



Horno brasa Pira 90 Lux ED con cristal panorámico y mesa frontal integrada. Horno brasa profesional de carbón vegetal capaz de producir **hasta 110 kg/h con autonomía de 11 horas**, diseñado para cocinas con gran volumen de servicio.

En **EquipoH lo recomendamos para restaurantes, parrillas y steakhouses** que buscan potencia, rendimiento y auténtico sabor a brasa.

Catálogo de hornos de carbón industriales

El **horno brasa Pira 90 Lux ED** es un horno profesional diseñado para restaurantes con gran volumen de servicio que buscan cocinar con carbón vegetal manteniendo control de temperatura, productividad y seguridad en cocina.

Este tipo de horno combina las ventajas de una **barbacoa tradicional con la eficiencia de un horno cerrado**, concentrando el calor del carbón y permitiendo cocinar carnes, pescados y verduras con el auténtico sabor a brasa.

Horno brasa Pira 90 Lux ED con cristal panorámico y mesa frontal para cocina profesion

El diseño incluye el sistema de refrigeración **Piracold**, recogedor integrado de grasas, regulador de aire y cortafuegos de doble seguridad, elementos clave para trabajar con seguridad y estabilidad térmica durante todo el servicio.

Con una producción aproximada de **110 kg por hora**, este horno está pensado para restaurantes con alto volumen de clientes.

Características técnicas horno Pira 90 LUX ED

- Recomendado para: **140 comensales**
- Tiempo de encendido: **40 minutos aprox**
- Consumo máximo de carbón por servicio: **5 kg**
- Consumo máximo diario (servicio continuo): **10 a 12,5 kg**
- Autonomía por carga: **11 horas**
- Producción por hora: **110 kg/h aprox**
- Temperatura de trabajo: **180 a 350 °C**
- Potencia térmica nominal equivalente: **6 kW**
- Capacidad bandejas GN por parrilla: **2 x GN 1/1**
- Medidas parrilla: **770 x 625 mm**
- Peso neto: **303 kg**

Sistema y construcción:

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

Accesorios incluidos

- Atizador
- Pinzas tenedor
- Parrilla de varillas 90
- **Mesa frontal de 29 cm**
- Esta mesa frontal facilita el manejo de parrillas y bandejas durante el servicio.

Accesorios opcionales

- Parrilla acanalada
- Plancha
- Soporte para pinchos
- Soporte para pinchos de pollo

-
- Separador de guías
 - Medias parrillas
 - Parrillas mixtas
 - Planchas mixtas
 - Esto permite adaptar el horno a diferentes estilos de cocina profesional.

¿Necesitas un horno brasa potente para tu restaurante?

Muchos restaurantes quieren incorporar cocina a la brasa pero se encuentran con varios problemas:

- dificultad para controlar el fuego
- consumo elevado de carbón
- irregularidad en las temperaturas
- baja productividad en horas punta

Un **horno brasa profesional cerrado** permite solucionar estos problemas, concentrando el calor y mejorando la eficiencia energética.

Pira 90 Lux ED: rendimiento industrial en cocina profesional

El **Pira 90 Lux ED** está diseñado para restaurantes que necesitan una producción elevada sin perder calidad.

Su diseño cerrado permite:

- concentrar el calor del carbón
- reducir el consumo de combustible
- mejorar la estabilidad térmica
- acelerar los tiempos de cocción

Con una producción de **hasta 110 kg por hora**, es una herramienta ideal para restaurantes especializados en carnes a la brasa.

¿Los hornos de brasa consumen mucho carbón?

Es una preocupación frecuente.

Sin embargo, un horno brasa profesional cerrado optimiza el consumo porque:

- concentra el calor
- reduce pérdidas térmicas
- mantiene la temperatura durante horas

Esto permite cocinar grandes volúmenes con un consumo controlado.

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

- número de comensales en servicio punta
- volumen de producción necesario
- espacio disponible en cocina
- sistema de extracción de humos
- consumo de carbón
- tipo de cocina que vas a ofrecer

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En **EquipoH somos técnicos**, y sabemos que un horno brasa debe ser robusto, fiable

y rentable.

Recomendamos el **Pira 90 Lux ED** porque:

- ofrece gran capacidad de producción
- mantiene temperaturas estables
- optimiza el consumo de carbón
- está diseñado para uso intensivo en hostelería

Es una máquina ideal para **restaurantes especializados en parrilla, steakhouse y 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): 910x735x815mm