

A Pira Ovens tot és qüestió de detalls... i els detalls marquen la diferència en producte i servei:

- Forns de qualitat a preus raonables.
- Necessita un xef? Li enviem un xef estigui on estigui.
- PiraCold: Sistema d'aïllament que redueix dràsticament la temperatura exterior i redueix el consum de carbó. Estalviem energia i diners.
- Recollidor integrat d'olis i grasses, donant l'opció a cuinar amb graelles acanalades que permeten cuinar sense por a les flames aliments delicats (peix, verdures) o greixosos (pollastre, ànec, etc), evitant les males olors i l'excés de fum i presentació d'aliments cremats.
- El catàleg de graelles més ampli del mercat per a poder fer front a qualsevol necessitat del xef: opcions de graelles de vareta, ranurades, per a broquetes, broquetes per a pollastre, planxes, etc...
- Porta de vidre panoràmic: El xef pot veure en tot moment la cambra de cocció i també el "sentit de l'espectacle"...
- Amb #piraedseries, forns amb porta de cristall elevable, reduïm l'espai entre el xef i el forn.

En aquest catàleg trobaràs la nostra presentació bàsica de productes, però és només l'inici, tindràs dubtes, preguntes, inquietuds... Contacta'ns!



ELS NOSTRES FORNS



Característiques: Temperatura de treball de 180 °C a 350 °C, tallafocs intern, calaix recull-cendra, calaix recull-greix (excepte models 50), opció de mitges graelles (excepte models 50, 70 i 70 XL), sortida de fums de 180 mm (models 50, 70, 70 XL, 80, 80 XXL, 90 i 90 D) o 210 mm (models 120 i 120 D), termòmetre, interior en ferro colat, sistema PiraCold, regulador de tir integrat.

Inclouen: Pinces, atiador, graella de varetes, taula frontal (només porta ED) i kit xemeneia (només model 50).

3 sèries x 3 portes = el teu forn ideal



Sèrie Black: La nostra gamma introductòria. Acer pintat d'alta qualitat i totes les prestacions que esperes d'un forn Pira. Disponible en model 50, 70, 80 i 90.

Sèrie Lux: El nostre best seller. Acer amb acabats pintats en el frontal. Preu ajustat sense renunciar a res. Disponible en model 50, 70, 70 XL, 80, 90, 90D, 120 i 120D.

Sèrie Silver: La gamma top. Totalment acabat en acer. Una gamma creada especialment per al mercat americà. Disponible en model 50, 70, 70 XL, 80, 80 XXL, 90, 90D, 120 i 120D.



Porta AB: Cristall panoràmic vitro-ceràmic abatible, permet veure l'interior en tot moment i controlar la cocció. Disponible en sèrie Black i Lux.

Porta SD: Porta sòlida sense cristall que permet fer servir la porta per a emplatat. Disponible en sèrie Lux i Silver.

Porta ED: Porta de cristall elevable que estalvia espai en la cuina al no obrir-se cap endavant. Disponible en sèrie Lux i Silver.



Paco Roncero, Casino de Madrid, Madrid. PIRA 90 Silver ED.



Martín Berasategui, Rest. Martín Berasategui, Oria-Lasarte. PIRA 120 Lux AB i BBQ M150.



David de Jorge, Robin Food, Oria-Lasarte. ESP 80 Lux.

FORNS DE BRASA SÈRIE SILVER



Aquesta línia està acabada totalment en acer inoxidable i no es presenta amb cap part del forn pintada. La Sèrie Silver s'ha convertit des del seu llançament en la LÍNIA TOP de forns de brasa en el mercat professional.

Els forns de brasa PIRA SILVER SÈRIES es presenten amb porta cega abatible i amb porta elevable de cristall. Els podràs trobar en els restaurants més llorejats a tot el món i amb el model PIRA 50 Silver AB ara també pots gaudir d'un Pira en la teva pròpia casa.

Per als amants del #grilling i del sabor autèntic del #Piraflavour, la PIRA SILVER SÈRIES és el destí definitiu. No perdis més el temps, ja has arribat on sempre has somiat. BENVINGUT!

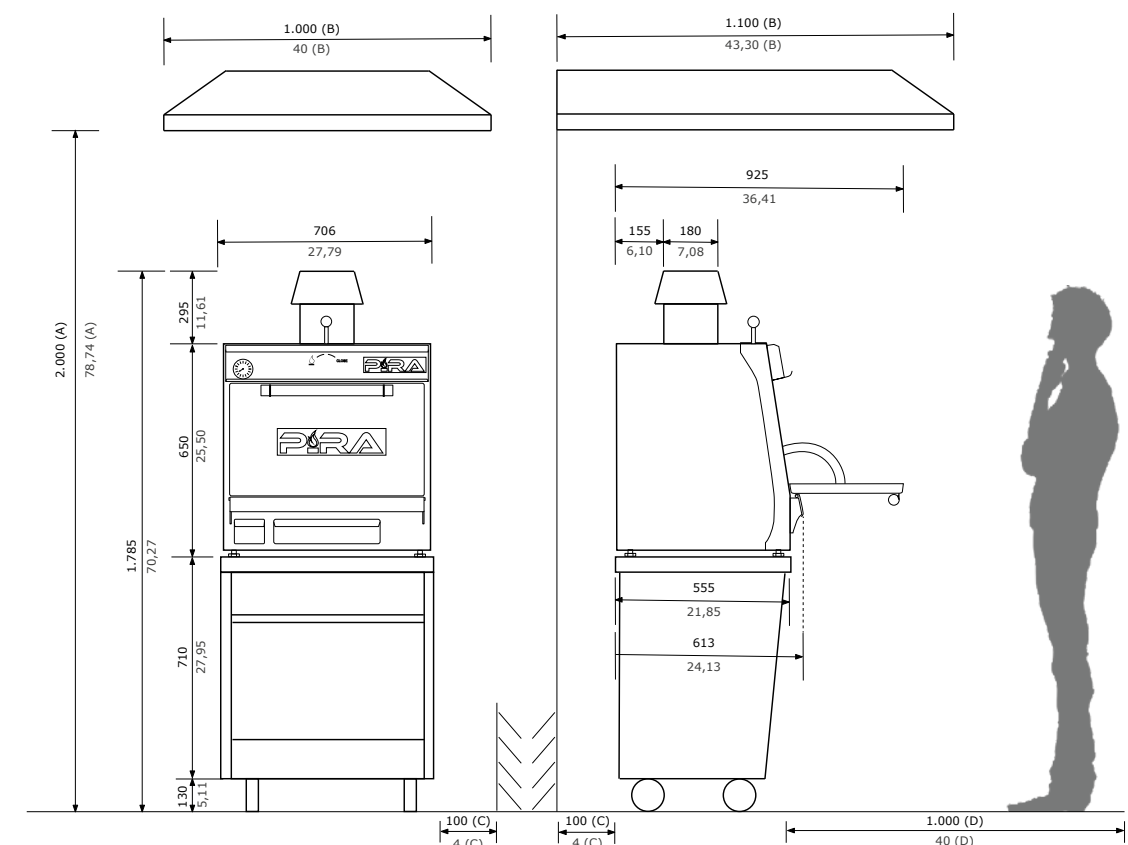


PIRA 70 Silver SD
Ref. 450.106

85 comensals

 6.530 €

Nombre de guies	7
Temps d'encesa	30 min.
Producció mitjana	60 kg/h
Càrrega màxima de carbó	3 kg
Mesura de la graella	568 x 465 mm
Capacitat safates GN per graella	1xGN 1/1
Pes net	155 Kg
Potència equivalent	3.0 kw



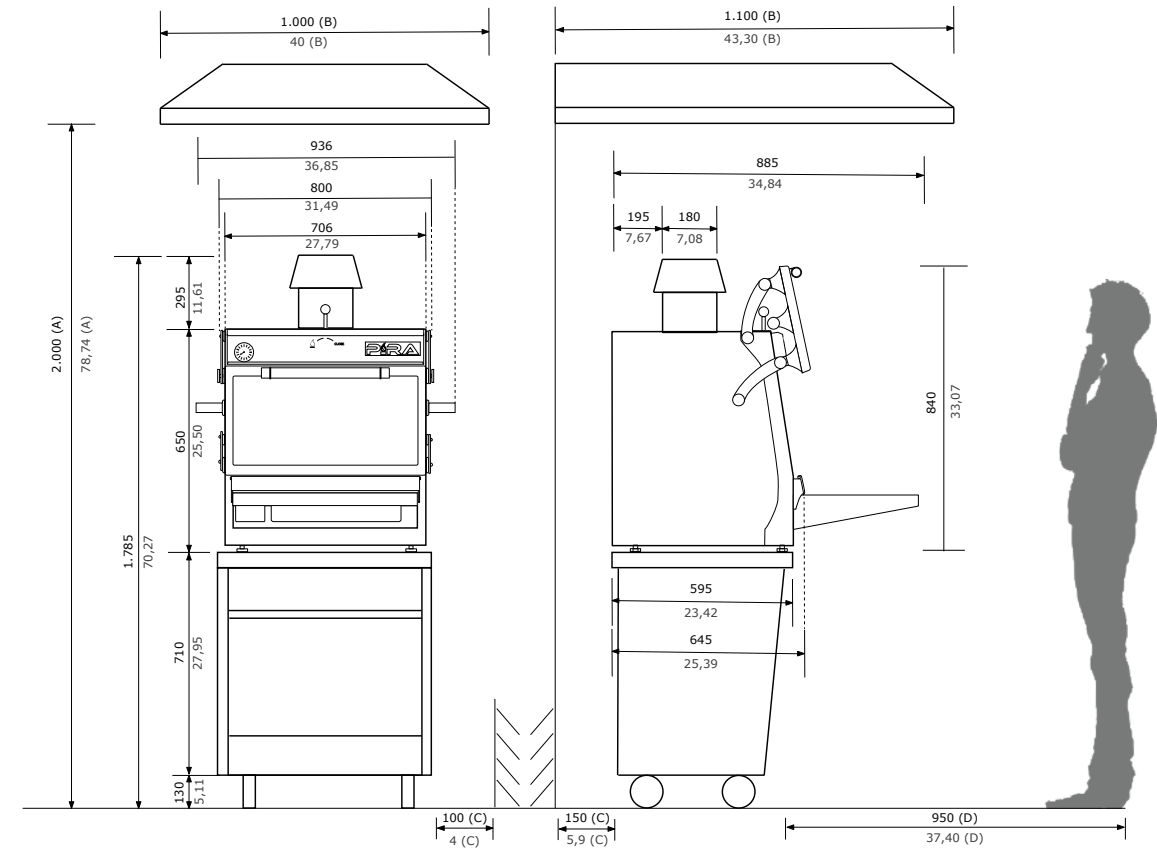
PIRA 70 Silver ED
Ref. 450.107

85 comensals

7.335 €



Nombre de guies	7
Temps d'encesa	30 min.
Producció mitjana	60 kg/h
Càrrega màxima de carbó	3 kg
Mesura de la graella	568 x 465 mm
Capacitat safates GN per graella	1xGN 1/1
Pes net	187 Kg
Potència equivalent	3.0 kw



Alfredo Fernández-Arana. Rest. El Huerto de Floren Domezain. Madrid. PIRA 120 Silver ED.



Pau Pérez. Rest. Aflamas. Barcelona. PIRA 80 XXL Silver ED.

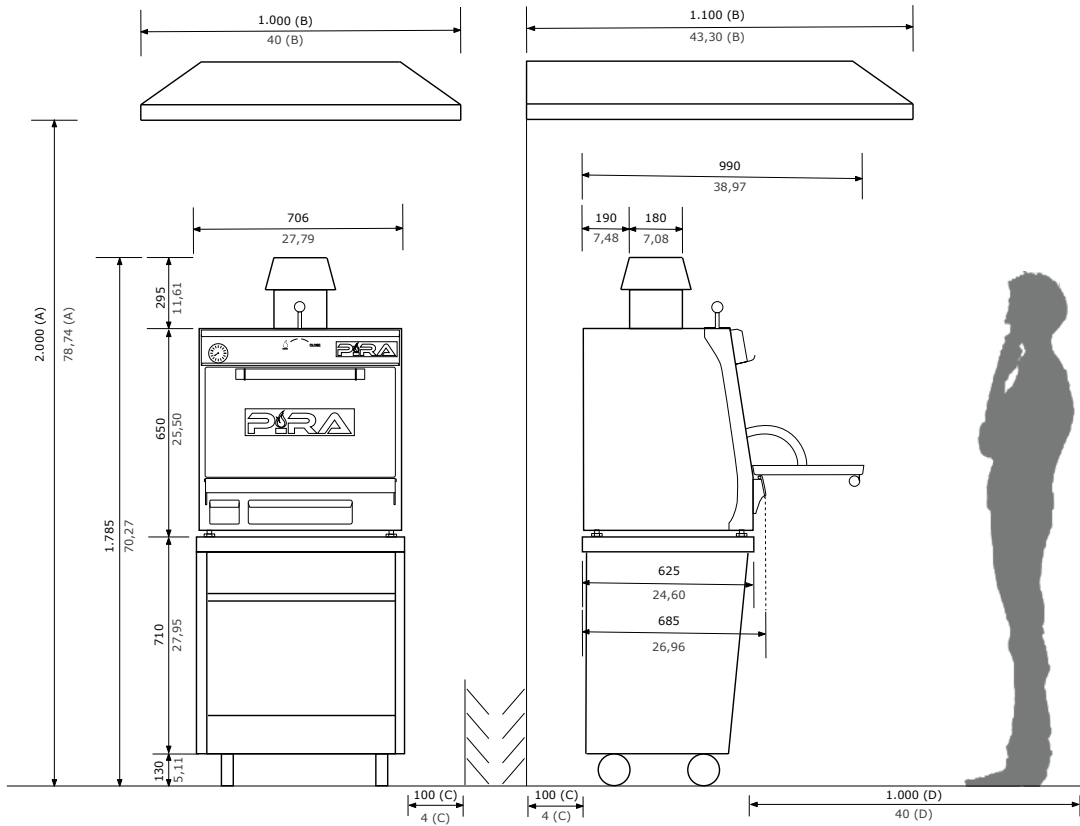
PIRA 70 XL Silver SD
Ref. 480.106

🍴 100 comensals

💰 6.910 €



Nombre de guies	7
Temps d'encesa	30 min.
Producció mitjana	65 kg/h
Càrrega màxima de carbó	4 kg
Mesura de la graella	568 x 535 mm
Capacitat safates GN per graella	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Pes net	167 Kg
Potència equivalent	3.5 kw



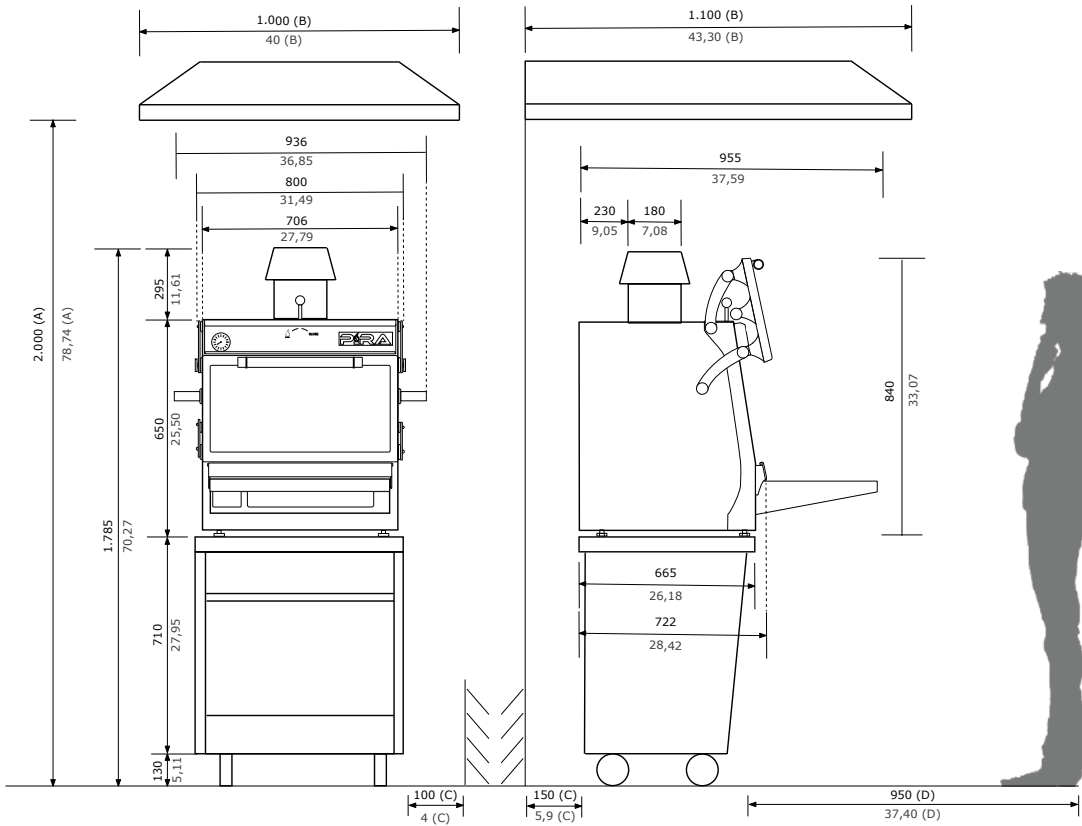
PIRA 70 XL Silver ED
Ref. 480.107

🍴 100 comensals

💰 8.450 €



Nombre de guies	7
Temps d'encesa	30 min.
Producció mitjana	65 kg/h
Càrrega màxima de carbó	4 kg
Mesura de la graella	568 x 535 mm
Capacitat safates GN per graella	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Pes net	200 Kg
Potència equivalent	3.5 kw





Rest. Floreria Atlántico,
Barcelona. PIRA 120 Silver ED.



