

## CARBÓ

Pira selecciona els millors carbons provinents de fustes dures i d'alt poder calorífic. Amb molt poca espurna i de gran rendiment (carbons de gran densitat i sense humitat). Els calibres són grans per a obtenir una brasa més uniforme i estable durant el servei.

Oferim un carbó 100% alzina i carbó 100% marabú. Sense ser barrejats entre ells ni amb altres carbons. Simplement, carbó pur. El millor carbó per al millor forn

Hi ha molts carbons, però no són PIRA.

Característiques:

- Carbons purs, sense mescles.
- Sacs de 15 Kgs.
- Poder calorífic molt alt, triplicant al de la llenya normal. El carbó d'alzina entre 30.000 i 33.000 kj/kg aproximadament. El carbó marabú entre 32.000 i 36.000 kj/kg aproximadament. (Com a referència, la llenya té un poder calorífic d'entre 12.000 i 21.000 kj/kg).
- Granulometria especial per a ús professional (permet evitar recàrregues en el servei). El carbó marabú té una granulometria més uniforme pel fet que prové d'una subespècie en estat encara arbust.
- Gran durada: El marabú arribant a ser fins a un 20% superior al de l'alzina. Com a contrapartida el temps d'encesa també és major.
- Mínima espurna i reducció de fums.
- Els carbons amb menys humitat del món. El carbó d'alzina entre 2% i 4%. El carbó de marabú al voltant del 2%.
- Carbons de gran densitat. El carbó d'alzina al voltant de 900 kg/m<sup>3</sup>. El carbó de marabú voltant 1000 kg/m<sup>3</sup>.
- Cendres inferiors a un 1%.

Referència	Descripció	Preu
990.001	Carbó alzina 100%	Consultar
990.002	Carbó marabú 100%	Consultar



## PARAMENT D'ALUMINI

Pira Ovens ha dissenyat i desenvolupat una línia específica de parament d'alumini de fosa per a forns brasa. Es tracta d'accessoris de fabricació totalment artesanal, amb la tècnica més avançada de fosa per gravetat. La fosa per gravetat assegura una estructura molecular ultra resistent de les peces i per tant una resistència a les més altes temperatures no comparables a les fabricades en sèrie i per injecció, les quals estan exposades a deformacions.



Safata GN 1/1  
Alçada: 2,5 cm  
Mides: 325 x 530  
Ref: 931.125  
Preu: 112 €



Safata GN 1/1  
Alçada: 6,5 cm  
Mides: 325 x 530  
Ref: 931.165  
Preu: 134 €



Safata GN 2/3  
Alçada: 6,5 cm  
Mides: 325 x 254  
Ref: 932.365  
Preu: 116 €



Safata GN 1/2  
Alçada: 6,5 cm  
Mides: 325 x 265  
Ref: 931.265  
Preu: 89 €



Safata GN 1/2  
Alçada: 2,5 cm  
Mides: 325 x 265  
Ref: 931.225  
Preu: 82 €



Safata GN 1/3  
Alçada: 6,5 cm  
Mides: 325 x 176  
Ref: 931.365  
Preu: 61 €



Safata GN 1/3 llisa  
Alçada: 2,5 cm  
Mides: 325 x 176  
Ref: 931.325  
Preu: 52 €



Safata GN 1/3 grill  
Alçada: 2,5 cm  
Mides: 325 x 176  
Ref: 931.326  
Preu: 58 €



Safata GN 1/6  
Alçada: 2,5 cm  
Mides: 162 x 176  
Ref: 931.625  
Preu: 36 €

Paco Roncero, Casino de Madrid,  
Madrid. Safata GN 2/4 grill.





