



MIBRASA®

The Craftsmen of Fire!

MIBRASA

MIBRASA®

Katalóg 2024

Remeselníci ohňa – The Craftsmen of Fire!

Pozývame vás zažiť varenie na grile Mibrasa® na vlastnej koži. Varte a tvorte spôsobom, ktorý prebudí vaše chuťové poháriky a pripomenie, že krása je v jednoduchosti. Oheň je skrátka fascinujúci.

Syntéza kvality a skúseností je obsiahnutá v každom výrobku Mibrasa®.

Vzťah medzi jedlom a ohňom nás privádza späť k najhlbším počiatkom gastronómie a ľudstva. Varenie nad žeravým uhlím je úprimné, čestné a predovšetkým umožňuje, aby autentické chute hovorili samy za seba.

Varenie na ohni je hlboko zakorenené v stredomorskej gastronómii. V našej továrni v Palamós v srdci Costa Brava, kde vyrábame zariadenia Mibrasa®, aby sme slúžili našim zákazníkom po celom

svete, sme hrdí na to, že sme majstri varenia na drevenom uhlí.

Sme mladá rodinná firma, ktorá kladie dôraz na kvalitu a robustnosť našich zariadení, aby vydržali. Pomocou špičkových inžinierskych techník a ocelí najvyššej kvality venujeme pozornosť maximálnej presnosti v každom detaile, výsledkom čoho je produkt, ktorý je vynikajúci z hľadiska výkonu a všestrannosti.

Každý produkt Mibrasa® je stelesnením syntézy kvality a skúseností, navrhnutý a vyvinutý ruka v ruke so šéfkuchármi, aby splnil všetky ich požiadavky.



Pece na uhlie Mibrasa®

PEVNÉ AKO TANK.
S VEĽKOU VÝDRŽOU.

Kuchári z celého sveta si vyberajú Mibrasu pre jej robustnosť, jednoduché použitie a takmer nulovú údržbu. Funkčné a ergonomické vlastnosti pece

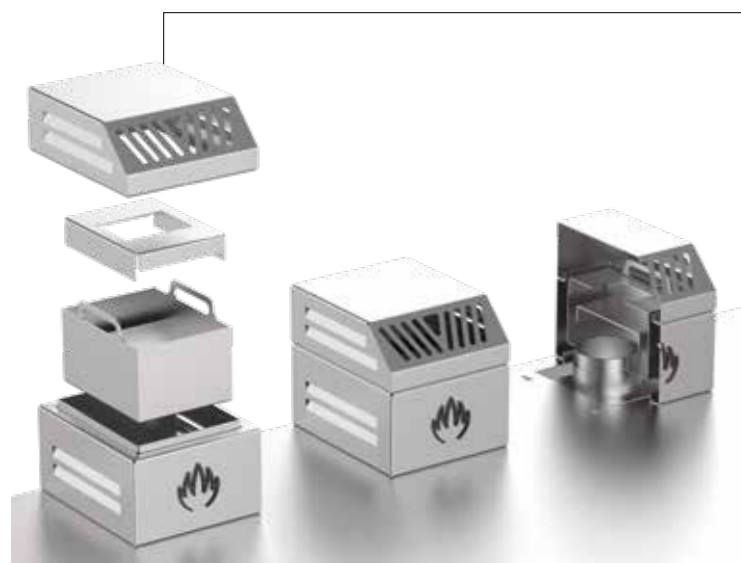
Mibrasa® zaručujú hladký a bezproblémový chod a podnecujú kreativitu aj počas špičky či v časovom strese.



Výhradne na použitie s dreveným uhlím, na optimalizáciu spotreby.



Varte všetky druhy jedál, nechajte vyniknúť hlboké a bohaté chute



Bezpečnostný systém protipožiarnej ochrany s integrovaným lapačom iskier a filtrom

DVOJITÁ FUNKČNOSŤ. Pôsobí ako filter pre odvod dymu, zhromažďuje popol a pevné častice, čím udržuje rúru v bezpečí a pod kontrolou. Pôsobí aj ako chladič, spomaľuje tok dymu a znižuje jeho teplotu vďaka bočným prívodom vzduchu.

OPTIMALIZOVANÝ PRIESTOR. Navrhnutý tak, aby bol extra kompaktný, umiestnený v zadnej časti rúry, takže ponúka veľkú úžitkovú plochu na ohrievacom rošte.

JEDNODUCHÁ ÚDRŽBA A ČISTENIE. S ľahko odnímateľnými komponentmi, ktoré sú vhodné do umývačky riadu.



Multifunkčný zberač popola

OPTIMALIZOVANÉ FUNKCIE. Spodná zásuvka funguje ako druhá klapka, zberač popola, no aj komora pre kuchárske techniky na spôsob varenia podľa receptov našich predkov.

RÝCHLY VSTUP VZDUCHU. Popol padá z roštu na drevené uhlie priamo do zberača pod ním, takže nemá žiadne prekážky a naopak, ponúka nepretržité prúdenie vzduchu a v prípade potreby aj dodatočný extra prítlak vzduchu.

ČISTÝ PRACOVNÝ PRIESTOR vďaka uzavretému zberaču popola spojenému s odnímateľným zberačom tuku integrovaným na prednej strane.



Bezpečné a presné riadenie prúdu vzduchu

ERGONOMICKÝ REGULÁTOR PRÚDU VZDUCHU.

Horná a spodná klapka sú umiestnené na robustnom oceľovom ráme v prednej časti rúry pre ľahkú manipuláciu a v bezpečnom dosahu pre kuchára.

NEPRETRŽITÁ KONTROLA.

pre neustálu a presnú reguláciu prítoku vzduchu.

ZVÝŠENÁ KONTROLA TEPLoty A PLAMEŇA.

Systém klapiek efektívne riadi teplotu a prúdenie vzduchu, aby sa zbytočne netvorili plamene.

Vysokoodolné dvere so systémom protizávaží

ROBUSTNÝ DIZAJN. Vytvára pracovné prostredie bez neustáleho tepelného vplyvu pre kuchára.

SYSTÉM OTVÁRANIA DVERÍ BEZ NÁMAHY.

Patentovaný dizajn dverí s protizávažím umožňuje jednoduchú a ľahkú manipuláciu.

NULOVÁ ÚDRŽBA. Systém protizávažia nevyžaduje údržbu ani výmenu, čo zaručuje hladký priebeh a kontinuitu servisu.

Pece Mibrasa® na drevené uhlie

GRIL A PEC V JEDNOM ZARIADENI

Každá pec Mibrasa® bola navrhnutá s ohľadom na potreby šéfkuchára so zreteľom na to, aby sa prispôbila akémukoľvek kuchynskému priestoru.

KONFIGURÁCIE

Objavte celý rad pecí na drevené uhlie Mibrasa®.

10 modelov
a až 5 veľkostí

COMPACT

HMB

Stolový model

SPACE

HMB SB

Stolový model s ohrevným roštom

BASE

HMB MA

Pec na otvorenom podstavci

VERTICAL

HMB AB

Pec so spodnou ohrevnou skrinkou

HOT

HMB HOT

Pec s vyhrievanými udržiavacími zásuvkami

BASE SPACE

HMB MA SB

Pec na otvorenom podstavci s vrchným ohrevným roštom

VERTICAL SPACE

HMB AB SB

Pec so spodnou ohrevnou skrinkou a vrchným ohrevným roštom

HOT SPACE

HMB HOT SB

Pec s vyhrievanými udržiavacími zásuvkami a vrchným ohrevným roštom

VERTICAL MAX

HMB AC

Pec s vrchnou a spodnou vyhrievanou skrinkou

HOT MAX

HMB HOT AC

Pec s vrchnou vyhrievanou skrinkou a vyhrievanými udržiavacími zásuvkami



5 VEĽKOSTÍ **MINI** **MINI PLUS** **S** **M** **L**

3 VEĽKOSTÍ **S** **M** **L**

POČET STRAVNÍKOV (na servis)

