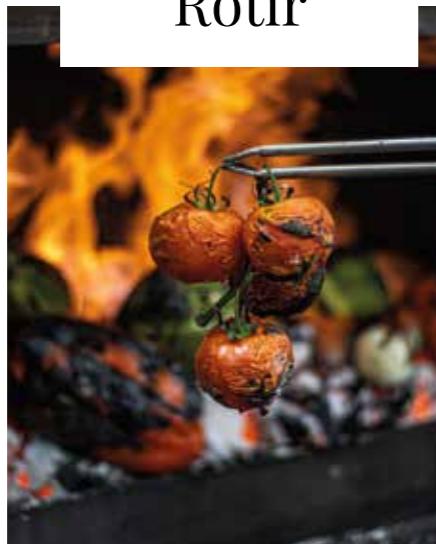
M 110 - 130

L 160 - 190

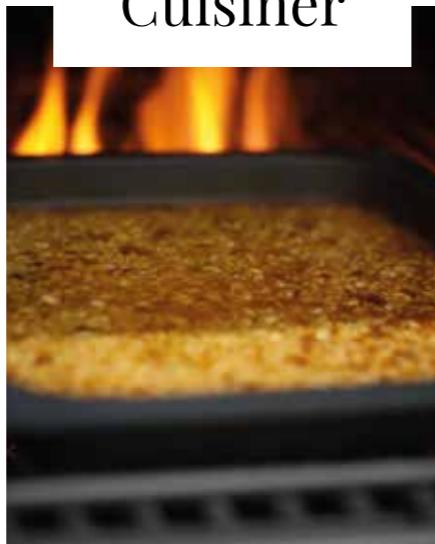
Griller



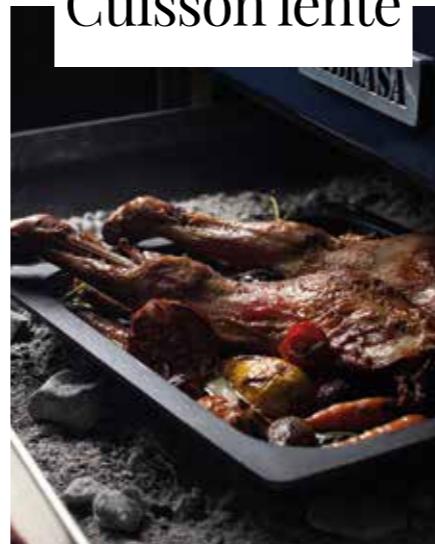
Rôtir



Cuisiner



Cuisson lente



À la vapeur



Fumer



Maintenir





Compact & Space

FOUR MIBRASA® À POSER

Les fours Mibrasa® Compact et Space s'adaptent à tous les espaces de travail.

Choisissez entre 2 modèles et 6 tailles différentes.



COMPACT
HMB

SPACE
HMB SB

PERSONNALISATION:



Nouvelle conception du système de sécurité situé à l'arrière du four pour profiter d'une plus grande surface utile.



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

**Le spectacle
est servi!**

ACCESOIRES

INCLUS:

Système de sécurité avec coupe-feu-disperseur, grille de cuisson, une pince, un tisonnier, une brosse métallique et une pelle à cendre.

RECOMMANDÉS:

Grille supplémentaire, cache pour four à poser et collecteur de graisse.



COMPACT

Forn à poser



SPACE

Forn à poser avec support plateaux

50°C
70°C
300°C
250°C
TEMP.

SUPPORT PLATEAUX

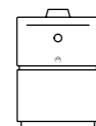
Parfait pour garder les casseroles et les gastro-norms au chaud ou tempérer les produits.

La chaleur émise peut atteindre 50°C et 70°C sur les deux niveaux. Cela permet de maximiser l'espace dédié au support plateaux, avec une capacité allant jusqu'à 4 GN1/1.



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

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)



Base

FOUR MIBRASA® AVEC MEUBLE

Les modèles Base sont parfaits pour les cuisines avec un espace nécessitant un support de travail pour le four Mibrasa®.

Choisissez entre 2 modèles et 3 tailles différentes.



BASE
HMB MA

BASE SPACE
HMB MA SB

PERSONNALISATION:



Les modèles Base disposent d'un support de travail adapté au four Mibrasa®.



*Cuisson
ancestrale.*

ACCESOIRES

INCLUS:
Système de sécurité avec coupe-feu-disperseur, grille de cuisson, une pince Mibrasa®, un tisonnier, une brosse métallique et une pelle à cendre.

RECOMMANDÉS:
Grille supplémentaire, collecteur de graisse amovible, support gastronom et roues.



BASE

Four avec meuble

S

75-95

BASE SPACE

Four avec meuble et support plateaux

M

110-130

HMB MA 75

732 x 815 x 1628
540 x 595

L

160-190

HMB MA 110

952 x 815 x 1667
755 x 595

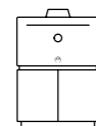
HMB MA 160

952 x 1013 x 1667
755 x 795



Cuisez lentement vos produits dans le tiroir à cendres, à basses température pour une finition tendre et succulente, riche en saveurs fumées.

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)



Vertical

FOUR MIBRASA® AVEC ARMOIRE BASSE CHAUFFÉE

Les modèles Vertical, équipés d'une armoire basse chaude, sont destinés aux amateurs de rangement et d'organisation.

Choisissez entre 3 modèles et 3 tailles différentes.



VERTICAL
HMB AB

VERTICAL MAX
HMB AC

VERTICAL SPACE
HMB AB SB

PERSONNALISATION:



ARMOIRE BASSE CHAUDE

Gardez les aliments au chaud avec le support gastronorm en option.

Atteint des températures de 50 °C à 70 °C en utilisant la chaleur résiduelle du four.

Obtenez une réaction de Maillard plus rapide avec des résultats optimaux.



ACCESOIRES

INCLUS:
Système de sécurité avec coupe-feu-disperseur, grille de cuisson, une pince Mibrasa®, un tisonnier, une brosse métallique et une pelle à cendre.

RECOMMANDÉS:
Grille supplémentaire, collecteur de graisse amovible, support gastronorm et roues.



150°C

300°C

250°C

50°C

70°C

TEMP.

VERTICAL

Four avec armoire basse chaude

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

Four avec armoire basse chaude et support plateaux

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

Four avec armoire chauffée complète

HMB AC 75

850 x 818 x 1900

540 x 595

HMB AC 110

1070 x 818 x 1900

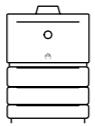
755 x 595

HMB AC 160

1070 x 1030 x 1900

755 x 795

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)



Hot

FOUR MIBRASA® AVEC TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD

Prenez le contrôle en optimisant la chaleur résiduelle du four Mibrasa® pour maintenir au chaud les ingrédients, dans 3 zones de température

Choisissez entre 3 modèles et 3 tailles différentes.



HOT
HMB HOT

HOT MAX
HMB HOT AC

HOT SPACE
HMB HOT SB

Optimiser | Economiser | Personnaliser

PERSONNALISATION:



*Confire · Cuissons lentes ·
Réchauffer · Conserver · Reposer ·
Maintenir · Déshydrater*

Sa conception linéaire et homogène pour tout chef privilégiant une cuisine efficace et rentable.



Le four à braise le plus complet.

ACCESOIRES

INCLUS:
Système de sécurité avec coupe-feu-disperseur, grille de cuisson, une pince Mibrasa®, un tisonnier, une brosse métallique et une pelle à cendre, gastronomes 1x GN 1/1, 1x GN 1/2.

RECOMMANDÉS:
Grille supplémentaire, collecteur de graisse amovible et roues.



