

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, debemos cuidar 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



Sombrero 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

Sombrero negro

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

EXTRACCIÓN

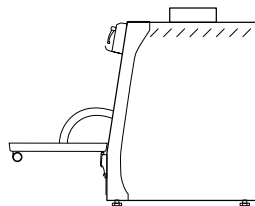
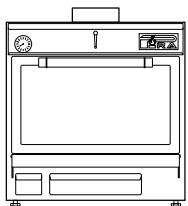
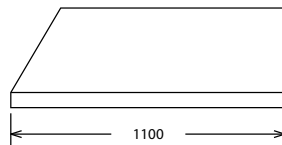
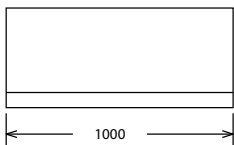


PIRA ofrece y recomienda campanas con **sistema inverter**, es decir con los filtros de la campana en la parte frontal y no detrás, justo encima de la puerta del horno. Por lo tanto, recomendamos campanas bastante profundas, ya que lo deseable es que la campana cubra la profundidad del horno más la distancia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

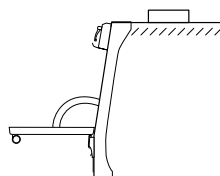
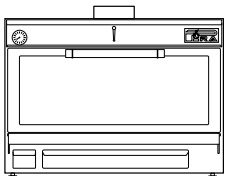
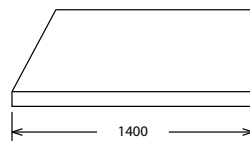
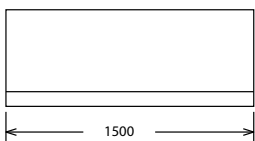
Recomendamos campanas que tengan aportación de aire, para así compensar la salida de oxígeno que se produce en la cocina.

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

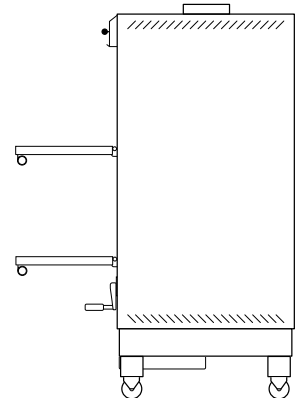
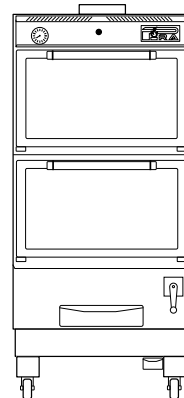
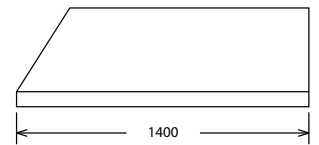
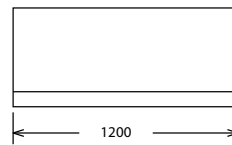
Pira 70 LUX, Pira 70 XL LUX, Pira 80 LUX



