



THE CHARCOAL OVENS COMPANY

CHARCOAL
BRASA
ASADO
COOKING
TEMPERATURE
BAKING
COCINAR
BRASA
BBQ
HORNOS
FOUR
GRILL
PINCH
BARRAC
HORNO
AS
RE
CO



2017

TARIFA DE HORNOS Y BARBACOAS DE BRASA

HORNOS DE BRASA

- 8 PIRA-70 LUX
- 10 PIRA-70 XL LUX
- 12 PIRA-80 LUX
- 14 PIRA-90 LUX
- 16 PIRA-120 LUX
- 18 PIRA-90 D LUX
- 20 PIRA-90 LUX ED
- 22 PIRA-120 LUX ED

BARBACOAS

- 26 BBQ-M80
- 28 BBQ-M120
- 30 BBQ-M150
- 34 ESP-80
- 36 ESP-160
- 38 BRA-60 BRA-80

MENAJE

- 40 MENAJE DE ALUMINIO Y BARRO

UTILIZACIÓN

- 44 SELECCIÓN DEL HORNO, EXTRACCIÓN Y CONSEJOS DE USO





Pira Charcoal Ovens and Barbecues fabrica y comercializa hornos y barbacoas de brasa profesionales, capaces de satisfacer las necesidades del usuario más exigente, con la máxima calidad y al mejor precio del mercado.

Nuestros hornos y barbacoas 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.

CARACTERÍSTICAS ÚNICAS QUE NOS DIFERENCIAN DE NUESTROS COMPETIDORES:

- Hornos de calidad a precios razonables.
- 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 grasos (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.
- Innovación constante y posibilidad de fabricar pedidos especiales según las necesidades del cliente.



Salida de humos y aire caliente



Recogedor de grasas integrado



Regulador de tiro integrado



Parrilla acanalada



Cristal panorámico



PIRACOLD es el sistema de refrigeración diseñado y registrado por PIRA, cuyos efectos más importantes son la disminución de la temperatura exterior del horno y el ahorro de energía.

Cuando el horno alcanza su temperatura máxima de funcionamiento, la temperatura exterior se reduce drásticamente, lo que comporta una notable comodidad en el trabajo y una reducción del consumo de carbón.

La temperatura en el interior de la cámara de cocción se mantiene horas y horas, incluso una vez acabado el servicio.

Una misma carga de carbón en un horno con Piracold puede servir para cocinar hasta un 25% más que en un horno de brasa con la misma superficie de cocción sin PIRACOLD. Aunque la producción por hora pueda ser igual, la vida útil de la carga de carbón aumenta hasta un 25% más.

Piracold es ahorro de carbón, energía y dinero.

Los hornos Pira, dotados de cortallamas y regulador de tiro integrados, están preparados para funcionar desde el primer momento, simplemente situándolos bajo una campana.

El diámetro de la salida de humos es de 180 ó 210 mm, dependiendo de los modelos.

En atención a la legislación existente en ciertos países, existe también la posibilidad de adquirir estos accesorios como elementos externos al horno.

Las normativas en la mayoría de países indican que tiene que haber una salida de humos independiente para los humos provenientes de combustibles sólidos (leñas o carbones) y en la mayoría de los casos se exige que el cortallamas sea visible a simple vista, por lo que siempre habrá que observar la legislación local.

Así teniendo en cuenta la legislación y las necesidades del cliente, el kit chimenea se puede adaptar a todas las situaciones.



En este catálogo encontrará las campanas extractoras con las dimensiones recomendadas para cada modelo de horno.

Pira recomienda campanas de tipo inverter (filtros en el lado de la puerta del horno) y doble aspiración.

Para locales donde no es posible instalar una extracción de humos al exterior, Pira ofrece los sistemas FUIO y ODORLESS, que aseguran la eliminación total de humos y olores.



HORNOS DE BRASA



Chef Martín Berasategui
7 Estrellas Michelin

PIRA

70 LUX



90 comensales

- Interior en hierro fundido
- Sistema refrigerante Piracold®
- 7 guías
- Cristal panorámico
- Cajón recogedor de cenizas
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Recogedor de aceites integrado
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla varilla Pira 70 LUX



PIRA 70 LUX INOX



PIRA 70 LUX SD



PIRA 70 LUX BLACK

MODELOS

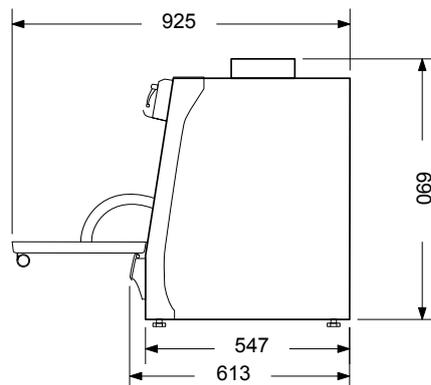
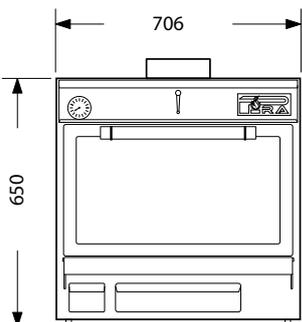
REF.	MODELO	PRECIO
450101	Pira 70 LUX Black	3.850 €
450102	Pira 70 LUX Inox	4.400 €
450103	Pira 70 LUX SD	4.990 €

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	60 Kg/h
Carga máxima de carbón	3 Kg
Consumo de carbón máximo	4 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Capacidad bandejas GN por parrilla	1 x GN 1/1
Salida humos Ø	180 mm
Peso neto	122 Kg.
Potencia equivalente	3,0 KW

ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950005	Pinzas para carne 300 mm	35 €
950001	Atizador	28 €
900045	Parrilla varilla Pira 70 LUX	226 €



PARRILLA VARILLA PIRA 70 LUX
585 X 465



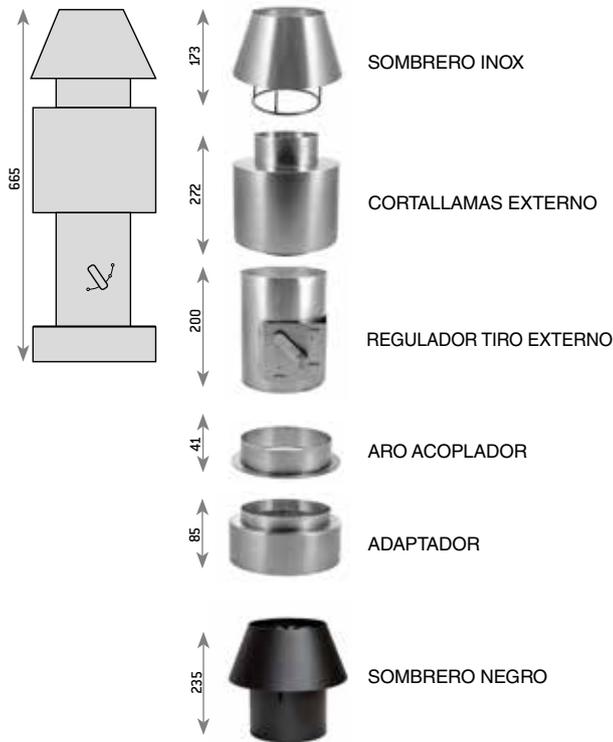
ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE 300 MM

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
750002	Regulador de tiro externo	198 €
750003	Cortallamas externo	270 €
750004	Sombrero inox	165 €
750001	Aro acoplador	60 €
770145	Mesa carbonera Pira 70 LUX	674 €
901045	Parrilla acanalada Pira 70 LUX	339 €
904507	Pantalla cristal protector Pira 70 LUX	300 €
750005	Adaptador	90 €
750006	Sombrero negro	150 €
920045	Bandeja calentaplatos Pira 70 LUX	190 €
960045	Plancha Pira 70 LUX	228 €
965070	Soporte pinchos Pira 70 (8 u.)	169 €
955070	Pincho Pira 70	15 €



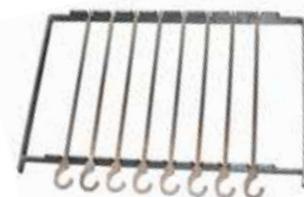
BANDEJA CALIENTAPLATOS PIRA 70 LUX



PARRILLA ACANALADA PIRA 70 LUX
515 X 470



PLANCHA PIRA 70 LUX
525 X 470



SOPORTE PINCHOS PIRA 70 XL LUX



MESA CARBONERA PIRA 70 LUX

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

Inverter con cámara de aire intermedia

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
711011	Campana inox 1000 x 1100	1.185 €
790011	Motor ventilador 12/6 2 CV	1.255 €
790020	Sistema antiincendios	1.575 €

FILTRACIÓN HUMOS / OLORES

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
700010	FUO 4000P	6.450 €
700020	ODORLESS 4000P	2.650 €

PIRA

70 XL LUX



100 comensales

- Interior en hierro fundido
- Sistema refrigerante Piracold®
- 7 guías
- Cristal panorámico
- Cajón recogedor de cenizas
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Recogedor de aceites integrado
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla varilla Pira 70 LUX XL



PIRA 70 XL LUX INOX



PIRA 70 XL LUX SD



PIRA 70 XL LUX BLACK

MODELOS

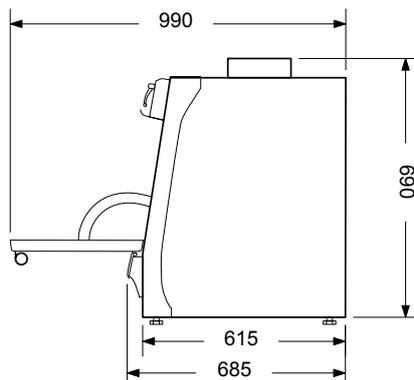
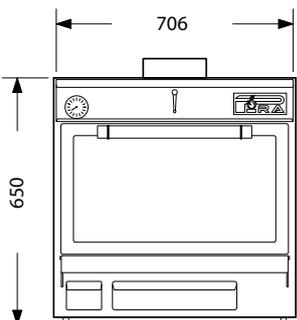
REF.	MODELO	PRECIO
480101	Pira 70 XL LUX Black	4.585 €
480102	Pira 70 XL LUX Inox	5.050 €
480103	Pira 70 XL LUX SD	5.490 €

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	65 Kg/h
Carga máxima de carbón	4 Kg
Consumo de carbón máximo	5 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Capacidad bandejas GN por parrilla	1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4
Salida humos Ø	180 mm
Peso neto	155 Kg.
Potencia equivalente	3,5 KW

ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950001	Atizador	28 €
900048	Parrilla varilla Pira 70 XL LUX	226 €



PARRILLA VARILLA PIRA 70 LUX XL
585 X 535



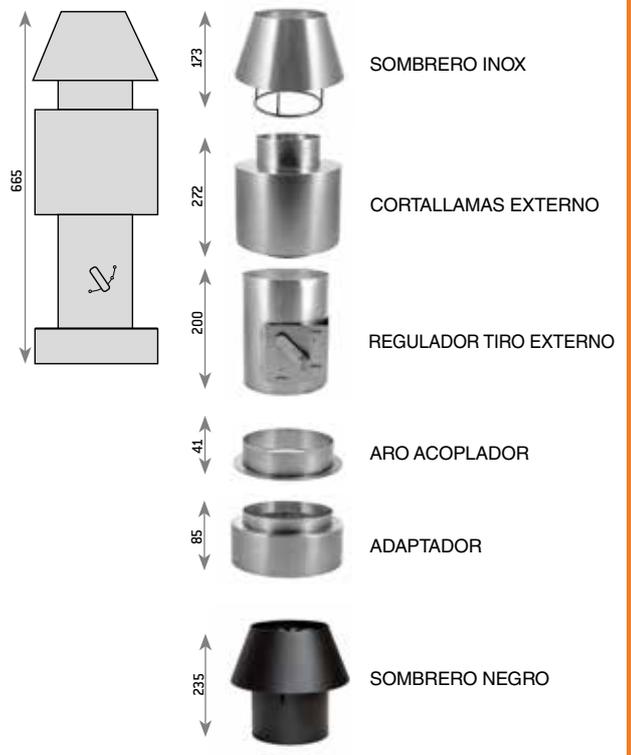
ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE 300 MM

