



P_{RA}

THE CHARCOAL OVENS COMPANY

CATÀLEG 2025

SOBRE PIRA

3 Qui som

FORNS BRASA

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

BARBACOES

88 Sèrie BBQ
100 Sèrie Combi Lux
102 Sèrie Combi Silver
108 Sèrie ESP

BRASERS

118 Serie BRA

ALTRES PRODUCTES

122 Carbó
124 Parament d'alumini
128 Parament rústic
130 Utensilis graella

QUI SOM

Pira Forns Brasa fabrica forns i barbacoes de brasa professionals capaces de satisfer les necessitats de l'usuari més exigent amb la màxima qualitat.

Més de 20.000 usuaris de forns i barbacoes PIRA expandeixen la cultura del #piraflavour per tot el món.

Amb els forns brasa Pira es pot enfornar i cuinar tot tipus d'aliments i així atorgar als seus plats el sabor únic de la barbacoa, tot sense sortir de la comoditat de la seva cuina.

Un forn de brasa és la combinació perfecta entre una barbacoa i un forn, fusionant-se en una simple màquina, el millor de les dues opcions. Els nostres forns i barbacoes funcionen amb carbó però es poden afegir petits trossos de fusta i/o llenya.

Amb un forn brasa Pira, s'estalviarà fins a un 40% de carbó en comparació a les graelles tradicionals. També, li permetrà cuinar fins a un 35% més ràpid que en una barbacoa oberta.



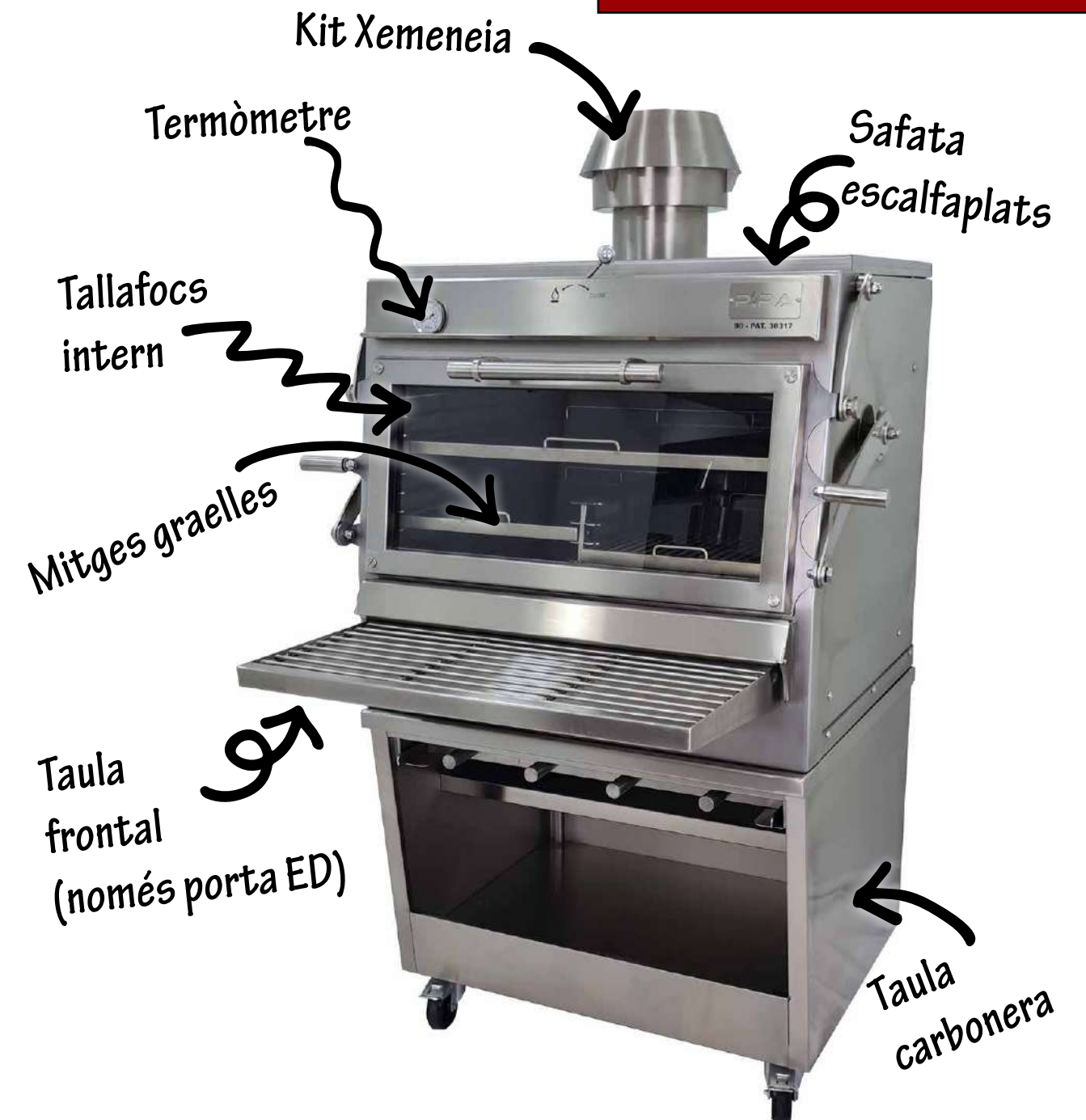
A Pira Ovens tot és qüestió de detalls... i els detalls marquen la diferència en producte i servei:

- 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



PIRA 70 Silver SD
Ref. 450.106

🍴 85 comensals

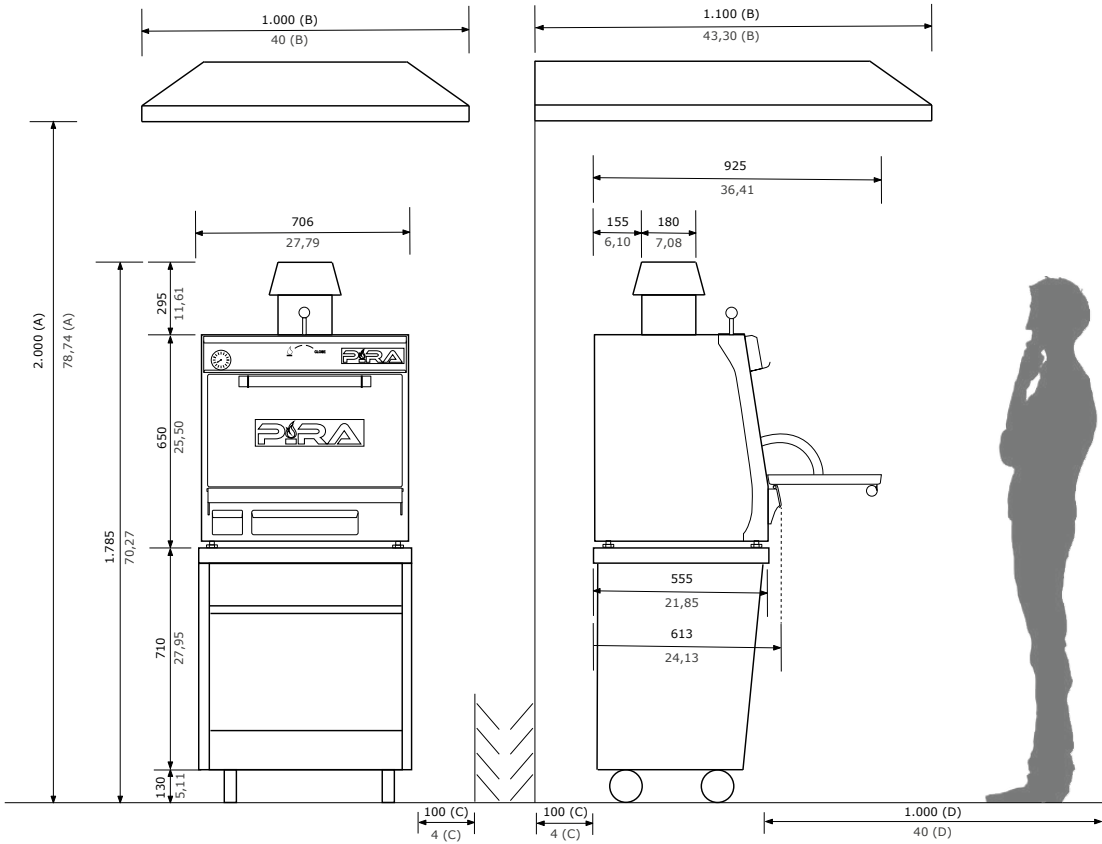


Aquesta línia està acabada totalment en acer inoxidable i no es presenta amb cap part del forn pintada. La Sèrie Silver s’ha convertit des del seu llançament en la LÍNIA TOP de forns de brasa en el mercat professional.

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!

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

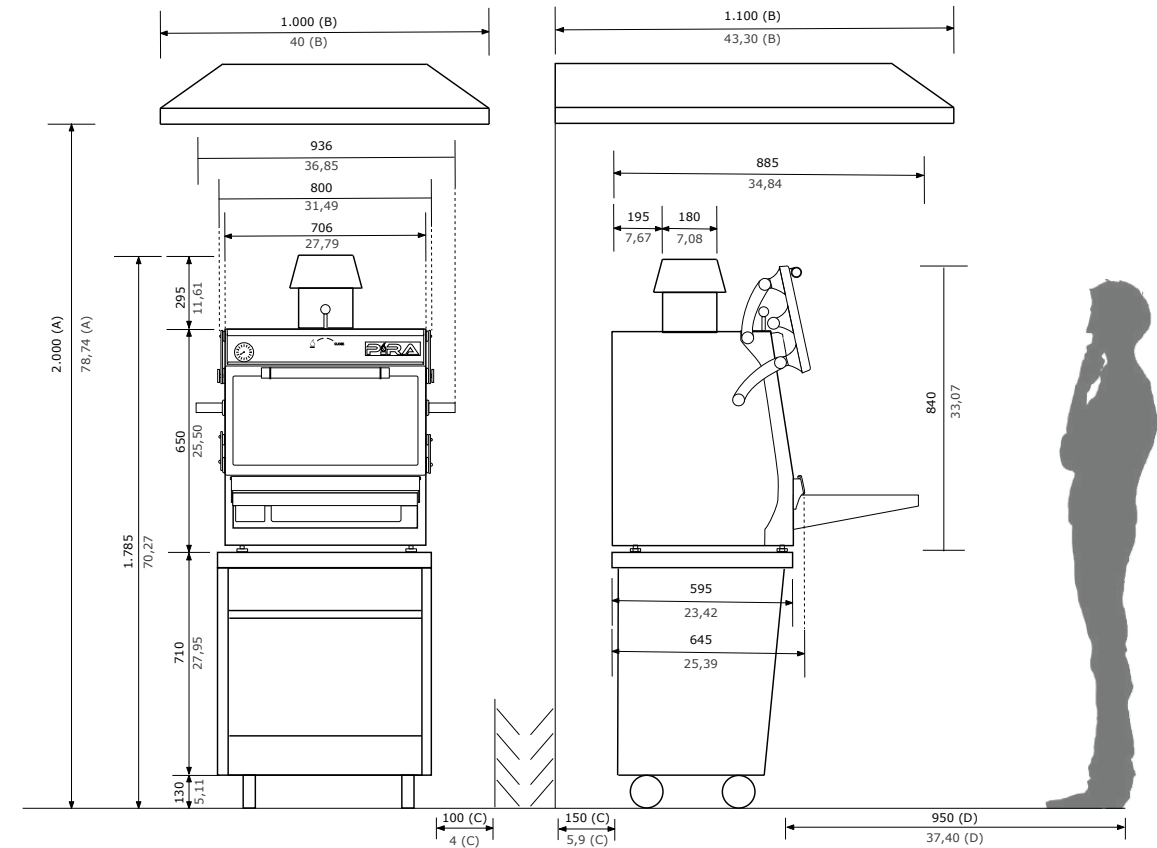


PIRA 70 Silver ED
Ref. 450.107

85 comensals



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.



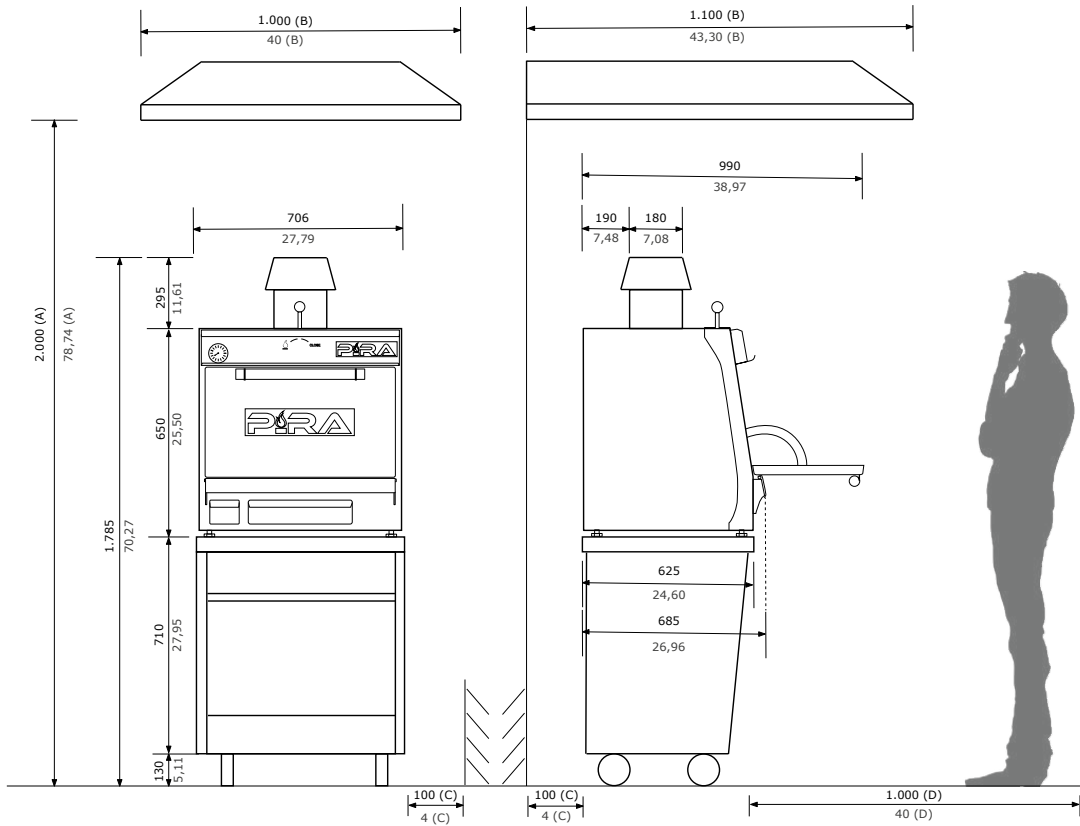
Pau Pérez. Rest. Aflamas.
Barcelona. PIRA 80 XXL Silver ED.

PIRA 70 XL Silver SD
Ref. 480.106

🍴 100 comensals



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

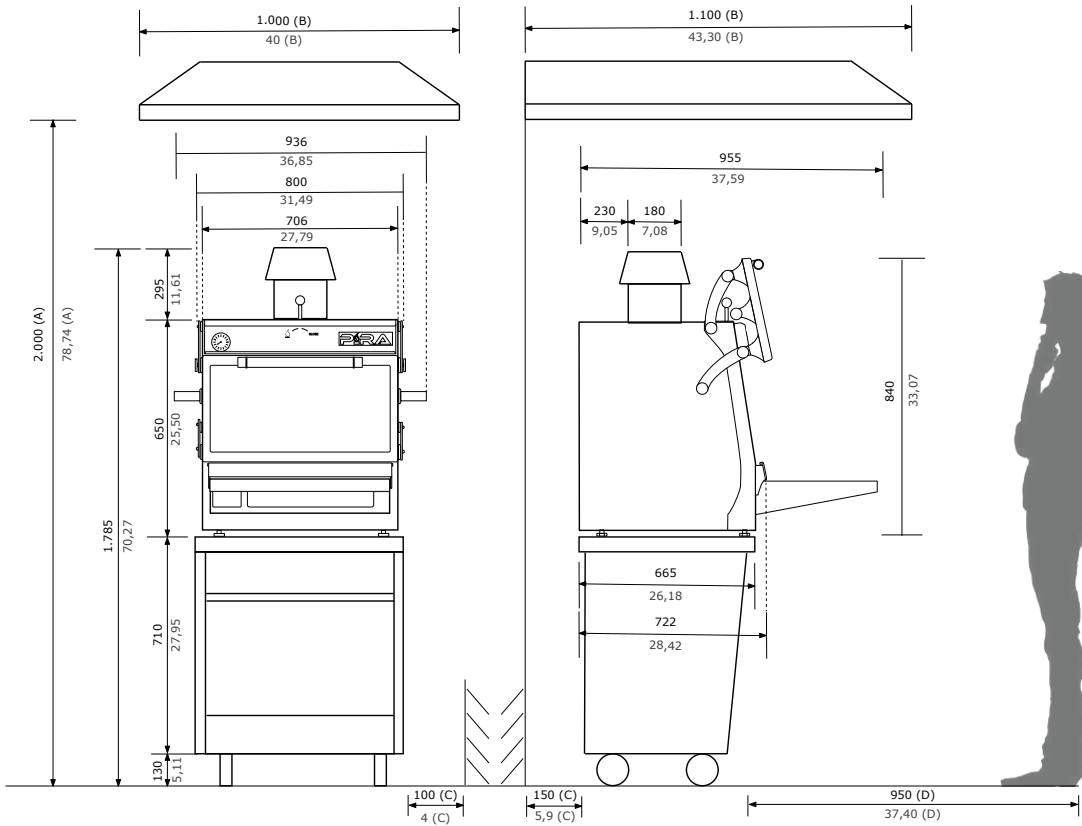


PIRA 70 XL Silver ED
Ref. 480.107

🍴 100 comensals



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.



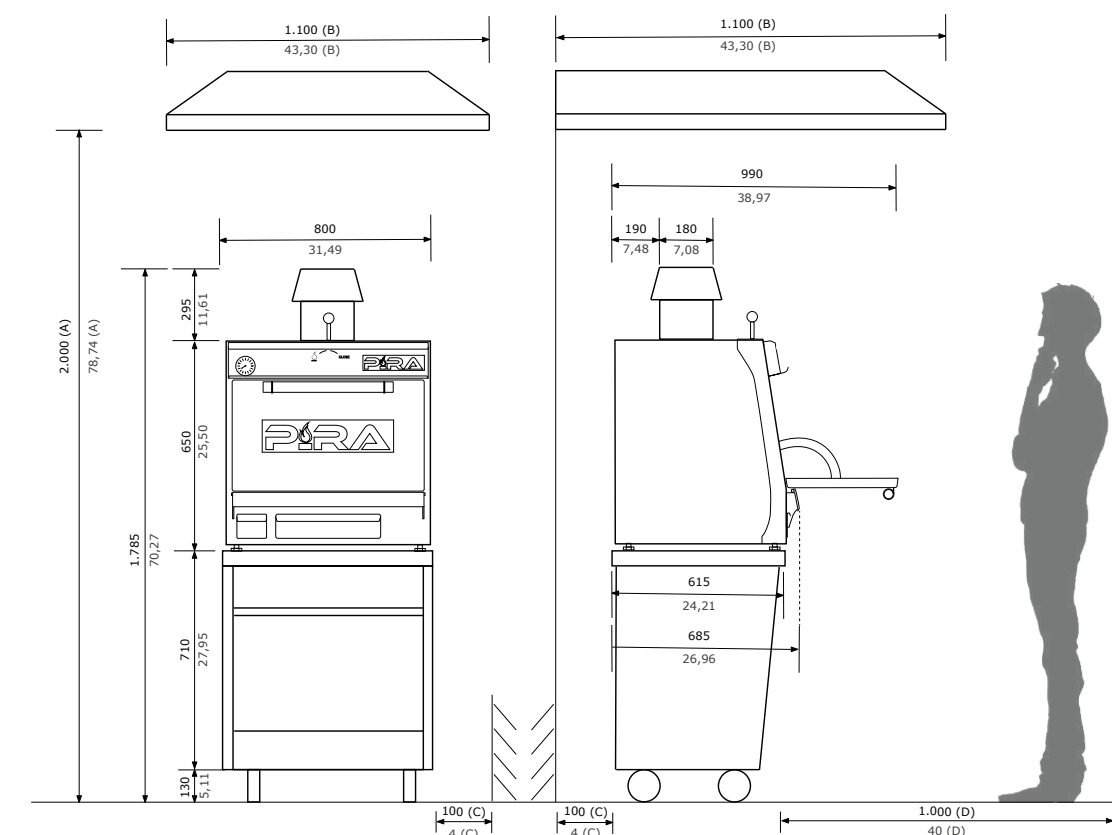
Paco Roncero, Casino de Madrid,
Madrid. PIRA 90 Silver ED.



