



MIBRASA®

*The Craftsmen of Fire!*

MIBRASA

MIBRASA®

Listino Prezzi 2023

# The Craftsmen of Fire!

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

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

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

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

si di essere gli artigiani del forno a brace.

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

combinazione di qualità ed esperienza

*Le abbiamo progettate mettendoci nella pelle dei cuochi per adattare alle richieste più esigenti.*



# Forno Mibrasa®

COSTRUITO COME UN CARRO  
ARMATO. IDEATO PER DURARE.

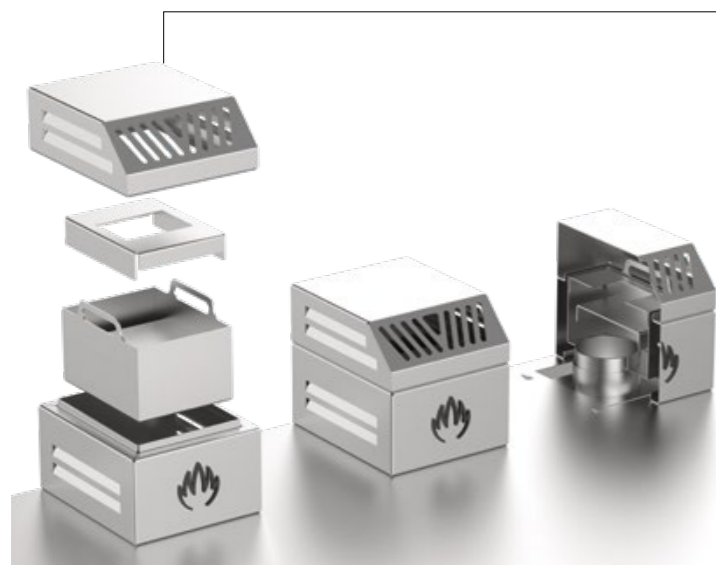
Chef di tutto il mondo scelgono Mibrasa® per la sua robustezza, la sua facilità d'uso e l'assenza di manutenzione. Grazie alla sua funzionalità, il forno Mibrasa® ispira la creatività in ogni servizio.



Si alimenta con carbone  
ottimizzandone il consumo



Cuocere tutti i tipi di cibo  
fornendo sapori infiniti



## *Sistema di protezione con filtro dissipatore integrato e parafiamma*

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

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

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



## *Cassetto cenere multifunzionale*

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

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

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



## *Controllo sicuro e preciso del flusso d'aria*

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

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

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

## *Porta ad alta resistenza con sistema a contrappesi*

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

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

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

# Forni Mibrasa®

GRIGLIA E FORNO IN  
UN'UNICA MACCHINA

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

CONFIGURAZIONI

Scopri tutto l'assortimento dei forni Mibrasa®.

10 modelli  
e fino 5 misure

## COMPACT

HMB

Forno  
da banco

## SPACE

HMB SB

Forno  
da banco con  
supporto teglia

## BASE

HMB MA

Forno con  
mobile

## VERTICAL

HMB AB

Forno con  
mobile  
basso caldo

## HOT

HMB HOT

Forno con  
cassetti  
scaldavivande

## BASE SPACE

HMB MA SB

Forno con  
mobile caldo e  
supporto teglia

## VERTICAL SPACE

HMB AB SB

Forno con  
mobile basso caldo  
e supporto teglia

## HOT SPACE

HMB HOT SB

Forno con  
cassetti  
scaldavivande e  
supporto teglia

## VERTICAL MAX

HMB AC

Forno con  
mobile  
completo caldo

## HOT MAX

HMB HOT AC

Forno con  
cassetti scaldavivande  
e armadio caldo  
superiore



5 MISURE **MINI** **MINI PLUS** **S** **M** **L**

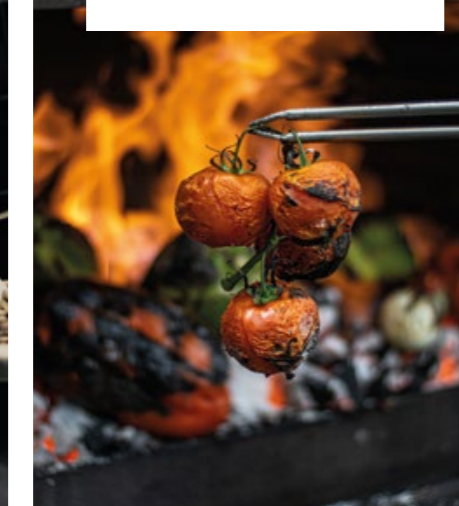
3 MISURE **S** **M** **L**

COMMENSALI (per servizio): **MINI** 35 - 45 **MINI PLUS** 45 - 65 **S** 75 - 90 **M** 110 - 130 **L** 160 - 190

