MIBRASA®
The Craftsmen of Fire!
CATÀLEG 2023

Us convidem a experimentar amb les nostres brases, a crear i cuinar d'una forma que desperta el paladar i arriba a l'ànima.

La relació entre el menjar i el foc ens retorna als orígens més profunds de la gastronomia i de la humanitat. Amb la brasa, la cuina és sincera i sense artificis, i anteposa el sabor davant de tot.

La cuina amb foc està molt arrelada a la gastronomia Mediterrània. Des del nostre taller de Palamós, al cor de la Costa Brava i des d'on produïm els equips Mibrasa® per a tot el món, ens enorgullim de ser els artesans de la brasa.

Som una empresa jove i familiar que posa èmfasi en la robustesa i qualitat dels nostres productes perquè siguin perdurables al pas del temps. Gràcies a processos d'enginyeria d'última generació, acers de la màxima qualitat i una cura precisa en cada detall, obtenim un producte amb un rendiment superior i altíssima versatilitat.

Els nostres equips Mibrasa® encarnen la combinació perfecta de qualitat i experiència. Els hem dissenyat posant-nos a la pell dels xefs per tal d'adaptar-los a les necessitats més exigents.

GARANTIA DE QUALITAT:

UNE-EN:12815/2002
EUROPEAN STANDARD

LISTED

GOST-R

Forn Mibrasa®

Lucía Freitas
A Tafona* Santiago de Compostela

Robatayaki Mibrasa®

Diego Guerrero
DSTAgE** Madrid

Graella Oberta Mibrasa®

Miguel Gallo
Fireside Hong Kong

Forns Mibrasa®

El forn Mibrasa® és una graella tancada nascuda en els nostres tallers a partir dels millors acers i expertes mans, dissenyada per satisfer els restauradors més exigents.

Les seves característiques tècniques de fabricació permeten, mitjançant un control de flux d'aire, avivar o alentir la intensitat de les brases, la qual cosa propicia una alta eficàcia i un important estalvi de carbó.
Els forns Mibrasa® permeten cuinar qualsevol aliment amb la màxima facilitat conservant i potenciant tots els seus sabors naturals.

Disposem d'una àmplia gamma de models i complements de gran qualitat per personalitzar el seu forn Mibrasa®, adaptant-lo a les seves necessitats.

2x1 GRAELLA I FORN
en una sola màquina

CUINA TOT TIPUS D'ALIMENTS
carn, peix, marisc, verdures i postres

ALIMENTACIÓ ÚNICAMENT AMB CARBÓ VEGETAL
aportant
INFINITAT DE SABORS

Possibilitat de treballar durant tot el servei entre
250ºC I 350ºC

MÉS RÀPID I NET
que una graella oberta
usant aprox.
40% MENYS CARBÓ

SISTEMA D'OBERTURA I TANCAMENT DE LA PORTA
sense esforç ni manteniment

ENTORN DE TREBALL SENSE IMPACTE
constant de calor en el cuiner

ESPAI DE TREBALL NET
amb calaix de cendres tancat i un recollidor per al greix

ELEVAT CONTROL DE LES FLAMES I DE LA TEMPERATURA
mitjançant el sistema de tirs

RÀPIDA REACCIÓ DE MAILLARD
amb resultats òptims
Al treballar a altes temperatures segella i braseja el producte
MANTENINT ELS SEUS SUCS I INCREMENTANT-NE EL SABOR

SISTEMA DE TIR (APORTACIÓ I TANCAMENT D'AIRE)
de fàcil maneig, ergonòmic i segur per al cuiner

El forn **Mibrasa HMB AB-SB** té un suport de safates amb una temperatura mitjana de 40ºC, perfecte per temperar carns i mantenir la temperatura a qualsevol aliment. També consta d'un armari baix calent amb una temperatura entre 50º i 70ºC aprofitant la calor residual del forn.

Forns Mibrasa®

Sistema de tir ergonòmic i de fàcil maneig

Màxim control de la flama i de la temperatura.

Cuina ancestral

Cuina lentament els aliments al calaix de cendres a temperatures més baixes per obtenir un acabat més tendre i saborós, amb un bon sabor fumat.