PIRA 80 Silver SD
Ref. 490.106

🍴 115 comensals

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

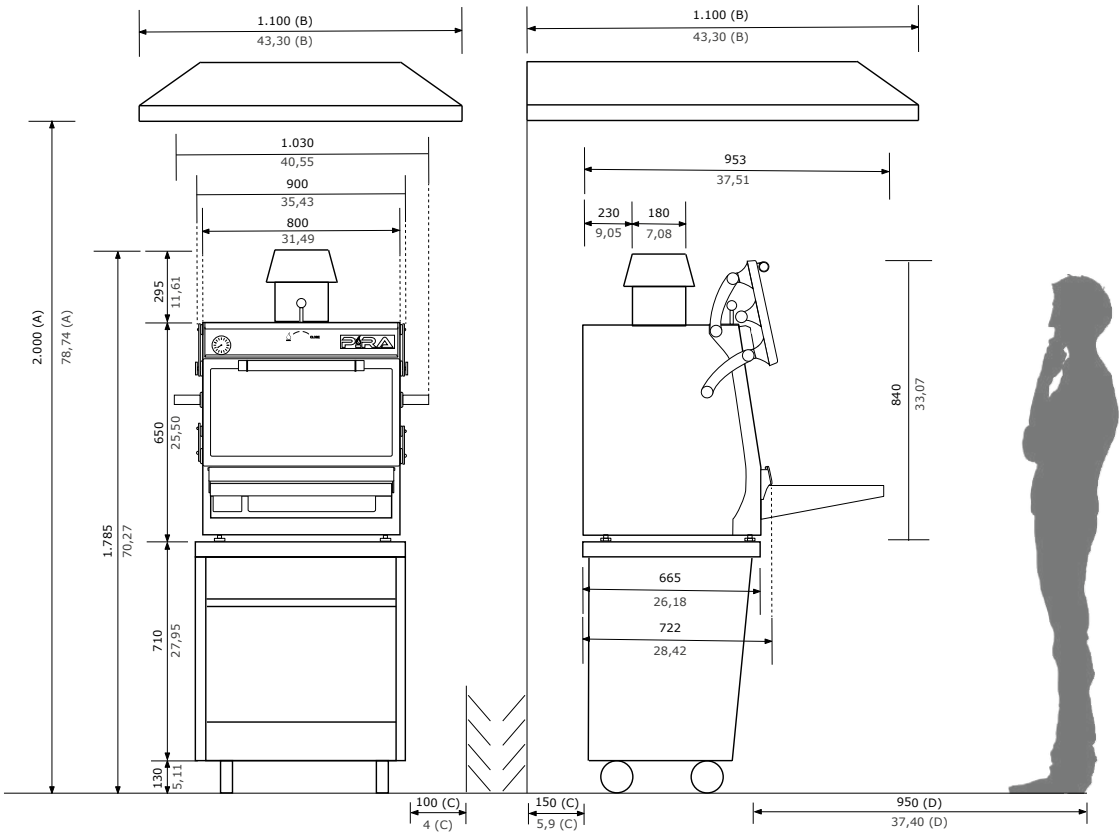


PIRA 80 Silver ED
Ref. 490.107

🍴 115 comensals



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

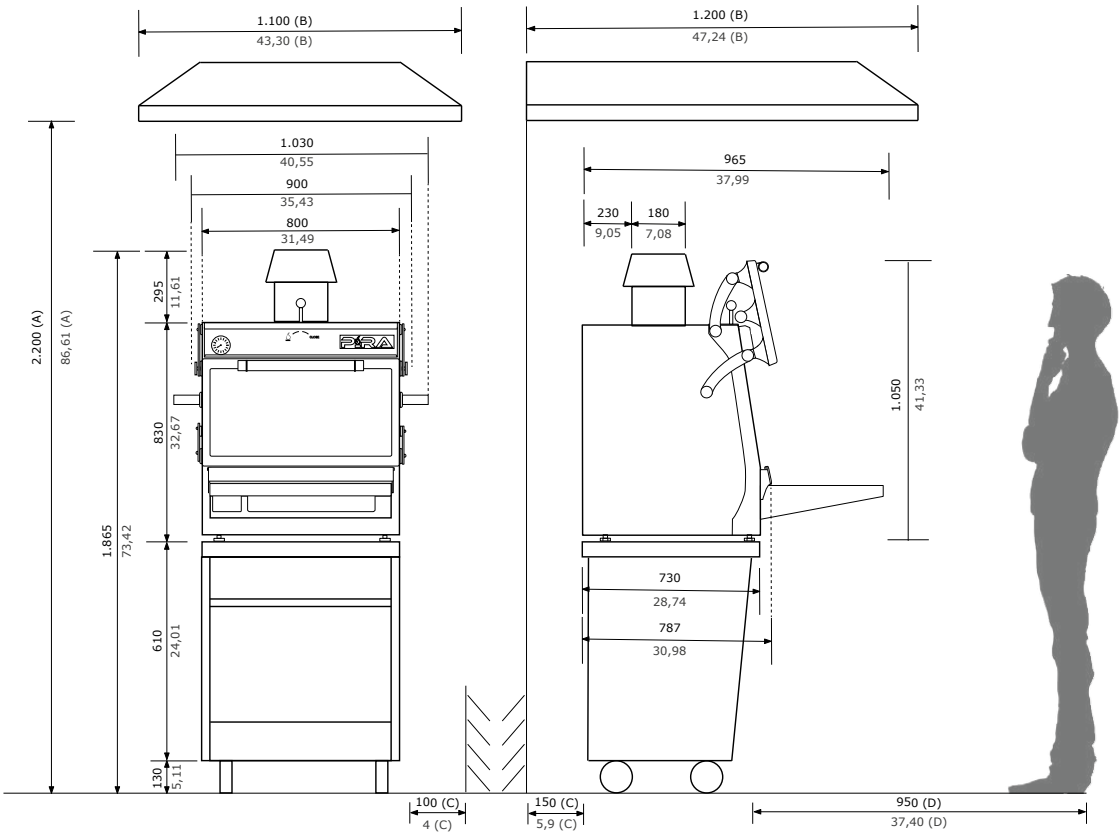


PIRA 80 XXL Silver ED
Ref. 490.108

🍴 127 comensals



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

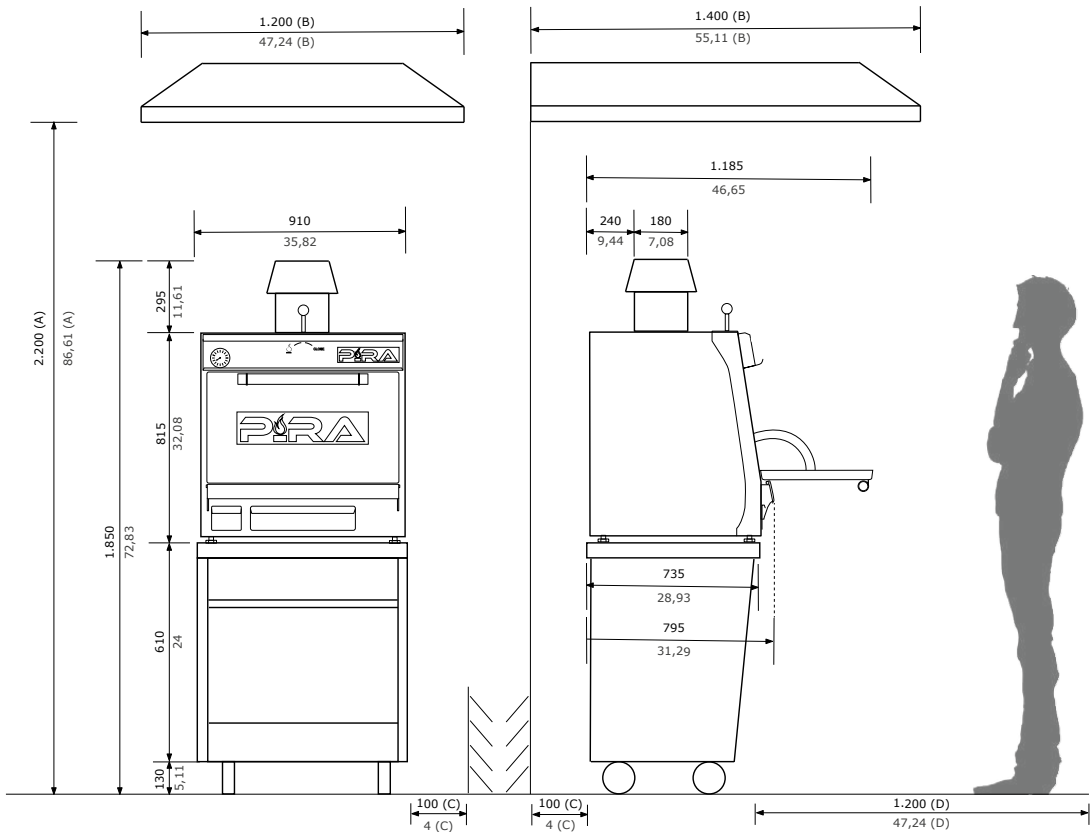


PIRA 90 Silver SD
Ref. 500.106

🍴 140 comensals



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

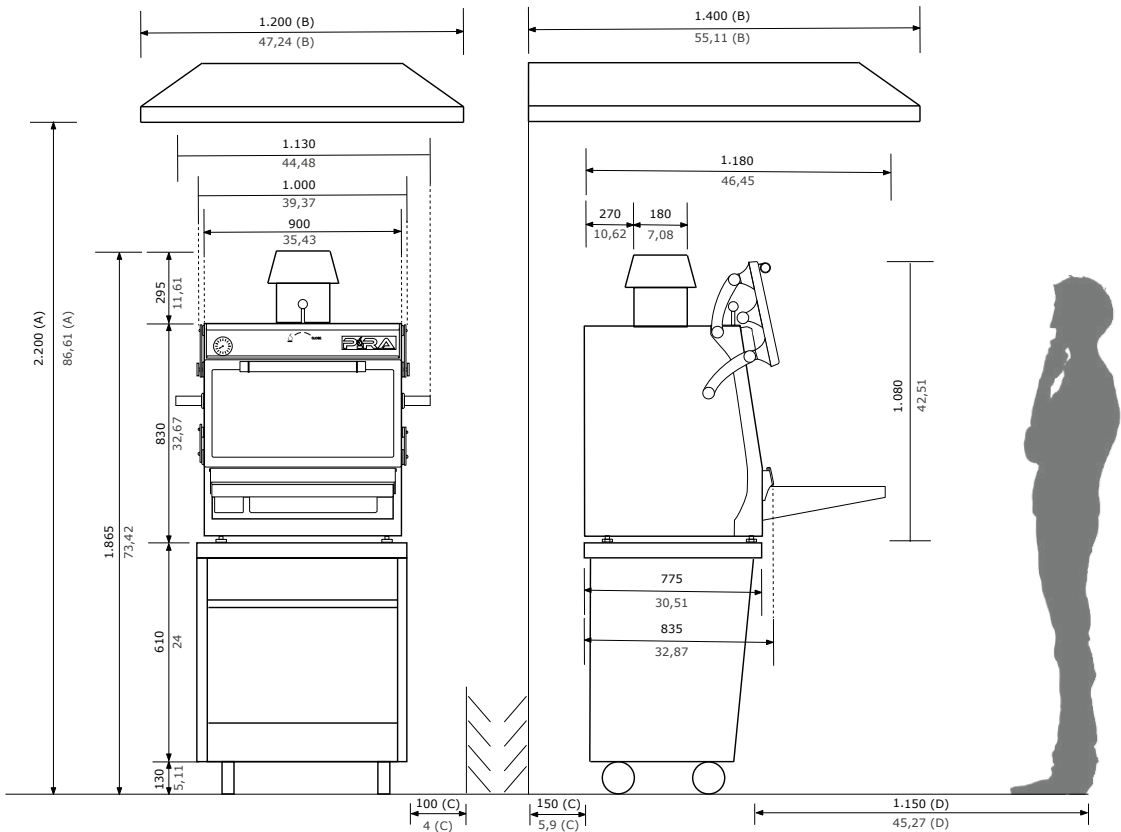


PIRA 90 Silver ED
Ref. 500.107

🍴 140 comensals



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.



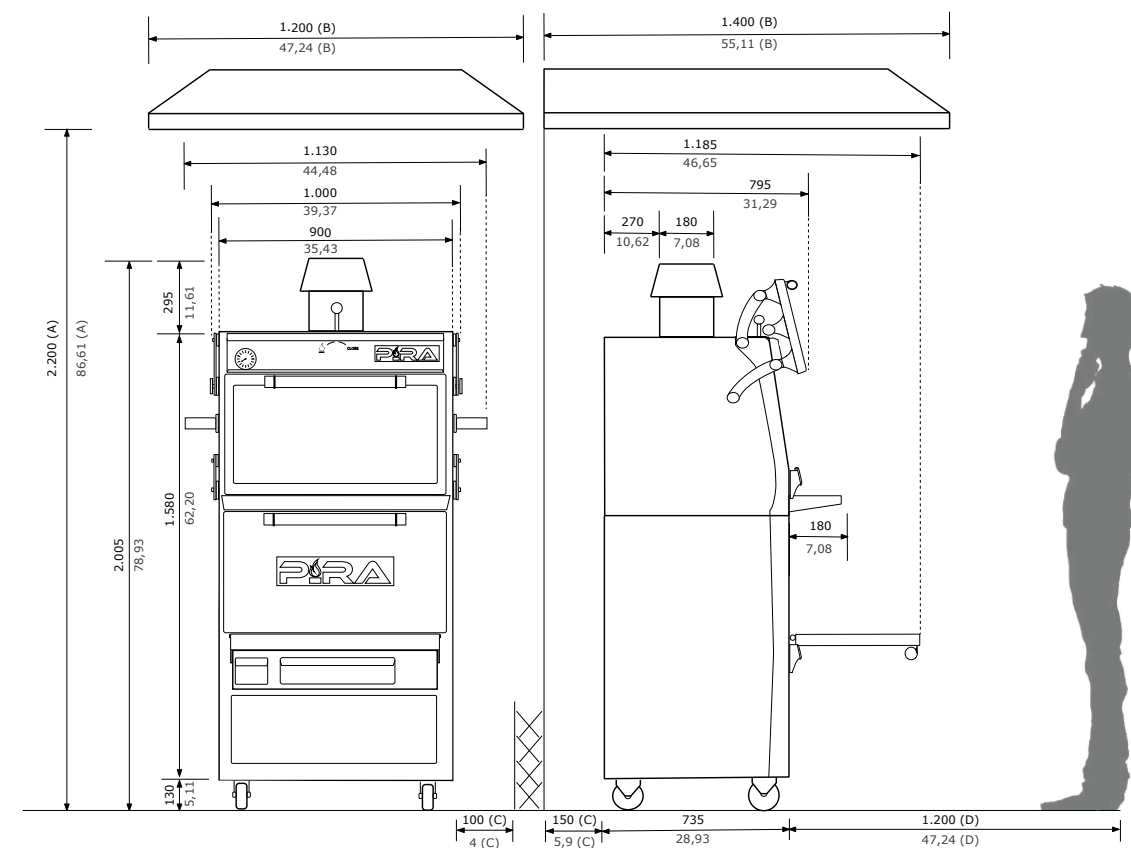
Alfredo Fernández-Arana. Rest. UMO. Madrid. PIRA 90 Silver ED.



PIRA 90 D Silver
Ref. 170.105

🍴 195 comensals

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

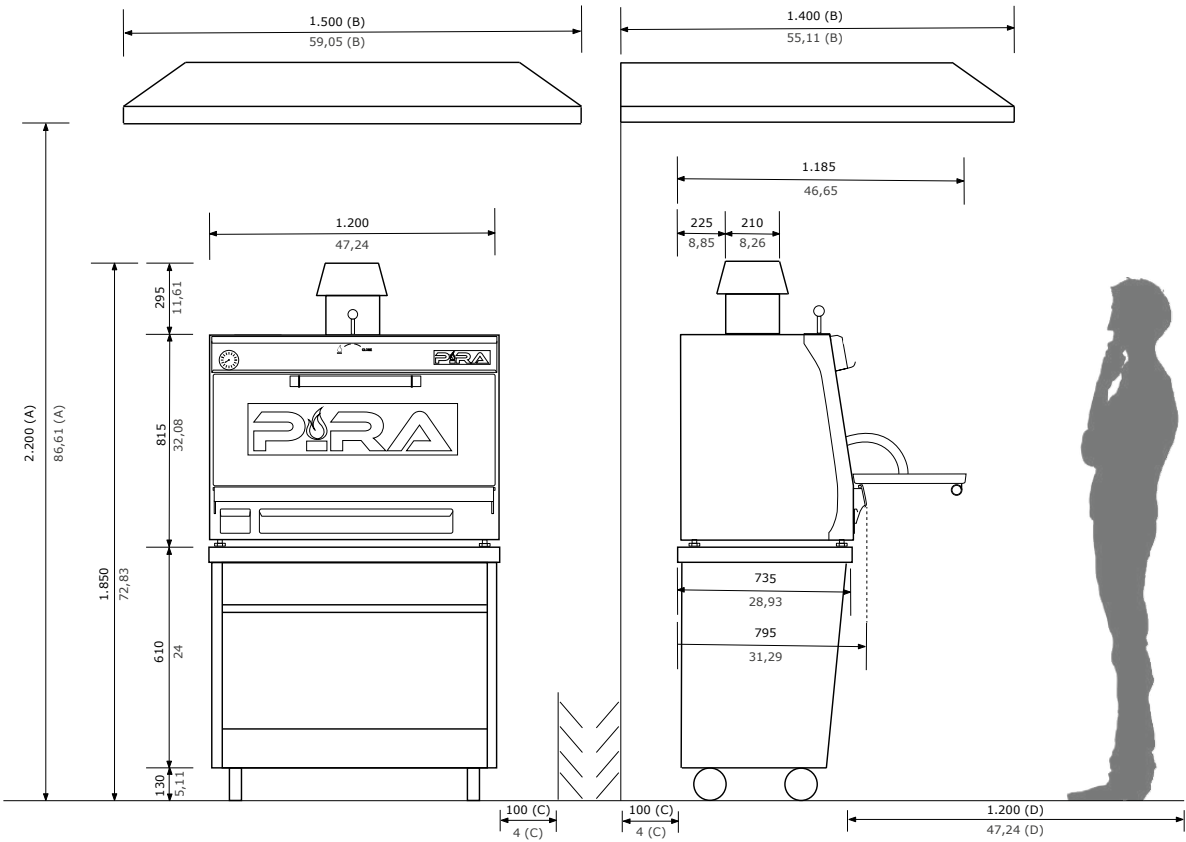


PIRA 120 Silver SD
Ref. 120.106

🍴 200 comensals



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

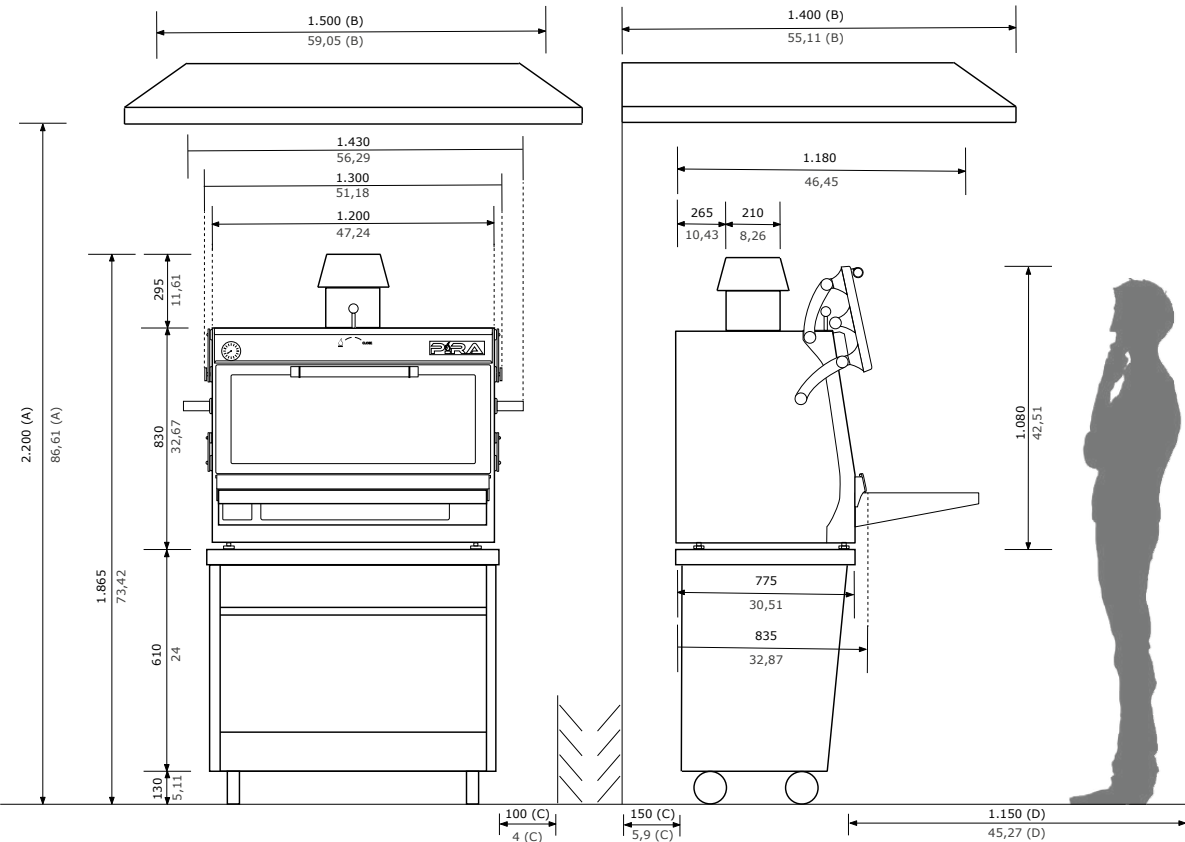


PIRA 120 Silver ED
Ref. 120.107

🍴 200 comensals



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

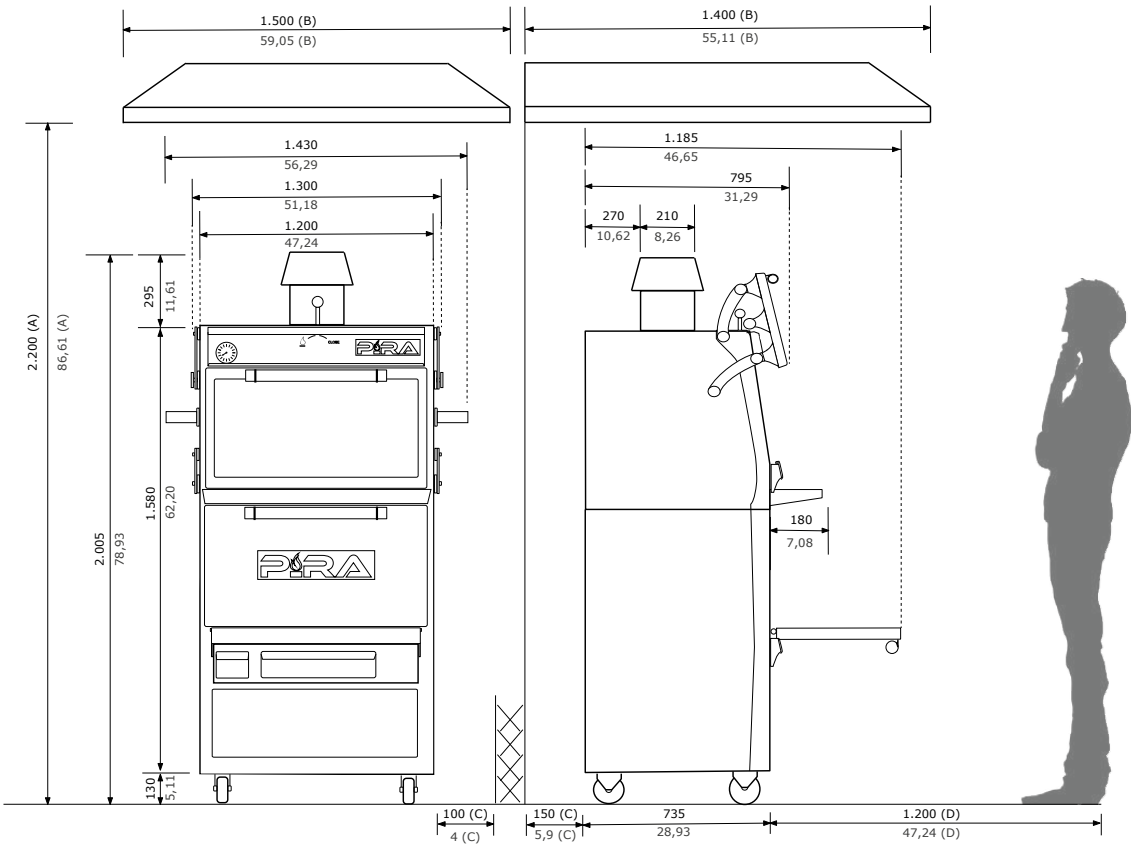


PIRA 120 D Silver
Ref. 120.109

🍴 290 comensals



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 70 Lux AB
Ref. 450.102

🍴 85 comensals



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.

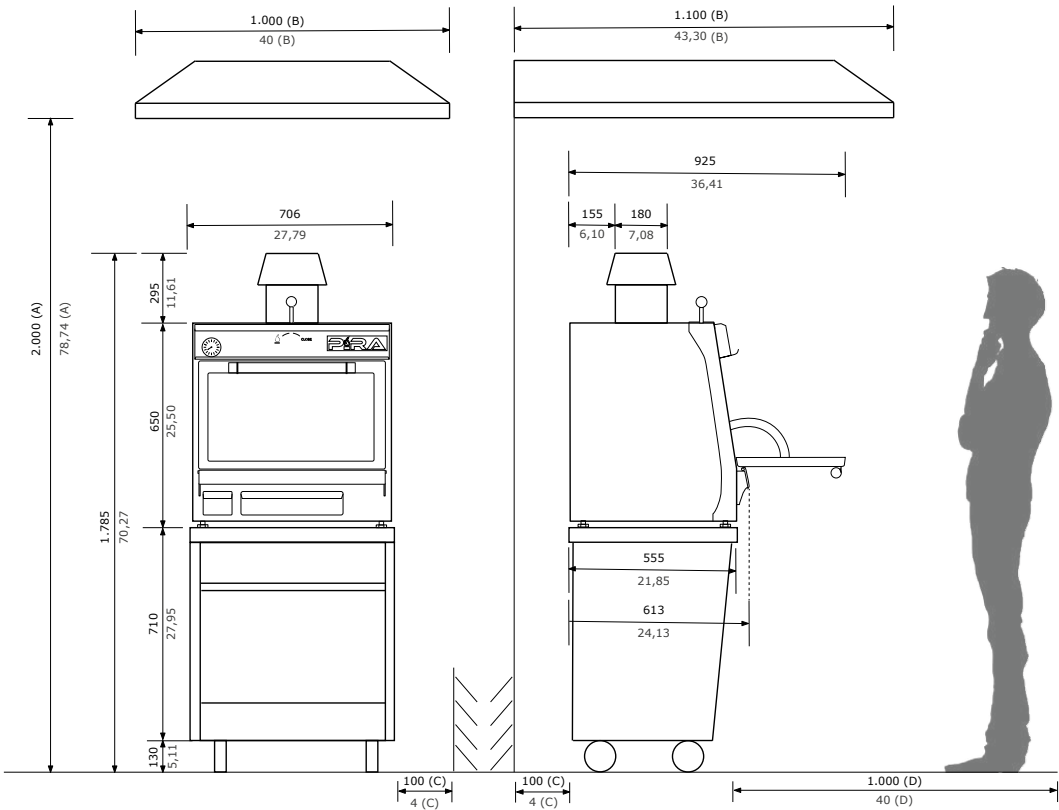
La podràs gaudir a la teva casa amb el model PIRA 50 Lux AB, en el restaurant de la cantonada o en desenes i desenes de restaurants amb Estrelles Michellin.

#noacceptisimitacions , el teu negoci t’ho agrairà

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 Lux ED.

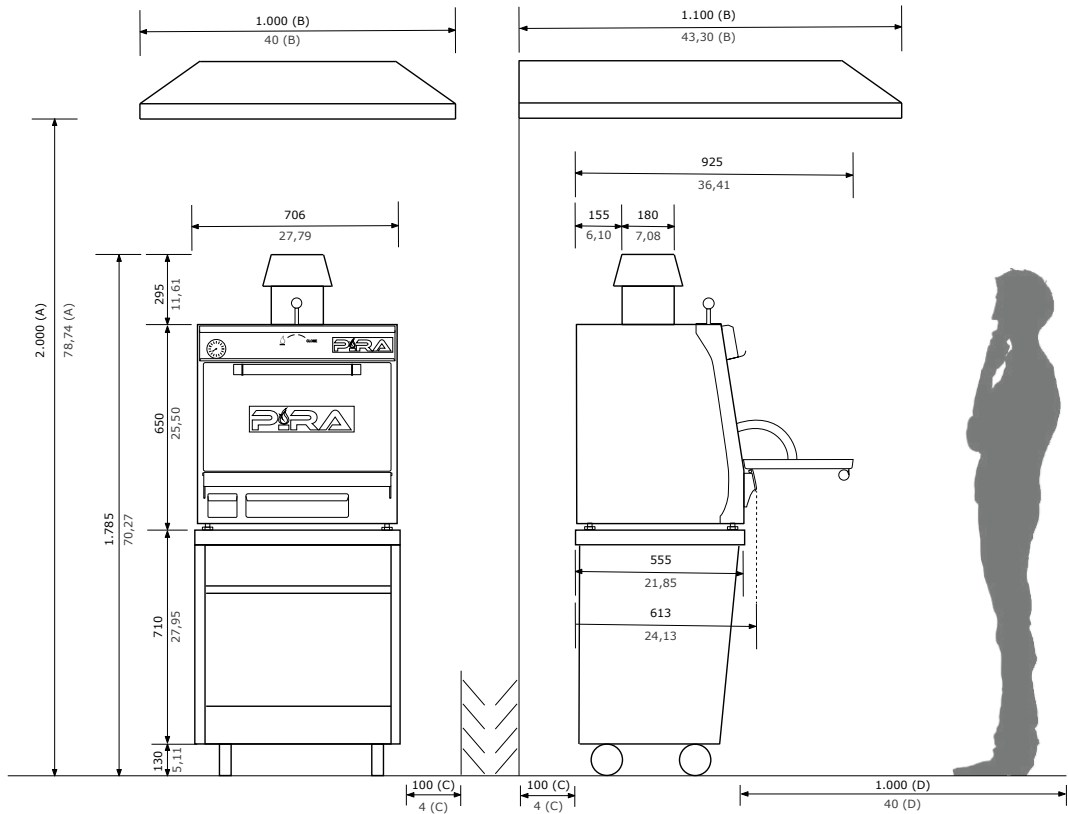


PIRA 70 Lux SD
Ref. 450.103

🍴 85 comensals



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

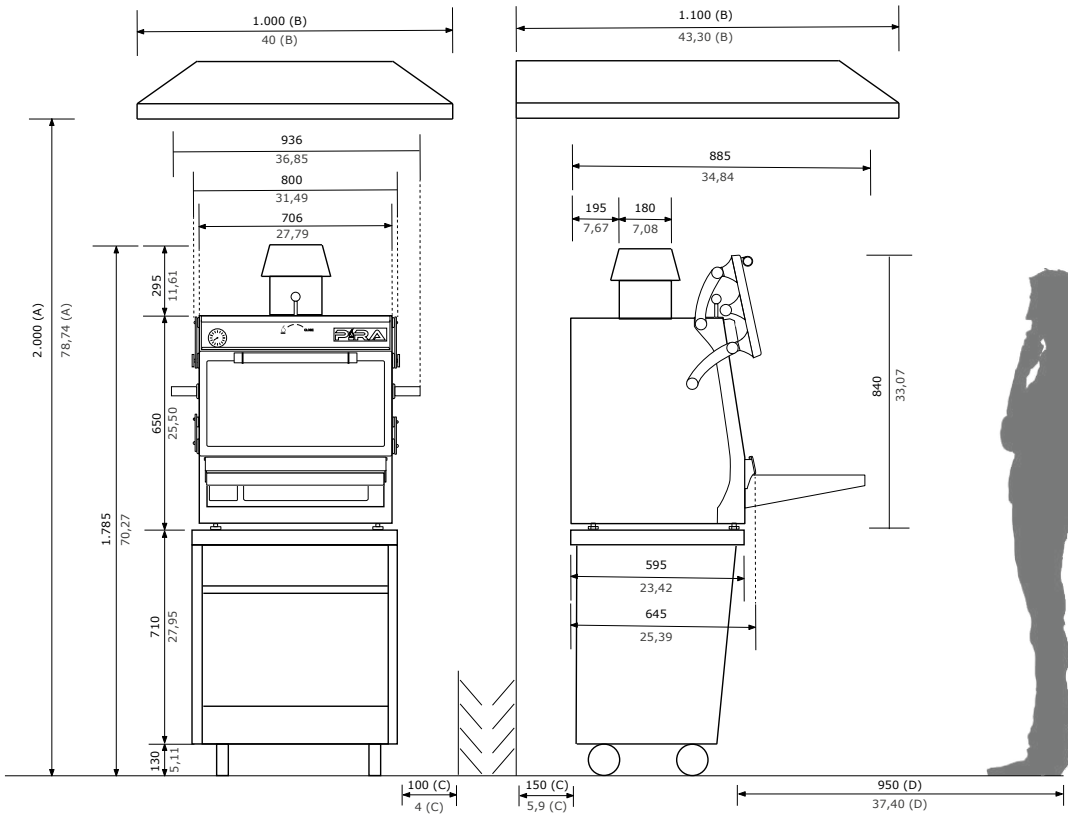


PIRA 70 Lux ED
Ref. 450.104

🍴 85 comensals

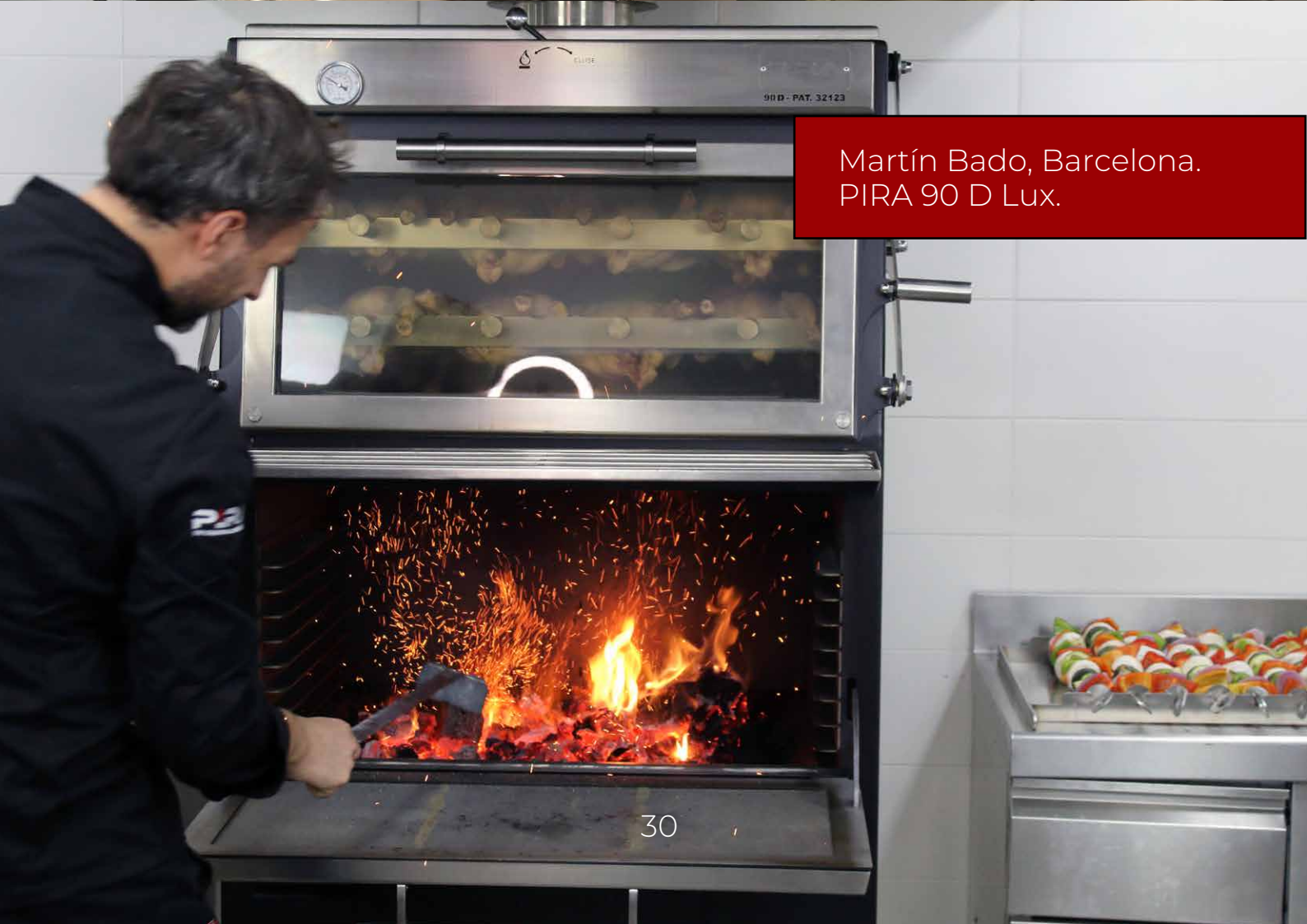


Nombre de guies	7
Temps d'encesa	30 min.
Producció mitjana	60 kg/h
Càrrega màxima de carbó	3 kg
Mesura de la graella	568 x 465 mm
Capacitat safates GN per graella	1xGN 1/1
Pes net	187 Kg
Potència equivalent	3.0 kw





