



MIBRASA®

The Craftsmen of Fire!

MIBRASA®

MIBRASA®
Catalogo

Le radici mediterranee di Mibrasa®

Territorio

La cucina con il fuoco è profondamente radicata nella astronomia mediterranea. Dalla nostra fabbrica di Palamós, nel cuore della Costa Brava e dove produciamo le attrezzature Mibrasa® per tutti, siamo orgogliosi di essere gli artigiani del forno a brace.



Acqua, Terra, Aria e FUOCO. Nell'ambiente unico della Costa Brava e della sua squisita gastronomia è nato e cresciuto Mibrasa®: veri artigiani del fuoco!

Tradizione

Il rapporto tra cibo e fuoco ci riporta alle origini più profonde della gastronomia e dell'umanità. Con il forno a brace, la cucina è genuina e autentica, e antepone il gusto a tutto il resto.



Clienti di tutto il mondo

Ili chef di tutto il mondo scelgono Mibrasa® per la sua robustezza, facilità d'uso e zero manutenzione. Grazie alla sua funzionalità, le apparecchiature Mibrasa® ispirano la creatività in ogni servizio.

Vi invitiamo a sperimentare con la nostra brace, per creare e cucinare in un modo che risvegli il palato e raggiunga l'anima.



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

I nostri clienti e partner in più di 70 paesi ci sostengono e ci fanno migliorare



Divinum* 📍 Girona (Spagna)

Innoviamo dal punto di vista degli chef

Qualità ed esperienza

La nostra attrezzatura Mibrasa® è la combinazione ottimale di qualità ed esperienza. Lavoriamo fianco a fianco con gli chef, mettendoci nei loro panni per sviluppare prodotti che soddisfino le esigenze più esigenti.

Dominare il fuoco non è un compito facile e da Mibrasa® non sottovalutiamo il suo potere.

Continuiamo a migliorare le tecniche artigianali per ottenere la massima qualità nei prodotti di oggi e di domani.

The Craftsmen of Fire!

combinazione di qualità ed esperienza

Vi invitiamo a sperimentare con i nostri forni a brace, a creare e a cucinare in un modo che risvegli il palato e raggiunga l'anima.

Le nostre attrezzature Mibrasa® incarnano la combinazione ottimale di qualità ed esperienza.

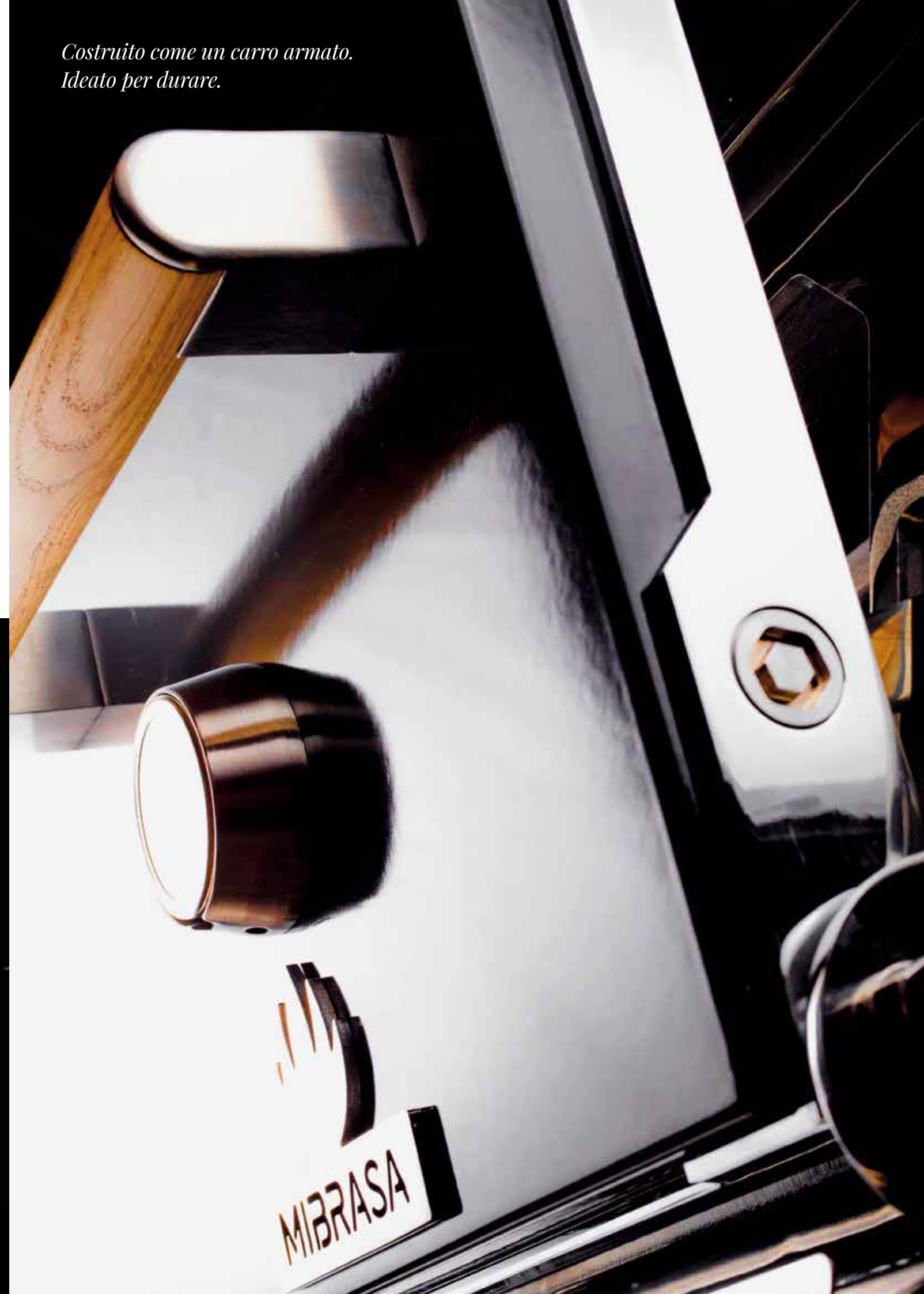
Il rapporto tra cibo e fuoco ci riporta alle origini più profonde della gastronomia e dell'umanità. Con il forno a brace, la cucina è genuina e autentica, e antepone il gusto a tutto il resto.

La cucina con il fuoco è profondamente radicata nella astronomia mediterranea. Dalla nostra fabbrica di Palamós, nel cuore della Costa Brava e dove produciamo le attrezzature Mibrasa® per tutti, siamo orgoglio-

si di essere gli artigiani del forno a brace.

Siamo un'azienda giovane e familiare che dà importanza alla robustezza e alla qualità delle nostre attrezzature per garantire una lunga durata nel tempo. Grazie a processi ingegneristici all'avanguardia, ad acciai di altissima qualità e a una cura precisa di ogni dettaglio, otteniamo un prodotto dalle prestazioni superiori e dall'altissima versatilità.

*Costruito come un carro armato.
Ideato per durare.*



Forno Mibrasa®

FUNZIONALITÀ.