Paco Roncero, Casino de Madrid,
Madrid. PIRA 90 Silver ED.

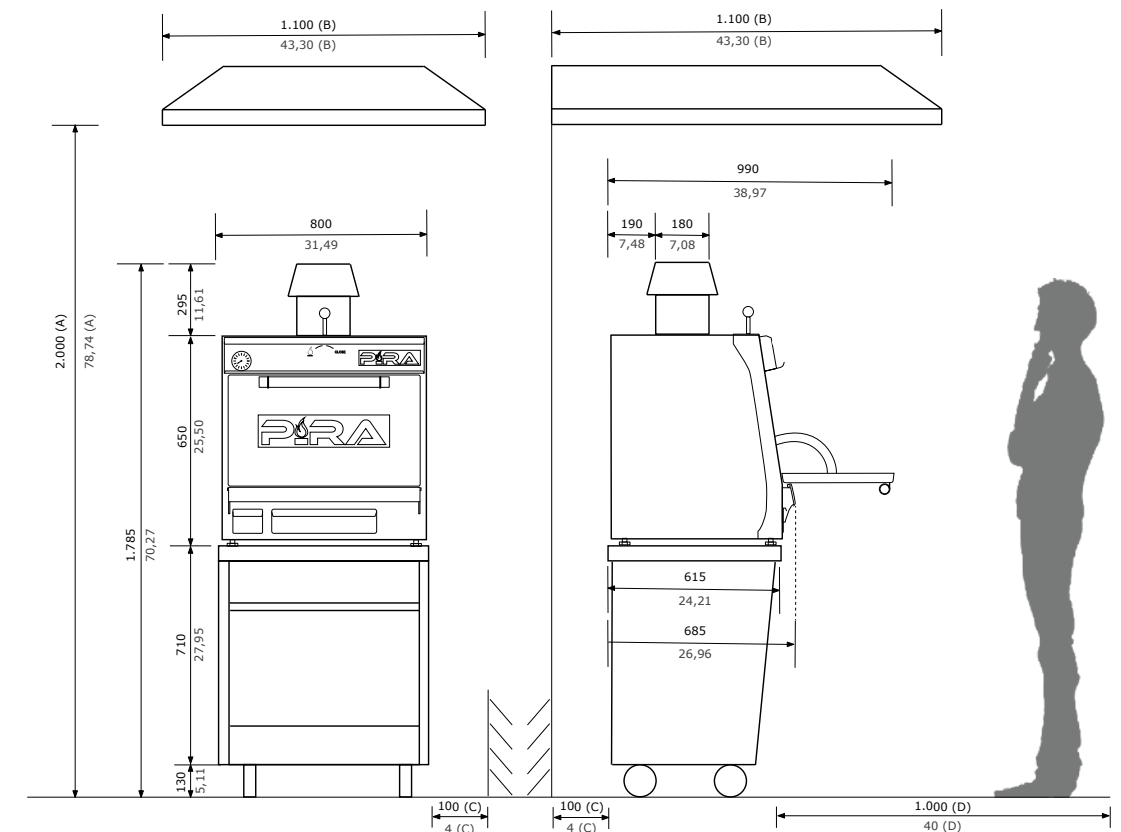


PIRA 80 Silver SD
Ref. 490.106

🍴 115 comensals

💰 7.350 €

Nombre de guies	7
Temps d'encesa	35 min.
Producció mitjana	75 kg/h
Càrrega màxima de carbó	4,5 kg
Mesura de la graella	668 x 535 mm
Capacitat safates GN per graella	2xGN 1/1 [diferent alçada] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Pes net	186 Kg
Potència equivalent	4.5 kw



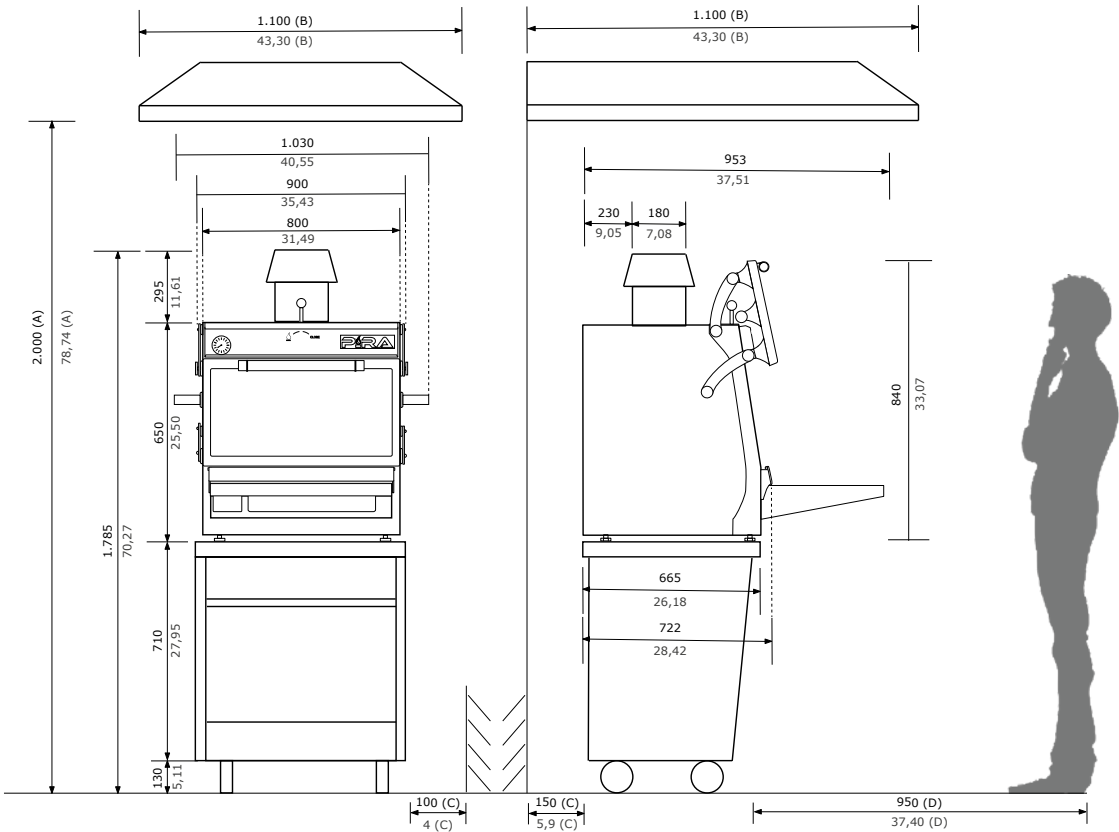
PIRA 80 Silver ED
Ref. 490.107

🍴 115 comensals

💰 8.560 €



Nombre de guies	7
Temps d'encesa	35 min
Producció mitjana	75 kg/h
Càrrega màxima de carbó	4,5 kg
Mesura de la graella	668 x 535 mm
Capacitat safates GN per graella	2xGN 1/1 [diferent alçada] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Pes net	221 Kg
Potència equivalent	4.5 kw



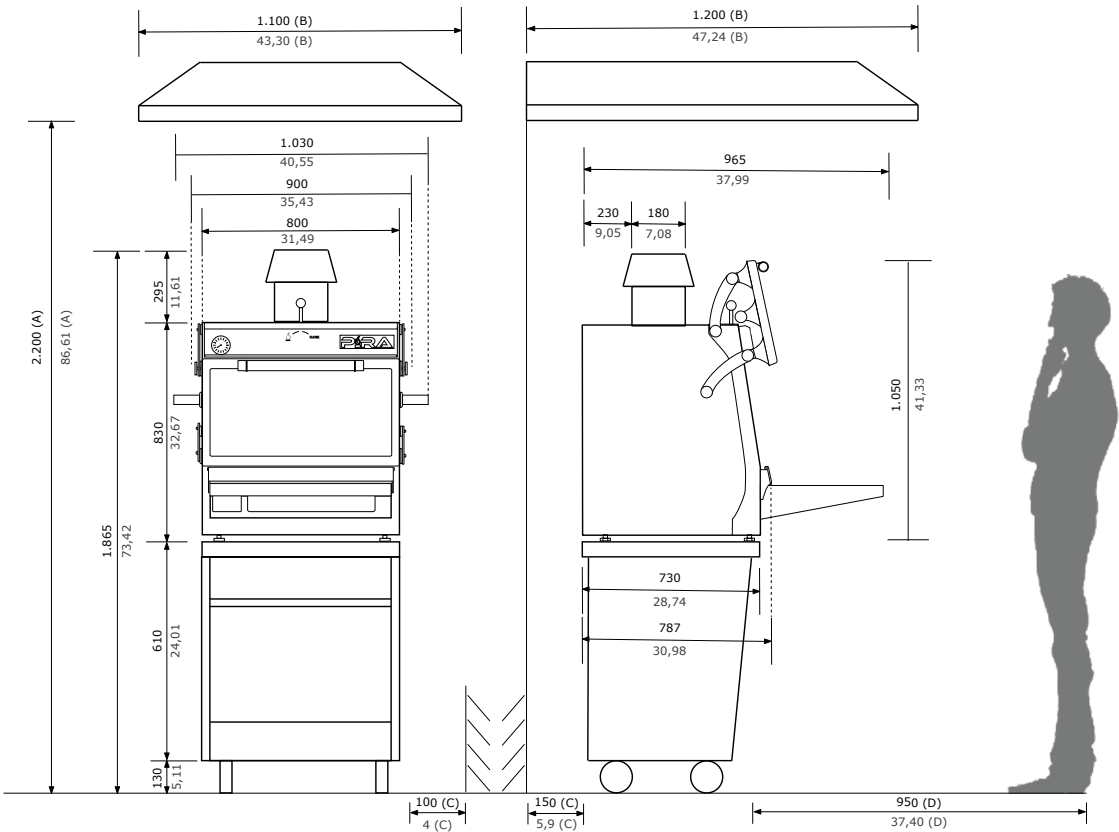
PIRA 80 XXL Silver ED
Ref. 490.108

🍴 127 comensals

💰 8.560 €



Nombre de guies	8
Temps d'encesa	40 min.
Producció mitjana	90 kg/h
Càrrega màxima de carbó	4,5 kg
Mesura de la graella	668 x 535 mm
Capacitat safates GN per graella	2xGN 1/1 [diferent alçada] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Pes net	260 Kg
Potència equivalent	4.5 kw



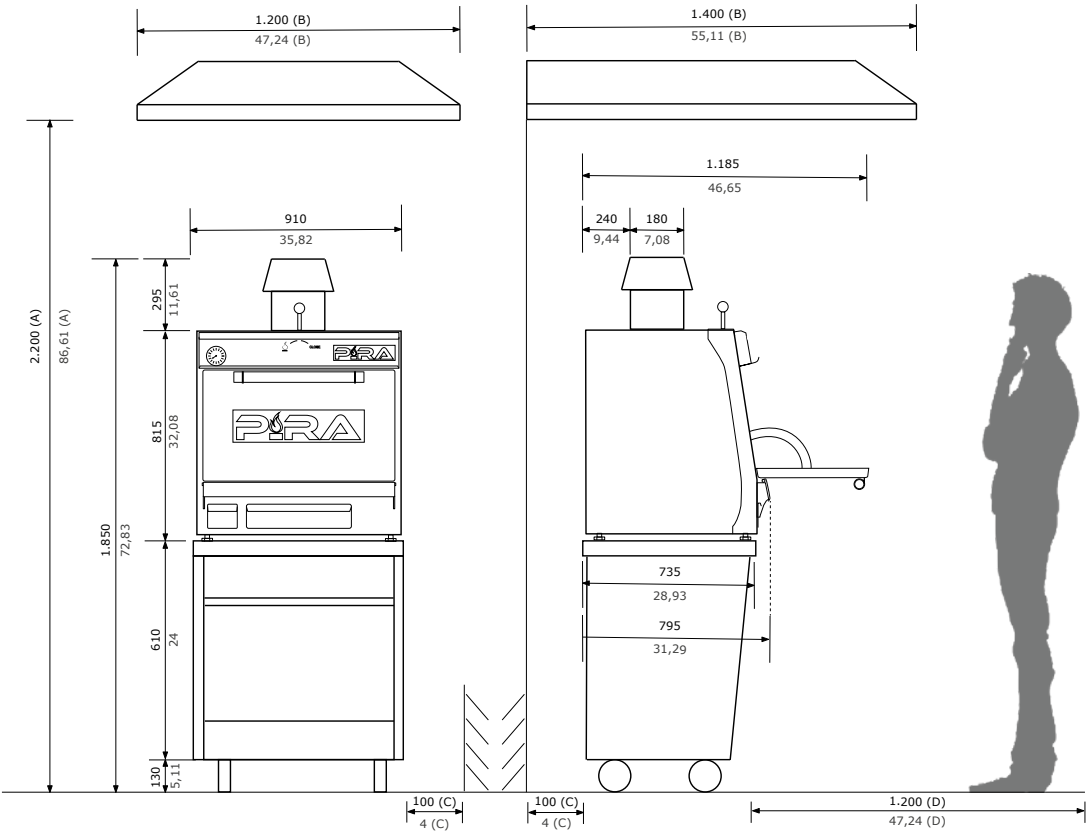
PIRA 90 Silver SD
Ref. 500.106

🍴 140 comensals

💰 8.600 €



Nombre de guies	8
Temps d'encesa	40 min.
Producció mitjana	110 kg/h
Càrrega màxima de carbó	5 kg
Mesura de la graella	770 x 625 mm
Capacitat safates GN per graella	2xGN 1/1
Pes net	275 Kg
Potència equivalent	6.0 kw



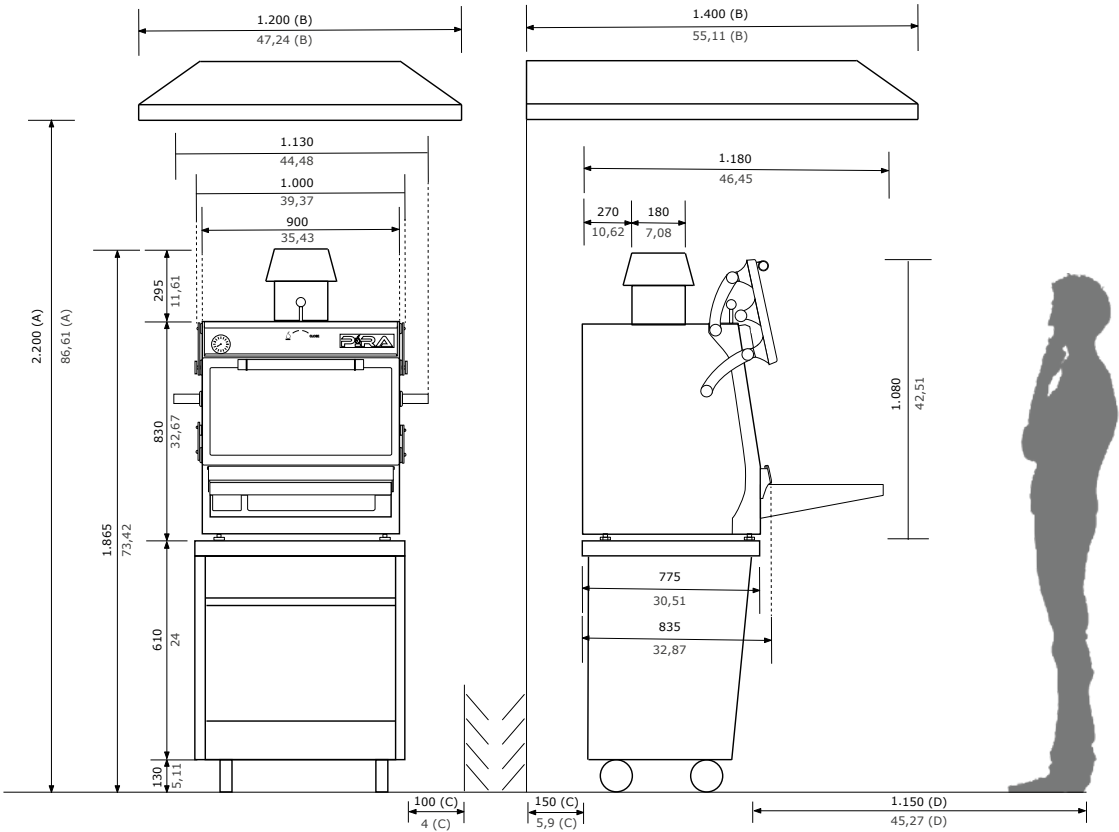
PIRA 90 Silver ED
Ref. 500.107

🍴 140 comensals

💰 9.750 €



Nombre de guies	8
Temps d'encesa	40 min.
Producció mitjana	110 kg/h
Càrrega màxima de carbó	5 kg
Mesura de la graella	770 x 625 mm
Capacitat safates GN per graella	2xGN 1/1
Pes net	303 Kg
Potència equivalent	6.0 kw





PIRA Chef Assessor en acció. PIRA 120 Silver ED.



