

BARBACOAS





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



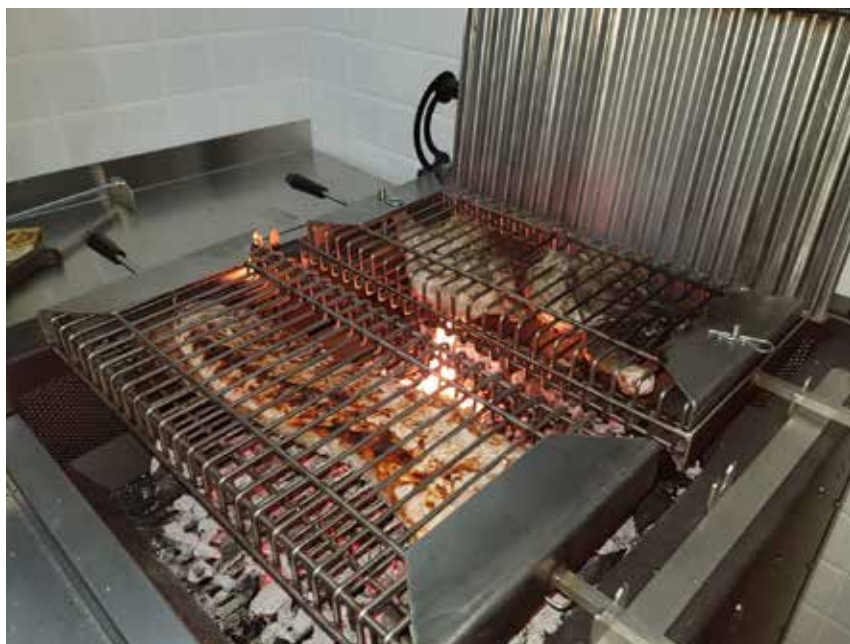
PIRA

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



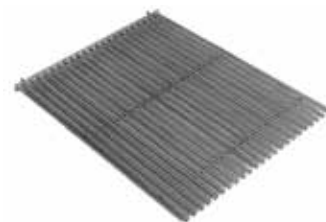
ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950.005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950.001	Atizador	28 €
901.022	Parrilla acanalada (620 x 780)	409 €

PIRA BBQ-M80	
REF.	800.000
PRECIO	5.192 €



ATIZADOR



PARRILLA ACANALADA

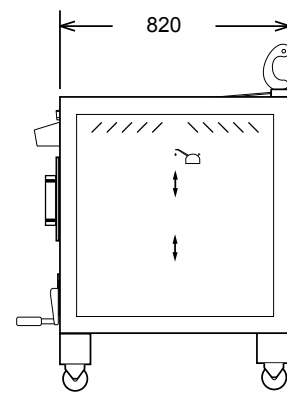
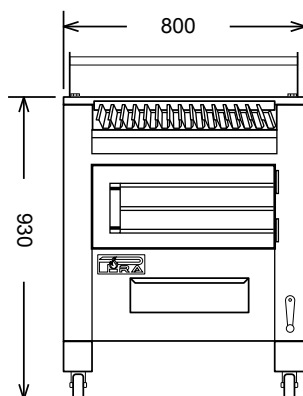


PINZAS PARA CARNE



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
Potencia Equivalente	3.5 KW



ACCESORIOS

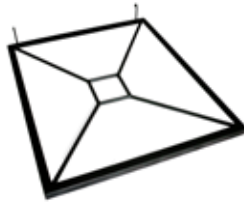
REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
900.022	Parrilla varilla (620 x 730)	361 €
901.024	Plancha (620 x 780)	575 €
900.222	1/2 Parrilla varilla (310 x 730)	311 €
901.222	1/2 Parrilla acanalada (310 x 780)	339 €
901.224	1/2 Plancha (310 x 780)	380 €
903.000	Asador (700 x 320)	520 €
904.001	Kit soporte asador	105 €
904.002	Asa auxiliar	45 €

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
902.044	Soporte paellero (620 x 730)	163 €
905.001	Kit soporte pinchos	133 €
905.000	Pincho	30 €
920.080	Columna Calientaplatos BBQ 80	620 €
920.081	Parrilla Calientaplatos BBQ 80	120 €
905.003	Pala carbón	60 €
909.050	Mesa lateral inox (810 x 350)	225 €
909.000	Mesa lateral negra (810 x 350)	125 €
950.004	Pinzas para carne TOP 400 mm	48 €



