



MIBRASA®

The Craftsmen of Fire!

MIBRASA

MIBRASA®
Catalogue 2024

The Craftsmen of Fire!

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

Nos équipements Mibrasa® combinent qualité et expérience.

La relation entre la nourriture et le feu nous transporte aux origines les plus profondes de la gastronomie et de l'humanité. La cuisson sur braise est sincère et sans artifice, où le goût prévaut avant tout.

La cuisine au feu de bois est profondément ancrée dans la gastronomie Méditerranéenne. Depuis notre usine de Palamós au coeur de la Costa Brava, où nous fabriquons les équipements Mibrasa® pour servir nos clients du

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

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

combinaison de qualité et d'expérience

Nos équipements Mibrasa® sont conçus, pour répondre aux besoins les plus exigeants tout en se mettant dans la peau des Chefs.



Four Mibrasa®

CONSTRUIT COMME UN TANK.
CRÉÉ POUR DURER

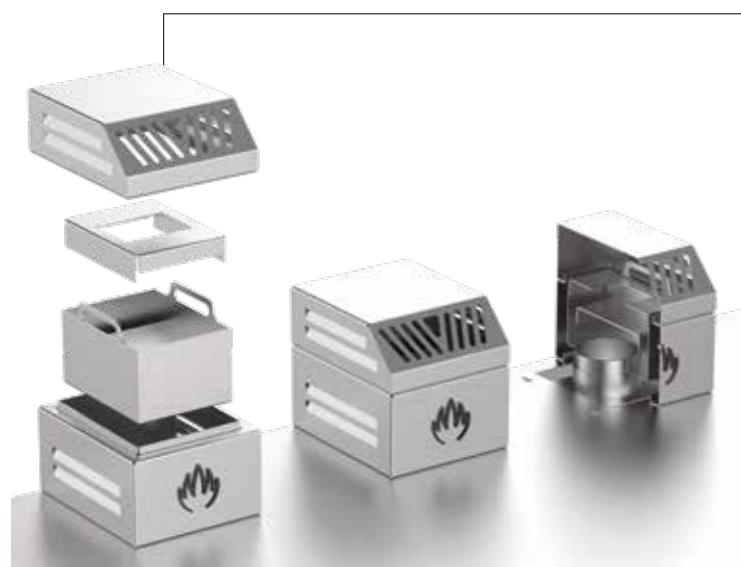
Les chefs du monde entier choisissent Mibrasa® pour la robustesse, la facilité d'utilisation et l'absence d'entretien. Grâce à sa fonctionnalité, le four Mibrasa® stimule la créativité à chaque service.



Fonctionne au charbon de bois
et optimise sa consommation



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



Systeme de protection avec coupe-feu et filtre disperseur intégré

DOUBLE FONCTIONNALITÉ. Il agit comme un coupe-feu en recueillant les cendres et les particules solides, et en préservant la sécurité de l'environnement. Il agit également comme un disperseur en réduisant la température de la fumée grâce aux entrées d'air latérales.

ESPACE OPTIMISÉ. Conçu pour être compact, positionné à l'arrière du four pour offrir une grande surface utile au support plateaux.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE FACILES. Avec des composants facilement amovibles qui se nettoient facilement au lave-vaisselle.



Tiroir à cendres multifonction

POLYVALENT. Il agit comme un tirage inférieur, un collecteur de cendres et un espace pour réaliser des cuissons ancestrales dans la cendre.

ENTRÉE D'AIR RAPIDE. Les cendres tombent directement de la grille au collecteur sans obstructions, sans mécanismes inefficaces. Un apport d'air rapide est assuré chaque fois que le service l'exige.

ESPACE DE TRAVAIL PROPRE. Grâce au tiroir à cendres fermé et au collecteur de graisse amovible intégré à l'avant.



Contrôle de flux d'air sûr et précis

RÉGULATEUR ERGONOMIQUE. Tirages supérieur et inférieur intégrés dans un cadre en acier large et robuste, conçus de manière totalement ergonomique. Positionnés à l'avant, ils facilitent la manipulation et l'accès sûr pour le chef.

CONTRÔLE INFINI. Flux d'air réglable instantanément avec précision et exactitude.

CONTRÔLE ÉLEVÉ DES FLAMMES ET DE LA TEMPÉRATURE. Grâce au système de tirage, les flammes et la température sont parfaitement contrôlées.

Porte hautement résistante avec système de contrepoids

CONCEPTION ROBUSTE. Crée un environnement de travail sans impact thermique constant pour le chef.

SYSTÈME D'OUVERTURE SANS EFFORT. La conception brevetée de la porte avec contrepoids permet une manipulation simple et agile à chaque service.

ZÉRO ENTRETIEN. Le système de contrepoids ne nécessite ni entretien ni pièces de rechange, ce qui garantit la facilité et la continuité du service.

Four Mibrasa®

GRILL ET FOUR EN
UNE SEULE MACHINE

L'équipement Mibrasa® a été conçu pour répondre aux besoins les plus exigeants tout en se mettant dans la peau des Chefs.

PARAMÈTRES

Découvrez toute la gamme de fours Mibrasa®.