Cassola amb anses  
24 cm Ø  
Alçada: 7 cm  
Ref: 937.424  
Preu: 50 €



Cassola amb anses  
28 cm Ø  
Alçada: 7 cm  
Ref: 937.428  
Preu: 58 €



Tapa cristall  
pom inox 16 cm Ø  
Alçada: 7 cm  
Ref: 936.016  
Preu: 13 €



Safata GN 2/4 grill  
Alçada: 2,5 cm  
Mides: 530 x 162  
Ref: 932.425  
Preu: 93 €



Paella amb anses  
16 cm Ø  
Alçada: 4,5 cm  
Ref: 937.216  
Preu: 33 €



Paella amb anses  
20 cm Ø  
Alçada: 4,5 cm  
Ref: 937.220  
Preu: 36 €



Tapa cristall  
pom inox 20 cm Ø  
Alçada: 8 cm  
Ref: 936.020  
Preu: 14 €



Tapa cristall  
pom inox 24 cm Ø  
Alçada: 8 cm  
Ref: 936.024  
Preu: 15 €



Tapa cristall  
pom inox 28 cm Ø  
Alçada: 9 cm  
Ref: 936.028  
Preu: 17 €



Paella amb anses  
24 cm Ø  
Alçada: 4,5 cm  
Ref: 937.224  
Preu: 42 €



Paella amb anses  
28 cm Ø  
Alçada: 4,5 cm  
Ref: 937.228  
Preu: 48 €



Cassola amb anses  
20 cm Ø  
Alçada: 7 cm  
Ref: 937.420  
Preu: 44 €



## PARAMENT RÚSTIC

Pira Ovens ha dissenyat i desenvolupat una línia de parament rústic totalment artesanal. L'únic element de fabricació per a aquesta línia de parament és el fang. El millor fang amb una alta qualitat refractària i sense elements ferrítics, per a assegurar de nou una estructura molecular insuperable. Com més s'utilitzen, més s'endureixen, arribant a suportar temperatures de fins a 1000 graus sense perill de trencar-se.

Si vols donar una imatge més rústica i autèntica de la brasa, aquesta és la teva línia de parament.



Cassola rústica  
12 cm Ø  
Alçada: 3 cm  
Ref: 940.012  
Preu: 5 €



Cassola rústica  
15 cm Ø  
Alçada: 4 cm  
Ref: 940.015  
Preu: 6 €



Cassola rústica  
20 cm Ø  
Alçada: 5 cm  
Ref: 940.020  
Preu: 10 €



Cassola rústica  
25 cm Ø  
Alçada: 6 cm  
Ref: 940.025  
Preu: 16 €



Cassola rústica  
30 cm Ø  
Alçada: 6 cm  
Ref: 940.030  
Preu: 22 €



Cassola rústica  
35 cm Ø  
Alçada: 9 cm  
Ref: 940.035  
Preu: 30 €



Cassola rústica  
36 cm Ø  
Alçada: 8 cm  
Ref: 940.036  
Preu: 30 €



Cassola rústica  
40 cm Ø  
Alçada: 8 cm  
Ref: 940.040  
Preu: 36 €



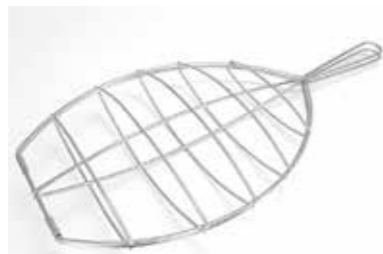
## GÀBIES

Les gàbies de rostir són ideals per a la cocció i brasejat d'aliments de petita grandària com a gambes, verdures, xampinyons i tota classe de bolets. Estan dissenyades per a poder ser voltejades amb ajuda de les pinces que se subministren amb els forns. Amb les Besugueras i les Rodaballeras de Pira podrà rostir tot tipus de peixos sencers en el seu forn o barbacoa sense necessitat de pinces i amb la seguretat de no trencar la peça en voltejar-la. De fàcil manipulació i sense potes. Ideal per a rostir el peix sobre la graella a l'estil de Getaria.



Gàbia

Ref: 950.030  
Mid: 300 x 260 x 60  
Preu: 86 €



Rodaballera

Ref: 950.020  
Mid: 580 x 300 x 40  
Preu: 68 €



Besuguera

Ref: 950.010  
Mid: 540 x 180 x 40  
Preu: 48 €



Paco Roncero, Casino de Madrid, Madrid.

