

BARBACOAS





*Pira assessor chef junto a una Barbacoa Pira
BBQ M150 con soporte paellero, plancha y
columna calentaplatos.
Foto enero 2021*



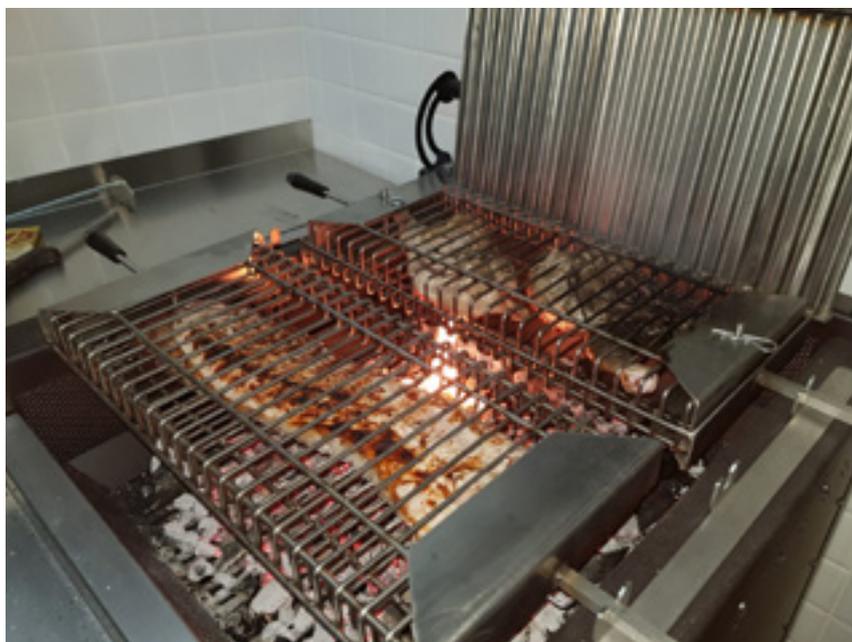
PIRA

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

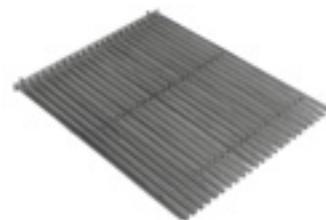


ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950001	Atizador	28 €
901022	Parrilla acanalada (620 x 780)	359 €



ATIZADOR



PARRILLA ACANALADA



PINZAS PARA CARNE

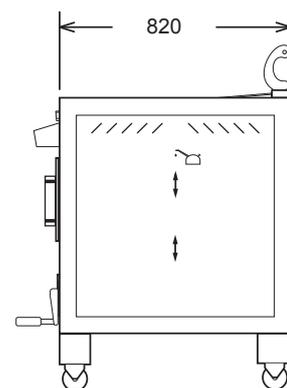
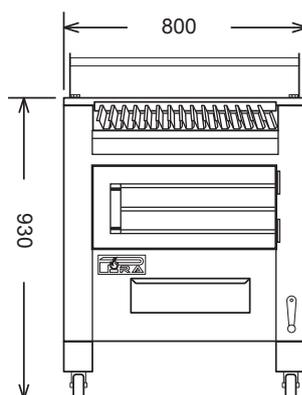
PIRA BBQ-M80

REF.	800000
PRECIO	4.720 €



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



ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
900022	Parrilla varilla (620 x 730)	281 €
901024	Plancha (620 x 780)	575 €
900222	1/2 Parrilla varilla (310 x 730)	281 €
901222	1/2 Parrilla acanalada (310 x 780)	339 €
901224	1/2 Plancha (310 x 780)	375 €
903000	Asador (700 x 320)	520 €
904001	Kit soporte asador	105 €
904002	Asa auxiliar	45 €

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
902044	Soporte paellero (620 x 730)	133 €
905001	Kit soporte pinchos	133 €
905000	Pincho	30 €
920080	Columna Calientaplatos BBQ 80	620 €
920081	Parrilla Calientaplatos BBQ 80	120 €
905003	Pala carbón	60 €
909050	Mesa lateral inox (810 x 350)	210 €
909000	Mesa lateral negra (810 x 350)	105 €
950004	Pinzas para carne TOP 400 mm	45€



