MIBRASA®
The Craftsmen of Fire!
Esenciales

Grillware

HERRAMIENTAS PARA QUE TU
CREATIVIDAD SIGA FLUYENDO

Para uso con todos los
equipos Mibrasa®

Versátil
y Robusta

Parrillas apilables
para una buena
gestión del espacio

MIBRASA®
GRILLWARE

Pensado para el chef
Aportando agilidad
y rapidez en el servicio

Parrilla doble

Adaptable
en altura

Fácil de abrir, cerrar
y dar la vuelta

360º

Producto registrado en la
Oficina de patentes y marcas

Manipula alimentos con precisión en condiciones de temperaturas extremas

Compatibles con diversas técnicas de cocción
y fáciles de limpiar.

Grillware

PARA USO CON TODOS LOS EQUIPOS MIBRASA®

PARRILLA CLÁSICA

INDIVIDUAL

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

DOBLE

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

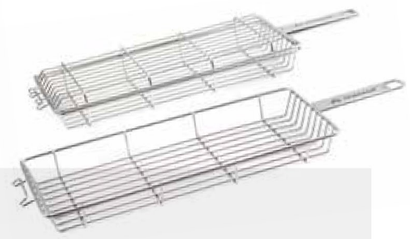
PARRILLA MALLA

INDIVIDUAL

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

DOBLE

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



PARRILLA LARGA

INDIVIDUAL

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

DOBLE

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

PARRILLA GRANDE

INDIVIDUAL

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

DOBLE

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

PARRILLA ESPECIAL RODABALLO

INDIVIDUAL

KR4030H4	40 x 30 - H4 cm

DOBLE

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

BANDEJA REPOSO PARRILLA CLÁSICA

KBR1625H2	16 x 25 - H2 cm

*Compatible con el Grillware Mibrasa® parrilla clásica y malla H2 cm y H4 cm

SARTÉN MALLA

KSM28H2	Ø28 - H2 cm
KSM28H6	Ø28 - H6 cm

Máxima creatividad en tu cocina.

SMOKE & STEAM BOX

Ahuma, cocina al vapor o combínalos con el nuevo Smoke & Steam Box Mibrasa®.

Experimenta con virutas, hierbas aromáticas, licores y mucho más para añadir un sabor profundo y único a tus alimentos.

Compatible con el Grillware Mibrasa® parrilla clásica y malla 16 x 25 cm H2 y H4.

SSB	18 x 43 x 10 cm

*Parrilla clásica incluída 16 x 25 x H4 cm

FLAMBADOU

Una técnica de cocción centenaria usada en la cocina a la brasa para sellar o dar más jugosidad y sabor a los ingredientes con la grasa fundente.

Con el flambadou en el fuego al rojo vivo, derrite la grasa sobre el producto para dar más personalidad a tus platos.

