



MIBRASA®

*The Craftsmen of Fire!*

MIBRASA

MIBRASA®  
Catàleg 2024

# The Craftsmen of Fire!

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

*Els nostres equips Mibrasa® encarnen la combinació òptima de qualitat i experiència.*

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 de la nostra fàbrica ubicada a Palamós, al cor de la Costa Brava i on produïm els equips Mibrasa® per a tot el món, ens enorgullim de ser 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 una altíssima versatilitat.

combinació de qualitat i experiència

*Els equips Mibrasa® han estat dissenyats posant-nos a la pell dels xefs per tal d'adaptar-los a les necessitats més exigents.*



# Forn Mibrasa®

CONSTRUÏT COM UN TANC.  
CREAT PER A PERDURAR.

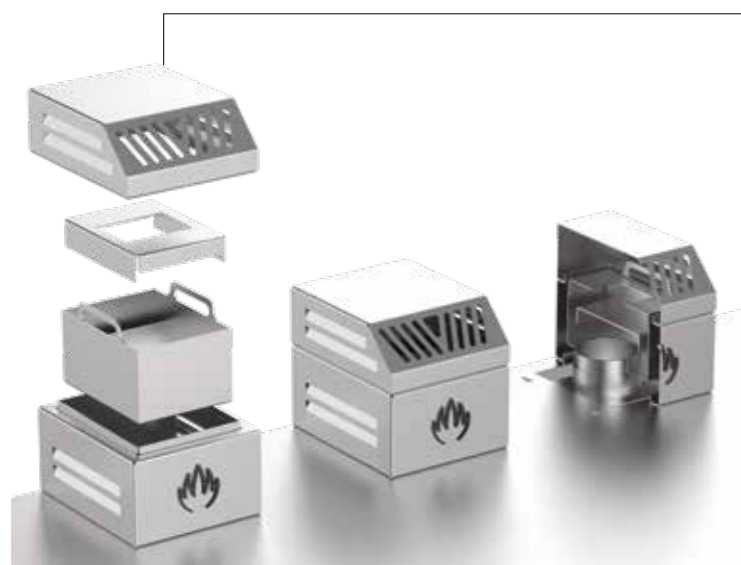
Xefs de tot el món trien Mibrasa® per la seva robustesa, la seva facilitat d'ús i el seu zero manteniment. Gràcies a la seva funcionalitat, el forn Mibrasa® inspira creativitat en cada servei.



S'alimenta amb carbó vegetal  
optimitzant el seu consum



Cuina tot tipus d'aliments  
aportant infinitat de sabors



## *Sistema de seguretat amb tallafocs i filtre dissipador integrat*

**DOBLE FUNCIONALITAT.** Actua com a tallafocs recol·lectant les cendres i les partícules sòlides i mantenint l'entorn segur. També actua com a dissipador reduint la temperatura del fum gràcies a les entrades d'aire laterals.

**ESPAI OPTIMITZAT.** Dissenyat per a ser compacte, posicionat en la part posterior del forn per a oferir una gran superfície útil al suport de safates.

**FÀCIL MANTENIMENT I NETEJA.**  
Amb components fàcilment extraïbles que es netegen còmodament en el rentavaixelles.

## *Calaix de cendres multifunció*

**POLIVALENT.** Actua com a tir inferior, recol·lector de cendres i espai per a fer coccions ancestrals a la cendra.

**RÀPIDA ENTRADA D'AIRE.** Les cendres cauen directament de la reixeta al recol·lector sense obstruccions, prescindint de mecanismes ineficients. Garantim una ràpida aportació d'aire sempre que el servei el requereixi.

**ESPAI DE TREBALL NET.** Gràcies al calaix de cendres tancat i al recol·lector extraïble de greix integrat en la part frontal.



## *Control de flux d'aire segur i precís*

**REGULADOR ERGONÒMIC.** Tir superior i inferior integrats en un ampli i robust marc d'acer, dissenyat de forma totalment ergonòmica. La seva ubicació frontal facilita el maneig i l'abast segur del xef.

**CONTROL INFINIT.** Flux d'aire regulable instantàniament amb precisió i exactitud.

**ELEVAT CONTROL DE LES FLAMES I DE LA TEMPERATURA.** Mitjançant el sistema de tirs controlem perfectament les flames i la temperatura.

## *Porta d'alta resistència amb contrapès*

**DISSENY ROBUST.** Creant un entorn de treball sense impacte constant de calor per al xef.

**SISTEMA D'OBERTURA SENSE ESFORÇ.** El disseny patentat de porta amb contrapès proporciona un senzill i àgil maneig en cada servei.

**ZERO MANTENIMENT.** El sistema de contrapès no requereix de manteniment ni de recanvis, assegurant la facilitat i continuïtat del servei.



# Gama Forns Mibrasa®

GRAELLA I FORN  
EN UNA SOLA MÀQUINA

Els forns Mibrasa® han estat dissenyats tenint en compte les necessitats del xef i adaptant-les a qualsevol espai a la cuina.

CONFIGURACIONS

Descobreix tota la gamma de forns Mibrasa®.

