

MIBRASA®

HORNOS Y PARILLAS DE BRASA

rosg
grupo



MIBRASA®

The Craftsmen of Fire!

TARIFA 2023



Os invitamos a experimentar con nuestras brasas, a crear y cocinar de una forma que despierta el paladar y llega al alma.

La relación entre la comida y el fuego nos remite a los orígenes más profundos de la gastronomía y de la humanidad. Con la brasa, la cocina es genuina y auténtica, y antepone el sabor a todo lo demás.

La cocina con fuego está muy arraigada a la gastronomía Mediterránea. Desde nuestro taller de Palamós, en pleno corazón de la Costa Brava y donde producimos los equipos Mibrasa® para todo el mundo, nos enorgullecemos de ser los artesanos de la brasa.

Somos una empresa joven y familiar que ponemos énfasis en la robustez y calidad de nuestros equipos para que sean perdurables al paso del tiempo. Gracias a procesos de ingeniería de última generación, aceros de la máxima calidad y un preciso esmero en cada detalle, obtenemos un producto con un rendimiento superior y altísima versatilidad.

Nuestros equipos Mibrasa® encarnan la combinación óptima de calidad y experiencia. Los hemos diseñado poniéndonos en la piel de los chefs para adaptarlos a los requisitos más exigentes.

The Craftsmen of Fire!



GARANTÍA DE CALIDAD:




UNE-EN:12815/2002
EUROPEAN STANDARD





Horno Mibrasa®


Lucía Freitas

A Tafona*  Santiago de Compostela



Robatayaki Mibrasa®


Diego Guerrero

DSTAgE**  Madrid



Parrilla Abierta Mibrasa®

Miguel Gallo

Fireside  Hong Kong

Hornos Mibrasa®

El horno Mibrasa® es una parrilla cerrada nacida en nuestros talleres de los mejores aceros y expertas manos, diseñada para satisfacer a los restauradores más exigentes.

Sus características técnicas de fabricación permiten, mediante un control de flujo de aire, avivar o ralentizar la intensidad de las brasas, lo cual propicia una alta eficacia

y un importante ahorro de carbón. Los hornos Mibrasa® permiten cocinar cualquier alimento con la máxima facilidad conservando y potenciando todos sus sabores naturales.

Disponemos de una amplia gama de modelos y complementos de gran calidad para personalizar su horno Mibrasa®, adaptándolo a sus necesidades.

2x1 PARRILLA Y HORNO
en una sola máquina



COCINA TODO TIPO DE ALIMENTOS
carne, pescado, marisco, verduras y postres



ALIMENTACIÓN SOLO CON CARBÓN VEGETAL

aportando
INFINIDAD DE SABORES



SISTEMA DE APERTURA Y CIERRE DE LA PUERTA
sin esfuerzo ni mantenimiento



ENTORNO DE TRABAJO **SIN IMPACTO**
constante de calor en el cocinero



ELEVADO CONTROL DE LAS LLAMAS Y DE LA TEMPERATURA
mediante el sistema de tiros



SISTEMA DE TIRO (APORTACIÓN Y CIERRE DE AIRE)
de fácil manejo, ergonómico y seguro para el cocinero



Posibilidad de trabajar todo el servicio entre
250°C Y 350°C



MÁS RÁPIDO Y LIMPIO
que una parrilla abierta

usando aprox.
40% MENOS CARBÓN



ESPACIO DE TRABAJO **LIMPIO**
con cajón de cenizas cerrado y un recolector para la grasa



RÁPIDA REACCIÓN DE MAILLARD
con resultados óptimos

Al trabajar a altas temperaturas sella y brasea el producto

MANTENIENDO TODO SU JUGO E INCREMENTANDO SU SABOR

⚠ El horno **Mibrasa HMB AB-SB** tiene un soporte de bandejas con una temperatura media de 40°C, perfecto para temperar carnes y mantener la temperatura en cualquier alimento. También consta de un armario bajo caliente con una temperatura entre 50° y 70°C aprovechando el calor residual del horno.

Hornos Mibrasa®



Sistema de tiro ergonómico y fácil de manejar

Máximo control de la llama
y de la temperatura.



Cocina ancestral



Cocina lentamente los alimentos en el cajón de cenizas a temperaturas más bajas para obtener un acabado más tierno y sabroso, con un buen sabor ahumado.