FLMB	60 cm Ø12 cm

Menaje

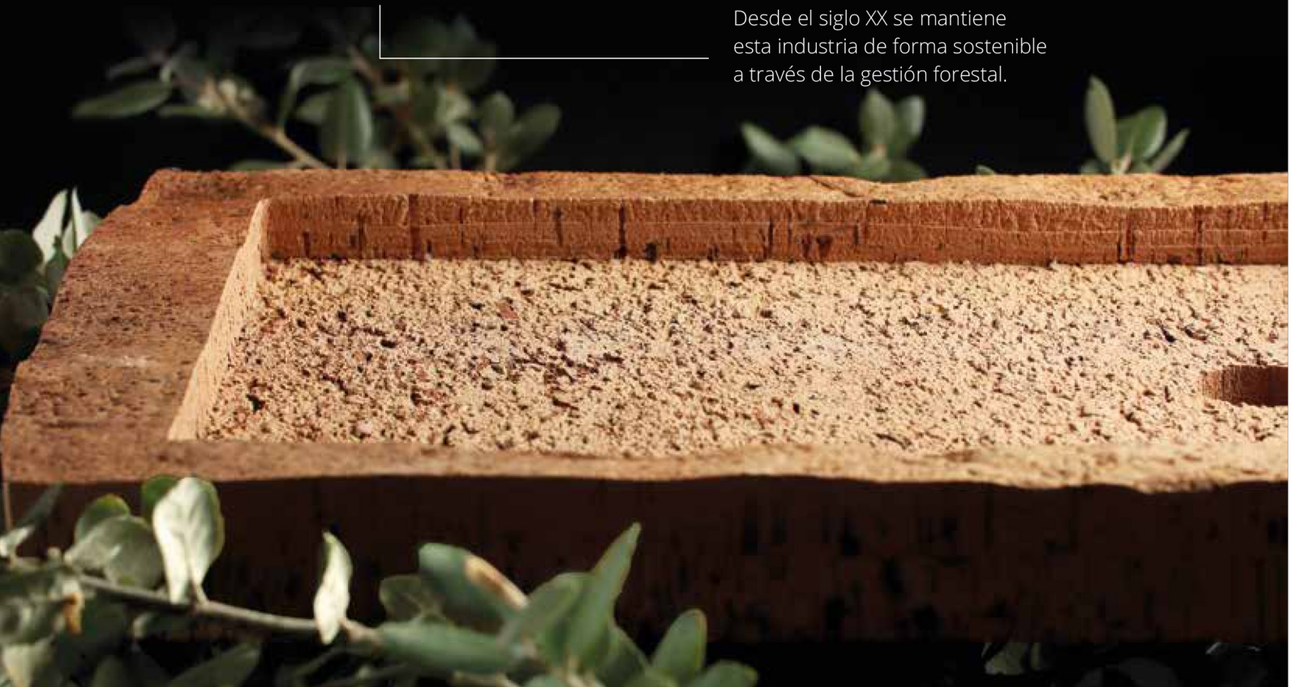
SOPORTES DE CORCHO NATURAL PARA EL
PLATO GRANITO Y LA 'LLAUNA' INOX

El corcho se produce en la corteza del alcornoque, un material totalmente natural y sostenible que adornará tus platos con un toque rústico.

¡Mantenemos nuestra tradición mediterránea!

CORCHO DE LOS ÁRBOLES AUTÓCTONOS DE NUESTRA COMARCA DEL EMPORDÀ, en la provincia de Girona, donde los bosques alcornocales son uno de los paisajes mediterráneos más apreciados.

PROTECCIÓN DE LOS BOSQUES CON EL APROVECHAMIENTO DEL CORCHO, contribuyendo a mantener su biodiversidad. Desde el siglo XX se mantiene esta industria de forma sostenible a través de la gestión forestal.



Menaje

PARA USO CON TODOS LOS EQUIPOS MIBRASA®

PLATO GRANITO SOBRE SOPORTE DE CORCHO

La piedra caliente de granito es perfecta para servir en la mesa todo tipo de carnes, pescados y vegetales a la brasa.

El soporte de corcho es 100% natural aportando a tus platos un toque rústico.

GSCS30	30 x 22 cm

'LLAUNA' INOX CON SOPORTE DE CORCHO

'Llauna' inox con soporte de corcho, ligera y versátil, diseñada especialmente para finalizar arroces u otras elaboraciones.

Su excelente conducción del calor garantiza una cocción uniforme realzando los sabores y ofreciendo resultados perfectos.

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

Menaje

PARA USO CON TODOS LOS EQUIPOS MIBRASA®

‘LLAUNA’ INOX CON SOPORTE DE MADERA IROKO

‘Llauna’ inox con soporte de madera iroko, ligera y versátil, diseñada especialmente para finalizar arroces u otras elaboraciones.

Su excelente conducción del calor garantiza una cocción uniforme, realzando los sabores y ofreciendo resultados perfectos.

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

SMASHER

Ideal para preparar hamburguesas estilo smash y para aplastar otros alimentos como verduras, sándwiches, carnes, pescados, asegurando una cocción uniforme y rápida.

Gracias a su baño cromado evitamos que se le adhieran los alimentos.

