MIBRASA®

The Craftsmen of Fire!



MIBRASA®

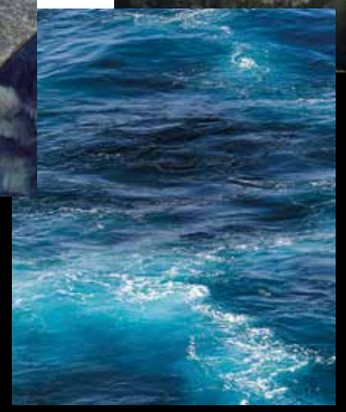
Catalogue

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.





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.



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

Artisanat

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.

The Craftsmen of Fire!

combinaison de qualité et d'expérience

Qualité et expérience

Nos équipements Mibrasa® sont la combinaison optimale de qualité et expérience. Nous travaillons main dans la main avec les chefs, en nous mettant à leur place pour développer nos produits répondant à leurs exigences.

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.



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.

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



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



Divinum* Girona (Espagne)

Nous innovons du point de vue des chefs.

GARANTIE DE QUALITÉ:

UNE-EN: 12815/2002 EUROPEAN STANDARD

GOST-R

Four Mibrasa®

FONCTIONNALITÉ.

Les chefs du monde entier choisissent Mibrasa® pour la robustesse, la facilité d'utilisation et l'absence d'entretien.

Fonctionne au charbon de bois

et optimise sa consommationsaveurs

Cuisine tous les i d'aliments

en leur apportant une infinité de saveurs



Grâce à sa fonctionnalité, le four Mibrasa® stimule la créativité à chaque service.

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.



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.

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.

Tiroir à cendres multifonction

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



NANO MINI MINI PLUS S M L

S M L

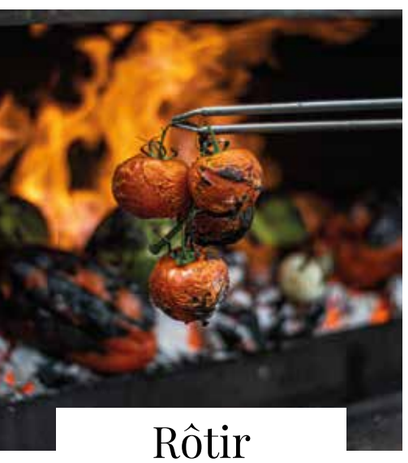
COUVERTS (PAR SERVICE)

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

PERSONNALISATION

Couleur

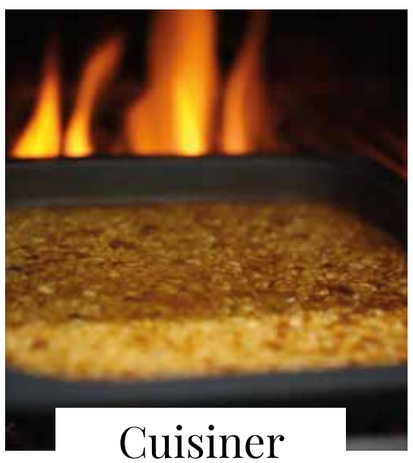
Edition



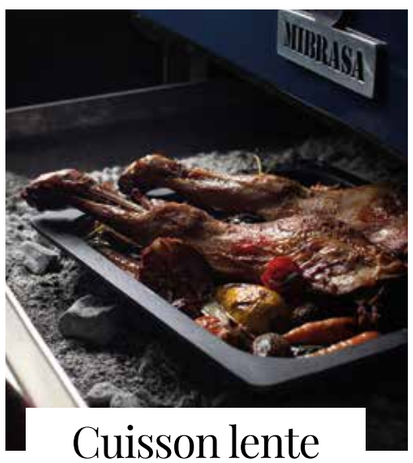
Rôtir



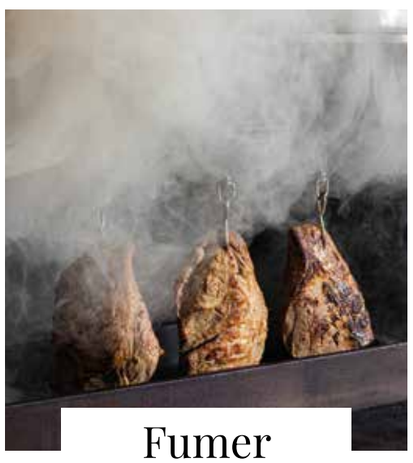
Griller



Cuisiner



Cuisson lente



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:

Couleur

Édition

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!