HOT

Four avec tiroirs de maintien au chaud

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

M
110-130
2x GN 1/1*

L
160-190
2x GN 1/1*



HOT SPACE

Four avec tiroirs de maintien au chaud et support plateaux

HMB HOT 75
732 x 815 x 1628
540 x 595

HMB HOT 110
952 x 815 x 1667
755 x 595

HMB HOT 160
952 x 1013 x 1667
755 x 795



HOT MAX

Four avec tiroirs de maintien au chaud et armoire haute chauffante

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

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

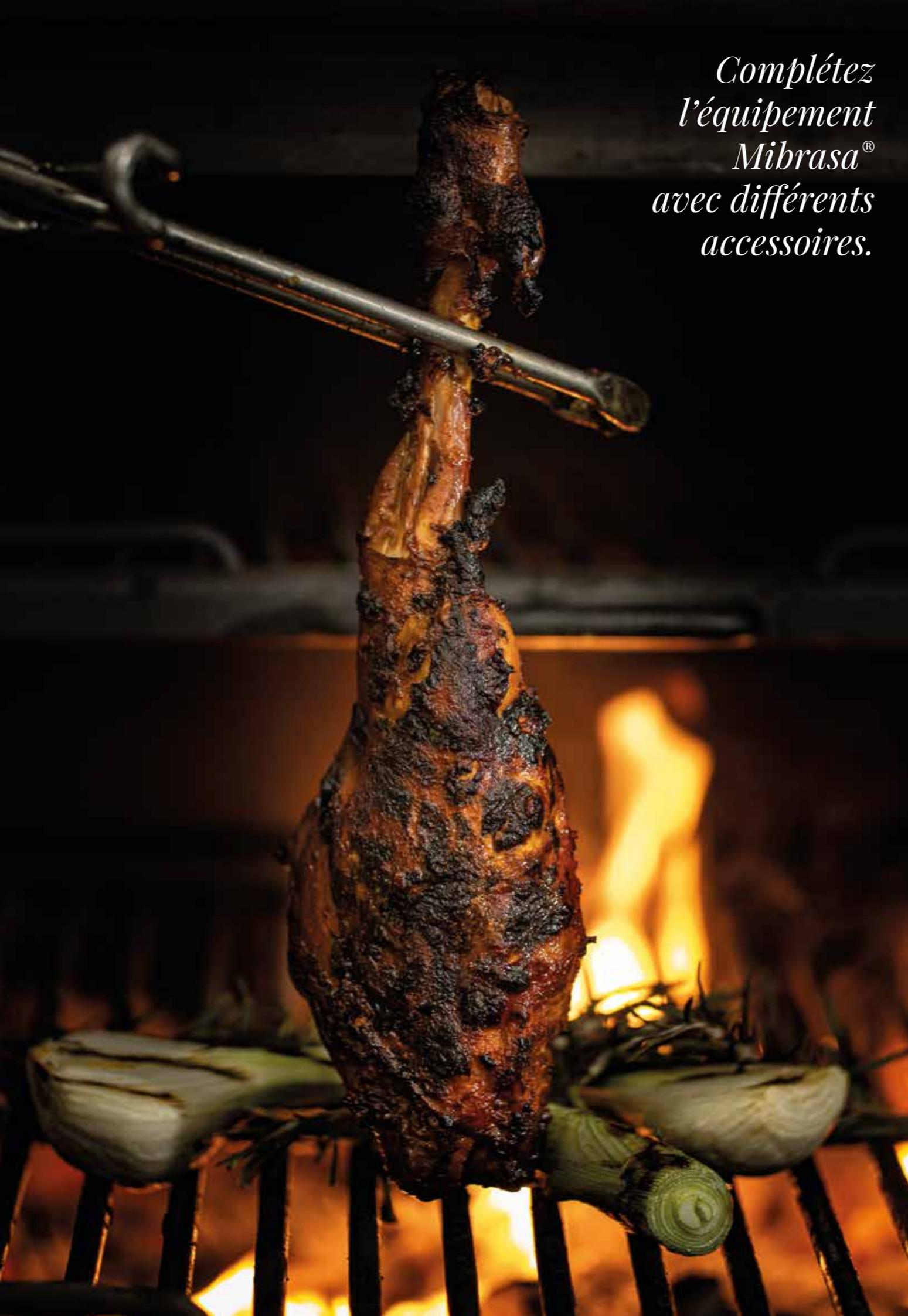
HMB HOT AC 160
1070 x 1030 x 1900
755 x 795

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

*Gastronomes Mibrasa® compatibles avec les modèles correspondant

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

Complétez
l'équipement
Mibrasa®
avec différents
accessoires.

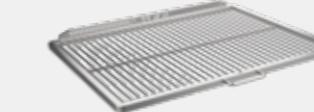


Accessoires

FOUR



GRILLE



GT35
GTMINI - GTMINIP
GT75
GT110
GT160



ROUES

2 roues pivotantes avec frein
et 2 roues fixes
WINOX A.Inox
WGALVA Galv.

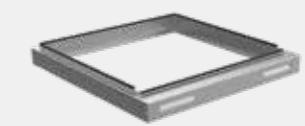
SOUTIEN GASTRONORME



Compatible avec les armoires à base chaude et les armoires de four Mibrasa®. Construit avec 4 niveaux pour placer jusqu'à 4 GN 1/1.

SGNAB (4 niveaux)

COLLECTEUR ET CACHE



COLLECTEUR DE GRAISSE AMOVIBLE

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

CACHE POUR FOUR À POSER

EMBHMBMINI
EMBHMBMINIP
EMBHMB75
EMBHMB110
EMBHMB160



Grill Ouvert Mibrasa®

UNE CUISINE À BRAISE OUVERTE, DÉPOURVUE DE TOUT ARTIFICE.

Une ingénierie de pointe respectant les techniques culinaires traditionnelles, pures et simples. Composée d'une large et réglable

superficie de cuisson et d'un feu ouvert, le Grill Ouvert Mibrasa® offre ce qui se fait de mieux en matière de diversité.

Surfaces multicuisson

TEMPÈRE ET GARDE AU CHAUD LES ALIMENTS avec les supports plateaux, grâce à la chaleur résiduelle de la braise.

CUISONS VERTICALES UNIQUES. Adaptez à souhait la position du support de cuisson vertical sur la braise. Suspendez des ingrédients à l'aide de crochets rotatifs et réalisez des cuissons uniques, des fumages et séchages avec la touche unique qu'apporte la braise.

CUISONS SUSPENDUES avec le module de cuisson supplémentaire à un niveau moyen, pour cuisiner, laisser reposer et terminer le produit avec un grillware ou un ustensile Mibrasa®.



Système de refroidissement du corps

Base refractaire

CUISINEZ AU BOIS OU AU CHARBON DE BOIS. La base réfractaire permet de combiner le charbon de bois et le bois pour une expérience culinaire optimale et un spectacle impressionnant.

PROFITEZ AU MAXIMUM DE TOUTE L'ÉNERGIE THERMIQUE. La base réfractaire assure une efficacité énergétique totale.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE FACILES. Les cendres sont enlevées directement du brûleur pour le nettoyage quotidien.



Cuisinez avec un maximum de polyvalence et de fonctionnalité

CONTRÔLE ABSOLU POUR UNE CUISSON OPTIMALE. Le système d'élévation permet au chef de placer les aliments à une distance exacte au-dessus de la braise.

GRANDE SURFACE DE CUISSON. Cuisinez plusieurs produits à la fois avec jusqu'à 3 grilles dans un seul équipement et deux types de surface de cuisson (ronde ou en V).

SYSTÈME D'ÉLÉVATION AVEC DOUBLE CHAÎNE EN ACIER ET SANS ENTRETIEN. Le système à double chaîne ainsi que le volant et le réducteur permettent d'élever la grille en douceur et avec précision.

SÉCURITÉ MAXIMALE POUR LE CHEF. Le système de circulation de l'air permet de réduire les températures élevées que peut atteindre la base du grill ouvert.

ISOLATION DE LA ZONE DE LA BRAISE grâce à la conception et à la qualité de la construction qui empêche la chaleur de se disperser par les côtés ou par la base elle-même. Permet l'installation sur un meuble réfrigérateur ou sur tout autre type de table.

