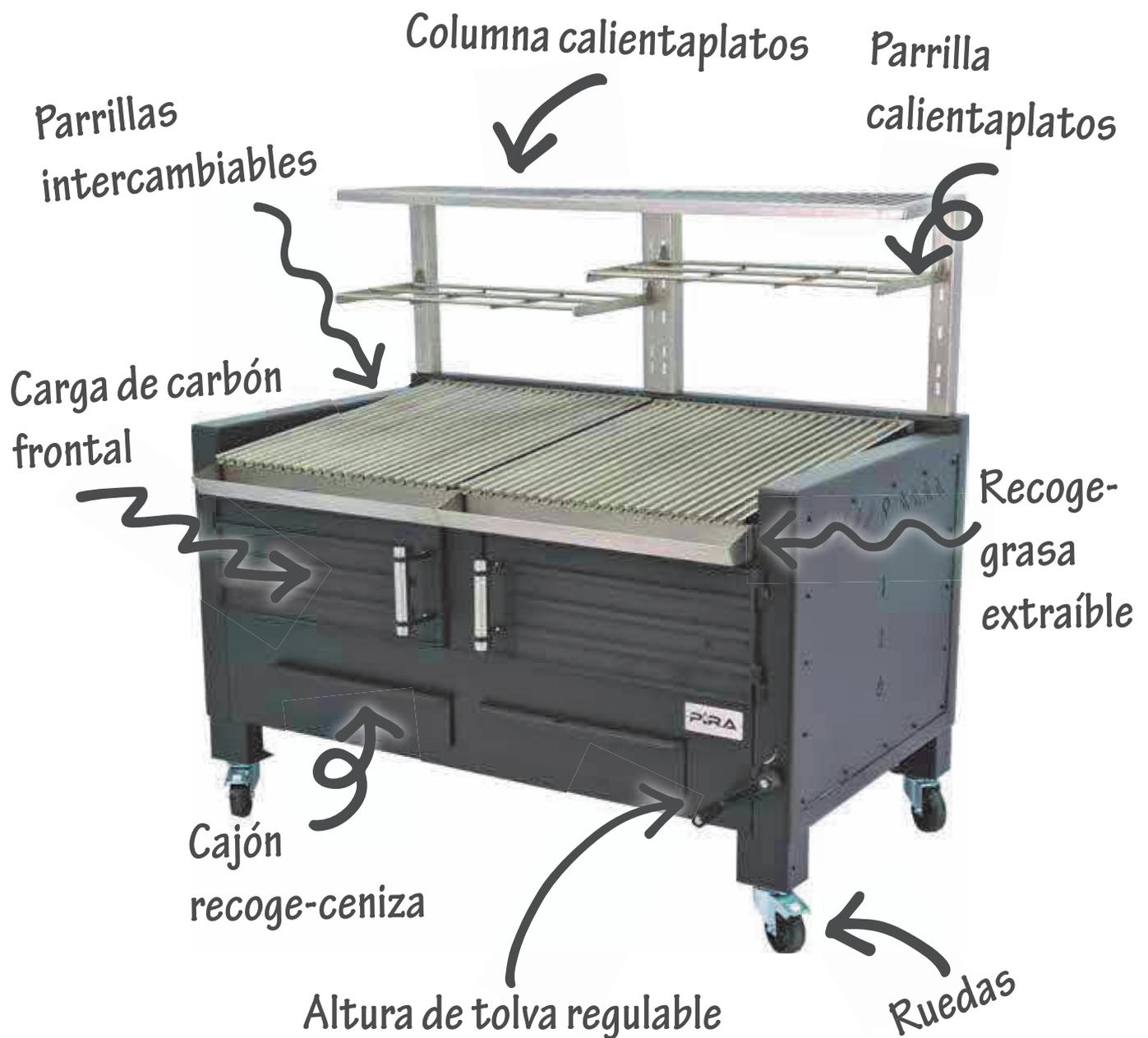


NUESTRAS BARBACOAS



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

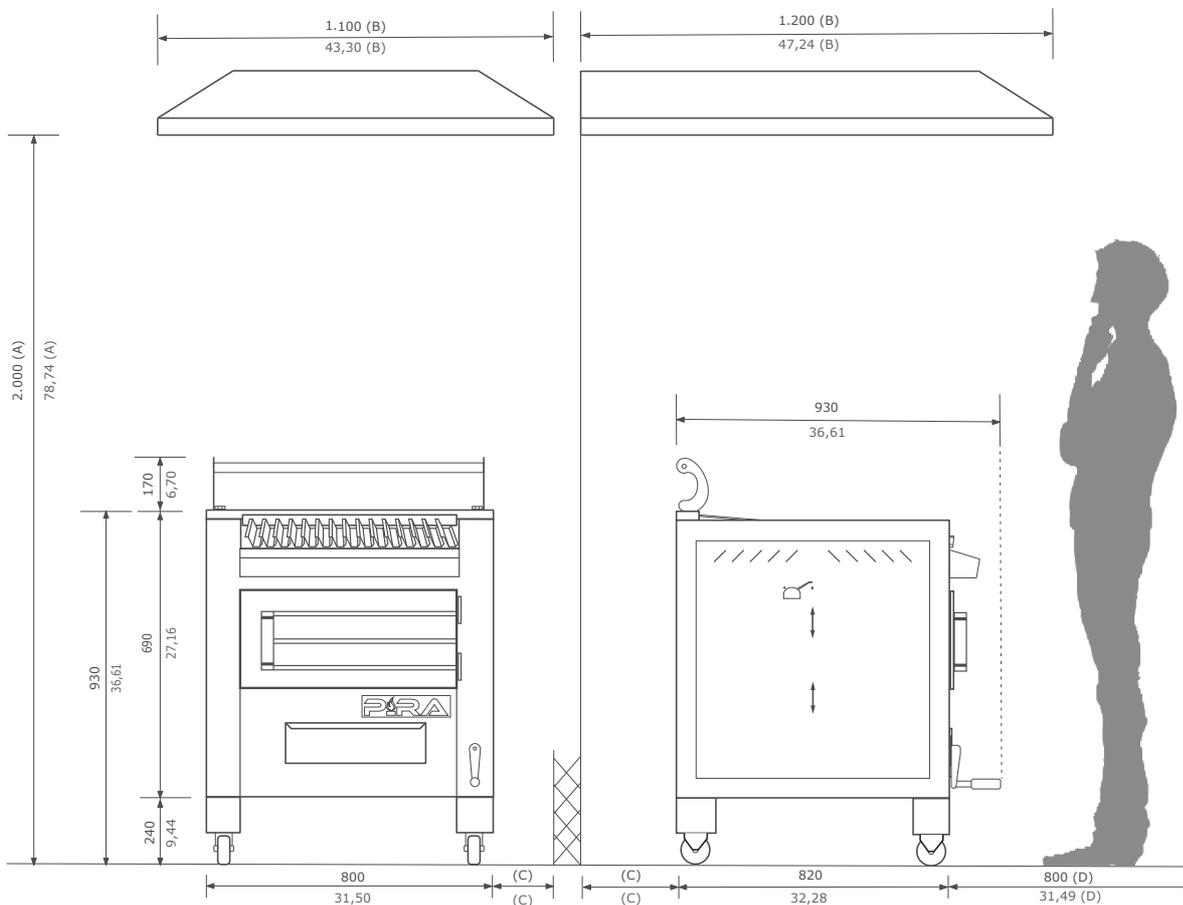
Ref. 800.000

 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



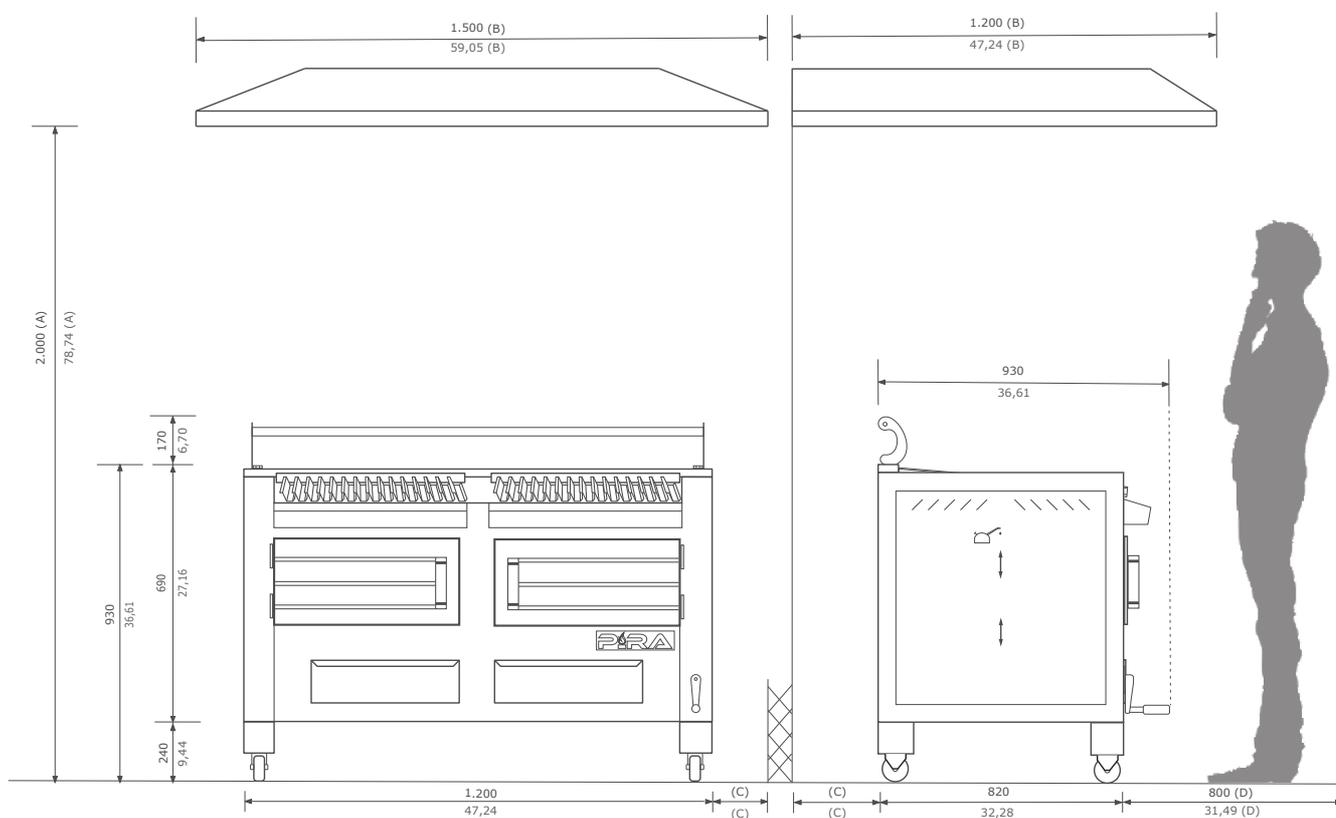


BBQ M120 Ref. 120.000

 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

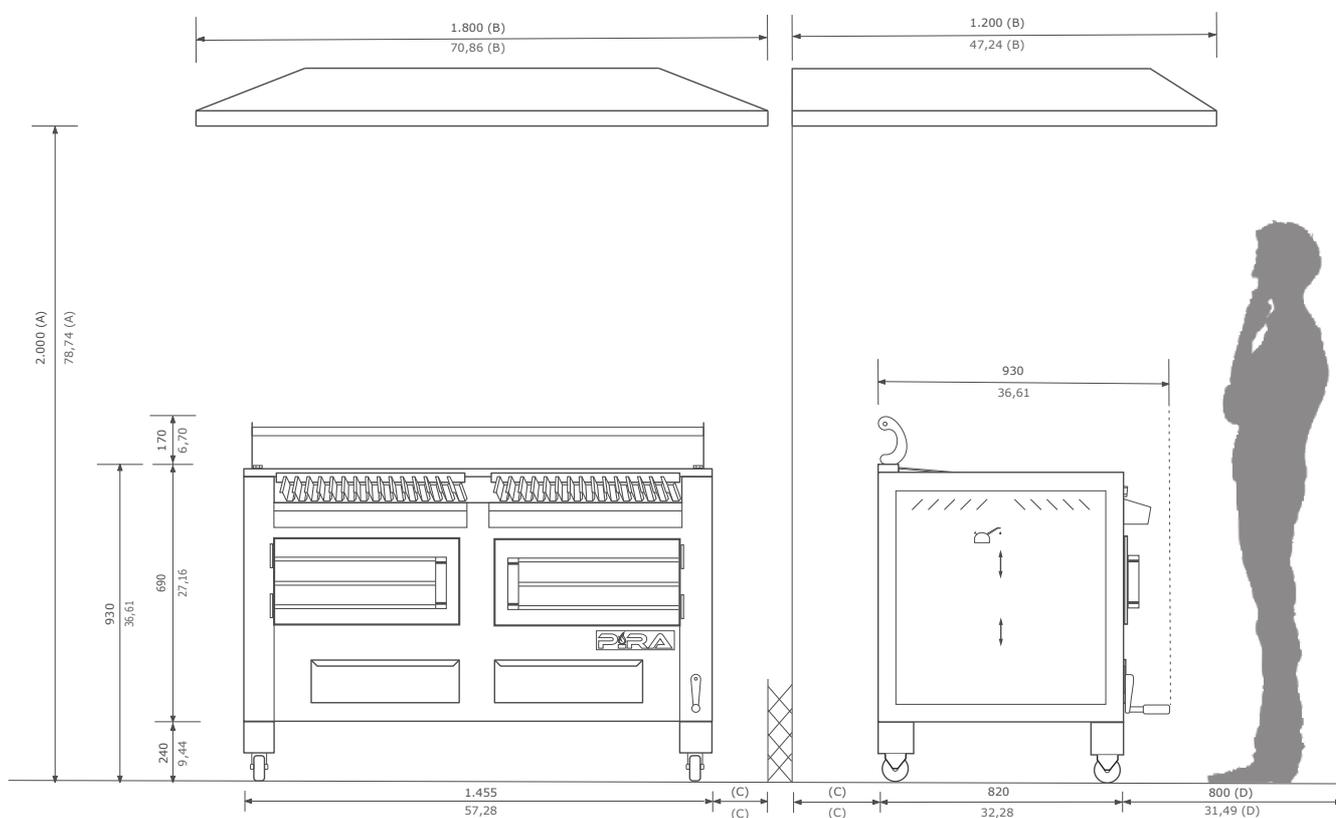
