MIBRASA®
2024

combinação de qualidade e experiência

The Craftsmen of Fire!

Convidamos a experienciar os nossos fornos Mibrasa®. Cozinhe e crie de uma forma que desperta o paladar e nos relembra a beleza da simplicidade.

A sinergia da qualidade com a experiência está inerente a todos e a cada um dos produtos Mibrasa®.

A relação entre comida e fogo relembra-nos as mais profundas origens da gastronomia e da humanidade. Cozinhar sobre brasas é uma prática simples, genuína e, sobretudo permite obter sabores autênticos que falam por si.

Cozinhar sobre fogo está fortemente enraizado na gastronomia ibérica. Na nossa fábrica em Palamós, no coração da Costa Brava, produzimos os melhores equipamentos Mibrasa® para servir os nossos clientes de todo o mundo, somos orgulhosamente os artesãos da cozinha a carvão.

Somos uma empresa jovem e familiar com grande ênfase na qualidade e robustez dos nossos equipamentos, que são feitos para durar. Com a utilização de técnicas de engenharia de vanguarda e aços da melhor qualidade, trabalhamos para atingir a máxima precisão em cada detalhe, o que resulta num produto superior em performance e em versatilidade.

GARANTIA DE QUALIDADE: CE UNE-EN: 12815/2002 EUROPEAN STANDARD · UL CLASSIFIED EPH · c UL us LISTED · GOST-R · MAFSI · FCSI

Desenhados e desenvolvidos em parceria com chefs para ir ao encontro de todos os seus desejos.

Forno Mibrasa®

CONSTRUÍDO COMO UM TANQUE.
CRIADO PARA DURAR.

Os Chefs de todo o mundo escolhem Mibrasa® pela sua robustez, facilidade de utilização e baixa manutenção. As características funcionais e ergonómicas dos fornos Mibrasa proporcionam serviços livres de problemas.

Funciona exclusivamente com carvão vegetal
para otimizar o seu consumo

Permite cozinhar todos os tipos de alimentos
para realçar sabores ricos e profundos

Sistema de proteção com corta-fogo e filtro dissipador integrado

DUPLA FUNCIONALIDADE. Atua como um filtro para a saída de fumo, recolhe as cinzas e as partículas sólidas, mantendo o forno seguro e sob controlo. De seguida, dissipa o fumo e baixa a temperatura através das aberturas de ar laterais.

ESPAÇO OTIMIZADO. Desenvolvido para ser extra compacto, colocado firmemente na parte posterior do forno, de forma a oferecer uma maior área de grelha.

FÁCIL MANUTEÇÃO E LIMPEZA. Com componentes de fácil remoção e compatíveis com lavagem na máquina.

Fluxo de ar seguro e preciso

REGULADOR ERGONÓMICO DE FLUXO DE AR. Os coletores, superior e inferior, estão localizados na estrutura robusta de aço na parte frontal do forno para um fácil manuseamento e acesso do chef.

CONTROLO INFINITO para precisão e exatidão instantâneas e para regular o fluxo de ar.

CONTROLO DA TEMPERATURA E CHAMA MELHORADO. O sistema de gavetas controla eficazmente a temperatura e o fluxo de ar para criar um ambiente sem chama.

Porta de alta resistência com sistema de contrapés

PORTA DE ALTA RESISTÊNCIA. Cria um ambiente de trabalho sem impacto térmico constante para o chef.

SISTEMA DE ABERTURA DE PORTA SEM ESFORÇO. O design patenteado de contrapeso facilita o manuseio da porta.

ZERO MANUTENÇÃO. O sistema totalmente mecânico requer zero manutenção e as poucas peças de reposição garantem um serviço tranquilo.

Coletor de cinzas multifuncional

FUNÇÕES OTIMIZADAS. O gavetão inferior serve de segunda gaveta de cinzas, coletor de cinza e como uma câmara para técnicas de cozinha ancestrais.

ENTRADA DE AR RÁPIDA. As cinzas caem diretamente da grelha do carvão para o coletor abaixo, portanto é livre de obstruções e, por sua vez oferece um fluxo de ar contínuo e um impulso de ar extra, se for necessário.

ESPAÇO DE TRABALHO LIMPO. Graças ao coletor de cinzas fechado, acoplado a um coletor de gordura removível integrado na parte frontal.

Forno a carvão Mibrasa®

GRELHADOR E FORNO NUM ÚNICO EQUIPAMENTO

Todos os fornos Mibrasa® são desenhados com base nas necessidades dos chefs, para se adaptarem a qualquer espaço de cozinha.

CONFIGURAÇÕES

Descubra a gama completa de fornos a carvão Mibrasa®.

10 modelos com **5** tamanhos

COMPACT
HMB
Forno de bancada

SPACE
HMB SB
Forno de bancada com grelha de aquecimento

BASE
HMB MA
Forno com móvel

VERTICAL
HMB AB
Forno com armário inferior aquecido

HOT
HMB HOT
Forno com gavetões aquecidos que mantêm a temperatura

BASE SPACE
HMB MA SB
Forno com suporte e grelha de aquecimento

VERTICAL SPACE
HMB AB SB
Forno com armário inferior aquecido e grelha de aquecimento

HOT SPACE
HMB HOT SB
Forno com gavetas aquecidas e grelha de aquecimento

VERTICAL MAX
HMB AC
Forno com armários inferior e superior aquecidos

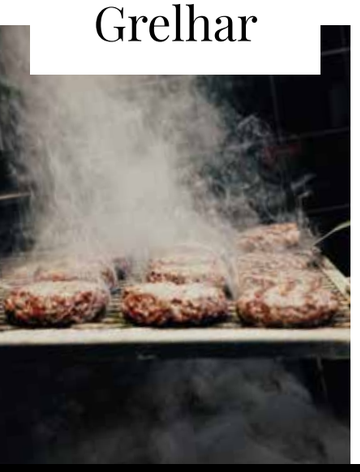
HOT MAX
HMB HOT AC
Forno com armário superior aquecido e gavetas aquecidas

5 TAMANHOS MINI MINI PLUS S M L

3 TAMANHOS S M L

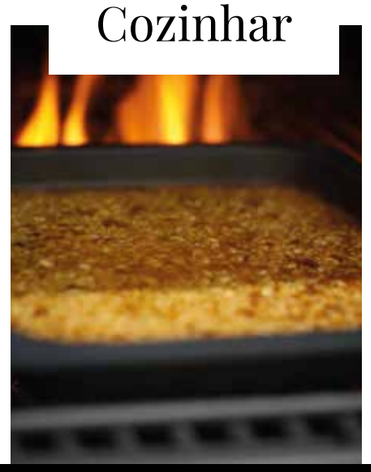
PAX (por serviço): MINI 35 - 45 | MINI PLUS 45 - 65 | S 75 - 90 | M 110 - 130 | L 160 - 190

Grelhar



Assar

Cozinhar



Cozinhar lentamente

A vapor

Defumar

Manter

Compact & Space

FORNO DE BANCADA MIBRASA®

O forno de bancada compacto e adaptável a qualquer espaço de cozinha.

Escolha entre 2 modelos com 5 tamanhos diferentes.

COMPACT
HMB

SPACE
HMB SB

Graner
Girona (Espanha)

Que comece o espectáculo!

ACESSÓRIOS

INCLUÍDOS:
Grelha, pinças Mibrasa®, atiçador de brasa, pá para cinzas e escova metálica.

