



P.F.R.A.

THE CHARCOAL OVENS COMPANY

CATALOGUE 2025

3 Qui sommes-nous ?

FOURS À BRAISE

8	Série Silver
26	Série Lux
49	Série Black
80	Série Home

BARBECUES

88	Série BBQ
98	Série Combi Lux
104	Série ESP

BRASIERS

116	Série BRA
-----	-----------

AUTRES PRODUITS

120	Charbon
122	Ustensiles en aluminium
126	Ustensiles rustiques
128	Utensiles grillade

Pira Charcoal Ovens fabrique des fours et des barbecues à braise professionnels capables de satisfaire les besoins des utilisateurs les plus exigeants avec une qualité supérieure.

Plus de 20 000 utilisateurs de fours et barbecues PIRA répandent la culture du #piraflavour dans le monde entier.

Avec les fours à braise Pira, il est possible d'enfourner et de cuire tous types d'aliments, ajoutant ainsi à vos plats la saveur unique du barbecue, sans sortir du confort de votre cuisine.

Un four à braise est la combinaison parfaite entre un barbecue et un four, combinant en une simple machine le meilleur des deux options. Nos fours et barbecues fonctionnent au charbon, mais il est possible d'ajouter des petits morceaux de bois et/ou bûche.

Avec un four à braise Pira, il est possible d'économiser jusqu'à 40 % de charbon par rapport aux grills traditionnels. Il vous permettra également de réaliser des cuissons jusqu'à 35 % plus rapides que dans un barbecue ouvert.



Chez Pira Ovens, tout est question de détails... et les détails font la différence sur les produits et les services.

- Des fours de qualité à des prix raisonnables.
- Besoin d'un chef cuisinier ? Nous vous envoyons un chef cuisinier où que vous soyez.
- PiraCold : système d'isolation qui réduit considérablement la température extérieure et la consommation de charbon. Nous économisons de l'énergie et de l'argent.
- Collecteur d'huile et de graisse intégré, donnant la possibilité de cuisiner avec des grilles cannelées qui permettent de cuire des aliments délicats (poisson, légumes) ou gras (poulet, canard, etc.) sans craindre les flammes, évitant ainsi les mauvaises odeurs, l'excès de fumée et la présentation d'aliments brûlés.
- Le catalogue des grilles le plus complet sur le marché pour répondre à tous les besoins du chef : options de grilles à tiges, rainurées, pour brochettes, broches à poulet, planchas, etc.
- Porte vitrée panoramique : le cuisinier peut voir à tout moment la chambre de cuisson, sans oublier le spectacle que cela constitue...
- Avec #piraedseries, les fours à porte vitrée relevable, nous réduisons l'espace entre le chef et le four.

Dans ce catalogue, vous trouverez notre présentation basique de produits, mais ce n'est que le début. Si vous avez des doutes, des questions, des craintes, contactez-nous !



NOS FOURS



Caractéristiques : Température de travail de 180 °C à 350 °C, pare-feu interne, tiroir collecteur de cendres, tiroir collecteur de graisse (sauf modèles 50), option de demi-grilles (sauf modèles 50, 70 et 70 XL), sortie de fumée de 180 mm (modèles 50, 70, 70 XL, 80, 80 XXL, 90 et 90 D) ou 210 mm (modèles 120 et 120 D), thermomètre, intérieur en fonte, système PiraCold, régulateur de tirage intégré.

Inclus : Pinces, tisonnier, grille à tiges, table frontale (porte ED uniquement) et kit cheminée (modèle 50 uniquement).

3 séries x 3 portes = votre four idéal



Série Black : Notre gamme d'introduction. Acier peint de haute qualité et toutes les performances que vous attendez d'un four Pira. Disponible dans les modèles 50, 70, 80 et 90.

Série Lux : Notre best-seller. Acier avec finitions peintes sur l'avant. Des prix compétitifs sans compromis sur la qualité. Disponible dans les modèles 50, 70, 70 XL, 80, 90, 90D, 120 et 120D.

Série Silver : La gamme top. Finition entièrement en acier. Une gamme créée spécialement pour le marché américain. Disponible dans les modèles 50, 70, 70 XL, 80, 80 XXL, 90, 90D, 120 et 120D.



Porte AB : Porte en verre panoramique vitrocéramique battante permettant de voir l'intérieur à tout moment et de contrôler la cuisson. Disponible dans les séries Black et Lux.

Porte SD : Porte solide sans verre permettant d'utiliser la porte pour le dressage. Disponible en série Lux et Silver.

Porte ED : Porte en verre relevable permettant d'économiser de l'espace dans la cuisine car elle ne s'ouvre pas vers l'avant. Disponible en série Lux et Silver.



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



Martín Berasategui, Rest. Martín Berasategui, Oría-Lasarte. PIRA 120 Lux AB et BBQ M150.



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

FOURS À BRAISE SÉRIE SILVER



La finition de cette ligne est entièrement fabriquée en acier inoxydable et aucune partie du four n'est peinte. La série Silver est devenue depuis son lancement la LIGNE TOP des fours à braise sur le marché professionnel.

Les fours à braise PIRA SILVER SERIES sont équipés d'une porte battante aveugle et d'une porte relevable en verre. Vous pourrez les trouver dans les restaurants les plus récompensés au monde et avec le modèle PIRA 50 Silver AB, vous pouvez désormais aussi profiter d'un Pira chez vous.

Pour les amateurs de #grilling et de la saveur authentique du #Piraflavour, la ligne PIRA SILVER SERIES est une option idéale. Ne perdez plus de temps, vous êtes déjà arrivé là où vous avez toujours rêvé d'être. BIENVENUE !

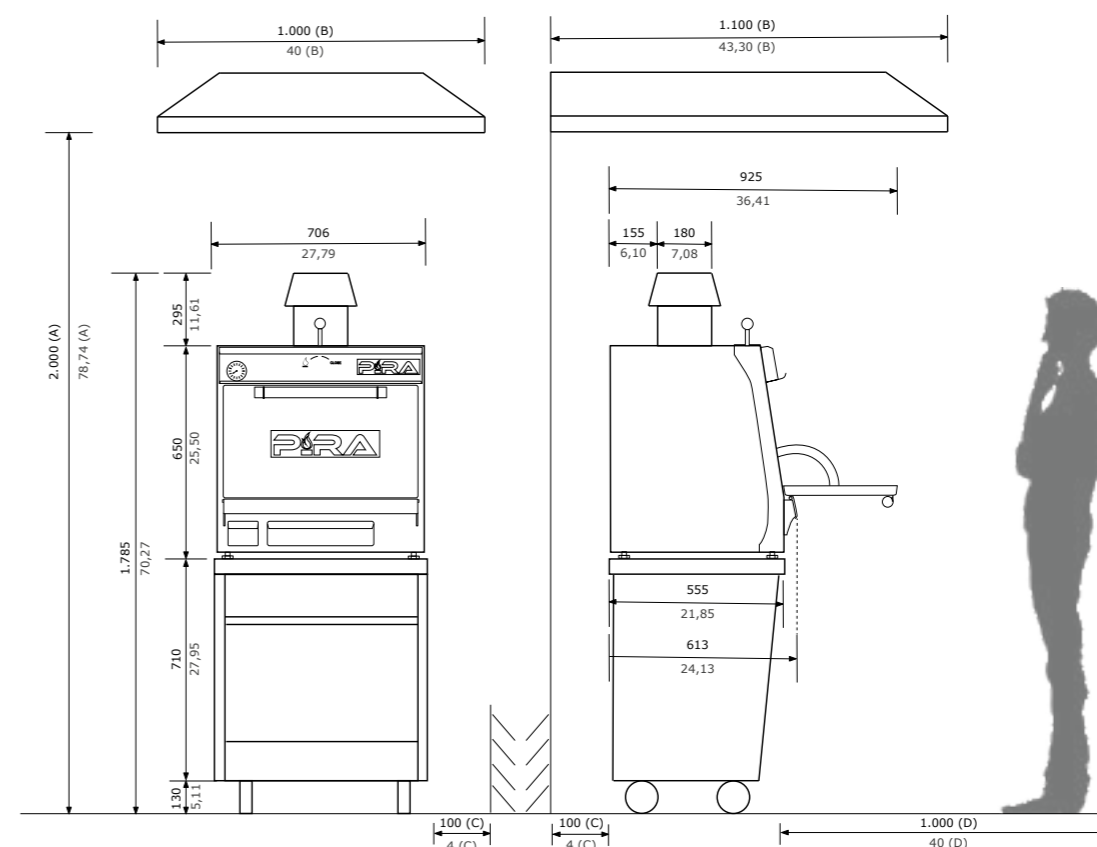


PIRA 70 Silver SD Réf. 450.106

85 convives

6 530 €

Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	60 kg/h
Charge maximale de charbon	3 kg
Dimensions de la grille	568 x 465 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1
Poids net	155 kg
Puissance équivalente	3,0 kW



PIRA 70 Silver ED
Réf. 450.107

 85 convives

 7 335 €



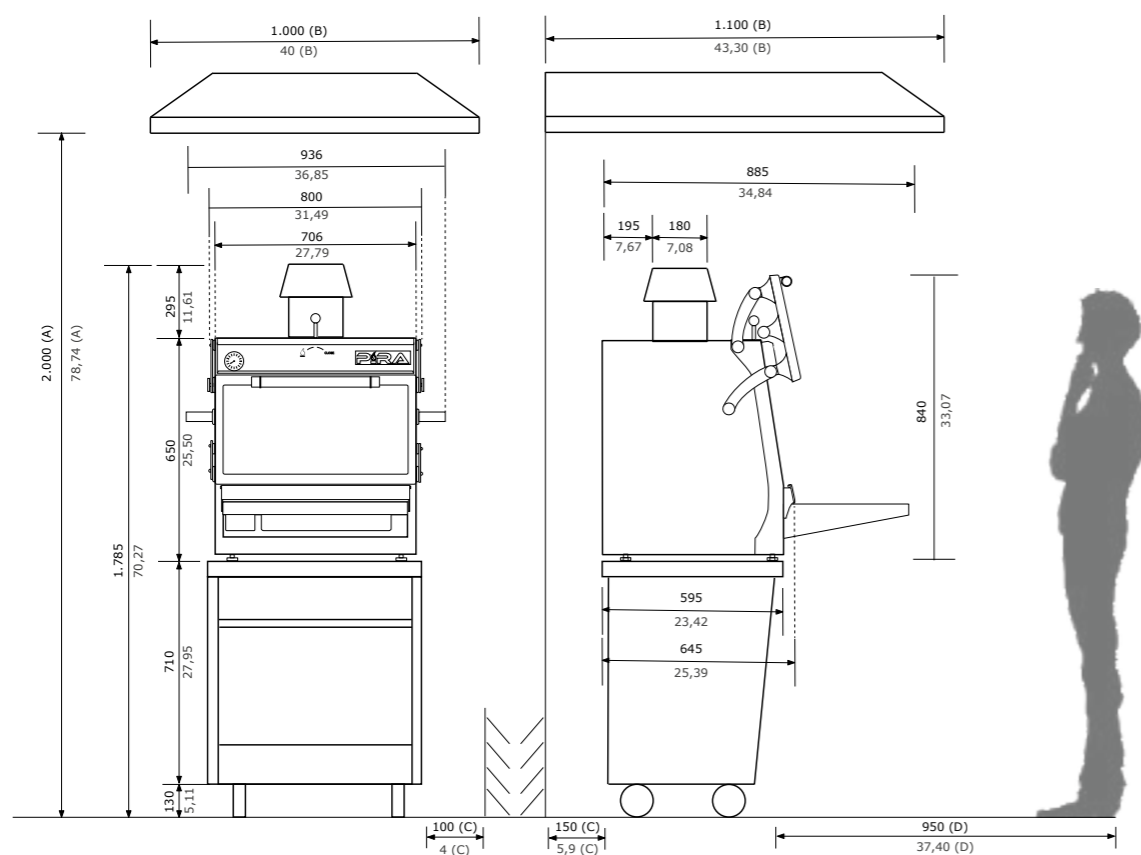
Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	60 kg/h
Charge maximale de charbon	3 kg
Dimensions de la grille	568 x 465 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1
Poids net	187 kg
Puissance équivalente	3,0 kW



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



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



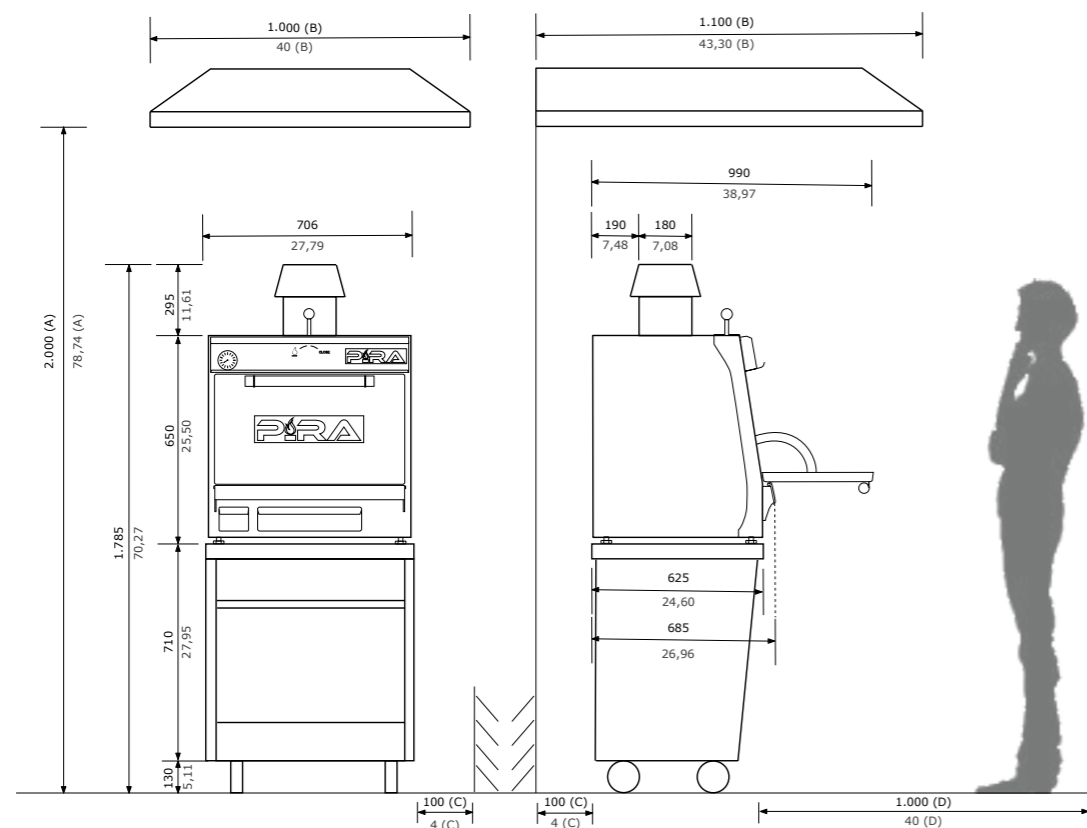
PIRA 70 XL Silver SD Réf. 480.106

🍴 100 convives

💰 6 910 €



Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	65 kg/h
Charge maximale de charbon	4 kg
Dimensions de la grille	568 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Poids net	167 kg
Puissance équivalente	3,5 kW



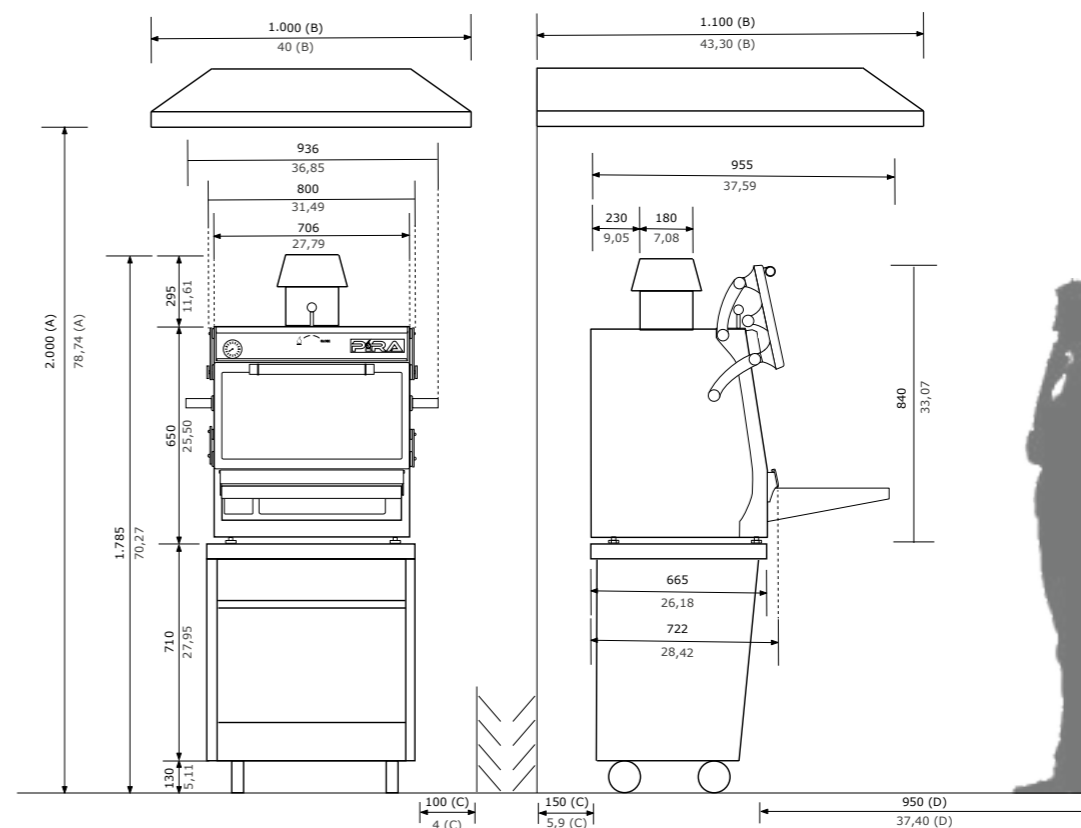
PIRA 70 XL Silver ED Réf. 480.107

🍴 100 convives

💰 8 450 €

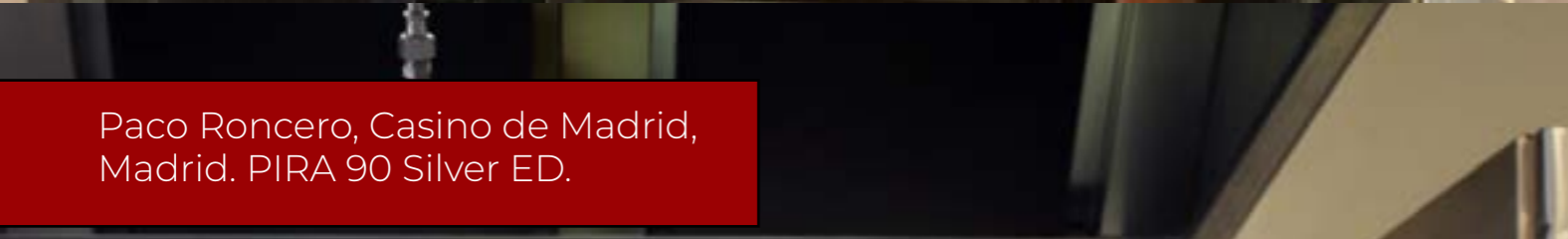


Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	65 kg/h
Charge maximale de charbon	4 kg
Dimensions de la grille	568 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Poids net	200 kg
Puissance équivalente	3,5 kW





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




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

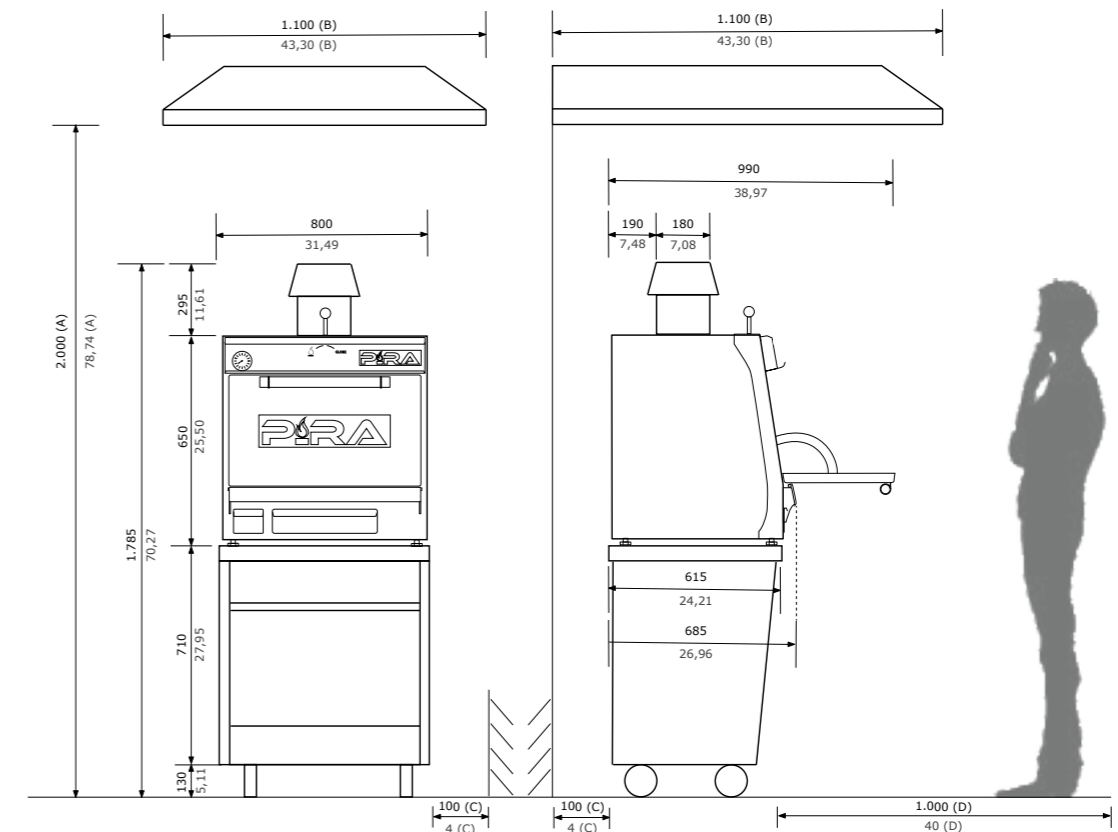


PIRA 80 Silver SD
Réf. 490.106

 115 convives


 7 350 €

Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	35 min
Production moyenne	75 kg/h
Charge maximale de charbon	4,5 kg
Dimensions de la grille	668 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1 [Hauteur différente] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Poids net	186 kg
Puissance équivalente	4,5 kW



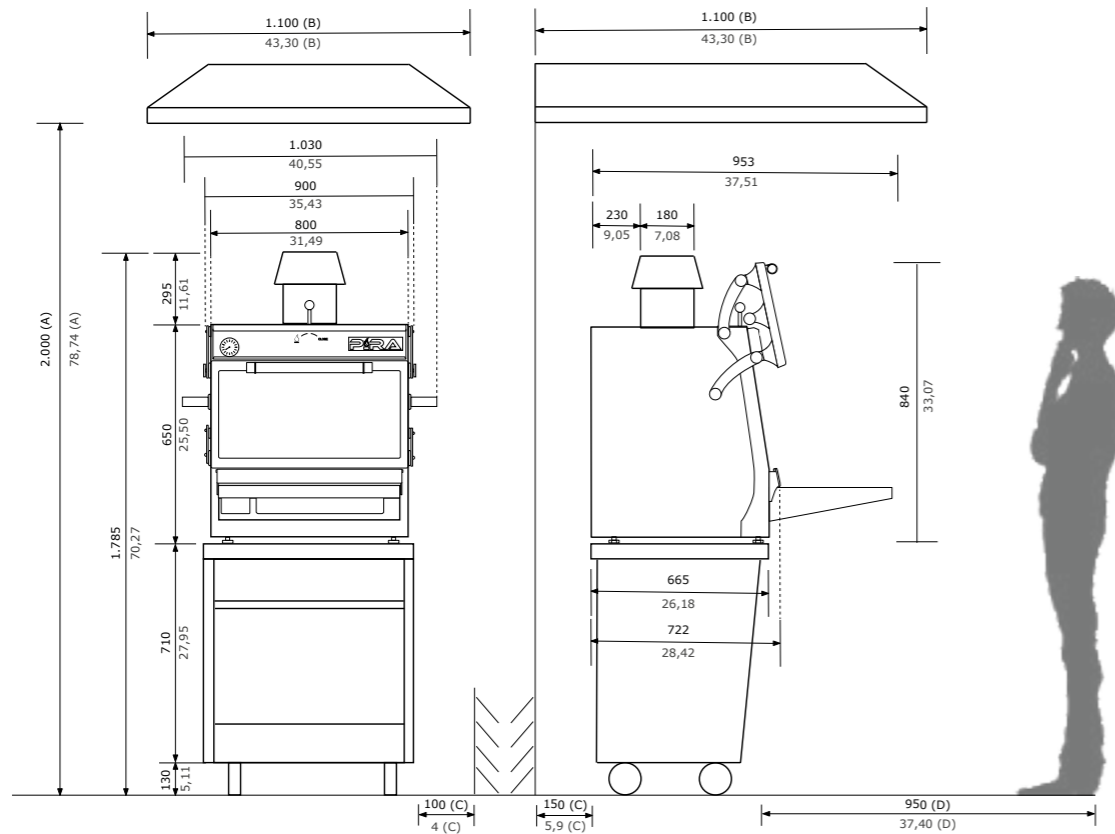
PIRA 80 Silver ED
Réf. 490.107

 115 convives

 8 560 €




Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	35 min
Production moyenne	75 kg/h
Charge maximale de charbon	4,5 kg
Dimensions de la grille	668 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1 [Hauteur différente] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Poids net	221 kg
Puissance équivalente	4,5 kW



16

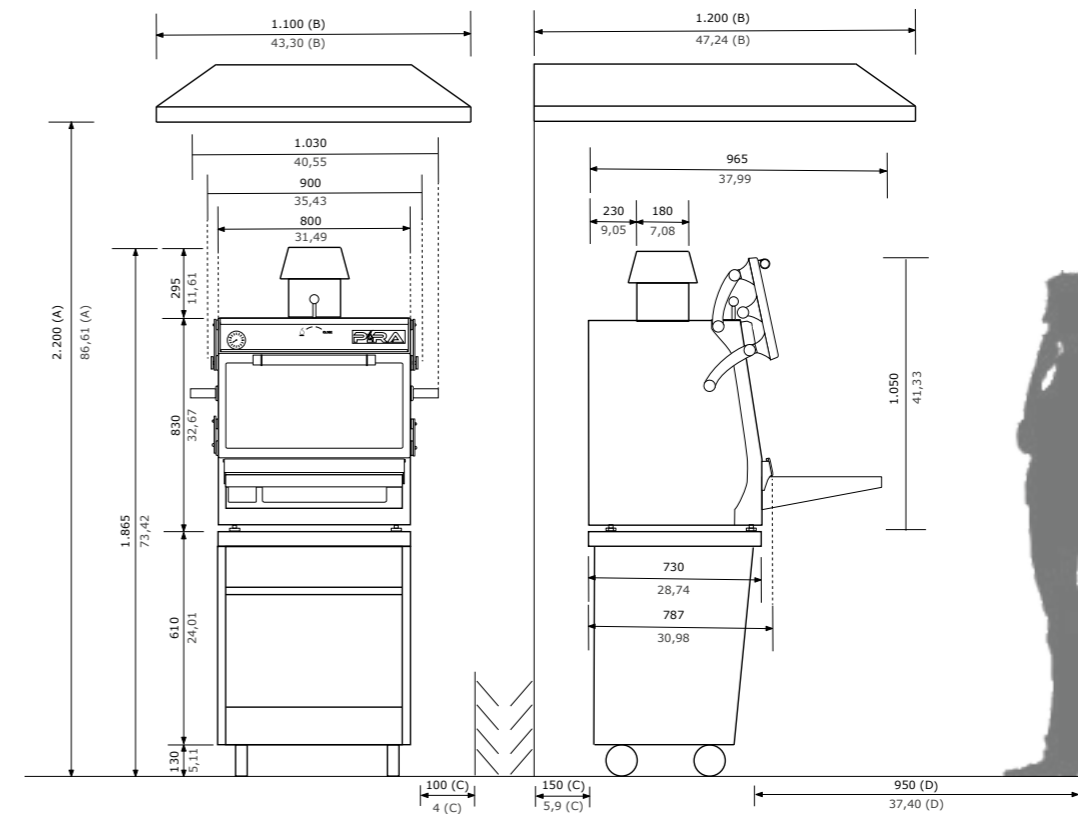
PIRA 80 XXL Silver ED
Réf. 490.108

 127 convives

 8 560 €




Nombre de gradins	8
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	90 kg/h
Charge maximale de charbon	4,5 kg
Dimensions de la grille	668 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1 [Hauteur différente] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Poids net	260 kg
Puissance équivalente	4,5 kW



