



Característiques: Interior en ferro colat, altura regulable de la tremuja de carbó, parets i fons aïllats, graelles extraïbles, recull-greix extraïble, calaix recollidor de cendres, rodes de nylon, temps d'encesa de 30 minuts, temperatura de treball de 180 °C a 350 °C.

Inclouen: Pincen, atidor, graella acanalada (1 unitat en M80 i 2 unitats en M120 i M150).

Les seves característiques estructurals úniques fan d'aquestes barbacoes les preferides pels usuaris.

La tremuja del carbó és elevable per a facilitar la càrrega de carbó durant el servei i també per a controlar la intensitat del foc.

Les barbacoes Pira s'adapten a qualsevol necessitat per les seves múltiples grandàries i tipus de graelles: graelles acanalades, graelles de vareta, planxes, paellers, graelles giratòries per a rostidors o restaurants argentins, espases per a rodizio, yakitori, sate...



Martín Berasategui, Rest. Martín Berasategui, Oria-Lasarte. BBQ M150.

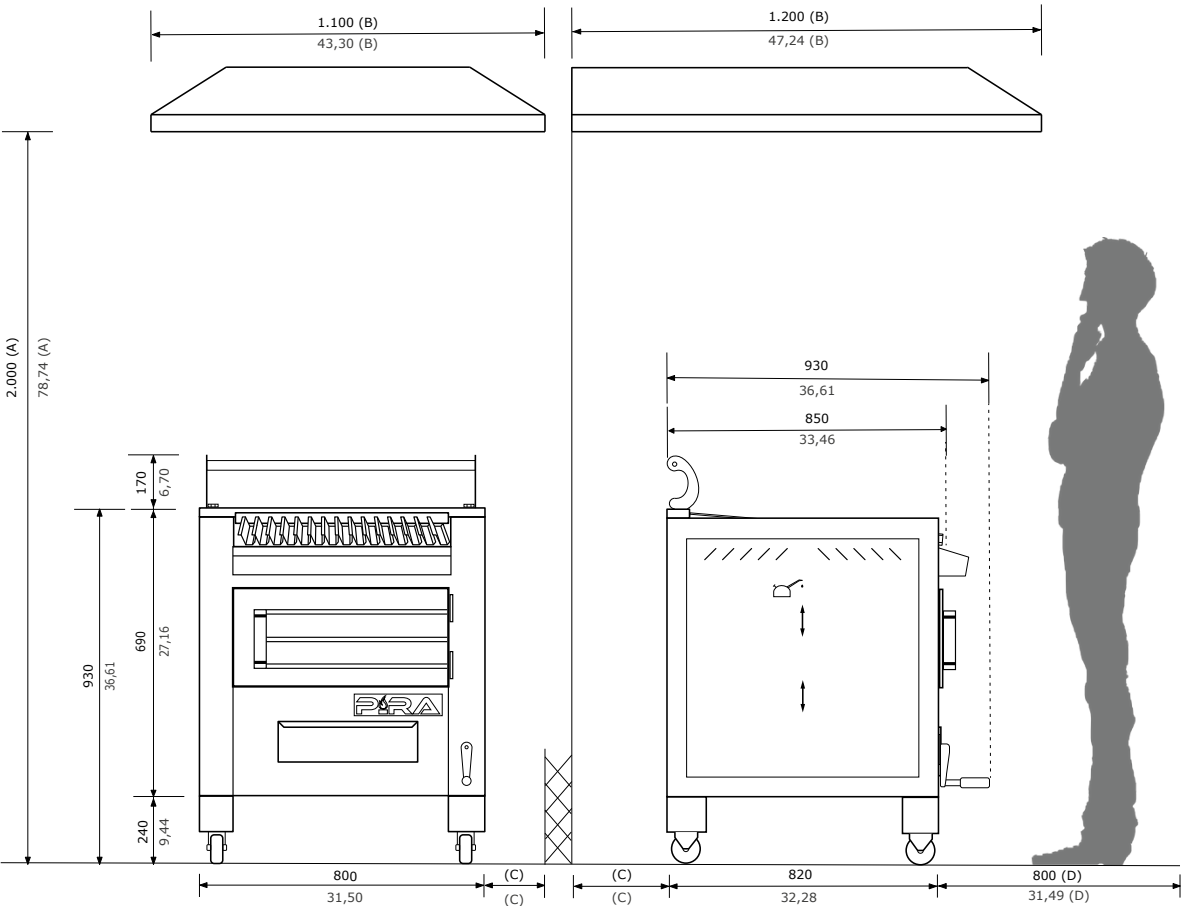
BBQ M80
Ref. 800.000

🍴 100 comensals

💰 5.244 €



Producció mitjana	40 kg/h
Consum màxim de carbó	5-7 kg per servei
Pes net	240 Kg
Potència equivalent	3,5 kw



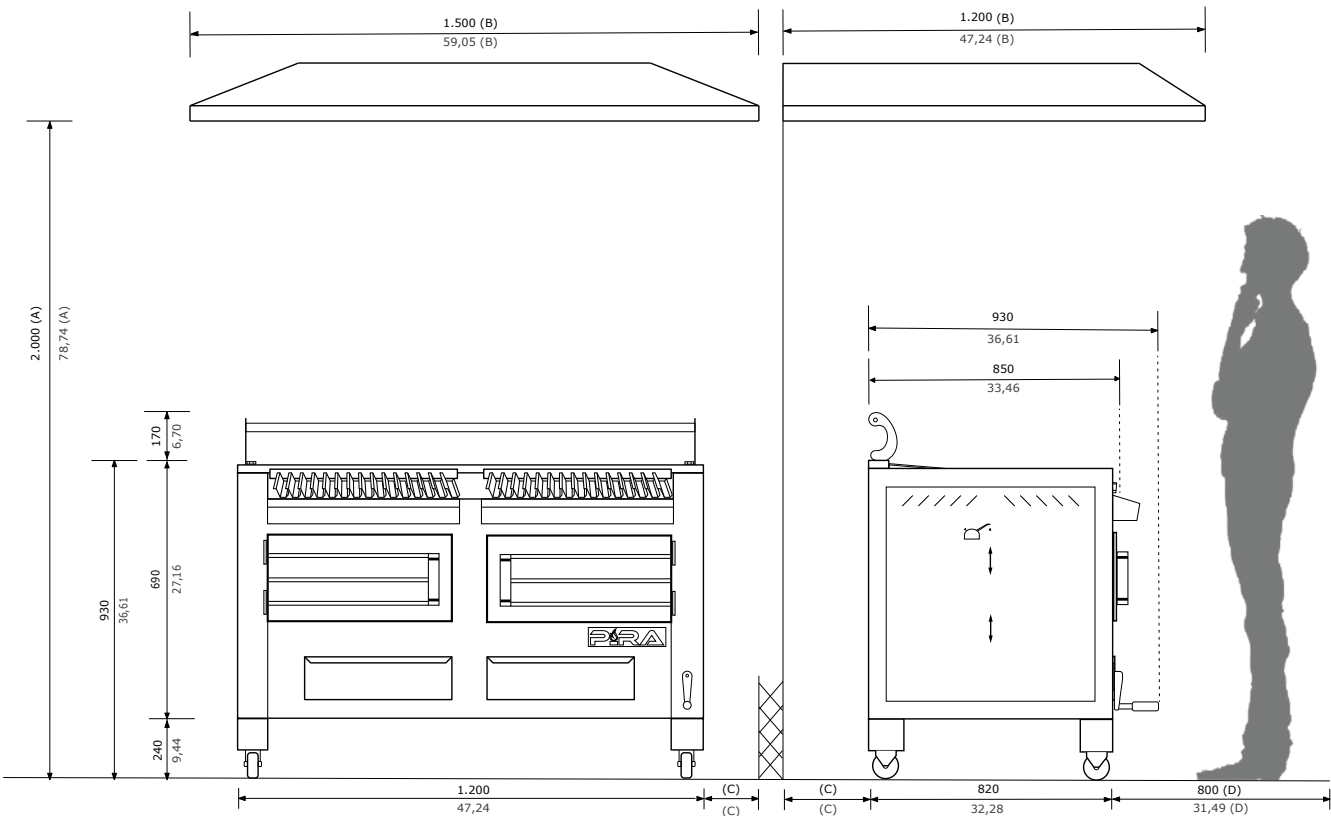
BBQ M120
Ref. 120.000

🍴 170 comensals

💰 6.178 €



Producció mitjana	68 kg/h
Consum màxim de carbó	10-14 kg per servei
Pes net	366 Kg
Potència equivalent	5,5 kw