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



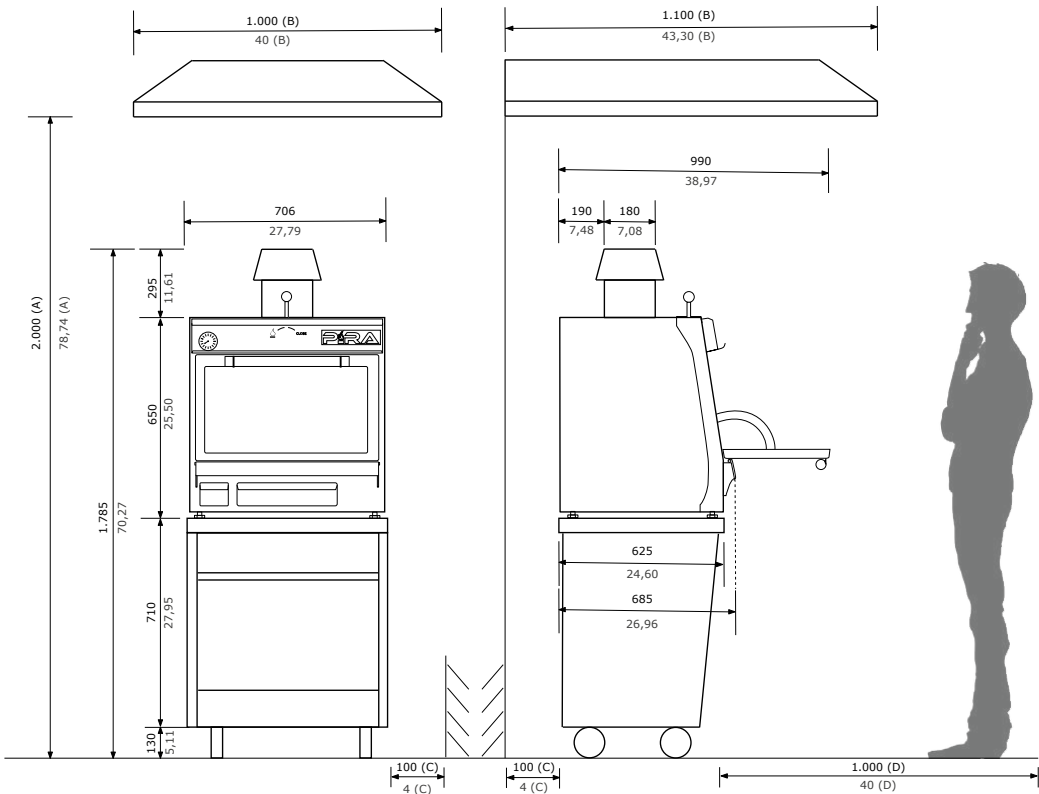
Martín Bado, Barcelona.
PIRA 90 D Lux.



PIRA 70 XL Lux AB
Ref. 480.102

🍴 100 comensals

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

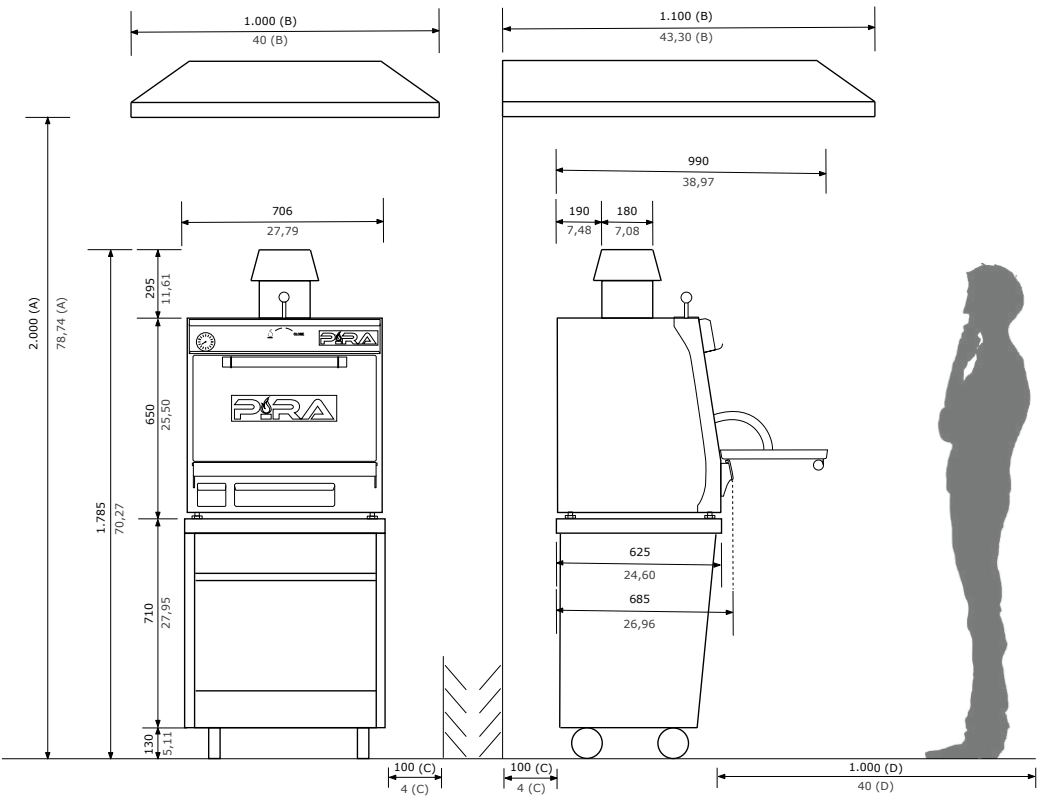


PIRA 70 XL Lux SD
Ref. 480.103

🍴 100 comensals



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

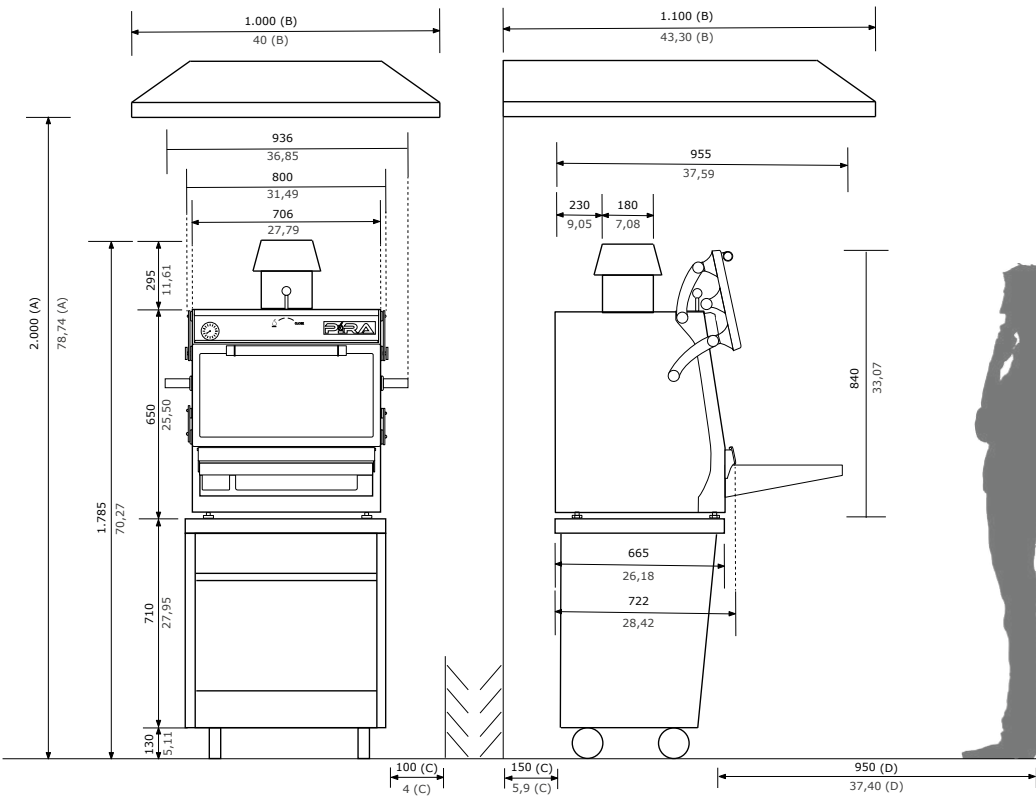


PIRA 70 XL Lux ED
Ref. 480.104

🍴 100 comensals



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.



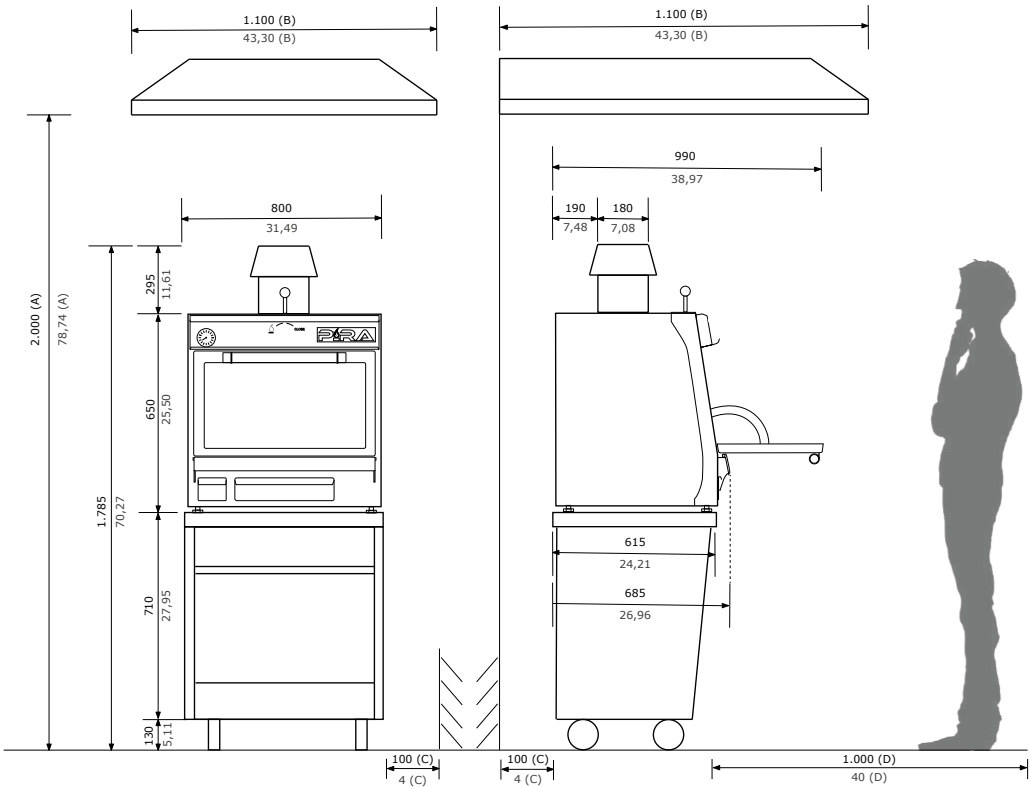
Hotel Le Provençal.
Hyères. PIRA 90 Lux ED.



PIRA 80 Lux AB
Ref. 490.102

🍴 115 comensals

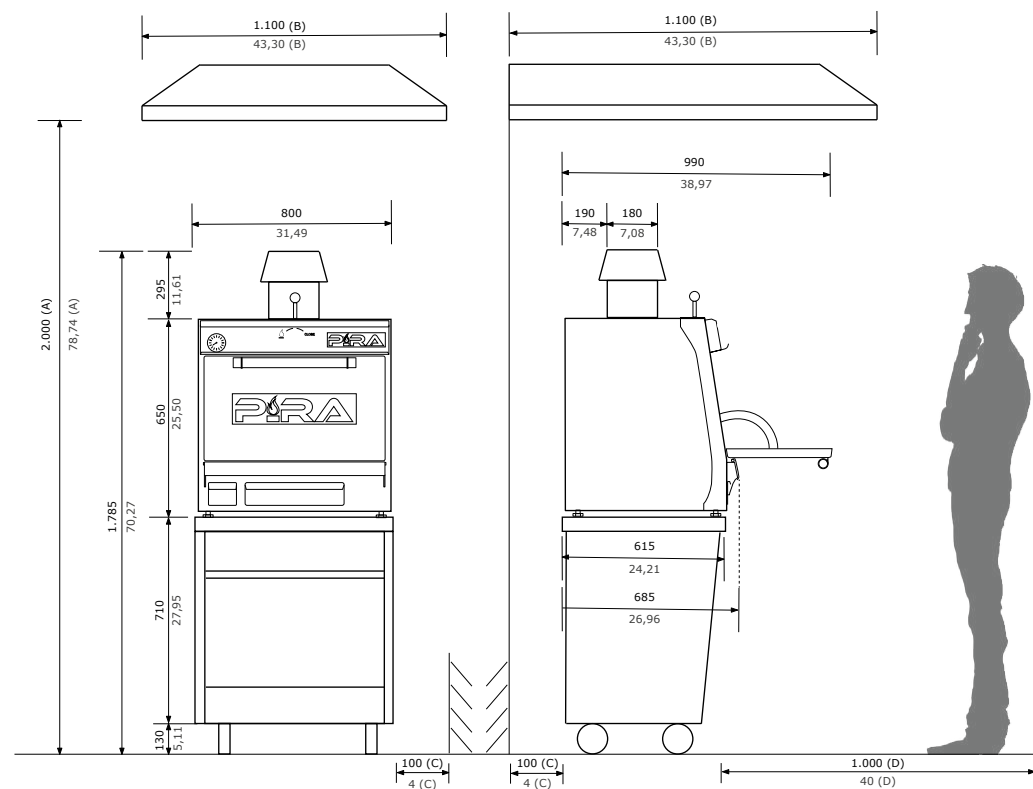
Nombre de guies	7
Temps d'encesa	35 min.
Producció mitjana	75 kg/h
Càrrega màxima de carbó	4,5 kg
Mesura de la graella	668 x 535 mm
Capacitat safates GN per graella	2xGN 1/1 [diferent alçada] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Pes net	175 Kg
Potència equivalent	4.5 kw



🍴 115 comensals



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

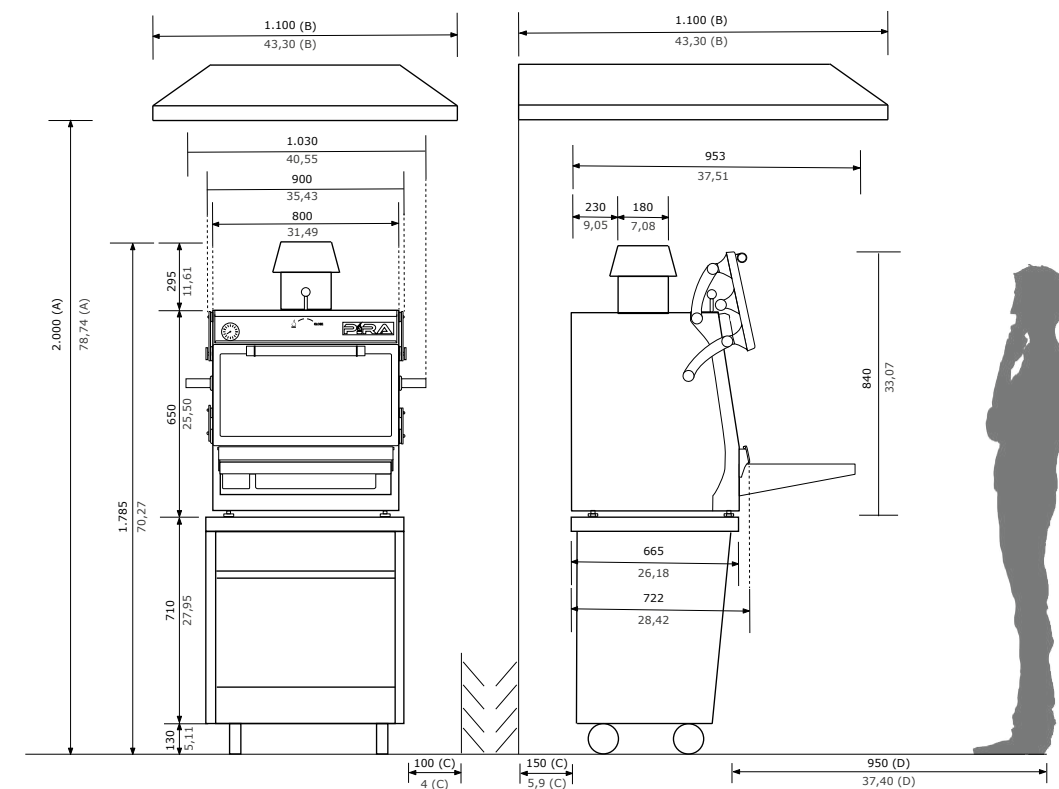


36

115 comensals



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



37



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



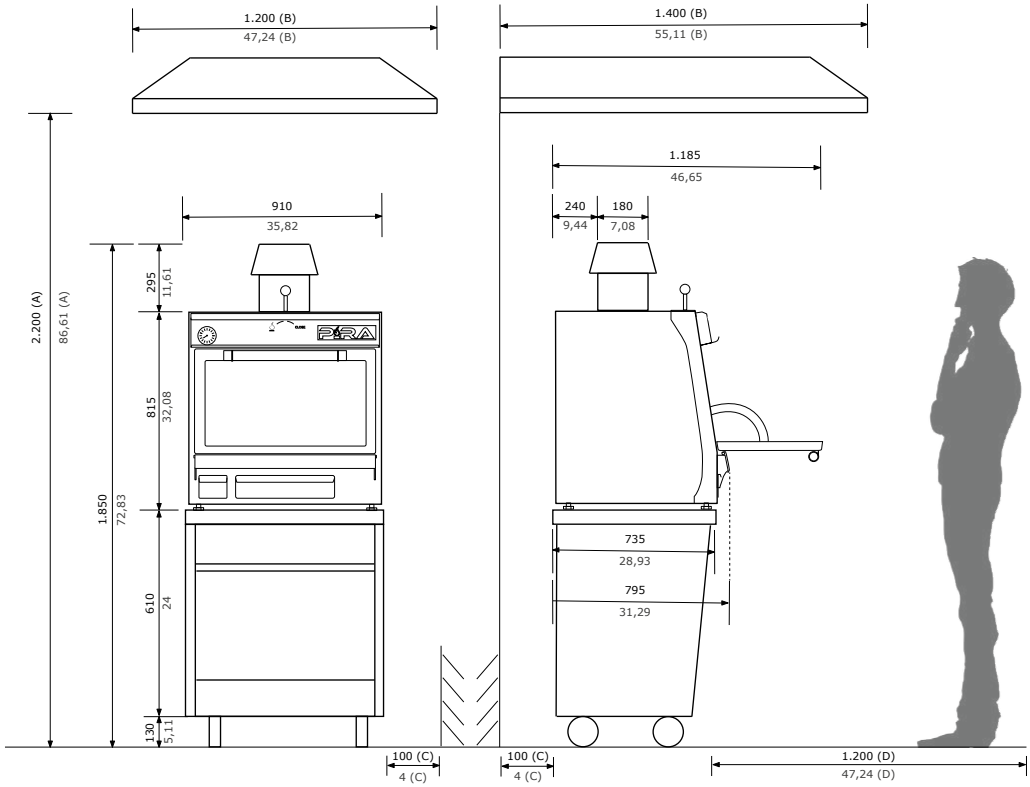
Martín Bado, Barcelona. PIRA 90 D Lux.



PIRA 90 Lux AB
Ref. 500.102

🍴 140 comensals

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

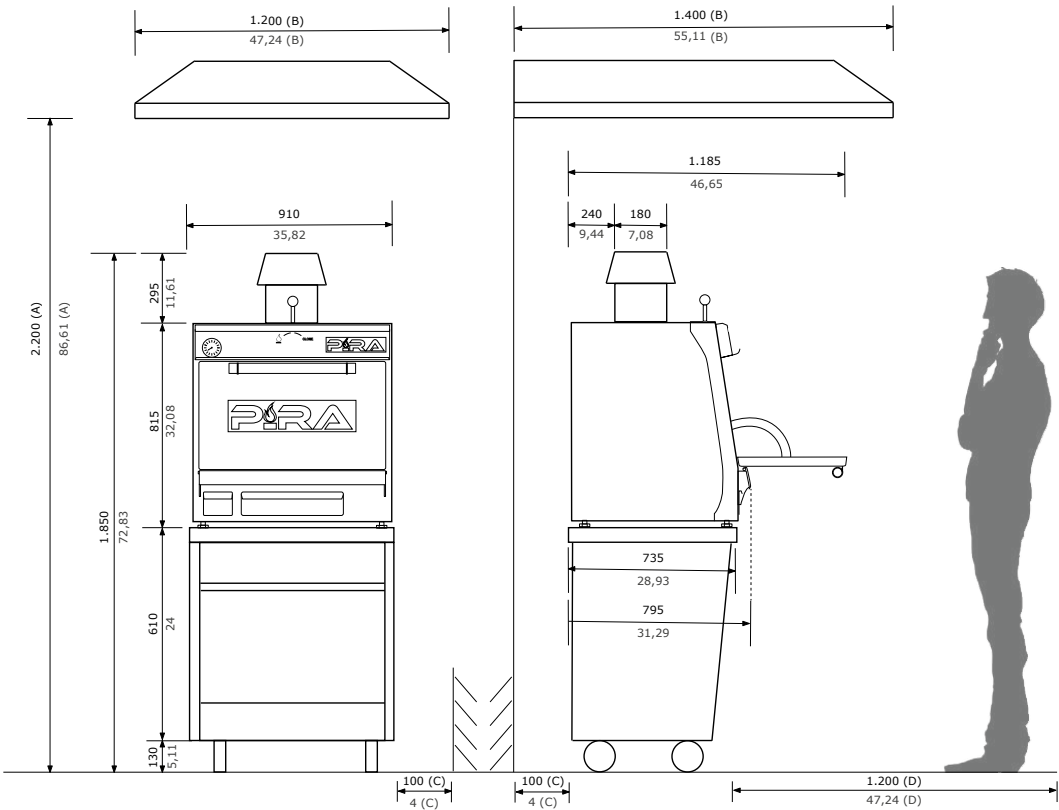


PIRA 90 Lux SD
Ref. 500.103

🍴 140 comensals



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

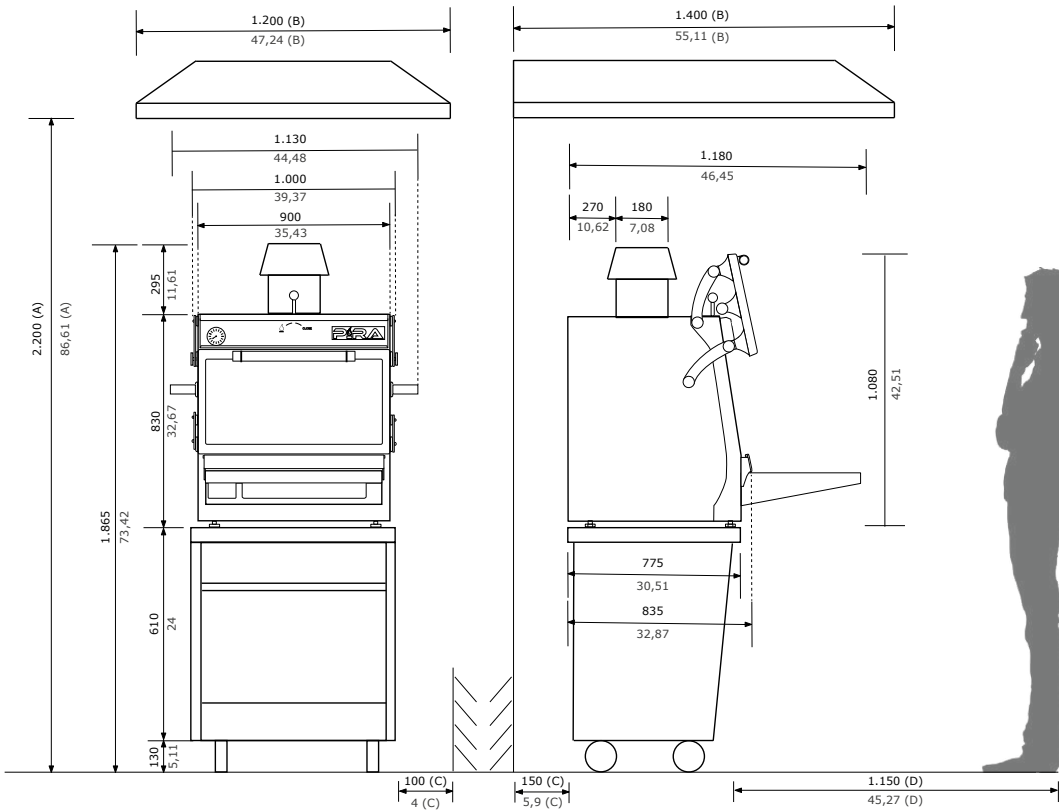


PIRA 90 Lux ED
Ref. 500.104

🍴 140 comensals



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

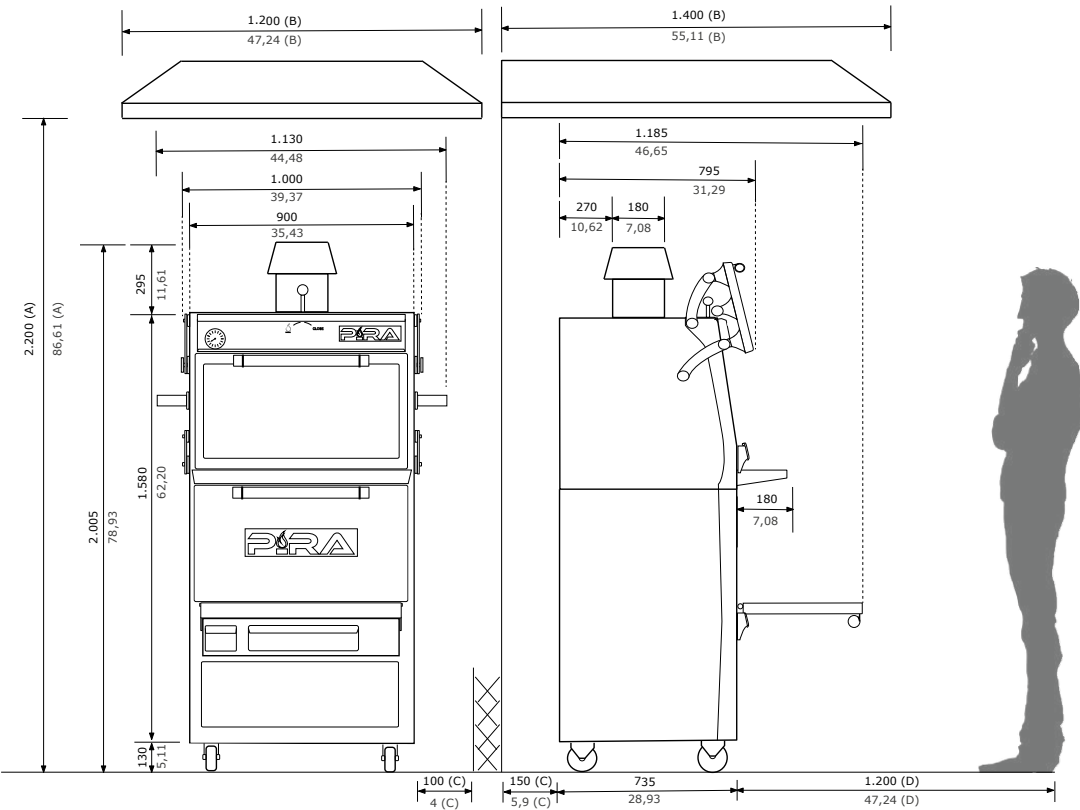


PIRA 90 D Lux
Ref. 170.108

🍴 195 comensals



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.



