MIBRASA®

The Craftsmen of Fire!

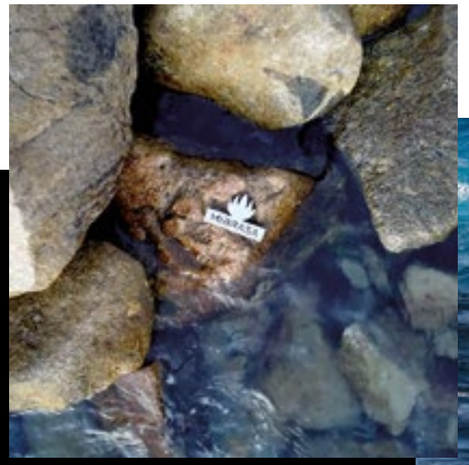


MIBRASA®
Katalóg

Mibrasa® a jej mediteránsky pôvod

Teritórium

Varenie na ohni má v stredomorskej gastronómii hlboké korene. Z našej dielne v Palamóse v srdci španielskej Costa Brava, kde vyrábame to najlepšie vybavenie Mibrasa® pre našich zákazníkov po celom svete, sme hrdí na to, že sme „Remeselníci ohňa“.

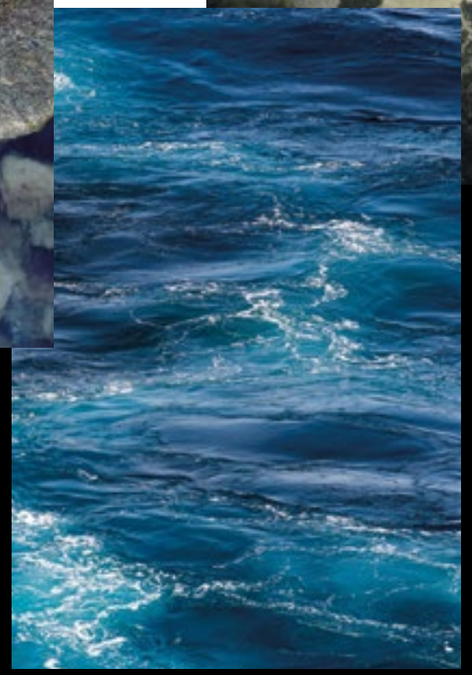


Voda, Zem, Vzduch, OHEŇ. V jedinečnom prostredí Costa Brava a vďaka vynikajúcej gastronómii tejto oblasti vznikla značka Mibrasa®, ktorá sa stala pravým majstrom ohňa.

Tradícia

Vzťah medzi jedlom a ohňom nás vracia k najhlbším počiatkom gastronómie a ľudstva. Varenie na ohni je úprimný a čestný spôsob prípravy jedla, ktorý umožňuje autentickým chuťam, aby prehovorili samy za seba.





The Craftsmen of Fire!

kombinácia kvality a skúseností

Remeselná zručnosť

Sme mladá rodinná firma, ktorá kladie dôraz na kvalitu a robustnosť, takže naše grily sú vyrobené tak, aby vydržali. Využívaním najmodernejších technológií a ocele najvyššej kvality sa snažíme dosiahnuť maximálnu precíznosť v každom detaile, čo vedie k produktu, ktorý vyniká svojím výkonom a všestrannosťou.



V každom jednom výrobku Mibrasa® sa snúbi kvalita a skúsenosti.

Kvalita a skúsenosti

V každom produkte značky Mibrasa® sa snúbi kvalita so skúsenosťami. Úzko spolupracujeme s kuchármi a vžívame sa do ich role, aby sme vyvinuli produkty, ktoré splnia všetky ich požiadavky. Umenie narábať s ohňom nie je žiadna hračka a my v spoločnosti Mibrasa® nikdy nepodceňujeme jeho silu.

Neustále zdokonaľujeme svoje remeselné zručnosti, aby sme vytvárali produkty najvyššej kvality pre súčasnosť i budúcnosť.



GARANCIA KVALITY:

UNE-EN: 12815/2002 EUROPEAN STANDARD

LISTED

GOST-R

Inovácia z pohľadu šéfkuchára

Zákazníci po celom svete

Šéfkuchári z celého sveta si vyberajú Mibrasa® ... pre jej odolnosť, jednoduchú obsluhu a nulovú potrebu údržby. Grily Mibrasa® sú vybavené funkčnými a ergonomickými prvkami, vďaka ktorým prebieha prevádzka aj v náročných podmienkach hladko a bez problémov.

Pozývame vás, aby ste si grilovanie s Mibrasa® vyskúšali na vlastnej koži. Varte a tvorte spôsobom, ktorý prebudí vaše chuťové poháriky a pripomenie nám krásu v jednoduchosti.



Viviana Varese - Faak Miláno (Taliansko)
Lucía Freitas - A Tafona* Santiago de Compostela (Španielsko)



Divinum* Girona (Španielsko)

Spolupracujeme s klientmi a partnermi vo viac ako 70 krajinách po celom svete.

Pevné ako tank.
S veľkou výdržou.