17

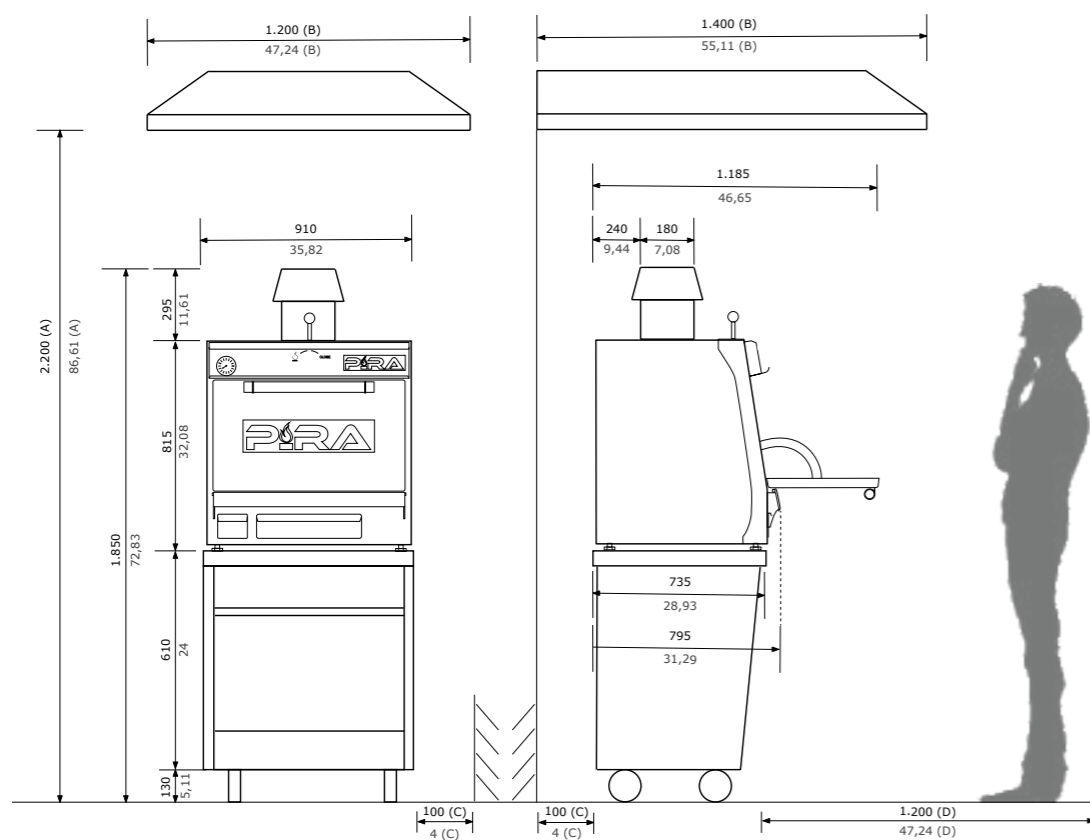
PIRA 90 Silver SD
Réf. 500.106

 140 convives

 8 600 €



Nombre de gradins	8
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	110 kg/h
Charge maximale de charbon	5 kg
Dimensions de la grille	770 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1
Poids net	275 kg
Puissance équivalente	6,0 kW



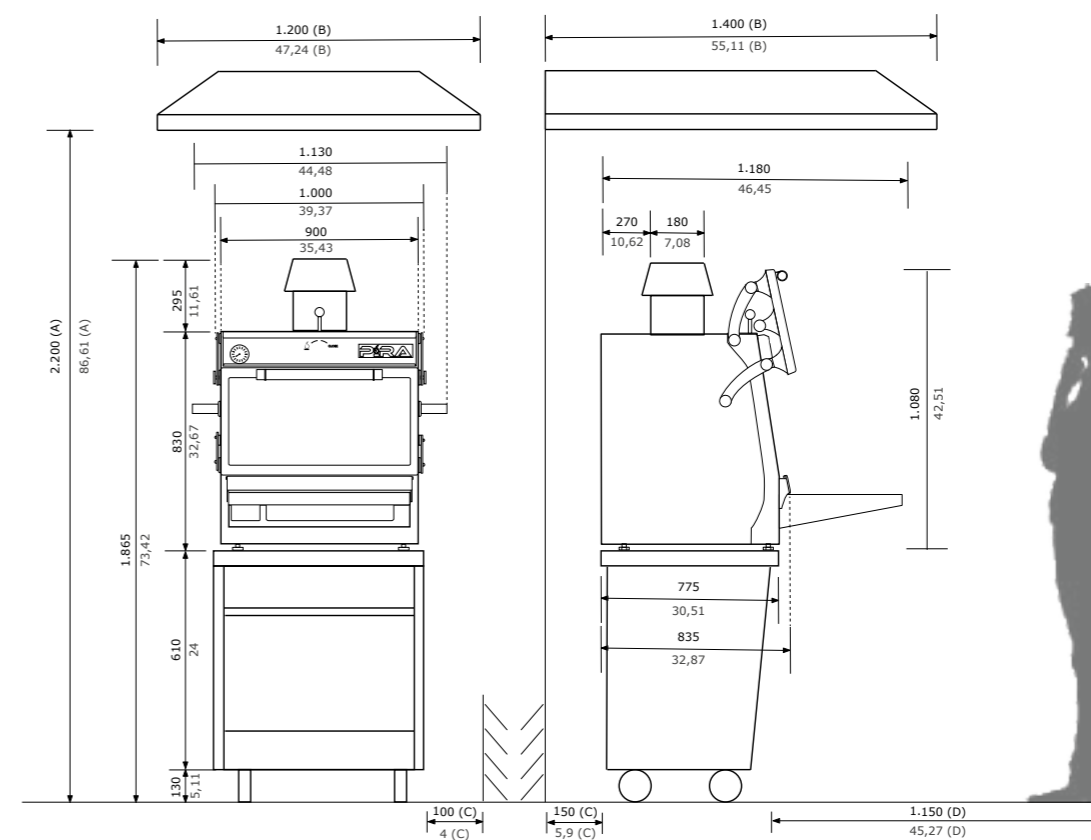
PIRA 90 Silver ED
Réf. 500.107

 140 convives

 9 750 €



Nombre de gradins	8
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	110 kg/h
Charge maximale de charbon	5 kg
Dimensions de la grille	770 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1
Poids net	303 kg
Puissance équivalente	6,0 kW





Chef conseiller PIRA en action.
PIRA 120 Silver ED.




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

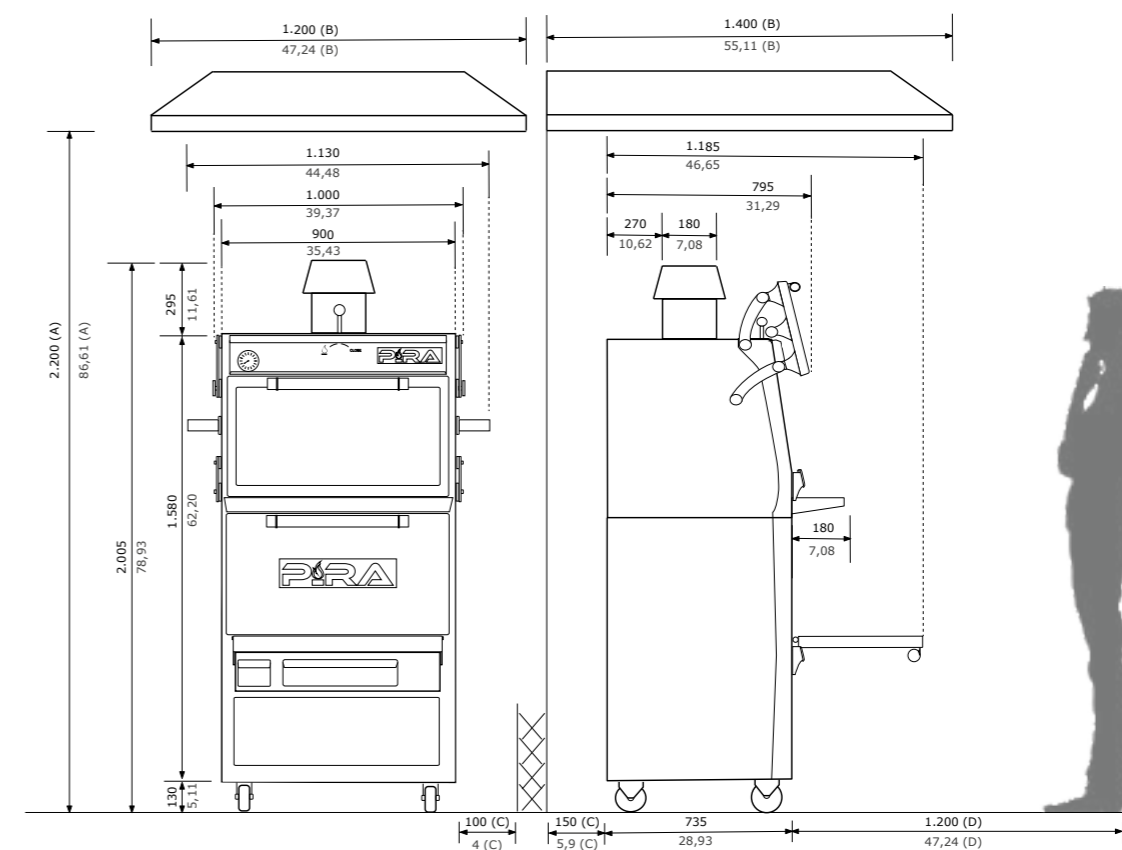


PIRA 90 D Silver Réf. 170.105

 195 convives


 13 304 €

Nombre de gradins	7 inf. / 8 sup.
Temps d'allumage	45 min
Production moyenne	145 kg/h
Charge maximale de charbon	6 kg
Dimensions de la grille	770 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1
Poids net	486 kg
Puissance équivalente	6,0 kW



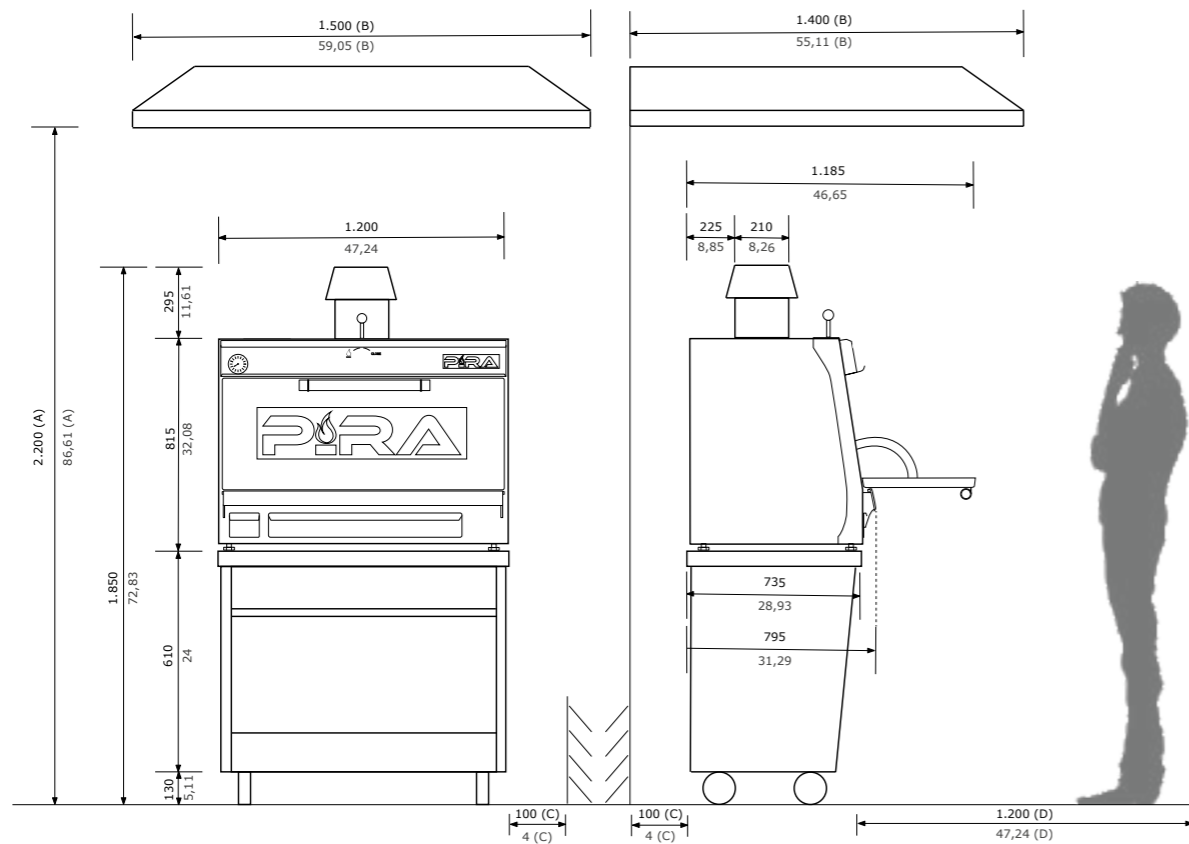
PIRA 120 Silver SD Réf. 120.106

 200 convives

 11 435 €




Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	150 kg/h
Charge maximale de charbon	6 kg
Dimensions de la grille	1 062 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	3xGN 1/1
Poids net	360 kg
Puissance équivalente	6,0 kW



22

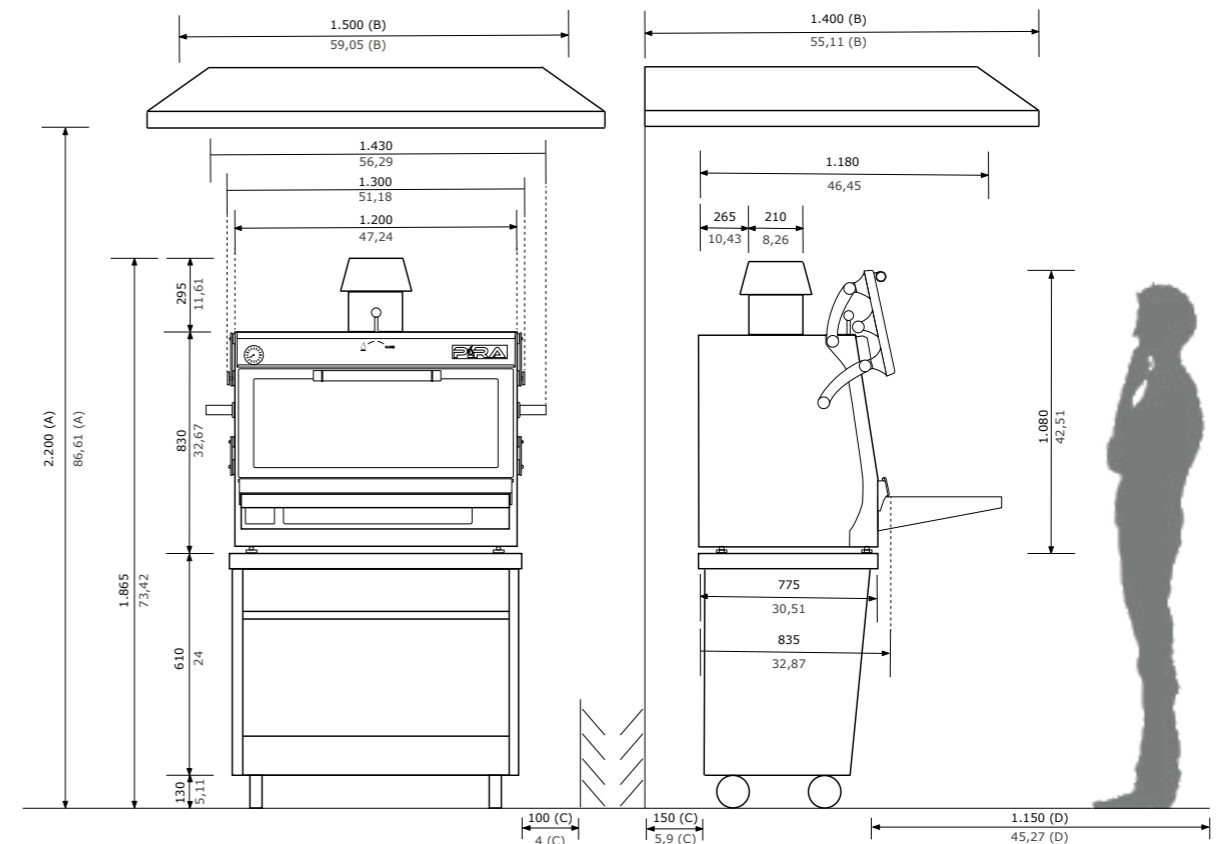
PIRA 120 Silver ED Réf. 120.107

 200 convives

 11 960 €



Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	150 kg/h
Charge maximale de charbon	6 kg
Dimensions de la grille	1 062 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	3xGN 1/1
Poids net	391 kg
Puissance équivalente	6,0 kW



23

PIRA 120 D Silver

Réf. 120.109

🍴 290 convives

💰 16 265 €

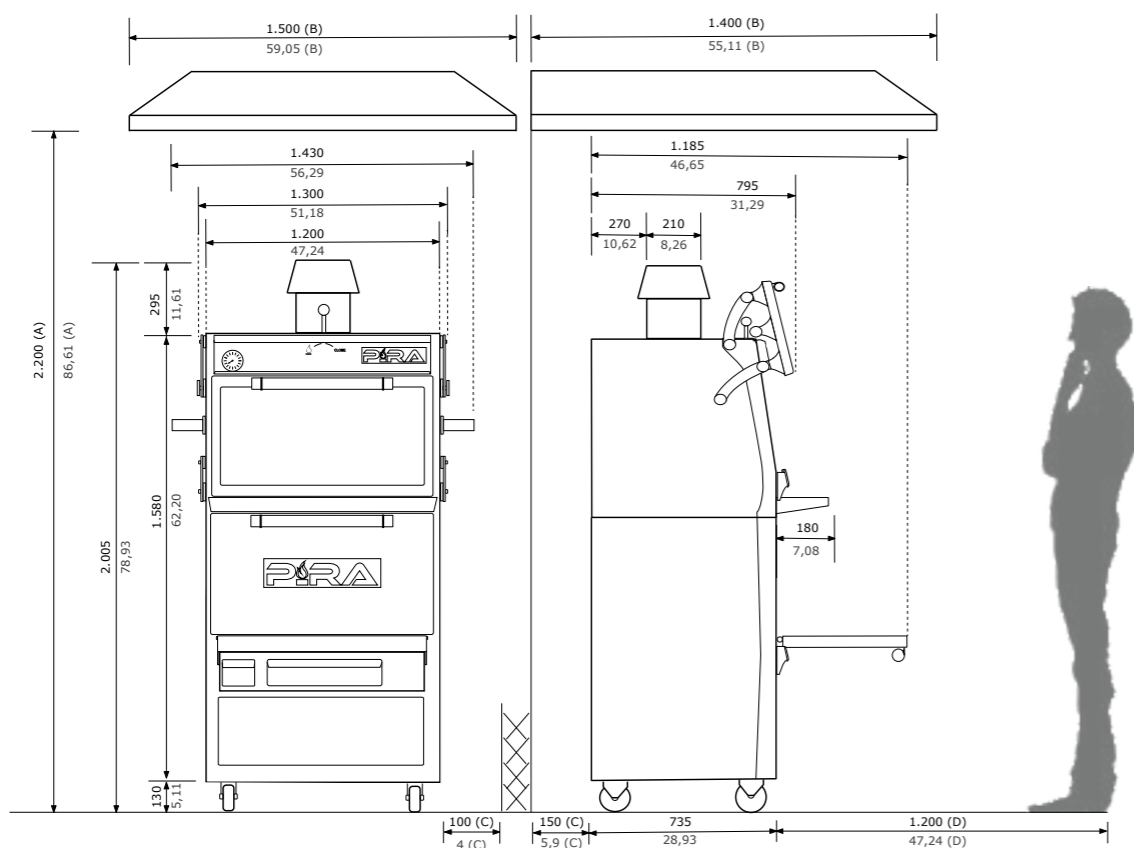


Iván Gallardo. Rest. La Pepa.
Valence. PIRA 70 Silver ED.



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

Nombre de gradins	6 inf. / 6 sup.
Temps d'allumage	45 min
Production moyenne	200 kg/h
Charge maximale de charbon	7 kg
Dimensions de la grille	1 062 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	3xGN 1/1
Poids net	730 kg
Puissance équivalente	8,0 kW



FOURS À BRAISE SÉRIE LUX



Pira Ovens domine le marché des fours à braise avec le catalogue le plus complet actuellement sur le marché et ce grâce à la SÉRIE LUX.

Les fours à braise PIRA LUX SERIES sont équipés d'une porte battante aveugle, d'une porte battante en verre ou d'une porte relevable en verre.

Cette série est devenue depuis son lancement la TOP SELLER LINE des fours à braise sur le marché professionnel. La génération de fours à braise la plus vendue dans le monde a un nom : la SÉRIE LUX.

Vous pourrez en profiter chez vous avec le modèle PIRA 50 Lux AB, au restaurant du coin ou dans des dizaines et des dizaines de restaurants étoilés au guide Michelin.

#nonauximitations, votre entreprise vous remerciera.



PIRA 70 Lux AB
Réf. 450.102

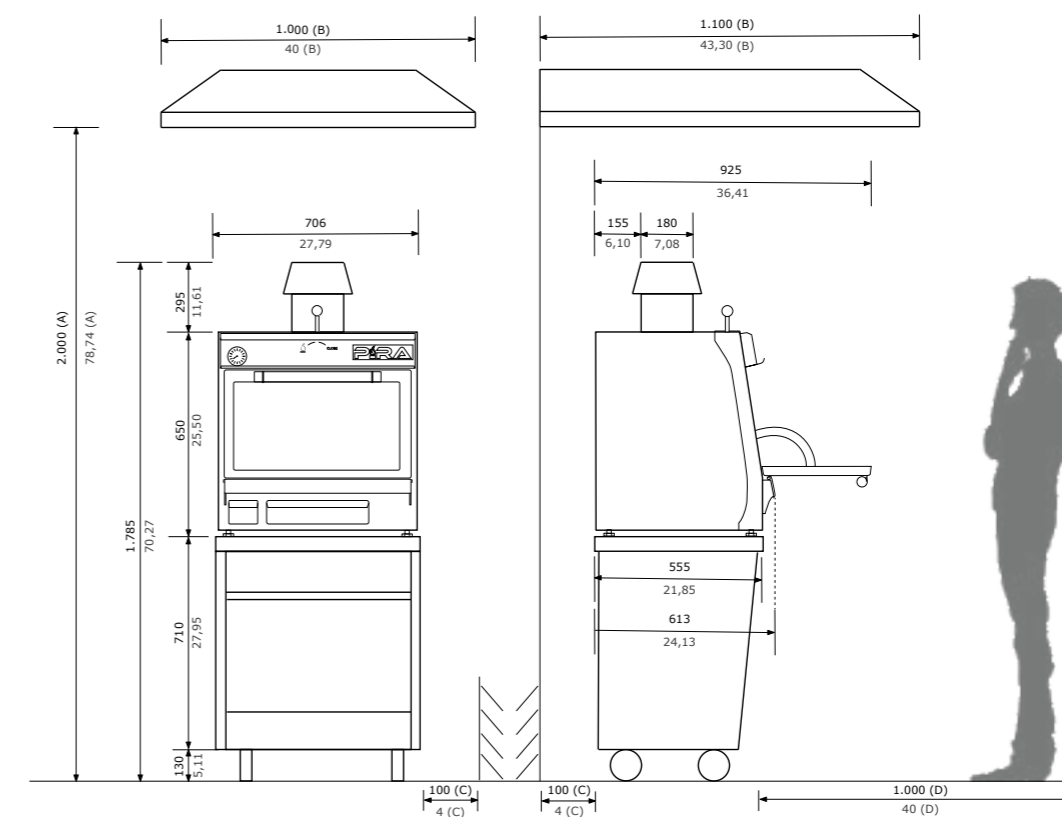
85 convives

5 100 €

Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	60 kg/h
Charge maximale de charbon	3 kg
Dimensions de la grille	568 x 465 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1
Poids net	146 kg
Puissance équivalente	3,0 kW




PIRA 80 Lux ED.