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
750002	Regulador de tiro externo	198 €
750003	Cortallamas externo	270 €
750004	Sombrero inox	165 €
750001	Aro acoplador	60 €
770148	Mesa carbonera Pira 70 XL LUX	674 €
901048	Parrilla acanalada Pira 70 XL LUX	339 €
904807	Pantalla cristal protector Pira 70 XL LUX	300 €
750005	Adaptador	90 €
750006	Sombrero negro	150 €
920048	Bandeja calentaplatos Pira 70 XL LUX	222 €
960048	Plancha Pira 70 XL LUX	248 €
965077	Soporte pinchos Pira 70 XL (8 u.)	169 €
955080	Pincho Pira 70 XL - 80	15 €



BANDEJA CALIENTAPLATOS PIRA 70 XL LUX



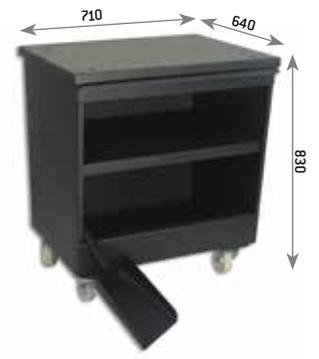
PARRILLA ACANALADA PIRA 70 XL LUX
515 X 540



PLANCHA PIRA 70 XL LUX
525 X 540



SOPORTE PINCHOS PIRA 70 XL LUX



MESA CARBONERA PIRA 70 XL LUX

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA
Inverter con cámara de aire intermedia

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
711011	Campana inox 1000 x 1100	1.185 €
790011	Motor ventilador 12/6 2 CV	1.255 €
790020	Sistema antiincendios	1.575 €

FILTRACIÓN HUMOS / OLORES

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
700010	FUO 4000P	6.450 €
700020	ODORLESS 4000P	2.650 €

PIRA

80 LUX



115 comensales

- Interior en hierro fundido
- Sistema refrigerante Piracold®
- 7 guías
- Cristal panorámico
- Cajón recogedor de cenizas
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Recogedor de aceites integrado
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla varilla Pira 80 LUX



PIRA 80 LUX INOX



PIRA 80 LUX INOX SD



PIRA 80 LUX BLACK

MODELOS

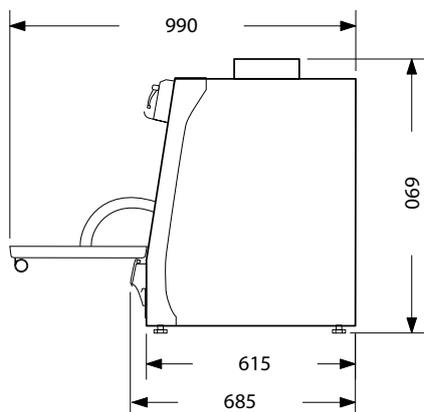
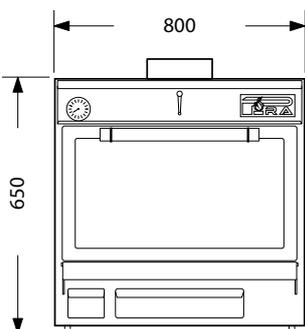
REF.	MODELO	PRECIO
490101	Pira 80 LUX Black	4.850 €
490102	Pira 80 LUX Inox	5.450 €
490103	PIRA 80 LUX INOX SD	5.850 €

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	75 Kg/h
Carga máxima de carbón	4,5 Kg
Consumo de carbón máximo	5,5 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Capacidad bandejas GN por parrilla	1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4
Salida humos Ø	180 mm
Peso neto	170 Kg.
Potencia equivalente	4,5 KW

ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950001	Atizador	28 €
900049	Parrilla varilla Pira 80 LUX	236 €



PARRILLA VARILLA PIRA 80 LUX
685 X 535



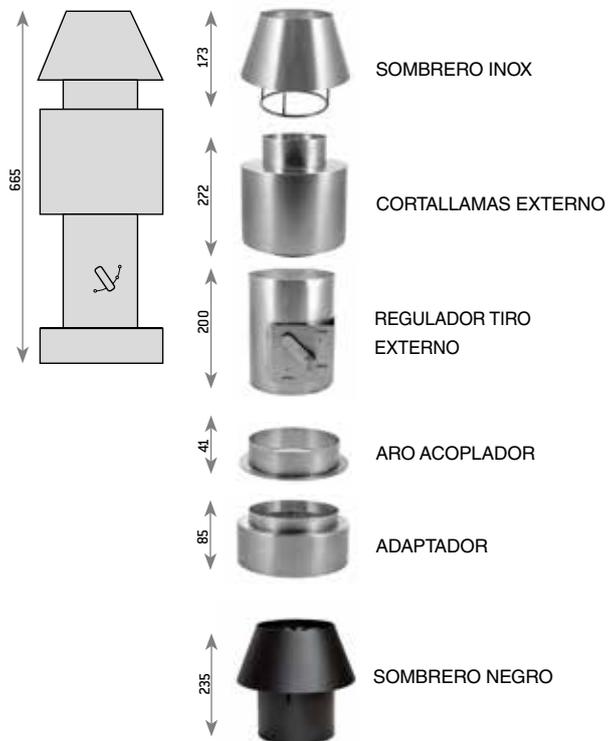
ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE 300 MM

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
750002	Regulador de tiro externo	198 €
750003	Cortallamas externo	270 €
750004	Sombrero inox	165 €
750001	Aro acoplador	60 €
770149	Mesa carbonera Pira 80 LUX	674 €
901049	Parrilla acanalada Pira 80 LUX	349 €
750005	Adaptador	90 €
750006	Sombrero negro	150 €
904907	Pantalla cristal protector	325 €
920049	Bandeja calientaplatos Pira 80 LUX	248 €
960049	Plancha Pira 80 LUX	249 €
970049	Separador Pira 80 LUX 4 guías	150 €
970249	Separador Pira 80 LUX 7 guías	210 €
960492	Media plancha Pira 80 LUX	228 €
900492	Media parrilla varilla Pira 80 LUX	216 €
901492	Media parrilla acanalada Pira 80 LUX	280 €
965080	Soporte pinchos Pira 80 LUX (8 u.)	169 €
955080	Pincho Pira 70 XL - 80	15 €



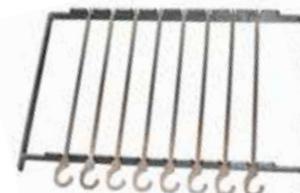
BANDEJA CALIENTAPLATOS PIRA 80 LUX



PARRILLA ACANALADA PIRA 80 LUX
615 X 540



PLANCHA PIRA 80 LUX
625 X 545



SOPORTE PINCHOS PIRA 80 LUX



SEPARADOR



MEDIA PLANCHA PIRA 80 LUX
230 X 545



MEDIA PARRILLA ACANALADA
PIRA 80 LUX 230 X 545



MEDIA PARRILLA VARILLA
PIRA 80 LUX 230 X 545



MESA CARBONERA PIRA 80 LUX

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

Inverter con cámara de aire intermedia

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
711011	Campana inox 1000 x 1100	1.185 €
790011	Motor ventilador 12/6 2 CV	1.255 €
790020	Sistema antiincendios	1.575 €

FILTRACIÓN HUMOS / OLORES

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
700010	FUO 4000P	6.450 €
700020	ODORLESS 4000P	2.650 €

PIRA

90 LUX



130 comensales

- Interior en hierro fundido
- Sistema refrigerante Piracold®
- 8 guías
- Cristal panorámico
- Cajón recogedor de cenizas
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Recogedor de aceites integrado
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla varilla Pira 90 LUX



PIRA 90 LUX INOX



PIRA 90 LUX BLACK



PIRA 90 LUX SD

MODELOS

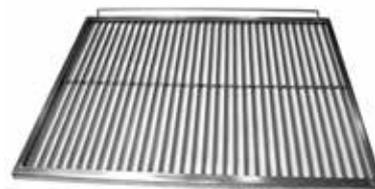
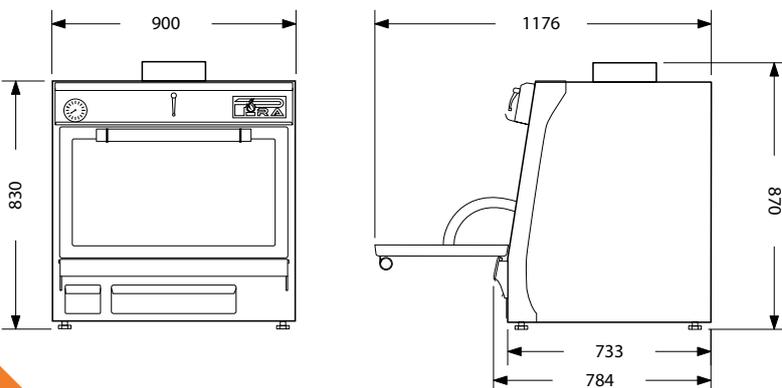
REF.	MODELO	PRECIO
500101	Pira 90 LUX Black	5.350 €
500102	Pira 90 LUX Inox	5.950 €
500103	Pira 90 LUX SD	6.350 €

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	110 Kg/h
Carga máxima de carbón	5 Kg
Consumo de carbón máximo	6 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Capacidad bandejas GN por parrilla	1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4
Salida humos Ø	180 mm
Peso neto	244 Kg.
Potencia equivalente	6 KW

ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950001	Atizador	28 €
900050	Parrilla varilla Pira 90 LUX	246 €



PARRILLA VARILLA PIRA 90 LUX
780 X 625



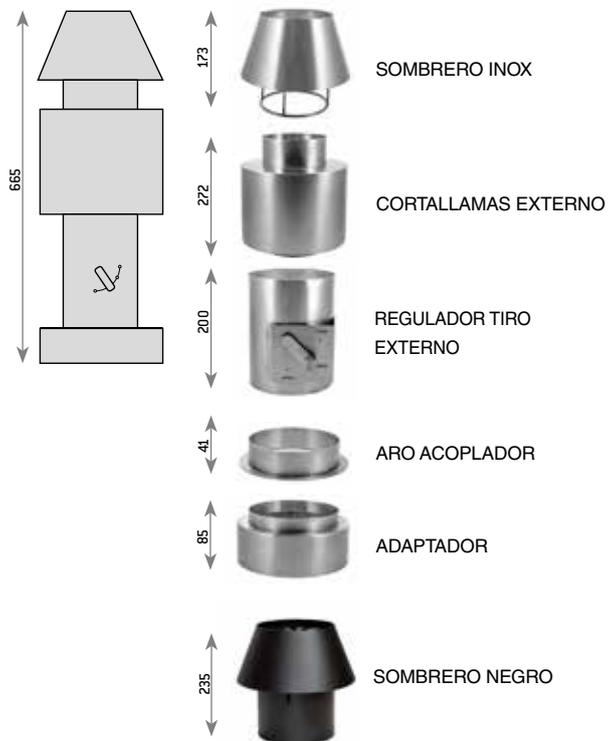
ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE 300 MM

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
750002	Regulador de tiro externo	198 €
750003	Cortallamas externo	270 €
750004	Sombbrero inox	165 €
750001	Aro acoplador	60 €
770150	Mesa carbonera Pira 90 LUX	674 €
901050	Parrilla acanalada Pira 90 LUX	349 €
750005	Adaptador	90 €
750006	Sombbrero negro	150 €
905007	Pantalla cristal protector Pira 90 LUX	350 €
920050	Bandeja calientaplatos Pira 90 LUX	279 €
960050	Plancha Pira 90 LUX	268 €
970050	Separador Pira 90 LUX 4 guías	150 €
970052	Separador Pira 90 LUX 7 guías	210 €
960052	Media plancha Pira 90 LUX	248 €
900052	Media parrilla varilla Pira 90 LUX	226 €
901052	Media parrilla acanalada Pira 90 LUX	339 €
965090	Soporte pinchos Pira 90 LUX (11 u.)	180 €
965092	1/2 soporte pinchos Pira 90 (4 u.)	120 €
955090	Pincho Pira 90 - 120	18 €



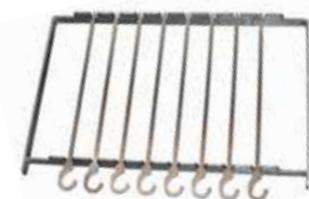
BANDEJA CALIENTAPLATOS / ATEMPERADOR
PIRA 90 LUX