Ref. 160.000

 200 comensales

 6.267 €

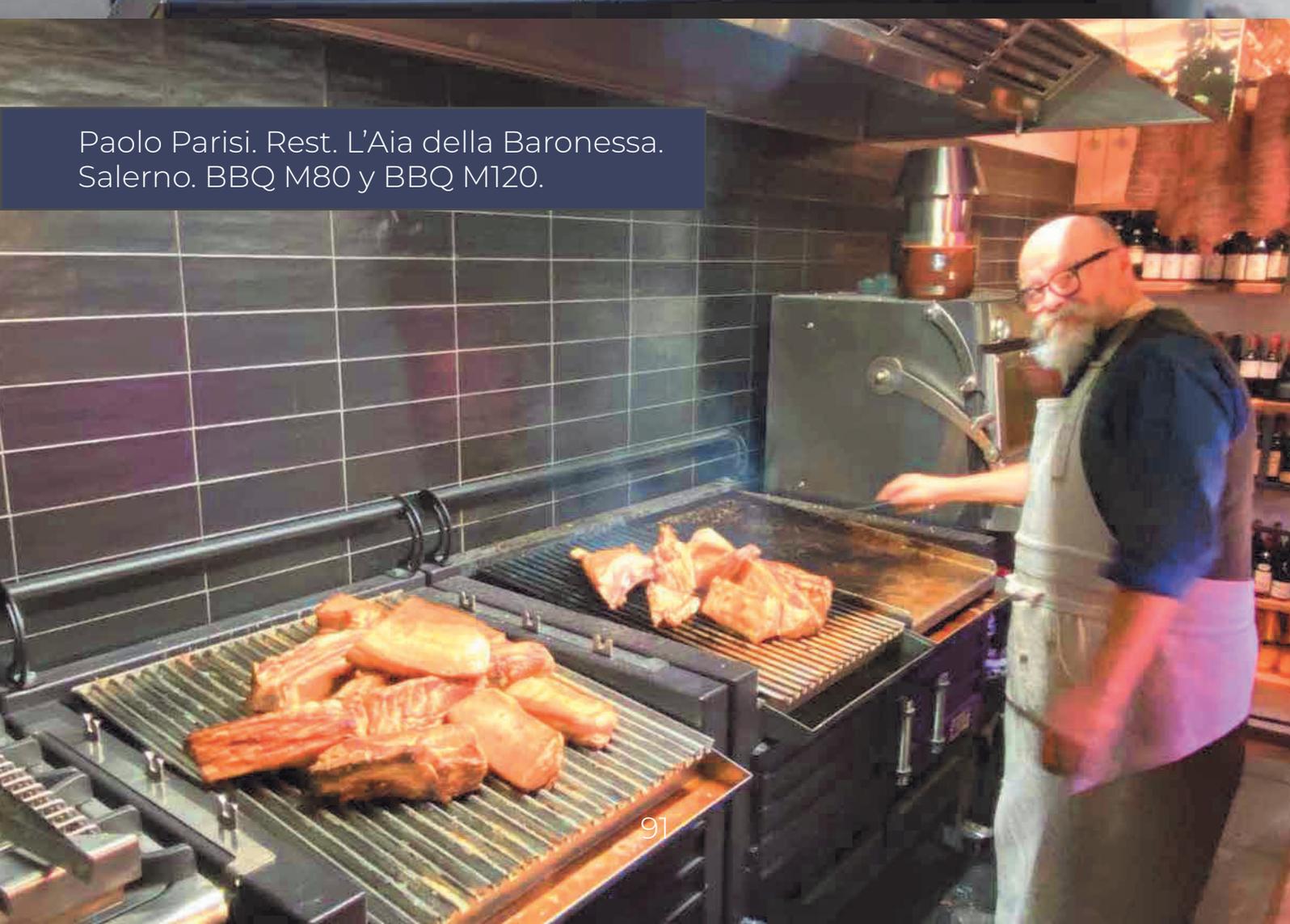


Producción media	80 kg/h
Consumo máximo de carbón	10-14 kg por servicio
Peso neto	410 Kg
Potencia equivalente	7 kw





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



ACCESORIOS INCLUIDOS SERIE BBQ



Pinzas

Ref.: 950.011
Precio: 32 €



Atizador

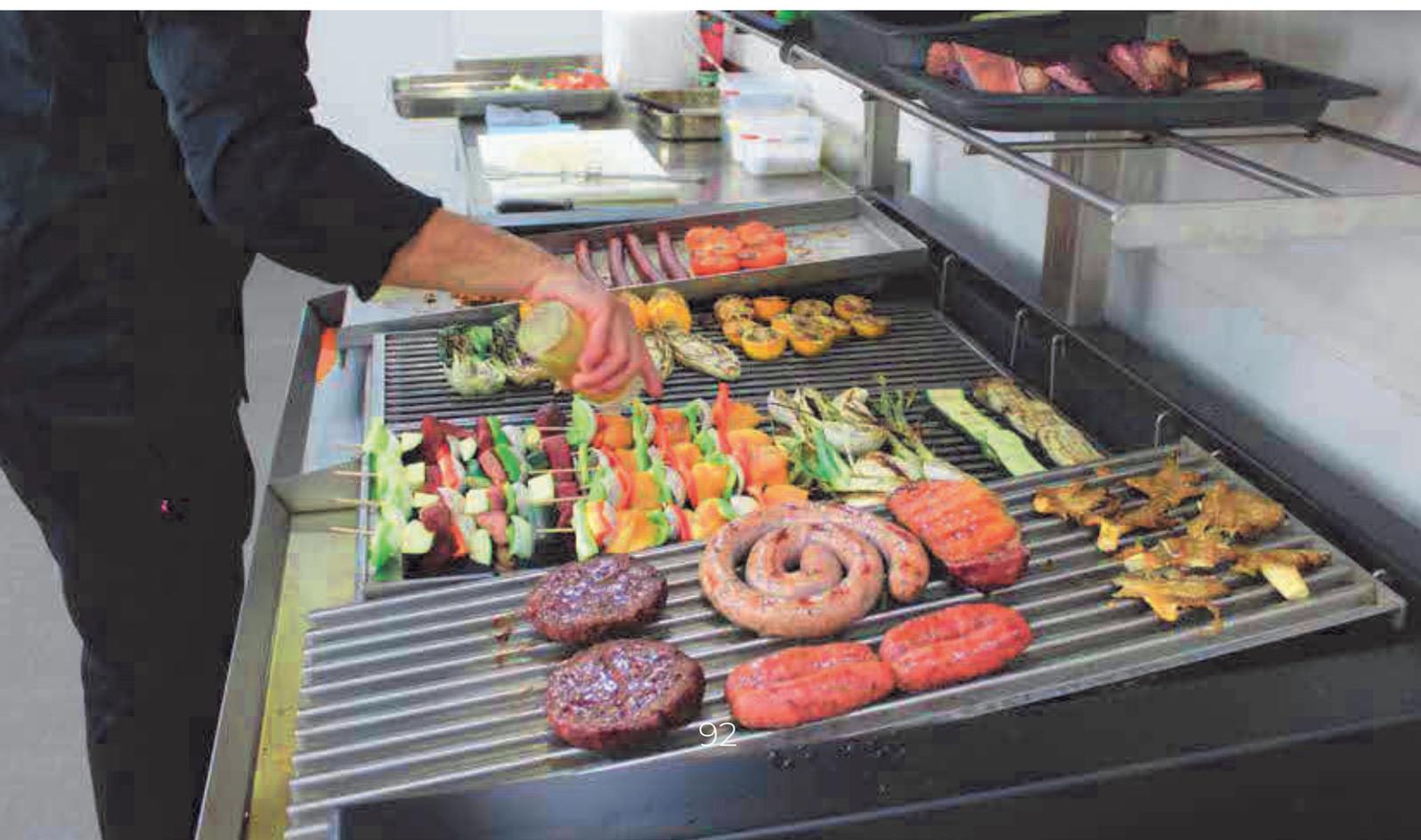
Ref.: 950.001
Largo: 650 mm.
Precio: 30 €



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
calentaplatos M120
Ref.: 920.320
Precio: 870 €



Columna
calentaplatos M150
Ref.: 920.150
Precio: 990 €



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



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



Parrilla
calentaplatos 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.