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
- Recogegrasas extraíble
- Cajón recogedor de cenizas
- Ruedas de nylon



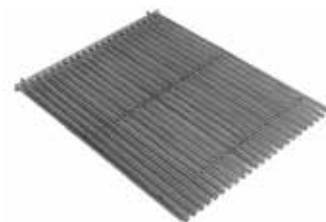
ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950.005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950.001	Atizador	28 €
901.023	Parrilla acanalada (495 x 780) x 2	339 €

PIRA BBQ-M120	
REF.	120.000
PRECIO	6.116 €



ATIZADOR



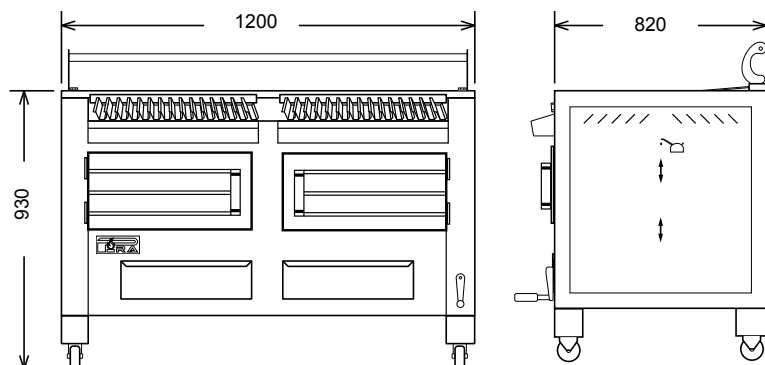
PARRILLA ACANALADA



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
Potencia Equivalente	5.5 KW



ACCESORIOS

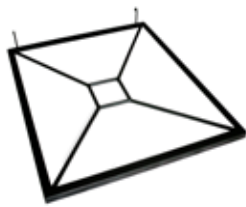
REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
900.023	Parrilla varilla (495 x 730)	351 €
901.034	Plancha (495 x 780)	575 €
904.101	Asador (1050 x 320)	720 €
904.001	Kit soporte asador	105 €
904.002	Asa auxiliar	45 €
905.002	Kit soporte pinchos	123 €
905.000	Pincho	30 €

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
902.045	Soporte paellero (495 x 730)	163 €
920.320	Columna Calientaplatos BBQ 120	870 €
920.321	Parrilla Calientaplatos BBQ 120	120 €
905.003	Pala carbón	60 €
909.050	Mesa lateral inox (810 x 350)	225 €
909.000	Mesa lateral negra (810 x 350)	125 €
950.004	Pinzas para carne TOP 400 mm	48 €



PARRILLA VARILLAS



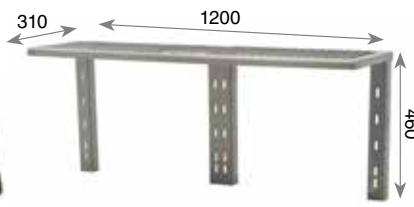
SOPORTE
PAELLERO



ASA
AUXILIAR



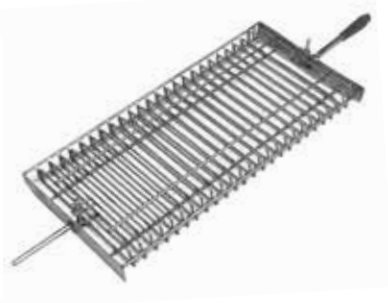
PARRILLA
CALIENTAPLATOS



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



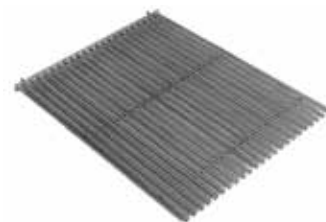
ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950.005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950.001	Atizador	28 €
901.022	Parrilla acanalada (620 x 780) x 2	409 €

