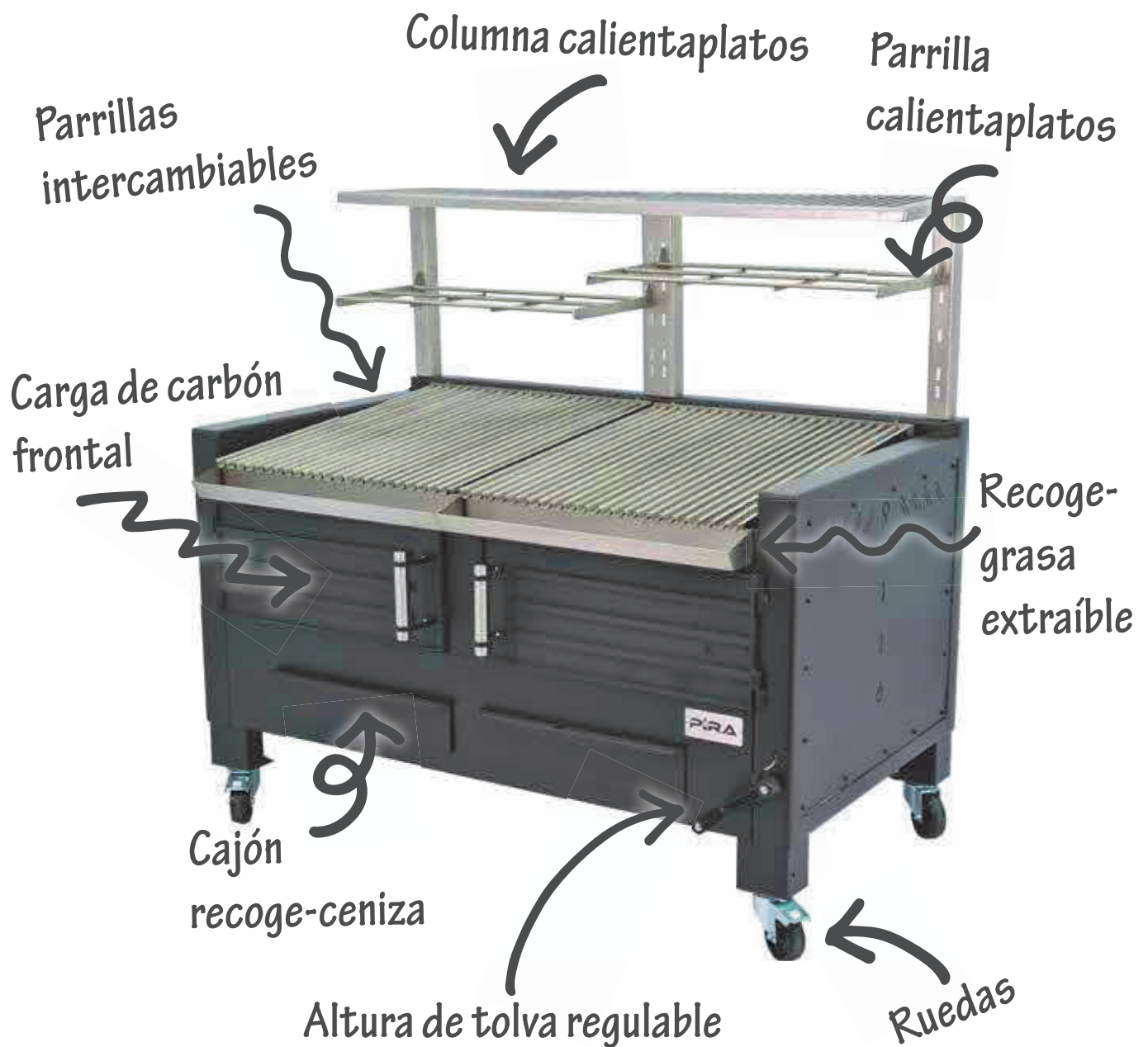


# NUESTRAS BARBACOAS



**Características:** Interior en hierro fundido, altura regulable de la tolva de carbón, paredes y fondos aislados, parrillas extraíbles, recoge-grasa extraíble, cajón recogedor de cenizas, ruedas de nylon, tiempo de encendido de 30 minutos, temperatura de trabajo de 180 °C a 350 °C.

**Incluyen:** Pinzas, atizador, parrilla acanalada (1 unidad en M80 y 2 unidades en M120 y M150).

Sus características estructurales únicas hacen de estas barbacoas las preferidas por los usuarios.

La tolva del carbón es elevable para facilitar la carga de carbón durante el servicio y también para controlar la intensidad del fuego.

Las barbacoas Pira se adaptan a cualquier necesidad por sus múltiples tamaños y tipos de parrillas: parrillas acanaladas, parrillas de varilla, planchas, paellers, parrillas giratorias para asadores o restaurantes argentinos, espadas para rodizio, yakitori, sate...



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

# BBQ M80

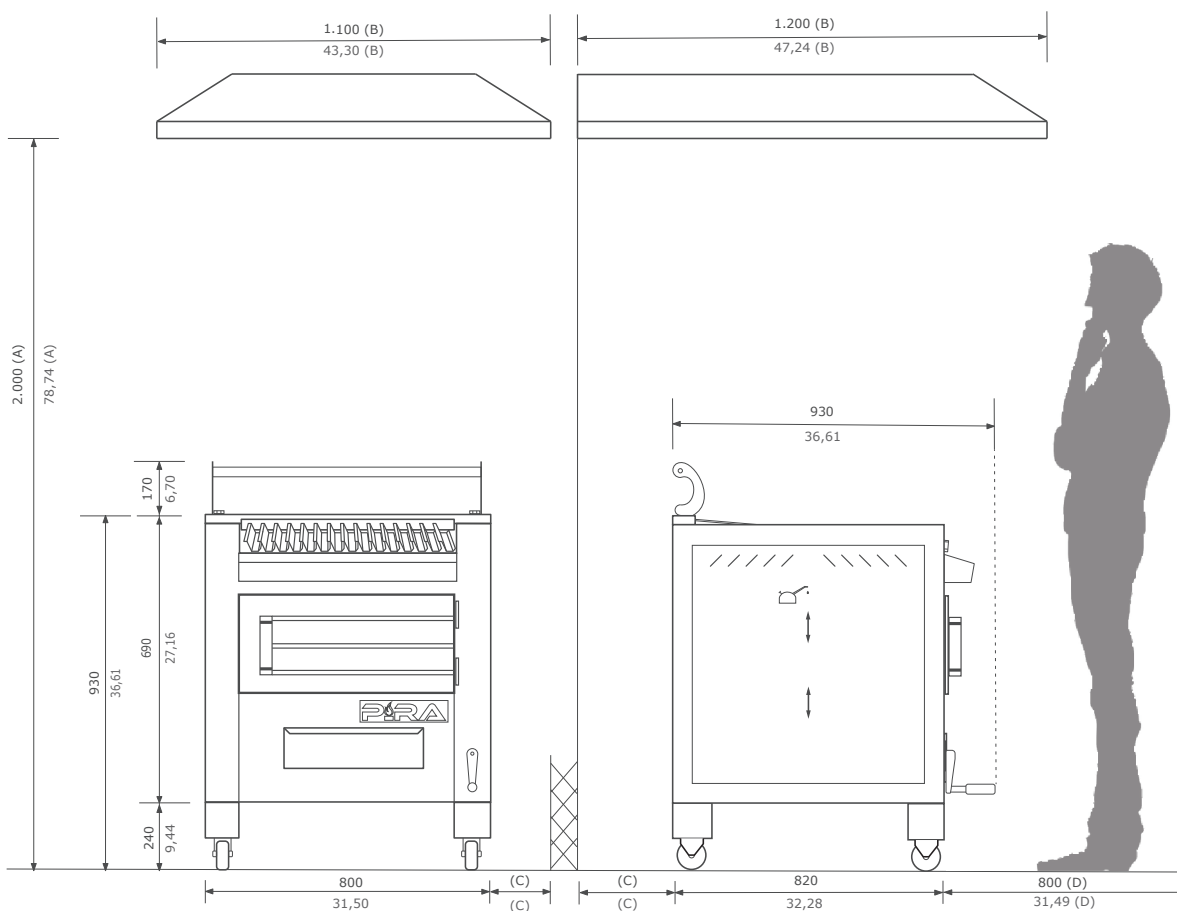
## Ref. 800.000

 100 comensales

 5.244 €



|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Producción media         | 40 kg/h             |
| Consumo máximo de carbón | 5-7 kg por servicio |
| Peso neto                | 240 Kg              |
| Potencia equivalente     | 3,5 kw              |