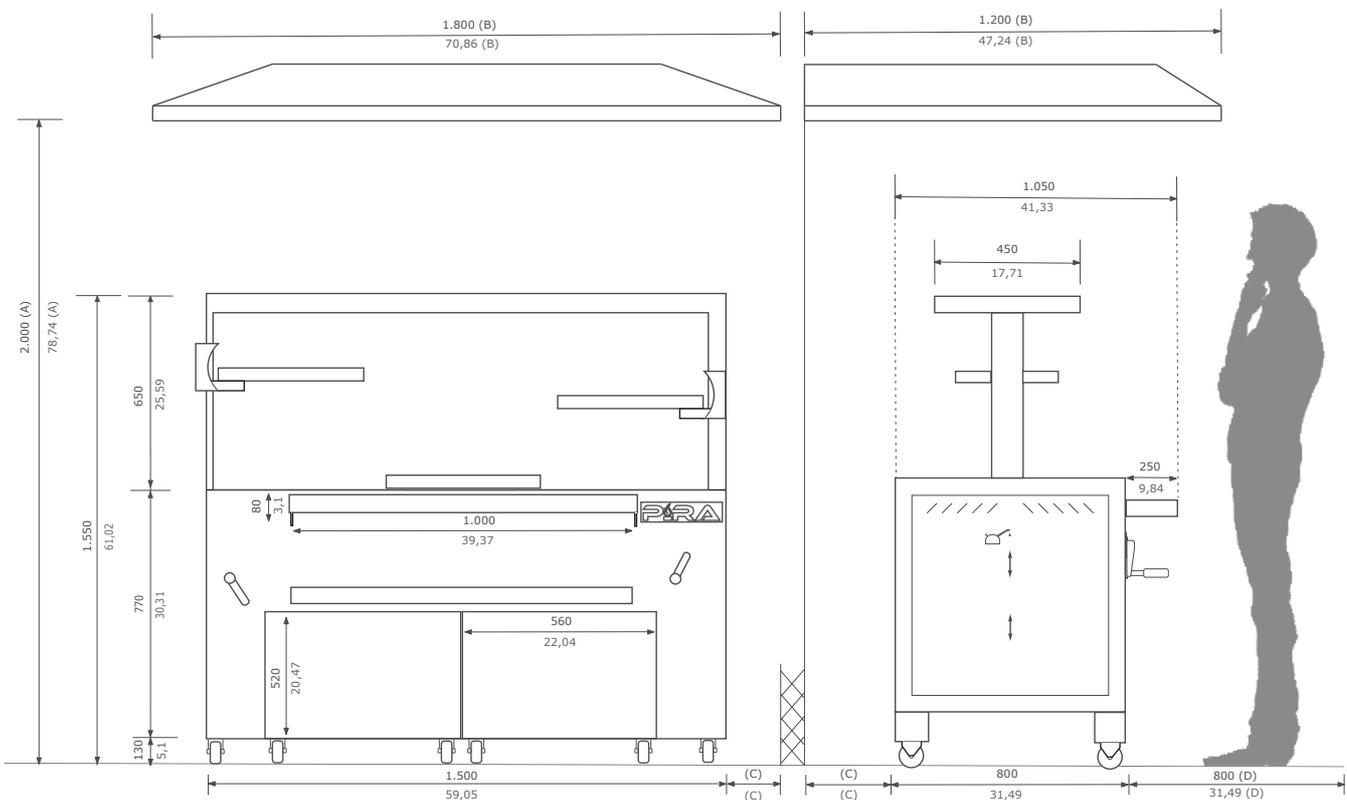
COMBI LUX 150

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 €



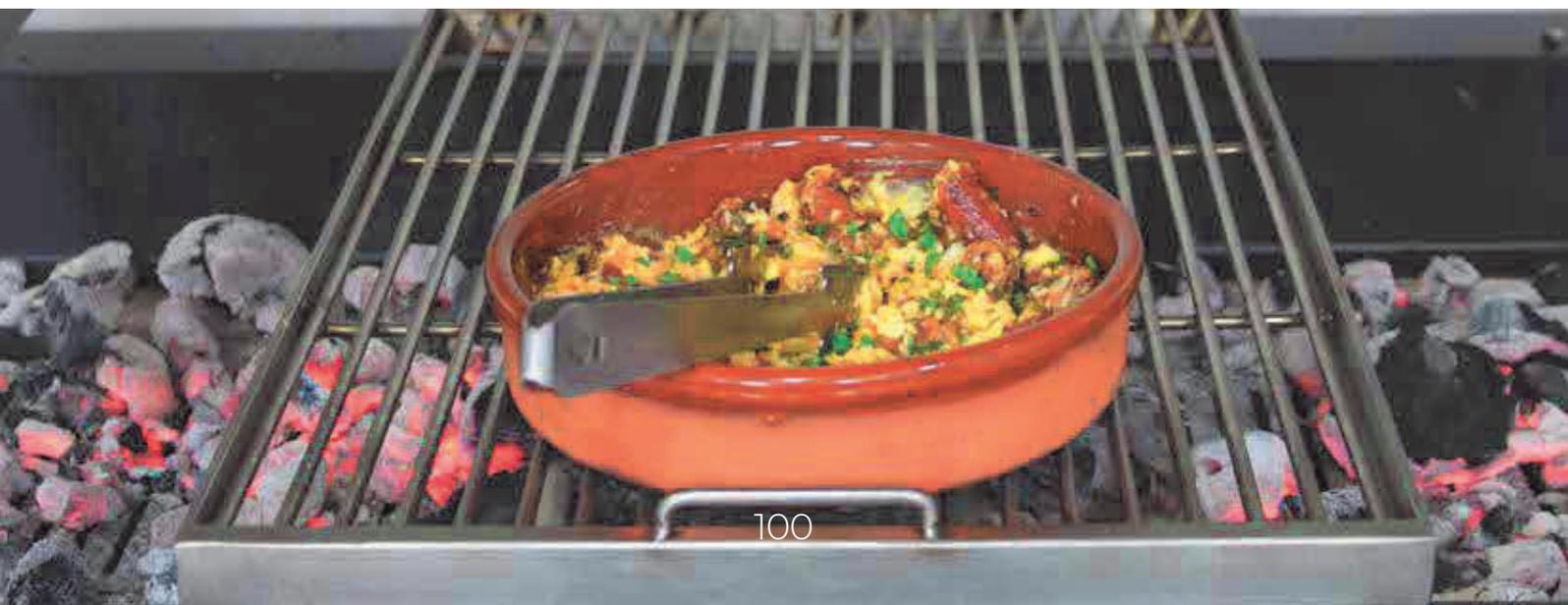
Parr. varillas central
(solo Combi Lux 150)