Hornos

HMB MINI HORNO SOBRE MOSTRADOR







HMB MINI	6.765€
735 x 490 x 895	
 35-45  540 x 345	



HMB MINI PLUS	8.165€
735 x 510 x 1025	
 45-65  540 x 395	

HMB HORNO SOBRE MOSTRADOR




HMB 75	8.576€
735 x 700 x 1025	
 75-95  540 x 595	



HMB 110	10.364€
955 x 700 x 1115	
 110-130  760 x 595	



HMB 160	10.980€
955 x 900 x 1115	
 160-190  760 x 795	

HMB SB HORNO SOBRE MOSTRADOR CON SOPORTE BANDEJAS



HMB SB 75	10.388€
735 x 700 x 1155	
 75-95  540 x 595	



HMB SB 110	12.236€
955 x 700 x 1245	
 110-130  760 x 595	



HMB SB 160	12.913€
955 x 900 x 1245	
 160-190  760 x 795	

HMB AB HORNO CON ARMARIO BAJO



HMB AB 75	9.832€
735 x 700 x 1700	
 75-95  540 x 595	


HMB AB 110	11.645€
955 x 700 x 1740	
 110-130  760 x 595	

HMB AB 160	12.296€
955 x 900 x 1740	
 160-190  760 x 795	

HMB AB-SB HORNO CON ARMARIO BAJO Y SOPORTE BANDEJAS




HMB AB-SB 75	11.645€
735 x 700 x 1830	
 75-95  540 x 595	


HMB AB-SB 110	13.517€
955 x 700 x 1870	
 110-130  760 x 595	



HMB AB-SB 160	14.229€
955 x 900 x 1871	
 160-190  760 x 795	

HMB AC HORNO CON ARMARIO COMPLETO



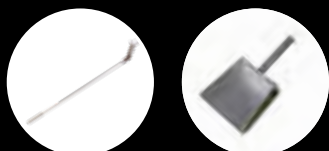
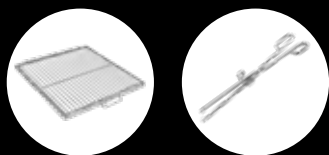
HMB AC 75	15.969€
850 x 705 x 1900	
 75-95  540 x 595	

HMB AC 110	17.780€
1070 x 705 x 1900	
 110-130  760 x 595	

HMB AC 160	18.433€
1070 x 905 x 1900	
 160-190  760 x 795	

TODOS LOS HORNOS INCLUYEN:

Parrilla, pinzas, atizador, pala recoge cenizas y cepillo metálico, todo en acero inoxidable.



El modelo HMB AC incluye además un cortafuegos.

⊕ Accesorios Hornos



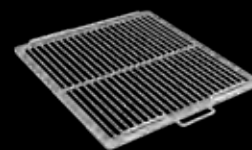
CORTAFUEGOS

FB	561€
----	------



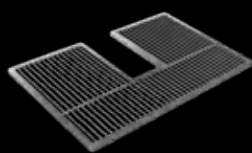
FILTRO DISIPADOR

DF	435€
----	------



PARRILLA

GM - GMPLUS	513€
G75	577€
G110	642€
G160	730€



SEGUNDA PARRILLA ARMARIO SUPERIOR

GAC75	743€
GAC110	780€
GAC160	803€

* Para el modelo HMB AC



MUEBLE HORNO

OTMINI - M.PLUS	800€
OT75	800€
OT110	874€
OT160	948€



RUEDAS

WINOX	A. inox.	453€
WGALVA	Galv.	217€

* 2 ruedas giratorias con freno y 2 ruedas fijas

COLOR PUERTA



INOX



NEGRO



ROJO



AZUL

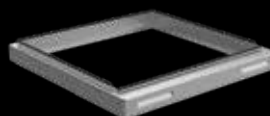


AMARILLO



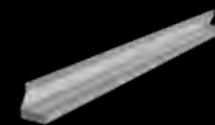
SOPORTE GASTRONORM ARMARIO BAJO / MUEBLE

SGNAB (5 guías)	527€
-----------------	------



EMBELLECEDOR BASE SOBRE MOSTRADOR

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



RECOGEDOR DE GRASA EXTRAÍBLE

REG1	MINI	130€
REG1P/2	M.PLUS/75	130€
REG3/4	110/160	135€



Soporte gastronorm instalado en el armario bajo caliente

MIBRASA®

hot

HORNO MIBRASA® CON
CAJONES MANTENEDORES
DE TEMPERATURA

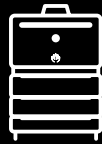
*El horno de brasa
más completo.*



150°C	Temperar Reposar Asar Mantener
300°C	Asar Marcar Ahumar
250°C	Cocina Ancestral
90° - 55°C	Confitar Cocciones lentas Regenerar Temperar Reposar Mantener Deshidratar

*Temperaturas secundarias basadas en el horno a 300°C.





Mibrasa[®] Hot

HORNO MIBRASA CON CAJONES
MANTENEDORES DE TEMPERATURA

Consigue el control máximo optimizando el calor transmitido del horno Mibrasa[®] para mantener los ingredientes en tres zonas de temperatura. El diseño lineal convierte el Mibrasa[®] Hot en el equipo de brasa más completo para cualquier chef que priorice eficacia y rendimiento.