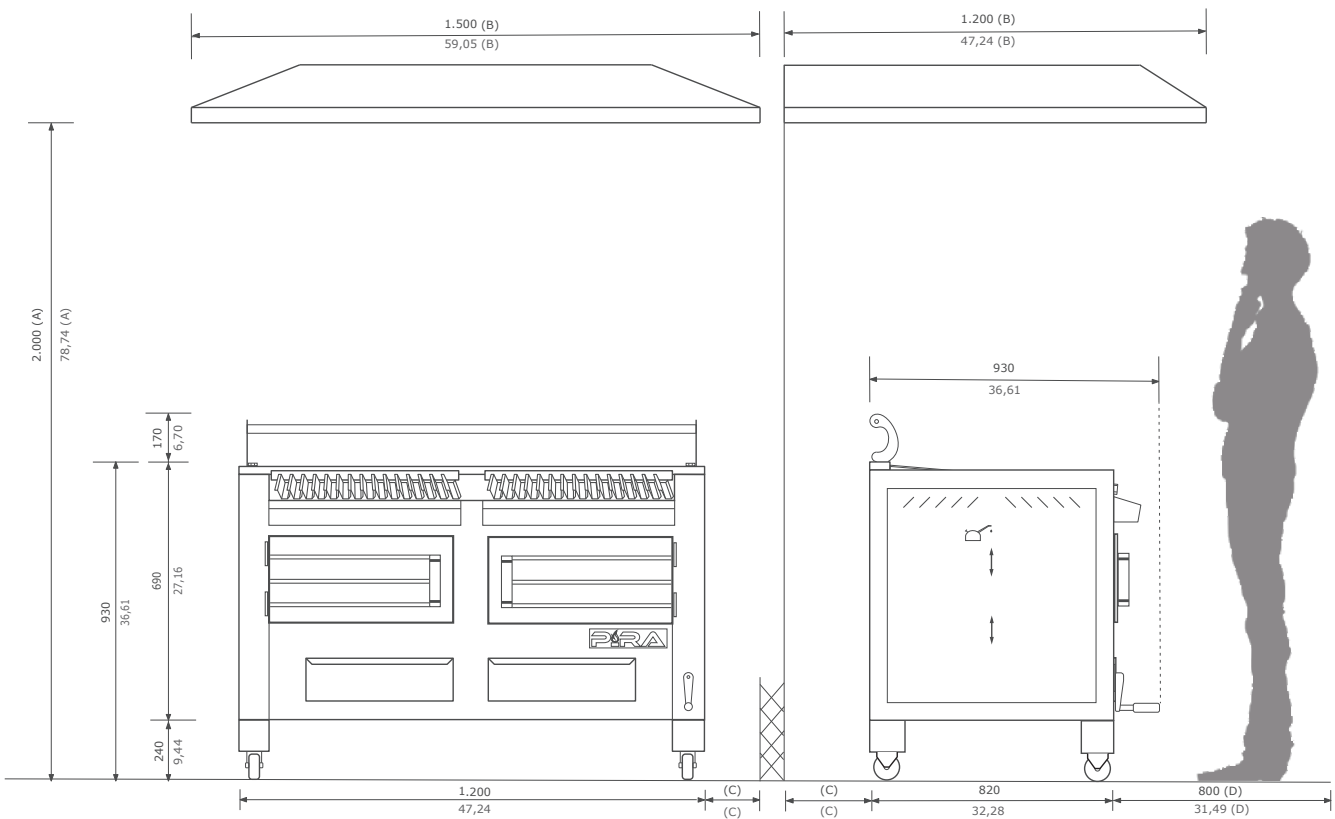


# BBQ M120 Ref. 120.000

 170 comensales

 6.178 €

|                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| Producción media         | 68 kg/h               |
| Consumo máximo de carbón | 10-14 kg por servicio |
| Peso neto                | 366 Kg                |
| Potencia equivalente     | 5,5 kw                |



# BBQ M150

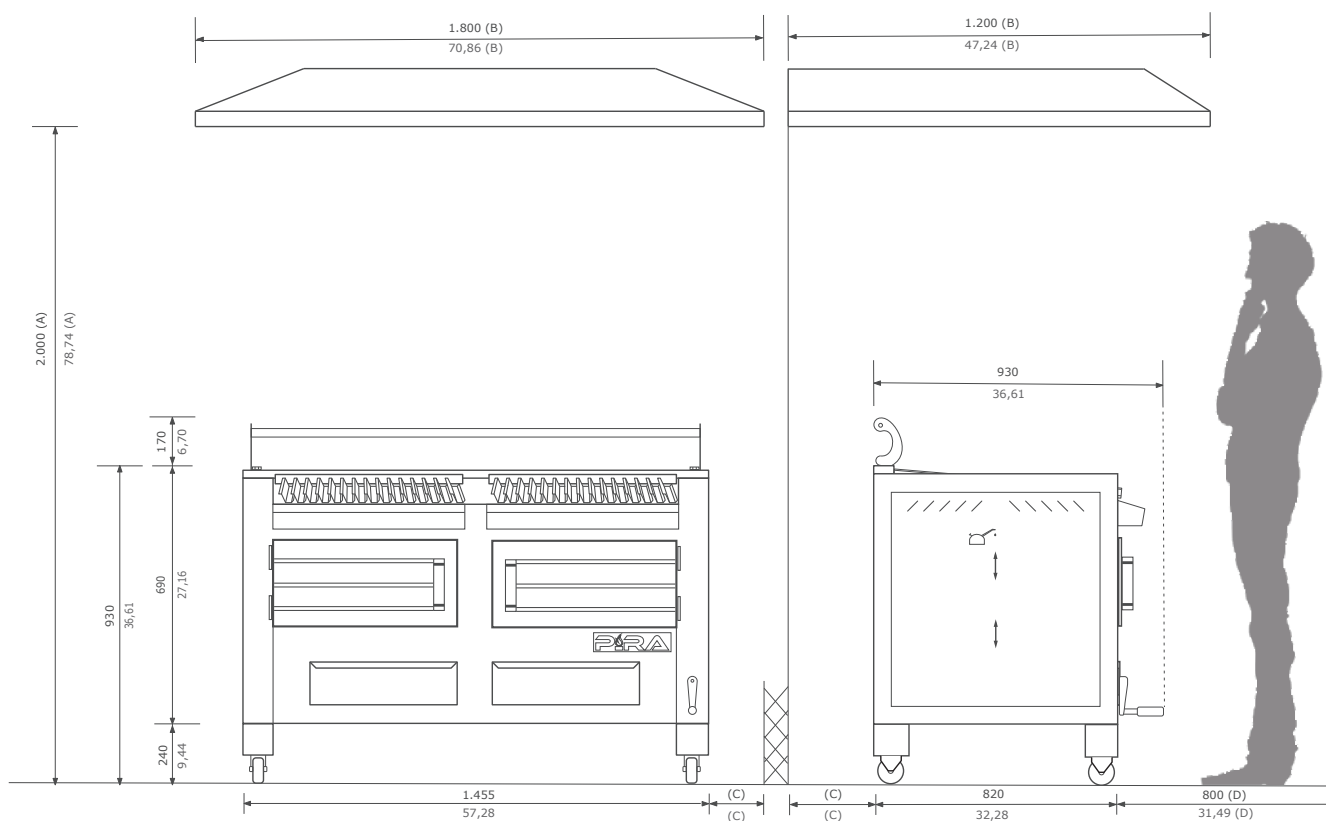
## Ref. 160.000

 200 comensales

 6.267 €



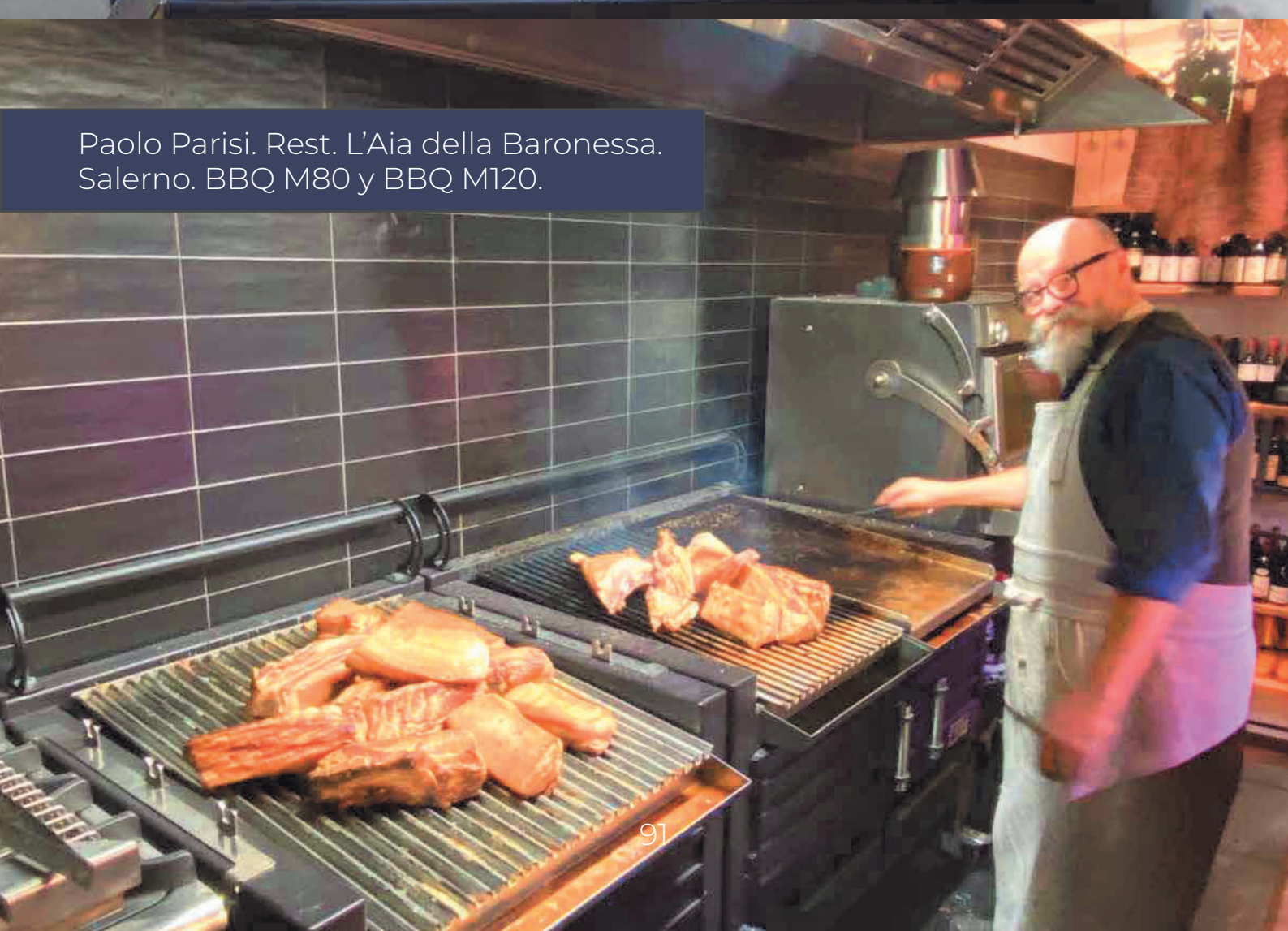
|                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| Producción media         | 80 kg/h               |
| Consumo máximo de carbón | 10-14 kg por servicio |
| Peso neto                | 410 Kg                |
| Potencia equivalente     | 7 kw                  |