10 models  
i fins a 5 mides

## COMPACT

HMB

Forn  
sobretaula

## SPACE

HMB SB

Forn  
sobretaula amb  
suport safates

## BASE

HMB MA

Forn amb  
moble

## VERTICAL

HMB AB

Forn amb  
armari baix  
calent

## HOT

HMB HOT

Forn amb  
calaixos mantenidors  
de temperatura

## BASE SPACE

HMB MA SB

Forn amb  
moble i  
suport safates

## VERTICAL SPACE

HMB AB SB

Forn amb  
armari baix calent  
i suport safates

## HOT SPACE

HMB HOT SB

Forn amb  
calaixos mantenidors  
de temperatura  
i suport safates

## VERTICAL MAX

HMB AC

Forn amb  
armari complet  
calent

## HOT MAX

HMB HOT AC

Forn amb  
calaixos mantenidors  
de temperatura  
i armari superior calent



5 MIDES **MINI** **MINI PLUS** **S** **M** **L**

3 MIDES **S** **M** **L**

COMENSALS (per servei):

**MINI** 35 - 45

**MINI PLUS** 45 - 65

**S** 75 - 90

**M** 110 - 130

**L** 160 - 190

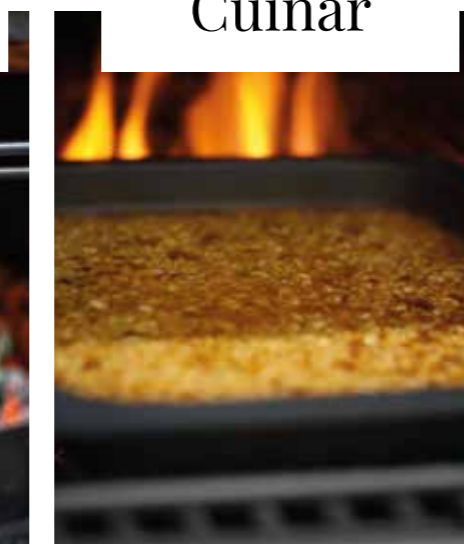
Segellar



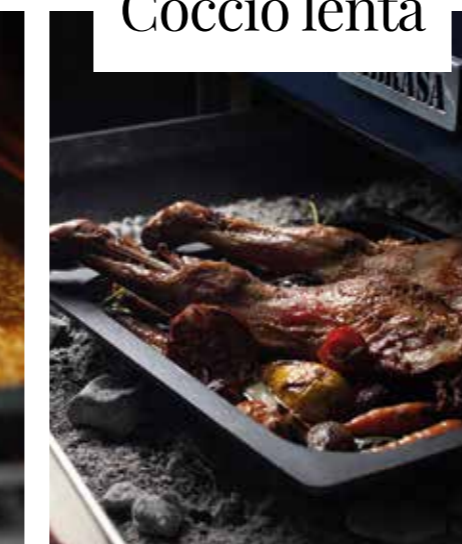
Rostir



Cuinar



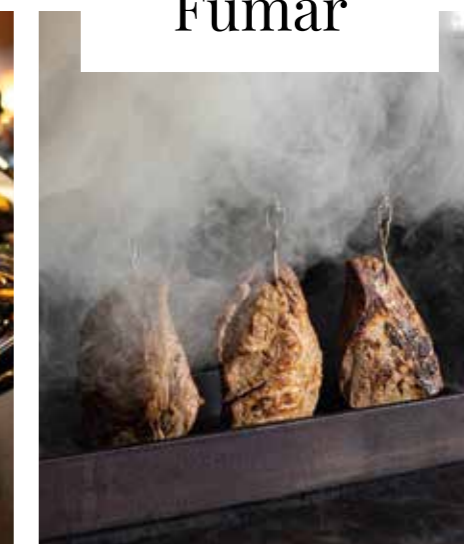
Cocció lenta



Al vapor



Fumar



Mantenir





# Compact & Space

FORN MIBRASA® SOBRETAULA

Els forns Mibrasa® Compact i Space són adaptables a qualsevol espai de treball.

Tria entre 2 models en 5 mides diferents.



**COMPACT**  
HMB

**SPACE**  
HMB SB

## CUSTOMITZACIÓ:

Color



Edition



*Nou disseny del sistema de seguretat ubicat a la part posterior del forn per gaudir de més superfície útil.*



Graner  
Girona (Espanya)

*L'espectacle està servit!*

## ACCESSORIS

INCLOSOS:  
Graella de cocció, pinces Mibrasa®, atidor, pala per a cendres i raspall metàl·lic.

RECOMANATS:  
Sistema de seguretat amb tallafocs-dissipador, embellidor base sobretaula, recollidor de greix extraïble.



## COMPACT

Forn sobretaula



## SPACE

Forn sobretaula amb suport safates

50°C  
70°C  
  
300°C  
250°C  
TEMP.

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

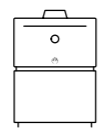
## SUPPORT SAFATES

*Perfecte per mantenir les cassoles i els gastronorms calents o temperar productes.*

La calor residual emesa pot assolir temperatures entre els 50°C i 70°C sobre els dos nivells. Maximitzant l'espai amb una capacitat de fins a 4 GN1/1.



Ample x Fons x Alt (mm)



# Base

FORN MIBRASA®  
AMB MOBLE

Els models Base són perfectes per a cuines amb un espai que requereixi un suport de treball per al forn Mibrasa®.

Tria entre 2 models en 3 mides diferents.



**BASE**  
HMB MA

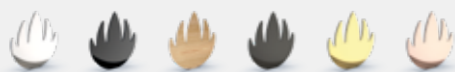
**BASE SPACE**  
HMB MA SB

**CUSTOMITZACIÓ:**

Color



Edition



*Els models Base compten amb un suport de treball adaptat per al forn Mibrasa®.*



*Cuina ancestral.*

**ACCESSORIS**

**INCLOSOS:**  
Graella de cocció, pinces Mibrasa®, atiador, pala per a cendres i raspall metàl·lic.

**RECOMANATS:**  
Sistema de seguretat amb tallafocs-dissipador, recollidor de greix extraïble, suport gastronorm i rodes.



**BASE**

Forn amb moble

**BASE SPACE**

Forn amb moble i suport safates

**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**

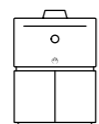
160-190

HMB MA 160  
952 x 1013 x 1667  
755 x 795

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

Ample x Fons x Alt (mm)

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



# Vertical

FORN MIBRASA® AMB  
ARMARI BAIX CALENT

Els models Vertical són per als amants de l'ordre i l'organització, equipats amb un armari baix calent.  
Tria entre 3 models en 3 mides diferents.