PARRILLA VARILLAS



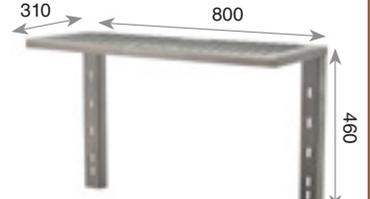
SOPORTE
PAELLERO



ASA
AUXILIAR



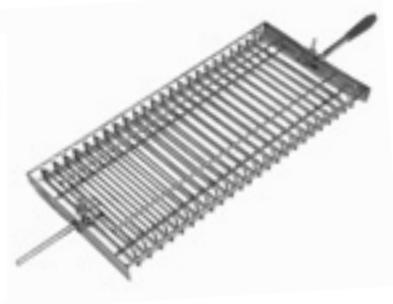
PARRILLA
CALIENTAPLATOS



COLUMNA CALIENTAPLATOS



PLANCHA



ASADOR



KIT SOPORTE ASADOR



KIT SOPORTE PINCHOS



PINCHO



MESA LATERAL INOX



1/2 PARRILLA ACANALADA



1/2 PARRILLA VARILLA



1/2 PLANCHA



Restaurante L' Aia della Baronessa en Valle Piana(Salerno), con PIRA BBQ M80,
PIRA BBQ M120 y PIRA 90 LUX

PIRA

BBQ-M120



170 comensales

- Interior en hierro fundido
- Altura regulable de la tolva del carbón
- Paredes y fondo aislados
- Parrilla extraíble
- Recoge grasas extraíble
- Cajón recogedor de cenizas
- Ruedas de nylon



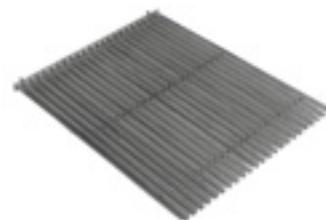
ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950001	Atizador	28 €
901023	Parrilla acanalada (495 x 780) x 2	339 €

PIRA BBQ-M120	
REF.	120000
PRECIO	5.560 €



ATIZADOR



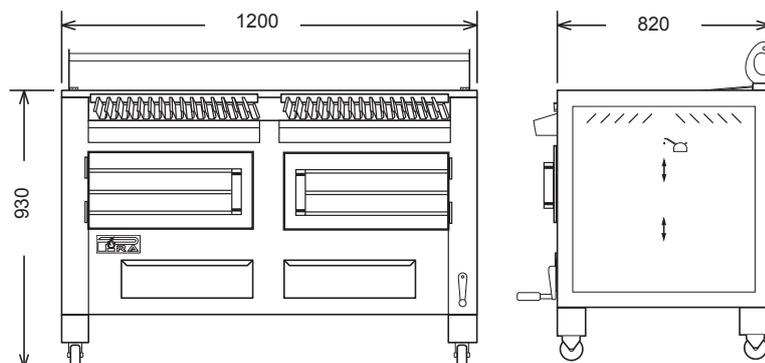
PARRILLA ACANALADA



PINZAS PARA CARNE

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



ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
900023	Parrilla varilla (495 x 730)	281 €
901034	Plancha (495 x 780)	575 €
904101	Asador (1050 x 320)	720 €
904001	Kit soporte asador	105 €
904002	Asa auxiliar	45 €
905001	Kit soporte pinchos	133 €
905000	Pincho	30 €

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
902045	Soporte paellero (495 x 730)	133 €
920320	Columna Calientaplatos BBQ 120	870 €
920321	Parrilla Calientaplatos BBQ 120	120 €
905003	Pala carbón	60 €
909050	Mesa lateral inox (810 x 350)	210 €
909000	Mesa lateral negra (810 x 350)	105 €
950004	Pinzas para carne TOP 400 mm	45 €