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





# ACCESORIOS INCLUIDOS SERIE BBQ



Pinzas

Ref.: 950.011  
Precio: 32 €



Atizador

Ref.: 950.001  
Largo: 650 mm.  
Precio: 30 €



Parrilla acanalada

Ref.: 901.022  
Mod.: M80 (x1)  
M150 (x2)  
Med: 620 x 780  
Precio: 422 €

Ref.: 901.023  
Mod.: M120 (x2)  
Med: 495 x 780  
Precio: 401 €



# ACCESORIOS OPCIONALES SERIE BBQ



Parrilla varillas  
M80 / M150  
Ref.: 900.022  
Med: 620 x 730  
Precio: 372 €



Parrilla varillas  
M120  
Ref.: 900.023  
Med: 495 x 730  
Precio: 362 €



1/2 parrilla varillas  
M80 / M150  
Ref.: 900.222  
Med: 310 x 730  
Precio: 321 €



Plancha  
M80 / M150  
Ref.: 901.024  
Med: 620 x 780  
Precio: 593 €



Plancha  
M120  
Ref.: 901.034  
Med: 495 x 780  
Precio: 593 €



1/2 plancha  
M80 / M150  
Ref.: 901.224  
Med: 310 x 780  
Precio: 392 €



1/2 parr. acanalada  
M80 / M150  
Ref.: 901.222  
Med: 310 x 780  
Precio: 350 €



Soporte paella  
M80 / M150  
Ref.: 902.044  
Med: 620 x 730  
Precio: 168 €



Soporte paella  
M120  
Ref.: 902.045  
Med: 495 x 730  
Precio: 168 €





Soporte pinchos  
M80 / M150  
Ref.: 905.001  
Capacidad: 10 uni.  
Precio: 137 €



Soporte pinchos  
M120  
Ref.: 905.002  
Capacidad: 7 uni.  
Precio: 137 €



Pincho  
Ref.: 905.000  
Largo: 850 mm  
Precio: 31 €



Soporte asador  
Ref.: 904.001  
Precio: 109 €



Asa aux. asador  
Ref.: 904.002  
Precio: 47 €



Asador M80  
Ref.: 903.000  
Medidas: 700 x 320  
Precio: 534 €



Asador M120  
Ref.: 904.101  
Medidas: 1.050 x 320  
Precio: 742 €



Asador M150  
Ref.: 904.000  
Medidas: 1.300 x 320  
Precio: 742 €



Columna  
calientaplatos M80  
Ref.: 920.080  
Precio: 620 €



Columna  
calientaplatos M120  
Ref.: 920.320  
Precio: 870 €



Columna  
calientaplatos M150  
Ref.: 920.150  
Precio: 990 €



Parrilla  
calientaplatos M80  
Ref.: 920.081  
Medidas: 702 x 320  
Precio: 120 €



Parrilla  
calientaplatos M120  
Ref.: 920.321  
Medidas: 540 x 320  
Precio: 120 €



Parrilla  
calientaplatos M150  
Ref.: 920.322  
Medidas: 660 x 320  
Precio: 120 €



Mesa lateral Lux  
Ref.: 909.000  
Medidas: 810 x 350  
Precio: 129 €



Mesa lateral Silver  
Ref.: 909.050  
Medidas: 810 x 350  
Precio: 232 €

# NUESTRAS COMBI LUX



**Características:** Parrillas tolva de hierro fundido, altura regulable en las parrillas laterales, columna calentaplatos, paredes y fondos aislados, parrillas extraíbles para poder cocinar con múltiples combinaciones, recoge-grasa extraíble, cajón recogedor de cenizas, ruedas de nylon, tiempo de encendido de 30 minutos, temperatura de trabajo de 180 °C a 350 °C.

**Incluyen:** Pinzas, atizador, parrilla de varillas lateral, parrilla acanalada lateral, parrilla varilla central (solo modelo 150) y plancha central (solo modelo 150).



La barbacoa de carbón Combi Lux es el resultado de varias solicitudes, inquietudes y comentarios de todos los #piralovers, los cuales necesitaban dar aún más espectáculo en la cocina a la vez que conservar toda la versatilidad y funcionalidad que tienen las barbacoas SERIE BBQ.

Las parrillas laterales son elevables para poder así graduar la intensidad de la brasa. Vienen dotadas de una columna calentaplatos central. Es una barbacoa pensada para poder ser puesta en pared, pero también tipo "isla".

Al igual que el resto de las barbacoas de carbón PIRA, las posibilidades son múltiples: parrillas acanaladas, parrillas de varilla, plancha, parrilla giratorias, espadas para rodizio, yakitori, sate o para cocinar pollos.



# COMBI LUX 110

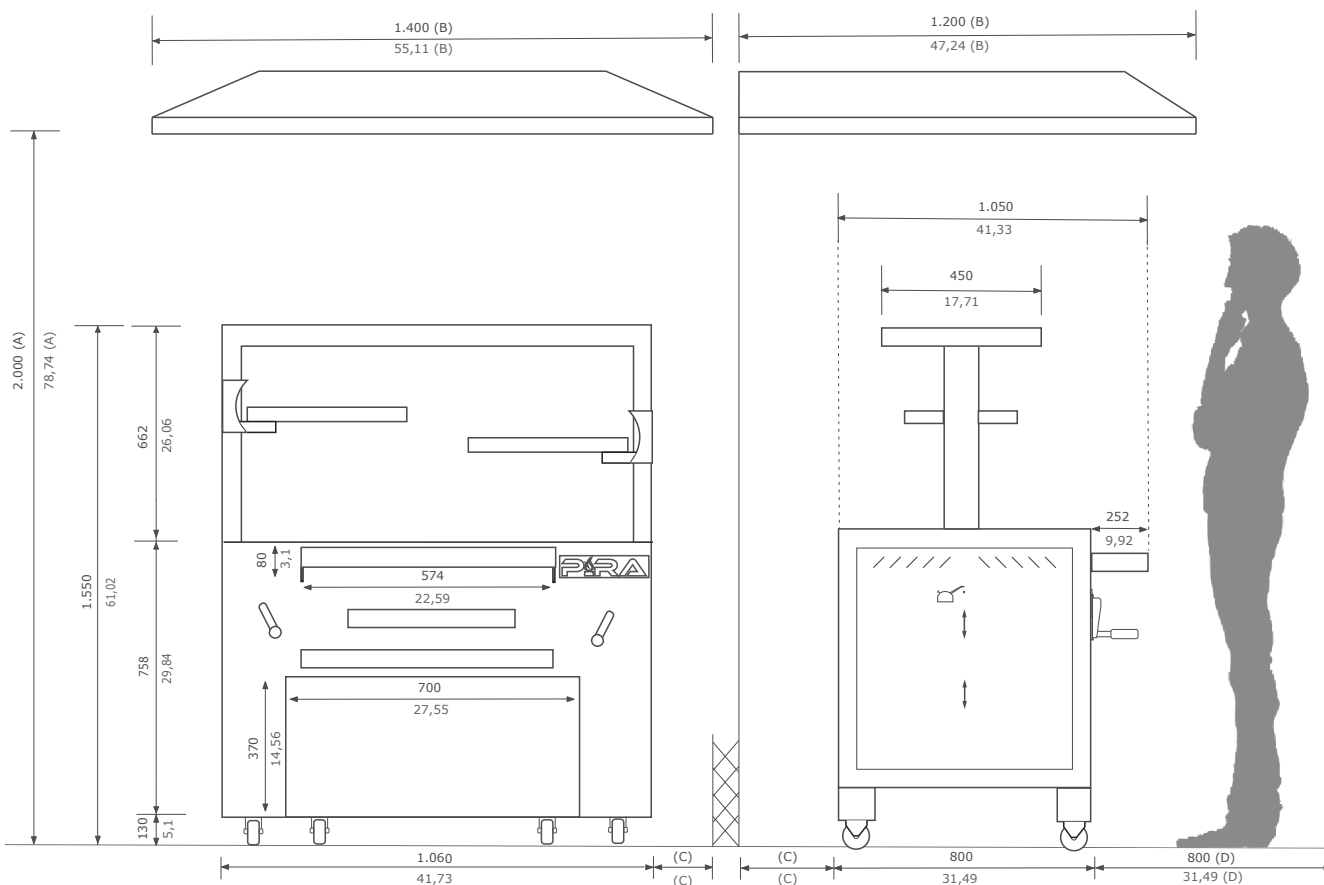
## Ref. 140.002

 135 comensales

 7.233 €



|                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| Producción media         | 50 kg/h              |
| Consumo máximo de carbón | 7-10 kg por servicio |
| Peso neto                | 285 Kg               |
| Potencia equivalente     | 4 kw                 |





