



MIBRASA®

The Craftsmen of Fire!



Esenciales

Grillware

HERRAMIENTAS PARA QUE TU CREATIVIDAD SIGA FLUYENDO

Para uso con todos los equipos Mibrasa®

Pensado para el chef
Aportando agilidad y rapidez en el servicio

Versátil y Robusta



Parrilla doble

Adaptable en altura

Fácil de abrir, cerrar y dar la vuelta

Parrillas apilables para una buena gestión del espacio

Producto registrado en la Oficina de patentes y marcas



Grillware

PARA USO CON TODOS LOS EQUIPOS MIBRASA®



PARRILLA CLÁSICA

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

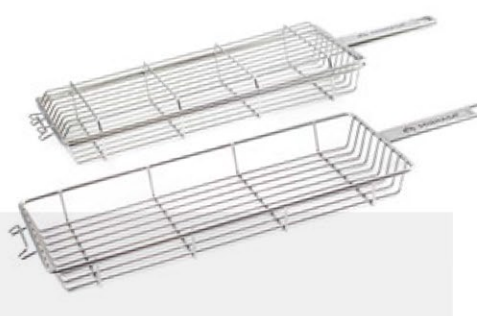
- DOBLE**
- KCD1625H2 16 x 25 - H2 cm
 - KCD1625H4 16 x 25 - H4 cm
 - KCD1625H6 16 x 25 - H6 cm



PARRILLA MALLA

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

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



PARRILLA LARGA

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

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



PARRILLA GRANDE

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

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



PARRILLA ESPECIAL RODABALLO

- INDIVIDUAL**
- KR4030H4 40 x 30 - H4 cm

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



BANDEJA REPOSO PARRILLA CLÁSICA

- KBR1625H2 16 x 25 - H2 cm
- *Compatible con el Grillware Mibrasa® parrilla clásica y malla H2 cm y H4 cm



SARTÉN MALLA

- KSM28H2 Ø28 - H2 cm
- KSM28H6 Ø28 - H6 cm

Máxima creatividad en tu cocina.

Grillware

PARA USO CON TODOS LOS EQUIPOS MIBRASA®



SMOKE & STEAM BOX

Ahuma, cocina al vapor o combinalos con el nuevo Smoke & Steam Box Mibrasa®.

Experimenta con virutas, hierbas aromáticas, licores y mucho más para añadir un sabor profundo y único a tus alimentos.

Compatible con el Grillware Mibrasa® parrilla clásica y malla 16 x 25 cm H2 y H4.



SSB 18 x 43 x 10 cm

*Parrilla clásica incluida
16 x 25 x H4 cm

FLAMBADOU

Una técnica de cocción centenaria usada en la cocina a la brasa para sellar o dar más jugosidad y sabor a los ingredientes con la grasa fundente.

Con el flambadou en el fuego al rojo vivo, derrite la grasa sobre el producto para dar más personalidad a tus platos.



FLMB 60 cm Ø12 cm



Menaje

PARA USO CON TODOS LOS EQUIPOS MIBRASA®

'LLAUNA' ALTA TEMPERATURA CON SOPORTE MADERA IROKO

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



CAZUELA BAJA DE ALUMINIO FUNDIDO

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



SOPORTE MADERA IROKO CON CAZUELA

CWCS16 Ø16 cm
CWCS20 Ø20 cm
CWCS24 Ø24 cm



TAPA PYREX PARA CAZUELA CON POMO DE ALUMINIO

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



BANDEJA DE COCCIÓN DE ALUMINIO FUNDIDO

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



PLATO DE GRANITO CON SOPORTE MADERA IROKO

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



PLATO DE GRANITO CON SOPORTE INOX

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



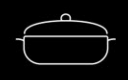
PINZAS

TG
FTG Plana



PINZAS BANDEJAS

PG 19 cm



Menaje

SOPORTES DE CORCHO NATURAL PARA EL PLATO GRANITO Y LA 'LLAUNA' DE ALTA TEMPERATURA

El corcho se produce en la corteza del alcornoque, un material totalmente natural y sostenible que adornará tus platos con un toque rústico.