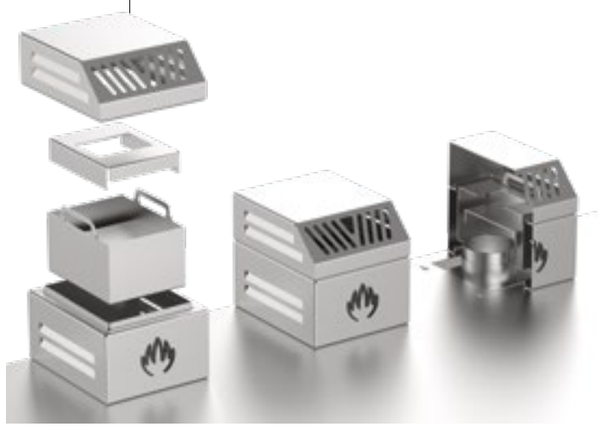
Pece na uhlie Mibrasa®

VYSOKÁ FUNKČNOSŤ A ERGONÓMIA

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 prietoku 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 drevné uhlie

GRIL A PEC V JEDNOM ZARIADENÍ

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

KONFIGURÁCIE

Objavte celý rad pecí na drevené uhlie Mibrasa®.

10 modelov
a až 6 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

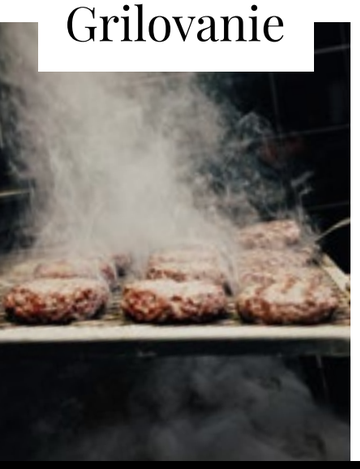


6 VEĽKOSTÍ NANO MINI MINI PLUS S M L

3 VEĽKOSTÍ S M L

POČET STRAVNÍKOV (na servis)
NANO 25 - 35
MINI 35 - 45
MINI PLUS 45 - 65
S 75 - 90
M 110 - 130
L 160 - 190

Grilovanie



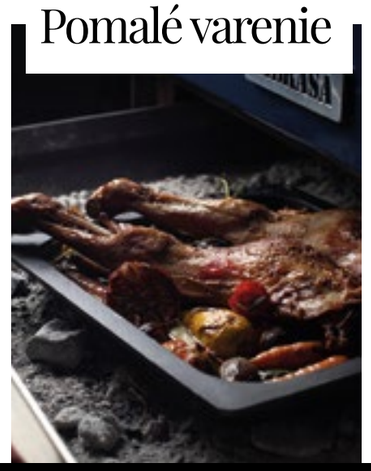
Opekanie



Varenie



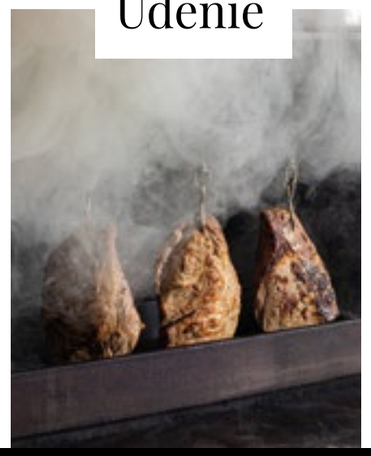
Pomalé varenie



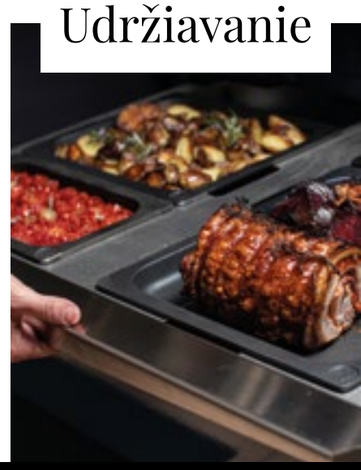
Dusenie



Údenie



Udržiavanie



Compact & Space

PEC MIBRASA® STOLOVÝ MODEL

Pece Mibrasa® Compact a Space sa prispôsobia 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.



Lucía Freitas - A Tafona*
Santiago de Compostela (Španielsko)

Šou sa začína!

PRÍSLUŠENSTVO

ŠTANDARDNÉ: Protipožiarny systém s filtrom a lapčom iskier, grilovací rošt, kliešte Mibrasa®, kutáč na uhlíky, lopatka na popol a kovová kefa na rošt. Nano: zberač tuku.

ODPORÚČAME: Dodatočný rošt, odnímateľný zberač tuku a ozdobný soklík. spodná doska.



COMPACT
Stolový model



SPACE
Stolový model s vrchným ohrevným roštom



		COMPACT Stolový model	SPACE Stolový model s vrchným ohrevným roštom
NANO	25-35	HMB NANO 532 x 580 x 742 345 x 355	HMB SB NANO 532 x 580 x 742 345 x 355
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

Š x H x V (mm)

VYHRIEVACÍ ROŠT

Ideálny priestor na udržiavanie kastrólov 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 Umiesnený v zadnej časti rúry tvorí extra veľký voľný priestor s kapacitou až pre 4 GN 1/1.



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.

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





50°C
70°C
300°C
250°C
TEMP.

		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 príchuťou.

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



Dosiahnite maillardovu reakciu rýchlejšie, optimálnymi výsledkami.

PRÍSLUŠENSTVO

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

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







	VERTICAL Pec s vyhrievanou skrinkou dolu	VERTICAL SPACE Pec s vyhrievanou skrinkou dolu a ohevným roštom hore	VERTICAL MAX Pec s vyhrievanou skrinkou dolu aj hore
S 75-95	HMB AB 75 732 x 815 x 1628 540 x 595	HMB AB SB 75 732 x 815 x 1628 540 x 595	HMB AC 75 850 x 818 x 1900 540 x 595
M 110-130	HMB AB 110 952 x 815 x 1667 755 x 595	HMB AB SB 110 952 x 815 x 1667 755 x 595	HMB AC 110 1070 x 818 x 1900 755 x 595
L 160-190	HMB AB 160 952 x 1013 x 1667 755 x 795	HMB AB SB 160 952 x 1013 x 1667 755 x 795	HMB AC 160 1070 x 1030 x 1900 755 x 795

Š x H x V (mm)

PERSONALIZÁCIA:

Farba

Edícia

SPODNÁ VYHRIEVANÁ SKRINKA

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

Dosahuje teploty 50ºC-70ºC s využitím zvyškového tepla pece.