PARRILLA ACANALADA PIRA 90 LUX
700 X 585



PLANCHA PIRA 90 LUX
715 X 590



SOPORTE PINCHOS PIRA 80 LUX



SEPARADOR



MEDIA PLANCHA PIRA 90 LUX
325 X 587



MEDIA PARRILLA VARILLA
PIRA 90 LUX 385 X 625



MEDIA PARRILLA ACANALADA
PIRA 90 LUX 300 X 585



MESA CARBONERA PIRA 90 LUX

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

Inverter con cámara de aire intermedia

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
711214	Campana inox 1200 x 1400	1.395 €
790012	Motor ventilador 15/7 3 CV	1.600 €
790020	Sistema antiincendios	1.575 €

FILTRACIÓN HUMOS / OLORES

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
700010	FUO 4000P	6.450 €
700020	ODORLESS 4000P	2.650 €

PIRA

120 LUX



175 comensales

- Interior en hierro fundido
- Sistema refrigerante Piracold®
- 8 guías
- Cristal panorámico
- Cajón recogedor de cenizas
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Recogedor de aceites integrado
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla varilla Pira 120 LUX



PIRA 120 LUX INOX



PIRA 120 LUX BLACK

MODELOS

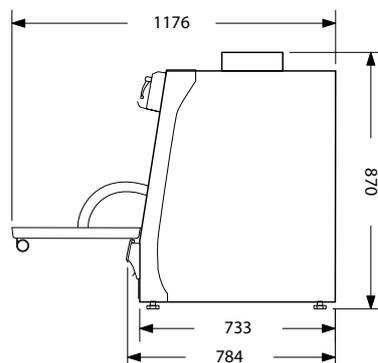
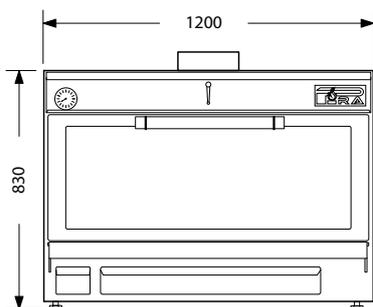
REF.	MODELO	PRECIO
120101	Pira 120 LUX Black	7.990 €
120102	Pira 120 LUX Inox	8.590 €

INFORMACIÓN TÉCNICA

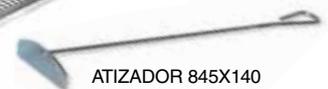
Producción media	150 Kg/h
Carga máxima de carbón	6 Kg
Consumo de carbón máximo	6 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Capacidad bandejas GN por parrilla	1 x GN 2/1 + 1 x GN 1/1
Salida humos Ø	210 mm
Peso neto	306 Kg.
Potencia equivalente	8 KW

ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950008	Atizador Pira 120 LUX	38 €
900120	Parrilla varilla Pira 120 LUX	346 €



PARRILLA VARILLA PIRA 120 LUX
1060 X 625



ATIZADOR 845X140



PINZAS PARA CARNE 300 MM

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
750007	Cortallamas externo	310 €
750008	Sombrero inox	165 €
770120	Mesa carbonera Pira 120	1.080 €
901120	Parrilla acanalada Pira 120 LUX	459 €
750009	Sombrero negro 120 LUX	150 €
901207	Pantalla cristal protector Pira 120 LUX	450 €
920120	Bandeja calentaplatos Pira 120 LUX	398 €
960122	Media plancha Pira 120 LUX	248 €
970120	Separador Pira 120 LUX 4 guías	150 €
970122	Separador Pira 120 LUX 8 guías	210 €
900122	Media parrilla varilla Pira 120 LUX	226 €
901122	Media parrilla acanalada Pira 120 LUX	339 €
965120	Soporte pinchos Pira 120 (15 u.)	250 €
965122	1/2 soporte pinchos Pira 120 (6 u.)	160 €
955090	Pincho Pira 90 - 120	18 €



BANDEJA CALIENTAPLATOS PIRA 120 LUX



PARRILLA ACANALADA
PIRA 120 LUX 990 X 585



SOPORTE PINCHOS PIRA 80 LUX



SEPARADOR



MEDIA PLANCHA
PIRA 120 LUX 458 X 590



MEDIA PARRILLA ACANALADA
PIRA 120 LUX 990 X 585



MEDIA PARRILLA VARILLA
PIRA 120 LUX 535 X 625



MESA CARBONERA PIRA 120 LUX

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

Inverter con cámara de aire intermedia

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
711514	Campana inox 1500 x 1400	1.640 €
790013	Motor ventilador 18/9 3 CV	1.699 €
790020	Sistema antiincendios	1.575 €

FILTRACIÓN HUMOS / OLORES

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
700010	FUO 4000P	6.450 €
700020	ODORLESS 4000P	2.650 €

PIRA

90 D LUX



150 comensales

- Interior en hierro fundido
- Sistema refrigerante Piracold®
- 4 guías cámara inferior
- 8 guías cámara superior
- Cristal panorámico
- Cajón recogedor de cenizas
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Recogedor de aceites integrado
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla varilla Pira 90 D LUX



PIRA 90 D LUX INOX



PIRA 90 D LUX BLACK

MODELOS

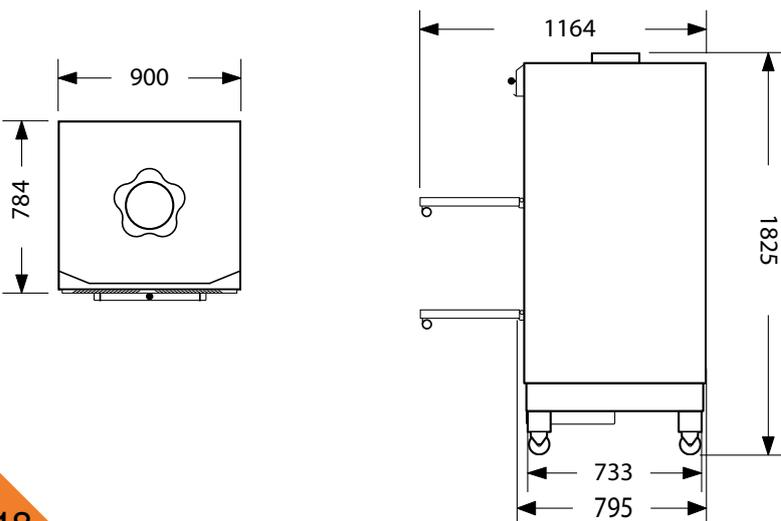
REF.	MODELO	PRECIO
170101	Pira 90 D LUX Black	7.950 €
170102	Pira 90 D LUX Inox	8.850 €

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	120 Kg/h
Carga máxima de carbón	5 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	180 mm
Peso neto	416 Kg.
Potencia equivalente	6 KW

ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950001	Atizador	28 €
900050	Parrilla varilla Pira 90 D LUX	246 €



PARRILLA VARILLA PIRA 90 LUX
780 X 625



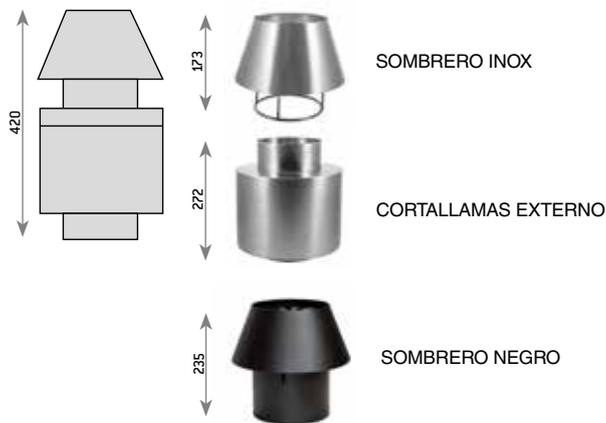
ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE 300 MM

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
759007	Cortallamas externo desmontable 180	270 €
759008	Sombrero inox 180	165 €
770150	Mesa carbonera Pira 90 LUX	674 €
901050	Parrilla acanalada Pira 90 LUX	349 €
750006	Sombrero negro	150 €
905007	Pantalla cristal protector Pira 90 LUX	350 €
920050	Bandeja calentaplatos Pira 90 LUX	279 €
960050	Plancha Pira 90 LUX	268 €
970050	Separador Pira 90 LUX 4 guías	150 €
970052	Separador Pira 90 LUX 7 guías	210 €
960052	Media plancha Pira 90 LUX	248 €
900052	Media parrilla varilla Pira 90 LUX	226 €
901052	Media parrilla acanalada Pira 90 LUX	339 €
965090	Soporte pinchos Pira 90 LUX (11 u.)	180 €
965092	1/2 soporte pinchos Pira 90 (4 u.)	120 €
955090	Pincho Pira 90 - 120	18 €



BANDEJA CALIENTAPLATOS / ATEMPERADOR
PIRA 90 LUX



PARRILLA ACANALADA PIRA 90 LUX
700 X 585



PLANCHA PIRA 90 LUX
715 X 590



SOPORTE PINCHOS PIRA 90 LUX



SEPARADOR



MEDIA PLANCHA PIRA 90 LUX
325 X 587



MEDIA PARRILLA VARILLA
PIRA 90 LUX 385 X 625



MEDIA PARRILLA ACANALADA
PIRA 90 LUX 300 X 585

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

Inverter con cámara de aire intermedia

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
711214	Campana inox 1200 x 1400	1.395 €
790012	Motor ventilador 15/7 3 CV	1.600 €
790020	Sistema antiincendios	1.575 €

FILTRACIÓN HUMOS / OLORES

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
700010	FUO 4000P	6.450 €
700020	ODORLESS 4000P	2.650 €

PIRA

90 LUX ED



130 comensales

- Interior en hierro fundido
- Sistema refrigerante Piracold®
- 8 guías
- Cristal panorámico
- Puerta elevable
- Cajón recogedor de cenizas
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Recogedor de aceites integrado
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla varilla Pira 90 LUX



PIRA 90 LUX INOX ED

MODELOS

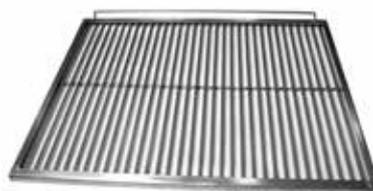
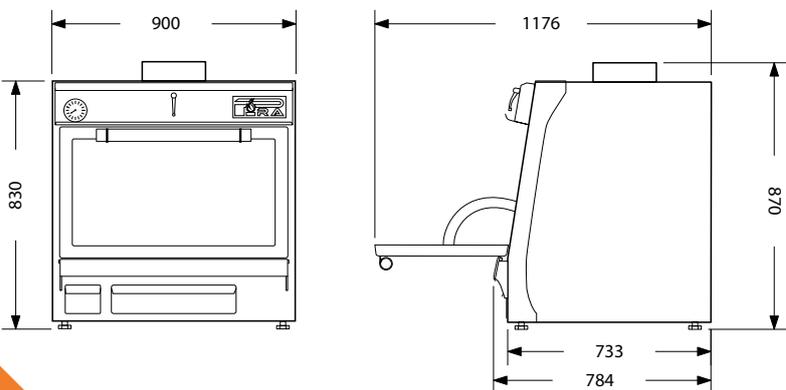
REF.	MODELO	PRECIO
500104	Pira 90 LUX Inox ED	7.350 €

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	110 Kg/h
Carga máxima de carbón	5 Kg
Consumo de carbón máximo	6 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Capacidad bandejas GN por parrilla	1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4
Salida humos Ø	180 mm
Peso neto	244 Kg.
Potencia equivalente	6 KW

ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950001	Atizador	28 €
900050	Parrilla varilla Pira 90 LUX	246 €