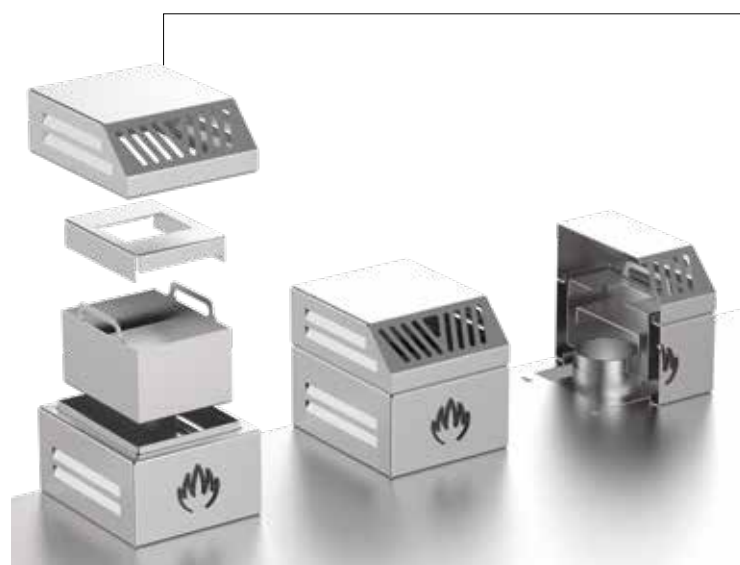
Chef di tutto il mondo scelgono Mibrasa® per la sua robustezza, la sua facilità d'uso e l'assenza di manutenzione. Grazie alla sua funzionalità, il forno Mibrasa® ispira la creatività in ogni servizio.



Si alimenta con carbone
ottimizzandone il consumo



Cuocere tutti i tipi di cibo
fornendo sapori infiniti



Sistema di protezione con filtro dissipatore integrato e parafiamma

DOPPIA FUNZIONALITÀ. Funge da tagliafuoco raccogliendo cenere e particelle solide e mantenendo l'ambiente sicuro. Funge anche da dissipatore di calore, riducendo la temperatura dei fumi grazie alle prese d'aria laterali.

SPAZIO OTTIMIZZATO. Progettato per essere compatto, posizionato nella parte posteriore del forno per offrire un'ampia superficie utile per l'appoggio delle teglie.

FACILE MANUTENZIONE E PULIZIA con componenti facilmente rimovibili che si puliscono facilmente in lavastoviglie.



Cassetto cenere multifunzionale

MULTIUSO. Funge da tiraggio inferiore, raccoglitore di cenere e spazio per la cottura ancestrale nella cenere.

ASPIRAZIONE ARIA VELOCE. Le ceneri cadono direttamente dal braciere al collettore senza ostruzioni, facendo a meno di meccanismi inefficienti. Garantiamo un rapido ritorno dell'aria ogni volta che il servizio richiede.

SPAZIO DI LAVORO PULITO. Grazie al cassetto cenere chiuso e al raccoglitore di grasso mobile integrale nella parte anteriore.



Controllo sicuro e preciso del flusso d'aria

REGOLATORE ERGONOMICO. Tiraggio superiore e inferiore integrati in un ampio e robusto telaio in acciaio, progettato in modo totalmente ergonomico. La sua posizione frontale lo rende facile da maneggiare e raggiungere in sicurezza lo chef.

CONTROLLO INFINITO. Flusso d'aria regolabile istantaneamente con precisione e accuratezza.

ELEVATO CONTROLLO DELLE FIAMME E DELLA TEMPERATURA. Attraverso il sistema di tiraggio controlliamo perfettamente le fiamme e la temperatura.

Porta ad alta resistenza con sistema a contrappesi

DESIGN ROBUSTO. Creare un ambiente di lavoro senza impatto termico costante per lo chef.

SISTEMA DI APERTURA FACILE. Il design brevettato della porta controbilanciata offre una movimentazione facile e agile su ogni servizio.

ZERO MANUTENZIONE. Il sistema di contrappesi non necessita di manutenzione o ricambi, garantendo facilità e continuità di servizio.

Forni Mibrasa®

GRIGLIA E FORNO IN
UN'UNICA MACCHINA

I forni Mibrasa® sono stati disegnati tenendo in conto le
necessità dello chef ed adattandole a qualsiasi spazio all'
interno della cucina.

CONFIGURAZIONI

Scopri tutto l'assortimento dei forni Mibrasa®.

10 modelli
e fino 5 misure

COMPACT

HMB

Forno
da banco

SPACE

HMB SB

Forno
da banco con
supporto teglia

BASE

HMB MA

Forno con
mobile

VERTICAL

HMB AB

Forno con
mobile
basso caldo

HOT

HMB HOT

Forno con
cassetti
scaldavivande

BASE SPACE

HMB MA SB

Forno con
mobile caldo e
supporto teglia

VERTICAL SPACE

HMB AB SB

Forno con
mobile basso caldo
e supporto teglia

HOT SPACE

HMB HOT SB

Forno con
cassetti
scaldavivande e
supporto teglia

VERTICAL MAX

HMB AC

Forno con
mobile
completo caldo

HOT MAX

HMB HOT AC

Forno con
cassetti scaldavivande
e armadio caldo
superiore



5 MISURE

MINI

MINI PLUS

S

M

L

3 MISURE

S

M

L

COMMENSALI (per servizio):

MINI

35 - 45

MINI PLUS

45 - 65

S

75 - 90

M

110 - 130

L

160 - 190

Sigillare



Arrostire



Cucinare



Cotture lente



In umido



Fumo



Mantenere





Compact & Space

FORNO DA BANCO MIBRASA®

I forni Compact e Space sono adattabili a qualsiasi spazio di lavoro.

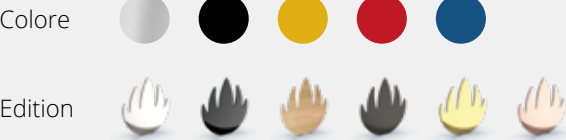
Scegli tra 2 modelli in 5 diverse misure.



COMPACT
HMB

SPACE
HMB SB

PERSONALIZZAZIONE:



Nuovo design del sistema di sicurezza posto sul retro del forno per godere di una maggiore superficie utile.



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

Lo spettacolo è servito!

ACCESSORI

INCLUSI:
Griglia, pinze, attizzatoio, paletta per raccogliere le ceneri e spazzola metallica.

CONSIGLIATI:
Sistema di sicurezza con dissipatore parafiamma, rivestimento Compact da banco, raccogligrassi estraibile e griglia extra.



COMPACT
Forno da banco



SPACE
Forno da banco con supporto teglia

50°C
70°C

300°C
250°C
TEMP.

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

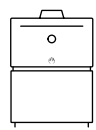
SUPPORTO TEGLIA

Perfetto per mantenere in caldo in casseruole e gastronorm o temperare prodotti.

Il calore residuo emesso può raggiungere temperature comprese tra 50°C e 70°C sui due livelli. Massimizzare lo spazio del supporto teglie, con una capacità fino a 4 GN1/1.



Larghezza x Profondità x Altezza (mm)



Base

FORNO MIBRASA®
CON MOBILE

I modelli Base sono perfetti per le cucine con uno spazio che richiede un appoggio di lavoro per il forno Mibrasa®.

Scegli tra 2 modelli in 3 diverse misure.



BASE
HMB MA

BASE SPACE
HMB MA SB

PERSONALIZZAZIONE:

Colore



Edition



I modelli Base hanno un supporto di lavoro adattato al forno Mibrasa®.



*Cucina
ancestrale.*

ACCESSORI

INCLUSI:
Griglia di cottura, pinza Mibrasa®, attizzatoio, pala per la cenere e spazzola metallica.

CONSIGLIATI:
Sistema di sicurezza con dissipatore parafiamma, raccogligrasso estraibile, supporto gastronorm, ruote e griglia extra.



