



MIBRASA®

*The Craftsmen of Fire!*

MIBRASA

MIBRASA®  
Catalogue

# Les racines méditerranéennes de Mibrasa®

## 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.



## 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!*



## 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.



Viviana Varese - Faak 📍 Milano (Italie)  
Lucía Freitas - A Tafona\* 📍 Santiago de Compostela (Espagne)

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

# Nous innovons du point de vue des chefs

## Qualité et d'expérience

Nos équipements Mibrasa® sont la combinaison optimale de qualité et d'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 améliorer les techniques artisanales pour obtenir la plus haute qualité dans les produits d'aujourd'hui et de demain.



Divinum\* 📍 Girona (Espagne)

# The Craftsmen of Fire!

Nous vous invitons à expérimenter avec nos braises, à créer et cuisiner de manière à réveiller votre palais et faire parler votre coeur.

## Nos équipements Mibrasa® combinent qualité et expérience.

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.

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

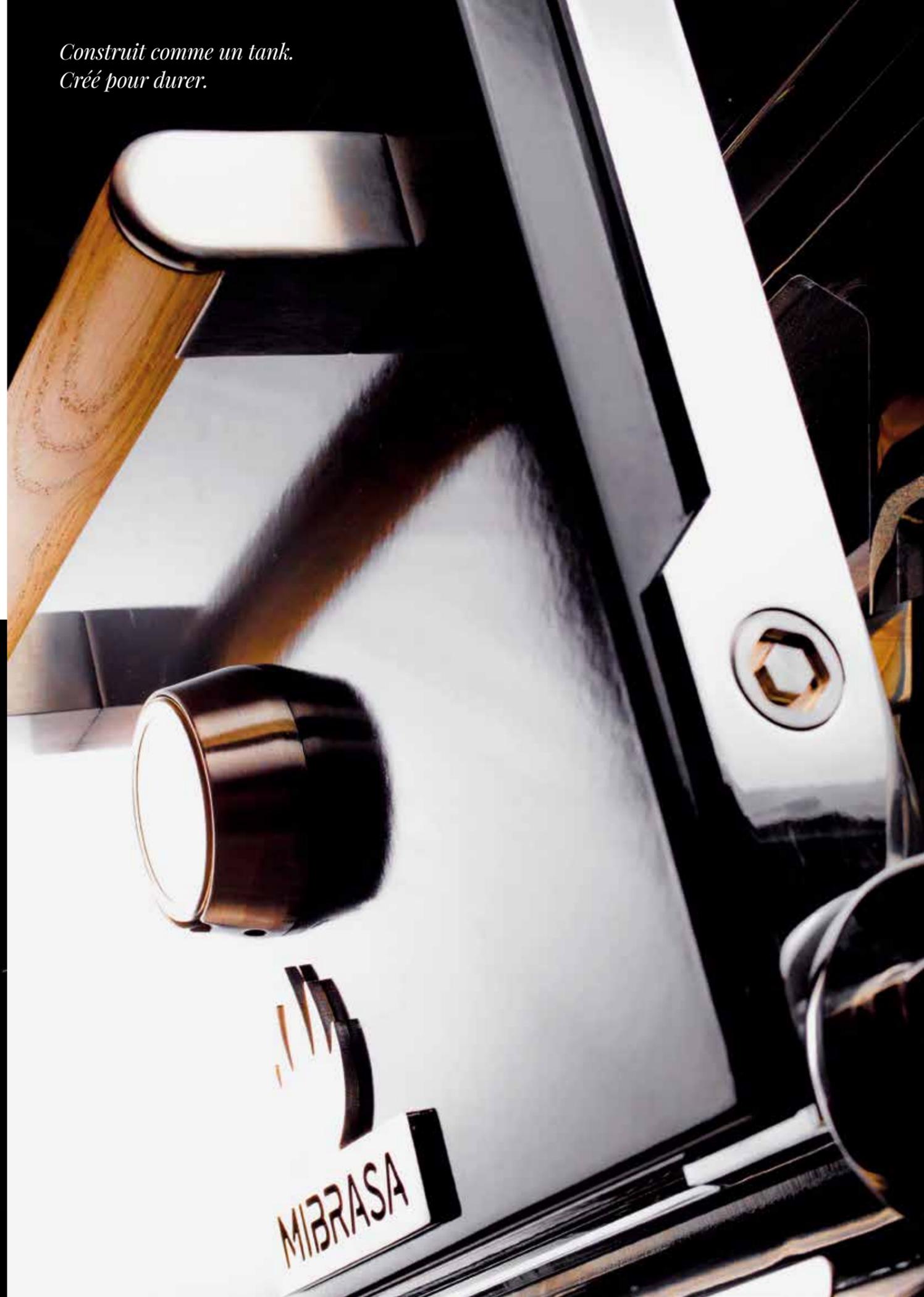
monde entier, nous sommes fiers d'être les artisans de la braise.