PARRILLA VARILLAS



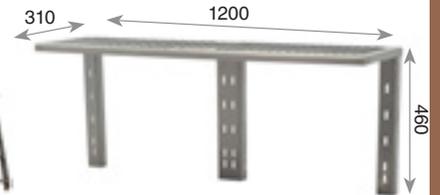
SOPORTE
PAELLERO



ASA
AUXILIAR



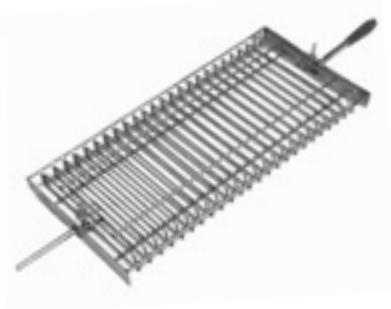
PARRILLA
CALIENTAPLATOS



COLUMNA CALIENTAPLATOS



PLANCHA



ASADOR



KIT SOPORTE ASADOR



KIT SOPORTE PINCHOS



PINCHO



MESA LATERAL INOX



MESA LATERAL NEGRA



PALA CARBÓN



PINZAS PARA CARNE TOP 400 MM



Restaurante L' Aia della Baronessa en Valle Piana(Salerno), con PIRA BBQ M80, PIRA BBQ M120 y PIRA 90 LUX.

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

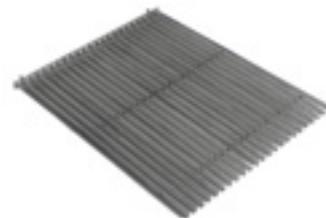


ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950001	Atizador	28 €
901022	Parrilla acanalada (620 x 780) x 2	359 €



ATIZADOR



PARRILLA ACANALADA



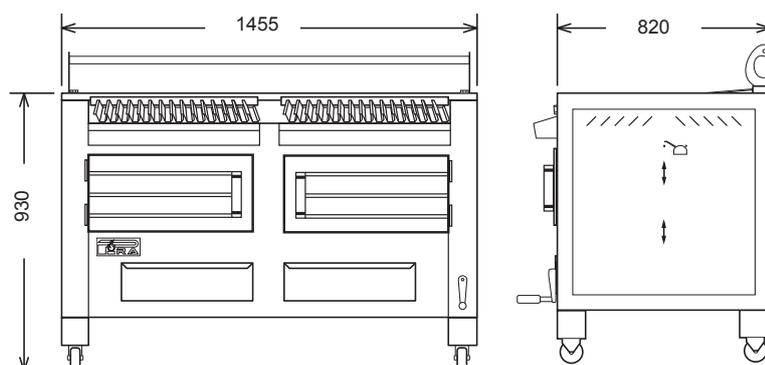
PINZAS PARA CARNE

PIRA BBQ-M150	
REF.	160000
PRECIO	5.640 €



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



ACCESORIOS

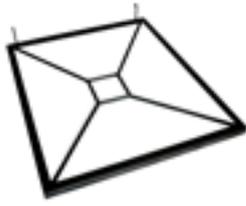
REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
900022	Parrilla varilla (620 x 730)	281 €
901024	Plancha (620 x 780)	575 €
900222	1/2 Parrilla varilla (310 x 730)	281 €
901222	1/2 Parrilla acanalada (310 x 780)	339 €
901224	1/2 Plancha (310 x 780)	375 €
904000	Asador (1300 x 320)	720 €
904001	Kit soporte asador	105 €
904002	Asa auxiliar	45 €

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
902044	Soporte paellero (620 x 730)	133 €
905001	Kit soporte pinchos	133 €
905000	Pincho	30 €
920150	Columna Calientaplatos BBQ 150	990 €
920322	Parrilla Calientaplatos BBQ 150	120 €
905003	Pala carbón	60 €
909050	Mesa lateral inox (810 x 350)	210 €
909000	Mesa lateral negra (810 x 350)	105 €
950004	Pinzas para carne TOP 400 mm	45€