Forns

HMB MINI
FORN SOBRE MOSTRADOR

HMB MINI
735 x 490 x 895
35-45 540 x 345

HMB MINI PLUS
735 x 510 x 1025
45-65 540 x 395

HMB
FORN SOBRE MOSTRADOR

HMB 75
735 x 700 x 1025
75-95 540 x 595

HMB 110
955 x 700 x 1115
110-130 760 x 595

HMB 160
955 x 900 x 1115
160-190 760 x 795

HMB SB
FORN SOBRE MOSTRADOR
AMB SUPORT SAFATES

HMB SB 75
735 x 700 x 1155
75-95 540 x 595

HMB SB 110
955 x 700 x 1245
110-130 760 x 595

HMB SB 160
955 x 900 x 1245
160-190 760 x 795

HMB AB
FORN AMB ARMARI BAIX

HMB AB 75
735 x 700 x 1700
75-95 540 x 595

HMB AB 110
955 x 700 x 1740
110-130 760 x 595

HMB AB 160
955 x 900 x 1740
160-190 760 x 795

HMB AB-SB
FORN AMB ARMARI BAIX
I SUPORT SAFATES

HMB AB-SB 75
735 x 700 x 1830
75-95 540 x 595

HMB AB-SB 110
955 x 700 x 1870
110-130 760 x 595

HMB AB-SB 160
955 x 900 x 1871
160-190 760 x 795

HMB AC
FORN AMB ARMARI COMPLET

HMB AC 75
850 x 705 x 1900
75-95 540 x 595

HMB AC 110
1070 x 705 x 1900
110-130 760 x 595

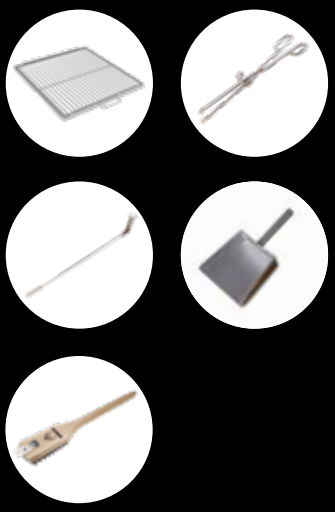
HMB AC 160
1070 x 905 x 1900
160-190 760 x 795

Ample x Fons x Alt (mm)

Accessoris Forns

TOTS ELS FORNS INCLOUEN:

Graella, pinces, atiador, pala per a cendres i raspall metàl·lic, tot en acer inoxidable.



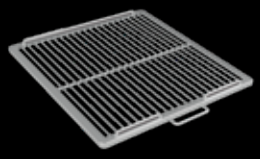
El model HMB AC inclou a més un tallafocs.

TALLAFOCS

FB

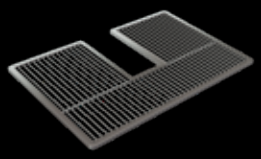
FILTRE DISSIPADOR

DF



GRAELLA

GM - GMPLUS
G75
G110
G160



SEGONA GRAELLA ARMARI SUPERIOR

GAC75
GAC110
GAC160

*Per al model HMB AC

MOBLE FORN

OTMINI - M.PLUS
OT75
OT110
OT160

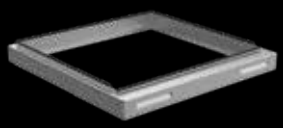
RODES

WINOX	A. inox.
WGALVA	Galv.

*2 rodes giratòries amb fre i 2 rodes fixes

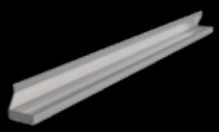
SUPORT GASTRONORM ARMARI BAIX / MOBLE

SGNAB (5 guies)



EMBELLIDOR BASE SOBRE MOSTRADOR

EMBHMBMINI
EMBHMBMINIP
EMBHMB75
EMBHMB110
EMBHMB160



RECOLLIDOR DE GREIX EXTRAÏBLE

REG1	MINI
REG1P/2	M.PLUS/75
REG3/4	110/160

COLOR PORTA

INOX

NEGRE

VERMELL

BLAU

GROC

Suport gastronorm instal·lat a l'armari baix calent

MIBRASA®

hot

FORN MIBRASA® AMB CALAIXOS MANTENIDORS DE TEMPERATURA

El forn de brasa més complet.

150ºC	Temperar | Reposar | Rostir | Mantenir
300ºC	Rostir | Marcar | Fumar
250ºC	Cuina Ancestral
90º-55ºC	**Confitar | Coccions lentes | Regenerar | Temperar | Reposar | Mantenir | Deshidratar**

*Temperatures secundàries basades en el forn a 300ºC.

Mibrasa® Hot

FORN MIBRASA AMB CALAIXOS MANTENIDORS DE TEMPERATURA

Aconsegueix el control màxim optimitzant la calor transmesa del forn Mibrasa® per mantenir els ingredients a tres zones de temperatura. El disseny lineal converteix el Mibrasa® Hot en l'equip de brasa més complet per a qualsevol xef que prioritzi eficàcia i rendiment.

TOT EN UN.
Equip capacitat per
MÚLTIPLES TÈCNIQUES
de cocció

ESTALVI ENERGÈTIC
gràcies a la
CALOR NATURAL
del forn

Conserva la qualitat
del producte amb
3 DIFERENTS TEMPERATURES

MIBRASA®
hot

Espai de cuina
OPTIMITZAT

1/2 1/3 1/1

COMPATIBLE
amb **SAFATES GN**

SENSE COSTOS
d'**OPERACIÓ.**
Sense factures.