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



Najkomplexnejšia pec na drevené uhlie.

Optimalizácia | Úspora | Personalizácia

PERSONALIZÁCIA:

Farba

Edícia

Konfitovanie · Pomalé varenie · Regenerácia · Odpočinok · Udržiavanie · Sušenie

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

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.

ODPORÚČAME:
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
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)



Príslušenstvo

PECE A DUO



GRILOVACÍ ROŠT



GT35
GTMINI -GTMINIP
GT75
GT110
GT160

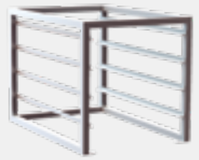


KOLIESKA

2ks kolieska s brzdou,
2ks pevné kolieska

WINOX	Nerez
WGALVA	Galv.

STOJAN GASTRONORM

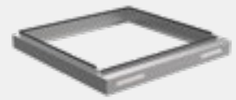


Kompatibilný s rúrami Mibrasa® so spodnými vyhrievanými skrinkami a podsatvcami. Zostavený so 4 úrovňami na umiestnenie až 4 GN 1/1.

SGNAB (4 podlaží)

ZBERAČ TUKU A KRYCÍ RÁM





ODNÍMATEĽNÝ ZBERAČ TUKU

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

KRYCÍ RÁM

EMBHMBMINI
EMBHMBMINIP
EMBHMB75
EMBHMB110
EMBHMB160





Otvorený Gril Parilla Mibrasa®

VARENIE NA OTVORENOM OHNI, ZBAVENÉ VŠTKÝCH UMELÍN

Vyrobený najmodernejšou technológiou s rešpektom k tradičným receptom. Vďaka rozsiahlej varnej ploche a inovatívnemu 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.

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 pobozkané plameňom ako žiadne iné.

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

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



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. Pripravujte 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 plynulé a presné zdvíhanie roštu.

Zabudovaný chladiaci systém v korpuse

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.

Produktový rad Mibrasa® Parrilla

MAXIMÁLNA UNIVERZÁLNOSŤ A FUNKČNOSŤ.

Vyrobené z kvalitnej ocele, ktorá zaručuje pevnosť a odolnosť; ergonomicky navrhnuté s dôrazom na praktičnosť a jednoduché používanie.

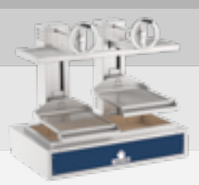
KONFIGURÁCIE

Objavte kompletnú ponuku grilov Mibrasa®.

KOMPAKTNÉ. DYNAMICKÉ. GASTRONOMICKÉ.

SLIM

Gril Parrilla so zdvíhacím mechanizmom a kompaktnou podstavou

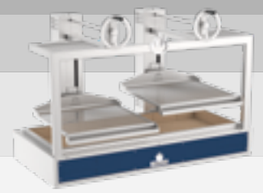


ROZMERY (Šírka v cm)

75 100

CLASSIC

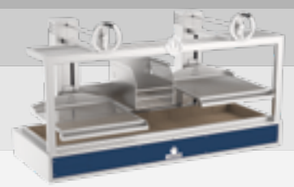
Gril Parrilla so zdvíhacím mechanizmom



100 130 160 200 252

FIRE

Gril Parrilla so zdvíhacím mechanizmom a klietkou ako ohnišťom na drevo



160 200 252

CUSTOM

Gril Parilla so stenou z žiaruvzdorných tehál a roštami s háčikom



Vyrobené na mieru

OTVORENÝ PODSTAVEC

Pre všetky modely



KOMPLETNÝ PODSTAVEC

Pre všetky modely



PODSTAVEC S VÝSUVNÝM ÚLOŽNÝM PRIESTOROM

Len modely Custom



Ergonomický



Robustný



Všestranný



Keď je priestor luxusom, efektívnosť sa stáva umením.



Otvorený gril parilla Slim

SLIM - SINGLE A DOUBLE
PARILLA SO ZDVIŽNÝM MECHANIZMOM

Otvorený gril určený pre kuchyne s obmedzeným priestorom a pre kuchárov, ktorí ocenia zariadenie ponúkajúce všestrannosť a funkčnosť aj v malých priestoroch.



SLIM SINGLE
GMB 75
na kompletnom podstavci

PERSONALIZÁCIA:

Farba

Edícia

Gril Mibrasa® Parrilla Slim je ideálny do kuchýň s obmedzeným priestorom. Maximálna efektivita, minimálny priestorový nárok.



Ideálne riešenie pre malé priestory



SLIM SINGLE

Gril Parrilla na pracovnú plochu s jedným grilovacím roštom a kompaktnou základňou

GMB75
750 x 700 x 1043
x1 460 x 500



SLIM DOUBLE

Gril Parrilla na pracovnú plochu s dvoma grilovacími roštami a kompaktnou základňou

GMB100-2GR
1127 x 700 x 1043
x2 435 x 460

Š x H x V (mm)

ŠTANDARDNÉ PRÍSLUŠENSTVO:

Grilovací rošt/rošty, kliešte Mibrasa®, kutáč na uhlíky, lopatka na popol a kovová kefa. Rošty sú k dispozícii v prevedení s tyčami z guľatiny alebo priečkami v tvare V. Všetko vyrobené z nehrdzavejúcej ocele.