PARRILLA VARILLA PIRA 90 LUX
780 X 625



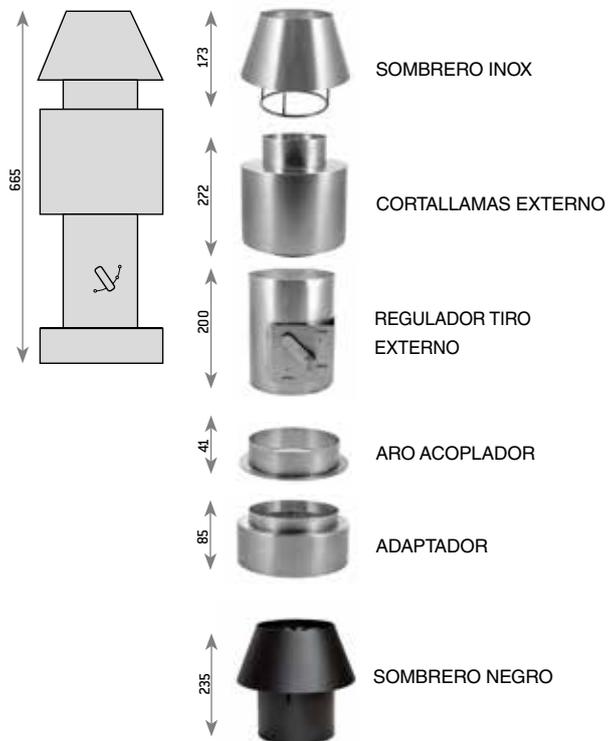
ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE 300 MM

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
750002	Regulador de tiro externo	198 €
750003	Cortallamas externo	270 €
750004	Sombbrero inox	165 €
750001	Aro acoplador	60 €
770150	Mesa carbonera Pira 90 LUX	674 €
901050	Parrilla acanalada Pira 90 LUX	349 €
750005	Adaptador	90 €
750006	Sombbrero negro	150 €
905007	Pantalla cristal protector Pira 90 LUX	350 €
920050	Bandeja calientaplatos Pira 90 LUX	279 €
960050	Plancha Pira 90 LUX	268 €
970050	Separador Pira 90 LUX 4 guías	150 €
970052	Separador Pira 90 LUX 7 guías	210 €
960052	Media plancha Pira 90 LUX	248 €
900052	Media parrilla varilla Pira 90 LUX	226 €
901052	Media parrilla acanalada Pira 90 LUX	339 €
965090	Soporte pinchos Pira 90 LUX (11 u.)	180 €
965092	1/2 soporte pinchos Pira 90 (4 u.)	120 €
955090	Pincho Pira 90 - 120	18 €



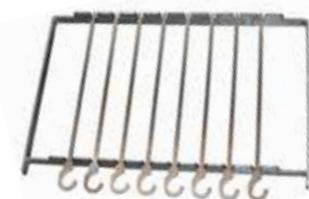
BANDEJA CALIENTAPLATOS / ATEMPERADOR
PIRA 90 LUX



PARRILLA ACANALADA PIRA 90 LUX
700 X 585



PLANCHA PIRA 90 LUX
715 X 590



SOPORTE PINCHOS PIRA 80 LUX



SEPARADOR



MEDIA PLANCHA PIRA 90 LUX
325 X 587



MEDIA PARRILLA VARILLA
PIRA 90 LUX 385 X 625



MEDIA PARRILLA ACANALADA
PIRA 90 LUX 300 X 585



MESA CARBONERA PIRA 90 LUX

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

Inverter con cámara de aire intermedia

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
711214	Campana inox 1200 x 1400	1.395 €
790012	Motor ventilador 15/7 3 CV	1.600 €
790020	Sistema antiincendios	1.575 €

FILTRACIÓN HUMOS / OLORES

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
700010	FUO 4000P	6.450 €
700020	ODORLESS 4000P	2.650 €

PIRA

120 LUX ED



175 comensales

- Interior en hierro fundido
- Sistema refrigerante Piracold®
- 8 guías
- Cristal panorámico
- Puerta elevable
- Cajón recogedor de cenizas
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Recogedor de aceites integrado
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla varilla Pira 120 LUX



PIRA 120 LUX INOX ED

MODELOS

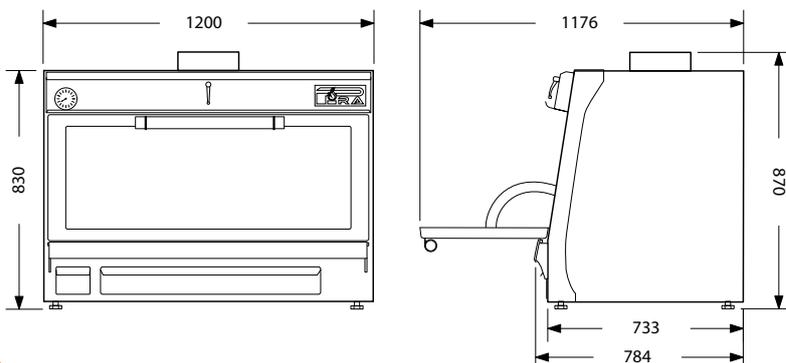
REF.	MODELO	PRECIO
120104	Pira 120 LUX Inox ED	9.890 €

INFORMACIÓN TÉCNICA

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 180° C a 350° C
Capacidad bandejas GN por parrilla	1 x GN 2/1 + 1 x GN 1/1
Salida humos Ø	210 mm
Peso neto	306 Kg.
Potencia equivalente	8 KW

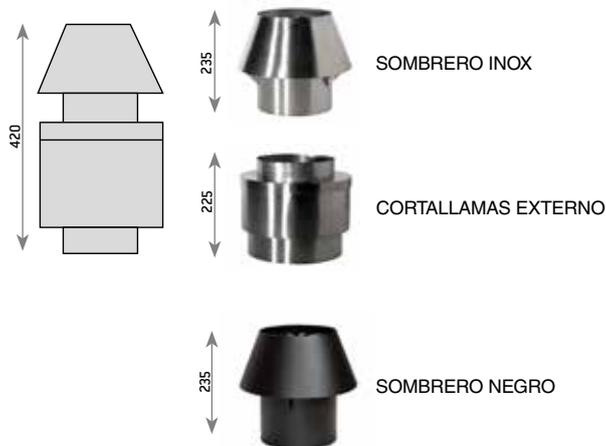
ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950008	Atizador Pira 120 LUX	38 €
900120	Parrilla varilla Pira 120 LUX	346 €



ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
750007	Cortallamas externo	310 €
750008	Sombrero inox	165 €
770120	Mesa carbonera Pira 120	1.080 €
901120	Parrilla acanalada Pira 120 LUX	459 €
750009	Sombrero negro 120 LUX	150 €
901207	Pantalla cristal protector Pira 120 LUX	450 €
920120	Bandeja calentaplatos Pira 120 LUX	398 €
960122	Media plancha Pira 120 LUX	248 €
970120	Separador Pira 120 LUX 4 guías	150 €
970122	Separador Pira 120 LUX 7 guías	210 €
900122	Media parrilla varilla Pira 120 LUX	226 €
901122	Media parrilla acanalada Pira 120 LUX	339 €
965120	Soporte pinchos Pira 120 (15 u.)	250 €
965122	1/2 soporte pinchos Pira 120 (6 u.)	160 €
955090	Pincho Pira 90 - 120	18 €



BANDEJA CALIENTAPLATOS PIRA 120 LUX



PARRILLA ACANALADA
PIRA 120 LUX 990 X 585



SOPORE PINCHOS PIRA 80 LUX



SEPARADOR



MEDIA PLANCHA
PIRA 120 LUX 458 X 590



MEDIA PARRILLA ACANALADA
PIRA 120 LUX 990 X 585



MEDIA PARRILLA VARILLA
PIRA 120 LUX 535 X 625



MESA CARBONERA PIRA 120 LUX

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

Inverter con cámara de aire intermedia

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
711514	Campana inox 1500 x 1400	1.640 €
790013	Motor ventilador 18/9 3 CV	1.699 €
790020	Sistema antiincendios	1.575 €

FILTRACIÓN HUMOS / OLORES

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
700010	FUO 4000P	6.450 €
700020	ODORLESS 4000P	2.650 €



Chef Martín Berasategui
7 Estrellas Michelin

BARBACOAS



PIRA

BBQ-M80



100 comensales

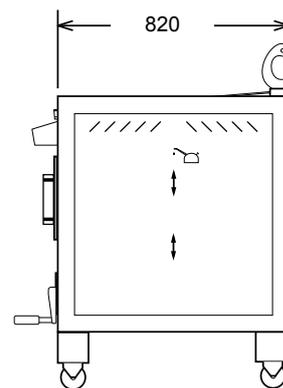
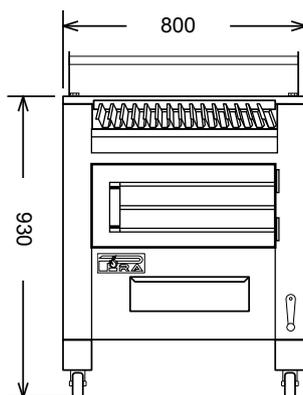
- Interior en hierro fundido
- Altura regulable de la tolva del carbón
- Paredes y fondo aislados
- Parrilla extraíble
- Recogegrasas extraíble
- Cajón recogedor de cenizas
- Ruedas de nylon
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla acanalada 620 x 780

MODELOS

REF.	MODELO	PRECIO
800000	Pira BBQ-M80	4.570 €

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	40 Kg/h
Consumo de carbón máximo	5-7 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Peso neto	240 Kg.



PIRA BBQ-M80

ACCESORIOS INCLUIDOS

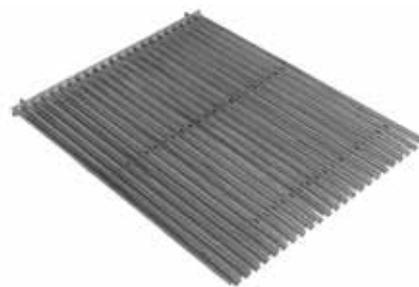
REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950002	Pinzas para carne	35 €
950001	Atizador	28 €
901022	Parrilla acanalada BBQ 620 x 780	339 €



ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE



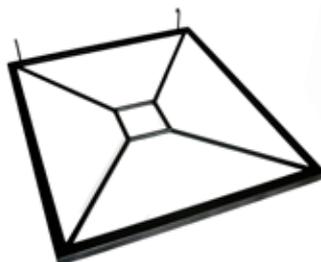
PARRILLA ACANALADA BBQ 620 X 780

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
900022	Parrilla varilla BBQ 620 x 730	281 €
902044	Soporte paellero 620 x 730	113 €
903000	Asador 700 x 320	520 €
905000	Pincho	30 €
909000	Mesa lateral negra 810 x 350	90 €
909050	Mesa lateral inox 790 x 350	150 €
901024	Plancha BBQ 80/150	800 €



PARRILLA VARILLA 620X730



SOPORTE PAELLERO 620X730



PINCHO



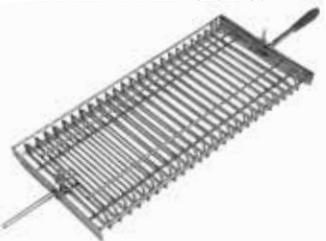
KIT SOPORTE PINCHOS



ASA AUXILIAR ASADOR



PALA PARA CARBÓN



ASADOR 700 X 320



MESA LATERAL INOX 790 X 350



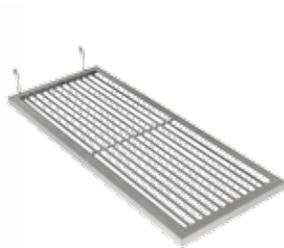
MESA LATERAL NEGRA 810X 350



KIT SOPORTE ASADOR



PLANCHA BBQ 80/150/10/40

1/2 PARRILLA VARILLA
BBQ 80/150/10/401/2 PARRILLA ACANALADA
BBQ 80/150/10/401/2 PLANCHA
BBQ 80/150/10/40

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
711214	Campana inox 1200 x 1400	1.395 €
790012	Motor ventilador 15/7 3 CV	1.600 €
790020	Sistema antiincendios	1.575 €

FILTRACION HUMOS / OLORES

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
700010	FUO 4000P	6.450 €
700020	ODORLESS 4000P	2.650 €

PIRA

BBQ-M120



170 comensales

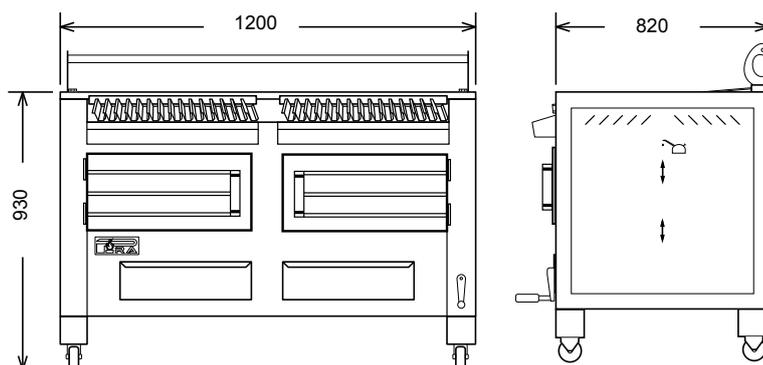
- Interior en hierro fundido
- Altura regulable de la tolva del carbón
- Paredes y fondo aislados
- Parrilla extraíble
- Recogegrasas extraíble
- Cajón recogedor de cenizas
- Ruedas de nylon
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 2 Parrillas acanaladas 495 x 780

MODELOS

REF.	MODELO	PRECIO
120000	Pira BBQ-M120	5.435 €

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	68 Kg/h
Consumo de carbón máximo	14 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Peso neto	410 Kg.