Alfredo Fernández-Arana. Rest. UMO. Madrid. PIRA 90 Silver ED.

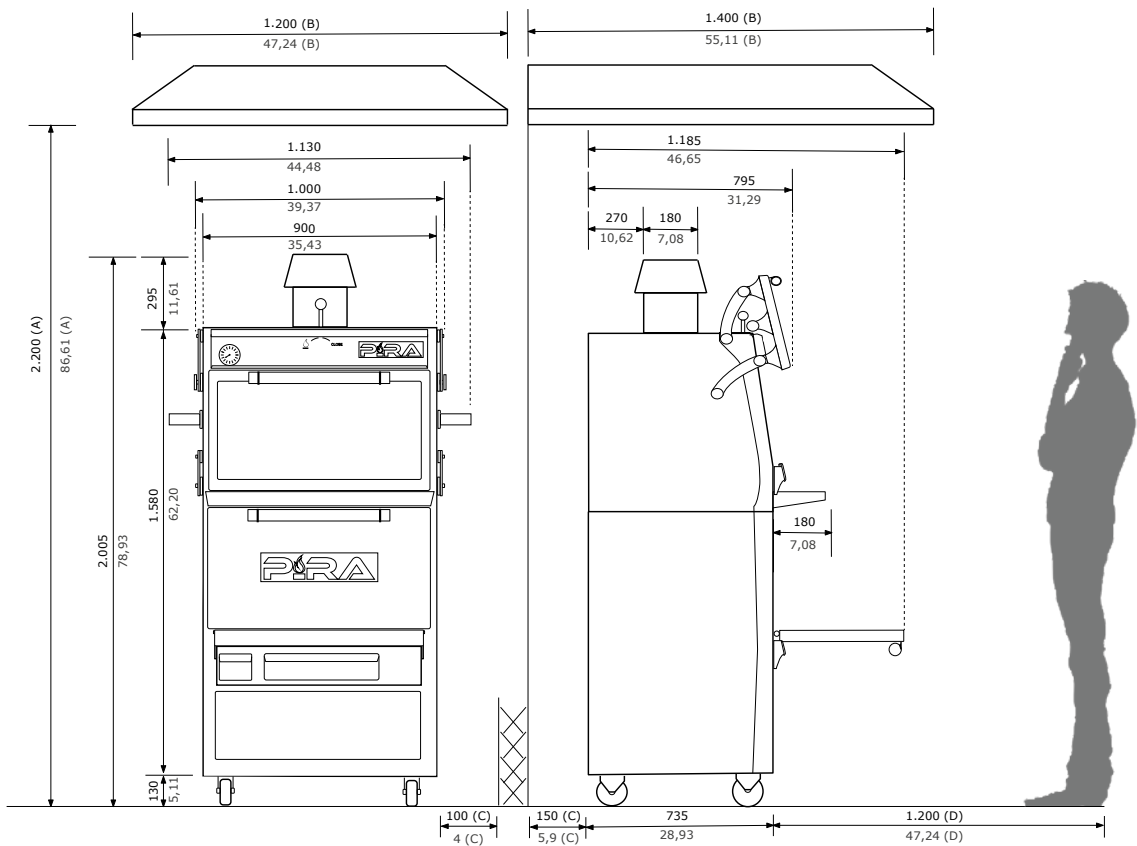


PIRA 90 D Silver
Ref. 170.105

🍴 195 comensals

💰 13.304 €

Nombre de guies	7 inf. / 8 sup.
Temps d'encesa	45 min.
Producció mitjana	145 kg/h
Càrrega màxima de carbó	6 kg
Mesura de la graella	770 x 625 mm
Capacitat safates GN per graella	2xGN 1/1
Pes net	486 Kg
Potència equivalent	6.0 kw



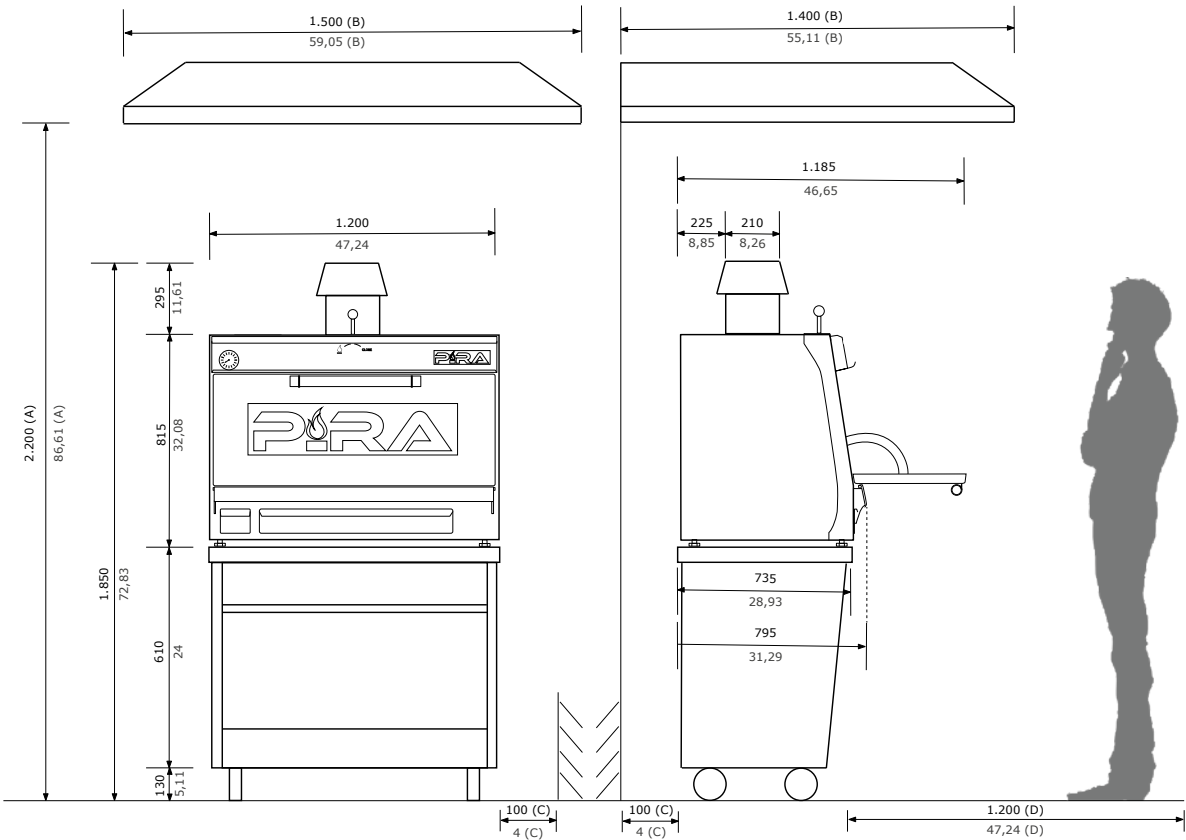
PIRA 120 Silver SD
Ref. 120.106

🍴 200 comensals

💰 11.435 €



Nombre de guies	7
Temps d'encesa	40 min.
Producció mitjana	150 kg/h
Càrrega màxima de carbó	6 kg
Mesura de la graella	1.062 x 625 mm
Capacitat safates GN per graella	3xGN 1/1
Pes net	360 Kg
Potència equivalent	6.0 kw



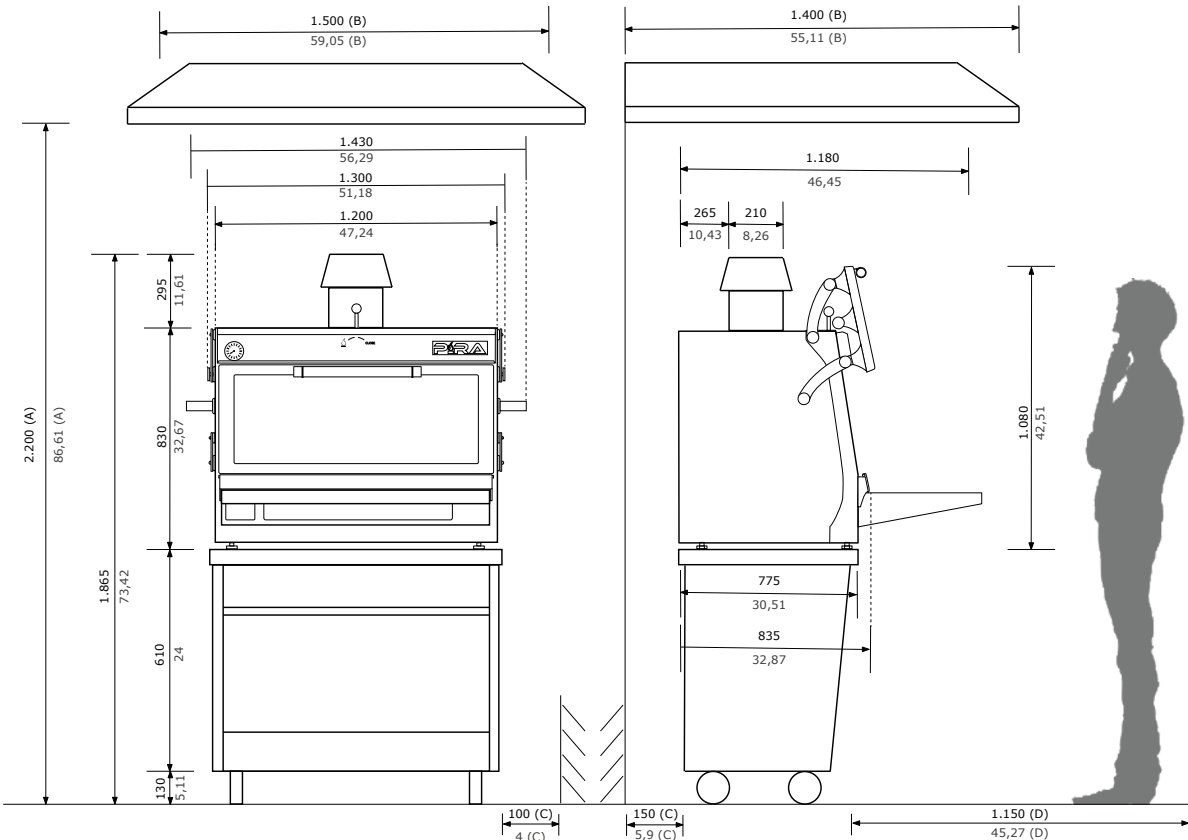
PIRA 120 Silver ED
Ref. 120.107

🍴 200 comensals

💰 11.960 €



Nombre de guies	7
Temps d'encesa	40 min.
Producció mitjana	150 kg/h
Càrrega màxima de carbó	6 kg
Mesura de la graella	1.062 x 625 mm
Capacitat safates GN per graella	3xGN 1/1
Pes net	391 Kg
Potència equivalent	6.0 kw



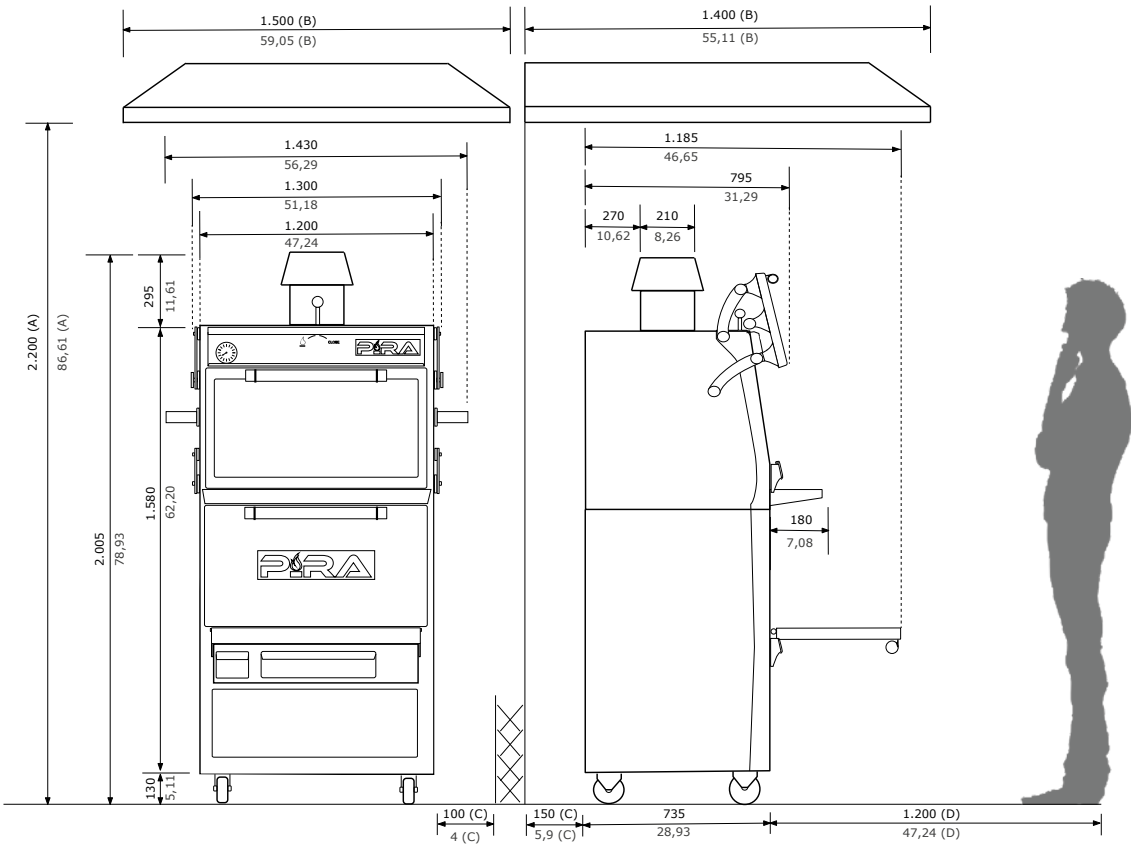
PIRA 120 D Silver
Ref. 120.109

🍴 290 comensals

💰 16.265 €



Nombre de guies	6 inf. / 6 sup.
Temps d'encesa	45 min.
Producció mitjana	200 kg/h
Càrrega màxima de carbó	7 kg
Mesura de la graella	1.062 x 625 mm
Capacitat safates GN per graella	3xGN 1/1
Pes net	730 Kg
Potència equivalent	8.0 kw



Iván Gallardo. Rest. La Pepa.
València. PIRA 70 Silver ED.



Jordi Limón. Rest. Camiral Golf &
Wellness. Girona. PIRA 120 Silver ED.

FORNS DE BRASA
SÈRIE LUX



Pira Ovens domina el mercat dels forns brasa amb el catàleg més extens que actualment hi ha en el mercat i el fa de la mà de la SÈRIE LUX.

Els forns de brasa PIRA LUX SÈRIES es presenten amb porta cega abatible, amb porta de cristall abatible i amb porta elevable de cristall.

Aquesta línia s’ha convertit des del seu llançament en la TOP SELLER LINE de forns de brasa en el mercat professional. La generació de forns brasa més venuda a tot el món tenen un nom, i és la SÈRIE LUX.

La podràs gaudir a la teva casa amb el model PIRA 50 Lux AB, en el restaurant de la cantonada o en desenes i desenes de restaurants amb Estrelles Michellin.