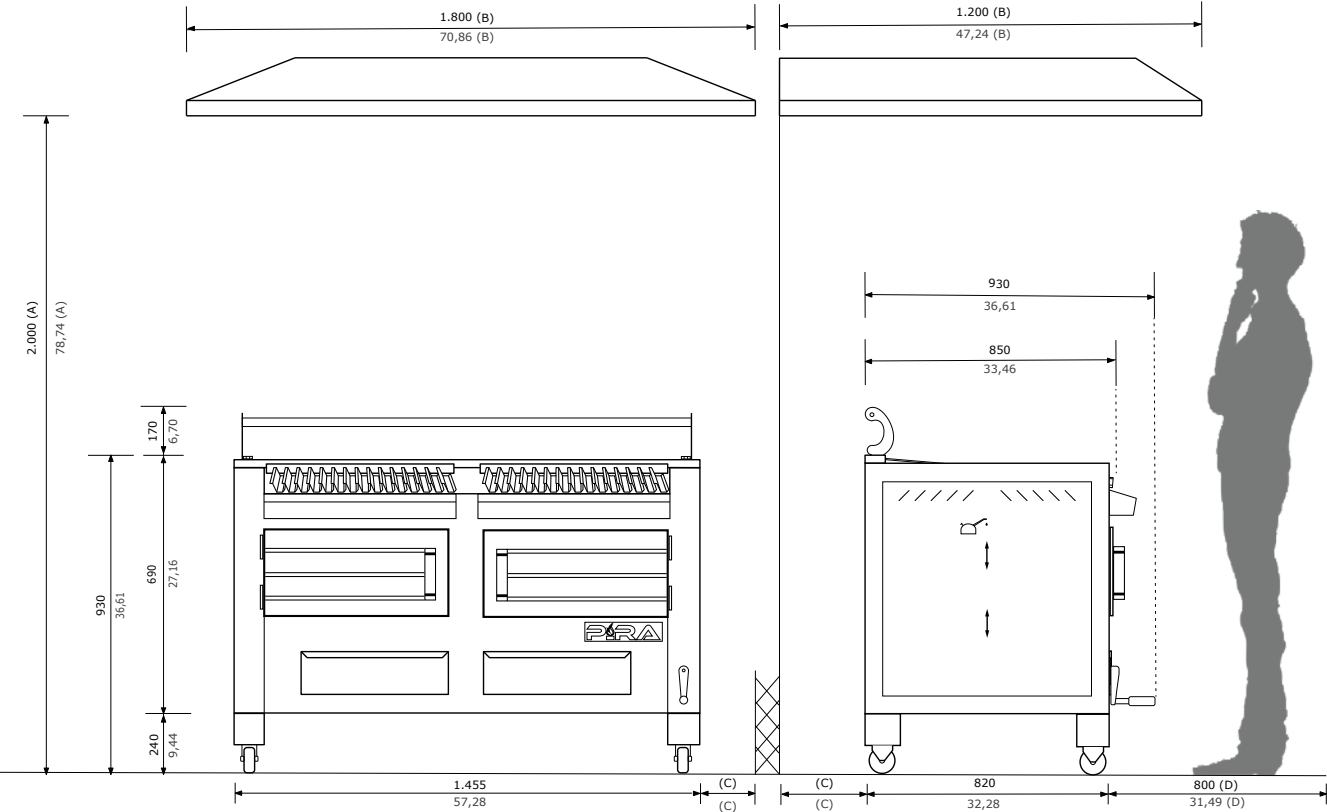
BBQ M150
Ref. 160.000

200 comensals

6.267 €



Producció mitjana	80 kg/h
Consum màxim de carbó	10-14 kg per servei
Pes net	410 Kg
Potència equivalent	7 kw



Paolo Parisi. Rest. L'Aia della Baronessa.
Salerno. BBQ M80 y BBQ M120.



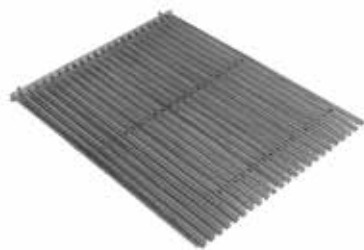
ACCESSORIS INCLOSOS SÈRIE BBQ



Pinces
Ref: 950.011
Llarg: 265 mm
Preu: 32 €



Atiador
Ref: 950.001
Llarg: 650 mm.
Preu: 30 €



Graella acanalada
Ref: 901.022
Mod: M80 (x1)
M150 (x2)
Mida: 630 x 774
Preu: 422 €

Ref: 901.023
Mod: M120 (x2)
Mida: 496 x 774
Preu: 401 €



Graella varetes
M80 / M150
Ref: 900.022
Mida: 618 x 730
Preu: 372 €



Graella varetes
M120
Ref: 900.023
Mida: 498 x 730
Preu: 362 €



1/2 graella varetes
M80 / M150
Ref: 900.222
Mida: 308 x 730
Preu: 321 €



Planxa
M80 / M150
Ref: 901.024
Mida: 618 x 778
Preu: 593 €



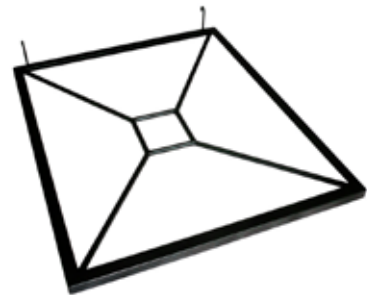
Planxa
M120
Ref: 901.034
Mida: 496 x 778
Preu: 593 €



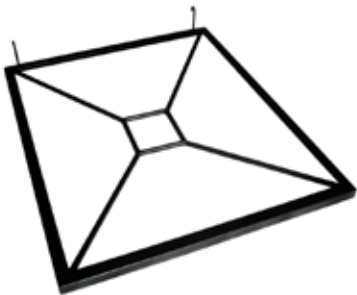
1/2 planxa
M80 / M150
Ref: 901.224
Mida: 308 x 778
Preu: 392 €



1/2 gra. acanalada
M80 / M150
Ref: 901.222
Mida: 309 x 778
Preu: 350 €



Suport paella
M80 / M150
Ref: 902.044
Mida: 620 x 730
Preu: 168 €



Suport paella
M120
Ref: 902.045
Mida: 495 x 730
Preu: 168 €





Suport broquetes
M80 / M150
Ref: 905.001
Capacitat: 10 uni.
Preu: 137 €



Suport broquetes
M120
Ref: 905.002
Capacitat: 7 uni.
Preu: 137 €



Broqueta
Ref: 905.000
Llarg: 850 mm
Preu: 31 €



Columna
escalfaplots M120
Ref: 920.320
Preu: 870 €



Columna
escalfaplots M150
Ref: 920.150
Preu: 990 €



Graella
escalfaplots M80
Ref: 920.081
Mides: 702 x 320
Preu: 120 €



Suport rostidor
Ref: 904.001
Preu: 109 €



Ansa aux. rostidor
Ref: 904.002
Preu: 47 €



Rostidor M80
Ref: 903.000
Mides: 700 x 320
Preu: 534 €



Graella
escalfaplots M120
Ref: 920.321
Mides: 540 x 320
Preu: 120 €



Graella
escalfaplots M150
Ref: 920.322
Mides: 660 x 320
Preu: 120 €



Taula lateral Lux
Ref: 909.000
Mides: 810 x 350
Preu: 129 €



Rostidor M120
Ref: 904.101
Mides: 1.050 x 320
Preu: 742 €



Rostidor M150
Ref: 904.000
Mides: 1.300 x 320
Preu: 742 €



Columna
escalfaplots M80
Ref: 920.080
Preu: 620 €



Taula lateral Silver
Ref: 909.050
Mides: 810 x 350
Preu: 232 €



Característiques: Graelles tremuja de ferro colat, altura regulable en les graelles laterals, columna escalfaplats, parets i fons aïllats, graelles extraïbles per a poder cuinar amb múltiples combinacions, recull-greix extraïble, calaix recollidor de cendres, rodes de nylon, temps d'encesa de 30 minuts, temperatura de treball de 180 °C a 350 °C.

Inclouen: Pinces, atiador, graella de varetes lateral, graella acanalada lateral, graella vareta central (sol model 150) i planxa central (sol model 150).