Nous sommes une entreprise jeune et familiale qui met l'accent sur la robustesse et la qualité de nos produits afin qu'ils soient durables au fil du temps. Grâce à des processus d'ingénierie de pointe, des aciers de la plus haute qualité et un soin minutieux de chaque détail, nous obtenons un produit de rendement supérieur et extrêmement polyvalent.

combinaison de qualité et d'expérience



Construit comme un tank.  
Créé pour durer.



# Four Mibrasa®

## FONCTIONNALITÉ.

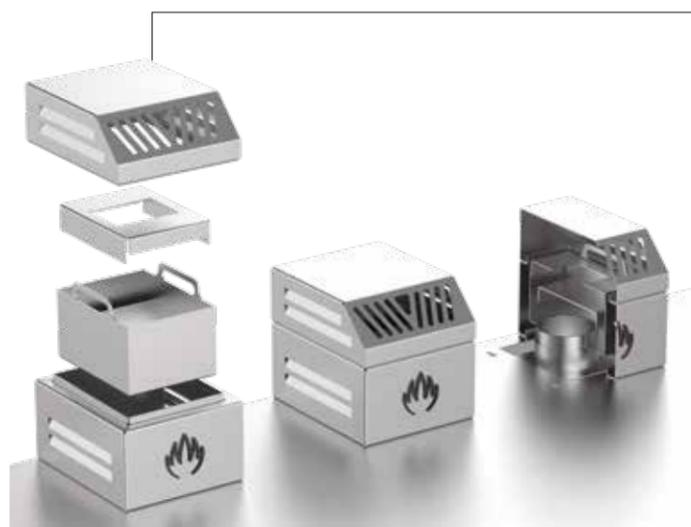
Les chefs du monde entier choisissent Mibrasa® pour la robustesse, la facilité d'utilisation et l'absence d'entretien. Grâce à sa fonctionnalité, le four Mibrasa® stimule la créativité à chaque service.



Fonctionne au charbon de bois  
et optimise sa consommation



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



### *Systeme 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*

**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.



### *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.

# 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 5 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



5 TAILLES **MINI** **MINI PLUS** **S** **M** **L**

3 TAILLES **S** **M** **L**

COUVERTS (par service): **MINI** 35 - 45 **MINI PLUS** 45 - 65 **S** 75 - 90 **M** 110 - 130 **L** 160 - 190