10 modèles et jusqu'à 5 tailles

COMPACT

HMB

Four à poser

SPACE

HMB SB

Four à poser avec support plateaux

BASE

HMB MA

Four avec meuble

VERTICAL

HMB AB

Four avec armoire basse chauffée

HOT

HMB HOT

Four avec tiroirs de maintien au chaud

BASE SPACE

HMB MA SB

Four avec meuble et support plateaux

VERTICAL SPACE

HMB AB SB

Four avec armoire basse chauffée et support plateaux

HOT SPACE

HMB HOT SB

Four avec tiroirs de maintien au chaud et support plateaux

VERTICAL MAX

HMB AC

Four avec armoire chauffée complète

HOT MAX

HMB HOT AC

Four avec tiroirs de maintien au chaud et armoire haute chauffante



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

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

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

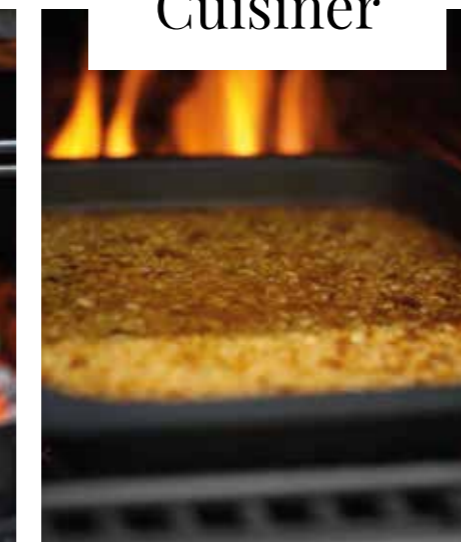
Griller



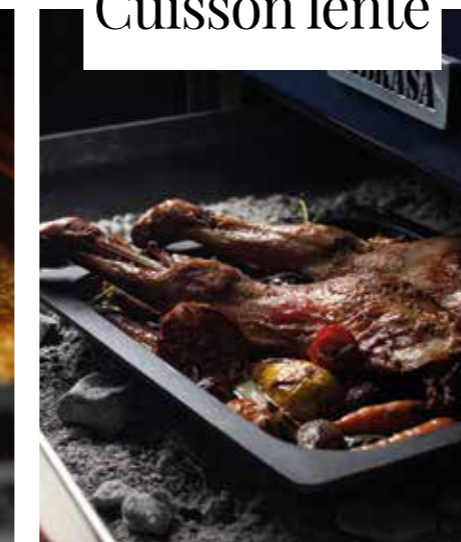
Rôtir



Cuisiner



Cuisson lente



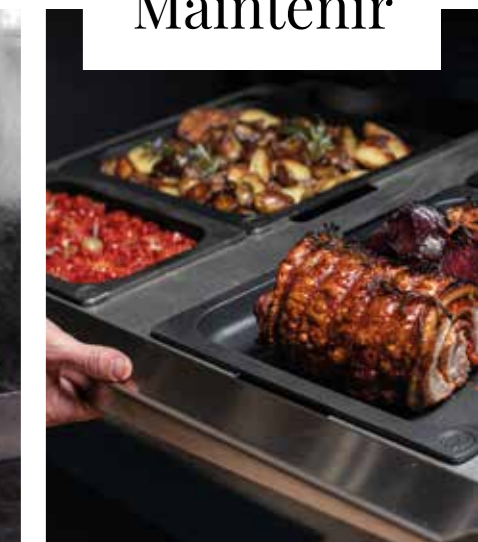
À la vapeur



Fumer



Maintenir





Compact & Space

FOUR MIBRASA® À POSER

Les fours Mibrasa® Compact et Space s'adaptent à tous les espaces de travail.

Choisissez entre 2 modèles et 5 tailles différentes.



COMPACT
HMB

SPACE
HMB SB

PERSONNALISATION:



Nouvelle conception du système de sécurité situé à l'arrière du four pour profiter d'une plus grande surface utile.



Graner
Girona (Espagne)

Le spectacle est servi!

ACCESSOIRES

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

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



COMPACT

Four à poser



SPACE

Forn à poser avec support plateaux



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

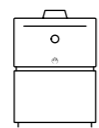
HMB SB 160
952 x 1004 x 1043
755 x 795

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

SUPPORT PLATEAUX
Parfait pour garder les casseroles et les gastro-norms au chaud ou tempérer les produits.

La chaleur émise peut atteindre 50 C et 70 C sur les deux niveaux. Cela permet de maximiser l'espace dédié au support plateaux, avec une capacité allant jusqu'à 4 GN1/1.





Base

FOUR MIBRASA®
AVEC MEUBLE

Les modèles Base sont parfaits pour les cuisines avec un espace nécessitant un support de travail pour le four Mibrasa®.

Choisissez entre 2 modèles et 3 tailles différentes.



BASE
HMB MA

BASE SPACE
HMB MA SB

PERSONNALISATION:

Couleur

Édition

Les modèles Base disposent d'un support de travail adapté au four Mibrasa®.



Cuisson ancestrale.

ACCESSOIRES

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

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



50°C
70°C

300°C
250°C
○ TEMP.

BASE

Four avec meuble

BASE SPACE

Four avec meuble et support plateaux

S

75-95

HMB MA 75
732 x 815 x 1628
540 x 595

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

M

110-130

HMB MA 110
952 x 815 x 1667
755 x 595

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

L

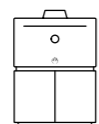
160-190

HMB MA 160
952 x 1013 x 1667
755 x 795

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

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

Cuisez lentement vos produits dans le tiroir à cendres, à basses température pour une finition tendre et succulente, riche en saveurs fumées.



Vertical

FOUR MIBRASA® AVEC
ARMOIRE BASSE CHAUFFÉE

Les modèles Vertical, équipés d'une armoire basse chaude, sont destinés aux amateurs de rangement et d'organisation.

Choisissez entre 3 modèles et 3 tailles différentes.



VERTICAL
HMB AB

VERTICAL MAX
HMB AC

VERTICAL SPACE
HMB AB SB

PERSONNALISATION:

Couleur



Édition



ARMOIRE BASSE CHAUDE

Gardez les aliments au chaud avec le support gastronorm en option.

Atteint des températures de 50 °C à 70 °C en utilisant la chaleur résiduelle du four.

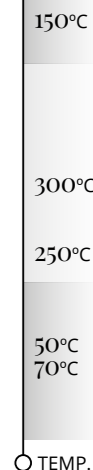
Obtenez une réaction de Maillard plus rapide avec des résultats optimaux.