ACCESSOIRES

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

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



		COMPACT Forn à poser	SPACE Forn à poser avec support plateaux
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

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

SUPPORT PLATEAUX

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

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



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:

Couleur

Édition

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



Cuisson ancestrale.

ACCESSOIRES

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.





50°C
70°C
300°C
250°C
TEMP.

		BASE Four avec meuble	BASE SPACE Four avec meuble et support plateaux
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

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

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

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:

Couleur

Édition

ARMOIRE BASSE CHAUDE

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

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

ACCESSOIRES

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.







150ºC
300ºC
250ºC
50ºC
70ºC
TEMP.

	VERTICAL Four avec armoire basse chauffée	VERTICAL SPACE Four avec armoire basse chauffée et support plateaux	VERTICAL MAX Four avec armoire chauffée complète
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

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 | Personaliser

PERSONNALISATION:

Couleur

Édition

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.

ACCESSOIRES

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

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



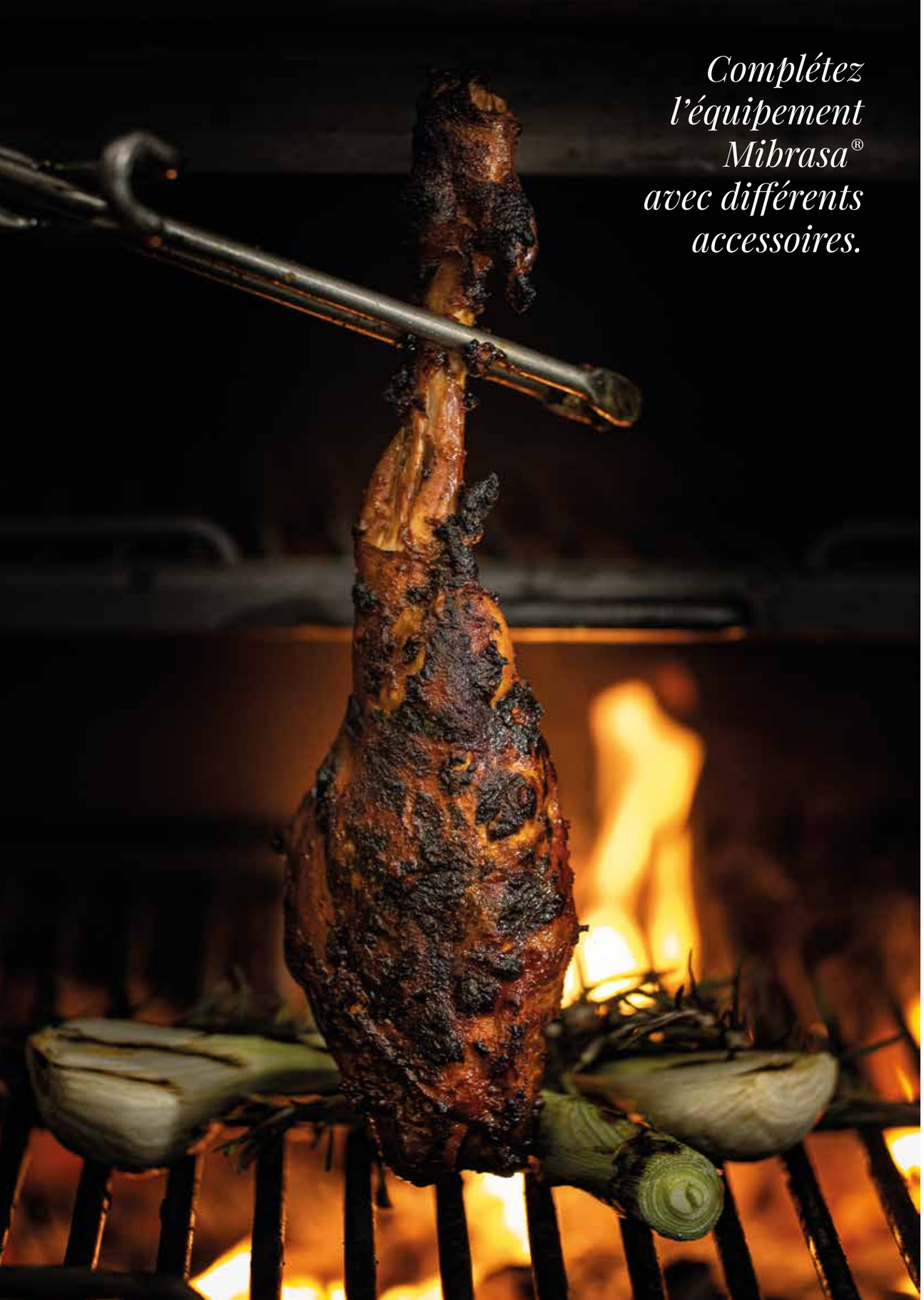




	HOT Four avec tiroirs de maintien au chaud	HOT SPACE Four avec tiroirs de maintien au chaud et support plateaux	HOT MAX Four avec tiroirs de maintien au chaud et armoire haute chauffante
S 75-95 1x GN 1/1, 2x 1/4*	HMB HOT 75 732 x 815 x 1628 540 x 595	HMB HOT SB 75 732 x 815 x 1628 540 x 595	HMB HOT 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

*Gastronormes 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

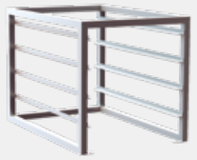


ROUES

2 roues pivotantes avec frein et 2 roues fixes

WINOX A.Inox
WGALVA Galv.

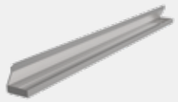
SOUTIEN GASTRONORME



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.

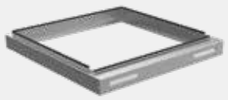
SGNAB (4 niveaux)

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 ARITIFICE.

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.

CUISSONS 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®.

CUISSONS 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.





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.

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

Une ingénierie de pointe

respectant les techniques culinaires traditionnelles, pures et simples.

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.

Système de refroidissement du corps

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.

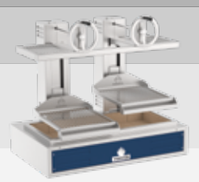
PARAMÈTRES

Découvrez toute la gamme de Grills Ouverts Mibrasa®.

COMPACTE. DYNAMIQUE. GASTRONOMIQUE.

SLIM

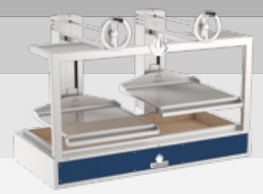
Grill ouvert avec système d'élévation et base compacte