**VERTICAL**  
HMB AB

**VERTICAL MAX**  
HMB AC

**VERTICAL SPACE**  
HMB AB SB

**CUSTOMITZACIÓ:**

Color



Edition



ARMARI BAIX CALENT

*Manté calents els aliments amb el suport gastronorm opcional.*

Arriba a temperatures de 50°C - 70°C aprofitant la calor residual del forn.

*Aconsegueix la reacció de maillard més ràpida amb resultats òptims.*



**ACCESSORIS**

INCLOSOS:  
Graella de cocció,  
pinces Mibrasa®,  
atiador, pala  
per a cendres i  
raspall metàl·lic.

RECOMANATS:  
Sistema de seguretat  
amb tallafocs-  
dissipador, recollidor  
de greix extraïble,  
suport gastronorm i  
rodes.



**VERTICAL**

Forn amb armari baix calent



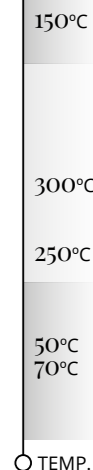
**VERTICAL SPACE**

Forn amb armari baix calent i suport safates



**VERTICAL MAX**

Forn amb armari complet calent



**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

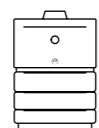
**L**

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

FORN MIBRASA® AMB CALAIXOS  
MANTENIDORS DE TEMPERATURA

Assoleix el control màxim optimitzant la calor transmesa del forn Mibrasa® per mantenir els ingredients a tres zones de temperatura.

Tria entre 3 models en 3 mides diferents.



*El forn de brasa  
més complet.*



**HOT**  
HMB HOT

**HOT MAX**  
HMB HOT AC

**HOT SPACE**  
HMB HOT SB

Optimitza | Economitza | Personalitza

**CUSTOMITZACIÓ:**

Color



Edition



*Confitar · Coccions lentes ·  
Regenerar · Tèmporar · Reposar ·  
Mantenir · Deshidratar*

Amb un disseny lineal per a qualsevol xef que prioritzi eficàcia i rendiment.

**ACCESSORIS**

**INCLOSOS:**  
Graella de cocció, pinces Mibrasa®, atiadador, pala per a cendres, raspall metàl·lic, gastronorms 1x GN 1/1, 1x GN 1/2.

**RECOMANATS:**  
Sistema de seguretat amb tallafocs-dissipador, recollidor de greix extraïble i rodes.



**HOT**

Forn amb calaixos mantenidors de temperatura



**HOT SPACE**

Forn amb calaixos mantenidors de temperatura i suport safates



**HOT MAX**

Forn amb calaixos mantenidors de temperatura i armari calent superior



**S**

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

HMB HOT 75  
732 x 815 x 1628  
540 x 595

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

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

**M**

110-130  
2x GN 1/1\*

HMB HOT 110  
952 x 815 x 1667  
755 x 595

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

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

**L**

160-190  
2x GN 1/1\*

HMB HOT 160  
952 x 1013 x 1667  
755 x 795

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

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

\*Gastronorms Mibrasa® compatibles amb els models corresponents

Ample x Fons x Alt (mm)



# Graella Oberta Mibrasa®

LA CUINA AMB BRASA OBERTA,  
DESPULLADA DE TOT ARTIFICI

Enginyeria d'última generació respectant les tècniques culinàries més ancestrals, pures i simples. Amb el foc a la vista i una superfície de cocció àmplia, oberta i elevable, la Graella

Oberta Mibrasa® ofereix la màxima versatilitat. La qualitat dels materials, l'ergonomia i el seu disseny aporten al xef durabilitat, comoditat i coccions perfectes.

5 models i  
fins a 6 mides

## Superfícies multicocció

**TEMPERA I MANTÉ CALENTS ELS ALIMENTS** amb els suports safates, gràcies a la calor residual de la pròpia brasa.

**COCCIONS VERTICALS ÚNIQUES.** Posiciona el suport de cocció vertical a voluntat sobre la brasa. Penja ingredients amb els ganxos giratoris i aconseguix coccions úniques, fumats i assecats amb un toc de brasa singular.

**COCCIONS SUSPESES** amb el mòdul de cocció extra a un nivell mitjà, per cuinar, reposar i acabar producte amb grillware o parament Mibrasa®.

## Base refractària

**CUINA AMB LLENYA O CARBÓ VEGETAL.** La base refractària ens permet combinar el carbó vegetal i la llenya, oferint la millor experiència culinària i una imatge impressionant.

**APROFITA AL MÀXIM TOTA L'ENERGIA TÈRMICA.** La base refractària assegura una total eficiència energètica.

**FÀCIL MANTENIMENT I NETEJA.** Del mateix cremador es treuen les cendres per a la neteja diària.



## Cuina amb la màxima versatilitat i funcionalitat

**CONTROL ABSOLUT PER A UNA COCCIÓ ÒPTIMA.** El sistema d'elevació permet al xef col·locar l'aliment a la distància exacta sobre la brasa.

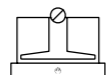
**SUPERFÍCIE DE COCCIÓ EXTENSA.** Cuina múltiples productes alhora amb fins a 3 graelles en un mateix equip i dos tipus de superfície de cocció; de varilla i de V.

**SISTEMA D'ELEVACIÓ AMB DOBLE CADENA D'ACER I ZERO MANTENIMENT.** El sistema de doble cadena juntament amb el volant i el reductor ens permeten elevar la graella de manera suau i precisa.

## Sistema de refrigeració del cos

**MÀXIMA SEGURETAT PER AL XEF.** El sistema de circulació de l'aire aconseguix reduir les altes temperatures que hi pugui haver a la base de la graella oberta.