La barbacoa de carbó Combi Lux és el resultat de diverses sol·licituds, inquietuds i comentaris de tots els #piralovers, els quals necessitaven donar encara més espectacle a la cuina alhora que conservar tota la versatilitat i funcionalitat que tenen les barbacoes SÈRIE BBQ.

Les graelles laterals són elevables per a poder així graduar la intensitat de la brasa. Venen dotades d'una columna escalfaplats central. És una barbacoa pensada per a poder ser posada en paret, però també tipus "illa".

Igual que la resta de les barbacoes de carbó PIRA, les possibilitats són múltiples: graelles acanalades, graelles de vareta, planxa, graella giratòries, espases per a rodizio, yakitori, sate o per a cuinar pollastres.



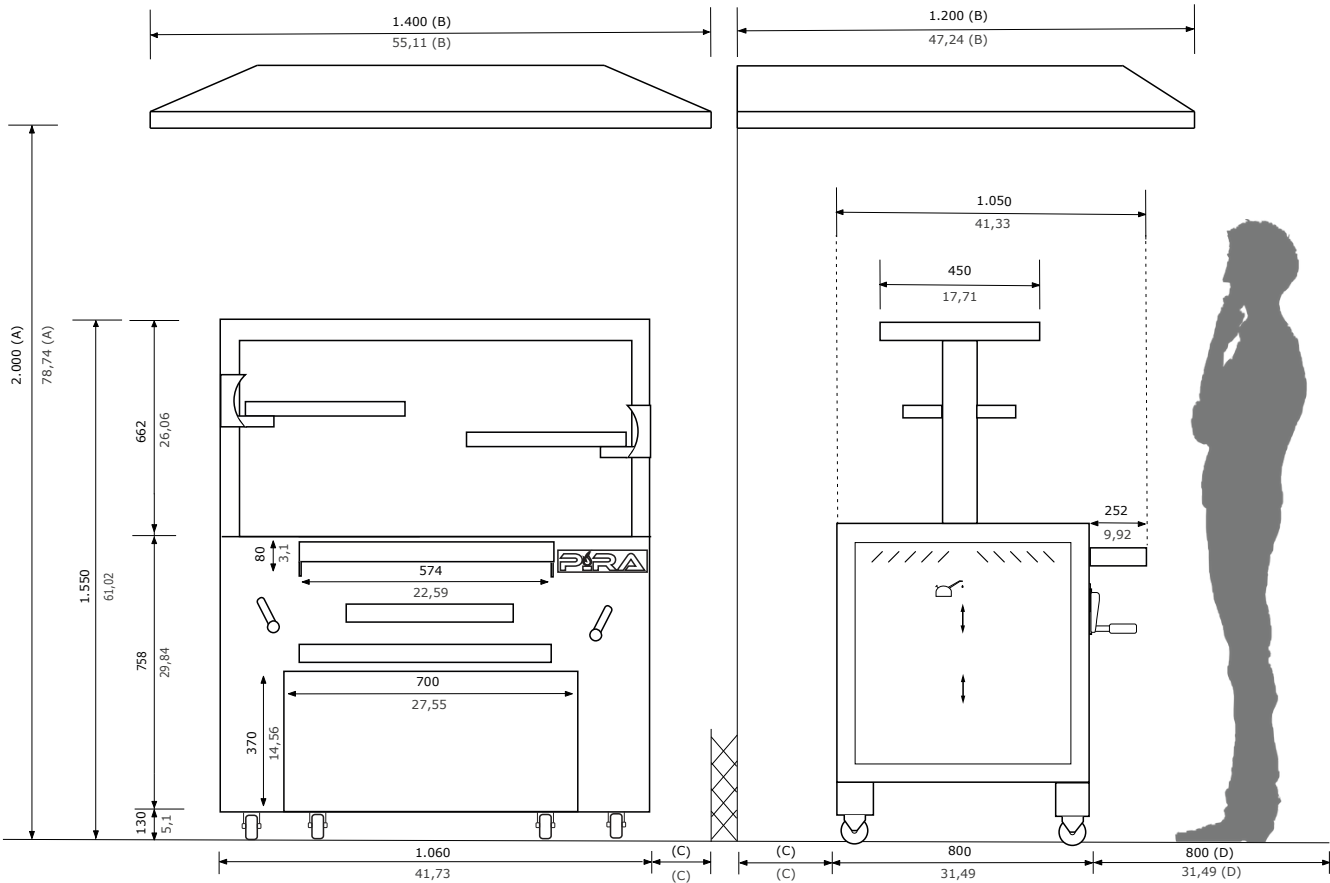
COMBI LUX 110
Ref. 140.002

🍴 135 comensals

💰 7.233 €



Producció mitjana	50 kg/h
Consum màxim de carbó	7-10 kg per servei
Pes net	285 Kg
Potència equivalent	4 kw



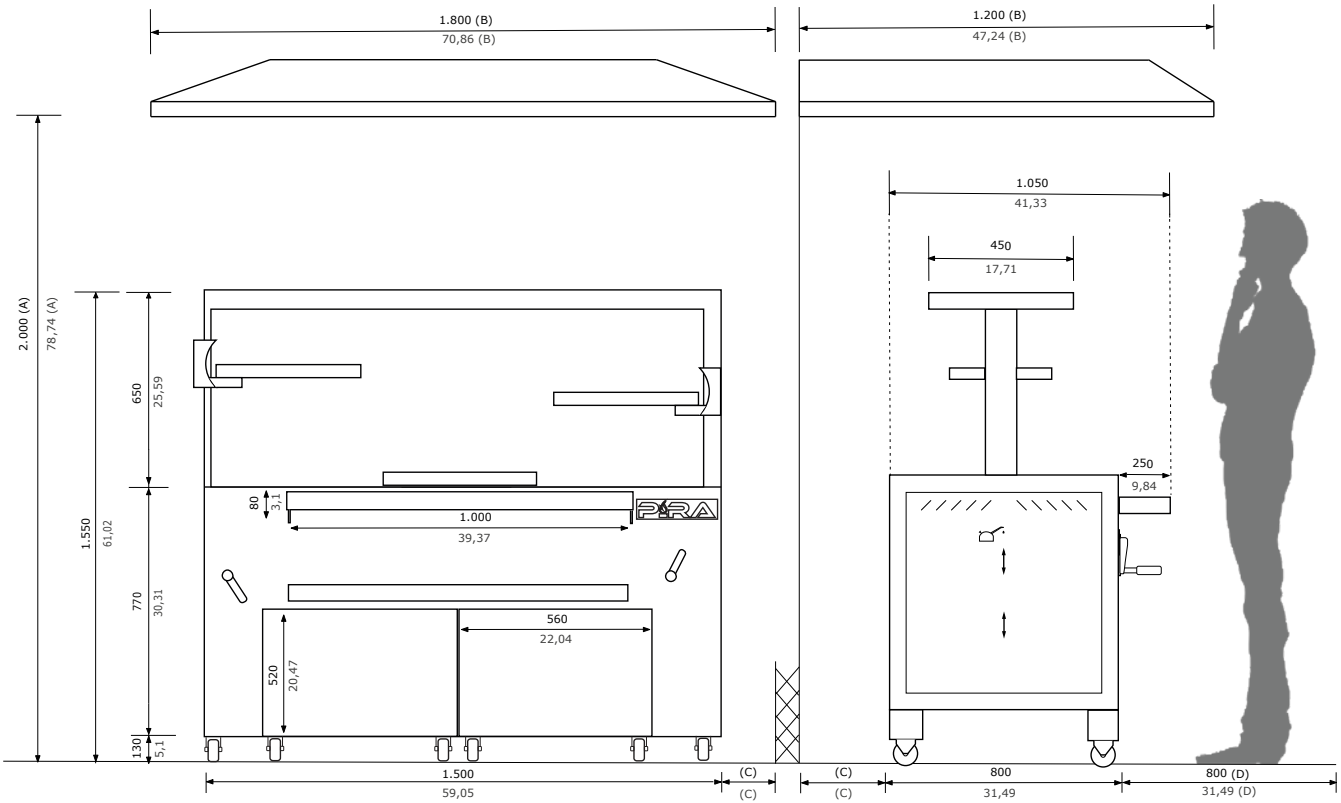
COMBI LUX 150
Ref. 140.000

🍴 200 comensals

💰 7.733 €



Producció mitjana	80 kg/h
Consum màxim de carbó	14 kg per servei
Pes net	335 Kg
Potència equivalent	6 kw



ACCESSORIS INCLOSOS COMBI LUX



Pincas

Ref: 950.011
Llarg: 265 mm
Preu: 32 €



Atiador

Ref: 950.001
Llarg: 650 mm
Preu: 30 €



Gra. varetes lateral

Ref: 900.140
Preu: 331 €



Gra. acanalada lat.