75 100

CLASSIC

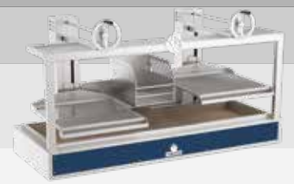
Grill ouvert avec système d'élévation



100 130 160 200 252

FIRE

Grill ouvert avec système d'élévation et brûleur à bois



160 200 252

CUSTOM

Grille ouverte avec mur réfractaire et grilles à crochets



Sur mesure

MEUBLES

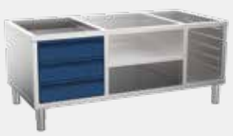
MEUBLE OUVERT

Pour tous les modèles



MEUBLE COMPLET

Pour tous les modèles



MEUBLE AVEC CHARIOT DE RANGEMENT

Seul. pour le modèle Custom



PERSONNALISATION

Couleur

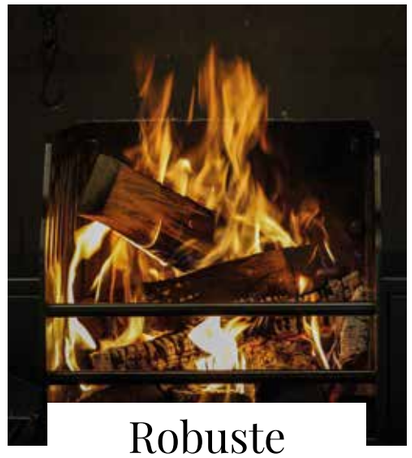


Edition

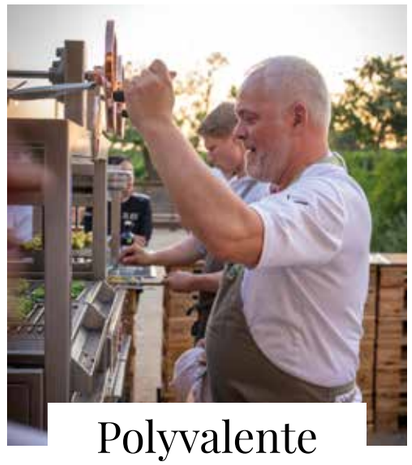




Ergonomique

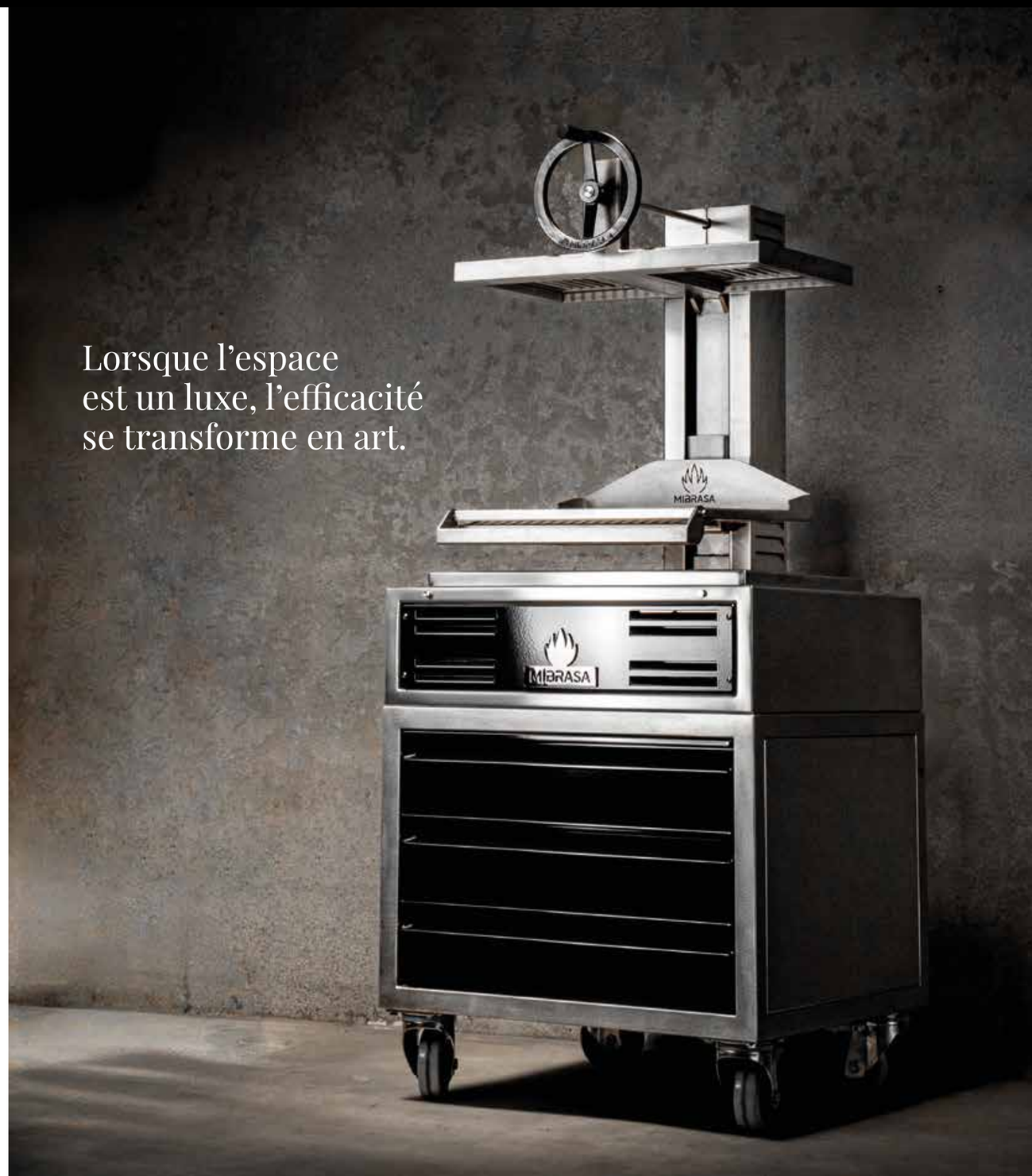


Robuste



Polyvalente

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 grilles de cuisson
et base compacte

GMB75
750 x 700 x 1043
x1 460 x 500



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

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

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

ACCESSOIRES 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.