Gamme Grill Ouvert Mibrasa®

LA POLYVALENCE ET LA FONCTIONNALITÉ ULTIME.

La qualité des matériaux, l'ergonomie et le design apportent au chef une durabilité, une commodité et de parfaites cuissons.

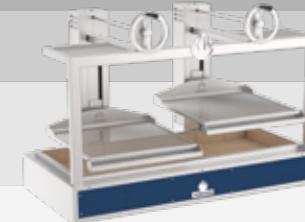
SLIM

Grill ouvert avec système d'élévation et base compacte



CLASSIC

Grill ouvert avec système d'élévation



FIRE

Grill ouvert avec système d'élévation et brûleur à bois



CUSTOM

Grill ouvert avec mur réfractaire et grilles à crochets



TAILLES (Largeur cm)

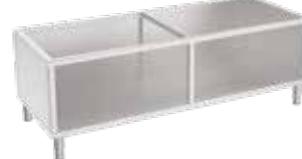
75 100

100 130 160 200 252

160 200 252

Sur mesure

MEUBLE OUVERT
Pour tous les modèles



MEUBLE COMPLET
Pour tous les modèles



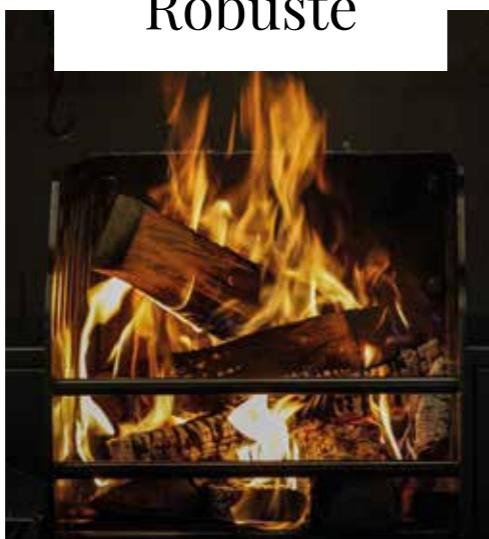
MEUBLE AVEC CHARIOT
DE RANGEMENT
Seulement pour le modèle Custom



Ergonomique



Robuste



Polyvalente



PARAMÈTRES

Découvrez toute la gamme de Grills Ouverts Mibrasa®.

COMPACTE. DYNAMIQUE. GASTRONOMIQUE.

Lorsque l'espace
est un luxe,
l'efficacité se
transforme en art.





Grill Ouvert Slim

GRILL OUVERT SLIM SIMPLE ET DOUBLE AVEC SYSTÈME D'ÉLÉVATION

Une braise ouverte conçue pour les cuisines avec un espace réduit et pour les chefs qui apprécient un équipement qui offre de la polyvalence dans un petit espace.



SLIM SINGLE
GMB 75
avec meuble complet

PERSONNALISATION:

Couleur



Édition



*Profiter du grill ouvert
Mibrasa® dans les cuisines
où l'espace est limité, c'est
désormais possible!*



*Mibrasa® convient également
aux petits espaces.*



SLIM SINGLE

Grill ouvert de table avec
une grille de cuisson
et base compacte

GMB75
750 x 700 x 1043
460 x 500



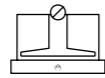
SLIM DOUBLE

Grill ouvert de table avec
deux grilles de cuisson
et base compacte

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

**ACCESOIRES
INCLUS:**
Grille/s de cuisson, une
pince Mibrasa®, un
tisonnier, une brosse
métallique et une
pelle à cendre. La grille
est disponible avec
barreaux ronds ou en
forme de V.

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)



Grill Ouvert Classic

GRILL OUVERT SIMPLE, DOUBLE OU TRIPLE AVEC SYSTÈME D'ÉLÉVATION

Composé d'une large et réglable superficie de cuisson et d'un feu ouvert, le Grill Ouvert Mibrasa® offre ce qui se fait de mieux en matière de diversité. Le système d'élévation des grilles permet au chef de placer l'aliment sur la braise à l'endroit précis pour obtenir une cuisson optimale.

Choisissez entre 3 modèles et 5 tailles différentes.



DOUBLE
GMB 200
avec meuble complet



Mussol
Barcelone (Espagne)

Une cuisine à braise ouverte, dépourvue de tout artifice.



SINGLE

Grill ouvert de table avec une grille de cuisson



DOUBLE

Grill Ouvert de table avec deux grilles de cuisson



TRIPLE

Grill Ouvert de table avec trois grilles de cuisson

GMB 100
1127 x 863 x 1143
890 x 630

GMB 130
1265 x 863 x 1143
500 x 630

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

GMB 160
1637 x 863 x 1143
685 x 630

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

GMB 200
2077 x 863 x 1143
890 x 630

ACCESOIRS INCLUS:

Grille/s de cuisson, une pince Mibrasa®, un tisonnier, une brosse métallique et une pelle à cendre. La grille est disponible avec barreaux ronds ou en forme de V.

PERSONNALISATION:

Couleur

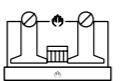


Édition



La qualité des matériaux, l'ergonomie et le design apportent au chef une durabilité, une commodité et de parfaites cuissons.

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)



Grill Ouvert Fire

GRILL OUVERT AVEC SYSTÈME D'ÉLÉVATION ET BRÛLEUR À BOIS

L'ajout du brûleur à bois au grill ouvert fournit une cuisson ininterrompue permettant de générer de la braise à tout moment pendant le service.

Choisissez parmi 3 tailles.



FIRE

GMB 252 FIRE
avec meuble complet



*Réalisez une cuisine
unique fumé et séché avec
touche de braise singulière.*



FIRE

Grill ouvert de table avec
système d'élévation et brûleur à bois

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

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

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

ACCESOIRES INCLUS:

2 grilles, support de cuisson vertical, 2 crochets rotatifs, pinces Mibrasa®, un tisonnier, un brosse métallique et une pelle à cendre.Tout en acier inox. Les grilles est disponible avec barreaux ronds ou en forme de V.

BRÛLEUR

*Le brûleur à bois
offre au client un
grand spectacle de
feu et de braise*

avec l'arôme incomparable
de la braise qui se dégage
du bois naturel.

PERSONNALISATION:

Couleur



Édition



*Il offre au client un grand
spectacle de feu et de braise avec
l'arôme incomparable des braises
qui se dégage du bois naturel.*

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)





Accessoires

SLIM, CLASSIC ET FIRE



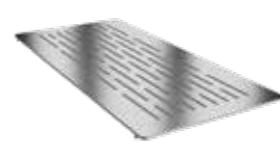
GRILLE RONDE

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



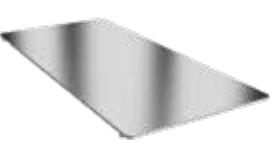
GRILLE EN FORME DE V

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



PLANCHA PERFORÉE

Surface chromée antiadhésive
620 x 300 x 5 mm
PTGMB



PLANCHA LISSE

Surface chromée antiadhésive
620 x 300 x 5 mm
FTGMB



COUVERCLE INOX

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



BROCHE

SPIEDO75
SPIEDO100
SPIEDO130
SPIEDO160
SPIEDO200
SPIEDO252
*Nécessite la structure
protectrice du modèle
correspondant



STRUCTURE PROTECTRICE

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



MUR RÉFRACTAIRE DE PROTECTION

MEPGMB100
MEPGMB130
MEPGMB160
MEPGMB200
MEPGMB252

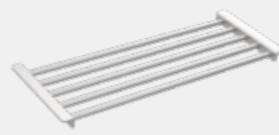
CUISSON VERTICAL

Avec le support de cuisson vertical, positionnez vos ingrédients au dessus des braises ou en face du brûleur à bois, pour cuire, fumer ou sécher avec des arômes de fumé.