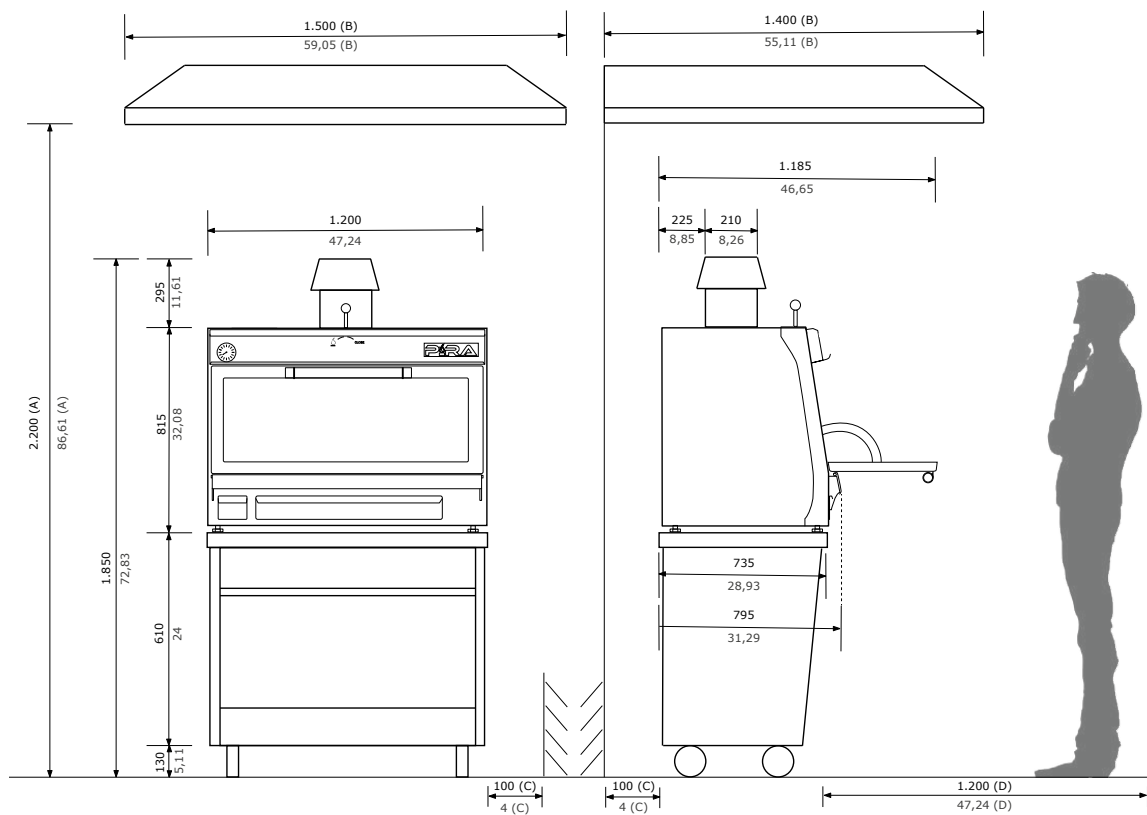
Andrés Arias Charry.
Múrcia. PIRA 120 Lux AB.

PIRA 120 Lux AB
Ref. 120.102

🍴 200 comensals



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

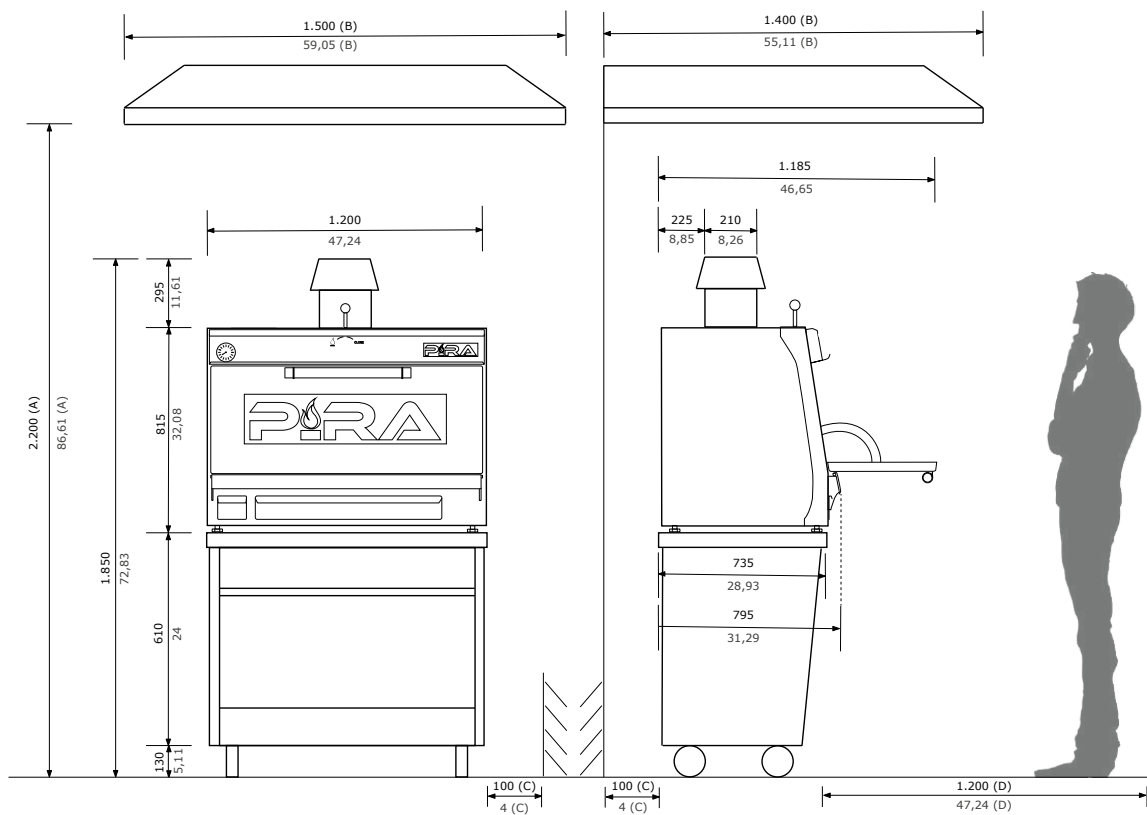


PIRA 120 Lux SD
Ref. 120.103

🍴 200 comensals



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

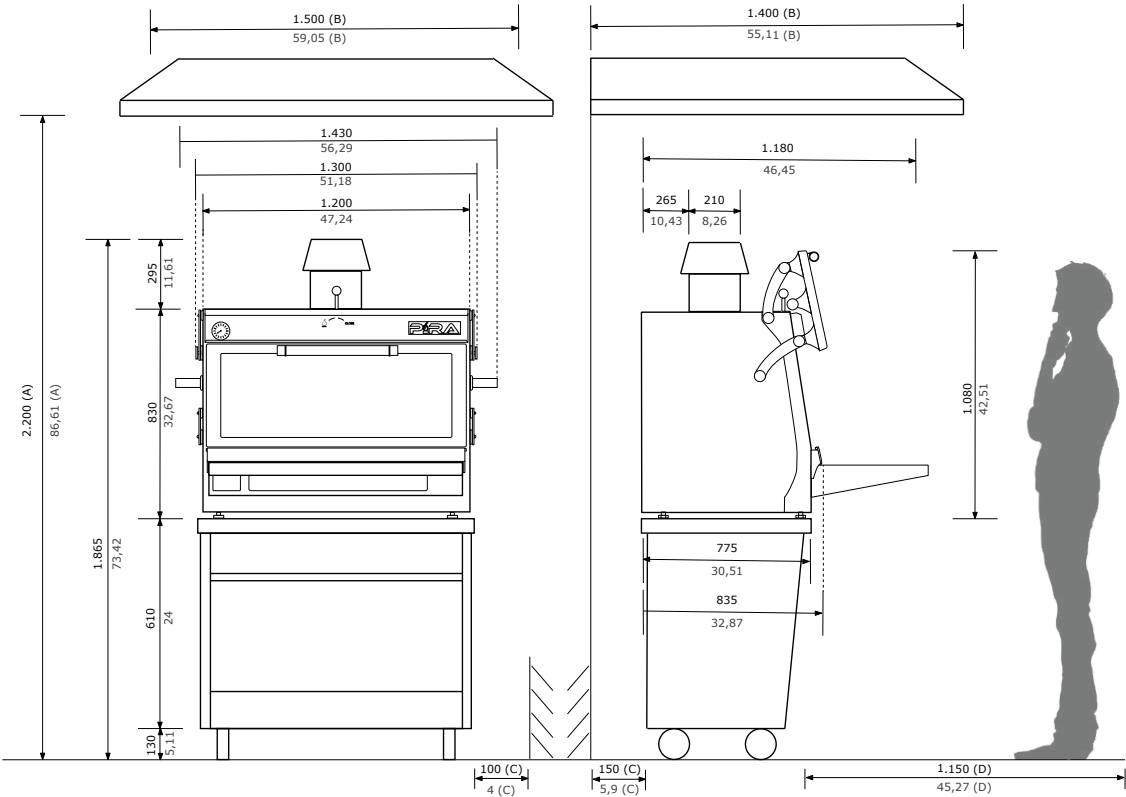


PIRA 120 Lux ED
Ref. 120.104

🍴 200 comensals



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

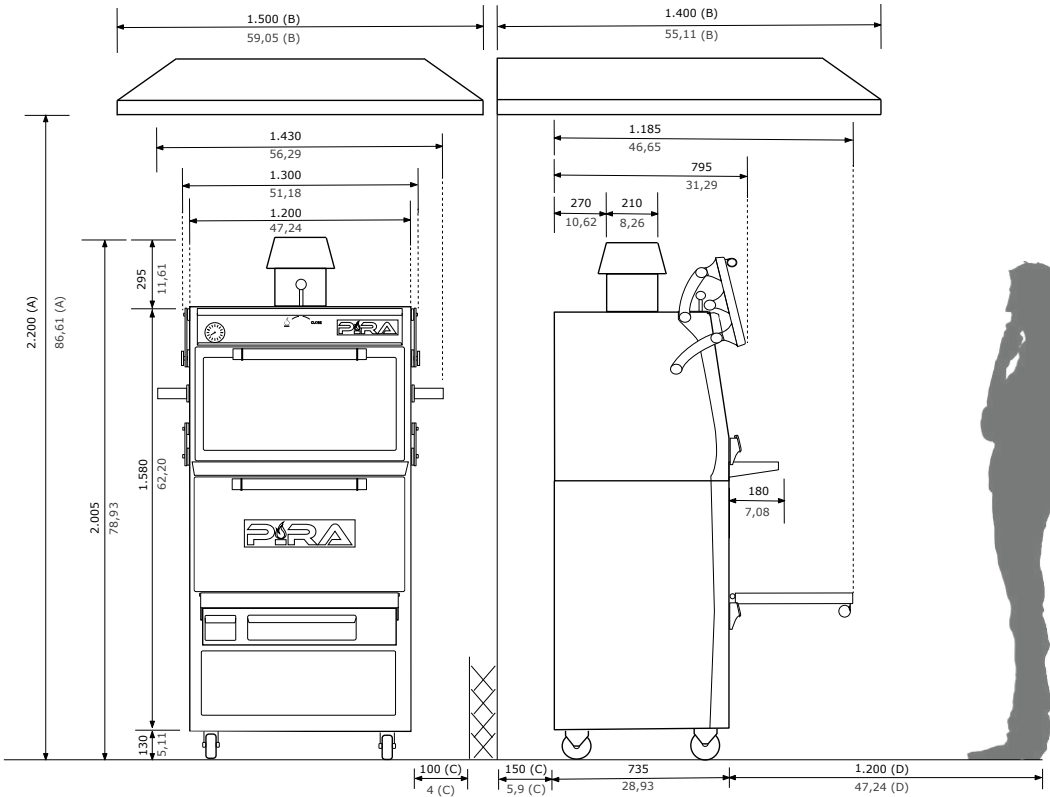


PIRA 120 D Lux
Ref. 120.108

🍴 290 comensals



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

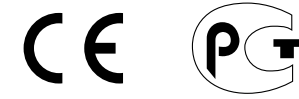




Chef Assessor Miquel Lligadas.
PIRA 70 Black AB.



Fabio Pecceli. Roma.
PIRA 70 Black AB.



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.

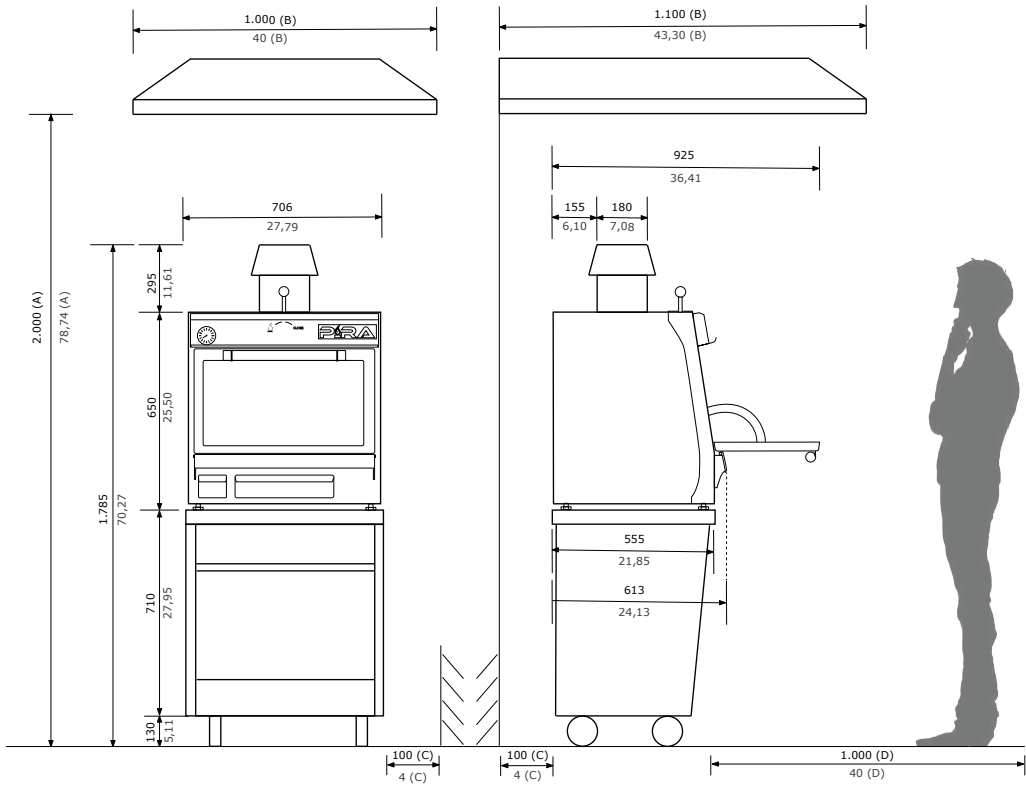


PIRA 70 Black AB
Ref. 450.101

🍴 85 comensals



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

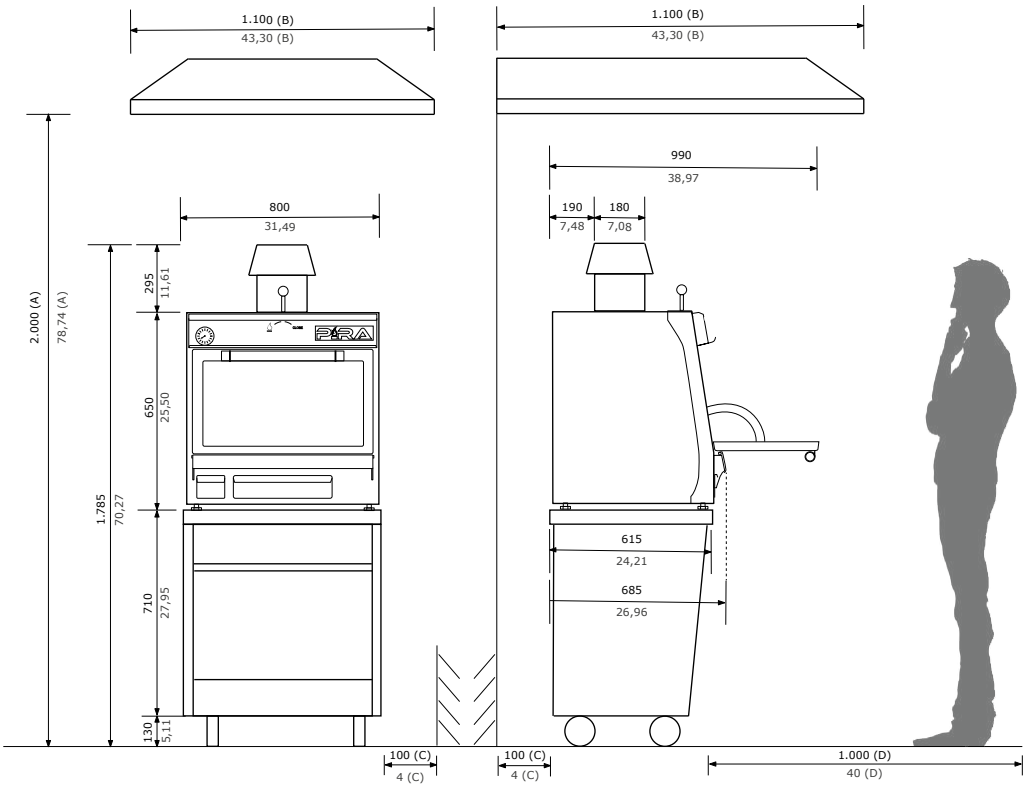


PIRA 80 Black AB
Ref. 490.101

🍴 115 comensals



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

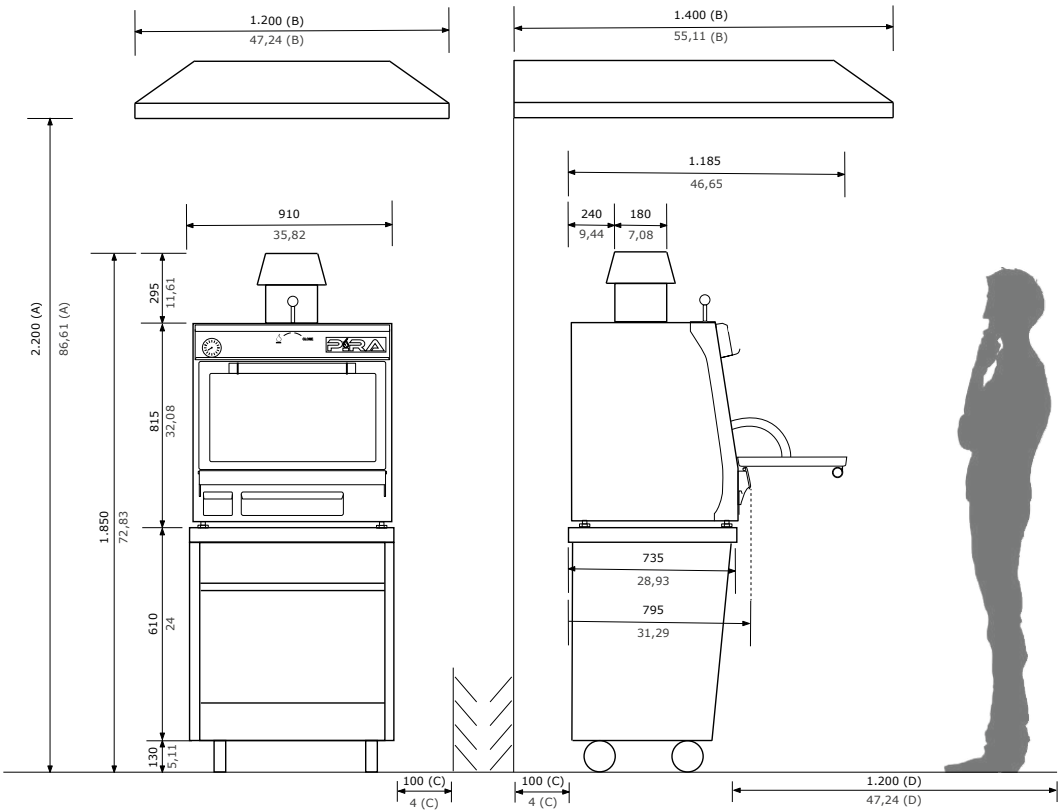


PIRA 90 Black AB
Ref. 500.101

🍴 140 comensals



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

Ref: 900.050	Ref: 900.120
Model: 90/90D	Model: 120 / 120 D
Mida: 770 x 625	Mida: 1.062 x 625

Taula frontal (només porta ED)

Ref: 902.945	Ref: 902.949	Ref: 904.049
Mod: 70 / 70 XL	Model: 80	Model: 80 XXL
Mida: 624 x 253	Mida: 724 x 253	Mida: 730 x 355

Ref: 904.050	Ref: 904.150	Ref: 904.012
Model: 90	Model: 90 D	Model: 120
Mida: 816 x 403	Mida: 886 x 185	Mida: 1.110 x 403

Ref: 904.120
Model: 120 D
Mida: 1.176 x 185



Atiador

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

Ref.: 950.008
Model: 120
Llarg: 850 mm

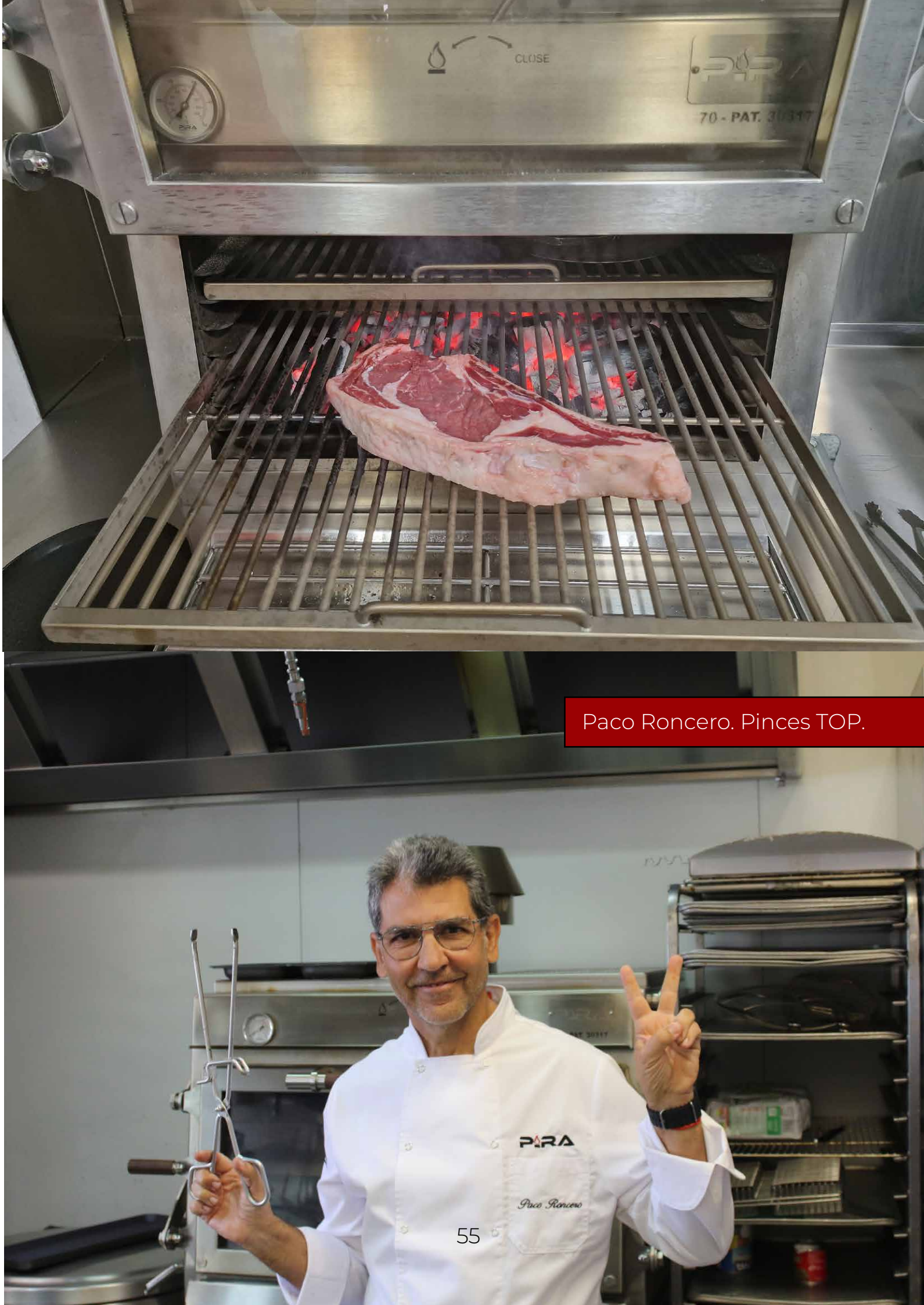


Pinces

Ref: 950.011
Llarg: 265 mm

Sèrie Silver
incorpora una
segona pinça:

Ref: 950.004
Llarg: 400 mm



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.