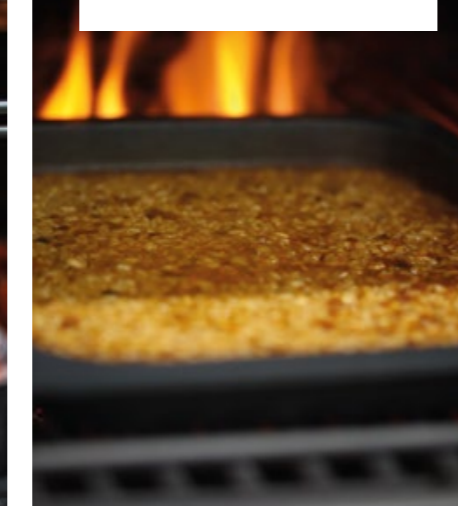
Sigillare



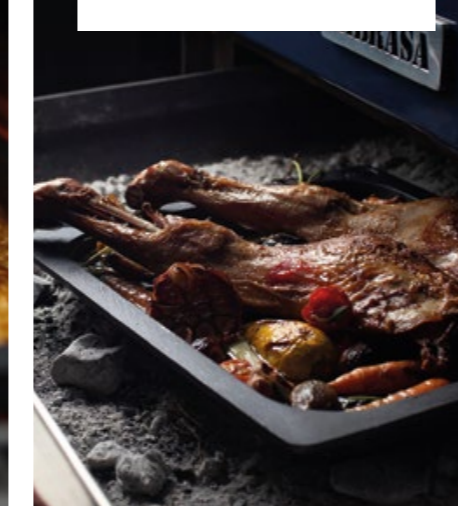
Arrostire



Cucinare



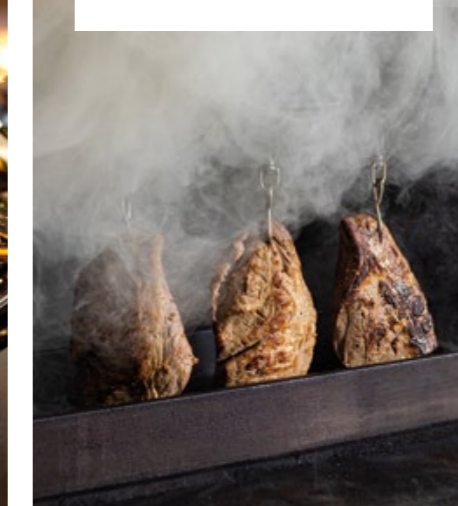
Cotture lente



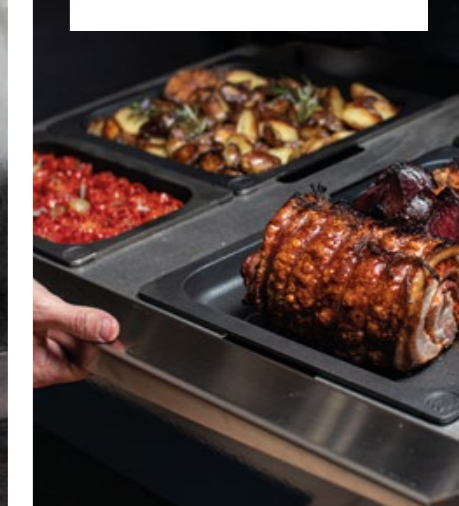
In umido



Fumo



Mantenere





# Compact & Space

FORNO DA BANCO MIBRASA®

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

Scegli tra 2 modelli in 5 diverse misure.



**COMPACT**  
HMB

**SPACE**  
HMB SB

## PERSONALIZZAZIONE:

Colore



Edition



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



Graner  
Girona (Spagna)

*Lo spettacolo è servito!*

### ACCESSORI

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

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



### COMPACT

Forno da banco



### SPACE

Forno da banco con supporto teglia

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

MINI

35-45

HMB MINI 6.765€  
732 x 604 x 843  
540 x 345

HMB SB MINI 7.965€  
732 x 604 x 843  
540 x 345

MINI PLUS

45-65

HMB MINI PLUS 8.165€  
732 x 628 x 953  
540 x 395

HMB SB MINI PLUS 9.365€  
732 x 628 x 953  
540 x 395

S

75-95

HMB 75 8.576€  
732 x 815 x 953  
540 x 595

HMB SB 75 10.388€  
732 x 815 x 953  
540 x 595

M

110-130

HMB 110 10.364€  
952 x 815 x 1043  
755 x 595

HMB SB 110 12.236€  
952 x 815 x 1043  
755 x 595

L

160-190

HMB 160 10.980€  
952 x 1004 x 1043  
755 x 795

HMB SB 160 12.913€  
952 x 1004 x 1043  
755 x 795

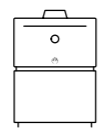
Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

### SUPPORTO TEGLIA

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

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





# Base

FORNO MIBRASA®  
CON MOBILE

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

Scegli tra 2 modelli in 3 diverse misure.



**BASE**  
HMB MA

**BASE SPACE**  
HMB MA SB

## PERSONALIZZAZIONE:

Colore



Edition



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



*Cucina  
ancestrale.*

### ACCESSORI

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

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



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

### BASE

Forno con mobile

### BASE SPACE

Forno con mobile e supporto teglia

S

75-95

HMB MA 75 9.376€  
732 x 815 x 1628  
540 x 595

HMB MA SB 75 11.189€  
732 x 815 x 1628  
540 x 595

M

110-130

HMB MA 110 11.238€  
952 x 815 x 1667  
755 x 595

HMB MA SB 110 13.110€  
952 x 815 x 1667  
755 x 595

L

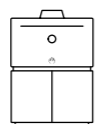
160-190

HMB MA 160 11.928€  
952 x 1013 x 1667  
755 x 795

HMB MA SB 160 13.861€  
952 x 1013 x 1667  
755 x 795

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

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



# Vertical

FORNO MIBRASA® CON  
ARMADIO BASSO CALDO

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

Scegli tra 3 modelli in 3 diverse dimensioni.



**VERTICAL**  
HMB AB

**VERTICAL MAX**  
HMB AC

**VERTICAL SPACE**  
HMB AB SB

## PERSONALIZZAZIONE:

Colore



Edition



CABINA CALDA BASSA

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

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

*Ottieni la reazione di  
Maillard più rapida con  
risultati ottimali.*



## ACCESSORI

### INCLUSI:

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

### CONSIGLIATI:

Sistema di sicurezza  
con dissipatore  
parafiamma,  
raccogligrassi  
estraibile, supporto  
gastronorm e ruote.



## VERTICAL

Forno con  
mobile basso caldo



## VERTICAL SPACE

Forno con mobile basso  
caldo e supporto teglia



## VERTICAL MAX

Forno con  
mobile completo caldo

150°C

300°C

250°C

50°C  
70°C

TEMP.

S

75-95

HMB AB 75 9.832€  
732 x 815 x 1628  
540 x 595

HMB AB SB 75 11.645€  
732 x 815 x 1628  
540 x 595

HMB AC 75 15.969€  
850 x 818 x 1900  
540 x 595

M

110-130

HMB AB 110 11.645€  
952 x 815 x 1667  
755 x 595

HMB AB SB 110 13.517€  
952 x 815 x 1667  
755 x 595

HMB AC 110 17.780€  
1070 x 818 x 1900  
755 x 595

L

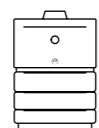
160-190

HMB AB 160 12.296€  
952 x 1013 x 1667  
755 x 795

HMB AB SB 160 14.229€  
952 x 1013 x 1667  
755 x 795

HMB AC 160 18.433€  
1070 x 1030 x 1900  
755 x 795

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)



# Hot

FORNO MIBRASA® CON CASSETTI MANTENITORI DI TEMPERATURA

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

Scegli tra 3 modelli in 3 diverse dimensioni.



