

MIBRASA®

¡Alimentando los Sentidos!

CATÁLOGO |



Mibrasa, ¡el dominio del fuego!

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.

¡Alimentando los Sentidos!



GARANTÍA DE CALIDAD:



UNE-EN:12815/2002
EUROPEAN STANDARD



Intertek
5009577



Intertek
5009577



HORNOS MIBRASA®

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** 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

HMB MINI

HORNO SOBRE MOSTRADOR



HMB MINI

700 x 490 x 880

35 comensales aprox.

HMB MINI PLUS

700 x 510 x 1030

45 comensales aprox.

HMB

HORNO SOBRE MOSTRADOR



HMB 75

700 x 700 x 1030

75 comensales aprox.

HMB 110

920 x 700 x 1120

110 comensales aprox.

HMB 160

920 x 900 x 1120

160 comensales aprox.

HMB SB

HORNO SOBRE MOSTRADOR
CON SOPORTE BANDEJAS



HMB SB 75

700 x 700 x 1180

75 comensales aprox.

HMB SB 110

920 x 700 x 1270

110 comensales aprox.

HMB SB 160

920 x 900 x 1270

160 comensales aprox.

HMB AB

HORNO CON ARMARIO BAJO



HMB AB 75

700 x 700 x 1660

75 comensales aprox.

HMB AB 110

920 x 700 x 1710

110 comensales aprox.

HMB AB 160

920 x 900 x 1710

160 comensales aprox.

HMB AB-SB

HORNO CON ARMARIO BAJO
Y SOPORTE BANDEJAS



HMB AB-SB 75

700 x 700 x 1810

75 comensales aprox.

HMB AB-SB 110

920 x 700 x 1860

110 comensales aprox.

HMB AB-SB 160

920 x 900 x 1860

160 comensales aprox.

HMB AC

HORNO CON ARMARIO COMPLETO



HMB AC 75

850 x 700 x 1900

75 comensales aprox.

HMB AC 110

1070 x 700 x 1900

110 comensales aprox.

HMB AC 160

1070 x 900 x 1900

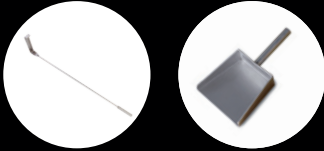
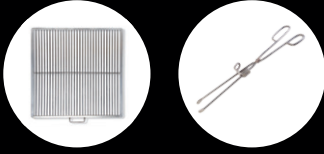
160 comensales aprox.

Ancho x Fondo x Alto (mm)

ACCESORIOS

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.

CORTAFUEGOS



Cortafuegos

FILTRO DISIPADOR



Filtro

PARRILLA



MINI - M.PLUS
75
110
160

SOPORTE BANDEJAS



75
110
160

MESA HORNO



MINI - M.PLUS - 75
110
160

RUEDAS



Acero inox.
Galvanizado
* 2 ruedas giratorias con freno y 2 ruedas fijas

COLOR PUERTA



INOX



ROJO



NEGRO



AMARILLO

CAMPANA EXTRACTORA CON APORTACIÓN DE AIRE



OPCIONAL:

- Sistema de iluminación integrado
- Sistema de filtración por agua

MINI - M.PLUS 1300x1200x600
75 1500x1500x600
110-160 2000x1500x600

CARBÓN

CARBÓN VEGETAL



15kg/bolsa

Carbón de material combustible sólido que se produce con las mejores leñas y ofrece grandes prestaciones.

PASTILLAS PARA ENCENDER ECOFIRE



24ud./pack

Pastillas de fibra de coco compacta para el encendido del carbón. Producto totalmente ecológico.

MENAJE

CAZUELA BAJA



Ø 16cm
Ø 20cm
Ø 24cm
Ø 28cm

SOPORTE DE MADERA PARA CAZUELA



Ø 16cm
Ø 20cm
Ø 24cm

*no incluye la cazuela

TAPA DE PYREX PARA CAZUELA



Maneta: aluminio /plástico
Ø 16cm
Ø 20cm
Ø 24cm
Ø 28cm

GASTRONORM



Profundidad
GN 1/4 4cm
GN 1/3 2cm
GN 1/2 6cm
GN 1/1 6cm

SOPORTE CON PINCHO INOX Y PLATO MADERA



65 x 21cm

PINZAS BANDEJAS



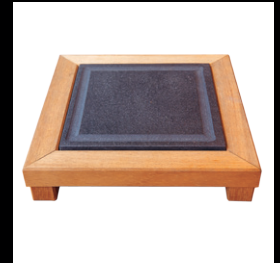
19cm

PLATO GRANITO CON SOPORTE INOX



25 x 22cm
30 x 22cm

PLATO GRANITO CON SOPORTE MADERA



25 x 22cm
30 x 22cm

JAULA



24 x 20 x 6cm

BESUGUERA



40 x 20cm

PINZAS MIBRASA



38cm

PINZAS PLANAS



38cm

BANDEJAS PARA AHUMAR



Madera de roble o cedro
10 x 12,5cm 110ud.
25 x 12,5cm 45ud.

