



**Horno brasa Pira 80 Lux SD con cristal panorámico y sistema Piracold.** Un horno brasa profesional de carbón vegetal diseñado para alto rendimiento en cocina profesional, capaz de producir hasta 75 kg/h.

En **EquipoH lo recomendamos para restaurantes, steakhouses y parrillas profesionales** que buscan sabor auténtico a brasa y máxima productividad.

## **Catálogo de hornos de carbón industriales**

El horno brasa Pira 80 Lux SD es una solución profesional diseñada para restaurantes que buscan cocinar con carbón vegetal manteniendo productividad, control térmico y seguridad en cocina.

Este horno combina las ventajas de una barbacoa tradicional con la eficiencia de un horno cerrado, permitiendo trabajar con temperaturas de 180 °C a 350 °C y producir hasta 75 kg de alimentos por hora, lo que lo convierte en una herramienta ideal para

restaurantes de carne, parrillas y cocinas que buscan ese sabor inconfundible a brasa.

Gracias a su sistema de refrigeración Piracold, su estructura robusta y su diseño profesional, permite trabajar servicios intensivos manteniendo estabilidad térmica y seguridad para el equipo de cocina.

## **Características técnicas horno Pira 80 LUX SD**

- Recomendado para: **115 comensales**
- Tiempo de encendido: **35 min aprox**
- Consumo máximo de carbón por servicio: **4,5 kg**
- Consumo máximo diario (servicio continuo): **9 a 11 kg**
- Autonomía por carga: **10 horas**
- Producción por hora: **75 kg/h aprox**
- Temperatura de trabajo: **180 a 350 °C**
- Potencia térmica nominal equivalente: **4,5 kW**
  
- Capacidad bandejas GN por parrilla:
  - 2 x GN 1/1 (distintas alturas)
  - 1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4
  - Peso neto: **186 kg**
  - Medidas parrilla: **668 x 535 mm aprox**

Sistema de seguridad y diseño:

- Sistema de refrigeración **Piracold**
- Recogedor integrado de aceites y grasas
- Regulador de aire
- Cortafuegos incorporado (doble seguridad)
- Puerta frontal ergonómica con **cristal panorámico**
- Funcionamiento **100% con carbón vegetal** (posible añadir pequeñas piezas de leña)

## **¿Necesitas un horno brasa compacto pero de uso intensivo?**

Si gestionas un **restaurante de carnes, steakhouse o parrilla**, sabes que el cliente busca una experiencia muy concreta: sabor auténtico a brasa, textura perfecta y rapidez en servicio.

El problema es que muchas parrillas tradicionales generan humo excesivo, requieren mucho control del fuego y reducen la productividad del servicio.

Un **horno brasa profesional** como el Pira 80 Lux SD permite mantener el control

total de la cocción, optimizando el consumo de carbón y asegurando una producción constante incluso en momentos de máxima demanda.

### **Pira 80 Lux SD: rendimiento industrial en formato compacto**

Este horno está pensado para cocinas profesionales que necesitan **capacidad, control y fiabilidad**.

Su diseño cerrado concentra el calor del carbón vegetal, lo que permite:

- Cocinar carnes con sellado perfecto
- Mantener jugos y sabor natural
- Reducir consumo de carbón
- Trabajar con temperaturas estables
- Mejorar la seguridad en cocina

Además, permite trabajar con múltiples accesorios y configuraciones de parrilla: parrillas acanaladas, planchas, parrillas para pinchos o superficies mixtas.

Esto convierte al horno en una herramienta extremadamente versátil para chefs creativos.

### **¿Dudas en si la inversión de un horno brasa es demasiado?**

Es una objeción habitual.

Pero la realidad es que un **horno brasa profesional de calidad cambia completamente la rentabilidad de una cocina:**

- mejora el sabor y la percepción del cliente
- permite subir ticket medio
- reduce tiempos de servicio

- 
- aumenta productividad por hora

Los restaurantes que incorporan un horno brasa suelen convertirlo en **el centro de su propuesta gastronómica**.

### ¿Qué debes tener en cuenta para elegir el horno de brasa que realmente necesitas?

- Número de comensales en servicio punta
- Tipo de producto que se va a cocinar (carne, pescado, verduras)
- Producción por hora necesaria
- Consumo de carbón y autonomía
- Espacio disponible en cocina
- Sistema de extracción y campana

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En EquipoH somos técnicos, y sabemos que los hornos brasa **son una inversión estratégica en un restaurante**.

Recomendamos el **Pira 80 Lux SD** porque ofrece:

- rendimiento alto para servicios intensivos
- consumo de carbón optimizado
- excelente estabilidad térmica
- seguridad para el equipo de cocina

---

Es una máquina perfecta para **restaurantes que basan su propuesta en la cocina a la brasa.**

### → Sobre el fabricante: PIRA CHARCOAL OVENS

Pira Charcoal Ovens es un fabricante especializado en **hornos de brasa profesionales para hostelería**, reconocido internacionalmente por la calidad y durabilidad de sus equipos. Sus hornos están diseñados para trabajar exclusivamente con **carbón vegetal**, garantizando una cocción auténtica y un alto rendimiento en cocinas profesionales.

En EquipoH no te decimos lo que suena bien. **Te recomendamos lo que sabemos que funciona** en cocina real, con presión real, con equipos que tienen que rendir sí o sí.

¿Lo vemos juntos? Escríbenos en el chat, y te asesoramos como si fuéramos parte de tu equipo.

### Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x685x690