PIRA BBQ-M150	
REF.	160.000
PRECIO	6.204 €



ATIZADOR



PARRILLA ACANALADA

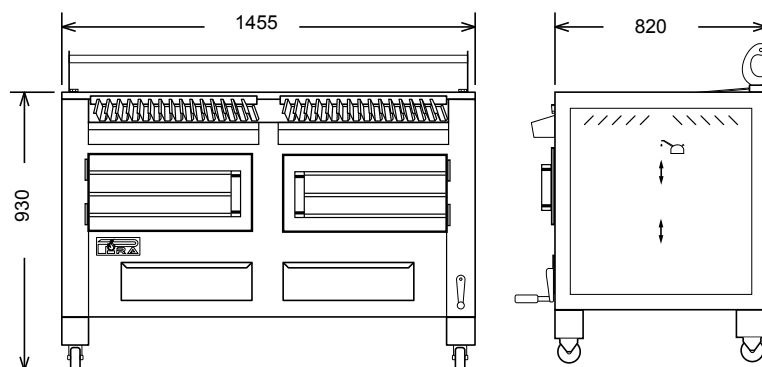


PINZAS PARA CARNE



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
Potencia Equivalente	7.0 KW



ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
900.022	Parrilla varilla (620 x 730)	361 €
901.024	Plancha (620 x 780)	575 €
900.222	1/2 Parrilla varilla (310 x 730)	311 €
901.222	1/2 Parrilla acanalada (310 x 780)	339 €
901.224	1/2 Plancha (310 x 780)	380 €
904.000	Asador (1300 x 320)	720 €
904.001	Kit soporte asador	105 €
904.002	Asa auxiliar	45 €

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
902.044	Soporte paellero (620 x 730)	163 €
905.001	Kit soporte pinchos	133 €
905.000	Pincho	30 €
920.150	Columna Calientaplatos BBQ 150	990 €
920.322	Parrilla Calientaplatos BBQ 150	120 €
905.003	Pala carbón	60 €
909.050	Mesa lateral inox (810 x 350)	225 €
909.000	Mesa lateral negra (810 x 350)	125 €
950.004	Pinzas para carne TOP 400 mm	48 €



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

PIRA

BBQ-COMBI LUX 150



200 comensales

- Parrillas tolva de hierro fundido
- Altura regulable en parrillas laterales
- Columna calentaplatos
- Parrillas extraíbles para poder cocinar con múltiples combinaciones
- Recoge grasas extraíble
- Cajón recogedor de cenizas
- Ruedas de nylon de gran resistencia

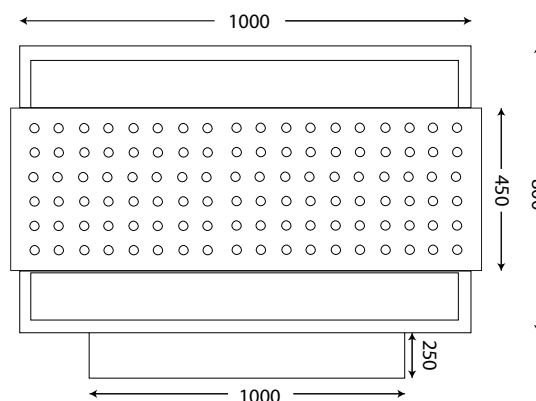
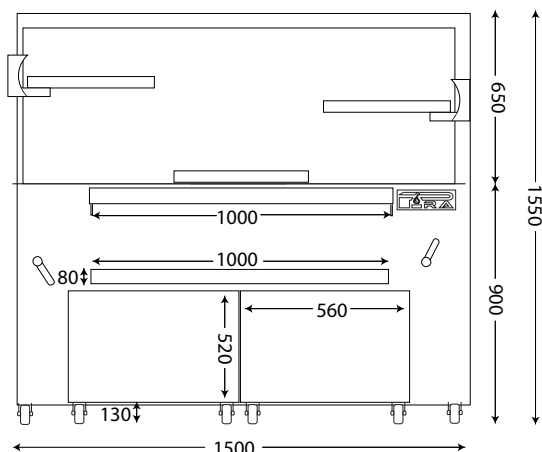
PIRA BBQ COMBI LUX 150

REF.	140.000
PRECIO	7.656 €



INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	80 Kg/h
Consumo de carbón máximo	14 Kg por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 80°C a 350°C
Peso neto	335 Kg
Potencia Equivalente	6.0 KW



ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
900.005	Pinzas para Carne 330 mm	35 €
900.001	Atizador	28 €
900.141	Parrilla Varilla Central (390x655)	321 €
900.140	Parrilla Varilla Lateral (390x610)	321 €
901.140	Parrilla Acanalada Lateral (380x660)	339 €
960.140	Plancha (450x770)	380 €



ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE



PARRILLA VARILLA CENTRAL



PLANCHA CENTRAL



PARRILLA VARILLA LATERAL



PARRILLA ACANALADA LATERAL

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
965.123	Soporte Pinchos Combi	150 €
955.141	Pincho Simple Combi	30 €
955.140	Pincho Pollo Combi	90 €
904.141	Asador (1300 x 320)	720 €
904.140	Cajon carbonero	450 €



PINCHO POLLO COMBI



PINCHO COMBI



SOPORTE PINCHO COMBI



ASADOR



Detalle de las parrillas Pira BBQ-COMBI LUX 150



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.	350.000
PRECIO	1.850 €



PIRA ESP-80 SILVER BASIC

REF.	350.101
PRECIO	2.890 €



PIRA ESP-80 LUX COMPLET

REF.	350.099
PRECIO	2.450 €



PIRA ESP-80 SILVER COMPLET

REF.	350.100
PRECIO	3.490 €

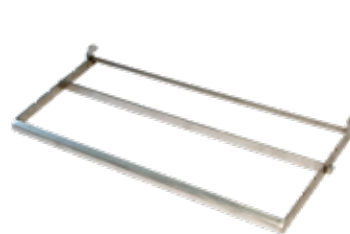


ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-80 BASIC

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950.005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950.001	Atizador	28 €
923.500	Soporte pinchos	150 €



ATIZADOR



SOPORTE PINCHOS



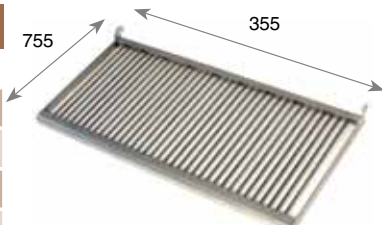
PINZAS PARA CARNE



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

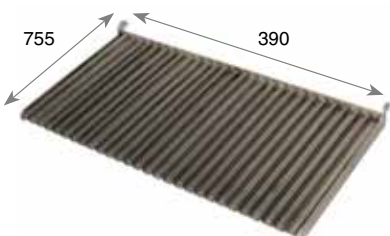
REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
923.500	Soporte pincho (755x320)	150 €
950.005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950.001	Atizador	28 €
923.501	Pincho simple ESP (4 u.)	30 €
923.511	Pincho doble ESP (4 u.)	30 €
923.515	Parrilla varilla ESP	266 €
923.510	Parrilla acanalada ESP	346 €



PARRILLA VARILLAS



PINCHO DOBLE ESP



PARRILLA ACANALADA



PINCHO SIMPLE ESP

ACCESORIO

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
773.500	Mesa ESP-80 LUX	729 €
773.501	Mesa ESP-80 SILVER	1.341 €
950.004	Pinzas para carne TOP 400 mm	48 €



MESA ESP-80 SILVER



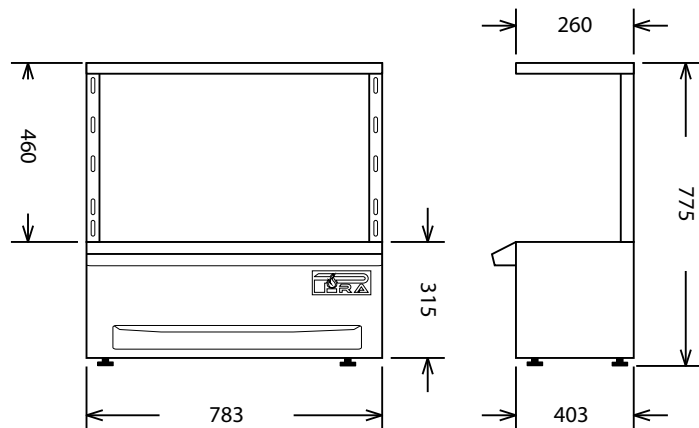
MESA ESP-80 LUX



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
Potencia Equivalente	2.0 KW



