



MIBRASA®

The Craftsmen of Fire!

MIBRASA®

MIBRASA®
Catálogo

Las raíces mediterráneas de Mibrasa®

Territorio

La cocina con fuego está muy arraigada a la gastronomía Mediterránea. Desde nuestro taller ubicado en Palamós, en pleno corazón de la Costa Brava y donde producimos equipos para todo el mundo, nos enorgullecemos de ser los Artesanos del Fuego.

Tradición

La relación entre la comida y el fuego nos remite a los orígenes más profundos de la gastronomía y de la humanidad. Con la brasa, la cocina es genuina y auténtica y antepone el sabor a todo lo demás.



Agua, Tierra, Aire, FUEGO.
En el entorno único de la Costa Brava y su exquisita gastronomía, nació y creció Mibrasa®: ¡Auténticos artesanos del fuego!



The Craftsmen of Fire!

combinación de calidad y experiencia

Artesanía

Somos una empresa joven y familiar que ponemos énfasis en la robustez y calidad de nuestros equipos para que sean perdurables al paso del tiempo. Gracias a procesos de ingeniería de última generación, aceros de la máxima calidad y un preciso esmero en cada detalle, obtenemos un producto con un rendimiento superior y altísima versatilidad.

Calidad y experiencia

Nuestros equipos Mibrasa® son la combinación óptima de calidad y experiencia. Trabajamos mano a mano con los chefs, poniéndonos en su piel para desarrollar nuestros productos cumpliendo con los requisitos más exigentes.

Dominar el fuego no es tarea fácil y en Mibrasa® no subestimamos su poder. Continuamos mejorando las técnicas artesanales para lograr la máxima calidad en los productos de hoy y de mañana.



Nuestros equipos Mibrasa® encarnan la combinación óptima de calidad y experiencia.

Innovamos desde la perspectiva de los chefs

Cientes de todo el mundo

Chefs de todo el mundo eligen Mibrasa® por su robustez, su facilidad de uso y su cero mantenimiento. Gracias a su funcionalidad, los equipos Mibrasa® inspiran creatividad en cada servicio.

*Os invitamos a
experimentar con nuestras
brasas, a crear y cocinar
de una forma que despierta
el paladar y llega al alma.*



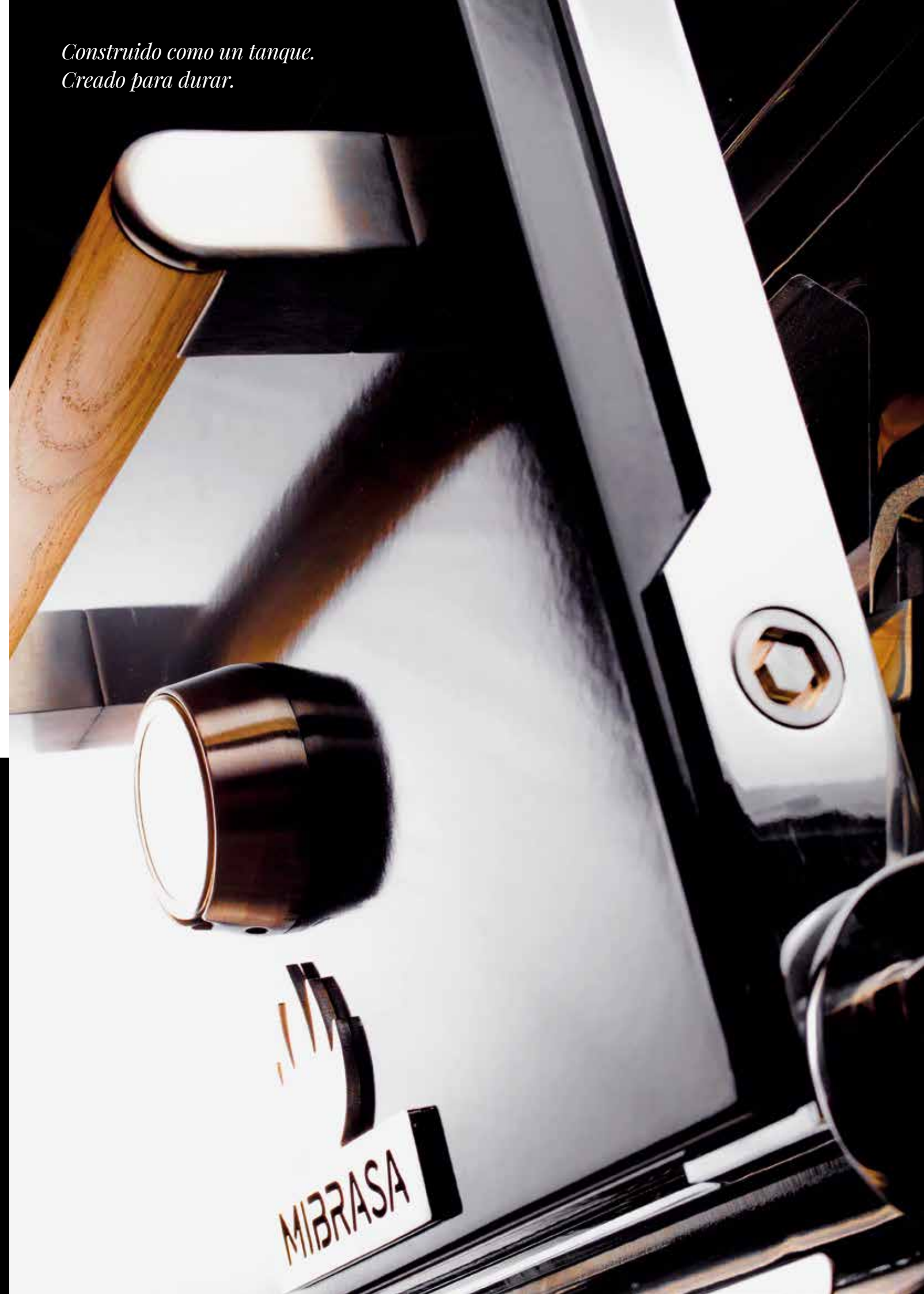
Viviana Varese - Faak 📍 Milán (Italia)
Lucía Freitas - A Tafona* 📍 Santiago de Compostela (España)



Divinum* 📍 Girona (España)

*Nuestros clientes y
partners en más de
70 países nos avalan.*

*Construido como un tanque.
Creado para durar.*



Horno Mibrasa®

FUNCIONAL Y ERGONÓMICO.

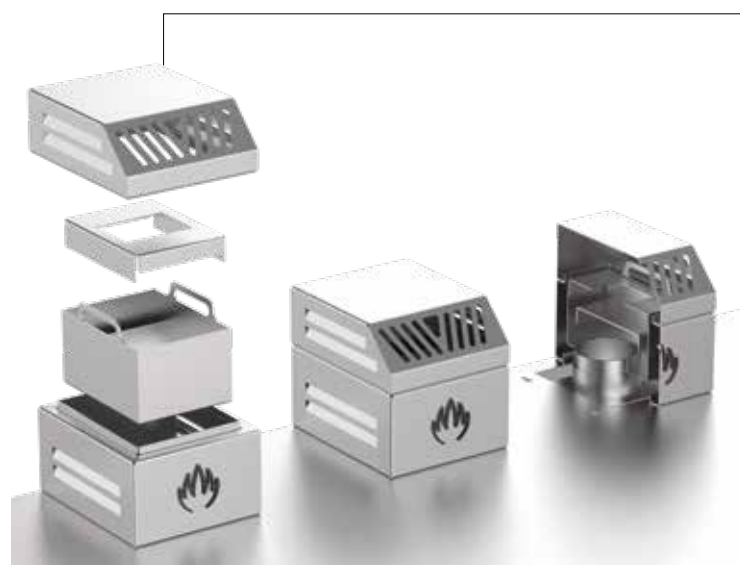
Chefs de todo el mundo eligen Mibrasa® por su robustez, su facilidad de uso y su cero mantenimiento. Gracias a su funcionalidad, el horno Mibrasa® inspira creatividad en cada servicio.