Ref: 901.140
Preu: 350 €



Gra. varetes central
(només Combi Lux 150)

Ref: 900.141
Preu: 331 €



Planxa central
(només Combi Lux 150)

Ref: 960.140
Preu: 380 €



Suport broquetes

Ref: 965.123
Capacitat: 7 uni.
Preu: 155 €



Broqueta

Ref: 955.141
Llarg: 740 mm
Preu: 31 €



Broqueta pollastre

Ref: 955.140
Llarg: 740 mm
Preu: 93 €



Rostidor 110

Ref: 904.142
Preu: 742 €



Rostidor 150

Ref: 904.141
Preu: 742 €



Calaix carboner 110

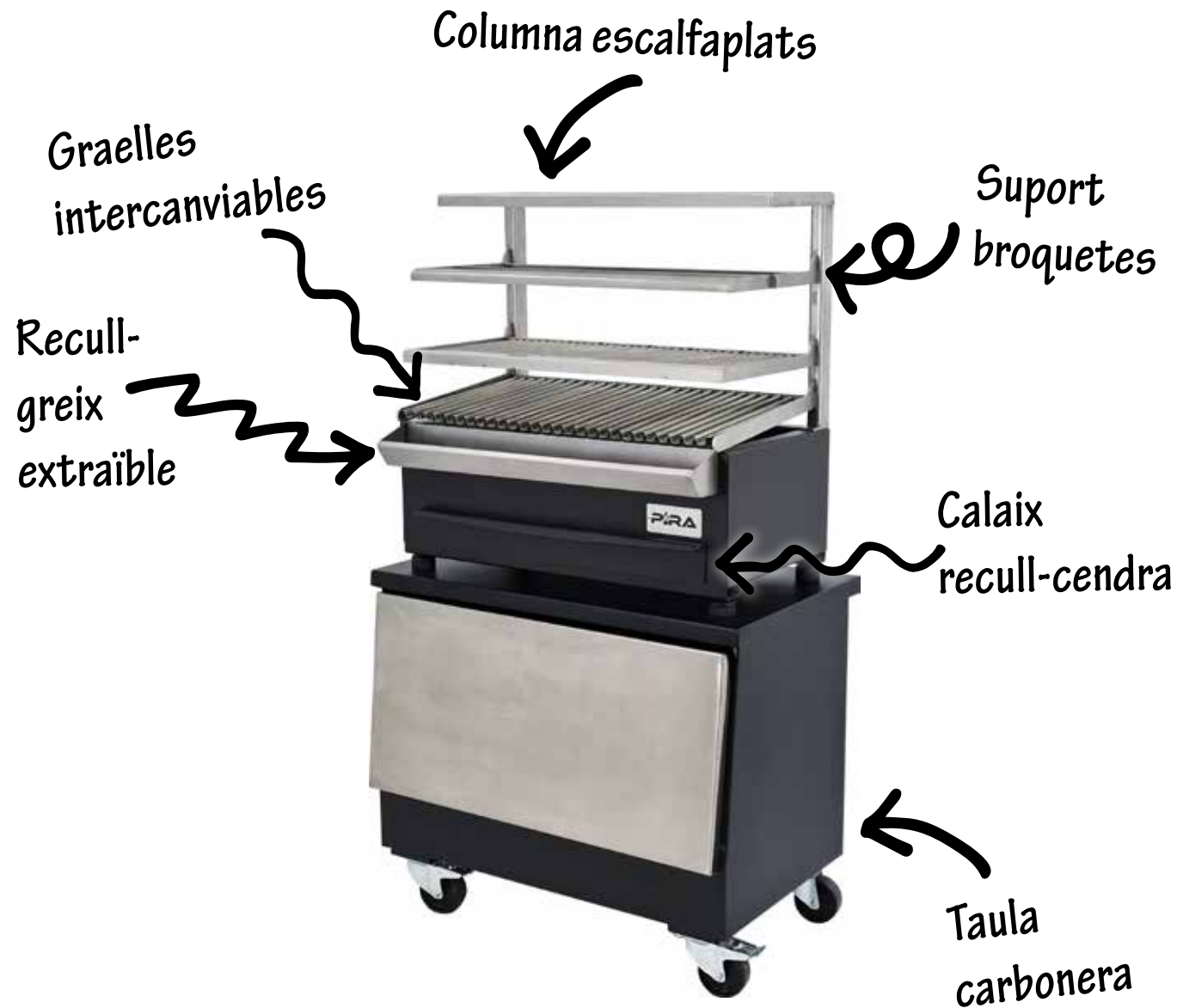
Ref: 904.143
Preu: 556 €



Calaix carboner 150

Ref: 904.140
Preu: 464 €





Característiques: Interior en maó refractari, tremuja fosa de ferro, columna amb 5 posicions, prestatge superior fix escalfaplats, calaix recull-greixos extraïble, calaix recollidor de cendres, peus de metall, temps d'encesa de 30 minuts, temperatura de treball de 180 °C a 350 °C.

Inclouen:

Basic: Pines, atidor, suport broquetes.

Complet: Pines, atidor, suport broquetes, broquetes simple, broquetes doble, graella vareta, graella acanalada.

Les SÈRIE ESP, combinen el millor de la graella tradicional japonesa amb altres estils de barbacoes (broquetes, espetos, pintxos, graella de vareta, acanalades, etc.).

Els aparells estan dotats d'una columna amb múltiples posicions per a regular l'altura de les graelles, facilitant el control del brasejat. El suport per a broquetes té una barra longitudinal que pot ajustar-se per a utilitzar diferents mesures de broquetes, a gust del client.

Com a accessori, disposen d'una taula de suport dotada amb rodes, prestatgeria i porta en acer inoxidable, que també pot utilitzar-se com una pràctica taula de treball.