RECOMENDADOS:
Sistema anti-incêndio com filtro dissipador corta-fogo, coletor de gordura removível, bancada de trabalho.

		COMPACT Forno de bancada	SPACE Forno de bancada com suporte de bandejas aquecidas
MINI	35-45	HMB MINI 6.765€ 732 x 604 x 843 540 x 345	HMB SB MINI 7.965€ 732 x 604 x 843 540 x 345
MINI PLUS	45-65	HMB MINI PLUS 8.165€ 732 x 628 x 953 540 x 395	HMB SB MINI PLUS 9.365€ 732 x 628 x 953 540 x 395
S	75-95	HMB 75 8.576€ 732 x 815 x 953 540 x 595	HMB SB 75 10.388€ 732 x 815 x 953 540 x 595
M	110-130	HMB 110 10.364€ 952 x 815 x 1043 755 x 595	HMB SB 110 12.236€ 952 x 815 x 1043 755 x 595
L	160-190	HMB 160 10.980€ 952 x 1004 x 1043 755 x 795	HMB SB 160 12.913€ 952 x 1004 x 1043 755 x 795

Largura x Profundidade x Altura (mm)

GRELHA DE AQUECIMENTO

Perfeito para guardar caçarolas e gastronorms e manter os alimentos à temperatura ambiente.

O calor residual emitido atinge temperaturas entre 50°C e 70°C em dois níveis. Maximizando assim a capacidade para acomodar até 4 GN 1/1.

PERSONALIZAÇÃO:

Cor

Edition

Novo design do sistema de proteção contra incêndio localizado na parte traseira do forno para maximizar a superfície.

Base

FORNO MIBRASA® DE
BANCADA COM MÓVEL

Os modelos Base são ideais para cozinhas com espaço livre que necessitem de mesa de trabalho para o forno Mibrasa®.

Escolha entre 2 modelos com 3 tamanhos diferentes.

BASE
HMB MA

BASE SPACE
HMB MA SB

PERSONALIZAÇÃO:

Cor

Edition

Os modelos Base estão equipados com suporte de trabalho adaptado ao forno Mibrasa.®.

Cozinha ancestral.

ACESSÓRIOS

INCLUÍDOS:
Grelha, pinças Mibrasa®, atiçador de brasa, pá para cinzas e escova metálica.

RECOMENDADOS:
Sistema anti-incêndio com filtro dissipador corta-fogo, coletor de gordura removível, suporte para gastronorm e rodas.

	BASE Forno de bancada	**BASE SPACE** Forno de bancada com móvel e suporte de bandejas
S 75-95	HMB MA 75 9.376€ 732 x 815 x 1628 540 x 595	HMB MA SB 75 11.189€ 732 x 815 x 1628 540 x 595
M 110-130	HMB MA 110 11.238€ 952 x 815 x 1667 755 x 595	HMB MA SB 110 13.110 € 952 x 815 x 1667 755 x 595
L 160-190	HMB MA 160 11.928€ 952 x 1013 x 1667 755 x 795	HMB MA SB 160 13.861€ 952 x 1013 x 1667 755 x 795

Largura x Profundidade x Altura (mm)

Cozinhe lentamente os alimentos na gaveta das cinzas, a baixas temperaturas para obter um final macio e suculento, rico em sabor.

Vertical

FORNO MIBRASA® COM ARMÁRIO DE AQUECIMENTO INFERIOR

Equipados com armário de aquecimento inferior fechado, o modelo Vertical é para os amantes da organização e da ordem.

Escolha entre 3 modelos com 3 tamanhos diferentes.

VERTICAL
HMB AB

VERTICAL MAX
HMB AC

VERTICAL SPACE
HMB AB SB

PERSONALIZAÇÃO:

Cor

Edition

ARMÁRIO INFERIOR AQUECIDO

Mantém os ingredientes quentes com a grelha gastronorm opcional.

Atinge temperaturas entre 50 - 70ºC otimizando o calor residual do forno.

ACESSÓRIOS

INCLUÍDOS:
Grelha, pinças Mibrasa®, atiçador de brasa, pá recolhe cinzas e escova metálica.

RECOMENDADOS:
Sistema anti-incêndio com filtro dissipador corta-fogo, coletor de gordura removível, suporte para gastronorm e rodas.

	VERTICAL Forno com armário inferior aquecido	VERTICAL SPACE Forno com armário inferior aquecido e suporte de bandejas	VERTICAL MAX Forno com armário inferior e superior aquecidos
S 75-95	HMB AB 75 9.832€ 732 x 815 x 1628 540 x 595	HMB AB SB 75 11.645€ 732 x 815 x 1628 540 x 595	HMB AC 75 15.969€ 850 x 818 x 1900 540 x 595
M 110-130	HMB AB 110 11.645€ 952 x 815 x 1667 755 x 595	HMB AB SB 110 13.517€ 952 x 815 x 1667 755 x 595	HMB AC 110 17.780€ 1070 x 818 x 1900 755 x 595
L 160-190	HMB AB 160 12.296€ 952 x 1013 x 1667 755 x 795	HMB AB SB 160 14.229€ 952 x 1013 x 1667 755 x 795	HMB AC 160 18.433€ 1070 x 1030 x 1900 755 x 795

Largura x Profundidade x Altura (mm)

Hot

FORNO MIBRASA® COM GAVETÕES
QUE MANTÊM A TEMPERATURA

Assuma o controle total otimizando o calor residual do forno Mibrasa®
para manter os ingredientes em três zonas de temperatura.

Escolha entre 3 modelos com 3 tamanhos diferentes.

HOT
HMB HOT

HOT MAX
HMB HOT AC

HOT SPACE
HMB HOT SB

Optimize | Economize | Personalize

PERSONALIZAÇÃO:

Cor

Edition

Confitar · Cozinhar lentamente · Regenerar · Temperar · Repousar · Manter · Desidratar

Um design linear para qualquer chef que priorize uma cozinha eficiente e rentável.

O forno a carvão mais completo.

ACESSÓRIOS

Incluídos:
Grelha, pinças Mibrasa, atiçador de brasa, pá para cinzas, escova metálica e gastronorms 1x GN 1/1 e 1x GN 1/2.

RECOMENDADOS:
Sistema anti-incêndio com filtro dissipador corta-fogo, coletor de gordura removível, bancada de acabamento de base.

	HOT Forno com gavetões que mantêm a temperatura	HOT SPACE Forno com gavetões que mantêm a temperatura e suporte de bandejas aquecidas	HOT MAX Forno com gavetões que mantêm a temperatura e armário superior aquecido
S 75-95 1x GN 1/1, 2x 1/4*	HMB HOT 75 — 13.376€ 732 x 815 x 1628 540 x 595	HMB HOT SB 75 — 14.676€ 732 x 815 x 1628 540 x 595	HMB HOT AC 75 — 19.703€ 850 x 818 x 1900 540 x 595
M 110-130 2x GN 1/1*	HMB HOT 110 — 15.805€ 952 x 815 x 1667 755 x 595	HMB HOT SB 110 — 16.965€ 952 x 815 x 1667 755 x 595	HMB HOT AC 110 — 21.428€ 1070 x 818 x 1900 755 x 595
L 160-190 2x GN 1/1*	HMB HOT 160 — 16.955€ 952 x 1013 x 1667 755 x 795	HMB HOT SB 160 — 18.052€ 952 x 1013 x 1667 755 x 795	HMB HOT AC 160 — 22.440€ 1070 x 1030 x 1900 755 x 795

Largura x Profundidade x Altura (mm)

*Gastronorms Mibrasa® compatíveis com os modelos correspondentes.