MINI 35 - 45

MINI PLUS 45 - 65

S 75 - 90

M 110 - 130

L 160 - 190

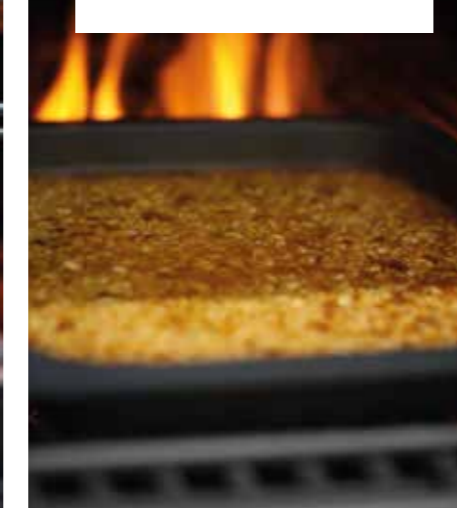
Grilovanie



Opekanie



Varenie



Pomalé varenie



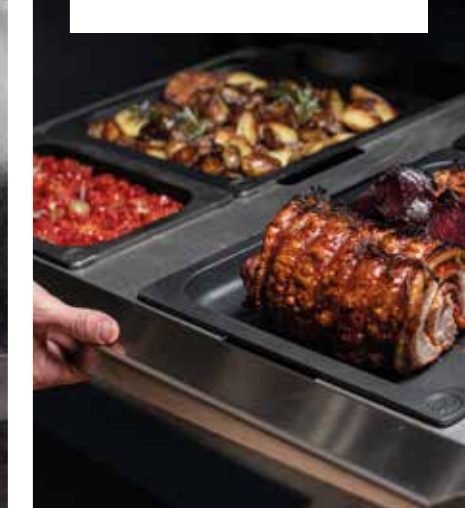
Dusenie



Údenie



Udržiavanie





Compact & Space

PEC MIBRASA® STOLOVÝ MODEL

Pece Mibrasa® Compact a Space sa prispôbia akémukoľvek pracovnému priestoru.

Vyberte si z 2 modelov v 5 rôznych veľkostiach.



COMPACT
HMB

SPACE
HMB SB

PERSONALIZÁCIA:

Farba



Edícia



Nový dizajn protipožiarneho systému umiestneného v zadnej časti pece pre maximalizáciu voľného povrchu.



Graner
Girona (Espanya)

Šou sa začína!

PRÍSLUŠENSTVO

ŠTANDARDNÉ:
Grilovací rošt, kliešte Mibrasa®, kutáč na žeravé uhlie, lopatka na popol a kovová kefa na čistenie roštu.

ODPORÚČANÉ:
Protipožiarny systém - lapač iskier s protipožiarňm filtrom, odnímateľný zberač tuku, spodná doska.



COMPACT

Stolový model



SPACE

Stolový model s vrchným ohrevným roštom

50°C
70°C
300°C
250°C
TEMP.

MINI

35-45

HMB MINI
732 x 604 x 843
540 x 345

HMB SB MINI
732 x 604 x 843
540 x 345

MINI PLUS

45-65

HMB MINI PLUS
732 x 628 x 953
540 x 395

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

S

75-95

HMB 75
732 x 815 x 953
540 x 595

HMB SB 75
732 x 815 x 953
540 x 595

M

110-130

HMB 110
952 x 815 x 1043
755 x 595

HMB SB 110
952 x 815 x 1043
755 x 595

L

160-190

HMB 160
952 x 1004 x 1043
755 x 795

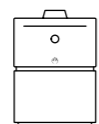
HMB SB 160
952 x 1004 x 1043
755 x 795

VYHRIEVACÍ ROŠT
Ideálny priestor na udržiavanie kastrolov a gastronádob v teple, alebo na temperovanie produktov.

Namontovaný na vrchnej časti pece, Vyžarované zvyškové teplo dosahuje teploty medzi 50 °C a 70 °C na dvoch úrovniach. Nový dizajn lapača iskier s filtrom. Umiestnený v zadnej časti rúry tvorí extra veľký voľný priestor s kapacitou až pre 4 GN 1/1.



Š x H x V (mm)



Base

PEC MIBRASA®
NA OTVORENOM PODSTAVCI

Modely Base sa výborne hodia do kuchýň s voľným priestorom, kde je pre umiestnenie rúry Mibrasa® potrebný podstavec.

Vyberte si z 2 modelov v 3 rôznych veľkostiach.



BASE
HMB MA

BASE SPACE
HMB MA SB

PERSONALIZÁCIA:

Farba



Edícia



Modely Base sú vybavené stojanom prispôsobeným peci Mibrasa®.



*Kuchyňa
predkov.*

PRÍSLUŠENSTVO

ŠTANDARDNÉ:
Grilovací rošt, kliešte Mibrasa®, kutáč na žeravé uhlie, lopatka na popol a kovová kefa na čistenie roštu.

ODPORÚČANÉ:
Protipožiarny systém - lapač iskier s protipožiarnym filtrom, odnímateľný zberač tuku, regál na gastronádoby, kolieska.



BASE

Pec na otvorenom podstavci

BASE SPACE

Pec na otvorenom podstavci s ohrevným roštom

S

75-95

HMB MA 75
732 x 815 x 1628
540 x 595

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

M

110-130

HMB MA 110
952 x 815 x 1667
755 x 595

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

L

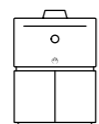
160-190

HMB MA 160
952 x 1013 x 1667
755 x 795

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

Š x H x V (mm)

*Jedlo pomaly varte
v zberači popola pri
nižších teplotách,
aby ste získali jemný,
voňavý záver
s dobrou dymovou
príchutou.*



Vertical

PEC MIBRASA® SO SPODNÝM VYHRIEVANÍM

Vertikálne modely vybavené uzavretou spodnou vykurovacou skriňou sú pre milovníkov organizácie a poriadku.

Vyberte si z 3 modelov v 3 veľkostiach.



VERTICAL
HMB AB

VERTICAL MAX
HMB AC

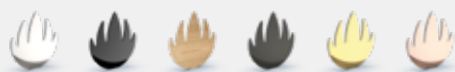
VERTICAL SPACE
HMB AB SB

PERSONALIZÁCIA:

Farba



Edícia



SPODNÁ VYHRIEVANÁ SKRINKA

Udržiavajte jedlo v teple - využite regál na GN ako voliteľné príslušenstvo.

Dosahuje teploty 50°C-70°C s využitím zvyškového tepla pece.

Dosiahnite maillardovu reakciu rýchlejšie, s optimálnymi výsledkami.



PRÍSLUŠENSTVO

ŠTANDARDNÉ:
Grilovací rošt, kliešta Mibrasa®, kutáč na žeravé uhlie, lopatka na popol a kovová kefa na čistenie roštu.

ODPORÚČANÉ:
Protipožiarny systém - lapač iskier s protipožiarnym filtrom, odnímateľný zberač tuku, regál na gastronádoby, kolieska.



VERTICAL

Pec s vyhrievanou skrinkou dolu

S
75-95

HMB AB 75
732 x 815 x 1628
540 x 595

M
110-130

HMB AB 110
952 x 815 x 1667
755 x 595

L
160-190

HMB AB 160
952 x 1013 x 1667
755 x 795



VERTICAL SPACE

Pec s vyhrievanou skrinkou dolu a ohevným roštom hore

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

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

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



VERTICAL MAX

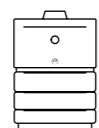
Pec s vyhrievanou skrinkou dolu aj hore

HMB AC 75
850 x 818 x 1900
540 x 595

HMB AC 110
1070 x 818 x 1900
755 x 595

HMB AC 160
1070 x 1030 x 1900
755 x 795

150°C
300°C
250°C
50°C
70°C
TEMP.



Hot

PEC MIBRASA®
S VYHRIEVANÝMI ZÁSUVKAMI

Dosiahnite maximálnu kontrolu optimalizáciou prenosu tepla z pece Mibrasa®, kde sa ingrediencie dajú udržiavať v troch teplotných zónach zásuviek.

Vyberte si z 3 modelov v 3 rôznych veľkostiach.