*Il forno a carbone più completo.*



**HOT**  
HMB HOT

**HOT MAX**  
HMB HOT AC

**HOT SPACE**  
HMB HOT SB

Ottimizza | Risparmia | Personalizza

**PERSONALIZZAZIONE:**

Colore



Edition



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

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

**ACCESSORI**

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

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



**HOT**

Forno con cassette scaldavivande



**HOT SPACE**

Forno con cassette scaldavivande e supporto teglia



**HOT MAX**

Forno con cassette scaldavivande e armadio caldo superiore



**S**

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

HMB HOT 75 13.376€  
732 x 815 x 1628  
540 x 595

HMB HOT SB 75 14.676€  
732 x 815 x 1628  
540 x 595

HMB HOT AC 75 19.703€  
850 x 818 x 1900  
540 x 595

**M**

110-130  
2x GN 1/1\*

HMB HOT 110 15.805€  
952 x 815 x 1667  
755 x 595

HMB HOT SB 110 16.965€  
952 x 815 x 1667  
755 x 595

HMB HOT AC 110 21.428€  
1070 x 818 x 1900  
755 x 595

**L**

160-190  
2x GN 1/1\*

HMB HOT 160 16.955€  
952 x 1013 x 1667  
755 x 795

HMB HOT SB 160 18.052€  
952 x 1013 x 1667  
755 x 795

HMB HOT AC 160 22.440€  
1070 x 1030 x 1900  
755 x 795

\*Gastronorms compatibili con i modelli corrispondenti

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)



# Griglia Aperta Mibrasa®

LA CUCINA CON BRACE APERTA,  
SPOGLIATA DI OGNI ARTIFICIO

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

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

5 modelli in  
6 diversi dimensioni

## Superfici multicottura

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

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

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

## Base refrattaria

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

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

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



## Cucina dalla massima versatilità e funzionalità

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

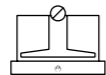
**GRANDE SUPERFICIE DI COTTURA.** Cucina più cibi contemporaneamente con un massimo di 3 griglie in un'unica unità e due tipi di superficie di cottura; di verga e di V.

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

## Sistema di raffreddamento corpo

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

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



# Griglia Aperta

GRIGLIA APERTA SINGOLA, DOPPIA O TRIPLE CON SISTEMA DI SOLLEVAMENTO

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

Scegli tra 4 modelli e 6 misure.



**DOUBLE**  
GMB 200  
con mobile completo

## PERSONALIZZAZIONE:

Colore



Edition



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



Kael Hub - Roar  
British Columbia (Canada)

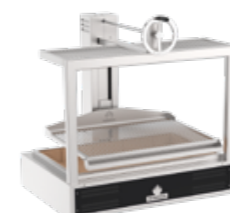
*La cucina con brace aperta, spogliata di ogni artificio.*



### SLIM

Griglia Aperta da banco con due griglie e fondo compatto

GMB100-2GR 15.880€  
1127 x 700 x 1143  
435 x 460



### SINGLE

Griglia Aperta da banco con una griglia

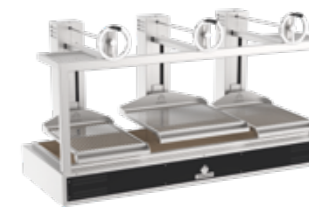
GMB 100 12.491€  
1127 x 863 x 1143  
890 x 630



### DOUBLE

Griglia Aperta da banco con due griglie

GMB 130 17.361€  
1265 x 863 x 1143  
500 x 630



### TRIPLE

Griglia Aperta da banco con tre griglie

GMB 200-3GR 26.582€  
2077 x 863 x 1143  
500 x 630  
685 x 630

GMB 160 17.976€  
1637 x 863 x 1143  
685 x 630

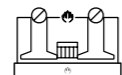
GMB 252-3GR 27.860€  
2520 x 863 x 1143  
685 x 630

GMB 200 18.634€  
2077 x 863 x 1143  
890 x 630

### ACCESSORI INCLUSI:

Griglia/e, pinze, paletta raccogli cenere, attizzatoio e spazzola metallica. Tutto in acciaio inossidabile. La griglia è disponibile con e senza canaletti.

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)



# Griglia Aperta Fire

GRIGLIA APERTA CON SISTEMA DI SOLLEVAMENTO E BRUCIATORE

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

Scegli tra 3 modelli.



**FIRE**  
GMB 252 FIRE  
con mobile completo

## PERSONALIZZAZIONE:



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



*Ottieni cotture uniche,  
affumicature e asciugature  
con il tocco unico della brace.*

La Industrial  
Tarragona (Spagna)



## ACCESSORI INCLUSI:

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

## FIRE

Griglia Aperta da banco con due griglie e bruciatore

GMB 160 FIRE 20.589€  
1637 x 863 x 1143  
500 x 630  
Bruciatore 290 x 420 x 183

GMB 200 FIRE 21.248€  
2077 x 863 x 1143  
685 x 630  
Bruciatore 290 x 420 x 183

GMB 252 FIRE 22.020€  
2520 x 863 x 1143  
685 x 630  
Bruciatore 485 x 315 x 280

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

## BRUCIATORE

*Il bruciatore Inoltre  
regala al commensale  
un grande spettacolo di  
fuoco e brace*

grazie all'inconfondibile  
aroma della brace che il  
legno naturale sprigiona.



# Girarrosti Elipse

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

Fino a 210 polli  
in un servizio



*Ingegneria avanzata per  
migliorare i risultati  
di cottura*

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

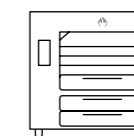
**ROTAZIONE INVERTITA.** Le lame ruotano in senso contrario tra loro, evitando così che i prodotti di grandi dimensioni si rompano in caso di contatto.

*Efficienza energetica e  
aroma inconfondibile*

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

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

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



## Girarrosti Elipse

GIRARROSTI ALLA BRACE

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

### GIRARROSTI ELIPSE

Girarrosti alla brace

RST 70 46.900€  
1800 x 860 x 1928  
10 spade (1180 mm)

*Larghezza x Profondità x Altezza (mm)*

#### ACCESSORI INCLUSI:

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

*Alta produzione  
con cotture  
veloci e gustose*

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

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

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

# Personalizzazione Mibrasa®

## COLORE E EDITION

Personalizza la finitura degli accessori della tua attrezzatura.

Dagli un'identità unica al tuo Mibrasa®.