TODO EN UNO.
Equipo capacitado para
MÚLTIPLES TÉCNICAS
de cocción

AHORRO ENERGÉTICO
gracias al
CALOR NATURAL
del horno

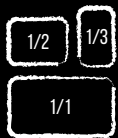


Conserva la calidad
del producto con
**3 DIFERENTES
TEMPERATURAS**

MIBRASA[®]

hot

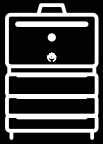
Espacio de cocina
OPTIMIZADO



COMPATIBLE
con **BANDEJAS GN**

SIN COSTES
de **OPERACIÓN.**
Sin facturas.





Mibrasa® Serie Hot

HORNO MIBRASA CON CAJONES MANTENEDORES DE TEMPERATURA

HMB HOT

HORNO CON CAJONES MANTENEDORES DE TEMPERATURA



HMB HOT SB

HORNO CON CAJONES MANTENEDORES DE TEMPERATURA Y SOPORTE BANDEJAS

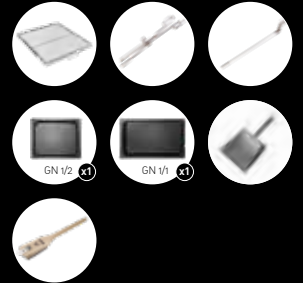


HMB HOT AC

HORNO CON CAJONES MANTENEDORES DE TEMPERATURA Y ARMARIO CALIENTE SUPERIOR



TODOS LOS HORNOS HOT INCLUYEN:



COLOR PUERTA Y CAJONES HOT



3 zonas de temperatura

HMB HOT 75 13.376€
735 x 700 x 1700

3 zonas de temperatura

HMB HOT SB 75 14.676€
735 x 700 x 1830

4 zonas de temperatura

HMB HOT AC 75 19.703€
850 x 705 x 1900

HMB HOT 110 15.805€
955 x 700 x 1740

HMB HOT SB 110 16.965€
955 x 700 x 1870

HMB HOT AC 110 21.428€
1070 x 705 x 1900

HMB HOT 160 16.955€
955 x 900 x 1740

HMB HOT SB 160 18.052€
955 x 900 x 1871

HMB HOT AC 160 22.440€
1070 x 905 x 1900

540 x 595 | 75-95
GN 1/1, 1/2, 1/4*

760 x 595 | 110-130
GN 1/1, 1/2, 1/3*

760 x 795 | 160-190
GN 1/1, 1/2, 1/3*

Ancho x Fondo x Alto (mm)

* Gastronorms compatibles con los modelos correspondientes

MIBRASA®
SERIE HOT

Optimiza
Economiza
Personaliza





Parrilla Abierta Mibrasa®

Ingeniería de última generación respetando las técnicas culinarias más ancestrales, puras y simples. La cocina con brasa abierta, despojada de todo artificio.

Con el fuego a la vista y una superficie de cocción amplia, abierta y elevable, la Parrilla Abierta Mibrasa® ofrece la máxima versatilidad. El sistema de elevación de las parrillas permite al chef colocar el alimento a la distancia exacta sobre la brasa para obtener una cocción óptima.

Su base refractaria asegura una total eficiencia energética. La calidad de los materiales, la ergonomía y su diseño aportan al chef durabilidad, comodidad y cocciones perfectas.



GMB 200 con
mueble completo

La Gare
Praga



Parrilla Abierta


PARRILLA ABIERTA INDIVIDUAL



PARRILLA ABIERTA GMB 100

GMB 100 12.491€

1127 x 864 x 1155

 890 x 635

Ancho x Fondo x Alto (mm)


PARRILLA ABIERTA DOBLE



PARRILLA ABIERTA GMB 130

GMB 130 17.361€

1265 x 864 x 1155

 500 x 635


Ancho x Fondo x Alto (mm)



PARRILLA ABIERTA GMB 160

GMB 160 17.976€

1637 x 864 x 1155

 685 x 635


Ancho x Fondo x Alto (mm)



PARRILLA ABIERTA GMB 200

GMB 200 18.634€

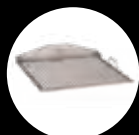
2077 x 864 x 1155

 890 x 635

Ancho x Fondo x Alto (mm)

TODAS LAS PARRILLAS ABIERTAS INDIVIDUALES Y DOBLES INCLUYEN:

Una parrilla, pinzas, pala recoge cenizas, atizador y cepillo metálico. Todo en acero inoxidable. Las GMB 130, 160 y 200 incluyen, además, una parrilla. La parrilla está disponible en varilla o en V.



Parrilla Abierta


PARRILLA ABIERTA TRIPLE



PARRILLA ABIERTA TRIPLE GMB 200-3GR

GMB 200-3GR 26.582€

2077 x 864 x 1155

 500 x 635

 685 x 635


Ancho x Fondo x Alto (mm)



PARRILLA ABIERTA TRIPLE GMB 252-3GR

GMB 252-3GR 27.860€

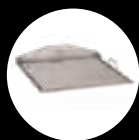
2520 x 864 x 1155

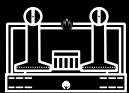
 685 x 635

Ancho x Fondo x Alto (mm)

TODAS LAS PARRILLAS ABIERTAS TRIPLES INCLUYEN:

3 parrillas, pinzas, pala recoge cenizas, atizador y un cepillo metálico. Todo en acero inoxidable. Las parrillas están disponibles en varilla o en V.