Se alimenta con carbón vegetal optimizando su consumo



Cocina todo tipo de alimentos aportando infinidad de sabores



Sistema de seguridad con cortafuegos y filtro disipador integrado

DOBLE FUNCIONALIDAD. Actúa como cortafuegos recolectando las cenizas y las partículas sólidas y manteniendo el entorno seguro. También actúa como disipador reduciendo la temperatura del humo gracias a las entradas de aire laterales.

ESPACIO OPTIMIZADO. Diseñado para ser compacto, posicionado en la parte posterior del horno para ofrecer una gran superficie útil al soporte de bandejas.

FÁCIL MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.

Con componentes fácilmente extraíbles que se limpian cómodamente en el lavavajillas.



Cajón de cenizas multifunción

POLIVALENTE. Actúa como tiro inferior, recolector de cenizas y cajón para hacer cocciones ancestrales a la ceniza.

ESPACIO DE TRABAJO LIMPIO. Gracias al cajón de cenizas cerrado y al recolector extraíble de grasa integrado en la parte frontal.

RÁPIDA ENTRADA DE AIRE. Las cenizas caen directamente de la rejilla al recolector sin obstrucciones, prescindiendo de mecanismos ineficientes. Garantizamos una rápida aportación de aire siempre que el servicio lo requiera.



Control de flujo de aire seguro y preciso

REGULADOR ERGONÓMICO. Tiro superior integrado en un amplio y robusto marco de acero, diseñado de forma totalmente ergonómica. Su ubicación frontal facilita el manejo y el alcance seguro del chef.

CONTROL INFINITO. Flujo de aire regulable instantáneamente con precisión y exactitud.

ELEVADO CONTROL DE LAS LLAMAS Y DE LA TEMPERATURA. Mediante el sistema de tiros controlamos perfectamente las llamas y la temperatura.

Puerta de alta resistencia con contrapeso

DISEÑO ROBUSTO. Creando un entorno de trabajo sin impacto constante de calor para el chef.

SISTEMA DE APERTURA SIN ESFUERZO. El diseño patentado de puerta con contrapeso proporciona un sencillo y ágil manejo en cada servicio.

CERO MANTENIMIENTO. El sistema de contrapeso no requiere de mantenimiento ni de recambios, asegurando la facilidad y continuidad del servicio.

Gama Hornos Mibrasa®

PARRILLA Y HORNO EN UNA SOLA MÁQUINA.

Los hornos Mibrasa® han sido diseñados teniendo en cuenta las necesidades del chef y adaptándolas a cualquier espacio en la cocina.

CONFIGURACIONES
Descubre toda la gama de hornos Mibrasa®.

10 modelos
y hasta 6 tamaños

COMPACT
HMB

Horno sobremesa

SPACE
HMB SB

Horno sobremesa con soporte bandejas

BASE
HMB MA

Horno con mueble

VERTICAL
HMB AB

Horno con armario bajo caliente

HOT
HMB HOT

Horno con cajones mantenedores de temperatura

BASE SPACE
HMB MA SB

Horno con mueble y soporte bandejas

VERTICAL SPACE
HMB AB SB

Horno con armario bajo caliente y soporte bandejas

HOT SPACE
HMB HOT SB

Horno con cajones mantenedores de temperatura y soporte bandejas

VERTICAL MAX
HMB AC

Horno con armario completo caliente

HOT MAX
HMB HOT AC

Horno con cajones mantenedores de temperatura y armario superior caliente



6 TAMAÑOS **NANO** **MINI** **MINI PLUS** **S** **M** **L**

3 TAMAÑOS **S** **M** **L**

COMENSALES (por servicio): **NANO** 25 - 35 **MINI** 35 - 45 **MINI PLUS** 45 - 65 **S** 75 - 90 **M** 110 - 130 **L** 160 - 190

Sellar



Asar



Cocinar



Cocción lenta



Al vapor



Ahumar



Mantener





Compact & Space

HORNO MIBRASA® SOBREMESA

Los hornos Mibrasa® Compact y Space son adaptables a cualquier espacio de trabajo.

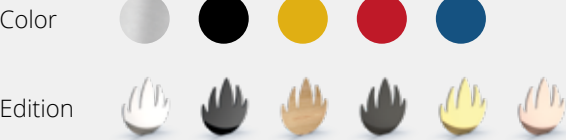
Escoge entre 2 modelos en 6 tamaños diferentes.



COMPACT
HMB

SPACE
HMB SB

CUSTOMIZACIÓN:



Nuevo diseño del sistema de seguridad ubicado en la parte posterior del horno para disfrutar de mayor superficie útil.



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

¡El espectáculo está servido!

ACCESORIOS

INCLUIDOS:
Parrilla de cocción, pinzas, atizador, pala cenizas y cepillo metálico.
Nano: Cortafuegos-disipador y recogedor de grasa.

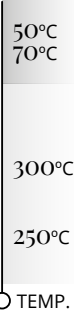
RECOMENDADOS:
Sistema de seguridad con cortafuegos-disipador, embellecedor base, recogedor de grasa y segunda parrilla.



COMPACT
Horno sobremesa



SPACE
Horno sobremesa con soporte bandejas



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

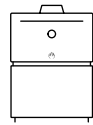
HMB SB 160
952 x 1004 x 1043
755 x 795

Ancho x Fondo x Alto (mm)

SOPORTE BANDEJAS
Perfecto para mantener cazuelas y gastronorms calientes o atemperar productos.

El calor residual emitido puede alcanzar entre los 50°C y 70°C sobre los dos niveles. Maximizando el espacio con una capacidad de hasta 4 GN1/1.





Base

HORNO MIBRASA®
CON MUEBLE

Los modelos Base son perfectos para cocinas con un espacio que requiera un soporte de trabajo para el horno Mibrasa®.

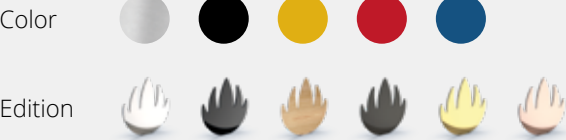
Escoge entre 2 modelos en 3 tamaños diferentes.



BASE
HMB MA

BASE SPACE
HMB MA SB

CUSTOMIZACIÓN:



Los modelos Base disponen de un soporte de trabajo adaptado para el horno Mibrasa®.



Cocina ancestral.

ACCESORIOS

INCLUIDOS:
Parrilla de cocción, pinzas Mibrasa®, atizador, pala para cenizas y cepillo metálico.

RECOMENDADOS:
Sistema de seguridad con cortafuegos-disipador, recogedor de grasa extraíble, soporte gastronorm, ruedas y segunda parrilla.



50°C
70°C

300°C
250°C
TEMP.