**AÏLLAMENT DE LA ZONA DE LA BRASA** gràcies al disseny i la qualitat de la construcció que evita que la calor es dispersi pels laterals o per la pròpia base. Permet que es pugui instal·lar sobre un moble nevera o sobre qualsevol altre tipus de taula.



# Graella Oberta

GRAELLA OBERTA INDIVIDUAL, DOBLE O TRIPLE AMB SISTEMA D'ELEVACIÓ

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

Tria entre 4 models i 6 mides.



**DOUBLE**  
GMB 200  
amb moble complet

## CUSTOMITZACIÓ:

Color



Edition



*La qualitat dels materials,  
l'ergonomia i el seu disseny  
aporten al xef durabilitat,  
comoditat i coccions perfectes.*



Kael Hub - Roar  
British Columbia (Canadà)

*La cuina amb brasa  
oberta, despullada  
de tot artifici.*



### SLIM

Graella Oberta sobretaula amb dues graelles de cocció i base compacta

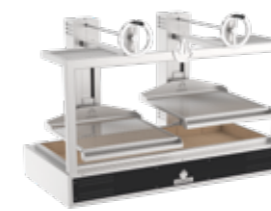
GMB100-2GR  
1127 x 700 x 1043  
435 x 460



### SINGLE

Graella Oberta sobretaula amb una graella de cocció

GMB 100  
1127 x 863 x 1143  
890 x 630



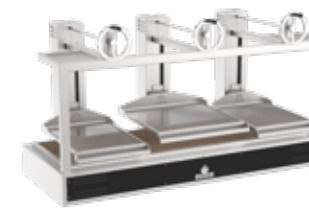
### DOUBLE

Graella Oberta sobretaula amb dues graelles de cocció

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

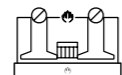
Graella Oberta sobretaula amb tres graelles de cocció

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

### ACCESSORIS INCLOSOS:

Graella/es de cocció, pinces Mibrasa®, atidor, pala per a cendres i raspall metàl·lic. La graella està disponible en varilla o en V. Tot en acer inoxidable.



# Graella Oberta Fire

BRASA OBERTA AMB SISTEMA D'ELEVACIÓ I CREMADOR DE LLENYA

La incorporació del cremador de llenya a la Graella Oberta afegeix una cocció sense interrupcions permetent generar brasa en qualsevol moment durant el servei.

Tria entre 3 mides.



**FIRE**  
GMB 252 FIRE  
amb moble complet

## CUSTOMITZACIÓ:

Color



Edition



*Aporta un gran espectacle de foc i brasa a la taula gràcies a l'inconfusible aroma de les brases que desprèn la fusta natural.*



La Industrial  
Tarragona (Espanya)

*Aconsegueix coccions úniques, fumats i assecats amb el toc de brasa singular.*



## FIRE

Graella Oberta sobretaula amb dues graelles de cocció i un cremador

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

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

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

Ample x Fons x Alt (mm)

## ACCESSORIS INCLOSOS:

Graelles de cocció, un suport de cocció vertical, 2 ganxos giratoris, pinces Mibrasa®, atiadador, pala per a cendres i raspall metàl·lic. Tot en acer inoxidable. La graella està disponible a varilla o en V.

## CREMADOR

*El cremador de llenya aporta un gran espectacle de foc i brasa per al comensal*

amb l'inconfusible aroma de les brases que desprèn i ofereix la fusta natural.



# Rostidor Elipse

EL ROSTIDOR DE CARBÓ MÉS PRODUCTIU I ROBUST PER A L'HOTELERIA.

Fins a 210 pollastres en un servei



*Enginyeria avançada per millorar el resultat a les coccions*

**GIR ORBITAL.** Gràcies al moviment orbital de les espases, aconseguim maximitzar l'àrea de cocció total, permetent així que el producte romangui més temps en contacte amb la zona de brasa. D'aquesta manera garantim que la temperatura interna es manté constant per a un resultat perfecte en la cocció.

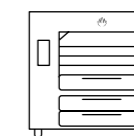
**GIR EN CONTRASSENTIT.** Les espases giren en sentit contrari entre elles, evitant així que els productes de grans dimensions es trenquin en cas de contacte.

*Eficiència energètica i aroma inconfusible*

**MUR DE REFRACTARI.** Garanteix una total eficiència energètica del rendiment de carbó vegetal o de la llenya.

**ENTORN DE TREBALL SEGUR REDUINT L'IMPACTE DE CALOR.** Gràcies a la finestra de vidre vitroceràmic, es reté gran part de la calor a la cambra de combustió i alhora disminueix l'impacte a l'usuari.

**MATÍS DE SABOR ÚNIC.** Combina el carbó vegetal i la llenya per potenciar tots els sabors naturals del producte



## Rostidor Elipse

ROSTIDOR DE CARBÓ

L'Elipse Mibrasa® ens ofereix uniformitat en la cocció del producte i ens proporciona una alta producció en un menor temps.

### ROSTIDOR ELIPSE

Rostidor de carbó

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

*Ample x Fons x Alt (mm)*

#### ACCESSORIS INCLOSOS:

- Espases de rostir [10]
- Punxons aranya doble de rostir [60]
- Punxons aranya simple de rostir [20]
- Gastronorm Mibrasa® GN 1/1 [2]
- Gastronorm Mibrasa® GN 2/4 [3]
- Lleva espases [2]
- Pinces Mibrasa®
- Atiador

*Alta producció amb una cocció ràpida i saborosa*

**GRAN CAPACITAT PRODUCTIVA EN UNA SOLA TIRADA.** Cocció d'uns 60-70 pollastres en 45 minuts.

**COCCIÓ PERSONALITZADA.** Trieu entre les 3 configuracions de velocitat i control per a una cocció adequada segons el producte a cuinar.