CROCHET ROTATIF

GGCV (1u.) Ø0,5 - 16 x 2,8 cm



AVEC LE SUPPORT DE CUISSON VERTICAL

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



MODULE DE CUISSON 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



MEUBLE COMPLET

MCGMB75
MCGMB100-2GR
MCGMB100
MCGMB130
MCGMB160
MCGMB200
MCGMB252



MEUBLE

MAGMB75
MAGMB100
MAGMB130
MAGMB160
MAGMB200
MAGMB252



ROUES

4 roues pivotantes avec frein
WINOXG A.Inox
WGALVAG Galv.



KIT ESPETO



Longueur x Largeur (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.

*Chaque kit inclut un support espeto

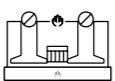


KIT GASTRONORM

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

*Chaque kit inclut un support gastronorm





Grill Ouvert Custom

LE GRILL MIBRASA®, SUR MESURE ET
ENTIÈREMENT PERSONNALISABLE

Quand la personnalisation rencontre les grilles haute performance. Optimisez l'espace de votre cuisine avec la Grille Custom, conçue par et pour vous.



CUSTOM
CUSTOM L avec meuble ouvert et chariot de rangement



*Un monde infini de possibilités.
Entièrement fabriquée sur mesure.*



MODÈLES STANDARDS

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



SUR MESURE

Basé sur un design personnalisé et fonctionnel pour une utilisation optimale, votre grill CUSTOM sera conçu et construit selon vos spécifications.

MUR RÉFRACTAIRE AVEC GRILLES

Système de grilles polyvalent et sans effort.

Accrochez et organisez librement plusieurs grilles de cuisson sur toute la longueur et la largeur du mur réfractaire.



PERSONNALISATION:

Couleur



Édition



*Votre cuisine.
Votre Parrilla Mibrasa® personnalisée.*

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

ACCESOIRES INCLUS:

Grilles de cuisson, support d'accessoires, une pince Mibrasa®, un tisonnier, une brosse métallique et une pelle à cendre, support de cuisson vertical et 2 crochets rotatifs



Accessoires

CUSTOM



GRILLE MURALE

Avec système de crochets intégré pour la placer librement sur le mur réfractaire.

CPS-25
CPS-48
CPS-70



BROSSE VERTICALE

Cuisinez lentement en position verticale de gros morceaux ou pièces entières pour obtenir une texture juteuse et une saveur fumée.

ESTACA



SUPPORT À PAELLA

Disponible pour 1, 2 ou 3 paellas d'un diamètre maximum de 40 cm. (Paella non incluse)

PMB-1
PMB-2
PMB-3

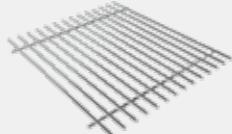


SUPPORT CUISSON MULTIPLE



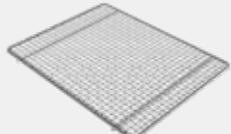
BMC 390 x 310 x 180 mm

COMBINEZ-LE AVEC DIFFÉRENTES SURFACES DE CUISSON!



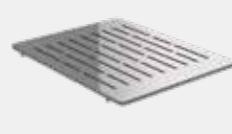
GRILLE

RLG



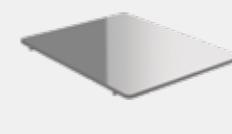
GRILLE À MAILLES

LGM



TEPPANYAKI PERFORÉE

PTG



TEPPANYAKI LISSE

FTTG



BRÛLEUR À BOIS

Permet de générer des braises à tout moment pendant le service pour une cuisson ininterrompue. Le brûleur fermé dispose d'une porte pour réduire l'impact de la chaleur.

QACMB Ouvert-512x259x300mm
QCCMB Fermé-370x460x648mm



COUP DE FEU

La chaleur intense centrale irradie vers l'extérieur, permettant un contrôle précis de la température pour de multiples tâches culinaires comme mijoter et réduire.

COUPDEFEU 390x390x195mm



IRORI

Inspiré de la cuisine traditionnelle japonaise avec un foyer placé sur un lit de sable pour un isolement thermique efficace. Comprend un ensemble de brochettes.

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

MEUBLES

Disponible pour les modèles standards et faits sur mesure.



MEUBLE

MACMB-S
MACMB-M
MACMB-L



MEUBLE COMPLET

MCCMB-S
MCCMB-M
MCCMB-L



MEUBLE AVEC CHARIOT DE RANGEMENT

MBCMB-S
MBCMB-M
MBCMB-L

DUO

COMBINEZ LIBREMENT N'IMPORTE
QUEL ÉQUIPEMENT MIBRASA® ET SES
ACCESSOIRES POUR RÉALISER L'ESPACE
DE CUISSON QUE VOUS AVEZ EN TÊTE
POUR VOTRE CUISINE.

*Une solution complète pour
les restaurants qui veulent
maximiser leurs cuissons à
la braise avec la meilleure
exécution et le meilleur résultat.*

La synergie des équipements Mibrasa®
garantit au chef un contrôle absolu et
accélère les processus de cuisson

DUO Minimisation des temps

Le travail en bloc permet
de minimiser davantage
les temps, pour plus
d'efficacité et moins
de charge de travail
dans la cuisine sans
compromettre le volume
de production.



DUO ROBATA BEAST + FOUR COMPACT S

ROBATA BEAST - RM 100

- Grille inférieure et supérieure 653 x 316
- Grille intermédiaire 384 x 316



S FOUR COMPACT S - HMB 75

- 540 x 595

DUORM100_HMB75
1837 x 788 x 1655

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

ACCESOIRES INCLUS:

DUO: Meuble Duo avec jeu de roulette acier inox (6 giratoires), 2 pinces Mibrasa®, 2 tisonniers, 2 pelles à cendres et deux brosses métalliques.

BEAST: 6 grilles supérieures/inférieures, 6 grilles intermédiaires.

FOUR: système de sécurité intégré avec coupe-feu filtre disperseur, 2 grilles, collecteur de graisse amovible, cache pour four à poser.

PERSONNALISATION:

Couleur



Édition



DUO GRILL OUVERT SINGLE + FOUR COMPACT

GRILL OUVERT SINGLE - GMB 100

- 890 x 630



S FOUR COMPACT S - HMB 75

- 540 x 595

DUOGMB100_HMB75
1837 x 986 x 1844

M FOUR COMPACT M - HMB 110

- 755 x 595

DUOGMB100_HMB110
2057 x 986 x 1844

L FOUR COMPACT L - HMB 160

- 755 x 795

DUOGMB100_HMB160
2057 x 1010 x 1844

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

ACCESOIRES INCLUS:

DUO: Meuble Duo avec jeu de roulette acier inox (6 giratoires), 2 pinces Mibrasa®, 2 tisonniers, 2 pelles à cendres et 2 brosses métalliques.

GRILL OUVERT SINGLE: 1 grille.

FOUR: Système de sécurité intégré avec coupe-feu filtre disperseur, 2 grilles, collecteur de graisse amovible, cache pour four à poser.



DUO GRILL OUVERT DOUBLE + FOUR COMPACT

GRILL OUVERT DOUBLE - GMB 130

- 500 x 630



S FOUR COMPACT S - HMB 75

- 540 x 595

DUOGMB130_HMB75
1975 x 986 x 1844

M FOUR COMPACT M - HMB 110

- 755 x 595

DUOGMB130_HMB110
2195 x 986 x 1844

L FOUR COMPACT L - HMB 160

- 755 x 795

DUOGMB130_HMB160
2195 x 1010 x 1844

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

ACCESOIRES INCLUS:

DUO: Meuble Duo avec jeu de roulette acier inox (6 giratoires), 2 pinces Mibrasa®, 2 tisonniers, 2 pelles à cendres et 2 brosses métalliques.

GRILL OUVERT DOUBLE: 2 grilles.

FOUR: système de sécurité intégré avec coupe-feu filtre disperseur, 2 grilles, collecteur de graisse amovible, cache pour four à poser.