HOT
HMB HOT

HOT MAX
HMB HOT AC

HOT SPACE
HMB HOT SB

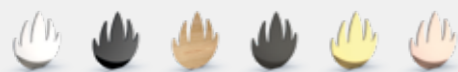
Optimalizácia | Úspora | Personalizácia

PERSONALIZÁCIA:

Farba



Edícia



*Konfitovanie · Pomalé varenie
· Regenerácia · Odpočínok ·
Udržiavanie · Sušenie*

Bezšvový lineárny dizajn pre každého šéfkuchára, ktorý uprednostňuje efektívnu a nákladovo úspornú kuchyňu.



*Najkomplexnejšia
pec na drevené uhlie.*

PRÍSLUŠENSTVO

ŠTANDARDNÉ:
Gril na varenie, kliešte Mibrasa®, kutáč na žeravé uhlie, lopatka na popol, kovová kefa a nádoby 1x GN 1/1 a 1 x GN 1/2.

ODPORÚČANÉ:
Protipožiarny systém s filtrom a prerušovačom ťahu, odnímateľný zberač tuku a kolieska.



HOT

Pec s vyhrievanými udržiavacími zásuvkami



HOT SPACE

Pec s vyhrievanými udržiavacími zásuvkami dolu a ohrevným roštom hore



HOT MAX

Pec s vyhrievanými udržiavacími zásuvkami dolu a vyhrievanou skrinkou hore

150°C

300°C

250°C

90°C

65°C

55°C

TEMP.

S

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

HMB HOT 75
732 x 815 x 1628
540 x 595

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

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

M

110-130
2x GN 1/1*

HMB HOT 110
952 x 815 x 1667
755 x 595

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

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

L

160-190
2x GN 1/1*

HMB HOT 160
952 x 1013 x 1667
755 x 795

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

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

*GN nádoby kompatibilné s príslušnými modelmi

Š x H x V (mm)

Otvorený Gril Parilla Mibrasa®

VARENIE NA OTVORENOM OHNI,
ZBAVENÉ VŠTKÝCH UMELÍN

Vyrobený najmodernejšou technológiou s rešpektom k tradičným receptom. Vďaka rozsiahlej varnej ploche a inovatívne vyvýšenému systému zavesenému nad otvoreným ohňom je Parrilla od Mibrasa® ozaj univerzálna.

Kvalitná oceľ zabezpečuje pevnosť a odolnosť; ergonomický dizajn zas praktičnosť a jednoduchú obsluhu - spolu tvoria dokonalé grilovacie zariadenie pre každého kuchára.

5 modelov a
až 6 veľkostí

Rozličné povrchy na varenie

UDRŽIAVAJTE INGREDIENCIE TEPLÉ nad ohrievacími roštami využitím zvyškového tepla z uhlia.

UNIKÁTNE VÝSLEDKY VERTIKÁLNEHO VARENIA. Umiestnite vertikálny varný stojan nad uhlíky. Produkty zavesíte pomocou otočných háčikov, aby ste dosiahli jedinečnú údenú príchuť.

DOKONČENIE s prídavným nastaviteľným modulom na strednej úrovni pre varenie, odpočinok a dopečenie výrobku pomocou steakových panvičiek alebo iným kuchynským riadom a grilovacími pomôckami Mibrasa®.

Žiaruvzdorné ohnisko

NA DREVENÉ UHLIE ALEBO PALIVOVÉ DREVO. Žiaruvzdorné ohnisko nám umožňuje kombinovať drevené uhlie a palivové drevo, umocňuje zážitok z varenia a poskytuje jedlo pobožkané plameňom ako žiadne iné.

MAXIMÁLNA TEPELNÁ ÚČINNOSŤ. Ohnisko obložené žiaruvzdornými tehliami je navrhnuté tak, aby účinne využívalo tepelnú energiu.

ĽAHKÉ ČISTENIE A ÚDRŽBA z ohniska vyberajte popol na konci každého servisu.



Zabudovaný
chladiaci systém
v korpuse



Varenie s maximálnou všestrannosťou a funkčnosťou

ABSOLÚTNA KONTROLA PRE OPTIMÁLNE VARENIE. Zdvíhací systém vám umožňuje polohovať grilovací rošt nad uhlím, aby ste mohli meniť techniky varenia a dosiahnuť optimálny výsledok.

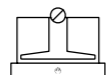
ROZŠÍRENÁ VARNÁ PLOCHA. Pripravíte viacero produktov súčasne vďaka až 3 grilovacím roštom na jednom zariadení a dvom varným plochám; z klasickj guľatiny a v tvare písmena V.

ZDVÍHACÍ SYSTÉM S DVOJITOU REŤAZOU Z NEREZOVEJ OCELI A NULOVOU ÚDRŽBOU.

Systém dvojitej reťaze v spojení s kľukovým kolesom a prevodovkou nám umožňuje plynulú a presnú zdvíhanie roštu.

MAXIMÁLNA BEZPEČNOSŤ PRE KUCHÁRA. Zvyškové teplo prenášané z ohniska do exteriéru sa ochladzuje prostredníctvom ventilačného okruhu zabudovaného v stenách.

TEPELNÁ IZOLÁCIA OKOLO KRBOVISKA. Konštrukcia a kvalita vyhotovenia zabezpečuje udržanie tepla v stenách a v oblasti horenia, čo ponúka možnosť inštalácie nad chladiacou alebo akoukoľvek inou pracovnou plochou.



Parilla Mibrasa®

JEDNODUCHÝ, DVOJITÝ ALEBO TROJITÝ
GRIL PARRILLA SO ZDVÍHACÍM SYSTÉMOM

Vďaka rozsiahlej grilovacej ploche a najmodernejšiemu zdvižnému systému zavesenému nad otvoreným ohňom má kuchár úplnú kontrolu nad výškou grilovacieho roštu grilu nad uhlím, čím dosiahne optimálny výsledok.

Vyberte si zo 4 modelov a 6 veľkostí.



DOUBLE
GMB 200
s kompletným
podstavcom

PERSONALIZÁCIA:

Farba



Edícia



Vyrobené z kvalitnej ocele, ktorá zaručuje pevnosť a odolnosť; ergonomicky navrhnuté pre praktickosť a jednoduché používanie.



Kael Hub - Roar
British Columbia (Canada)

*Kuchyňa s otvoreným grilom
je kuchyňa s otvoreným
srdcom bez umeliny.*



SLIM

Pracovná plocha grilu Parrilla s dvoma grilovacími roštami a kompaktnou základňou

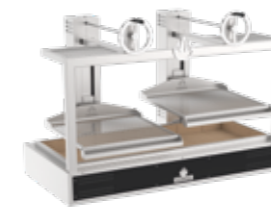
GMB100-2GR
1127 x 700 x 1143
☞ 435 x 460



SINGLE

Pracovná plocha grilu Parrilla s jedným grilovacím roštom

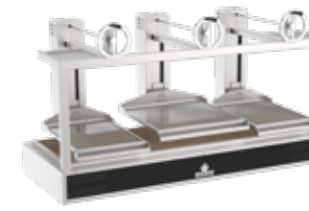
GMB 100
1127 x 863 x 1143
☞ 890 x 630



DOUBLE

Pracovná plocha grilu Parrilla s dvoma grilovacími roštami

GMB 130
1265 x 863 x 1143
☞ 500 x 630



TRIPLE

Pracovná plocha grilu Parrilla s tromi grilovacími roštami

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

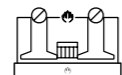
GMB 160
1637 x 863 x 1143
☞ 685 x 630

GMB 200
2077 x 863 x 1143
☞ 890 x 630

GMB 252-3GR
2520 x 863 x 1143
☞ 685 x 630

ŠTANDARDNÉ PRÍSLUŠENSTVO :

grilovací rošt/rošty, kliešte Mibrasa®, pohrabáč na uhlie, lopatka na popol a kovová kefa. Rošty sú k dispozícii s priečkami z guľatiny alebo v tvare písmena V. Všetky sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele.