Pira 120 LUX



Pira 90 LUX, Pira 90 D LUX

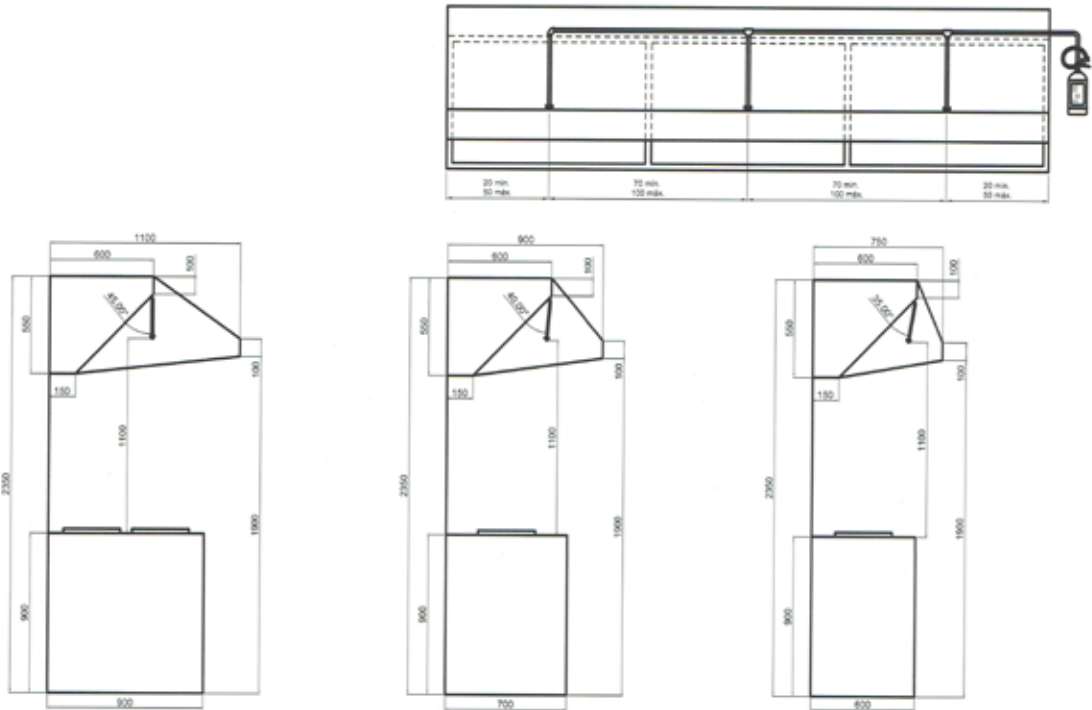


KIT DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS

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



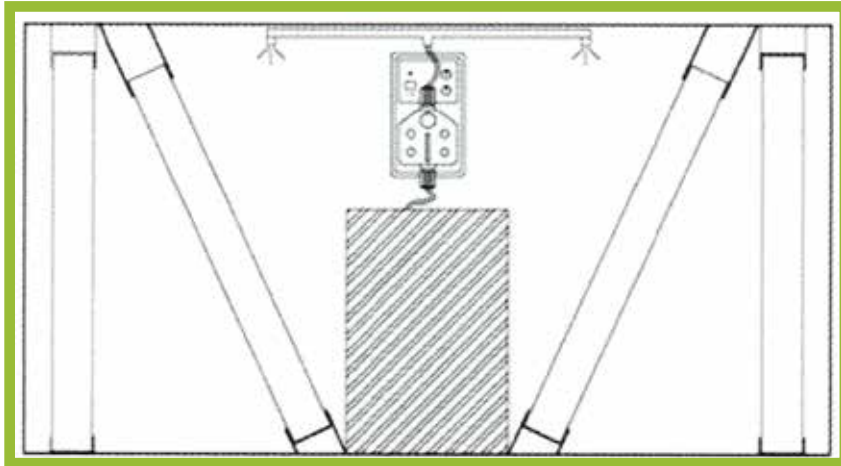
Pira, como complemento en su catálogo de campanas también ofrece FUO. FUO es un sistema innovador de eliminación total de humos y de hasta el 80% de los olores producidos al encender el horno o barbacoa.

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.

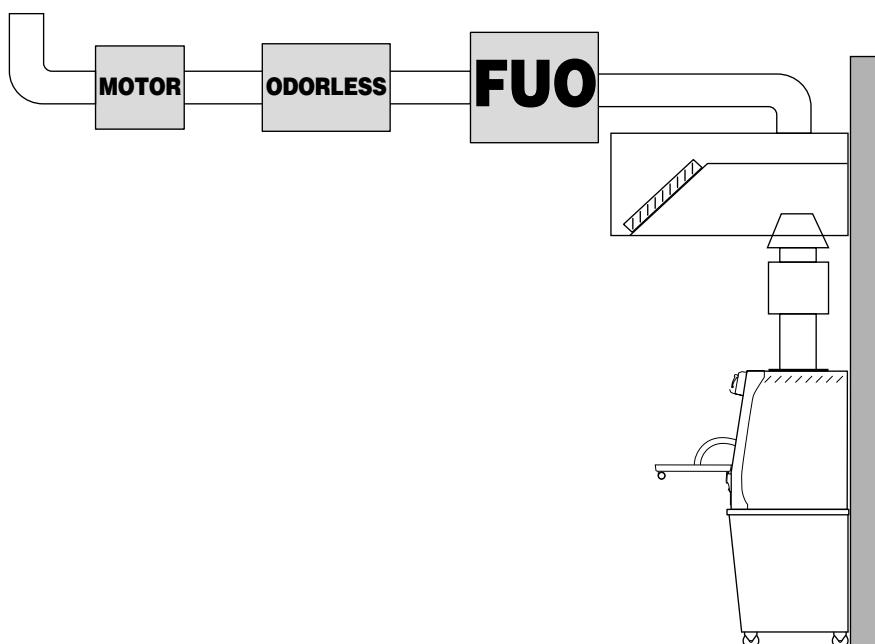
El rendimiento de FUO es superior a cualquier otro equipo de filtración para humo procedente de cocina industrial. El equipo dispone de una fase difusora inicial que iguala y reparte el flujo laminar de los gases para que todos los tubos de panel actúen con la máxima eficacia. Posteriormente los gases 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 FUO, 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 filtran-tes, 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 utiliza-do, 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.

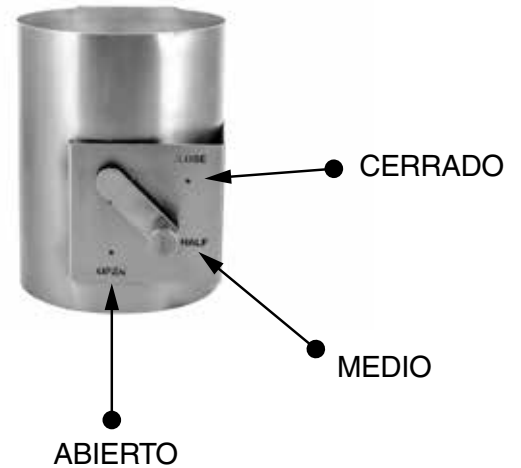
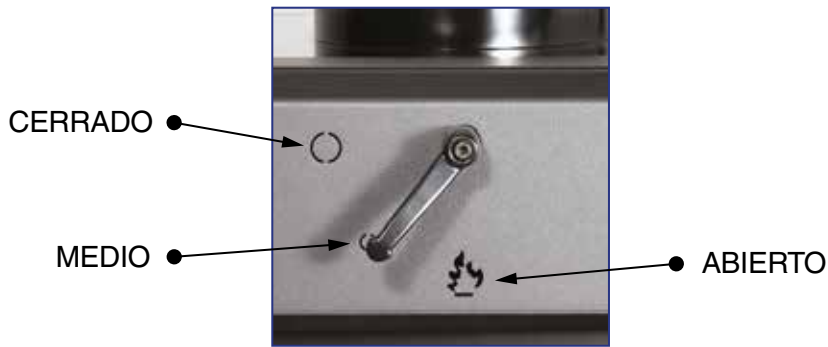
Para más información sobre carbones disponibles, contacten con nosotros.

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 obturar 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

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.