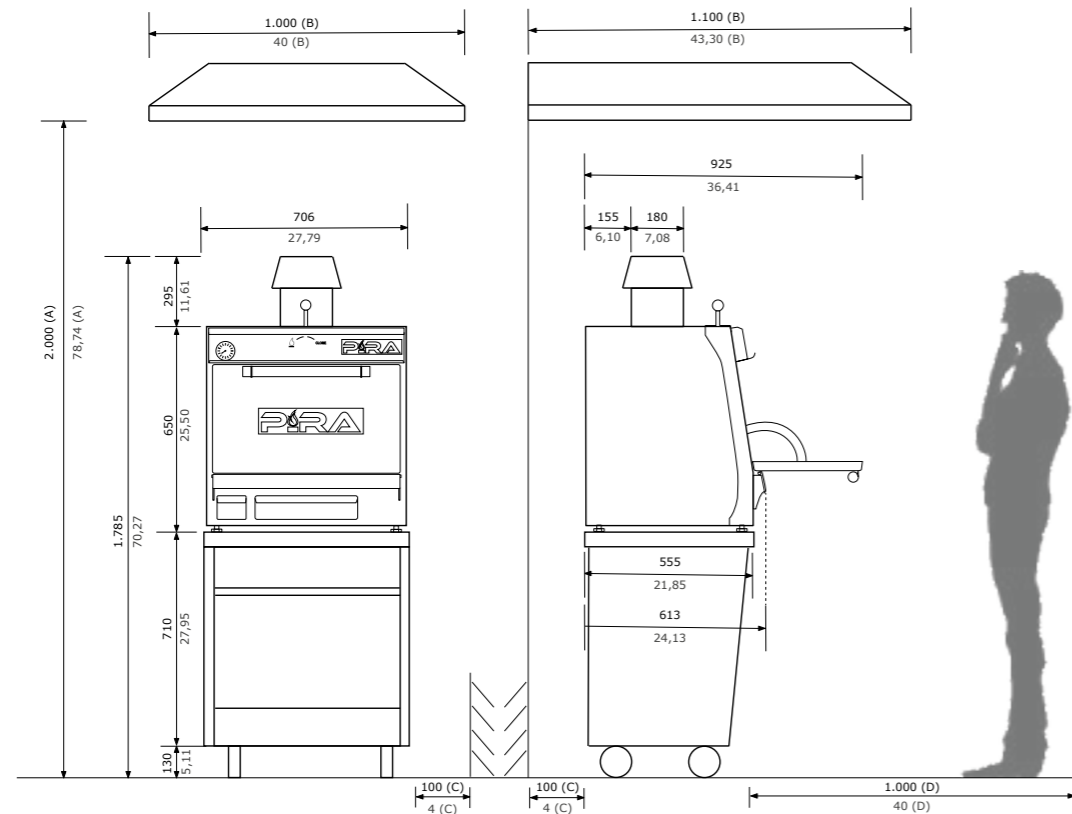
PIRA 70 Lux SD
Réf. 450.103

 85 convives

 5 400 €




Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	60 kg/h
Charge maximale de charbon	3 kg
Dimensions de la grille	568 x 465 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1
Poids net	155 kg
Puissance équivalente	3,0 kW



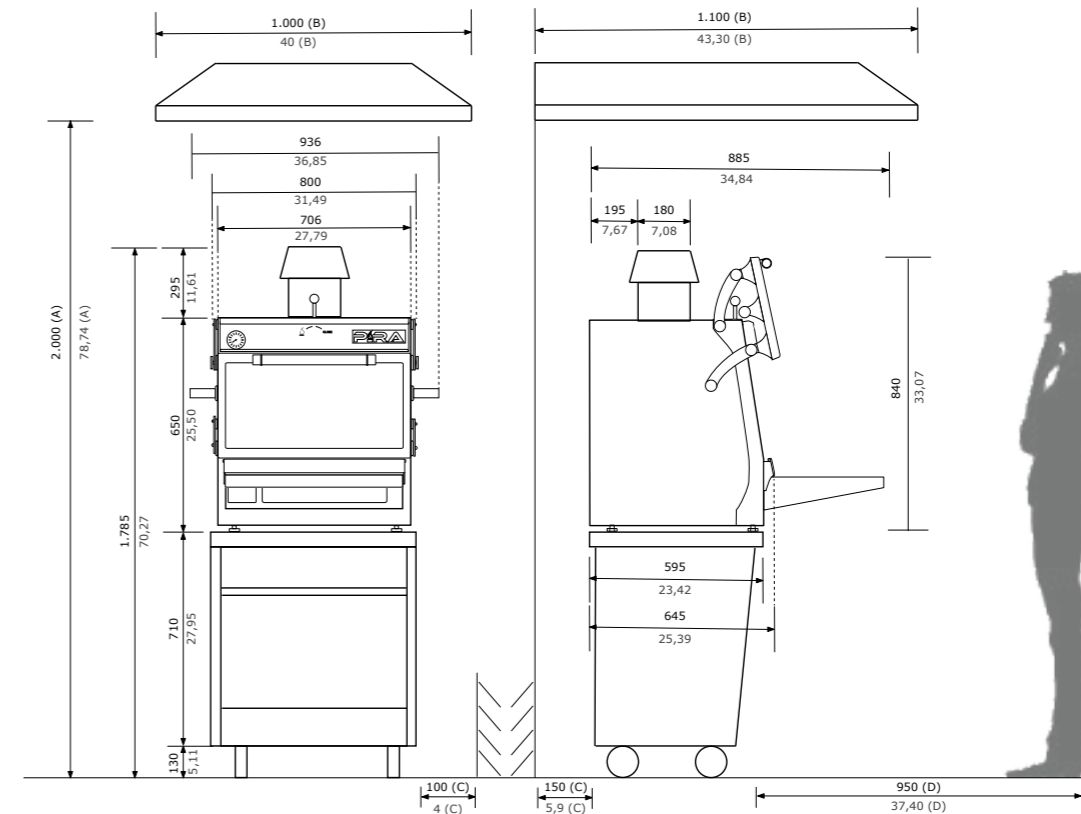
PIRA 70 Lux ED
Réf. 450.104

 85 convives

 6 590 €



Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	60 kg/h
Charge maximale de charbon	3 kg
Dimensions de la grille	568 x 465 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1
Poids net	187 kg
Puissance équivalente	3,0 kW



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



Martín Bado, Barcelone.
PIRA 90 D Lux.

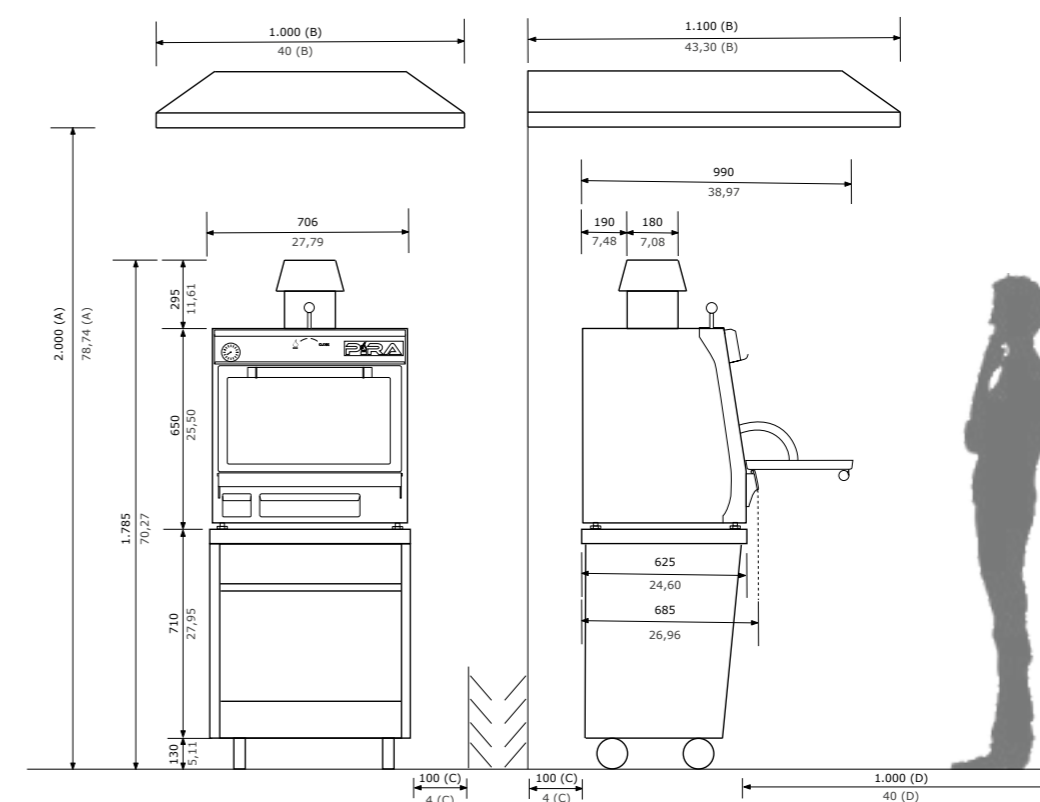


PIRA 70 XL Lux AB
Réf. 480.102

🍴 100 convives

💰 5 644 €

Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	65 kg/h
Charge maximale de charbon	4 kg
Dimensions de la grille	568 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Poids net	158 kg
Puissance équivalente	3.5 kW



PIRA 70 XL Lux SD
Réf. 480.103

🍴 100 convives

💰 6 012 €



Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	65 kg/h
Charge maximale de charbon	4 kg
Dimensions de la grille	568 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Poids net	167 kg
Puissance équivalente	3.5 kW

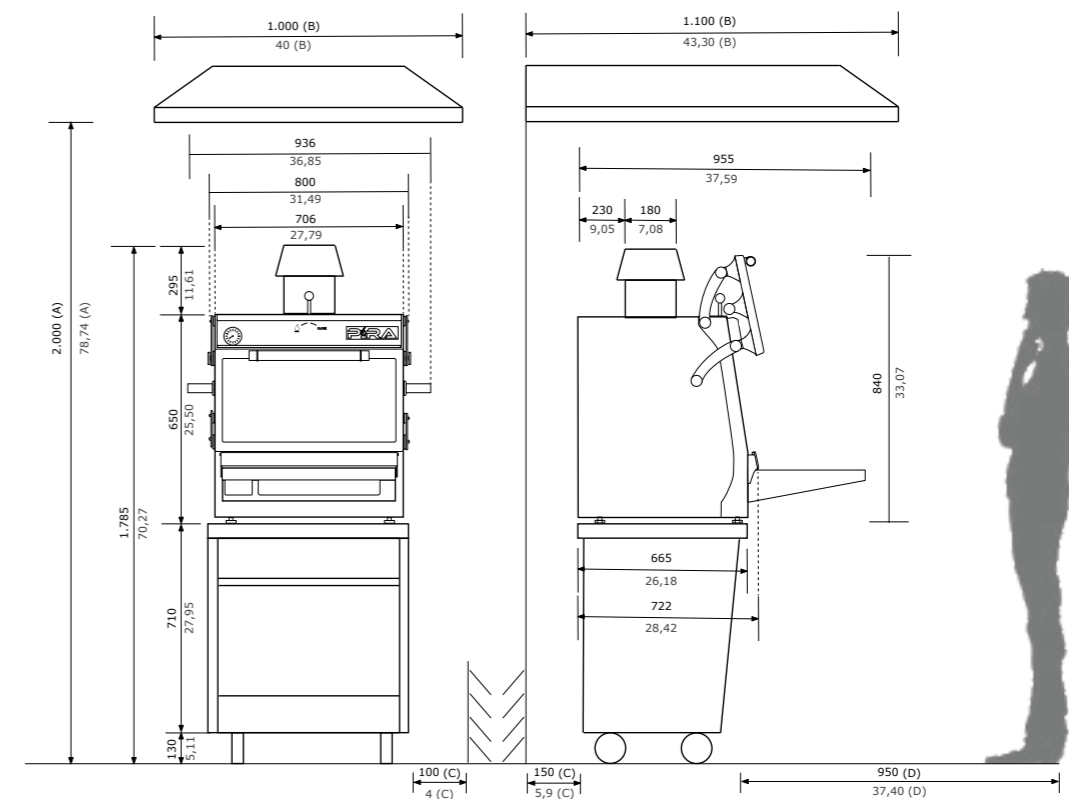
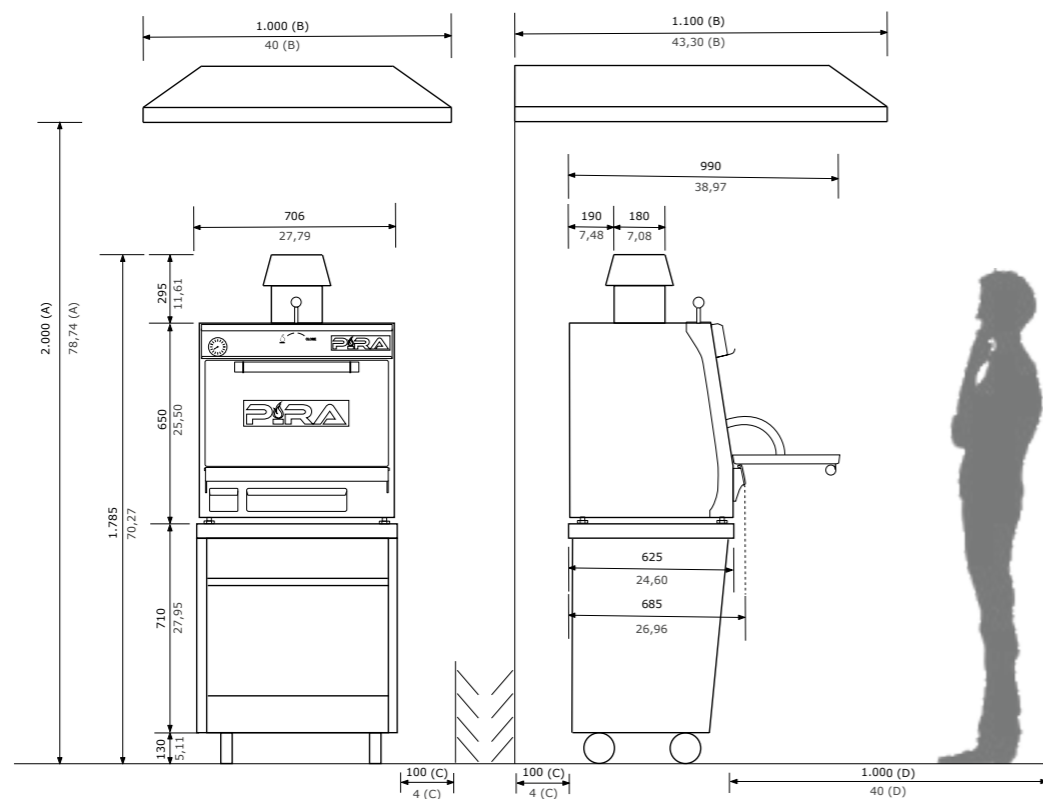
PIRA 70 XL Lux ED
Réf. 480.104

🍴 100 convives

💰 7 175 €



Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	65 kg/h
Charge maximale de charbon	4 kg
Dimensions de la grille	568 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Poids net	200 kg
Puissance équivalente	3.5 kW





Chefs conseillers en action. PIRA 90 Lux ED.



Hôtel Le Provençal.
Hyères. PIRA 90 Lux ED.

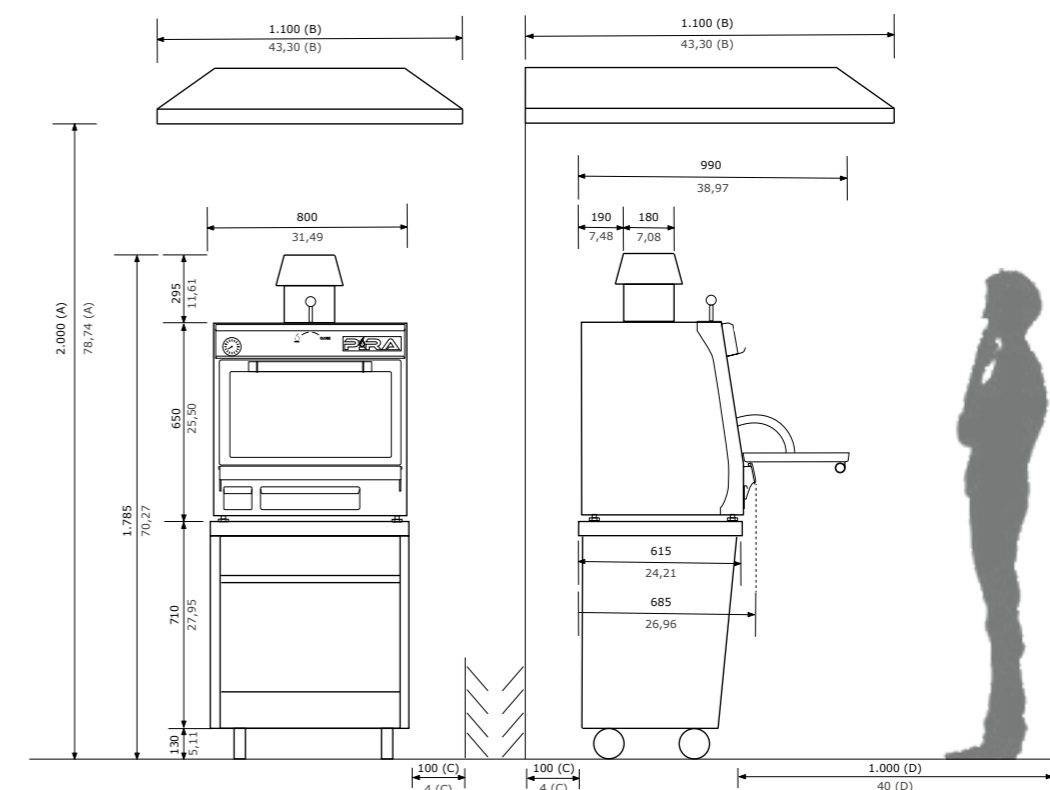


PIRA 80 Lux AB
Réf. 490.102

🍴 115 convives

💰 5 925 €

Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	35 min
Production moyenne	75 kg/h
Charge maximale de charbon	4,5 kg
Dimensions de la grille	668 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1 [Hauteur différente] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Poids net	175 kg
Puissance équivalente	4.5 kW



PIRA 80 Lux SD
Réf. 490.103

🍴 115 convives

💰 6 248 €



Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	35 min
Production moyenne	75 kg/h
Charge maximale de charbon	4,5 kg
Dimensions de la grille	668 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1 [Hauteur différente] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Poids net	186 kg
Puissance équivalente	4.5 kW

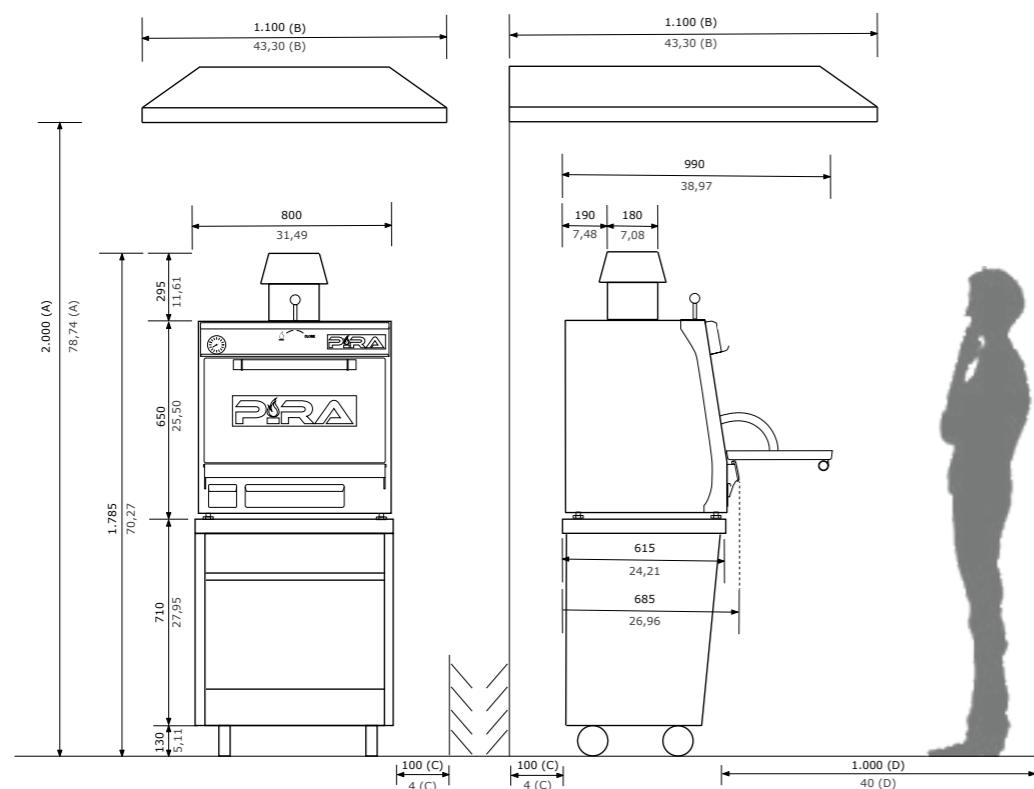
PIRA 80 Lux ED
Réf. 490.104

🍴 115 convives

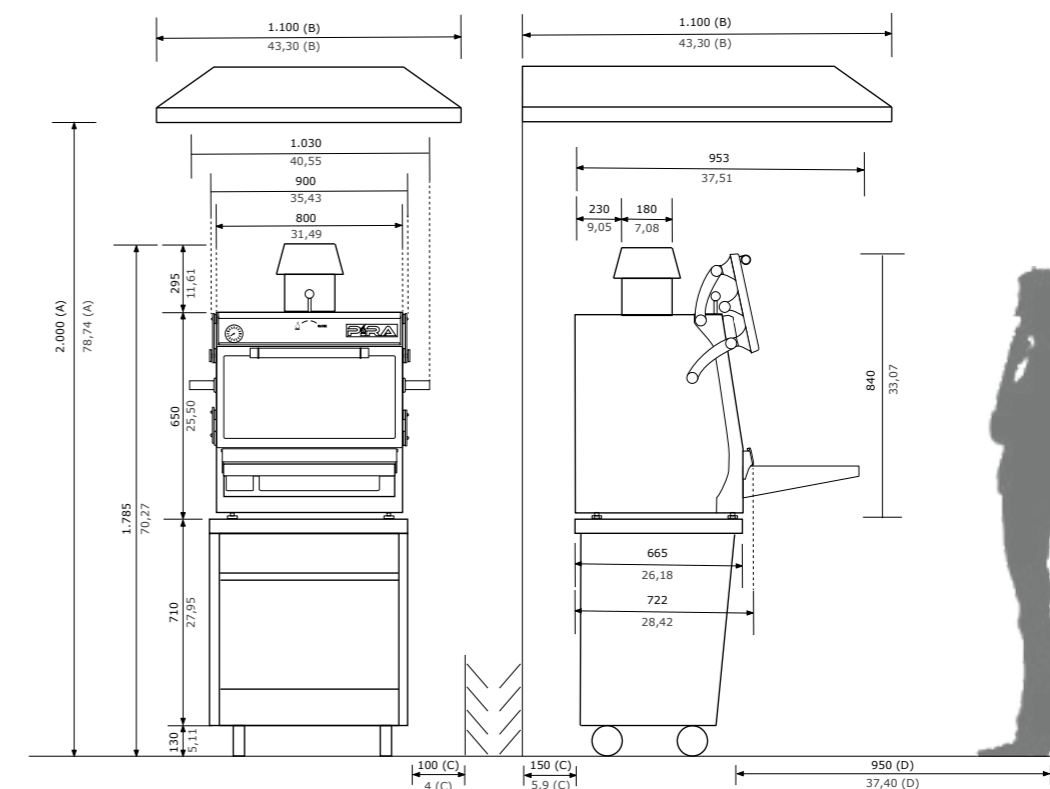
💰 8 080 €



Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	35 min
Production moyenne	75 kg/h
Charge maximale de charbon	4,5 kg
Dimensions de la grille	668 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1 [Hauteur différente] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Poids net	221 kg
Puissance équivalente	4.5 kW



36



37

PIRA 90 Lux SD
Réf. 500.103

🍴 140 convives

💰 7 750 €



Nombre de gradins	8
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	110 kg/h
Charge maximale de charbon	5 kg
Dimensions de la grille	770 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1
Poids net	275 kg
Puissance équivalente	6,0 kW

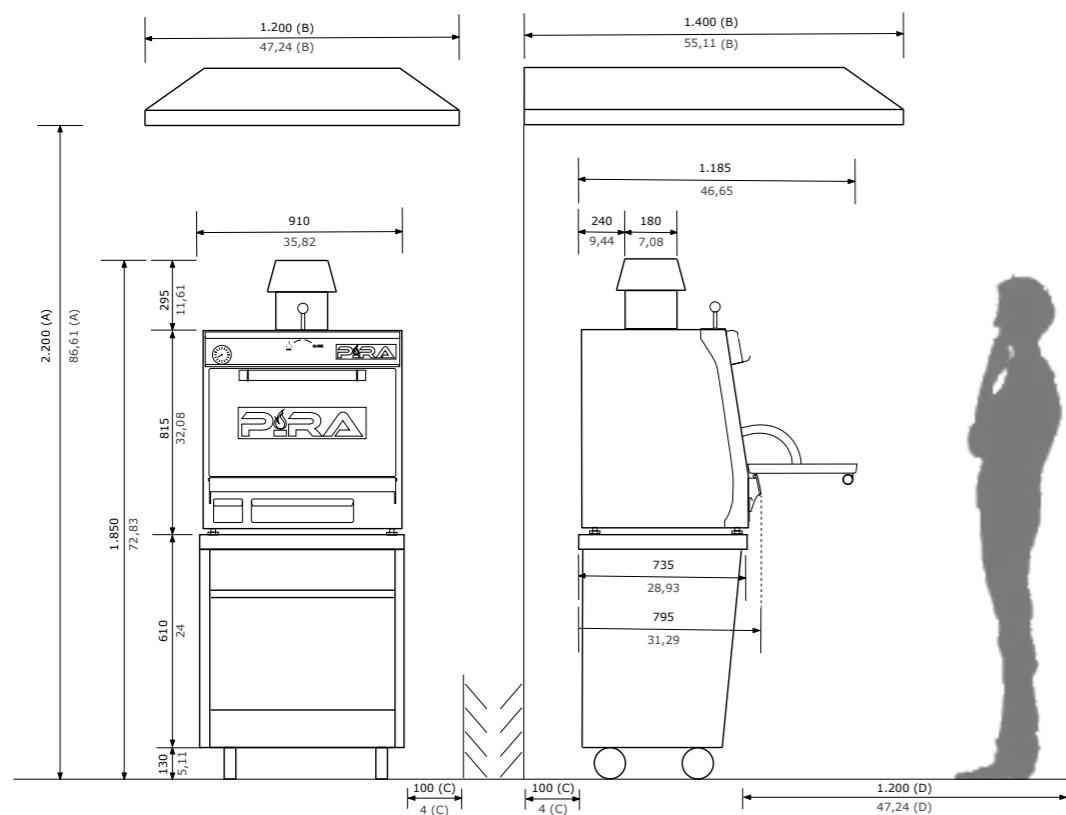
PIRA 90 Lux ED
Réf. 500.104

🍴 140 convives

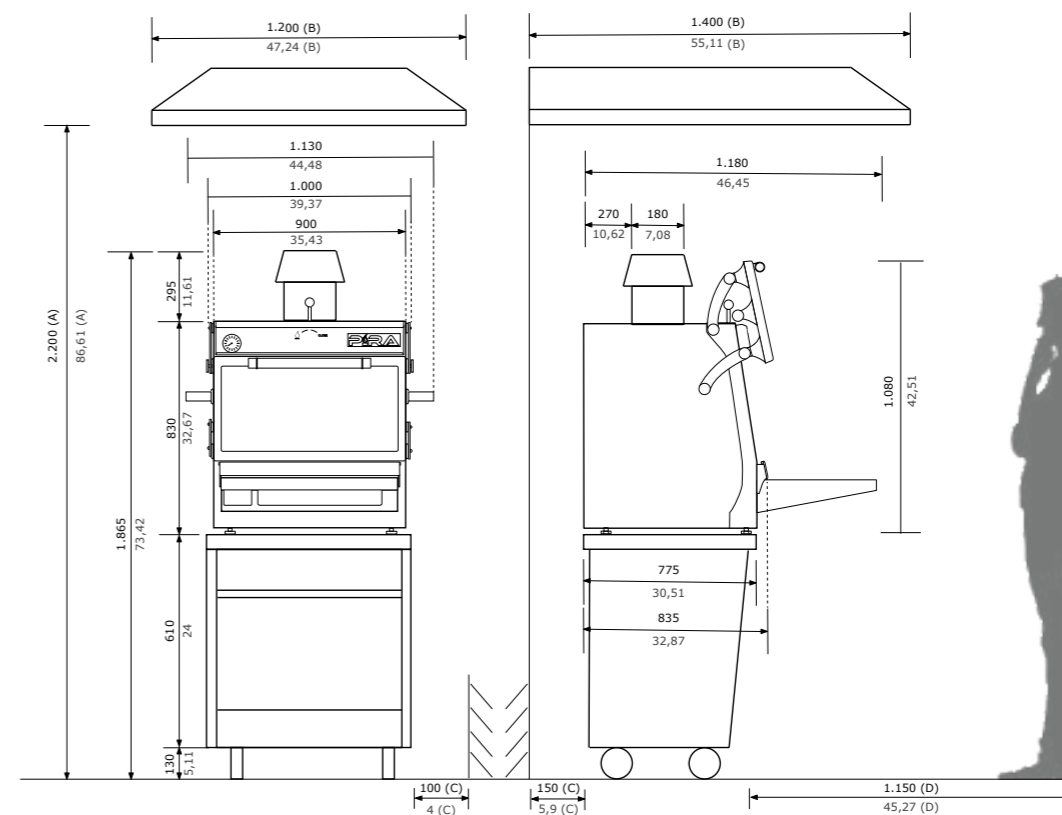
💰 8 450 €



Nombre de gradins	8
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	110 kg/h
Charge maximale de charbon	5 kg
Dimensions de la grille	770 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1
Poids net	303 kg
Puissance équivalente	6,0 kW




40



41

PIRA 90 D Lux
Réf. 170.108

 195 convives

 12 241 €

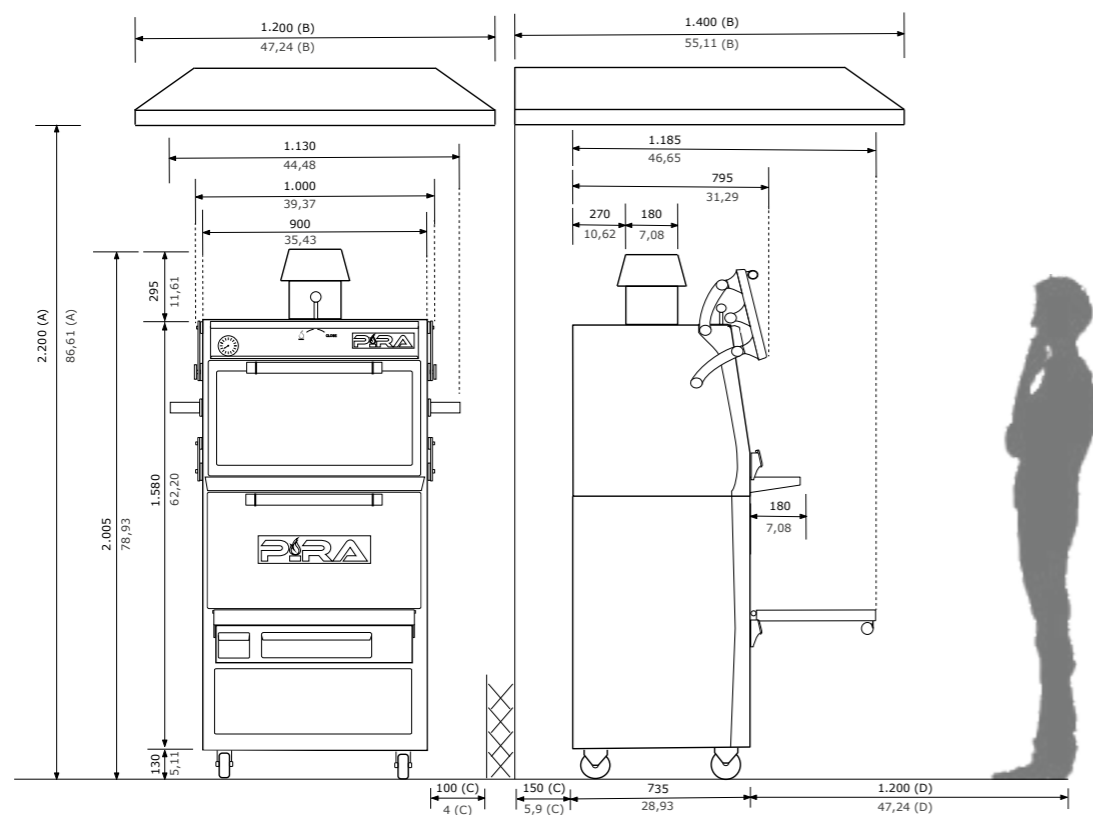


Jordi Bataller et Richard Alcayde. Rest. Boca Negra. Cordoue PIRA 70 Lux ED.