Robata Beast

GRILL OUVERT AVEC 4 NIVEAUX DE CUISSON

Equipé de 4 niveaux fixes, offrant chacun des surfaces de cuisson étendues, adaptables et amovibles et permettant de cuisiner multiples ingrédients. Exécutez cuisson directe, verticale, brochettes, à la broche entre autres.

Garantissez une efficacité thermique maximale à partir de la combustion de braises ou de bois, grâce à la base en briques réfractaires.



BEAST
RM 100 BEAST
avec meuble complet

PERSONNALISATION:

Couleur



Édition



Expérez sur les différents niveaux, avec différentes températures et positions des grilles pour appliquer des techniques de cuisson infinies en même temps.



Conceptualisé et conçu pour les chefs en besoin de production élevé et à la recherche de polyvalence.



BEAST

Grill ouvert
avec 4 niveaux de cuisson

RM 100 BEAST
1127 x 788 x 805

Grille inférieure et supérieure 653 x 316
Grille intermédiaire 384 x 316

RM 160 BEAST
1637 x 788 x 805

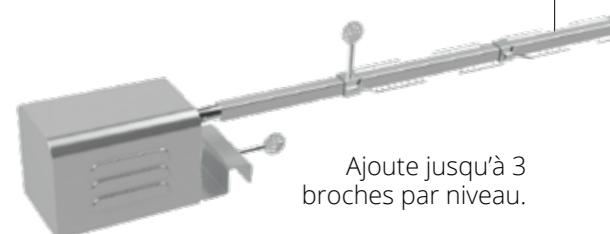
Grille inférieure et supérieure 653 x 272
Grille intermédiaire 384 x 272

ACCESOIRES INCLUS:
Grilles supérieures, intermédiaires et inférieures, pinces, tisonnier, pelles à cendres, brosse métallique. Tout cela en acier inox.

BROCHE

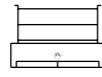
Accessoire optionnel qui permet d'appliquer les techniques de cuisson du rôtissage rotatif sur charbon de bois et braises de bois.

Installez-la sur l'un des niveaux supérieurs pour obtenir la température souhaitée et poursuivez la cuisson entre-temps avec le reste des grilles.



Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

Ajoute jusqu'à 3 broches par niveau.



Robatayaki

GRILL TRADITIONNEL JAPONAIS

Inspirés par l'ancienne technique de cuisine japonaise Robatayaki, nous avons créé le Robatayaki Mibrasa®.

Un grill ouvert alimenté au charbon avec différents niveaux de cuisson et divers accessoires pour cuisiner tous types d'aliments comme la viande, le poisson ou les légumes, sous forme de brochettes, directement sur la braise, la grille ou la plancha Teppanyaki.

Choisissez entre 2 modèles et 3 tailles.



LIFT
RM SE 115

PERSONNALISATION:

Couleur



Édition



Son adaptation à la cuisine moderne en fait un élément de cuisson très attractif.



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

Le chef cuisine avant le dîner.



FIX
à 3 niveaux fixes

RM 60
623 x 445 x 800
Grille supérieure 310 x 279
Grille inférieure 380 x 279

RM 80
800 x 445 x 800
Grille supérieure 310 x 279
Grille inférieure 380 x 279

RM 115
1146 x 445 x 800
Grille supérieure 310 x 279
Grille inférieure 380 x 279



LIFT
à 3 niveaux et avec un système d'élévation pour le niveau intermédiaire

RM SE 60
808 x 445 x 1043
Grille supérieure 310 x 279
Grille inférieure 380 x 279

RM SE 80
986 x 445 x 1043
Grille supérieure 310 x 279
Grille inférieure 380 x 279

RM SE 115
1333 x 445 x 1043
Grille supérieure 310 x 279
Grille inférieure 380 x 279

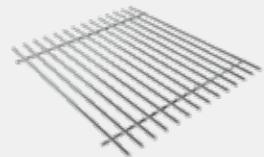
ACCESOIRES INCLUS:
Grills, pinces, tisonnier, pelle à cendres et brosse métallique. Tout cela en acier inox.

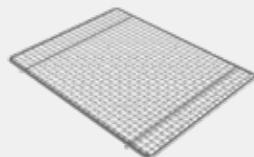
Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

Accessoires

ROBATAYAKI

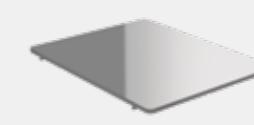
SURFACES DE CUISSON


GRILLE

 RTG G.Supérieure
 RLG G.Inférieure

GRILLE À MAILLES

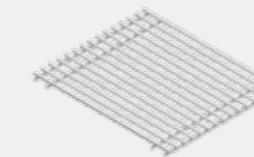
 TGM G.M Sup.
 LGM G.M Inf.

**TEPPANYAKI
PERFORÉE**

 PTG
 *pour le niveau du bas
 uniquement

**TEPPANYAKI
LISSE**

 FTTG
 *Pour le niveau du bas
 uniquement

SYSTÈMES DE CUISSON


GRILLE

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

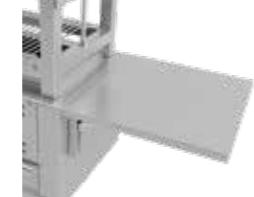
BROCHE

 SPIEDO100-BEAST
 SPIEDO160-BEAST

COUVERCLE INOX

 TAPARM60
 TAPARM80
 TAPARM115

MEUBLE

 S60
 S80
 S115

TABLE RABATTEABLE

 DLS
 *Inclut 2 laterales

ROUES

 4 roues pivotantes avec frein
 WINOXG A.Inox
 WGALVAG Galv.

COUVERCLE INOX

 TAPA65
 TAPA85

MEUBLE

 MAGMB100
 MAGMB160

MEUBLE COMPLET

 MCGMB100*
 MCGMB160
 *Stockage central non inclus

ROUES

 4 roues pivotantes avec frein
 WINOXG A.Inox
 WGALVAG Galv.

KIT ESPETO

	Espeto 20x390	Espeto 30x390	Gastro Ind. 390	Gastro Double 390
Longueur x Largeur (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.

Robatayaki

 2u.
 3u.
 4u.

Beast

 4u.
 4u.
 2u.
 2u.

*Chaque kit inclut un support espeto


KIT GASTRONORM
Robatayaki

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

Beast

SGN100BEAST GN 1/9 (6u.)



*Chaque kit inclut un support gastronorm

Rôtissoire Elipse

LA RÔTISSOIRE À CHARBON LA PLUS PRODUCTIVE ET ROBUSTE POUR L'HÔTELLERIE.



Ingénierie avancée pour améliorer le résultat des cuissons

ROTATION ORBITALE. Le mouvement orbital des broches permet de maximiser la zone de cuisson totale, permettant ainsi au produit de rester plus longtemps en contact avec la zone des braises. De cette façon, nous garantissons que la température interne reste constante pour un résultat de cuisson parfait.

ROTATION À CONTRESENS. Les broches tournent en sens inverse entre elles, évitant ainsi que les produits de grande taille ne se cassent en cas de contact.

Efficacité énergétique et arôme incomparable

MUR RÉFRACTAIRE. Garantit une efficacité énergétique totale du rendement du charbon de bois ou du bois.

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL SÛR RÉDUISANT L'IMPACT THERMIQUE. Grâce à la fenêtre en verre vitrocéramique, une grande partie de la chaleur est retenue dans la chambre de combustion, ce qui réduit l'impact sur l'utilisateur.

NUANCE DE SAVEUR UNIQUE. Combinez le charbon de bois et le bois pour améliorer toutes les saveurs naturelles du produit.



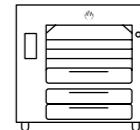
Production élevée avec une cuisson rapide et savoureuse

GRANDE CAPACITÉ DE PRODUCTION D'UNE SEULE TRAITE. Cuisson d'environ 60 à 70 poulets en seulement 45 minutes.