Parrilha Aberta Mibrasa®

UMA COZINHA COM GRELHA ABERTA É UMA COZINHA SEM ARTIFÍCIOS

Desenhado e construído com tecnologia de ponta que respeita as técnicas da culinária mais antigas, puras e simples. Com uma extensa área de grelha e sistema elevatório de última geração suspenso sobre as brasas, oferece máxima versatilidade.

Construído com aço da melhor qualidade, projetado ergonomicamente para oferecer praticidade e facilidade de uso, cada recurso desempenha um papel crucial para fornecer o melhor equipamento de grelha para cada chef.

5 modelos e até 6 tamanhos

Múltiplas superfícies de cozinha

MANTENHA OS INGREDIENTES QUENTES sobre o suporte de bandejas, aproveitando o calor residual das brasas.

RESULTADOS ÚNICOS DE COZEDURA VERTICAL. Coloca o suporte de cozinha vertical sobre as brasas. Pendura os ingredientes com os ganchos giratórios para obter cozinhados únicos, defumados e secos com um toque de brasa singular.

COZEDURA SUSPENSA. com o módulo de grelha ajustável a meia altura para cozinhar, repousar e finalizar processos de cozedura com grelhadores ou utensílios de cozinha Mibrasa®.

Cozinhar com máxima versatilidade e funcionalidade

CONTROLO ABSOLUTO PARA UMA COZEDURA PERFEITA. O sistema de elevação permite controlar o grelhador sobre as brasas para variar as técnicas de cozedura e obter o resultado ideal.

EXTENSA SUPERFÍCIE DE COZEDURA. Cozinhe vários produtos simultaneamente com 3 grelhadores e duas superfícies de cozedura; grelhas em haste e grelhas em V.

SISTEMA DE ELEVAÇÃO COM CORRENTE DUPLA EM AÇO INOXIDÁVEL E ZERO MANUTENÇÃO. O sistema de corrente dupla acoplado à manivela e à caixa de velocidades permite-nos elevar a grelha com suavidade e precisão.

Base refratária

ALIMENTADO A CARVÃO OU LENHA. A base refratária permite-nos combinar carvão e lenha para melhorar a experiência culinária e entregar uma melhor experiência culinária e imagem deslumbrante.

EFICIÊNCIA DE CALOR MÁXIMA. A base forrada com tijolos refratários foi projetada para aproveitar de forma eficiente a energia térmica.

FÁCIL LIMPEZA E MANUTENÇÃO. As cinzas são extraídas do mesmo queimador, facilitando a limpeza diária no final do serviço.

Sistema de refrigeração

MÁXIMA SEGURANÇA PARA O CHEF. O calor residual transmitido para o exterior é arrefecido através do circuito de ventilação incorporado nas paredes.

ISOLAMENTO TÉRMICO AO REDOR DO FOGO. O design e a qualidade de construção garantem a retenção do calor nas paredes e na área de queima, oferecendo a possibilidade de instalação sobre refrigeração ou qualquer outra superfície de trabalho.

Parrilha Aberta

PARRILHA INDIVIDUAL, DUPLA OU TRIPLA
COM SISTEMA DE ELEVAÇÃO

Com uma extensa superfície de grelha e um sistema de elevação de última geração suspenso sobre o fogo, o chef tem total controlo da distância da grelha às brasas, obtendo um óptimo resultado.

Escolha entre 4 modelos com 6 tamanhos diferentes.

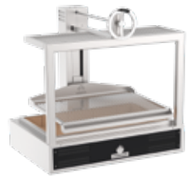
DOUBLE
GMB 200
com móvel completo

Kael Hub - Roar
British Columbia (Canadá)

Uma cozinha com grelha aberta é uma cozinha sem artifícios.

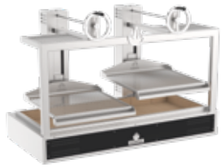
SLIM
Parrilha Aberta com duas grelhas e base compacta

GMB100-2GR 15.880€
1127 x 700 x 1043
x2 435 x 460



SINGLE
Parrilha Aberta individual com uma grelha

GMB 100 12.491€
1127 x 863 x 1143
x1 890 x 630

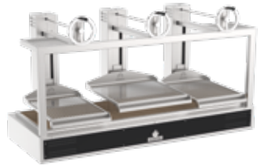


DOUBLE
Parrilha Aberta dupla com duas grelhas

GMB 130 17.361€
1265 x 863 x 1143
x2 500 x 630

GMB 160 17.976€
1637 x 863 x 1143
x2 685 x 630

GMB 200 18.634€
2077 x 863 x 1143
x2 890 x 630



TRIPLE
Parrilha Aberta tripla com três grelhas

GMB 200-3GR 26.582€
2077 x 863 x 1143
x2 500 x 630
x1 685 x 630

GMB 252-3GR 27.860€
2520 x 863 x 1143
x3 685 x 630

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS:
Grelha/s, pinças, atiçador, pá para cinzas e escova metálica. Tudo em aço inoxidável. As parrilhas estão disponíveis com grelhas em haste ou grelhas em V. Tudo em aço inoxidável.

Largura x Profundidade x Altura (mm)

PERSONALIZAÇÃO:

Cor

Edition

Construído com aço de qualidade, proporcionando resistência e durabilidade; ergonomicamente desenhado para ser prático e de uso fácil.

Parrilha Aberta Fire

PARRILHA ABERTA DUPLA COM
SISTEMA DE ELEVAÇÃO E QUEIMADOR

Equipada com cesto de fogo na Parrilla, queima lenha à medida que cozinha e trabalha com o calor constante das brasas enquanto os aromas inconfundíveis da madeira natural se espalham.

Escolha entre 3 modelos.

La Industrial
Tarragona (Espanha)

Ingredientes defumados e secos com um aroma único.

FIRE
GMB 252 FIRE
com móvel completo

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS:

Grelhas, pinças, atiçador, pá para cinzas e escova metálica. Tudo em aço inoxidável.
As parrilhas estão disponíveis com grelhas em haste ou grelhas em V. Tudo em aço inoxidável.

FIRE

Parrilha Aberta dupla - duas grelhas - com queimador

GMB 160 FIRE 1637 x 863 x 1143 500 x 630 Queimador 290 x 420 x 183	20.589€
GMB 200 FIRE 2077 x 863 x 1143 685 x 630 Queimador 290 x 420 x 183	21.248€
GMB 252 FIRE 2520 x 863 x 1143 685 x 630 Queimador 485 x 315 x 280	22.020€

Largura x Profundidade x Altura (mm)

QUEIMADOR

Queima lenha enquanto usa o queimador

para trabalhar com o calor constante das brasas, enquanto infunde os aromas inconfundíveis que a madeira natural tem a oferecer.

PERSONALIZAÇÃO:

Cor

Edition

Oferece um óptimo espectáculo de fogo e brasa e um aroma inconfundível emitido pela madeira natural.

Rotisserie Elipse

A ROTISSERIE A CARVÃO MAIS PRODUTIVA E ROBUSTA PARA O SETOR DE HOTELARIA E RESTAURAÇÃO.

