MIBRASA®



Essencials

Parament, grillware i carbó

Grillware

EINES PERQUÈ LA TEVA CREATIVITAT
SEGUEIXI FLUINT

Per a l'ús amb tots els
equips Mibrasa®

Versàtil
i **Robusta**

Graelles apilables
per a una bona
gestió de l'espai

MIBRASA®
GRILLWARE

Pensat per al xef
Aportant agilitat
i rapidesa en el servei

Graella doble

Adaptable
en alçada

Fàcil d'obrir, tancar
i donar la volta

360º

Producte registrat a l'Oficina
de patents i marques

Manipula aliments amb precisió en condicions de temperatures extremes

Compatibles amb diverses tècniques de cocció
i fàcils de netejar.









Grillware

COMPATIBLE AMB TOTS ELS EQUIPS MIBRASA®



GRAELLA CLÀSSICA

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



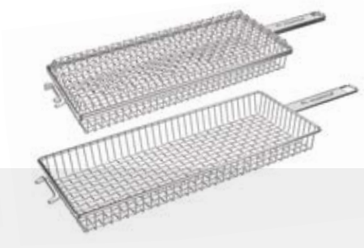
GRAELLA MALLA

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



GRAELLA LLARGA

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



GRAELLA GRAN

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



GRAELLA ESPECIAL TURBOT

INDIVIDUAL

KR4030H4	40 x 30 - H4 cm

DOBLE

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



SAFATA REPÒS GRAELLA CLÀSSICA

KBR1625H2	16 x 25 - H2 cm

*Compatible amb el Grillware Mibrasa® graella clàssica i malla H2 cm i H4 cm



PAELLA MALLA

KSM28H2	Ø28 - H2 cm
KSM28H6	Ø28 - H6 cm

Màxima creativitat a la teva cuina.

SMOKE & STEAM BOX

Fuma, cuina al vapor o combina'ls amb el nou Smoke & Steam Box Mibrasa®.

Experimenta amb encenalls, herbes aromàtiques, licors i molt més per afegir un sabor profund i únic als teus aliments.

Compatible amb el Grillware Mibrasa® graella clàssica i malla 16 x 25 cm H2 i H4.



SSB	18 x 43 x 10 cm

*Graella clàssica inclosa 16 x 25 x H4 cm



FLAMBADOU

Una tècnica de cocció centenària emprada en la cuina a la brasa per segellar o donar més suculència i sabor als ingredients amb el greix fos.

Amb el flambadou al foc roent, fon el greix per donar més personalitat als teus plats.



FLMB	60 cm Ø12 cm



Parament

COMPATIBLE AMB TOTS ELS EQUIPS MIBRASA®



LLAUNA INOX AMB SUPORT DE FUSTA D'IROKO

Llauna inox amb suport de fusta d'iroko, lleugera i versàtil, dissenyada especialment per finalitzar arrossos o altres elaboracions.

La seva excel·lent conducció de la calor garanteix una cocció uniforme destacant els sabors i oferint resultats perfectes.



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

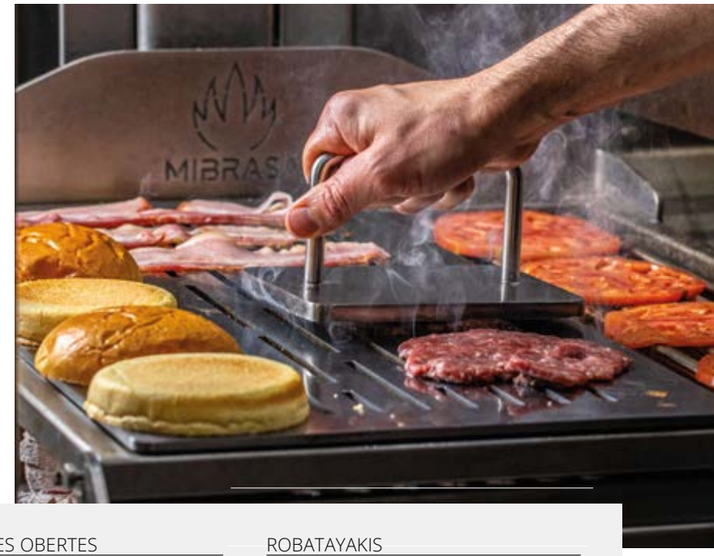
SMASHER

Ideal per preparar hamburgueses estil smash i per aixafar altres aliments com verdures, entrepans, carns, peixos assegurant una cocció uniforme i ràpida.

Gràcies al bany cromat evitem que s'hi adhereixin els aliments.



PRENSA	16 x 12 x 1 cm



COMBINA'L!

Utilitza l'Smasher amb les nostres graelles obertes i Robatayakis i les seves planxes.