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

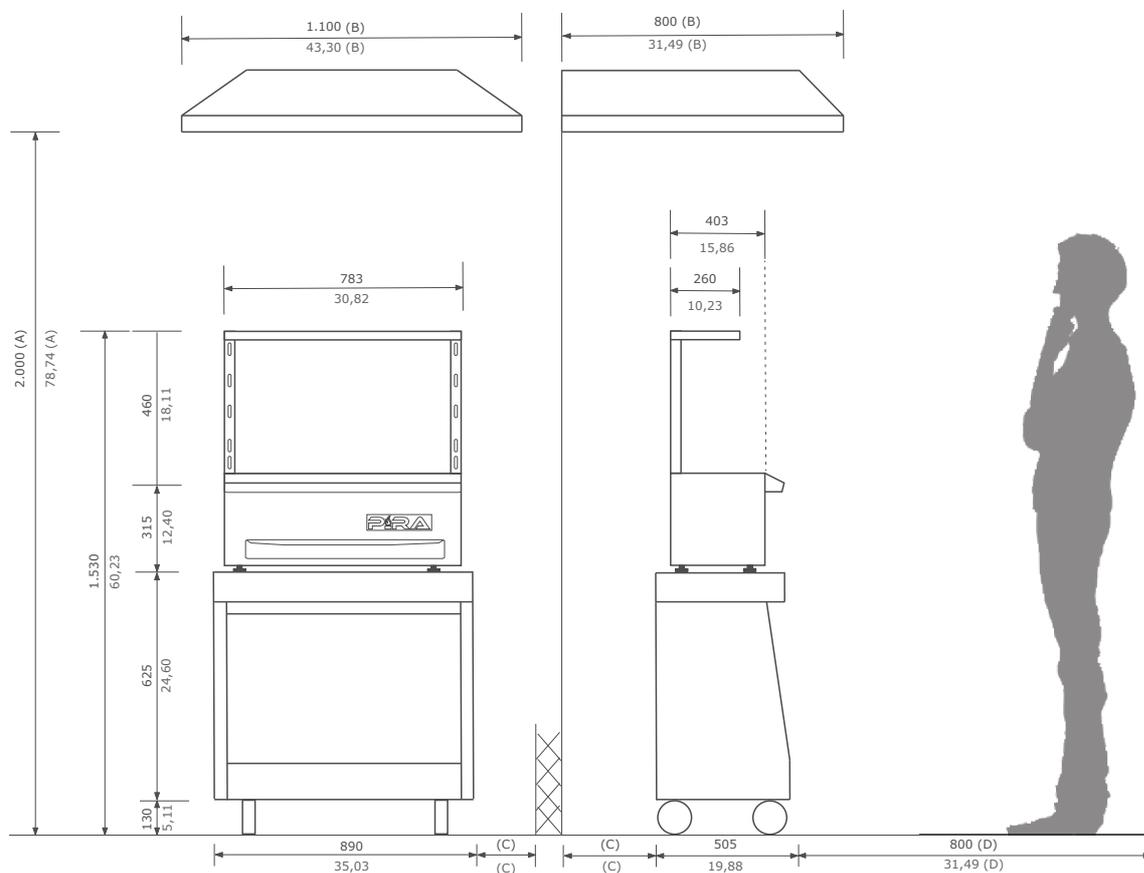
Ref. 350.000

 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





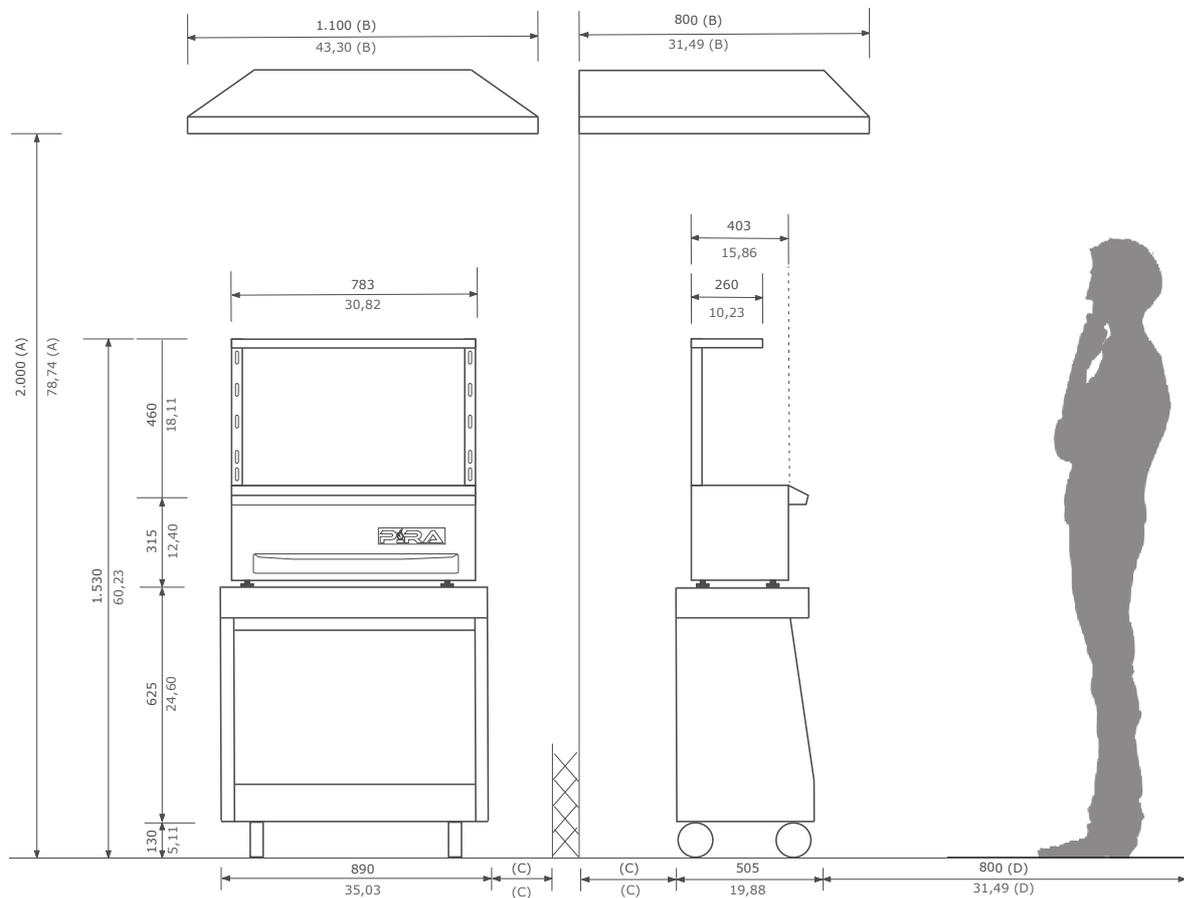
ESP80 Lux Complet

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

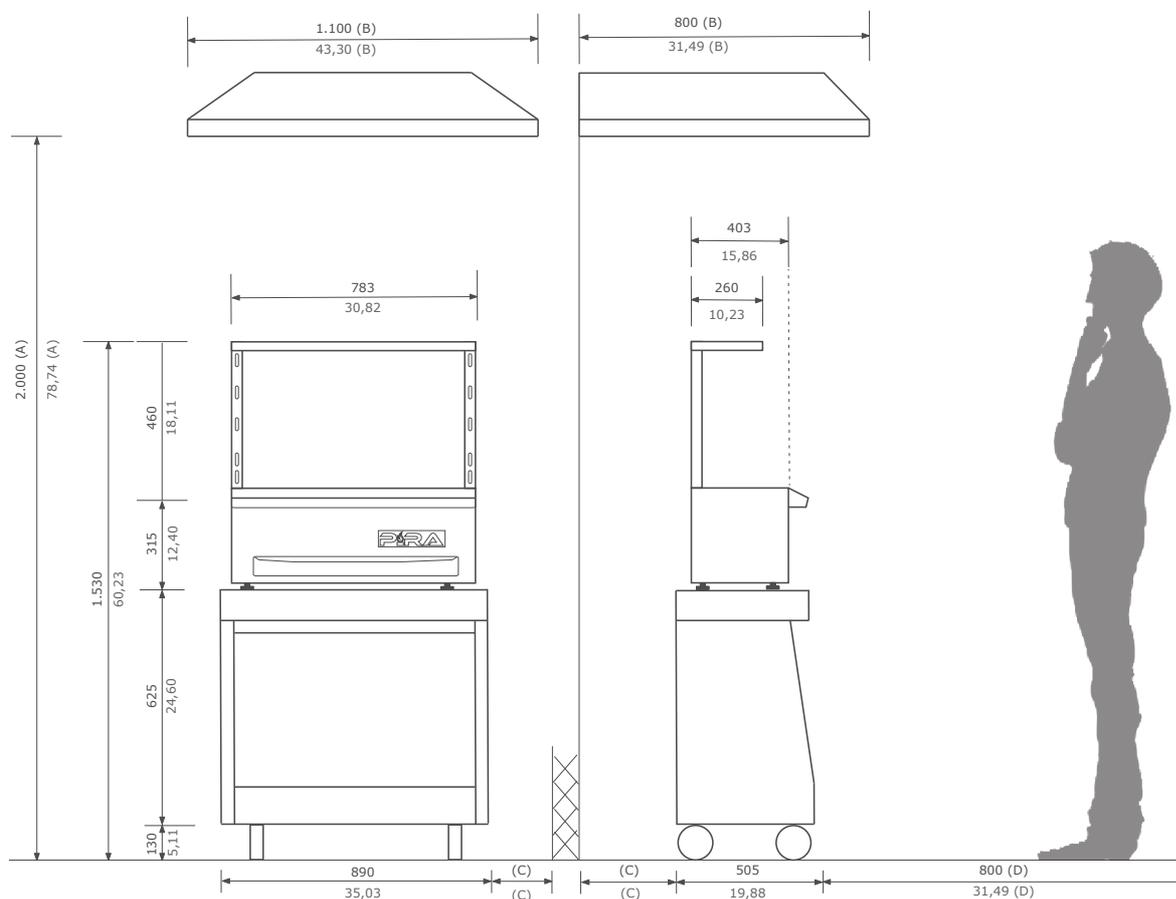