**CALAIXOS MANTENIDORS.** Reserva els productes cuinats als calaixos de l'Elipse per agilitzar la feina.

# Customització Mibrasa®

## COLOR & EDITION

Personalitza l'acabat i els complements del teu equip.

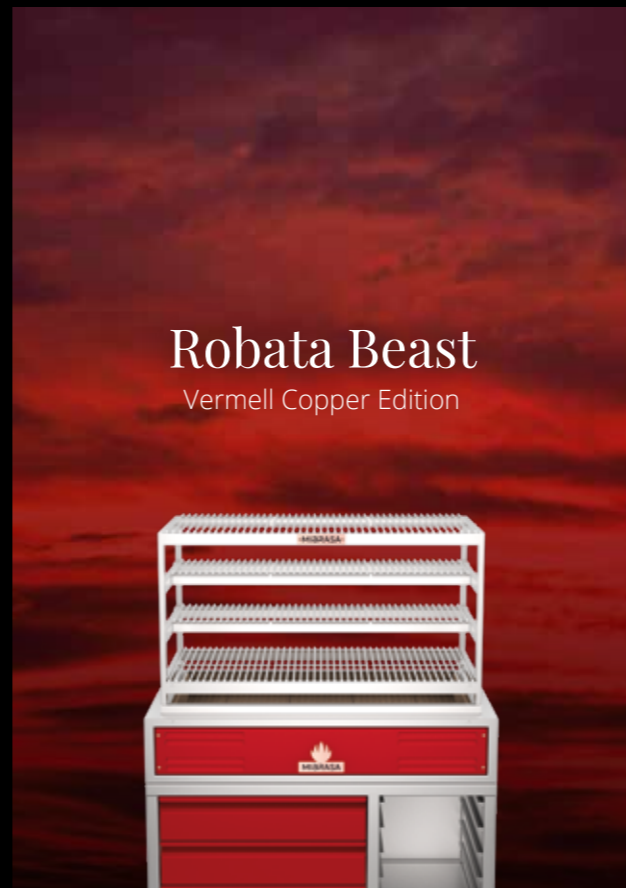
Dóna una identitat única al teu equip Mibrasa®.



**Forn Hot**  
Negre Wood Edition



**Graella Doble**  
Blau Gold Edition



**Robata Beast**  
Vermell Copper Edition



**Robatayaki Lift**  
Inox Titanium Edition

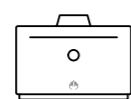


**DUO Graella i Forn**  
Groc Black Edition

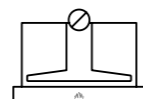


## EQUIP

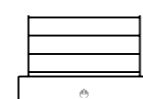
Tria l'equip Mibrasa® que vols customitzar



**Forn Brasa**



**Graella Oberta**



**Robata Beast**



**Robatayaki**

**DUO**

## COLOR

Tria entre 5 colors diferents de frontal



**Negre**



**Blau**



**Vermell**



**Inox**



**Groc**

## EDITION

Tria entre 6 Editions per als complements



**Wood**  
\*Només per a tirador de forn



**Gold**



**Titanium**



**Copper**



**Black**



**Silver**

**Complements:** FORN: Logos, tirador de porta, embellidor termòmetre | GRAELLA OBERTA I ROBATAYAKI LIFT: Logos, Volant | ROBATA BEAST I ROBATAYAKI FIX: Logos



# Robata Beast

GRAELLA OBERTA  
AMB 4 NIVELLS DE COCCIÓ

Els 4 nivells disposen de superfícies de cocció extenses, adaptables i extraïbles que permeten cuinar múltiples productes. Executa coccions directes, verticals, a l'espeto o espiedo entre d'altres.

Garanteix una total eficiència energètica del rendiment de carbó vegetal o llenya gràcies a la base refractària.



**BEAST**  
RM 100 BEAST  
amb moble complet



*Dissenyada i conceptualitzada  
per a altes produccions  
amb gran versatilitat.*



**BEAST**  
Graella oberta  
amb 4 nivells de cocció

RM 100 BEAST  
1127 x 788 x 805

▣ Graella inferior i superior 653 x 316  
▣ Graella intermèdia 384 x 316

Ample x Fons x Alt (mm)

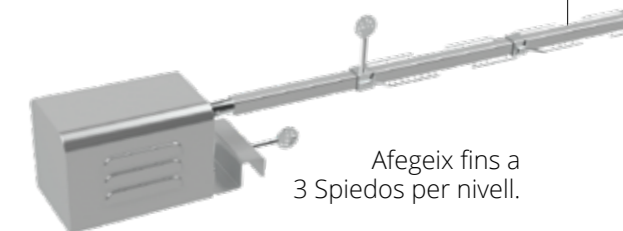
**ACCESSORIS  
INCLOSOS:**

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

**SPIEDO**

*Accessori opcional que  
permet aplicar tècniques  
de cocció de rostits  
giratoris sobre les brases  
de carbó i llenya.*

Instal·la-ho a qualsevol  
dels nivells superiors  
per obtenir la  
temperatura desitjada  
i segueix cuinant  
mentrestant amb la  
resta de graelles.



Afegeix fins a  
3 Spiedos per nivell.

**CUSTOMITZACIÓ:**

Color



Edition



*Experimenta amb els nivells,  
les temperatures i el  
posicionament de les graelles  
per aplicar infinites tècniques  
de cocció alhora.*



# Robatayaki

## 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 de cocció i molts accessoris per elaborar tot tipus d'aliments, en forma de broquetes directament sobre la brasa, a la graella o a la planxa Teppanyaki.

Tria entre 2 models i 3 mides.