Pincles TOP
Ref: 950.004
Llarg: 400 mm



Pincles forquilla
Ref: 950.011
Llarg: 265 mm



Pincles planes
Ref: 950.012
Llarg: 265 mm



Pincles emplatat
Ref: 950.013
Llarg: 210 mm



Pincles empl. slim
Ref: 950.014
Llarg: 220 mm



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



Jordi Limón. Pincles 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



Atemperador
90 AB / SD

Ref: 920.050
Mid: 890x575x50



Atemperador
90 ED / 90 D

Ref: 924.050
Mid: 890x610x50



Atemperador
70 AB / SD

Ref: 920.045
Mid: 690x430x50



Atemperador
70 ED

Ref: 924.045
Mid: 690x445x50



Atemperador
70 XL AB / SD

Ref: 920.048
Mid: 690x480x50



Atemperador
120 AB / SD

Ref: 920.120
Mid: 1.180x580x50



Atemperador
120 ED / 120 D

Ref: 924.120
Mid: 1.185x615x50



Atemperador
70 XL ED

Ref: 924.048
Mid: 695x515x50



Atemperador
80 AB / SD

Ref: 920.049
Mid: 795x480x50



Atemperador
80 ED

Ref: 924.049
Mid: 795x515x50



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



Taula 90 Lux

Ref: 770.250
Mid: 800x900x730



Taula 90 Silver

Ref: 770.350
Mid: 800x900x730



Taula 70 Lux

Ref: 770.245
Mid: 625x700x830



Taula 70 Silver

Ref: 770.345
Mid: 625x700x830



Taula 70 XL Lux

Ref: 770.248
Mid: 685x700x830



Taula 120 Lux

Ref: 770.220
Mid: 800x1.200x730



Taula 120 Silver

Ref: 770.320
Mid: 800x1.200x730



Pala carbó curta

Ref: 905.003
Llarg: 395 mm



Taula 70 XL Silver

Ref: 770.348
Mid: 685x700x830



Taula 80 Lux

Ref: 770.249
Mid: 685x800x830



Taula 80 Silver

Ref: 770.349
Mid: 685x800x830



Pala carbó llarga

Ref: 905.004
Llarg: 555 mm



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 DESMONTABLE

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



Regulador extern

Ref: 750.002



Tallafocs extern

Ref: 750.003



Barret

Ref: 750.004



Adaptador

Ref: 750.005

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.



Kit xeme. 180 mm
curt cec

Ref: 759.011
Alçada: 250 mm.



Kit xeme. 210 mm
llarg obert

Ref: 759.012
Alçada: 300 mm.



Kit xeme. 180 mm
llarg obert

Ref: 759.013
Alçada: 300 mm.



Kit xeme. 210 mm
curt obert

Ref: 759.014
Alçada: 250 mm.



Kit xeme. 180 mm
llarg cec

Ref: 759.015
Alçada: 300 mm.

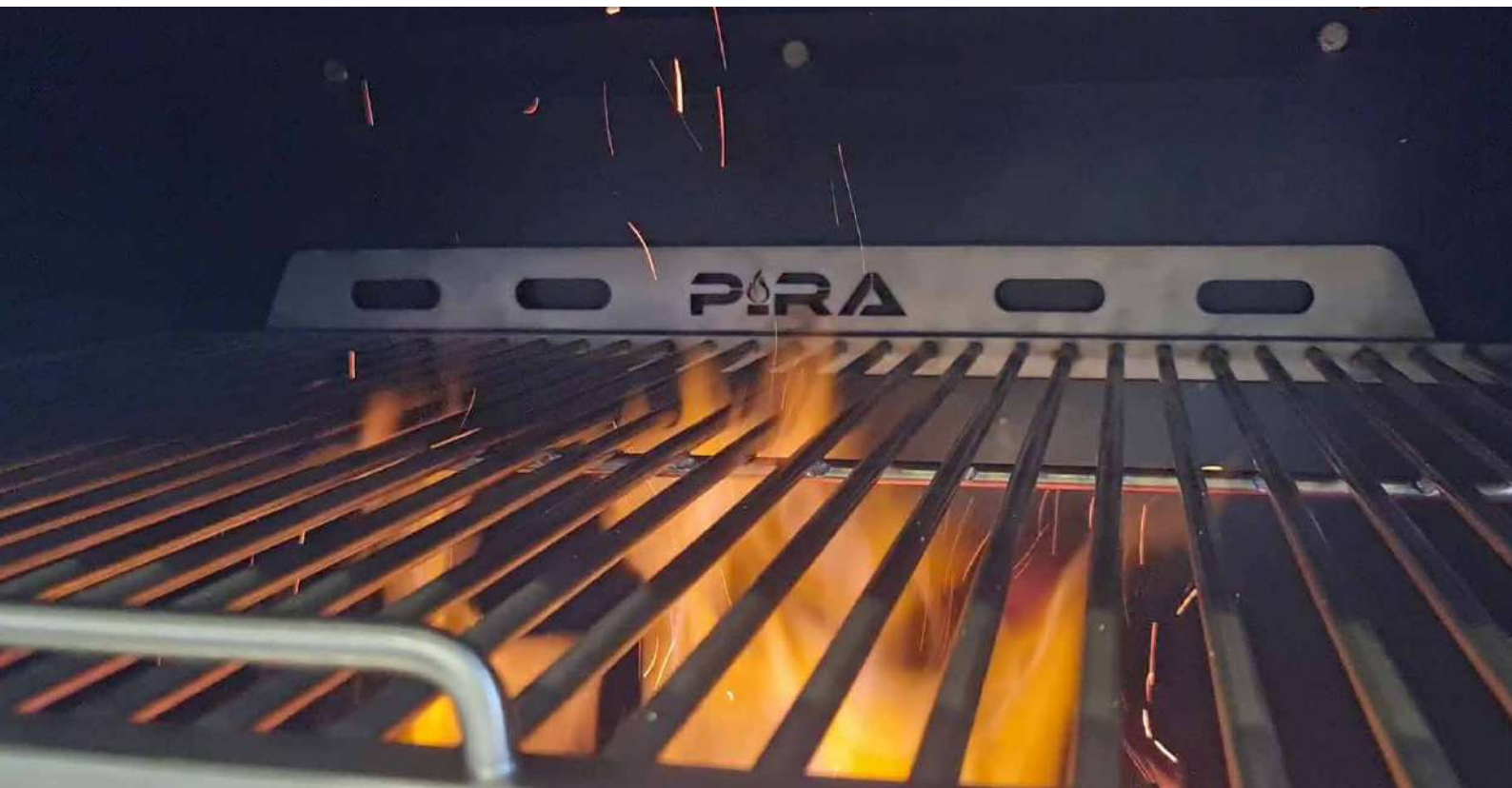


Alfredo Fernández-Arana. Rest.
UMO. Madrid. PIRA 90 Silver ED.



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



Gra. varetes 120

Ref: 900.120
Mida: 1.062 x 625



1/2 gra. var. 80 / 80 XXL

Ref: 900.492
Mida: 325 x 535



1/2 gra. var. 90 / 90 D

Ref: 900.052
Mida: 379 x 625



1/2 gra. var. 120 / 120 D

Ref: 900.122
Mida: 524 x 625



Gra. varetes 70

Ref: 900.045
Mida: 568 x 465



Gra. varetes 70 XL

Ref: 900.048
Mida: 568 x 535



Gra. varetes 80 / 80 XXL

Ref: 900.049
Mida: 668 x 535



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 70

Ref: 901.045
Mida: 500 x 470



Gra. acanalada 70 XL

Ref: 901.048
Mida: 500 x 540



Gra. acanalada 80 / 80 XXL

Ref: 901.049
Mida: 604 x 540



Gra. acanalada 90 / 90 D

Ref: 901.050
Mida: 682 x 585



Gra. acanalada 120 / 120 D

Ref: 901.120
Mida: 974 x 585



1/2 gra. acan. 80 / 80 XXL

Ref: 901.492
Mida: 255 x 540



1/2 gra. acan. 90 / 90 D

Ref: 901.052
Mida: 310 x 585



1/2 gra. acan. 120 / 120 D

Ref: 901.122
Mida: 445 x 585



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



1/2 planxa 80 / 80 XXL

Ref: 960.492
Mida: 255 x 540



1/2 planxa 90 / 90 D

Ref: 960.052
Mida: 310 x 585



1/2 plan. 120 / 120 D

Ref: 960.122
Mida: 445 x 585



Planxa 70

Ref: 960.045
Mida: 500 x 470



Planxa 70 XL

Ref: 960.048
Mida: 500 x 540



Planxa 80 / 80 XXL

Ref: 960.049
Mida: 604 x 543



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



Planxa mixta 70 XL

Ref: 963.048
Mida: 245 x 535



Planxa mixta 80

Ref: 963.049
Mida: 255 x 535



Base graella mixta 70

Ref: 903.045
Mida: 568 x 465



Base graella mixta 70 XL

Ref: 903.048
Mida: 568 x 535



Base graella mixta 80

Ref: 903.049
Mida: 668 x 535



Acanalada mixta 70

Ref: 901.345
Mida: 225 x 465



Acanalada mixta 70 XL

Ref: 901.348
Mida: 225 x 535



Acanalada mixta 80

Ref: 901.349
Mida: 235 x 535



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



Broqueta 70
Ref: 955.070
Llarg: 440 mm.



Broqueta 70 XL / 80 / 80 XXL
Ref: 955.080
Llarg: 515 mm.



Suport broq. 70
Ref: 965.070
Capacitat: 8 uni.
Mida: 568 x 465



Suport. broq. 70 XL
Ref: 965.077
Capacitat: 8 uni.
Mida: 568 x 535



Suport broq. 80 / 80 XXL
Ref: 965.080
Capacitat: 9 uni.
Mida: 668 x 535



Broqueta 90 / 120
Ref: 955.090
Llarg: 600 mm.



Sup. broq. pollastre 90 / 90 D
Ref: 965.020
Capacitat: 4 uni.
Mida: 770 x 625



Sup. broq. pollastre 120 / 120 D
Ref: 965.021
Capacitat: 5 uni.
Mida: 1.062 x 625



Suport broq. 90
Ref: 965.090
Capacitat: 11 uni.
Mida: 770 x 625



Suport broq. 120
Ref: 965.120
Capacitat: 15 uni.
Mida: 1.062 x 625



1/2 sup. broq. 90
Ref: 965.092
Capacitat: 4 uni.
Mida: 379 x 625



Broqueta pollastre 90 / 90 D 120 / 120 D
Ref: 955.120
Llarg: 600 mm.



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 5 guies
80

Ref: 970.049



Separador 5 guies
80 XXL

Ref: 970.492



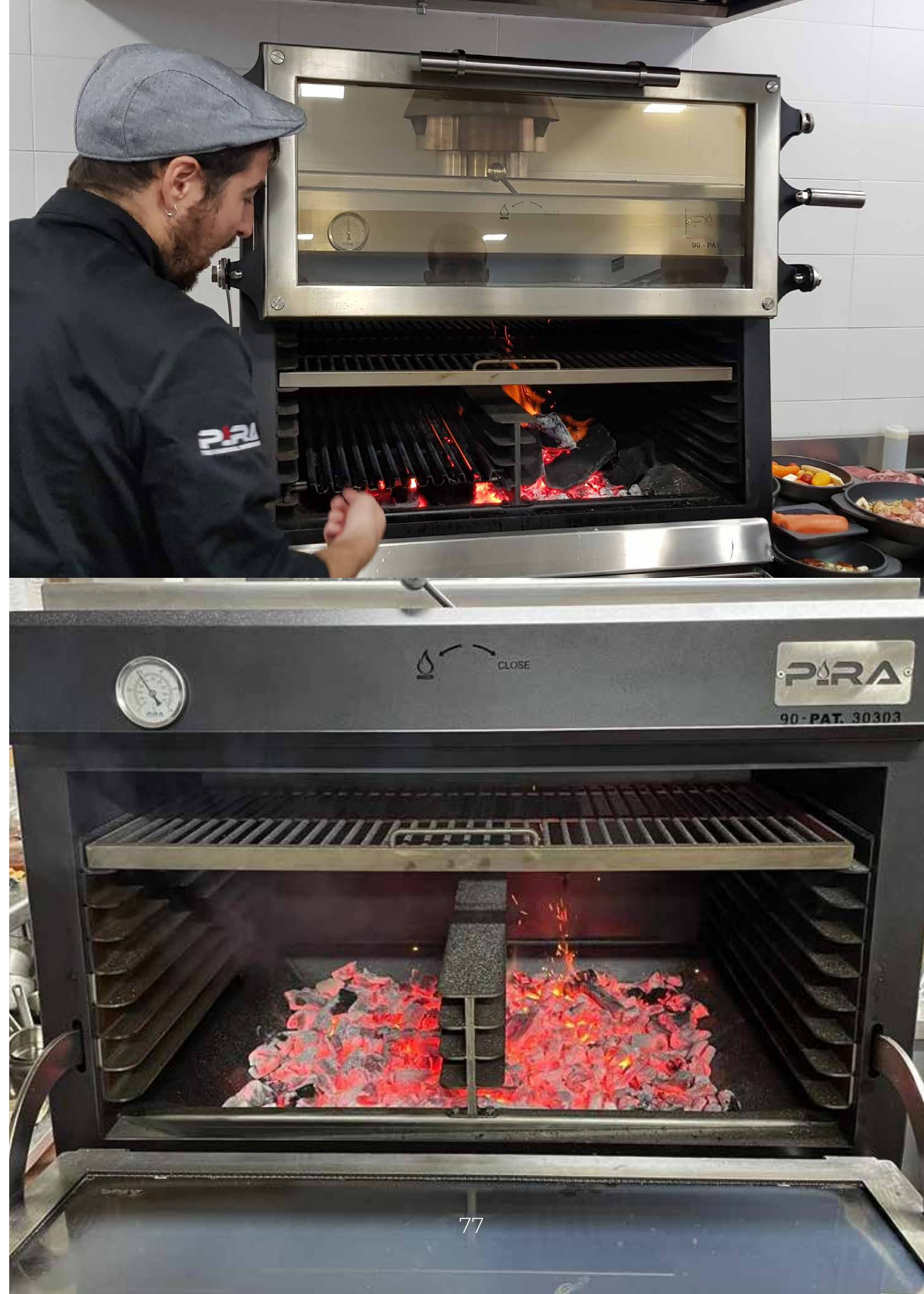
Separador 5 guies
90 / 90 D

Ref: 970.050



Separador 5 guies
120 / 120 D

Ref: 970.120



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



Taula frontal curta
120 ED

Ref: 904.912



Taula frontal mini
120 D

Ref: 904.120

Referència	Model	Mides
904.150	90 D	886 x 185 mm
904.120	120 D	1.176 x 185 mm
902.945	70 ED / 70 XL ED	624 x 253 mm
902.949	80 ED / 80 XXL ED	724 x 253 mm
902.950	90 ED	813 x 293 mm
902.912	120 ED	1.103 x 293 mm
904.045	70 ED / 70 XL ED	624 x 403 mm
904.049	80 ED / 80 XXL ED	724 x 403 mm
904.050	90 ED	813 x 403 mm
904.012	120 ED	1.110 x 403 mm



FORNS DE BRASA SÈRIE HOME

Do you grilling? No busquis més!

PIRA SÈRIES FOR HOME està dissenyada per a l'ús domèstic però amb totes les característiques d'un forn brasa professional per a la llar.

PIRA SÈRIES FOR HOME són els primers forns a carbó pensats per als amants de la barbacoa que volen trencar els seus límits.

Parlem d'un forn per a la llar per la seva reduïda grandària, però en realitat són forns veritablement professionals en prestacions i qualitats. Molts restaurants ho utilitzen per motius d'espai o carta.

Vols cuinar com un xef professional a la teva casa?
Aquest és el teu forn!



80



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

81

PIRA 50 Silver AB
Ref. 400.105

45 comensals



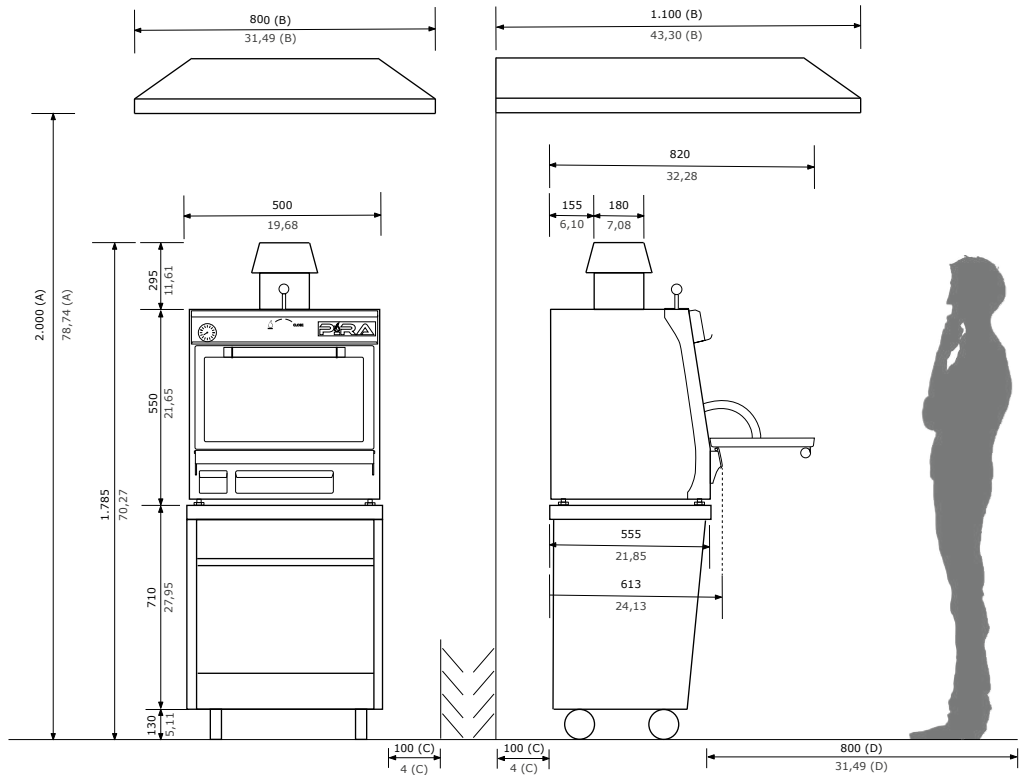
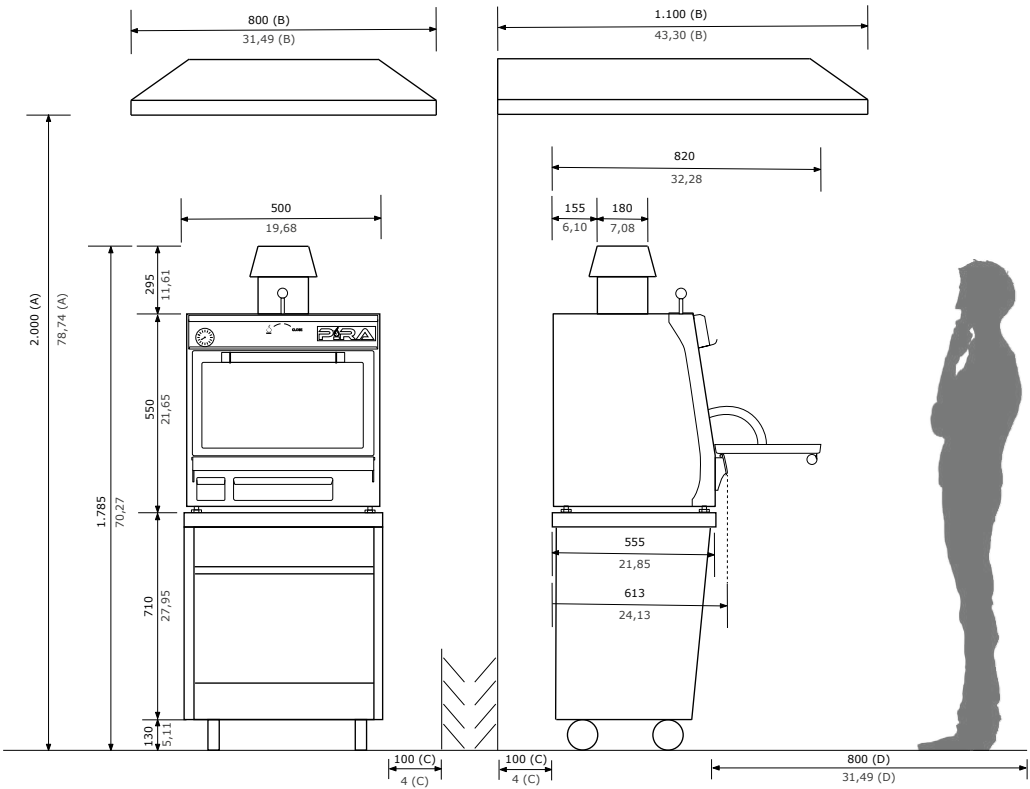
Nombre de guies	5
Temps d'encesa	30 min.
Producció mitjana	30 kg/h
Càrrega màxima de carbó	1,5 kg
Mesura de la graella	383 x 465 mm
Capacitat safates GN per graella	1xGN 2/3
Pes net	101 Kg
Potència equivalent	2.0 kw

PIRA 50 Lux AB
Ref. 400.102

45 comensals



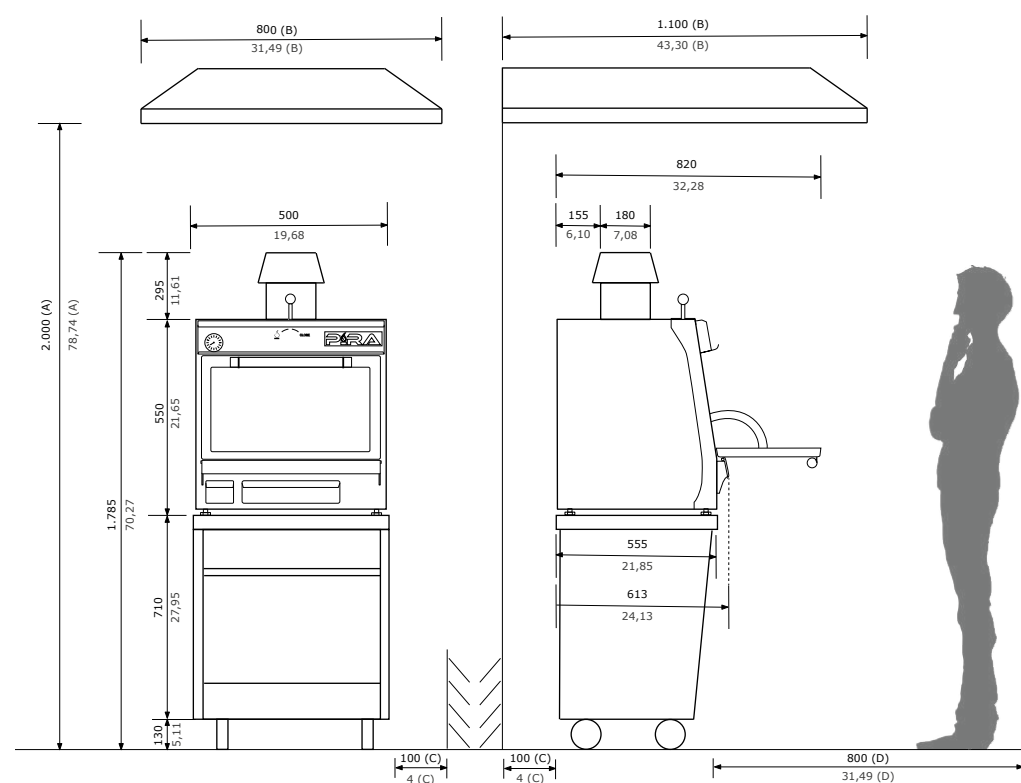
Nombre de guies	5
Temps d'encesa	30 min.
Producció mitjana	30 kg/h
Càrrega màxima de carbó	1,5 kg
Mesura de la graella	383 x 465 mm
Capacitat safates GN per graella	1xGN 2/3
Pes net	101 Kg
Potència equivalent	2.0 kw



🍴 45 comensals



Nombre de guies	5
Temps d'encesa	30 min.
Producció mitjana	30 kg/h
Càrrega màxima de carbó	1,5 kg
Mesura de la graella	383 x 465 mm
Capacitat safates GN per graella	1xGN 2/3
Pes net	101 Kg
Potència equivalent	2.0 kw



PIRA 50 Lux AB.