Parrilla Mibrasa® Fire

GRIL PARRILLA SO ZDVÍHACÍM SYSTÉMOM
A KOVOVÝM KOŠOM - OHNISKOM NA
DREVO

Gril Parrilla s ohniskom s kovovým košom, v ktorom počas práce spaľujete drevo, pričom využívate konštantné teplo žeravého uhlia, do ktorého sa vmiešavajú nezameniteľné vône prírodného dreva.

Vyberte si z 3 veľkostí.



FIRE
GMB 252 FIRE
s kompletným
podstavcom"E

PERSONALIZÁCIA:

Farba



Edícia



Vylepšite zážitok z varenia a ako nikto iný pripravte jedlo pobozkané plameňom. Vyrobené s použitím najmodernejších technológií s rešpektom k jednoduchým tradičným kuchárskym technikám.



La Industrial
Tarragona (Espanya)

*Dym a suché prísady pre
jedinečnú zaúdenú arómu.*



FIRE

Pracovná plocha grilu s 2 grilovacími roštami a košom na horenie dreva

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

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

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

Š x H x V (mm)

ŠTANDARDNÉ
PRÍSLUŠENSTVO:
grilovací rošt/rošty, kliešte
Mibrasa®, pohrabáč na uhlie,
lopatka na popol a kovová kefa.
Rosty sú k dispozícii preiškami
z guľatiny alebo v tvare písmena
V. Všetky sú vyrobené z nehrd-
zavejúcej ocele.

KÔŠ NA HORIACE DREVO
*Kôš na oheň umožňuje
spaľovať drevo za
pochodu a pracovať
so stálym teplom
žeravých uhlíkov*

príčom sa zmiešajú
s nezameniteľnými
vôňami prírodného
dreva.



Elipse Rotisserie Mibrasa®

NAJPRODUKTÍVNEJŠÍ A
NAJODOLNEJŠÍ ROTAČNÝ
GRIL NA DREVENÉ UHLIE
PRE POHOSTINSTVO A
GASTRONÓMIU.

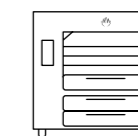
Až 210 kurčiat pri
jednej obsluhu



*Pokročilé technické funkcie
pre najlepšie výsledky
rotačného varenia*

ORBITÁLNA ROTÁCIA. Vďaka orbitálnemu pohybu ražňov sa maximalizuje celková styčná plocha produktu s grilom, výrobok ostáva dlhší čas v kontakte s žeravou plochou. To zaručuje konštantnú vnútornú teplotu výrobku a dokonalý výsledok.

INVERZNÁ ROTÁCIA medzi ražňami - každý rotuje v opačnom smere, aby sa zabránilo kontaktu veľkých kusov a ich rozbitiu.



Elipse Rotisserie

ROTAČNÝ GRIL NA DREVENÉ UHLIE

Mibrasa® Elipse ponúka rovnomerné varenie, vysokú výťažnosť a rýchlejšiu produkciu.

ELIPSE ROTISSERIE

Rotačný gril na drevené uhlie

RST 70
1800 x 860 x 1928
1100 mm x 10 ražňov

Š x H x V (mm)

ŠTANDARDNÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Ražeň [10 ks]
- Vidlica so 4 hrotmi [60 ks]
- 2-hrotová vidlica [20 ks]
- Gastronorm Mibrasa® GN 1/1 [2 ks]
- Gastronorm Mibrasa® GN 2/4 [3 ks]
- Odstraňovač ražňov [2 ks]
- Kliešte Mibrasa®
- Kutáč na žeravé uhlie

*Teplná účinnosť a
nezameniteľná chuť*

ŽIARUVZDORNÁ STENA. Zaručuje maximálne udržanie tepla a využíva horúčavu, vznikajúcu pri spaľovaní dreveného uhlia alebo dreva.

JEDINEČNÉ CHUŤOVÉ NUANSY. Kombinácia dreveného uhlia a palivového dreva zvýrazňuje a ťahá na povrch prirodzené chute výrobku.

**BEZPEČNÉ PRACOVNÉ PROSTREDIE
ZNIŽUJÚCE VPLYV TEPLA.** Vďaka vitrokeramickému sklenenému oknu sa zachováva väčšina tepla zo spaľovacej komory a zároveň sa znižuje vplyv tepla na obsluhu rotisérie.

*Vysoká produkcia
pri zachovaní
kvality výrobkov*

VYSOKÉ VÝNOSY V JEDNEJ DÁVKE. Upečte až 60-70 kurčiat len za 45 minút.

PERSONALIZOVANÉ VARENIE. Vyberte si z 3 nastavení regulácie rýchlosti v závislosti od produktu.

UDRŽIAVACIE ZÁSUVKY. Uvarené produkty môžete držať v zásuvkách Elipse, ktoré poskytujú jednoduchý a pohodlný prístup.

Personalizácia Mibrasa®

FARBA A EDÍCIA

Prispôbte si konečný vzhľad a doplnky svojho grilu Mibrasa®.

Dodajte svojmu grilu Mibrasa® jedinečnú identitu.



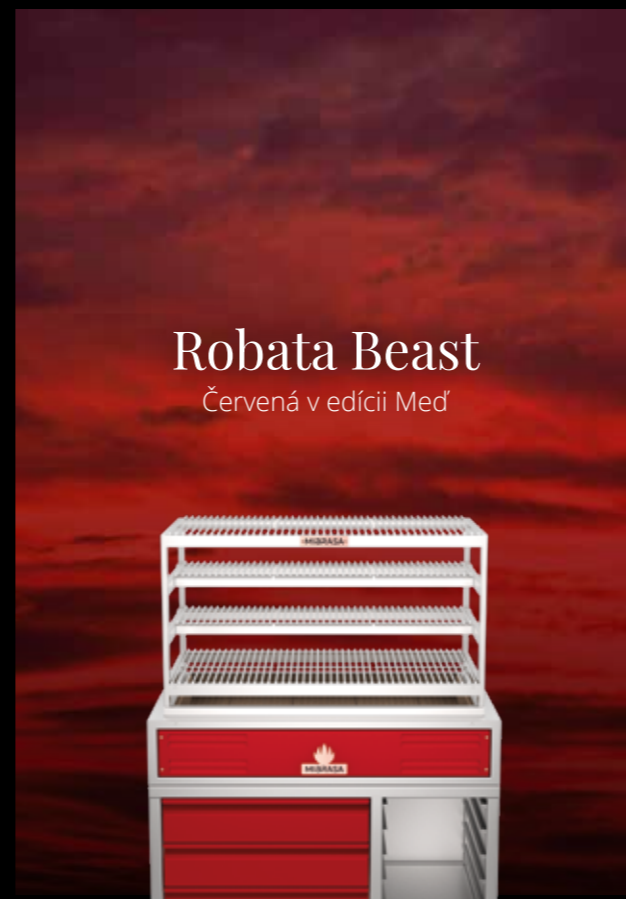
Pece Hot

Čierna v edícii Drevo



Dvojitéy gril Parrilla

Modrý v edícii Zlato



Robata Beast

Červená v edícii Med'



Robotayaki Lift

Nerez v edícii Titán



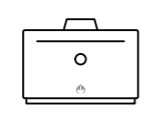
DUO Parrilla + Pec

Žltá v edícii Čierna

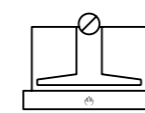


MODEL

Vyberte si pec alebo gril Mibrasa®, ktorý chcete prispôbiť



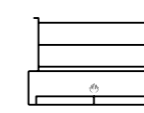
Pec na uhlie



Parrilla Mibrasa®



Robata Beast



Robotayaki



FARBA

Vyberte si z 5 farieb predných panelov



Čierna



Modrá



Červená



Nerez



Žltá

EDÍCIA

Vyberte si zo 6 edícií doplnkov
Konzultujte ceny



Drevo

*Len pre rukoväť dvierok pece



Zlatá



Titánová



Medená



Čierna



Strieborná

Doplnky: PEC: Logo, rúčka, kryt teplomera | PARRILLA MIBRASA® A ROBATAYAKI LIFT: Logo, ovládacie koleso | ROBATA BEAST A ROBATAYAKI FIX: Logo
Edícia "silver" je štandard - bez príplatku



Robata Beast

OTVORENÝ GRIL SO 4 ÚROVNĀMI
NA PEČENIE

Vybavený 4 pevnými úrovňami, z ktorých každá ponúka rozsiahle, prispôsobiteľné a odnímateľné grilovacie plochy, ktoré umožňujú prípravu viacerých surovín. Vykonávajúce rozmanité techniky varenia - od priameho a vertikálneho varenia či pečenia, cez opekanie na špíze, na ražni atď., techniky, vyhovujúce rozmanitým typom gastronómie. Zaručuje maximálnu tepelnú účinnosť a vyššiu kapacitu spaľovania dreveného uhlia alebo dreva vďaka ohnisku vyloženému žiaruvzdornými tehliami.