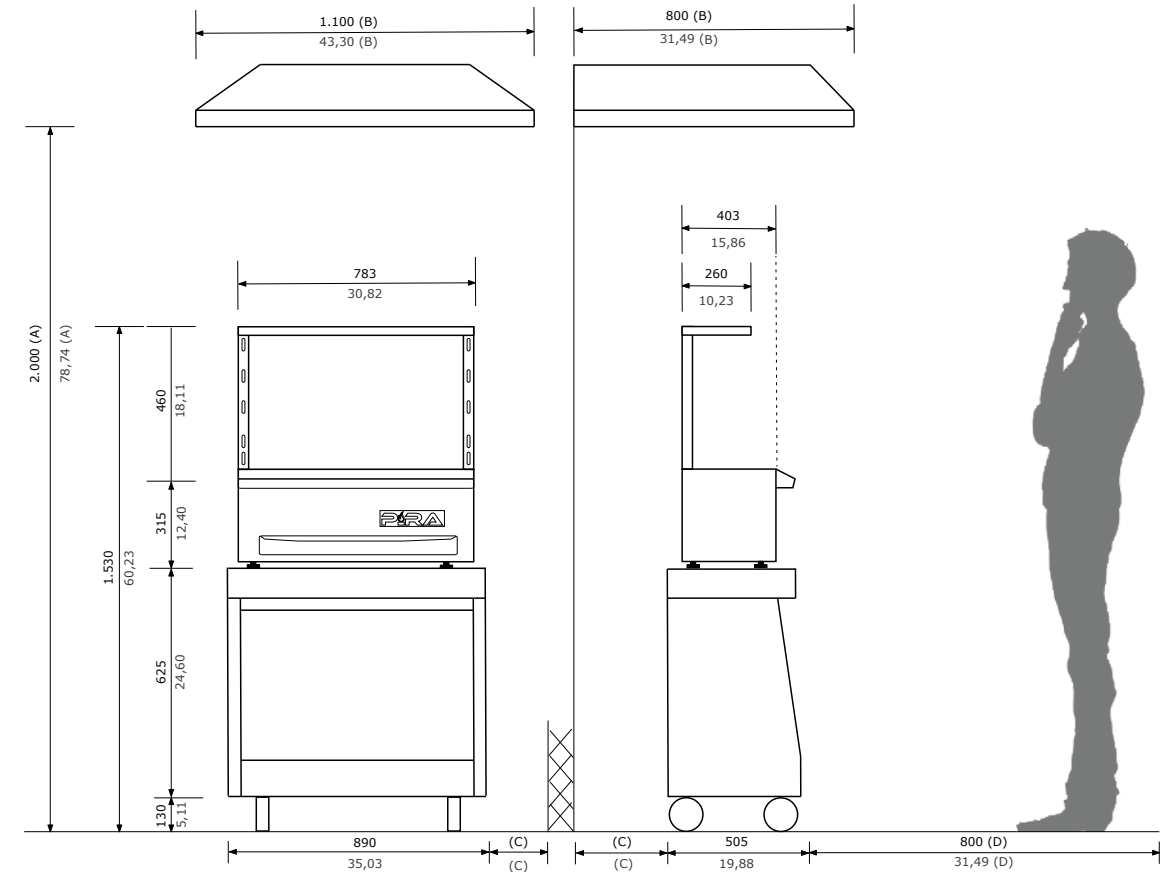
ESP 80 Lux Basic
Ref. 350.000

50 comensals

1.906 €



Producció mitjana	20 kg/h
Consum màxim de carbó	2,5-3,5 kg per servei
Pes net	111 Kg
Potència equivalent	2 kw



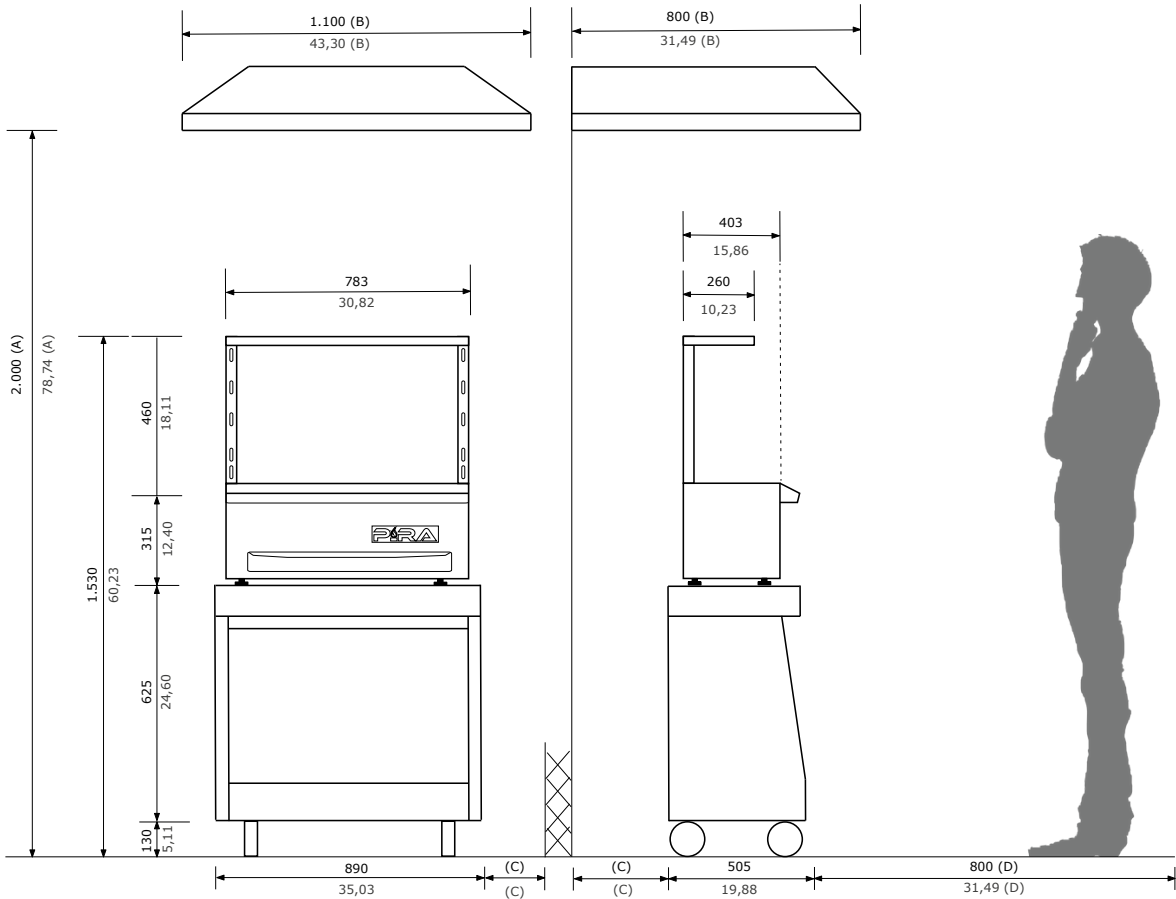
ESP 80 Lux Complet
Ref. 350.099

50 comensals

2.524 €



Producció mitjana	20 kg/h
Consum màxim de carbó	2,5-3,5 kg per servei
Pes net	126 Kg
Potència equivalent	2 kw



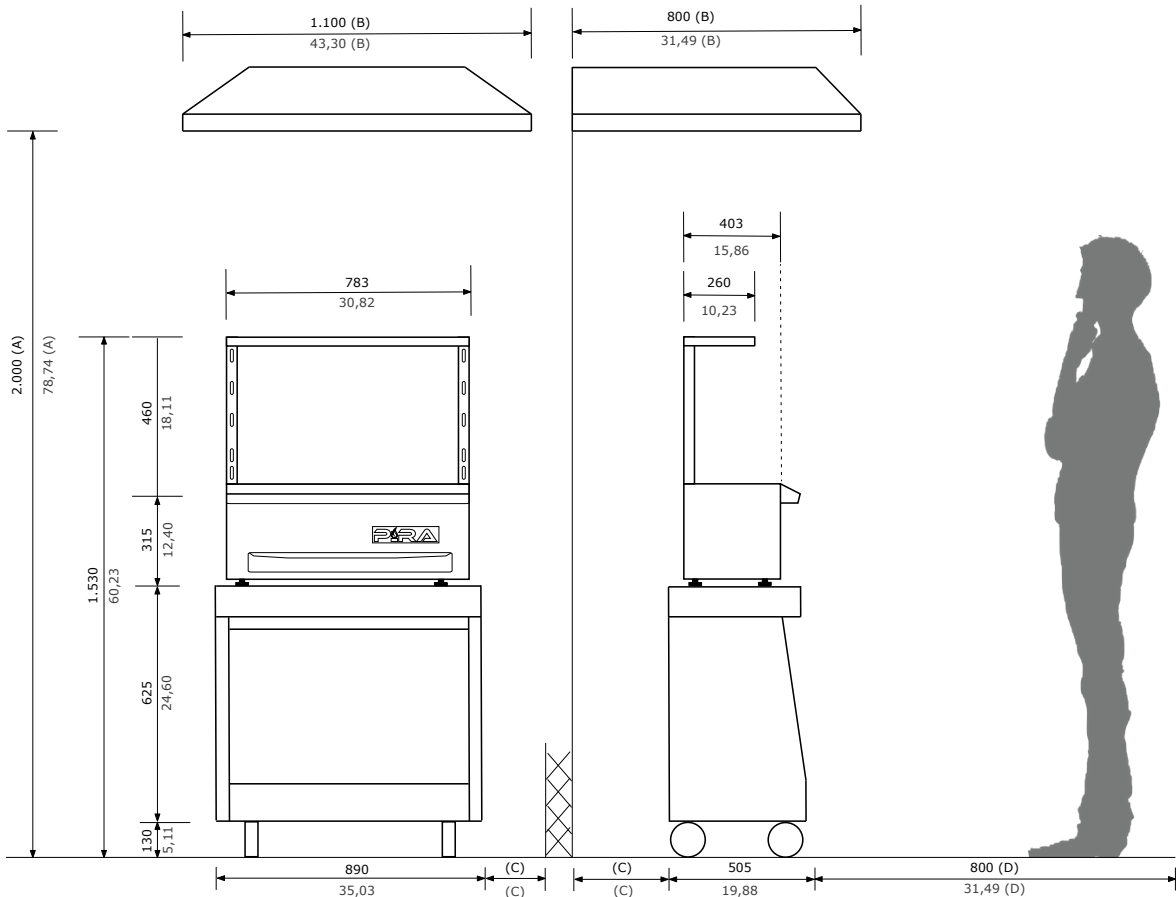
ESP 80 Silver Basic
Ref. 350.101

50 comensals

3.035 €



Producció mitjana	20 kg/h
Consum màxim de carbó	2,5-3,5 kg per servei
Pes net	111 Kg
Potència equivalent	2 kw