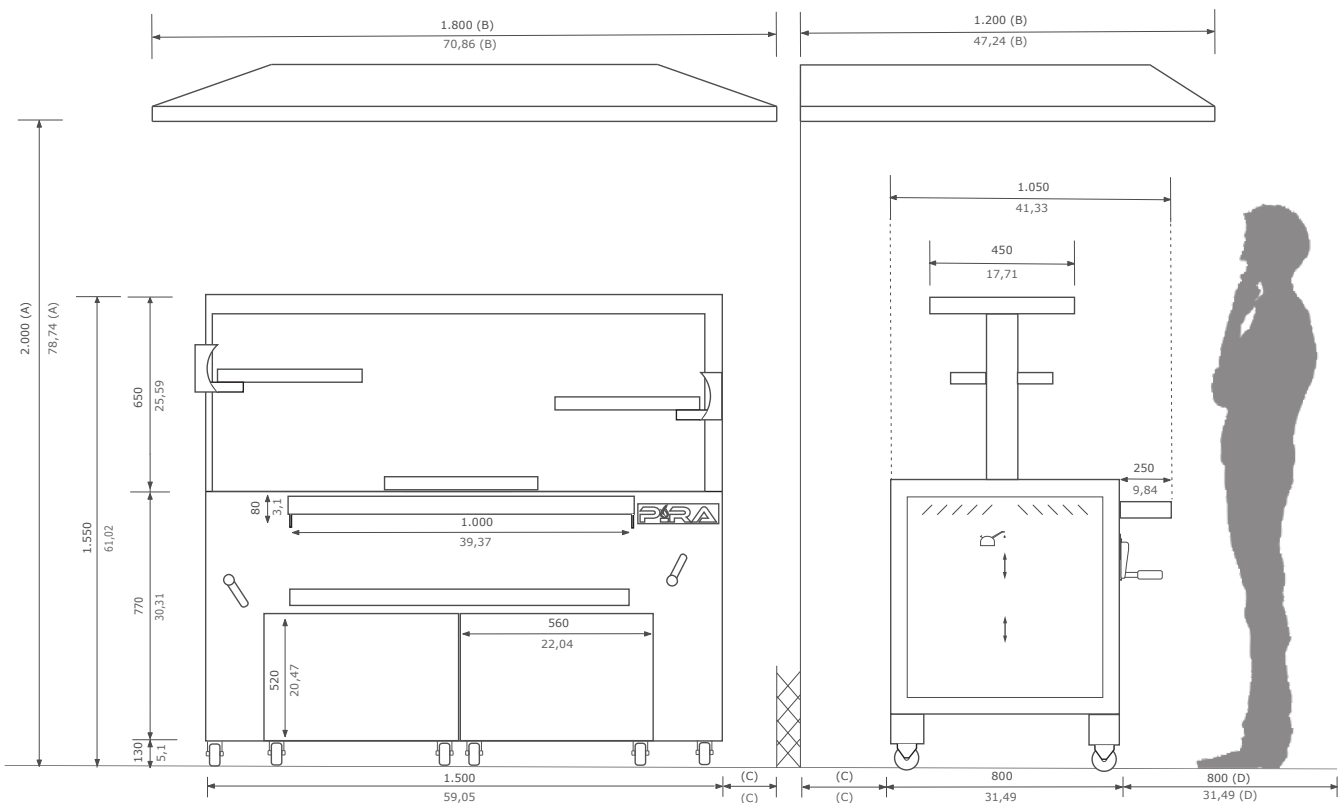
# COMBI LUX 150

## Ref. 140.000

 200 comensales

 7.733 €

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Producción media         | 80 kg/h            |
| Consumo máximo de carbón | 14 kg por servicio |
| Peso neto                | 335 Kg             |
| Potencia equivalente     | 6 kw               |





# ACCESORIOS INCLUIDOS COMBI LUX



Pinzas

Ref.: 950.011  
Precio: 32 €



Atizador

Ref.: 950.001  
Largo: 650 mm  
Precio: 30 €



Parr. varillas lateral

Ref.: 900.140  
Precio: 331 €



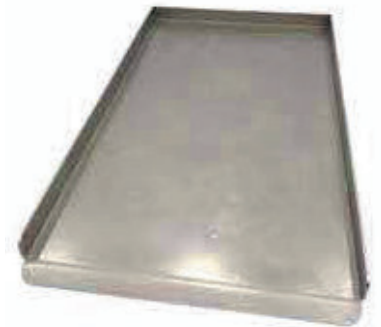
Parr. acanalada lat.

Ref.: 901.140  
Precio: 350 €



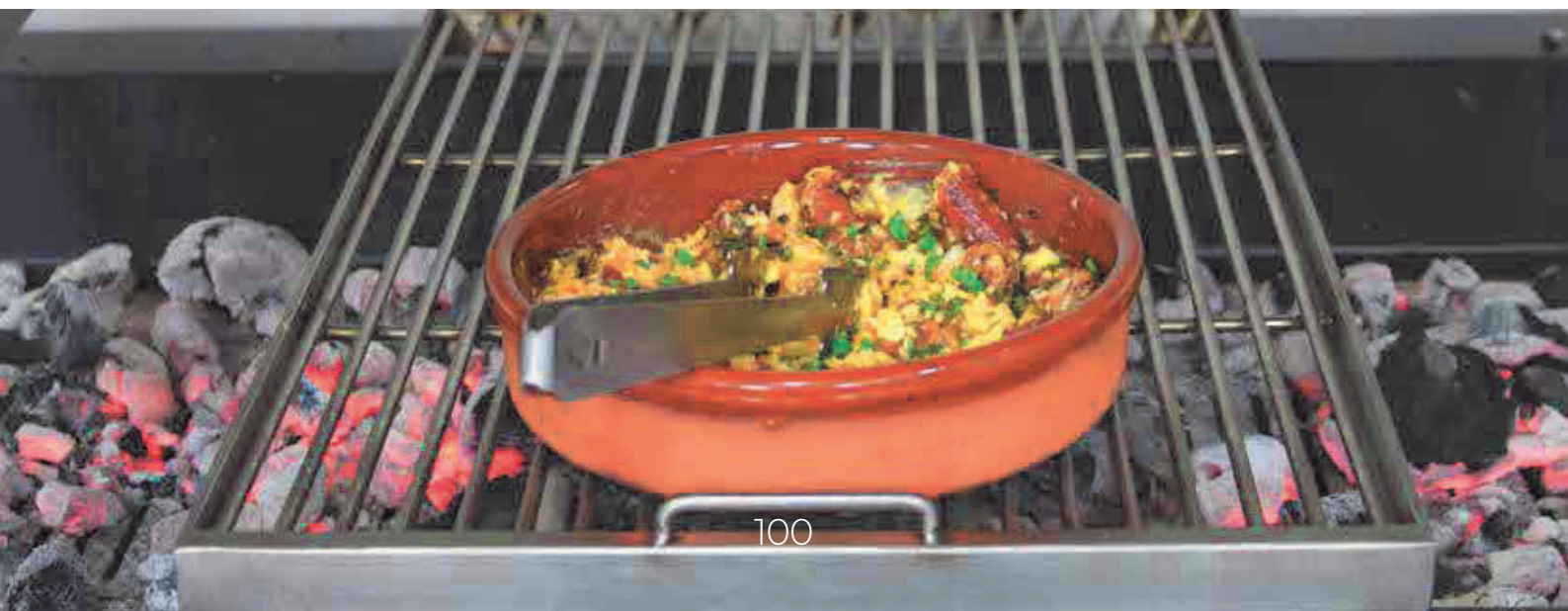
Parr. varillas central  
(solo Combi Lux 150)

Ref.: 900.141  
Precio: 331 €



Plancha central  
(solo Combi Lux 150)

Ref.: 960.140  
Precio: 380 €



# ACCESORIOS OPCIONALES COMBI LUX



Soporte pinchos

Ref.: 965.123  
Capacidad: 7 uni.  
Precio: 155 €



Pinchos

Ref.: 955.141  
Largo: 740 mm  
Precio: 31 €



Pinchos pollo

Ref.: 955.140  
Largo: 740 mm  
Precio: 93 €



Asador 110

Ref.: 904.142  
Precio: 742 €



Asador 150

Ref.: 904.141  
Precio: 742 €



Cajón carbonero 110

Ref.: 904.143  
Precio: 556 €



Cajón carbonero 150

Ref.: 904.140  
Precio: 464 €



## NUESTROS ESPETEROS



**Características:** Interior en ladrillo refractario, tolva fundición de hierro, columna con 5 posiciones, estante superior fijo calentaplatos, cajón recoge-grasas extraíble, cajón recogedor de cenizas, pies de metal, tiempo de encendido de 30 minutos, temperatura de trabajo de 180 °C a 350 °C.