50°C
70°C

300°C
250°C
O TEMP.

BASE

Forno con mobile

BASE SPACE

Forno con mobile e supporto teglia

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

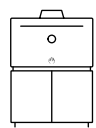
160-190

HMB MA 160
952 x 1013 x 1667
755 x 795

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

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

*Cuocere lentamente
il cibo nel cassetto
cenere a temperature
più basse per un
finale tenero e
saporito con un buon
sapore affumicato.*



Vertical

FORNO MIBRASA® CON
ARMADIO BASSO CALDO

I modelli Vertical sono per chi ama l'ordine
e l'organizzazione, dotati di un mobile
caldo basso.

Scegli tra 3 modelli in 3 diverse dimensioni.

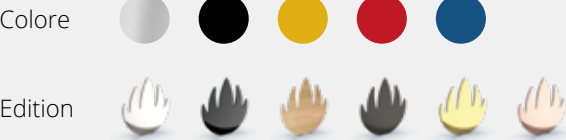


VERTICAL
HMB AB

VERTICAL MAX
HMB AC

VERTICAL SPACE
HMB AB SB

PERSONALIZZAZIONE:



CABINA CALDA BASSA

*Mantieni caldo il cibo con il
supporto gastronorm opzionale.*

La cabina raggiunge temperature
di 50°-70°C sfruttando il calore
residuale del forno.



Ottieni la reazione di
Maillard più rapida con
risultati ottimali.

ACCESSORI
INCLUSI:
Griglia, pinze,
attizzatoio, paletta per
raccogliere le ceneri
e spazzola metallica.

CONSIGLIATI:
Sistema di sicurezza
con dissipatore
parafiamma,
raccogligrassi
estraibile, supporto
gastronorm, ruote e
griglia extra.



VERTICAL

Forno con
mobile basso caldo

S

75-95

HMB AB 75
732 x 815 x 1628
540 x 595

M

110-130

HMB AB 110
952 x 815 x 1667
755 x 595

L

160-190

HMB AB 160
952 x 1013 x 1667
755 x 795

VERTICAL SPACE

Forno con mobile basso
caldo e supporto teglia

HMB AB SB 75
732 x 815 x 1628
540 x 595

HMB AB SB 110
952 x 815 x 1667
755 x 595

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

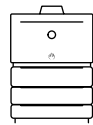
VERTICAL MAX

Forno con
mobile completo caldo

HMB AC 75
850 x 818 x 1900
540 x 595

HMB AC 110
1070 x 818 x 1900
755 x 595

HMB AC 160
1070 x 1030 x 1900
755 x 795



Hot

FORNO MIBRASA® CON CASSETTI
MANTENITORI DI TEMPERATURA

Ottieni il massimo controllo ottimizzando il calore trasmesso dal forno
Mibrasa®, per mantenere gli ingredienti in tre zone di temperatura.

Scegli tra 3 modelli in 3 diverse dimensioni.



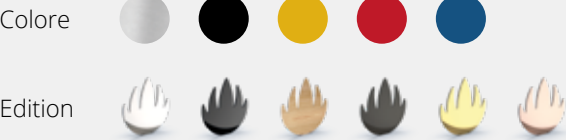
HOT
HMB HOT

HOT MAX
HMB HOT AC

HOT SPACE
HMB HOT SB

Ottimizza | Risparmia | Personalizza

PERSONALIZZAZIONE:



*Caramellizzare · Cotture lente ·
Rigenerare · Temperare · Riposare ·
Mantenere · Disidratare*

Con un design lineare per ogni chef che
privilegia l'efficienza e le prestazioni.



*Il forno a carbone
più completo.*

ACCESSORI

INCLUSI:
Griglia, pinze, attizzatoio,
paletta per raccogliere le
ceneri, spazzola metallica,
gastronorm 1x GN 1/1 e
1x GN 1/2.

CONSIGLIATI:
Sistema di sicurezza con
dissipatore parafiamma,
raccogligrassi estraibile,
ruote e griglia extra.



HOT

Forno con cassette
scaldavivande



HOT SPACE

Forno con cassette
scaldavivande
e supporto teglia



HOT MAX

Forno con cassette
scaldavivande
e armadio caldo superiore

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 compatibili con i
modelli corrispondenti

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

*Completa
l'attrezzatura
Mibrasa® con
diversi accessori.*

Accessori

FORNO



SISTEMA DI PROTEZIONE

Con parete fuoco e filtro dissipatore integrato
FB-DF



GRIGLIA

GTMINI -GTMINIP
GT75
GT110
GT160



ROUTE

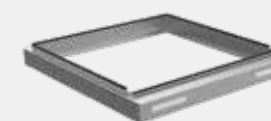
2 ruote orientabili con freno
e 2 ruote fisse
WINOX A.Inoss.
WGALVA Galv.

RACCOGLI E RIVESTIMENTO



RACCOGLI GRASSO ESTRAIBILE

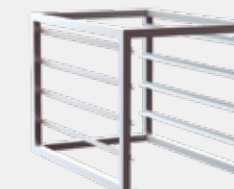
REG1 MINI
REG1P/2 MINIP/75
REG3/4 110/160



RIVESTIMENTO DA BANCO

EMBHMBMINI
EMBHMBMINIP
EMBHMB75
EMBHMB110
EMBHMB160

SUPPORTO GASTRONORM



Compatibile con basi calde e mobili
forno Mibrasa®. Costruito con 4 livelli per
posizionare fino a 4 GN 1/1.

SGNAB (4 guide)



Griglia Aperta Mibrasa®

LA CUCINA CON BRACE APERTA,
SPOGLIATA DI OGNI ARTIFICIO

Ingegneria di ultima generazione nel rispetto delle tecniche culinarie più ancestrali, pure e semplici. Con il fuoco in vista e una superficie di cottura ampia, aperta ed elevata, Mibrasa®

Open Grill offre la massima versatilità. La qualità dei materiali, l'ergonomia e il suo design offrono allo chef durata, comfort e cotture perfette.

6 modelli in
6 diverse dimensioni

Superfici multicottura

TEMPERA E MANTIENE CALDI I CIBI con i reggiteglie, grazie al calore residuo della brace stessa.

UNICHE CUCINE VERTICALI. Posizionare a piacimento il supporto di cottura verticale sopra la brace. Appendi gli ingredienti con i ganci rotanti e ottieni cotture, affumicature e asciugature uniche con un singolare tocco di brace.

COTTURE SOSPESE con il modulo extra cottura a livello medio, per cuocere, riposare e rifinire il prodotto con bistecchiere o utensili Mibrasa®.

Base refrattaria

CUCINA CON LEGNA O CARBONE. La base refrattaria ci permette di combinare carbone e legna da ardere, offrendo la migliore esperienza culinaria e un'immagine impressionante.

SFRUTTA AL MEGLIO TUTTA L'ENERGIA TERMICA. La base refrattaria garantisce una totale efficienza energetica.

FACILE MANUTENZIONE E PULIZIA. Nello stesso bruciatore vengono estratte le ceneri per la pulizia quotidiana.



Sistema di raffreddamento corpo



Cucina dalla massima versatilità e funzionalità

CONTROLLO ASSOLUTO PER UNA COTTURA OTTIMALE. Il sistema di elevazione consente allo chef di posizionare il cibo alla distanza esatta sulla griglia.