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



ACCESSORIS INCLOSOS FORNS HOME



Graella de varetes
Ref: 900.040
Mides: 383 x 465



Kit xeme. 180 mm
curt obert
Ref: 759.010
Alçada: 250 mm



Atiador
Ref: 950.000
Llarg: 490 mm



Atemperador 50 AB
Ref: 920.040
Mid: 490x410x50



Taula 50 Lux
Ref: 770.240
Mid: 625x510x830



Taula 50 Silver
Ref: 770.340
Mid: 625x510x830



Pinces
Ref: 950.011
Llarg: 265 mm

Sèrie Silver
incorpora una
segona pinça:

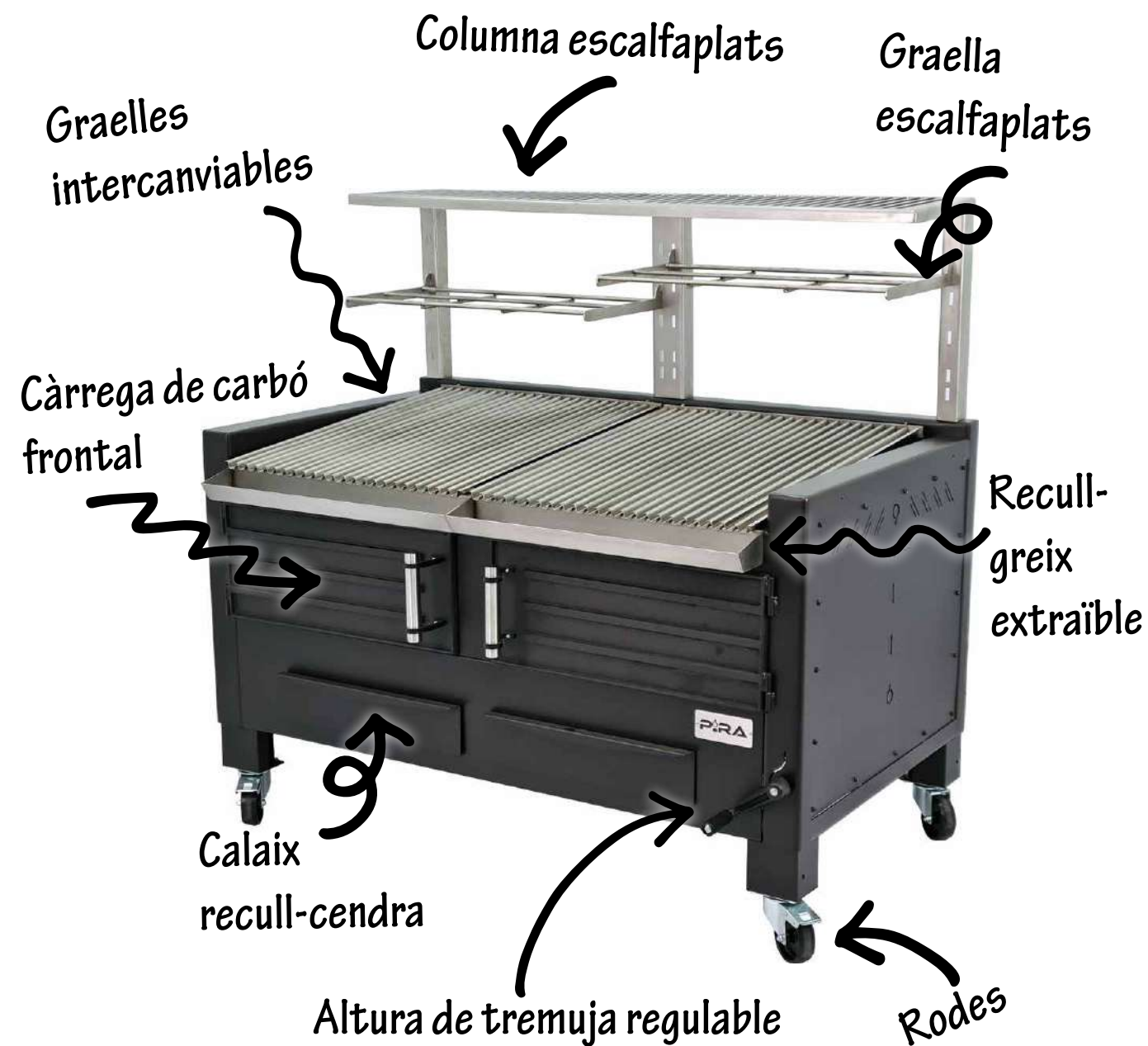
Ref: 950.004
Llarg: 400 mm



ACCESORIOS OPCIONALES HORNOS HOME



Graella malla
Ref.: 90.002
Med: 370 x 430



Característiques: Interior en ferro colat, altura regulable de la tremuja de carbó, parets i fons aïllats, graelles extraïbles, recull-greix extraïble, calaix recollidor de cendres, rodes de nylon, temps d'encesa de 30 minuts, temperatura de treball de 180 °C a 350 °C.

Inclouen: Pincen, atidor, graella acanalada (1 unitat en M80 i 2 unitats en M120 i M150).

Les seves característiques estructurals úniques fan d'aquestes barbacoes les preferides pels usuaris.

La tremuja del carbó és elevable per a facilitar la càrrega de carbó durant el servei i també per a controlar la intensitat del foc.

Les barbacoes Pira s'adapten a qualsevol necessitat per les seves múltiples grandàries i tipus de graelles: graelles acanalades, graelles de vareta, planxes, paellers, graelles giratòries per a rostidors o restaurants argentins, espases per a rodizio, yakitori, sate...



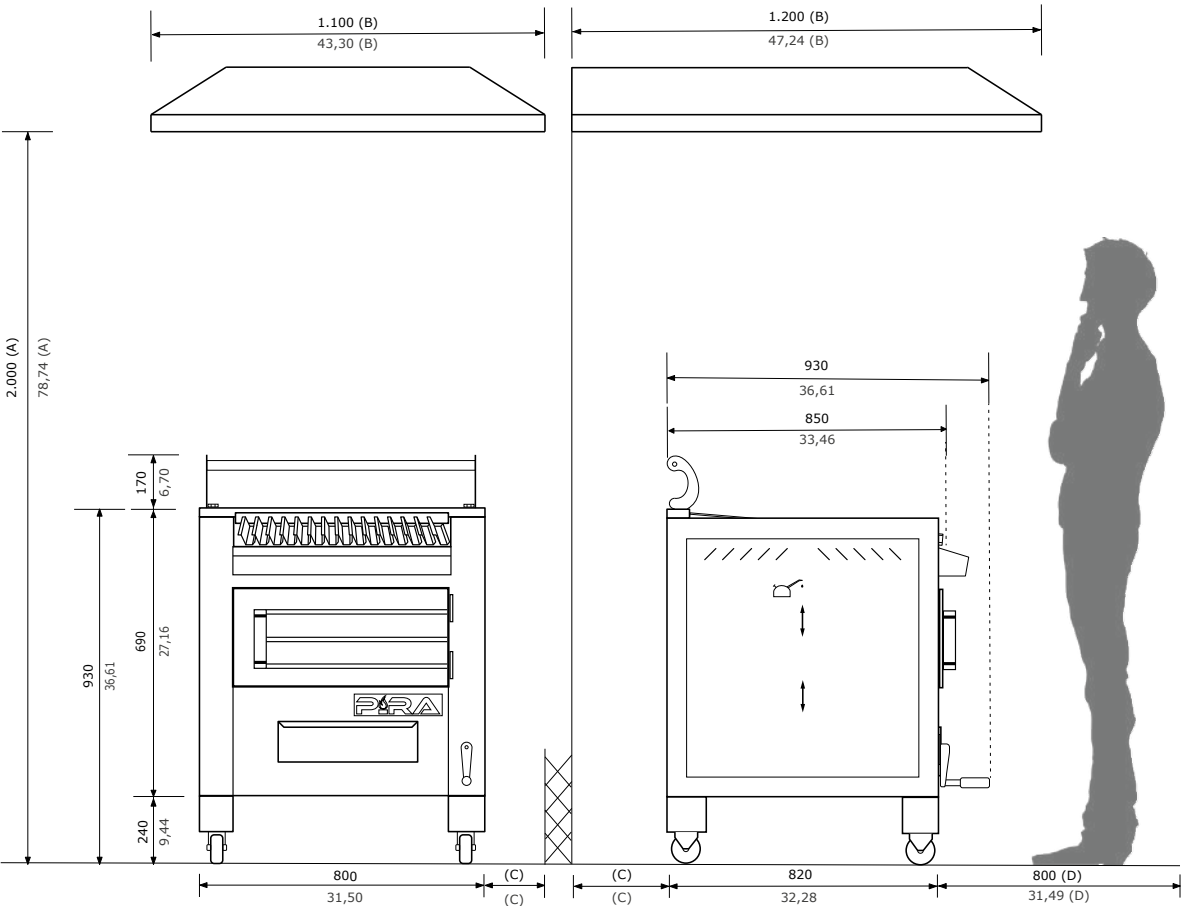
Martín Berasategui, Rest. Martín Berasategui, Oria-Lasarte. BBQ M150.

BBQ M80
Ref. 800.000

🍴 100 comensals



Producció mitjana	40 kg/h
Consum màxim de carbó	5-7 kg per servei
Pes net	240 Kg
Potència equivalent	3,5 kw

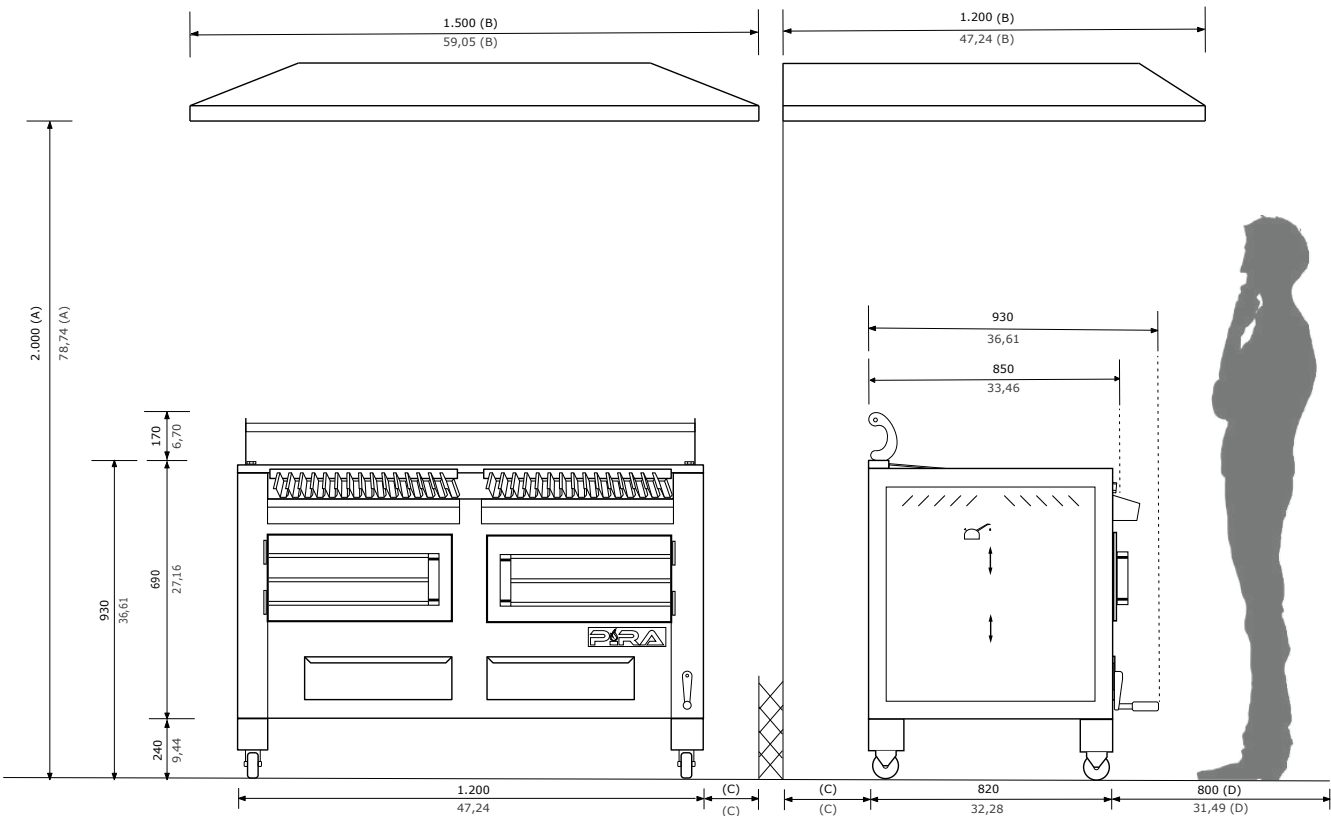


BBQ M120
Ref. 120.000

🍴 170 comensals



Producció mitjana	68 kg/h
Consum màxim de carbó	10-14 kg per servei
Pes net	366 Kg
Potència equivalent	5,5 kw

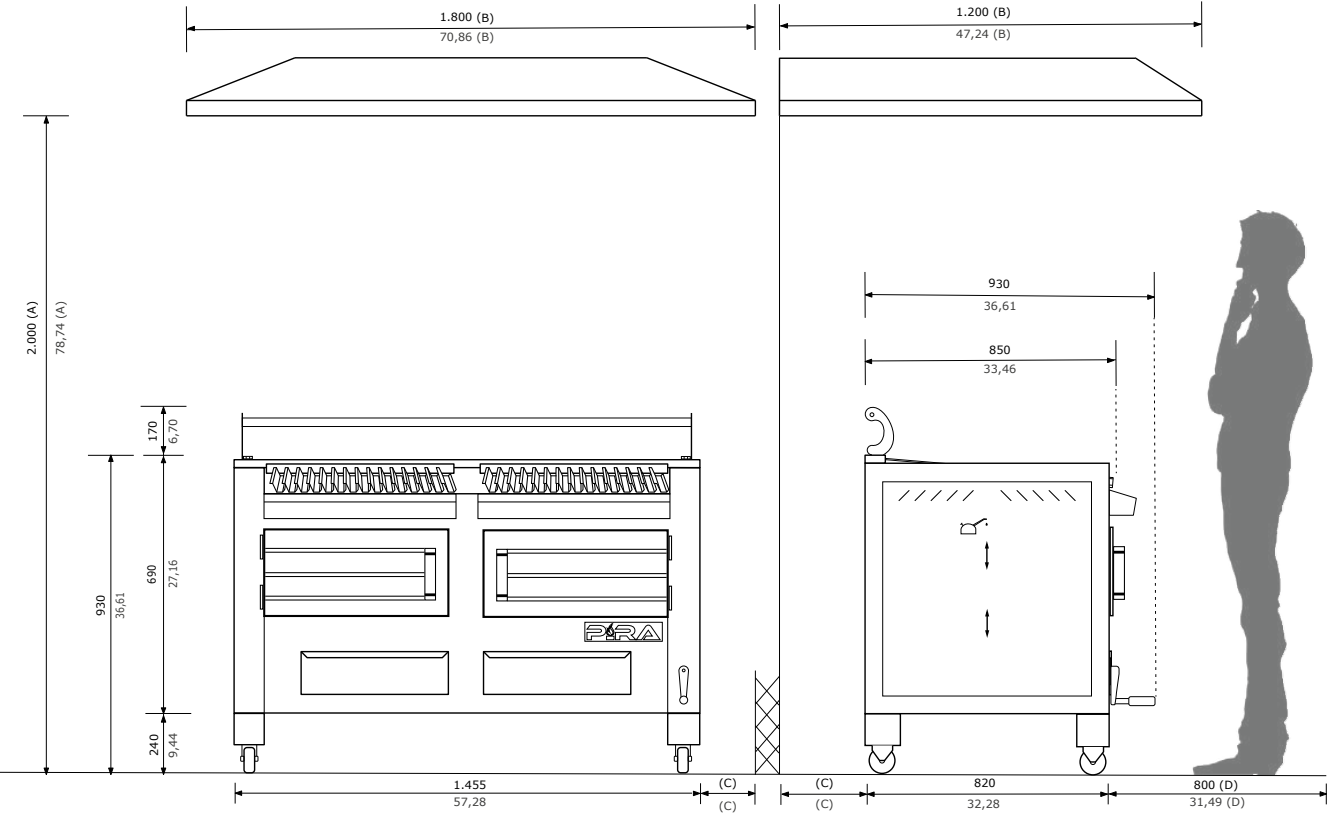


BBQ M150
Ref. 160.000

200 comensals



Producció mitjana	80 kg/h
Consum màxim de carbó	10-14 kg per servei
Pes net	410 Kg
Potència equivalent	7 kw



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

ACCESSORIS INCLOSOS SÈRIE BBQ



Pinces
Ref: 950.011
Llarg: 265 mm



Atiador
Ref: 950.001
Llarg: 650 mm.



Graella acanalada
Ref: 901.022
Mod: M80 (x1)
M150 (x2)
Mida: 630 x 774

Ref: 901.023
Mod: M120 (x2)
Mida: 496 x 774



Graella varetes
M80 / M150
Ref: 900.022
Mida: 618 x 730



Graella varetes
M120
Ref: 900.023
Mida: 498 x 730



1/2 graella varetes
M80 / M150
Ref: 900.222
Mida: 308 x 730



Planxa
M80 / M150
Ref: 901.024
Mida: 618 x 778



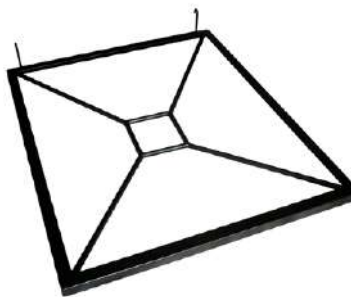
Planxa
M120
Ref: 901.034
Mida: 496 x 778



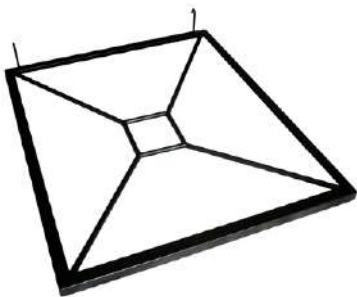
1/2 planxa
M80 / M150
Ref: 901.224
Mida: 308 x 778



1/2 gra. acanalada
M80 / M150
Ref: 901.222
Mida: 309 x 778



Suport paella
M80 / M150
Ref: 902.044
Mida: 620 x 730



Suport paella
M120
Ref: 902.045
Mida: 495 x 730





Suport broquetes
M80 / M150
Ref: 905.001
Capacitat: 10 uni.



Suport broquetes
M120
Ref: 905.002
Capacitat: 7 uni.



Broqueta
Ref: 905.000
Llarg: 850 mm



Columna
escalfaplat M120
Ref: 920.320



Columna
escalfaplat M150
Ref: 920.150



Graella
escalfaplat M80
Ref: 920.081
Mides: 702 x 320



Suport rostidor
Ref: 904.001



Ansa aux. rostidor
Ref: 904.002



Rostidor M80
Ref: 903.000
Mides: 700 x 320



Graella
escalfaplat M120
Ref: 920.321
Mides: 540 x 320



Graella
escalfaplat M150
Ref: 920.322
Mides: 660 x 320



Taula lateral Lux
Ref: 909.000
Mides: 810 x 350



Rostidor M120
Ref: 904.101
Mides: 1.050 x 320



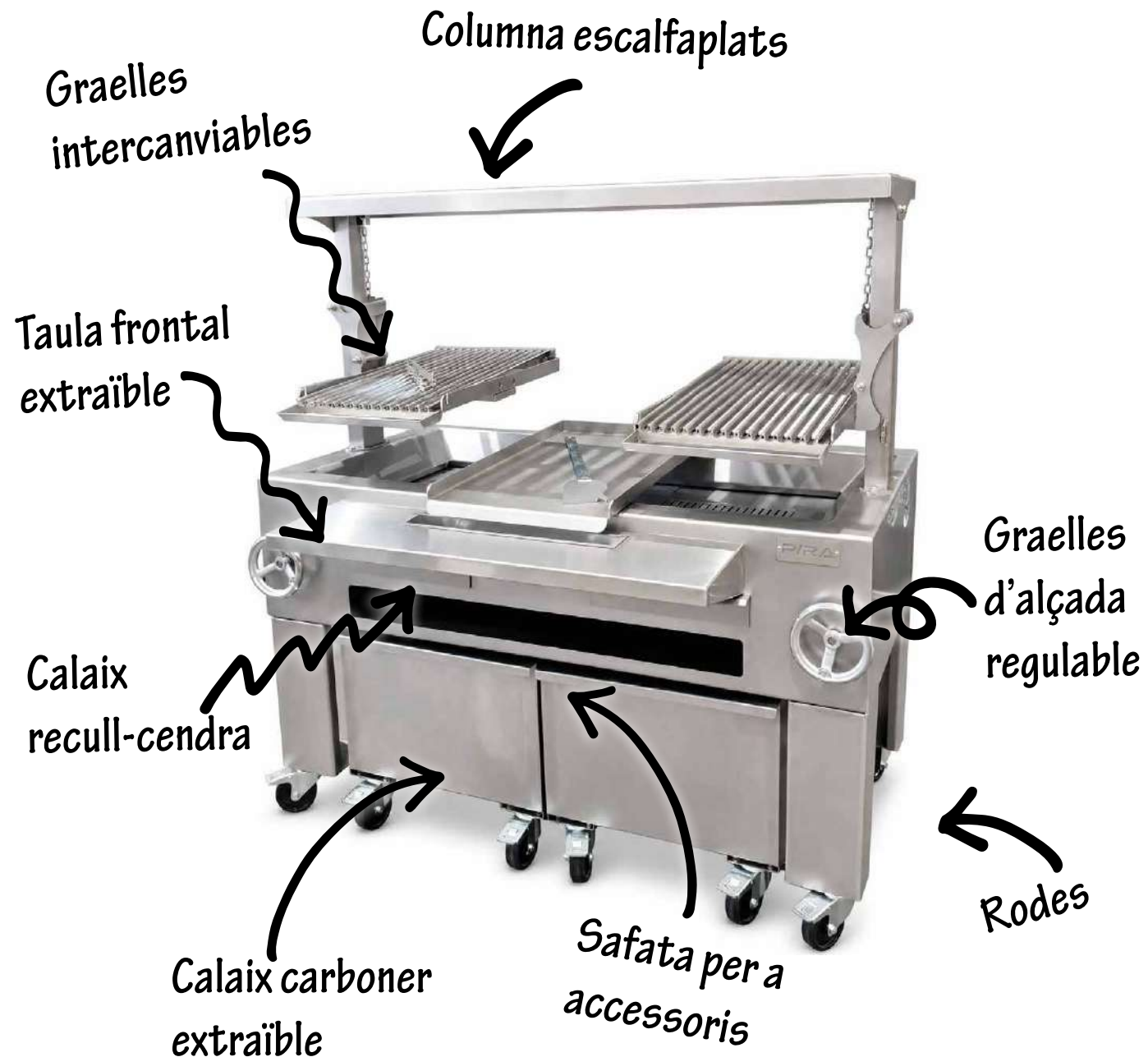
Rostidor M150
Ref: 904.000
Mides: 1.300 x 320



Columna
escalfaplat M80
Ref: 920.080



Taula lateral Silver
Ref: 909.050
Mides: 810 x 350



Característiques: Graelles tremuja de ferro colat, altura regulable en les graelles laterals, columna escalfaplats, parets i fons aïllats, graelles extraïbles per a poder cuinar amb múltiples combinacions, recull-greix extraïble, calaix recollidor de cendres, rodes de nylon, temps d'encesa de 30 minuts, temperatura de treball de 180 °C a 350 °C.

Inclouen: Pinces, atiador, graella de varetes lateral, graella acanalada lateral, graella vareta central (sol model 150) i planxa central (sol model 150).

La barbacoa de carbó Combi Lux és el resultat de diverses sol·licituds, inquietuds i comentaris de tots els #piralovers, els quals necessitaven donar encara més espectacle a la cuina alhora que conservar tota la versatilitat i funcionalitat que tenen les barbacoes SÈRIE BBQ.

Les graelles laterals són elevables per a poder així graduar la intensitat de la brasa. Venen dotades d'una columna escalfaplats central. És una barbacoa pensada per a poder ser posada en paret, però també tipus "illa".

Igual que la resta de les barbacoes de carbó PIRA, les possibilitats són múltiples: graelles acanalades, graelles de vareta, planxa, graella giratòries, espases per a rodizio, yakitori, sate o per a cuinar pollastres.



COMBI LUX 110
Ref. 140.002

🍴 135 comensals



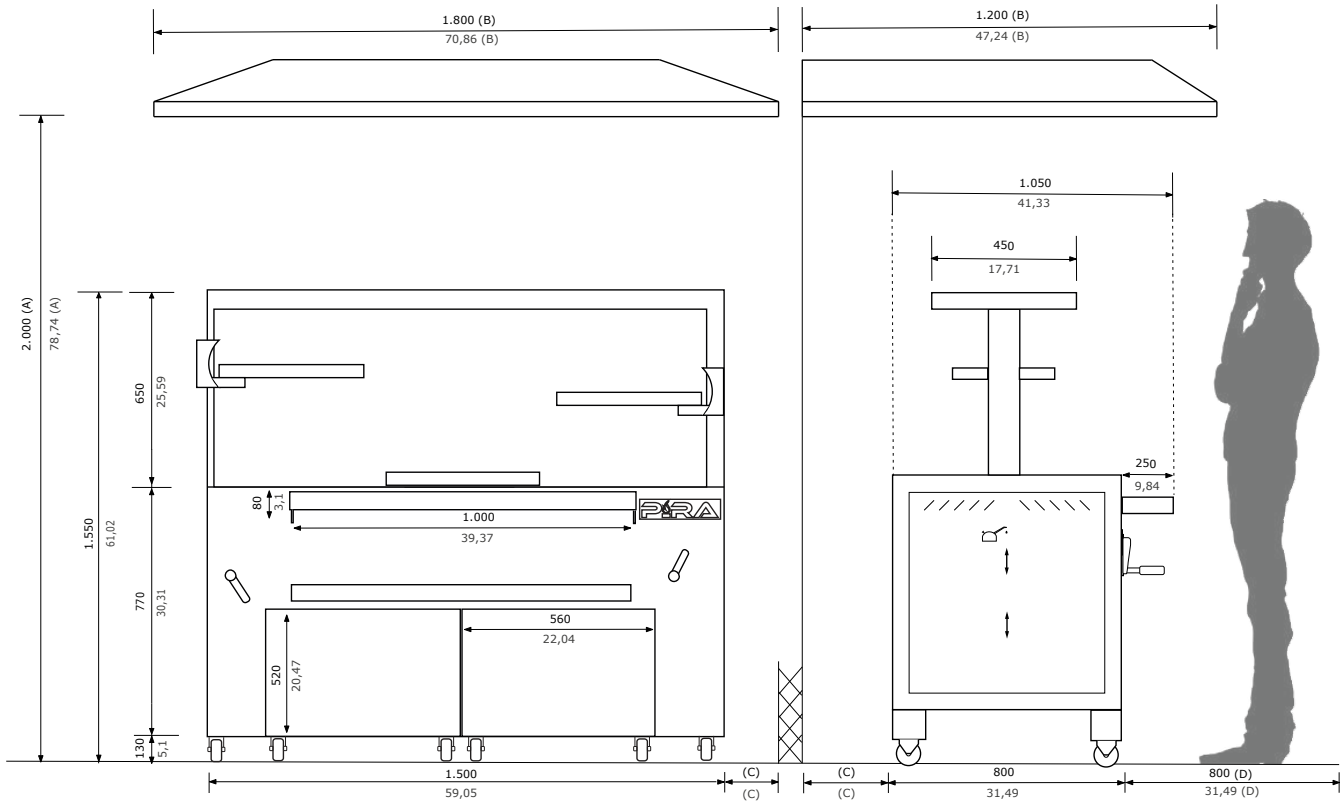
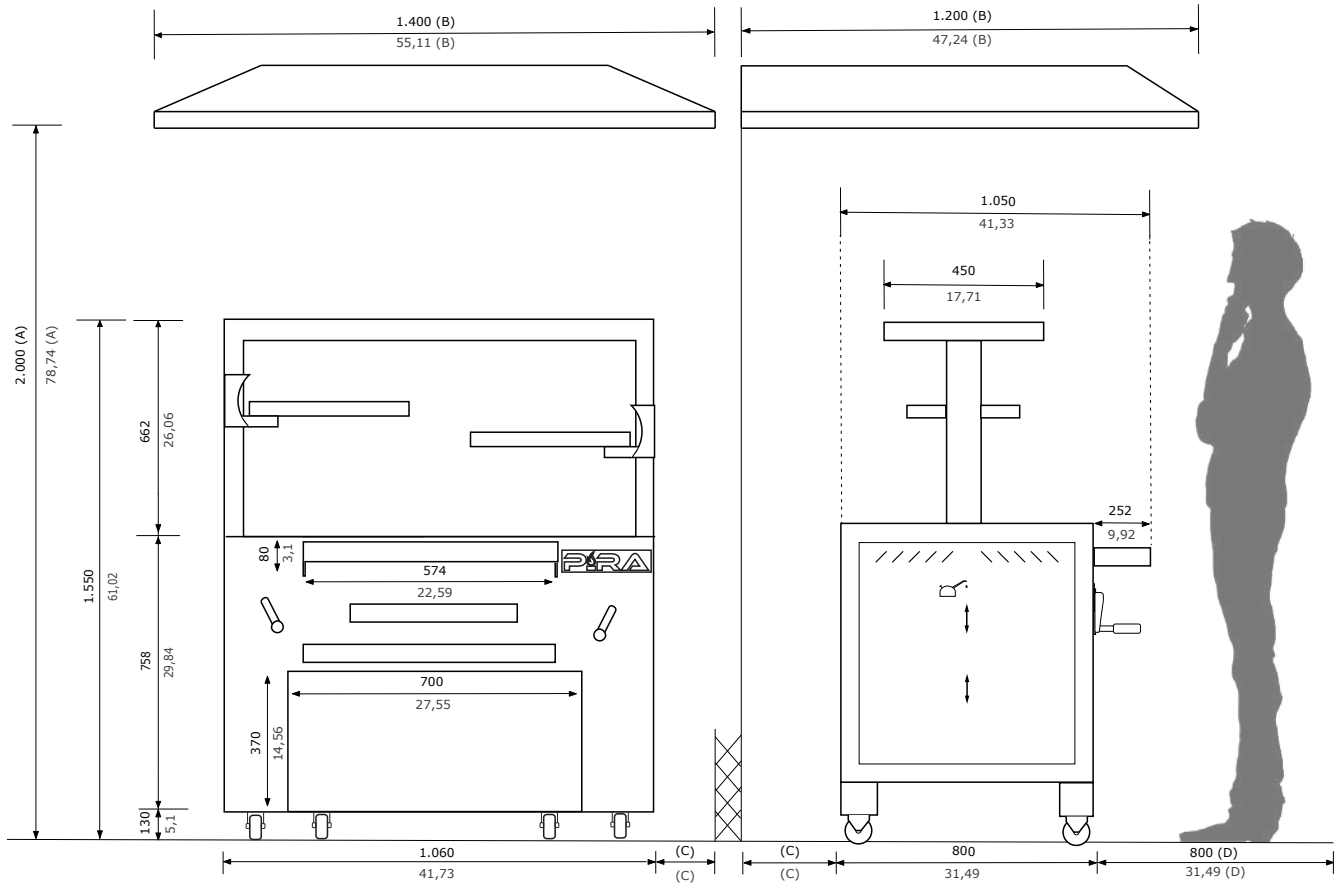
Producció mitjana	50 kg/h
Consum màxim de carbó	7-10 kg per servei
Pes net	285 Kg
Potència equivalent	4 kw