ACCESSOIRES

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

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



VERTICAL

Four avec armoire basse chauffée

VERTICAL SPACE

Four avec armoire basse chauffée et support plateaux

VERTICAL MAX

Four avec armoire chauffée complète

S

75-95

HMB AB 75
732 x 815 x 1628
540 x 595

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

HMB AC 75
850 x 818 x 1900
540 x 595

M

110-130

HMB AB 110
952 x 815 x 1667
755 x 595

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

HMB AC 110
1070 x 818 x 1900
755 x 595

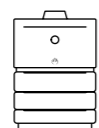
L

160-190

HMB AB 160
952 x 1013 x 1667
755 x 795

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

HMB AC 160
1070 x 1030 x 1900
755 x 795



Hot

FOUR MIBRASA® AVEC TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD

Prenez le contrôle en optimisant la chaleur résiduelle du four Mibrasa® pour maintenir au chaud les ingrédients, dans 3 zones de température

Choisissez entre 3 modèles et 3 tailles différentes.



Le four à braise le plus complet.



HOT
HMB HOT

HOT MAX
HMB HOT AC

HOT SPACE
HMB HOT SB

Optimiser | Economiser | Personnaliser

PERSONNALISATION:

Couleur

Édition

Confire · Cuissons lentes · Réchauffer · Conserver · Reposer · Maintenir · Déshydrater

Sa conception linéaire et homogène pour tout chef privilégiant une cuisine efficace et rentable.

ACCESSOIRES

INCLUS:
Grille de cuisson, une pince Mibrasa®, un tisonnier, une brosse métallique et une pelle à cendre, gastronorms 1x GN 1/1, 1x GN 1/2.

RECOMMANDÉS:
Système de sécurité avec coupe-feu-disperseur, collecteur de graisse amovible et roues.



HOT
Four avec tiroirs de maintien au chaud



HOT SPACE
Four avec tiroirs de maintien au chaud et support plateaux



HOT MAX
Four avec tiroirs de maintien au chaud et armoire haute chauffante



S
75-95
1x GN 1/1, 2x 1/4*

HMB HOT 75
732 x 815 x 1628
540 x 595

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

HMB HOT AC 75
850 x 818 x 1900
540 x 595

M
110-130
2x GN 1/1*

HMB HOT 110
952 x 815 x 1667
755 x 595

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

HMB HOT AC 110
1070 x 818 x 1900
755 x 595

L
160-190
2x GN 1/1*

HMB HOT 160
952 x 1013 x 1667
755 x 795

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

HMB HOT AC 160
1070 x 1030 x 1900
755 x 795

*Gastronormes Mibrasa® compatibles avec les modèles correspondant

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

Grill Ouvert Mibrasa®

UNE CUISINE À BRAISE OUVERTE,
DÉPOURVUE DE TOUT ARITIFICE

Une ingénierie de pointe respectant les techniques culinaires traditionnelles, pures et simples. Composée d'une large et réglable superficie de cuisson et d'un feu ouvert, le Grill Ouvert Mibrasa® offre ce qui se fait de mieux

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

5 modèles et
jusqu'à 6 tailles

Surfaces multicuisson

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

CUISSONS VERTICALES UNIQUES. Adaptez à souhait la position du support de cuisson vertical sur la braise. Suspendez des ingrédients à l'aide de crochets rotatifs et réalisez des cuissons uniques, des fumages et séchages avec la touche unique qu'apporte la braise.

CUISSONS SUSPENDUES avec le module de cuisson supplémentaire à un niveau moyen, pour cuisiner, laisser reposer et terminer le produit avec un grillware ou un ustensile Mibrasa®.

Base réfractaire

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

PROFITEZ AU MAXIMUM DE TOUTE L'ÉNERGIE THERMIQUE. La base réfractaire assure une efficacité énergétique totale.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE FACILES. Les cendres sont enlevées directement du brûleur pour le nettoyage quotidien.



Systeme de refroidissement du corps



Cuisinez avec un maximum de polyvalence et de fonctionnalité

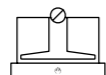
CONTRÔLE ABSOLU POUR UNE CUISSON OPTIMALE. Le système d'élévation permet au chef de placer les aliments à une distance exacte au-dessus de la braise.

GRANDE SURFACE DE CUISSON. Cuisinez plusieurs produits à la fois avec jusqu'à 3 grilles dans un seul équipement et deux types de surface de cuisson (ronde ou en V).

SYSTÈME D'ÉLÉVATION AVEC DOUBLE CHÂÎNE EN ACIER ET SANS ENTRETIEN. Le système à double chaîne ainsi que le volant et le réducteur permettent d'élever la grille en douceur et avec précision.

SÉCURITÉ MAXIMALE POUR LE CHEF. Le système de circulation de l'air permet de réduire les températures élevées que peut atteindre la base du grill ouvert.

ISOLATION DE LA ZONE DE LA BRAISE grâce à la conception et à la qualité de la construction qui empêche la chaleur de se disperser par les côtés ou par la base elle-même. Permet l'installation sur un meuble réfrigérateur ou sur tout autre type de table.



Grill Ouvert

GRILL OUVERT SIMPLE, DOUBLE OU TRIPLE AVEC SYSTÈME D'ÉLÉVATION

Composé d'une large et réglable superficie de cuisson et d'un feu ouvert, le Grill Ouvert Mibrasa® offre ce qui se fait de mieux en matière de diversité. Le système d'élévation des grilles permet au chef de placer l'aliment sur la braise à l'endroit précis pour obtenir une cuisson optimale.

Choisissez entre 4 modèles et 6 tailles différentes.



DOUBLE
GMB 200
avec meuble complet

PERSONNALISATION:



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



Kael Hub - Roar
British Columbia (Canada)

Une cuisine à braise ouverte, dépourvue de tout artifice.