GRANDE SUPERFICIE DI COTTURA. Cucina più cibi contemporaneamente con un massimo di 3 griglie in un'unica unità e due tipi di superficie di cottura; di verga e di V.

SISTEMA DI SOLLEVAMENTO CON DOPPIA CATENA IN ACCIAIO E ZERO MANUTENZIONE. Il sistema a doppia catena insieme al volante e al riduttore ci permettono di alzare la griglia in modo fluido e preciso.

MASSIMA SICUREZZA PER LO CHEF. Il sistema di circolazione dell'aria riesce a ridurre le alte temperature che possono esistere alla base dell'Open Grill.

ISOLAMENTO DELLA ZONA GRIGLIA grazie al design e alla qualità della costruzione che impedisce la dispersione del calore attraverso i fianchi o attraverso la base stessa. Permettendo di installarlo su un mobile frigorifero o su qualsiasi altro tipo di tavolo.



Griglia Aperta Slim

GRIGLIA APERTA SLIM SINGOLA O DOPPIA
CON SISTEMA DI SOLLEVAMENTO

Una griglia aperta progettata per le cucine con spazio limitato e per gli chef che apprezzano un'apparecchiatura che offre versatilità in uno spazio ridotto.



SLIM SINGLE
GMB 75
con mobile completo

PERSONALIZZAZIONE:

Colore



Edition



*Godetevi il grill aperto
Mibrasa® nelle cucine dove
lo spazio è limitato,
ora è possibile!*



Mibrasa®
*è adatto anche a
spazi ridotti.*



SLIM SINGLE

Griglia Aperta da banco
con griglie
e fondo compatto

GMB75
750 x 700 x 1043
460 x 500



SLIM DOUBLE

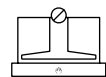
Griglia Aperta da banco
con due griglie
e fondo compatto

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

**ACCESSORI
INCLUSI:**

Griglia/e, pinze, paletta
raccogli cenere, attiz-
zatoio e spazzola me-
tallica. Tutto in acciaio
inossidabile. La griglia è
disponibile con e senza
canaletti.

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)



Griglia Aperta

GRIGLIA APERTA SINGOLA, DOPPIA O TRIPLE CON SISTEMA DI SOLLEVAMENTO

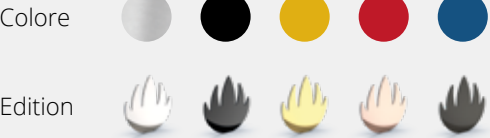
Con il fuoco a vista e un grande piano cottura aperto ed elevabile, la nuova Griglia Aperta Mibrasa® offre la massima versatilità. Il sistema di sollevamento delle griglie permette allo chef di posizionare i cibi all'esatta distanza sulla brace per una cottura ottimale.

Scegli tra 3 modelli e 5 misure.



DOUBLE
GMB 200
con mobile completo

PERSONALIZZAZIONE:

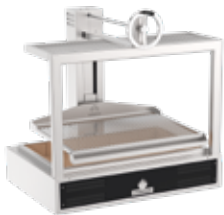


*La qualità dei materiali,
l'ergonomia e il design
conferiscono allo chef durata,
comfort e cottura perfetta.*



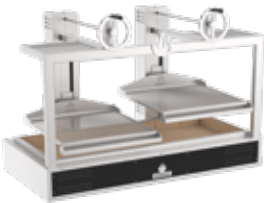
Kael Hub - Roar
British Columbia (Canadá)

*La cucina con brace
aperta, spogliata di
ogni artificio.*



SINGLE
Griglia Aperta da banco
con una griglia

GMB 100
1127 x 863 x 1143
890 x 630

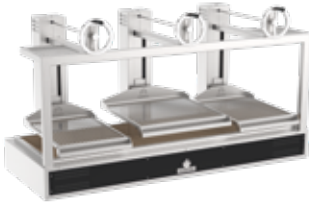


DOUBLE
Griglia Aperta da banco
con due griglie

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

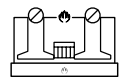


TRIPLE
Griglia Aperta da banco con
tre griglie

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

**ACCESSORI
INCLUSI:**
Griglia/e, pinze, paletta
raccolti cenere, attizzatoio
e spazzola metallica. Tutto
in acciaio inossidabile. La
griglia è disponibile con e
senza canaletti.



Griglia Aperta Fire

GRIGLIA APERTA CON SISTEMA DI SOLLEVAMENTO E BRUCIATORE

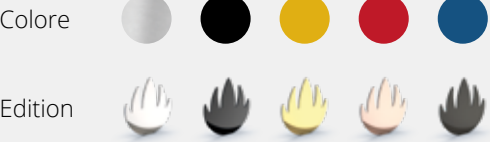
L'incorporazione del bruciatore a legna nell'Open Grill aggiunge una cottura ininterrotta permettendo la generazione di brace in qualsiasi momento durante il servizio.

Scegli tra 3 modelli.



FIRE
GMB 252 FIRE
con mobile completo

PERSONALIZZAZIONE:



*Ingegneria all'avanguardia,
nel rispetto delle tecniche
culinarie più ancestrali,
pure e semplici.*



FIRE
Griglia Aperta da banco
con due griglie e bruciatore

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

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

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

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

ACCESSORI INCLUSI:
2 griglie, supporto cottura verticale, 2 ganci girevoli, pinze, paletta raccogli cenere, attizzatoio e spazzola metallica. La griglia è disponibile con e senza canaletti. Tutto in acciaio inossidabile.

BRUCIATORE
*Il bruciatore Inoltre
regala al commensale
un grande spettacolo di
fuoco e brace*
grazie all'inconfondibile
aroma della brace che il
legno naturale sprigiona.



Accessori

SLIM, GRIGLIA APERTA E FIRE



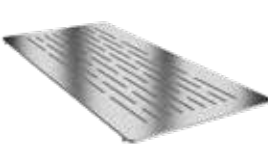
GRIGLIA
TUBOLARE

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



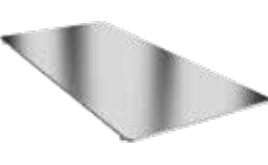
GRIGLIA CON
CANALETTI

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



PIASTRA
PERFORATA

160 x 120 x 10 mm superficie
antiaderente cromata
PTGMB



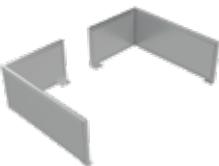
PIASTRA
LISCIA

160 x 120 x 10 mm superficie
antiaderente cromata
FTTGMB



TAPPO INOSS.

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



PROTEZIONES
TERMICA

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



KIT SPIEDO

SPIEDO100
SPIEDO130
SPIEDO160
SPIEDO200
SPIEDO252
*Richiede la struttura
protettiva del modello
corrispondente



ROUTE

4 ruote orientabili con freno
WINOXG A.Inoss.
WGALVAG Galv.



MOBILE

MGMB75
MGMB100
MGMB130
MGMB160
MGMB200
MGMB252



MOBILI
COMPLETI

MCGMB75
MCGMB100
MCGMB130
MCGMB160
MCGMB200
MCGMB252
*Tutti i mobili completi sono
dotati di 3 cassetti e supporto
gastronorm

COTTURA VERTICALE

Appendi i tuoi ingredienti con i ganci girevoli, posiziona
il supporto dove vuoi sulla brace e davanti al bruciatore
nel modello Fire.