BASE

Horno con mueble

BASE SPACE

Horno con mueble y soporte bandejas

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

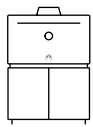
160-190

HMB MA 160
952 x 1013 x 1667
755 x 795

HMB MA SB 160
952 x 1013 x 1667
755 x 795

Ancho x Fondo x Alto (mm)

Cocina lentamente los alimentos en el cajón de cenizas a temperaturas más bajas para obtener un acabado tierno y sabroso, con un buen sabor ahumado.



Vertical

HORNO MIBRASA® CON
ARMARIO BAJO CALIENTE

Los modelos Vertical son para los amantes del orden y la organización, equipados con un armario bajo caliente.

Escoge entre 3 modelos en 3 tamaños diferentes.



VERTICAL
HMB AB

VERTICAL MAX
HMB AC

VERTICAL SPACE
HMB AB SB

CUSTOMIZACIÓN:

Color



Edition



ARMARIO BAJO CALIENTE

Mantén calientes los alimentos con el soporte gastronorm opcional.

Alcanza temperaturas entre los 50°C y 70°C aprovechando el calor residual del horno.

Consigue la reacción de maillard más rápida con resultados óptimos.



ACCESORIOS

INCLUIDOS:
Parrilla de cocción,
pinzas Mibrasa®,
atizador, pala
para cenizas y
cepillo metálico.

RECOMENDADOS:
Sistema de seguridad
con cortafuegos-
disipador, recogedor
de grasa extraíble,
soporte gastronorm,
ruedas y segunda
parrilla.



150°C

300°C

250°C

50°C
70°C

TEMP.

VERTICAL

Horno con armario bajo caliente

VERTICAL SPACE

Horno con armario bajo caliente y soporte bandejas

VERTICAL MAX

Horno con armario completo caliente

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

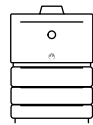
L

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

HORNO MIBRASA® CON CAJONES
MANTENEDORES DE TEMPERATURA

Consigue el control máximo optimizando el calor transmitido del horno
Mibrasa® para mantener los ingredientes en tres zonas de temperatura.

Escoge entre 3 modelos en 3 tamaños diferentes.



HOT
HMB HOT

HOT MAX
HMB HOT AC

HOT SPACE
HMB HOT SB

Optimiza | Economiza | Personaliza

CUSTOMIZACIÓN:

Color



Edition



*Confitar · Cocciones lentas ·
Regenerar · Temperar · Reposar ·
Mantener · Deshidratar*

Con un diseño lineal para cualquier
chef que priorice eficacia y rendimiento.



*El horno de brasa
más completo.*

ACCESORIOS

INCLUIDOS:
Parrilla de cocción, pinzas
Mibrasa®, atizador, pala
para cenizas y cepillo
metálico, gastronorms 1x
GN 1/1, 1x GN 1/2.

RECOMENDADOS:
Sistema de seguridad con
cortafuegos-disipador,
recogedor de grasa
extraíble, ruedas y segunda
parrilla.



HOT

Horno con cajones
mantenedores de temperatura



HOT SPACE

Horno con cajones
mantenedores de temperatura
y soporte bandejas



HOT MAX

Horno con cajones
mantenedores de temperatura
y armario caliente superior

150°C

300°C

250°C

90°C

65°C

55°C

TEMP.

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

*Gastronorms Mibrasa®
compatibles con los modelos
correspondientes

Ancho x Fondo x Alto (mm)

*Completa los
hornos Mibrasa®
con diferentes
accesorios.*

Accesorios

HORNO



SISTEMA DE SEGURIDAD

Con cortafuegos y filtro
disipador integrado
FB-DF



PARRILLA

GT35
GTMINI -GTMINIP
GT75
GT110
GT160



RUEDAS

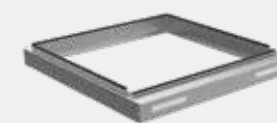
2 ruedas giratorias con freno
y 2 ruedas fijas
WINOX A.Inox
WGALVA Galv.

RECOGEDOR Y EMBELLECEDOR



RECOGEDOR DE GRASA EXTRAÍBLE

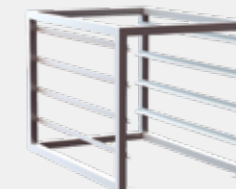
REG1 MINI
REG1P/2 MINIP/75
REG3/4 110/160



EMBELLECEDOR BASE SOBRE MOSTRADOR

EMBHMBMINI
EMBHMBMINIP
EMBHMB75
EMBHMB110
EMBHMB160

SOPORTE GASTRONORM



Compatible con armarios inferiores y
muebles del horno Mibrasa®. Construido
con 4 niveles para colocar hasta 4 GN 1/1.

SGNAB (4 guías)



Parrilla Abierta Mibrasa®

LA COCINA CON BRASA ABIERTA, DESPOJADA DE TODO ARTIFICIO .

Ingeniería de última generación respetando las técnicas culinarias más ancestrales, puras y simples.

Con el fuego a la vista y una superficie de cocción amplia, abierta y elevable, la Parrilla Abierta Mibrasa® ofrece la máxima versatilidad.

Superficies multicocción

TEMPERA Y MANTÉN CALIENTES LOS ALIMENTOS con los soportes bandejas, gracias al calor residual de la propia brasa.

COCCIONES VERTICALES ÚNICAS. Posiciona el soporte de cocción vertical a voluntad sobre la brasa. Cuelga ingredientes con los ganchos giratorios y logra cocciones únicas, ahumados y secados con un toque de brasa singular.

COCCIONES SUSPENDIDAS con el módulo de cocción extra a un nivel medio, para cocinar, reposar y terminar producto con grillware o menaje Mibrasa®.

Base refractaria

COCINA CON LEÑA O CARBÓN VEGETAL. La base refractaria nos permite combinar el carbón vegetal y la leña, ofreciendo la mejor experiencia culinaria y una impresionante imagen.

APROVECHA AL MÁXIMO TODA LA ENERGÍA TÉRMICA. La base refractaria asegura una total eficiencia energética.

FÁCIL MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA. En el mismo quemador se quitan las cenizas para la limpieza diaria.



Sistema de refrigeración del cuerpo



Cocina con la máxima versatilidad y funcionalidad

CONTROL ABSOLUTO PARA UNA COCCIÓN ÓPTIMA. El sistema de elevación permite al chef colocar el alimento a una distancia muy precisa respecto a la brasa.

SUPERFICIE DE COCCIÓN EXTENSA. Cocina múltiples productos a la vez con hasta 3 parrillas en un equipo y dos tipos de superficie de cocción; de varilla y de V.

SISTEMA DE ELEVACIÓN CON DOBLE CADENA DE ACERO Y CERO MANTENIMIENTO. El sistema de doble cadena juntamente con el volante y el reductor nos permiten elevar la parrilla de forma suave y precisa.

MÁXIMA SEGURIDAD PARA EL CHEF. El sistema de circulación del aire consigue reducir las altas temperaturas que puedan haber en la base de la Parrilla Abierta.

AISLAMIENTO DE LA ZONA DE LA BRASA. Gracias a su diseño y calidad de construcción, evita que el calor se disperse por los laterales o por la propia base, permitiendo que se pueda instalar sobre un mueble nevera o sobre cualquier otro tipo de mesa.

Gama Parrilla Abierta Mibrasa®

MÁXIMA VERSATILIDAD Y FUNCIONALIDAD.