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)

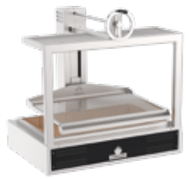
Une cuisine à braise ouverte, dépourvue de tout artifice.

PERSONNALISATION:

Couleur

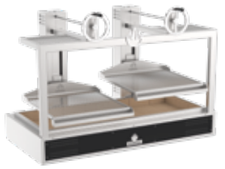
Édition

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



SINGLE
Grill ouvert de table avec une grille de cuisson

GMB 100
1127 x 863 x 1143
x1 890 x 630

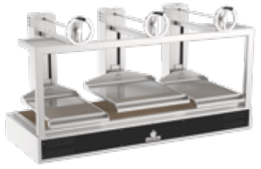


DOUBLE
Grill Ouvert de table avec deux grilles de cuisson

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
Grill Ouvert de table avec trois grilles de cuisson

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

ACCESSOIRES 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 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

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.



Tomàquet
Gérone (Espagne)

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



ACCESSOIRES 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.

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

GMB 160 FIRE
1637 x 863 x 1143
x2 500 x 630
Brûleur 290 x 420 x 183

GMB 200 FIRE
2077 x 863 x 1143
x2 685 x 630
Brûleur 290 x 420 x 183

GMB 252 FIRE
2520 x 863 x 1143
x2 685 x 630
Brûleur 485 x 315 x 280

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

BRÛLEUR

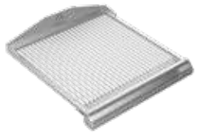
Le brûleur à bois offre au client un grand spectacle de feu et de braise

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



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

FTTGMB



COUVERCLE INOX

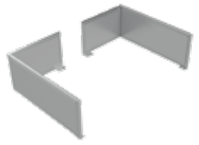
TAPA50-SLIM
(SLIM75)
TAPA85-SLIM
(SLIM100-2GR)
TAPA50
(GMB130/200-3GR)
TAPA65
(GMB160/160F/200F/
252F/252-3GR)
TAPA85
(GMB100/200)



BROCHE

SPIEDO75
SPIEDO100
SPIEDO130
SPIEDO160
SPIEDO200
SPIEDO252

*Nécessite la structure protectrice du modèle corespondant



STRUCTURE PROTECTRICE

EPGMB75
EPGMB100
EPGMB100-2GR
EPGMB130
EPGMB160
EPGMB200
EPGMB160F
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.



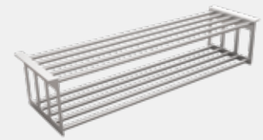
CROCHET ROTATIF

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

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



MEUBLE

MAGMB75
MAGMB100-2GR
MAGMB100
MAGMB130
MAGMB160
MAGMB200
MAGMB252



ROUES

4 roues pivotantes avec frein

WINOXG A.Inox
WGALVAG Galv.





KIT ESPETO

	Espeto 20x490	Espeto 30x490	Gastro Ind. 390	Gastro Double 390
	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.

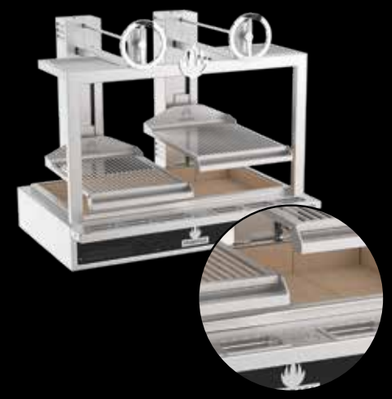
*Chaque kit inclut un support espeto



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

PERSONNALISATION:

Couleur

Édition

Votre cuisine.
Votre Parrilla Mibrasa® personnalisée.



Un monde infini de possibilités.
Entièrement fabriquée sur mesure.



MODÈLES STANDARDS

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

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

ACCESSOIRES INCLUS:

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



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.