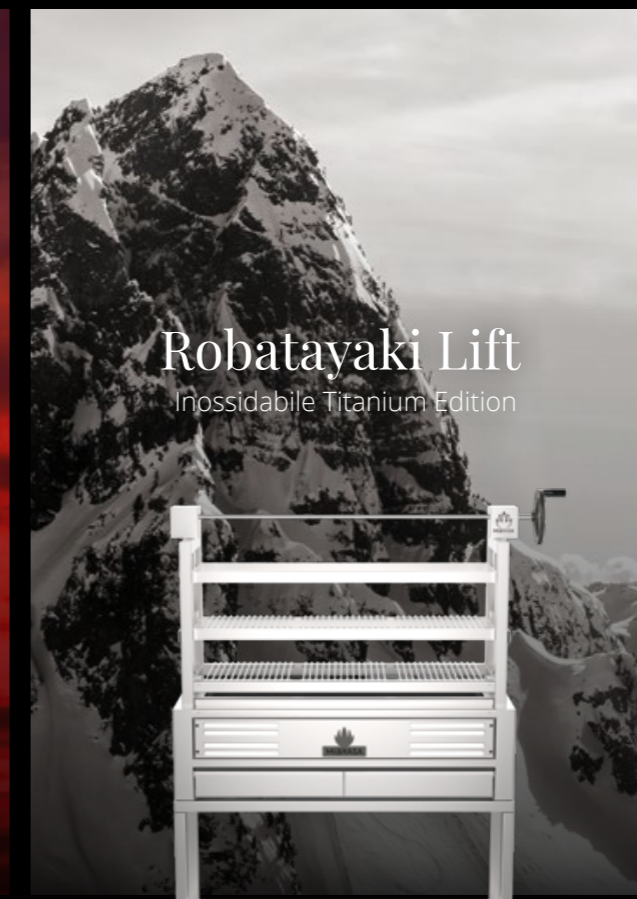
Forno Hot  
Nero Wood Edition



Griglia Double  
Blu Gold Edition



Robata Beast  
Rosso Copper Edition



Robatayaki Lift  
Inossidabile Titanium Edition

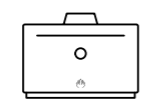


DUO Griglia e Forno  
Giallo Black Edition

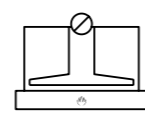


## ATTREZZATURA

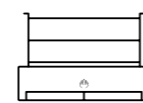
Scegli l'attrezzatura Mibrasa® che vuoi customizzare



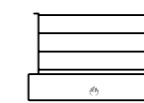
Forno



Griglia Aperta



Robata Beast



Robatayaki

**DUO**

## COLORE

Scegli fra 5 colori diversi della parte frontale



Nero



Blu



Rosso



Inossidabile



Giallo

## EDITION

Scegli tra 6 Editions per i complementi



Wood

\*Solamente per la maniglia del forno



Gold



Titanium



Copper



Black



Silver

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

**PREZZI EDITION:** FORNO, GRIGLIA APERTA, ROBATA BEAST E ROBATAYAKI: 225€ (Silver: 0€) | DUO: 330€ (Silver: 0€)



# Robata Beast

GRIGLIA APERTA CON  
4 LIVELLI DI COTTURA

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

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



**BEAST**  
RM 100 BEAST  
con mobile completo



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



**BEAST**  
Griglia Aperta  
con 4 livelli di cottura

RM 100 BEAST 10.837€  
1127 x 788 x 805  
Griglia inferiore e superiore 653 x 316  
Griglia intermedia 384 x 316

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

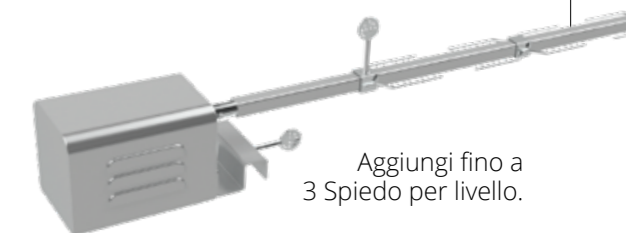
**ACCESSORI  
INCLUSI:**

6 griglie superiore/inferiore, 6 griglie intermedie, pinze Mibrasa®, attizzatoio, paletta raccogli cenere e spazzola metallica. Tutto in acciaio inossidabile.

**SPIEDO**

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

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



Aggiungi fino a  
3 Spiedo per livello.

**PERSONALIZZAZIONE:**



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



# Robatayaki

GRIGLIA TRADIZIONALE GIAPPONESE

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

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

Scegli tra 2 modelli in 3 diverse misure.



**LIFT**  
RM SE 115

## PERSONALIZZAZIONE:

Colore



Edition



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



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

*Lo chef cucina davanti alla tavola calda.*



## FIX

con 3 livelli fissi

RM 60 4.421€

623 x 445 x 800

Griglia superiore 310 x 279

Griglia inferiore 380 x 279

RM 80 5.314€

800 x 445 x 800

Griglia superiore 310 x 279

Griglia inferiore 380 x 279

RM 115 5.849€

1146 x 445 x 800

Griglia superiore 310 x 279

Griglia inferiore 380 x 279



## LIFT

con 3 livelli e sistema di elevazione per il secondo livello

RM SE 60 6.134€

808 x 445 x 1043

Griglia superiore 310 x 279

Griglia inferiore 380 x 279

RM SE 80 7.115€

986 x 445 x 1043

Griglia superiore 310 x 279

Griglia inferiore 380 x 279

RM SE 115 8.047€

1333 x 445 x 1043

Griglia superiore 310 x 279

Griglia inferiore 380 x 279

## ACCESSORI INCLUSI:

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

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

# DUO

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

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

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

DUO

**Minimizzazione di tempo**

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



## DUO ROBATA BEAST + FORNO COMPACT S

**ROBATA BEAST - RM 100**

Griglia inferiore e superiore 653 x 316

Griglia intermedia 384 x 316



**S FORNO COMPACT S - HMB 75**

540 x 595

DUORM100\_HMB75

1837 x 788 x 1655

25.773€

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

**ACCESSORI INCLUSI:**

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

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

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

**PERSONALIZZAZIONE:**

Colore



Edition



## DUO GRIGLIA SINGLE + FORNO COMPACT

**GRIGLIA SINGLE - GMB 100**

890 x 630



**S FORNO COMPACT S - HMB 75**

540 x 595

DUOGMB100\_HMB75

1837 x 986 x 1844

29.181€

**M FORNO COMPACT M - HMB 100**

755 x 595

DUOGMB100\_HMB110

2057 x 986 x 1844

31.098€

**L FORNO COMPACT L - HMB 160**

755 x 795

DUOGMB100\_HMB160

2057 x 1010 x 1844

31.844€

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

**ACCESSORI INCLUSI:**

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

GRIGLIA APERTA SINGLE: 1 griglia.