### Incluyen:

Basic: Pinzas, atizador, soporte pinchos.

Complet: Pinzas, atizador, soporte pinchos, pincho simple, pincho doble, parrilla varilla, parrilla acanalada.



Las SERIE ESP, combinan lo mejor de la parrilla tradicional japonesa con otros estilos de barbacoas (brochetas, espetos, pinchos, parrilla de varilla, acanaladas, etc.).

Los aparatos están dotados de una columna con múltiples posiciones para regular la altura de las parrillas, facilitando el control del braseado. El soporte para pinchos tiene una barra longitudinal que puede ajustarse para utilizar distintas medidas de brochetas, a gusto del cliente.

Como accesorio, disponen de una mesa de soporte dotada con ruedas, estantería y puerta en acero inoxidable, que también puede utilizarse como una práctica mesa de trabajo.



# ESP80 Lux Basic

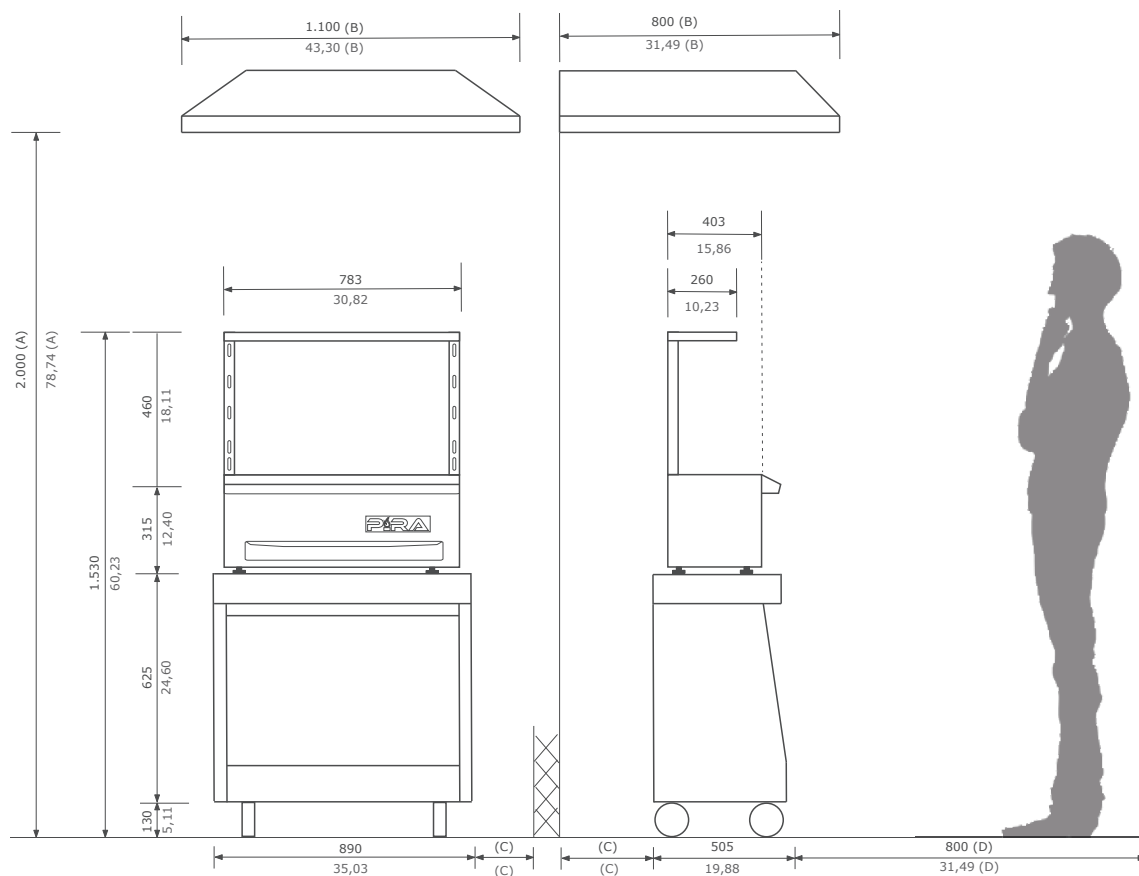
## Ref. 350.000

 50 comensales

 1.906 €



|                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| Producción media         | 20 kg/h                 |
| Consumo máximo de carbón | 2,5-3,5 kg por servicio |
| Peso neto                | 111 Kg                  |
| Potencia equivalente     | 2 kw                    |






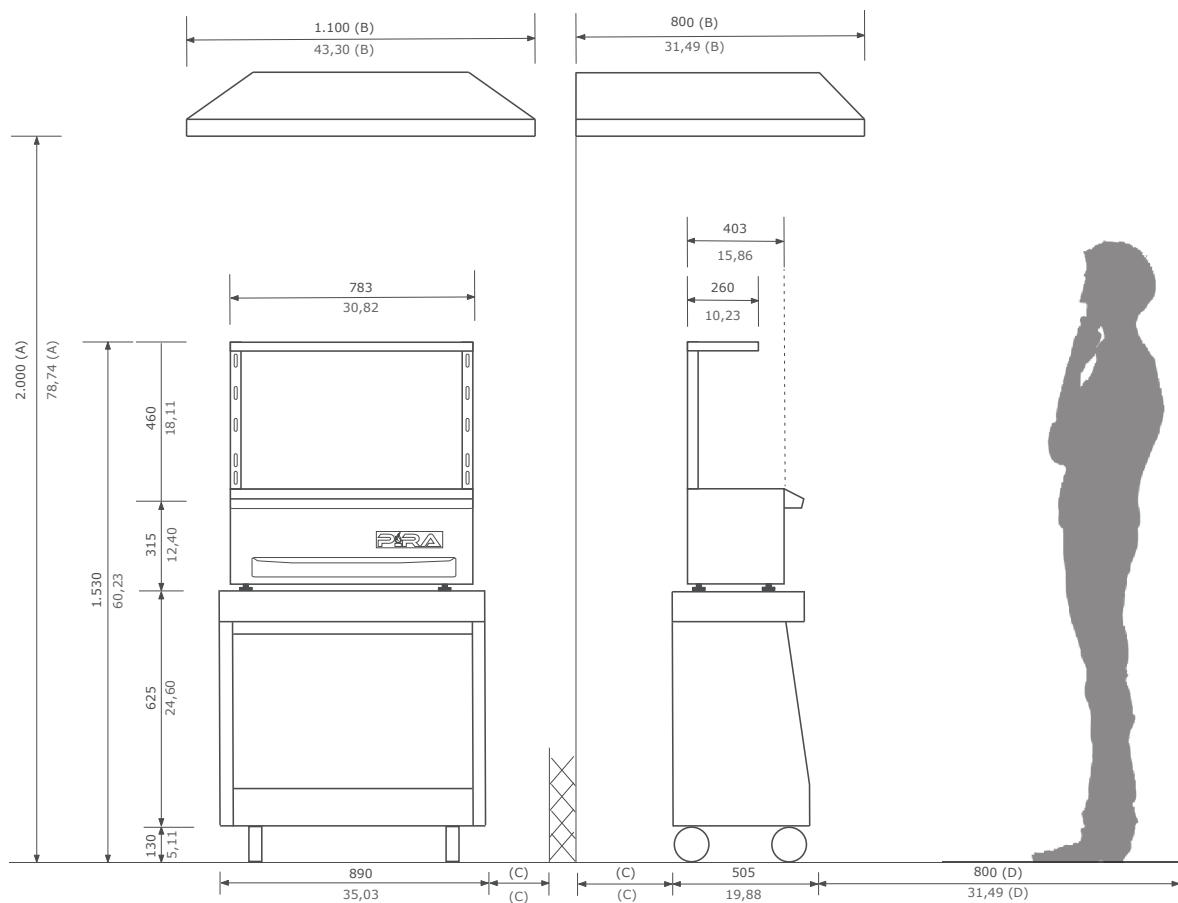
# ESP80 Lux Complet

Ref. 350.099

 50 comensales

 2.524 €

|                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| Producción media         | 20 kg/h                 |
| Consumo máximo de carbón | 2,5-3,5 kg por servicio |
| Peso neto                | 126 Kg                  |
| Potencia equivalente     | 2 kw                    |