Parrilla Classic

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
na kompletnom podstavci



Mussol
Barcelona (Španielsko)

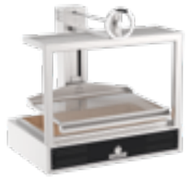
Kuchyňa s otvoreným grilom je kuchyňa s otvoreným srdcom bez umeliny.

PERSONALIZÁCIA:

Farba

Edícia

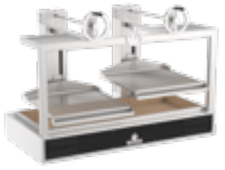
Vyrobené z kvalitnej ocele, ktorá zaručuje pevnosť a odolnosť; ergonomicky navrhnuté pre praktickosť a jednoduché používanie.



SINGLE

Pracovná plocha grilu Parrilla s jedným grilovacím roštom

GMB 100
1127 x 863 x 1143
x1 890 x 630



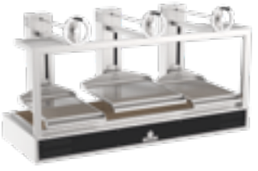
DOUBLE

Pracovná plocha grilu Parrilla s dvoma grilovacími roštami

GMB 130
1265 x 863 x 1143
x2 500 x 630

GMB 160
1637 x 863 x 1143
x2 685 x 630

GMB 200
2077 x 863 x 1143
x2 890 x 630



TRIPLE

Pracovná plocha grilu Parrilla s tromi grilovacími roštami

GMB 200-3GR
2077 x 863 x 1143
x2 500 x 630
x1 685 x 630

GMB 252-3GR
2520 x 863 x 1143
x3 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.

Š x H x V (mm)

Otvorený gril parilla 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
na kompletnom podstavci



Tomàquet
Girona (Španielsko)

Dym a suché prísady pre jedinečnú zaúdenú arómu.

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.



FIRE

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

GMB 160 FIRE
1637 x 863 x 1143
2 500 x 630
Quemador 290 x 420 x 183

GMB 200 FIRE
2077 x 863 x 1143
2 685 x 630
Quemador 290 x 420 x 183

GMB 252 FIRE
2520 x 863 x 1143
2 685 x 630
Quemador 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 preiščkami z guľatiny alebo v tvare písmena V. Všetky sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele.

KÔŠ NA HORIACE DREVO

Kôš na oheň umožňuje spaľovať drevo za pochodu a pracovať so stálym teplom žeravých uhlíkov

pričom sa zmiešajú s nezameniteľnými vôňami prírodného dreva.



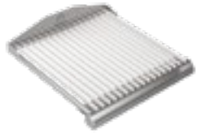
Príslušenstvo

SLIM, CLASSIC A FIRE



ROŠT S PRIEČKAMI Z TYČOVINY

CPV75
CPV100-2GR
CPV100/200
CPV130/160F
CPV160/200F/252F



ROŠT S PRIEČKAMI S TYČAMI V TVARE V

GV75
GV100-2GR
GV100/200
GV130/160F
GV160/200F/252F



PERFOROVANÝ ROŠT

Chrómovaný nepriľnavý povrch 620 x 300 x 5 mm

PTGMB



PLOCHÝ ROŠT

Chrómovaný nepriľnavý povrch 620 x 300 x 5 mm

FTTGMB



NEREZOVÉ VEKO

TAPA50
(SLIM75/GMB 130/200-3GR)

TAPA65
(GMB160/160F/ 200F/ 252F/252-3GR)

TAPA85
(SLIM100-2GR/ GMB100/200)



RAŽEŇ SPIT-ROAST

SPIEDO75
SPIEDO100
SPIEDO130
SPIEDO160
SPIEDO200
SPIEDO252

*Vyžaduje ochrannú konštrukciu pre daný model



OCHRANNÁ KONŠTRUKCIA

EPGMB75
EPGMB100
EPGMB100-2GR
EPGMB130
EPGMB160
EPGMB200
EPGMB160F
EPGMB200F/252
EPGMB200-3GR
EPGMB252-3GR



ŽIARUVZDORNÁ OCHRANNÁ STENA

MEPGMB100
MEPGMB130
MEPGMB160
MEPGMB200
MEPGMB252

VERTIKÁLNE VARENIE

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



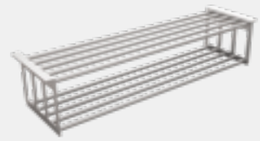
OTOČNÉ ZÁVESNÉ HÁKY

GGCV (1ks.) Ø0,5 - 16 x 2,8 cm



RÁM NA VERTIKÁLNE VARENIE

CPH-100-2GR
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-100-2GR
CPHA-130
CPHA-160
CPHA-200
CPHA-200-3GR
CPHA-252-3GR
CPHA-160-FIRE
CPHA-200-FIRE
CPHA-252-FIRE



KOMPLETNÝ PODSTAVEC

MCGMB75
MCGMB100-2GR
MCGMB100
MCGMB130
MCGMB160
MCGMB200
MCGMB252

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



PODSTAVEC

MAGMB75
MAGMB100-2GR
MAGMB100
MAGMB130
MAGMB160
MAGMB200
MAGMB252



KOLIESKA

4 otočné s brzdou

WINOXG Nerez
WGALVAG Galv.



SET ŠPÍZOV



	Špízov 20x490	Špízov 30x490	Gastro Ind. 390	Gastro Doble 390
	Š x D (mm)			
KITESPGMB75	3ks.	3ks.	2ks.	2ks.
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.