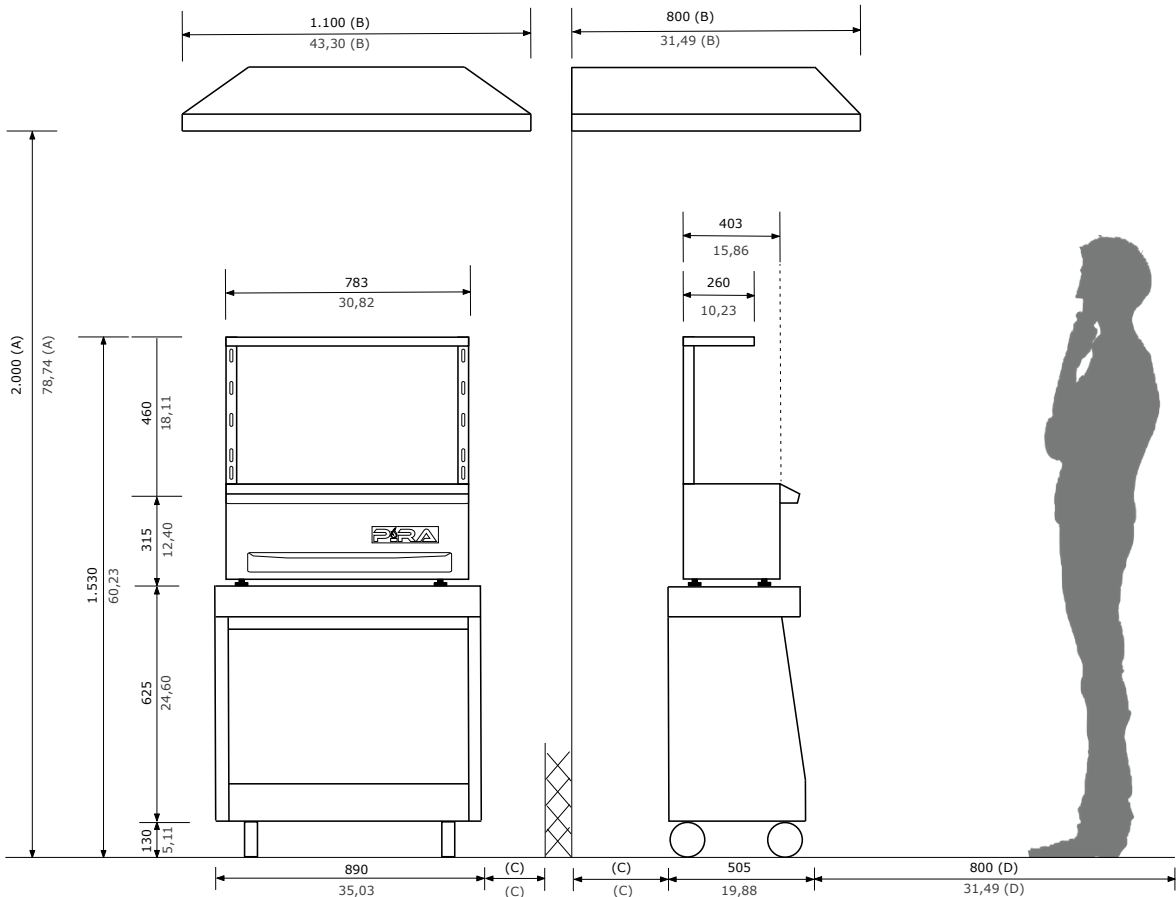
ESP 80 Silver Complet
Ref. 350.100

50 comensals

3.665 €



Producció mitjana	20 kg/h
Consum màxim de carbó	2,5-3,5 kg per servei
Pes net	126 Kg
Potència equivalent	2 kw



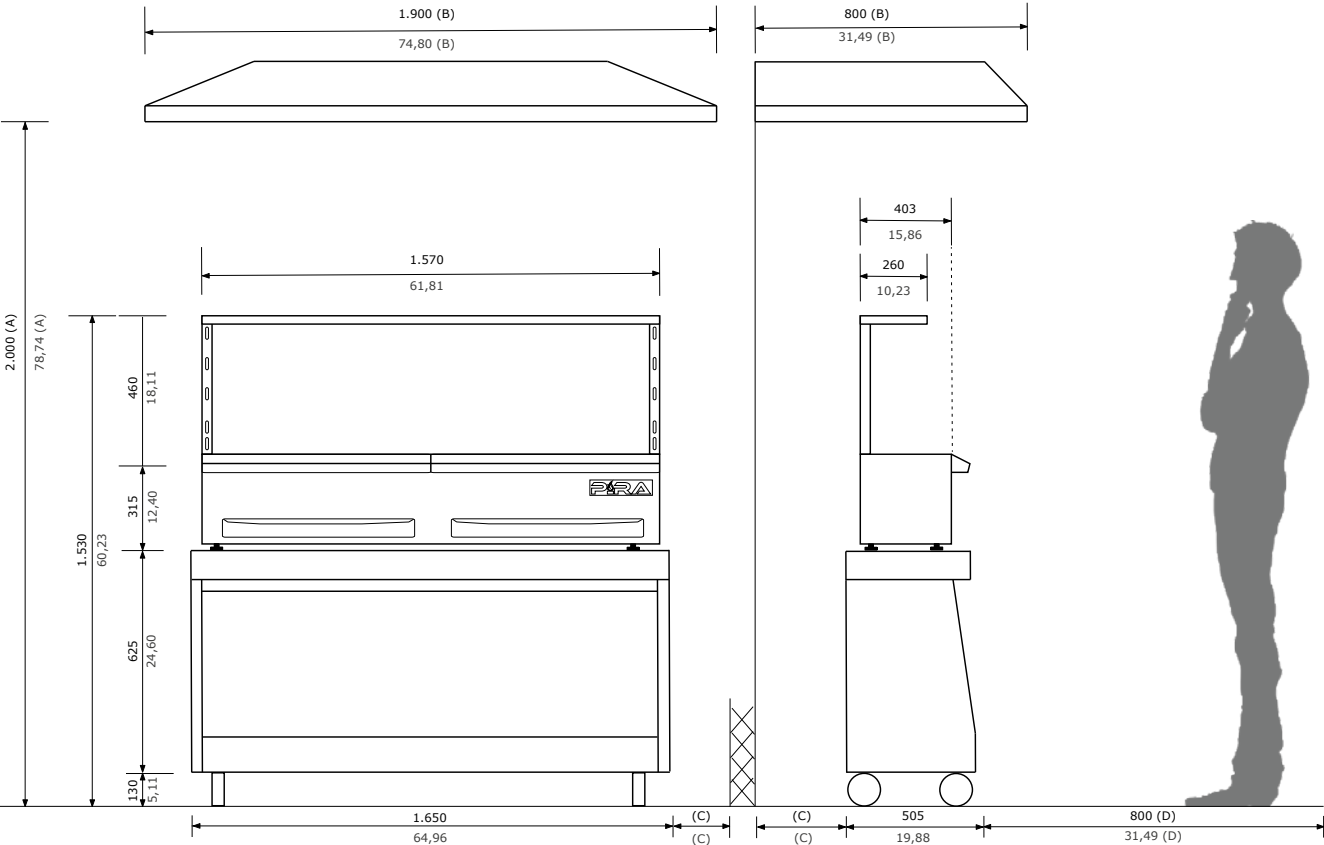
ESP 160 Lux Basic
Ref. 353.500

🍴 100 comensals

💰 3.039 €



Producció mitjana	40 kg/h
Consum màxim de carbó	5-7 kg per servei
Pes net	175 Kg
Potència equivalent	4 kw