SLIM
Grill ouvert de table avec deux grilles de cuisson et base compacte

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



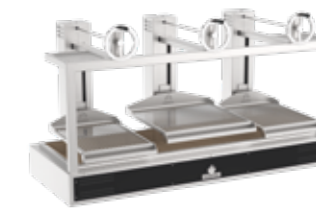
SINGLE
Grill ouvert de table avec une grille de cuisson

GMB 100
1127 x 863 x 1143
890 x 630



DOUBLE
Grill Ouvert de table avec deux grilles de cuisson

GMB 130
1265 x 863 x 1143
500 x 630



TRIPLE
Grill Ouvert de table avec trois grilles de cuisson

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

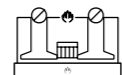
GMB 160
1637 x 863 x 1143
685 x 630

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

ACCESSOIRES INCLUS:

Grille/s de cuisson, une pince Mibrasa®, un tisonnier, une brosse métallique et une pelle à cendre. La grille est disponible avec barreaux ronds ou en forme de V.

GMB 200
2077 x 863 x 1143
890 x 630



Grill Ouvert Fire

GRILL OUVERT AVEC SYSTÈME
D'ÉLEVATION ET BRÛLEUR À BOIS

L'ajout du brûleur à bois au grill ouvert fournit une cuisson ininterrompue permettant de générer de la braise à tout moment pendant le service.

Choisissez parmi 3 tailles.



FIRE
GMB 252 FIRE
avec meuble complet

PERSONNALISATION:

Couleur



Édition



Il offre au client un grand spectacle de feu et de braise avec l'arôme incomparable des braises qui se dégagent du bois naturel.



La Industrial
Tarragona (Espagne)

Réalisez une cuisine unique fumé et séché avec touche de braise singulière.



ACCESSOIRES INCLUS:

2 grilles, support de cuisson vertical, 2 crochets rotatifs, pinces Mibrasa®, un tisonnier, une brosse métallique et une pelle à cendre. Tout en acier inoxydable. Les grilles est disponible avec barreaux ronds ou en forme de V.

FIRE

Grill ouvert de table avec système d'élévation et brûleur à bois

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

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

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

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

BRÛLEUR

Le brûleur à bois offre au client un grand spectacle de feu et de braise

avec l'arôme incomparable de la braise qui se dégage du bois naturel.



Rôtissoire Elipse

LA RÔTISSOIRE À CHARBON LA PLUS PRODUCTIVE ET ROBUSTE POUR L'HÔTELLERIE.

Jusqu'à 210 poulets en un service



Ingénierie avancée pour améliorer le résultat des cuissons

ROTATION ORBITALE. Le mouvement orbital des broches permet de maximiser la zone de cuisson totale, permettant ainsi au produit de rester plus longtemps en contact avec la zone des braises. De cette façon, nous garantissons que la température interne reste constante pour un résultat de cuisson parfait.

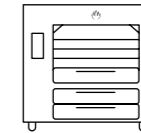
ROTATION À CONTRESENS. Les broches tournent en sens inverse entre elles, évitant ainsi que les produits de grande taille ne se cassent en cas de contact.

Efficacité énergétique et arôme incomparable

MUR RÉFRACTAIRE. Garantit une efficacité énergétique totale du rendement du charbon de bois ou du bois.

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL SÛR RÉDUISANT L'IMPACT THERMIQUE. Grâce à la fenêtre en verre vitrocéramique, une grande partie de la chaleur est retenue dans la chambre de combustion, ce qui réduit l'impact sur l'utilisateur.

NUANCE DE SAVEUR UNIQUE. Combinez le charbon de bois et le bois pour améliorer toutes les saveurs naturelles du produit.



Rôtissoire Elipse

RÔTISSOIRE À CHARBON

La rôtissoire Elipse Mibrasa® offre une cuisson uniforme du produit et permet une production élevée en un minimum de temps.

RÔTISSOIRE ELIPSE

Rôtissoire à charbon

RST 70
1800 x 860 x 1928
10 broches à 1180 mm

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

ACCESSOIRES INCLUS:

- Broches à rôtir [10]
- Piques à broche doubles pour rôtissoire [60]
- Piques à broche simples pour rôtissoire [20]
- Gastronorm Mibrasa® GN 1/1 [2]
- Gastronorm Mibrasa® GN 2/4 [3]
- Décrocheur de broche [2]
- Pincettes Mibrasa®
- Tisonnier

Production élevée avec une cuisson rapide et savoureuse

GRANDE CAPACITÉ DE PRODUCTION D'UNE SEULE TRAITE. Cuisson d'environ 60 à 70 poulets en seulement 45 minutes.

CUISSON PERSONNALISÉE. Choisissez parmi les 3 réglages de vitesse et de contrôle pour une cuisson adéquate en fonction du produit à cuire.

TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD. Réservez les produits cuits dans les tiroirs de l'Elipse pour accélérer le travail.

Personnalisation Mibrasa®

COULEUR ET ÉDITION

Personnalisez la finition et les éléments de votre équipement.

Donnez une identité unique à votre équipement Mibrasa®.



Four Hot
Noire Wood Édition



Grill Double
Bleu Gold Édition



Robata Beast
Rouge Copper Édition



Robatayaki Lift
Inox Titanium Édition

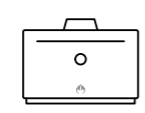


DUO Grill et Four
Jaune Black Édition

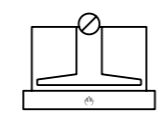


ÉQUIPEMENT

Choisissez l'équipement Mibrasa® que vous souhaitez personnaliser



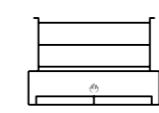
Four



Grill Ouvert



Robata Beast



Robatayaki

DUO

COULEUR

Choisissez parmi 5 couleurs de façade différentes



Noire



Bleu



Rouge



Inox



Jaune

ÉDITION

Choisissez parmi 6 éditions pour les éléments



Wood

*Uniquement pour poignée de four



Gold



Titanium



Copper



Black



Silver

Éléments: FOUR: Logos, poignée de porte, boîtier thermomètre | GRILL OUVERT ET ROBATAYAKI LIFT: Logos, Volant | ROBATA BEAST ET ROBATAYAKI FIX: Logos



Robata Beast

GRILL OUVERT AVEC
4 NIVEAUX DE CUISSON

Equipé de 4 niveaux fixes, offrant chacun des surfaces de cuisson étendues, adaptables et amovibles et permettant de cuisiner multiples ingrédients. Exécutez cuisson directe, verticale, brochettes, à la broche entre autres.