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



## DUO GRIGLIA DOUBLE + FORNO COMPACT

**GRIGLIA DOUBLE - GMB 130**

500 x 630



**S FORNO COMPACT S - HMB 75**

540 x 595

DUOGMB130\_HMB75

1975 x 986 x 1844

35.039€

**M FORNO COMPACT M - HMB 100**

755 x 595

DUOGMB130\_HMB110

2195 x 986 x 1844

36.743€

**L FORNO COMPACT L - HMB 160**

755 x 795

DUOGMB130\_HMB160

2195 x 1010 x 1844

37.488€

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

**ACCESSORI INCLUSI:**

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

GRIGLIA APERTA DOUBLE: 2 griglie.

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







# H | B A C H |

## MINI GRIGLIA PORTATILE

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

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



### HIBACHI 300 PLUS

con supporto  
e griglia superiore



Umai  
Girona (Spagna)

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



### HIBACHI 150

MH150 186€  
150 x 150 x 140  
⌀ 2 circa.



### HIBACHI 300

MH300 261€  
300 x 150 x 140  
⌀ 4 circa.

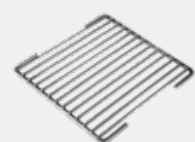


### HIBACHI 300 PLUS

MH300PLUS 372€  
300 x 300 x 140  
⌀ 8 circa.

Larghezza x Profondità x Altezza (mm)

## ⊕ Accessori



### GRIGLIA

GMH150 13€  
GMH300 26€  
GMH300P 37€



### GRIGLIA SUPERIORE

GSMH300 93€  
GSMH300P 115€



### SUPPORTO

SMH150 50€  
SMH300 62€  
SMH300P 75€



### AFFUMICATORE

FMH150 125€  
FMH300 149€  
FMH300P 186€



### ACCENDINO

CS2 2 kg 36€



### PINZE INOSS.

IT 20 cm 11€



### SPIEDO INOSS.

IS20 20 cm / 12 u. 12€  
IS30 30 cm / 12 u. 13€

*Mini grill portatile di alta qualità,  
creato per essere utilizzato  
in ristoranti a livello professionale  
o per uso domestico  
e cucinare con amici e familiari  
in qualsiasi tipo di ambiente.*

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

⊕  
|  
**Accessori**  
FORNO E DUO



**SISTEMA  
DI PROTEZIONE**

Con parete fuoco e filtro  
dissipatore integrato  
FB-DF 996€



**GRIGLIA**

GTMINI -GTMINIP 513€  
GT75 577€  
GT110 642€  
GT160 730€



**ROUTE**

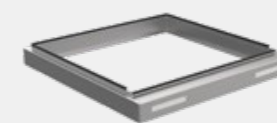
2 ruote orientabili con freno  
e 2 ruote fisse  
WINOX A.Inoss. 453€  
WGALVA Galv. 217€

**RACCOGLI E RIVESTIMENTO**



**RACCOGLI GRASSO  
ESTRAIBILE**

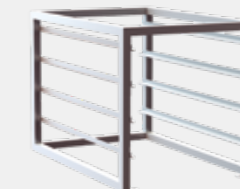
REG1 MINI 130€  
REG1P/2 MINIP/75 130€  
REG3/4 110/160 135€



**RIVESTIMENTO  
DA BANCO**

EMBHMBMINI 355€  
EMBHMBMINIP 375€  
EMBHMB75 440€  
EMBHMB110 450€  
EMBHMB160 500€

**SUPPORTO GASTRONORM**



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

SGNAB (4 guide) 527€



# Accessori

## GRIGLIA APERTA, FIRE E DUO



### GRIGLIA TUBOLARE

|                   |      |
|-------------------|------|
| CPV-100/200       | 918€ |
| CPV-130/160F      | 834€ |
| CPV-160/200F/252F | 834€ |



### GRIGLIA CON CANALETTI

|                  |        |
|------------------|--------|
| GV-100/200       | 1.038€ |
| GV-130/160F      | 954€   |
| GV-160/200F/252F | 954€   |



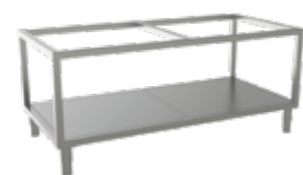
### TAPPO INOSS.

|   |      |
|---|------|
| TAPA50<br>(GMB130/200-3GR)                    | 314€ |
| TAPA65<br>(GMB160/160F/<br>200F/252F/252-3GR) | 347€ |
| TAPA85<br>(GMB100/200)                        | 397€ |



### PROTEZIONI TERMICA

|               |        |
|---------------|--------|
| EPGMB100      | 1.872€ |
| EPGMB130      | 2.279€ |
| EPGMB160      | 2.379€ |
| EPGMB200      | 2.996€ |
| EPGMB160F     | 1.842€ |
| EPGMB200F/252 | 1.842€ |
| EPGMB200-3GR  | 3.286€ |
| EPGMB252-3GR  | 3.445€ |



### MOBILE

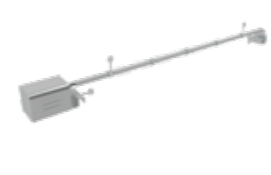
|         |        |
|---------|--------|
| MGMB100 | 1.163€ |
| MGMB130 | 1.437€ |
| MGMB160 | 1.709€ |
| MGMB200 | 1.852€ |
| MGMB252 | 2.241€ |



### MOBILI COMPLETI

|          |        |
|----------|--------|
| MCGMB100 | 3.134€ |
| MCGMB130 | 3.423€ |
| MCGMB160 | 3.710€ |
| MCGMB200 | 4.224€ |
| MCGMB252 | 5.741€ |

\*Tutti i mobili completi sono dotati di 3 cassetti e supporto gastronorm



### KIT SPIEDO

|           |        |
|-----------|--------|
| SPIEDO100 | 1.028€ |
| SPIEDO130 | 1.225€ |
| SPIEDO160 | 1.479€ |
| SPIEDO200 | 1.835€ |
| SPIEDO252 | 2.077€ |

\*Richiede la struttura protettiva del modello corrispondente



### ROUTE

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| 4 ruote orientabili con freno |               |
| WINOXG                        | A.Inoss. 522€ |
| WGALVAG                       | Galv. 274€    |

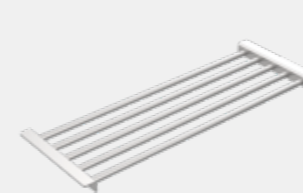
### COTTURA VERTICALE

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



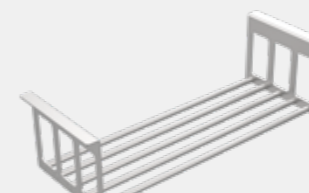
### GANCI GIREVOLI

|            |                    |     |
|------------|--------------------|-----|
| GGCV (1u.) | Ø0,5 - 16 x 2,8 cm | 44€ |
|------------|--------------------|-----|