PIRA BBQ-M120

ACCESORIOS INCLUIDOS

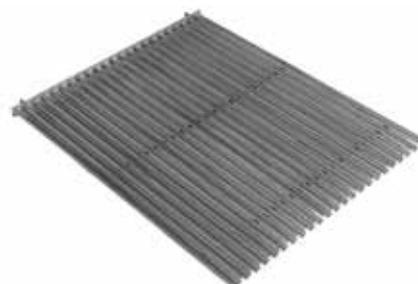
REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950002	Pinzas para carne	35 €
950001	Atizador	28 €
901023	Parrilla acanalada BBQ 495 x 780	339 €



ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE



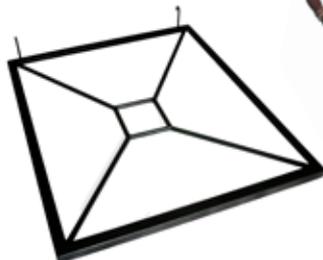
PARRILLA ACANALADA BBQ 495 X 780

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
900023	Parrilla varilla BBQ 495 x 730	281 €
902045	Soporte paellero 495 x 730	113 €
904101	Asador 1050 x 320	720 €
905000	Pincho	30 €
909000	Mesa lateral negra 810 x 350	90 €



PARRILLA VARILLA 495X780



SOPORTE PAELLERO 495X730



PINCHO



KIT SOPORTE PINCHOS



ASA AUXILIAR ASADOR



PALA PARA CARBÓN



ASADOR 1050 X 320



MESA LATERAL INOX 790 X 350



MESA LATERAL NEGRA 810X 350



KIT SOPORTE ASADOR

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
711711	Campana inox 1700 x 1100	1.665 €
790012	Motor ventilador 15/7 3 CV	1.600 €
790020	Sistema antiincendios	1.575 €

FILTRACION HUMOS / OLORES

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
700011	FUO 6000P	8.750 €
700020	ODORLESS 4000P	2.650 €

PIRA

BBQ-M150



200 comensales

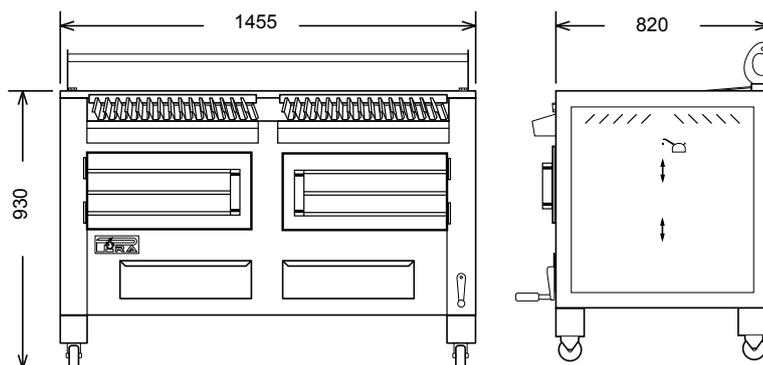
- Interior en hierro fundido
- Altura regulable de la tolva del carbón
- Paredes y fondo aislados
- Parrilla extraíble
- Recogegrasas extraíble
- Cajón recogedor de cenizas
- Ruedas de nylon
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 2 Parrillas acanaladas 620 x 780

MODELOS

REF.	MODELO	PRECIO
160000	Pira BBQ-M150	5.470 €

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	80 Kg/h
Consumo de carbón máximo	14 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Peso neto	410 Kg.



PIRA BBQ-M150

ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950002	Pinzas para carne	35 €
950001	Atizador	28 €
901022	Parrilla acanalada BBQ 620 x 780	339 €



ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE



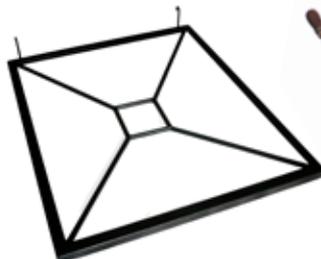
PARRILLA ACANALADA BBQ 620 X 780

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
900022	Parrilla varilla BBQ 620 x 730	281 €
902044	Soporte paellero 620 x 730	113 €
904000	Asador 1300 x 320	720 €
905000	Pincho	30 €
909000	Mesa lateral negra 810 x 350	90 €
909050	Mesa lateral inox 790 x 350	150 €
901024	Plancha BBQ 80/150	800 €



PARRILLA VARILLA 620X730



SOPORTE PAELLERO 620X730



PINCHO



KIT SOPORTE PINCHOS



ASA AUXILIAR ASADOR



PALA PARA CARBÓN



ASADOR 1300 X 320



MESA LATERAL INOX 790 X 350



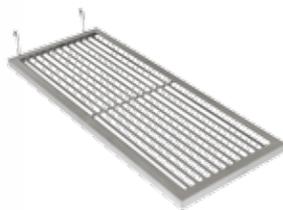
MESA LATERAL NEGRA 810X 350



KIT SOPORTE ASADOR



PLANCHA BBQ 80/150/10/40

1/2 PARRILLA VARILLA
BBQ 80/150/10/401/2 PARRILLA ACANALADA
BBQ 80/150/10/401/2 PLANCHA
BBQ 80/150/10/40

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
711711	Campana inox 1700 x 1100	1.665 €
790013	Motor ventilador 18/9 3 CV	1.699 €
790020	Sistema antiincendios	1.575 €

FILTRACION HUMOS / OLORES

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
700011	FUO 6000P	8.750 €
700020	ODORLESS 4000P	2.650 €



Chef David de Jorge
Robin Food

ROBATA |



PIRA

ESP-80

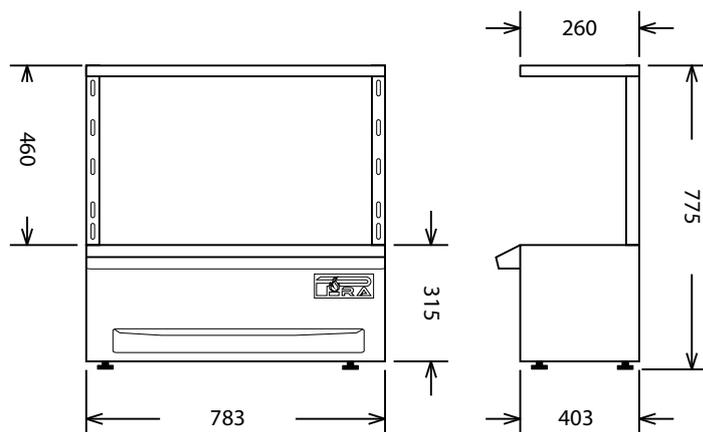
- Interior en ladrillo refractario
- Tolla fundición de hierro
- Columna con 5 posiciones
- Estante superior fijo calentaplatos
- Recogegrasas extraíble
- Cajón recogedor de cenizas
- Pies de hierro
- Preparado para cocinar con:
 - Pinchos
 - Parrilla acanalada
 - Parrilla de varilla
 - Espetos

MODELOS

REF.	MODELO	PRECIO
350000	Pira ESP-80 Basic	1.750 €
350099	Pira ESP-80 Complet	2.350 €

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	Kg/h
Consumo de carbón máximo	Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 250° C
Peso neto	Kg.



PIRA ESP-80 BASIC



PIRA ESP-80 COMPLET

ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-80 BASIC

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
923500	Soporte pinchos	60 €
950002	Pinzas para carne	35 €
950001	Atizador	28 €



ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE



SOPORTE PINCHOS

ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-80 COMPLET

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
923500	Soporte pincho	60 €
950002	Pinzas para carne	35 €
950001	Atizador	28 €
923501	Pincho simple ESP (4 u.)	30 €
923511	Pincho doble ESP (4 u.)	30 €
923515	Parrilla varilla inox ESP	226 €
923510	Parrilla acanalada inox ESP	300 €



PINCHO SIMPLE



PINCHO DOBLE



PARRILLA VARILLA ESP



PARRILLA ACANALADA ESP

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
773500	Mesa ESP-80	714 €



MESA ESP-80



MESA ESP-80

Novedad
Mesa
auxiliar

PIRA

ESP-160

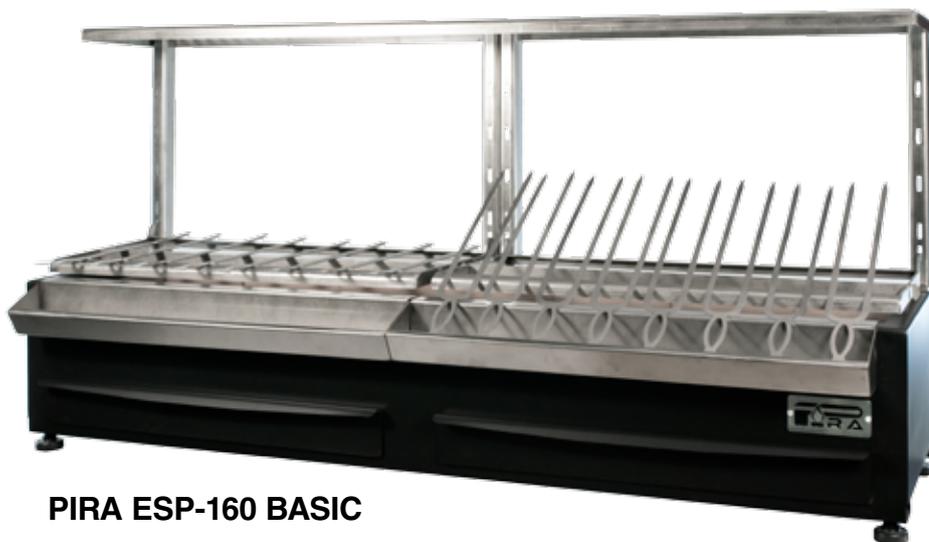
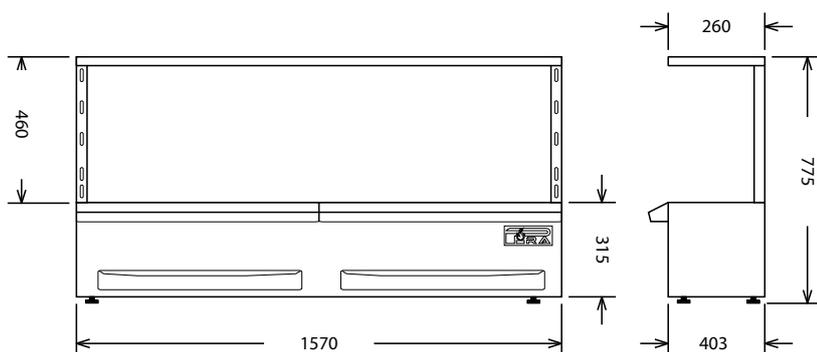
- Interior en ladrillo refractario
- Tolva fundición de hierro
- Columna con 5 posiciones
- Estante superior fijo calentaplatos
- Recogegrasas extraíble
- Cajón recogedor de cenizas
- Pies de hierro
- Preparado para cocinar con:
 - Pinchos
 - Parrilla acanalada
 - Parrilla de varilla
 - Espetos

MODELOS

REF.	MODELO	PRECIO
353500	Pira ESP-160 Basic	5.100 €
353599	Pira ESP-160 Complet	5.900 €

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	Kg/h
Consumo de carbón máximo	Kg. por servicio
Tiempo de encendido	40 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 250° C
Peso neto	Kg.