PARRILLA VARILLAS



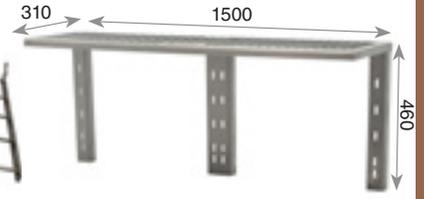
SOPORTE
PAELLERO



ASA
AUXILIAR



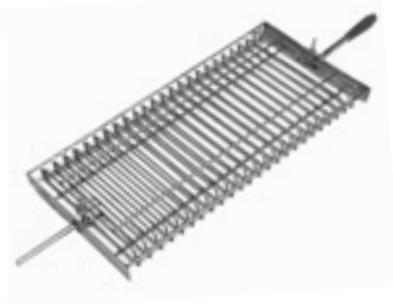
PARRILLA
CALIENTAPLATOS



COLUMNA CALIENTAPLATOS



PLANCHA



ASADOR



KIT SOPORTE ASADOR



KIT SOPORTE PINCHOS



PINCHO



MESA LATERAL INOX



1/2 PARRILLA ACANALADA



1/2 PARRILLA VARILLA



1/2 PLANCHA



Barbacoa PIRA BBQ M150 en Restaurante RAMSES, Madrid.
Foto Junio 2020.



Chef David de Jorge
Robin Food

ROBATA

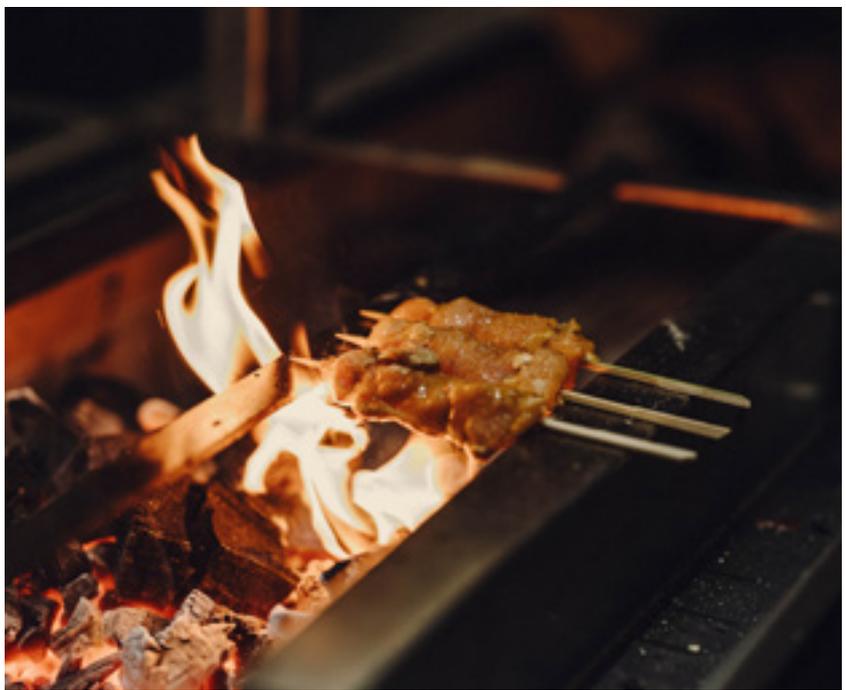


*Plató TV Programa Robin Food,
Oria-Lasarte (País Vasco)
Foto Julio 2016*

PIRA

ESP-80

- Interior en ladrillo refractario
- Tolva fundición de hierro
- Columna con 5 posiciones
- Estante superior fijo calentaplatos
- Cajón recoge grasas extraíble
- Cajón recogedor de cenizas
- Pies de metal



PIRA ESP-80 LUX BASIC

REF.	350000
PRECIO	1.750 €



PIRA ESP-80 SILVER BASIC

REF.	350101
PRECIO	2.490 €



PIRA ESP-80 LUX COMPLET

REF.	350099
PRECIO	2.350 €



PIRA ESP-80 SILVER COMPLET

REF.	350100
PRECIO	2.990 €



ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-80 BASIC

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950001	Atizador	28 €
923500	Soporte pinchos	150 €



ATIZADOR



SOPORTE PINCHOS



PINZAS PARA CARNE



Chef Xavier Bernal by el corral de Sant Quirze (Girona) y También Pira assessor chef en una formación en Pattaya (Tailandia)

ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-80 COMPLET

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
923500	Soporte pincho	150 €
950005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950001	Atizador	28 €
923501	Pincho simple ESP (4 u.)	30 €
923511	Pincho doble ESP (4 u.)	30 €
923515	Parrilla varilla ESP	226 €
923510	Parrilla acanalada ESP	300 €