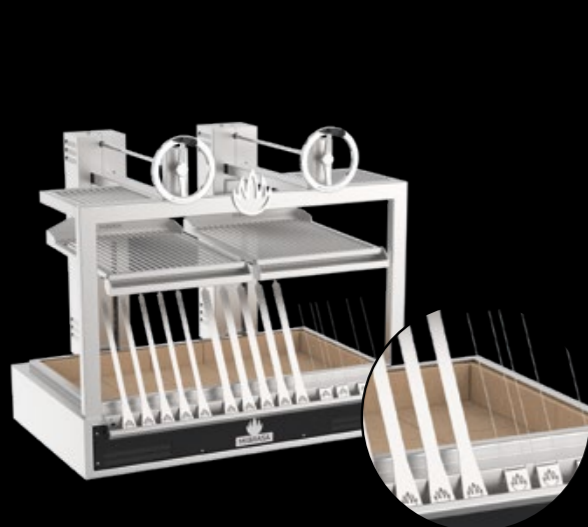
### SUPPORTO COTTURA VERTICALE

|              |      |
|--------------|------|
| CPH-130      | 266€ |
| CPH-160      | 314€ |
| CPH-200      | 362€ |
| CPH-200-3GR  | 277€ |
| CPH-252-3GR  | 335€ |
| CPH-160-FIRE | 326€ |
| CPH-200-FIRE | 375€ |
| CPH-252-FIRE | 416€ |







### MODULO DE COTTURA EXTRA

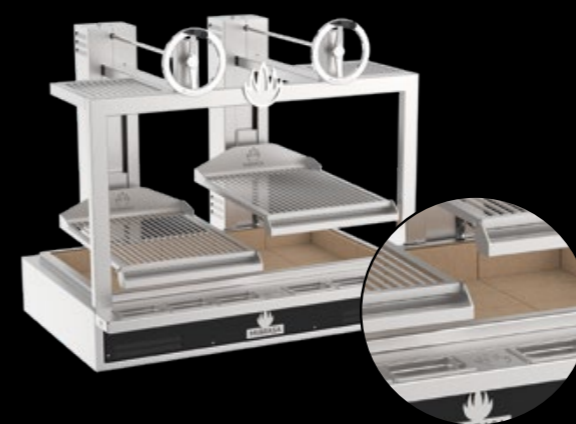
|               |      |
|---------------|------|
| CPHA-130      | 270€ |
| CPHA-160      | 325€ |
| CPHA-200      | 360€ |
| CPHA-200-3GR  | 280€ |
| CPHA-252-3GR  | 410€ |
| CPHA-160-FIRE | 335€ |
| CPHA-200-FIRE | 370€ |
| CPHA-252-FIRE | 335€ |



### KIT SPIEDO

|              |     |               |                 |                  | Larghezza x Altezza (mm) | Prezzo |
|--------------|--|---------------|-----------------|------------------|--------------------------|--------|
|              | Spiedo 20x490  | Spiedo 30x490 | Gastro Ind. 390 | Gastro Dopp. 390 |                          |        |
| KITESPGMB100 | 4u.  | 4u.           | 2u.             | 2u.              |                          | 694€   |
| KITESPGMB130 | 5u.  | 5u.           | 2u.             | 2u.              |                          | 740€   |
| KITESPGMB160 | 6u.  | 6u.           | 3u.             | 3u.              |                          | 755€   |
| KITESPGMB200 | 8u.  | 8u.           | 4u.             | 4u.              |                          | 816€   |
| KITESPGMB252 | 10u.   | 10u.          | 6u.             | 6u.              |                          | 906€   |

\*Ogni kit include un accessorio spiedo

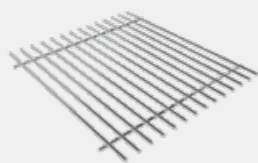


### KIT GASTRONORM

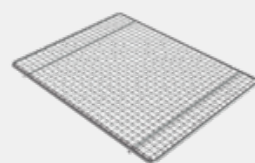
|                             |               |      |
|-----------------------------|---------------|------|
| SGN100 (GMB 100)            | GN 1/9 (6u.)  | 435€ |
| SGN130 (GMB 130)            | GN 1/9 (6u.)  | 442€ |
| SGN160 (GMB 160/ Fire)      | GN 1/9 (8u.)  | 459€ |
| SGN200 (GMB 200/ Fire/ 3GR) | GN 1/9 (10u.) | 484€ |
| SGN252 (GMB 252-Fire)       | GN 1/9 (8u.)  | 507€ |
| SGN252-3GR (GMB 252-3GR)    | GN 1/9 (9u.)  | 507€ |

\*Ogni kit include un accessorio gastronorm

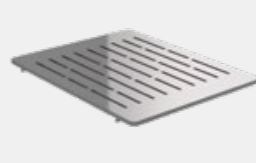
⊕  
|  
**Accessori**  
ROBATAYAKI

**SUPERFICI DI COTTURA****GRIGLIA**

|     |             |     |
|-----|-------------|-----|
| RTG | G.Superiore | 31€ |
| RLG | G.Inferiore | 35€ |

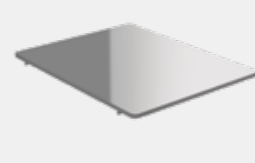
**GRIGLIA A RETE**

|     |                |     |
|-----|----------------|-----|
| TGM | G. M Superiore | 69€ |
| LGM | G.M Inferiore  | 93€ |

**PIASTRE FORATA  
TEPPANYAKI**

|     |      |
|-----|------|
| PTG | 375€ |
|-----|------|

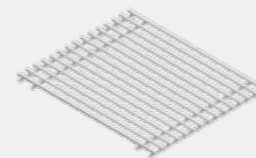
\*Solo per il livello inferiore

**PIASTRE LISCIA  
TEPPANYAKI**

|      |      |
|------|------|
| FTTG | 350€ |
|------|------|

\*Solo per il livello inferiore

⊕  
|  
**Accessori**  
BEAST

**SISTEMI DI COTTURA****GRIGLIA**

|         |             |      |
|---------|-------------|------|
| RLTG100 | G.sup./inf. | 202€ |
| RMG100  | G.inter.    | 160€ |

**SPIEDO**

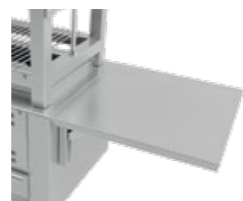
|                 |        |
|-----------------|--------|
| SPIEDO100-BEAST | 1.028€ |
|-----------------|--------|