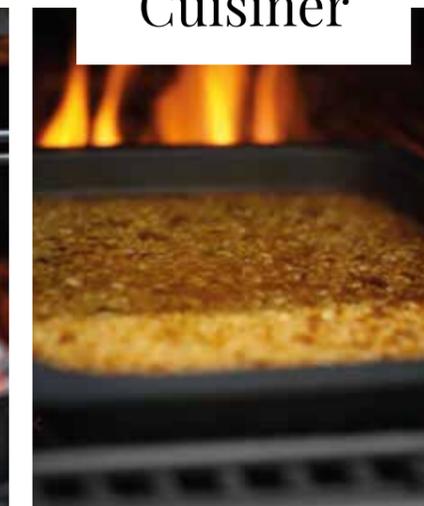
Griller



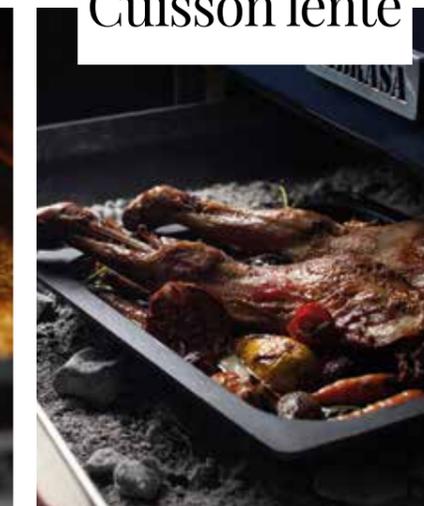
Rôtir



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 5 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!*

**ACCESSOIRES**

**INCLUS:** Grille de cuisson, une pince Mibrasa®, un tisonnier, une brosse métallique et une pelle à cendre.

**RECOMMANDÉS:** Système de sécurité avec coupe-feu-disperseur, cache pour four à poser, collecteur de graisse amovible et grille supplémentaire.



**COMPACT**

Four à poser



**SPACE**

Forn à poser avec support plateaux



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

HMB SB MINI  
732 x 604 x 843  
540 x 345

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

HMB SB 75  
732 x 815 x 953  
540 x 595

HMB SB 110  
952 x 815 x 1043  
755 x 595

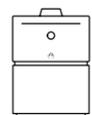
HMB SB 160  
952 x 1004 x 1043  
755 x 795

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 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.





# 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:**  
Grille de cuisson, une pince Mibrasa®, un tisonnier, une brosse métallique et une pelle à cendre.

**RECOMMANDÉS:**  
Système de sécurité avec coupe-feu-disperseur, collecteur de graisse amovible, support gastronorm, roues et grille supplémentaire.



**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**

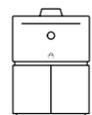
160-190

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 °C à 70 °C en utilisant la chaleur résiduelle du four.



**ACCESSOIRES**

**INCLUS:**  
Grille de cuisson, une pince Mibrasa®, un tisonnier, une brosse métallique et une pelle à cendre.

**RECOMMANDÉS:**  
Système de sécurité avec coupe-feu-disperseur, collecteur de graisse amovible, support gastronorm, roues et grille supplémentaire.



**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

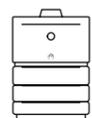
**L**

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



# 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.



*Le four à braise le plus complet.*



**HOT**  
HMB HOT

**HOT MAX**  
HMB HOT AC

**HOT SPACE**  
HMB HOT SB

Optimiser | Economiser | Personnaliser

**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.

**ACCESSOIRES**

**INCLUS:**  
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:**  
Système de sécurité avec coupe-feu-disperseur, collecteur de graisse amovible, roues et grille supplémentaire.



**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



**SYSTÈME  
DE PROTECTION**

avec coupe-feu et filtre  
disperseur  
FB-DF



**GRILLE**

GTMINI -GTMINIP  
GT75  
GT110  
GT160



**ROUES**

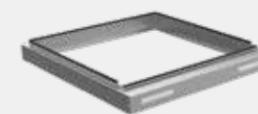
2 roues pivotantes avec frein  
et 2 roues fixes  
WINOX A.Inox  
WGALVA Galv.

