



P_{RA}

THE CHARCOAL OVENS COMPANY

CATALOGO 2025

FORNI A CARBONE

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

BARBECUE

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

BRACIERI

118	Serie BRA
-----	-----------

ALTRI PRODOTTI

122	Carbone
124	Utensili in alluminio
128	Utensili rustici
130	Utensili grigliare

Pira Hornos Brasa produce forni e barbecue a carbone professionali in grado di soddisfare le richieste dell'utente più esigente con la massima qualità.

Oltre 20.000 utenti di forni e barbecue PIRA diffondono la cultura del #piraflavour in tutto il mondo.

Con i forni a carbone Pira è possibile cuocere tutti i tipi di alimenti e conferire ai propri piatti il sapore unico del barbecue, tutto senza uscire della comodità della cucina.

Un forno a carbone è la perfetta combinazione tra un barbecue e un forno che si fondono insieme in una semplice macchina, creando il meglio delle due opzioni. I nostri forni e barbecue funzionano a carbone, ma possono essere aggiunti piccoli pezzi di legno o legna da ardere.

Con un forno a carbone Pira, si risparmia fino al 40% di carbone rispetto alle griglie tradizionali. Inoltre, ti permetterà di cucinare fino al 35% più velocemente rispetto a un barbecue aperto.



In Pira Ovens è tutta una questione di dettagli... e i dettagli fanno la differenza nel prodotto e nel servizio:

- Forno di qualità a prezzi ragionevoli.
- Ti serve uno chef? Ti mandiamo uno chef, ovunque tu sia.
- PiraCold: Sistema di isolamento che riduce drasticamente la temperatura esterna e il consumo di carbone. Risparmiamo energia e denaro.
- Raccogliatore di olio e grassi integrato, che consente di cucinare con griglie scanalate che permettono di cuocere cibi delicati (pesce, verdure) o grassi (pollo, anatra, ecc.) senza temere le fiamme, evitando cattivi odori e l'eccesso di fumo e la presentazione di cibi bruciati.
- Il catalogo di griglie più ampio del mercato per poter far fronte a qualsiasi esigenza dello chef: opzioni di griglie con aste, scanalate, per spiedini, spiedini per pollo, piastre, ecc.
- Sportello in vetro panoramico: Lo chef può vedere in qualsiasi momento la camera di cottura e il "senso dello spettacolo"...
- Con #piraedseries, forni con sportello in vetro sollevabile, riduciamo lo spazio tra lo chef e il forno.

In questo catalogo troverai la nostra presentazione di base dei prodotti, ma è solo l'inizio, avrai dubbi, domande, perplessità... Contattaci!



I NOSTRI FORNI



Caratteristiche: Temperatura di lavoro da 180 °C a 350 °C, tagliafuoco interno, cassetto raccogli-cenere, cassetto raccogli-grasso (eccetto modello 50), opzione di mezze griglie (eccetto modelli 50, 70 e 70 XL), uscita dei fumi da 180 mm (modelli 50, 70, 70 XL, 80, 80 XXL, 90 e 90 D) o 210 mm (modelli 120 e 120 D), termometro, interno in ferro fuso, sistema PiraCold, regolatore di tiraggio integrato.

Comprende: Pinze, attizzatoio, griglie con aste, tavolo frontale (solo sportello ED) e kit camino (solo modello 50).

3 serie x 3 sportelli = il tuo forno ideale



Serie Black: La nostra gamma introduttiva. Acciaio verniciato di alta qualità e tutte le prestazioni che ci si aspetta da un forno Pira. Disponibile in modello 50, 70, 80 e 90.



Serie Lux: Il nostro best seller. Acciaio con finiture verniciate sul lato anteriore. Attenzione al prezzo senza compromettere la qualità. Disponibile in modello 50, 70, 70 XL, 80, 90, 90D, 120 e 120D.



Serie Silver: La gamma top. Totalmente rifinita in acciaio. Una gamma creata appositamente per il mercato americano. Disponibile in modello 50, 70, 70 XL, 80, 80 XXL, 90, 90D, 120 e 120D.



Sportello AB: Vetro panoramico incernierato in vetroceramica a ribalta, permette di vedere all'interno in qualsiasi momento e controllare la cottura. Disponibile nella serie Black e Lux.



Sportello SD: Sportello solido senza vetro che permette di utilizzare lo sportello per impiattare. Disponibile nella serie Lux e Silver.