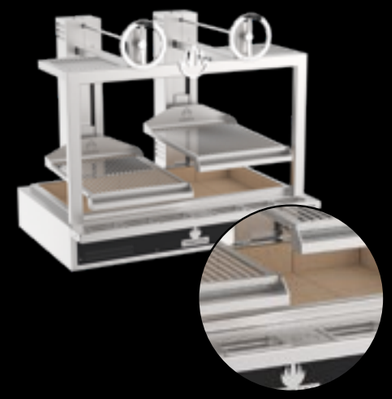
*Každý set obsahuje držiak na špízy



SADA GASTRONÁDOB

SGN75 (GMB 75)	GN 1/9 (4ks.)
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



Parrilla Custom

GRILOVANIE NA OTVORENOM OHNI NA MIERU S MOŽNOSŤOU ÚPLNÉHO PRISPÔSOBENIA

Keď sa individualizácia spojí s grilmi Mibrasa®. Vylepšite priestor vo svojej kuchyni s modelom Parrilla Custom, navrhnutým pre vás a podľa vašich predstáv.



CUSTOM
CUSTOM L s otvoreným podstavcom a výsuvným úložným priestorom

PERSONALIZÁCIA:

Farba

Edícia

Vaša kuchyňa.
Vaša parilla Mibrasa®
vyrobená na mieru.



Nekonečný svet možností.
Všetko na mieru.



MODELY V ŠTANDARDNÝCH ROZMEROCH

CUSTOM S
1080 x 1000 x 1033
x1 260 x 340
x1 490 x 340
x1 710 x 340

CUSTOM M
2000 x 1000 x 1033
x2 260 x 340
x2 490 x 340
x2 710 x 340

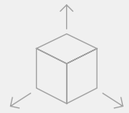
CUSTOM L
2920 x 1000 x 1033
x3 260 x 340
x3 490 x 340
x3 710 x 340

Š x H x V (mm)

ŠTANDARDNÉ PRÍSLUŠENSTVO:
Grilovacie rošty, kliešte Mibrasa®, držiak na náradie, kutáč na uhlíky, lopatka na popol a kovová kefa.



VYROBENÉ NA MIERU



Vychádzajúc z personalizovaného a funkčného dizajnu zameraného na optimálne využitie bude Vaša Parrilla CUSTOM navrhnutá a vyrobená presne podľa Vašich požiadaviek.

SYSTÉM ROŠTOV NA ŽIARUVZDORNÝCH STENÁCH

Jednoduché a plne variabilné riešenie.

Zaves, umiestni a voľne presúvaj viacero roštov kdekoľvek po bočných a zadných stenách podľa potreby.



Príslušenstvo

CUSTOM



MRIEŽKA DO ŽIARUVZDORNEJ STENY

Zabudovaný hák na jednoduché umiestnenie a voľné presúvanie roštov pozdĺž žiaruvzdornej steny.

CPS-25
CPS-48
CPS-70



GRILOVACÍ STOJAN ESTACA

äčšie alebo celé kusy mäsa pomaly varte vo zvislej polohe, aby ste dosiahli šťavnatú konzistenciu a údenú chuť.

ESTACA



STOJAN NA PAELLU

Dostupný pre 1, 2 alebo 3 paelly s priemerom do 40 cm.
Panvica nie je súčasťou dodávky.

PMB-1
PMB-2
PMB-3



MULTIFUNKČNÝ PODSTAVEC

Základňa pre rôzne varné plochy.



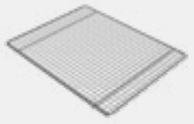
BMC 390 x 310 x 180 mm

SKÚSTE TO V KOMBINÁCII S RÔZNYMI PLOCHAMI NA VARENIE!



GRIL

RLG



SIEŤOVANÝ GRIL

LGM



PERFOROVANÉ TEPPANYAKI

PTG



TEPPANYAKI S PLOCHÝM POVRCHOM

FTTG

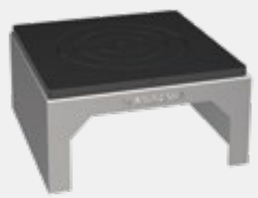


KÔŠ - OHNISKO

Počas varenia prikladajte drevo a pracujte s rovnomerným teplom zo žeravých uhlíkov. Uzavretý košík je vybavený dvierkami, ktoré znižujú vplyv tepla.

QACMB Otvorený-512x259x300mm
QCCMB Uzavretý-370x460x648mm



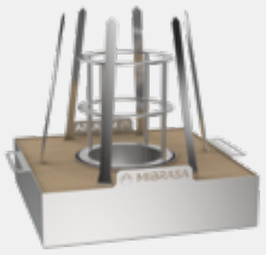


COUP DE FEU

Intenzívne centrálne teplo sála smerom von, čo umožňuje presnú kontrolu teploty pri rôznych kuchynských úkonoch, ako je pomalé varenie či redukovanie.

COUPDEFEU 390x390x195mm





IRORI

Inšpirovaný tradičnou japonskou kuchyňou, s ohniskom umiestneným na lôžku z piesku pre efektívnu tepelnú izoláciu. Súčasťou je sada špízov.

IRORI40 (6 špízov 20x390mm)
IRORI60 (8 špízov 20x390mm)

PODTSAVCE

Dostupné pre štandardné aj zákazkovo vyrobené modely



PODSTAVEC

MACMB-S
MACMB-M
MACMB-L



KOMPLETNÝ PODSTAVEC

MCCMB-S
MCCMB-M
MCCMB-L



PODSTAVEC S VÝSUVNÝM ÚLOŽNÝM PRIESTOROM

MBCMB-S
MBCMB-M
MBCMB-L

DUO

ĽUBOVOĽNE KOMBINUJTE AKÝKOĽVEK GRIL MIBRASA® A JEHO DOPLNKY A VYTVORTE SI TAK GRILOVACIU STANICU PODĽA SVOJICH PREDSTÁV.