La calidad de los materiales, la ergonomía y su diseño aportan al chef durabilidad, comodidad y cocciones perfectas.

CONFIGURACIONES

Descubre la gama de parrillas abiertas Mibrasa®.

COMPACTA. DINÁMICA. GASTRONÓMICA.

SLIM

Parrilla Abierta con sistema de elevación y base compacta

CLASSIC

Parrilla Abierta con sistema de elevación

FIRE

Parrilla Abierta con sistema de elevación y quemador

CUSTOM

Parrilla Abierta con muro refractario y parrillas con gancho



75

100

100

130

160

200

252

160

200

252

A medida

MUEBLE ABIERTO

Para todos los modelos



MUEBLE COMPLETO

Para todos los modelos

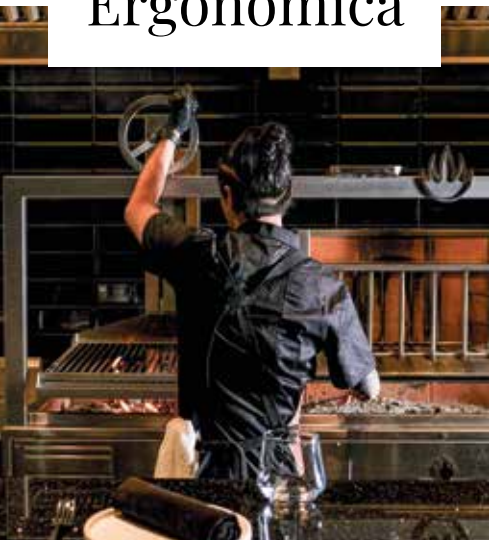


MUEBLE CON CARRO ALMACENAJE

Solo para el modelo Custom



Ergonómica



Robusta



Versátil



Cuando el espacio es un lujo, la eficiencia se convierte en arte





Parrilla Abierta Slim

PARRILLA ABIERTA SLIM INDIVIDUAL Y DOBLE CON SISTEMA DE ELEVACIÓN

Una brasa abierta diseñada para chefs que valoran un equipo que proporcione versatilidad y funcionalidad en cocinas con espacios más reducidos.



SLIM SINGLE
GMB 75
con mueble completo

CUSTOMIZACIÓN:

Color



Edition



Disfrutar de la parrilla abierta Mibrasa® en cocinas que dispongan de un espacio más reducido, ¡Ahora también es posible!



El tamaño perfecto para espacios pequeños.



SLIM SINGLE
Parrilla Abierta sobremesa con una parrilla de cocción y base compacta

GMB75
750 x 700 x 1043
460 x 500

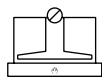


SLIM DOUBLE
Parrilla Abierta sobremesa con dos parrillas de cocción y base compacta

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

ACCESORIOS INCLUIDOS:
Parrilla/s de cocción, pinzas Mibrasa®, atizador, pala para cenizas y cepillo metálico. La parrilla está disponible en varilla o en V. Todo en acero inoxidable.

Ancho x Fondo x Alto (mm)



Parrilla Abierta Classic

BRASA ABIERTA INDIVIDUAL, DOBLE O TRIPLE CON SISTEMA DE ELEVACIÓN

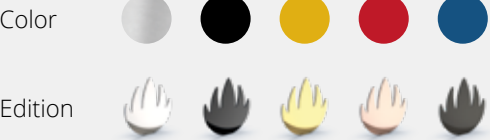
Con el fuego a la vista y una superficie de cocción amplia, abierta y elevable, cuenta con un sistema de elevación de las parrillas que permite al chef colocar el alimento a la distancia exacta sobre la brasa para obtener una cocción óptima.

Escoge entre 3 modelos y 5 tamaños.



DOUBLE
GMB 200
con mueble completo

CUSTOMIZACIÓN:

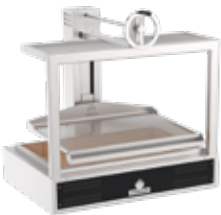


La calidad de los materiales, la ergonomía y su diseño versátil aportan al chef durabilidad, comodidad y cocciones perfectas.



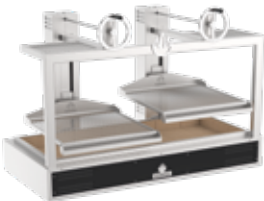
Mussol
Barcelona (España)

*La cocina con brasa
abierta, despojada
de todo artificio.*



SINGLE
Parrilla Abierta sobremesa
con una parrilla de
cocción

GMB 100
1127 x 863 x 1143
890 x 630

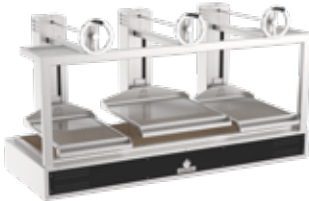


DOUBLE
Parrilla Abierta sobremesa
con dos parrillas de
cocción

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

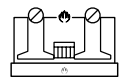


TRIPLE
Parrilla Abierta sobremesa
con tres parrillas de
cocción

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

ACCESORIOS INCLUIDOS:
Parrilla/s de cocción, pinzas Mibrasa®, atizador, pala para cenizas y cepillo metálico. La parrilla está disponible en varilla o en V. Todo en acero inoxidable.



Parrilla Abierta Fire

BRASA ABIERTA CON SISTEMA DE ELEVACIÓN Y QUEMADOR DE LEÑA

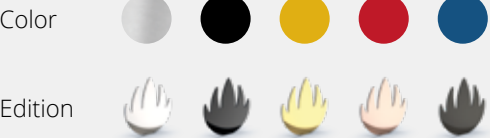
La incorporación del quemador de leña a la Parrilla Abierta añade una cocción sin interrupciones permitiendo generar brasa en cualquier momento durante el servicio.

Escoge entre 3 tamaños.



FIRE
GMB 252 FIRE
con mueble completo

CUSTOMIZACIÓN:



Aporta un gran espectáculo de fuego y brasa para el comensal gracias al inconfundible aroma de las brasas que desprende la madera natural.



FIRE
Parrilla Abierta sobremesa con dos parrillas de cocción y un quemador

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

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

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

Ancho x Fondo x Alto (mm)

ACCESORIOS INCLUIDOS:
Parrillas de cocción, un soporte de cocción vertical, 2 ganchos giratorios, pinzas Mibrasa®, atizador, pala para cenizas y cepillo metálico. Todo en acero inoxidable. La parrilla está disponible en varilla o en V.

QUEMADOR
El quemador de leña aporta un gran espectáculo de fuego y brasa para el comensal
con el inconfundible aroma de las brasa que desprende y ofrece la madera natural.



Accesorios

SLIM, CLASSIC Y FIRE



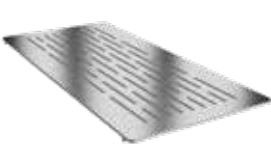
PARRILLA DE VARILLA

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



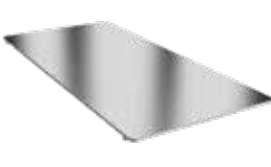
PARRILLA EN V

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



PLANCHA PERFORADA

Superficie cromada antiadhe-
rente de 620 x 300 x 5 mm
PTGMB



PLANCHA LISA

Superficie cromada antiadhe-
rente de 620 x 300 x 5 mm
FTTGMB



TAPA INOX

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



SPIEDO

SPIEDO75
SPIEDO100
SPIEDO130
SPIEDO160
SPIEDO200
SPIEDO252
*Requiere la estructura
protectora al modelo
correspondiente



ESTRUCTURA PROTECTORA

EPGMB75
EPGMB100
EPGMB100-2GR
EPGMB130
EPGMB160
EPGMB200
EPGMB160F
EPGMB200F/252
EPGMB200-3GR
EPGMB252-3GR



MURO REFRACTARIO PROTECTOR

MEPGMB100
MEPGMB130
MEPGMB160
MEPGMB200
MEPGMB252

COCCIÓN VERTICAL

Cuelga tus ingredientes con los ganchos giratorios,
posiciona el soporte a voluntad sobre la brasa y
frente al quemador en el modelo Fire.