Sportello ED: Sportello in vetro sollevabile che risparmia spazio nella cucina poiché non si apre in avanti. Disponibile nella serie Lux e Silver.



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



Martín Berasategui, Rist. Martín Berasategui, Oria-Lasarte. PIRA 120 Lux AB e BBQ M150.



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

FORNI A CARBONE
SERIE SILVER



PIRA 70 Silver SD
Rif. 450.106

85 commensali

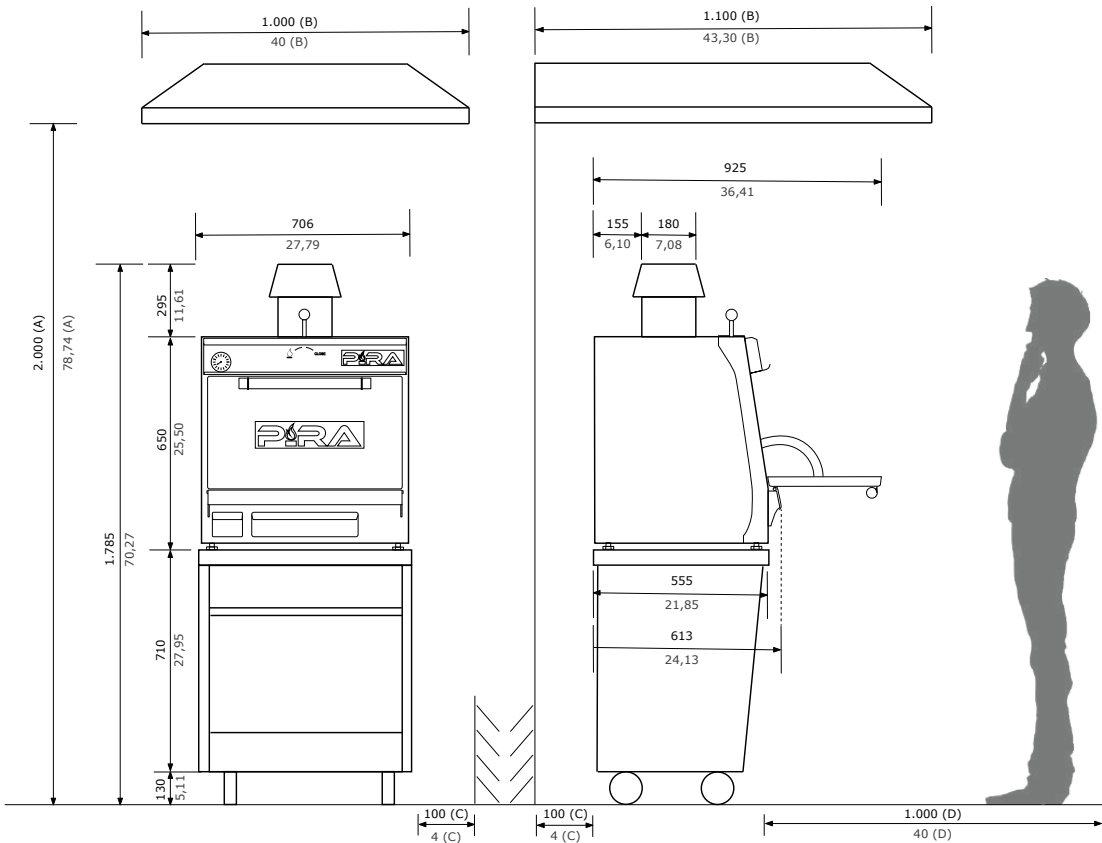


Questa linea è rifinita interamente in acciaio inossidabile e nessuna parte del forno è verniciata. Dal suo lancio la Serie Silver è diventata la LINEA TOP di forni a carbone sul mercato professionale.

I forni a carbone PIRA SILVER SERIES sono disponibili con porta cieca a ribalta e con porta sollevabile in vetro. Li puoi trovare nei ristoranti pluripremiati di tutto il mondo e con il modello PIRA 50 Silver AB ora puoi goderti un Pira anche a casa tua.

Per gli amanti del #grilling e del gusto autentico di #Piraflavour, la famiglia PIRA SILVER SERIES è la scelta definitiva. Non perdere più tempo, sei già arrivato dove hai sempre sognato. BENVENUTO!