# ESP80 Silver Basic

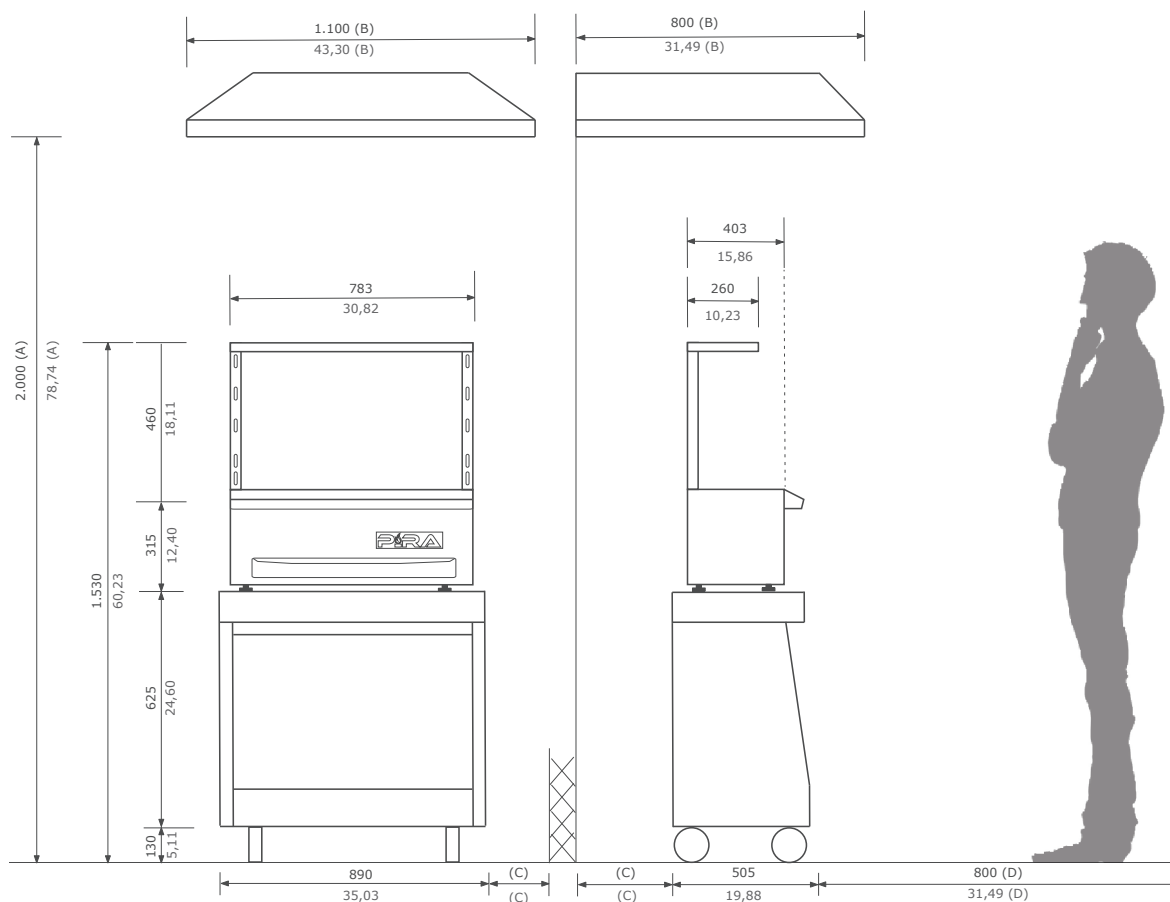
## Ref. 350.101

 50 comensales

 3.035 €



|                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| Producción media         | 20 kg/h                 |
| Consumo máximo de carbón | 2,5-3,5 kg por servicio |
| Peso neto                | 111 Kg                  |
| Potencia equivalente     | 2 kw                    |





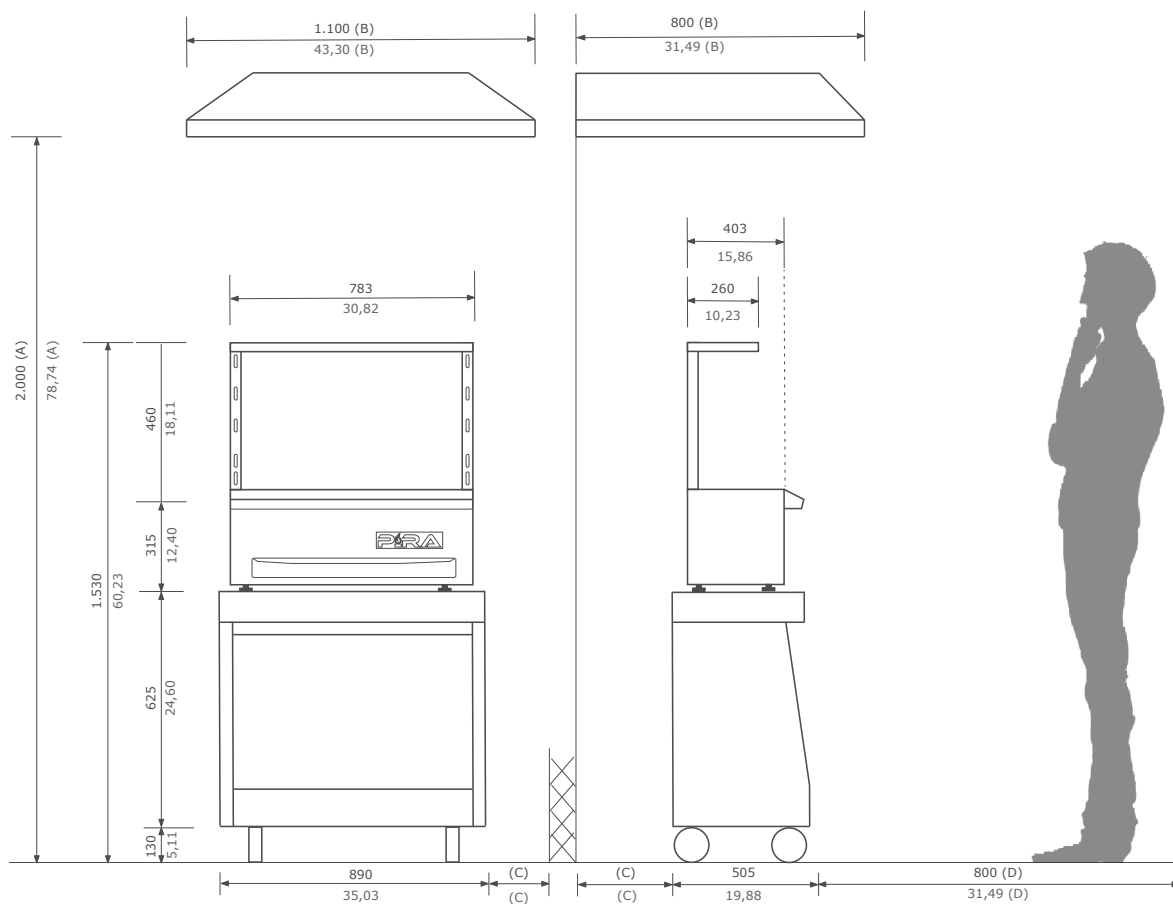


## ESP80 Silver Complet Ref. 350.100

 50 comensales

 3.665 €

|                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| Producción media         | 20 kg/h                 |
| Consumo máximo de carbón | 2,5-3,5 kg por servicio |
| Peso neto                | 126 Kg                  |
| Potencia equivalente     | 2 kw                    |



# ESP160 Lux Basic

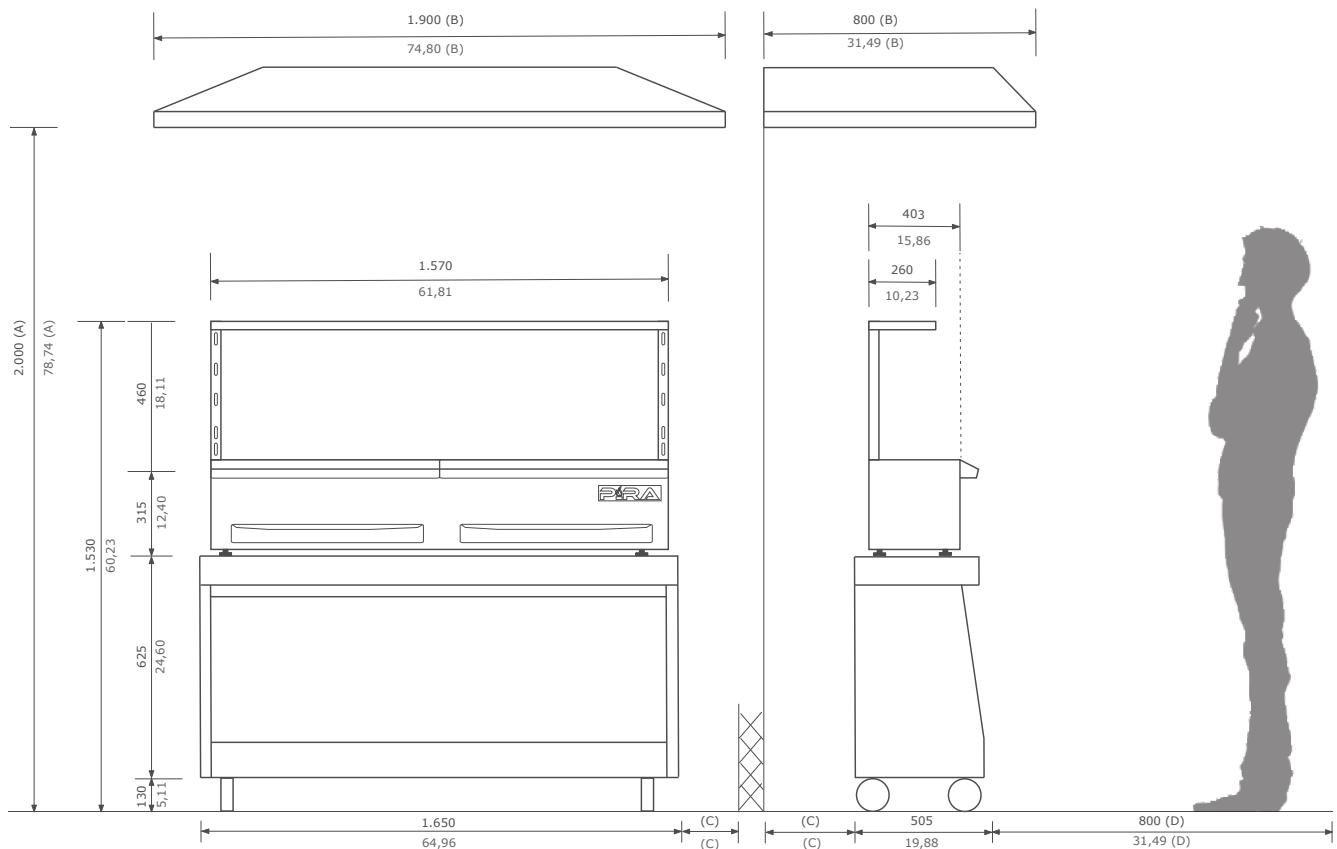
## Ref. 353.500

 100 comensales

 3.039 €



|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Producción media         | 40 kg/h             |
| Consumo máximo de carbón | 5-7 kg por servicio |
| Peso neto                | 175 Kg              |
| Potencia equivalente     | 4 kw                |