Parrilla Abierta Fire Mibrasa®

Nuevos modelos de Parrilla Abierta GMB Fire Mibrasa®.

Combina el carbón vegetal y la leña ofreciendo la mejor experiencia culinaria y una impresionante imagen.

La incorporación del quemador de leña aporta un gran espectáculo de fuego y brasa para el comensal, con el inconfundible aroma de las brasas que desprende y ofrece la madera natural.



GMB 252 FIRE con
mueble completo

La Industrial

Tarragona






Parrilla Abierta Fire



PARRILLA ABIERTA GMB 160 FIRE

GMB 160 FIRE 20.589€

1637 x 864 x 1155

 500 x 635

Quemador 290 x 420 x 183


Ancho x Fondo x Alto (mm)



PARRILLA ABIERTA GMB 200 FIRE

GMB 200 FIRE 21.248€

2077 x 864 x 1155

 685 x 635

Quemador 290 x 420 x 183


Ancho x Fondo x Alto (mm)



PARRILLA ABIERTA GMB 252 FIRE

GMB 252 FIRE 22.020€

2520 x 864 x 1155

 685 x 635

Quemador 485 x 315 x 280

Ancho x Fondo x Alto (mm)

TODAS LAS PARRILLAS ABIERTAS GMB FIRE INCLUYEN:

2 parrillas, pinzas, 2 ganchos giratorios, un soporte cocción vertical, una pala recoge cenizas, un atizador y un cepillo metálico. Todo en acero inoxidable. Las parrillas están disponibles en varilla o en V.



⊕ Accesorios Parrilla Abierta + Fire



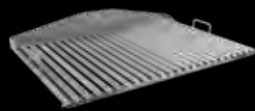
MUEBLE COMPLETO

MCGMB100	3.134€
Equipado con 3 cajones y soporte de gastronorm	
MCGMB130	3.423€
Equipado con 3 cajones y soporte de gastronorm	
MCGMB160	3.710€
Equipado con 3 cajones, 2 estantes y soporte de gastronorm	
MCGMB200	4.224€
Equipado con 3 cajones, 2 estantes y soporte de gastronorm	
MCGMB252	5.741€
Equipado con 3 cajones, 2 estantes y 2 soportes de gastronorm	



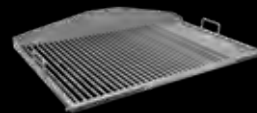
MUEBLE

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



PARRILLA EN V

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



PARRILLA DE VARILLA

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



TAPA INOX

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

*Precio por unidad



ESTRUCTURA PROTECTORA

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€



RUEDAS

WINOXG	A.Inox	522€
WGALVAG	Galv.	274€

*4 ruedas giratorias con freno



SPIEDO

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

*Requiere la estructura protectora al modelo correspondiente

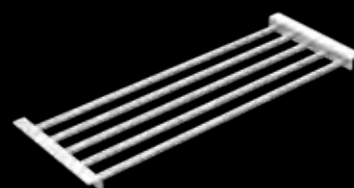
⊕ Accesorios Parrilla Abierta + Fire



SOPORTE DE COCCIÓN VERTICAL

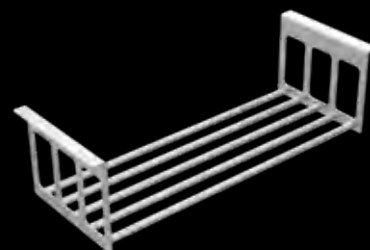
Cuelga tus ingredientes con los ganchos giratorios, posiciona el soporte a voluntad sobre la brasa y enfrente del quemador en el modelo GMB FIRE. Logra cocciones únicas, ahumados y secados con el toque de brasa singular.

El conjunto incluye el soporte y 2 ganchos giratorios.



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€

MÓDULO DE COCCIÓN 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€

GANCHO GIRATORIO



GGCV (1ud.)	∅0,5 - 16 x 2,8 cm	44€
-------------	--------------------	-----

Robata Beast Mibrasa®

La Robata Beast Mibrasa® diseñada y conceptualizada para altas producciones y gran versatilidad.


Experimenta con los niveles, temperaturas y el posicionamiento de las parrillas para aplicar infinitas técnicas de cocción a la vez.

Cuenta con 4 niveles que disponen de superficies de cocción extensas, adaptables y extraíbles que permiten cocinar múltiples productos. Ejecuta cocciones directas, verticales, al espeto o espiedo entre otros para trabajar cualquier tipo de gastronomía. Garantiza una total eficiencia energética del rendimiento de carbón vegetal o leña gracias a la base refractaria.