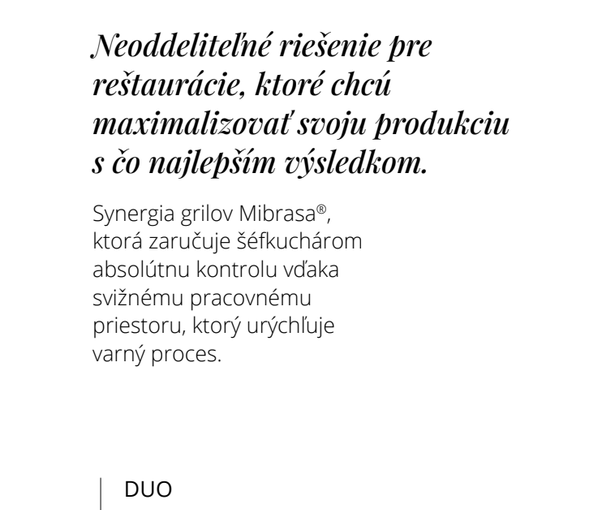
Neoddeliteľné riešenie pre reštaurácie, ktoré chcú maximalizovať svoju produkciu s čo najlepším výsledkom.

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
x6 Spodný a Vrchný rošt 653 x 316
x6 Stredný rošt 384 x 316

S | **PEC COMPACT S** - HMB 75
x2 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 uhlíky, 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
x1 890 x 630

S | **PEC COMPACT S** - HMB 75
x2 540 x 595

DUOGMB100_HMB75
1837 x 986 x 1844

M | **PEC COMPACT M** - HMB 110
x2 755 x 595

DUOGMB100_HMB110
2057 x 986 x 1844

L | **PEC COMPACT L** - HMB 160
x2 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
x2 500 x 630

S | **PEC COMPACT S** - HMB 75
x2 540 x 595

DUOGMB130_HMB75
1975 x 986 x 1844

M | **PEC COMPACT M** - HMB 110
x2 755 x 595

DUOGMB130_HMB110
2195 x 986 x 1844

L | **PEC COMPACT L** - HMB 160
x2 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.

Robata Beast

OTVORENÝ GRIL SO 4 ÚROVŇAMI NA PEČENIE

Vybavený 4 pevnými úrovňami, z ktorých každá ponúka rozsiahle, prispôsobiteľné a odnímateľné grilovacie plochy, ktoré umožňujú prípravu viacerých surovín. Vykonávajte 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 tehlami.



BEAST
RM 100 BEAST
na kompletnom podstavci

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.



BEAST
Otvorený gril so
4 úrovňami na pečenie

RM 100 BEAST
1127 x 788 x 805
x6 Horný a dolný rošt 653 x 316
x6 Stredný rošt 384 x 316

RM 160 BEAST
1637 x 788 x 805
x10 Horný a dolný rošt 653 x 272
x10 Stredný rošt 384 x 272

Š x H x V (mm)

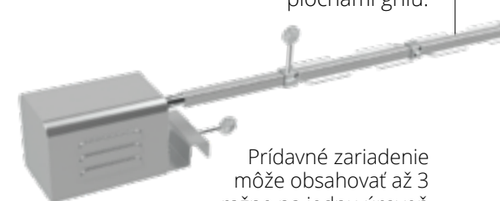
ŠTANDARDNÉ PRÍSLUŠENSTVO:

Horný, stredný a spodný rošt, kliešte Mibrasa®, kutáč na uhlíky, lopatka na popol a kovová kefa na rošt. Všetko vyrobené z nehrdzavejúcej ocele.

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



Albert Sastregener - Bo.Tic**
Corçà (Španielsko)

Showcooking v tej najlepšej podobe.



FIX
S 3 pevnými úrovňami

RM 60
623 x 445 x 800
x2 Vrchný rošt 310 x 279
x1 Spodný rošt 380 x 279

RM 80
800 x 445 x 800
x4 Vrchný rošt 310 x 279
x2 Spodný rošt 380 x 279

RM 115
1146 x 445 x 800
x6 Vrchný rošt 310 x 279
x3 Spodný rošt 380 x 279



LIFT
S 3 úrovňami a zdvíhacím systémom pre druhú úroveň

RM SE 60
808 x 445 x 1043
x2 Vrchný rošt 310 x 279
x1 Spodný rošt 380 x 279

RM SE 80
986 x 445 x 1043
x4 Vrchný rošt 310 x 279
x2 Spodný rošt 380 x 279

RM SE 115
1333 x 445 x 1043
x6 Vrchný rošt 310 x 279
x3 Spodný rošt 380 x 279

Š x H x V (mm)

ŠTANDARDNÉ PRÍSLUŠENSTVO:

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

PERSONALIZÁCIA:

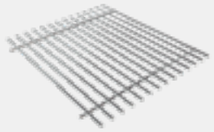
Farba

Edícia

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

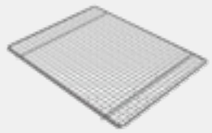
Príslušenstvo
ROBATAYAKI

DRUHY VARNÝCH POVRCHOV



GRIL

RTG G.Superior
RLG G.Inferior



SIEŤOVANÝ GRIL

TGM S.G. Superior
LGM S.G. Inferior



PERFOROVANÉ TEPPANYAKI

PTG
*len pre dolné podlažie



TEPPANYAKI S PLOCHÝM POVRCHOM

FTTG
*len pre dolné podlažie



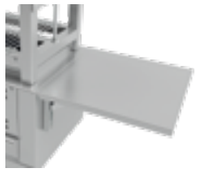
NEREZOVÉ VEKO

TAPARM60
TAPARM80
TAPARM115



PODSTAVEC

S60
S80
S115



SKLÁPACÍ STÔL

DLS
*2 krídla



KOLIESKA

4 otočné s brzdou
WINOXG Nerez
WGALVAG Galv.