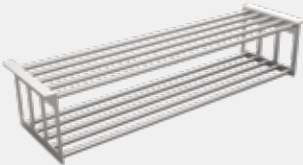
GANCI
GIREVOLI

GGCV (1u.) Ø0,5 - 16 x 2,8 cm



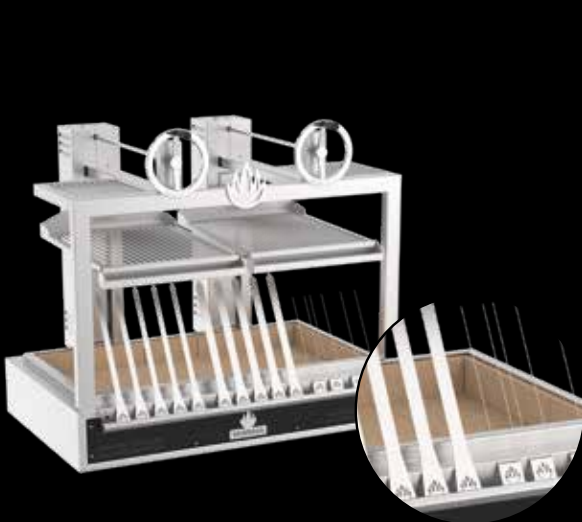
SUPPORTO COTTURA
VERTICALE

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



MODULO DE
COTTURA 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

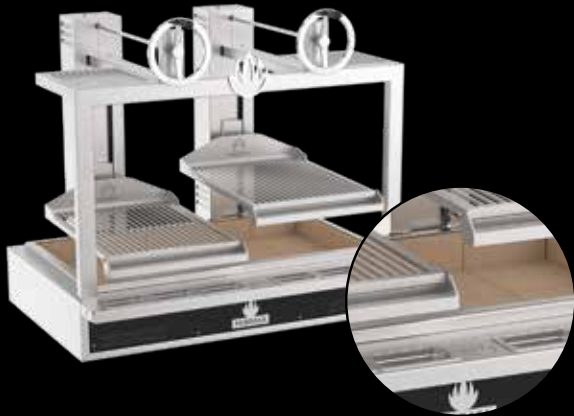


KIT SPIEDO

	Spiedo 20x490	Spiedo 30x490	Gastro Ind. 390	Gastro Dopp. 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.

*Ogni kit include un accessorio spiedo

	Spiedo 20x490	Spiedo 30x490	Gastro Ind. 390	Gastro Dopp. 390
Larghezza x Altezza (mm)				



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.)

*Ogni kit include un accessorio gastronorm

DUO

DUO TI CONSENTE DI COMBINARE LIBERAMENTE QUALSIASI ATTREZZATURA MIBRASA® E I SUOI ACCESSORI PER CREARE LO SPAZIO GRILL CHE HAI IN MENTE PER LA TUA CUCINA.

La soluzione integrale per i ristoranti che vogliono massimizzare le loro produzioni grigliate con la migliore esecuzione e risultato.

La sinergia delle attrezzature Mibrasa® che garantisce allo chef un controllo assoluto e snellisce i processi di cottura.

DUO

Minimizzazione di tempo

Lavorando in blocco, riduciamo ulteriormente i tempi, generando maggiore efficienza e mitigando il carico di lavoro in cucina senza compromettere il volume di produzione.



DUO ROBATA BEAST + FORNO COMPACT S

ROBATA BEAST - RM 100

Griglia inferiore e superiore 653 x 316

Griglia intermedia 384 x 316



S FORNO COMPACT S - HMB 75
540 x 595

DUORM100_HMB75
1837 x 788 x 1655

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

ACCESSORI INCLUSI:

DUO: Mobile Duo con ruote in acciaio inoss. (6 girevoli), 2 pinze Mibrasa®, 2 attizzatoi, 2 pale raccogli cenere e 2 spazzole metalliche.

BEAST: 6 ripiani superiori/inferiori, 6 ripiani centrali.

FORNO: Sistema di sicurezza integrato con dissipatore paraflamma, 2 griglie, raccogligrasso asportabile, cornice su piano. Tutto in acciaio inossidabile.

PERSONALIZZAZIONE:

Colore



Edition



DUO GRIGLIA SINGLE + FORNO COMPACT

GRIGLIA SINGLE - GMB 100

890 x 630



S FORNO COMPACT S - HMB 75
540 x 595

DUOGMB100_HMB75
1837 x 986 x 1844

M FORNO COMPACT M - HMB 110
755 x 595

DUOGMB100_HMB110
2057 x 986 x 1844

L FORNO COMPACT L - HMB 160
755 x 795

DUOGMB100_HMB160
2057 x 1010 x 1844

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

ACCESSORI INCLUSI:

DUO: Mobile Duo con ruote in acciaio inoss. (6 girevoli), 2 pinze Mibrasa®, 2 attizzatoi, 2 pale raccogli cenere e 2 spazzole metalliche.

GRIGLIA APERTA SINGLE: 1 griglia.

FORNO: Sistema di sicurezza integrato con dissipatore paraflamma, 2 griglie, raccogligrasso asportabile, cornice su piano. Tutto in acciaio inossidabile.



DUO GRIGLIA DOUBLE + FORNO COMPACT

GRIGLIA DOUBLE - GMB 130

500 x 630



S FORNO COMPACT S - HMB 75
540 x 595

DUOGMB130_HMB75
1975 x 986 x 1844

M FORNO COMPACT M - HMB 110
755 x 595

DUOGMB130_HMB110
2195 x 986 x 1844

L FORNO COMPACT L - HMB 160
755 x 795

DUOGMB130_HMB160
2195 x 1010 x 1844

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

ACCESSORI INCLUSI:

DUO: Mobile Duo con ruote in acciaio inoss. (6 girevoli), 2 pinze Mibrasa®, 2 attizzatoi, 2 pale raccogli cenere e 2 spazzole metalliche.

GRIGLIA APERTA DOUBLE: 2 griglie.

FORNO: Sistema di sicurezza integrato con dissipatore paraflamma, 2 griglie, raccogligrasso asportabile, cornice su piano. Tutto in acciaio inossidabile.

Personalizzazione Mibrasa®

COLORE E EDITION

Personalizza la finitura degli accessori della tua attrezzatura.

Dagli un'identità unica
al tuo Mibrasa®.

Forno Hot

Nero Wood Edition



Griglia Double

Blu Gold Edition



Robata Beast

Rosso Copper Edition



Robatayaki Lift

Inossidabile Titanium Edition



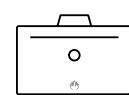
DUO Griglia e Forno

Giallo Black Edition

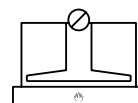


ATTREZZATURA

Scegli l'attrezzatura Mibrasa®
che vuoi customizzare



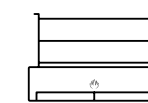
Forno



Griglia
Aperta



Robata
Beast



Robatayaki

DUO

COLORE

Scegli fra 5 colori diversi
della parte frontale



Nero



Blu



Rosso



Inossidabile



Giallo

EDITION

Scegli tra 6 Editions per i
complementi



Wood

*Solamente per la
maniglia del forno



Gold



Titanium



Copper



Black



Silver

Complementi: FORNO: Loghi, maniglia porta, abbellitore termometro | GRIGLIA APERTA E ROBATAYAKI LIFT: Loghi, Volante | ROBATA BEAST E ROBATAYAKI FIX: Loghi



Robata Beast

GRIGLIA APERTA CON
4 LIVELLI DI COTTURA

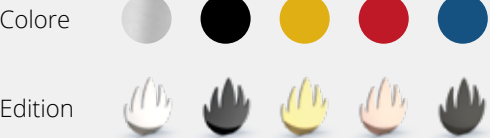
Dispone di 4 livelli con superfici di cottura ampie, adattabili ed estraibili, che consentono di cucinare vari prodotti. Fai cotture dirette, verticali, allo spiedo e non solo, per lavorare qualsiasi tipo di cucina.