BEAST
RM 100 BEAST
s kompletným
podstavcom

PERSONALIZÁCIA:

Farba



Edícia



Experimentujte s úrovňami, teplotami a polohou grilovacích plôch, aby ste súčasne použili nekonečné množstvo kuchárskych techník.



Koncipované a navrhnuté pre kuchárov, ktorí potrebujú vysokú produkciu a vyžadujú všestrannosť.



ŠTANDARDNÉ PRÍSLUŠENSTVO :


6 horných a dolných roštov, 6 stredných roštov, kliešte Mibrasa®, pohrabáč na uhlíky, lopatka na popol a kovová kefa. Všetko vyrobené z nehrdzavejúcej ocele.

BEAST

Otvorený gril so 4 úrovňami na pečenie

RM 100 BEAST
1127 x 788 x 805

 Horný a dolný rošt 653 x 316

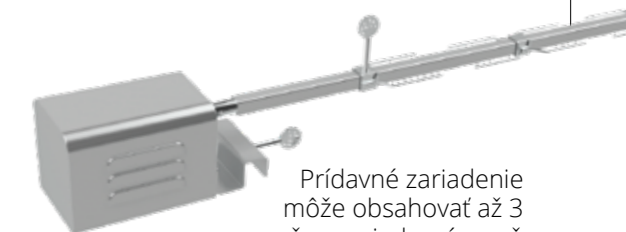
 Stredný rošt 384 x 316

Š x H x V (mm)

SPIT-ROAST NAPICHOVACÍ RAŽEŇ

Voliteľné doplnkové príslušenstvo, ktoré umožňuje použiť techniku pečenia na rošte nad dreveným uhlím alebo drevom.

Namontujte ho na ktorúkoľvek z horných úrovní, aby ste dosiahli požadovanú teplotu ohrevu a zároveň ho skombinovali so zvyšnými plochami grilu.



Prídavné zariadenie môže obsahovať až 3 ražne na jednu úroveň



Robatayaki

TRADIČNÝ JAPONSKÝ GRIL

Inšpirovaní storočným japonským štýlom prípravy jedál sme vytvorili Mibrasa® Robatayaki.

Viacúrovňový otvorený gril na drevené uhlie vybavený príslušenstvom na vykonávanie rôznych kuchynských techník pomocou roštov, horúcich platní Teppanyaki alebo špízov.



LIFT
RM SE 115

PERSONALIZÁCIA:

Farba



Edícia



Jeho prispôbenie modernej profesionálnej kuchyni vytvára kompletný zážitok zo stolovania v otvorenej kuchyni.



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

Showcooking v tej najlepšej podobe.



FIX

s 3 pevnými úrovňami

RM 60

623 x 445 x 800

1 Vrchný rošt 310 x 279

1 Spodný rošt 380 x 279

RM 80

800 x 445 x 800

2 Vrchný rošt 310 x 279

2 Spodný rošt 380 x 279

RM 115

1146 x 445 x 800

3 Vrchný rošt 310 x 279

3 Spodný rošt 380 x 279



LIFT

s 3 úrovňami a zdvíhacím systémom pre druhú úroveň

RM SE 60

808 x 445 x 1043

1 Vrchný rošt 310 x 279

1 Spodný rošt 380 x 279

RM SE 80

986 x 445 x 1043

2 Vrchný rošt 310 x 279

2 Spodný rošt 380 x 279

RM SE 115

1333 x 445 x 1043

3 Vrchný rošt 310 x 279

3 Spodný rošt 380 x 279

ŠTANDARDNÉ: PRÍSLUŠENSTVO :

Grilovacie rošty na prvej a druhej úrovni, kliešte, pohrabáč, lopatka na popol a kefa na grilovanie. Všetko z nehrdzavejúcej ocele.

DUO

LUBOVOLNE KOMBINUJTE AKÝKOL'VEK GRIL MIBRASA® A JEHO DOPLNKY A VYTVORTE SI TAK GRILOVACIU STANICU PODĽA SVOJICH PREDSTÁV.



Neoddeliteľné riešenie pre reštaurácie, ktoré chcú maximalizovať svoju produkciu s čo najlepším výsledkom.

Synergia grilov Mibrasa®, ktorá zaručuje šéfkuchárom absolútnu kontrolu vďaka svižnému pracovnému priestoru, ktorý urýchľuje varný proces.

DUO

Rýchlejšie varné časy

Vďaka práci v bloku môžeme minimalizovať časy varenia a dosiahnuť tak vyššiu efektivitu, čo následne, pri zachovaní objemu výroby znižuje pracovné zaťaženie kuchyne.

DUO ROBATA BEAST + PEC COMPACT S

ROBATA BEAST - RM 100
Spodný a Vrchný rošt 653 x 316
Stredný rošt 384 x 316



S PEC COMPACT S - HMB 75
540 x 595

DUORM100_HMB75
1837 x 788 x 1655

Š x H x V (mm)

ŠTANDARDNÉ PRÍSLUŠENSTVO:

DUO: Podstavec Duo so 6 otočnými kolieskami z nehrdzavejúcej ocele, 2 kliešte Mibrasa®, 2 kutáče na žeravé uhlie, 2 lopatky na popol a 2 kovové kefy.

BEAST: 6 horných/spodných roštov, 6 stredných roštov

PEC: Protipožiarny systém s filtrom a prerušovačom ťahu, 2 grilovacie rošty, odnímateľný zberač tuku, obklad pracovnej plochy, kliešte Mibrasa®, kutáč na uhlie, lopata na popol a kovová kefa. Všetko z nehrdzavejúcej ocele.

PERSONALIZÁCIA:

Farba



Edícia



DUO PARRILLA SINGLE + PEC COMPACT

JEDNODUCHÁ PARRILLA (SINGLE) - GMB 100
890 x 630



S PEC COMPACT S - HMB 75
540 x 595

DUOGMB100_HMB75
1837 x 986 x 1844

M PEC COMPACT M - HMB 110
755 x 595

DUOGMB100_HMB110
2057 x 986 x 1844

L PEC COMPACT L - HMB 160
755 x 795

DUOGMB100_HMB160
2057 x 1010 x 1844

Š x H x V (mm)

ŠTANDARDNÉ PRÍSLUŠENSTVO:

DUO: Stojan Duo so 6 otočnými kolieskami z nehrdzavejúcej ocele, 2 kliešte Mibrasa®, 2 kutáče na uhlie, 2 lopatky na popol a 2 kovové kefy.

PARRILLA: 1 rošt

PEC: Integrovaný protipožiarny systém s filtrom a prerušovačom ťahu, 2 grilovacie rošty, odnímateľný zberač tuku, obklad pracovnej dosky, kliešte Mibrasa®, kutáč na uhlie, lopata na popol a kovová kefa. Všetko vyrobené z nehrdzavejúcej ocele.

DUO PARRILLA DOUBLE + PEC COMPACT

DVOJITÁ PARRILLA (DOUBLE) - GMB 130
500 x 630



S PEC COMPACT S - HMB 75
540 x 595

DUOGMB130_HMB75
1975 x 986 x 1844

M PEC COMPACT M - HMB 110
755 x 595

DUOGMB130_HMB110
2195 x 986 x 1844

L PEC COMPACT L - HMB 160
755 x 795

DUOGMB130_HMB160
2195 x 1010 x 1844

Š x H x V (mm)

ŠTANDARDNÉ PRÍSLUŠENSTVO:

DUO: Stojan Duo so 6 otočnými kolieskami z nehrdzavejúcej ocele, 2 kliešte Mibrasa®, 2 kutáče na oheň, 2 lopatky na popol a 2 kovové kefy.