**LIFT**  
RM SE 115

### CUSTOMITZACIÓ:

Color



Edition



*La seva adaptació a la cuina moderna la converteix en un element de cocció molt atractiu.*



Albert Sastreger - Bo.Tic\*\*  
Corçà (Espanya)

*El xef cuina davant del comensal.*



**FIX**  
amb 3 nivells fixos

RM 60  
623 x 445 x 800  
1 Graella superior 310 x 279  
1 Graella inferior 380 x 279

RM 80  
800 x 445 x 800  
2 Graella superior 310 x 279  
2 Graella inferior 380 x 279

RM 115  
1146 x 445 x 800  
3 Graella superior 310 x 279  
3 Graella inferior 380 x 279



**LIFT**  
amb 3 nivells i sistema d'elevació per al segon nivell

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

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

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

### ACCESSORIS INCLOSOS:

Graelles al primer i al segon nivell, pinces, atiadador, pala per a cendres i raspall metàl·lic. Tot en acer inoxidable.

# DUO

COMBINA LLIUREMENT  
QUALSEVOL EQUIP MIBRASA® PER  
TAL DE CREAR L'ESPAI DE BRASA  
QUE TENS EN MENT PER A LA  
TEVA CUINA.

*Una solució integral per  
a restaurants que volen  
maximitzar les produccions a la  
brasa amb la millor execució i  
resultat.*

La sinergia d'equips Mibrasa® que  
garanteix al xef el control absolut i agilitza  
els processos de cocció.

DUO

## Minimització dels temps

Al treballar en bloc  
minimitzem encara més  
els temps, generant  
més eficiència i  
mitigant la càrrega de  
treball a cuina sense  
comprometre el volum  
de producció.



### DUO ROBATA BEAST + FORN COMPACT S

ROBATA BEAST - RM 100

Graella inferior i superior 653 x 316

Graella intermèdia 384 x 316



S FORN COMPACT S - HMB 75

540 x 595

DUORM100\_HMB75

1837 x 788 x 1655

Ample x Fons x Alt (mm)

#### ACCESSORIS INCLOSOS:

DUO: Moble Duo amb rodes inoxidable (6 giratòries), 2  
pinces Mibrasa®, 2 atiadors, 2 pales per a cendres i 2 raspalls  
metàl·lics.

BEAST: 6 graelles superiors/inferiors, 6 graelles intermèdies.

FORN: Sistema de seguretat amb tallafocs-dissipador, 2 grae-  
lles, recollidor de greix extraïble, embellidor sobretaula. Tot en  
acer inoxidable.

#### CUSTOMITZACIÓ:

Color



Edition



### DUO GRAELLA OBERTA SINGLE + FORN COMPACT

GRAELLA OBERTA SINGLE - GMB 100

890 x 630



S FORN COMPACT S - HMB 75

540 x 595

DUOGMB100\_HMB75

1837 x 986 x 1844

M FORN COMPACT M - HMB 110

755 x 595

DUOGMB100\_HMB110

2057 x 986 x 1844

L FORN COMPACT L - HMB 160

755 x 795

DUOGMB100\_HMB160

2057 x 1010 x 1844

Ample x Fons x Alt (mm)

#### ACCESSORIS INCLOSOS:

DUO: Moble Duo amb rodes inoxidable (6 giratòries), 2 pin-  
ces Mibrasa®, 2 atiadors, 2 pales per a cendres i 2 raspalls  
metàl·lics.

GRAELLA OBERTA SINGLE: 1 graella.

FORN: Sistema de seguretat amb tallafocs-dissipador, 2  
graelles, recollidor de greix extraïble, embellidor sobretaula.  
Tot en acer inoxidable.



### DUO GRAELLA OBERTA DOUBLE + FORN COMPACT

GRAELLA OBERTA DOUBLE - GMB 130

500 x 630



S FORN COMPACT S - HMB 75

540 x 595

DUOGMB130\_HMB75

1975 x 986 x 1844

M FORN COMPACT M - HMB 110

755 x 595

DUOGMB130\_HMB110

2195 x 986 x 1844

L FORN COMPACT L - HMB 160

755 x 795

DUOGMB130\_HMB160

2195 x 1010 x 1844

Ample x Fons x Alt (mm)

#### ACCESSORIS INCLOSOS:

DUO: Moble Duo amb rodes inoxidable (6 giratòries), 2  
pinces Mibrasa®, 2 atiadors, 2 pales per a cendres i 2 raspalls  
metàl·lics.

GRAELLA OBERTA DOUBLE: 2 graelles.

FORN: Sistema de seguretat amb tallafocs-dissipador, 2  
graelles, recollidor de greix extraïble, embellidor sobretaula.  
Tot en acer inoxidable.







# H | B A C H I |

## MINI GRAELLA PORTÀTIL

La Hibachi Mibrasa® està inspirada 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.



### HIBACHI 300 PLUS

amb suport i graella superior



Umai  
Girona (Espanya)

*La imaginació  
i creativitat  
no tenen límits!*



### HIBACHI 150

MH150  
150 x 150 x 140  
∅ 2 aprox.



### HIBACHI 300

MH300  
300 x 150 x 140  
∅ 4 aprox.

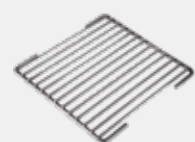


### HIBACHI 300 PLUS

MH300PLUS  
300 x 300 x 140  
∅ 8 aprox.

Ample x Fons x Alt (mm)

## ⊕ Accessoris



### GRAELLA

GMH150  
GMH300  
GMH300P



### GRAELLA SUPERIOR

GSMH300  
GSMH300P



### SUPORT

SMH150  
SMH300  
SMH300P



### FUMADOR

FMH150  
FMH300  
FMH300P



### ENCENADOR

CS2 2 kg



### PINCES INOX

IT 20 cm



### BROQUETA INOX

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



### BROQUETA MIBRASA®

PINCHOMH 19 cm / 1 u.