Mibrasa® Sèrie Hot

FORN MIBRASA AMB CALAIXOS MANTENIDORS DE TEMPERATURA

HMB HOT

FORN AMB CALAIXOS MANTENIDORS DE TEMPERATURA

3 zones de temperatura

HMB HOT 75
735 x 700 x 1700

HMB HOT 110
955 x 700 x 1740

HMB HOT 160
955 x 900 x 1740

Ample x Fons x Alt (mm)

HMB HOT SB

FORN AMB CALAIXOS MANTENIDORS DE TEMPERATURA I SUPORT SAFATES

3 zones de temperatura

HMB HOT SB 75
735 x 700 x 1830

HMB HOT SB 110
955 x 700 x 1870

HMB HOT SB 160
955 x 900 x 1871

HMB HOT AC

FORN AMB CALAIXOS MANTENIDORS DE TEMPERATURA I ARMARI CALENT COMPLET

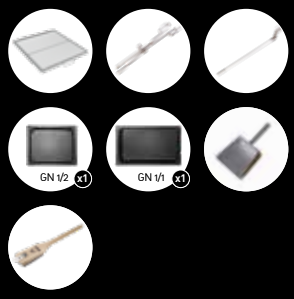
4 zones de temperatura

HMB HOT AC 75
850 x 705 x 1900

HMB HOT AC 110
1070 x 705 x 1900

HMB HOT AC 160
1070 x 905 x 1900

TOTS ELS FORNS HOT INCLOUEN:



COLOR PORTA I CALAIXOS HOT

540 x 595 GN 1/1, 1/2, 1/4*	75-95
760 x 595 GN 1/1, 1/2, 1/3*	110-130
760 x 795 GN 1/1, 1/2, 1/3*	160-190

* Gastronorms compatibles amb els models corresponents

MIBRASA®
SÈRIE HOT

Optimitza
Economitza
Personalitza

Graella Oberta Mibrasa®

Enginyeria d'última generació respectant les tècniques culinàries més ancestrals, pures i simples. La cuina amb brasa oberta, despullada de tot artifici.

Amb el foc a la vista i una superfície de cocció àmplia, oberta i elevable, la nova Graella Oberta Mibrasa® ofereix la màxima versatilitat. El sistema d'elevació de les graelles permet al xef col·locar l'aliment a la distancia exacta sobre la brasa per obtenir una cocció òptima.

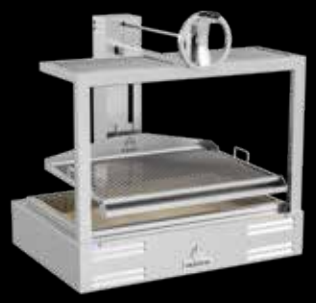
La seva base refractària assegura una total eficiència energètica. La qualitat dels materials, l'ergonomia i el seu disseny aporten al xef durabilitat, comoditat i coccions perfectes.

GMB 200 amb
moble complet

La Gare
Praga

Graella oberta

GRAELLA OBERTA INDIVIDUAL



GRAELLA OBERTA GMB 100

GMB 100
1127 x 864 x 1155

890 x 635

Ample x Fons x Alt (mm)

GRAELLA OBERTA DOBLE

GRAELLA OBERTA GMB 130

GMB 130
1265 x 864 x 1155

500 x 635

Ample x Fons x Alt (mm)

GRAELLA OBERTA GMB 160

GMB 160
1637 x 864 x 1155

685 x 635

Ample x Fons x Alt (mm)

GRAELLA OBERTA GMB 200

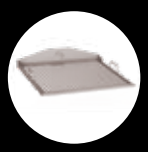
GMB 200
2077 x 864 x 1155

890 x 635

Ample x Fons x Alt (mm)

TOTES LES GRAELLES OBERTES INDIVIDUALS I DOBLES INCLOUEN:

Una graella, pinces, pala per a cendres, atiador i raspall metàl·lic. Tot en acer inoxidable.
Les GMB 130, 160 i 200 inclouen, a més, una graella. La graella està disponible en varilla o en V.



Graella oberta

GRAELLA OBERTA TRIPLE

GRAELLA OBERTA TRIPLE GMB 200-3GR

GMB 200-3GR
2077 x 864 x 1155

500 x 635
685 x 635

Ample x Fons x Alt (mm)

GRAELLA OBERTA TRIPLE GMB 252-3GR

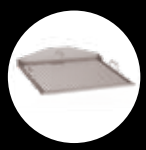
GMB 252-3GR
2520 x 864 x 1155

685 x 635

Ample x Fons x Alt (mm)

TOTES LES GRAELLES OBERTES TRIPLES INCLOUEN:

3 graelles, pinces, pala per a cendres, atiador i un raspall metàl·lic. Tot en acer inoxidable.
Les graelles estan disponibles en varilla o en V.