**COLLECTEUR ET CACHE**



**COLLECTEUR DE  
GRAISSE AMOVIBLE**

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



**CACHE POUR FOUR  
À POSER**

EMBHBMINI  
EMBHBMINIP  
EMBHMB75  
EMBHMB110  
EMBHMB160

**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)



# Grill Ouvert Mibrasa®

UNE CUISINE À BRAISE OUVERTE,  
DÉPOURVUE DE TOUT ARITIFICE

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

6 modèles et  
jusqu'à 6 tailles

## Surfaces multicuisson

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

**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.

**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®.

## Base réfractaire

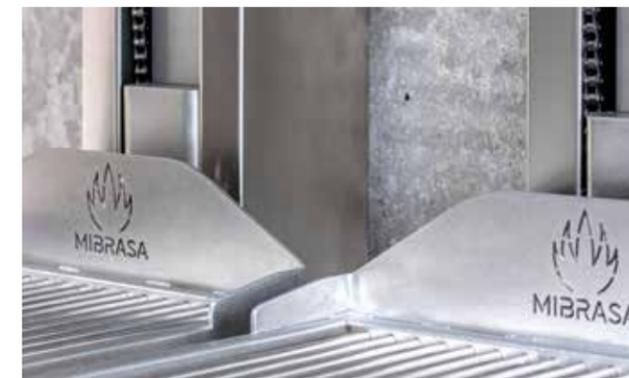
**CUISINEZ AU BOIS OU AU CHARBON DE BOIS.** La base réfractaire permet de combiner le charbon de bois et le bois pour une expérience culinaire optimale et un spectacle impressionnant.

**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.



## Systeme de refroidissement du corps



## 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 CHÂÎNE 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.



# 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!*



Safo Bar  
Girona (Espagne)

*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  
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

## 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

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

**PERSONNALISATION:**

Couleur



Édition



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



Kael Hub - Roar  
British Columbia (Canada)

*Une cuisine à braise ouverte, dépourvue de tout artifice.*



**SINGLE**  
Grill ouvert de table avec une grille de cuisson

GMB 100  
1127 x 863 x 1143  
890 x 630



**DOUBLE**  
Grill Ouvert de table avec deux grilles de cuisson

GMB 130  
1265 x 863 x 1143  
500 x 630

GMB 160  
1637 x 863 x 1143  
685 x 630

GMB 200  
2077 x 863 x 1143  
890 x 630



**TRIPLE**  
Grill Ouvert de table avec trois grilles de cuisson

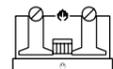
GMB 200-3GR  
2077 x 863 x 1143  
500 x 630  
685 x 630

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

**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'ÉLEVATION 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 dégagent du bois naturel.*



La Industrial  
Tarragona (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 inoxydable. 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  
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

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, GRILL OUVERT ET FIRE



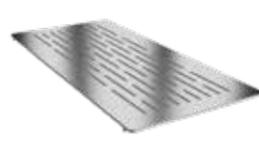
### GRILLE RONDE

CPV-100/200  
CPV-130/160F  
CPV-160/200F/252F



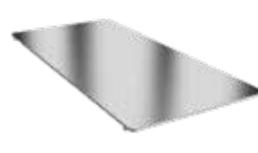
### GRILLE EN FORME DE V

GV-100/200  
GV-130/160F  
GV-160/200F/252F



### PLANCHA PERFORÉE

Surface chromée antiadhésive  
160 x 120 x 10 mm  
PTGMB



### PLANCHA LISSE

Surface chromée antiadhésive  
160 x 120 x 10 mm  
FTTGMB



### COUVERCLE INOX

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



### STRUCTURE PROTECTRICE

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



### BROCHE

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



### ROUES

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



### MEUBLE

MGMB75  
MGMB100  
MGMB130  
MGMB160  
MGMB200  
MGMB252



### MEUBLE COMPLET

MCGMB75  
MCGMB100  
MCGMB130  
MCGMB160  
MCGMB200  
MCGMB252  
\*Equipados con 3 cajones y soporte gastronorm menos el modelo MCGMB75