Accessoires

CUSTOM



GRILLE MURALE

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

CPS-25
CPS-48
CPS-70



BROCHE VERTICALE

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

ESTACA



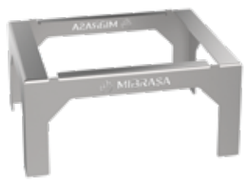
SUPPORT À PAELLA

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

PMB-1
PMB-2
PMB-3

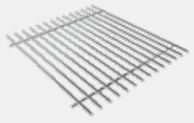


SUPPORT CUISSON MULTIPLE



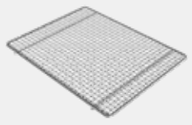
BMC 390 x 310 x 180 mm

COMBINEZ-LE AVEC DIFFÉRENTES SURFACES DE CUISSON!



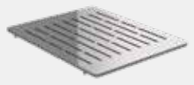
GRILLE

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 espetos 20x390mm)
IRORI60 (8 espetos 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

x6 Grille inférieure et supérieure 653 x 316

x6 Grille intermédiaire 384 x 316

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

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

ACCESSOIRES INCLUS:

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

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

FOUR: système de sécurité intégré avec coupe-feu filtre dis-perseur, 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

x1 890 x 630

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

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

ACCESSOIRES INCLUS:

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

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

x2 500 x 630

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

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

ACCESSOIRES INCLUS:

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

GRILL OUVERT DOUBLEt: 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.

Garrantissez 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

Expérimentez 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
x6 Grille inférieure et supérieure 653 x 316
x6 Grille intermédiaire 384 x 316

RM 160 BEAST
1637 x 788 x 805
x10 Grille inférieure et supérieure 653 x 272
x10 Grille intermédiaire 384 x 272

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

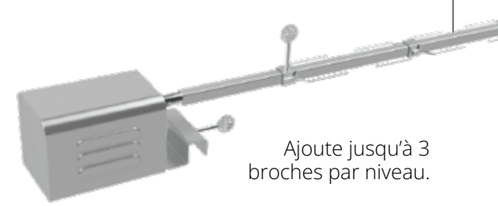
ACCESSOIRES INCLUS:

Grilles supérieures, intermédiaires et inférieures, pinces, tisonnier, pelles à cendres, brosse métalique.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.



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



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

Le chef cuisine avant le dîner.

PERSONNALISATION:

Couleur

Édition

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





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

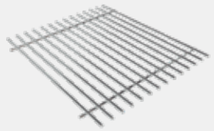
FIX à 3 niveaux fixes	**LIFT** à 3 niveaux et avec un système d'élévation pour le niveau intermédiaire
RM 60 623 x 445 x 800 x2 Grille supérieure 310 x 279 x1 Grille inférieure 380 x 279	RM SE 60 808 x 445 x 1043 x2 Grille supérieure 310 x 279 x1 Grille inférieure 380 x 279
RM 80 800 x 445 x 800 x4 Grille supérieure 310 x 279 x2 Grille inférieure 380 x 279	RM SE 80 986 x 445 x 1043 x4 Grille supérieure 310 x 279 x2 Grille inférieure 380 x 279
RM 115 1146 x 445 x 800 x6 Grille supérieure 310 x 279 x3 Grille inférieure 380 x 279	RM SE 115 1333 x 445 x 1043 x6 Grille supérieure 310 x 279 x3 Grille inférieure 380 x 279

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

Accessoires

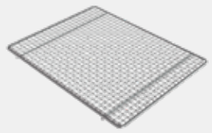
ROBATAYAKI

SURFACES DE CUISSON



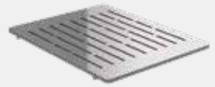
GRILLE

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



COUVERCLE INOX

TAPARM60
TAPARM80
TAPARM115



MEUBLE

S60
S80
S115

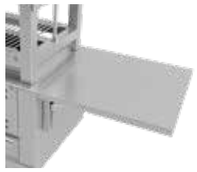


TABLE RABATTABLE

DLS
*Inclut 2 laterales



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.

*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.)

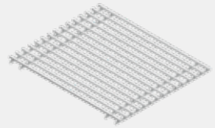
*Chaque kit inclut un support gastronorm



Accessoires

BEAST

SYSTÈMES DE CUISSON



GRILLE

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



BROCHE

SPIEDO100-BEAST
SPIEDO160-BEAST





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.