Graella oberta Fire Mibrasa®

Nous models de Graella Oberta GMB FIRE Mibrasa®.

Combina el carbó vegetal i la llenya oferint la millor experiència culinària i una impressionant imatge.

La incorporació del cremador de llenya aporta un gran espectacle de foc i brasa per al comensal, amb el inconfusible aroma de les brases que desprèn i ofereix la fusta natural.

GMB 252 FIRE amb moble complet

La Industrial
Tarragona

Graella oberta Fire

GRAELLA OBERTA GMB 160 FIRE

GMB 160 FIRE
1637 x 864 x 1155

500 x 635

Cremador 290 x 420 x 183

Ample x Fons x Alt (mm)

GRAELLA OBERTA GMB 200 FIRE

GMB 200 FIRE
2077 x 864 x 1155

685 x 635

Cremador 290 x 420 x 183

Ample x Fons x Alt (mm)

GRAELLA OBERTA GMB 252 FIRE

GMB 252 FIRE
2520 x 864 x 1155

685 x 635

Cremador 485 x 315 x 280

Ample x Fons x Alt (mm)

TOTES LES GRAELLES OBERTES GMB FIRE INCLOUEN:

2 graelles, pinces, 2 ganxos giratoris, un suport cocció vertical, una pala per a cendres, un atiador i un raspall metàl·lic. Tot en acer inoxidable. Les graelles estàn disponible en varilla o en V.

⊕ Accessoris Graella oberta + Fire

MOBLE COMPLET

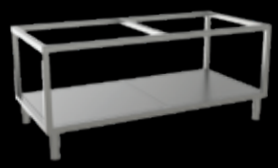
MCGMB100
Equipat amb 3 calaixos i suport de gastronorm

MCGMB130
Equipat amb 3 calaixos i suport de gastronorm

MCGMB160
Equipat amb 3 calaixos, 2 prestatges i suport de gastronorm

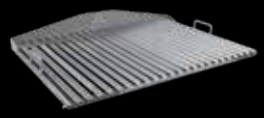
MCGMB200
Equipat amb 3 calaixos, 2 prestatges i suport de gastronorm

MCGMB252
Equipat amb 3 calaixos, 2 prestatges i 2 suports de gastronorm



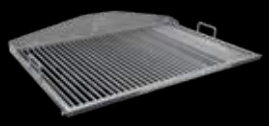
MOBLE

MGMB100
MGMB130
MGMB160
MGMB200
MGMB252



GRAELLA EN V

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



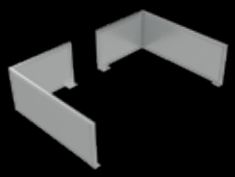
GRAELLA DE VARILLA

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

TAPA INOX

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

*Preu per unitat



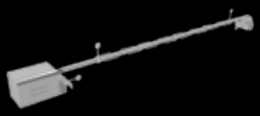
ESTRUCTURA PROTECTORA

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

RODES

WINOXG A.Inox
WGALVAG Galv.

*4 rodes giratòries amb fre



SPIEDO

SPIEDO100
SPIEDO130
SPIEDO160
SPIEDO200
SPIEDO252

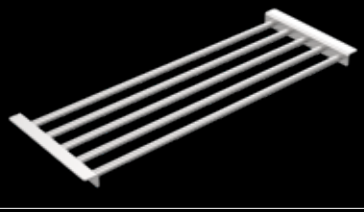
*Requereix l'estructura protectora del model corresponent

⊕ Accessoris Graella oberta + Fire

SUPORT DE COCCIÓ VERTICAL

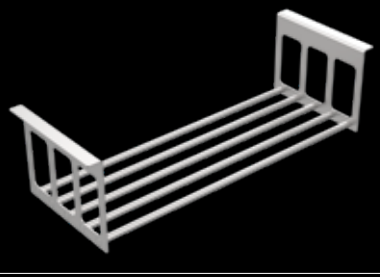
Penja els teus ingredients amb els ganxos giratoris, posiciona el suport a voluntat sobre la brasa o davant del cremador al model GMB Fire. Assoleix coccions úniques, fumats i secats amb el toc de brasa.

El conjunt inclou el suport i 2 ganxos giratoris.



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

MÒDUL DE COCCIÓ EXTRA



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

GANXO GIRATORI

GGCV (1u.) Ø0,5 - 16 x 2,8 cm

Robata Beast Mibrasa®

La Robata Beast Mibrasa® és la nostra última creació, dissenyada i conceptualitzada per altes produccions i gran versatilitat.