Grazie alla base refrattaria, garantisce un'efficienza energetica totale del rendimento del carbone vegetale o della legna.



BEAST
RM 100 BEAST
con mobile completo

PERSONALIZZAZIONE:



*Sperimenta con livelli,
temperature e posizionamento
della griglia per applicare
infinite tecniche di cottura
contemporaneamente.*



*Progettata e concettualizzata
per elevate produzioni e una
grande versatilità.*



BEAST
Griglia Aperta
con 4 livelli di cottura

RM 100 BEAST
1127 x 788 x 805
Griglia inferiore e superiore 653 x 316
Griglia intermedia 384 x 316

RM 160 BEAST
1637 x 788 x 805
Griglia inferiore e superiore 653 x 272
Griglia intermedia 384 x 272

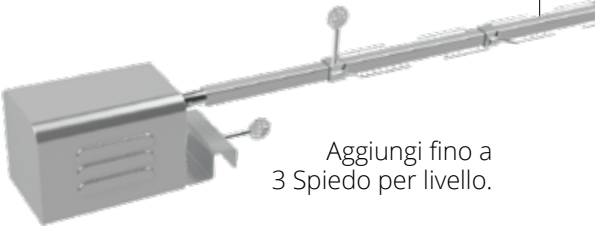
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

**ACCESSORI
INCLUSI:**
6 griglie superiore/infe-
riore, 6 griglie intermedie,
pinze Mibrasa®, attiz-
zatoio, paletta raccogli
cenere e spazzola me-
tallica. Tutto in acciaio
inossidabile.

SPIEDO

*Accessorio opzionale che
consente di applicare
tecniche di arrostitura
rotativa su carbone
e braci di legna.*

Installalo su uno
qualsiasi dei livelli
superiori per ottenere la
temperatura desiderata
e continua la cottura nel
frattempo con il resto
delle griglie.



Aggiungi fino a
3 Spiedo per livello.



Robatayaki

GRIGLIA TRADIZIONALE GIAPPONESE

Ispirandoci alla vecchia tecnica di cottura giapponese Robatayaki, abbiamo creato il nuovo Robatayaki Mibrasa®.

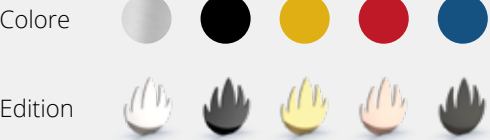
Una griglia a carbone aperta con vari livelli di cottura e accessori per trattare tutti i tipi di alimenti, sotto forma di spiedini direttamente sulla brace, sulla griglia o sulla piastra Teppanyaki.

Scegli tra 2 modelli in 3 diverse misure.



LIFT
RM SE 115

PERSONALIZZAZIONE:



Il suo adattamento alla cucina moderna lo rende un elemento di cottura molto attraente.



Albert Sastreger - Bo.Tic**
Corça (Spagna)

Lo chef cucina davanti alla tavola calda.



FIX
con 3 livelli fissi

RM 60
623 x 445 x 800
Griglia superiore 310 x 279
Griglia inferiore 380 x 279

RM 80
800 x 445 x 800
Griglia superiore 310 x 279
Griglia inferiore 380 x 279

RM 115
1146 x 445 x 800
Griglia superiore 310 x 279
Griglia inferiore 380 x 279



LIFT
con 3 livelli e sistema di elevazione per il secondo livello

RM SE 60
808 x 445 x 1043
Griglia superiore 310 x 279
Griglia inferiore 380 x 279

RM SE 80
986 x 445 x 1043
Griglia superiore 310 x 279
Griglia inferiore 380 x 279

RM SE 115
1333 x 445 x 1043
Griglia superiore 310 x 279
Griglia inferiore 380 x 279

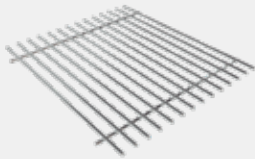
ACCESSORI INCLUSI:
Griglia sul primo e secondo livello, pinze, attizzatoio, pala raccogli cenere e spazzola metallica. Tutto in acciaio inossidabile.

+

Accessori

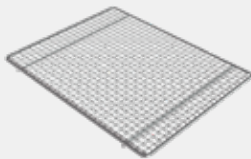
ROBATAYAKI

SUPERFICI DI COTTURA



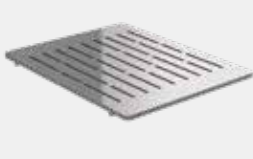
GRIGLIA

RTG	G.Superiore
RLG	G.Inferiore



GRIGLIA A RETE

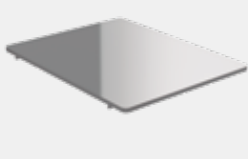
TGM	G. M Superiore
LGM	G.M Inferiore



**PIASTRE FORATA
TEPPANYAKI**

PTG

*Solo per il livello inferiore



**PIASTRE LISCIA
TEPPANYAKI**

FTTG

*Solo per il livello inferiore



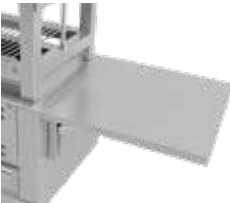
TAPPO INOSS.

TAPARM60
TAPARM80
TAPARM115



MOBILE

S60
S80
S115



MOBILE RIBALTABILE

DLS

*Include 2 laterali

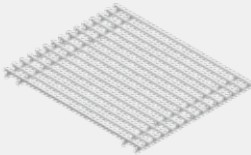


ROUTE

4 ruote orientabili con freno

WINOXG	A.Inoss.
WGALVAG	Galv.

SISTEMI DI COTTURA



GRIGLIA

RLTG100	G.sup./inf.
RMG100	G.inter.



SPIEDO

SPIEDO100-BEAST



TAPPO INOSS.

TAPA85



MOBILE

MGMB100
MGMB160



MOBILI COMPLETI

MCGMB100*
MCGMB160

*Magazzino centrale non in-cluso



ROUTE

4 ruote orientabili con freno

WINOXG	A.Inoss.
WGALVAG	Galv.



KIT SPIEDO

Robatayaki

	Spiedo 20x390	Spiedo 30x390	Gastro Ind. 390	Gastro Dopp. 390
KITESPRM60/SE60	2u.	2u.	2u.	2u.
KITESPRM80/SE80	3u.	3u.	2u.	2u.
KITESPRM115/SE115	4u.	4u.	2u.	2u.

Beast

KITESPRM100	4u.	4u.	2u.	2u.
-------------	-----	-----	-----	-----

*Ogni kit include un accessorio spiedo

Spiedo 20x390	Spiedo 30x390	Gastro Ind. 390	Gastro Dopp. 390

Larghezza x Altezza (mm)



KIT GASTRONORM

Robatayaki

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

Beast

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

*Ogni kit include un accessorio gastronorm



Girarrosti Elipse

IL GIRARROSTI ALLA BRACE PIÙ
PRODUTTIVO E ROBUSTO PER
L'INDUSTRIA DELL'HORECA.