Robata Beast RM 100
con mueble completo

Sumac & Mambo

 Barcelona




Robata Beast Mibrasa®




ROBATA BEAST RM 100 MIBRASA con 4 niveles

RM 100 10.837€

1127 x 788 x 797

 Parrilla inferior y superior 653 x 324

 Parrilla intermedia 384 x 324

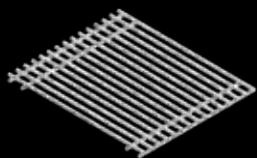
Ancho x Fondo x Alto (mm)

LA RM BEAST INCLUYE:

6 parrillas superiores/inferiores, 6 parrillas intermedias, pinzas Mibrasa®, pala para cenizas, atizador y cepillo metalico. Todo en acero inoxidable.



⊕ Accesorios Robata Beast



PARRILLA

RLTG100 P. sup./inf. 202€
RMG100 P. inter. 160€



MUEBLE COMPLETO

MCGMB100 3.134€
con 3 cajones y soporte de gastronorm



MUEBLE

MGMB100 1.163€



RUEDAS

WINOXG A.Inox 522€
WGALVAG Galv. 274€

*4 ruedas giratorias con freno



TAPA INOX

TAPA85 397€



SPIEDO

SPIEDO100-BEAST 1.028€

Robatayaki Mibrasa®

PARRILLA TRADICIONAL JAPONESA

Inspirándonos en la antigua técnica de cocina japonesa Robatayaki, hemos creado la Robatayaki Mibrasa®. Una parrilla abierta de carbón con varios niveles de altura y accesorios para elaborar todo tipo de alimentos, en forma de pinchos directamente sobre la brasa, en la parrilla o en la plancha Teppanyaki.

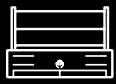


Robatayaki Mibrasa® RM SE 115
con sistema de elevación
para el segundo nivel

Albert Sastregener - Bo.Tic**

 Corçà







Robatayaki




ROBATAYAKI RM MIBRASA con 3 niveles fijos


RM 60 4.421€
620 x 445 x 800

 Parrilla superior 310 x 280


 Parrilla inferior 380 x 280


RM 80 5.314€
800 x 445 x 800

 Parrilla superior 310 x 280

 Parrilla inferior 380 x 280

RM 115 5.849€
1145 x 445 x 800

 Parrilla superior 310 x 280


 Parrilla inferior 380 x 280


Ancho x Fondo x Alto (mm)




ROBATAYAKI RM SE MIBRASA con 3 niveles y sistema de elevación para el segundo nivel


RM SE 60 6.134€
620 x 445 x 1030

 Parrilla superior 310 x 280


 Parrilla inferior 380 x 280


RM SE 80 7.115€
800 x 445 x 1030

 Parrilla superior 310 x 280

 Parrilla inferior 380 x 280

RM SE 115 8.047€
1145 x 445 x 1030

 Parrilla superior 310 x 280

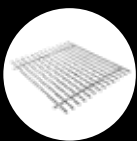
 Parrilla inferior 380 x 280

Ancho x Fondo x Alto (mm)



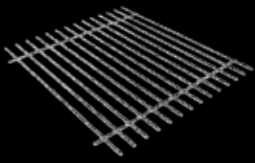
TODOS LOS ROBATAYAKIS INCLUYEN:

Parrillas en el primer y el segundo nivel, pinzas, atizador, pala recoge cenizas y cepillo metálico.
Todo en acero inoxidable.



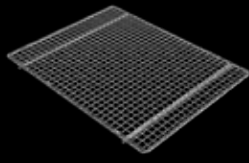
⊕ Accesorios Robotayaki

SUPERFICIES DE COCCIÓN



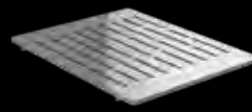
PARRILLA

RTG	P.Superior	31€
RLG	P.Inferior	35€



PARRILLA MALLA

TGM	P. M Superior	69€
LGM	P.M Inferior	93€



TEPPANYAKI PERFORADA

PTG	375€
-----	------

*Solo para nivel inferior



TEPPANYAKI LISA

FTTG	350€
------	------

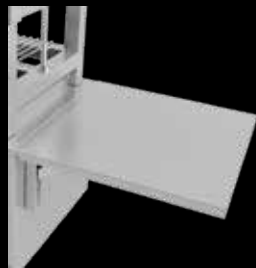
*Solo para nivel inferior

OTROS



TAPA INOX

TAPARM60	135€
TAPARM80	149€
TAPARM115	162€



MESA ABATIBLE

DLS	402€
-----	------

*Incluye 2 laterales



MUEBLE

S60	571€
S80	601€
S115	651€



RUEDAS

WINOXG	A.Inox	522€
WGALVAG	Galv.	274€

*4 ruedas giratorias con freno



Parrilla malla superior

⊕ Accesorios de cocción

KIT ESPETO PARRILLA ABIERTA + FIRE

Diseñado para cocinar sobre la brasa sin contacto directo con la llama. Disponemos de distintos diseños y tamaños para manipular el producto fácilmente y mantenerlo intacto. Ideal para pescado, marisco y moluscos.