Numero di guide	7
Tempo di accensione	30 min.
Produzione media	60 kg/h
Carico massimo di carbone	3 kg
Misura della griglia	568 x 465 mm
Capacità vassoi GN per griglia	1xGN 1/1
Peso netto	155 Kg
Potenza equivalente	3,0 kw

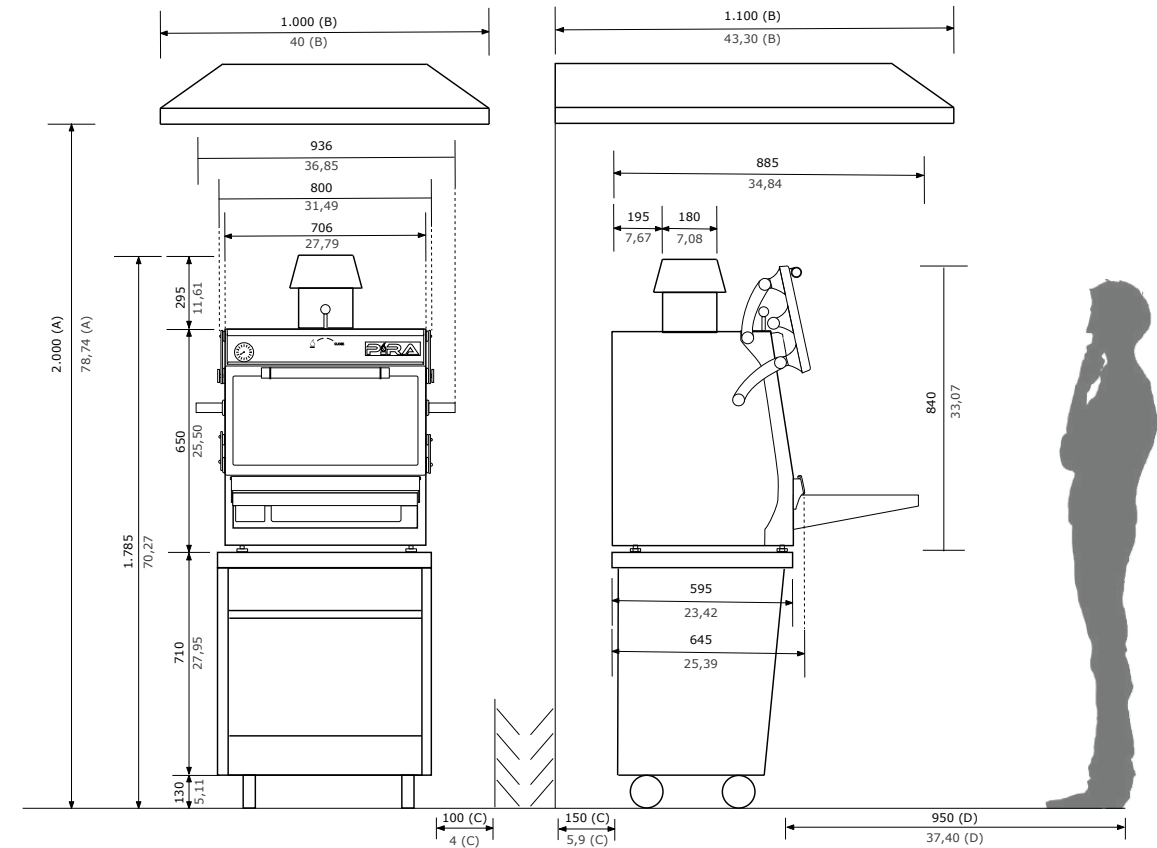


PIRA 70 Silver ED
Rif. 450.107

85 commensali



Numero di guide	7
Tempo di accensione	30 min.
Produzione media	60 kg/h
Carico massimo di carbone	3 kg
Misura della griglia	568 x 465 mm
Capacità vassoi GN per griglia	1xGN 1/1
Peso netto	187 Kg
Potenza equivalente	3,0 kw