COMBI LUX 150
Ref. 140.000

🍴 200 comensals



Producció mitjana	80 kg/h
Consum màxim de carbó	14 kg per servei
Pes net	335 Kg
Potència equivalent	6 kw



COMBI SILVER 110
Ref. 140.004

🍴 135 comensals



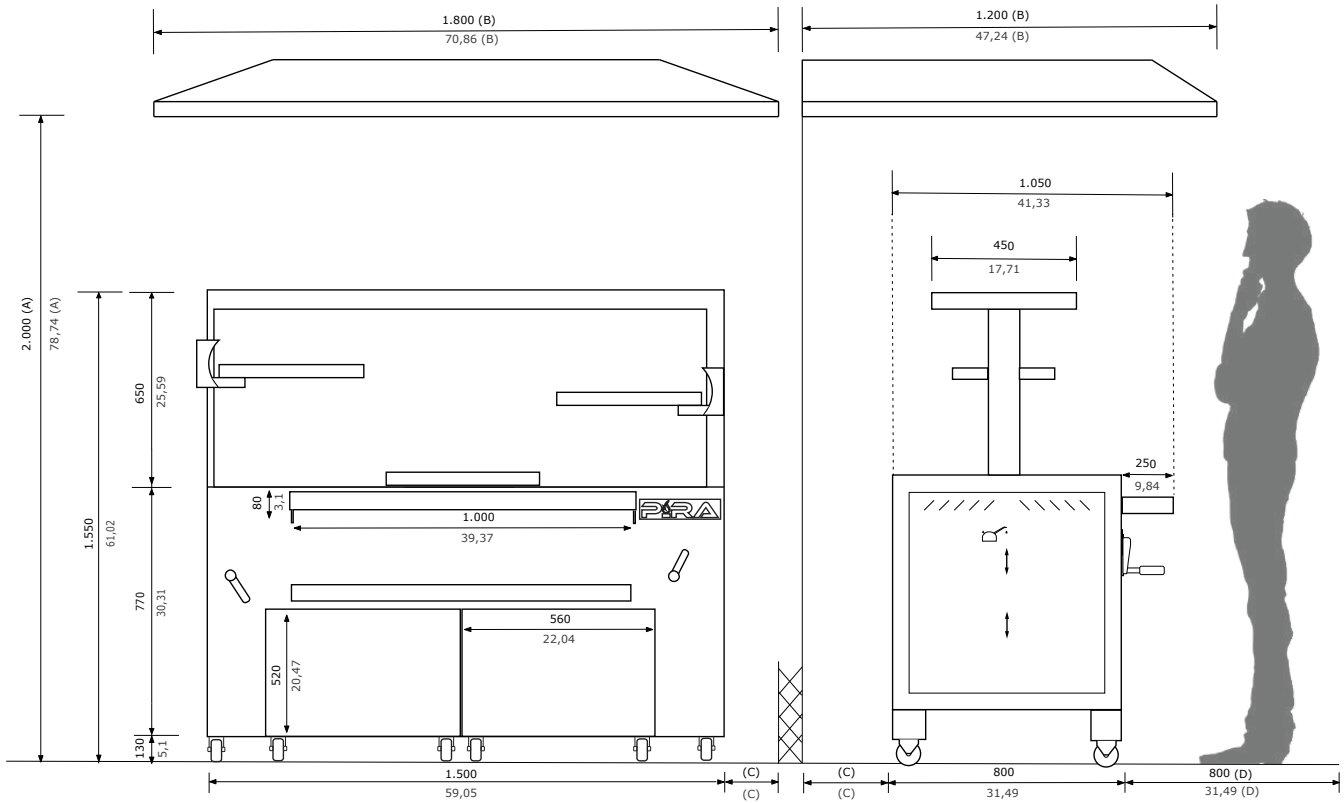
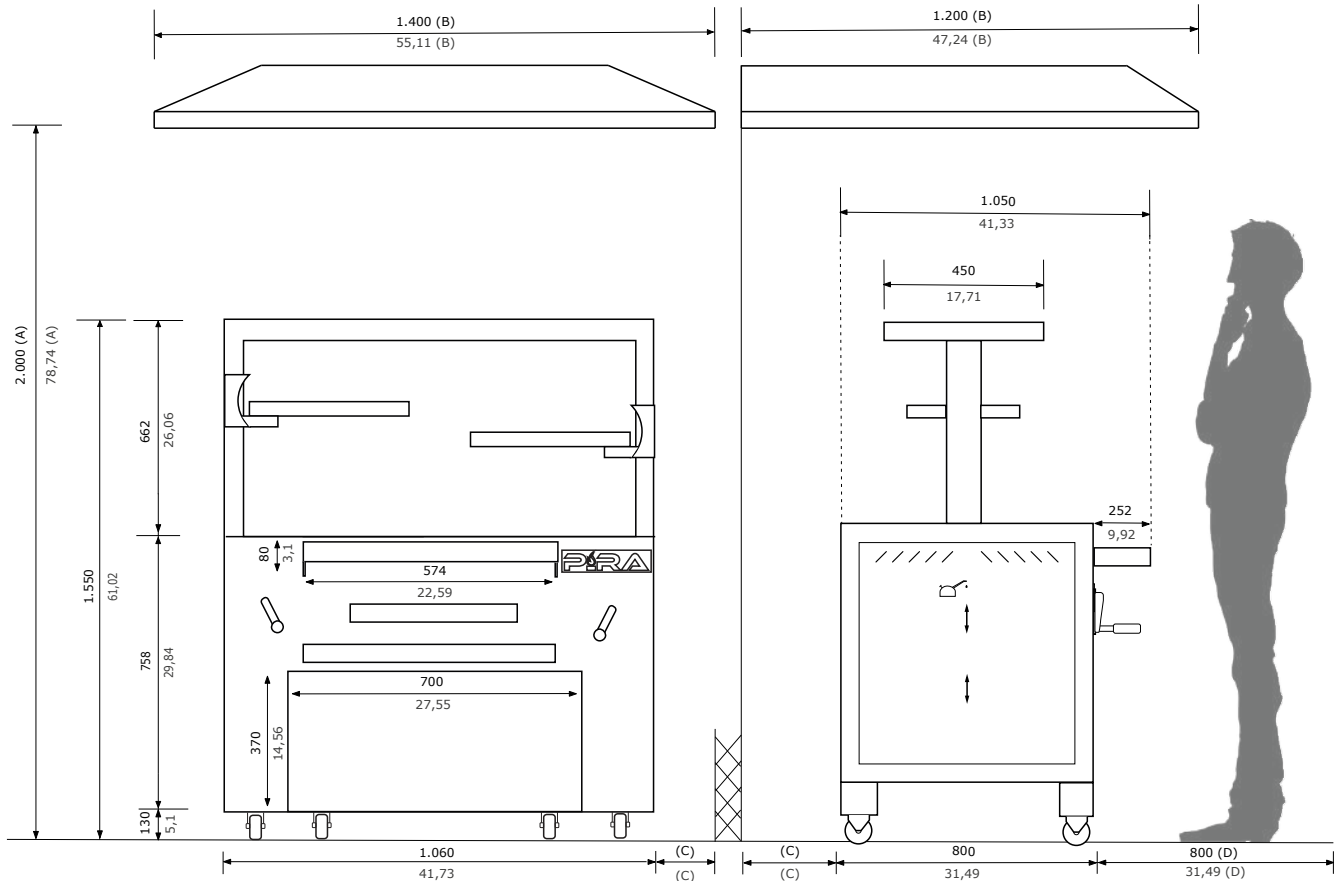
Producció mitjana	50 kg/h
Consum màxim de carbó	7-10 kg per servei
Pes net	285 Kg
Potència equivalent	4 kw



COMBI SILVER 150
Ref. 140.003

🍴 200 comensals

Producció mitjana	80 kg/h
Consum màxim de carbó	14 kg per servei
Pes net	335 Kg
Potència equivalent	6 kw



ACCESSORIS INCLOSOS COMBI BBQ



Pinces
Ref: 950.011
Llarg: 265 mm



Atiador
Ref: 950.001
Llarg: 650 mm



Gra. varetes lateral
Ref: 900.140



Gra. acanalada lat.
Ref: 901.140



Gra. varetes central
(només Combi Lux 150)
Ref: 900.141



Planxa central
(només Combi Lux 150)
Ref: 960.140



ACCESSORIS OPCIONALS COMBI BBQ



Suport broquetes
Ref: 965.123
Capacitat: 7 uni.



Broqueta
Ref: 955.141
Llarg: 740 mm



Broqueta pollastre
Ref: 955.140
Llarg: 740 mm



Rostidor 110
Ref: 904.142



Rostidor 150
Ref: 904.141



Calaix carboner 110
Ref: 904.143



Calaix carboner 150
Ref.: 904.140



Calaix Inox 110
Ref.: 904.145



Calaix Inox 150
Ref.: 904.144



Característiques: Interior en maó refractari, tremuja fosa de ferro, columna amb 5 posicions, prestatge superior fix escalfaplats, calaix recull-greixos extraïble, calaix recollidor de cendres, peus de metall, temps d'encesa de 30 minuts, temperatura de treball de 180 °C a 350 °C.

Inclouen:

Basic: Pincers, atidor, suport broquetes.

Complet: Pincers, atidor, suport broquetes, broquetes simple, broquetes doble, graella vareta, graella acanalada.

Les SÈRIE ESP, combinen el millor de la graella tradicional japonesa amb altres estils de barbacoes (broquetes, espetos, pintxos, graella de vareta, acanalades, etc.).

Els aparells estan dotats d'una columna amb múltiples posicions per a regular l'altura de les graelles, facilitant el control del brasejat. El suport per a broquetes té una barra longitudinal que pot ajustar-se per a utilitzar diferents mesures de broquetes, a gust del client.

Com a accessori, disposen d'una taula de suport dotada amb rodes, prestatgeria i porta en acer inoxidable, que també pot utilitzar-se com una pràctica taula de treball.

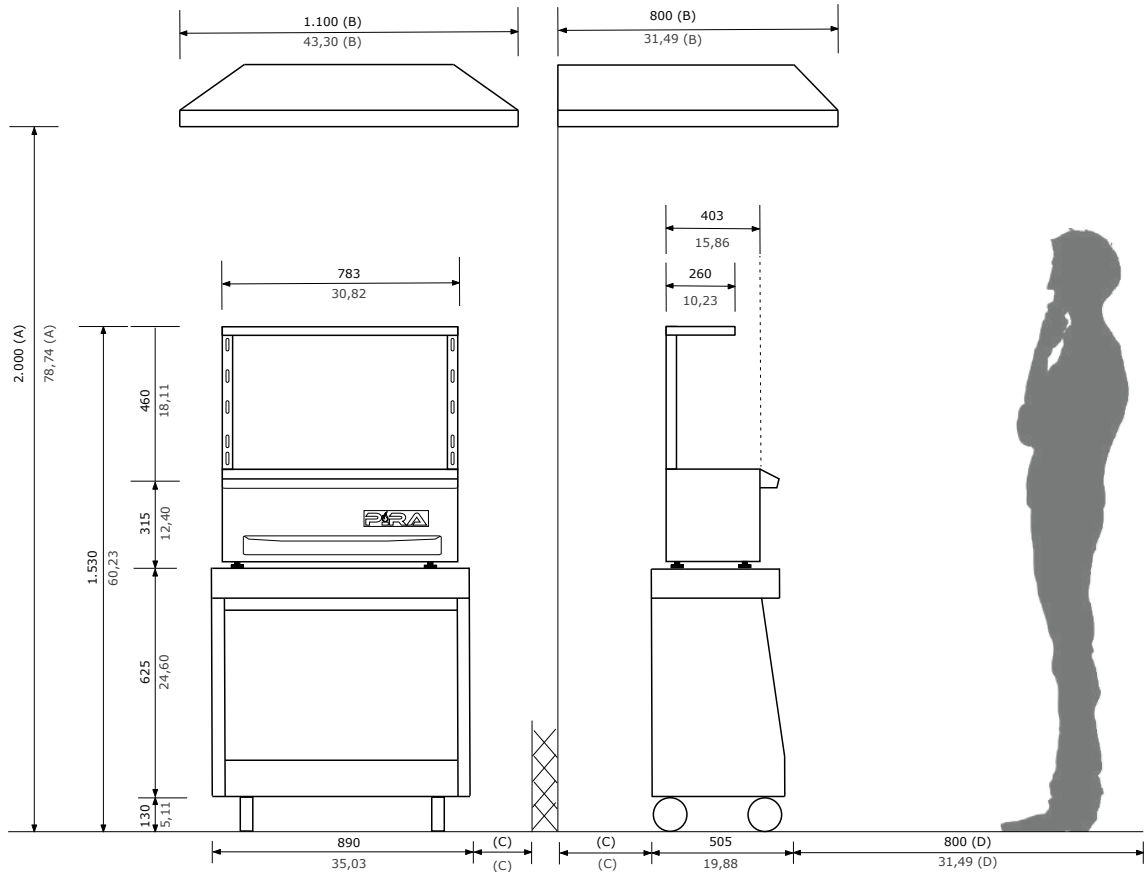


ESP 80 Lux Basic
Ref. 350.000

🍴 50 comensals



Producció mitjana	20 kg/h
Consum màxim de carbó	2,5-3,5 kg per servei
Pes net	111 Kg
Potència equivalent	2 kw

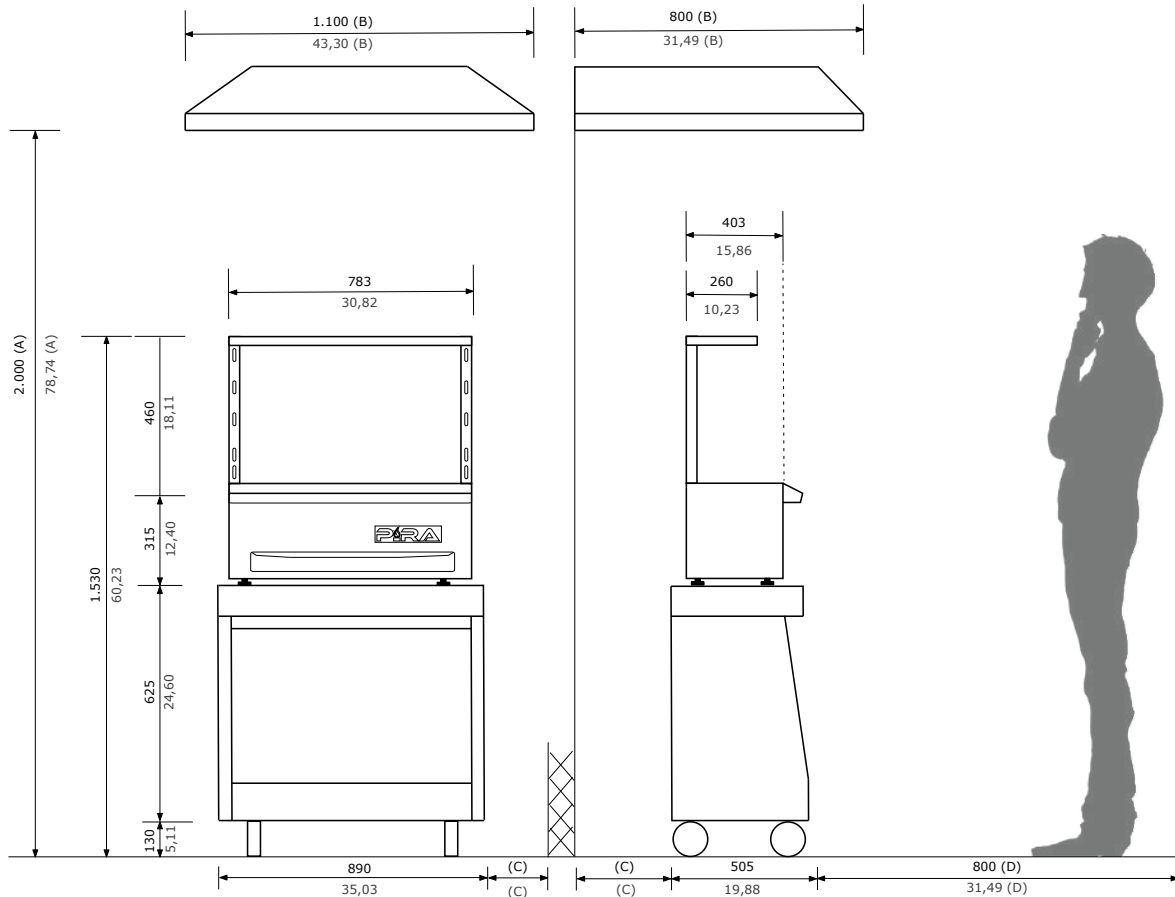


ESP 80 Lux Complet
Ref. 350.099

🍴 50 comensals



Producció mitjana	20 kg/h
Consum màxim de carbó	2,5-3,5 kg per servei
Pes net	126 Kg
Potència equivalent	2 kw

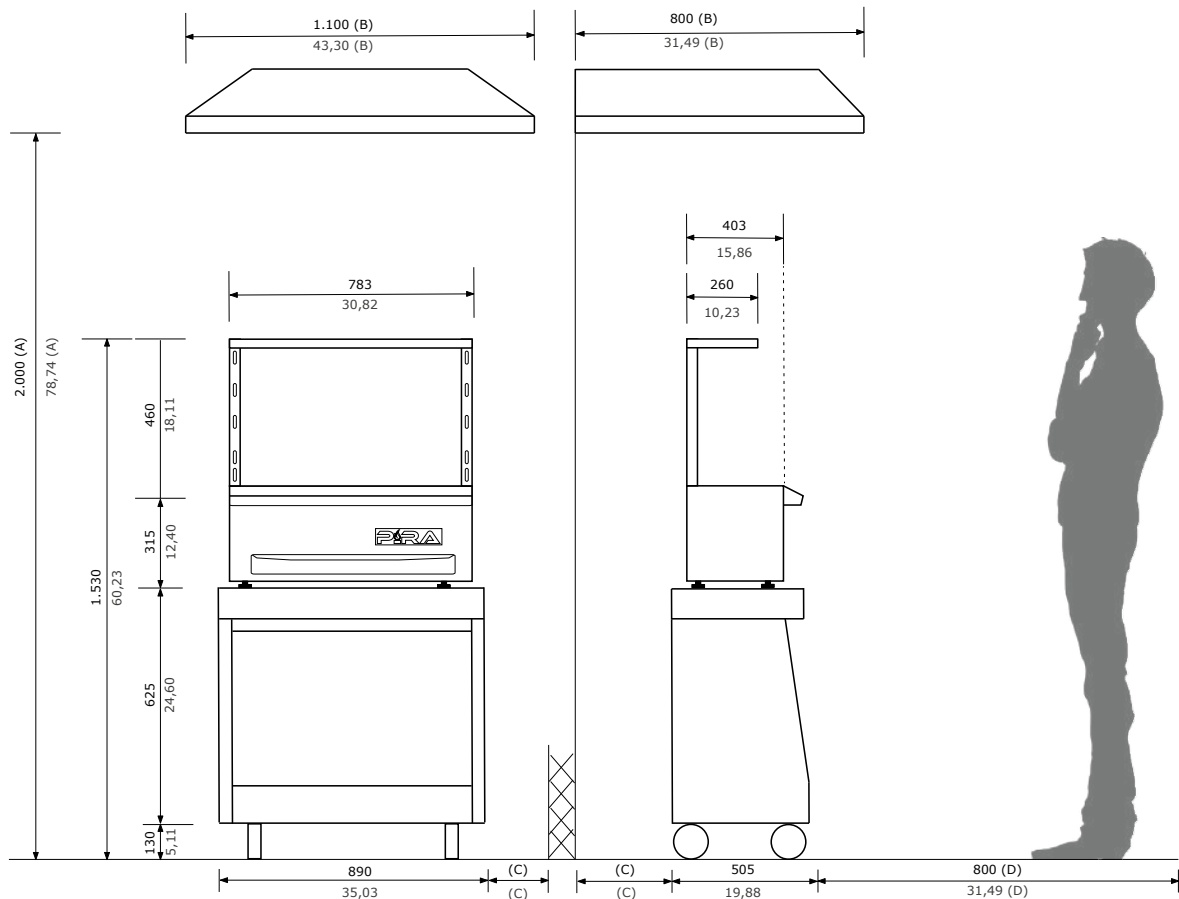


ESP 80 Silver Basic
Ref. 350.101

🍴 50 comensals



Producció mitjana	20 kg/h
Consum màxim de carbó	2,5-3,5 kg per servei
Pes net	111 Kg
Potència equivalent	2 kw

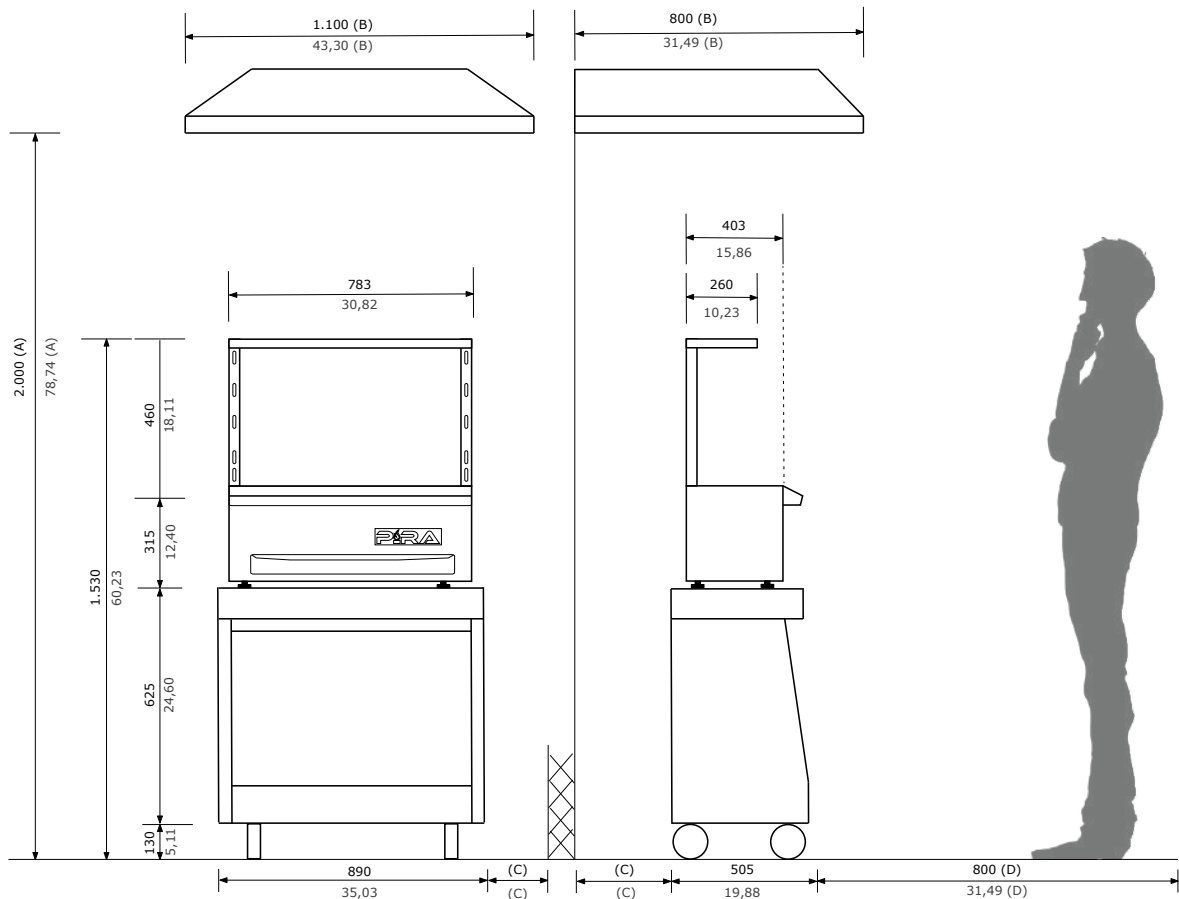


ESP 80 Silver Complet
Ref. 350.100

🍴 50 comensals



Producció mitjana	20 kg/h
Consum màxim de carbó	2,5-3,5 kg per servei
Pes net	126 Kg
Potència equivalent	2 kw