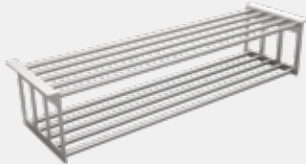
GANCHO GIRATORIO

GGCV (1ud.) Ø0,5 - 16 x 2,8 cm



SOPORTE DE COCCIÓN 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



MÓDULO DE COCCIÓN 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



MUEBLE COMPLETO

MCGMB75
MCGMB100-2GR
MCGMB100
MCGMB130
MCGMB160
MCGMB200
MCGMB252
*Equipados con 3 cajones y
soporte gastronorm menos el
modelo MCGMB75



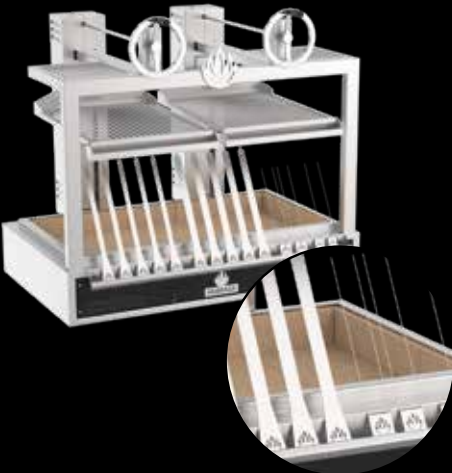
MUEBLE

MAGMB75
MAGMB100-2GR
MAGMB100
MAGMB130
MAGMB160
MAGMB200
MAGMB252



RUEDAS

4 ruedas giratorias con freno
WINOXG A.Inox
WGALVAG Galv.



KIT ESPETO

	Espeto 20x490	Espeto 30x490	Gastro Ind. 390	Gastro Doble 390
	Ancho x Largo (mm)			
KITESPGMB75	3ud.	3ud.	2ud.	2ud.
KITESPGMB100	4ud.	4ud.	2ud.	2ud.
KITESPGMB130	5ud.	5ud.	2ud.	2ud.
KITESPGMB160	6ud.	6ud.	3ud.	3ud.
KITESPGMB200	8ud.	8ud.	4ud.	4ud.
KITESPGMB252	10ud.	10ud.	6ud.	6ud.

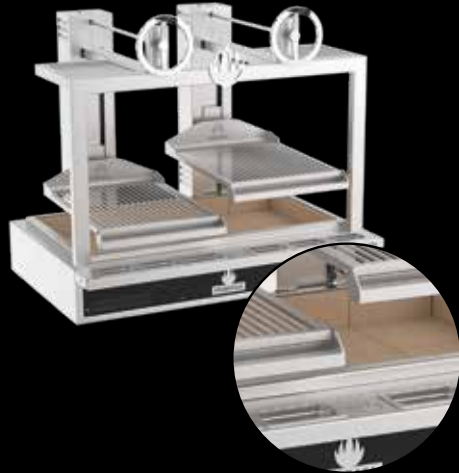
*Cada kit incluye un soporte espeto

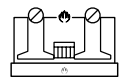


KIT GASTRONORM

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

*Cada kit incluye un soporte gastronorm





Parrilla Abierta Custom

LA PARRILLA MIBRASA® HECHA A MEDIDA Y TOTALMENTE PERSONALIZABLE

Cuando la customización se une a las parrillas Mibrasa®. Saca el máximo provecho al espacio de tu cocina con la Parrilla Custom, diseñada por y para ti.



CUSTOM

CUSTOM L con mueble abierto y carro de almacenaje

CUSTOMIZACIÓN:

Color



Edition



*Tu cocina.
Tu Parrilla Mibrasa® personalizada.*



*Un mundo infinito de posibilidades.
Fabricada totalmente a medida.*



MODELOS ESTÁNDAR

CUSTOM S
1080 x 1000 x 1033
260 x 340
490 x 340
710 x 340

CUSTOM M
2000 x 1000 x 1033
260 x 340
490 x 340
710 x 340

CUSTOM L
2920 x 1000 x 1033
260 x 340
490 x 340
710 x 340

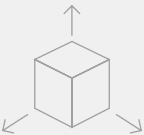
Ancho x Fondo x Alto (mm)

ACCESORIOS INCLUIDOS:

Parrillas de cocción, soporte de accesorios, pinzas Mibrasa®, atizador, pala para cenizas, cepillo metálico.



HECHA A MEDIDA



Basada en un diseño personalizado y funcional para una utilización óptima, tu Parrilla CUSTOM será diseñada y fabricada según tus especificaciones.

MURO REFRACTARIO CON PARRILLAS

Sistema versátil y sin esfuerzo.

Cuelga y organiza libremente múltiples parrillas de cocción a lo largo y ancho del muro refractario.



+

—

Accesorios

CUSTOM



PARRILLA MURO

Con sistema de ganchos incorporado para colocarla libremente en el muro refractario.

CPS-26
CPS-49
CPS-71



ESTACA

Cocina lentamente en posición vertical cortes grandes o piezas enteras para obtener una textura jugosa y un sabor ahumado.

ESTACA



PAELLERO

Disponible para 1, 2 o 3 paellas de un diámetro máximo de 40 cm (Paella no incluida).

PMB-1
PMB-2
PMB-3



SOPORTE MULTICOCCIÓN



BMC



QUEMADOR DE LEÑA

Permite generar brasa en cualquier momento durante el servicio para una cocción sin interrupciones. El quemador cerrado tiene una puerta para reducir el impacto del calor.

QACMB Q. abierto
QCCMB Q. cerrado



COUP DE FEU

El calor intenso central irradia hacia el exterior, permitiendo un control preciso de la temperatura para múltiples tareas de cocina como hervir a fuego lento y reducir.

COUPDEFEU



IRORI

Inspirado en la cocina tradicional japonesa mediante un fogón ubicado sobre una cama de arena para un aislamiento térmico efectivo. Incluye un juego de espetos.

IRORI40
IRORI60

MUEBLES

Disponibles para los modelos estandar y customizables.



MUEBLE

MACMB-S
MACMB-M
MACMB-L



MUEBLE COMPLETO

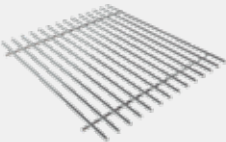
MCCMB-S
MCCMB-M
MCCMB-L



MUEBLE CON CARRO ALMACENAJE

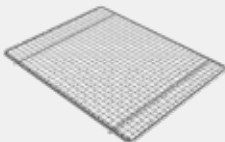
MBCMB-S
MBCMB-M
MBCMB-L

¡COMBÍNALO CON DIFERENTES SUPERFICIES DE COCCIÓN!