Garrantissez une efficacité thermique maximale à partir de la combustion de braises ou de bois, grâce à la base en briques réfractaires.



BEAST
RM 100 BEAST
avec meuble complet

PERSONNALISATION:



Expérimentez sur les différents niveaux, avec différentes températures et positions des grilles pour appliquer des techniques de cuisson infinies en même temps.



Conceptualisé et conçu pour les chefs en besoin de production élevé et à la recherche de polyvalence.



BEAST
Grill ouvert
avec 4 niveaux de cuisson

RM 100 BEAST
1127 x 788 x 805
Grille inférieure et supérieure 653 x 316
Grille intermédiaire 384 x 316

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

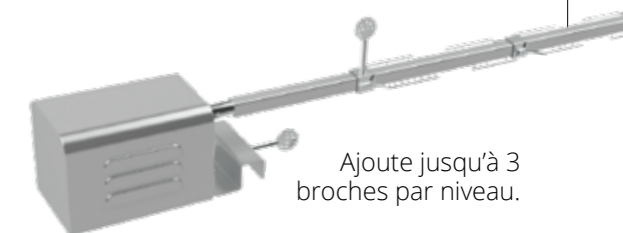
ACCESSOIRES INCLUS:

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

BROCHE

Accessoire optionnel qui permet d'appliquer les techniques de cuisson du rôtissage rotatif sur charbon de bois et braises de bois.

Installez-la sur l'un des niveaux supérieurs pour obtenir la température souhaitée et poursuivez la cuisson entre-temps avec le reste des grilles.



Ajoute jusqu'à 3 broches par niveau.



Robatayaki

GRILL TRADITIONNEL JAPONAIS

Inspirés par l'ancienne technique de cuisine japonaise Robatayaki, nous avons créé le Robatayaki Mibrasa®.

Un grill ouvert alimenté au charbon avec différents niveaux de cuisson et divers accessoires pour cuisiner tous types d'aliments comme la viande, le poisson ou les légumes, sous forme de brochettes, directement sur la braise, la grille ou la plancha Teppanyaki.

Choisissez entre 2 modèles et 3 tailles.



LIFT
RM SE 115

PERSONNALISATION:

Couleur



Édition



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



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

Le chef cuisine avant le dîner.



FIX

à 3 niveaux fixes

RM 60

623 x 445 x 800

Grille supérieure 310 x 279

Grille inférieure 380 x 279

RM 80

800 x 445 x 800

Grille supérieure 310 x 279

Grille inférieure 380 x 279

RM 115

1146 x 445 x 800

Grille supérieure 310 x 279

Grille inférieure 380 x 279



LIFT

à 3 niveaux et avec un système d'élévation pour le niveau intermédiaire

RM SE 60

808 x 445 x 1043

Grille supérieure 310 x 279

Grille inférieure 380 x 279

RM SE 80

986 x 445 x 1043

Grille supérieure 310 x 279

Grille inférieure 380 x 279

RM SE 115

1333 x 445 x 1043

Grille supérieure 310 x 279

Grille inférieure 380 x 279

ACCESSOIRES INCLUS:

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

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

DUO

COMBINEZ LIBREMENT N'IMPORTE QUEL ÉQUIPEMENT MIBRASA® ET SES ACCESSOIRES POUR RÉALISER L'ESPACE DE CUISSON QUE VOUS AVEZ EN TÊTE POUR VOTRE CUISINE.

Une solution complète pour les restaurants qui veulent maximiser leurs cuissons à la braise avec la meilleure exécution et le meilleur résultat.

La synergie des équipements Mibrasa® garantit au chef un contrôle absolu et accélère les processus de cuisson

DUO

Minimisation des temps

Le travail en bloc permet de minimiser davantage les temps, pour plus d'efficacité et moins de charge de travail dans la cuisine sans compromettre le volume de production.



DUO ROBATA BEAST + FOUR COMPACT S

ROBATA BEAST - RM 100

- Grille inférieure et supérieure 653 x 316
- Grille intermédiaire 384 x 316



S FOUR COMPACT S - HMB 75
540 x 595

DUORM100_HMB75
1837 x 788 x 1655

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

ACCESSOIRES INCLUS:

DUO: Meuble Duo avec jeu de roulette acier inox (6 giratoires), 2 pinces Mibrasa®, 2 tisonniers, 2 pelles à cendres et deux brosses métalliques.

BEAST: 6 grilles supérieures/inférieures, 6 grilles intermédiaires.

FOUR: système de sécurité intégré avec coupe-feu filtre disperseur, 2 grilles, collecteur de graisse amovible, cache pour four à poser.

PERSONNALISATION:

Couleur



Édition



DUO GRILL OUVERT SINGLE + FOUR COMPACT

GRILL OUVERT SINGLE - GMB 100

890 x 630



S FOUR COMPACT S - HMB 75
540 x 595

DUOGMB100_HMB75
1837 x 986 x 1844

M FOUR COMPACT M - HMB 110

755 x 595

DUOGMB100_HMB110
2057 x 986 x 1844

L FOUR COMPACT L - HMB 160

755 x 795

DUOGMB100_HMB160
2057 x 1010 x 1844

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

ACCESSOIRES INCLUS:

DUO: Meuble Duo avec jeu de roulette acier inox (6 giratoires), 2 pinces Mibrasa®, 2 tisonniers, 2 pelles à cendres et 2 brosses métalliques.

GRILL OUVERT SINGLE: 1 grille.

FOUR: système de sécurité intégré avec coupe-feu filtre disperseur, 2 grilles, collecteur de graisse amovible, cache pour four à poser.