Andrés Arias Charry. Murcia. PIRA 120 Lux AB.

Nombre de gradins	7 inf. / 8 sup.
Temps d'allumage	45 min
Production moyenne	145 kg/h
Charge maximale de charbon	6 kg
Dimensions de la grille	770 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1
Poids net	486 kg
Puissance équivalente	6,0 kW



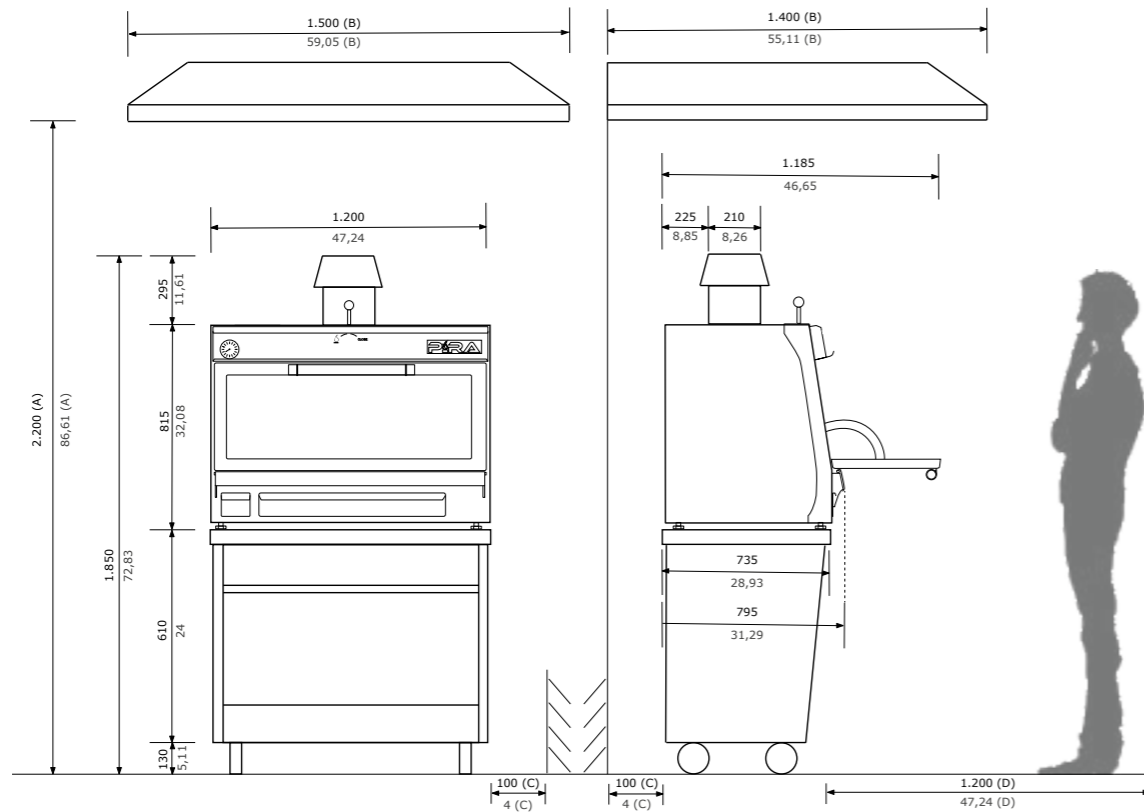
PIRA 120 Lux AB
Réf. 120.102

 200 convives

 9 020 €




Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	150 kg/h
Charge maximale de charbon	6 kg
Dimensions de la grille	1 062 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	3xGN 1/1
Poids net	335 kg
Puissance équivalente	6,0 kW



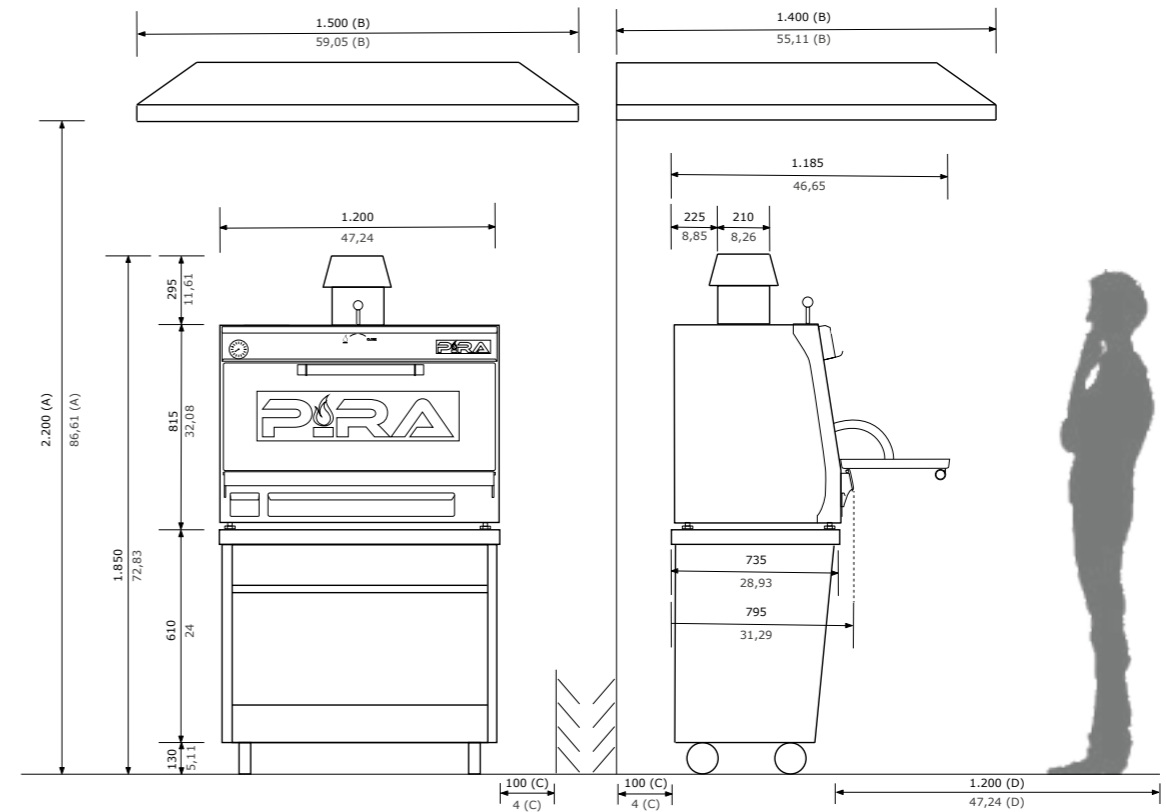
PIRA 120 Lux SD
Réf. 120.103

 200 convives

 10 490 €




Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	150 kg/h
Charge maximale de charbon	6 kg
Dimensions de la grille	1 062 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	3xGN 1/1
Poids net	360 kg
Puissance équivalente	6,0 kW



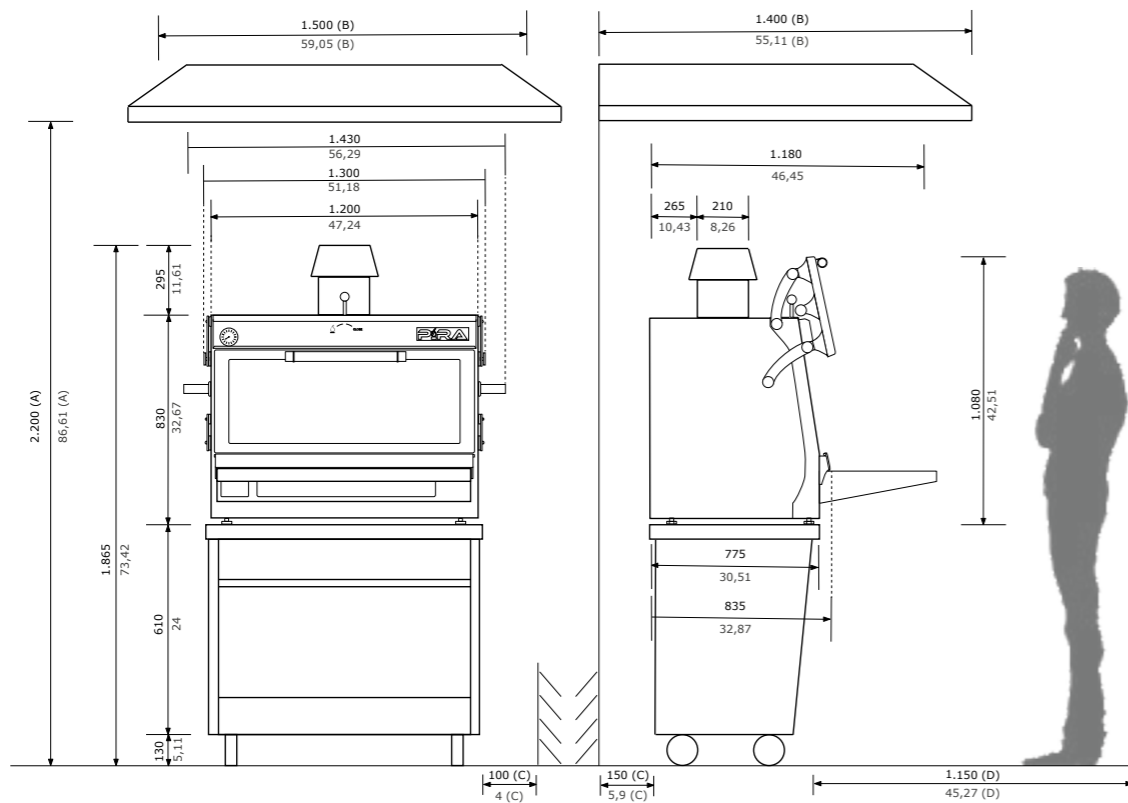
PIRA 120 Lux ED
Réf. 120.104

 200 convives

 10 695 €




Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	150 kg/h
Charge maximale de charbon	6 kg
Dimensions de la grille	1 062 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	3xGN 1/1
Poids net	391 kg
Puissance équivalente	6,0 kW



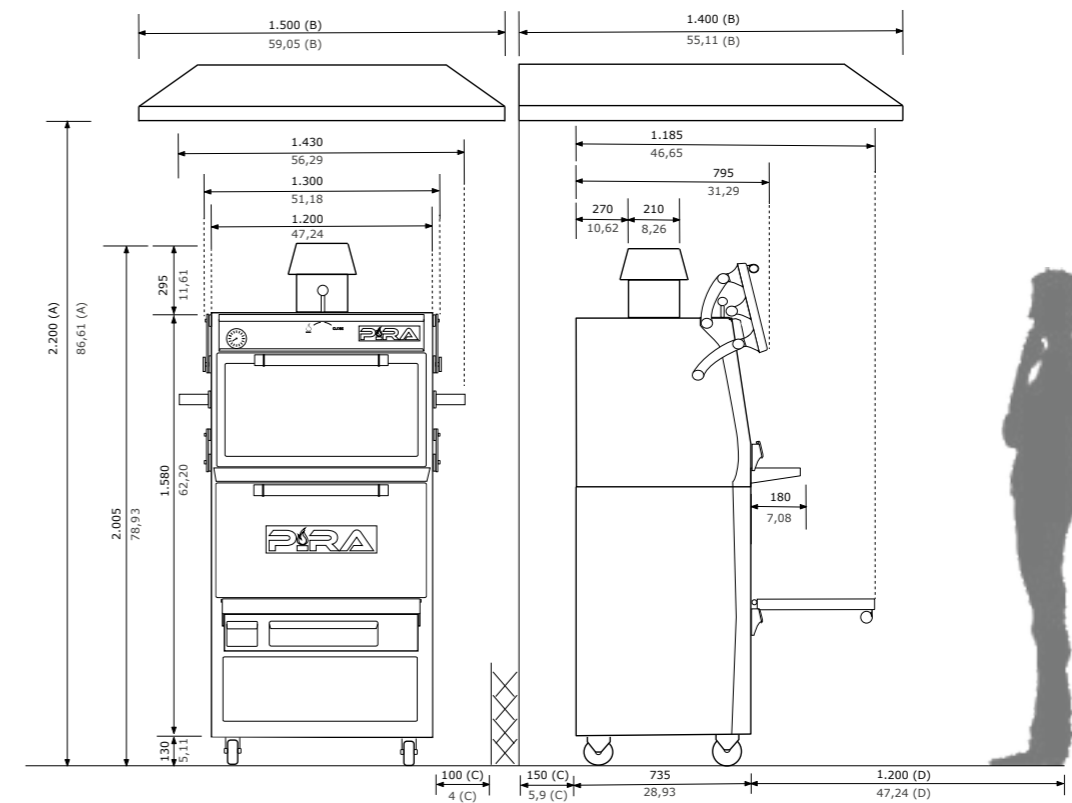
PIRA 120 D Lux
Réf. 120.108

 290 convives

 15 498 €



Nombre de gradins	6 inf. / 6 sup.
Temps d'allumage	45 min
Production moyenne	200 kg/h
Charge maximale de charbon	7 kg
Dimensions de la grille	1 062 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	3xGN 1/1
Poids net	730 kg
Puissance équivalente	8,0 kW





Chef conseiller Miquel Lligadas.
PIRA 70 Black AB.



Fabio Pecceli. Rome.
PIRA 70 Black AB.



FOURS À BRAISE SÉRIE BLACK


Avec la ligne PIRA BLACK SERIES, Pira Ovens s'adresse à tous les publics. La ligne de fours BLACK SERIES se réduit à 3 modèles de fours à braise peints en noir et équipé d'une porte en verre battante, capables de répondre aux besoins des restaurants de tous types et toutes tailles, et est conçue pour qu'aucun restaurant ne manque de la saveur incomparable du « PIRAFLAVOUR ».

Il s'agit de notre LIGNE LA PLUS ÉCONOMIQUE, mais cela ne signifie pas pour autant qu'elle est de mauvaise qualité. Vous pourrez en profiter à la maison avec le modèle PIRA 50 Black AB, au restaurant du coin ou dans des restaurants du monde entier.



PIRA 70 Black AB
Réf. 450.101

 85 convives

 4 550 €



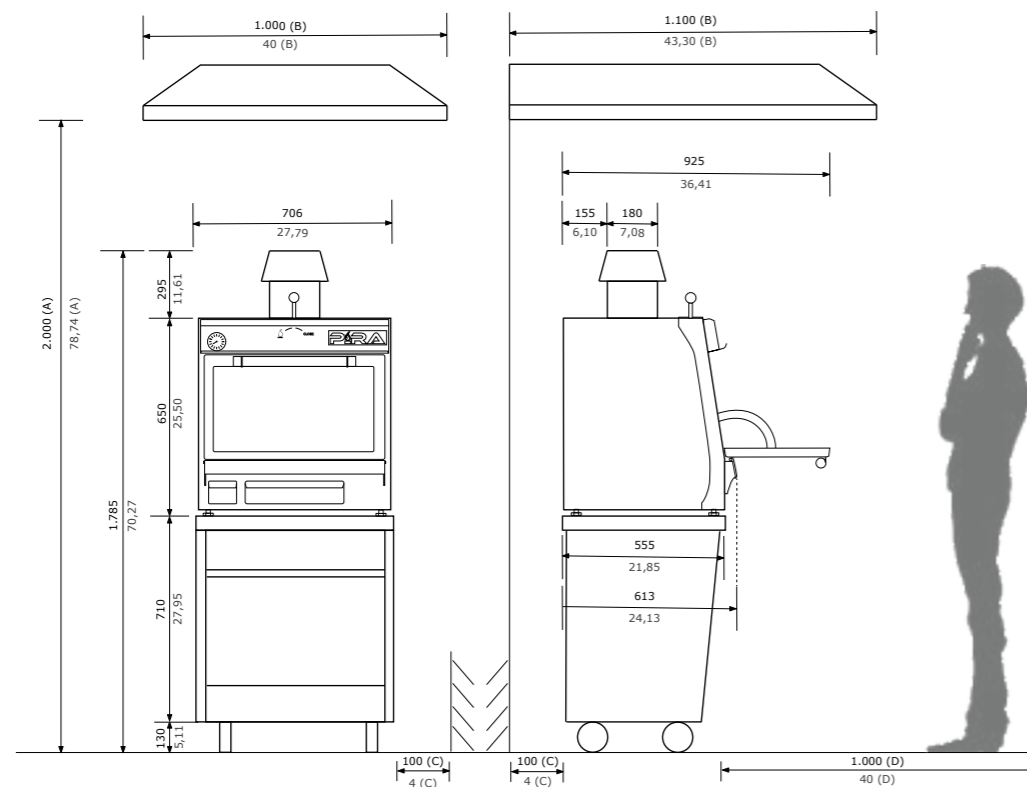
PIRA 80 Black AB
Réf. 490.101

 115 convives

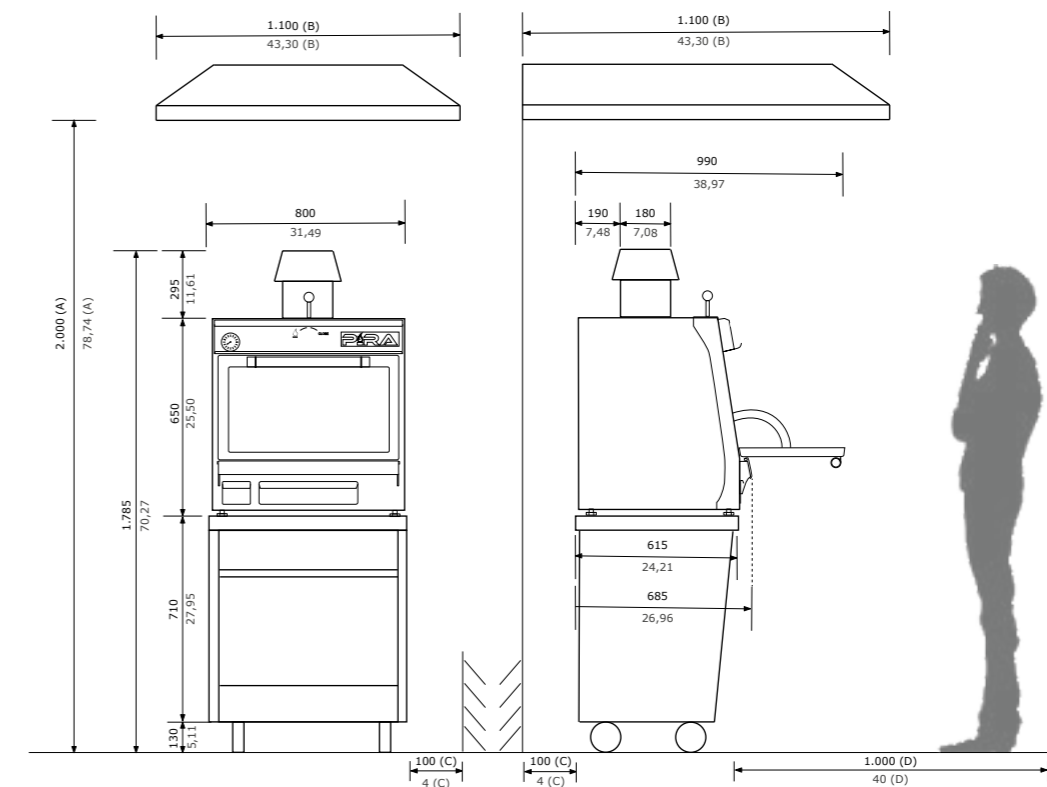
 5 605 €

Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	60 kg/h
Charge maximale de charbon	3 kg
Dimensions de la grille	568 x 465 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1
Poids net	146 kg
Puissance équivalente	3,0 kW

Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	35 min
Production moyenne	75 kg/h
Charge maximale de charbon	4,5 kg
Dimensions de la grille	668 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1 [Hauteur différente] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Poids net	175 kg
Puissance équivalente	4.5 kW




50



51

PIRA 90 Black AB
Réf. 500.101

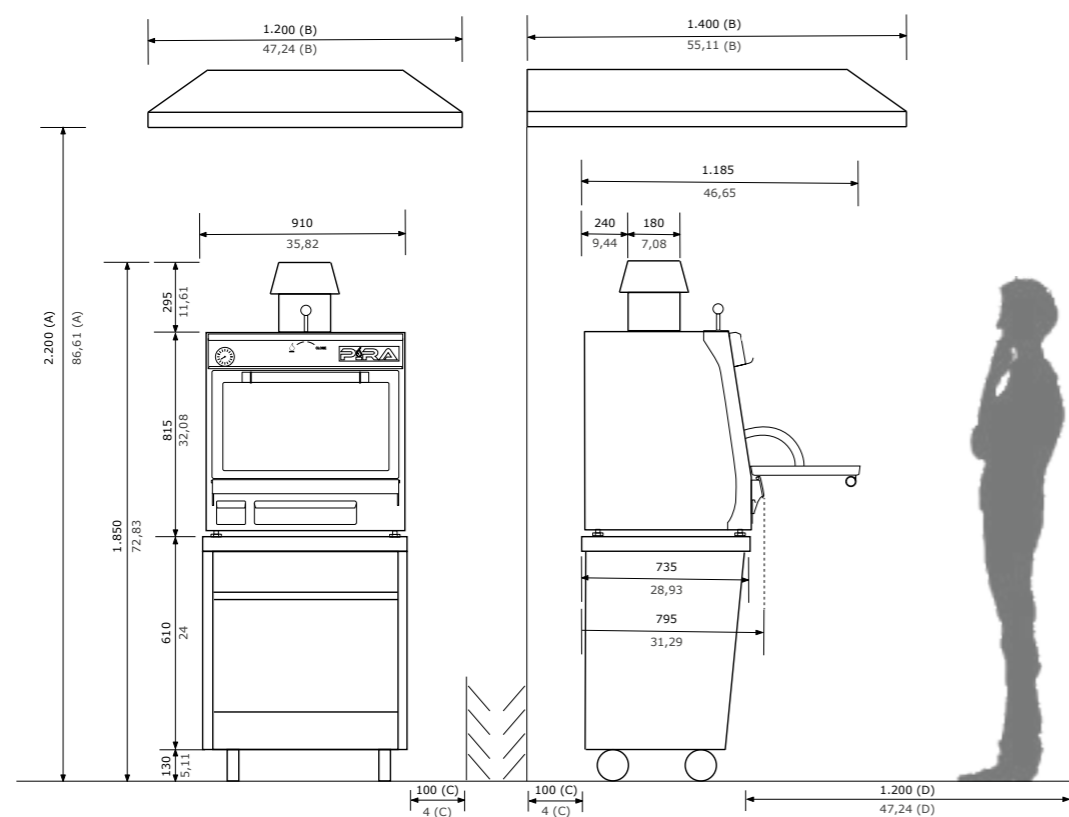
 140 convives

 6 395 €



PIRA 90 Black AB.

Nombre de gradins	8
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	110 kg/h
Charge maximale de charbon	5 kg
Dimensions de la grille	770 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1
Poids net	256 kg
Puissance équivalente	6,0 kW



Chef conseiller Miquel Lligadas.
 PIRA 70 Black AB.