Até 210 frangos num serviço

A engenharia ao serviço dos melhores resultados da cozedura rotativa.

ROTAÇÃO ORBITAL. Graças ao movimento orbital dos espetos, a área total de cozedura é maximizada, o que permite que o produto fique em contacto com as brasas por mais tempo. Isto garante uma temperatura interna constante para um resultado perfeito.

ROTAÇÃO INVERSA. Os espetos giram em direções opostas para evitar que as peças grandes entrem em contacto e quebrem.

Rotisserie Elipse

ROTISSERIE A CARVÃO

A rotisserie Elipse Mibrasa® oferece um cozinhado uniforme, proporcionando uma produção maior e mais rápida.

ROTISSERIE ELIPSE

Rotisserie a carvão

RST 70	46.900€
1800 x 860 x 1928	
10 spits a 1180 mm	

Largura x Profundidade x Altura (mm)

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS:

- Espetos [10]
- Garfo de 4 dentes [60]
- Garfo de 2 dentes [20]
- Gastronorm Mibrasa® GN 1/1 [2]
- Gastronorm Mibrasa® GN 2/4 [3]
- Removedor de Espeto [2]
- Pinça Mibrasa®
- Atiçador

Eficiência térmica e sabores inconfundíveis

PAREDE REFRATÁRIA. Garante a máxima retenção de calor e aproveita o calor gerado pelo carvão ou lenha.

SABOR ÚNICO. Combine carvão e lenha para realçar os sabores naturais dos alimentos.

AMBIENTE DE TRABALHO SEGURO REDUZINDO O IMPACTO TÉRMICO. Graças à janela de vidro vitrocerâmico, a maior parte do calor da câmara de combustão é retida, ao mesmo tempo que reduz o impacto térmico no utilizador.

Alta produção mantendo a qualidade

ALTA CAPACIDADE PRODUTIVA NUMA CARGA. Cozinhe até 60-70 frangos em apenas 45 minutos.

COZINHA PERSONALIZADA. Escolha entre 3 velocidades dependendo do alimento a cozinhar.

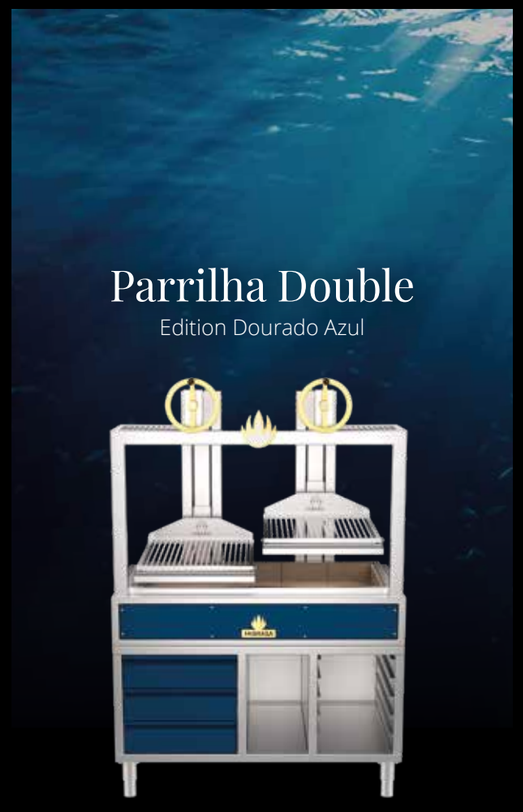
GAVETAS ELLIPSE. Guarde os alimentos cozinhados nas gavetas Ellipse para um acesso fácil e conveniente.

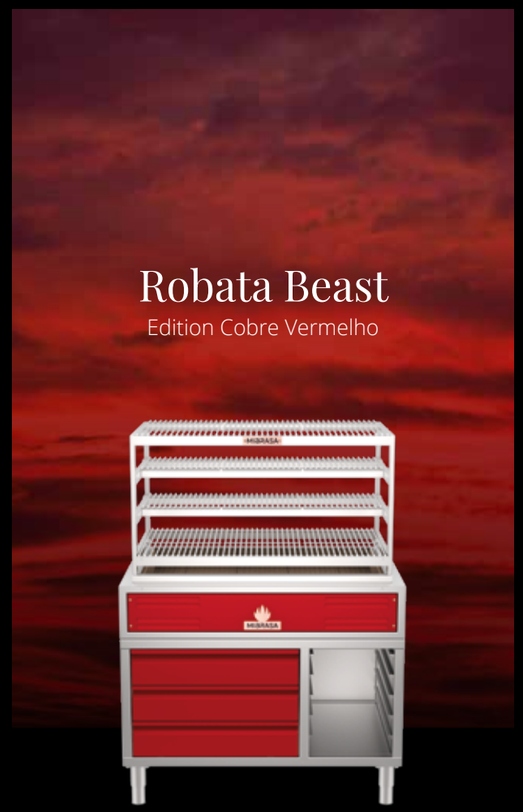
Personalização Mibrasa®

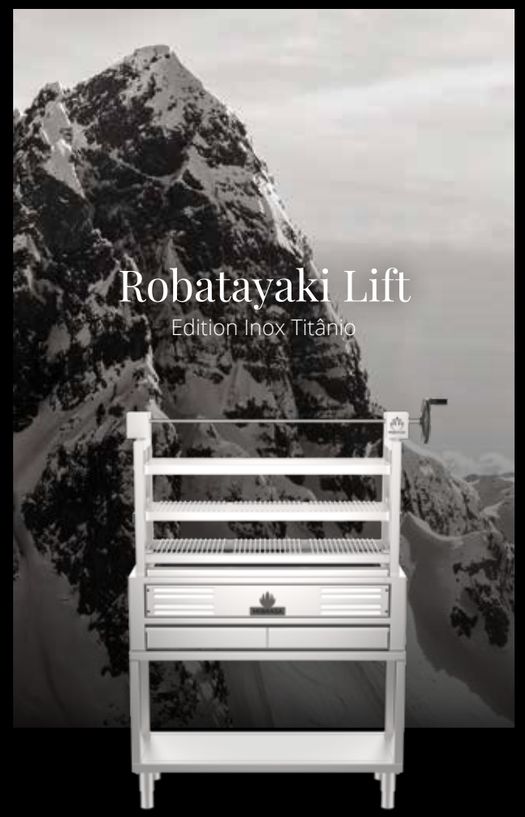
COR E EDITION

Personalize o visual final e os complementos do seu equipamento Mibrasa®.

Dê uma identidade única
ao seu Mibrasa®.







EQUIPAMENTO

Escolha o equipamento Mibrasa® que deseja personalizar.

Forno Brasa | Parrilha Aberta | Robata Beast | Robatayaki | DUO

COR

Escolha entre 5 cores para o painel

Negro | Azul | Vermelho | Inox | Amarelo

EDITION

Escolha entre 6 edições para os complementos

Madeira *Apenas para o puxador da porta do forno | Gold | Titanium | Copper | Black | Silver

Complementos: FORNO: Logotipos, maçaneta, caixa do termômetro | PARRILHA ABERTA E ROBATAYAKI LIFT: Logotipos, manivela | ROBATA BEAST E ROBATAYAKI FIX: Logotipos

PREÇOS EDITION: HORNO, PARRILHA ABERTA, ROBATA BEAST E ROBATAYAKI: 225€ (Silver: 0€) | DUO: 330€ (Silver: 0€)

Robata Beast

GRELHA ABERTA
COM 4 NÍVEIS DE COZEDURA

Os 4 níveis fixos de cozedura extensas, adaptáveis e removíveis que permitem cozinhar vários ingredientes. Permitem executar técnicas de cozedura variadas em direito, vertical, espeto e assado no espeto, entre outras para se adequar a todos os tipos de alimentos.