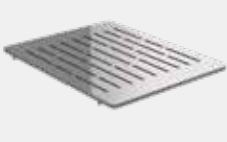
PARRILLA

RLG



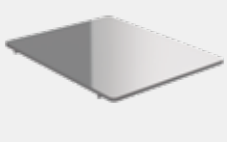
PARRILLA MALLA

LGM



TEPPANYAKI PERFORADA

PTG



TEPPANYAKI LISA

FTTG

DUO

COMBINA LIBREMENTE CUALQUIER EQUIPO MIBRASA® Y SUS COMPLEMENTOS PARA CONSEGUIR EL ESPACIO DE BRASA QUE TIENES EN MENTE PARA TU COCINA.

Una solución integral para restaurantes que quieren maximizar sus producciones a la brasa con la mejor ejecución y resultado.

La sinergia de equipos Mibrasa® que garantiza al chef el control absoluto y que agiliza los procesos de cocción.

DUO

Minimización de los tiempos

Al trabajar en bloque minimizamos todavía más los tiempos, generando más eficiencia y mitigando la carga de trabajo en cocina sin comprometer el volumen de producción.



DUO ROBATA BEAST + HORNO COMPACT S

ROBATA BEAST - RM 100

- Parrilla inferior y superior 653 x 316
- Parrilla intermedia 384 x 316



S HORNO COMPACT S - HMB 75
540 x 595

DUORM100_HMB75
1837 x 788 x 1655

Ancho x Fondo x Alto (mm)

ACCESORIOS INCLUIDOS:

DUO: Mueble Duo con ruedas inoxidables (6 giratorias), 2 pinzas Mibrasa®, 2 atizadores, 2 palas recoge cenizas y 2 cepillos metálicos.

BEAST: 6 Parrillas superiores/inferiores, 6 parrillas intermedias.

HORNO: Sistema de seguridad integrado con cortafuegos-disipador, 2 parrillas, recogedor de grasa extraíble, embellecedor sobre mostrador. Todo en acero inoxidable.

CUSTOMIZACIÓN:

Color



Edition



DUO PARRILLA ABIERTA SINGLE + HORNO COMPACT

PARRILLA ABIERTA SINGLE - GMB 100

890 x 630



S HORNO COMPACT S - HMB 75
540 x 595

DUOGMB100_HMB75
1837 x 986 x 1844

M HORNO COMPACT M - HMB 110
755 x 595

DUOGMB100_HMB110
2057 x 986 x 1844

L HORNO COMPACT L - HMB 160
755 x 795

DUOGMB100_HMB160
2057 x 1010 x 1844

Ancho x Fondo x Alto (mm)

ACCESORIOS INCLUIDOS:

DUO: Mueble Duo con ruedas inoxidables (6 giratorias), 2 pinzas Mibrasa®, 2 atizadores, 2 palas recoge cenizas y 2 cepillos metálicos.

PARRILLA ABIERTA SINGLE: 1 parrilla.

HORNO: Sistema de seguridad integrado con cortafuegos-disipador, 2 parrillas, recogedor de grasa extraíble, embellecedor sobre mostrador. Todo en acero inoxidable.



DUO PARRILLA ABIERTA DOUBLE + HORNO COMPACT

PARRILLA ABIERTA DOUBLE - GMB 130

500 x 630



S HORNO COMPACT S - HMB 75
540 x 595

DUOGMB130_HMB75
1975 x 986 x 1844

M HORNO COMPACT M - HMB 110
755 x 595

DUOGMB130_HMB110
2195 x 986 x 1844

L HORNO COMPACT L - HMB 160
755 x 795

DUOGMB130_HMB160
2195 x 1010 x 1844

Ancho x Fondo x Alto (mm)

ACCESORIOS INCLUIDOS:

DUO: Mueble Duo con ruedas inoxidables (6 giratorias), 2 pinzas Mibrasa®, 2 atizadores, 2 palas recoge cenizas y 2 cepillos metálicos.

PARRILLA ABIERTA DOUBLE: 2 parrillas.

HORNO: Sistema de seguridad integrado con cortafuegos-disipador, 2 parrillas, recogedor de grasa extraíble, embellecedor sobre mostrador. Todo en acero inoxidable.





Robata Beast

PARRILLA ABIERTA
CON 4 NIVELES DE COCCIÓN

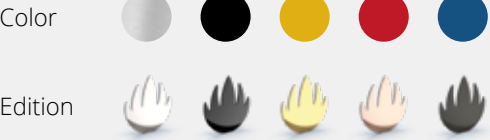
Los 4 niveles disponen de superficies de cocción extensas, adaptables y extraíbles que permiten cocinar múltiples productos. Ejecuta cocciones directas, verticales, al espeto o espiedo entre otros.

Garantiza una total eficiencia energética del rendimiento de carbón vegetal o leña gracias a la base refractaria.



BEAST
RM 100 BEAST
con mueble completo

CUSTOMIZACIÓN:



Experimenta con los niveles, temperaturas y el posicionamiento de las parrillas para aplicar infinitas técnicas de cocción a la vez.



Diseñada y conceptualizada para altas producciones con gran versatilidad.



BEAST
Parrilla abierta
con 4 niveles de cocción

- RM 100 BEAST
1127 x 788 x 805
- Parrilla inferior y superior 653 x 316
 - Parrilla intermedia 384 x 316

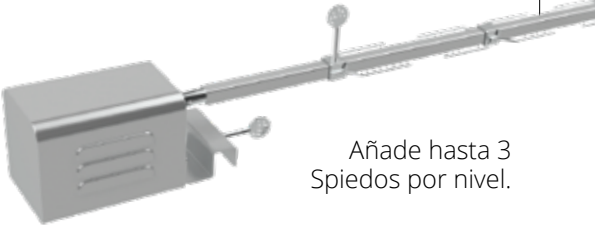
- RM 160 BEAST
1637 x 788 x 805
- Parrilla inferior y superior 653 x 272
 - Parrilla intermedia 384 x 272

Ancho x Fondo x Alto (mm)

ACCESORIOS INCLUIDOS:
Parrillas inferiores, intermedias y superiores, pinzas Mibrasa®, atizador, pala recoge cenizas y cepillo metálico. Todo en acero inoxidable.

SPIEDO
Accesorio opcional que permite aplicar técnicas de cocción de asados giratorios sobre las brasas de carbón y leña.

Instálalo en cualquier de los niveles superiores para obtener la temperatura deseada y sigue cocinando mientras tanto con el resto de parrillas.



Añade hasta 3 Spiedos por nivel.



Robatayaki

PARRILLA TRADICIONAL JAPONESA

Inspirándonos en la antigua técnica de cocina japonesa Robatayaki, hemos creado la Robatayaki Mibrasa®.

Una parrilla abierta de carbón con varios niveles de cocción y accesorios para elaborar todo tipo de alimentos, en forma de pinchos directamente sobre la brasa, en la parrilla o en la plancha Teppanyaki.

Escoge entre 2 modelos y 3 tamaños.



LIFT
RM SE 115

CUSTOMIZACIÓN:

Color



Edition



Su adaptación a la cocina moderna lo convierte en un elemento de cocción muy atractivo.



Albert Sastreger - Bo.Tic**
Corçà (España)

El chef cocina frente al comensal.