**TAPPO INOSS.**

|           |      |
|-----------|------|
| TAPARM60  | 135€ |
| TAPARM80  | 149€ |
| TAPARM115 | 162€ |

**MOBILE**

|      |      |
|------|------|
| S60  | 571€ |
| S80  | 601€ |
| S115 | 651€ |

**MOBILE RIBALTABILE**

|     |      |
|-----|------|
| DLS | 402€ |
|-----|------|

\*Include 2 laterali

**ROUTE**

|                               |          |      |
|-------------------------------|----------|------|
| 4 ruote orientabili con freno |          |      |
| WINOXG                        | A.Inoss. | 522€ |
| WGALVAG                       | Galv.    | 274€ |

**TAPPO INOSS.**

|        |      |
|--------|------|
| TAPA85 | 397€ |
|--------|------|

**MOBILE**

|         |        |
|---------|--------|
| MGMB100 | 1.163€ |
|---------|--------|

**MOBILI COMPLETI**

|          |        |
|----------|--------|
| MCGMB100 | 3.134€ |
|----------|--------|

\*Dotato di 3 cassoni e supporto teglie gastronom

**ROUTE**

|                               |          |      |
|-------------------------------|----------|------|
| 4 ruote orientabili con freno |          |      |
| WINOXG                        | A.Inoss. | 522€ |
| WGALVAG                       | Galv.    | 274€ |

**KIT SPIEDO**

|                          |                  |                    |                     |
|--------------------------|------------------|--------------------|---------------------|
|                          |                  |                    |                     |
| Spiedo<br>20x390         | Spiedo<br>30x390 | Gastro<br>Ind. 390 | Gastro<br>Dopp. 390 |
| Larghezza x Altezza (mm) |                  |                    |                     |

**Robatayaki**

|                   |     |     |     |     |      |
|-------------------|-----|-----|-----|-----|------|
| KITESPRM60/SE60   | 2u. | 2u. | 2u. | 2u. | 574€ |
| KITESPRM80/SE80   | 3u. | 3u. | 2u. | 2u. | 634€ |
| KITESPRM115/SE115 | 4u. | 4u. | 2u. | 2u. | 694€ |

**Beast**

|             |     |     |     |     |      |
|-------------|-----|-----|-----|-----|------|
| KITESPRM100 | 4u. | 4u. | 2u. | 2u. | 694€ |
|-------------|-----|-----|-----|-----|------|

\*Ogni kit include un accessorio spiedo

**KIT GASTRONORM****Robatayaki**

|        |              |      |
|--------|--------------|------|
| SGN60  | GN 1/9 (3u.) | 387€ |
| SGN80  | GN 1/9 (4u.) | 411€ |
| SGN115 | GN 1/9 (6u.) | 435€ |

**Beast**

|             |              |      |
|-------------|--------------|------|
| SGN100BEAST | GN 1/9 (6u.) | 435€ |
|-------------|--------------|------|

\*Ogni kit include un accessorio gastronom



# Grillware

STRUMENTI PER FAR FLUIRE  
LA TUA CREATIVITÀ



Compatibile con tutte le  
attrezzature Mibrasa®



Versatile  
e Robusta



Griglie impilabili  
per una buona  
gestione dello spazio



Pensato per lo chef  
Conferisce agilità  
e rapidità al servizio



Griglia  
doppia

Regolabile  
in altezza



Facile da aprire,  
chiudere e girare



Registrata presso l'Ufficio dei  
brevetti e dei marchi

## Grillware

COMPATIBILE CON TUTTE LE ATTREZZATURE MIBRASA®



### GRIGLIA CLASSICA

#### INDIVIDUALE

|          |                  |      |
|----------|------------------|------|
| KC1625   | 16 x 25 cm plate | 92€  |
| KC1625H2 | 16 x 25 - H2 cm  | 96€  |
| KC1625H4 | 16 x 25 - H4 cm  | 100€ |

#### DOPPIA

|           |                 |      |
|-----------|-----------------|------|
| KCD1625H2 | 16 x 25 - H2 cm | 186€ |
| KCD1625H4 | 16 x 25 - H4 cm | 192€ |
| KCD1625H6 | 16 x 25 - H6 cm | 196€ |



### GRIGLIA MAGLIA

#### INDIVIDUALE

|          |                  |      |
|----------|------------------|------|
| KM1625   | 16 x 25 cm plate | 136€ |
| KM1625H2 | 16 x 25 - H2 cm  | 142€ |
| KM1625H4 | 16 x 25 - H4 cm  | 146€ |

#### DOPPIA

|           |                 |      |
|-----------|-----------------|------|
| KMD1625H2 | 16 x 25 - H2 cm | 278€ |
| KMD1625H4 | 16 x 25 - H4 cm | 282€ |
| KMD1625H6 | 16 x 25 - H6 cm | 288€ |



### GRIGLIA LUNGA

#### INDIVIDUALE

|          |                  |     |
|----------|------------------|-----|
| KL1740   | 17 x 40 cm plate | 86€ |
| KL1740H2 | 17 x 40 - H2 cm  | 92€ |
| KL1740H4 | 17 x 40 - H4 cm  | 96€ |

#### DOPPIA

|           |                 |      |
|-----------|-----------------|------|
| KLD1740H2 | 17 x 40 - H2 cm | 178€ |
| KLD1740H4 | 17 x 40 - H4 cm | 182€ |
| KLD1740H6 | 17 x 40 - H6 cm | 186€ |



### GRIGLIA GRANDE

#### INDIVIDUALE

|          |                  |      |
|----------|------------------|------|
| KG4030   | 40 x 30 cm plate | 101€ |
| KG4030H2 | 40 x 30 - H2 cm  | 107€ |
| KG4030H4 | 40 x 30 - H4 cm  | 111€ |

#### DOPPIA

|           |                 |      |
|-----------|-----------------|------|
| KGD4030H2 | 40 x 30 - H2 cm | 208€ |
| KGD4030H4 | 40 x 30 - H4 cm | 212€ |
| KGD4030H6 | 40 x 30 - H6 cm | 216€ |



### GRIGLIA SPECIALE ROMBO

#### INDIVIDUALE

|          |                 |      |
|----------|-----------------|------|
| KR4030H4 | 40 x 30 - H4 cm | 119€ |
|----------|-----------------|------|

#### DOPPIA

|           |                 |      |
|-----------|-----------------|------|
| KRD4030H4 | 40 x 30 - H4 cm | 212€ |
| KRD4030H6 | 40 x 30 - H6 cm | 226€ |