KIT ESPETO PARRILLA ABIERTA + FIRE



	Espeto 20x490	Espeto 30x490	Gastro Ind. 390	Gastro Doble 390	
KITESPGMB100	4ud.	4ud.	2ud.	2ud.	694€
KITESPGMB130	5ud.	5ud.	2ud.	2ud.	740€
KITESPGMB160	6ud.	6ud.	3ud.	3ud.	755€
KITESPGMB200	8ud.	8ud.	4ud.	4ud.	816€
KITESPGMB252	10ud.	10ud.	6ud.	6ud.	906€

*Cada kit incluye un soporte espeto

Ancho x Largo (mm)

KIT ESPETO ROBATAYAKI + RM BEAST



	Espeto 20x390	Espeto 30x390	Gastro Ind. 390	Gastro Doble 390	
KITESPRM60/SE60	2ud.	2ud.	2ud.	2ud.	574€
KITESPRM80/SE80	3ud.	3ud.	2ud.	2ud.	634€
KITESPRM115/SE115	4ud.	4ud.	2ud.	2ud.	694€
KITESPRM100	4ud.	4ud.	2ud.	2ud.	694€

*Cada kit incluye un soporte espeto

Ancho x Largo (mm)



⊕ Accesorios de cocción

KIT GASTRONORM PARRILLA ABIERTA + FIRE

Accesorio para organizar condimentos y salsas en gastronorms inox 1/9.



KIT GN PARRILLA ABIERTA + FIRE

SGN100 (GMB 100)	435€
Incluye: Soporte gastronorm, GN 1/9 (6ud.)	
SGN130 (GMB 130)	442€
Incluye: Soporte gastronorm, GN 1/9 (6ud.)	
SGN160 (GMB 160/ Fire)	459€
Incluye: Soporte gastronorm, GN 1/9 (8ud.)	
SGN200 (GMB 200/ Fire/ 3GR)	484€
Incluye: Soporte gastronorm, GN 1/9 (10ud.)	
SGN252 (GMB 252-Fire)	507€
Incluye: Soporte gastronorm, GN 1/9 (8ud.)	
SGN252-3GR (GMB 252-3GR)	507€
Incluye: Soporte gastronorm, GN 1/9 (9ud.)	

KIT GN ROBATAYAKI + RM BEAST

SGN60	387€
Incluye: Soporte gastronorm, GN 1/9 (3ud.)	
SGN80	411€
Incluye: Soporte gastronorm, GN 1/9 (4ud.)	
SGN115	435€
Incluye: Soporte gastronorm, GN 1/9 (6ud.)	
SGN100BEAST	435€
Incluye: Soporte gastronorm, GN 1/9 (6ud.)	



Hibachi Mibrasa®

MINI PARRILLA PORTÁTIL

El Hibachi Mibrasa® está basado en un estilo de cocina japonesa donde los alimentos se preparan sobre una pequeña parrilla portátil. Esta técnica de cocción transforma una comida en una experiencia culinaria interactiva.

¡La imaginación y creatividad con el Hibachi Mibrasa® no tienen límites!



Hibachi MH300 Plus con soporte y parrilla superior

Umai
Girona





Hibachi



HIBACHI MH 150

MH150	186€
150 x 150 x 140	
2 aprox.	

Ancho x Fondo x Alto (mm)



HIBACHI MH 300

MH300	261€
300 x 150 x 140	
4 aprox.	

Ancho x Fondo x Alto (mm)

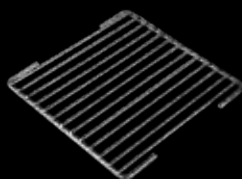


HIBACHI MH 300 PLUS

MH300 PLUS	372€
300 x 300 x 140	
8 aprox.	

Ancho x Fondo x Alto (mm)

⊕ Accesorios Hibachi



PARRILLA

GMH150	13€
GMH300	26€
GMH300P	37€



PARRILLA SUPERIOR

GSMH300	93€
GSMH300P	115€



SOPORTE

SMH150	50€
SMH300	62€
SMH300P	75€



AHUMADOR

FMH150	125€
FMH300	149€
FMH300P	186€



ENCENDEDOR

CS1	1 kg	18€
CS2	2 kg	36€



PINZAS INOX

IT	20 cm	11€
----	-------	-----



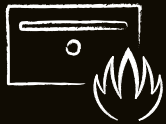
PINCHO INOX

IS20	20 cm (12ud.)	12€
IS30	30 cm (12ud.)	13€

Grillware Mibrasa®

¡Desarrollando herramientas para que tu creatividad fluya!