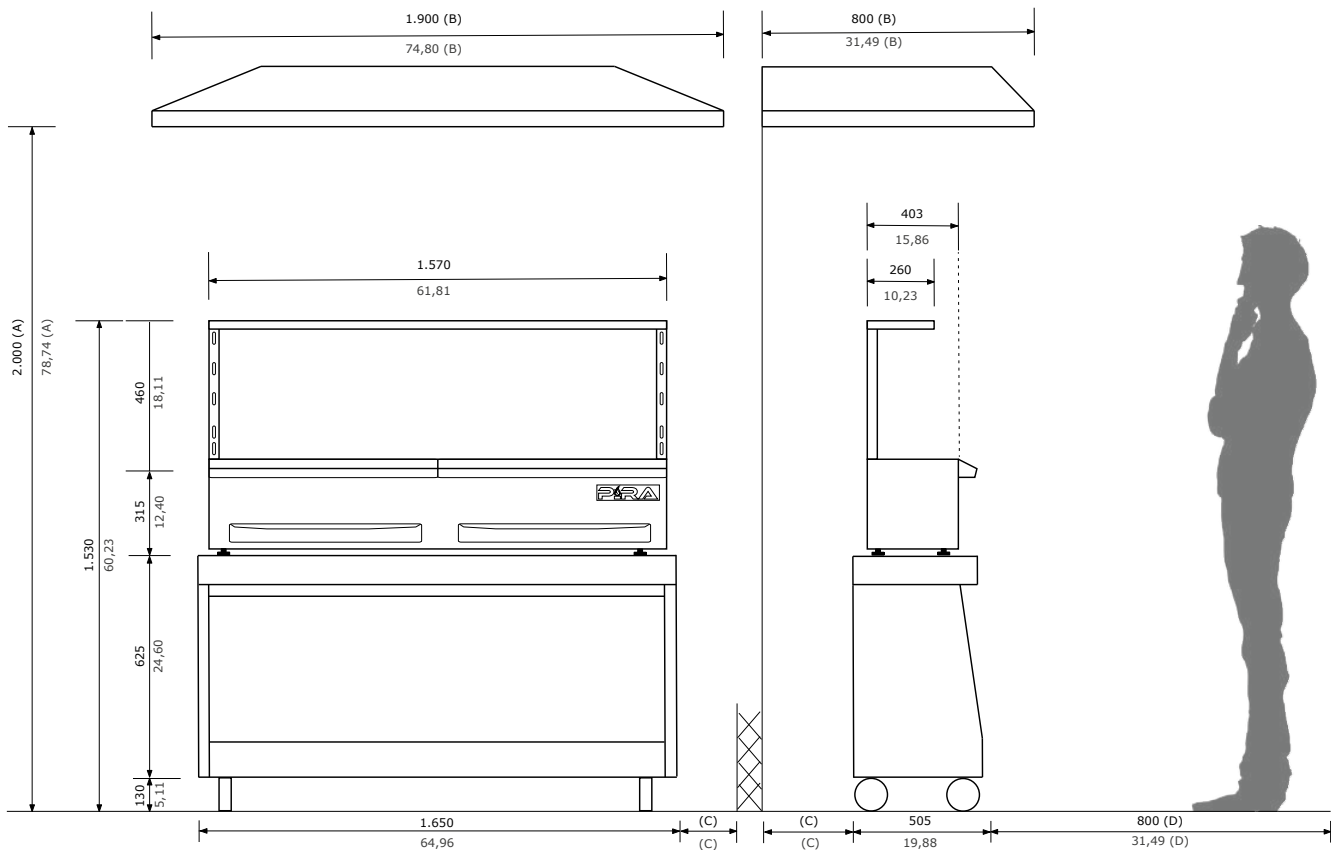


ESP 160 Lux Basic
Ref. 353.500

🍴 100 comensals



Producció mitjana	40 kg/h
Consum màxim de carbó	5-7 kg per servei
Pes net	175 Kg
Potència equivalent	4 kw

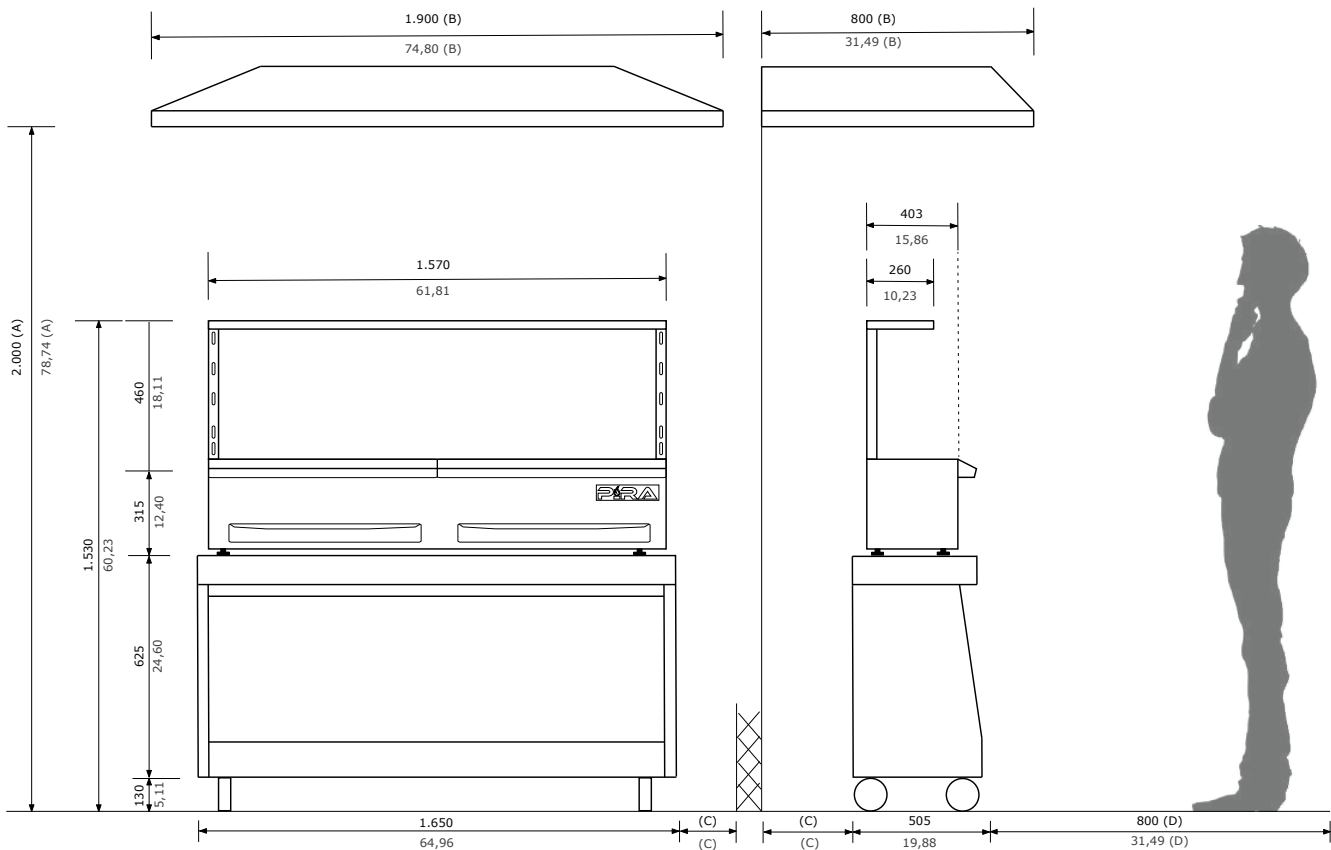


ESP 160 Lux Complet
Ref. 353.599

🍴 100 comensals



Producció mitjana	40 kg/h
Consum màxim de carbó	5-7 kg per servei
Pes net	190 Kg
Potència equivalent	4 kw

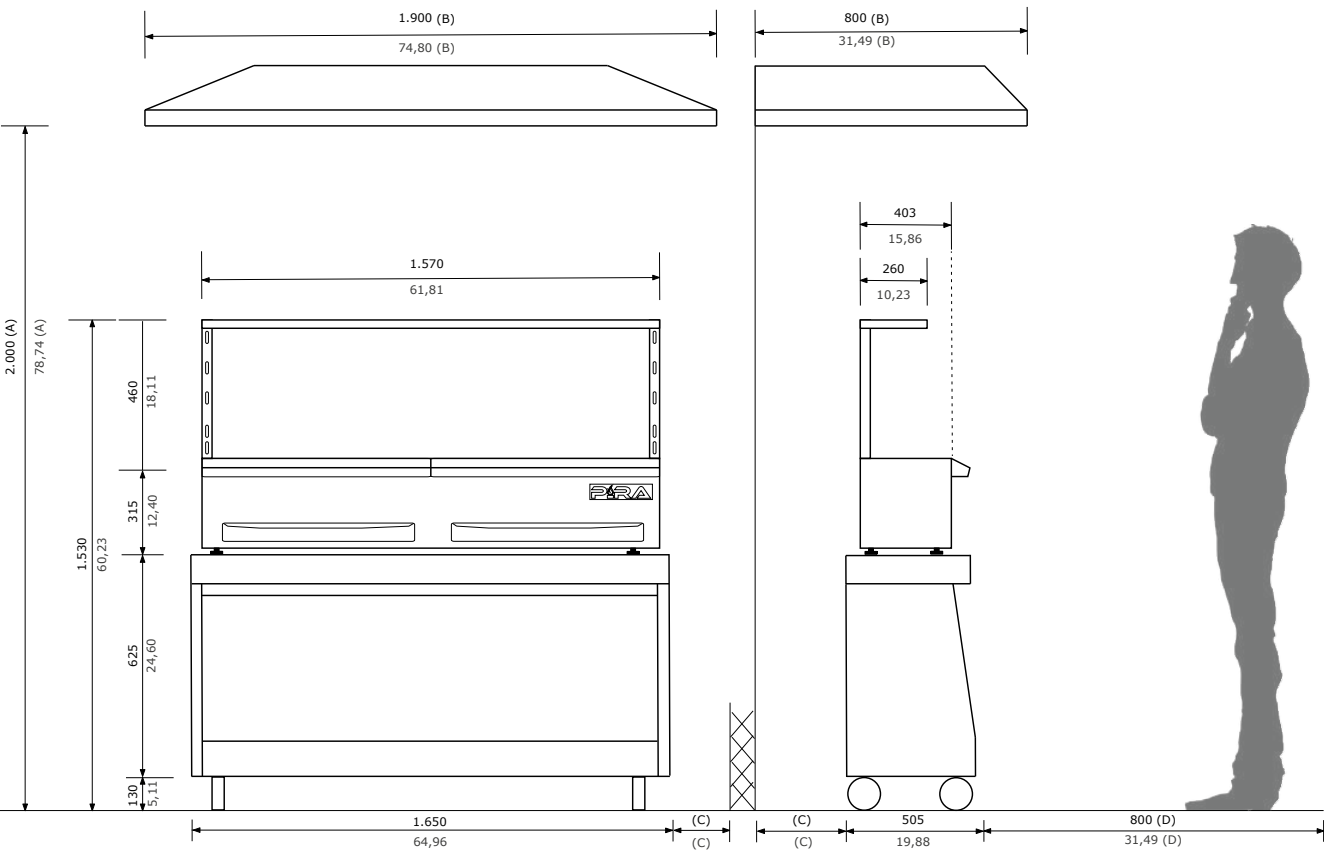


ESP 160 Silver Basic
Ref. 353.601

🍴 100 comensals



Producció mitjana	40 kg/h
Consum màxim de carbó	5-7 kg per servei
Pes net	175 Kg
Potència equivalent	4 kw

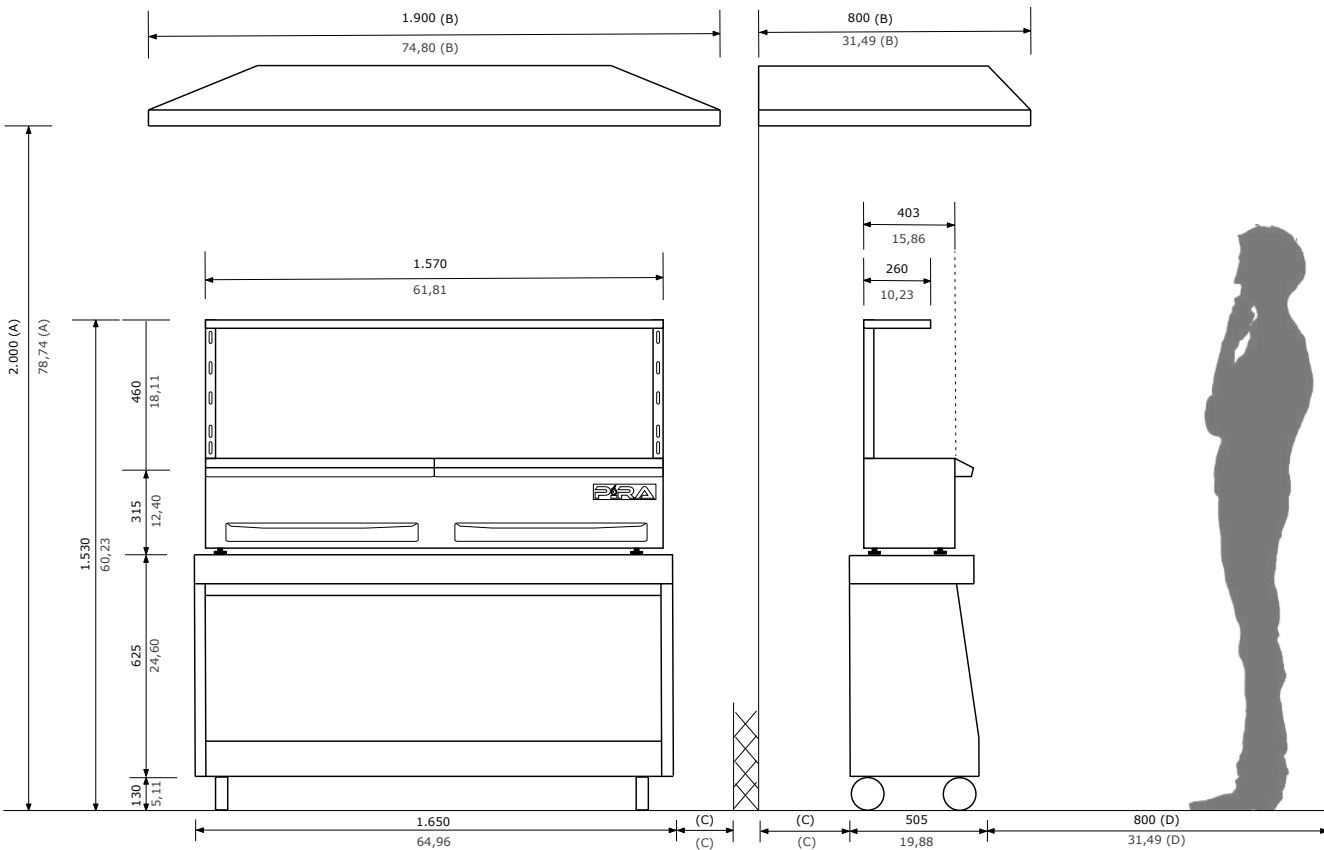


ESP 160 Silver Complet
Ref. 353.600

🍴 100 comensals



Producció mitjana	40 kg/h
Consum màxim de carbó	5-7 kg per servei
Pes net	190 Kg
Potència equivalent	4 kw



ACCESSORIS INCLOSOS ESPETEROS



Pinces
Ref: 950.011
Llarg: 265 mm



Atiador
Ref: 950.001
Llarg: 650 mm



Suport broquetes
80 (x1) / 160 (x2)
Ref: 923.500



Broqueta sençilla
(només complet)
80 (x4) / 160 (x8)
Ref: 923.501



Broqueta doble
(només complet)
80 (x4) / 160 (x8)
Ref: 923.511



Graella varetes
(només complet)
Ref: 923.515



Graella acanalada
(només complet)
Ref: 923.510



ACCESSORIS OPCIONALS ESPETEROS



Taula 80 Lux
Ref: 773.500
Mid: 500x890x755



Taula 80 Silver
Ref: 773.501
Mid: 500x890x755



Barra sup. broqueta
Ref: 923.502



Taula 160 Lux
Ref: 773.535
Mid: 500x1.650x765



Taula 160 Silver
Ref: 773.536
Mid: 500x1.650x765



Graella malla
Ideal per a robata
Ref.: 900.001
Mid: 320 x 247



Teppanyaki llisa
Ref.: 960.001



Teppanyaki perforada
Ref.: 960.002

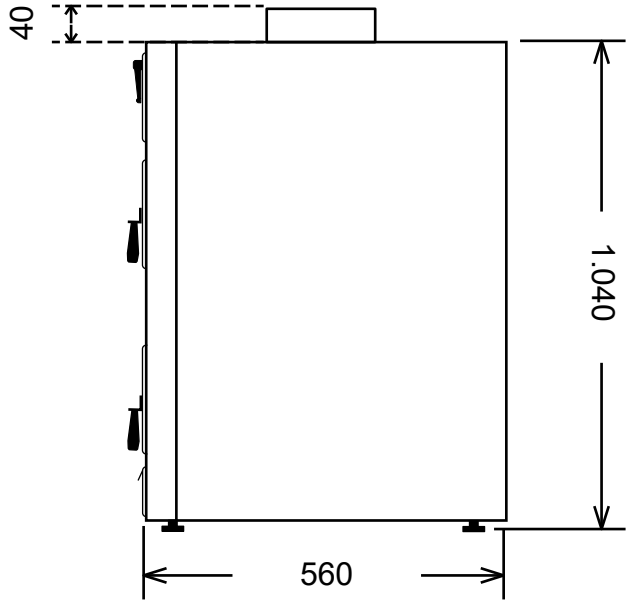
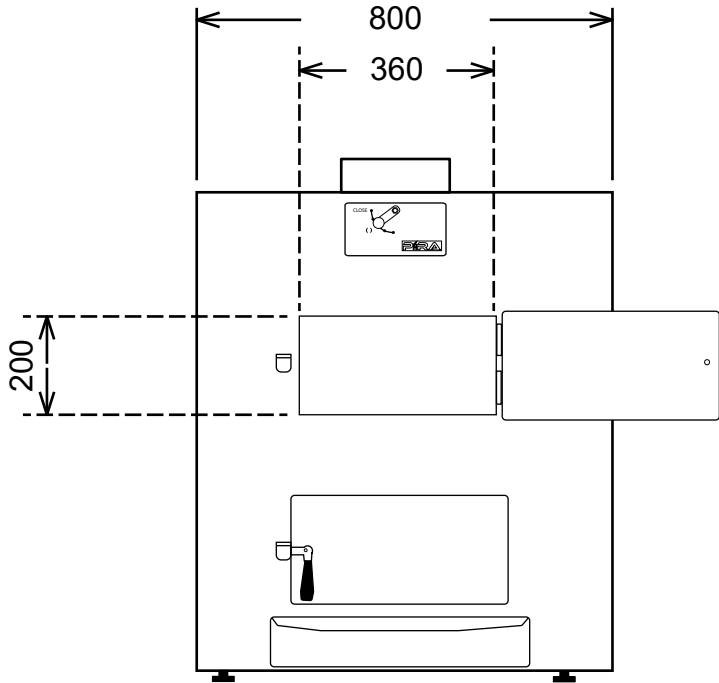


Amb els brasers Pira obtindrà tota la brasa que necessita per a la seva cuina, a partir de llenya o carbó. Els brasers estan especialment dissenyats per a restaurants amb cuines NON STOP i que necessiten que mai faltin les brases. Els brasers Pira també venen a cobrir les necessitats dels xefs més exigents, que necessiten obtenir brases a partir de llenyes seleccionades i en quantitats precises en el mateix restaurant.

- Tallaflames intern.
- Taula auxiliar accessòria.
- Atiador.
- Regulador de tir.
- Cambra per a combustió de llenya.
- Cambra per a combustió de carbó.
- Capacitat d'emmagatzematge de 15 kgs de brases.



Sortida fums	180 mm.
Interior cambra superior	630 x 440 x 450 mm
Interior cambra inferior	480 x 370 x 320 mm.
Alçada fons - porta	120 mm.
Portes	360 x 200 mm.
Reixeta interior	130 x 130 mm.
Pes net	210 Kg.



ACCESSORIS INCLOSOS BRA



Atiador

Ref: 950.001
Llarg: 650 mm

ACCESSORIS OPCIONALS BRA



Taula

Ref: 770.080



Rest. Marea. Múrcia. BRA 80.

CARBÓ

Pira selecciona els millors carbons provinents de fustes durs i d'alt poder calorífic. Amb molt poca espurna i de gran rendiment (carbons de gran densitat i sense humitat). Els calibres són grans per a obtenir una brasa més uniforme i estable durant el servei.

Oferim un carbó 100% alzina i carbó 100% marabú. Sense ser barrejats entre ells ni amb altres carbons. Simplement, carbó pur. El millor carbó per al millor forn

Hi ha molts carbons, però no són PIRA.

Característiques:

- Carbons purs, sense mescles.
- Sacs de 15 Kgs.
- Poder calorífic molt alt, triplicant al de la llenya normal. El carbó d'alzina entre 30.000 i 33.000 kj/kg aproximadament. El carbó marabú entre 32.000 i 36.000 kj/kg aproximadament. (Com a referència, la llenya té un poder calorífic d'entre 12.000 i 21.000 kj/kg).
- Granulometria especial per a ús professional (permet evitar recàrregues en el servei). El carbó marabú té una granulometria més uniforme pel fet que prové d'una subespècie en estat encara arbust.
- Gran durada: El marabú arribant a ser fins a un 20% superior al de l'alzina. Com a contrapartida el temps d'encesa també és major.
- Mínima espurna i reducció de fums.
- Els carbons amb menys humitat del món. El carbó d'alzina entre 2% i 4%. El carbó de marabú al voltant del 2%.
- Carbons de gran densitat. El carbó d'alzina al voltant de 900 kg/m³. El carbó de marabú voltant 1000 kg/m³.
- Cendres inferiors a un 1%.



Referència	Descripció
990.001	Carbó alzina 100%
990.002	Carbó marabú 100%



PARAMENT D'ALUMINI

Pira Ovens ha dissenyat i desenvolupat una línia específica de parament d'alumini de fosa per a forns brasa. Es tracta d'accessoris de fabricació totalment artesanal, amb la tècnica més avançada de fosa per gravetat. La fosa per gravetat assegura una estructura molecular ultra resistent de les peces i per tant una resistència a les més altes temperatures no comparables a les fabricades en sèrie i per injecció, les quals estan exposades a deformacions.



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



Safata GN 1/1

Alçada: 2,5 cm
Mides: 325 x 530
Ref: 931.125



Safata GN 1/1

Alçada: 6,5 cm
Mides: 325 x 530
Ref: 931.165



Safata GN 2/3

Alçada: 6,5 cm
Mides: 325 x 254
Ref: 932.365



Safata GN 1/2

Alçada: 6,5 cm
Mides: 325 x 265
Ref: 931.265



Safata GN 1/2

Alçada: 2,5 cm
Mides: 325 x 265
Ref: 931.225



Safata GN 1/3

Alçada: 6,5 cm
Mides: 325 x 176
Ref: 931.365



Safata GN 1/3 Ilisa

Alçada: 2,5 cm
Mides: 325 x 176
Ref: 931.325



Safata GN 1/3 grill

Alçada: 2,5 cm
Mides: 325 x 176
Ref: 931.326



Safata GN 1/6

Alçada: 2,5 cm
Mides: 162 x 176
Ref: 931.625



Cassola amb anses
24 cm Ø
Alçada: 7 cm
Ref: 937.424



Cassola amb anses
28 cm Ø
Alçada: 7 cm
Ref: 937.428



Tapa cristall
pom inox 16 cm Ø
Alçada: 7 cm
Ref: 936.016



Safata GN 2/4 grill
Alçada: 2,5 cm
Mides: 530 x 162
Ref: 932.425



Paella amb anses
16 cm Ø
Alçada: 4,5 cm
Ref: 937.216



Paella amb anses
20 cm Ø
Alçada: 4,5 cm
Ref: 937.220



Tapa cristall
pom inox 20 cm Ø
Alçada: 8 cm
Ref: 936.020



Tapa cristall
pom inox 24 cm Ø
Alçada: 8 cm
Ref: 936.024



Tapa cristall
pom inox 28 cm Ø
Alçada: 9 cm
Ref: 936.028



Paella amb anses
24 cm Ø
Alçada: 4,5 cm
Ref: 937.224



Paella amb anses
28 cm Ø
Alçada: 4,5 cm
Ref: 937.228



Cassola amb anses
20 cm Ø
Alçada: 7 cm
Ref: 937.420



PARAMENT RÚSTIC

Pira Ovens ha dissenyat i desenvolupat una línia de parament rústic totalment artesanal. L'únic element de fabricació per a aquesta línia de parament és el fang. El millor fang amb una alta qualitat refractària i sense elements ferrítics, per a assegurar de nou una estructura molecular insuperable. Com més s'utilitzen, més s'endureixen, arribant a suportar temperatures de fins a 1000 graus sense perill de trencar-se.

Si vols donar una imatge més rústica i autèntica de la brasa, aquesta és la teva línia de parament.



Cassola rústica
12 cm Ø
Alçada: 3 cm
Ref: 940.012



Cassola rústica
15 cm Ø
Alçada: 4 cm
Ref: 940.015



Cassola rústica
20 cm Ø
Alçada: 5 cm
Ref: 940.020



Cassola rústica
25 cm Ø
Alçada: 6 cm
Ref: 940.025



Cassola rústica
30 cm Ø
Alçada: 6 cm
Ref: 940.030



Cassola rústica
35 cm Ø
Alçada: 9 cm
Ref: 940.035



Cassola rústica
36 cm Ø
Alçada: 8 cm
Ref: 940.036



Cassola rústica
40 cm Ø
Alçada: 8 cm
Ref: 940.040



UTENSILIS GRAELLA

Les gàbies de rostir són ideals per a la cocció i brasejat d'aliments de petita grandària com a gambes, verdures, xampinyons i tota classe de bolets. Estan dissenyades per a poder ser voltejades amb ajuda de les pinces que se subministren amb els forns. Amb les Besugueras i les Rodaballeras de Pira podrà rostir tot tipus de peixos sencers en el seu forn o barbacoa sense necessitat de pinces i amb la seguretat de no trencar la peça en voltejar-la. De fàcil manipulació i sense potes. Ideal per a rostir el peix sobre la graella a l'estil de Getaria.



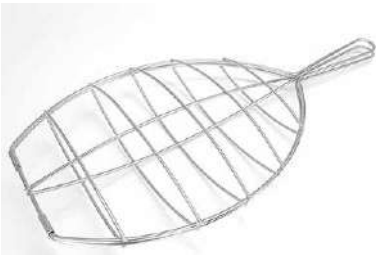
Graella malla
Ideal par a robata
Ref.: 900.001
Mid: 320 x 247



Graella malla
1/2 → Pira 90 / Sencera → Pira 50
Ref.: 90.002
Mid: 370 x 430



Gàbia
Ref.: 950.030
Mid: 300 x 260 x 60



Rodaballera
Ref.: 950.020
Mid: 580 x 300 x 40



Besuguera
Ref.: 950.010
Mid: 540 x 180 x 40



Teppanyaki Ilisa
Ref.: 960.001



Teppanyaki perforada
Ref.: 960.002



Paco Roncero, Casino de Madrid, Madrid.



Si té algun dubte o necessita més informació
no dubti a contactar-nos:

info@piraovens.com

El contingut del catàleg està subjecte a modificacions.
Les dades tècniques són vàlides excepte error tipogràfic.
Jun 2025

Llegenda de les mesures d'instal·lació:

- (A) Altura mínima recomanada de la campana extractora
- (B) Mesures mínimes recomanada de la campana extractora
- (C) Distància mínima a elements
- (D) Espai recomanat de treball per al xef

mil·límetres / polzades

PIRA
THE CHARCOAL OVENS COMPANY



Carretera Llobatona 30
08840 Viladecans



(+34) 936 373 174



(+34) 680 586 823



www.piraovens.com



info@piraovens.com