### 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



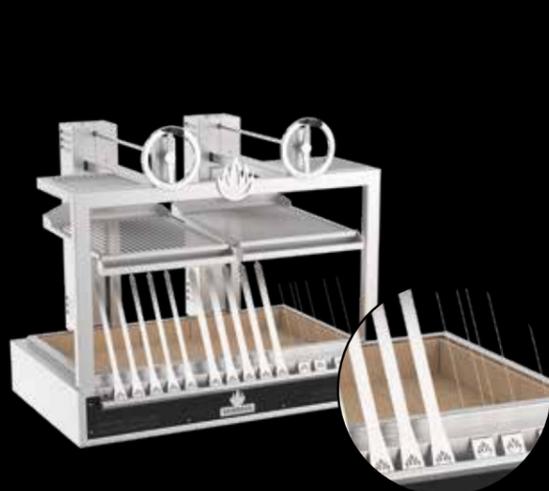
### AVEC LE SUPPORT DE CUISSON VERTICAL

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

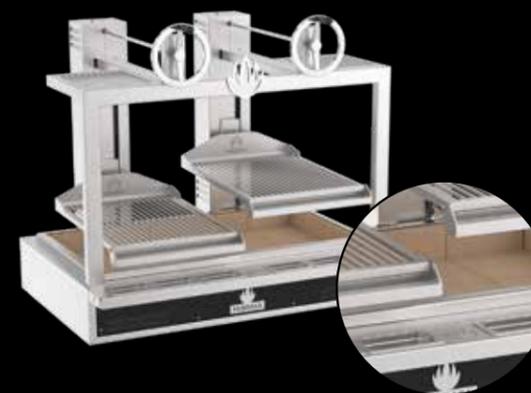
CPHA-100-2GR  
CPHA-130  
CPHA-160  
CPHA-200  
CPHA-200-3GR  
CPHA-252-3GR  
CPHA-160-FIRE  
CPHA-200-FIRE  
CPHA-252-FIRE



### KIT ESPETO

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

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

# 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)

#### ACCESSOIRES 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)

#### ACCESSOIRES 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)

#### ACCESSOIRES 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.



# Personnalisation Mibrasa®

COULEUR ET ÉDITION  
Personnalisez la finition et les éléments de votre équipement.

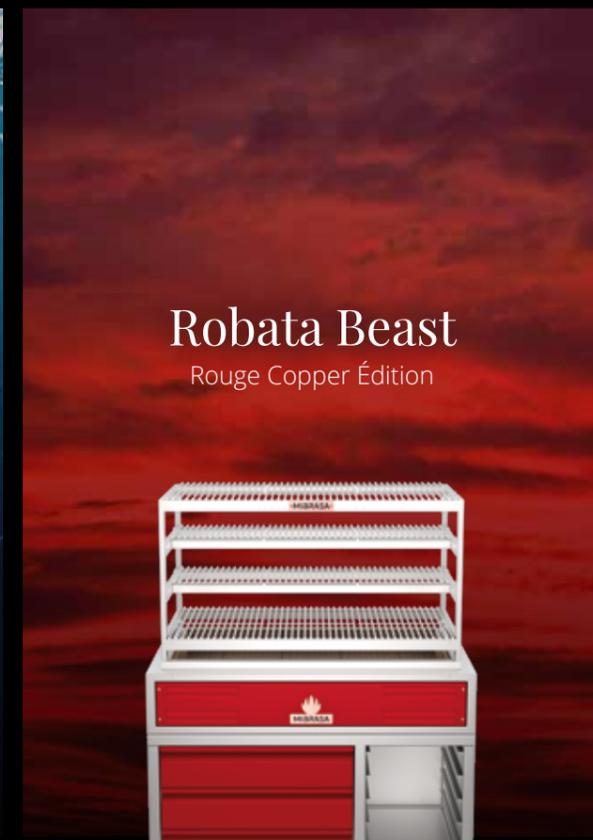
Donnez une identité unique à  
votre équipement Mibrasa®.



**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

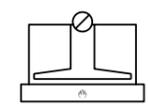


## ÉQUIPEMENT

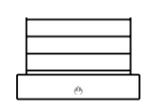
Choisissez l'équipement Mibrasa® que vous souhaitez personnaliser



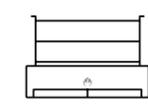
Four



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



# 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

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

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

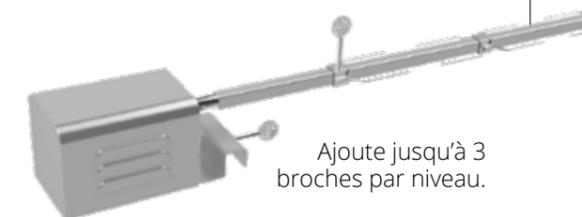
## ACCESSOIRES INCLUS:

6 grilles supérieures et inférieures, 6 grilles intermédiaires, pinces, tisonnier, pelles à cendres, brosse métallique. Tout cela en acier inoxydable.