#noacceptisimitacions , el teu negoci t’ho agrairà

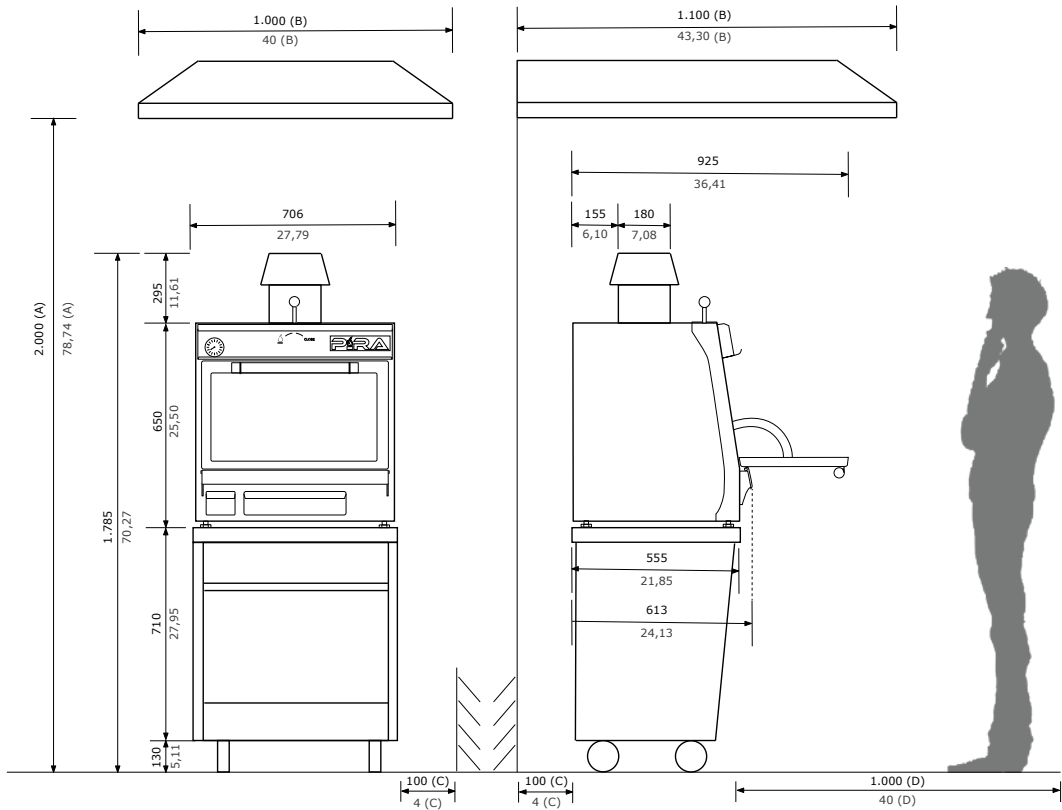


PIRA 70 Lux AB
Ref. 450.102

85 comensals

5.100 €

Nombre de guies	7
Temps d’encesa	30 min.
Producció mitjana	60 kg/h
Càrrega màxima de carbó	3 kg
Mesura de la graella	568 x 465 mm
Capacitat safates GN per graella	1xGN 1/1
Pes net	146 Kg
Potència equivalent	3.0 kw



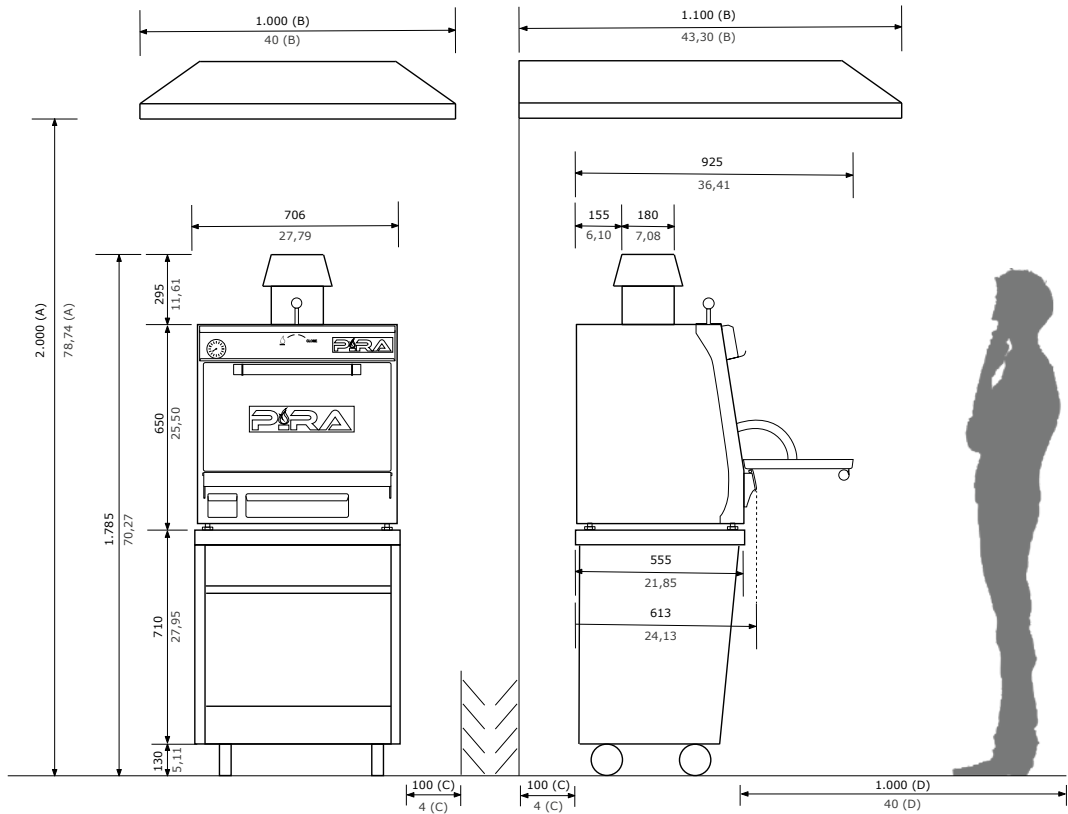
PIRA 70 Lux SD
Ref. 450.103

🍴 85 comensals

💰 5.400 €



Nombre de guies	7
Temps d'encesa	30 min.
Producció mitjana	60 kg/h
Càrrega màxima de carbó	3 kg
Mesura de la graella	568 x 465 mm
Capacitat safates GN per graella	1xGN 1/1
Pes net	155 Kg
Potència equivalent	3.0 kw



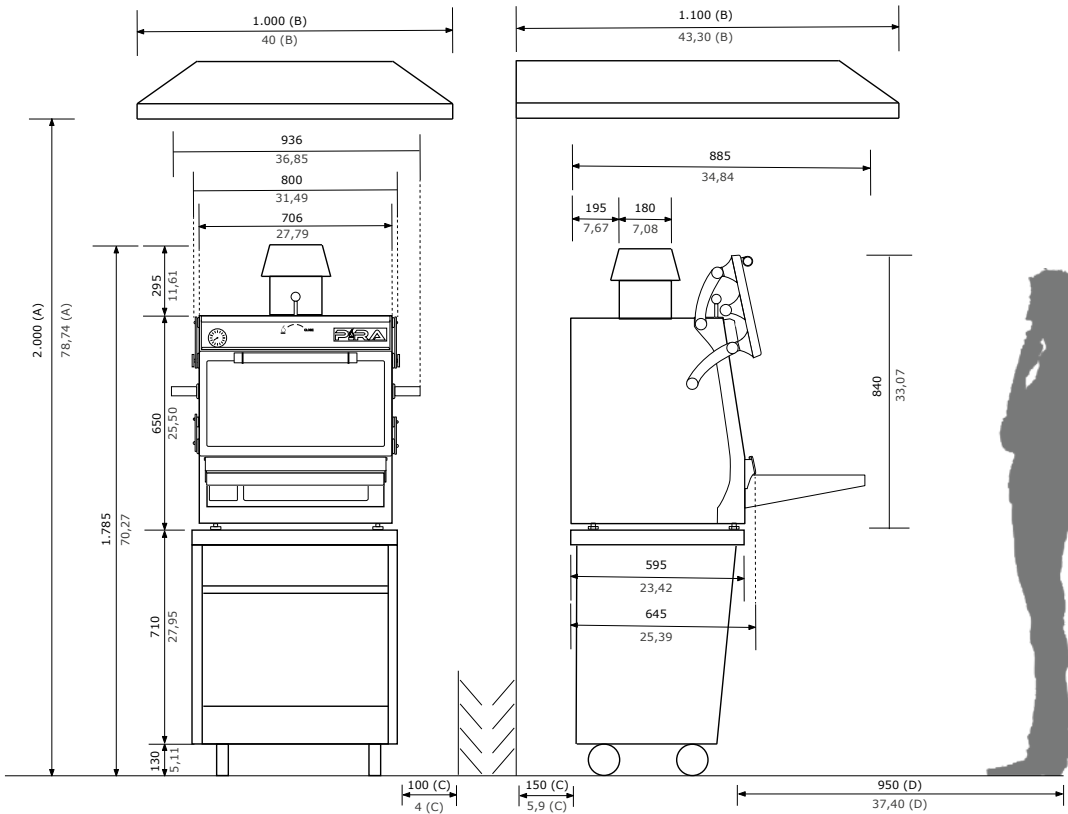
PIRA 70 Lux ED
Ref. 450.104

🍴 85 comensals

💰 6.590 €



Nombre de guies	7
Temps d'encesa	30 min.
Producció mitjana	60 kg/h
Càrrega màxima de carbó	3 kg
Mesura de la graella	568 x 465 mm
Capacitat safates GN per graella	1xGN 1/1
Pes net	187 Kg
Potència equivalent	3.0 kw





Joan Caparròs, Rest. Omplepanxes,
Sabadell. PIRA 80 Lux ED.



Martín Bado, Barcelona.
PIRA 90 D Lux.

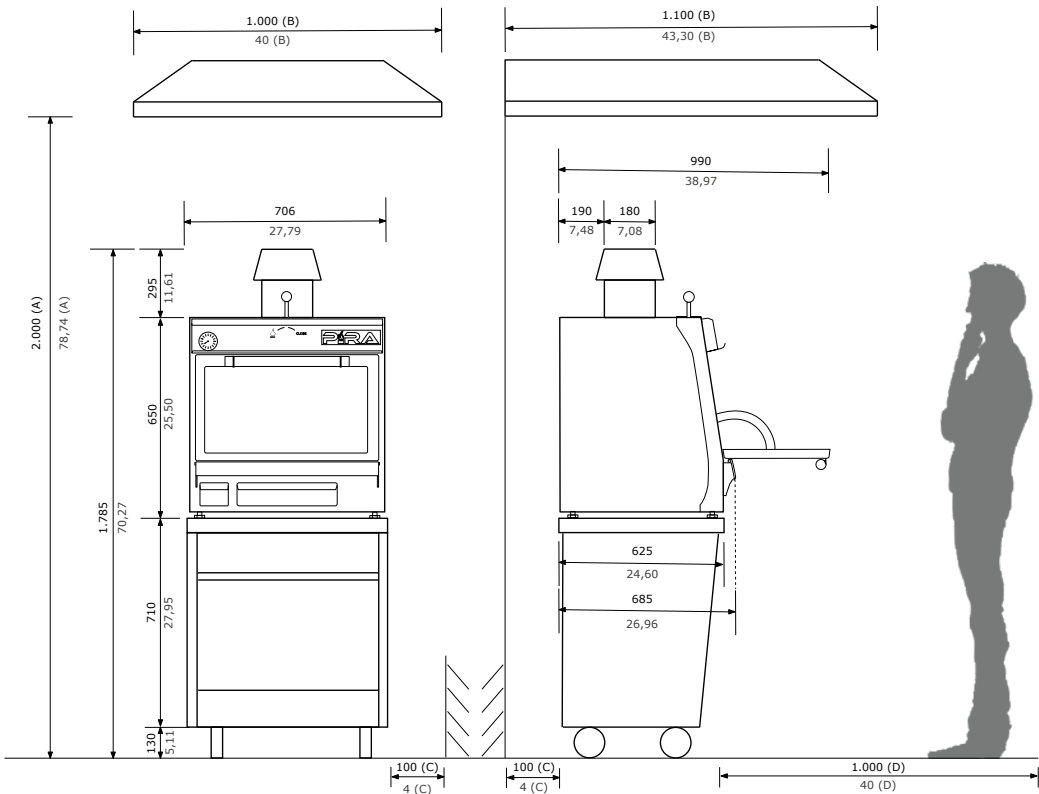


PIRA 70 XL Lux AB
Ref. 480.102

🍴 100 comensals

💰 5.644 €

Nombre de guies	7
Temps d'encesa	30 min.
Producció mitjana	65 kg/h
Càrrega màxima de carbó	4 kg
Mesura de la graella	568 x 535 mm
Capacitat safates GN per graella	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Pes net	158 Kg
Potència equivalent	3.5 kw



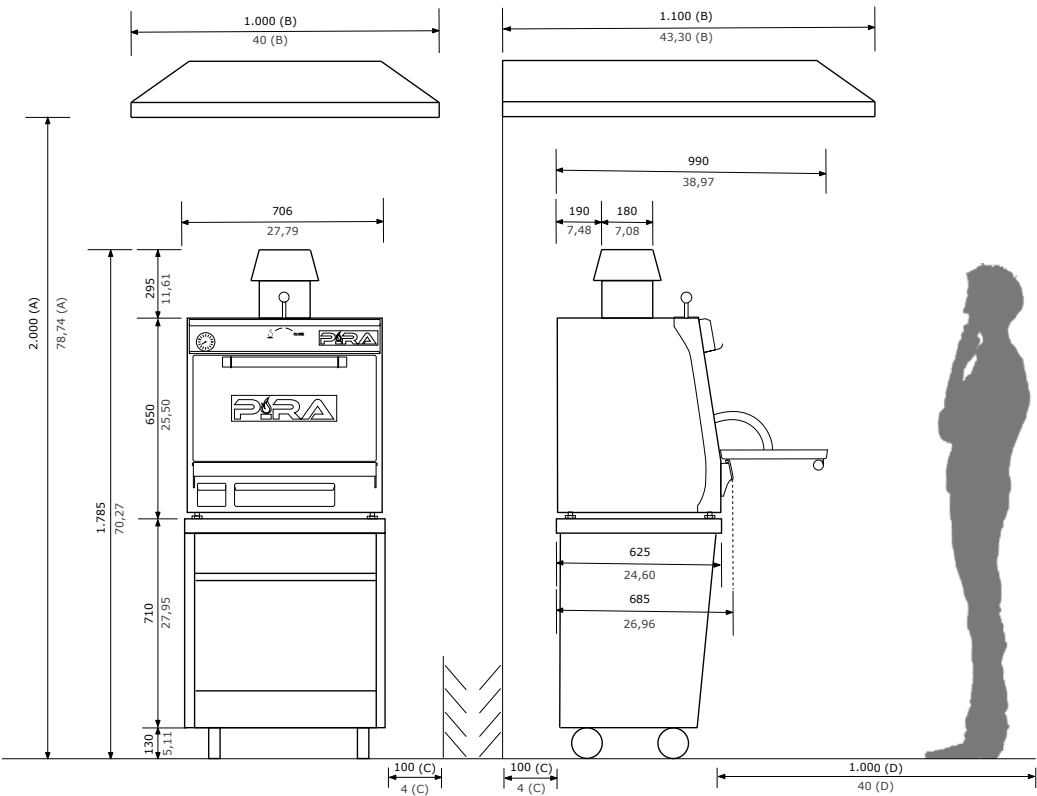
PIRA 70 XL Lux SD
Ref. 480.103

🍴 100 comensals

💰 6.012 €



Nombre de guies	7
Temps d'encesa	30 min.
Producció mitjana	65 kg/h
Càrrega màxima de carbó	4 kg
Mesura de la graella	568 x 535 mm
Capacitat safates GN per graella	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Pes net	167 Kg
Potència equivalent	3.5 kw



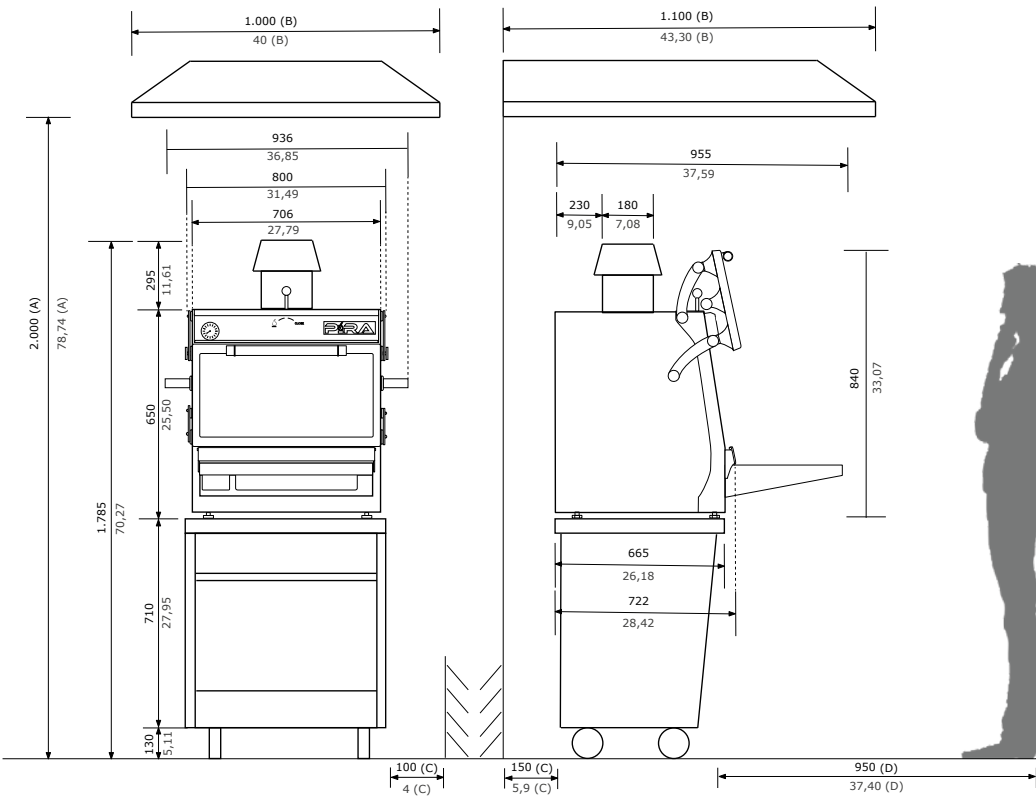
PIRA 70 XL Lux ED
Ref. 480.104

🍴 100 comensals

💰 7.175 €



Nombre de guies	7
Temps d'encesa	30 min.
Producció mitjana	65 kg/h
Càrrega màxima de carbó	4 kg
Mesura de la graella	568 x 535 mm
Capacitat safates GN per graella	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Pes net	200 Kg
Potència equivalent	3.5 kw





Chef Assessors en acció.
PIRA 90 Lux ED.