# ESP160 Lux Complet

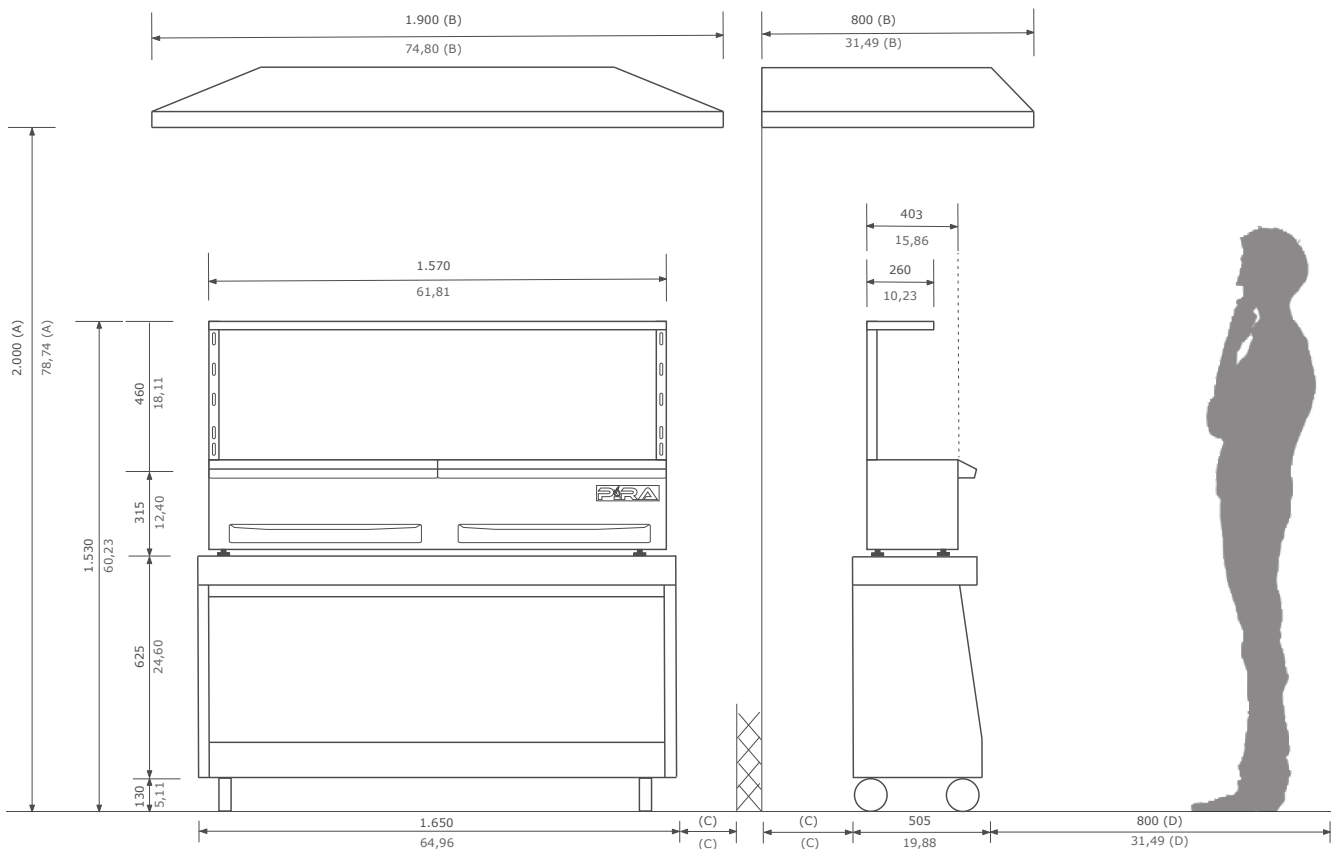
Ref. 353.599



 100 comensales

 3.863 €

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Producción media         | 40 kg/h             |
| Consumo máximo de carbón | 5-7 kg por servicio |
| Peso neto                | 190 Kg              |
| Potencia equivalente     | 4 kw                |



# ESP160 Silver Basic

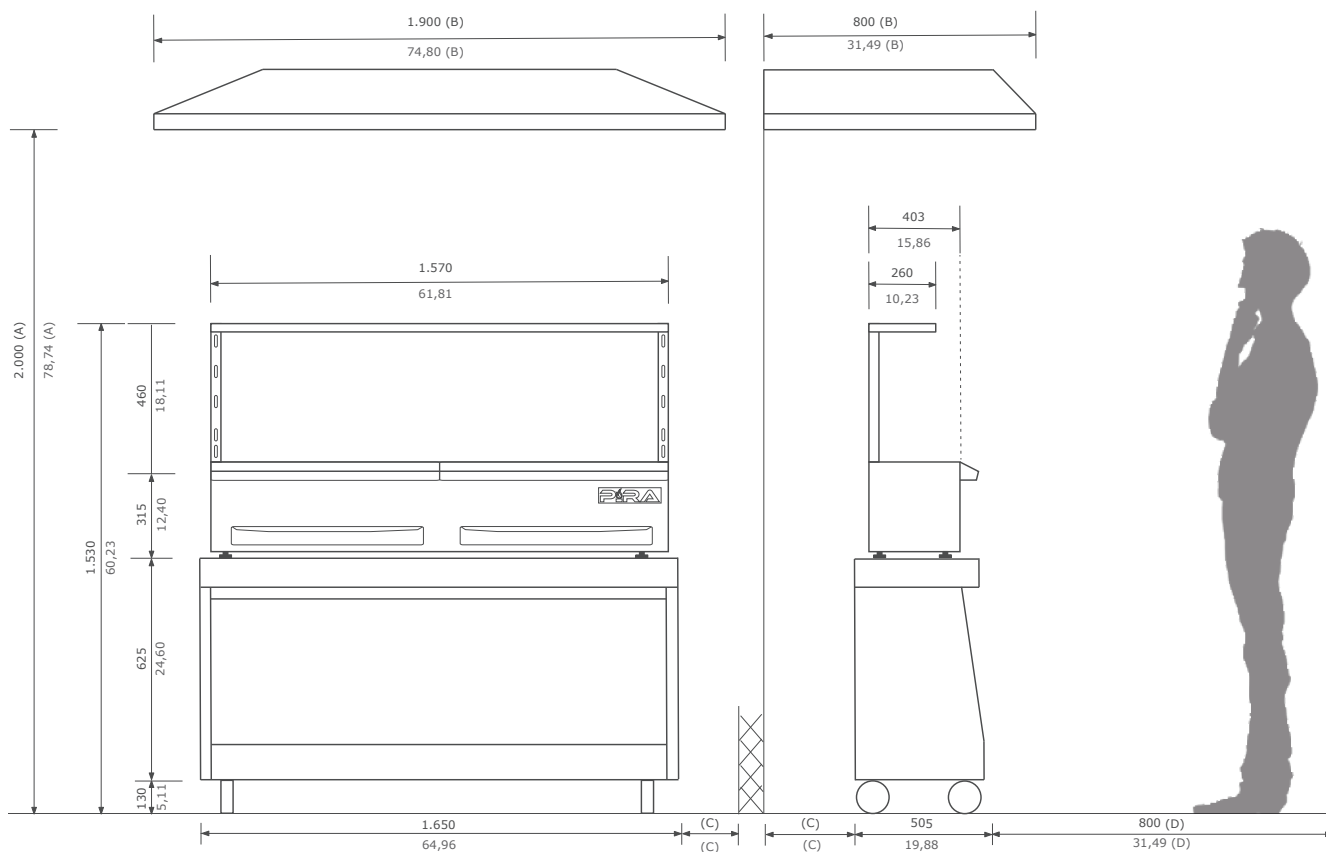
## Ref. 353.601

 100 comensales

 5.198 €



|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Producción media         | 40 kg/h             |
| Consumo máximo de carbón | 5-7 kg por servicio |
| Peso neto                | 175 Kg              |
| Potencia equivalente     | 4 kw                |