parrilla clásica · parrilla malla · parrilla grande · parrilla rodaballo · parrilla larga ·
bandeja reposo · sartén malla · 'smoke & steam box' · flambadou



Para uso con
TODOS LOS EQUIPOS
MIBRASA

**PENSADO
PARA EL CHEF** 

Aportando agilidad y rapidez
en el servicio



Registrado en la
OFICINA DE PATENTES
Y MARCAS



PARRILLA DOBLE

Adaptable
en
altura



Fácil de abrir,
cerrar y dar
la vuelta



**VERSÁTIL
y ROBUSTA**



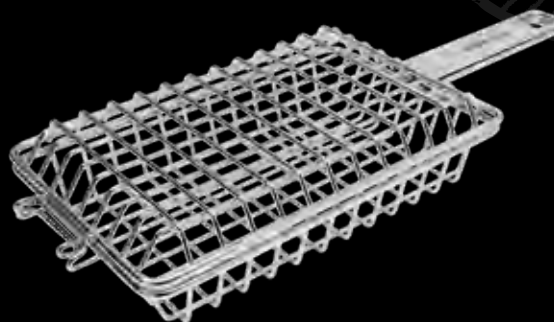
PARRILLAS APILABLES
para una buena
gestión del espacio





PARRILLA CLÁSICA

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



PARRILLA CLÁSICA DOBLE

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



PARRILLA MALLA

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



PARRILLA MALLA DOBLE

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



BANDEJA REPOSO PARRILLA CLÁSICA

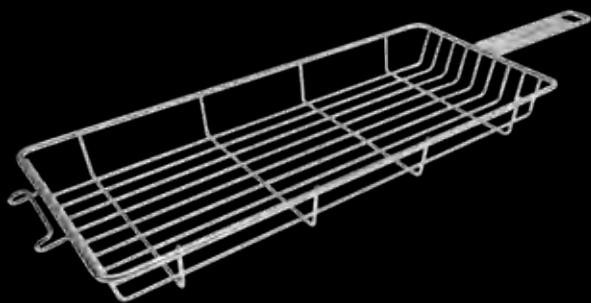
KBR1625H2	16 x 25 - H2 cm	147€
-----------	-----------------	------