VIRUTAS DE MADERA PARA AHUMAR



Naranja, encina y quebracho rojo 2,7L
Olivo 3kg
Sarmiento 25L



HIBACHI

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!



MH 150
150 x 150 x 140
2 comensales aprox.

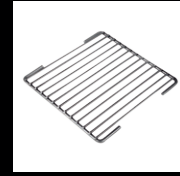


MH 300
300 x 150 x 140
4 comensales aprox.

MH 300 PLUS
300 x 300 x 140
8 comensales aprox.

ACCESORIOS:

PARRILLA



GMH 150
GMH 300
GMH 300 PLUS

PINZAS BAMBÚ



16cm/25ud.

PINZAS INOX



20cm

PINCHO BAMBÚ



17cm/100ud.

PINCHO INOX



20cm/12ud.
30cm/12ud.

ENCENDEDOR



1kg
2kg



ROBATAYAKI

PARRILLA TRADICIONAL JAPONESA

Inspirándonos en la antigua técnica de cocina japonesa Robatayaki, hemos creado el nuevo 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.

► Todos los Robatayaki incluyen: una parrilla inferior y una superior, pinzas, atizador, pala recoge cenizas y cepillo metálico. Todo en acero inoxidable. La serie 115 incluye, además, una segunda parrilla inferior y superior.



RM 60
600 x 445 x 795

RM 80
800 x 445 x 795

RM 115
1145 x 445 x 795



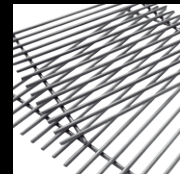
RM SE 60
600 x 445 x 988

RM SE 80
800 x 445 x 988

RM SE 115
1145 x 445 x 988

ACCESORIOS:

PARRILLA



P. Superior
P. Inferior

PARRILLA MALLA



P.M. Superior
P.M. Inferior

PLANCHAS CROMO DURO TEPPANYAKI



P.T. Lisa



P.T. Perforada

MUEBLE



Mueble 60
Mueble 80
Mueble 115

MUEBLE ABATIBLE



M.A. 60
M.A. 80
M.A. 115

¡NOVEDAD!



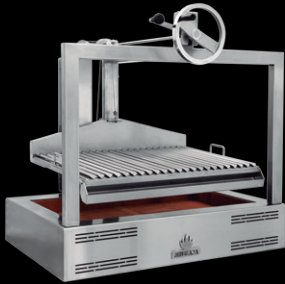
PARRILLA ABIERTA

Presentamos nuestra última creación, la nueva 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 nueva 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.

- Todas las parrillas abiertas incluyen: parrilla, pinzas, pala recoge cenizas, atizador y cepillo metálico. Todo en acero inoxidable. La GMB 200 incluye, además, una parrilla, unas pinzas y un cepillo extra. La parrilla está disponible en varilla o en V.



GMB 100
1127 x 874 x 1113



GMB 200
2022 x 874 x 1113

Ancho x Fondo x Alto (mm)

ACCESORIOS:

MESA



MGMB 100
MGMB 200

RUEDAS



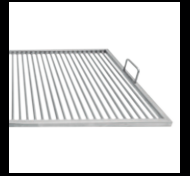
Acero inox.
Galvanizado
*4 ruedas giratorias
con freno

PARRILLA EN V



P. en V

PARRILLA DE VARILLA



P. de varilla



RECETAS MIBRASA

Explora las infinitas posibilidades que el horno MIBRASA® puede aportar a tu cocina.
¡Tu paladar percibirá auténticos e incomparables sabores!



SECRETO IBÉRICO LIGADO CON JUDÍAS BLANCAS



MELOSO DE LANGOSTINOS Y QUÍNOA



ROLLITOS DE LENGUADO CON VERDURAS



BIZCOCHO CON COMPOTA DE CEREZA



ESPÁRRAGOS CON TOMATE CHERRY Y FETA



COUS COUS DULCE



MEDALLONES DE RAPE



MICUIT CON SHIITAKE Y DASHI AHUMADO



CREMA DE CALABAZA Y ROQUEFORT



FUSILLI CON SALSA MARINERA DE MEJILLONES



BROCHETAS DE SALMÓN CON LIMÓN E HINOJO



NIDOS DE SPAGHETTI CON CALAMARES



TOSTADA CON CHOCOLATE Y SALSA DE NARANJA



TOFU CON ZINAFORIA, ANARCARDOS Y JENGIBRE



GIERVO CON PORCINI Y JUGO DE VINO RANCO