PARRILLA VARILLAS



PINCHO DOBLE ESP



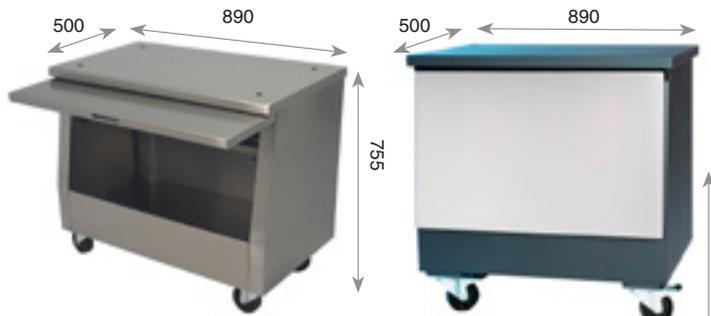
PARRILLA ACANALADA



PINCHO SIMPLE ESP

ACCESORIO

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
773500	Mesa ESP-80 LUX	714 €
773501	Mesa ESP-80 SILVER	1341 €
950004	Pinzas para carne TOP 400 mm	45 €



MESA ESP-80 SILVER

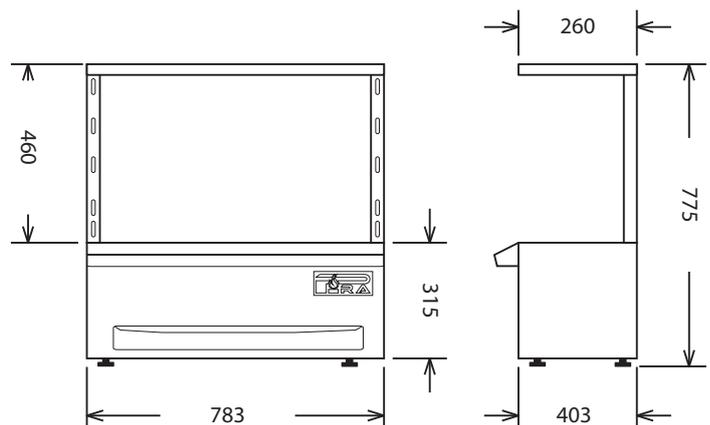
MESA ESP-80 LUX



PINZAS PARA CARNE TOP 400 MM

INFORMACIÓN TÉCNICA

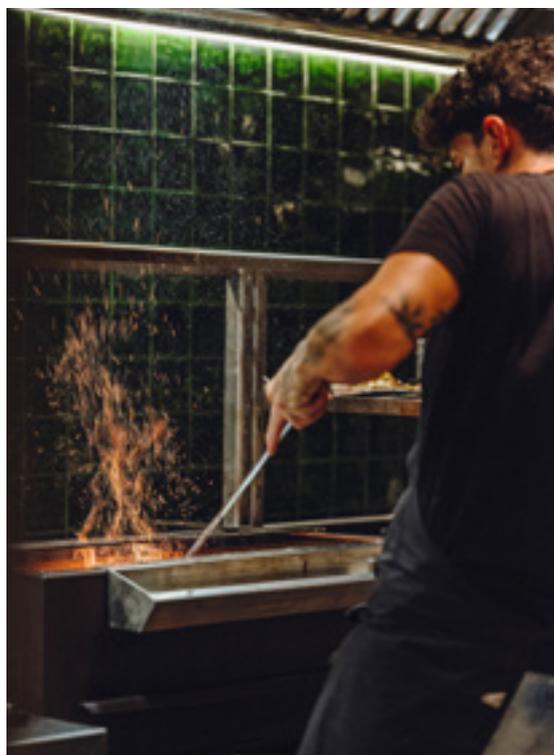
Producción media	20 Kg/h
Consumo de carbón máximo	2,5-3,5 Kg por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180°C a 350°C
Peso neto	111 Kg



PIRA

ESP-160

- Interior en ladrillo refractario
- Tolva fundición de hierro
- Columna con 5 posiciones
- Estante superior fijo calentaplatos
- Recoge grasas extraíble
- Cajón recogedor de cenizas
- Pies de metal



Detalle Restaurante Palo Verde (Barcelona)