Experimenta amb els nivells, temperatures i el posicionament de les graelles per tal d'aplicar infinites tècniques de cocció a la vegada.

Compta amb 4 nivells que disposen de superficies de cocció extenses, adaptables i extraïbles que permeten cuinar múltiples productes. Executa coccions directes, verticals, a l'espeto o espiedo entre altres per treballar qualsevol tipus de gastronomia. Garanteix una total eficàcia energètica del rendiment del carbó vegetal o la llenya gràcies a la base refractària.

Robata Beast RM 100
amb moble complet

Sumac & Mambo
Barcelona

Robata Beast Mibrasa®

ROBATA BEAST RM 100 MIBRASA
amb 4 nivells

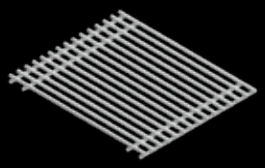
RM 100
1127 x 788 x 797
Graella superior i inferior 653 x 324
Graella intermitja 384 x 324

Ample x Fons x Alt (mm)

LA RM BEAST INCLOU:

6 Graelles superiors/inferiors, 6 graelles intermedies, pinces Mibrasa®, pala per a cendres, atiador i raspall metàl·lic.
Tot en acer inoxidable.

Accessoris Robata Beast



GRAELLA

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

MOBLE COMPLET

MCGMB100
amb 3 calaixos i
suport de gastronorm

MOBLE

MGMB100

RODES

WINOXG A.Inox
WGALVAG Galv.

*4 ruedas giratorias con freno

TAPA INOX

TAPA85

SPIEDO

SPIEDO100-BEAST

Robatayaki Mibrasa®

GRAELLA TRADICIONAL JAPONESA

Inspirant-nos en l'antiga tècnica de cuina japonesa Robatayaki, hem creat la Robatayaki Mibrasa®. Una graella oberta de carbó amb diversos nivells d'altura i accessoris per a elaborar tot tipus d'aliments, en forma de broquetes directament sobre la brasa, a la graella o a la planxa Teppanyaki.

Robatayaki **Mibrasa**® RM SE 115
amb sistema d'elevació
per al segon nivell

Albert Sastregener - Bo.Tic**
Corçà

Robatayaki

ROBATAYAKI RM MIBRASA
amb 3 nivells fixes

RM 60
620 x 445 x 800
Graella superior 310 x 280
Graella inferior 380 x 280

RM 80
800 x 445 x 800
Graella superior 310 x 280
Graella inferior 380 x 280

RM 115
1145 x 445 x 800
Graella superior 310 x 280
Graella inferior 380 x 280

Ample x Fons x Alt (mm)

ROBATAYAKI RM SE MIBRASA
amb 3 nivells i sistema d'elevació per al segon nivell

RM SE 60
620 x 445 x 1030
Graella superior 310 x 280
Graella inferior 380 x 280

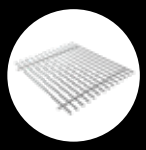
RM SE 80
800 x 445 x 1030
Graella superior 310 x 280
Graella inferior 380 x 280

RM SE 115
1145 x 445 x 1030
Graella superior 310 x 280
Graella inferior 380 x 280

Ample x Fons x Alt (mm)

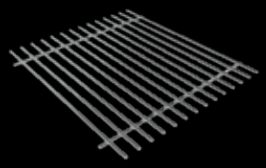
TOTS ELS ROBATAYAKIS INCLOUEN:

Graelles en el primer i el segon nivell, pinces, atiador, pala per a cendres i raspall metàl.lic.
Tot en acer inoxidable.



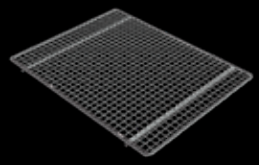
Accessoris Robatayaki

SUPERFÍCIES DE COCCIÓ



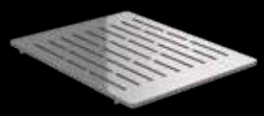
PARRILLA

RTG P.Superior
RLG P.Inferior



PARRILLA MALLA

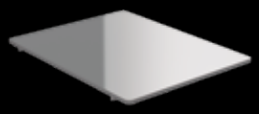
TGM P. M Superior
LGM P.M Inferior



TEPPANYAKI PERFORADA

PTG

*Solo para nivel inferior



TEPPANYAKI LISA

FTTG

*Solo para nivel inferior

ALTRES

TAPA INOX

TAPARM60
TAPARM80
TAPARM115

MESA ABATIBLE

DLS

*Incluye 2 laterales

MUEBLE

S60
S80
S115

RUEDAS

WINOXG A.Inox
WGALVAG Galv.