H | B A C H |

MINI GRILL PORTABLE

L'expérience du Hibachi Mibrasa®, plus fonctionnelle que jamais.

Nous présentons l'évolution du classique Hibachi Mibrasa®.
Il conserve ses dimensions compactes et son caractère portable pour que vous puissiez apporter l'essence de la cuisson au charbon n'importe où: petite cuisine, salle, terrasse ou événements privés.



HIBACHI 300 PLUS
avec support
et grill supérieure



Son nouveau support pour grille inclinée, équipé d'un récupérateur de graisse, empêche les graisses de tomber directement sur le feu, limitant ainsi les flammes et facilitant la maîtrise de la cuisson.



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



HIBACHI 150

MH150
216 x 186 x 173
2 environ



HIBACHI 300

MH300
366 x 186 x 173
4 environ



HIBACHI 300 PLUS

MH300PLUS
366 x 366 x 178
8 environ

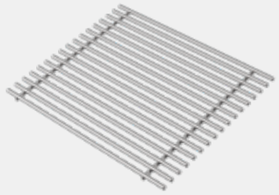
Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

Mini grill portable de haute qualité, conçue pour une utilisation professionnelle dans les restaurants ou pour un usage domestique.

Accessoires

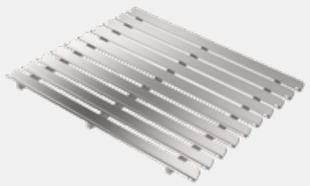
HIBACHI

SURFACES DE CUISSON



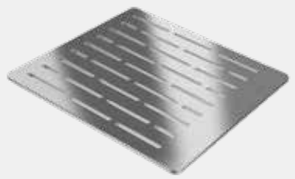
GRILLE

RLG150
RLG300
RLG300P



GRILLE EN FORME DE V

GVMH150
GVMH300
GVMH300P



PLANCHA TEPPANYAKI

PTMH150
PTMH300
PTMH300P



GRILLE SUPÉRIEURE

GSMH300
GSMH300P





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®

Conçu pour le chef
Offrant vitesse et agilité
durant le service

Polyvalent
et Robuste

MIBRASA®
GRILLWARE

Double
grille

Hauters
adaptables

Facile à ouvrir, fermer
et retourner
360°

Grilles empilables
pour une bonne
gestion de l'espace

Brevets déposés au Bureau
des Brevet et des Marques



Maximisez la créativité dans votre cuisine.

Idéaux pour une manipulation à des températures extrêmes.

SMOKE & STEAM BOX

Expérimentez 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.



SSB 18 x 43 x 10 cm

*Grille classique inclue
16 x 25 x H4 cm

FLAMBADOU

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



FLMB 60 cm Ø12 cm

Grillware

UTILISABLES AVEC TOUS LES ÉQUIPEMENTS MIBRASA®



GRILLE CLASSIQUE

INDIVIDUEL

KC1625	16 x 25 cm plat
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 plat
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 plat
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



GRILLE LARGE

INDIVIDUEL

KG4030	40 x 30 cm plat
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



POÊLE À MAILLE

KSM28H2	Ø28 - H2 cm
KSM28H6	Ø28 - 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

Ustensiles

SUPPORTS EN LIÈGE NATUREL MIBRASA® POUR
L'ASSIETTE EN GRANITE ET LA 'LLAUNA' EN ACIER INOX





Vous agrémenterez 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.

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.

Nous maintenons notre tradition méditerranéenne!



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

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

Ustensiles

UTILISABLES AVEC TOUS LES ÉQUIPEMENTS MIBRASA®



'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	293 x 235 x 20 mm
GLW445	445 x 235 x 20 mm



PLAT À RÔTIR EN FONTE D'ALUMINIUM

	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



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



PLAQUE GRANIT AVEC SUPPORT BOIS IROKO

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



PLAQUE GRANIT AVEC SUPPORT INOX

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



COUVERCLE EN PYREX POUR CASSEROLE

CL16A	Ø16 cm	14€
CL20A	Ø20 cm	14€
CL24A	Ø24 cm	15€
CL28A	Ø28 cm	16€



PINCES

TG Pinza	
FTG P.Plate	
PG P.plateaux	19 cm



COMBINEZ-LES
avec nos planchas!