FIX
con 3 niveles fijos

RM 60
623 x 445 x 800
Parrilla superior 310 x 279
Parrilla inferior 380 x 279

RM 80
800 x 445 x 800
Parrilla superior 310 x 279
Parrilla inferior 380 x 279

RM 115
1146 x 445 x 800
Parrilla superior 310 x 279
Parrilla inferior 380 x 279



LIFT
con 3 niveles y sistema de elevación para el segundo nivel

RM SE 60
808 x 445 x 1043
Parrilla superior 310 x 279
Parrilla inferior 380 x 279

RM SE 80
986 x 445 x 1043
Parrilla superior 310 x 279
Parrilla inferior 380 x 279

RM SE 115
1333 x 445 x 1043
Parrilla superior 310 x 279
Parrilla inferior 380 x 279

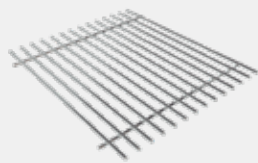
ACCESORIOS INCLUIDOS:
Parrillas, pinzas, atizador, pala recoge cenizas y cepillo metálico. Todo en acero inoxidable.

+

Accesorios

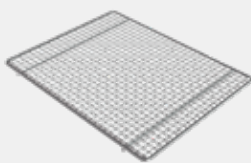
ROBATAYAKI

SUPERFICIES DE COCCIÓN



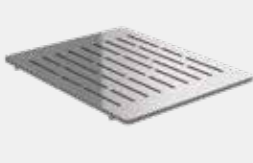
PARRILLA

RTG P.Superior
RLG P.Inferior



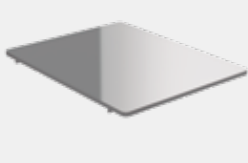
PARRILLA MALLA

TGM P.M Superior
LGM P.M Inferior



TEPPANYAKI
PERFORADA

PTG
*Solo para nivel inferior



TEPPANYAKI
LISA

FTTG
*Solo para nivel inferior



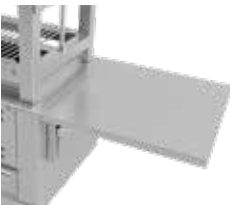
TAPA INOX

TAPARM60
TAPARM80
TAPARM115



MUEBLE

S60
S80
S115



MESA ABATIBLE

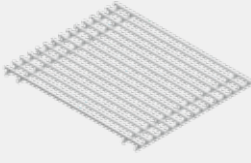
DLS
*Incluye 2 laterales



RUEDAS

4 ruedas giratorias con freno
WINOXG A.Inox
WGALVAG Galv.

SISTEMAS DE COCCIÓN



PARRILLA

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



SPIEDO

SPIEDO100-BEAST
SPIEDO160-BEAST



TAPA INOX

TAPA85
TAPA65



MUEBLE

MAGMB100
MAGMB160



MUEBLE COMPLETO

MCGMB100*
MCGMB160
*No incluye almacenamiento central



RUEDAS

4 ruedas giratorias con freno
WINOXG A.Inox
WGALVAG Galv.



KIT ESPETO

Robatayaki

	Espeto 20x390	Espeto 30x390	Gastro Ind. 390	Gastro Doble 390
KITESPRM60/SE60	2ud.	2ud.	2ud.	2ud.
KITESPRM80/SE80	3ud.	3ud.	2ud.	2ud.
KITESPRM115/SE115	4ud.	4ud.	2ud.	2ud.

Beast

KITESPRM100	4ud.	4ud.	2ud.	2ud.
-------------	------	------	------	------

*Cada kit incluye un soporte espeto

	Espeto 20x390	Espeto 30x390	Gastro Ind. 390	Gastro Doble 390
Ancho x Largo (mm)				



KIT GASTRONORM

Robatayaki

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

Beast

SGN100BEAST	GN 1/9 (6ud.)
-------------	---------------

*Cada kit incluye un soporte gastronorm



Asador Elipse

EL ASADOR DE CARBÓN
MÁS PRODUCTIVO Y ROBUSTO
PARA LA HOSTELERÍA.

Hasta 210 pollos
en un servicio



*Ingeniería avanzada
para mejorar el resultado
en las cocciones*

GIRO ORBITAL. Gracias al movimiento orbital de las espadas, conseguimos maximizar el área de cocción total, permitiendo así que el producto permanezca más tiempo en contacto con la zona de brasa. De este modo garantizamos que la temperatura interna se mantiene constante para un resultado perfecto en la cocción.

GIRO EN CONTRASENTIDO. Las espadas giran en sentido contrario entre ellas, evitando así que los productos de gran tamaño se rompan en caso de contacto.



*Eficiencia energética y
aroma inconfundible*

MURO DE REFRACTARIO. Garantiza una total eficiencia energética del rendimiento de carbón vegetal o de la leña.

MATIZ DE SABOR ÚNICO. Combina el carbón vegetal y la leña para potenciar todos los sabores naturales del producto.

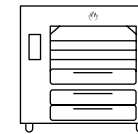
**ENTORNO DE TRABAJO SEGURO
REDUCIENDO EL IMPACTO DE CALOR.**
Gracias a la ventana de cristal vitrocerámico, se retiene gran parte del calor en la cámara de combustión y a la vez disminuye el impacto al usuario.

*Alta producción
con una cocción
rápida y sabrosa*

**GRAN CAPACIDAD PRODUCTIVA EN UNA SOLA
TIRADA.** Cocción de unos 60-70 pollos en tan solo 45 minutos.

COCCIÓN PERSONALIZADA. Escoge entre las 3 configuraciones de velocidad y control para una cocción adecuada según el producto a cocinar.

CAJONES MANTENEDORES. Reserva los productos cocinados en los cajones del Elipse para agilizar el trabajo.



Asador Elipse

ASADOR DE CARBÓN

El Elipse Mibrasa® nos ofrece uniformidad en la cocción del producto y nos proporciona una alta producción en un menor tiempo.

ASADOR ELIPSE

Asador de carbón

RST 70
1800 x 860 x 1928
10 espadas de 1180 mm

Ancho x Fondo x Alto (mm)

ACCESORIOS

INCLUIDOS:

- Espadas de asar [10]
- Pinchos araña doble de asar [60]
- Pinchos araña simple de asar [20]
- Gastronorm Mibrasa® GN 1/1 [2]
- Gastronorm Mibrasa® GN 2/4 [3]
- Saca espadas [2]
- Pinzas Mibrasa®
- Atizador

OPCIONALES:

Espada jaula y Espada jaula circular



H | B A C H |

MINI PARRILLA PORTÁTIL

El Hibachi Mibrasa® está basado en un estilo de cocina japonesa donde los alimentos se preparan sobre una pequeña parrilla portátil.

Esta técnica de cocción transforma una comida en una experiencia culinaria interactiva.



HIBACHI 300 PLUS
con soporte y
parrilla superior



*Cocina todo tipo de
ingredientes con carbón
vegetal: carnes,
pescados y vegetales.*



Umai
Girona (España)

*¡La imaginación
y creatividad
no tienen límites!*



HIBACHI 150

MH150
150 x 150 x 140
2 aprox.



HIBACHI 300

MH300
300 x 150 x 140
4 aprox.



HIBACHI 300 PLUS

MH300PLUS
300 x 300 x 140
8 aprox.