PIRA ESP-160 BASIC



PIRA ESP-160 COMPLET

ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-160 BASIC

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
923500	Soporte pinchos (2 u.)	60 €
950002	Pinzas para carne	35 €
950001	Atizador	28 €



ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE



SOPORTE PINCHOS

ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-160 COMPLET

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
923500	Soporte pincho (2 u.)	60 €
950002	Pinzas para carne	35 €
950001	Atizador	28 €
923501	Pincho simple ESP (8 u.)	30 €
923511	Pincho doble ESP (8 u.)	30 €
923515	Parrilla varilla inox ESP (1 u.)	226 €
923510	Parrilla acanalada inox ESP (1 u.)	300 €



PINCHO SIMPLE



PINCHO DOBLE



PARRILLA VARILLA ESP



PARRILLA ACANALADA ESP

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
773535	Mesa ESP-160	1.280 €



Novedad
Mesa
auxiliar



MESA ESP-160

PIRA

BRA-60
BRA-80

- Cortallamas interno
- Mesa auxiliar accesoria
- Atizador
- Regulador de tiro
- Cámara para leña
- Cámara para carbón
- Modelos: Pira BRA 60 y Pira BRA 80

MODELOS

REF.	MODELO	PRECIO
580060	Pira BRA-60	1.800 €
580080	Pira BRA-80	2.200 €



PIRA BRA-60



PIRA BRA-80

ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950001	Atizador	28 €



ATIZADOR

ACCESORIOS

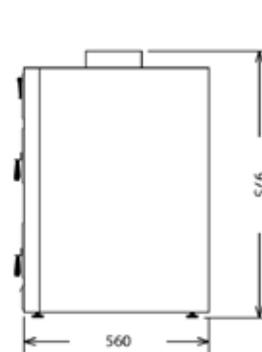
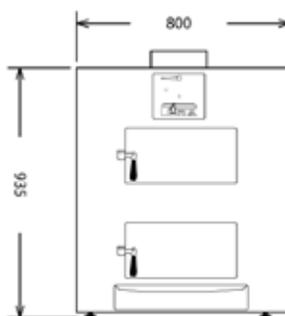
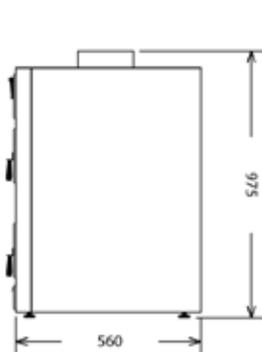
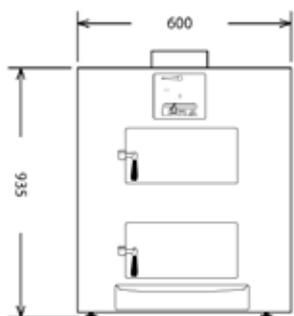
REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
770060	Mesa BRA-60	694 €
770080	Mesa BRA-80	694 €



MESA BRA-60



MESA BRA-80



PIRA

MENAJE

- Menaje de aluminio de fundición
- Menaje de barro
- Bandejas gastronorm
- Cazuelas
- Diseñado para hornos de brasa
- Arcilla sin partículas metálicas
- Fundición por gravedad

ALUMINIO DE FUNDICIÓN

Pira Hornos de Brasa a diseñado y desarrollado una línea específica de menaje de aluminio de fundición, consistente en cazuelas, sartenes con asas y bandejas gastronorm, ideales para trabajar en hornos de brasa.

Se trata de accesorios de fabricación totalmente artesanal, fundidos a mano, pieza a pieza, una a una, pero a la vez con la técnica más avanzada de fundición por gravedad. La fundición por gravedad asegura una estructura molecular ultra resistente de las piezas y por tanto una resistencia a las más altas temperaturas no comparables a las fabricadas en serie y por inyección, las cuales están expuestas a deformaciones en momentos de altas temperaturas.

La estructura molecular de las piezas de fundición artesanal Pira, conjuntamente con la alta conductividad del material son garantía de una distribución uniforme y rápida de la temperatura y por tanto aseguran una cocción perfecta. Para asegurar la máxima conducción del calor, la parte inferior de las piezas está rec-

tificada con diamante. La parte superior de las piezas tiene un revestimiento antiadherente de la máxima calidad, que garantiza la máxima durabilidad y una cocción fácil con unos resultados óptimos.

El menaje Pira te garantiza el auténtico sabor de la brasa Pira.



MENAJE RÚSTICO

Pira Hornos de Brasa, en la búsqueda de los sabores auténticos y la imagen más ancestral, ha diseñado y desarrollado una línea de menaje rústico.

Al igual que los hornos y el menaje de aluminio fundido, esta línea rústica también es totalmente artesanal, fabricada a mano, pieza a pieza. Las técnicas de fabricación para estas cazuelas y platos se remontan a cientos de años y recogen la experiencia y sabiduría de los antiguos artesanos. El único elemento de fabricación para esta línea de menaje es el barro.

Puede parecer sencillo y básico, pero no lo es, todo lo contrario. Para la fabricación del menaje Pira, hemos seleccionado los mejores barros que se pueden encontrar hoy en día, con una alta calidad refractaria y sin elementos ferríticos, para asegurar de nuevo una estructura molecular insuperable. Del mismo modo, se cuida de manera extrema la forma de extracción y manipulación del barro.

El resultado final son piezas de cerámica únicas y ultra resistentes a las altas temperaturas del horno y del fuego. Cuanto más se utilizan, más se endurecen, llegando a soportar temperaturas de hasta 1000 grados sin peligro de romperse.

Así pues la resistencia al calor de las piezas rústicas de Pira es notablemente superior a las piezas de fundición artesanal de aluminio y evidentemente al menaje de barro que se ofrece de forma comercial, sea artesanal o no.

Las cazuelas de barro permiten una cocción más lenta que resulta en alimentos más tiernos y jugosos, al tiempo que resaltan mejor sus sabores y aromas, preservando mejor los nutrientes, lo que contribuye a una dieta más sana.

Si quieres dar una imagen más rústica y auténtica de la brasa, esta es tu línea de menaje.

¡El secreto del menaje Pira está en el barro!



SELECCIÓN DEL HORNO
EXTRACCIÓN
ELIMINACIÓN DE HUMOS
ELIMINACIÓN DE OLORES





SELECCIÓN DEL HORNO

En el momento de escoger un horno de brasa PIRA, es importante tener claras las **necesidades** del restaurante donde se colocará y por lo tanto el rendimiento que se espera de él.

Una vez tengamos claras las necesidades y teniendo también en cuenta el espacio disponible para su ubicación, escogeremos el horno en función de su rendimiento y su tamaño.

El modelo PIRA-70 LUX es perfecto para bares, pequeños restaurantes o establecimientos en los que la brasa sea un complemento en la carta.

Los modelos PIRA-70 XL LUX, PIRA 80 LUX, PIRA 90 LUX, son adecuados para todo tipo de establecimientos: bares, restaurantes, hoteles.... Sólo hay que ajustarse a la **capacidad de servicio** del establecimiento.

Los modelos PIRA 120 LUX y PIRA 90 D LUX, por su tamaño y prestaciones son adquiridos principalmente por grandes restaurantes, hoteles y establecimientos dedicados a banquetes y catering.

MODELO	DIMENSIONES	COMENSALES	TAMAÑO PARRILLA
PIRA-70 LUX	700 x 535 x 670	90	585 x 465
PIRA-70 LUX XL	706 x 685 x 690	100	585 x 535
PIRA-80 LUX	805 x 685 x 690	115	685 x 535
PIRA-90 LUX	900 x 732 x 830	130	780 x 625
PIRA-120 LUX	1200 x 732 x 830	175	1060 x 625
PIRA-90 D LUX	900 x 790 x 1800	150	780 x 645

Una vez escogido el modelo, deberemos centrarnos en los **accesorios y complementos**.

¿Necesitamos un soporte? ¿Que combinación de kit chimenea queremos? ¿Cuántas parrillas necesitamos y de que tipo?

DISEÑO Y ACCESORIOS

Los hornos PIRA están dotados de **cortallamas y regulador de tiro integrados**, preparados para funcionar desde el primer momento simplemente situándolos bajo una campana. El diámetro de la salida de humos es de 150, 180 o 200 mm, dependiendo del modelo.

Así, si desea instalar un horno PIRA en una cocina junto a los otros elementos de cocción y aunque nuestro horno ya dispone de cortafuegos y regulador de salida de aire incorporados, recomendamos instalar el horno junto con el cortafuegos externo y el sombrero como mínimo.

El cortafuegos externo garantiza al igual que el interno, que no haya llamas o chispas que puedan salir por la salida de humos. Pero al ser visible a simple vista, a diferencia del cortallamas interno, no existe la posibilidad de encender el horno sin percatarse de su ausencia.

En atención a la legislación existente en ciertos países, existe también la posibilidad de adquirir estos accesorios como elementos externos al horno. Las normativas en la mayoría de países indican que tiene que haber una **salida de humos independiente** para los humos provenientes de combustibles sólidos (leñas o carbones) y en algunos casos se exige que el cortallamas sea visible a simple vista, por lo que siempre habrá que observar la legislación aplicable.

Así teniendo en cuenta la legislación y las necesidades del cliente, el kit chimenea se puede adaptar a todas las necesidades.

Todos los hornos PIRA y para una mayor eficiencia en el tiro, deben ser instalados bajo una **campana extractora**.

Existen dos posibilidades:

La primera opción sería instalar un tiro directo prescindiendo incluso de ningún accesorio del kit chimenea, desde la salida de humos del horno hacia el exterior. A pesar de ello, necesitamos utilizar una campana para una eficiente extracción de los humos de cocción que saldrán del horno al abrir la puerta.

La segunda opción, y la mas habitual, es utilizar el kit chimenea en sus múltiples versiones.

Los componentes y versiones posibles del kit chimenea son:



Adaptador + Sombrero



*Adaptador + Aro acoplador
+Cortafuegos+Sombrero*



*Adaptador + Regulador
+ Cortafuegos + Sombrero*



Sombrero negro



Sombbrero inox

Disminuye ligeramente la temperatura del humo, asegurando un mejor tiro y suplementa la seguridad del cortafuegos interior evitando que entre nada por la chimenea al horno.



Cortallamas exterior

Al igual que el cortallamas interior, evita que salga ninguna chispa o llama al exterior. Una versión desmontable está disponible para el modelo Pira-120 LUX



Regulador externo

Regula la salida de humos con un dispositivo externo, además su propia forma de tubo también garantiza un mejor tiraje.



Aro acoplador

Pieza necesaria para encajar el *Cortafuegos Externo* sin el *Regulador Externo*. No es necesario en el Pira-120 LUX



Adaptador

Reducción de la salida de humos y aire caliente del horno, de 180 mm a 150 mm. No es necesario en el Pira-120 LUX



Sombbrero negro

Cumple la misma función que el Sombbrero inox pero sin la necesidad de colocar el *Adaptador*.

EXTRACCIÓN

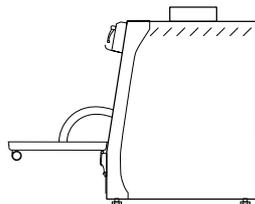
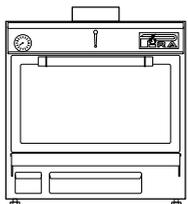
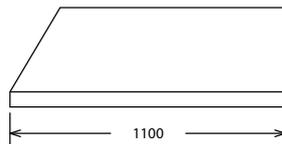
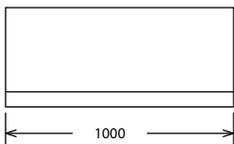


PIRA ofrece y recomienda campanas con **sistema inverter**, es decir con los filtros de la campana en la parte frontal y no detrás, justo encima de la puerta del horno. Por lo tanto, recomendamos campanas bastante profundas, ya que lo deseable es que la campana cubra la profundidad del horno más la distancia de la puerta abierta.