DUO GRILL OUVERT DOUBLE + FOUR COMPACT

GRILL OUVERT DOUBLE - GMB 130

500 x 630



S FOUR COMPACT S - HMB 75
540 x 595

DUOGMB130_HMB75
1975 x 986 x 1844

M FOUR COMPACT M - HMB 110

755 x 595

DUOGMB130_HMB110
2195 x 986 x 1844

L FOUR COMPACT L - HMB 160

755 x 795

DUOGMB130_HMB160
2195 x 1010 x 1844

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

ACCESSOIRES INCLUS:

DUO: Meuble Duo avec jeu de roulette acier inox (6 giratoires), 2 pinces Mibrasa®, 2 tisonniers, 2 pelles à cendres et 2 brosses métalliques.

GRILL OUVERT DOUBLE: 2 grilles.

FOUR: système de sécurité intégré avec coupe-feu filtre disperseur, 2 grilles, collecteur de graisse amovible, cache pour four à poser.



H | B A C H |

MINI GRILL PORTABLE

L'Hibachi Mibrasa® est basé sur un style de cuisine japonaise où les aliments se préparent sur une petite grille portable.

Cette technique de cuisson transforme le repas en une expérience culinaire interactive.



HIBACHI 300 PLUS

avec support
et grill supérieure



Umai
Girona (Espagne)

*L'imagination et la créativité
avec l'Hibachi Mibrasa®
n'ont pas de limites!*



HIBACHI 150

MH150
150 x 150 x 140
⚖ 2 environ



HIBACHI 300

MH300
300 x 150 x 140
⚖ 4 environ

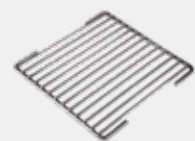


HIBACHI 300 PLUS

MH300PLUS
300 x 300 x 140
⚖ 8 environ

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

⊕ Accessoires



GRILLE

GMH150
GMH300
GMH300P



GRILLE SUPÉRIEURE

GSMH300
GSMH300P



SUPPORT

SMH150
SMH300
SMH300P



FUMOIR

FMH150
FMH300
FMH300P



ALLUME CHARBON

CS2 2 kg



PINCES INOX

IT 20 cm



BROCHETTE INOX

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



BROCHETTE MIBRASA®

PINCHOMH 19 cm / 1 u.

*Mini grill portable de
haute qualité conçu
pour être utilisé dans les
restaurants au niveau
professionnel ou pour un
usage domestique.*

Complétez
l'équipement
Mibrasa®
avec différents
accessoires.

⊕
|
Accessoires
FOUR ET DUO



SYSTÈME DE PROTECTION

avec coupe-feu et filtre disperseur
FB-DF



GRILLE

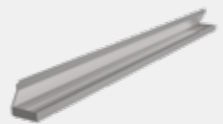
GTMINI -GTMINIP
GT75
GT110
GT160



ROUES

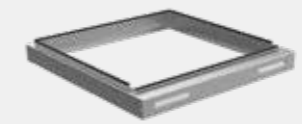
2 roues pivotantes avec frein
et 2 roues fixes
WINOX A.Inox
WGALVA Galv.

COLLECTEUR ET CACHE



COLLECTEUR DE GRAISSE AMOVIBLE

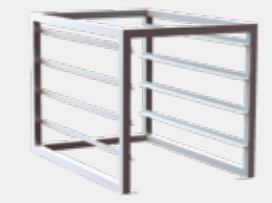
REG1 MINI
REG1P/2 MINIP/75
REG3/4 110/160



CACHE POUR FOUR À POSER

EMBHBMINI
EMBHBMINIP
EMBHMB75
EMBHMB110
EMBHMB160

SOUTIEN GASTRONORME



Compatible avec les armoires à base chaude et les armoires de four Mibrasa®.
Construit avec 4 niveaux pour placer jusqu'à 4 GN 1/1.

SGNAB (4 niveaux)



+

Accessoires

GRILL OUVERT, FIRE ET DUO



GRILLE RONDE

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



GRILLE EN FORME DE V

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



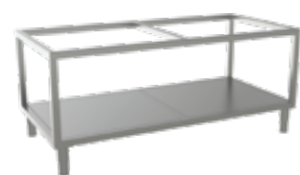
COUVERCLE INOX

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



STRUCTURE PROTECTRICE

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



MEUBLE

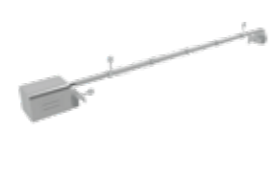
MGMB100
MGMB130
MGMB160
MGMB200
MGMB252



MEUBLE COMPLET

MCGMB100
MCGMB130
MCGMB160
MCGMB200
MCGMB252

*Tous les meubles complets sont équipés avec 3 tiroirs et support pour gastronorm



BROCHE

SPIEDO100
SPIEDO130
SPIEDO160
SPIEDO200
SPIEDO252

*Nécessite la structure protectrice du modèle correspondant



ROUES

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

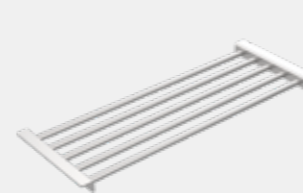
CUISSON VERTICAL

Avec le support de cuisson vertical, positionnez vos ingrédients au dessus des braises ou en face du brûleur à bois, pour cuire, fumer ou sécher avec des arômes de fumé.