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.	353.500
PRECIO	2.950 €



PIRA ESP-160 SILVER BASIC

REF.	353.601
PRECIO	4.950 €



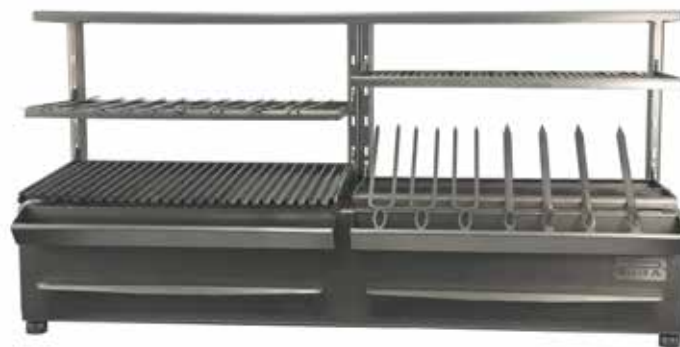
PIRA ESP-160 LUX COMPLET

REF.	353.599
PRECIO	3.750 €



PIRA ESP-160 SILVER COMPLET

REF.	353.600
PRECIO	5.750 €



ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-160 BASIC

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950.005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950.001	Atizador	28 €
923.500	Soporte pinchos (2 u.)	150 €



ATIZADOR



SOPORTE PINCHOS



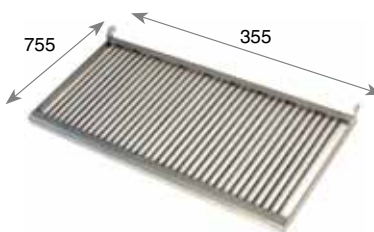
PINZAS PARA CARNE



Detalle cocina abierta del restaurante Palo Verde en (Barcelona)

ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-160 COMPLET

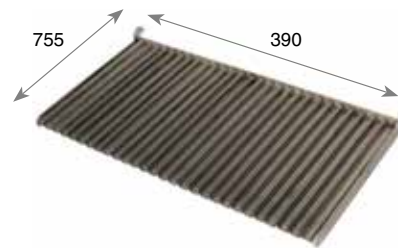
REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
923.500	Soporte pinchos (2 u.) (755x320)	150 €
950.005	Pinzas para carne 330 mm	35 €
950.001	Atizador	28 €
923.501	Pincho simple ESP (8 u.)	30 €
923.511	Pincho doble ESP (8 u.)	30 €
923.515	Parrilla varilla inox ESP (1 u.)	266 €
923.510	Parrilla acanalada inox ESP (1 u.)	346 €



PARRILLA VARILLAS



PINCHO DOBLE ESP



PARRILLA ACANALADA



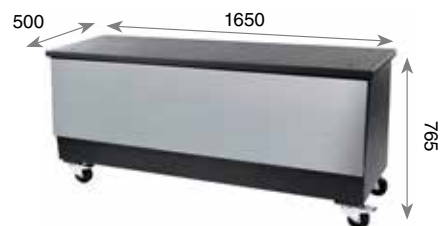
PINCHO SIMPLE ESP

ACCESORIO

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
773.535	Mesa ESP-160 LUX	1.280 €
773.536	Mesa ESP-160 SILVER	1.789 €
950.004	Pinzas para carne TOP 400 mm	48 €



MESA ESP-160 SILVER



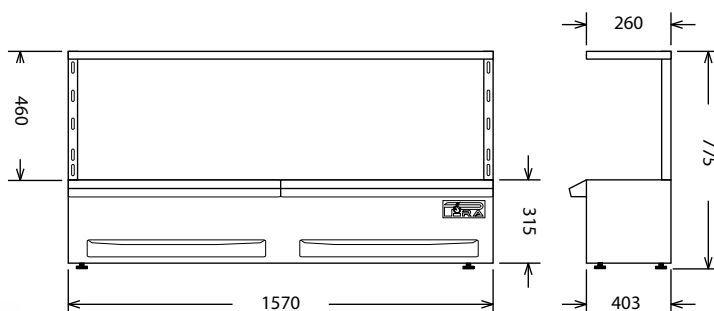
MESA ESP-160 LUX



PINZAS PARA CARNE TOP 400 MM

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
Potencia Equivalente	4.0 KW



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.	580.080
PRECIO	2.200€



PIRA BRA-80

ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950.001	Atizador	28 €



ATIZADOR



Las mejores brasas se hacen en el brasero Pira.

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
770.080	Mesa BRA-80	729 €
759.007	Cortallamas externo	310 €
759.008	Sombrero Inox	165 €
905.003	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