¡Mantenemos nuestra tradición mediterránea!



CORCHO DE LOS ÁRBOLES AUTÓCTONOS DE NUESTRA COMARCA DEL EMPORDÀ, en la provincia de Girona, donde los bosques alcornocales son uno de los paisajes mediterráneos más apreciados.



PROTECCIÓN DE LOS BOSQUES CON EL APROVECHAMIENTO DEL CORCHO, contribuyendo a mantener su biodiversidad. Desde el siglo XX se mantiene esta industria de forma sostenible a través de la gestión forestal.



Menaje

SOPORTES DE CORCHO NATURAL PARA USO CON TODOS LOS EQUIPOS MIBRASA®

PLATO GRANITO SOBRE SOPORTE DE CORCHO

La piedra caliente de granito es perfecta para servir en la mesa todo tipo de carnes, pescados y vegetales a la brasa.

El soporte de corcho es 100% natural aportando a tus platos un toque rústico.



GSCS30 30 x 22 cm



'LLAUNA' ALTA TEMPERATURA CON SOPORTE DE CORCHO

Bandeja de cocción de aluminio fundido y de alta resistencia. Sirve directamente a tus comensales con el soporte de corcho hecho para adaptarse al gastronorm 1/2.



GNCG1/2 GN 1/2

Carbón vegetal

Material combustible sólido producido con las mejores leñas y que ofrece excelentes prestaciones. Todas las variedades de carbón vegetal Mibrasa® se someten a un proceso de selección cuidadoso para ofrecer un carbón de primera calidad.



QUEBRACHO BLANCO (QBM)

Tipo	Carbón vegetal
Origen	Paraguay
Rendimiento	6-8 horas*
Chispeo	•••
Aroma	Natural sutil
Saco	15 kg



ENCINA (HOM)

Tipo	Carbón vegetal
Origen	España
Rendimiento	4-6 horas*
Chispeo	•••
Aroma	Natural fuerte
Saco	15 kg



MARABÚ (MM)

Tipo	Carbón vegetal
Origen	Cuba
Rendimiento	5-7 horas*
Chispeo	•••
Aroma	Natural medio
Saco	15 kg

*Según equipo Mibrasa®

Encendido y ahumado



PASTILLAS ECOFIRE PARA ENCENDER

Fibra de coco compacta para el encendido del carbón. Producto ecológico.

FL 24 ud. / pack



BANDEJAS PARA AHUMAR

SPO10 Roble / SPC10 Cedro
10 x 12,5 cm 110 ud.

SPO25 Roble / SPC25 Cedro
25 x 12,5 cm 45 ud.



VIRUTAS DE MADERA PARA AHUMAR

SWOT	Naranja	2,7 L
SWHO	Encina	2,7 L
SWOW	Olivo	2,7 L
SWRQ	Quebracho rojo	2,7 L
SWG	Sarmiento	25 L



Soluciones de ventilación

SUPRAVENT
Industrial Ventilation



CAMPANAS EXTRACTORAS PARA TU EQUIPO MIBRASA®

SupraVent® ha diseñado la serie de campanas Ignis, pensadas para los equipos Mibrasa® que funcionan con carbón vegetal o leña, que generan temperaturas importantes y ciertos residuos de grasas y cenizas. Aportando soluciones diseñadas a medida para los Hornos, Parrillas Abiertas y Robotayakis Mibrasa®.

Fabricadas íntegramente en acero inoxidable AISI 304 de 1 a 1,5 mm de espesor, soldadas y pulidas en su totalidad. Su línea es robusta, con un acabado redondeado en todos sus perfiles, dándole un estilo elegante y facilitando al máximo su limpieza.

Las campanas extractoras Ignis de SupraVent® son el fruto de muchos años de experiencia en sistemas de filtración para grandes cocinas. Ofreciendo soluciones de ventilación especializadas para nuestros equipos para crear unas condiciones de trabajo más seguras y cómodas.

Contacta con nuestro equipo para más información.

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



Consulta el catálogo



MIBRASA CHARCOAL OVENS S.L.

tel. +34 972 601 942

mibrasa@mibrasa.com

www.mibrasa.com