## 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

### PERSONNALISATION:

Couleur



Édition



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



Albert Sastreger - Bo.Tic\*\*  
Corça (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

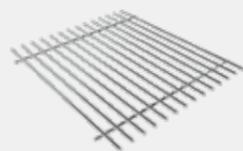
RM SE 115  
1333 x 445 x 1043  
Grille supérieure 310 x 279  
Grille inférieure 380 x 279

### ACCESSOIRES INCLUS:

Grills au premier et second niveau, pinces, tisonnier, pelle à cendres et brosse métallique. Tout cela en acier inoxydable.

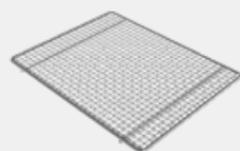
⊕  
|  
**Accessoires**  
ROBATAYAKI

**SURFACES DE CUISSON**



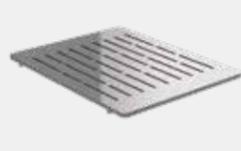
**GRILLE**

RTG G.Supérieure  
RLG G.Inférieure



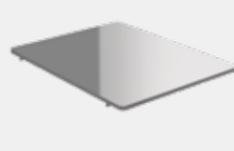
**GRILLE À MAILLES**

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



**TEPPANYAKI PERFORÉE**

PTG  
\*Pour le niveau du bas uniquement

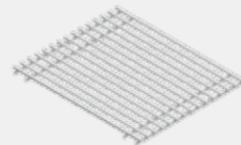


**TEPPANYAKI LISSE**

FTTG  
\*Pour le niveau du bas uniquement

⊕  
|  
**Accessoires**  
BEAST

**SISTEMAS DE COCCIÓN**



**GRILLE**

RLTG100 P. sup./inf.  
RMG100 P. inter.



**BROCHE**

SPIEDO100-BEAST



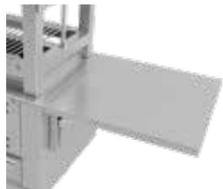
**COUVERCLE INOX**

TAPARM60  
TAPARM80  
TAPARM115



**MEUBLE**

S60  
S80  
S115



**TABLE RABATTABLE**

DLS  
\*Inclut 2 laterales



**ROUES**

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



**COUVERCLE INOX**

TAPA85



**MEUBLE**

MGMB100  
MGMB160



**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
Robotayaki				
KITESPRM60/SE60	2u.	2u.	2u.	2u.
KITESPRM80/SE80	3u.	3u.	2u.	2u.
KITESPRM115/SE115	4u.	4u.	2u.	2u.
Beast				
KITESPRM100	4u.	4u.	2u.	2u.

**Robotayaki**

	Longueur x Largeur (mm)			
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**

**Robotayaki**

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.

Jusqu'à 210 poulets en un service



*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*



## 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)*

#### ACCESSOIRES 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]
- Pincés Mibrasa®
- Tisonnier

**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.



# H | B A C H |

## 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.*



Umai  
Girona (Espagne)

*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

**GRILLE**

GMH150  
GMH300  
GMH300P

**GRILLE SUPÉRIEURE**

GSMH300  
GSMH300P

**SUPPORT**

SMH150  
SMH300  
SMH300P

**FUMOIR**

FMH150  
FMH300  
FMH300P

**ALLUME CHARBON**

CS2 2 kg

**PINCES INOX**

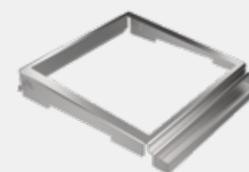
IT 20 cm

**BROCHETTE INOX**

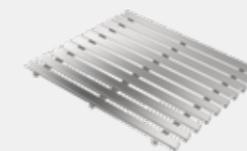
IS20 20 cm/12 u.  
IS30 30 cm/12 u.