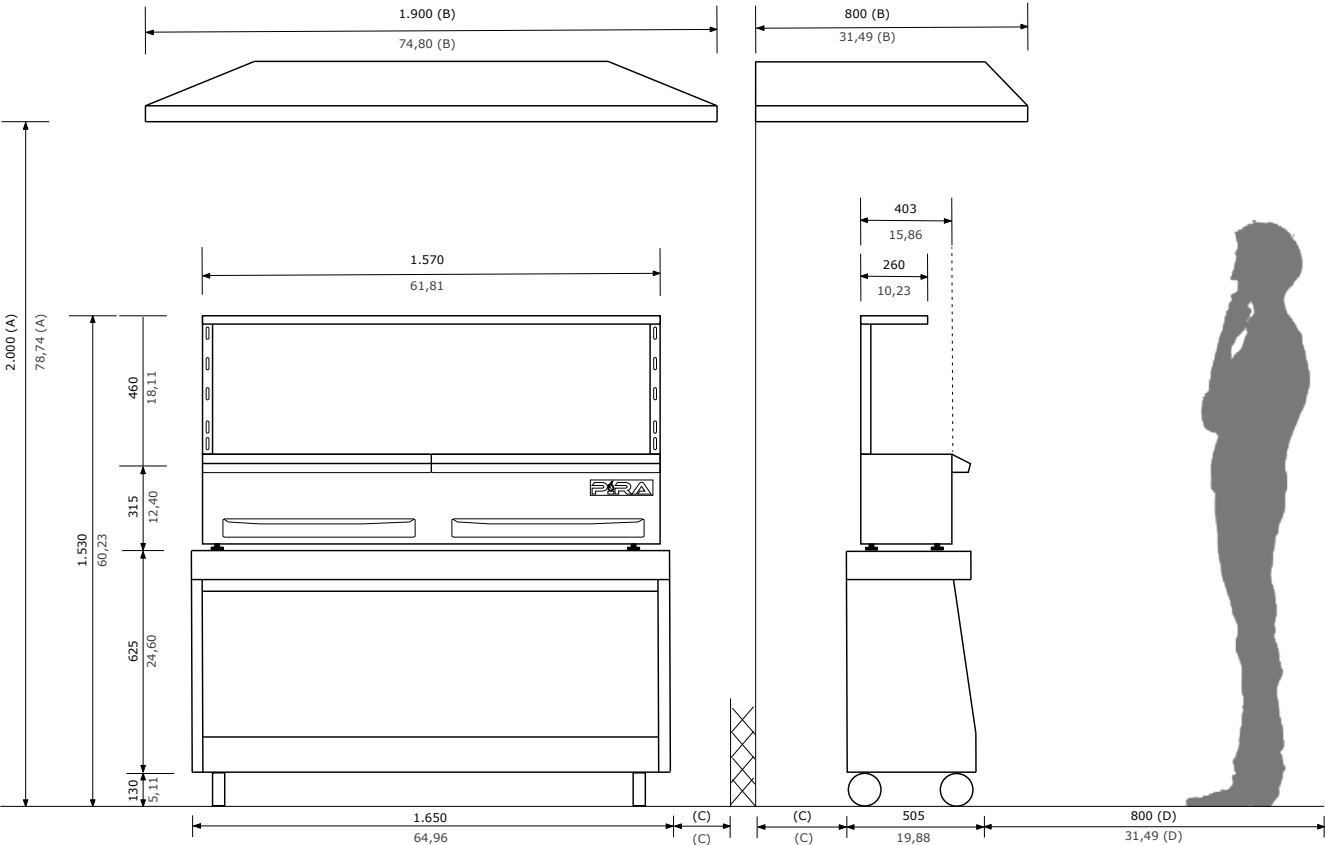
ESP 160 Lux Complet
Ref. 353.599

🍴 100 comensals

💰 3.863 €



Producció mitjana	40 kg/h
Consum màxim de carbó	5-7 kg per servei
Pes net	190 Kg
Potència equivalent	4 kw



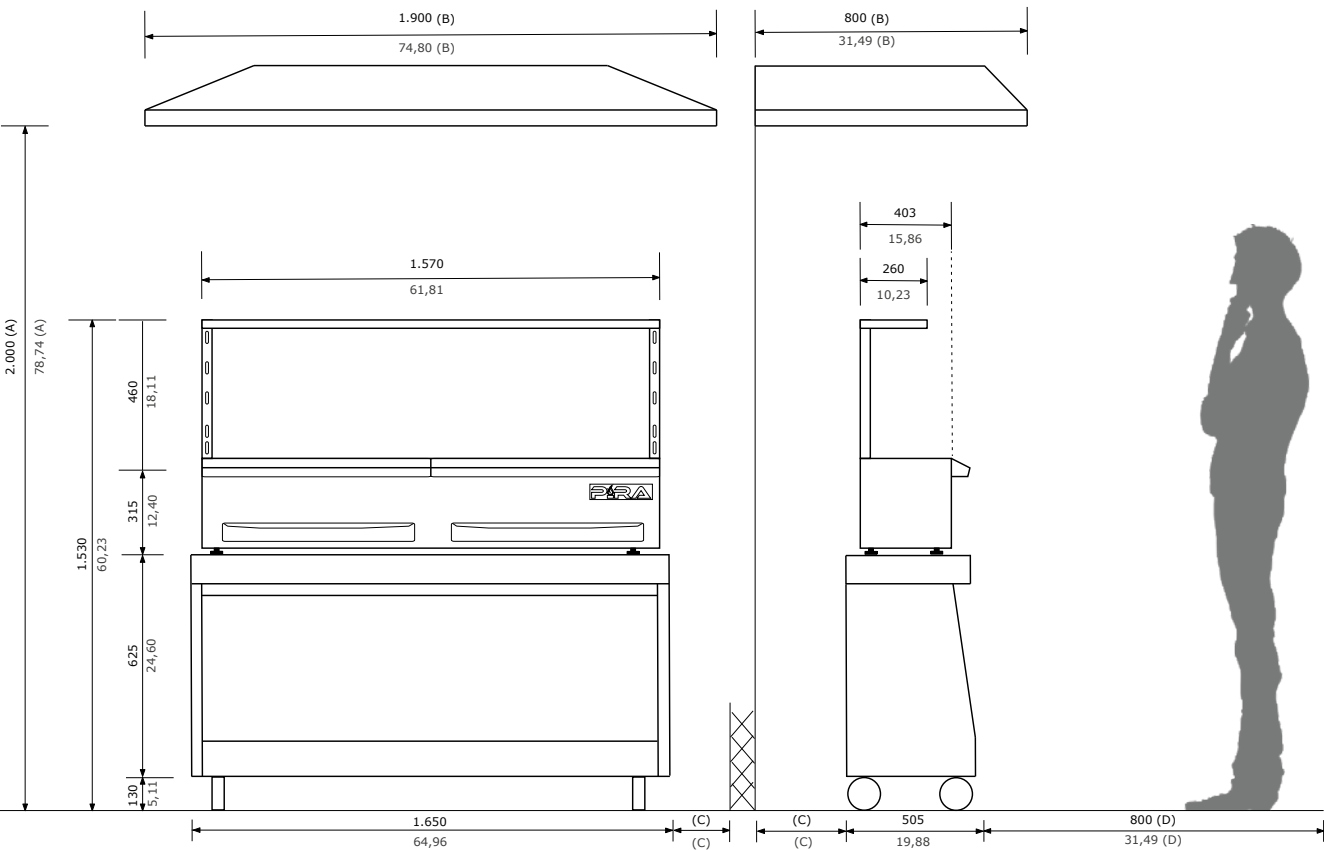
ESP 160 Silver Basic
Ref. 353.601

🍴 100 comensals

💰 5.198 €



Producció mitjana	40 kg/h
Consum màxim de carbó	5-7 kg per servei
Pes net	175 Kg
Potència equivalent	4 kw