Garante a eficiência energética total do desempenho de carvão ou lenha, graças à base refratária.

BEAST
RM 100 BEAST
com móvel completo

PERSONALIZAÇÃO:

Cor

Edition

Experimente níveis, temperaturas e posição das grelhas para aplicar infinitas técnicas de cozedura ao mesmo tempo.

Pensado e projetado para chefs que precisam de alta produção e versatilidade.

BEAST
Grelha Aberta
com 4 níveis de cozedura

RM 100 BEAST 10.837€
1127 x 788 x 805
Grelha inferior e superior 653 x 316
Grelha intermédia 384 x 316

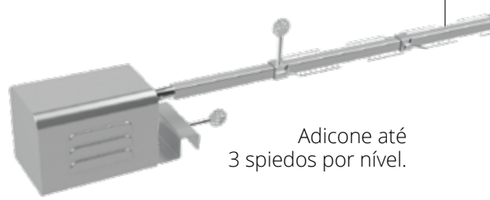
Largura x Profundidade x Altura (mm)

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS:
6 parrilas superiores/ inferiores, 6 parrillas intermédias, pinças, atiçador, pá para cinzas e escova metálica. Tudo em aço inoxidável.

SPIEDO

Acessório opcional que permite aplicar técnicas de cozedura no espeto sobre carvão ou lenha.

Instale em qualquer uma das camadas superiores para obter a temperatura desejada, combinando com as restantes áreas da superfície da grelha.



Adicone até
3 spiedos por nível.

Robatayaki

PARRILHA TRADICIONAL JAPONESA

Inspirada nas ancestrais técnicas de cozinha japonesa Robatayaki, criámos a Robatayaki Mibrasa®.

Uma parrilla a carvão aberta com vários níveis, equipada com acessórios para realizar uma variedade de técnicas de cozedura usando grelhas ou espeto Teppanyaki.

Escolha entre 2 modelos com 3 tamanhos diferentes.

LIFT
RM SE 115

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

A cozinha no seu melhor.

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS:
Grelhas no primeiro e segundo nível, pinças, atiçador, pá recolhe cinzas e escova de metal. Tudo em aço inoxidável.

FIX
com 3 níveis fixos

RM 60 623 x 445 x 800 1 Grelha superior 310 x 279 1 Grelha inferior 380 x 279	4.421€
RM 80 800 x 445 x 800 2 Grelha superior 310 x 279 2 Grelha inferior 380 x 279	5.314€
RM 115 1146 x 445 x 800 3 Grelha superior 310 x 279 3 Grelha inferior 380 x 279	5.849€

LIFT
com 3 níveis e sistema de elevação para o segundo nível

RM SE 60 808 x 445 x 1043 1 Grelha superior 310 x 279 1 Grelha inferior 380 x 279	6.134€
RM SE 80 986 x 445 x 1043 2 Grelha superior 310 x 279 2 Grelha inferior 380 x 279	7.115€
RM SE 115 1333 x 445 x 1043 3 Grelha superior 310 x 279 3 Grelha inferior 380 x 279	8.047€

Largura x Profundidade x Altura (mm)

PERSONALIZAÇÃO:

Cor

Edition

A sua adaptação à cozinha moderna profissional cria uma experiência completa de jantar em cozinha aberta.

DUO

COMBINE LIVREMENTE QUALQUER EQUIPAMENTO MIBRASA® E OS SEUS COMPLEMENTOS PARA FAZER A ZONA DE GRELHA COM QUE SONHA PARA A SUA COZINHA.

Uma solução integral para restaurantes que pretendem maximizar a sua produção culinária com a melhor execução e resultado possível.

A sinergia dos equipamentos de grelha Mibrasa® garante aos chefs o controlo absoluto através de um espaço de trabalho ágil que acelera os processos de confeção.

DUO

Tempo de cozedura mais rápido

Ao trabalhar em bloco, podemos minimizar os tempos de cozedura para maior eficiência, o que reduz a carga de trabalho na cozinha, mantendo o volume de produção.

DUO ROBATA BEAST + FORNO COMPACT S

ROBATA BEAST - RM 100

Grelha inferior e superior 653 x 316

Grelha intermédia 384 x 316

S | **FORNO COMPACT S** - HMB 75

540 x 595

DUORM100_HMB75 — 25.773€

1837 x 788 x 1655

Largura x Profundidade x Altura (mm)

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS:

DUO: Suporte duplo com 6 rodízios giratórios em aço inoxidável, 2 pinças Mibrasa®, 2 atiçadores, 2 pás para cinza e 2 escovas metálicas.

BEAST: 6 grelhas superiores/inferiores, 6 grelhas intermédias.

FORNO: Sistema corta-fogo com filtro dissipador corta-fogo, 2 grelhas de cozedura, coletor de gordura removível, bancada de acabamento, pinça, atiçador, pá para cinzas e escova metálica. Tudo em aço inoxidável.

PERSONALIZAÇÃO:

Cor

Edition

DUO PARRILHA ABERTA SINGLE + FORNO COMPACT

PARRILHA ABERTA SINGLE - GMB 100

890 x 630

S | **FORNO COMPACT S** - HMB 75

540 x 595

DUOGMB100_HMB75 — 29.181€

1837 x 986 x 1844

M | **FORNO COMPACT M** - HMB 110

755 x 595

DUOGMB100_HMB110 — 31.098€

2057 x 986 x 1844

L | **FORNO COMPACT L** - HMB 160

755 x 795

DUOGMB100_HMB160 — 31.844€

2057 x 1010 x 1844

Largura x Profundidade x Altura (mm)

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS:

DUO: Suporte duplo com 6 rodízios giratórios em aço inoxidável, 2 pinças Mibrasa®, 2 atiçadores, 2 pás para cinza e 2 escovas metálicas.

PARRILLA ABIERTA SINGLE: 1 grelha.

HORNO: Sistema corta-fogo com filtro dissipador corta-fogo, 2 grelhas de cozedura, coletor de gordura removível, bancada de acabamento, pinça, atiçador, pá para cinzas e escova metálica. Tudo em aço inoxidável.

DUO PARRILHA ABERTA DOUBLE + FORNO COMPACT

PARRILHA ABERTA DOUBLE - GMB 130

500 x 630

S | **FORNO COMPACT S** - HMB 75

540 x 595

DUOGMB130_HMB75 — 35.039€

1975 x 986 x 1844

M | **FORNO COMPACT M** - HMB 110

755 x 595

DUOGMB130_HMB110 — 36.743€

2195 x 986 x 1844

L | **FORNO COMPACT L** - HMB 160

755 x 795

DUOGMB130_HMB160 — 37.488€

2195 x 1010 x 1844

Largura x Profundidade x Altura (mm)

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS:

DUO: Suporte duplo com 6 rodízios giratórios em aço inoxidável, 2 pinças Mibrasa®, 2 atiçadores, 2 pás para cinza e 2 escovas metálicas.

PARRILLA ABIERTA DOUBLE: 2 grelhas.