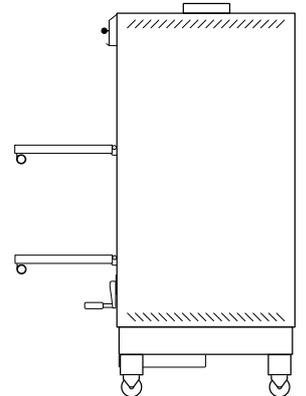
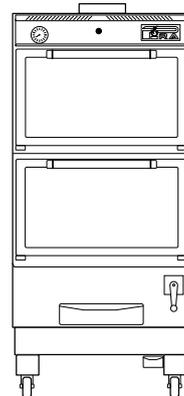
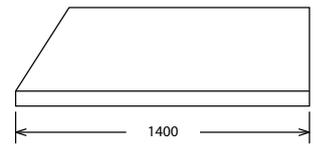
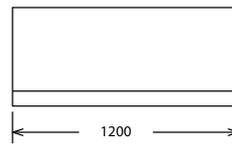
Recomendamos campanas que tengan aportación de aire, para así compensar la salida de oxígeno que se produce en la cocina.

PIRA recomienda campanas con kit antiincendios. Es importante consultar en cada caso la normativa local acerca de los reglamentos de sistemas de seguridad antiincendios.

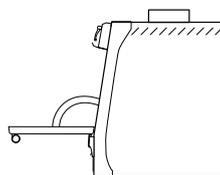
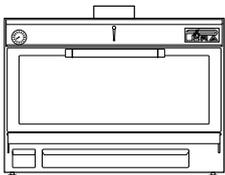
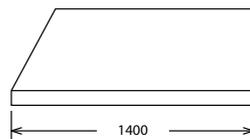
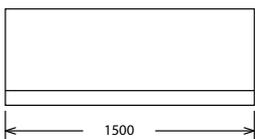
Pira 70 LUX, Pira 70 XL LUX, Pira 80 LUX



Pira 90 LUX, Pira 90 D LUX



Pira 120 LUX

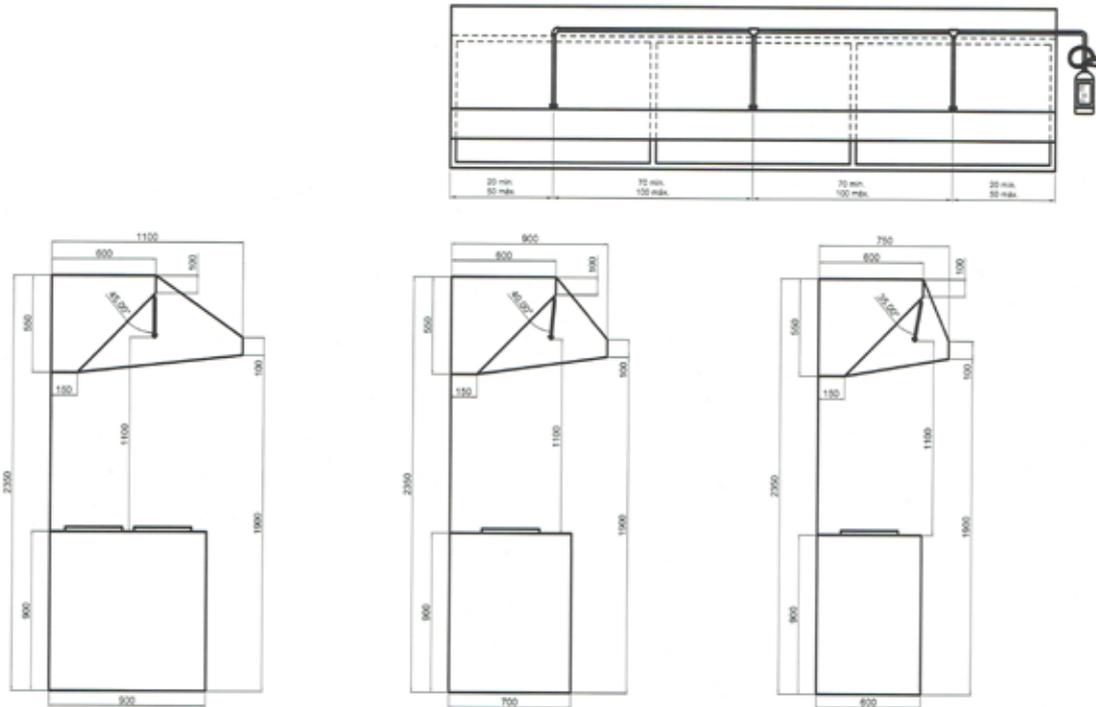


KIT DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS

Pira recomienda y ofrece la posibilidad de equipar las campanas extractoras con el kit extinción de Incendios.

Aunque es opcional, el kit solo se puede añadir en el momento de fabricación del pedido.

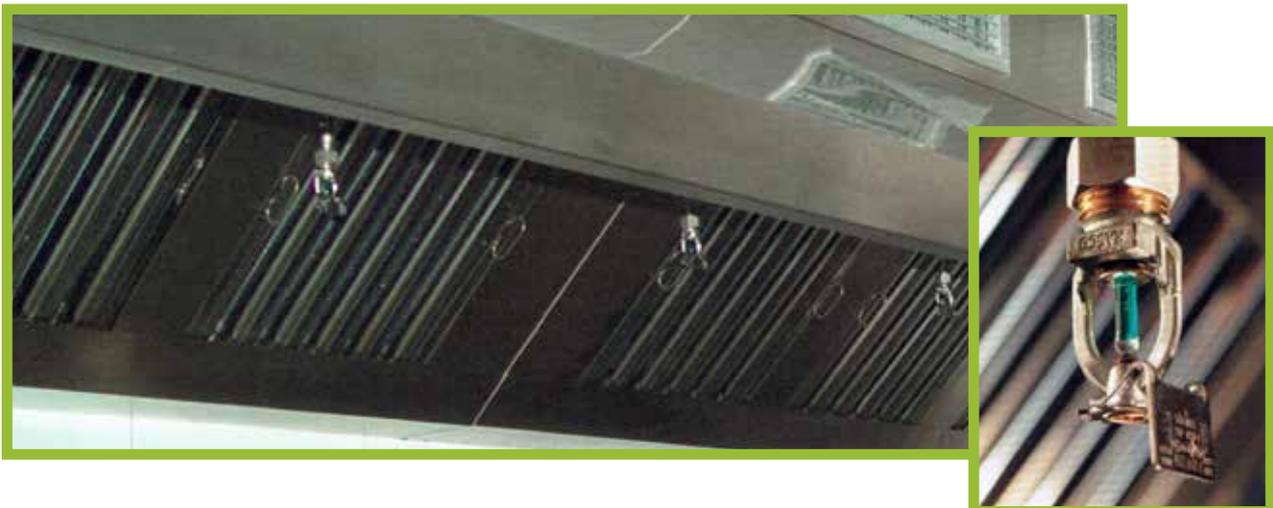
El kit consiste en un sistema automático activado a través de aspersores. El equipo consta de un recipiente y una tubería canalizadora ambas permanentemente presurizadas para poder dar una respuesta instantánea en caso de fuego. El sistema es autónomo y no necesita fluido eléctrico para su funcionamiento quedando activado las 24 horas del día, haya o no actividad en la cocina.



El agente extintor se activa cuando el fusible térmico alcanza una temperatura de 93°C. El componente acuoso permite una extinción rápida y una inmediata refrigeración de la zona, a la vez que el espumógeno crea una capa uniforme que evita la reactivación del fuego.

Los componentes del sistema (nitrógeno, agua y espuma biodegradable) son totalmente inocuos para los humanos y no es dañino para el medio ambiente.

El mantenimiento anual es muy simple: requiere el mismo tratamiento que un extintor convencional. El sistema ha sido diseñado para que no interfiera en el trabajo diario de la cocina. La mezcla residual que queda en caso de activación (agua + espuma) no es corrosiva y se limpia muy fácilmente.



FUO, ELIMINACIÓN DE HUMOS



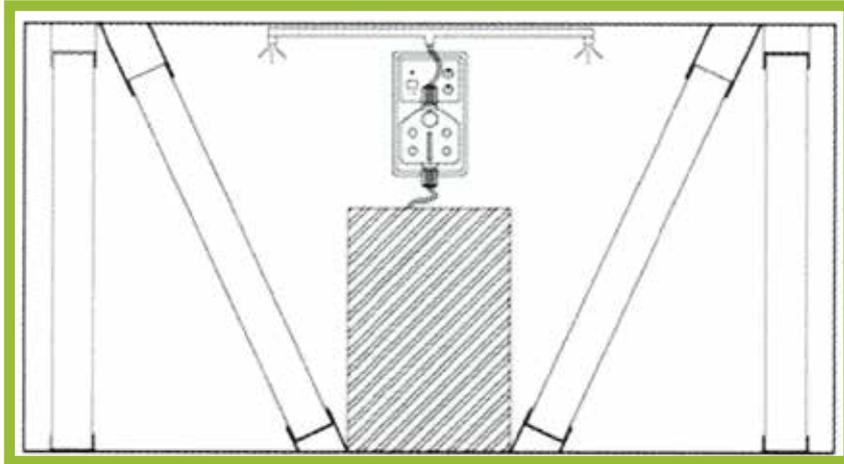
Pira, como complemento en su catálogo de campanas también ofrece FUO. FUO es un sistema innovador de eliminación total de humos y de hasta el 80% de los olores producidos al encender el horno o barbacoa.

El diseño del sistema FUO, hace que este sea especialmente eficaz para, además de los hornos o barbacoas, para cualquier otra filtración de humos o vapores grasos y húmedos generados por la cocción en cocinas industriales, en los que haya que retener aceites pesados. Su diseño ha corregido todas las deficiencias o incidencias producidas durante años por los equipos electrostáticos convencionales.

FUO es un filtro electrostático tubular que opera mediante la ionización de las partículas suspendidas, que de esta forma son atraídas hacia el electrodo negativo (los iones producidos son positivos). Esta ionización se produce a través de un campo eléctrico intenso, lo suficientemente elevado como para producir el llamado “efecto corona,” es decir, lo suficientemente alto como para producir ionización, pero no tan grande como para provocar una descarga por arqueo (chispa eléctrica). Las ventajas principales de este tipo de filtro son su habitualmente elevada eficacia aunada a una muy reducida obstrucción del flujo de gas. Un depurador tubular es una unidad que tiene una única etapa, por lo que tiene todos los gases pasando a través de la región del electrodo. El electrodo opera a un gran voltaje en toda la longitud del tubo y la corriente varía a lo largo del mismo a medida que las partículas son recogidas por el sistema.

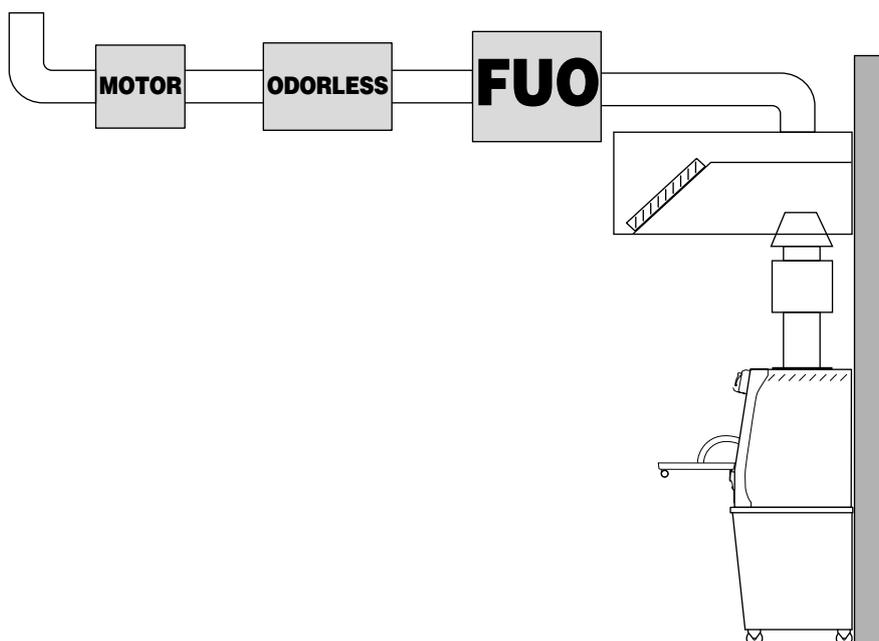
El rendimiento de FUO es superior a cualquier otro equipo de filtración para humo procedente de cocina industrial. El equipo dispone de una fase difusora inicial que iguala y reparte el flujo laminar de los gases para que todos los tubos de panel actúen con la máxima eficacia. Posteriormente los gases atraviesan a velocidad constante dichos tubos siendo barridos por un flujo de electrones. Al no necesitar de otras fases de pre-filtrado el equipo no ofrece freno al paso de gases, generando una pérdida de carga prácticamente despreciable.