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



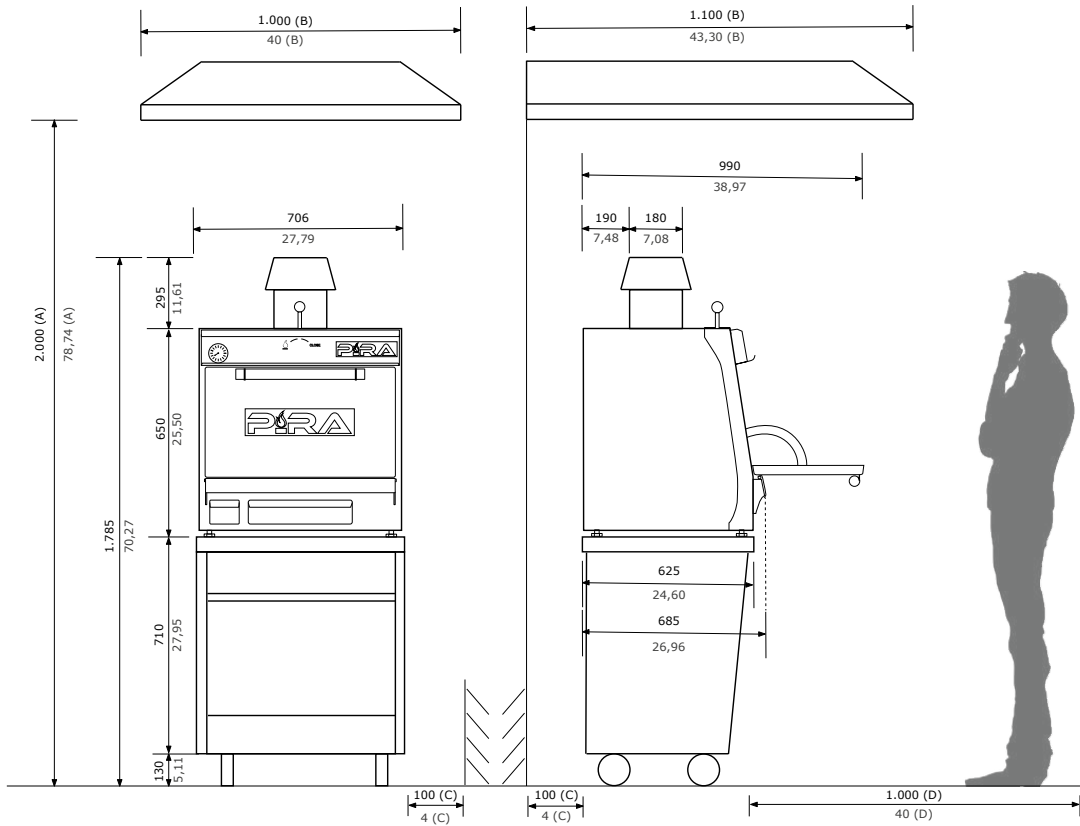
Pau Pérez. Rist. Aflamas. Barcelona. PIRA 80 XXL Silver ED.

PIRA 70 XL Silver SD
Rif. 480.106

🍴 100 commensali



Numero di guide	7
Tempo di accensione	30 min.
Produzione media	65 kg/h
Carico massimo di carbone	4 kg
Misura della griglia	568 x 535 mm
Capacità vassoi GN per griglia	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Peso netto	167 Kg
Potenza equivalente	3,5 kw