CUISSON PERSONNALISÉE. Choisissez parmi les 3 réglages de vitesse et de contrôle pour une cuisson adéquate en fonction du produit à cuire.

TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD. Réservez les produits cuits dans les tiroirs de l'Elipse pour accélérer le travail.

Jusqu'à 210 poulets en un service



Rôtissoire Elipse

RÔTISSOIRE À CHARBON

La rôtissoire Elipse Mibrasa® offre une cuisson uniforme du produit et permet une production élevée en un minimum de temps.

RÔTISSOIRE ELIPSE

Rôtissoire à charbon

RST 70
1800 x 860 x 1928
10 broches à 1180 mm

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

ACCESOIRES

- INCLUS:**
- Broches à rôtir [10]
 - Piques à broche doubles pour rôtissoire [60]
 - Piques à broche simples pour rôtissoire [20]
 - Gastronorm Mibrasa® GN 1/1 [2]
 - Gastronorm Mibrasa® GN 2/4 [3]
 - Décrocheur de broche [2]
 - Pinces Mibrasa®
 - Tisonnier
- Recommandés:
Broche cage et Broche cage circulaire

HIBACHI

MINI GRILL PORTABLE

L'Hibachi Mibrasa® est basé sur un style de cuisine japonaise où les aliments se préparent sur une petite grille portable.

Cette technique de cuisson transforme le repas en une expérience culinaire interactive.



HIBACHI 300 PLUS

avec support
et grill supérieure



Il permet de cuire au charbon de bois toutes sortes de produits: viande, poisson et légumes.



*L'imagination et la créativité
avec l'Hibachi Mibrasa®
n'ont pas de limites!*



HIBACHI 150

MH150
150 x 150 x 140
≈ 2 environ



HIBACHI 300

MH300
300 x 150 x 140
≈ 4 environ



HIBACHI 300 PLUS

MH300PLUS
300 x 300 x 140
≈ 8 environ

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

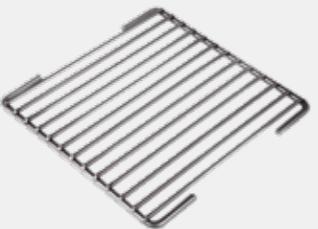
Mini parrilla portátil de alta calidad creada para ser utilizada en restaurantes a nivel profesional o para uso doméstico.



Accessoires

HIBACHI

SUPPORTS ET PLANCHAS



GRILLE

GMH150
GMH300
GMH300P

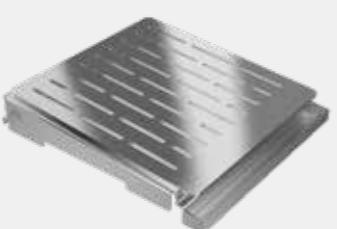


GRILLE SUPÉRIEURE

GSMH300
GSMH300P

SUPPORT+
GRILLE EN FORME DE V

CGVMH150
CGVMH300
CGVMH300P

SUPPORT+
PLANCHА TEPPANYAKI

CPTMH150
CPTMH300
CPTMH300P



SUPPORT

SMH150
SMH300
SMH300P



FUMOIR

FMH150
FMH300
FMH300P



ALLUME CHARBON

CS2 2 kg



PINCES INOX

IT 20 cm



BROCHETTE INOX

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



BROCHETTE MIBRASA®

PINCHOMH 19 cm/1 u.



Grillware

DÉVELOPPER DES OUTILS AU
SERVICE DE VOTRE CRÉATIVITÉ



Utilisables avec tous les
équipements Mibrasa®



Polyvalent
et Robuste



Grilles empilables
pour une bonne
gestion de l'espace



Conçu pour le chef
Offrant vitesse et agilité
durant le service



Hauters
adaptables



Double
grille

Facile à ouvrir, fermer
et retourner



Brevets déposés au Bureau
des Brevet et des Marques



*Idéaux pour une
manipulation précise
et durable à des
températures extrêmes.*

Compatibles avec diverses techniques de cuisson,
ils optimisent la saveur et facilitent le nettoyage.



Grillware

UTILISABLES AVEC TOUS LES ÉQUIPEMENTS MIBRASA®



GRILLE CLASSIQUE

INDIVIDUEL

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

DOUBLE

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



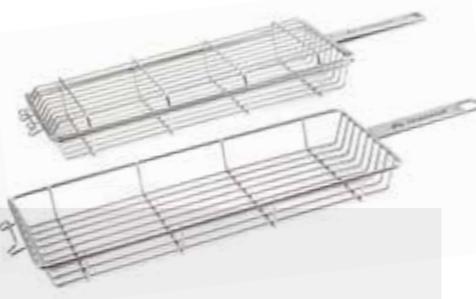
GRILLE À MAILLES

INDIVIDUEL

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

DOUBLE

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



GRILLE LONGUE

INDIVIDUEL

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

DOUBLE

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

SMOKE & STEAM BOX

Fumez, cuisez à la vapeur ou combinez les deux avec la nouvelle Smoke & Steam Box Mibrasa®.

Expérimitez avec des copeaux de bois de fumage, des herbes, des liqueurs et plus encore pour ajouter une profondeur unique de saveur à vos ingrédients. Compatible avec la grille classique et grille à mailles 16 x 25 H2 cm et H4 cm Mibrasa® Grillware.



SSB 18 x 43 x 10 cm

*Grille classique inclue
16 x 25 x H4 cm



GRILLE LARGE

INDIVIDUEL

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

DOUBLE

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



GRILLE SPÉCIALE TURBOT

INDIVIDUEL

KR4030H4 40 x 30 - H4 cm

DOUBLE

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



PLAT DE REPOS POUR GRILLE CLASSIQUE

KBR1625H2 16 x 25 - H2 cm

*Compatible avec le grill classique Mibrasa® Grillware et le grill grillagé H2 cm et H4 cm



POÊLE À MAILLE

KSM28H2 Ø28 - H2 cm
KSM28H6 Ø28 - H6 cm

FLAMBADOU

Une technique vieille de plusieurs siècles utilisée en cuisson à la braise ou au feu de bois pour saisir ou arroser vos ingrédients de choix avec de la graisse fondue brûlante.

Avec le flambadou chauffé au rouge, faites fondre le gras pour donner encore plus de personnalité à vos plats.



FLMB 60 cm Ø12 cm



Maximisez la créativité dans votre cuisine

Ustensiles

UTILISABLES AVEC TOUS LES ÉQUIPEMENTS MIBRASA®



'LLAUNA' EN ACIER INOX AVEC SUPPORT EN BOIS D'IROKO

'Llauna' en acier inox avec support en bois d'iroko, léger et polyvalent, spécialement conçu pour la finition du riz ou d'autres plats.

Son excellente conduction de la chaleur garantit une cuisson homogène, exaltant les saveurs et offrant des résultats parfaits.



GLW293
GLW445

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



CASSEROLE BASSE EN FONTE D'ALUMINIUM

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

SUPPORT EN BOIS IROKO POUR CASSEROLE

CWCS16 Ø16 cm
CWCS20 Ø20 cm
CWCS24 Ø24 cm

COUVERCLE EN PYREX POUR CASSEROLE

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

PINCES À PLATEAUX

PG 19 cm



PLAQUE GRANIT AVEC SUPPORT BOIS IROKO

GWS25 25 x 22 cm
GWS30 30 x 22 cm
GWS46 46 x 30 cm

PLAQUE GRANIT AVEC SUPPORT INOX

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

PINCES

TG
FTG Plate

SMASHER

Idéal pour préparer des smash burgers et pour écraser d'autres aliments tels que des légumes, des sandwichs, de la viande, du poisson, en assurant une cuisson uniforme et rapide.

Grâce à son revêtement chromé, il empêche les aliments de coller.