GRAELLES OBERTES

Planxa Perforada

Planxa Llisa

ROBATAYAKIS

Teppanyaki Perforada

Teppanyaki Llisa



CASSOLA BAIXA D'ALUMINI FOS

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



SUPORT DE FUSTA IROKO AMB CASSOLA

CWCS16	Ø16 cm
CWCS20	Ø20 cm
CWCS24	Ø24 cm



TAPA PYREX PER A CASSOLA AMB POM D'ALUMINI

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



PINCES SAFATES

PG	19 cm



PLAT DE GRANIT AMB SUPORT DE FUSTA IROKO

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



PLAT DE GRANIT AMB SUPORT INOX

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



PINCES

TG
FTG Plana

SAFATA DE COCCIÓ D'ALUMINI FOS

Les safates de cocció son d'alumini fos i d'alta resistència i estan disponibles en 6 mides.



	Profunditat
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



Parament

COMPATIBLE AMB TOTS ELS EQUIPS MIBRASA®

Suports de suro natural per al Plat granit i la Llauna inox

El suro es produeix a l'escorça de l'alzina surera, un material totalment natural i sostenible que adornarà els teus plats amb un toc rústic.



Mantenim la nostra tradició mediterrània!



SURO DELS ARBRES AUTÒCTONS DE LA NOSTRA COMARCA DE L'EMPORDÀ,
a la província de Girona, on els boscos d'alzines sureres són un dels paisatges mediterranis més apreciats.

PROTECCIÓ DELS BOSCOS AMB L'APROFITAMENT DEL SURO,
contribuint a mantenir la seva biodiversitat. Des del segle XX es manté aquesta indústria de manera sostenible a través de la gestió forestal.



PLAT GRANIT SOBRE SUPORT DE SURO

La pedra calenta de granit Mibrasa® és perfecta per servir a taula tota mena de carns, peixos i vegetals a la brasa.

El suport de suro és 100% natural aportant als teus plats un toc rústic.



GSCS30	30 x 22 cm



LLAUNA INOX AMB SUPORT DE SURO

Llauna inox amb suport de suro, lleugera i versàtil, dissenyada especialment per finalitzar arrossos o altres elaboracions.

La seva excel·lent conducció de la calor garanteix una cocció uniforme destacant els sabors i oferint resultats perfectes.



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



Carbó vegetal

Material combustible sòlid produït amb les millors llenyes i que ofereix excel·lents prestacions. Totes les varietats de carbó vegetal Mibrasa® es sotmeten a un procés de selecció acurat per oferir un carbó de primera qualitat.



QUEBRATXO BLANC (QBM)

Tipus	Carbó vegetal
Origen	Paraguai
Rendiment	6-8 hores*
Espurneig	●○○
Aroma	Natural subtil
Sac	15 kg



ALZINA (HOM)

Tipus	Carbó vegetal
Origen	Espanya
Rendiment	4-6 hores*
Espurneig	●●●
Aroma	Natural fort
Sac	15 kg



MARABÚ (MM)

Tipus	Carbó vegetal
Origen	Cuba
Rendiment	5-7 hores*
Espurneig	●●○
Aroma	Natural mig
Sac	15 kg

*Segons equip Mibrasa®

Encesa i fumat



PASTILLES PER A ENCENDRE ECOFIRE

Pastilles de fibra de coco compacte per a encendre el carbó. Producte ecològic.

FL 24 u. / pack



SAFATES PER A FUMAR

SPO10 Roure / SPC10 Cedre
10 x 12,5 cm 110 u.

SPO25 Roure / SPC25 Cedre
25 x 12,5 cm 45 u.



ENCENALLS DE FUSTA PER A FUMAR

SWOT	Taronger	2,7 L
SWHO	Alzina	2,7 L
SWOW	Olivera	2,7 L
SWRQ	Quebratxo verm.	2,7 L
SWG	Sarment	25 L



Solucions de ventilació

SUPRAVENT
Industrial Ventilation



SOLUCIONS DE VENTILACIÓ PER AL TEU EQUIP MIBRASA®

Supravent® ha dissenyat la sèrie de campanes Ignis, pensades per als equips Mibrasa® que funcionen amb carbó vegetal o llenya, que generen temperatures importants i certs residus de greixos i cendres. Aportant solucions dissenyades a mida per als Forns, Graelles Obertes i Robatayakis Mibrasa®.

Fabricades totalment en acer inoxidable AISI 304 d'1 a 1,5 mm de gruix, soldades i polides íntegrament. La seva línia és robusta, amb un acabat arrodonit en tots els seus perfils, donant-li un estil elegant i facilitant al màxim la seva neteja.

Les campanes extractores Ignis de **Supravent®** són el fruit de molts anys d'experiència en sistemes de filtració per a grans cuines. Oferint solucions de ventilació especialitzades per als nostres equips per crear unes condicions de treball més segures i còmodes.

Contacta amb el nostre equip per a més informació.

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

Consulta el catàleg



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

CT-CAT-05.2026