PARRILLA: 2 rošty

PEC: Integrovaný protipožiarny systém s filtrom a prerušovačom ťahu, 2 grilovacie rošty, odnímateľný zberač tuku, obklad pracovnej dosky, kliešte Mibrasa®, kutáč na uhlie, lopata na popol a kovová kefa. Všetko vyrobené z nehrdzavejúcej ocele.





H | B A C H |

MALÝ PRENOSNÝ GRIL

Hibachi je japonský štýl varenia, pri ktorom sa suroviny pripravujú na malom prenosnom grile.

Táto technika varenia mení prípravu jedla na interaktívny kulinársky zážitok.



HIBACHI 300 PLUS

s podstavcom a horným roštom



Umai
Girona (Espanya)

Predstavivosť a kreativita kuchára s grilom Hibachi Mibrasa® nepozná hraníc!



HIBACHI 150

MH150
150 x 150 x 140
⌀ 2 cca.



HIBACHI 300

MH300
300 x 150 x 140
⌀ 4 cca.

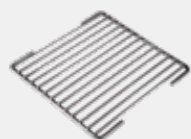


HIBACHI 300 PLUS

MH300PLUS
300 x 300 x 140
⌀ 8 cca.

Š x H x V (mm)

⊕ Príslušenstvo



GRIL

GMH150
GMH300
GMH300P



VRCHNÝ ROŠT

GSMH300
GSMH300P



STOJAN

SMH150
SMH300
SMH300P



ZAÚŽOVACIA ŠCHRÁNKA

FMH150
FMH300
FMH300P



ROZPALOVAČ DREVENÉHO UHLIA

CS2 2 kg



NEREZOVÁ PINZETA

IT 20 cm



NEREZOVÁ IHLICA

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



IHLICA MIBRASA®

PINCHOMH 19 cm / 1 ks.

Vysokokvalitný prenosný minigril určený na použitie v profesionálnych reštauráciách alebo na domácke použitie.

*Doplňte svoje
grily Mibrasa®
rôznym
príslušenstvom.*

⊕
Príslušenstvo
PECE A DUO



SYSTÉM POŽIARNEJ OCHRANY

s protipožiarnou poistkou a
integrovaným rozptylovým
filtrom - prerušovač tahu
FB-DF



GRILOVACÍ ROŠT

GTMINI -GTMINIP
GT75
GT110
GT160



KOLIESKA

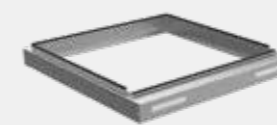
2ks kolieska s brzdou,
2ks pevné kolieska
WINOX Nerez
WGALVA Galv.

ZBERAČ TUKU A KRYCÍ RÁM



ODNÍMATELNÝ ZBERAČ TUKU

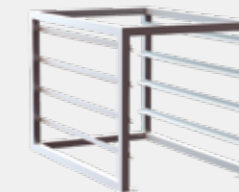
REG1 MINI
REG1P/2 MINIP/75
REG3/4 110/160



KRYCÍ RÁM

EMBHMBMINI
EMBHMBMINIP
EMBHMB75
EMBHMB110
EMBHMB160

STOJAN GASTRONORM



Kompatibilný s rúrami Mibrasa® so spodnými
vyhrievanými skrinkami a podsatkami. Zostavený
so 4 úrovňami na umiestnenie až 4 GN 1/1.

SGNAB (4 podlaží)



Príslušenstvo

DOPLNKY PARRILLA, FIRE A DUO



ROŠT S PRIEČKAMI Z TYCOVINY

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



ROŠT S PRIEČKAMI S TYČAMI V TVARE V

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



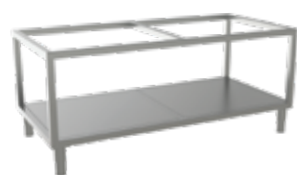
NEREZOVÉ VEKO

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



OCHRANNÁ KONŠTRUKCIA

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



PODSTAVEC

MGMB100
MGMB130
MGMB160
MGMB200
MGMB252



KOMPLETNÝ PODSTAVEC

MCGMB100
MCGMB130
MCGMB160
MCGMB200
MCGMB252

*Všetky kompletne podstavce sú vybavené 3 zásuvkami a regálom na gastronádoby



RAŽEŇ SPIT-ROAST

SPIEDO100
SPIEDO130
SPIEDO160
SPIEDO200
SPIEDO252

*Vyžaduje ochrannú konštrukciu pre daný model



KOLIESKA

4 otočné s brzdou
WINOXG Nerez
WGALVAG Galv.

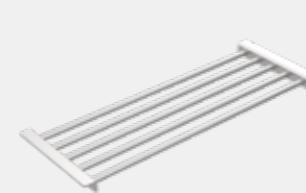
VERTIKÁLNE VARENIE

Umiestnite svoje ingrediencie nad uhlie alebo pred kôš na varenie, údenie a sušenie s dymovou arómou.



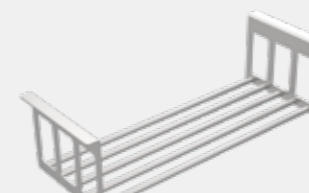
OTOČNÉ ZÁVESNÉ HÁKY

GGCV (1ks.) Ø0,5 - 16 x 2,8 cm



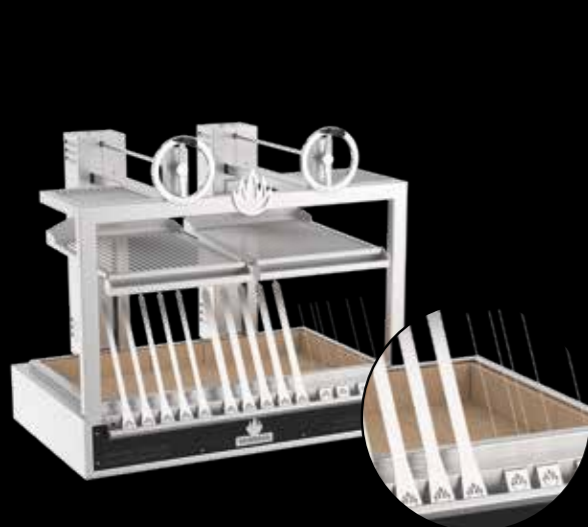
RÁM NA VERTIKÁLNE VARENIE

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



DODATOČNÝ VARNÝ MODUL

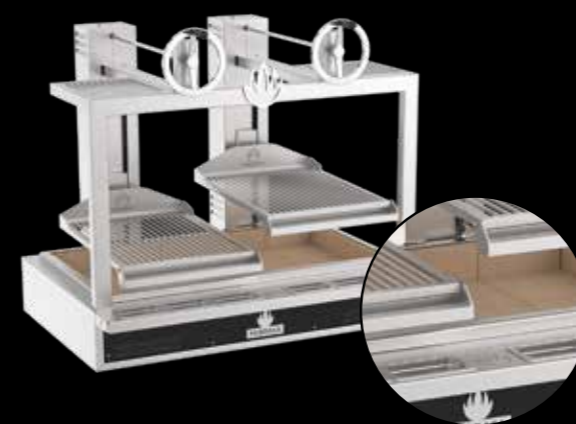
CPHA-130
CPHA-160
CPHA-200
CPHA-200-3GR
CPHA-252-3GR
CPHA-160-FIRE
CPHA-200-FIRE
CPHA-252-FIRE



SET ŠPÍZOV ESPETO

| | Espeto 20x490 | Espeto 30x490 | Gastro Ind. 390 | Gastro Doble 390 |
|--------------|------------------|------------------|--------------------|---------------------|
| KITESPGMB100 | 4ks. | 4ks. | 2ks. | 2ks. |
| KITESPGMB130 | 5ks. | 5ks. | 2ks. | 2ks. |
| KITESPGMB160 | 6ks. | 6ks. | 3ks. | 3ks. |
| KITESPGMB200 | 8ks. | 8ks. | 4ks. | 4ks. |
| KITESPGMB252 | 10ks. | 10ks. | 6ks. | 6ks. |