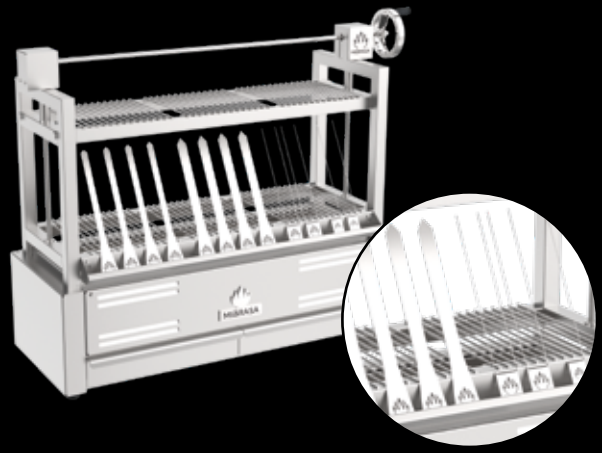
*4 ruedas giratorias con freno

Graella malla superior

Accessoris de cocció

KIT ESPETO GRAELLA OBERTA + FIRE

Dissenyat per cuinar sobre la brasa sense contacte directe amb la flama. Disposem de diverses mides i dissenys per manipular el producte fàcilment i mantenir-lo intacte. Ideal per a peix, marisc i mol·luscs.



KIT ESPETO GRAELLA OBERTA + FIRE

	Espeto 20x490	Espeto 30x490	Gastro Ind. 390	Gastro Doble 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.

*Cada kit inclou un suport espeto

Ample x Llarg (mm)

KIT ESPETO ROBATAYAKI + RM BEAST

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

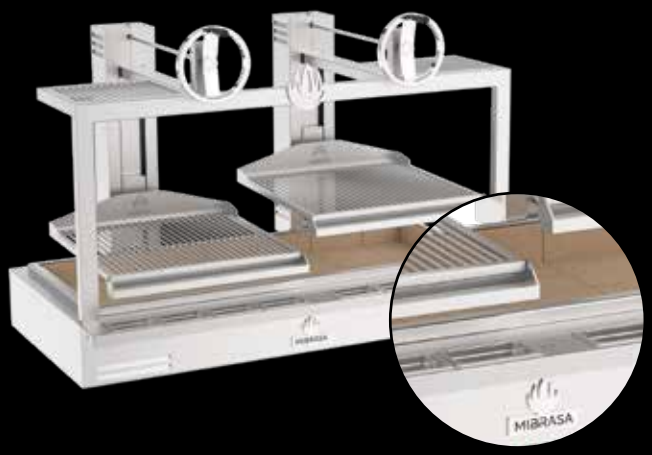
*Cada kit inclou un suport espeto

Ample x Llarg (mm)

Accessoris de cocció

KIT GASTRONORM GRAELLA OBERTA + FIRE

Accessori per organitzar condiments i salses en gastronorms inox 1/9.



KIT GN GRAELLA OBERTA + FIRE

SGN100 (GMB 100)
Inclou: Suport gastronorm, GN 1/9 (6u.)

SGN130 (GMB 130)
Inclou: Suport gastronorm, GN 1/9 (6u.)

SGN160 (GMB 160/ Fire)
Inclou: Suport gastronorm, GN 1/9 (8u.)

SGN200 (GMB 200/ Fire/ 3GR)
Inclou: Suport gastronorm, GN 1/9 (10u.)

SGN252 (GMB 252-Fire)
Inclou: Suport gastronorm, GN 1/9 (8u.)

SGN252-3GR (GMB 252-3GR)
Inclou: Suport gastronorm, GN 1/9 (9u.)

KIT GN ROBATAYAKI + RM BEAST

SGN60
Inclou: Suport gastronorm, GN 1/9 (3u.)

SGN80
Inclou: Suport gastronorm, GN 1/9 (4u.)

SGN115
Inclou: Suport gastronorm, GN 1/9 (6u.)

SGN100BEAST
Inclou: Suport gastronorm, GN 1/9 (6u.)

Hibachi Mibrasa®

MINI GRAELLA PORTÀTIL

L'Hibachi Mibrasa® està basat en un estil de cuina japonesa en què els aliments es preparen sobre una petita graella portàtil. Aquesta tècnica de cocció transforma un àpat en una experiència culinària interactiva.

La imaginació i creativitat amb l'Hibachi Mibrasa® no tenen límits!

Hibachi MH300 Plus amb suport i graella superior

Umai
Girona

Hibachi

HIBACHI MH 150

MH150
150 x 150 x 140
2 aprox.

Ample x Fons x Alt (mm)

HIBACHI MH 300

MH300
300 x 150 x 140
4 aprox.

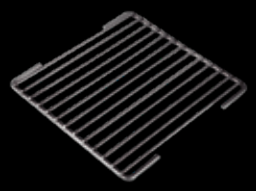
Ample x Fons x Alt (mm)

HIBACHI MH 300 PLUS

MH300 PLUS
300 x 300 x 140
8 aprox.