*Mini graella portàtil  
d'alta qualitat creada  
per ser utilitzada a  
restaurants a nivell  
professional o per a  
ús domèstic.*

*Completa els equips Mibrasa® amb diferents accessoris.*

⊕  
|  
**Accessoris**  
FORN I DUO



**SISTEMA DE SEGURETAT**

Amb tallafocs i filtre dissipador integrat  
FB-DF



**GRAELLA**

GTMINI -GTMINIP  
GT75  
GT110  
GT160



**RODES**

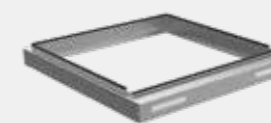
2 rodes giratòries amb fre i 2 rodes fixes  
WINOX A.Inox  
WGALVA Galv.

**RECOLLIDOR I EMBELLIDOR**



**RECOLLIDOR DE GREIX EXTRAÏBLE**

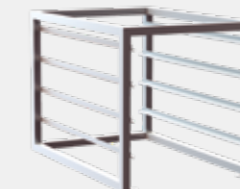
REG1 MINI  
REG1P/2 MINIP/75  
REG3/4 110/160



**EMBELLIDOR BASE SOBRE MOSTRADOR**

EMBHMBMINI  
EMBHMBMINIP  
EMBHMB75  
EMBHMB110  
EMBHMB160

**SUPORT GASTRONORM**



Compatible amb els armaris baixos calents i mobles del forn Mibrasa®. Construit amb 4 nivells per col·locar fins a 4 GN 1/1.

SGNAB (4 guies)



⊕  
|  
**Accessoris**  
GRAELLA OBERTA, FIRE I DUO



**GRAELLA DE VARILLA**

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



**GRAELLA EN V**

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



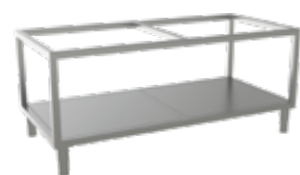
**TAPA INOX**

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



**ESTRUCTURA PROTECTORA**

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



**MOBLE**

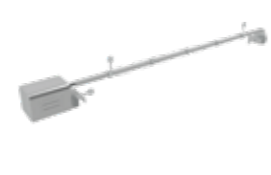
MGMB100  
MGMB130  
MGMB160  
MGMB200  
MGMB252



**MOBLE COMPLET**

MCGMB100  
MCGMB130  
MCGMB160  
MCGMB200  
MCGMB252

\*Tots els mobles complets estan equipats amb 3 calaixos i suport gastronorm



**SPIEDO**

SPIEDO100  
SPIEDO130  
SPIEDO160  
SPIEDO200  
SPIEDO252

\*Requereix l'estructura protectora del model corresponent



**RODES**

4 rodes giratòries amb fre  
WINOXG A.Inox  
WGALVAG Galv.

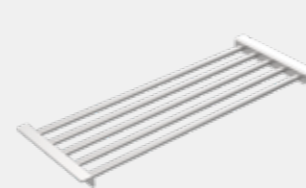
**COCCIÓ VERTICAL**

Penja els teus ingredients amb els ganxos giratoris, posiciona el suport a voluntat sobre la brasa o davant del cremador al model Fire.



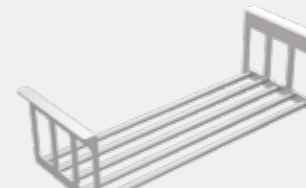
**GANXO GIRATORI**

GGCV (1u.) Ø0,5 - 16 x 2,8 cm



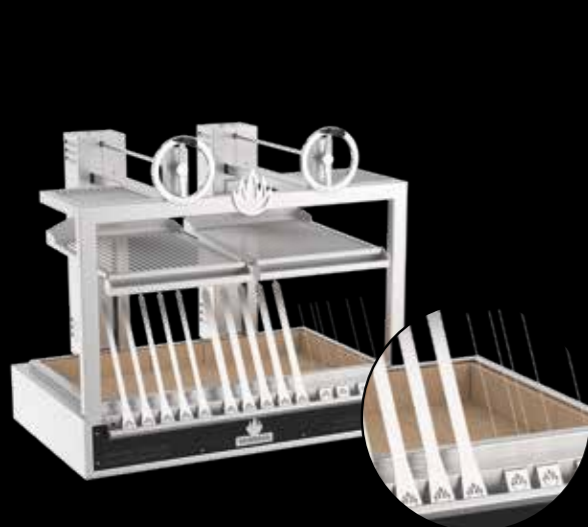
**SUPORT DE COCCIÓ VERTICAL**

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**

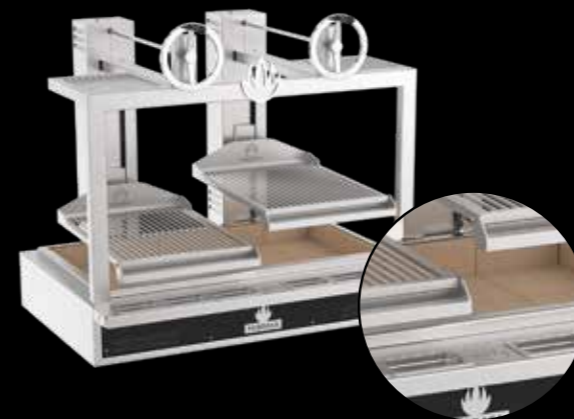
CPHA-130  
CPHA-160  
CPHA-200  
CPHA-200-3GR  
CPHA-252-3GR  
CPHA-160-FIRE  
CPHA-200-FIRE  
CPHA-252-FIRE



