



  
MIBRASA®

roig  
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.

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

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

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**



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



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



**MÁS RÁPIDO Y LIMPIO**  
que una parrilla abierta

usando aprox.  
**40% MENOS CARBÓN**



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



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



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




**RÁPIDA** REACCIÓN DE MAILLARD  
con resultados óptimos

Al trabajar a altas temperaturas sella y brasea el producto

**MANTIENiendo TODO SU JUGO E INCREMENTANDO SU SABOR**



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

 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



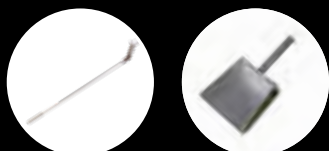
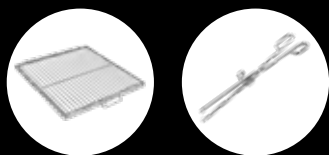
|   |         |
|---|---------|
| HMB AC 75   | 15.969€ |
| 850 x 705 x 1900  |         |
|  75-95  540 x 595 |         |

|   |         |
|---|---------|
| 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



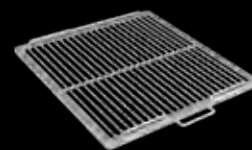
## CORTAFUEGOS

|    |      |
|----|------|
| FB | 561€ |
|----|------|



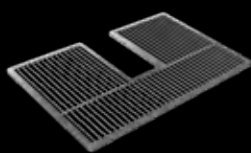
## FILTRO DISIPADOR

|    |      |
|----|------|
| 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

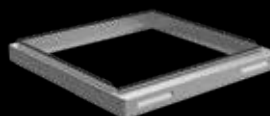


AMARILLO



## 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

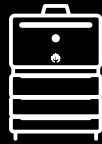
*El horno de brasa más completo.*



|            |   |
|------------|---|
| 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

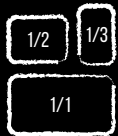


Conserva la calidad  
del producto con  
**3 DIFERENTES  
TEMPERATURAS**

MIBRASA®

# hot

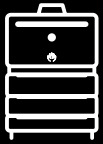
Espacio de cocina  
**OPTIMIZADO**



**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

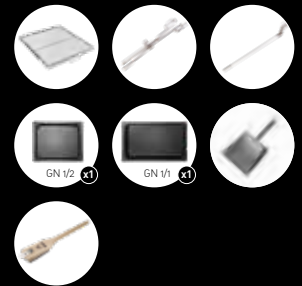


## HMB HOT AC

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€

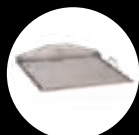
2077 x 864 x 1155

 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€

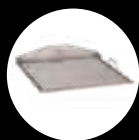
2520 x 864 x 1155

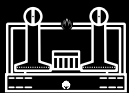
 685 x 635

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



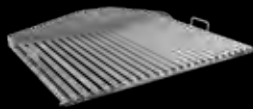
## MUEBLE COMPLETO

|   |        |
|---|--------|
| 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 |        |



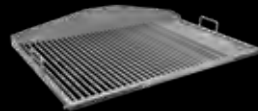
## MUEBLE

|         |        |
|---------|--------|
| 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

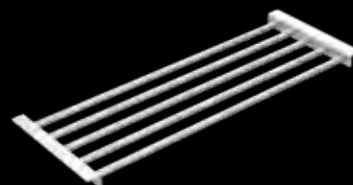
## ⊕ Accesorios Parrilla Abierta + Fire



### SOPORTE DE COCCIÓN VERTICAL

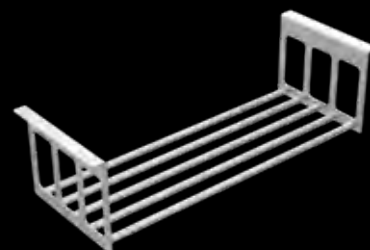
Cuelga tus ingredientes con los ganchos giratorios, posiciona el soporte a voluntad sobre la brasa y enfrente del quemador en el modelo GMB FIRE. Logra cocciones únicas, ahumados y secados con el toque de brasa singular.