Ref. 350.101

 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





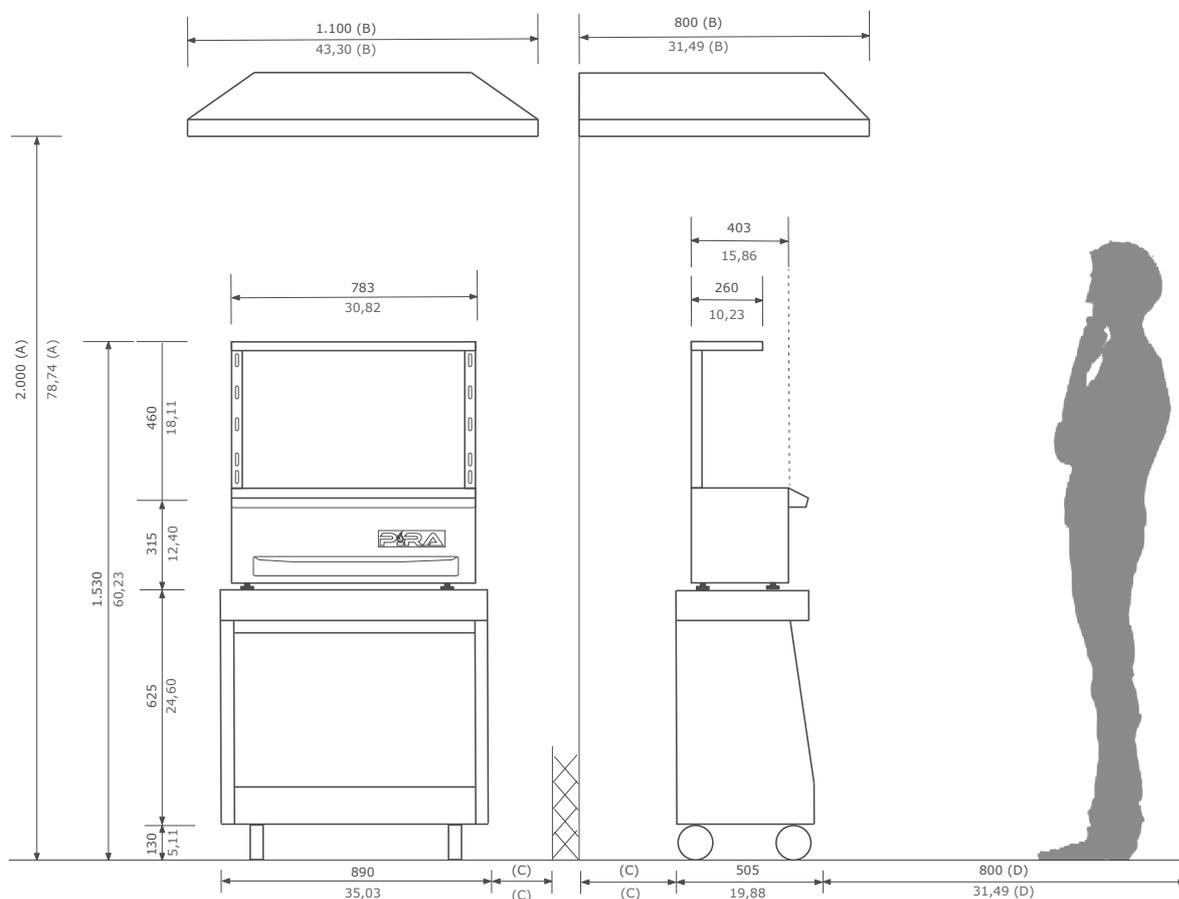
ESP80 Silver Complet

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

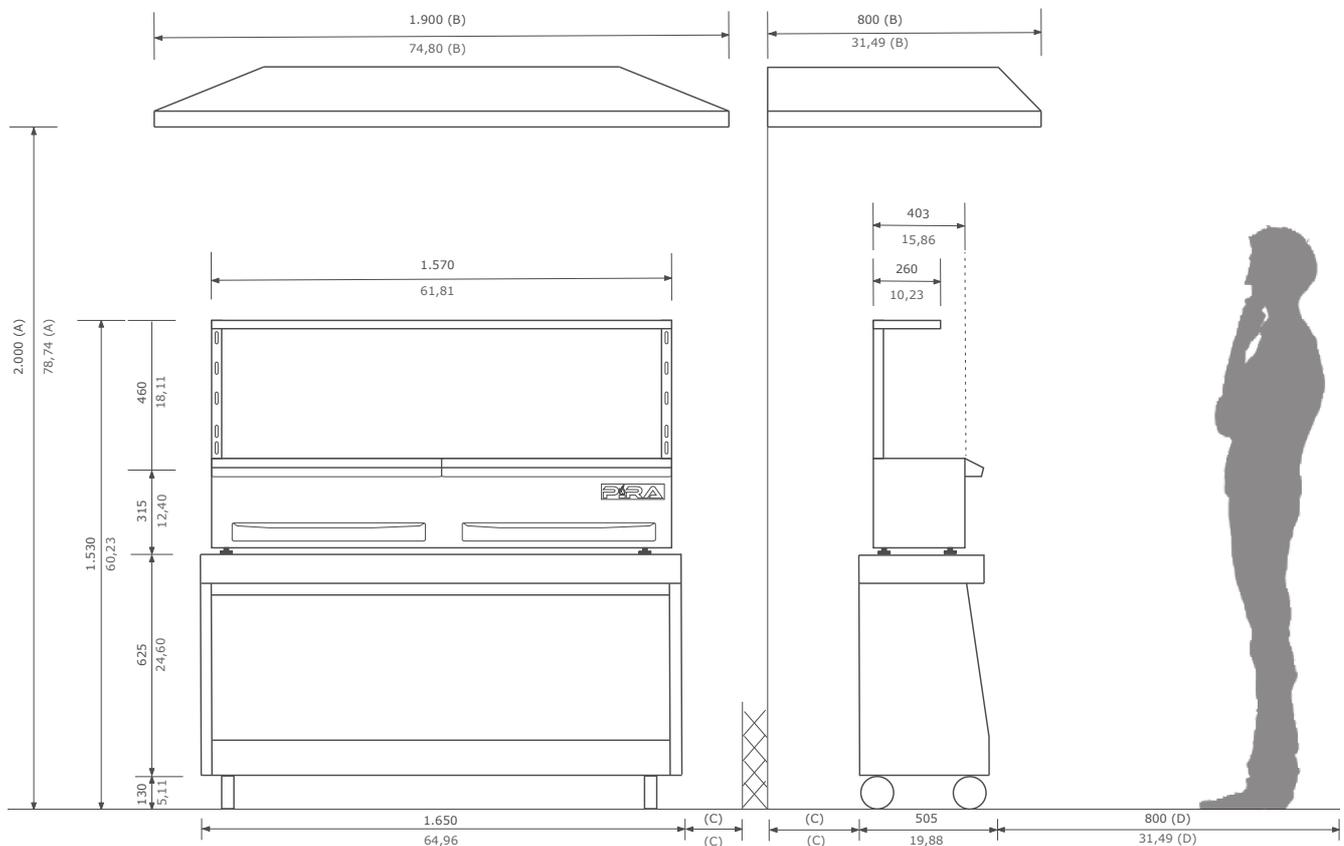
Ref. 353.500

 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