HORNO: Sistema corta-fogo com filtro dissipador corta-fogo, 2 grelhas de cozedura, coletor de gordura removível, bancada de acabamento, pinça, atiçador, pá para cinzas e escova metálica. Tudo em aço inoxidável.

H | BACH |

MINI PARRILHA PORTÁTIL

A mini parrilha Hibachi foi desenhada com base na cozinha tradicional japonesa em que os ingredientes são preparados numa pequena grelha portátil.

Esta técnica culinária transforma uma refeição numa experiência culinária interativa.

HIBACHI 300 PLUS
com suporte
e grelha superior

Umai
Girona (Espanha)

A imaginação e a criatividade do chef não têm limites!

HIBACHI 150

MH150 186€
150 x 150 x 140
2 aprox.

HIBACHI 300

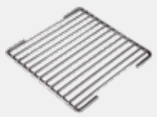
MH300 261€
300 x 150 x 140
4 aprox.

HIBACHI 300 PLUS

MH300PLUS 372€
300 x 300 x 140
8 aprox.

Largura x Profundidade x Altura (mm)

⊕ Acessórios



GRELHA

GMH150	13€
GMH300	26€
GMH300P	37€

GRELHA SUPERIOR

GSMH300	93€
GSMH300P	115€

SUPORTE

SMH150	50€
SMH300	62€
SMH300P	75€

FUMANTE

FMH150	125€
FMH300	149€
FMH300P	186€

ACENDEDOR

CS2	2 kg	36€

PINZAS INOX

IT	20 cm	11€

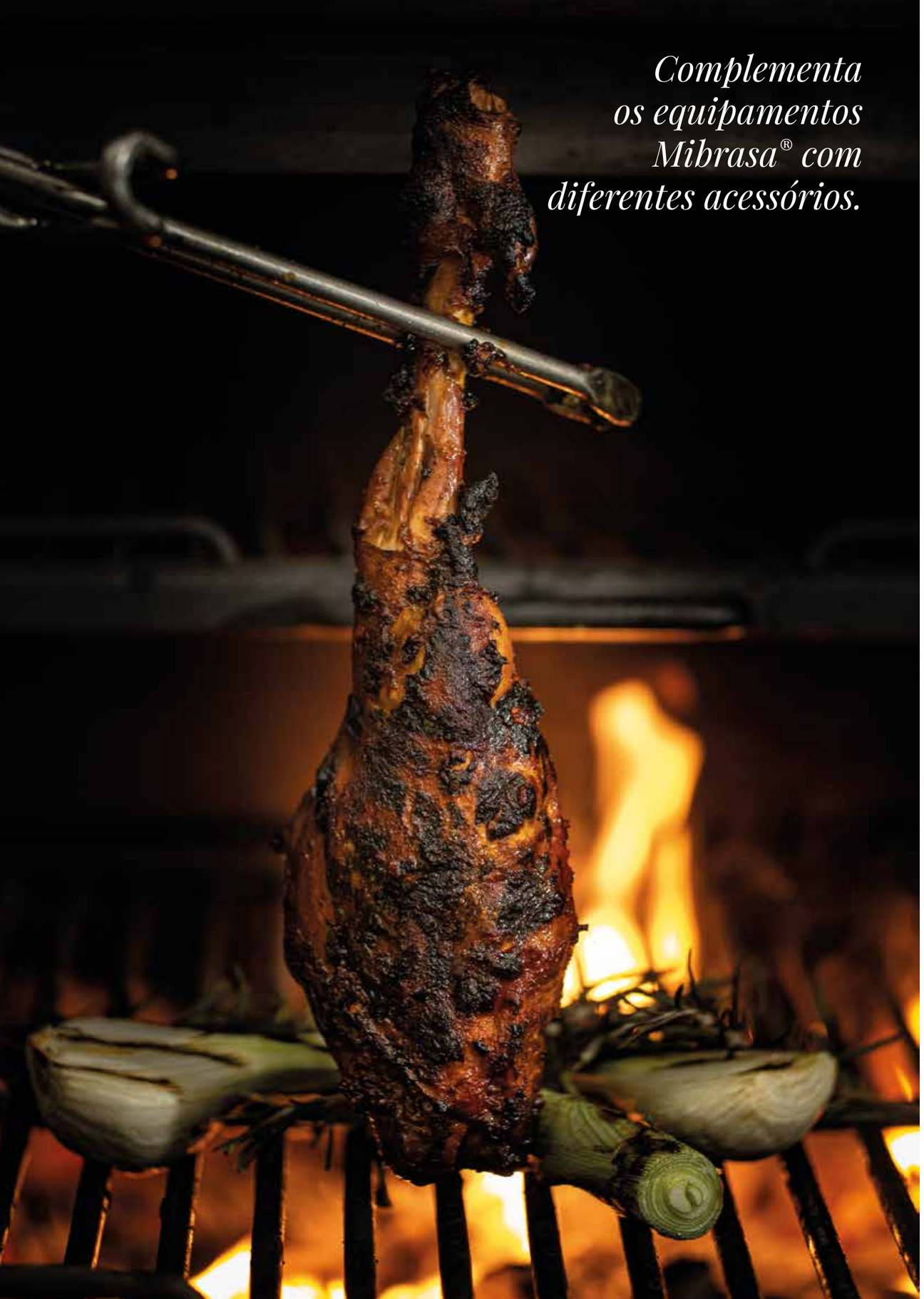
ESPETO INOX

IS20	20 cm / 12 un.	12€
IS30	30 cm / 12 un.	13€

ESPETO MIBRASA®

PINCHOMH	19 cm / 1 un.	3€

Mini grelhador portátil de alta qualidade, criado para ser utilizado em restaurantes por chefs profissionais ou para uso doméstico.



Acessórios

FORNO E DUO

SISTEMA DE PROTEÇÃO

Com corta-fogo e filtro dissipador integrado

FB-DF	996€

GRELHA

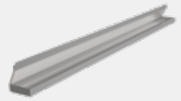
GTMINI -GTMINIP	513€
GT75	577€
GT110	642€
GT160	730€

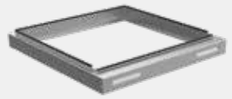
RODAS

2 rodas giratórias com travão e 2 rodas fixas

WINOX	A.Inox	453€
WGALVA	Galv.	217€

COLETOR E ACABAMENTO





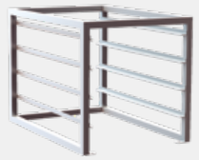
COLETOR DE GORDURA EXTRAÍVEL

REG1	MINI	130€
REG1P/2	MINIP/75	130€
REG3/4	110/160	135€

BANCADA DE ACABAMENTO

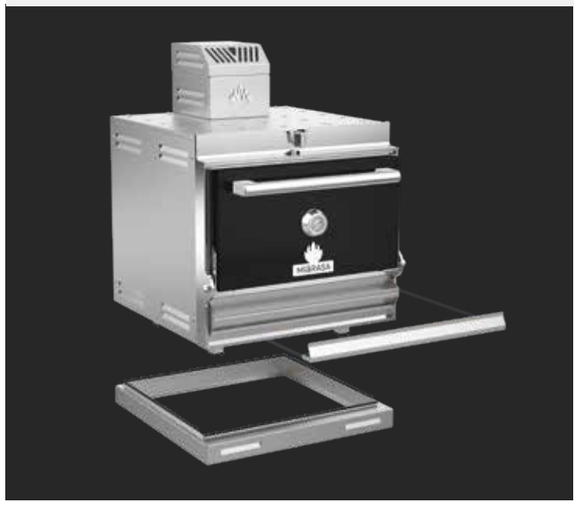
EMBHMBMINI	355€
EMBHMBMINIP	375€
EMBHMB75	440€
EMBHMB110	450€
EMBHMB160	500€

SUPORTE GASTRONORM



Compatível tanto com os armários baixos aquecidos como com os armários aquecidos Mibrasa®. Construção com 4 níveis para colocar até 4 GN 1/1.