# ESP160 Silver Complet

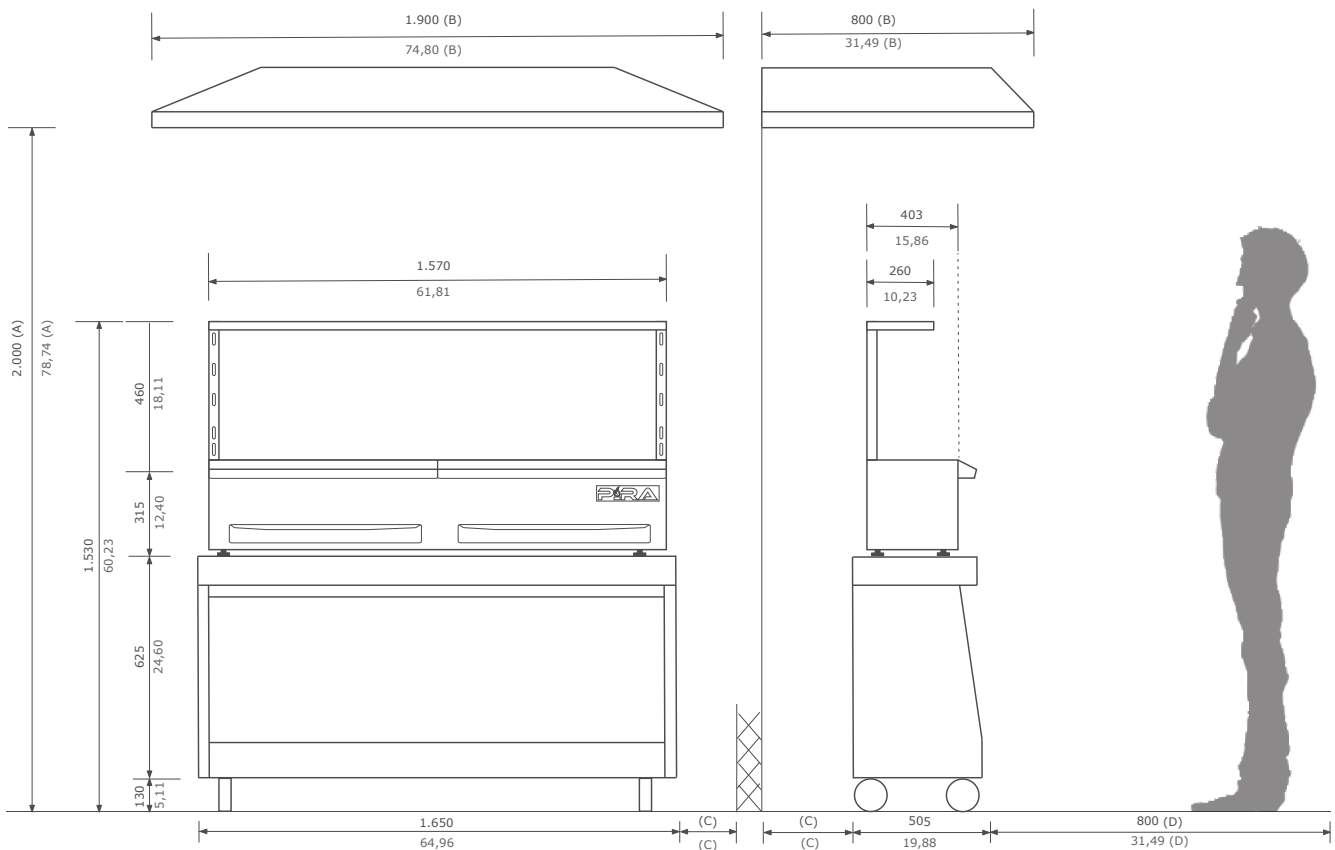
Ref. 353.600



 100 comensales

 6.038 €

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Producción media         | 40 kg/h             |
| Consumo máximo de carbón | 5-7 kg por servicio |
| Peso neto                | 190 Kg              |
| Potencia equivalente     | 4 kw                |



# ACCESORIOS INCLUIDOS ESPETEROS



Pinzas  
Ref.: 950.011  
Precio: 32 €



Atizador  
Ref.: 950.001  
Largo: 650 mm  
Precio: 30 €



Soporte pinchos  
80 (x1) / 160 (x2)  
Ref.: 923.500  
Precio: 155 €



Pincho simple  
(solo complet)  
80 (x4) / 160 (x8)  
Ref.: 923.501  
Precio: 31 €



Pincho doble  
(solo complet)  
80 (x4) / 160 (x8)  
Ref.: 923.511  
Precio: 31 €



Parrilla varillas  
(solo complet)  
Ref.: 923.515  
Precio: 274 €



Parrilla acanalada  
(solo complet)  
Ref.: 923.510  
Precio: 357 €



# ACCESORIOS OPCIONALES ESPETEROS



Mesa 80 Lux

Ref.: 773.500  
Med: 500x890x755  
Precio: 751 €



Mesa 80 Silver

Ref.: 773.501  
Med: 500x890x755  
Precio: 1.480 €



Barra sop. pinchos

Ref.: 923.502  
Precio: 25 €



Mesa 160 Lux

Ref.: 773.535  
Med: 500x1.650x765  
Precio: 1.319 €



Mesa 160 Silver

Ref.: 773.536  
Med: 500x1.650x765  
Precio: 1.975 €



Con los braseros Pira obtendrá toda la brasa que necesita para su cocina, a partir de leña o carbón. Los braseros están especialmente diseñados para restaurantes con cocinas NON STOP y que necesitan que nunca falten las brasas. Los braseros Pira también vienen a cubrir las necesidades de los chefs más exigentes, que necesitan obtener brasas a partir de leñas seleccionadas y en cantidades precisas en el mismo restaurante.

- Corta-llamas interno.
- Mesa auxiliar accesoria.
- Atizador.
- Regulador de tiro.
- Cámara para combustión de leña.
- Cámara para combustión de carbón.
- Capacidad de almacenaje de 15 kgs de brasas.



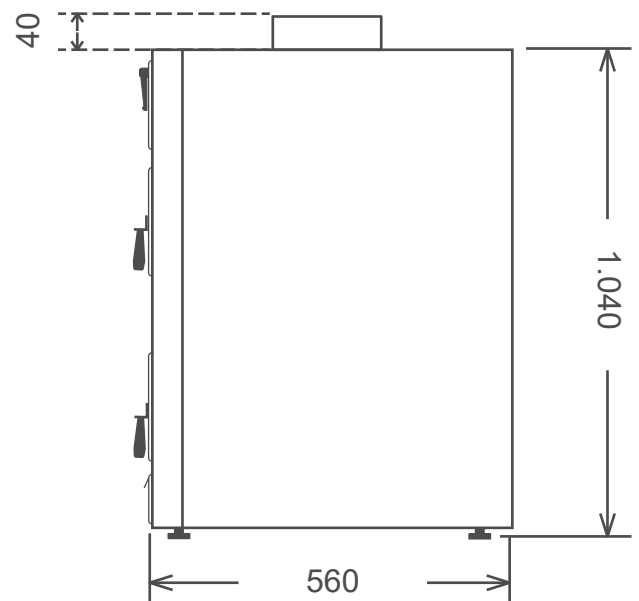
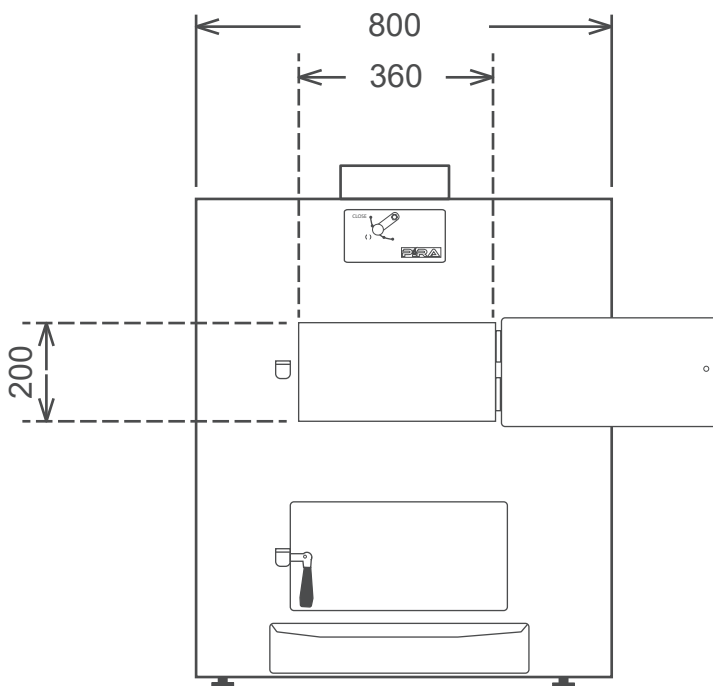




BRA 80  
Ref. 580.080

🪵 2.310 €

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Salida humos             | 180 mm.             |
| Interior cámara superior | 630 x 440 x 450 mm  |
| Interior cámara inferior | 480 x 370 x 320 mm. |
| Altura fondo - puerta    | 120 mm.             |
| Puertas                  | 360 x 200 mm.       |
| Rejilla interior         | 130 x 130 mm.       |
| Peso neto                | 210 kg.             |



## ACCESORIOS INCLUIDOS BRA



Atizador

Ref.: 950.001  
Largo: 650 mm  
Precio: 30 €

## ACCESORIOS OPCIONALES BRA



Mesa

Ref.: 770.080  
Precio: 751 €



Rest. Marea. Murcia. BRA 80.