Ample x Fons x Alt (mm)

Accessoris Hibachi



GRAELLA

GMH150
GMH300
GMH300P

GRAELLA SUPERIOR

GSMH300
GSMH300P

SUPORT

SMH150
SMH300
SMH300P

FUMADOR

FMH150
FMH300
FMH300P

ENCENEDOR

CS1	1 kg
CS2	2 kg

PINCES INOX

IT	20 cm

BROQUETA INOX

IS20	20 cm (12u.)
IS30	30 cm (12u.)

Grillware Mibrasa®

Desenvolupant eines perquè la teva creativitat flueixi!

graella clàssica · graella malla · graella gran · graella turbot · graella llarga · safata repòs · paella malla · 'smoke & steam box' · flambadou

Per a l'ús amb
TOTS ELS EQUIPS MIBRASA

Registrat a
L'OFICINA DE PATENTS I MARQUES

GRILLWARE MIBRASA®

VERSÀTIL i ROBUSTA

GRAELLES APILABLES
per a una bona gestió de l'espai

PENSAT PER AL XEF
Aportant agilitat i rapidesa en el servei

GRAELLA DOBLE

Adaptable en alçada

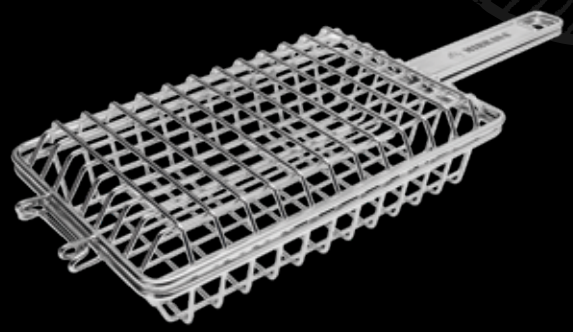
Fàcil d'obrir, tancar i donar la volta

360º

Grillware

GRAELLA CLÀSSICA

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



GRAELLA CLÀSSICA DOBLE

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

GRAELLA MALLA

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

GRAELLA MALLA DOBLE

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

SAFATA REPÒS GRAELLA CLÀSSICA

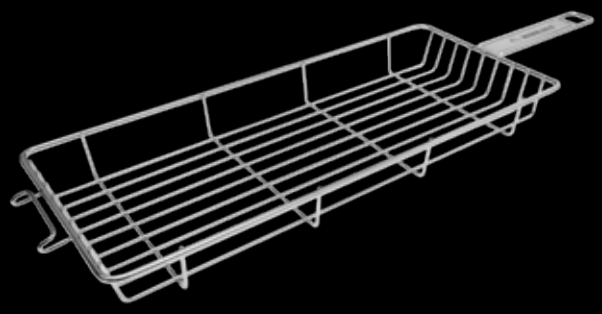
KBR1625H2	16 x 25 - H2 cm

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

PAELLA MALLA

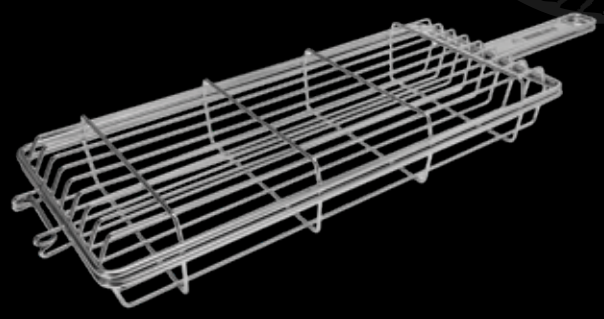
KSM28H2	Ø28 - H2 cm
KSM28H6	Ø28 - H6 cm

Grillware



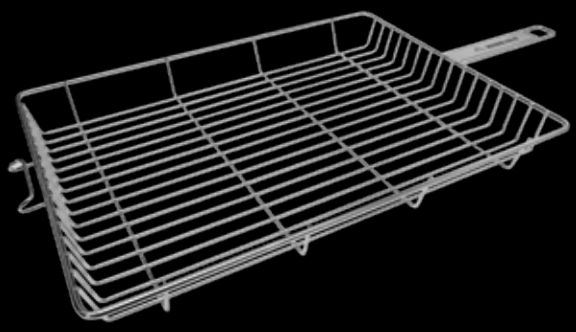
GRAELLA LLARGA

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



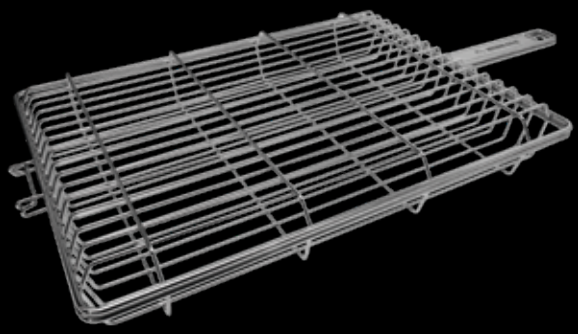
GRAELLA LLARGA DOBLE

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



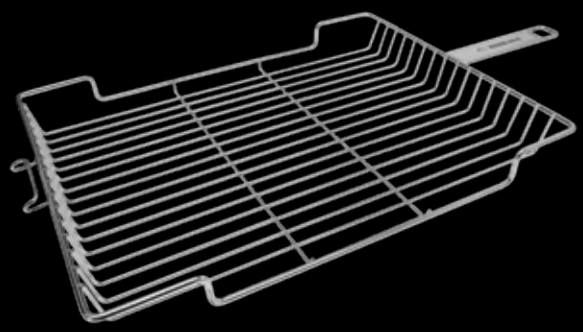
GRAELLA GRAN

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



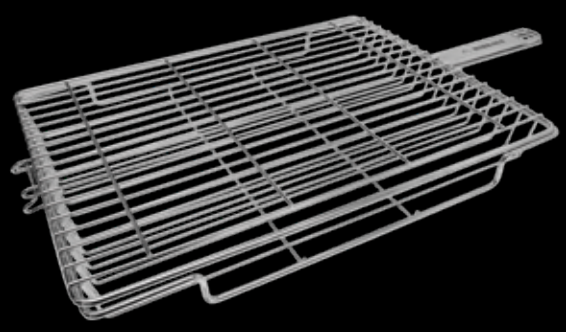
GRAELLA GRAN DOBLE

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



GRAELLA ESPECIAL TURBOT

KR4030H4	40 x 30 - H4 cm



GRAELLA ESPECIAL TURBOT DOBLE

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

Grillware

SMOKE & STEAM BOX

Fuma, cuina al vapor o combineu-los amb el nou SMOKE & STEAM BOX Mibrasa®.

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

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

SSB	18 x 43 x 10

Ample x Fons x Alt (cm)

*Graella clàssica inclosa 16 x 25 x H4 cm

FLAMBADOU

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

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

FLMB	60 cm Ø12 cm

Parament

ELS NOUS SUPORTS MIBRASA® DE SURO NATURAL

Presentem els nous suports de suro Mibrasa® per al plat granit i la llauna d'alta temperatura, la presentació en taula que donarà encara més valor als teus plats.