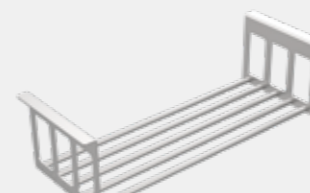
CROCHET ROTATIF

GGCV (1u.) Ø0,5 - 16 x 2,8 cm



AVEC LE SUPPORT DE CUISSON VERTICAL

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



MODULE DE CUISSON EXTRA

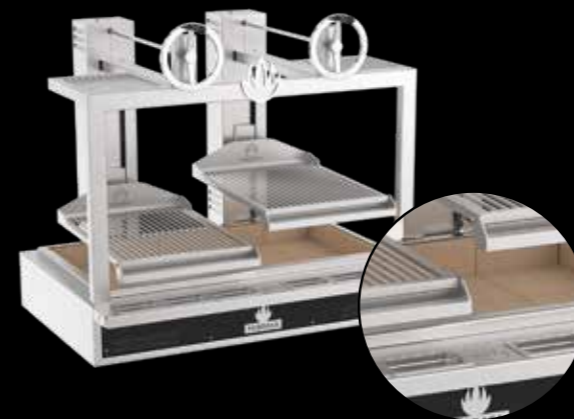
CPHA-130
CPHA-160
CPHA-200
CPHA-200-3GR
CPHA-252-3GR
CPHA-160-FIRE
CPHA-200-FIRE
CPHA-252-FIRE



KIT ESPETO

	Espeto 20x490	Espeto 30x490	Gastro Ind. 390	Gastro Double 390
KITESPGMB100	4u.	4u.	2u.	2u.
KITESPGMB130	5u.	5u.	2u.	2u.
KITESPGMB160	6u.	6u.	3u.	3u.
KITESPGMB200	8u.	8u.	4u.	4u.
KITESPGMB252	10u.	10u.	6u.	6u.

*Chaque kit inclut un support espeto



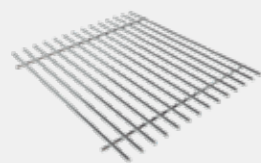
KIT GASTRONORM

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

*Chaque kit inclut un support gastronorm

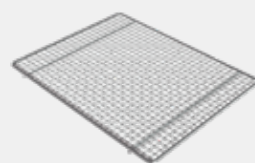
⊕
|
Accessoires
ROBATAYAKI

SURFACES DE CUISSON



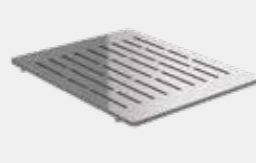
GRILLE

RTG G.Supérieure
RLG G.Inférieure



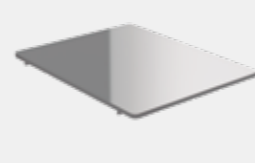
GRILLE À MAILLES

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



TEPPANYAKI PERFORÉE

PTG
*Pour le niveau du bas uniquement

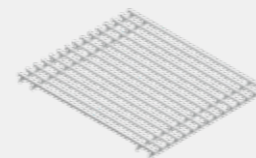


TEPPANYAKI LISSE

FTTG
*Pour le niveau du bas uniquement

⊕
|
Accessoires
BEAST

SISTEMAS DE COCCIÓN



GRILLE

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



BROCHE

SPIEDO100-BEAST



COUVERCLE INOX

TAPARM60
TAPARM80
TAPARM115



MEUBLE

S60
S80
S115

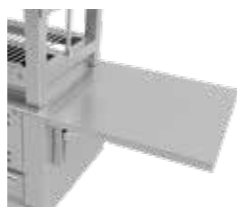


TABLE RABATTABLE

DLS
*Inclut 2 laterales



ROUES

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



COUVERCLE INOX

TAPA85



MEUBLE

MGMB100



MEUBLE COMPLET

MCGMB100
*Equipado con 3 cajones y soporte gastronorm



ROUES

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



KIT ESPETO

	Espeto 20x390	Espeto 30x390	Gastro Ind. 390	Gastro Double 390
Robotayaki				
KITESPRM60/SE60	2u.	2u.	2u.	2u.
KITESPRM80/SE80	3u.	3u.	2u.	2u.
KITESPRM115/SE115	4u.	4u.	2u.	2u.
Beast				
KITESPRM100	4u.	4u.	2u.	2u.

Robotayaki

	Longueur x Largeur (mm)			
KITESPRM60/SE60	2u.	2u.	2u.	2u.
KITESPRM80/SE80	3u.	3u.	2u.	2u.
KITESPRM115/SE115	4u.	4u.	2u.	2u.

Beast

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

*Chaque kit inclut un support espeto



KIT GASTRONORM

Robotayaki

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

Beast

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

*Chaque kit inclut un support gastronorm



Grillware

DÉVELOPPER DES OUTILS AU
SERVICE DE VOTRE CRÉATIVITÉ



Utilisables avec tous les
équipements Mibrasa®

Conçu pour le chef
Offrant vitesse et agilité
durant le service



Polyvalent
et Robuste



Double
grille

Hauters
adaptables



Facile à ouvrir, fermer
et retourner



Grilles empilables
pour une bonne
gestion de l'espace

Brevets déposés au Bureau
des Brevet et des Marques

Grillware

UTILISABLES AVEC TOUS LES ÉQUIPEMENTS MIBRASA®



GRILLE CLASSIQUE

INDIVIDUEL

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

DOUBLE

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



GRILLE À MAILLES

INDIVIDUEL

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

DOUBLE

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



GRILLE LONGUE

INDIVIDUEL

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

DOUBLE

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



GRILLE LARGE

INDIVIDUEL

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

DOUBLE

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



GRILLE SPÉCIALE TURBOT

INDIVIDUEL

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

DOUBLE

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



PLAT DE REPOS POUR GRILLE CLASSIQUE

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

*Compatible avec le grill classique Mibrasa®
Grillware et le grill grillagé H2 cm et H4 cm



POÊLE À MAILLE

KSM28H2	Ø28 - H2 cm
KSM28H6	Ø28 - H6 cm

Maximisez la créativité dans votre cuisine

Grillware

UTILISABLES AVEC TOUS LES ÉQUIPEMENTS MIBRASA®



SMOKE & STEAM BOX

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

Expérimentez avec des copeaux de bois de fumage, des herbes, des liqueurs et plus encore pour ajouter une profondeur unique de saveur à vos ingrédients. Compatible avec la grille classique et grille à mailles 16 x 25 H2 cm et H4 cm Mibrasa® Grillware.



SSB 18 x 43 x 10 cm

*Grille classique incluse
16 x 25 x H4 cm

FLAMBADOU

Une technique vieille de plusieurs siècles utilisée en cuisson à la braise ou au feu de bois pour saisir ou arroser vos ingrédients de choix avec de la graisse fondue brûlante.