Ancho x Fondo x Alto (mm)

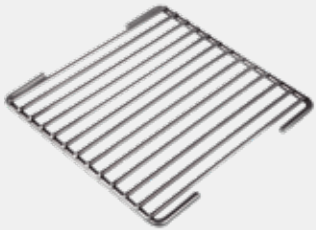
*Mini parrilla portátil de
alta calidad creada para ser
utilizada en restaurantes a
nivel profesional o para
uso doméstico.*

+

Accesorios

HIBACHI

SOPORTES Y PLANCHAS



PARRILLA

GMH150
GMH300
GMH300P



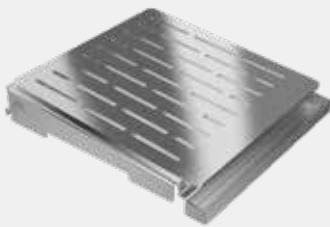
PARRILLA SUPERIOR

GSMH300
GSMH300P



SOPORTE+
PLANCHA V

CGVMH150
CGVMH300
CGVMH300P



SOPORTE+
PLANCHA TEPPANYAKI

CPTMH150
CPTMH300
CPTMH300P



SOPORTE

SMH150
SMH300
SMH300P



AHUMADOR

FMH150
FMH300
FMH300P



ENCENDEDOR

CS2 2 kg



PINZAS INOX

IT 20 cm



PINCHO INOX

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



PINCHO MIBRASA®

PINCHOMH 19 cm/1 ud.



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



Producto registrado en la
Oficina de patentes y marcas

Pensado para el chef

Aportando agilidad
y rapidez en el servicio



Parrilla
doble

Adaptable
en altura



Fácil de abrir, cerrar
y dar la vuelta



*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

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 incluida 16 x 25 x H4 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

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



Máxima creatividad en tu cocina.



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.



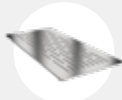
PRENSA	16 x 12 x 1 cm
--------	----------------



¡COMBÍNALO!

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

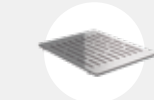
PARRILLAS ABIERTAS



Plancha Perforada



Plancha Lisa



Teppanyaki Perforada



Teppanyaki Lisa

ROBATAYAKIS



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





Menaje

PARA USO CON TODOS LOS EQUIPOS MIBRASA®

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.



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.

¡Mantenemos nuestra tradición mediterránea!



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.

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

GLC445

293 x 235 x 20 mm

445 x 235 x 20 mm



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	BANDEJAS PARA AHUMAR	VIRUTAS DE MADERA PARA AHUMAR
Fibra de coco compacta para el encendido del carbón. Producto ecológico.	SPO10 Roble / SPC10 Cedro 10 x 12,5 cm 110 ud.	SWOT Naranja 2,7 L
FL 24 ud. / pack	SPO25 Roble / SPC25 Cedro 25 x 12,5 cm 45 ud.	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 Robotayakis 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

Customización Mibrasa®

COLOR Y EDITION

Personaliza el acabado y los complementos de tu equipo.

Dale una identidad única a tu equipo Mibrasa®.

Horno Hot

Negro Wood Edition



Parrilla Double

Azul Gold Edition



Robata Beast

Rojo Copper Edition



Robatayaki Lift

Inox Titanium Edition



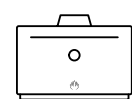
DUO Parrilla y Horno

Amarillo Black Edition

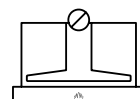


EQUIPO

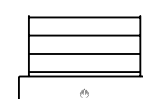
Escoge el equipo Mibrasa® que quieres customizar



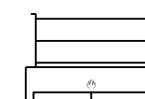
Horno
Brasa



Parrilla
Abierta



Robata
Beast



Robatayaki



COLOR

Escoge entre 5 colores diferentes de frontal



Negro



Azul



Rojo



Inox



Amarillo

EDITION

Escoge entre 6 Editions para los complementos



Wood

*Solamente para tirador de horno



Gold



Titanium



Copper



Black



Silver

Complementos: HORNO: Logos, tirador de puerta, embellecedor termómetro | PARRILLA ABIERTA Y ROBATAYAKI LIFT: Logos, Volante | ROBATA BEAST Y ROBATAYAKI FIX: Logos

Mibrasa® Vision

PORQUE CADA RESTAURANTE TIENE SUS PROPIAS NECESIDADES CULINARIAS.

La personalización se ha convertido en una parte esencial dentro del proceso de diseño y fabricación de Mibrasa®.

Tu proyecto Mibrasa® Vision
hecho realidad.

CONFIGURACIONES PERSONALIZADAS

**Dimensiones y acabados
según tus necesidades.**

Trabajaremos contigo con el fin de diseñar y crear un equipo de brasa de alto rendimiento que se integre perfectamente en tu cocina.



Parrilla abierta hecha a medida con una parrilla elevable, un quemador de leña y una estructura Robata.



Hornos y Robata Beast en ambos lados, de tamaño personalizado y sobre un mueble hecho a medida.



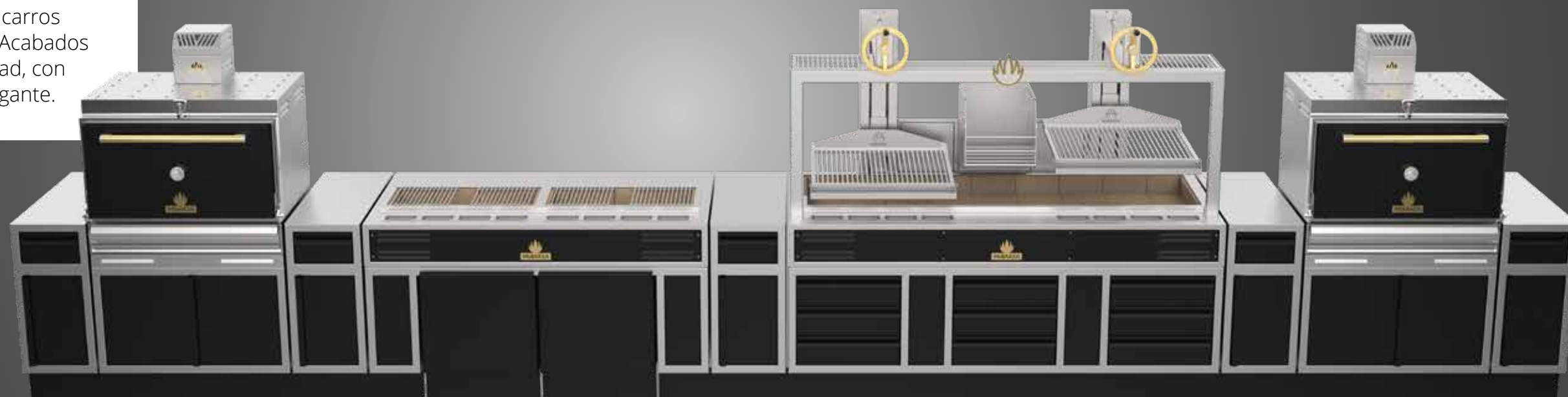
Parrilla abierta empotrada en cocina.



Dos Robata Beasts en ambos lados, cada una con una barra gastronorm y dentro de un mueble hecho a medida.

PROYECTOS A MEDIDA

Equipos Mibrasa®, superficies de trabajo, armarios, cajones y carros de almacenaje funcionales. Acabados personalizados de alta calidad, con una presencia robusta y elegante.



Cuando la personalización se une a la excelencia, nace una creación única.
Bienvenido a Mibrasa® Vision.



MIBRASA CHARCOAL OVENS S.L.

tel. +34 972 601 942

mibrasa@mibrasa.com

www.mibrasa.com