**KIT ESPETO**

	   			
	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



**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.)

\*Cada kit inclou un suport gastronorm

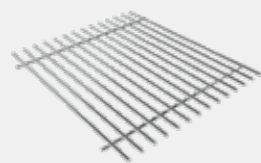
# Accessoris

## ROBATAYAKI

# Accessoris

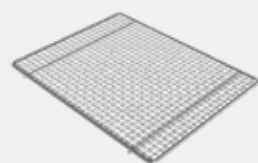
## BEAST

### SUPERFÍCIES DE COCCIÓ



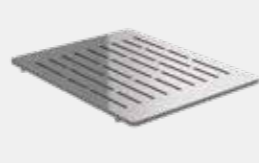
**GRAELLA**

RTG G.Superior  
RLG G.Inferior



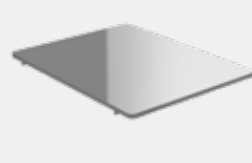
**GRAELLA MALLA**

TGM G.M Superior  
LGM G.M Inferior



**TEPPANYAKI PERFORADA**

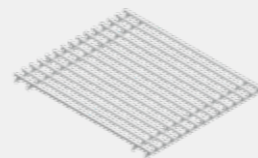
PTG  
\*Només per a nivell inferior



**TEPPANYAKI LLISA**

FTTG  
\*Només per a nivell inferior

### SISTEMES DE COCCIÓ



**GRAELLA**

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



**SPIEDO**

SPIEDO100-BEAST



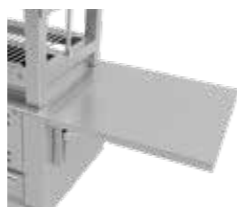
**TAPA INOX**

TAPARM60  
TAPARM80  
TAPARM115



**MOBLE**

S60  
S80  
S115



**TAULA ABATIBLE**

DLS  
\*Inclou 2 laterals



**RODES**

4 rodes giratòries amb fre  
WINOXG A.Inox  
WGALVAG Galv.



**TAPA INOX**

TAPA85



**MOBLE**

MGMB100



**MOBLE COMPLET**

MCGMB100  
\*Equipat amb 3 calaixos i suport de gastronorm



**RODES**

4 rodes giratòries amb fre  
WINOXG A.Inox  
WGALVAG Galv.



### KIT ESPETO

#### Robatayaki

	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.

#### Beast

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

\*Cada kit inclou un suport espeto



### KIT GASTRONORM

#### Robatayaki

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

#### Beast

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

\*Cada kit inclou un suport gastronorm



# Grillware

EINES PERQUÈ LA TEVA CREATIVITAT  
SEGUEIXI FLUINT



Para l'ús amb tots els  
equips 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



Producte registrat a l'Oficina  
de patents i marques

## Grillware

COMPATIBLE AMB TOTS ELS EQUIPS MIBRASA®



### GRAELLA CLÀSSICA

#### 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



### GRAELLA 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



### GRAELLA LLARGA

#### 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



### GRAELLA GRAN

#### 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



### GRAELLA ESPECIAL TURBOT

#### INDIVIDUAL

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

#### DOBLE

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

*Màxima creativitat a la teva cuina.*

# Grillware

COMPATIBLE AMB TOTS ELS EQUIPS MIBRASA®



## SMOKE & STEAM BOX

Fuma i cuina al vapor 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 cm

\*Graella clàssica inclosa  
16 x 25 x H4 cm

## FLAMBADOU

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

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



FLMB 60 cm Ø12 cm



# Parament

COMPATIBLE AMB TOTS ELS EQUIPS MIBRASA®

## 'LLAUNA' ALTA TEMPERATURA AMB SUPORT FUSTA IROKO

Rígida i de gran resistència, ideal per a coccions o per a mantenir els productes cuinats i poder presentar a taula.



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



## CASSOLA BAIXA D'ALUMINI FOS

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



## SUPORT DE 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



## PLAT DE GRANIT AMB SUPORT DE 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  
FTG Plana



## PINCES SAFATES

PG 19 cm



# Parament

SUPTS DE SURO NATURAL PER AL PLAT GRANIT I  
LA LLAUNA D'ALTA TEMPERATURA

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

SUPTS DE SURO NATURAL COMPATIBLES AMB TOTS ELS EQUIPS MIBRASA®

## 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 als teus comensals amb el suport de suro fet per adaptar-se a el gastronorm 1/2.



GNCG1/2

GN 1/2

## Carbó vegetal

Material combustible sòlid produït amb les millors llenyes i 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)

<b>Tipus</b>	Carbó vegetal
<b>Origen</b>	Paraguai
<b>Rendiment</b>	6-8 hores*
<b>Espurneig</b>	•••
<b>Aroma</b>	Natural subtil
<b>Sac</b>	15 kg



### ALZINA (HOM)

<b>Tipus</b>	Carbó vegetal
<b>Origen</b>	Espanya
<b>Rendiment</b>	4-6 hores*
<b>Espurneig</b>	•••
<b>Aroma</b>	Natural fort
<b>Sac</b>	15 kg



### MARABÚ (MM)

<b>Tipus</b>	Carbó vegetal
<b>Origen</b>	Cuba
<b>Rendiment</b>	5-7 hores*
<b>Espurneig</b>	•••
<b>Aroma</b>	Natural mig
<b>Sac</b>	15 kg

\*Segons equip Mibrasa®

## Encesa i fumat



### PASTILLES PER A ENCENDRE ECOFIRE

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

FL 24 u. / pack



### SAFATES PER A FUMAR

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

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



### ENCENALLS DE FUSTA PER A FUMAR

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



## Soluciones de ventilación

# 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, que generen temperatures importants i certs residus de greixos i cendres. Aportant solucions dissenyades a mida per als Forns, Graelles Obertes i Robotayakis 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 CHARCOAL OVENS S.L.

tel. +34 972 601 942

[mibrasa@mibrasa.com](mailto:mibrasa@mibrasa.com)

[www.mibrasa.com](http://www.mibrasa.com)

