HORNO DE CARBÓN INDUSTRIAL PIRA 120 LUX INO



9,020.00 € 6,765.00 €



Horno de carbón PIRA 120 LUX INOX 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.

Solicitanos 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 INOX** se trata de un horno de brasa que es la combinación perfecta entre una barbacoa y un horno, fundiendose 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,

HORNO DE CARBÓN INDUSTRIAL PIRA 120 LUX INO



facilitando el proceso de limpieza.

En el precio NO incluye cortafuegos y sombrero

Producción media: 150 Kg/h
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:1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4

Salida humos Ø: 210 mm
Potencia equivalente: 8,0 KW

• Comensales: 175

• Medidas: 1200x785x870

• Peso: 306 Kg

• 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.

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

Más hornos de carbón industriales

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200x785x870