Hotel Le Provençal.
Hyères. PIRA 90 Lux ED.

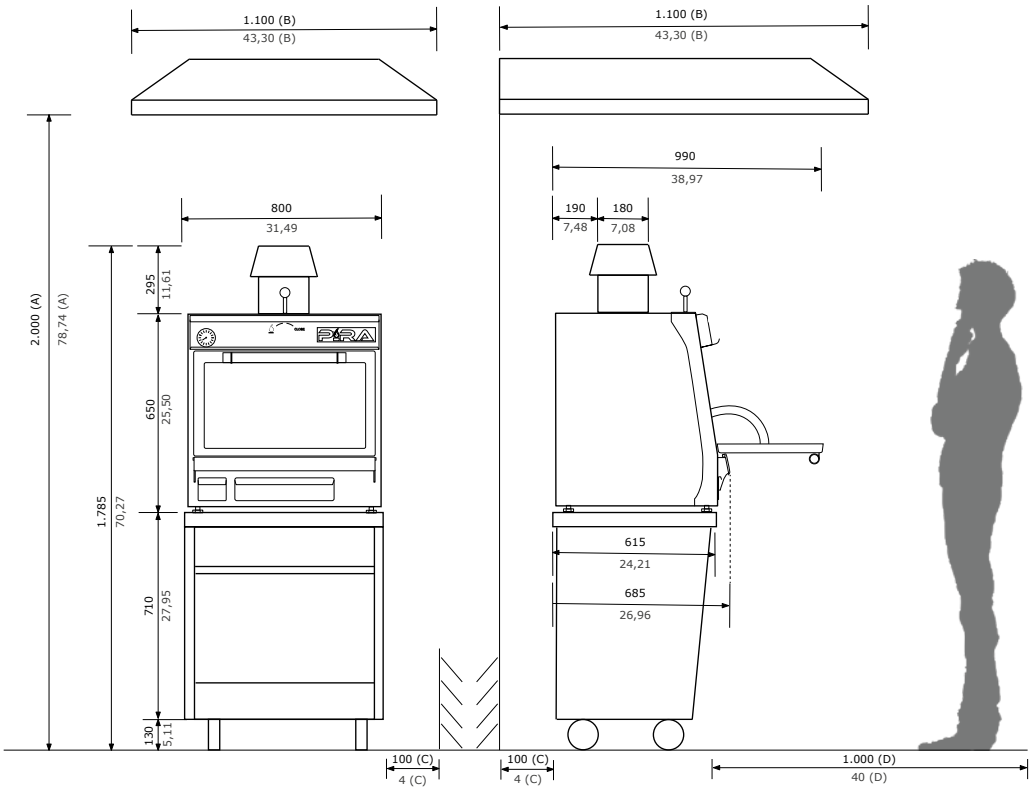


PIRA 80 Lux AB
Ref. 490.102

🍴 115 comensals

💰 5.925 €

Nombre de guies	7
Temps d'encesa	35 min.
Producció mitjana	75 kg/h
Càrrega màxima de carbó	4,5 kg
Mesura de la graella	668 x 535 mm
Capacitat safates GN per graella	2xGN 1/1 [diferent alçada] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Pes net	175 Kg
Potència equivalent	4.5 kw



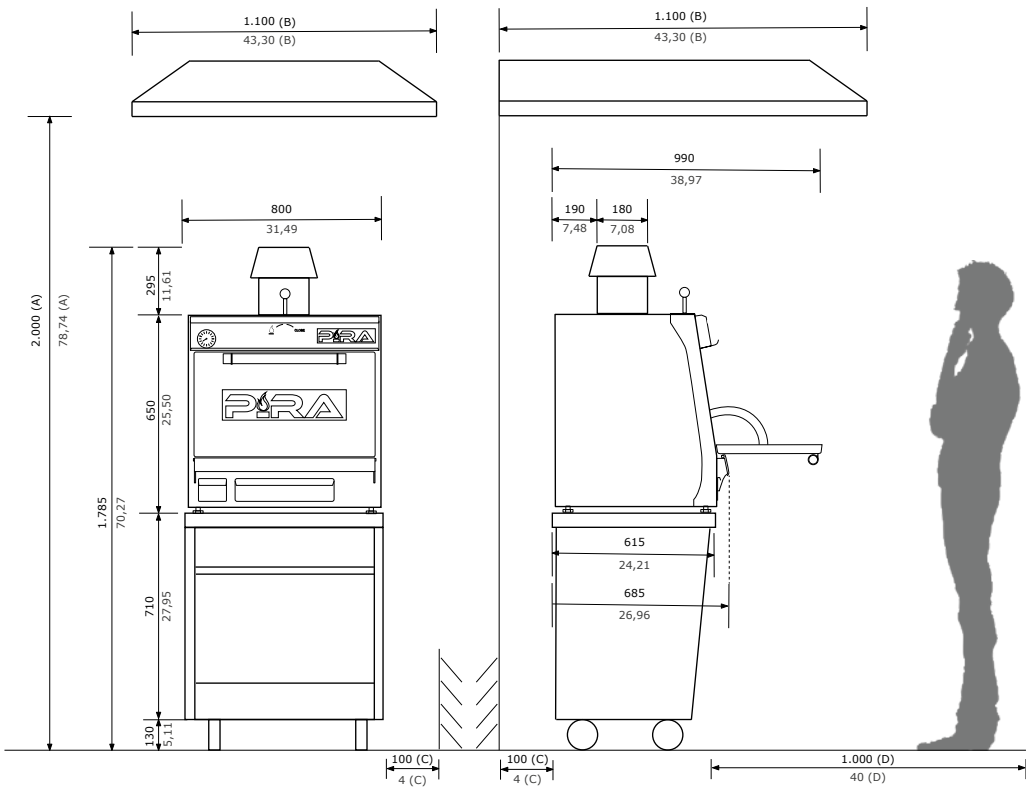
PIRA 80 Lux SD
Ref. 490.103

🍴 115 comensals

💰 6.248 €



Nombre de guies	7
Temps d'encesa	35 min.
Producció mitjana	75 kg/h
Càrrega màxima de carbó	4,5 kg
Mesura de la graella	668 x 535 mm
Capacitat safates GN per graella	2xGN 1/1 [diferent alçada] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Pes net	186 Kg
Potència equivalent	4.5 kw



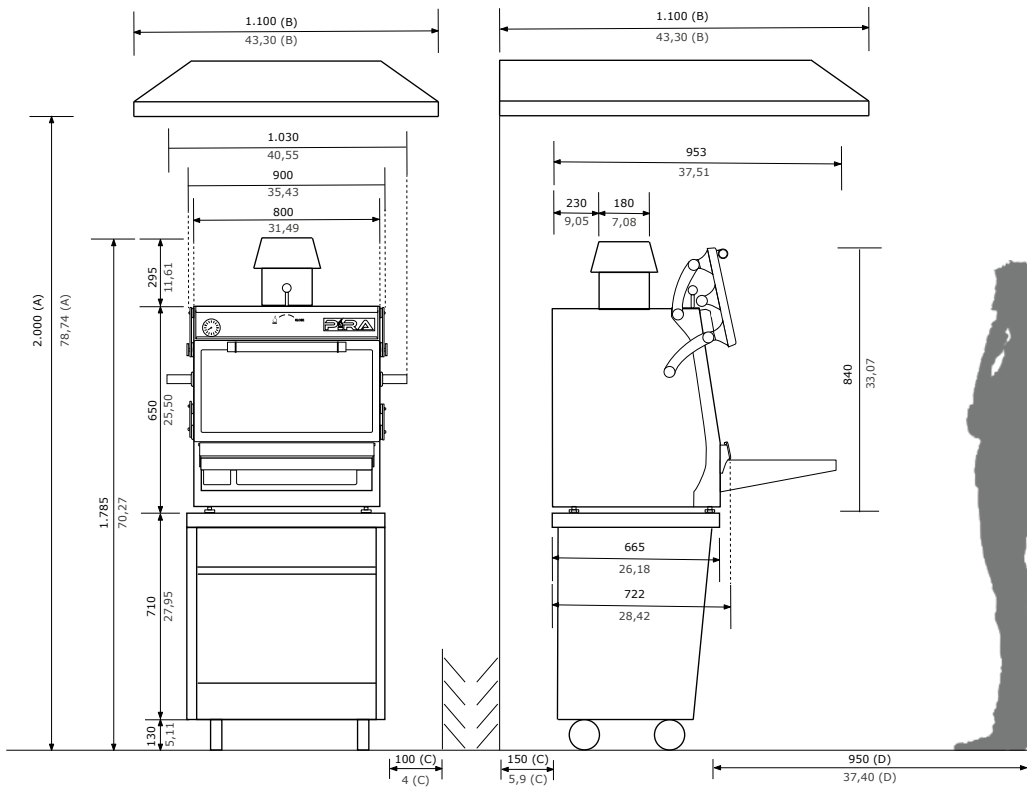
PIRA 80 Lux ED
Ref. 490.104

🍴 115 comensals

💰 8.080 €



Nombre de guies	7
Temps d'encesa	35 min
Producció mitjana	75 kg/h
Càrrega màxima de carbó	4,5 kg
Mesura de la graella	668 x 535 mm
Capacitat safates GN per graella	2xGN 1/1 [diferent alçada] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Pes net	221 Kg
Potència equivalent	4.5 kw





Iván Gallardo. La Taska Sidreria.
València. PIRA 80 Lux SD.



Martín Bado, Barcelona. PIRA 90 D Lux.

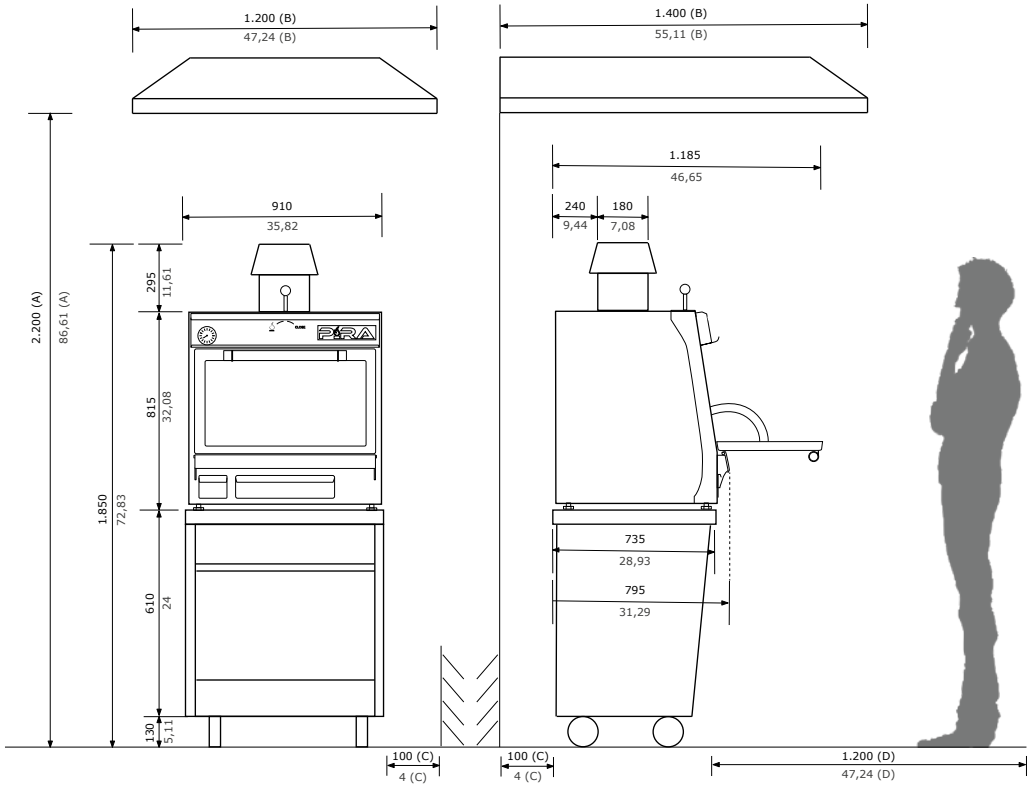


PIRA 90 Lux AB
Ref. 500.102

🍴 140 comensals

💰 6.925 €

Nombre de guies	8
Temps d'encesa	40 min.
Producció mitjana	110 kg/h
Càrrega màxima de carbó	5 kg
Mesura de la graella	770 x 625 mm
Capacitat safates GN per graella	2xGN 1/1
Pes net	256 Kg
Potència equivalent	6.0 kw



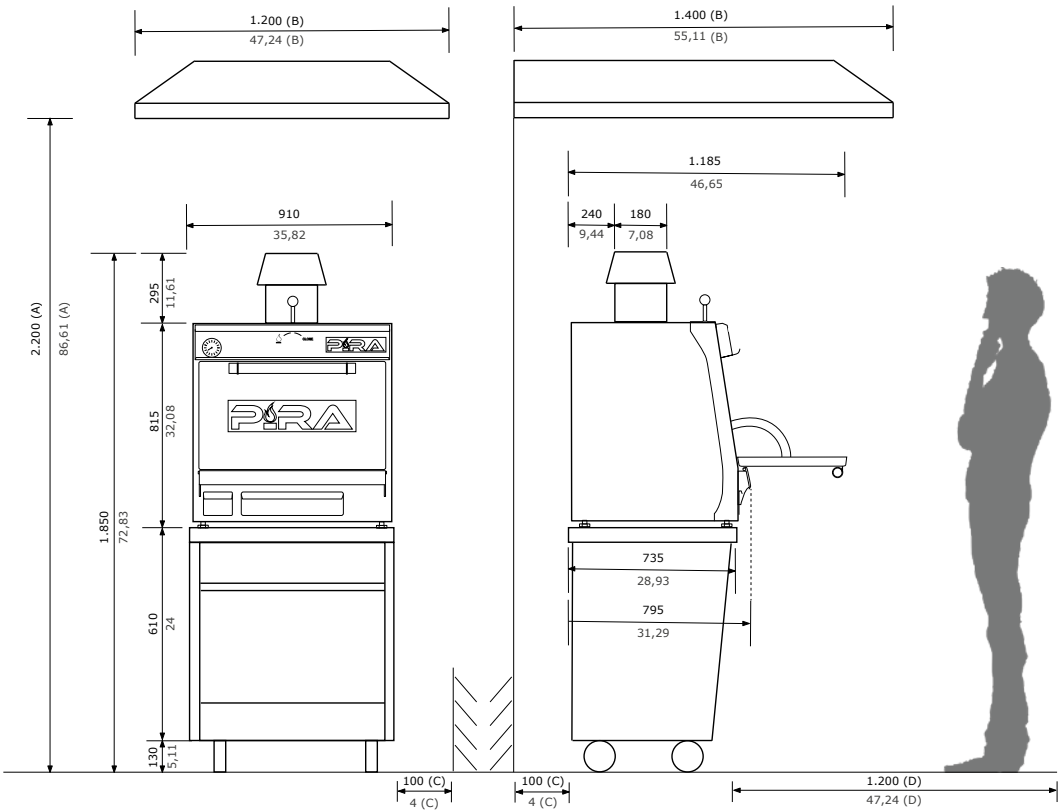
PIRA 90 Lux SD
Ref. 500.103

🍴 140 comensals

💰 7.750 €



Nombre de guies	8
Temps d'encesa	40 min.
Producció mitjana	110 kg/h
Càrrega màxima de carbó	5 kg
Mesura de la graella	770 x 625 mm
Capacitat safates GN per graella	2xGN 1/1
Pes net	275 Kg
Potència equivalent	6.0 kw