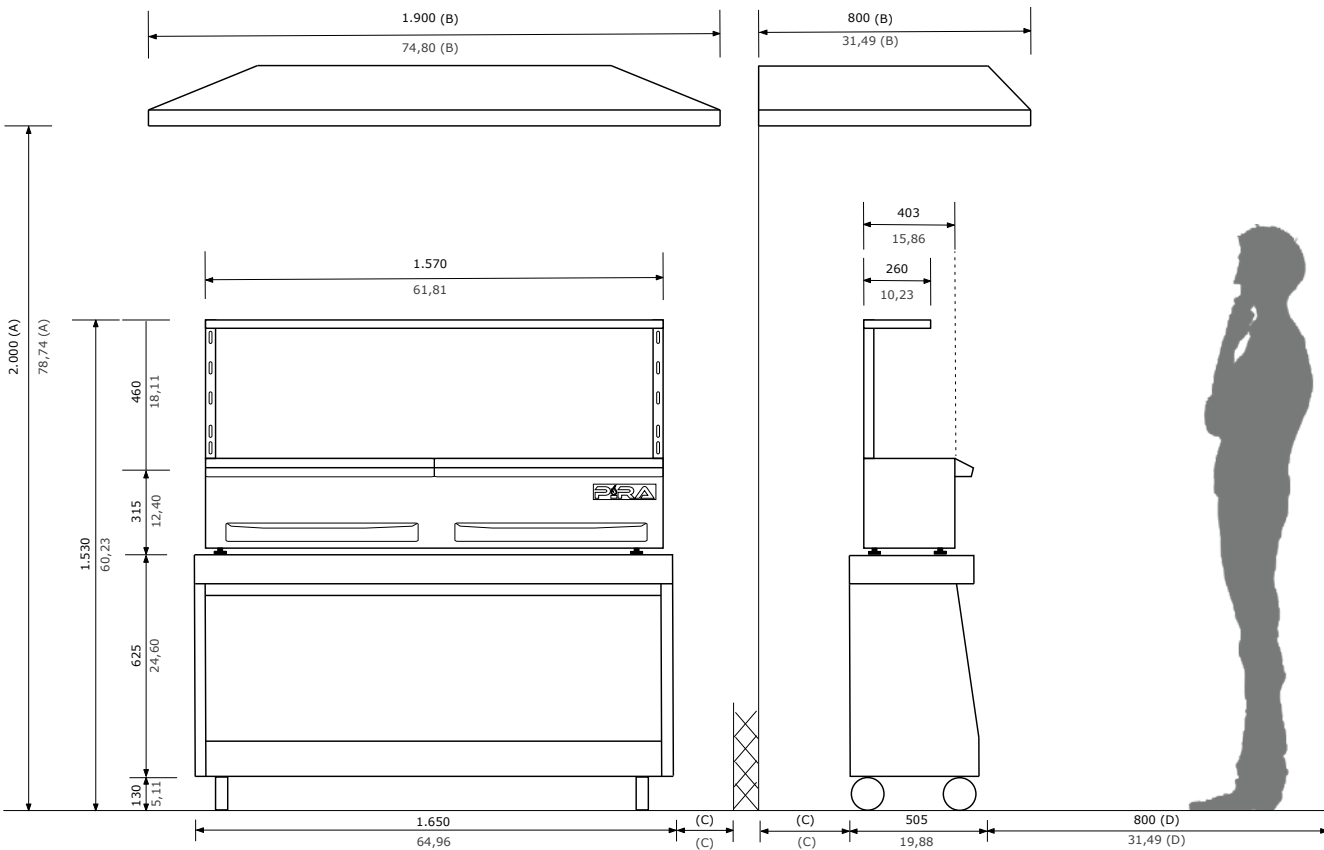
ESP 160 Silver Complet
Ref. 353.600

🍴 100 comensals

💰 6.038 €



Producció mitjana	40 kg/h
Consum màxim de carbó	5-7 kg per servei
Pes net	190 Kg
Potència equivalent	4 kw



ACCESSORIS INCLOSOS ESPETEROS



Pinces

Ref: 950.011
Llarg: 265 mm
Preu: 32 €



Atiador

Ref: 950.001
Llarg: 650 mm
Preu: 30 €



Suport broquetes
80 (x1) / 160 (x2)
Ref: 923.500
Preu: 155 €



Broqueta sençilla
(només complet)
80 (x4) / 160 (x8)
Ref: 923.501
Preu: 31 €



Broqueta doble
(només complet)
80 (x4) / 160 (x8)
Ref: 923.511
Preu: 31 €



Graella varetes
(només complet)
Ref: 923.515
Preu: 274 €



Graella acanalada
(només complet)
Ref: 923.510
Preu: 357 €

ACCESSORIS OPCIONALS ESPETEROS



Taula 80 Lux

Ref: 773.500
Mid: 500x890x755
Preu: 751 €



Taula 80 Silver

Ref: 773.501
Mid: 500x890x755
Preu: 1.480 €



Barra sup. broqueta

Ref: 923.502
Preu: 25 €



Taula 160 Lux

Ref: 773.535
Mid: 500x1.650x765
Preu: 1.319 €



Taula 160 Silver

Ref: 773.536
Mid: 500x1.650x765
Preu: 1.975 €





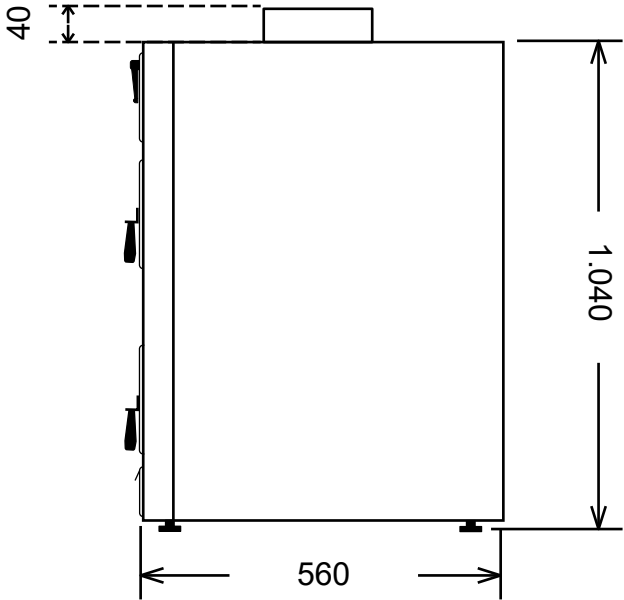
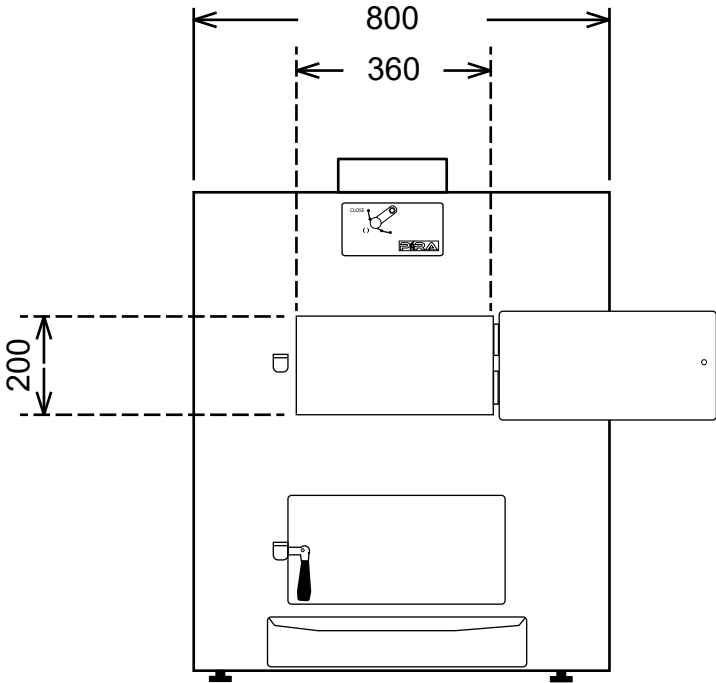
Amb els brasers Pira obtindrà tota la brasa que necessita per a la seva cuina, a partir de llenya o carbó. Els brasers estan especialment dissenyats per a restaurants amb cuines NON STOP i que necessiten que mai faltin les brases. Els brasers Pira també venen a cobrir les necessitats dels xefs més exigents, que necessiten obtenir brases a partir de llenyes seleccionades i en quantitats precises en el mateix restaurant.

- Tallaflames intern.
- Taula auxiliar accessòria.
- Atiador.
- Regulador de tir.
- Cambra per a combustió de llenya.
- Cambra per a combustió de carbó.
- Capacitat d'emmagatzematge de 15 kgs de brases.



2.310 €

Sortida fums	180 mm.
Interior cambra superior	630 x 440 x 450 mm
Interior cambra inferior	480 x 370 x 320 mm.
Alçada fons - porta	120 mm.
Portes	360 x 200 mm.
Reixeta interior	130 x 130 mm.
Pes net	210 Kg.



ACCESSORIS INCLOSOS BRA



Atiador

Ref: 950.001
Llarg: 650 mm
Preu: 30 €

ACCESSORIS OPCIONALS BRA



Taula

Ref: 770.080
Preu: 751 €



Rest. Marea. Múrcia. BRA 80.