ACCESSOIRES INCLUS FOURS



Grille à tiges

Réf : 900 045
Mod : 70
Dim : 568 x 465
Prix : 342 €

Réf : 900 048
Mod : 70 XL
Dim : 568 x 535
Prix : 350 €

Réf : 900 049
Mod : 80 / 80 XXL
Dim : 668 x 535
Prix : 377 €

Réf : 900 050
Mod : 90/90D
Dim : 770 x 625
Prix : 432 €

Réf : 900 120
Mod : 120 / 120 D
Dim : 1 062 x 625
Prix : 565 €

Table frontale (porte ED uniquement)

Réf : 902 945
Mod : 70 / 70 XL
Dim : 624 x 253
Prix : 824 €

Réf : 902 949
Mod : 80
Dim : 724 x 253
Prix : 850 €

Réf : 904 049
Mod : 80 XXL
Dim : 730 x 355
Prix : 1 067 €

Réf : 904 050
Mod : 90
Dim : 816 x 403
Prix : 1 103 €

Réf : 904 150
Mod : 90 D
Dim : 886 x 185
Prix : 650 €

Réf : 904 012
Mod : 120
Dim : 1 110 x 403
Prix : 1 206 €

Réf : 904 120
Mod : 120 D
Dim : 1 176 x 185
Prix : 650 €



Tisonnier

Réf : 950 001
Mod : 70, 80, 90
Longueur : 650 mm.
Prix : 30 €

Réf : 950 008
Mod : 120
Longueur : 850 mm.
Prix : 40 €



Pinces

Réf : 950 011
Longueur : 265 mm
Prix : 32 €

La série Silver
intègre une
deuxième pince:

Réf : 950 004
Longueur : 400 mm
Prix : 56 €



Paco Roncero. Pincas TOP.



ACCESSOIRES EN OPTION FOURS

PINCES

Chez Pira Charcoal Ovens, nous avons développé une gamme variée de pinces conçues pour une utilisation continue du four et la manipulation des aliments qui se trouvent dans celui-ci. Elles servent également au cuisinier pour pouvoir tirer la grille vers lui. Pour venir compléter les modèles généraux, nous disposons également de pinces de précision pour le dressage.



Pincas Top

Réf : 950 004
Longueur : 400 mm
Prix : 56 €



Pincas Fork

Réf : 950 011
Longueur : 265 mm
Prix : 32 €



Pincas Flat

Réf : 950 012
Longueur : 265 mm
Prix : 32 €



Pincas dressage

Réf : 950 013
Longueur : 210 mm
Prix : 26 €



Pincas dress. fine

Réf : 950 014
Longueur : 220 mm
Prix : 32 €



Rakel Cernicharo, Rest. Karak, Valence. Pincas dressage fine.



Jordi Limón. Pincas TOP.

RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE

Les nouveaux plateaux chauffe-plats de Pira sont d'excellents accessoires pour votre four à braise et permettent de profiter de la chaleur de la partie supérieure du four pour garder vos plats au chaud ou tempérer les préparations avant de les cuisiner, tout en optimisant l'espace disponible.

Profitez de tout l'espace et de toute l'énergie de votre four avec des nouveaux plateaux chauffe-plats de Pira !



Régulateur de température
80 XXL ED
Réf : 924 492
Dim : 790x550x50
Prix : 343 €



Régulateur de température
90 AB / SD
Réf : 920 050
Dim : 890x575x50
Prix : 363 €



Régulateur de température
90 ED / 90 D
Réf : 924 050
Dim : 890x610x50
Prix : 363 €



Régulateur de température
70 AB / SD
Réf : 920 045
Dim : 690x430x50
Prix : 247 €



Régulateur de température
70 ED
Réf : 924 045
Dim : 690x445x50
Prix : 247 €



Régulateur de température
70 XL AB / SD
Réf : 920 048
Dim : 690x480x50
Prix : 289 €



Régulateur de température
120 AB / SD
Réf : 920 120
Dim : 1.180x580x50
Prix : 518 €



Régulateur de température
120 ED / 120 D
Réf : 924 120
Dim : 1.185x615x50
Prix : 518 €



Régulateur de température
70 XL ED
Réf : 924 048
Dim : 695x515x50
Prix : 289 €



Régulateur de température
80 AB / SD
Réf : 920 049
Dim : 795x480x50
Prix : 323 €



Régulateur de température
80 ED
Réf : 924 049
Dim : 795x515x50
Prix : 323 €



TABLE DEPÔT CHARBON

Chez Pira Ovens, chaque four a sa table. Les tables Pira sont entièrement fabriquées avec un design moderne capable de supporter le poids élevé du four tout en permettant d'être facilement manipulées par n'importe qui. Il est possible de fixer les pieds des fours à la table pour réunir les deux pièces en une seule. Elles sont équipées d'un gradin pour ranger les grilles, d'une étagère intermédiaire et d'un compartiment pour le stockage du charbon.



Table 80 XXL Silver

Réf : 773 492
Dim : 730x800x730
Prix : 1 425 €



Table 90 Lux

Réf : 770 250
Dim : 800x900x730
Prix : 762 €



Table 90 Silver

Réf : 770 350
Dim : 800x900x730
Prix : 1 550 €



Table 70 Lux

Réf : 770 245
Dim : 625x700x830
Prix : 741 €



Table 70 Silver

Réf : 770 345
Dim : 625x700x830
Prix : 1 150 €



Table 70 XL Lux

Réf : 770 248
Dim : 685x700x830
Prix : 745 €



Table 120 Lux

Réf : 770 220
Dim : 800x1.200x730
Prix : 1 216 €



Table 120 Silver

Réf : 770 320
Dim : 800x1.200x730
Prix : 1 685 €



Pelle à charbon
courte

Réf : 905 003
Longueur : 395 mm.
Prix : 62 €



Table 70 XL Silver

Réf : 770 348
Dim : 685x700x830
Prix : 1 240 €



Table 80 Lux

Réf : 770 249
Dim : 685x800x830
Prix : 751 €



Table 80 Silver

Réf : 770 349
Dim : 685x800x830
Prix : 1 290 €



Pelle à charbon
longue

Réf : 905 004
Longueur : 555 mm.
Prix : 80 €



KIT CHEMINÉE

Les fours PIRA sont équipés d'un pare-flamme et d'un régulateur de tirage intégré, prêts à fonctionner dès lors qu'ils sont placés sous la hotte.

En cas d'installation d'un four PIRA dans une cuisine à côté d'autres éléments, un kit de cheminée doit être installé à la vue.

La réglementation de la plupart des pays établit qu'il doit y avoir un conduit indépendant pour la fumée des combustibles solides (bois ou charbon) et, dans certains cas, elle exige que le pare-flamme soit visible à l'œil nu. La législation applicable doit toujours être respectée. Ainsi, en tenant compte de la législation et des besoins du client, le kit cheminée peut s'adapter à toutes les nécessités.

Le kit de cheminée est disponible en deux versions, un kit de cheminée DÉMONTABLE avec un pare-flamme non démontable et un kit de cheminée UNIBODY avec un pare-flamme démontable.



KIT CHEMINÉE DÉMONTABLE

Kit disponible dans les modèles 50, 70, 70 XL, 80, 80 XXL, 90 et 90 D. Il peut être choisi avec ou sans régulateur externe, toujours en tenant compte de la réglementation et des besoins. Les composants qui le composent sont :

- Anneau coupleur (750.001) : élément nécessaire pour installer le pare-feu externe sans le régulateur externe.
- Régulateur externe (750.002) : régule la sortie de la fumée avec un dispositif externe.
- Pare-flammes Externe (750.003) : Important, ne jamais nettoyer sous l'eau.
- Chapeau (750.004) : diminue légèrement la température de la fumée, en assurant un meilleur tirage et complète la sécurité du pare-feu.
- Adaptateur (750.005) : réduit la sortie de fumée et de l'air chaud du four, de 180 mm à 150 mm.



Anneau coupleur

Réf : 750 001
Prix : 64 €



Régulateur externe

Réf : 750 002
Prix : 218 €



Pare-feu externe

Réf : 750 003
Prix : 290 €



Chapeau

Réf : 750 004
Prix : 165 €



Adaptateur

Réf : 750 005
Prix : 98 €

KIT CHEMINÉE UNIBODY

Disponible pour tous les fours PIRA OVENS. Ce kit révolutionnaire permet à l'utilisateur de le laver à l'eau, sans crainte d'obstruer le passage de l'air dans le pare-flamme. L'ensemble du kit cheminée en une seule pièce. Il ne peut pas être couplé à un régulateur externe.



Kit chem. 180 mm court ouvert

Réf : 759 010
Hauteur : 250 mm.
Prix : 490 €



Kit chem. 180 mm court aveugle

Réf : 759 011
Hauteur : 250 mm.
Prix : 490 €



Kit Chem. 210 mm long ouvert

Réf : 759 012
Hauteur : 300 mm.
Prix : 490 €



Kit Chem. 180 mm long ouvert

Réf : 759 013
Hauteur : 300 mm.
Prix : 490 €



Kit Chem. 210 mm court ouvert

Réf : 759 014
Hauteur : 250 mm.
Prix : 490 €



Kit Chem. 180 mm long aveugle

Réf : 759 015
Hauteur : 300 mm.
Prix : 490 €



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



GRILLE À TIGES

Grille à tiges, en acier inoxydable, soudée, polie et dépourvue de coins où les restes de nourriture peuvent s'accumuler, permettant un nettoyage parfait et rapide. Elle offre une résistance et une durabilité inégalées.



Grille à tiges 90

Réf : 900 050
Dim : 770 x 625
Prix : 432 €



Grille à tiges 120

Réf : 900 120
Dim : 1 062 x 625
Prix : 565 €



1/2 grille tiges 80 / 80 XXL

Réf : 900 492
Dim : 325 x 535
Prix : 288 €



1/2 grille tiges 90 / 90 D

Réf : 900 052
Dim : 379 x 625
Prix : 326 €



1/2 grille tiges 120 / 120 D

Réf : 900 122
Dim : 524 x 625
Prix : 357 €



Grille à tiges 70

Réf : 900 045
Dim : 568 x 465
Prix : 342 €



Grille à tiges 70 XL

Réf : 900 048
Dim : 568 x 535
Prix : 350 €



Grille à tiges 80 / 80 XXL

Réf : 900 049
Dim : 668 x 535
Prix : 377 €



GRILLE CANNELÉE

Grille cannelée, entièrement fabriquée en acier inoxydable, soudée, polie et renforcée de traverses sur toute la largeur de la grille pour une résistance et une durabilité inégalées.

Ses nervures en forme de vague empêchent le feu d'atteindre les aliments, c'est pourquoi cette grille est idéale pour cuisiner des produits délicats tels que certains types de poissons ou de légumes. La forme de vague des nervures empêche également les graisses de tomber sur les braises évitant ainsi la génération de flammes, de mauvaises odeurs ou d'excès de fumée, faisant de la grille cannelée un instrument idéal pour cuisiner des produits très gras.

Ses bras latéraux permettent de positionner la grille en position inclinée, position généralement adaptée aux produits gras, et en position horizontale, position généralement adaptée aux produits délicats.

Sa mobilité, qui ne dépend pas des bras, permet de recharger le four de charbon au milieu du service, sans avoir à retirer la grille du four.



Grille cann. 90 / 90 D
Réf : 901 050
Dim : 682 x 585
Prix : 408 €



Grille cannelée 120 / 120 D
Réf : 901 120
Dim : 974 x 585
Prix : 511 €



1/2 grille cann. 80 / 80 XXL
Réf : 901 492
Dim : 255 x 540
Prix : 289 €



1/2 grille cann. 90 / 90 D
Réf : 901 052
Dim : 310 x 585
Prix : 350 €



1/2 grille cann. 120 / 120 D
Réf : 901 122
Dim : 445 x 585
Prix : 381 €



Grille cannelée 70
Réf : 901 045
Dim : 500 x 470
Prix : 377 €



Grille cannelée 70 XL
Réf : 901 048
Dim : 500 x 540
Prix : 388 €



Grille cannelée 80 / 80 XXL
Réf : 901 049
Dim : 604 x 540
Prix : 398 €



PLANCHA

Un autre accessoire exclusif de Pira. Leur épaisseur et leur design très attrayant lui offre une résistance et une durabilité incomparables dans un four à braise.

Sa forme en pente permet aux huiles éventuelles d'aller au collecteur général, évitant ainsi les mauvaises odeurs et l'excès de fumée.

Ses bras latéraux permettent de positionner la grille en position inclinée, position généralement adaptée aux produits gras, et en position horizontale, position généralement adaptée aux produits délicats.

Sa mobilité, qui ne dépend pas des bras, permet de recharger le four de charbon au milieu du service, sans avoir à retirer la grille du four.



Plancha 90 / 90 D

Réf : 960 050
Dim : 682 x 585
Prix : 410 €



1/2 plancha 80 / 80 XXL

Réf : 960 492
Dim : 255 x 540
Prix : 287 €



1/2 plancha 90 / 90 D

Réf : 960 052
Dim : 310 x 585
Prix : 297 €



1/2 plan. 120 / 120 D

Réf : 960 122
Dim : 445 x 585
Prix : 318 €



Plancha 70

Réf : 960 045
Dim : 500 x 470
Prix : 349 €



Plancha 70 XL

Réf : 960 048
Dim : 500 x 540
Prix : 367 €



Plancha 80 / 80 XXL

Réf : 960 049
Dim : 604 x 543
Prix : 380 €



GRILLE MIXTE

Découvrez la polyvalence dans votre cuisine avec nos grilles mixtes pour four.

Nos grilles mixtes pour four ouvrent un monde de possibilités culinaires. Grâce à elles, vous pouvez combiner la grille à tiges, la grille rainurée et la plancha à votre guise, les adaptant à chaque recette et à chaque occasion.

Profitez d'une flexibilité maximale pour cuisiner viande, poisson et bien plus encore. Grâce à leur qualité et leur durabilité, nos grilles mixtes vous accompagneront dans votre cuisine pendant des années.



Plancha mixte 70

Réf : 963 045
Dim : 245 x 465
Prix : 260 €



Plancha mixte 70 XL

Réf : 963 048
Dim : 245 x 535
Prix : 280 €



Plancha mixte 80

Réf : 963 049
Dim : 255 x 535
Prix : 300 €



Base de grille mixte 70
Réf : 903 045
Dim : 568 x 465
Prix : 180 €



Base de grille mixte 70 XL
Réf : 903 048
Dim : 568 x 535
Prix : 190 €



Base de grille mixte 80
Réf : 903 049
Dim : 668 x 535
Prix : 200 €



Rainurée mixte 70
Réf : 901 345
Dim : 225 x 465
Prix : 240 €



Rainurée mixte 70 XL
Réf : 901 348
Dim : 225 x 535
Prix : 250 €



Rainurée mixte 80
Réf : 901 349
Dim : 235 x 535
Prix : 260 €



BROCHETTES

Un autre accessoire exclusif de Pira. Avec le support pour brochettes, il est possible de cuire toutes sortes de brochettes, espetos, shashliks, rodizio... sans avoir à utiliser de grille, où les aliments sont souvent écrasés et marqués ou brûlés par le contact avec la grille.



1/2 supp. broch. 120

Réf : 965 122
Capacité : 6 unités
Dim : 524 x 625
Prix : 165 €



Brochette 70

Réf : 955 070
Longueur : 440 mm.
Prix : 15 €



Brochette 70 XL / 80 / 80 XXL

Réf : 955 080
Longueur : 515 mm.
Prix : 15 €



Support broch. 70

Réf : 965 070
Capacité : 8 unités
Dim : 568 x 465
Prix : 175 €



Support broch. 70 XL

Réf : 965 077
Capacité : 8 unités
Dim : 568 x 535
Prix : 180 €



Support broch. 80 / 80 XXL

Réf : 965 080
Capacité : 9 unités
Dim : 668 x 535
Prix : 185 €



Brochette 90 / 120

Réf : 955 090
Longueur : 600 mm.
Prix : 19 €



Support broch. poulet 90 / 90 D

Réf : 965 020
Capacité : 4 unités
Dim : 770 x 625
Prix : 175 €



Support broch. poulet 120 / 120 D

Réf : 965 021
Capacité : 5 unités
Dim : 1 062 x 625
Prix : 186 €



Support broch. 90

Réf : 965 090
Capacité : 11 unités
Dim : 770 x 625
Prix : 195 €



Support broch. 120

Réf : 965 120
Capacité : 15 unités
Dim : 1 062 x 625
Prix : 258 €



1/2 supp. broch. 90

Réf : 965 092
Capacité : 4 unités
Dim : 379 x 625
Prix : 124 €



Brochette poulet 90 / 90 D

120 / 120 D
Réf : 955 120
Longueur : 600 mm.
Prix : 93 €



SÉPARATEUR

Avec le séparateur, le client a la possibilité de cuisiner avec les différents types de grilles Pira à la même hauteur et en même temps. Cela permet de cuisiner simultanément différents types de plats. Le séparateur permet de multiples configurations. Les possibilités sont presque infinies et transforment les fours à braise Pira en fours multitâches pratiques dont les seules limites sont fixées par l'habileté et l'imagination du cuisinier.



Séparateur
5 gradins 80

Réf : 970 049
Prix : 160 €



Séparateur
5 gradins 80 XXL

Réf : 970 492
Prix : 160 €



Séparateur
5 gradins 90 / 90 D

Réf : 970 050
Prix : 160 €



Séparateur
5 gradins 120 / 120 D

Réf : 970 120
Prix : 160 €

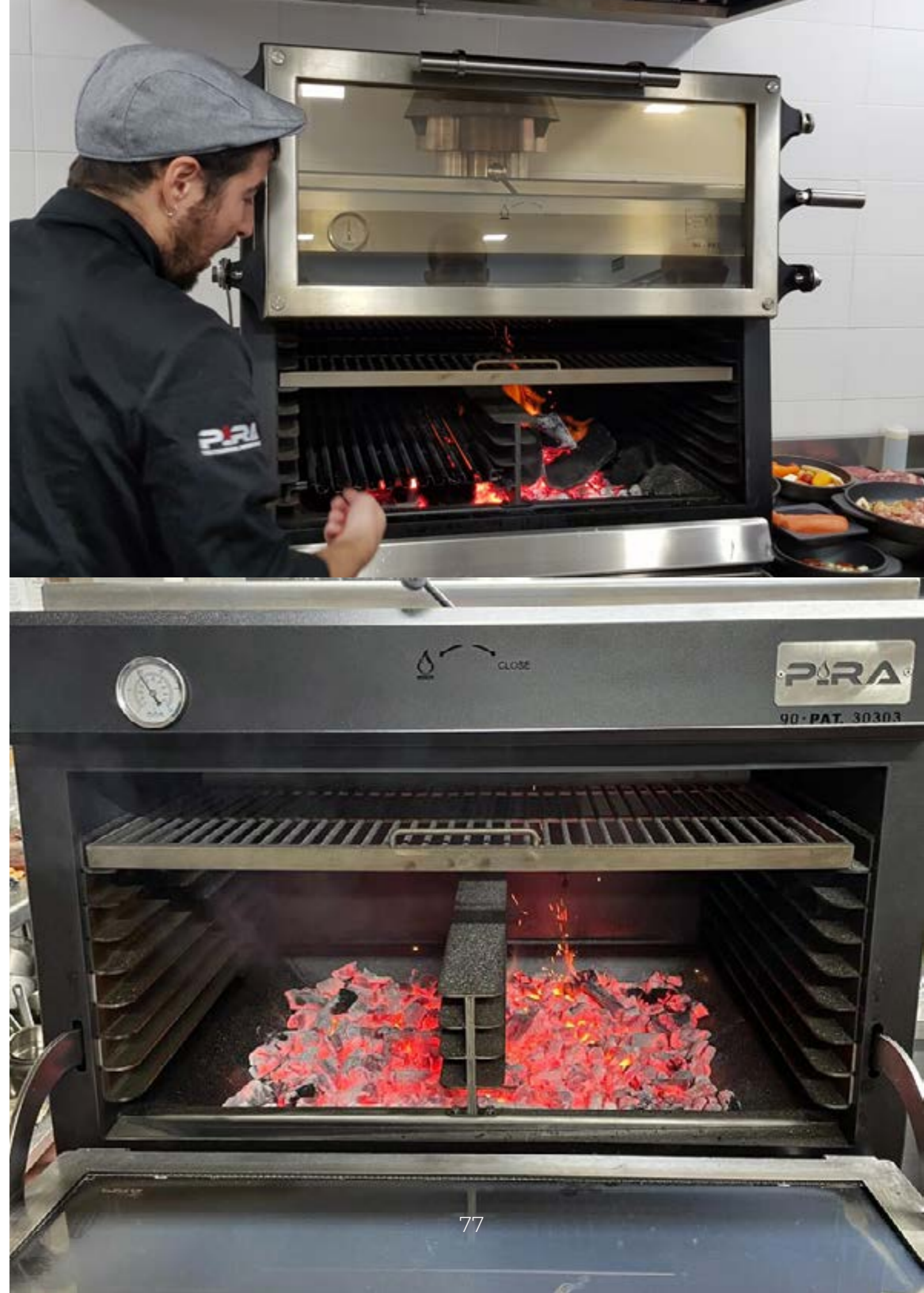


TABLE FRONTALE

Uniquement disponible avec la porte ED. Elles permettent au cuisinier de dresser ses plats devant le four et évitent de salir le sol lorsqu'il tire la grille à lui.



Table frontale courte
70 ED / 70 XL ED

Réf : 902 945
Prix : 824 €



Table frontale courte
120 ED

Réf : 904 912
Prix : 897 €



Table frontale mini
120 D

Réf : 904 120
Prix : 650 €

Référence	Modèle	Dimensions	Prix
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 €



FOURS À BRAISE SÉRIE HOME

Aimez-vous les grillades ? Ne cherchez plus !

La ligne PIRA SERIES FOR HOME est conçue pour un usage domestique mais avec toutes les caractéristiques d'un four à braise professionnel pour la maison.

Les fours de la ligne PIRA SERIES FOR HOME sont les premiers fours à braise conçus pour les amateurs de barbecue qui souhaitent repousser leurs limites.

Nous parlons d'un four pour la maison en raison de sa petite taille, mais en réalité, ce sont des fours parfaitement professionnels en termes de performances et de qualités. De nombreux restaurants l'utilisent pour des raisons d'espace ou de menu.

Voulez-vous cuisiner comme un chef professionnel chez vous ?
Ce four est fait pour vous !



80




Rakel Cernicharo, Rest.
Karak, Valence. PIRA 50
Black AB.

81

PIRA 50 Silver AB
Réf. 400.105


 45 convives

 3 650 €



PIRA 50 Lux AB
Réf. 400.102

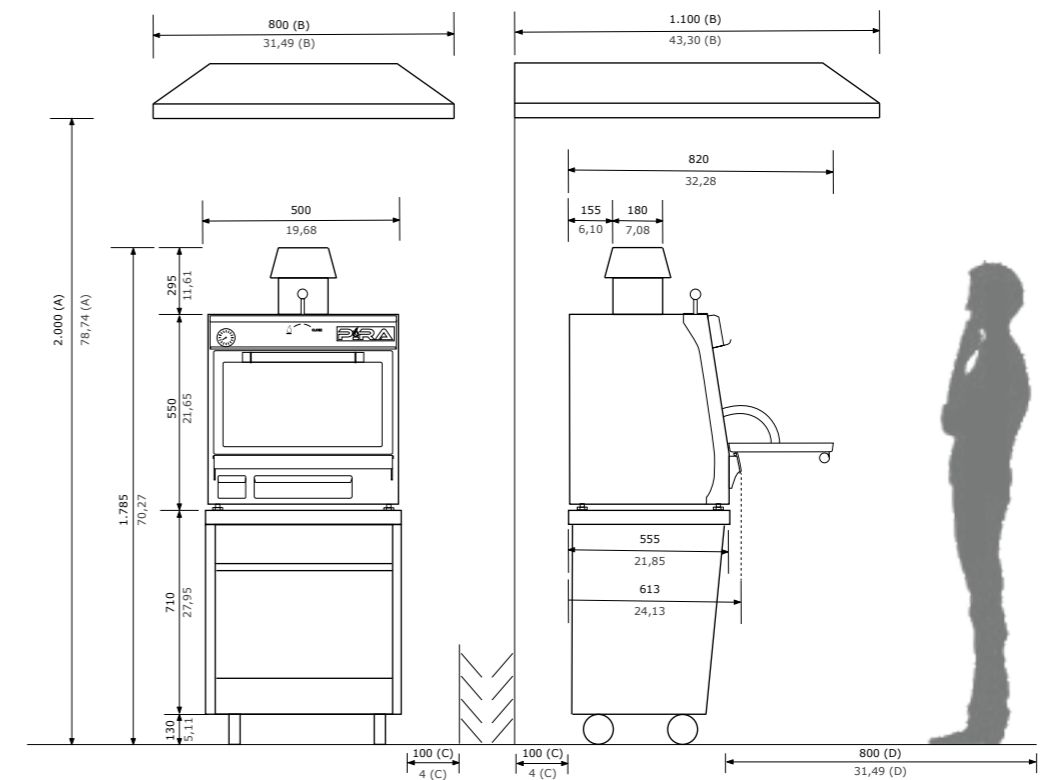
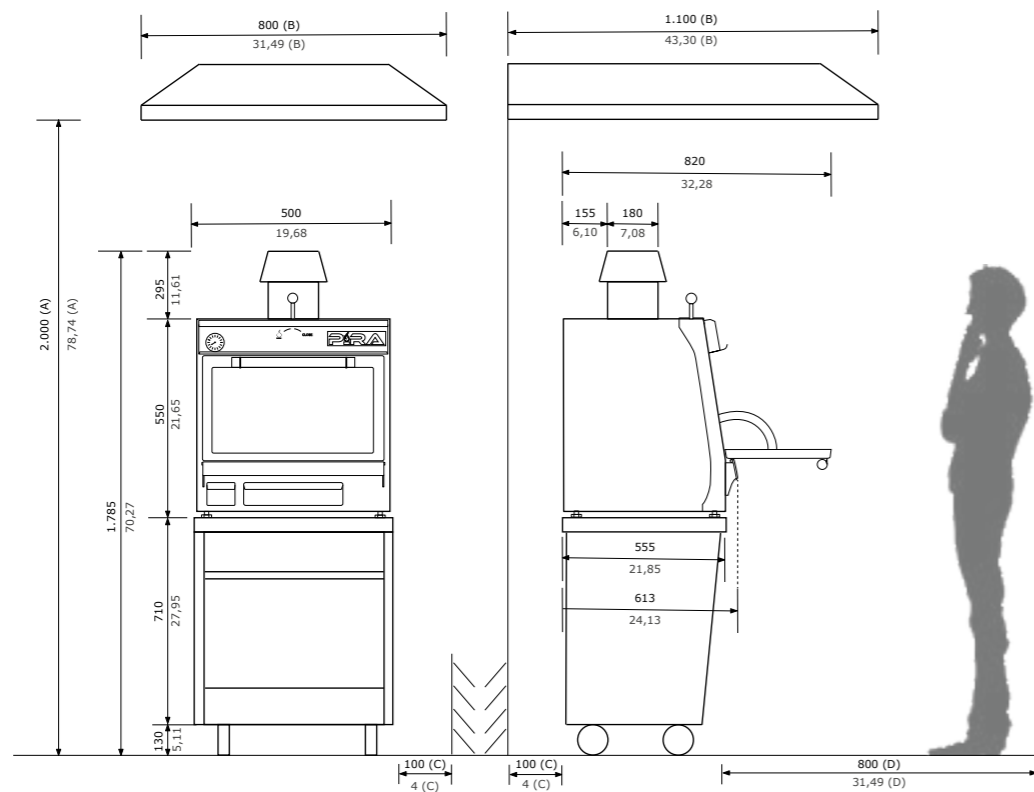
 45 convives

 3 300 €




Nombre de gradins	5
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	30 kg/h
Charge maximale de charbon	1,5 kg
Dimensions de la grille	383 x 465 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 2/3
Poids net	101 kg
Puissance équivalente	2,0 kW

Nombre de gradins	5
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	30 kg/h
Charge maximale de charbon	1,5 kg
Dimensions de la grille	383 x 465 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 2/3
Poids net	101 kg
Puissance équivalente	2,0 kW



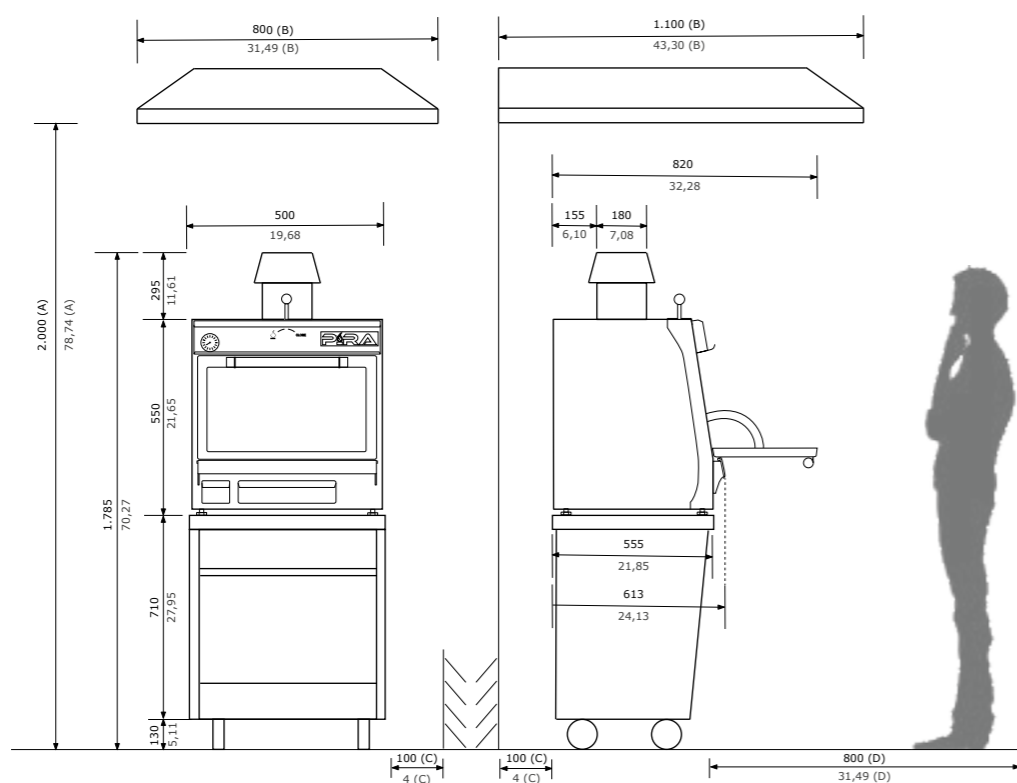
PIRA 50 Black AB
Réf. 400.101

 45 convives

 2 750 €



Nombre de gradins	5
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	30 kg/h
Charge maximale de charbon	1,5 kg
Dimensions de la grille	383 x 465 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 2/3
Poids net	101 kg
Puissance équivalente	2,0 kW



PIRA 50 Lux AB.