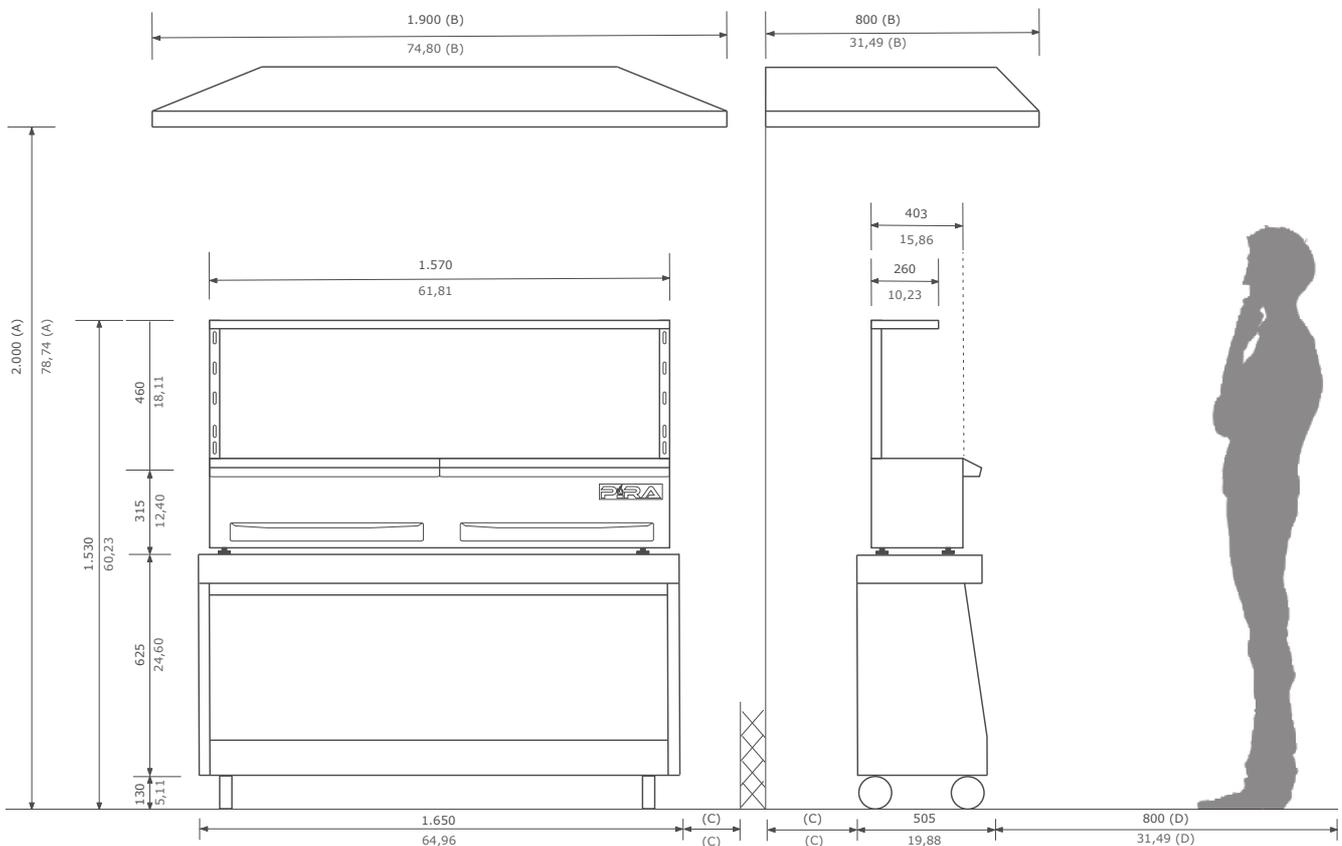
Ref. 353.599



 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

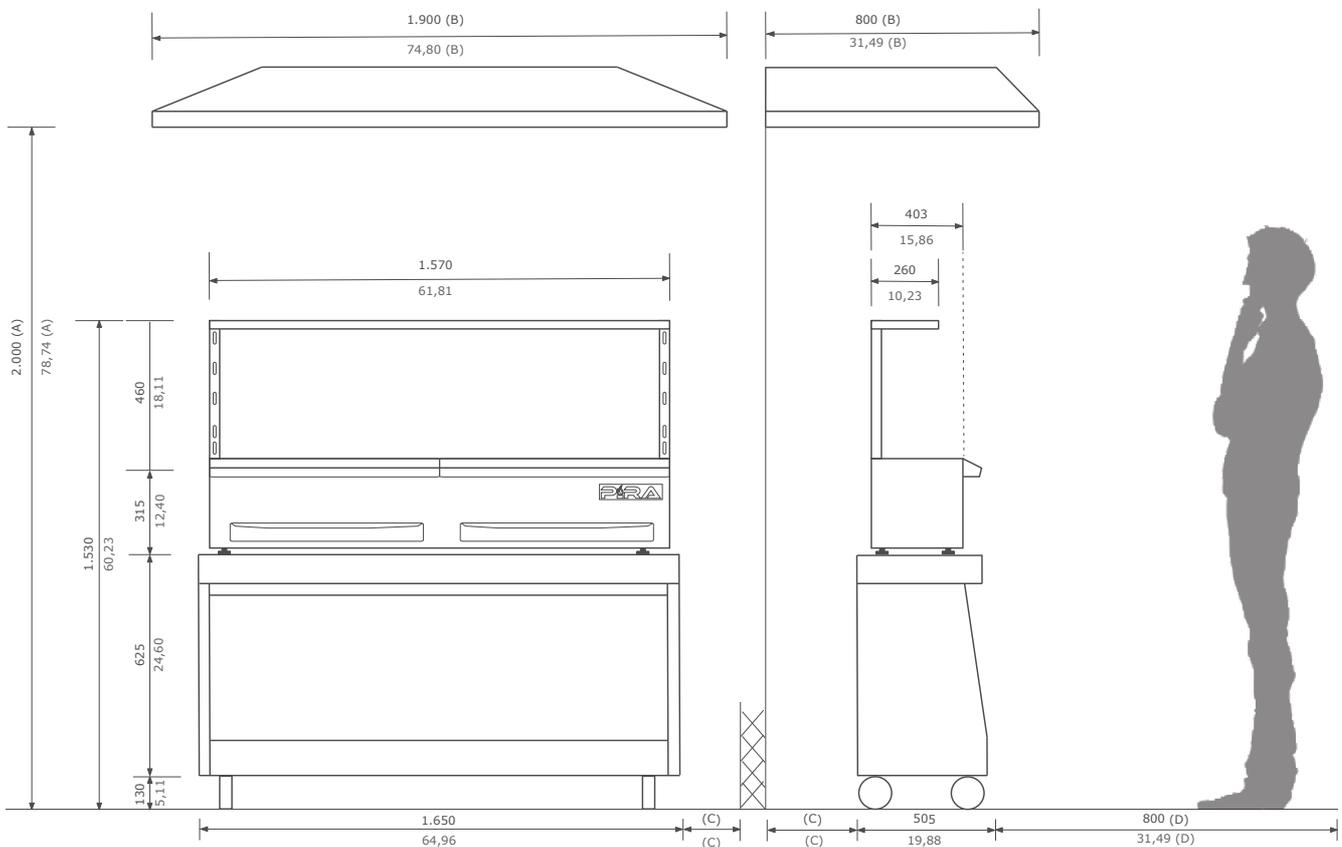
Ref. 353.601

 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

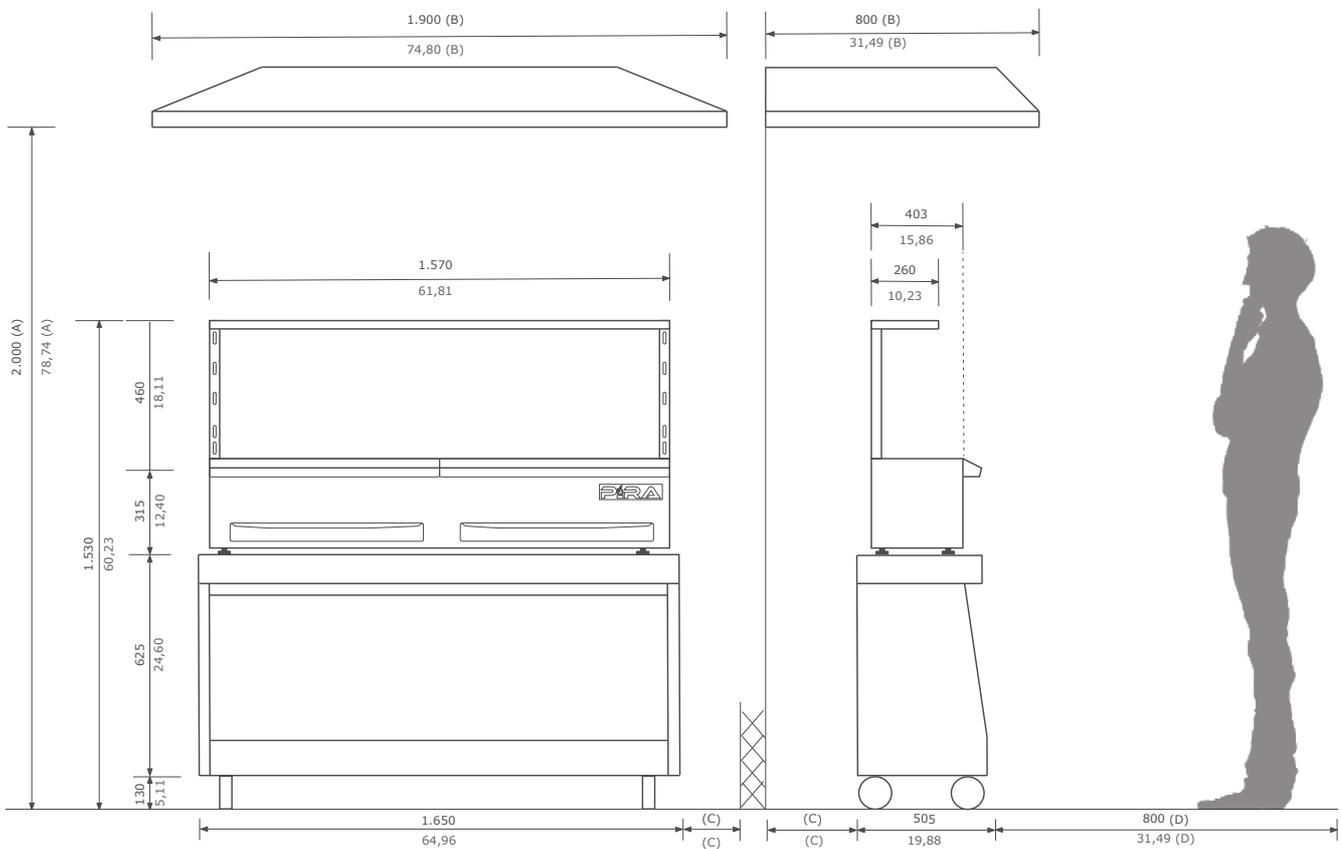
Ref. 353.600