SET ŠPÍZOV



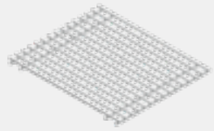
	Špízov 20x390	Špízov 30x390	Gastro Ind. 390	Gastro Doble 390
	Š x D (mm)			
Robatayaki				
KITESPRM60/SE60	2ks.	2ks.	2ks.	2ks.
KITESPRM80/SE80	3ks.	3ks.	2ks.	2ks.
KITESPRM115/SE115	4ks.	4ks.	2ks.	2ks.
Beast				
KITESPRM100	4ks.	4ks.	2ks.	2ks.

*Každý set obsahuje držiak na špízy



Príslušenstvo
BEAST

SPÔSOBY VARENIA



ROŠT

RLTG100/160
G. Sup./ Inf.
RMG100/160
G. Intermedia



SPIEDO

SPIEDO100-BEAST
SPIEDO160-BEAST





NEREZOVÉ VEKO

TAPA65
TAPA85



PODSTAVEC

MAGMB100
MAGMB160



KOMPLETNÝ PODSTAVEC

MCGMB100*
MCGMB160
*Vybavený 3 zásuvkami a vstavaným regálom na gastronádoby



KOLIESKA

4 otočné s brzdou
WINOXG Nerez
WGALVAG Galv.

SADA GASTRONÁDOB

Robatayaki

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



Elipse Rotisserie

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

Až 210 kurčiat pri jednej obsluhe



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.

ASADOR ELIPSE

Rotačný gril na drevené uhlie

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

Š x H x V (mm)

PRÍSLUŠENSTVO:

ŠTANDARDNÉ:
- 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

DOPLNKOVÉ:
Košík na ražeň / Okrúhly košík na ražeň

Tepelná 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.

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 (Španielsko)

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)



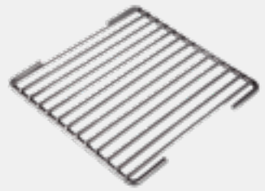
Varte všetky druhy surovín na drevenom uhlí – mäso, ryby aj zeleninu.

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

Príslušenstvo

HIBACHI

STOJANY A GRILOVACIE PLATNE



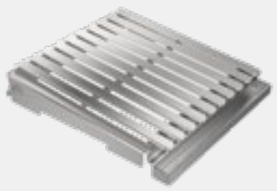
GRIL

GMH150
GMH300
GMH300P



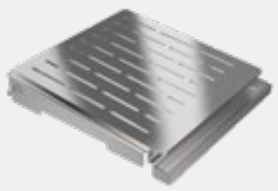
VRCHNÝ ROŠT

GSMH300
GSMH300P



PODSTAVEC + ROŠT "V"

CGVMH150
CGVMH300
CGVMH300P

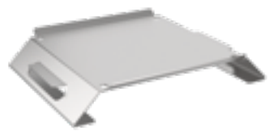


PODSTAVEC + PERFOROVANÉ TEPPANYAKI

CPTMH150
CPTMH300
CPTMH300P







STOJAN

SMH150
SMH300
SMH300P



ZAÚĎOVACIA ŠCHRÁNKA

FMH150
FMH300
FMH300P



ROZPAĽOVAČ 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.

Grillware

POMÔCKY NA GRILOVANIE.
NÁSTROJE, KTORÉ PODPORUJÚ VAŠU KREATIVITU

Pre všetky
grily a pece Mibrasa®

Univerzálne
a **Robustné**

Stohovateľné
pre dobrý
manažment priestoru

MIBRASA®
GRILLWARE

Orientované na kuchárov
Poskytujú rýchlosť a obratnosť
počas prevádzky

Dvojitý
Grilovací kôš

Rozličné
výšky

Jednoduché otváranie,
zatváranie a preklápanie

360°

Oficiálne Registrované
patent a značka



Manipulujte s potravinami s presnosťou aj pri extrémnych teplotách

Pomôcky sú kompatibilné s rôznymi spôsobmi
prípravy jedál a ľahko sa čistia.









Grillware

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



GRIL 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

JEDNODUCHÝ

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 sieťovým 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.

DYMOVÝ A PARNÝ BOX

Úďte, naparujte alebo skúste oboje s novým Mibrasa® SMOKE & STEAM BOX. Experimentujte s drevenými štiepkami, bylinikami, likérmi 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 jedálenskom stole.