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

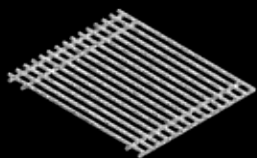
Ancho x Fondo x Alto (mm)

### 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.

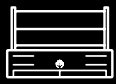


Robatayaki Mibrasa® RM SE 115  
con sistema de elevación  
para el segundo nivel

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

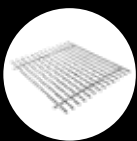
 Parrilla inferior 380 x 280

Ancho x Fondo x Alto (mm)



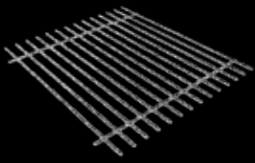
### TODOS LOS ROBATAYAKIS INCLUYEN:

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



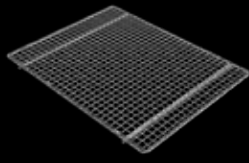
# ⊕ Accesorios Robotayaki

## SUPERFICIES DE COCCIÓN



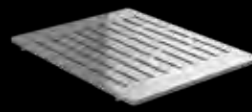
### PARRILLA

|     |            |     |
|-----|------------|-----|
| 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€ |
|------|------|

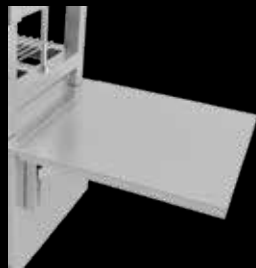
\*Solo para nivel inferior

## 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

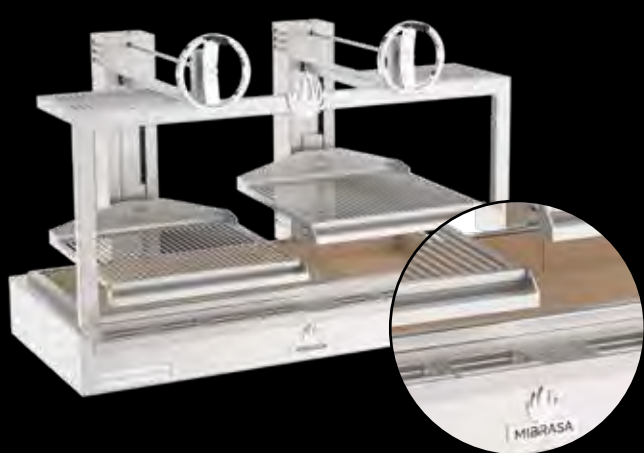
Ancho x Largo (mm)



## ⊕ 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)

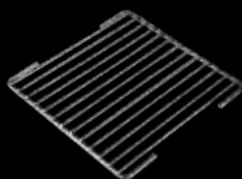


## HIBACHI MH 300 PLUS

|                 |      |
|-----------------|------|
| 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**



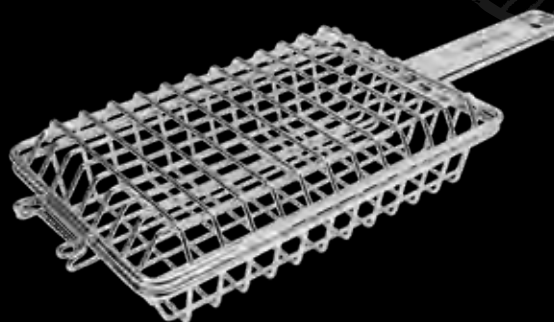
**PARRILLAS APILABLES**  
para una buena  
gestión del espacio





## 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

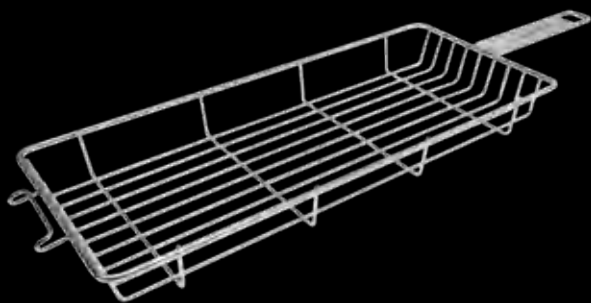
|           |                 |      |
|-----------|-----------------|------|
| KBR1625H2 | 16 x 25 - H2 cm | 147€ |
|-----------|-----------------|------|