### VASSOIO RIPOSO GRIGLIA CLASSICA

|           |                 |     |
|-----------|-----------------|-----|
| KBR1625H2 | 16 x 25 - H2 cm | 98€ |
|-----------|-----------------|-----|

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



### PADELLA A MAGLIE

|         |             |      |
|---------|-------------|------|
| KSM28H2 | Ø28 - H2 cm | 165€ |
| KSM28H6 | Ø28 - H6 cm | 189€ |

*Massima creatività nella tua cucina.*

# Grillware

COMPATIBILE CON TUTTE LE ATTREZZATURE MIBRASA®



## SMOKE & STEAM BOX

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

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

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



SSB 18 x 43 x 10 cm 443€

\*Griglia classica inclusa  
16 x 25 x H4 cm

## FLAMBADOU

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

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



FLMB 60 cm Ø12 cm 249€



# Utensili da Cucina

COMPATIBILE CON TUTTE LE ATTREZZATURE MIBRASA®

## TEGLIA DI COTTURA CON SUPPORTO IN LEGNO IROKO

Rigidi e altamente resistenti, ideali per cucinare o per conservare i prodotti cotti e presentarli in tavola.



GNWG1/2 H2,5 cm 135€  
GNWG1/3 H2,5 cm 99€



## CASSERUOLA BASSA IN ALLUMINIO FUSO

SC16 Ø16 cm 36€  
SC20 Ø20 cm 43€  
SC24 Ø24 cm 48€  
SC28 Ø28 cm 58€



## SUPPORTO IN LEGNO IROKO PER CASSERUOLA

CWCS16 Ø16 cm 89€  
CWCS20 Ø20 cm 100€  
CWCS24 Ø24 cm 107€



## COPERCHIO IN PYREX CON MANICO IN ALLUMINIO

CL16A Ø16 cm 13€  
CL20A Ø20 cm 13€  
CL24A Ø24 cm 14€  
CL28A Ø28 cm 15€



## TEGLIA DI COTTURA IN ALLUMINIO FUSO

|           | Spessore |      |
|-----------|----------|------|
| GN1/4     | 4 cm     | 60€  |
| GN1/2     | 6 cm     | 93€  |
| GN1/1     | 6 cm     | 143€ |
| GN1/3H2,5 | 2,5 cm   | 54€  |
| GN1/2H2,5 | 2,5 cm   | 88€  |
| GN1/1H2,5 | 2,5 cm   | 118€ |



## PIASTRA GRANITO CON SUPPORTO LEGNO IROKO

GSWS25 25 x 22 cm 90€  
GSWS30 30 x 22 cm 105€  
GSWS46 46 x 30 cm 170€



## PIASTRA GRANITO CON SUPPORTO INOSS.

GSIS25 25 x 22 cm 75€  
GSIS30 30 x 22 cm 105€  
GSIS46 46 x 30 cm 170€



## PINZE

TG 95€  
FTG Plate 100€



## PINZE PER VASSOIO

PG 19 cm 19€

# Utensili da Cucina

SUPPORTI IN SUGHERO DI MIBRASA® PER IL PIATTO IN GRANITO E LA TEGLIA IN ACCIAIO AD ALTA TEMPERATURA

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

*Manteniamo la nostra tradizione mediterranea!*



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

**SUGHERO DAGLI ALBERI AUTOCTONI DELLA NOSTRA AREA DELL'EMPORDÀ,**

nella provincia di Girona, dove i boschi di querce da sughero sono uno dei paesaggi mediterranei più apprezzati.

## Utensili da Cucina

SUPPORTI IN SUGHERO COMPATIBILE CON TUTTE LE ATTREZZATURE MIBRASA®

### PIATTO IN GRANITO SU SUPPORTO DI SUGHERO

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

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



GSCS30 30 x 22 cm 127€



### TEGLIA ALTA TEMPERATURA CON SUPPORTO IN SUGHERO

La teglia di cottura è di alluminio fuso e ad alta resistenza. Servi direttamente i tuoi ospiti con il supporto in sughero realizzato per adattarsi al gastronorm 1/2.



GNCG1/2 GN 1/2 141€



## Carbone vegetale

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



### QUEBRACHO BLANCO (QBM)

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| <b>Tipo</b>       | Carbone vegetale |
| <b>Origine</b>    | Paraguay         |
| <b>Rendimento</b> | 6-8 ore*         |
| <b>Scoppietto</b> | •••              |
| <b>Aroma</b>      | Naturale fine    |
| <b>Sacco</b>      | 15 kg            |



### LECCIO (HOM)

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| <b>Tipo</b>       | Carbone vegetale |
| <b>Origine</b>    | Spagna           |
| <b>Rendimento</b> | 4-6 ore*         |
| <b>Scoppietto</b> | •••              |
| <b>Aroma</b>      | Naturale forte   |
| <b>Sacco</b>      | 15 kg            |



### MARABÚ (MM)

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| <b>Tipo</b>       | Carbone vegetale |
| <b>Origine</b>    | Cuba             |
| <b>Rendimento</b> | 5-7 ore*         |
| <b>Scoppietto</b> | •••              |
| <b>Aroma</b>      | Naturale medio   |
| <b>Sacco</b>      | 15 kg            |

\*Secondo l'attrezzatura Mibrasa®

Prezzi da consultare.

## Accesso e affumicato



### PASTIGLIE ACCENDIFUOCO ECOFIRE

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

FL 24 u. / pack 9€



### TAVOLETTE PER AFFUMICARE

SPO10 Quercia / SPC10 Cedro 10 x 12,5 cm 110 u. 157€

SPO25 Quercia / SPC25 Cedro 25 x 12,5 cm 45 u. 120€



### LEGNETTI PER AFFUMICARE

|      |                 |       |     |
|------|-----------------|-------|-----|
| SWOT | Arancion        | 2,7 L | 12€ |
| SWHO | Leccio          | 2,7 L | 12€ |
| SWOW | Olivo           | 2,7 L | 12€ |
| SWRQ | Quebracho rosso | 2,7 L | 14€ |
| SWG  | Sarmento        | 25 L  | 12€ |



## Soluzioni di ventilazione

# SUPRAVENT

Industrial Ventilation



## SOLUZIONI DI VENTILAZIONE PER IL TUO MIBRASA®

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

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

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

Contattaci per maggiori informazioni.

tel. +34 972 601 942

mibrasa@mibrasa.com



Consulta il catalogo





MIBRASA CHARCOAL OVENS S.L.

tel. +34 972 601 942

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

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

