

9,020.00-€

6,765.00 €



Horno de carbón **PIRA 120 LUX para 175 comensales** para hornear y cocinar todo tipo de alimentos y conseguir en sus platos el sabor único de la barbacoa, siempre dentro de la comodidad de su cocina.



Solicítanos presupuesto personalizado puesto que os podemos asesorar y personalizar el horno a las necesidades de vuestro establecimiento.

Catálogo de hornos de carbón industriales

El horno **Pira 120 LUX** se trata de un horno de brasa que es la combinación perfecta entre una barbacoa y un horno, fundiéndose en una máquina sencilla lo mejor de las dos opciones. Funcionan con carbón, pero se pueden añadir pequeños trozos de madera y/o leña. No necesitan ninguna conexión eléctrica o de gas. Son los aparatos

perfectos para ofrecer el más auténtico sabor a brasa en toda clase de platos, añadiendo además un aroma, jugosidad y textura perfectos. Gracias al exclusivo diseño de su parrilla y al sistema colector de grasas, nunca hay llamas en el interior del horno y los alimentos no se queman, además, la ceniza se recoge en el cajón inferior, facilitando el proceso de limpieza.

En el precio NO incluye cortafuegos y sombrero

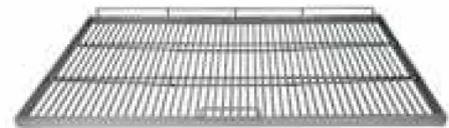
Características técnicas horno Pira 120 LUX

- Producción media: 150 Kg/h
- 175 comensales
- Carga máxima de carbón: 6 Kg
- Consumo de carbón máximo: 6 Kg. por servicio
- Tiempo de encendido: 30 min.
- Temperatura de trabajo: de 180º C a 350º C
- Capacidad bandejas GN por parrilla: 3 x GN 1/1
- Salida humos Ø: 180 mm
- Potencia equivalente: 8,0 KW
- Medidas: 1200x735x815mm
- Peso: 391Kg
- Interior en hierro fundido
- 7 guías
- Piracold: sistema de refrigeración y aislamiento que reduce drásticamente la temperatura exterior y reduce el consumo de carbón.
- Recogedor integrado de aceites y grasas y por lo tanto la opción de cocinar con parrillas acanaladas.
- Las parrillas acanaladas permiten cocinar sin miedo a las llamas alimentos delicados (pescado, verduras) o grasientos (pollo, pato, etc).
- Cristal totalmente panorámico que permite una perfecta visualización.
- Múltiples guías o niveles de cocción. Más capacidad de producción.
- Regulador de aire y cortafuegos internos incorporados de serie. La opción externa, también es posible.

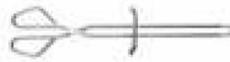
Accesorios incluidos:

ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950001	Atizador	28 €
900120	Parrilla varilla 120 (1060x625)	366 €
904012	Mesa Frontal Inox 40 cm 120 ED	1.170 €



PARRILLA VARILLA



PINZAS PARA CARNE 330 mm



ATIZADOR



MESA FRONTAL INOX 40 CM



Solicitanos presupuesto personalizado puesto que os podemos asesorar y personalizar el horno a las necesidades de vuestro establecimiento.

ACCESORIOS

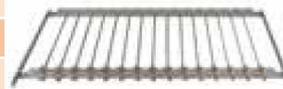
REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
750007	Cortallamas Externo 120	310 €
750008	Sombrero Inox 120	165 €
*Kit Chimenea con Cortallamas externo obligatorio. Info pag 38/39		
901120	Parrilla acanalada 120 (990x625)	459 €
965120	Soporte pinchos 120 (capacidad 15 u.)	250 €
965021	Soporte pinchos Pollo 120 (capacidad 5 u.)	180 €
970120	Separador 120 4 guías	150 €
970122	Separador 120 6 guías	210 €
900122	1/2 Parrilla varilla 120 (535x625)	246 €
901122	1/2 Parrilla acanalada 120 (460x585)	349 €
960122	1/2 Plancha 120 (458x590)	278 €
965122	1/2 Soporte pinchos 120 (capacidad 6u.)	160 €
955090	Pinchos 90/120	18 €
955120	Pinchos Pollo 90/120	90 €
950004	Pinzas para carne TOP 400 mm	45 €
920120	Bandeja Calientaplatos 120	398 €
924120	Bandeja Calientaplatos 120 ED	398 €
902912	Mesa Frontal 29 cm 120 ED	870 €
770220	Mesa Carbonera Pira 120	1.080 €
770320	Mesa Carbonera Pira 120 SILVER	1.244 €



PARRILLA ACANALADA



1/2 PLANCHA



SOPORTE PINCHOS



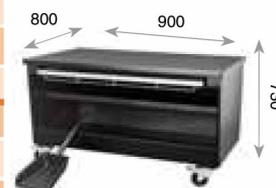
SOPORTE PINCHOS POLLO



BANDEJA CALIENTAPLATOS



SEPARADOR 120 (4 GUIAS)



MESA CARBONERA PIRA 120



MESA CARBONERA PIRA 120 SILVER



PINZAS PARA CARNE TOP 400 MM

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200x735x815mm