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

Mantenim la nostra tradició mediterrània!

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

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

Parament

PLAT GRANIT SOBRE SUPORT DE SURO

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

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

GSCS30	30 x 22 cm

LLAUNA ALTA TEMPERATURA AMB SUPORT DE SURO

La safata de cocció Mibrasa® és d´alumini fos i d'alta resistència. Serveix directament els teus comensals amb el suport de suro fet per adaptar-se a el gastronorm 1/2.

GNCG1/2	GN 1/2

Parament

CASSOLA BAIXA D'ALUMINI FOS

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

SUPORT FUSTA IROKO AMB CASSOLA

CWCS16	Ø16 cm
CWCS20	Ø20 cm
CWCS24	Ø24 cm

TAPA PYREX PER A CASSOLA AMB POM D'ALUMINI

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

SAFATA DE COCCIÓ D'ALUMINI FOS

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

'LLAUNA' ALTA TEMPERATURA AMB SUPORT FUSTA IROKO

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

PLAT DE GRANIT AMB SUPORT FUSTA IROKO

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

PLAT DE GRANIT AMB SUPORT INOX

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

PINCES

TG	38 cm

PINCES PLANES

FTG	38 cm

PINCES SAFATES

PG	19 cm

'Llauna' alta temperatura amb suport de fusta Iroko

Carbó, encesa i fumat

CARBÓ VEGETAL MIBRASA®

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

QUEBRATXO BLANC (QBM)

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

ALZINA (HOM)

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

MARABÚ (MM)

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

Preus a consultar.

ENCESA I FUMAT

PASTILLES PER A ENCENDRE ECOFIRE

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

FL	24u./pack

SAFATES PER A FUMAR

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

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

ENCENALLS DE FUSTA PER A FUMAR

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

Solucions de ventilació

SUPRAVENT
Industrial Ventilation

SOLUCIONS DE VENTILACIÓ PER AL TEU EQUIP MIBRASA©.

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

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

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

Contacta amb el nostre equip per a més informació.

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

Consulta el catàleg:

MIBRASA®

hot

Confitar | Coccions lentes | Regenerar | Temperar | Reposar | Mantenir | Deshidratar

Polígon Pla de Sant Joan
C/Joan Rovira i Bastons, 26
17230 Palamós (Girona) Espanya

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

www.mibrasa.com

CT-CAT-01.23