Fino a 210 polli
in un servizio



*Ingegneria avanzata per
migliorare i risultati
di cottura*

GIRO DELL'ORBITA. Grazie al movimento orbitale delle lame riusciamo a massimizzare l'area di cottura totale, permettendo così al prodotto di rimanere più a lungo a contatto con l'area della griglia. In questo modo garantiamo che la temperatura interna rimanga costante per un risultato di cottura perfetto.

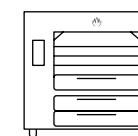
ROTAZIONE INVERTITA. Le lame ruotano in senso contrario tra loro, evitando così che i prodotti di grandi dimensioni si rompano in caso di contatto.

*Efficienza energetica e
aroma inconfondibile*

PARETE REFRATTARIA. Garantisce un'efficienza energetica totale nelle prestazioni di carbone o legna da ardere.

**AMBIENTE DI LAVORO SICURO
RIDUCENDO L'IMPATTO DI CALORE.** Grazie alla finestra di vetro ceramico, si trattiene gran parte del calore nella camera di combustione ed allo stesso tempo diminuisce l'impatto all'utente.

TONALITÀ DI GUSTO UNICO. Combina carbone e legna da ardere per esaltare tutti i sapori naturali del prodotto.



Girarrosti Elipse

GIRARROSTI ALLA BRACE

Il Elipse Mibrasa® ci offre uniformità nella cottura del prodotto e ci fornisce un'elevata produzione in minor tempo.

GIRARROSTI ELIPSE

Girarrosti alla brace

RST 70
1800 x 860 x 1928
10 spade (1180 mm)

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

ACCESSORI INCLUSI:

- Spada alla Griglia [10]
- Spiedo doppio ragno per arrostiti [60]
- Spiedo alla griglia semplice [20]
- Gastronorm Mibrasa® GN 1/1 [2]
- Gastronorm Mibrasa® GN 2/4 [3]
- Sollevatore di spiedi [2]
- Pinzette Mibrasa®
- Attizzatoio

*Alta produzione
con cotture
veloci e gustose*

**GRANDE CAPACITÀ PRODUTTIVA IN UNA SOLA
LAVORAZIONE.** Cucinare circa 60-70 polli in soli 45 minuti.

CUCINA PERSONALIZZATA. Scegli tra le 3 impostazioni di velocità e controllo per una cottura adeguata in base al prodotto da cuocere.

CASSETTI DI MANTENIMENTO. Riserva i prodotti cotti nei cassetti dell'Elipse per velocizzare il lavoro.



H | B A C H |

MINI GRIGLIA PORTATILE

L'Hibachi Mibrasa® si basa su una preparazione giapponese in cui il cibo viene preparato su una piccola griglia portatile.

Questa tecnica di cottura trasforma un pasto in un'esperienza culinaria interattiva.



HIBACHI 300 PLUS
con supporto
e griglia superiore



*Cuoce con carbone
tutti i tipi di prodotti:
carne, pesce e verdure.*



Umai
Girona (Spagna)

*L'immaginazione
e la creatività
non hanno limiti!*



HIBACHI 150

MH150
150 x 150 x 140
⌀ 2 circa.



HIBACHI 300

MH300
300 x 150 x 140
⌀ 4 circa.



HIBACHI 300 PLUS

MH300PLUS
300 x 300 x 140
⌀ 8 circa.

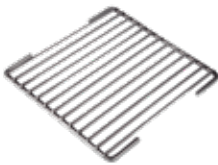
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

*Mini grill portatile di alta
qualità creato per essere
utilizzato nella ristorazione
a livello professionale o per
uso domestico.*

+

Accessori

HIBACHI



GRIGLIA

GMH150
GMH300
GMH300P



GRIGLIA SUPERIORE

GSMH300
GSMH300P



SUPPORTO

SMH150
SMH300
SMH300P



AFFUMICATORE

FMH150
FMH300
FMH300P



ACCENDINO

CS2 2 kg



PINZE INOSS.

IT 20 cm



SPIEDO INOSS.

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

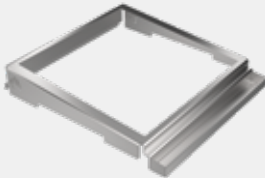


SPIEDO MIBRASA®

PINCHOMH 19 cm/1 u.

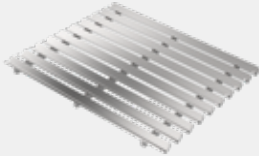


SUPPORTI E PIASTRE



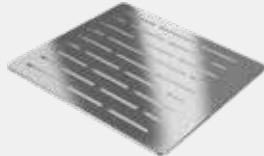
SUPPORTO IN FERRO

BGMH300P
BGMH300
BGMH150



PIASTRA A V

GVMH300P
GVMH300
GVMH150



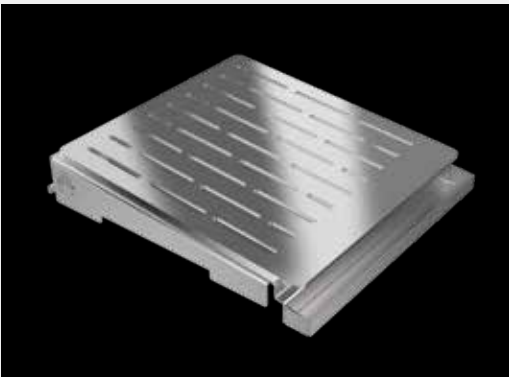
TEPPANYAKI

PTMH300P
PTMH300
PTMH150



SUPPORTO +
PIASTRA A V

CGVMH300P
CGVMH300
CGVMH150



SUPPORTO +
TEPPANYAKI

CPTMH300P
CPTMH300
CPTMH150





Grillware

STRUMENTI PER FAR FLUIRE
LA TUA CREATIVITÀ



Compatibile con tutte le
attrezzature Mibrasa®



Versatile
e Robusta



Griglie impilabili
per una buona
gestione dello spazio



Pensato per lo chef
Conferisce agilità
e rapidità al servizio



Griglia
doppia

Regolabile
in altezza



Facile da aprire,
chiudere e girare



Registrata presso l'Ufficio dei
brevetti e dei marchi

*Ideali per una
manipolazione
precisa e duratura a
temperature estreme.*

Compatibili con diverse tecniche di cottura,
ottimizzano il sapore e facilitano la pulizia.



Grillware

COMPATIBILE CON TUTTE LE ATTREZZATURE MIBRASA®



GRIGLIA CLASSICA

INDIVIDUALE

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

DOPPIA

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



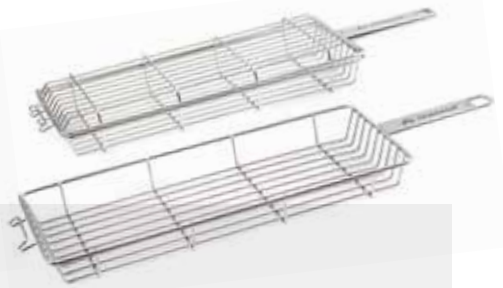
GRIGLIA MAGLIA

INDIVIDUALE

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

DOPPIA

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



GRIGLIA LUNGA

INDIVIDUALE

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

DOPPIA

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

SMOKE & STEAM BOX

Affumicatura, cottura al vapore o entrambi con il nuovo SMOKE & STEAM BOX Mibrasa®.

Sperimenta con trucioli, erbe aromatiche, liquori e molto altro per dare un sapore profondo e unico ai tuoi alimenti.

Compatibile con il Grillware Mibrasa® griglia classica e maglia 16 x 25 cm H2 e H4.