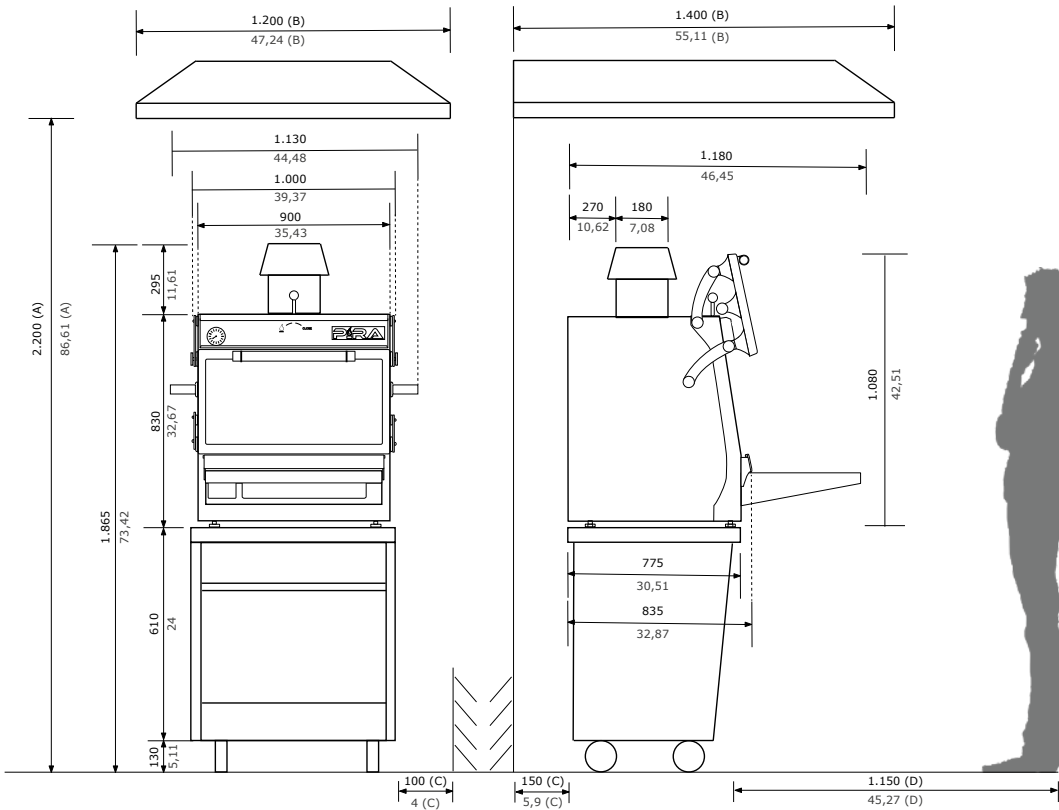
PIRA 90 Lux ED
Ref. 500.104

🍴 140 comensals

💰 8.450 €



Nombre de guies	8
Temps d'encesa	40 min.
Producció mitjana	110 kg/h
Càrrega màxima de carbó	5 kg
Mesura de la graella	770 x 625 mm
Capacitat safates GN per graella	2xGN 1/1
Pes net	303 Kg
Potència equivalent	6.0 kw



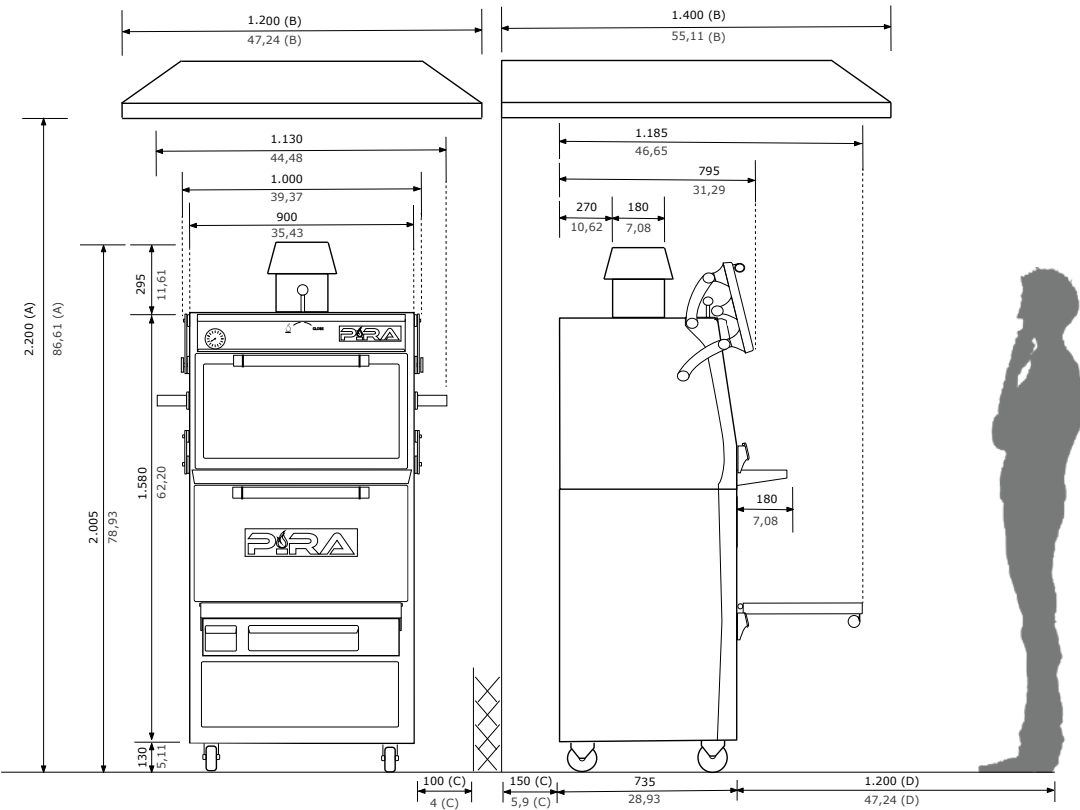
PIRA 90 D Lux
Ref. 170.108

195 comensals

12.241 €



Nombre de guies	7 inf. / 8 sup.
Temps d'encesa	45 min.
Producció mitjana	145 kg/h
Càrrega màxima de carbó	6 kg
Mesura de la graella	770 x 625 mm
Capacitat safates GN per graella	2xGN 1/1
Pes net	486 Kg
Potència equivalent	6.0 kw



Jordi Bataller i Richard Alcayde. Rest.
Boca Negra. Córdoba. PIRA 70 Lux ED.



Andrés Arias Charry.
Múrcia. PIRA 120 Lux AB.

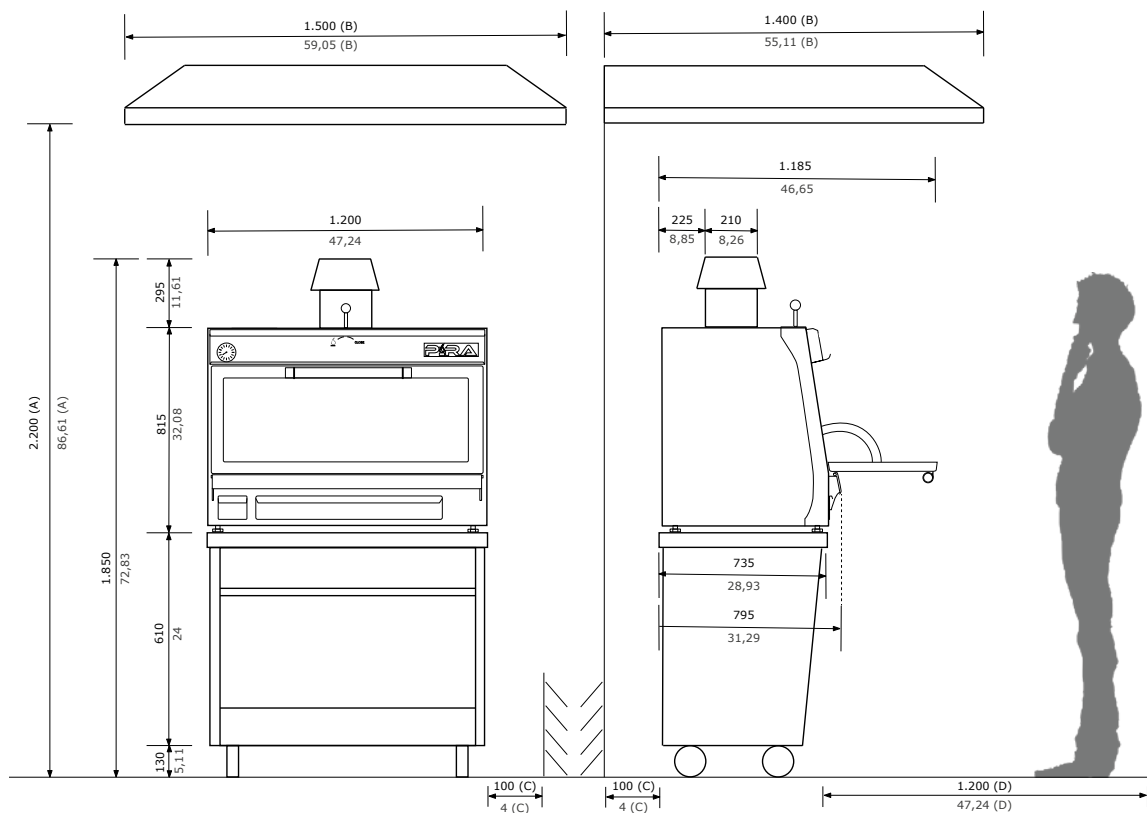
PIRA 120 Lux AB
Ref. 120.102

🍴 200 comensals

💰 9.020 €



Nombre de guies	7
Temps d'encesa	40 min.
Producció mitjana	150 kg/h
Càrrega màxima de carbó	6 kg
Mesura de la graella	1.062 x 625 mm
Capacitat safates GN per graella	3xGN 1/1
Pes net	335 Kg
Potència equivalent	6.0 kw



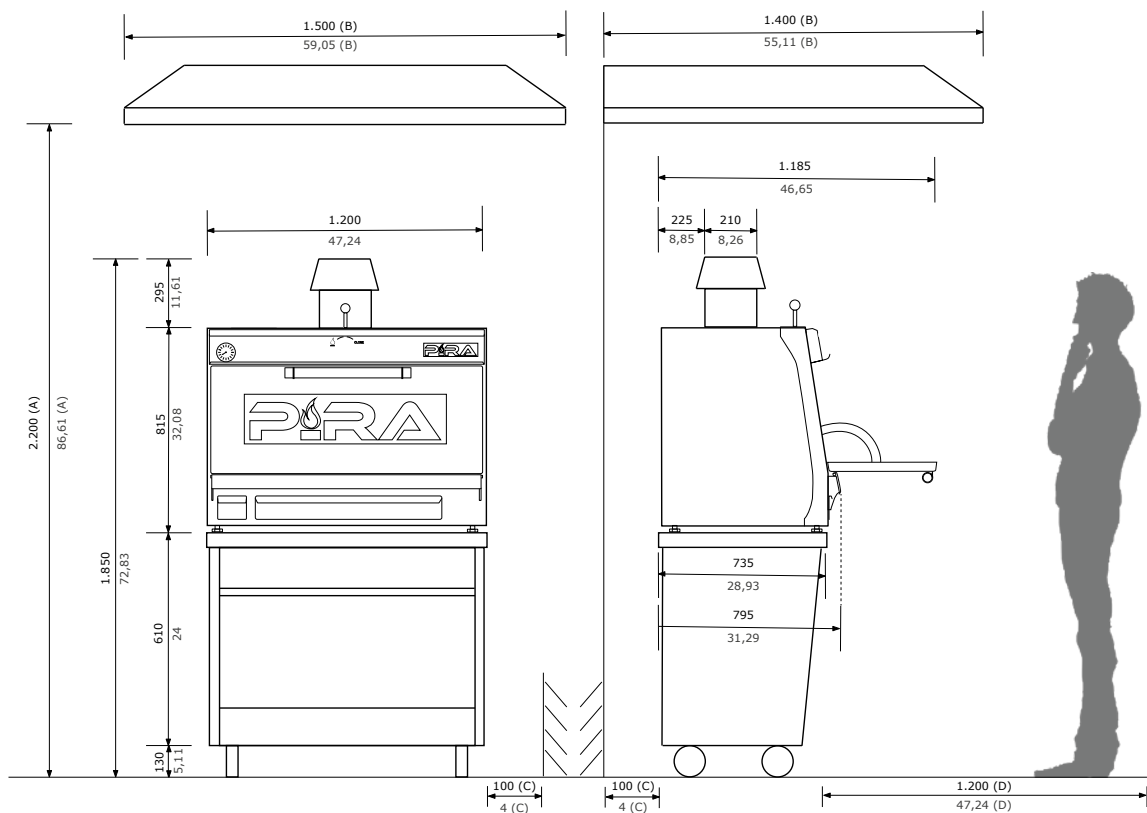
PIRA 120 Lux SD
Ref. 120.103

🍴 200 comensals

💰 10.490 €



Nombre de guies	7
Temps d'encesa	40 min.
Producció mitjana	150 kg/h
Càrrega màxima de carbó	6 kg
Mesura de la graella	1.062 x 625 mm
Capacitat safates GN per graella	3xGN 1/1
Pes net	360 Kg
Potència equivalent	6.0 kw



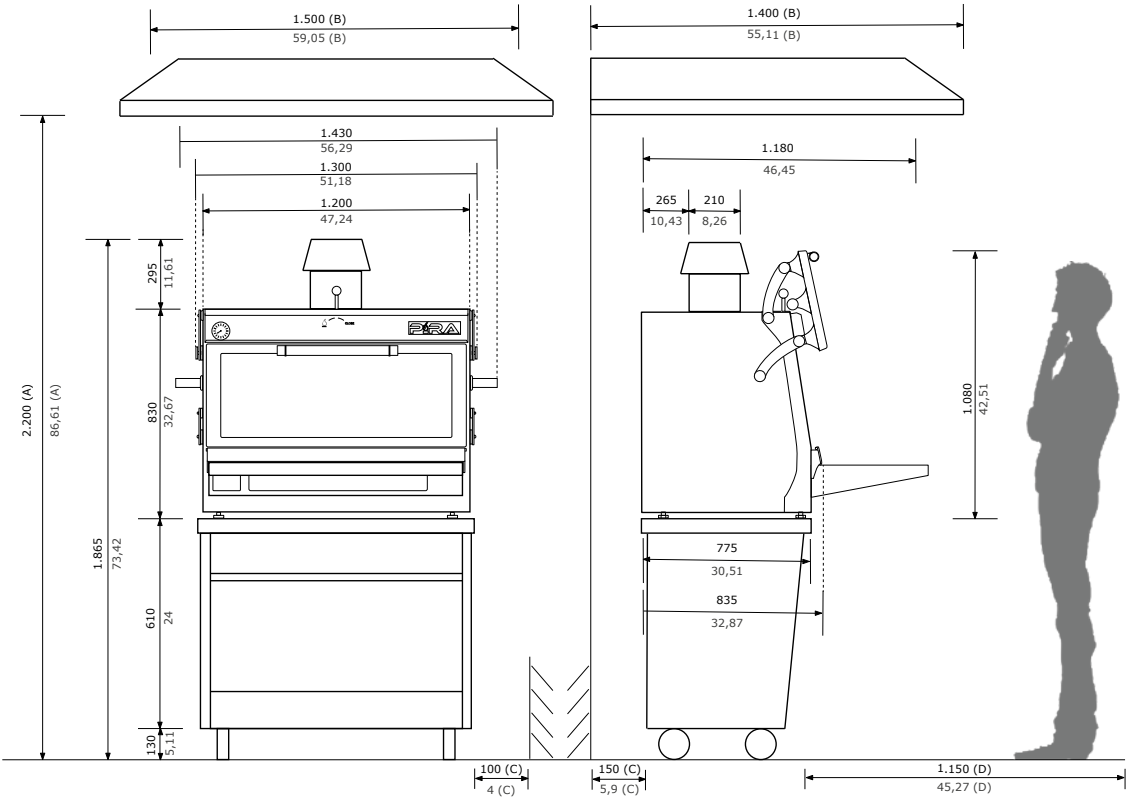
PIRA 120 Lux ED
Ref. 120.104

🍴 200 comensals

💰 10.695 €



Nombre de guies	7
Temps d'encesa	40 min.
Producció mitjana	150 kg/h
Càrrega màxima de carbó	6 kg
Mesura de la graella	1.062 x 625 mm
Capacitat safates GN per graella	3xGN 1/1
Pes net	391 Kg
Potència equivalent	6.0 kw



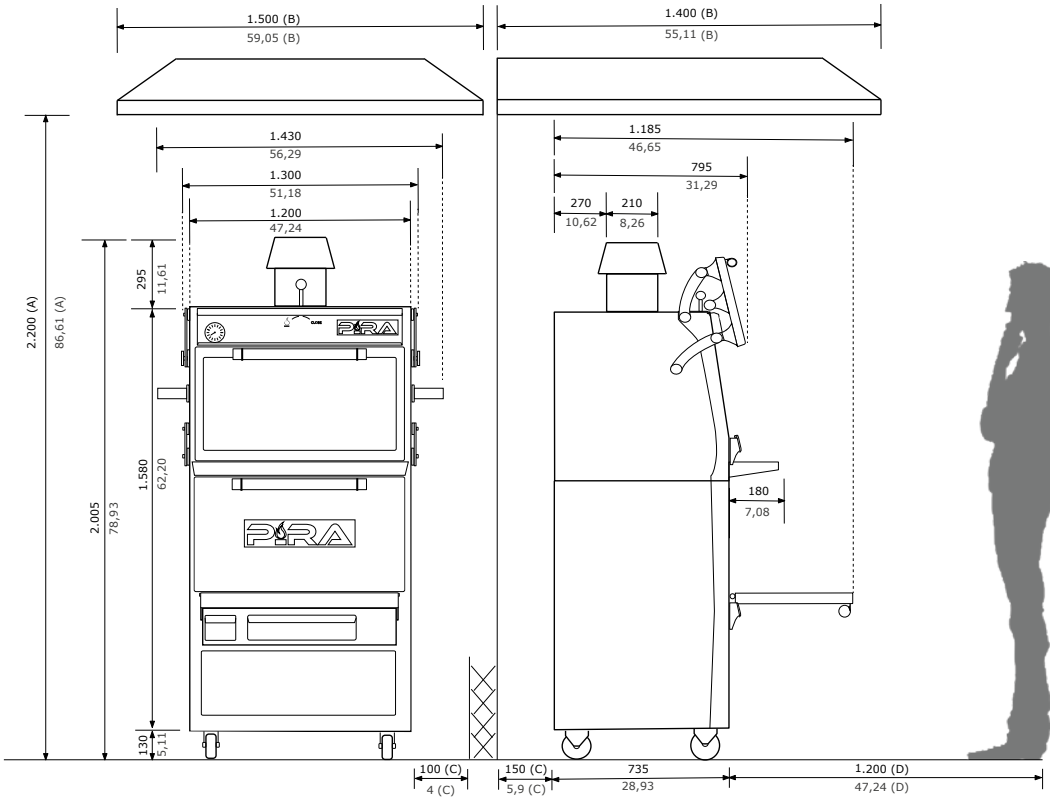
PIRA 120 D Lux
Ref. 120.108

🍴 290 comensals

💰 15.498 €



Nombre de guies	6 inf. / 6 sup.
Temps d'encesa	45 min.
Producció mitjana	200 kg/h
Càrrega màxima de carbó	7 kg
Mesura de la graella	1.062 x 625 mm
Capacitat safates GN per graella	3xGN 1/1
Pes net	730 Kg
Potència equivalent	8.0 kw





FORNS DE BRASA SÈRIE BLACK

Pira Ovens amb la PIRA BLACK SÈRIES vol arribar a tots els públics. La línia de forns BLACK SÈRIES, es redueix a 3 models de forns brasa pintats de color negre i amb porta de cristall abatible, capaços d'abastar tot tipus de restaurants i grandàries, i està pensada perquè cap restaurant es quedi sense el sabor inconfusible del "PIRAFLAVOUR".