*Každý set obsahuje držiak na špízy



SADA GASTRONÁDOB

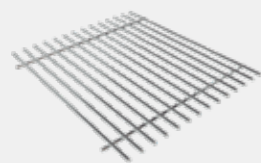
| | |
|-----------------------------|----------------|
| SGN100 (GMB 100) | GN 1/9 (6ks.) |
| SGN130 (GMB 130) | GN 1/9 (6ks.) |
| SGN160 (GMB 160/ Fire) | GN 1/9 (8ks.) |
| SGN200 (GMB 200/ Fire/ 3GR) | GN 1/9 (10ks.) |
| SGN252 (GMB 252-Fire) | GN 1/9 (8ks.) |
| SGN252-3GR (GMB 252-3GR) | GN 1/9 (9ks.) |

*Set obsahuje držiak na gastronádoby

Príslušenstvo

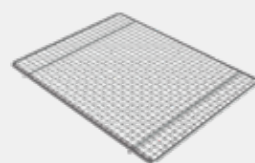
ROBATAYAKI

DRUHY VARNÝCH POVRCHOV



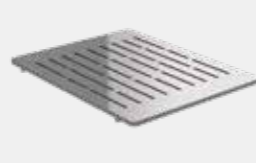
GRIL

RTG G.Superior
RLG G.Inferior



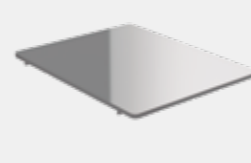
SIĚTOVANÝ GRIL

TGM G.M Superior
LGM G.M Inferior



PERFOROVANÉ TEPPANYAKI

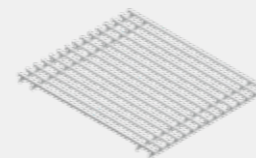
PTG
*Ien pre dolné podlažie



TEPPANYAKI S PLO- CHÝM POVRCHOM

FTTG
*Ien pre dolné podlažie

SPÔSOBY PRÍPRAVY POKRMOV



GRIL

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



RAŽEŇ SPIT-ROAST

SPIEDO100-BEAST



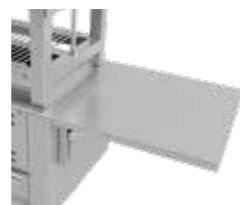
NEREZOVÉ VEKO

TAPARM60
TAPARM80
TAPARM115



PODSTAVEC

S60
S80
S115



SKLOPNÝ STÔL

DLS
*2 krídla



KOLIESKA

4 otočné s brzdou
WINOXG Nerez
WGALVAG Galv.



NEREZOVÉ VEKO

TAPA85



PODSTAVEC

MGMB100



KOMPLETNÝ PODSTAVEC

MCGMB100
*Vybavený 3 zásuvkami
a vstavaným regálom na
gastronádoby



KOLIESKA

4 otočné s brzdou
WINOXG Nerez
WGALVAG Galv.



SET ŠPÍZOV ESPETO



Espeto 20x390 Espeto 30x390 Gastro Ind. 390 Gastro Doble 390

Robotayaki

| | Š x D (mm) | | | |
|-------------------|------------|------|------|------|
| KITESPRM60/SE60 | 2ks. | 2ks. | 2ks. | 2ks. |
| KITESPRM80/SE80 | 3ks. | 3ks. | 2ks. | 2ks. |
| KITESPRM115/SE115 | 4ks. | 4ks. | 2ks. | 2ks. |

Beast

| | | | | |
|-------------|------|------|------|------|
| KITESPRM100 | 4ks. | 4ks. | 2ks. | 2ks. |
|-------------|------|------|------|------|

*Každý set obsahuje držiak na špízy



SADA GASTRONÁDOB

Robotayaki

| | |
|--------|---------------|
| SGN60 | GN 1/9 (3ks.) |
| SGN80 | GN 1/9 (4ks.) |
| SGN115 | GN 1/9 (6ks.) |

Beast

| | |
|-------------|---------------|
| SGN100BEAST | GN 1/9 (6ks.) |
|-------------|---------------|

*Set obsahuje držiak na gastronádoby



Pomôcky na grilovanie

NÁSTROJE, KTORÉ PODPORUJÚ
VAŠU KREATIVITU



Pre všetky
grily a pece Mibrasa®

Orientované na kuchárov
Poskytujú rýchlosť a obratnosť
počas prevádzky



Univerzálne
a Robustné



Dvojitý
Grilovací kôš



Rozličné
výšky

Jednoduché otváranie,
zatváranie a preklápanie



Stohovateľné
pre dobrý
manažment priestoru

Oficiálne Registrované
patent a značka

Pomôcky na grilovanie

NA POUŽITIE SO VŠETKÝMI GRILMI MIBRASA®



KLASICKÝ GRILOVACÍ KÔŠ

JEDNODUCHÝ

| | |
|----------|-------------------|
| KC1625 | 16 x 25 cm plochý |
| KC1625H2 | 16 x 25 - H2 cm |
| KC1625H4 | 16 x 25 - H4 cm |

DVOJITÝ

| | |
|-----------|-----------------|
| KCD1625H2 | 16 x 25 - H2 cm |
| KCD1625H4 | 16 x 25 - H4 cm |
| KCD1625H6 | 16 x 25 - H6 cm |



GRILOVACÍ KÔŠ S JEMNÝM SITKOM

JEDNODUCHÝ

| | |
|----------|-------------------|
| KM1625 | 16 x 25 cm plochý |
| KM1625H2 | 16 x 25 - H2 cm |
| KM1625H4 | 16 x 25 - H4 cm |

DVOJITÝ

| | |
|-----------|-----------------|
| KMD1625H2 | 16 x 25 - H2 cm |
| KMD1625H4 | 16 x 25 - H4 cm |
| KMD1625H6 | 16 x 25 - H6 cm |



DLHÝ GRIL

INDIVIDUÁLNY

| | |
|----------|-------------------|
| KL1740 | 17 x 40 cm plochý |
| KL1740H2 | 17 x 40 - H2 cm |
| KL1740H4 | 17 x 40 - H4 cm |

DVOJITÝ

| | |
|-----------|-----------------|
| KLD1740H2 | 17 x 40 - H2 cm |
| KLD1740H4 | 17 x 40 - H4 cm |
| KLD1740H6 | 17 x 40 - H6 cm |



VEĽKÝ GRILOVACÍ KÔŠ

JEDNODUCHÝ

| | |
|----------|-------------------|
| KG4030 | 40 x 30 cm plochý |
| KG4030H2 | 40 x 30 - H2 cm |
| KG4030H4 | 40 x 30 - H4 cm |

DVOJITÝ

| | |
|-----------|-----------------|
| KGD4030H2 | 40 x 30 - H2 cm |
| KGD4030H4 | 40 x 30 - H4 cm |
| KGD4030H6 | 40 x 30 - H6 cm |



ŠPECIÁLNY TURBOT GRIL NA PLOCHÉ RYBY

JEDNODUCHÝ

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

DVOJITÝ

| | |
|-----------|-----------------|
| KRD4030H4 | 40 x 30 - H4 cm |
| KRD4030H6 | 40 x 30 - H6 cm |



ODKLADACIA MISKA KU KLASICKÉMU GRILU

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

*Kompatibilný s klasickým grilovacím košom a
sietovým grilovacím košom s hĺbkou 2 cm a 4 cm



GRIL. SIEŤOVANÁ PANVIČKA

| | |
|---------|-------------|
| KSM28H2 | Ø28 - H2 cm |
| KSM28H6 | Ø28 - H6 cm |

Maximálna kreativita vo vašej kuchyni.

Grillware – pomôcky na grilovanie

NA POUŽITIE SO VŠETKÝMI GRILMI MIBRASA®



DYMOVÝ A PARNÝ BOX

Úďte, naparujte alebo skúste oboje s novým Mibrasa® SMOKE & STEAM BOX.