 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 €



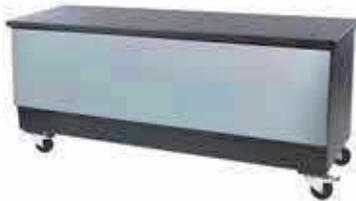
Mesa 80 Silver

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.

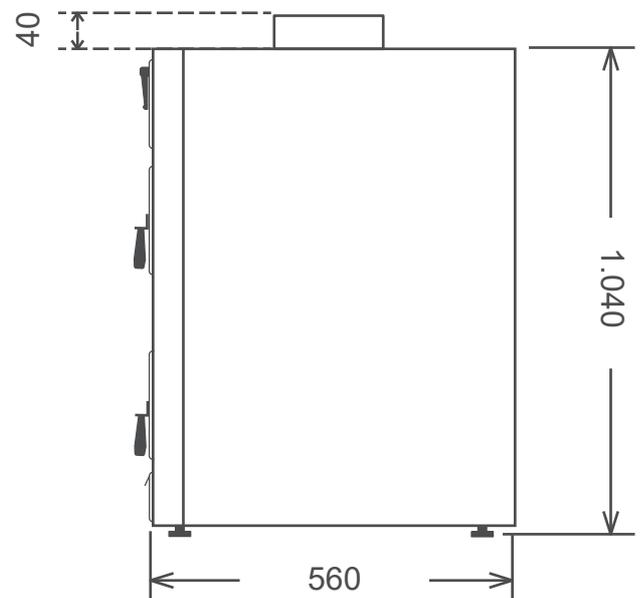
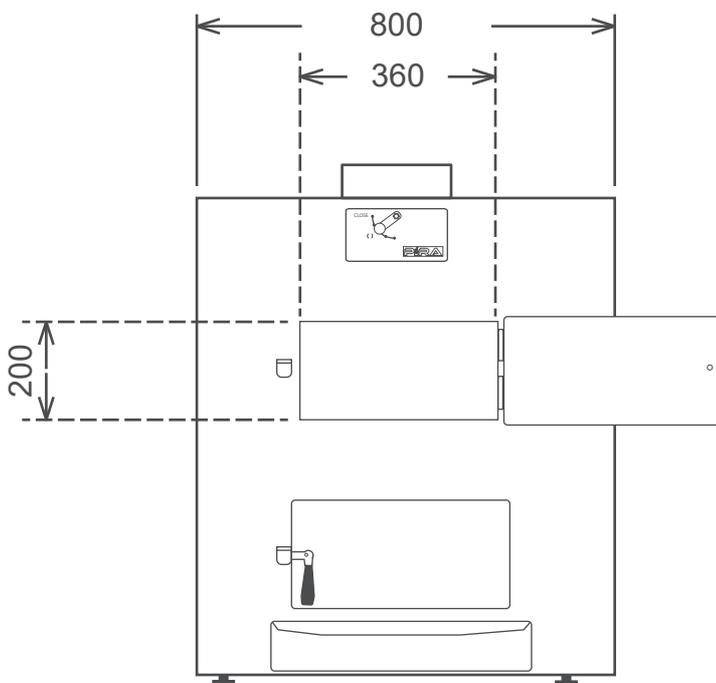




BRA 80
Ref. 580.080

🪵 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.