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



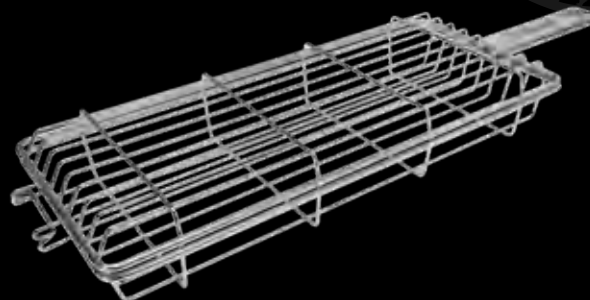
## SARTÉN MALLA

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



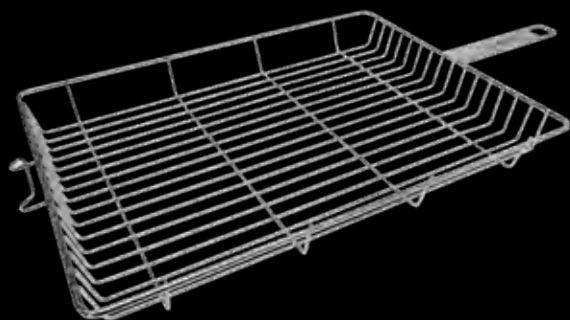
### PARRILLA LARGA

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



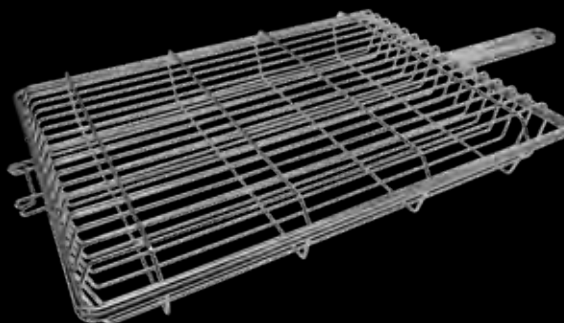
### PARRILLA LARGA DOBLE

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



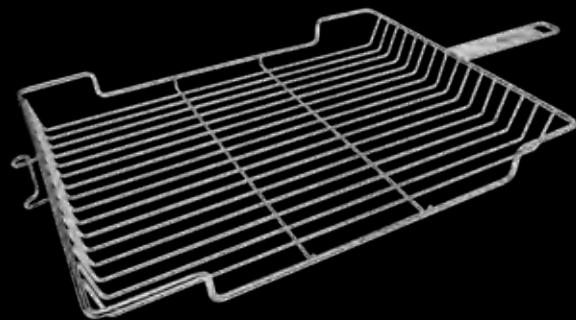
### PARRILLA GRANDE

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



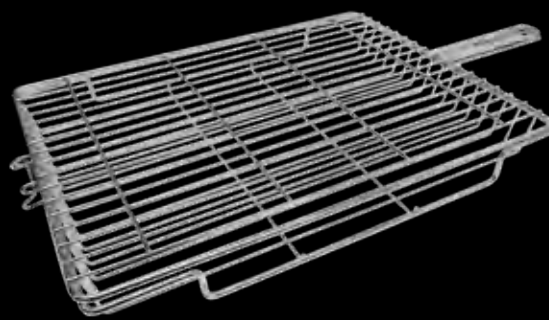
### PARRILLA GRANDE DOBLE

|           |                 |      |
|-----------|-----------------|------|
| 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.



## 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

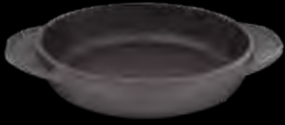
La bandeja de cocción es de aluminio fundido y de alta resistencia. Sirve directamente a tus comensales con el soporte de corcho hecho para adaptarse al gastronorm 1/2.



|         |        |      |
|---------|--------|------|
| 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/Juan Rovira i Bastons, 26  
17230 Palamós (Girona) España  
tel. +34 972 601 942  
[mibrasa@mibrasa.com](mailto:mibrasa@mibrasa.com)



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

gruporoig.es

**Grupo Roig**

Polígono Industrial A Tomada, nº 61  
15940 A Pobra do Caramiñal  
(A Coruña)

☎ 981 832 321

✉ [gruporoig@gruporoig.es](mailto:gruporoig@gruporoig.es)

[@gruporoig](#)

roig  
grupo