**BROCHETTE MIBRASA®**

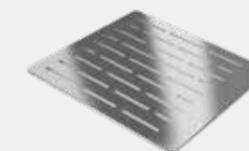
PINCHOMH 19 cm/1 u.

**SUPPORTS ET PLANCHAS****SUPPORT PLANCHA**

BGMH300P  
BGMH300  
BGMH150

**PLANCHA V**

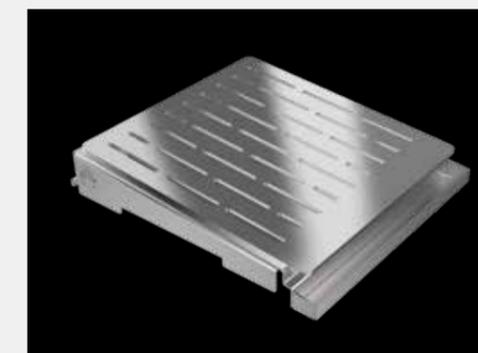
GVMH300P  
GVMH300  
GVMH150

**PLANCHA TEPPANYAKI**

PTMH300P  
PTMH300  
PTMH150

**SUPPORT+  
PLANCHA V**

CGVMH300P  
CGVMH300  
CGVMH150

**SUPPORT+  
PLANCHA TEPPANYAKI**

CPTMH300P  
CPTMH300  
CPTMH150





# 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



Double  
grille

Hauters  
adaptables

Facile à ouvrir, fermer  
et retourner



Grilles empilables  
pour une bonne  
gestion de l'espace

Brevets déposés au Bureau  
des Brevet et des Marques

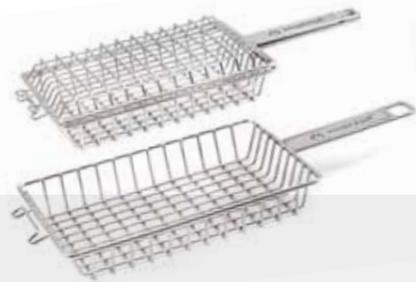
*Idéaux pour une  
manipulation précise  
et durable à des  
températures extrêmes.*

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



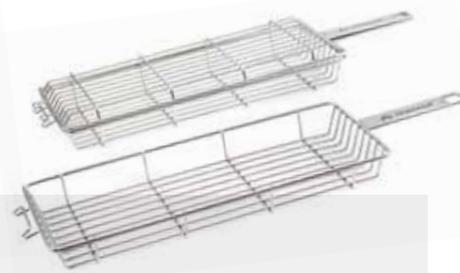
## GRILLE À MAILLES

### 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



## 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

## SMOKE & STEAM BOX

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

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 Mibrasa® Grillware.



SSB	18 x 43 x 10 cm
-----	-----------------

\*Grille classique incluse  
16 x 25 x H4 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

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

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.

*Nous maintenons notre  
tradition méditerranéenne !*



**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.

## Ustensiles

UTILISABLES AVEC TOUS LES ÉQUIPEMENTS MIBRASA®

### 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 INOXYDABLE AVEC SUPPORT EN LIÈGE

'Llauna' en acier inoxydable 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



# Ustensiles

UTILISABLES AVEC TOUS LES ÉQUIPEMENTS MIBRASA®



## 'LLAUNA' EN ACIER INOXYDABLE AVEC SUPPORT EN BOIS D'IROKO

'Llauna' en acier inoxydable 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

## 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



## COMBINEZ-LES!

Utilisez le Smasher avec nos grills ouverts et les Robotayakis et leurs planchas!

### GRILLS OUVERTS



Planche perforée



Planche lisse



Teppanyaki perforée



Teppanyaki lisse

### ROBATAYAKIS



## 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

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



## PINCES

TG  
FTG Plate

## 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



## 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

\*Según equipo 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 Robotayakis 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



MIBRASA CHARCOAL OVENS S.L.

tel. +34 972 601 942

[mibrasa@mibrasa.com](mailto:mibrasa@mibrasa.com)

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