Rakel Cernicharo, Rest. Karak.
Valence. PIRA 50 Black AB.



ACCESSOIRES INCLUS FOURS HOME



Grille à tiges

Réf : 900 040
Dim : 383 x 465
Prix : 264 €



Kit chem. 180 mm
court ouvert
Réf : 759 010
Hauteur : 250 mm
Prix : 490 €



Tisonnier

Réf : 950 000
Longueur : 490 mm
Prix : 30 €

ACCESSOIRES EN OPTION FOURS HOME



Régulateur de
température 50 AB
Réf : 920 040
Dim : 490x410x50
Prix : 210 €



Table 50 Lux

Réf : 770 240
Dim : 625x510x830
Prix : 592 €



Table 50 Silver

Réf : 770 340
Dim : 625x510x830
Prix : 845 €



Pincettes

Réf : 950 011
Longueur : 265 mm
Prix : 32 €

La série Silver
intègre une
deuxième pince :

Réf : 950 004
Longueur : 400 mm
Prix : 56 €



86



Martín Bado. Barcelone.
PIRA 50 Silver AB.

87



Grâce à leurs caractéristiques structurelles uniques, ces barbecues sont les préférés des utilisateurs.

La trémie à charbon est relevable pour faciliter le chargement du charbon pendant le service et aussi pour contrôler l'intensité du feu.

Les barbecues Pira s'adaptent à tous les besoins en raison de leurs multiples tailles et différents types de grilles : grilles cannelées, grilles à tiges, planchas, grilles à paella, grilles rotatives pour rôtissoires ou restaurants argentins, broches pour rodizio, yakitori, saté...

Caractéristiques : intérieur en fonte, hauteur réglable de la trémie de charbon, parois et fonds isolés, grilles amovibles, collecteur de graisse amovible, tiroir collecteur de cendres, roues en nylon, temps d'allumage de 30 minutes, température de travail de 180 °C à 350 °C.

Inclus : pinces, tisonnier, grille cannelée (1 unité pour M80 et 2 unités pour M120 et M150).



Martín Berasategui, Rest. Martín Berasategui, Oria-Lasarte. BBQ M150.

BBQ M80
Réf. 800.000

🍴 100 convives

💰 5 244 €



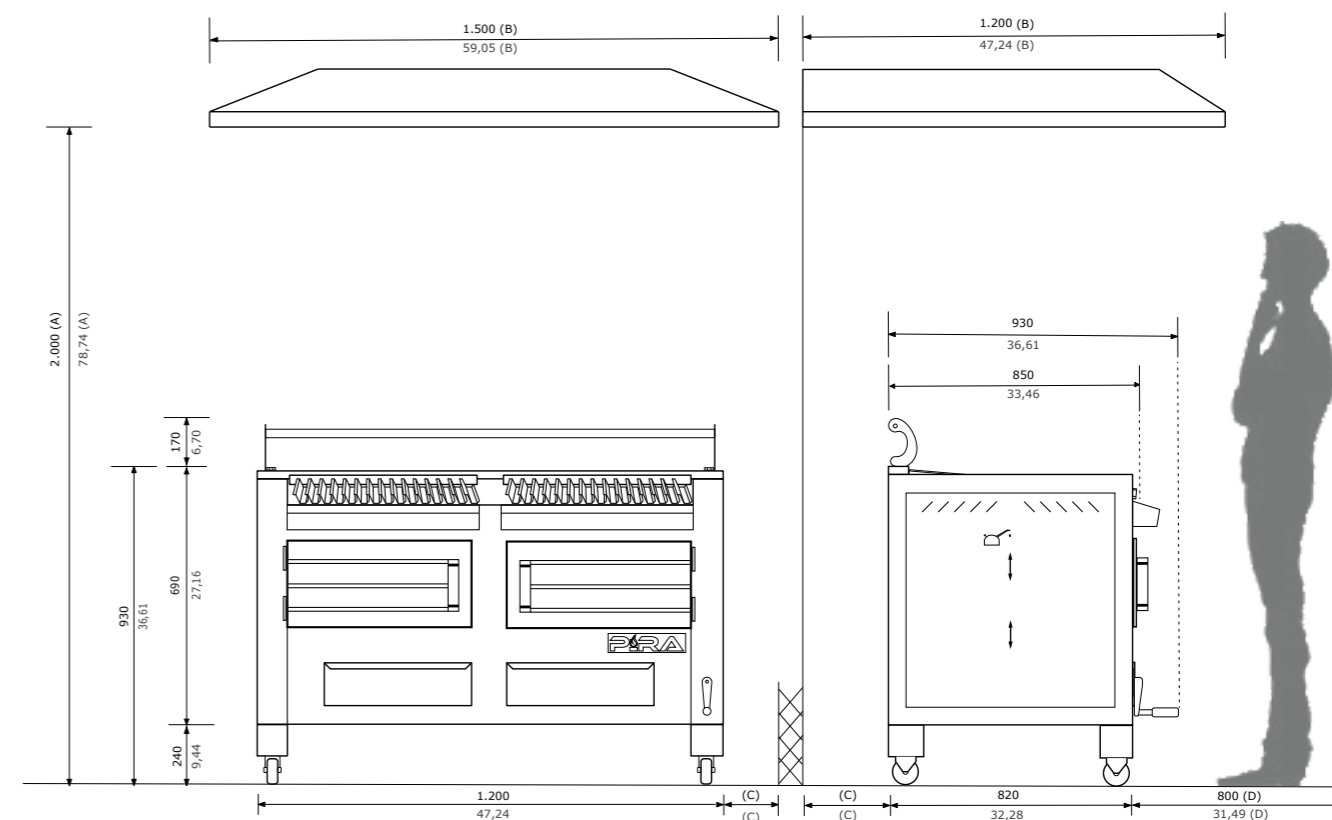
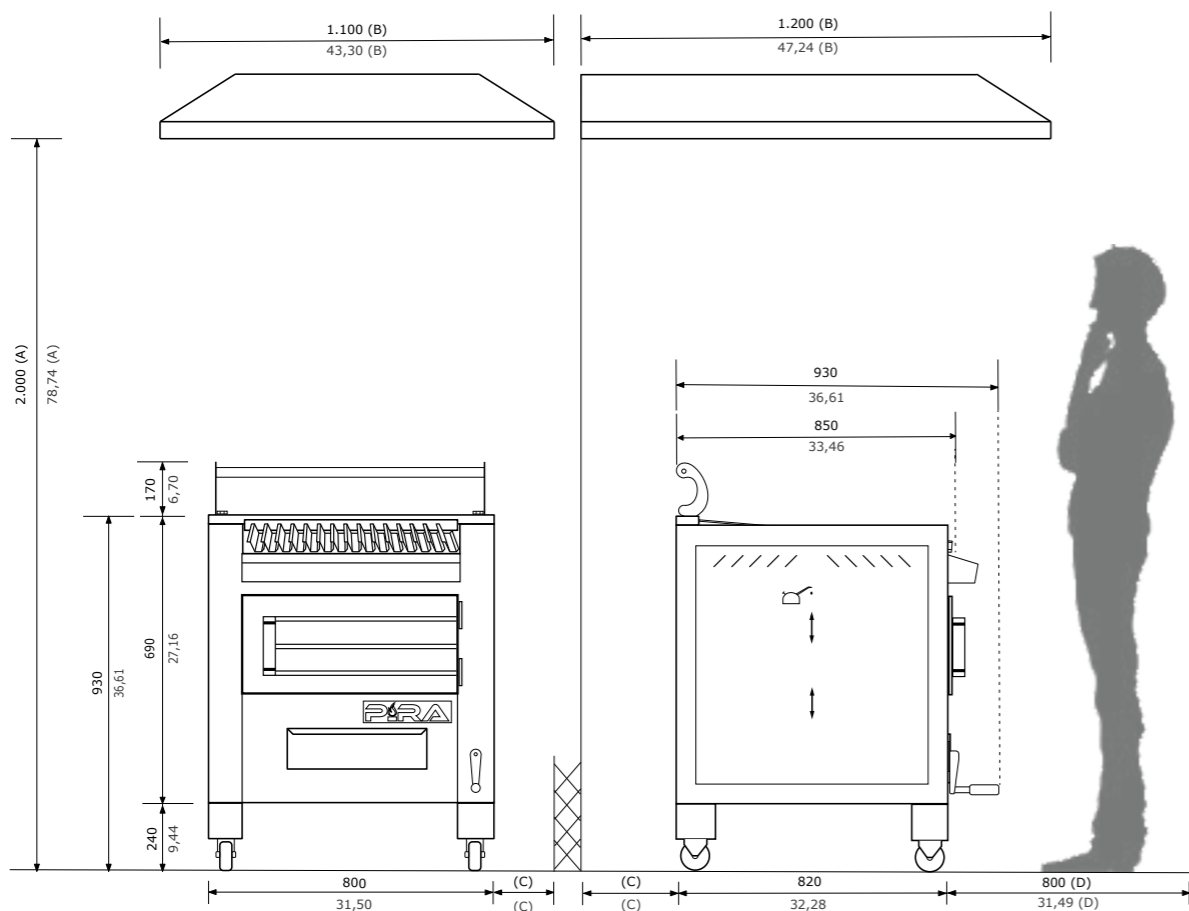
BBQ M120
Réf. 120.000

🍴 170 convives

💰 6 178 €

Production moyenne	40 kg/h
Consommation maximale de charbon	5-7 kg par service
Poids net	240 kg
Puissance équivalente	3,5 kW

Production moyenne	68 kg/h
Consommation maximale de charbon	10-14 kg par service
Poids net	366 kg
Puissance équivalente	5,5 kW



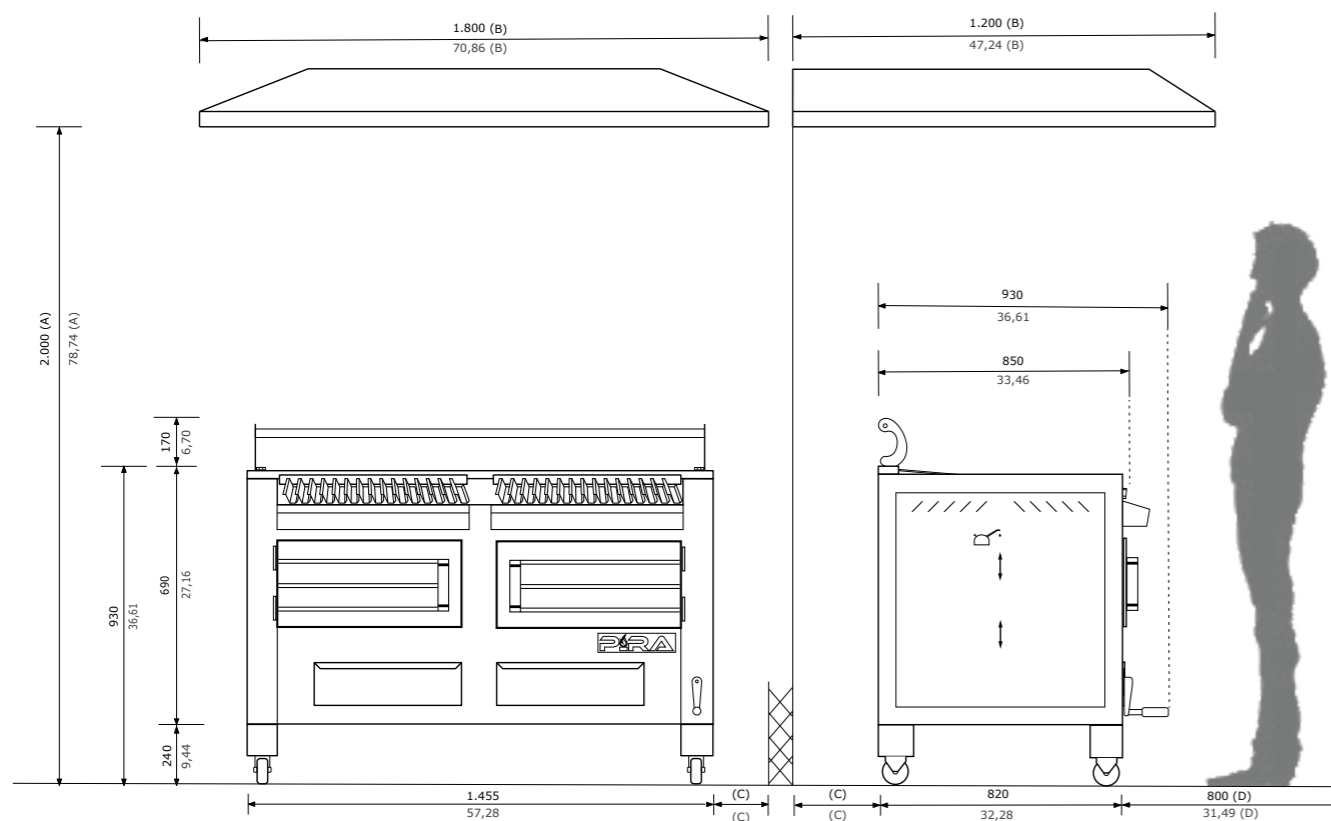
BBQ M150
Réf. 160.000

🍴 200 convives

💰 6 267 €



Production moyenne	80 kg/h
Consommation maximale de charbon	10-14 kg par service
Poids net	410 kg
Puissance équivalente	7 kW



Paolo Parisi. Rest. L'Aia della Baronessa. Salerno. BBQ M80 et BBQ M120.



ACCESSOIRES INCLUS SÉRIE BBQ



Pinces

Réf : 950 011
Longueur : 265 mm
Prix : 32 €



Tisonnier

Réf : 950 001
Longueur : 650 mm.
Prix : 30 €



Grille cannelée

Réf : 901 022
Mod : M80 (x1)
M150 (x2)
Dim : 630 x 774
Prix : 422 €

Réf : 901 023
Mod : M120 (x2)
Dim : 496 x 774
Prix : 401 €



Grille à tiges

M80 / M150
Réf : 900 022
Dim : 618 x 730
Prix : 372 €



Grille à tiges

M120
Réf : 900 023
Dim : 498 x 730
Prix : 362 €



1/2 grille à tiges

M80 / M150
Réf : 900 222
Dim : 308 x 730
Prix : 321 €



Plancha

M80 / M150
Réf : 901 024
Dim : 618 x 778
Prix : 593 €



Plancha

M120
Réf : 901 034
Dim : 496 x 778
Prix : 593 €



1/2 plancha

M80 / M150
Réf : 901 224
Dim : 308 x 778
Prix : 392 €



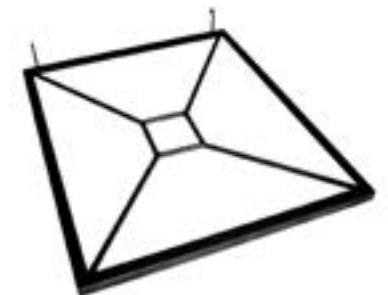
1/2 grille cannelée

M80 / M150
Réf : 901 222
Dim : 309 x 778
Prix : 350 €



Support à paella

M80 / M150
Réf : 902 044
Dim : 620 x 730
Prix : 168 €



Support à paella

M120
Réf : 902 045
Dim : 495 x 730
Prix : 168 €





Supp. brochettes
M80 / M150
Réf : 905 001
Capacité : 10 unités
Prix : 137 €



Supp. brochettes
M120
Réf : 905 002
Capacité : 7 unités
Prix : 137 €



Brochette
Réf : 905 000
Longueur : 850 mm
Prix : 31 €



Colonne
chauffe-plats M120
Réf : 920 320
Prix : 870 €



Colonne
chauffe-plats M150
Réf : 920 150
Prix : 990 €



Grille
chauffe-plats M80
Réf : 920 081
Dim : 702 x 320
Prix : 120 €



Support rôtissoire
Réf : 904 001
Prix : 109 €



Poignée aux.
rôtissoire
Réf : 904 002
Prix : 47 €



Rôtissoire M80
Réf : 903 000
Dim : 700 x 320
Prix : 534 €



Grille
chauffe-plats M120
Réf : 920 321
Dim : 540 x 320
Prix : 120 €



Grille
chauffe-plats M150
Réf : 920 322
Dim : 660 x 320
Prix : 120 €



Table latérale Lux
Réf : 909 000
Dim : 810 x 350
Prix : 129 €



Rôtissoire M120
Réf : 904 101
Dim : 1 050 x 320
Prix : 742 €



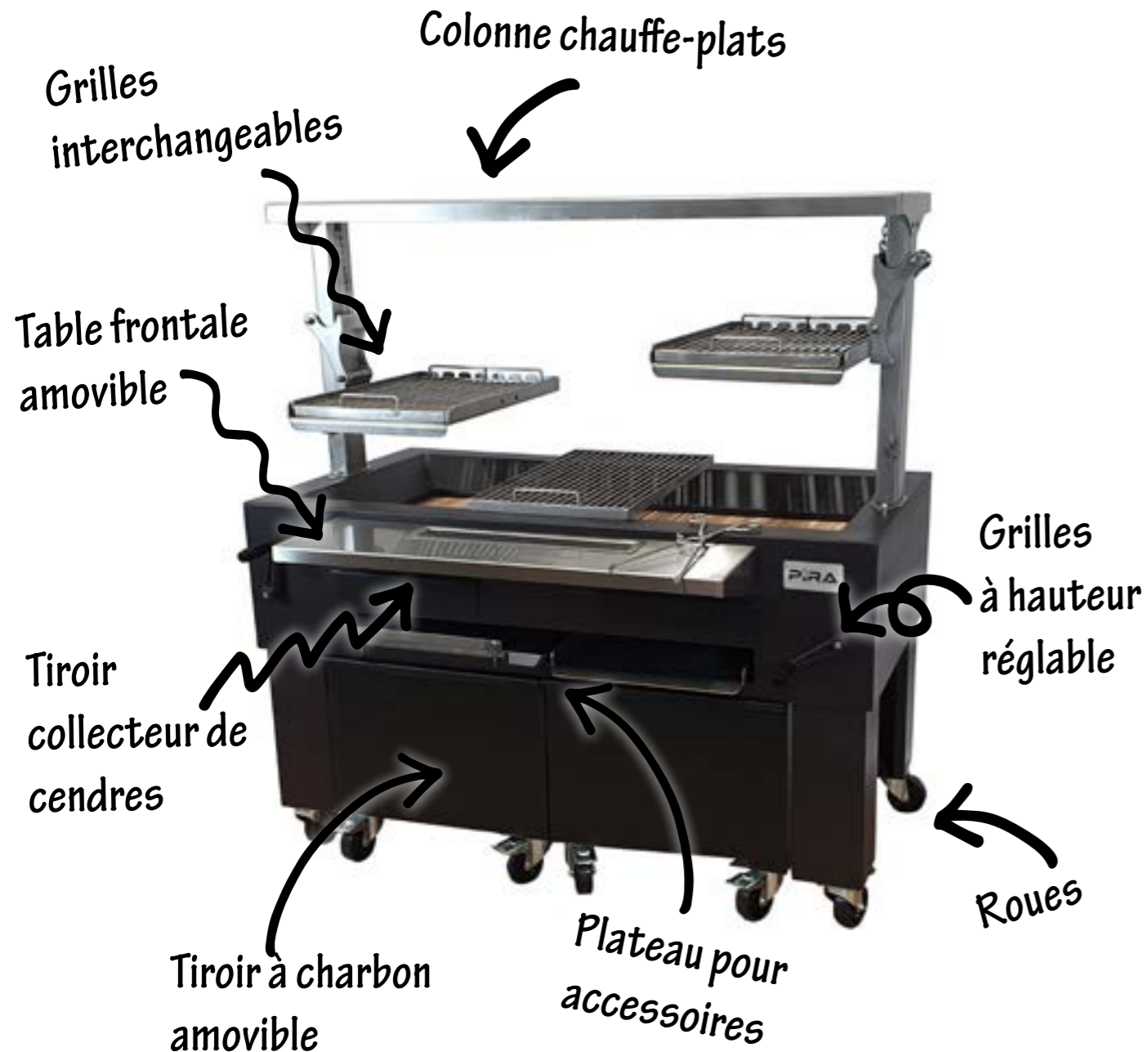
Rôtissoire M150
Réf : 904 000
Dim : 1 300 x 320
Prix : 742 €



Colonne
chauffe-plats M80
Réf : 920 080
Prix : 620 €



Table latérale Silver
Réf. : 909 050
Dim : 810 x 350
Prix : 232 €



Caractéristiques : rilles trémie en fonte, hauteur réglable sur les grilles latérales, colonne chauffe-plats, parois et fonds isolés, grilles amovibles permettant de pouvoir cuisiner avec de multiples combinaisons, collecteur de graisse amovible, tiroir collecteur de cendres, roues en nylon, temps d'allumage de 30 minutes, température de travail de 180 °C à 350 °C.

Inclus : pinces, tisonnier, grille à tiges côté, grille cannelée côté, grille à tiges centre (modèle 150 uniquement) et plancha centrale (modèle 150 uniquement).

Le barbecue à charbon Combi Lux est le résultat de diverses demandes, préoccupations et commentaires de tous les #piralovers, qui avaient besoin de créer encore plus de spectacle en cuisine tout en conservant la polyvalence et la fonctionnalité des barbecues de la SÉRIE BBQ.

Les grilles latérales sont relevables permettant ainsi de pouvoir régler l'intensité de la braise. Elles sont dotées d'une colonne chauffe-plats centrale. Ce barbecue est conçu pour être posé contre un mur, mais aussi en « îlot ».

Comme avec le reste des barbecues au charbon de PIRA, les possibilités sont multiples : grilles cannelées, grilles à tige, plancha, grilles rotatives, broches pour rodizio, yakitori, saté ou pour la cuisson de poulets.