PRENSA	16 x 12 x 1 cm

¡COMBÍNALO!

Utiliza el Smasher con nuestras parrillas abiertas y Robatayakis y sus planchas.

PARRILLAS ABIERTAS

Plancha Perforada

Plancha Lisa

ROBATAYAKIS

Teppanyaki Perforada

Teppanyaki Lisa

CAZUELA BAJA DE ALUMINIO FUNDIDO

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

SOPORTE MADERA IROKO CON CAZUELA

CWCS16	Ø16 cm
CWCS20	Ø20 cm
CWCS24	Ø24 cm

TAPA PYREX PARA CAZUELA CON POMO DE ALUMINIO

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

PINZAS BANDEJAS

PG	19 cm

PLATO DE GRANITO CON SOPORTE MADERA IROKO

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

PLATO DE GRANITO CON SOPORTE INOX

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

PINZAS

TG
FTG Plana

BANDEJAS DE COCCIÓN DE ALUMINIO FUNDIDO

Las bandejas de cocción son de aluminio fundido y de alta resistencia y están disponibles en 6 medidas.

	Profundidad
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

Carbón vegetal

Material combustible sólido producido con las mejores leñas y que ofrece excelentes prestaciones. Todas las variedades de carbón vegetal Mibrasa® se someten a un proceso de selección cuidadoso para ofrecer un carbón de primera calidad.

QUEBRACHO BLANCO (QBM)

Tipo	Carbón vegetal
Origen	Paraguay
Rendimiento	6-8 horas*
Chispeo	●○○
Aroma	Natural sutil
Saco	15 kg

ENCINA (HOM)

Tipo	Carbón vegetal
Origen	España
Rendimiento	4-6 horas*
Chispeo	●●●
Aroma	Natural fuerte
Saco	15 kg

MARABÚ (MM)

Tipo	Carbón vegetal
Origen	Cuba
Rendimiento	5-7 horas*
Chispeo	●●○
Aroma	Natural medio
Saco	15 kg

*Según equipo Mibrasa®

Encendido y ahumado

PASTILLAS ECOFIRE PARA ENCENDER

Fibra de coco compacta para el encendido del carbón. Producto ecológico.

FL 24 ud. / pack

BANDEJAS PARA AHUMAR

SPO10 Roble / SPC10 Cedro
10 x 12,5 cm 110 ud.

SPO25 Roble / SPC25 Cedro
25 x 12,5 cm 45 ud.

VIRUTAS DE MADERA PARA AHUMAR

SWOT	Naranjo	2,7 L
SWHO	Encina	2,7 L
SWOW	Olivo	2,7 L
SWRQ	Quebracho rojo	2,7 L
SWG	Sarmiento	25 L

Soluciones de ventilación

SUPRAVENT
Industrial Ventilation

CAMPANAS EXTRACTORAS PARA TU EQUIPO MIBRASA®

Supravent® ha diseñado la serie de campanas Ignis, pensadas para los equipos Mibrasa® que funcionan con carbón vegetal o leña, que generan temperaturas importantes y ciertos residuos de grasas y cenizas. Aportando soluciones diseñadas a medida para los Hornos, Parrillas Abiertas y Robatayakis Mibrasa®.

Fabricadas íntegramente en acero inoxidable AISI 304 de 1 a 1,5 mm de espesor, soldadas y pulidas en su totalidad. Su línea es robusta, con un acabado redondeado en todos sus perfiles, dándole un estilo elegante y facilitando al máximo su limpieza.

Las campanas extractoras Ignis de **Supravent®** son el fruto de muchos años de experiencia en sistemas de filtración para grandes cocinas. Ofreciendo soluciones de ventilación especializadas para nuestros equipos para crear unas condiciones de trabajo más seguras y cómodas.

Contacta con nuestro equipo para más información.

tel. +34 972 601 942
mibrasa@mibrasa.com

Consulta el catálogo

MIBRASA CHARCOAL OVENS S.L.
tel. +34 972 601 942
mibrasa@mibrasa.com
www.mibrasa.com

CT-ESP-4.2025