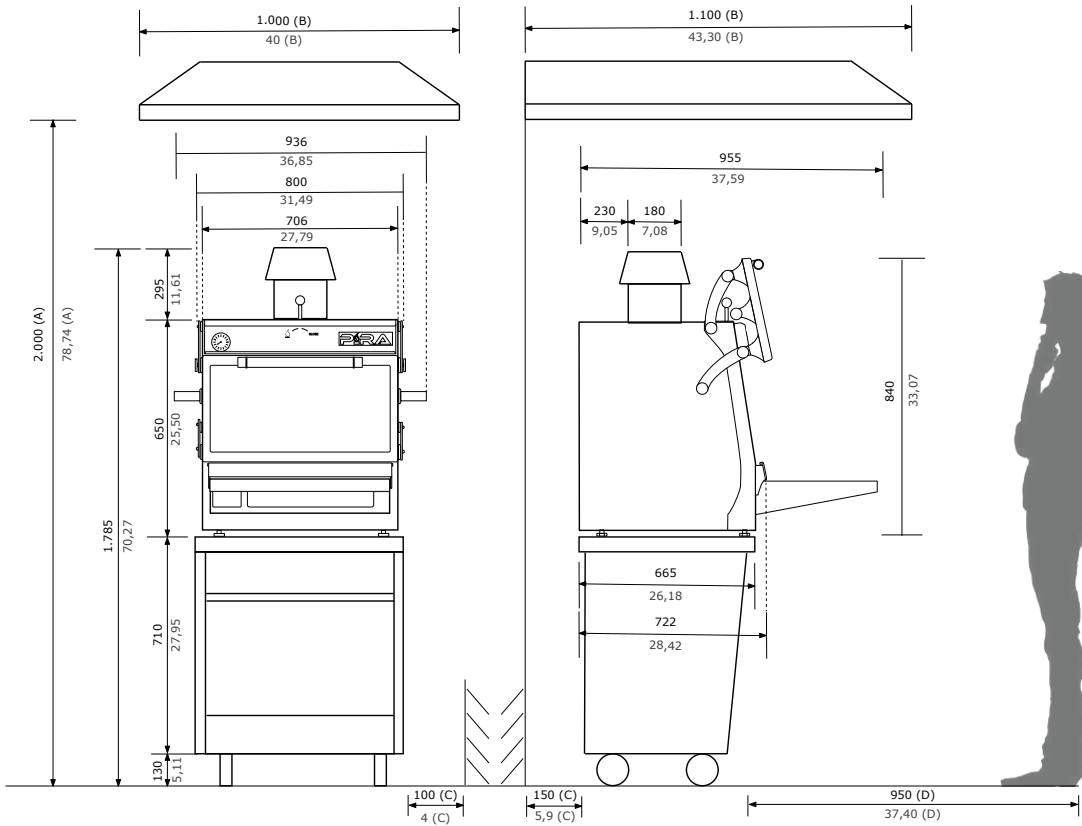


PIRA 70 XL Silver ED
Rif. 480.107

🍴 100 commensali



Numero di guide	7
Tempo di accensione	30 min.
Produzione media	65 kg/h
Carico massimo di carbone	4 kg
Misura della griglia	568 x 535 mm
Capacità vassoi GN per griglia	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Peso netto	200 Kg
Potenza equivalente	3,5 kw





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



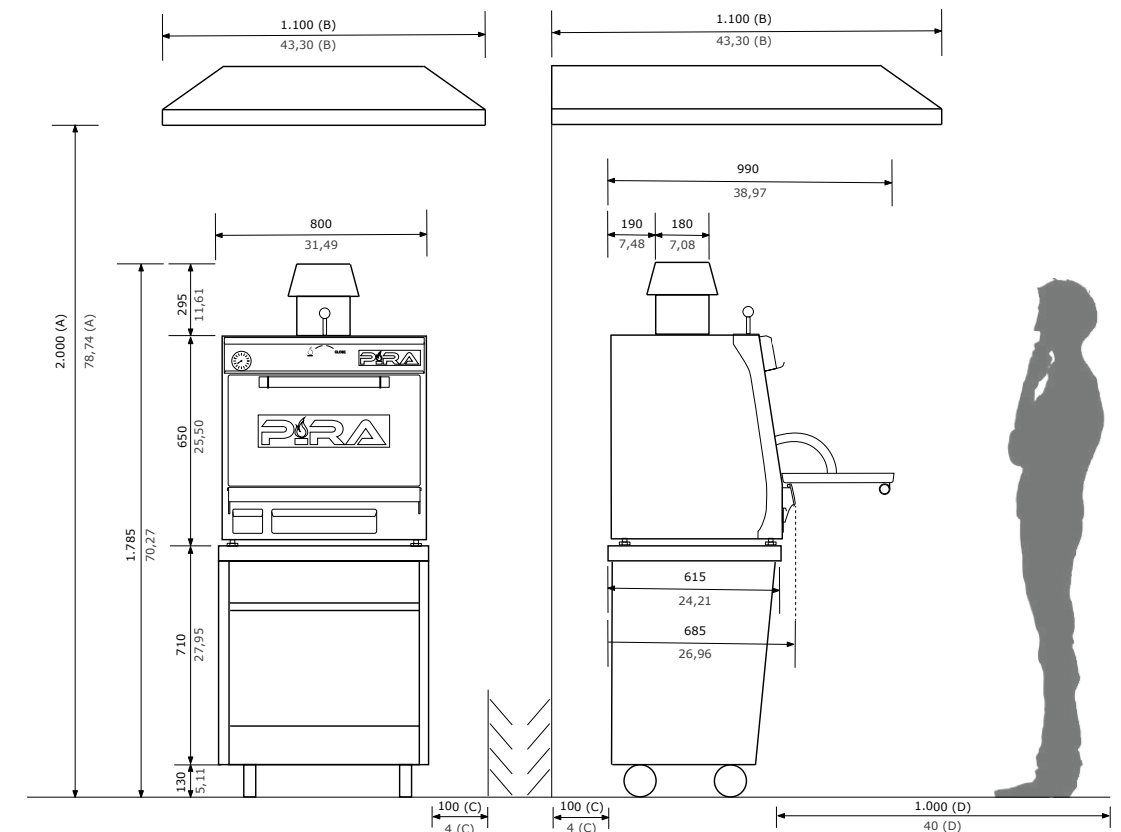
Paco Roncero, Casino de Madrid,
Madrid. PIRA 90 Silver ED.