PIRA ESP-160 LUX BASIC

REF.	353500
PRECIO	2.950 €



PIRA ESP-160 SILVER BASIC

REF.	353601
PRECIO	4.950 €



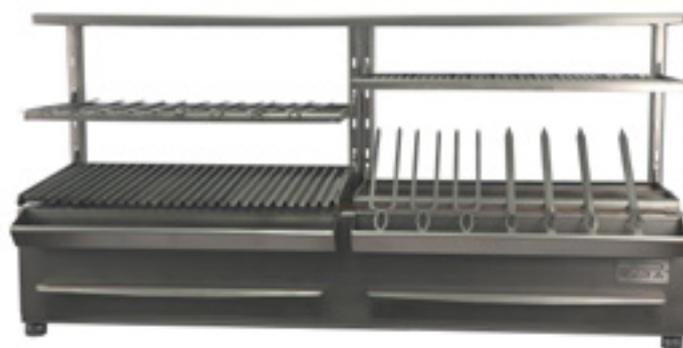
PIRA ESP-160 LUX COMPLET

REF.	353599
PRECIO	3.750 €



PIRA ESP-160 SILVER COMPLET

REF.	353600
PRECIO	5.750 €



ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-160 BASIC

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950001	Atizador	28 €
923500	Soporte pinchos (2 u.)	150 €



ATIZADOR



SOPORTE PINCHOS



PINZAS PARA CARNE



Detalle cocina abierta del restaurante Palo Verde en (Barcelona)

ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-160 COMPLET

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
923500	Soporte pinchos (2 u.)	150 €
950005	Pinzas para carne 330 mm	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 €



PARRILLA VARILLAS



PINCHO DOBLE ESP



PARRILLA ACANALADA



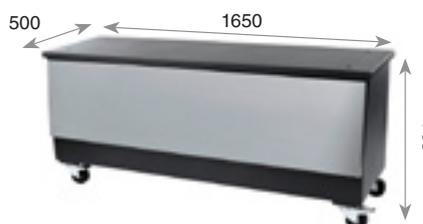
PINCHO SIMPLE ESP

ACCESORIO

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
773500	Mesa ESP-160 LUX	714 €
773501	Mesa ESP-160 SILVER	1341 €
950004	Pinzas para carne TOP 400 mm	45 €



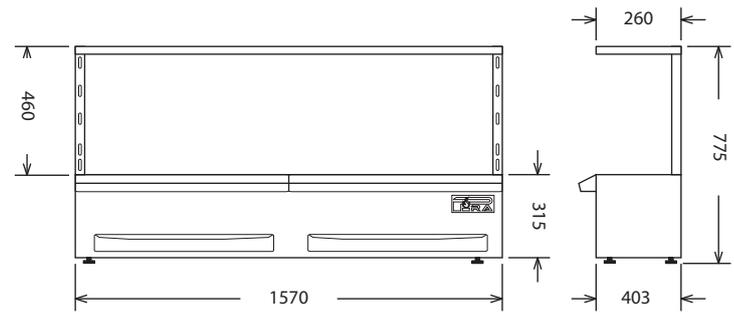
MESA ESP-160 SILVER



MESA ESP-160 LUX

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	175 Kg



PINZAS PARA CARNE TOP 400 MM

PIRA

BRA-80

- Cortallamas interno
- Mesa auxiliar accesoria
- Atizador
- Regulador de tiro
- Cámara para combustión de leña
- Cámara para combustión de carbón
- Capacidad de almacenaje de 15Kgs de Brasas



PIRA BRA-80	
REF.	580080
PRECIO	2.200€



PIRA BRA-80

ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950001	Atizador	28 €



ATIZADOR



Las mejores brasas se hacen en el brasero Pira.

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
770080	Mesa BRA-80	694 €
759007	Cortallamas externo	310 €
759008	Sombrero Inox	165 €
905003	Pala para carbón	60 €



MESA BRA-80

INFORMACIÓN TÉCNICA

Salida humos	180 mm
Interior cámara superior	630 x 440 x 450 mm
Interior cámara inferior	480 x 37 x 320 mm
Altura fondo - puerta	120 mm
Puertas	360 x 200 mm
Rejilla interior	130 x 130 mm