SGNAB (4 guias)	527€



Acessórios

PARRILHA ABERTA, FIRE E DUO

GRELHA EM HASTE

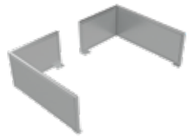
CPV-100/200	918€
CPV-130/160F	834€
CPV-160/200F/252F	834€

GRELHA EM V

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

TAMPA EM INOX

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



ESTRUTURA PROTETORA

EPGMB100	1.872€
EPGMB130	2.279€
EPGMB160	2.379€
EPGMB200	2.996€
EPGMB160F	1.842€
EPGMB200F/252	1.842€
EPGMB200-3GR	3.286€
EPGMB252-3GR	3.445€

MÓVEL

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

MÓVEL COMPLETO

MCGMB100	3.134€
MCGMB130	3.423€
MCGMB160	3.710€
MCGMB200	4.224€
MCGMB252	5.741€

*Todos os móveis completos são equipados com 3 gavetões e suporte para gastronorm

ESPETO

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

*Requer a estrutura protetora do modelo correspondente

RODAS

4 rodas giratórias com travão

WINOXG	A.Inox	522€
WGALVAG	Galv.	274€

COZINHA VERTICAL

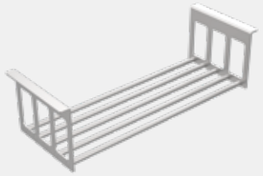
Coloque os ingredientes sobre as brasas ou em frente ao queimador para cozinhar, defumar e secar com aromas únicos.

GANCHO GIRATÓRIO

GGCV (1un.)	Ø0,5 - 16 x 2,8 cm	44€

SUPORTE DE COZINHA VERTICAL

CPH-130	266€
CPH-160	314€
CPH-200	362€
CPH-200-3GR	277€
CPH-252-3GR	335€
CPH-160-FIRE	326€
CPH-200-FIRE	375€
CPH-252-FIRE	416€



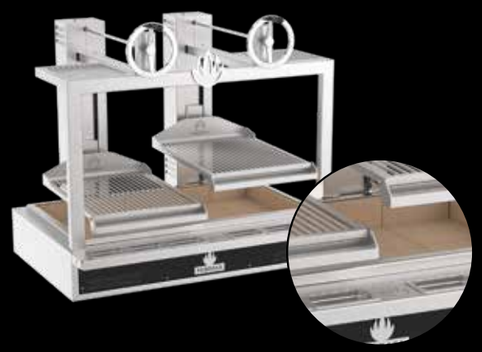
MÓDULO EXTRA

CPHA-130	270€
CPHA-160	325€
CPHA-200	360€
CPHA-200-3GR	280€
CPHA-252-3GR	410€
CPHA-160-FIRE	335€
CPHA-200-FIRE	370€
CPHA-252-FIRE	335€

KIT ESPETO

	Espeto 20x490	Espeto 30x490	Gastro Ind. 390	Gastro Doble 390	
	Ancho x Largo (mm)				
KITESPGMB100	4un.	4un.	2un.	2un.	694€
KITESPGMB130	5un.	5un.	2un.	2un.	740€
KITESPGMB160	6un.	6un.	3un.	3un.	755€
KITESPGMB200	8un.	8un.	4un.	4un.	816€
KITESPGMB252	10un.	10un.	6un.	6un.	906€

*Kit inclui um suporte de espeto



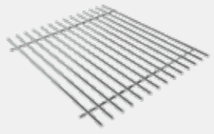
KIT GASTRONORM

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

*kit Inclui suporte para gastronorm

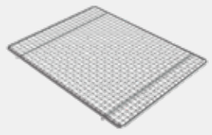
Acessórios
ROBATAYAKI

SUPERFÍCIES DE COZINHA



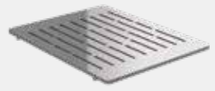
GRELHA CLÁSSICA

RTG	G.Superior	31€
RLG	G.Inferior	35€



GRELHA DE MALHA

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



TEPPANYAKI PERFURADO

PTG	375€

*Apenas para nível inferior

TEPPANYAKI LISA

FTTG	350€

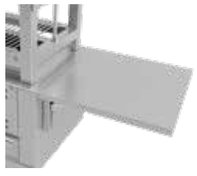
*Apenas para nível inferior

TAMPA EM INOX

TAPARM60	135€
TAPARM80	149€
TAPARM115	162€

MOBÍLIA

S60	810€
S80	850€
S115	890€



MESA DOBRÁVEL

DLS	402€

*Inclui 2 lados

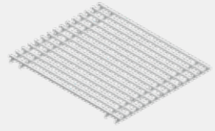
RODAS

4 rodas giratórias com travão

WINOXG	A.Inox	522€
WGALVAG	Galv.	274€

Acessórios
BEAST

SISTEMAS DE COZINHA



GRELHA

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

ESPETO

SPIEDO100-BEAST	1.028€

TAMPA EM INOX

TAPA85	397€

MÓVEL

MGMB100	1.163€

MÓVEL COMPLETO

MCGMB100	3.134€

*Equipado com 3 gavetas e suporte para gastronorm

RODAS

4 rodas giratórias com travão

WINOXG	A.Inox	522€
WGALVAG	Galv.	274€

KIT ESPETO

	Espeto 20x390	Espeto 30x390	Gastro Ind. 390	Gastro Doble 390	
	Ancho x Largo (mm)				
Robatayaki					
KITESPRM60/SE60	2un.	2un.	2un.	2un.	574€
KITESPRM80/SE80	3un.	3un.	2un.	2un.	634€
KITESPRM115/SE115	4un.	4un.	2un.	2un.	694€
Beast					
KITESPRM100	4un.	4un.	2un.	2un.	694€

*Kit inclui um suporte de espeto

KIT GASTRONORM

Robatayaki

SGN60	GN 1/9 (3un.)	387€
SGN80	GN 1/9 (4un.)	411€
SGN115	GN 1/9 (6un.)	435€

Beast

SGN100BEAST	GN 1/9 (6un.)	435€

*kit Inclui suporte para gastronorm

Grillware

FERRAMENTAS PARA A SUA
CRIATIVIDADE FLUIR

Grelhas para uso em todos os
grelhadores Mibrasa®

Orientado para chefs
Proporciona rapidez e agilidade
durante o serviço

MIBRASA®
GRILLWARE

Versátil
e Robusto

Grelha
dupla

Alturas
adaptáveis

Fácil de abrir,
fechar e virar

360º

Grelhas empilháveis
para poupança de espaço

Patenteado e com marca
registada na entidade
competente

Grillware

PARA TODOS OS EQUIPAMENTOS MIBRASA®

GRELHA CLÁSSICA

SIMPLES

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

DUPLA

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

GRELHA DE MALHA

SIMPLES

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

DUPLA

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

GRELHA LONGA

SIMPLES

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

DUPLA

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

GRELHA GRANDE

SIMPLES

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

DUPLA

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

GRELHA ESPECIAL PARA PREGADO

SIMPLES

KR4030H4	40 x 30 - H4 cm	119€

DUPLA

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

BANDEJA DE DESCANSO DE GRELHA CLÁSSICA

KBR1625H2	16 x 25 - H2 cm	98€

*Compatível com grelha clássica Mibrasa® e grelha de malha H2 cm e H4 cm

PANELA DE MALHA

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

Máxima criatividade na sua cozinha.