És la LÍNIA MÉS ECONÒMICA, però no per això significa de mala qualitat. La podràs gaudir a la teva casa amb el model PIRA 50 Black AB, en el restaurant de la cantonada o en restaurants de qualsevol racó del món.



Chef Assessor Miquel Lligadas.
PIRA 70 Black AB.



Fabio Pecceli. Roma.
PIRA 70 Black AB.



PIRA 70 Black AB
Ref. 450.101

85 comensals

4.550 €



Nombre de guies	7
Temps d'encesa	30 min.
Producció mitjana	60 kg/h
Càrrega màxima de carbó	3 kg
Mesura de la graella	568 x 465 mm
Capacitat safates GN per graella	1xGN 1/1
Pes net	146 Kg
Potència equivalent	3.0 kw

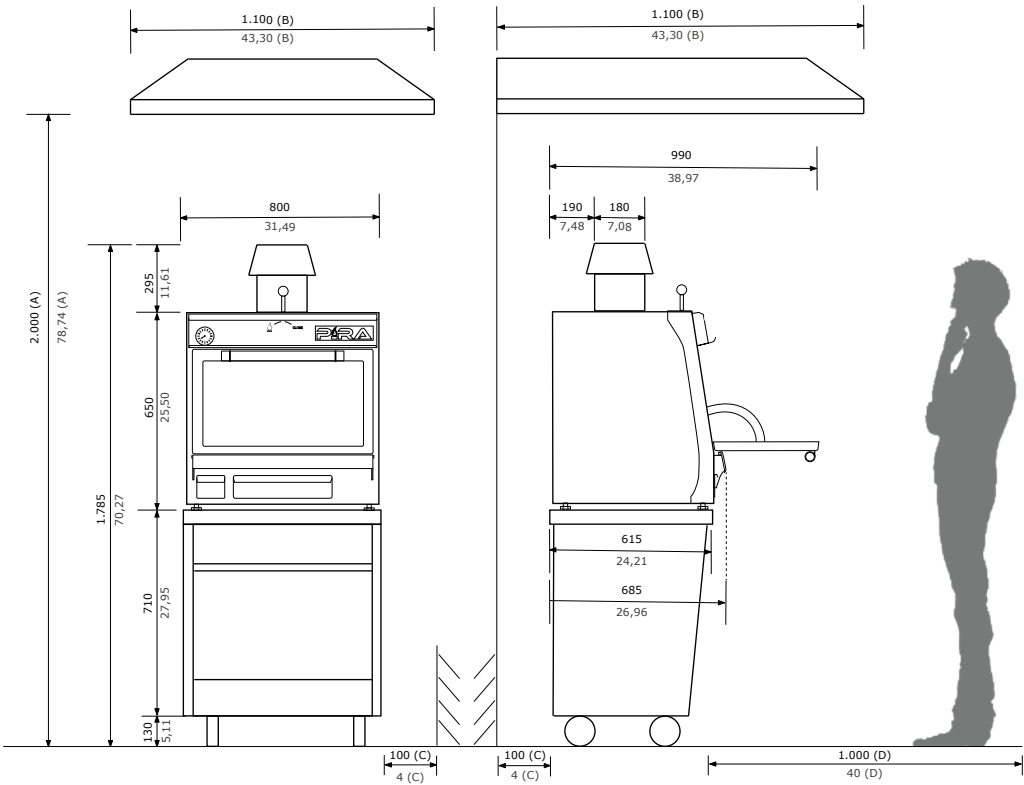
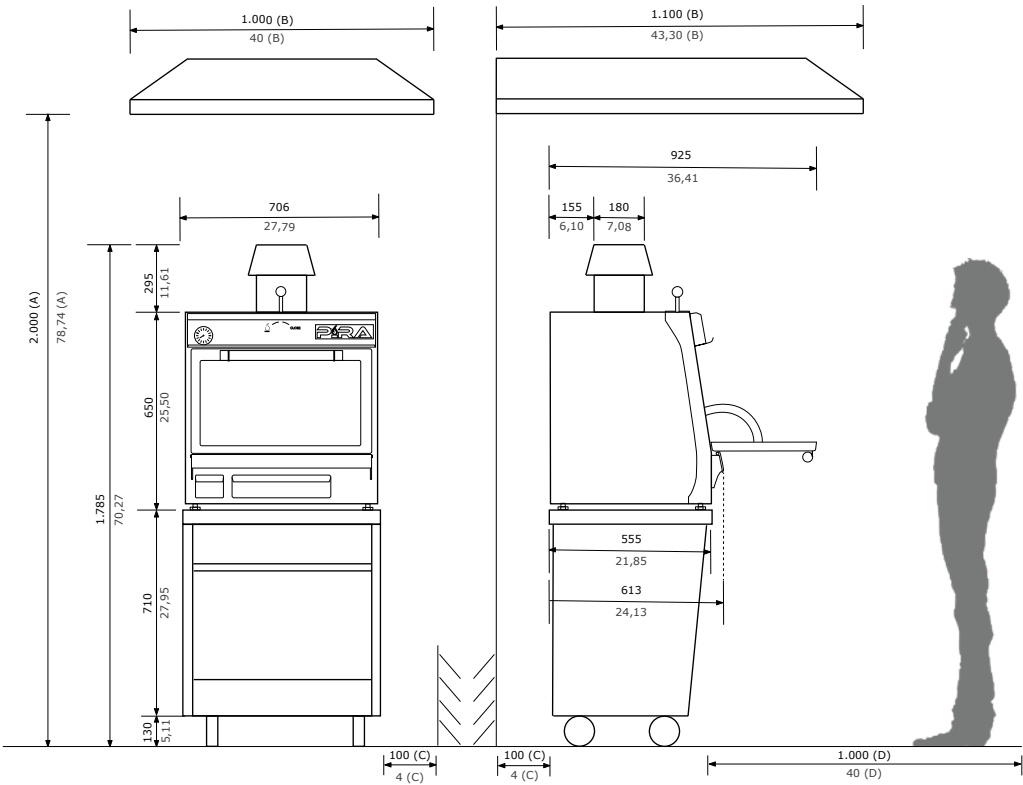
PIRA 80 Black AB
Ref. 490.101

115 comensals

5.605 €



Nombre de guies	7
Temps d'encesa	35 min.
Producció mitjana	75 kg/h
Càrrega màxima de carbó	4,5 kg
Mesura de la graella	668 x 535 mm
Capacitat safates GN per graella	2xGN 1/1 [diferent alçada] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Pes net	175 Kg
Potència equivalent	4.5 kw



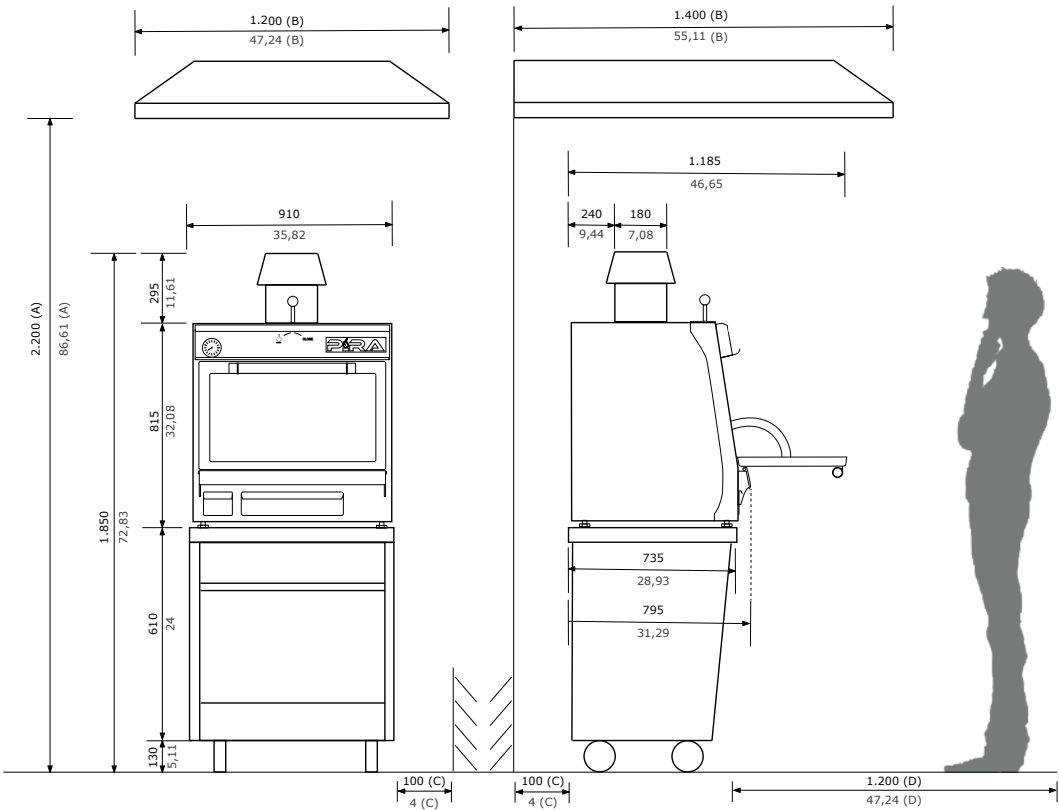
PIRA 90 Black AB
Ref. 500.101

140 comensals

6.395 €



Nombre de guies	8
Temps d'encesa	40 min.
Producció mitjana	110 kg/h
Càrrega màxima de carbó	5 kg
Mesura de la graella	770 x 625 mm
Capacitat safates GN per graella	2xGN 1/1
Pes net	256 Kg
Potència equivalent	6.0 kw



PIRA 90 Black AB.



Chef Assessor Miquel Lligadas.
PIRA 70 Black AB.



ACCESSORIS INCLOSOS FORNS



Graella de varetes

Ref: 900.045	Ref: 900.048	Ref: 900.049
Model: 70	Model: 70 XL	Model: 80 / 80 XXL
Mida: 568 x 465	Mida: 568 x 535	Mida: 668 x 535
Preu: 342 €	Preu: 350 €	Preu: 377 €

Ref: 900.050	Ref: 900.120
Model: 90/90D	Model: 120 / 120 D
Mida: 770 x 625	Mida: 1.062 x 625
Preu: 432 €	Preu: 565 €



Taula frontal (només porta ED)

Ref: 902.945	Ref: 902.949	Ref: 904.050
Mod: 70 / 70 XL	Model: 80 / 80 XXL	Model: 90
Mida: 624 x 253	Mida: 724 x 253	Mida: 816 x 403
Preu: 824 €	Preu: 850 €	Preu: 1.103 €

Ref: 904.150	Ref: 904.012	Ref: 904.120
Model: 90 D	Model: 120	Model: 120 D
Mida: 886 x 185	Mid: 1.110 x 403	Mida: 1.176 x 185
Preu: 650 €	Preu: 1.206 €	Preu: 650 €



Atiador

Ref: 950.001
Model.: 70, 80, 90
Llarg: 650 mm
Preu: 30 €

Ref.: 950.008
Model: 120
Llarg: 850 mm
Preu: 40 €



Pinces

Ref: 950.011
Llarg: 265 mm
Preu: 32 €

Sèrie Silver
incorpora una
segona pinça:

Ref: 950.004
Llarg: 400 mm
Preu: 56 €



Paco Roncero. Pinces TOP.



ACCESSORIS OPCIONALS FORNS

PINCES

En Forns Brasa Pira hem desenvolupat una gamma variada de pinces pensades per a l'ús continu del forn i la manipulació d'aliments en aquest, a més són l'eina per a poder desplaçar la graella cap al cuiner amb la pròpia pinça. Com a pinça complementària als models generals tenim també les pinces de precisió per a emplatat.



Pincen TOP

Ref: 950.004
Llarg: 400 mm
Preu: 56 €



Pincen forquilla

Ref: 950.011
Llarg: 265 mm
Preu: 32 €



Pincen planes

Ref: 950.012
Llarg: 265 mm
Preu: 32 €



Pincen emplatat

Ref: 950.013
Llarg: 210 mm
Preu: 26 €



Pincen empl. slim

Ref: 950.014
Llarg: 220 mm
Preu: 32 €



Rakel Cernicharo, Rest. Karak, València. Pincen emplatat slim.



Jordi Limón. Pincen TOP.

ATEMPERADOR

Les noves safates escalfaplats de Pira són un gran accessori per al seu forn de brasa i permeten aprofitar la calor de la part superior del forn, mantenint els seus plats calents o temperant les preparacions abans de cuinar-les, al mateix temps que optimitzen tot l'espai disponible.

Aprofiti tot l'espai i energia del seu forn amb les noves safates escalfaplats Pira!



Atemperador
80 XXL ED
Ref: 924.492
Mid: 790x550x50
Preu: 343 €



Atemperador
90 AB / SD
Ref: 920.050
Mid: 890x575x50
Preu: 363 €



Atemperador
90 ED / 90 D
Ref: 924.050
Mid: 890x610x50
Preu: 363 €



Atemperador
70 AB / SD
Ref: 920.045
Mid: 690x430x50
Preu: 247 €



Atemperador
70 ED
Ref: 924.045
Mid: 690x445x50
Preu: 247 €



Atemperador
70 XL AB / SD
Ref: 920.048
Mid: 690x480x50
Preu: 289 €



Atemperador
120 AB / SD
Ref: 920.120
Mid: 1.180x580x50
Preu: 518 €



Atemperador
120 ED / 120 D
Ref: 924.120
Mid: 1.185x615x50
Preu: 518 €



Atemperador
70 XL ED
Ref: 924.048
Mid: 695x515x50
Preu: 289 €



Atemperador
80 AB / SD
Ref: 920.049
Mid: 795x480x50
Preu: 323 €



Atemperador
80 ED
Ref: 924.049
Mid: 795x515x50
Preu: 323 €



TAULA CARBONERA

A Pira Ovens, cada forn té la seva taula. Les taules Pira estan realitzades amb un disseny modern capaç de suportar els grans pesos del forn al mateix temps que poden ser manejades fàcilment per qualsevol persona. Podem fixar les potes dels forns a la taula, convertint les dues peces en una sola peça. Venen proveïdes d'una guia per a poder emmagatzemar graelles, prestatge intermedi i habitacle per a emmagatzemar carbó.