ODORLESS, ELIMINACIÓN DE OLORES



Pira, como complemento del F.U.O., ofrece ODORLESS. Este sistema para tratamiento de olores de ciclo combinado a base de carbón activo y tratamiento químico, asegura la eliminación total de cualquier olor generado en la cocina. Por lo tanto es válido para cualquier cocina industrial, tenga o no horno y/o barbacoa de brasa. ODORLESS evita las molestias a vecinos y viandantes que pueden causar los olores que emanan de las cocinas industriales. Estos equipos, además de utilizar la ya conocida y probada tecnología del carbón activo, incorporan el uso de un neutralizador químico de olores. Para obtener una óptima eficacia se fuerza a la corriente de gases a atravesar una serie de marcos filtrantes, formados por un pre-filtro seguido de poliéster impregnado en carbón activo.

El sistema mecánico de atomización por bomba multifunción permite la regulación del producto utilizado, pudiendo ajustarse a las necesidades de cualquier instalación. De esta manera se garantiza una máxima eficacia con un consumo mínimo.



CARGA DEL CARBÓN

Los hornos PIRA han sido diseñados para funcionar con carbón.

La cargas de carbón máximas recomendadas son:

MODELO	CARBÓN CARGA MÁXIMA ACONSEJADA
PIRA-70 LUX	3 Kgs.
PIRA-70 XL LUX	4 Kgs.
PIRA-80 LUX	4,5 Kgs.
PIRA-90 LUX	5 Kgs.
PIRA-120 LUX	6 Kgs.
PIRA-90 D LUX	5 Kgs.

Los hornos PIRA LUX con sistema PIRACOLD hacen que el carbón dure hasta un 25% más. Esto supone un importante ahorro de carbón y hace además que no haya que sobrecargar el horno por temor a quedarse sin combustible durante el servicio.

A la hora de cocinar, lo más importante es la temperatura del horno y el mantenimiento de esta. La temperatura requerida se alcanza mediante la combustión del carbón, pero cabe destacar también por no dejar que esta se “escape” y se pierda rápidamente.

Antes del encendido del horno se deben de retirar las parrillas y cualquier otro elemento que pudiera haber en su interior, para proceder a la carga del carbón.



Para un rendimiento perfecto y aroma final, recomendamos usar carbones provenientes de maderas duras (encina, quebracho, etc) y de calibre grande para evitar recargas durante el servicio.

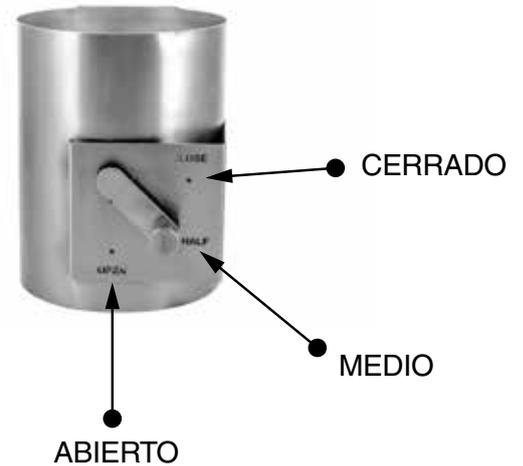
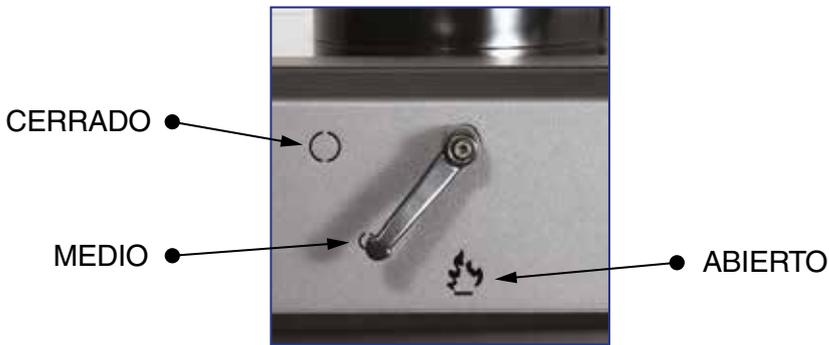
Para más información sobre carbones disponibles, contacten con nosotros.

ENCENDIDO DEL HORNO

Hay diferentes maneras de encender el horno, todas ellas muy sencillas. explicaremos las dos más habituales.

Primer método

Abrir el tiro superior mediante el pomo regulador o manecilla. Si se ha adquirido el accesorio regulador de tiro externo, colocar la manija en posición vertical.



Cajón para ceniza y entrada de aire

Abrir la entrada de aire inferior, abriendo un poco el cajón para la ceniza, no más de 8 cms.

En todos nuestros modelos la regulación de la entrada del aire se hace mediante el cajón de la ceniza.

Ahora, todos los tiros están abiertos.

Formar una pirámide en el centro de la tolva inferior. Insertar de 3 a 5 pastillas de alcohol sólido en la base de la pirámide formada y encenderlas.



Cerrar la puerta y dejar que el carbón prenda y se estabilice. Añadir carbón hasta alcanzar la cantidad recomendada. En unos 30 minutos deberá de estar totalmente encendido.

Una vez el carbón está encendido, utilizando el atizador lo extenderemos por toda la base de la tolva del carbón.

Cerramos el tiro inferior y ajustamos el tiro superior para empezar a cocinar, normalmente en la posición media.

En este momento el horno está listo para trabajar.

Segundo método

Abrir el tiro superior mediante el pomo regulador o manecilla. Si se ha adquirido el accesorio regulador de tiro externo, colocar la manija en posición vertical.

Abrir la entrada de aire inferior, abriendo un poco el cajón para la ceniza, no más de 8 cms. En todos nuestros modelos la regulación de la entrada del aire se hace mediante el cajón de la ceniza. Ahora, todos los tiros están abiertos.

Llenar el accesorio “Encendedor de carbón” hasta el borde superior. Para más información sobre el encendedor adecuado para cada modelo de horno, contacte con nosotros.

Colocar el encendedor de carbón sobre la llama de un fogón de cocina. Al cabo de unos diez minutos, cuando todo el carbón esté incandescente, con cuidado de no quemarse y con la ayuda de un guante protector para horno, esparciremos el contenido en la tolva inferior.



Accesorio encendedor

Repetir la operación hasta que el carbón cubra la totalidad de la tolva (entre 2 y 4 cargas, dependiendo del modelo de horno y si lo queremos o no a pleno rendimiento)

Una vez tenemos la carga deseada encendida y extendida por toda la base de la tolva del carbón repetiremos los mismos pasos que en el primer método.

Cerramos el tiro inferior y ajustamos el tiro superior para empezar a cocinar, normalmente en la posición media.

En este momento el horno está listo para trabajar.



PUESTA EN SERVICIO Y CONSEJOS DE USO

Los hornos PIRA tienen una gran capacidad de producción. Pueden trabajar perfectamente con dos parrillas a la vez o más, y así ganar como mínimo el doble de superficie de cocción.

Al trabajar con más de una parrilla, además de ganar superficie de cocción, tendremos más control sobre la temperatura, usando dos posiciones o alturas de cocción distintas.

Durante el servicio puede regularse el tiro superior para controlar la cantidad de humo en el interior del horno.

También se puede actuar sobre el cajón para la ceniza, abriéndolo si es necesario avivar el fuego.

Como hemos comentado en puntos anteriores, se puede jugar durante el servicio con el tiro superior hasta cerrarlo totalmente para retener el humo y conseguir el sabor a ahumado que puntualmente se requiera.

La primera vez que se utiliza el horno, conviene hacerlo funcionar durante 45 minutos con las parrillas en el interior pero sin cocinar ningún alimento, para eliminar los posibles restos de aceites y productos de limpieza utilizados durante su fabricación.



Pira-90 LUX Inox con 3 parrillas

TERMINAR EL SERVICIO Y VOLVER A EMPEZAR

Al finalizar el servicio de comidas, cerraremos completamente los tiros superior e inferior (la posición de este durante el servicio ya es de cerrado).

En este momento no hay flujo de aire en la cámara de cocción y el oxígeno va desapareciendo lentamente apagando las brasas muy lentamente y con poco desgaste de carbón.

En el siguiente servicio, al abrir el tiro inferior y superior se reactivará el flujo de aire, y si todavía quedasen brasas, estas se reactivarán fácilmente.

Según la cantidad de brasas restantes del servicio anterior, tendremos que complementar con cargas adicionales para alcanzar la cantidad óptima de carbón para el nuevo servicio.

Si no quedarán brasas que reactivar, tendríamos que empezar de nuevo según hemos explicado en el apartado ENCENDIDO DEL HORNO.

LIMPIEZA DIARIA Y MANTENIMIENTO

Limpiar el horno siempre antes del primer servicio, cuando esté frío.

Mantenga el horno limpio de ceniza y grasa, lo que redundará en menos humos y olores.

No acumule demasiada ceniza en el cajón. Recomendamos vacíe diariamente el cajón recogedor de cenizas.

Limpiar y vacíe regularmente el cajón recoge grasas y el orificio canalizador a este.

Si no se limpia, con el tiempo se puede llegar a obstruir el agujero y perder su función.

Limpiar regularmente el recoge grasas frontal situado debajo la puerta y que está oculto por la tapa embellecedora.



Detalle recoge grasas integrado

Cuando el horno esté frío, limpie el cristal de la puerta para mantenerlo como en el primer día con un producto apropiado. No obstante y en caso de duda, un paño húmedo de agua y con unas gotas de amoníaco puede ser una solución rápida.

Si mantiene limpio el cristal, abrirá menos veces la puerta, cocinando más rápido y ahorrando combustible.

Además, mantener el cristal bien limpio le permitirá ofrecer a sus comensales el espectáculo de la brasa en su restaurante.

El interior del horno se puede limpiar con cualquier desengrasante. No debe limpiarse solamente con agua, que solo remueve las cenizas sin eliminarlas.

El exterior de los hornos pintados (*black*) debe ser limpiado con un paño húmedo o con jabón neutro, para evitar posibles daños en la pintura.

Limpiar las parrillas a menudo mientras cocina con la ayuda de un cepillo metálico de púas largas.

Al menos una vez al mes, extraiga la placa cortafuegos que está en el techo del interior del horno y limpie o vacíe el hollín depositado. No necesita ninguna herramienta para hacer esta operación. Sólo le llevará unos segundos.

Limpiar regularmente los accesorios del KIT chimenea que haya adquirido.

El interior del *cortallamas externo* nunca debe limpiarse con agua.

Aunque el cortafuegos interior ya es un primer e importante filtro y es donde se deposita la mayoría del hollín derivado de la combustión, puede haber restos de este en el cortafuegos exterior.

Si lo limpiásemos con agua y dependiendo de la cantidad de residuo depositada, podría formarse una pasta espesa comparable con el cemento.

El cortafuego exterior tiene que sacudirse para que caigan los restos de ceniza, polvo y hollín del interior.



Cortallamas externo



¿Tienes dudas?

chef@piraovens.com

CARBÓN

Pira selecciona para sus clientes el mejor carbón proveniente de maderas duras y de alto poder calorífico.

Se trata de carbones especiales para hornos de brasa y barbacoas, con muy poca chispa y de gran rendimiento. Los calibres son grandes para obtener una brasa más uniforme y estable durante el servicio. Al mismo tiempo, se trata de carbones que aportarán el toque justo de ahumado a nuestros platos, aromatizándolos para que tengan el sabor inconfundible de la auténtica brasa.

Consúltenos y le aconsejaremos el mejor carbón para el mejor horno.









THE CHARCOAL OVENS COMPANY

www.piracharcoalovens.com

info@piraovens.com



PiraCharcoalOvens



@Grill_Piraovens