COMBI LUX 110

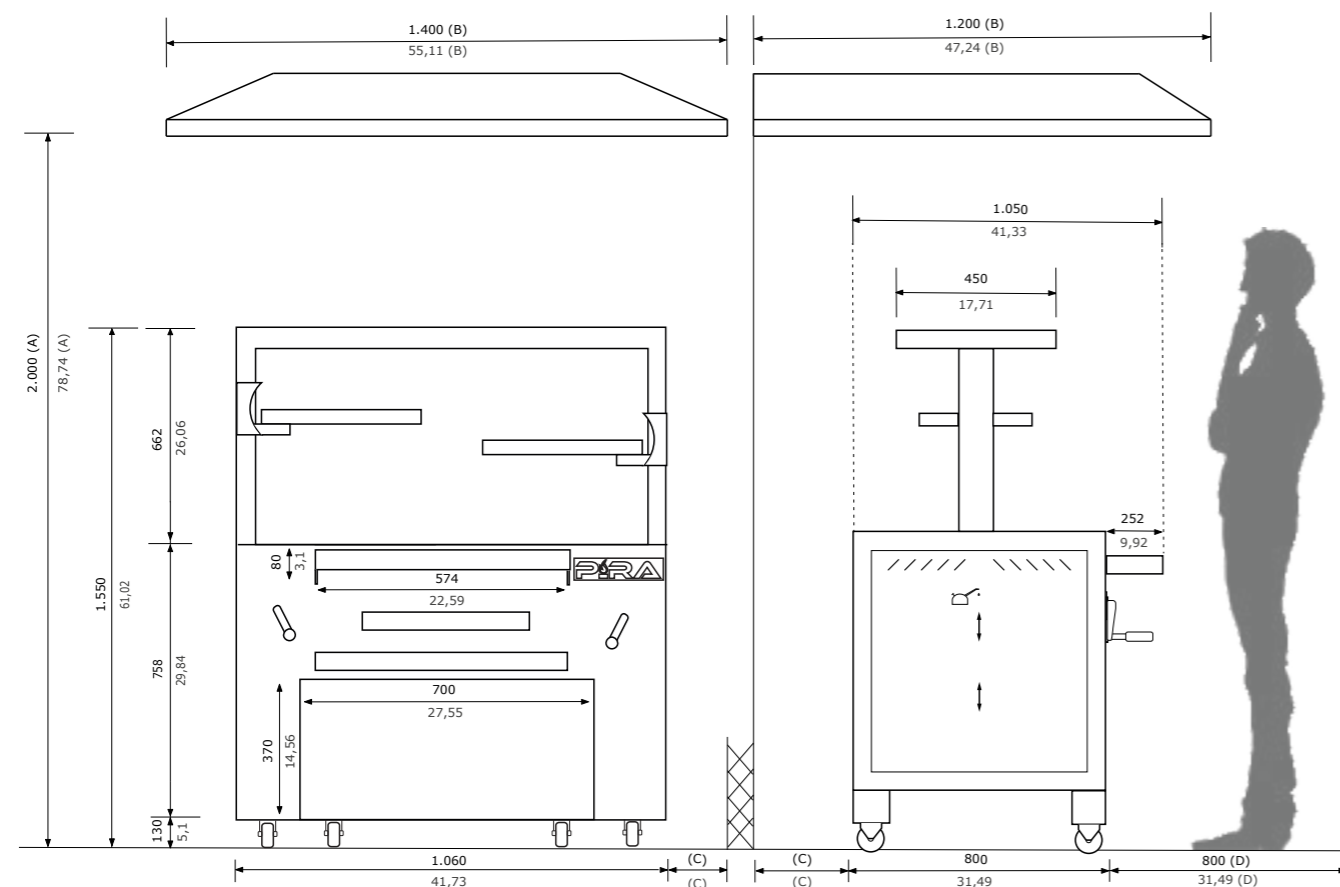
Réf. 140.002

🍴 135 convives

💰 7 233 €



Production moyenne	50 kg/h
Consommation maximale de charbon	7-10 kg par service
Poids net	285 kg
Puissance équivalente	4 kW



100

COMBI LUX 150

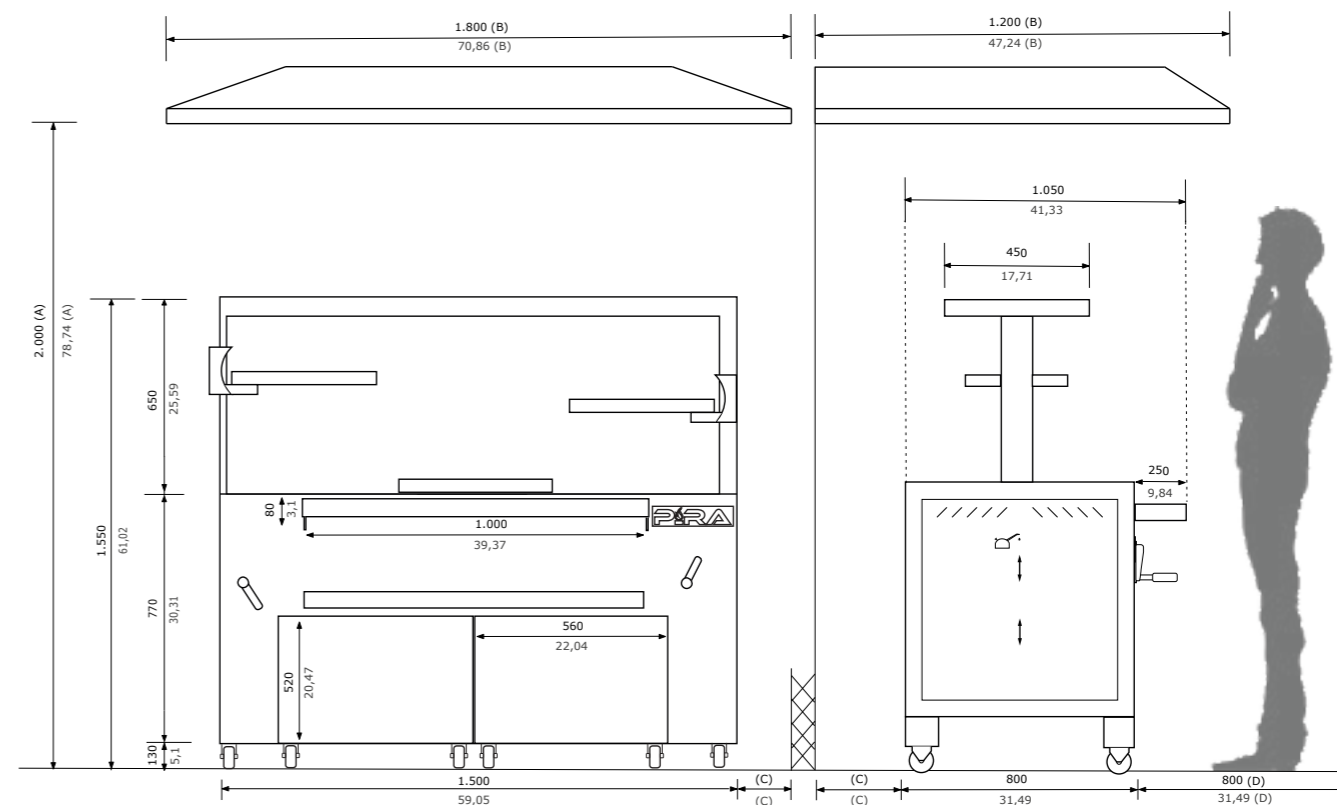
Réf. 140.000

🍴 200 convives

💰 7 733 €



Production moyenne	80 kg/h
Consommation maximale de charbon	14 kg par service
Poids net	335 kg
Puissance équivalente	6 kW



101

ACCESSOIRES INCLUS COMBI LUX



Pinces

Réf : 950 011
Longueur : 265 mm
Prix : 32 €



Tisonnier

Réf : 950 001
Longueur : 650 mm
Prix : 30 €



Grille tiges côté

Réf : 900 140
Prix : 331 €



Supp. brochettes

Réf : 965 123
Capacité : 7 unités
Prix : 155 €



Brochettes

Réf : 955 141
Longueur : 740 mm
Prix : 31 €



Brochettes poulet

Réf : 955 140
Longueur : 740 mm
Prix : 93 €



Grille cannelée côté

Réf : 901 140
Prix : 350 €



Grille tiges centre
(Combi Lux 150
uniquement)
Réf : 900 141
Prix : 331 €



Plancha centrale
(Combi Lux 150
uniquement)
Réf : 960 140
Prix : 380 €



Rôtissoire 110

Réf : 904 142
Prix : 742 €



Rôtissoire 150

Réf : 904 141
Prix : 742 €



Tiroir à charbon 110

Réf : 904 143
Prix : 556 €



102



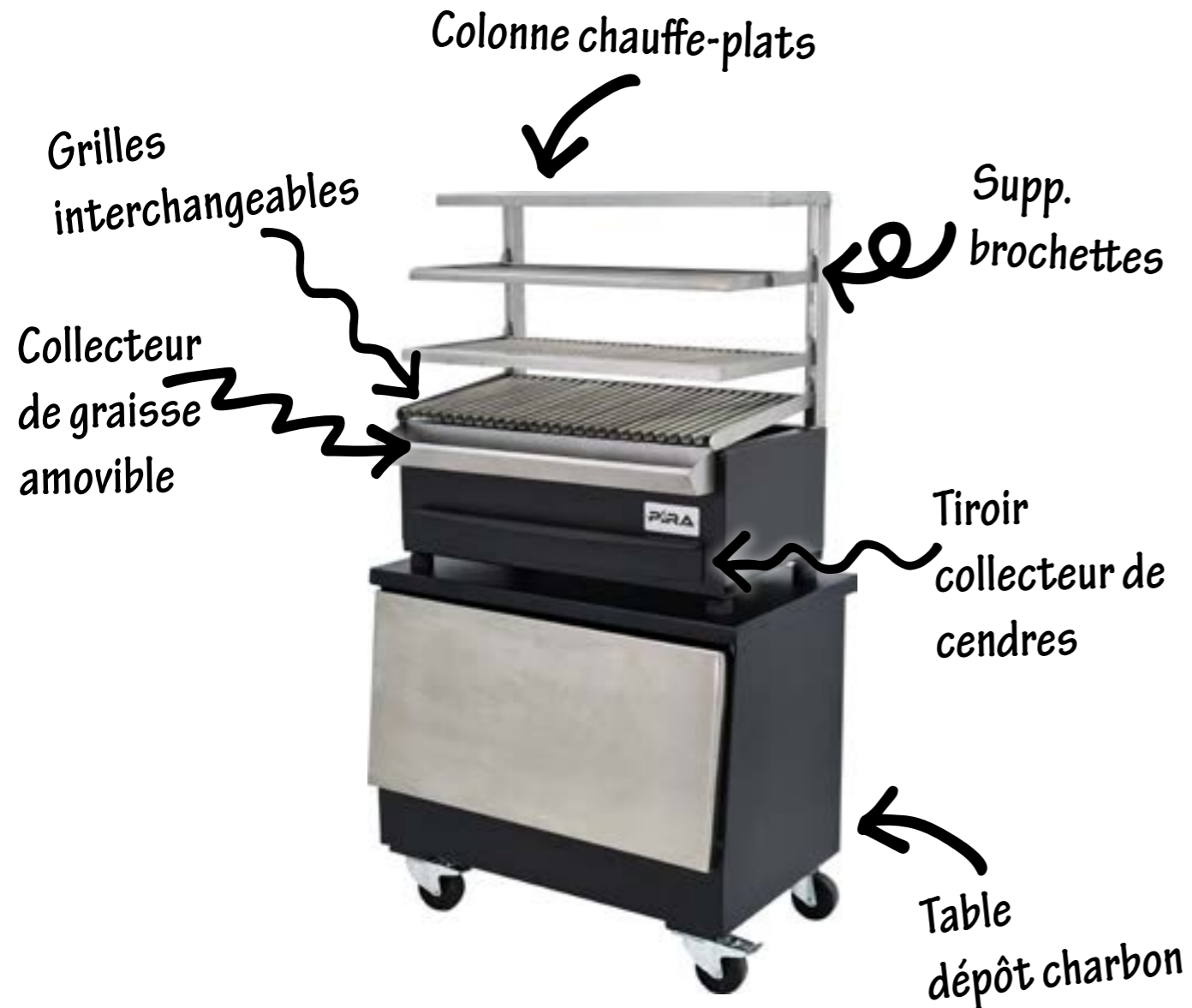
Tiroir à charbon 150

Réf : 904 140
Prix : 464 €



103

ACCESSOIRES OPTIONNELS COMBI LUX



Caractéristiques : intérieur en brique réfractaire, trémie en fonte de fer, colonne à 5 positions, étagère supérieure fixe chauffe-plats, tiroir collecteur de graisse amovible, tiroir collecteur de cendres, pieds en métal, temps d'allumage de 30 minutes, température de travail de 180 °C à 350 °C.

Inclus :

Basique : pinces, tisonnier, support pour brochettes.

Complet : pinces, tisonnier, support pour brochettes, brochette simple, brochette double, grille à tige, grille cannelée.

La ligne SERIES ESP combine le meilleur de la grillade traditionnelle japonaise avec d'autres styles de barbecues (brochettes, espetos, pinchos, grille à tiges, grilles cannelées, etc.).

Les appareils sont équipés d'une colonne à positions multiples pour régler la hauteur des grilles, ce qui facilite le contrôle de la cuisson à la braise. Le support pour brochettes présente une barre longitudinale qui peut être ajustée pour utiliser différentes tailles de brochettes, selon les souhaits du client.

En tant qu'accessoires, ils disposent d'une table de support équipée de roues, d'une étagère et d'une porte en acier inoxydable, qui peut également être utilisée comme table de travail pratique.



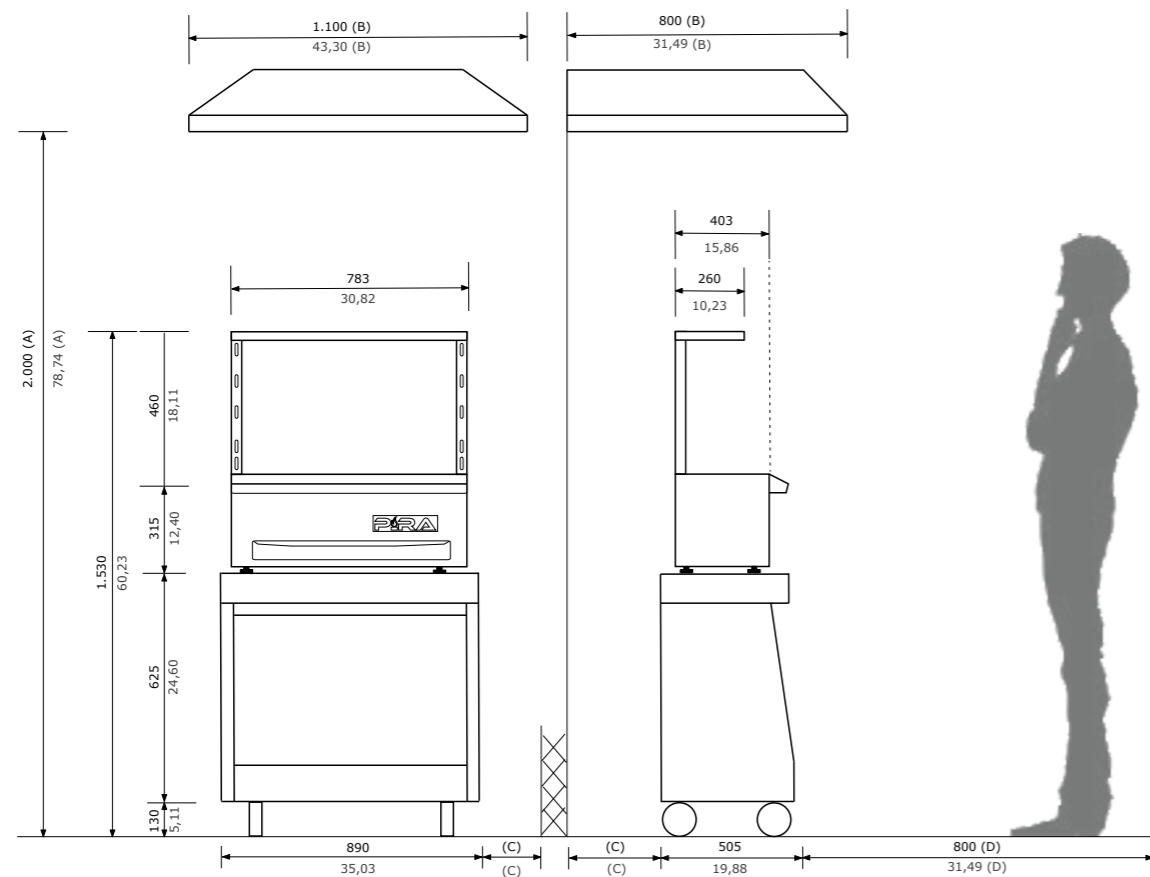
ESP 80 Lux Basic Réf. 350.000

 50 convives

 1 906 €




Production moyenne	20 kg/h
Consommation maximale de charbon	2,5-3,5 kg par service
Poids net	111 kg
Puissance équivalente	2 kW



106

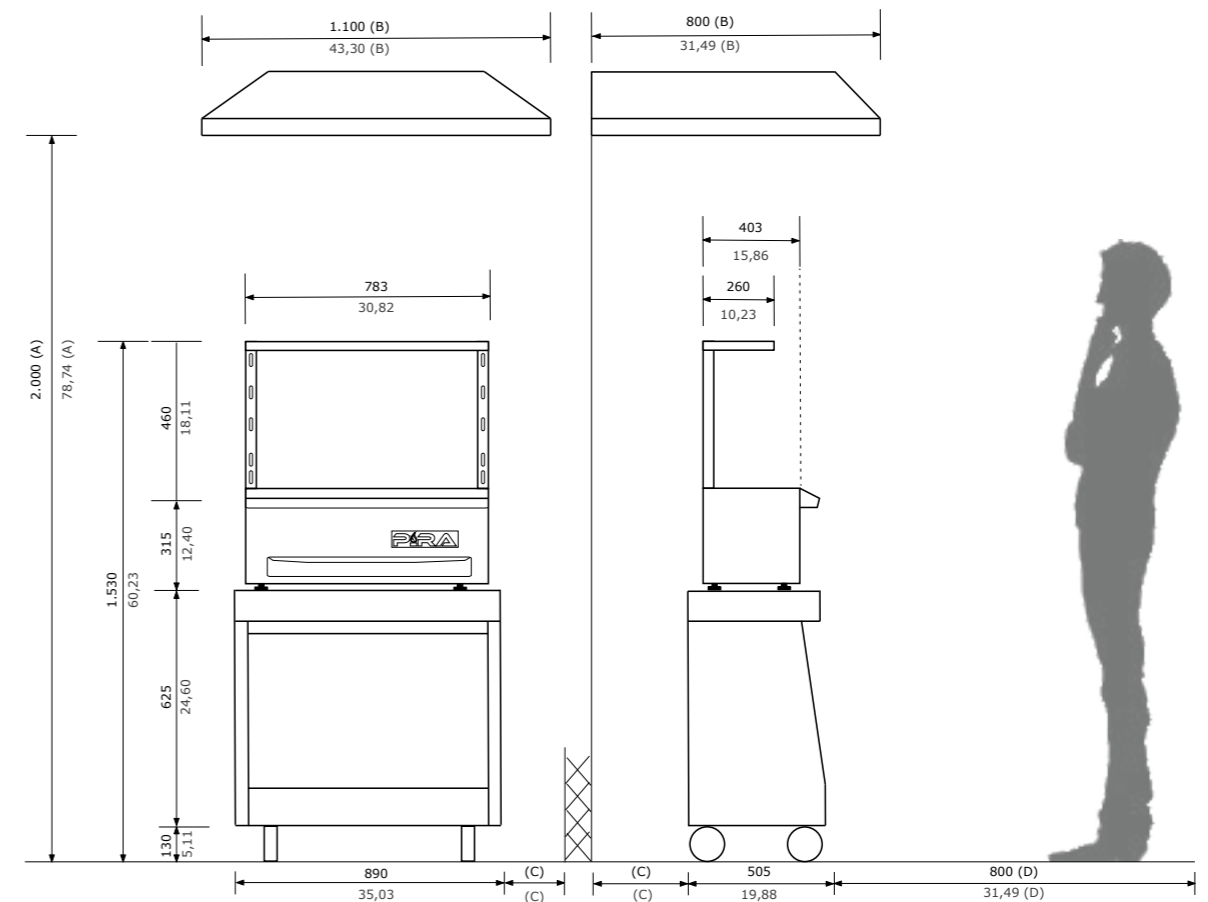
ESP 80 Lux Complet Réf. 350.099

 50 convives

 2 524 €




Production moyenne	20 kg/h
Consommation maximale de charbon	2,5-3,5 kg par service
Poids net	126 kg
Puissance équivalente	2 kW



107

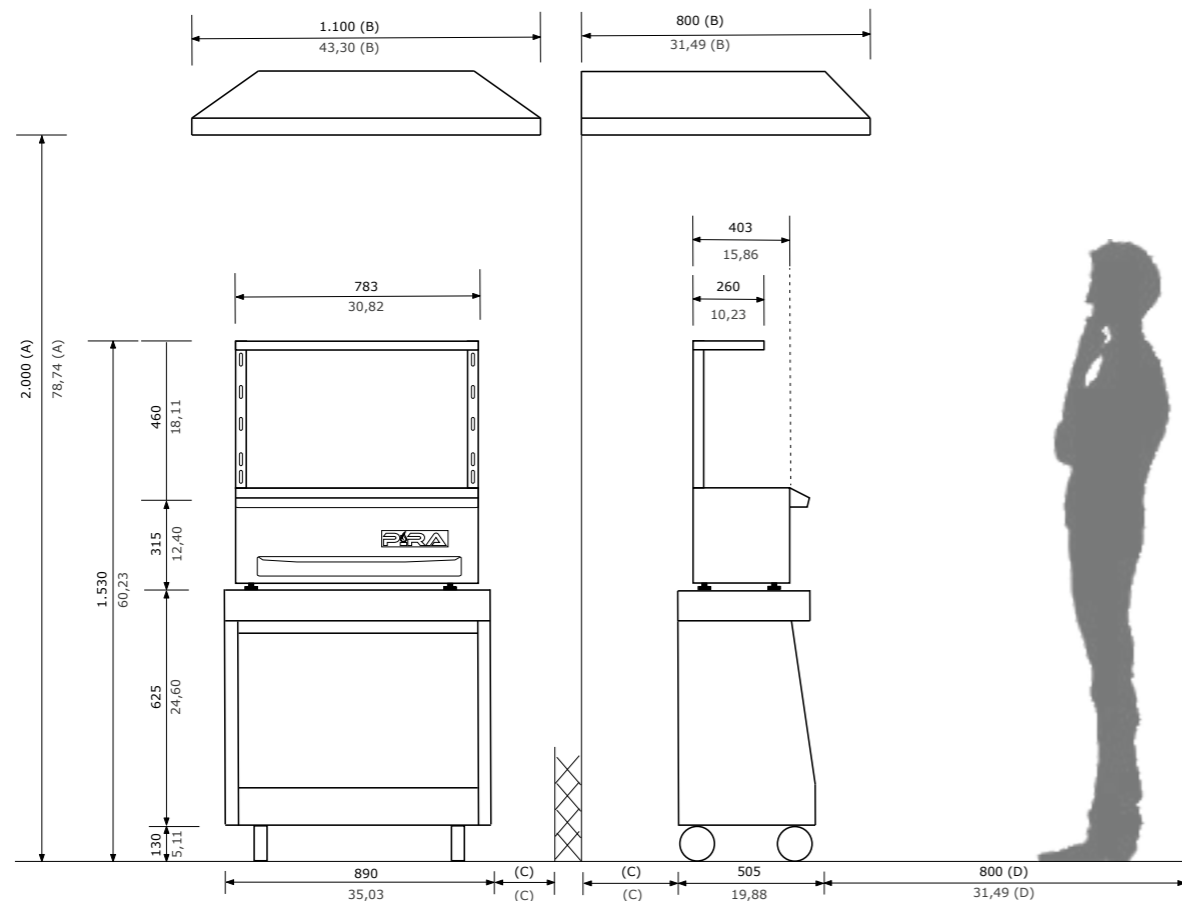
ESP 80 Silver Basic Réf. 350.101

 50 convives

 3 035 €




Production moyenne	20 kg/h
Consommation maximale de charbon	2,5-3,5 kg par service
Poids net	111 kg
Puissance équivalente	2 kW



108

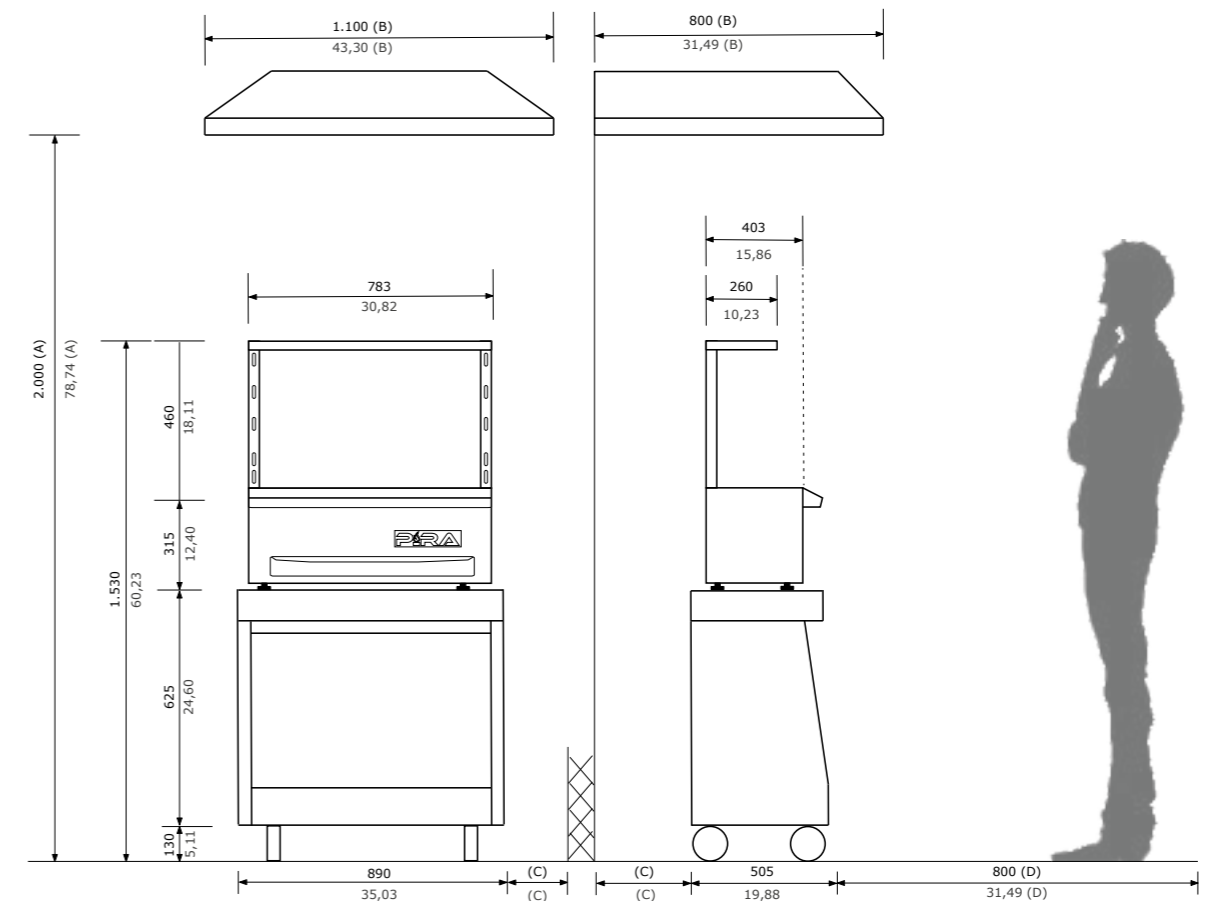
ESP 80 Silver Complet Réf. 350.100

 50 convives

 3 665 €



Production moyenne	20 kg/h
Consommation maximale de charbon	2,5-3,5 kg par service
Poids net	126 kg
Puissance équivalente	2 kW



109

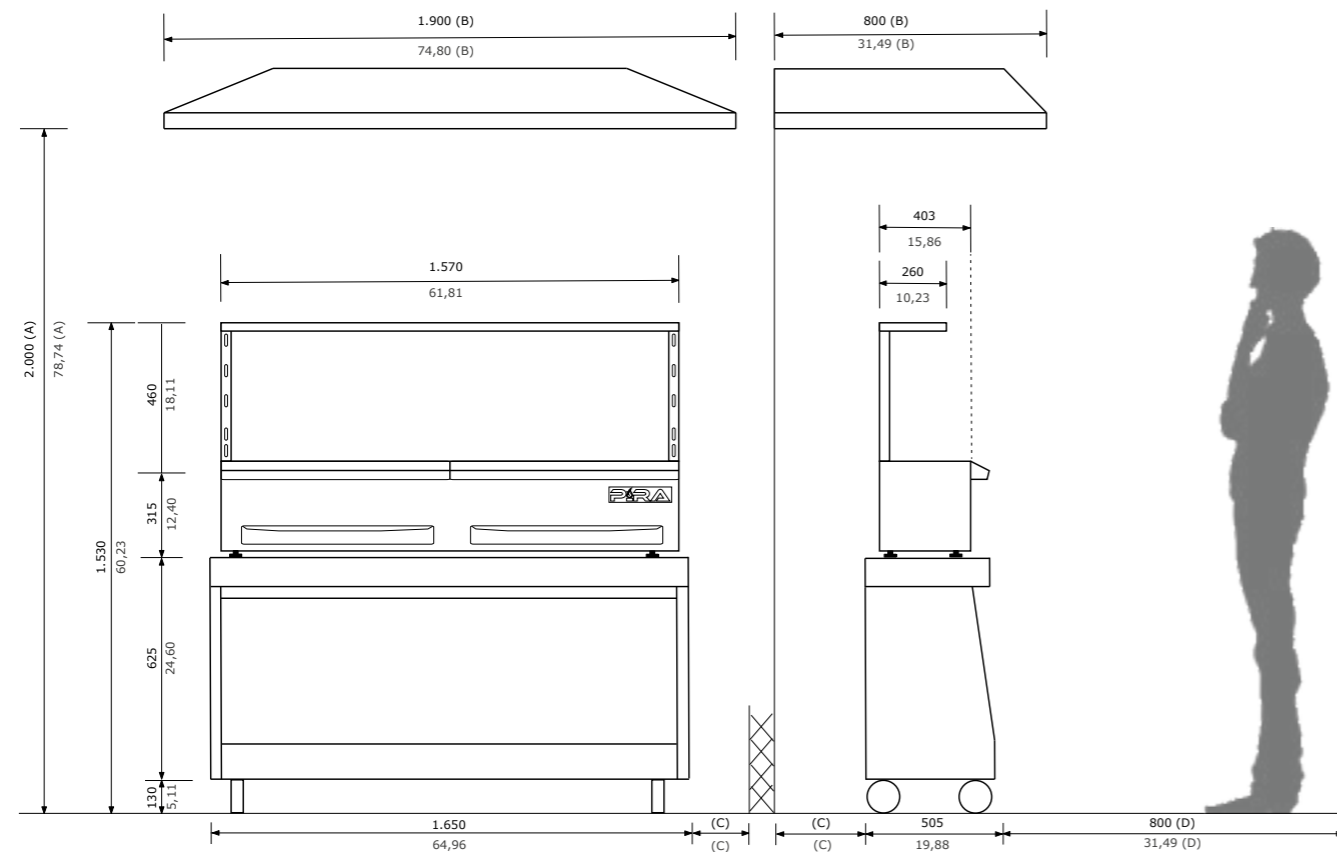
ESP 160 Lux Basic Réf. 353.500

🍴 100 convives

💰 3 039 €



Production moyenne	40 kg/h
Consommation maximale de charbon	5-7 kg par service
Poids net	175 kg
Puissance équivalente	4 kW