Grillware

PARA TODOS OS EQUIPAMENTOS MIBRASA®

SMOKE & STEAM BOX

Defume, vaporize ou ambos com a nova Mibrasa® Smoke & Steam Box. Experimente defumar com lascas de madeira, ervas, licores e muito mais para adicionar uma profundidade de sabor única aos seus ingredientes.

Compatível com grelha Mibrasa 16x35cm clássico e grelha de malha H2 cm e H4 cm.

SSB	18 x 43 x 10 cm	443€

*Grelha clássica incluída
16 x 25 x H4 cm

FLAMBADOU

Técnica centenária usada em fogo aberto para selar ou regar a comida com gordura fundida escaldante.

Com o flambado em brasa, derreta a gordura para dar ainda mais personalidade aos seus pratos.

FLMB	60 cm Ø12 cm	249€

Utensílios de cozinha

PARA TODOS OS EQUIPAMENTOS MIBRASA®

BANDEJA DE ALTA TEMPERATURA "LLAUNA" COM SUPORTE IROKO

Forte e altamente resistente, ideal para cozinhar ou apresentar pratos à mesa.

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

CAÇAROLA

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

SUPORTE PARA CAÇAROLA DE MADEIRA IROKO

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

TAMPA PIREX PARA CAÇAROLA COM CABO DE ALUMÍNIO

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

BANDEJA DE ALUMÍNIO FUNDIDO

	Profund.	
GN1/4	4 cm	60€
GN1/2	6 cm	93€
GN1/1	6 cm	143€
GN1/3H2,5	2,5 cm	54€
GN1/2H2,5	2,5 cm	88€
GN1/1H2,5	2,5 cm	118€

PEDRA DE GRANITO QUENTE COM SUPORTE EM MADEIRA IROKO

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

PEDRA DE GRANITO QUENTE COM SUPORTE S/S

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

PINÇAS

TG	95€
FTG Plana	100€

GARRAS PARA PANELAS

PG	19 cm	19€

Utensílios de cozinha

SUPORTES DE CORTIÇA PARA AS NOSSAS PEDRAS DE GRANITO QUENTES
E PARA AS BANDEJAS "LLAUNA" DE ALTA TEMPERATURA

A cortiça é produzida a partir da casca do sobreiro ibérico, um material totalmente natural e sustentável que vai adornar os seus pratos com um aspecto rústico.

Mantendo vivas as tradições ibéricas!

A CORTIÇA PROVÉM DAS ÁRVORES NATIVAS DA NOSSA REGIÃO DE EMPORDÀ, nordeste de Espanha, onde os sobreirais constituem uma das paisagens mais preciosas.

A COLHEITA DA CORTIÇA GARANTE A PROTEÇÃO DA FLORESTA E CONTRIBUI PARA A MANUTENÇÃO DOS NÍVEIS DE BIODIVERSIDADE.
Desde o século XX, a indústria da cortiça da região tem continuado as suas práticas sustentáveis através da gestão florestal controlada.

Utensílios de cozinha

SUPORTES DE CORTIÇA NATURAL PARA USO COM TODAS OS EQUIPAMENTOS MIBRASA®

PEDRA DE GRANITO QUENTE COM SUPORTE DE CORTIÇA

A pedra de granito quente Mibrasa é perfeita para servir todos os tipos de carnes, peixes e vegetais grelhados à mesa de refeição.

O suporte em cortiça é 100% natural, adornando o seu prato com um aspecto rústico.

GSCS30	30 x 22 cm	127€

BANDEJA "LLAUNA" DE ALTA TEMPERATURA COM SUPORTE DE CORTIÇA

A bandeja antiaderente de alumínio fundido Mibrasa é leve e altamente resistente. Cozinhe no tabuleiro gastronorm 1/" e sirva diretamente à mesa no suporte de cortiça.

GNCG1/2	GN 1/2	141€

Carvão vegetal

Material combustível sólido produzido com as melhores lenhas e que oferece um excelente desempenho. Todas as variedades de carvão vegetal Mibrasa® são submetidas a um processo de seleção cuidadoso para oferecer um carvão de primeira qualidade.

QUEBRACHO BRANCO (QBM)

Tipo	Carvão lumpwood
Origem	Paraguai
Tempo queim.	6-8 horas*
Nível de faísca	●○○
Aroma	Natural suave
Saco	15 kg

CARVALHO HOLANDÊS (HOM)

Tipo	Carvão lumpwood
Origem	Espanha
Tempo queim.	4-6 horas*
Nível de faísca	●●●
Aroma	Natural intenso
Saco	15 kg

MARABÚ (MM)

Tipo	Carvão lumpwood
Origem	Cuba
Tempo queim.	5-7 horas*
Nível de faísca	●●○
Aroma	Natural médio
Saco	15 kg

*Depende do equipamento Mibrasa®

Preços a consultar.

Acendalhas e Fumo

ACENDALHAS ECOFIRE

Pastilhas compactas de fibra de coco para acender carvão. Prod. orgânico.

FL	24 un. / pacote	9€

GRELHAS PARA DEFUMAR

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

LASCAS DE MADEIRA PARA DEFUMAR

SWOT	Laranjeira	2,7 L	12€
SWHO	Azinheira	2,7 L	12€
SWOW	Oliveira	2,7 L	12€
SWRQ	Quebracho Verm.	2,7 L	14€
SWG	Vinha	25 L	12€

Soluções de ventilação

SUPRAVENT
Industrial Ventilation

SOLUÇÕES DE VENTILAÇÃO PARA O SEU EQUIPAMENTO MIBRASA®

A **Supravent®** desenhou uma série de exaustores Ignis pensados em especial para os equipamentos Mibrasa® que funcionam com carvão ou lenha e geram temperaturas significativas e resíduos de gordura e cinzas. Fornecendo soluções personalizadas para fornos Mibrasa®, parrilhas abertas e Robatayakis.

As chaminés são fabricadas em aço inoxidável AISI 304 totalmente soldado e polido de 1 mm e 1,5 mm. Todas as laterais e perfis são finalizados com bordas arredondadas e suavizadas para proporcionar um design elegante que permite fácil limpeza e manutenção.

Os exaustores **Supravent®** são o resultado de décadas de experiência em sistemas de filtração para grandes cozinhas industriais. Oferecendo soluções especializadas de ventilação para nossos equipamentos de churrasqueira para garantir o local de trabalho mais seguro e confortável.

Entre em contacto para mais informações.

Consultar o catálogo

NX HOTELARIA®

comercial@nxhotelaria.pt | 212 969 918
a.vicente@nxhotelaria.pt | 914 543 997
hconceicao@nxhotelaria.pt | 912 943 985
d.levy@nxhotelaria.pt | 910 720 275
m.mendes@nxhotelaria.pt | 912 943 957

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

www.mibrasa.com

CT-PORT-2024