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

*Griglia classica inclusa
16 x 25 x H4 cm



GRIGLIA GRANDE

INDIVIDUALE

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

DOPPIA

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



GRIGLIA SPECIALE ROMBO

INDIVIDUALE

KR4030H4	40 x 30 - H4 cm
----------	-----------------

DOPPIA

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



VASSOIO RIPOSO GRIGLIA CLASSICA

KBR1625H2	16 x 25 - H2 cm
-----------	-----------------

*Compatibile con Grillware Mibrasa®
griglia classica e maglia H2 cm e H4 cm



PADELLA A MAGLIE

KSM28H2	Ø28 - H2 cm
KSM28H6	Ø28 - H6 cm

FLAMBADOU

Una tecnica di cottura centenaria usata nella cucina alla griglia per sigillare o dare maggiore succosità e sapore agli ingredienti con il grasso sciolto.

Con il flambadou sul fuoco vivo, sciogli il grasso per conferire ai tuoi piatti una maggiore personalità.



FLMB	60 cm Ø12 cm
------	--------------



Massima creatività nella tua cucina.

Utensili da Cucina

SUPPORTI IN SUGHERO DI MIBRASA® PER IL PIATTO IN GRANITO E LA TEGLIA IN ACCIAIO INOX

Il sughero viene prodotto dalla corteccia della quercia da sughero, un materiale totalmente naturale e sostenibile che decorerà i tuoi piatti con un tocco rustico.

Manteniamo la nostra tradizione mediterranea!



SUGHERO DAGLI ALBERI AUTOCTONI DELLA NOSTRA AREA DELL'EMPORDÀ, nella provincia di Girona, dove i boschi di querce da sughero sono uno dei paesaggi mediterranei più apprezzati.



APPROVVIGIONAMENTO DEL SUGHERO CONSENTE DI PROTEGGERE I BOSCHI, contribuendo a conservarne la biodiversità. Questo settore si mantiene dal XX secolo in modo sostenibile attraverso la gestione forestale.

Utensili da Cucina

COMPATIBILE CON TUTTE LE ATTREZZATURE MIBRASA®

PIATTO IN GRANITO SU SUPPORTO DI SUGHERO

La pietra calda del granito è perfetta per servire a tavola qualsiasi tipo di carne, pesce e verdure grigliate.

Il supporto in sughero è 100% naturale e apporta a tuoi piatti un tocco rustico.



GSCS30

30 x 22 cm



'LLAUNA' IN ACCIAIO INOX CON SUPPORTO IN SUGHERO

'Llauna' in acciaio inox con supporto in sughero, leggera e versatile, appositamente studiata per rifinire il riso o altre pietanze.

L'eccellente conduzione del calore garantisce una cottura uniforme, esaltando i sapori e offrendo risultati perfetti.



GLC293

293 x 235 x 20 mm

GLC445

445 x 235 x 20 mm



Utensili da Cucina

COMPATIBILE CON TUTTE LE ATTREZZATURE MIBRASA®



'LLAUNA' IN ACCIAIO INOX CON SUPPORTO LEGNO IROKO

'Llauna' in acciaio inox con supporto legno iroko, leggera e versatile, appositamente studiata per rifinire il riso o altre pietanze.

L'eccellente conduzione del calore garantisce una cottura uniforme, esaltando i sapori e offrendo risultati perfetti.



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

SMASHER

Ideale per preparare hamburger in stile smash e per schiacciare altri alimenti come verdure, panini, carne, pesce, garantendo una cottura uniforme e veloce.

Grazie al rivestimento cromato, impedisce al cibo di attaccarsi.



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



COMBINATELI!

Utilizzate lo Smasher con le nostre griglie aperte e i Robatayaki con le loro griglie.

GRIGLIE APERTE



Piastra forata



Piastra liscia



Teppanyaki forata



Teppanyaki liscia

ROBATAYAKIS



CASSERUOLA BASSA IN ALLUMINIO FUSO

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



SUPPORTO IN LEGNO IROKO PER CASSERUOLA

CWCS16	Ø16 cm
CWCS20	Ø20 cm
CWCS24	Ø24 cm



COPERCHIO IN PYREX CON MANICO IN ALUMINIO

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



PINZE PER VASSOIO

PG	19 cm
----	-------



PIASTRA GRANITO CON SUPPORTO LEGNO IROKO

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



PIASTRA GRANITO CON SUPPORTO INOSS.

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



PINZE

TG
FTG Plate

TEGLIA DI COTTURA IN ALLUMINIO FUSO

Le teglia di cottura in alluminio fuso, alta resistenza e sono disponibili in 6 misure.



	Spessore
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



Carbone vegetale

Materiale combustibile solido prodotto con la migliore legna che offre le migliori prestazioni. Tutte le varietà di carbone vegetale Mibrasa® sono sottoposte a un attento processo di selezione per offrire un carbone di prima qualità.



QUEBRACHO BLANCO (QBM)

Tipo	Carbone vegetale
Origine	Paraguay
Rendimento	6-8 ore*
Scoppietto	•••
Aroma	Naturale fine
Sacco	15 kg



LECCIO (HOM)

Tipo	Carbone vegetale
Origine	Spagna
Rendimento	4-6 ore*
Scoppietto	•••
Aroma	Naturale forte
Sacco	15 kg



MARABÚ (MM)

Tipo	Carbone vegetale
Origine	Cuba
Rendimento	5-7 ore*
Scoppietto	•••
Aroma	Naturale medio
Sacco	15 kg

*Secondo l'attrezzatura Mibrasa®

Acceso e affumicato



PASTIGLIE ACCENDIFUOCO ECOFIRE

Pastiglie compatte in fibra di cocco per l'accensione del carbone.

FL	24 u. / pack
----	--------------



TAVOLETTE PER AFFUMICARE

SPO10 Quercia / SPC10 Cedro
10 x 12,5 cm 110 u.

SPO25 Quercia / SPC25 Cedro
25 x 12,5 cm 45 u.



LEGNETTI PER AFFUMICARE

SWOT	Arancion	2,7 L
SWHO	Leccio	2,7 L
SWOW	Olivo	2,7 L
SWRQ	Quebracho rosso	2,7 L
SWG	Sarmento	25 L



Soluzioni di ventilazione

SUPRAVENT
Industrial Ventilation



SOLUZIONI DI VENTILAZIONE PER IL TUO MIBRASA®

SupraVent® ha progettato una serie di cappe Ignis pensate per le attrezzature Mibrasa® a carbone vegetale o a legna, che raggiungono temperature importanti e lasciano residui di grasso e cenere.

Soluzioni progettate su misura per Forni, Griglie Aperte e Robotayakis Mibrasa®. Prodotte completamente in acciaio inossidabile AISI 304 da 1 a 1,5 mm di spessore, saldate e completamente lucidate. La loro linea robusta, con finitura arrotondata di tutti i profili, conferisce uno stile elegante e ne facilita la pulizia.

Le cappe aspiranti Ignis di SupraVent® sono il frutto di un'esperienza pluriennale nei sistemi di filtrazione grandi cucine. Offrono soluzioni di ventilazione specifiche per i nostri prodotti, al fine di creare condizioni di lavoro più comode e sicure.

Contattaci per maggiori informazioni.

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



Consulta il catalogo



MIBRASA CHARCOAL OVENS S.L.

tel. +34 972 601 942

mibrasa@mibrasa.com

www.mibrasa.com