Experimentujte s drevenými štiepkami, bylínkami, likérmí a podobne, aby ste svojim ingredienciám dodali jedinečnú hĺbku chuti.

Kompatibilné s klasickým grilom Mibrasa® 16 x 25 cm a sieťkovým grilom H2 cm a H4 cm.



SSB 18 x 43 x 10 cm

*Vrátane klasického grilu
16 x 25 x H4 cm

FLAMBADOU

Storočia stará technika, ktorá sa používa na otvorenom ohni na opekanie alebo podlievanie vášho obľúbeného jedla rozhorúčeným roztaveným tukom.

V rozžeravenom flambadou roztopíte tuk, ktorý dodá vašim pokrmom ešte viac osobitosti.



FLMB 60 cm Ø12 cm



Kuchynský riad

NA POUŽITIE SO VŠETKÝMI GRILMI MIBRASA®

LLAUNA' TEPLU ODOLNÝ ŽULOVÝ PODNOS S PODLOŽKOU Z DREVA IROKO

Pevný a vysoko odolný, ideálny na varenie alebo prezentáciu pokrmov na jedálnom stole.



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



KASTRÓLIK

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



PODSTAVEC POD KASTRÓLIK Z DREVA IROKO

CWCS16 Ø16 cm
CWCS20 Ø20 cm
CWCS24 Ø24 cm



VEKO NA KASTRÓLIK PYREX S HLINÍKOVÝM MADLOM

CL16A Ø16 cm
CL20A Ø20 cm
CL24A Ø24 cm
CL28A Ø28 cm



PLECH NA PEČENIE LIATY HLINÍK

| | Hĺbka |
|-----------|--------|
| GN1/4 | 4 cm |
| GN1/2 | 6 cm |
| GN1/1 | 6 cm |
| GN1/3H2,5 | 2,5 cm |
| GN1/2H2,5 | 2,5 cm |
| GN1/1H2,5 | 2,5 cm |



TEPLU ODOLNÁ ŽULOVÁ DOSKA S PODLOŽKOU Z DREVA IROKO

GSWS25 25 x 22 cm
GSWS30 30 x 22 cm
GSWS46 46 x 30 cm



TEPLU ODOLNÁ ŽULOVÁ DOSKA S NEREZOVÝM PODSTAVCOM

GSIS25 25 x 22 cm
GSIS30 30 x 22 cm
GSIS46 46 x 30 cm



KLIEŠTE

TG
FTG ploché



KLIEŠTE NA PANVIČKY

PG 19 cm

Kuchynský riad

PODLOŽKY Z PRÍRODNÉHO KORKU PRE NAŠE ŽULOVÉ
PODNOŠY, NA HORÚCE ŽULOVÉ KAMENE A PODNOŠY NA
VYSOKÉ TEPLoty "LLAUNA"

Korok sa vyrába z kôry iberského korkového duba, čo je úplne prírodný
a udržateľný materiál, ktorý ozdobí Vaše pokrmy svojím rustikálnym
vzhľadom.

*Zachováваме naše
stredomorské tradície!*



**KOROK POCHÁDZA
Z DREVÍN Z OBLASTI
EMPORDÁ,** severo

východného Španielska, kde
korkové dubové lesy tvoria jednu
z najcennejších krajinných oblastí
Stredomoria.



**ZBER KORKU ZABEZPEČUJE
OCHRANU LESOV A PRISPIEVA
K ZACHOVANIU ÚROVNE**

BIODIVERZITY, Od 20. storočia sa
v oblasti korkového priemyslu pokračuje
v udržateľných postupoch prostredníctvom
kontrolovaného obhospodarovania lesov.

Kuchynský riad

PODLOŽKY Z PRÍRODNÉHO KORKU NA POUŽITIE SO VŠETKÝMI GRILMI MIBRASA®

**HORÚCA ŽULOVÁ DOŠKA
S KORKOVOU PODLOŽKOU**

Horúce žulové dosky Mibrasa® sú ideálne
na podávanie všetkých druhov grilovaného
mäsa, rýb a zeleniny na jedáľenskom stole.

Korková podložka je 100 % prírodný produkt,
ktorý ozdobí Váš pokrm rustikálnym vzhla-
dom.



GSCS30

30 x 22 cm



**PODNOŠ S VYSOKOU
TEPLOTOU 'LLAUNA' S
KORKOVOU PODLOŽKOU**

Liatinová varná nádoba s nepriľnavým po-
vrchom Mibrasa® je ľahká a vysoko odolná.
Pokrm pripravte v gastronádobe GN 1/2, a
na korkovej podložke ho priamo servírujte.



GNCG1/2

GN 1/2

Drevené uhlie

Tuhé palivo s vynikajúcim výkonom vyrobené z najlepšieho dreva. Všetky druhy dreveného uhlia Mibrasa® sú podrobené starostlivému výberovému procesu s cieľom ponúknuť drevené uhlie prémiovej kvality.



BIELE QUEBRACHO (QBM)

| | |
|---------------------|------------------|
| Druh | Drevené uhlie |
| Pôvod | Paraguay |
| Doba horenia | 6-8 hodín* |
| Iskrenie | ••• |
| Aróma | Prirodzená jemná |
| Balenie | 15 kg vrece |

*V závislosti od grilu Mibrasa®



DUB HOLM (HOM)

| | |
|---------------------|------------------------|
| Druh | Drevené uhlie |
| Pôvod | Španielsko |
| Doba horenia | 4-6 hodín* |
| Iskrenie | ••• |
| Aróma | Prirodzená, intenzívna |
| Balenie | 15 kg vrece |



MARABÚ (MM)

| | |
|---------------------|---------------------------|
| Druh | Drevené uhlie |
| Pôvod | Cuba |
| Doba horenia | 5-7 hodín* |
| Iskrenie | ••• |
| Aróma | Prirodzená, stredne silná |
| Balenie | 15 kg vrece |

*Cena na vyžiadanie.

Podpaľače & Údenie



ECOFIRE PODPAĽOVACIE TABLETY

Kompaktné tablety vyrobené z kokosových vlákien na zapálenie dreveného uhlia.

FL 24 ks. / bal



DYMOVÉ DOŠTIČKY

SPO10 Dub / SPC10 Céder
10 x 12,5 cm 110 ks.

SPO25 Dub / SPC25 Céder
25 x 12,5 cm 45 ks.



DREVENÉ ŠTIEPKY NA ÚDENIE

| | | |
|------|-----------------|-------|
| SWOT | Pomarančovník | 2,7 L |
| SWHO | Dub Holm | 2,7 L |
| SWOW | Olivovník | 2,7 L |
| SWRQ | Červ. quebracho | 2,7 L |
| SWG | Vinič | 25 L |

Riešenia pre ventiláciu

SUPRAVENT

Industrial Ventilation



RIEŠENIA VENTILÁCIE PRE VÁŠ GRIL MIBRASA®

Supravent® navrhol sériu digestorov Ignis, určenú pre zariadenia Mibrasa® využívajúce ako palivo drevené uhlie alebo drevo, ktoré vytvárajú značné teploty a určité zvyšky mastnoty a popola. Na mieru šité riešenia pre pece Mibrasa®, otvorené grily a Robotayaki.

Digestory sú vyrobené z plne zvaranej a leštenej nehrdzavejúcej ocele AISI 304 hrúbky 1 mm a 1,5 mm. Všetky strany a profily sú zakončené vyhladenými zaoblenými hranami, ktoré vytvárajú elegantný dizajn, ktorý umožňuje jednoduché čistenie a údržbu.

Odsávače **Supravent®** sú výsledkom desaťročí skúseností v oblasti filtračných systémov pre veľké komerčné kuchyne. Ponúkame špecializované ventilačné riešenia pre naše grilovacie zariadenia, aby sme zaistili najbezpečnejšie a najpohodlnejšie pracovisko.

Pre viac informácií kontaktujte náš predajný tím.

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



Náhľad orig. katalógu



MIBRASA CHARCOAL OVENS S.L.

tel. +34 972 601 942

mibrasa@mibrasa.com

www.mibrasa.com