SMASHER

Pour préparer des smash burgers et pour écraser d'autres aliments tels que des légumes, des sandwichs, de la viande, du poisson. Son revêtement chromé, il empêche les aliments de coller.

PRENSA	16 x 12 x 1 cm

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 BLANC (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®

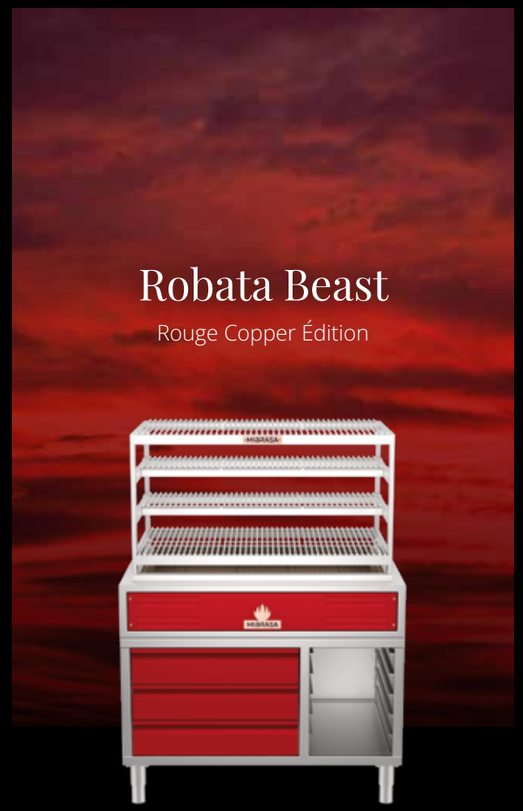
COULEUR ET ÉDITION

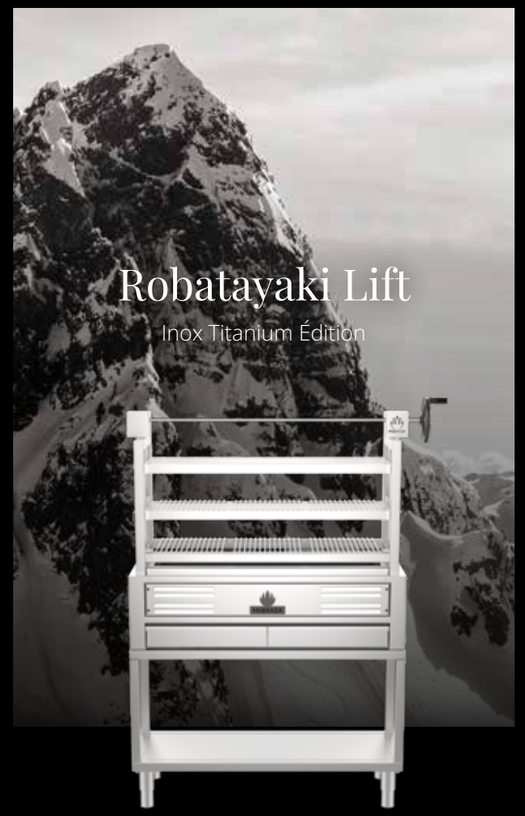
Personnalisez la finition et les éléments de votre équipement.

Donnez une identité unique à votre équipement Mibrasa®.











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

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.

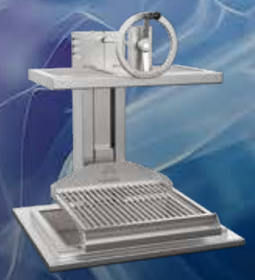
Nous travaillerons en étroite collaboration avec vous pour concevoir et réaliser un gril haute performance qui s'intègre parfaitement dans votre cuisine.



Grill ouvert sur mesure avec une grille relevable, un brûleur à bois et une structure Robata.



Four double à double chambre et Robata Beast aux dimensions personnalisées, installés sur un meuble fabriqué sur mesure.



Grille ouverte encastrée dans la cuisine.



Deux Robata Beasts de chaque côté, chacune avec une barre Gastronorm, intégrées dans un meuble fait sur mesure.

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

CT-FR-01.2026