*Compatible con el Grillware Mibrasa® parrilla clásica y malla H2 cm y H4 cm



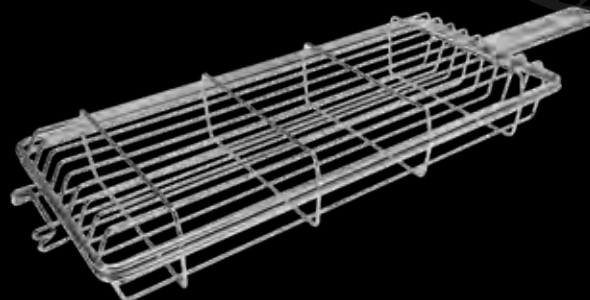
SARTÉN MALLA

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



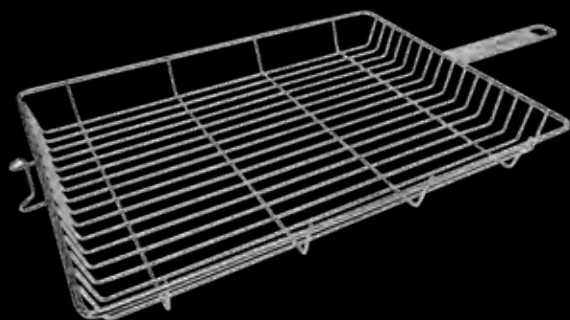
PARRILLA LARGA

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



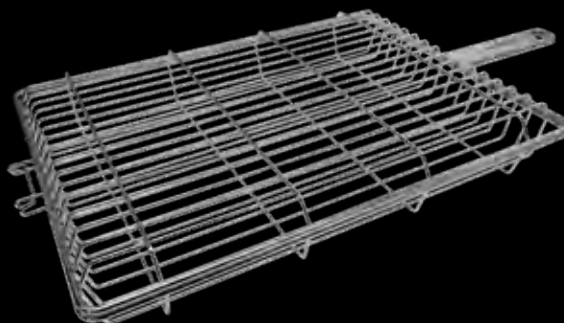
PARRILLA LARGA DOBLE

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



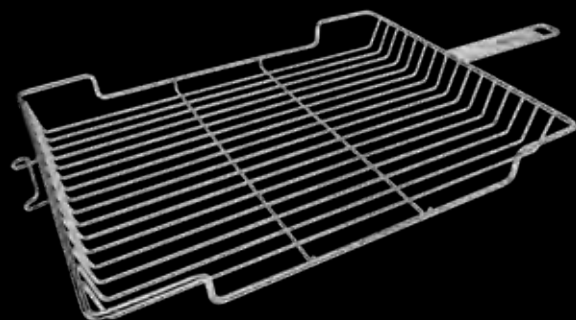
PARRILLA GRANDE

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



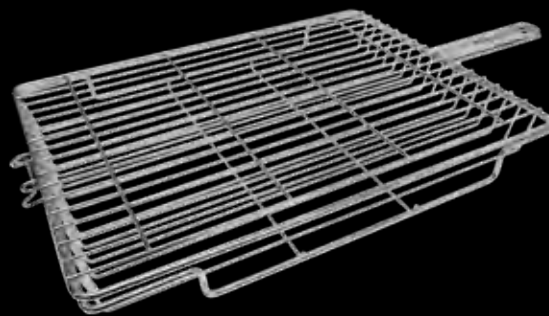
PARRILLA GRANDE DOBLE

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



PARRILLA ESPECIAL RODABALLO

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



PARRILLA ESPECIAL RODABALLO DOBLE

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



SMOKE & STEAM BOX

Ahuma, cocina al vapor o combinalos con el nuevo SMOKE & STEAM BOX Mibrasa®.

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

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



SSB	18 x 43 x 10	433€
-----	--------------	------

Ancho x Fondo x Alto (cm)

*Parrilla clásica incluida 16 x 25 x H4 cm

FLAMBADOU

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

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



FLMB	60 cm Ø12 cm	249€
------	--------------	------



Menaje

NUEVOS SOPORTES MIBRASA® DE CORCHO NATURAL

Presentamos los nuevos soportes de corcho Mibrasa® para el plato granito y la 'llauna' de alta temperatura, la presentación en mesa que dará aún más valor a tus platos.

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



¡Mantenemos
nuestra tradición
mediterránea!



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



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

Menaje



PLATO GRANITO SOBRE SOPORTE DE CORCHO

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

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



GSCS30 30 x 22 cm 127€

'LLAUNA' ALTA TEMPERATURA CON SOPORTE DE CORCHO

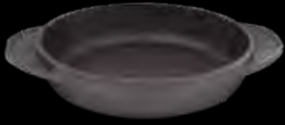
La bandeja de cocción es de aluminio fundido y de alta resistencia. Sirve directamente a tus comensales con el soporte de corcho hecho para adaptarse al gastronorm 1/2.



GNCG1/2 GN 1/2 141€



Menaje



CAZUELA BAJA DE ALUMINIO FUNDIDO

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



SOPORTE MADERA IROKO CON CAZUELA

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



TAPA PYREX PARA CAZUELA CON POMO DE ALUMINIO

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



BANDEJA DE COCCIÓN DE ALUMINIO FUNDIDO

	Profundidad	
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€



'LLAUNA' ALTA TEMPERATURA CON SOPORTE MADERA IROKO

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



PLATO DE GRANITO CON SOPORTE MADERA IROKO

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



PLATO DE GRANITO CON SOPORTE INOX

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



PINZAS

TG	38 cm	95€
----	-------	-----



PINZAS PLANAS

FTG	38 cm	100€
-----	-------	------



PINZAS BANDEJAS

PG	19 cm	19€
----	-------	-----



'Llauna' alta temperatura con soporte de madera Iroko

Carbón, encendido y ahumado

CARBÓN VEGETAL MIBRASA®

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



QUEBRACHO BLANCO (QBM)

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



ENCINA (HOM)

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



MARABÚ (MM)

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

Precios a consultar.

ENCENDIDO Y AHUMADO



PASTILLAS PARA ENCENDER ECOFIRE

Pastillas de fibra de coco compacta para el encendido del carbón.

FL	24ud./pack	9€
----	------------	----



BANDEJAS PARA AHUMAR

SPO10 Roble / SPC10 Cedro		
10 x 12,5cm	110ud.	157€
SPO25 Roble / SPC25 Cedro		
25 x 12,5cm	45ud.	120€



VIRUTAS DE MADERA PARA AHUMAR

SWOT Naranja	2,7 L	12€
SWHO Encina	2,7 L	12€
SWOW Olivo	2,7 L	12€
SWRQ Quebracho rojo	2,7 L	14€
SWG Sarmiento	25 L	12€



MIBRASA®

hot

Confitar | Cocciones
lentas | Regenerar |
Temperar | Reposar |
Mantener | Deshidratar



Polígono Pla de Sant Joan
C/Joan Rovira i Bastons, 26
17230 Palamós (Girona) España
tel. +34 972 601 942
mibrasa@mibrasa.com



www.mibrasa.com

Soluciones de ventilación



SUPRAVENT
Industrial Ventilation



SOLUCIONES DE VENTILACIÓN PARA TU EQUIPO MIBRASA®.

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

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

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

Contacta con nuestro equipo para más información.

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

Consulta el catálogo:





Grupo Roig

Polígono Industrial A Tomada, n 61
15940 A Pobra do Caramiñal
(A Coruña)

☎ [981 831 321](tel:981831321)

✉ gruporoig@gruporoig.es

@gruporoig



MIBRASA®