Taula 80 XXL Silver

Ref: 773.492
Mid: 730x800x730
Preu: 1.425 €



Taula 90 Lux

Ref: 770.250
Mid: 800x900x730
Preu: 762 €



Taula 90 Silver

Ref: 770.350
Mid: 800x900x730
Preu: 1.550 €



Taula 70 Lux

Ref: 770.245
Mid: 625x700x830
Preu: 741 €



Taula 70 Silver

Ref: 770.345
Mid: 625x700x830
Preu: 1.150 €



Taula 70 XL Lux

Ref: 770.248
Mid: 685x700x830
Preu: 745 €



Taula 120 Lux

Ref: 770.220
Mid: 800x1.200x730
Preu: 1.216 €



Taula 120 Silver

Ref: 770.320
Mid: 800x1.200x730
Preu: 1.685 €



Pala carbó curta

Ref: 905.003
Llarg: 395 mm
Preu: 62 €



Taula 70 XL Silver

Ref: 770.348
Mid: 685x700x830
Preu: 1.240 €



Taula 80 Lux

Ref: 770.249
Mid: 685x800x830
Preu: 751 €



Taula 80 Silver

Ref: 770.349
Mid: 685x800x830
Preu: 1.290 €



Pala carbó llarga

Ref: 905.004
Llarg: 555 mm
Preu: 80 €



KIT XEMENEIA

Els forns PIRA estan dotats de curta-flames i regulador de tir integrat, preparats per a funcionar des del primer moment simplement situant-los sota la campana.

Si es desitja instal·lar un forn PIRA en una cuina al costat dels altres elements cal instal·lar també un kit xemeneia a la vista.

Les normatives en la majoria de països indiquen que ha d'haver-hi una sortida de fums independent per als fums provinents de combustibles sòlids (llenyes o carbons) i en alguns casos s'exigeix que el curta-flames sigui visible a simple vista, per la qual cosa sempre caldrà observar la legislació aplicable. Així tenint en compte la legislació i les necessitats del client, el kit xemeneia es pot adaptar a totes les necessitats.

El Kit chimenea se encuentra en dos versiones, Kit chimenea DESMONTABLE corta-llamas no desmontable y Kit chimenea UNIBODY con corta-llamas desmontable.



KIT XEMENEIA DESMUNTABLE

Kit disponible en els models 50, 70, 70 XL, 80, 80 XXL, 90 i 90 D. Es pot triar amb o sense regulador extern, sempre tenint en compte la normativa i necessitats, els components que ho formen són:

- Cèrcol acoblador (750.001): Peça necessària per a encaixar el Tallafocs Extern sense el Regulador Extern.
- Regulador Extern (750.002): Regula la sortida de fums amb un dispositiu extern.
- Curta-flames Extern (750.003): Important, mai rentar sota l'aigua.
- Barret (750.004): Disminueix lleugerament la temperatura del fum, assegurant un millor tir i suplementa la seguretat del tallafocs.
- Adaptador (750.005): Reductor de la sortida de fums i aire calent del forn, de 180 mm a 150 mm.



Anell acoblador

Ref: 750.001
Preu: 64 €



Regulador extern

Ref: 750.002
Preu: 218 €



Tallafocs extern

Ref: 750.003
Preu: 290 €



Barret

Ref: 750.004
Preu: 165 €



Adaptador

Ref: 750.005
Preu: 98 €

KIT XEMENEIA UNIBODY

Disponible per a tots els forns PIRA OVENS. Aquest revolucionari kit permet a l'usuari rentar-lo amb aigua, sense por d'obstruir el pas de l'aire en el curta-flames. Tot el kit xemeneia en una sola peça. No se li pot acoblar un regulador extern.



Kit xeme. 180 mm
curt obert

Ref: 759.010
Alçada: 250 mm.
Preu: 490 €



Kit xeme. 180 mm
curt cec

Ref: 759.011
Alçada: 250 mm.
Preu: 490 €



Kit xeme. 210 mm
llarg obert

Ref: 759.012
Alçada: 300 mm.
Preu: 490 €



Kit xeme. 180 mm
llarg obert

Ref: 759.013
Alçada: 300 mm.
Preu: 490 €



Kit xeme. 210 mm
curt obert

Ref: 759.014
Alçada: 250 mm.
Preu: 490 €



Kit xeme. 180 mm
llarg cec

Ref: 759.015
Alçada: 300 mm.
Preu: 490 €



GRAELLA DE VARETES

Graella de vareta, fabricada en acer inoxidable, soldada, polida i sense cap racó on es puguin acumular restes de menjar, facilitant una neteja perfecta i ràpida. Ofereix una resistència i durabilitat inigualable.



Gra. varetes 90

Ref: 900.050
Mida: 770 x 625
Preu: 432 €



Gra. varetes 120

Ref: 900.120
Mida: 1.062 x 625
Preu: 565 €



1/2 gra. var. 80 /
80 XXL
Ref: 900.492
Mida: 325 x 535
Preu: 288 €



1/2 gra. var. 90 /
90 D
Ref: 900.052
Mida: 379 x 625
Preu: 326 €



1/2 gra. var. 120 /
120 D
Ref: 900.122
Mida: 524 x 625
Preu: 357 €



Gra. varetes 70

Ref: 900.045
Mida: 568 x 465
Preu: 342 €



Gra. varetes 70 XL

Ref: 900.048
Mida: 568 x 535
Preu: 350 €



Gra. varetes 80 /
80 XXL
Ref: 900.049
Mida: 668 x 535
Preu: 377 €



GRAELLA ACANALADA

Graella acanalada, fabricada totalment en acer inoxidable, soldada, polida i reforçada amb travessers a l'ample de la graella per a oferir una resistència i durabilitat inigualable.

La forma d'ona del canal impedeix que el foc arribi a l'aliment, per això és la graella ideal per a cuinar productes delicats com alguns tipus de peixos o verdures. La forma d'ona del canal també evita que els greixos caiguin a les brases evitant la generació de flames, males olors o excés de fums, convertint a la graella acanalada en l'instrument ideal per a cuinar productes molt greixosos.

Els seus braços laterals permeten col·locar la graella en posició inclinada, normalment la posició per als productes greixosos, i en posició horitzontal, normalment la posició per a productes delicats.

La seva mobilitat independent dels braços, permet recarregar el forn de carbó enmig del servei, sense necessitat de treure la graella del forn.



Gra. acanalada
90 / 90 D
Ref: 901.050
Mida: 682 x 585
Preu: 408 €



Gra. acanalada
120 / 120 D
Ref: 901.120
Mida: 974 x 585
Preu: 511 €



1/2 gra. acan. 80 /
80 XXL
Ref: 901.492
Mida: 255 x 540
Preu: 289 €



1/2 gra. acan. 90 /
90 D
Ref: 901.052
Mida: 310 x 585
Preu: 350 €



1/2 gra. acan. 120 /
120 D
Ref: 901.122
Mida: 445 x 585
Preu: 381 €



Gra. acanalada 70

Ref: 901.045
Mida: 500 x 470
Preu: 377 €



Gra. acanalada 70 XL

Ref: 901.048
Mida: 500 x 540
Preu: 388 €



Gra. acanalada 80 /
80 XXL
Ref: 901.049
Mida: 604 x 540
Preu: 398 €



PLANXA

Un altre dels accessoris exclusius de Pira. De gran gruix, amb un disseny molt atractiu capaç d'oferir una resistència i durabilitat inigualable en un forn de brasa.

La forma amb pendent fa que els possibles olis vagin al col·lector general, evitant així les males olors i l'excés de fum.

Els seus braços laterals permeten col·locar la graella en posició inclinada, normalment la posició per als productes greixosos, i en posició horitzontal, normalment la posició per a productes delicats.

La seva mobilitat independent dels braços, permet recarregar el forn de carbó enmig del servei, sense necessitat de treure la graella del forn.



Planxa 90 / 90 D

Ref: 960.050
Mida: 682 x 585
Preu: 410 €



1/2 planxa 80 /
80 XXL
Ref: 960.492
Mida: 255 x 540
Preu: 287 €



1/2 planxa 90 / 90 D
Ref: 960.052
Mida: 310 x 585
Preu: 297 €



1/2 plan. 120 / 120 D

Ref: 960.122
Mida: 445 x 585
Preu: 318 €



Planxa 70

Ref: 960.045
Mida: 500 x 470
Preu: 349 €



Planxa 70 XL

Ref: 960.048
Mida: 500 x 540
Preu: 367 €



Planxa 80 / 80 XXL

Ref: 960.049
Mida: 604 x 543
Preu: 380 €



GRAELLES MIXTES

Descobreix la versatilitat a la cuina amb les nostres graelles mixtes de forn.

Les nostres graelles mixtes de forn obren un món de possibilitats culinàries. Amb elles, podràs combinar a voluntat la graella de varetes, la graella acanalada i la planxa, adaptant-les a cada recepta i a cada ocasió.

Gaudeix de la màxima flexibilitat per cuinar a la perfecció carns, peix, verdures i molt més. Gràcies a la seva qualitat i resistència, les nostres graelles mixtes t'acompanyaran durant anys a la cuina.



Planxa mixta 70

Ref: 963.045
Mida: 245 x 465
Preu: 260 €



Planxa mixta 70 XL

Ref: 963.048
Mida: 245 x 535
Preu: 280 €



Planxa mixta 80

Ref: 963.049
Mida: 255 x 535
Preu: 300 €



Base graella mixta 70
Ref: 903.045
Mida: 568 x 465
Preu: 180 €



Base graella mixta 70 XL
Ref: 903.048
Mida: 568 x 535
Preu: 190 €



Base graella mixta 80
Ref: 903.049
Mida: 668 x 535
Preu: 200 €



Acanalada mixta 70
Ref: 901.345
Mida: 225 x 465
Preu: 240 €



Acanalada mixta 70 XL
Ref: 901.348
Mida: 225 x 535
Preu: 250 €



Acanalada mixta 80
Ref: 901.349
Mida: 235 x 535
Preu: 260 €



BROQUETES

Un altre dels accessoris exclusius de Pira. Amb el suport per a broquetes és possible cuinar tot tipus de pintxos, espetos, shasliks, rodizio... sense haver de fer-ho damunt d'una graella, on sovint s'aixafa l'aliment i el marca o el crema pel propi contacte amb la graella.



1/2 sup. broq. 120

Ref: 965.122
Capacitat: 6 uni.
Mida: 524 x 625
Preu: 165 €



Broqueta 70

Ref: 955.070
Llarg: 440 mm.
Preu: 15 €



Broqueta 70 XL / 80 / 80 XXL

Ref: 955.080
Llarg: 515 mm.
Preu: 15 €



Suport broq. 70

Ref: 965.070
Capacitat: 8 uni.
Mida: 568 x 465
Preu: 175 €



Suport. broq. 70 XL

Ref: 965.077
Capacitat: 8 uni.
Mida: 568 x 535
Preu: 180 €



Suport broq. 80 / 80 XXL

Ref: 965.080
Capacitat: 9 uni.
Mida: 668 x 535
Preu: 185 €



Broqueta 90 / 120

Ref: 955.090
Llarg: 600 mm.
Preu: 19 €



Sup. broq. pollastre 90 / 90 D

Ref: 965.020
Capacitat: 4 uni.
Mida: 770 x 625
Preu: 175 €



Sup. broq. pollastre 120 / 120 D

Ref: 965.021
Capacitat: 5 uni.
Mida: 1.062 x 625
Preu: 186 €



Suport broq. 90

Ref: 965.090
Capacitat: 11 uni.
Mida: 770 x 625
Preu: 195 €



Suport broq. 120

Ref: 965.120
Capacitat: 15 uni.
Mida: 1.062 x 625
Preu: 258 €



1/2 sup. broq. 90

Ref: 965.092
Capacitat: 4 uni.
Mida: 379 x 625
Preu: 124 €



Broqueta pollastre 90 / 90 D

120 / 120 D
Ref: 955.120
Llarg: 600 mm.
Preu: 93 €



SEPARADOR

Amb el separador, el client té l'opció de cuinar amb els diferents tipus de graelles Pira a la mateixa altura i al mateix temps, d'aquesta manera es poden cuinar diferents tipus de plats alhora. El separador permet múltiples configuracions. Les possibilitats són gairebé infinites i converteixen els forns de brasa Pira en pràctics forns multitasca on el límit el posa l'habilitat i imaginació del cuiner.



Separador 4 guies 80

Ref: 970.049
Preu: 160 €



Separador 4 guies
80 XXL

Ref: 970.492
Preu: 160 €



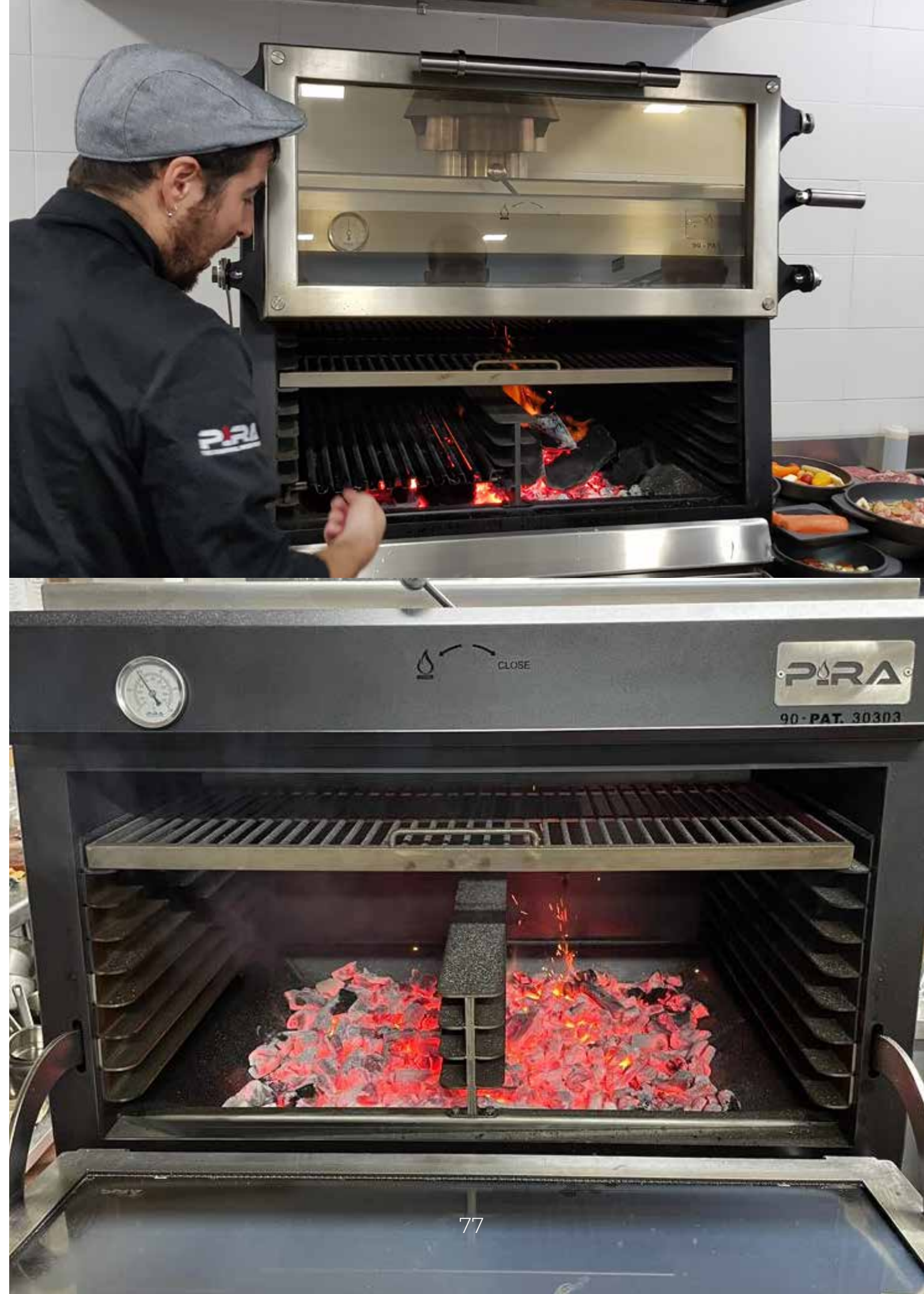
Separador 5 guies
90 / 90 D

Ref: 970.050
Preu: 160 €



Separador 4 guies
120 / 120 D

Ref: 970.120
Preu: 160 €



TAULA FRONTAL

Només disponible amb la porta ED. Permeten al xef emplatar davant del forn i eviten embrutar el sòl en treure la graella cap al xef.



Taula frontal curta
70 ED / 70 XL ED

Ref: 902.945
Preu: 824 €



Taula frontal curta
120 ED

Ref: 904.912
Preu: 897 €



Taula frontal mini
120 D

Ref: 904.120
Preu: 650 €

Referència	Model	Mides	Preu
904.150	90 D	886 x 185 mm	650 €
904.120	120 D	1.176 x 185 mm	650 €
902.945	70 ED / 70 XL ED	624 x 253 mm	824 €
902.949	80 ED / 80 XXL ED	724 x 253 mm	850 €
902.950	90 ED	813 x 293 mm	876 €
902.912	120 ED	1.103 x 293 mm	897 €
904.045	70 ED / 70 XL ED	624 x 403 mm	979 €
904.049	80 ED / 80 XXL ED	724 x 403 mm	1.067 €
904.050	90 ED	813 x 403 mm	1.103 €
904.012	120 ED	1.110 x 403 mm	1.206 €