110

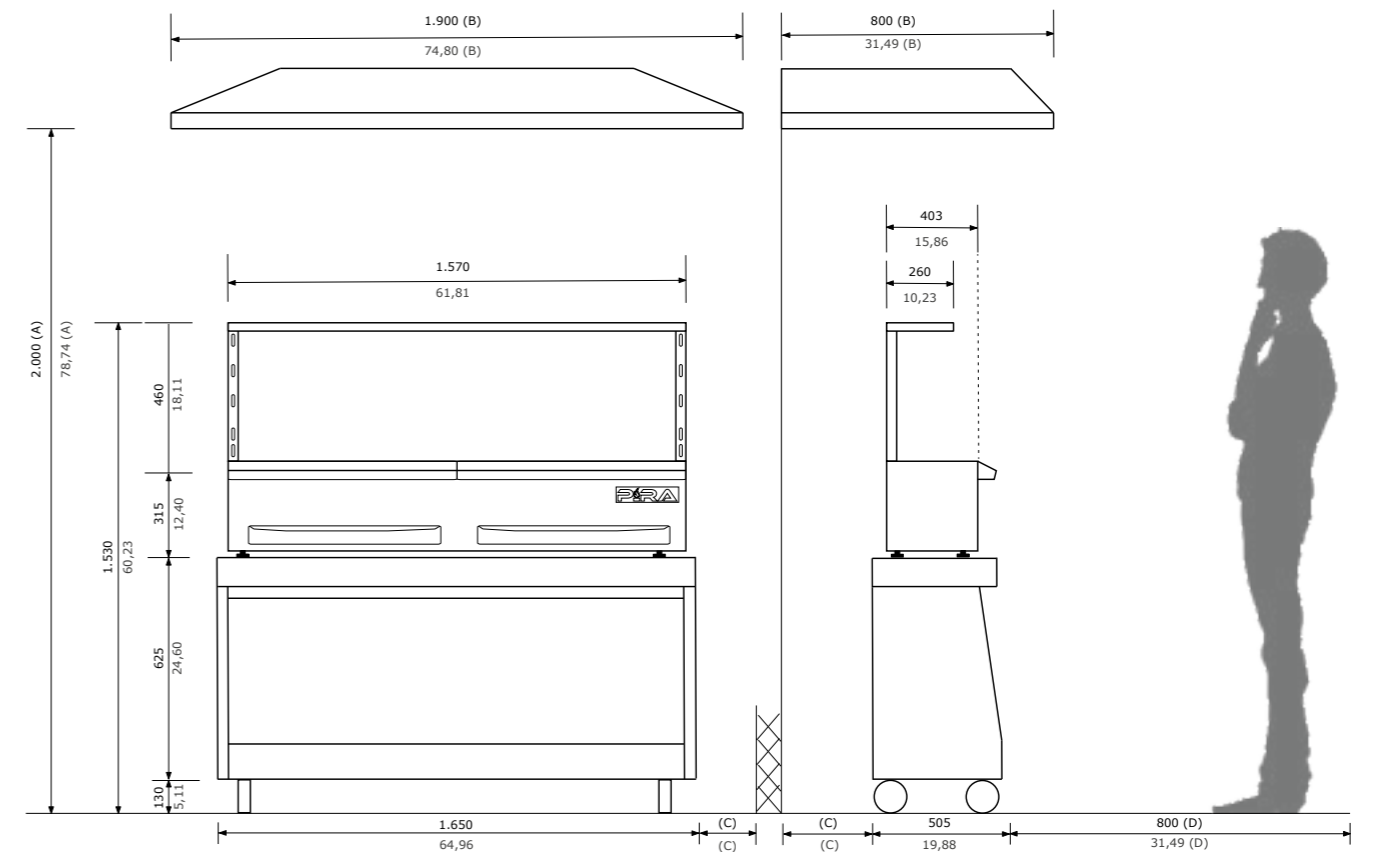
ESP 160 Lux Complet Réf. 353.599

🍴 100 convives

💰 3 863 €



Production moyenne	40 kg/h
Consommation maximale de charbon	5-7 kg par service
Poids net	190 kg
Puissance équivalente	4 kW



111

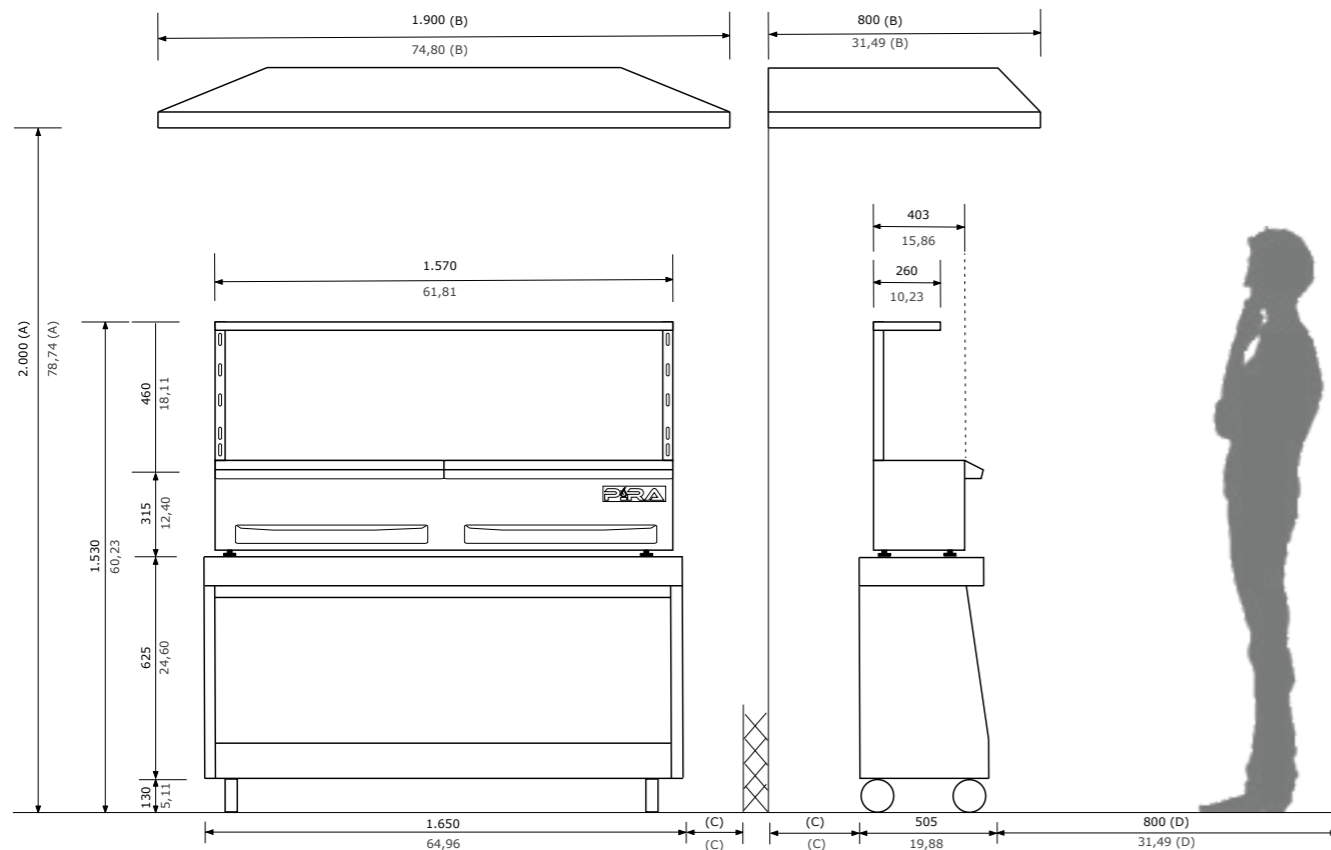
ESP 160 Silver Basic Réf. 353.601

🍴 100 convives

💰 5 198 €



Production moyenne	40 kg/h
Consommation maximale de charbon	5-7 kg par service
Poids net	175 kg
Puissance équivalente	4 kW



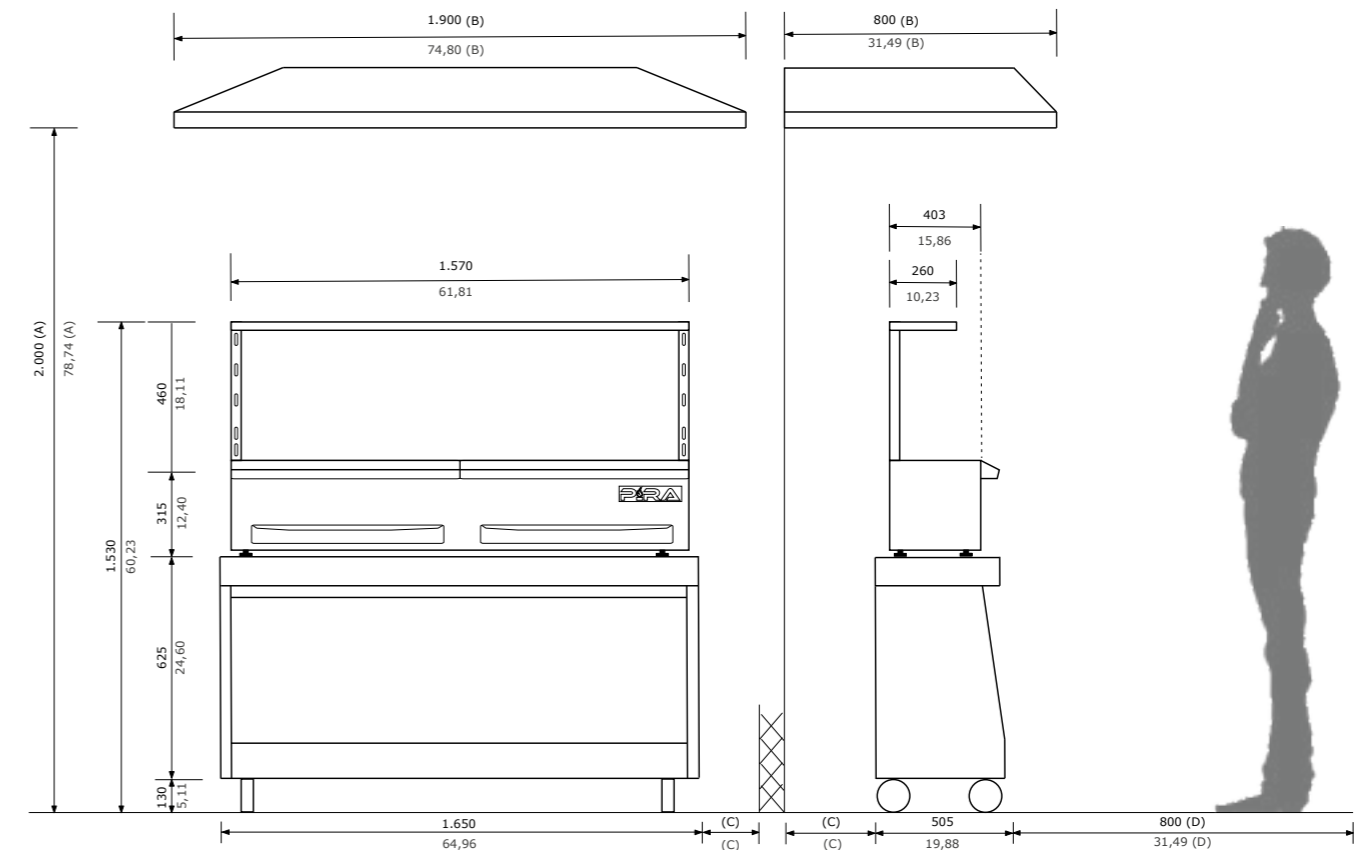
ESP 160 Silver Complet Réf. 353.600

🍴 100 convives

💰 6 038 €



Production moyenne	40 kg/h
Consommation maximale de charbon	5-7 kg par service
Poids net	190 kg
Puissance équivalente	4 kW



ACCESSOIRES INCLUS ESPETEROS



Pinces

Réf : 950 011
Longueur : 265 mm
Prix : 32 €



Tisonnier

Réf : 950 001
Longueur : 650 mm
Prix : 30 €



Supp. brochettes
80 (x1) / 160 (x2)
Réf : 923 500
Prix : 155 €



Brochette simple
(complet uniquement)
80 (x4) / 160 (x8)
Réf : 923 501
Prix : 31 €



Brochette double
(complet uniquement)
80 (x4) / 160 (x8)
Réf : 923 511
Prix : 31 €



Grille à tiges
(complet
uniquement)
Réf : 923 515
Prix : 274 €



Grille cannelée
(complet
uniquement)
Réf : 923 510
Prix : 357 €

ACCESSOIRES EN OPTION ESPETEROS



Table 80 Lux
Réf : 773 500
Prix : 751 €



Table 80 Silver
Réf : 773 501
Prix : 1 480 €



Barre Supp.
brochettes
Réf : 923 502
Prix : 25 €



Table 160 Lux
Réf : 773 535
Prix : 1 319 €



Table 160 Silver
Réf : 773 536
Prix : 1 975 €



114



115

SÉRIE BRA



Avec les brasiers Pira, vous obtiendrez toute la braise dont vous avez besoin pour votre cuisine, à partir de bois ou de charbon de bois. Les brasiers sont spécialement conçus pour les restaurants avec des cuisines NON-STOP qui ne peuvent manquer de braises. Les brasiers Pira viennent également répondre aux besoins des cuisiniers les plus exigeants, qui ont besoin d'obtenir des braises à partir de bois sélectionnés et en quantités précises dans leur restaurant.

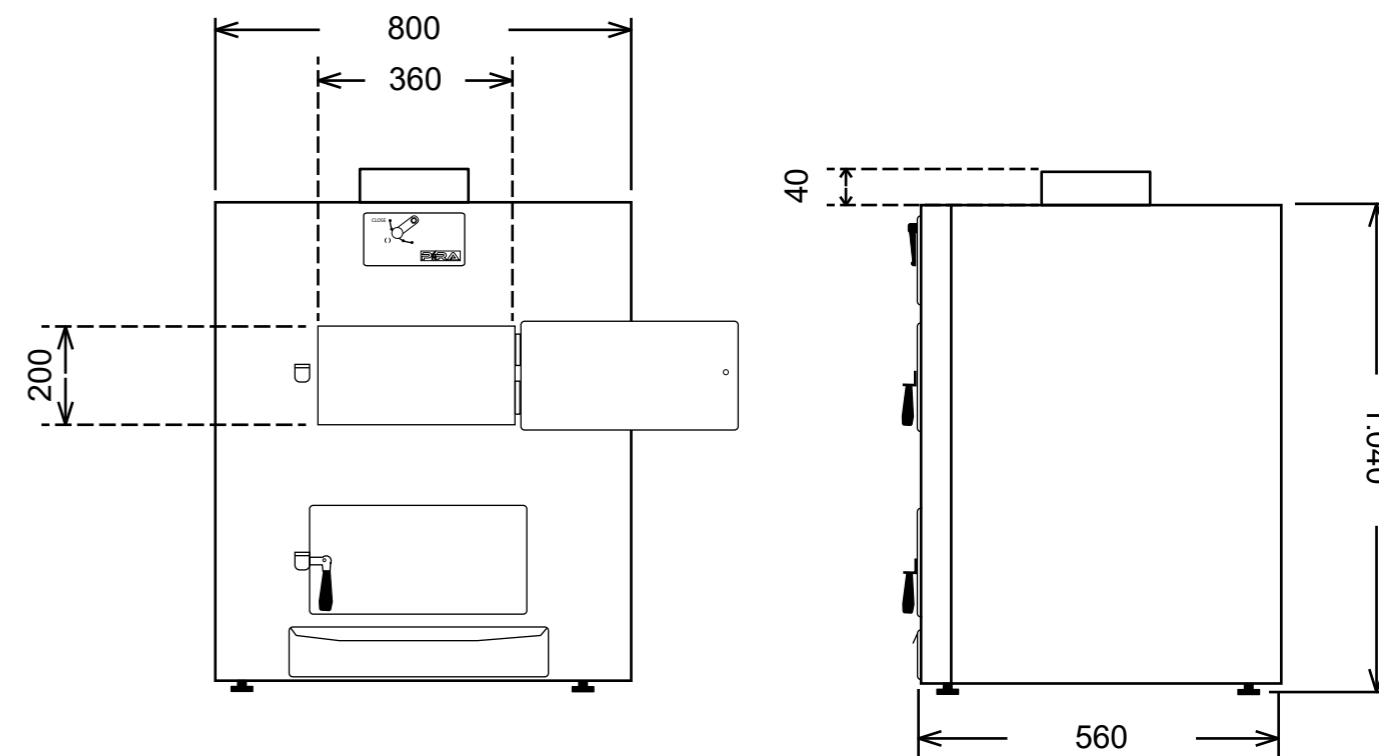
- Pare-flammes interne.
- Table d'appoint accessoire.
- Tisonnier.
- Régulateur de tirage.
- Chambre de combustion du bois.
- Chambre de combustion du charbon.
- Capacité de stockage de 15 kg de braises.

BRA 80
Réf. 580.080

2 310 €



Sortie de fumée	180 mm.
Intérieur chambre supérieure	630 x 440 x 450 mm
Intérieur chambre inférieure	480 x 370 x 320 mm
Hauteur fond - porte	120 mm.
Portes	360 x 360 mm
Grille intérieure	130 x 130 mm



ACCESSOIRES INCLUS BRA



Tisonnier

Réf : 950 001

Longueur : 650 mm

Prix : 30 €

ACCESSOIRES EN OPTION BRA



Table

Réf : 770 080

Prix : 751 €



CHARBON

Pira sélectionne les meilleurs charbons provenant de bois durs et à haut pouvoir calorifique. Avec très peu d'étincelle et un grand rendement (charbons à haute densité et sans humidité). Les calibres sont élevés pour obtenir un grill plus uniforme et plus stable pendant le service.

Nous offrons un charbon 100 % chêne vert ou du charbon 100 % marabu. Sans être mélangés entre eux, ni avec d'autres charbons. Du charbon pur, tout simplement.

Le meilleur charbon pour le meilleur four.

Il existe de nombreux charbons, mais ils ne sont pas de PIRA.

Caractéristiques :

- Charbons purs, sans mélange.
- Sacs de 15 kg.
- Très haut pouvoir calorifique, triplant celui du bois normal. Entre 30 000 et 33 000 kj/kg environ pour le charbon de chêne vert. Entre 32 000 et 36 000 kj/kg environ pour le charbon marabu (à titre de référence, le bois a un pouvoir calorifique entre 12 000 et 21 000 kj/kg).
- Granulométrie spéciale pour usage professionnel (permet d'éviter de recharger pendant le service). Le charbon marabu a une granulométrie plus uniforme car il provient d'une sous-espèce encore à l'état de buisson.
- Longue durée : marabu parvient à être 20 % supérieur au chêne vert. En contrepartie, le temps d'allumage est aussi plus long.
- Peu d'étincelles et moins de fumée.
- Les charbons sont les moins humides au monde. Entre 2 et 4 % pour le charbon de chêne vert. Autour de 2 % pour le charbon marabu.
- Charbons de grande densité. Environ 900 kg/m³ pour le chêne vert. Environ 1 000 kg/m³ pour marabu.
- Cendres inférieures à 1 %.

Référence	Description	Prix
990 001	Charbon 100 % chêne vert	Consulter
990 002	Charbon 100 % marabu	Consulter



USTENSILES EN ALUMINIUM

Pira Ovens a conçu et développé une ligne spécifique d'ustensiles en fonte d'aluminium pour fours à braise. Ces accessoires sont fabriqués de façon entièrement artisanale, avec la technique de coulée par gravité la plus avancée. La coulée par gravité assure une structure moléculaire ultra-résistante des pièces et par conséquent une résistance aux températures les plus élevées non comparables à celles fabriquées en série et par injection, qui sont exposées à des déformations.



Plateau GN 1/1
Hauteur : 2,5 cm
Dim : 325 x 530
Réf : 931 125
Prix : 112 €



Plateau GN 1/1
Hauteur : 6,5 cm
Dim : 325 x 530
Réf : 931 165
Prix : 134 €



Plateau GN 2/3
Hauteur : 6,5 cm
Dim : 325 x 254
Réf : 932 365
Prix : 116 €



Plateau GN 1/2
Hauteur : 6,5 cm
Dim : 325 x 265
Réf : 931 265
Prix : 89 €



Plateau GN 1/2
Hauteur : 2,5 cm
Dim : 325 x 265
Réf : 931 225
Prix : 82 €



Plateau GN 1/3
Hauteur : 6,5 cm
Dim : 325 x 176
Réf : 931 365
Prix : 61 €



Plateau GN 1/3 lisse
Hauteur : 2,5 cm
Dim : 325 x 176
Réf : 931 325
Prix : 52 €



Plateau GN 1/3 grill
Hauteur : 2,5 cm
Dim : 325 x 176
Réf : 931 326
Prix : 58 €



Plateau GN 1/6
Hauteur : 2,5 cm
Dim : 162 x 176
Réf : 931 625
Prix : 36 €

Paco Roncero, Casino de Madrid,
Madrid. Plateau GN 2/4 grill.





Cocotte avec poignées 24 cm Ø
Hauteur : 7 cm
Réf : 937 424
Prix : 50 €



Cocotte avec poignées 28 cm Ø
Hauteur : 7 cm
Réf : 937 428
Prix : 58 €



Couvercle verre poignée inox
16 cm Ø
Hauteur : 7 cm
Réf : 936 016
Prix : 13 €



Plateau GN 2/4 grill
Hauteur : 2,5 cm
Dim : 530 x 162
Réf : 932 425
Prix : 93 €



Poêle avec poignées 16 cm Ø
Hauteur : 4,5 cm
Réf : 937 216
Prix : 33 €



Poêle avec poignées 20 cm Ø
Hauteur : 4,5 cm
Réf : 937 220
Prix : 36 €



Couvercle verre poignée inox
20 cm Ø
Hauteur : 8 cm
Réf : 936 020
Prix : 14 €



Couvercle verre poignée inox
24 cm Ø
Hauteur : 8 cm
Réf : 936 024
Prix : 15 €



Couvercle verre poignée inox
28 cm Ø
Hauteur : 9 cm
Réf : 936 028
Prix : 17 €



Poêle avec poignées 24 cm Ø
Hauteur : 4,5 cm
Réf : 937 224
Prix : 42 €



Poêle avec poignées 28 cm Ø
Hauteur : 4,5 cm
Réf : 937 228
Prix : 48 €



Cocotte avec poignées 20 cm Ø
Hauteur : 7 cm
Réf : 937 420
Prix : 44 €



USTENSILES RUSTIQUES

Pira Ovens a conçu et développé une ligne d'ustensiles rustiques entièrement artisanaux. L'unique élément de fabrication pour cette ligne d'ustensiles est la terre. La meilleure des terres cuites, d'une très grande qualité réfractaire et sans éléments ferreux, garantissant ainsi une structure moléculaire inégalée. Plus on les utilise, plus ils durcissent, pouvant supporter des températures allant jusqu'à 1 000 degrés sans risquer de se casser.

Si vous souhaitez donner une image plus rustique et authentique de la braise, cette ligne d'ustensiles est faite pour vous.



Casserole rustique
12 cm Ø
Hauteur : 3 cm
Réf : 940 012
Prix : 5 €



Casserole rustique
15 cm Ø
Hauteur : 4 cm
Réf : 940 015
Prix : 6 €



Casserole rustique
20 cm Ø
Hauteur : 5 cm
Réf : 940 020
Prix : 10 €



Casserole rustique
25 cm Ø
Hauteur : 6 cm
Réf : 940 025
Prix : 16 €



Casserole rustique
30 cm Ø
Hauteur : 6 cm
Réf : 940 030
Prix : 22 €



Casserole rustique
35 cm Ø
Hauteur : 9 cm
Réf : 940 035
Prix : 30 €



Casserole rustique
36 cm Ø
Hauteur : 8 cm
Réf : 940 036
Prix : 30 €



Casserole rustique
40 cm Ø
Hauteur : 8 cm
Réf : 940 040
Prix : 36 €



UTENSILES GRILLADE

Les cages à rôtir sont idéales pour la cuisson à la braise des aliments de petite taille comme les gambas, les légumes et toutes sortes de champignons. Elles sont conçues pour pouvoir être retournées à l'aide des pinces fournies avec les fours. Avec les grilles à dorade et à turbot de Pira, vous pouvez rôtir toutes sortes de poissons entiers dans votre four ou votre barbecue sans avoir besoin de pinces et avec l'assurance de ne pas casser la pièce en la retournant. Faciles à manipuler et sans pieds. Idéales pour rôtir le poisson sur le grill au style de Getaria.



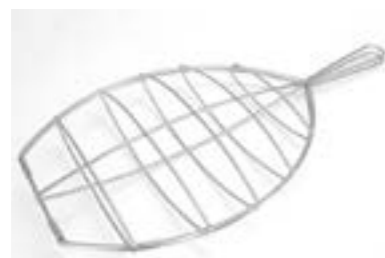
Grille en maille

Réf : 900 001
Dim : 320 x 247 x 7
Prix : 60 €



Cage

Réf : 950 030
Dim : 300 x 260 x 60
Prix : 86 €



Grille à turbot

Réf : 950 020
Dim : 580 x 300 x 40
Prix : 68 €



Grille à dorade

Réf : 950 010
Dim : 540 x 180 x 40
Prix : 48 €



Paco Roncero, Casino de Madrid, Madrid.



Si vous avez des questions ou si vous avez besoin de plus d'informations
n'hésitez pas à nous contacter :

info@piraovens.com

Le contenu du catalogue est susceptible d'être modifié.
Les données techniques sont valides sauf erreur typographique.
Les prix ne comprennent pas de taxes.
Jun 2025.

Légende des dimensions d'installation :

- (A) Hauteur minimale recommandée de la hotte aspirante
- (B) Dimensions minimales recommandées de la hotte aspirante
- (C) Distance minimale avec les éléments
- (D) Espace de travail recommandé pour le cuisinier

millimètres / pouces

PIRA
THE CHARCOAL OVENS COMPANY



Carretera Llobatona 30
08840 Viladecans



(+34) 936 373 174



(+34) 680 586 823



www.piraovens.com



info@piraovens.com