GLW293	293 x 235 x 20 mm
GLW445	445 x 235 x 20 mm

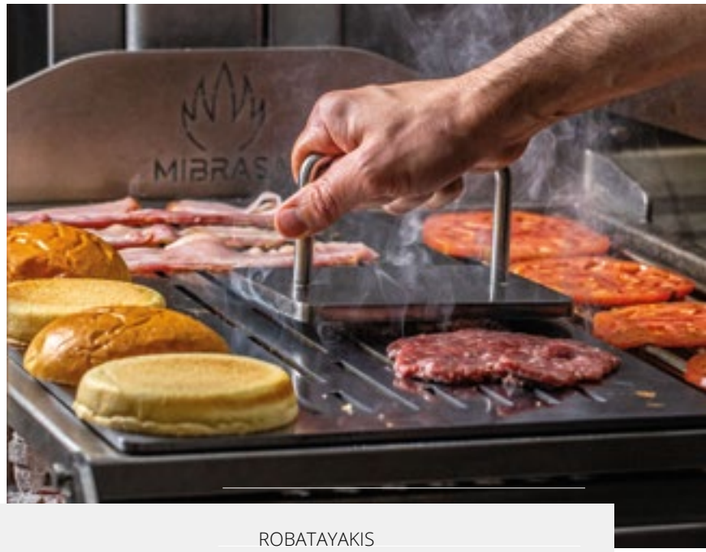
SMASHER

Panvica s nepriľnavým pochrómovaným povrchom, ideálny na prípravu hamburgerov typu „smash" a ďalších potravín, ako je zelenina, sendviče, mäso, ryby,

čo zaručuje rovnomerné a rýchle varenie. Vďaka pochrómovanému povrchu zabraňuje prilepeniu potravín.



PRENSA	16 x 12 x 1 cm



KOMBINUJTE!

Použite Smasher s našimi otvorenými grilmi a robatayaki a ich platňami.

ROŠT



Perforovaný rošt



Plochý rošt

ROBATAYAKIS



Perforované Teppanyaki



Teppanyaki s plochým povrchom



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



KLIEŠTE NA PANVIČKY

PG	19 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

PLECH NA PEČENIE LIATY HLINÍK

Pekáče sú produkte z liateho alúmina s vysoko odnostiou a dodaváu sa v 6 omsorochoch.



	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



Kuchynský riad

NA POUŽITIE SO VŠETKÝMI GRILMI MIBRASA®

PODLOŽKY Z PRÍRODNÉHO KORKU PRE NAŠE ŽULOVÉ PODNOSY, NA HORÚCE ŽULOVÉ KAMENE A PODNOSY NA VYSOKÉ TEPLOTY “LLAUNA”

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

Zachovávame 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.



HORÚCA ŽULOVÁ DOSKA S KORKOVOU PODLOŽKOU

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

Korková podložka je 100 % prírodný produkt, ktorý ozdobí Váš pokrm rustikálnym vzhľadom.



GSCS30	30 x 22 cm



NEREZOVÁ PANVICA “LLAUNA“ S KORKOVOU PODLOŽKOU

Nerezová panvica „Llauna“ s korkovou podložkou, ľahká a univerzálna, špeciálne navrhnutá na dokončovanie ryže alebo iných pokrmov.

Vďaka vynikajúcej tepelnej vodivosti zaručuje rovnomerné varenie, ktoré zvýrazňuje chute a prináša dokonalé výsledky.



GLC293	293 x 235 x 20 mm
GLC445	445 x 235 x 20 mm



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



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

*V závislosti od grilu Mibrasa®

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 Robatayaki.

Digestory sú vyrobené z plne zváranej 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

Personalizácia Mibrasa®

FARBA A EDÍCIA

Prispôsobte si konečný vzhľad a doplnky svojho grilu Mibrasa®.

Vytvorte originál Mibrasa® s jedinečnou identitou.











MODEL

Vyberte si pec alebo gril Mibrasa®, ktorý chcete prispôsobiť

Pec na uhlie | Parrilla Mibrasa® | Robata Beast | Robatayaki | DUO

FARBA

Vyberte si z 5 farieb predných panelov

Čierna | Modrá | Červená | Inox | Žltá

EDÍCIA

Vyberte si zo 6 edícií doplnkov Konzultujte ceny

Drevo *Solamente para tirador de horno | Zlatá rýchlejšie | Titánová | Medená | Čierna | Strieborná

Doplnky: PEC: Logo, rúčka, kryt teplomera | PARRILLA MIBRASA® A ROBATAYAKI LIFT: Logo, ovládacie koleso | ROBATA BEAST A ROBATAYAKI FIX: Logo

Mibrasa® Vision

PRETOŽE KAŽDÝ REŠTAURAČNÝ KONCEPT MÁ SVOJE VLASTNÉ KULINÁRSKE POŽIADAVKY.
Prispôsobenie sa stalo neoddeliteľnou súčasťou dizajnu a výrobného procesu Mibrasa®.

Váš projekt Mibrasa® Vision pretavený do reality.

KONFIGURÁCIE NA MIERU

Rozmery a povrchové úpravy prispôsobené jedinečným požiadavkám každej kuchyne.
Budeme s vami úzko spolupracovať na návrhu a výrobe vysoko výkonného grilu, ktorý sa dokonale začlení do vašej kuchyne.



Parrilla v individuálnej veľkosti s nastaviteľným roštom, ohniskovým košom a konštrukciou Robata.



Dvojstranná dvojitá rúra a Robata Beast v individuálnej veľkosti, umiestnené na nábytku vyrobenom na mieru.



Zabudovaný Parrilla gril ako súčasť kuchynskej linky.



Dvojitý gril Robata Beast s bočnými lištami na GN nádoby na oboch stranách a nábytkom na mieru.

PROJEKTY NA MIERU

Grily Mibrasa®, doplnkové pracovné plochy, funkčné skrinky, zásuvky a výsuvné úložné priestory, doplnené o najmodernejšie personalizované povrchové úpravy.

Keď sa personalizácia stretne s dokonalosťou, vzniká jedinečné dielo.
Vitajte vo svete Mibrasa® Vision.





MIBRASA CHARCOAL OVENS S.L.
tel. +34 972 601 942
mibrasa@mibrasa.com
www.mibrasa.com

CT-ESP-04.2026