Avec le flambadou chauffé au rouge, faites fondre le gras pour donner encore plus de personnalité à vos plats.



FLMB 60 cm Ø12 cm



Ustensiles

UTILISABLES AVEC TOUS LES ÉQUIPEMENTS MIBRASA®

'LLAUNA' HAUTE TEMPÉRATURE AVEC SUPPORT BOIS

Rígida y de gran resistencia, ideal para cocciones o para mantener los productos cocinados y poder presentar en la mesa.



GNWG1/2 H2,5 cm
GNWG1/3 H2,5 cm



CASSEROLE BASSE EN FONTE D'ALUMINIUM

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



SUPPORT EN BOIS IROKO POUR CASSEROLE

CWCS16 Ø16 cm
CWCS20 Ø20 cm
CWCS24 Ø24 cm



COUVERCLE EN PYREX POUR CASSEROLE

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



PLAT À RÔTIR EN FONTE D'ALUMINIUM

	Profondeur
GN1/4	4 cm
GN1/2	6 cm
GN1/1	6 cm
GN1/3H2,5	2,5 cm
GN1/2H2,5	2,5 cm
GN1/1H2,5	2,5 cm



PLAQUE GRANIT AVEC SUPPORT BOIS IROKO

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



PLAQUE GRANIT AVEC SUPPORT INOX

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



PINCES

TG
FTG Plate



PINCES À PLATEAUX

PG 19 cm



Ustensiles

SUPPORTS EN LIÈGE NATUREL MIBRASA® POUR L'ASSIETTE EN GRANITE ET LA 'LLAUNA' À HAUTE TEMPÉRATURE

Le liège est produit à partir de l'écorce du chêne-liège, un matériau totalement naturel et durable qui agrémentera vos plats d'une touche rustique.

Nous maintenons notre tradition méditerranéenne !



LE LIÈGE PROVIENT DES ARBRES INDIGÈNES DE NOTRE RÉGION DE L'EMPORDÀ, dans la province de Gérone, où les forêts de chênes-lièges sont l'un des paysages méditerranéens les plus appréciés.



L'UTILISATION DU LIÈGE PERMET LA PROTECTION DES FORÊTS, contribuant au maintien de leur biodiversité. Depuis le XXe siècle, cette industrie s'est maintenue durablement grâce à la gestion forestière.



Ustensiles

SUPPORTS EN LIÈGE NATUREL UTILISABLES AVEC TOUS LES ÉQUIPEMENTS MIBRASA®

PLAQUE GRANITE SUR SUPPORT LIÈGE

La pierre chaude en granite est parfaite pour servir toutes sortes de viandes, poissons et légumes grillés à table.

Le support en liège est 100% naturel, donnant à vos plats une touche rustique.



GSCS30 30 x 22 cm



'LLAUNA' HAUTE TEMPÉRATURE AVEC SUPPORT EN LIÈGE

Le plateau de cuisson est en fonte d'aluminium haute résistance. Servez directement vos convives avec le support en liège adapté au gastronorme 1/2.



GNCG1/2 GN 1/2

Charbon de bois

Fabriqué à partir de morceaux de bois de haute qualité. Toutes les variétés de charbon de bois Mibrasa® subissent un processus de sélection rigoureux pour fournir un charbon de bois de première qualité.



QUEBRACHO BLANC (QBM)

Type	Charbon de bois
Origine	Paraguay
Rendement	6-8 heures*
Étincelles	•••
Arôme	Naturel subtil
Sac	15 kg



CHÊNE VERT (HOM)

Type	Charbon de bois
Origine	Espagne
Rendement	4-6 heures*
Étincelles	•••
Arôme	Naturel fort
Sac	15 kg



MARABÚ (MM)

Type	Charbon de bois
Origine	Cuba
Rendement	5-7 heures*
Étincelles	•••
Arôme	Naturel moyen
Sac	15 kg

*Según equipo Mibrasa®

Allumage et fumage



PASTILLES POUR L'ALLUMAGE ECOFIRE

Tablettes en fibre de coco compact pour l'allumage du charbon.

FL 24 u. / pack



PLANCHES À FUMER

SPO10 Chêne / SPC10 Cèdre
10 x 12,5 cm 110 u.

SPO25 Chêne / SPC25 Cèdre
25 x 12,5 cm 45 u.



COPEAUX DE BOIS DE FUMAGE

SWOT	Oranger	2,7 L
SWHO	Chêne	2,7 L
SWOW	Olivier	2,7 L
SWRQ	Quebracho rouge	2,7 L
SWG	Sarment	25 L



Solutions de ventilation

SUPRAVENT

Industrial Ventilation



SOLUTIONS DE VENTILATION POUR VOTRE ÉQUIPEMENT MIBRASA®

Supravent® a imaginé la série de hottes Ignis, pensées pour les équipements Mibrasa® fonctionnant au charbon de bois végétal ou au bois et qui génèrent d'importantes températures et des résidus de graisses et de cendres. Supravent® apporte des solutions conçues spécialement pour les dimensions des Fours, Grills Ouverts et Robotayakis Mibrasa®.

Nos hottes sont fabriquées intégralement en acier inox AISI 304 de 1 à 1,5 mm d'épaisseur, soudées et poulies dans leur totalité. Sa ligne robuste et tous ses profils dotés d'une finition arrondie lui attribuent un style élégant et facilitent son nettoyage au maximum.

Les hottes d'extraction Ignis de Supravent® sont le fruit de plusieurs années d'expérience en système de filtration pour les grandes cuisines. Nous offrons des solutions spécialisées de ventilation pour nos équipements afin de créer des conditions de travail plus sûres et commodes.

Contactez-nous pour plus d'informations.

tel. +34 972 601 942

mibrasa@mibrasa.com



Consulter le catalogue



MIBRASA CHARCOAL OVENS S.L.

tel. +34 972 601 942

mibrasa@mibrasa.com

www.mibrasa.com

