



**Barbacoa profesional Pira BBQ M120 de carbón vegetal para restaurantes de alta producción.** Diseñada para cocina a la brasa abierta con capacidad de **hasta 68 kg/h** y **autonomía de 8 horas**.

En **EquipoH** la recomendamos para **parrillas, asadores y restaurantes** que necesitan trabajar con brasa abierta y gran volumen de producción.

## **Catálogo de barbacoas profesionales**

La **barbacoa profesional Pira BBQ M120** está diseñada para restaurantes que quieren trabajar con **cocina a la brasa abierta** manteniendo una alta capacidad de producción.

Este tipo de barbacoa permite cocinar directamente sobre carbón vegetal, aportando un sabor auténtico y muy valorado en restaurantes especializados en carnes, parrillas y cocina tradicional.

Su estructura robusta y su diseño modular permiten adaptar la barbacoa a diferentes

---

estilos de cocina cambiando únicamente los accesorios y parrillas utilizadas.

Esto la convierte en una solución versátil para cocinas profesionales con alto volumen de servicio.

## Características técnicas de BBQ-M120

- Recomendado para: **170 comensales**
- Tiempo de encendido: **30 min aprox**
- Consumo de carbón por servicio: **10 a 14 kg**
- Consumo máximo diario (servicio continuo): **30 a 42 kg**
- Autonomía por carga: **8 horas**
- Producción por hora: **68 kg/h aprox**
- Temperatura de trabajo: **180 a 350 °C**
- Potencia térmica equivalente: **5,5 kW**
- Medidas parrilla: **780 x 498 mm**
- Peso neto: **366 kg**

Funcionamiento:

- Combustible: **carbón vegetal**
- Sistema de parrillas intercambiables
- Diseño robusto para uso intensivo

### Accesorios incluidos

- Atizador
- Pinzas tenedor
- **2 parrillas acanaladas**

### Accesorios opcionales

- La barbacoa permite múltiples configuraciones:
- Asador rotatorio
- Kit soporte para asador
- Asa auxiliar para asador
- Soporte para paella
- Kit soporte para pinchos
- Pinchos
- Pala carbonera
- Mesas laterales
- Pinzas profesionales para carne

Esto permite adaptar la barbacoa a diferentes estilos de cocina profesional.

## **¿Necesitas una barbacoa profesional para cocina a la brasa abierta?**

En restaurantes especializados en parrilla o carnes a la brasa, trabajar con fuego abierto aporta un valor gastronómico diferencial.

Sin embargo, es importante contar con maquinaria diseñada para hostelería, capaz de soportar servicios intensivos y mantener estabilidad térmica durante horas.

Las barbacoas profesionales permiten:

- trabajar con diferentes zonas de calor
- controlar mejor el carbón
- aumentar la productividad en cocina

## **Pira BBQ M120: máxima capacidad para cocina a la brasa**

La **Pira BBQ M120** está pensada para restaurantes que necesitan gran superficie de parrilla y producción constante.

Su diseño permite:

- cocinar grandes cantidades de producto
- trabajar con distintas parrillas según el alimento
- mantener el control del fuego durante todo el servicio

Con una producción aproximada de **68 kg por hora**, es una herramienta perfecta para **parrillas, asadores y restaurantes especializados en carne**.

## **¿Las barbacoas abiertas generan mucho humo?**

Es una preocupación habitual en hostelería.

Por eso es importante trabajar con **barbacoas profesionales diseñadas para**

**extracción industrial**, que permiten controlar el flujo de aire y la combustión del carbón.

Con una instalación adecuada de campana extractora, este tipo de barbacoa puede funcionar perfectamente en cocina profesional.

## **¿Qué debes tener en cuenta para elegir la barbacoa profesional que realmente necesitas?**

- número de comensales en servicio punta
- tipo de producto que se va a cocinar
- volumen de producción necesario
- espacio disponible en cocina
- sistema de extracción de humos

## **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

En **EquipoH** conocemos bien la maquinaria de hostelería, y sabemos que una barbacoa debe ser robusta, fiable y eficiente.

Recomendamos la **Pira BBQ M120** porque:

- permite trabajar con brasa abierta real
- ofrece gran superficie de parrilla
- tiene una estructura robusta para uso intensivo
- permite múltiples configuraciones con accesorios

Es una máquina ideal para **restaurantes especializados en parrilla 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): 1200x820x930mm