PRENSA

16 x 12 x 1 cm



GRILLS OUVERTS

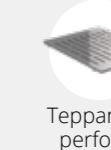


Planche perforée



Planche lisse

ROBATAYAKIS



Teppanyaki perforée



Teppanyaki lisse

PLAT À RÔTIR EN FONTE D'ALUMINIUM

Les plats GN sont fabriqués en fonte d'aluminium très résistante et sont disponibles en 6 tailles.



Profondeur

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



Ustensiles

UTILISABLES AVEC TOUS LES ÉQUIPEMENTS MIBRASA®

Supports en liège naturel Mibrasa® pour l'assiette en granite et la 'Llauna' en acier inox

Le liège est produit à partir de l'écorce du chêne-liège, un matériau totalement naturel et durable qui agrémentera vos plats d'une touche rustique.



LE LIÈGE PROVIENT DES ARBRES INDIGÈNES DE NOTRE RÉGION DE L'EMPORDÀ,

dans la province de Gérone, où les forêts de chênes-lièges sont l'un des paysages méditerranéens les plus appréciés.

— *Nous maintenons notre tradition méditerranéenne!*



L'UTILISATION DU LIÈGE PERMET LA PROTECTION DES FORÊTS,
contribuant au maintien de leur biodiversité. Depuis le XXe siècle, cette industrie s'est maintenue durablement grâce à la gestion forestière.



PLAQUE GRANITE SUR SUPPORT LIÈGE

La pierre chaude en granite est parfaite pour servir toutes sortes de viandes, poissons et légumes grillés à table.

Le support en liège est 100% naturel, donnant à vos plats une touche rustique.



GSCS30 30 x 22 cm



'LLAUNA' EN ACIER INOX AVEC SUPPORT EN LIÈGE

'Llauna' en acier inox avec support en liège, léger et polyvalent, spécialement conçu pour la finition du riz ou d'autres plats.

Son excellente conduction de la chaleur garantit une cuisson homogène, exaltant les saveurs et offrant des résultats parfaits.



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



Charbon de bois

Fabriqué à partir de morceaux de bois de haute qualité. Toutes les variétés de charbon de bois Mibrasa® subissent un processus de sélection rigoureux pour fournir un charbon de bois de première qualité.



QUEBRACHO BLANCO (QBM)

Type	Charbon de bois
Origine	Paraguay
Rendement	6-8 heures*
Étincelles	••○
Arôme	Naturel subtil
Sac	15 kg



CHÊNE VERT (HOM)

Type	Charbon de bois
Origine	Espagne
Rendement	4-6 heures*
Étincelles	•••
Arôme	Naturel fort
Sac	15 kg



MARABÚ (MM)

Type	Charbon de bois
Origine	Cuba
Rendement	5-7 heures*
Étincelles	•••
Arôme	Naturel moyen
Sac	15 kg

*Selon l'équipe Mibrasa®

Allumage et fumage



PASTILLES POUR L'ALLUMAGE ECOFIRE

Tablettes en fibre de coco compact pour l'allumage du charbon.

FL 24 u. / pack



PLANCHES À FUMER

SPO10 Chêne / SPC10 Cèdre 10 x 12,5 cm 110 u.

SPO25 Chêne / SPC25 Cèdre 25 x 12,5 cm 45 u.



COPEAUX DE BOIS DE FUMAGE

SWOT	Oranger	2,7 L
SWHO	Chêne	2,7 L
SWOW	Olivier	2,7 L
SWRQ	Quebracho rouge	2,7 L
SWG	Sarment	25 L



Solutions de ventilation

SUPRAVENT
Industrial Ventilation



SOLUTIONS DE VENTILATION POUR VOTRE ÉQUIPEMENT MIBRASA®

Supravent® a imaginé la série de hottes Ignis, pensées pour les équipements Mibrasa® fonctionnant au charbon de bois végétal ou au bois et qui génèrent d'importantes températures et des résidus de graisses et de cendres. **Supravent®** apporte des solutions conçues spécialement pour les dimensions des Fours, Grills Ouverts et Robatayakis Mibrasa®.

Nos hottes sont fabriquées intégralement en acier inox AISI 304 de 1 à 1,5 mm d'épaisseur, soudées et poulies dans leur totalité. Sa ligne robuste et tous ses profils dotés d'une finition arrondie lui attribuent un style élégant et facilitent son nettoyage au maximum.

Les hottes d'extraction Ignis de **Supravent®** sont le fruit de plusieurs années d'expérience en système de filtration pour les grandes cuisines. Nous offrons des solutions spécialisées de ventilation pour nos équipements afin de créer des conditions de travail plus sûres et commodes.

Contactez-nous pour plus d'informations.
tel. +34 972 601 942
mibrasa@mibrasa.com



Consulter le catalogue

Personnalisation Mibrasa®

COULEUR ET ÉDITION

Personnalisez la finition et les éléments de votre équipement.



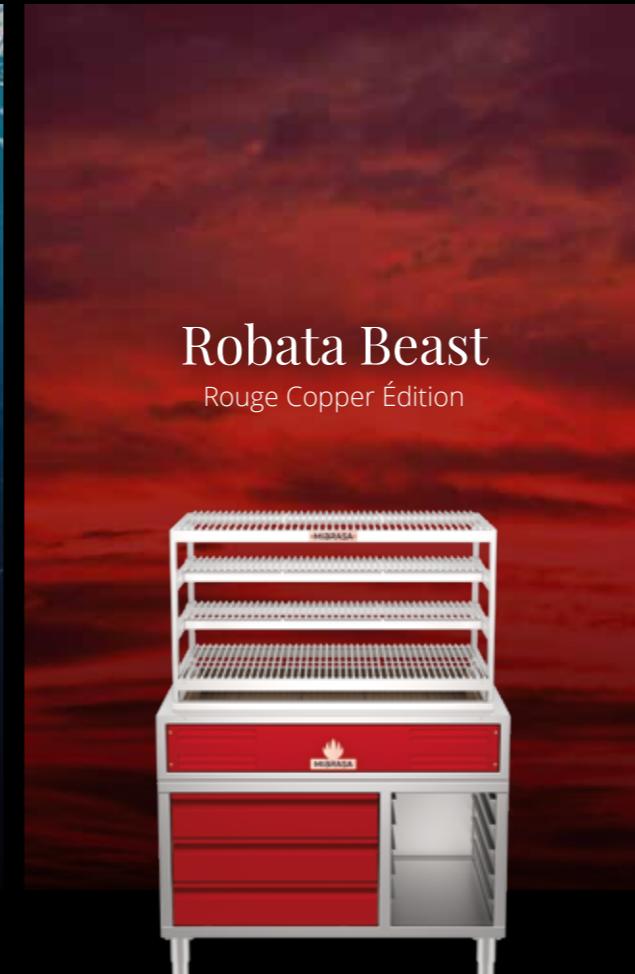
Four Hot

Noire Wood Édition



Grill Double

Bleu Gold Édition



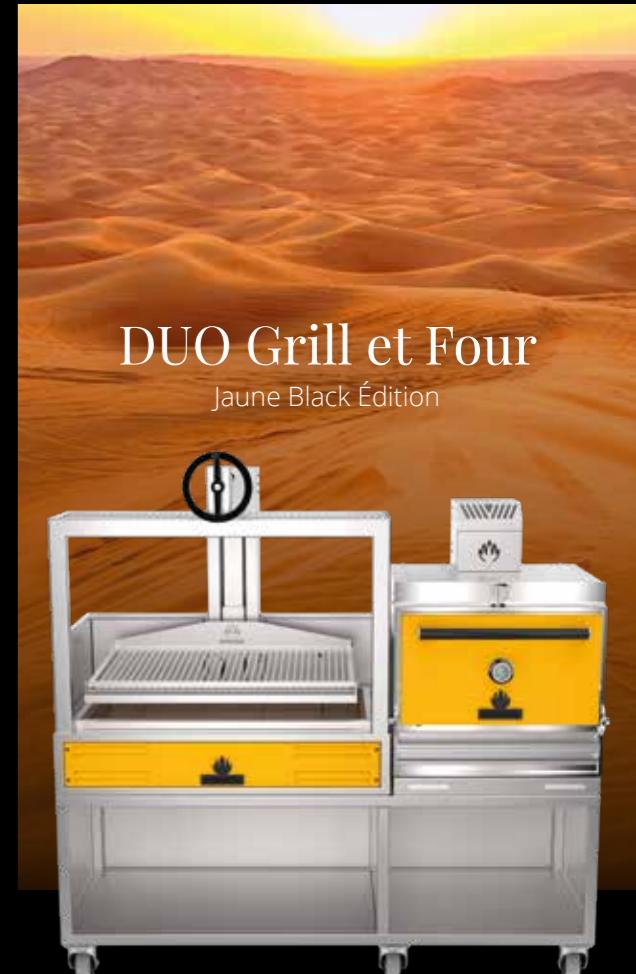
Robata Beast

Rouge Copper Édition



Robatayaki Lift

Inox Titanium Édition

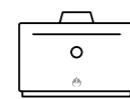


DUO Grill et Four

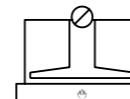
Jaune Black Édition

ÉQUIPEMENT

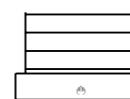
Choisissez l'équipement Mibrasa® que vous souhaitez personnaliser



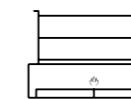
Four



Grill Ouvert



Robata Beast



Robatayaki

DUO

COULEUR

Choisissez parmi 5 couleurs de façade différentes



Noire



Bleu



Rouge



Inox



Jaune

ÉDITION

Choisissez parmi 6 éditions pour les éléments



Wood

*Uniquement pour poignée de four



Gold



Titanium



Copper



Black



Silver

Éléments: FOUR: Logos, poignée de porte, boîtier thermomètre | GRILL OUVERT ET ROBATAYAKI LIFT: Logos, Volant | ROBATA BEAST ET ROBATAYAKI FIX: Logos

Donnez une identité unique à votre équipement Mibrasa®.

Mibrasa® Vision

PARCE QUE CHAQUE RESTAURANT A SES PROPRES BESOINS CULINAIRES.

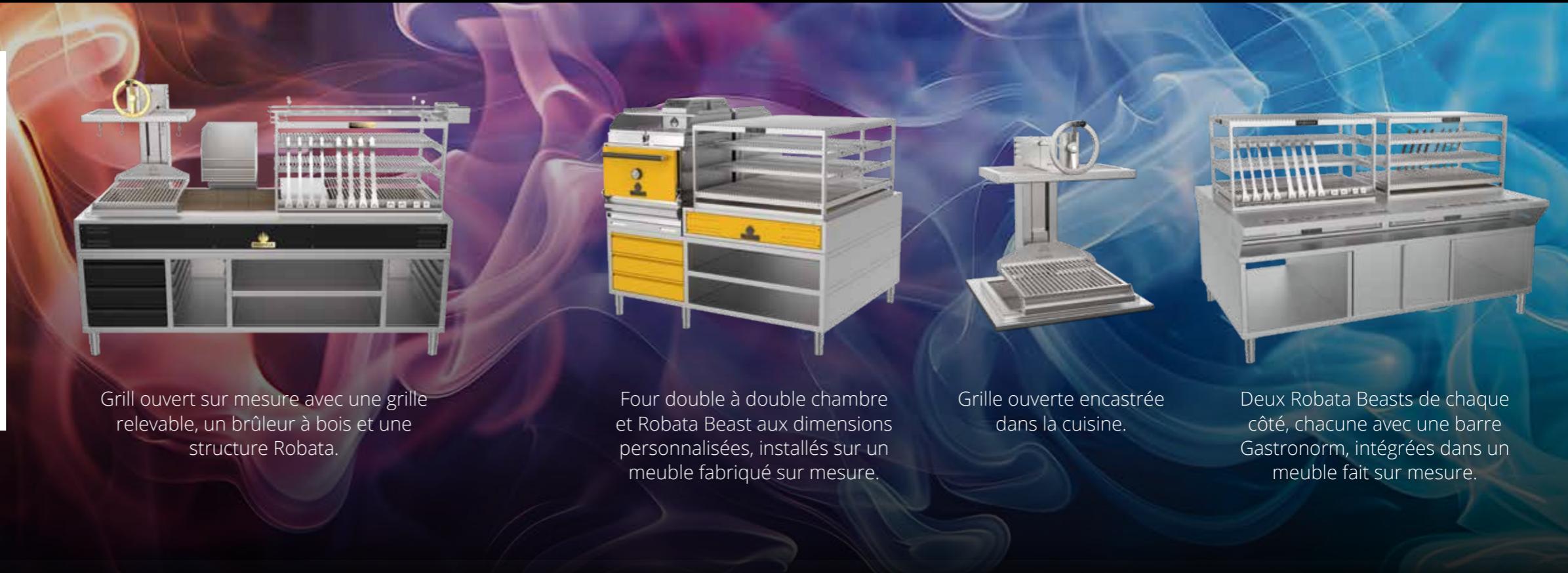
La personnalisation est devenue une partie essentielle du processus de conception et de fabrication de Mibrasa®.

Votre projet Mibrasa® Vision devenu réalité.

CONFIGURATIONS SUR MESURE

Dimensions et finitions adaptées aux spécifications uniques de chaque cuisine.

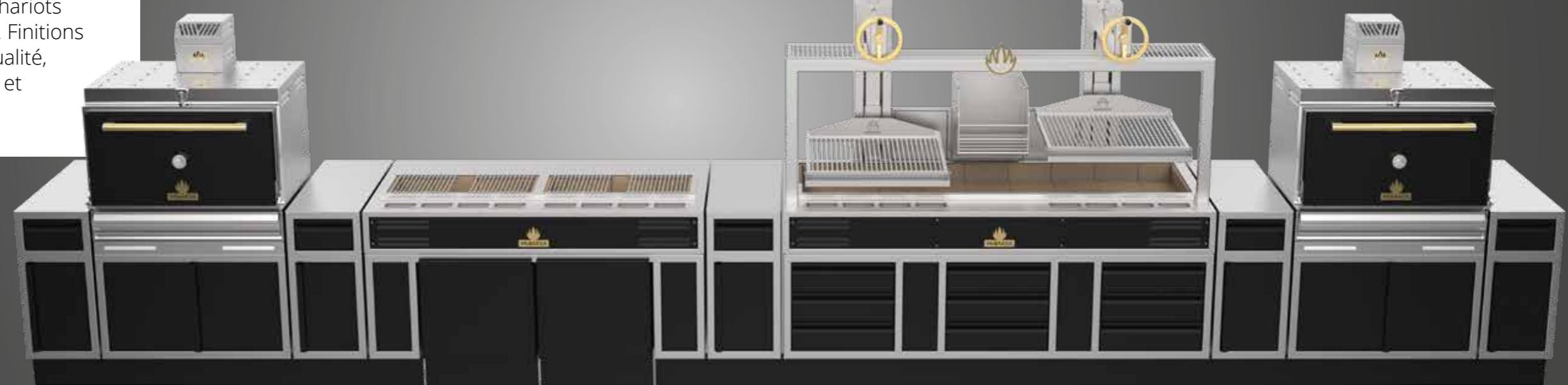
Nous travaillerons en étroite collaboration avec vous pour concevoir et réaliser un gril haute performance qui s'intègre parfaitement dans votre cuisine.



PROJETS SUR MESURE

Équipements Mibrasa®, plans de travail, armoires, tiroirs et chariots de rangement fonctionnels. Finitions personnalisées de haute qualité, avec une présence robuste et élégante.

Quand la personnalisation rencontre l'excellence, naît une création unique. **Bienvenue chez Mibrasa® Vision.**





MIBRASA CHARCOAL OVENS S.L.

tel. +34 972 601 942

mibrasa@mibrasa.com

www.mibrasa.com