PIRA 80 Silver SD
Rif. 490.106

🍴 115 commensali

Numero di guide	7
Tempo di accensione	35 min.
Produzione media	75 kg/h
Carico massimo di carbone	4,5 kg
Misura della griglia	668 x 535 mm
Capacità vassoi GN per griglia	2xGN 1/1 [Diversa altezza] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Peso netto	186 Kg
Potenza equivalente	4,5 kw

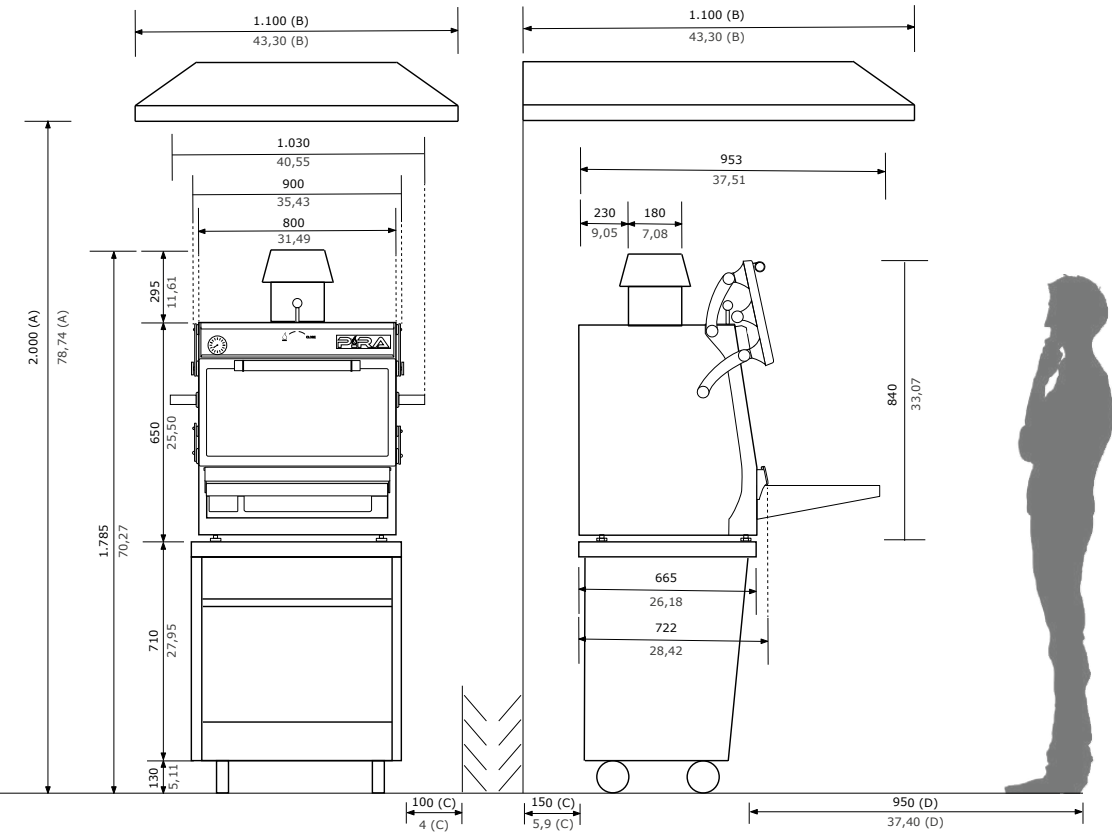


PIRA 80 Silver ED
Rif. 490.107

🍴 115 commensali



Numero di guide	7
Tempo di accensione	35 min.
Produzione media	75 kg/h
Carico massimo di carbone	4,5 kg
Misura della griglia	668 x 535 mm
Capacità vassoi GN per griglia	2xGN 1/1 [Diversa altezza] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Peso netto	221 Kg
Potenza equivalente	4,5 kw

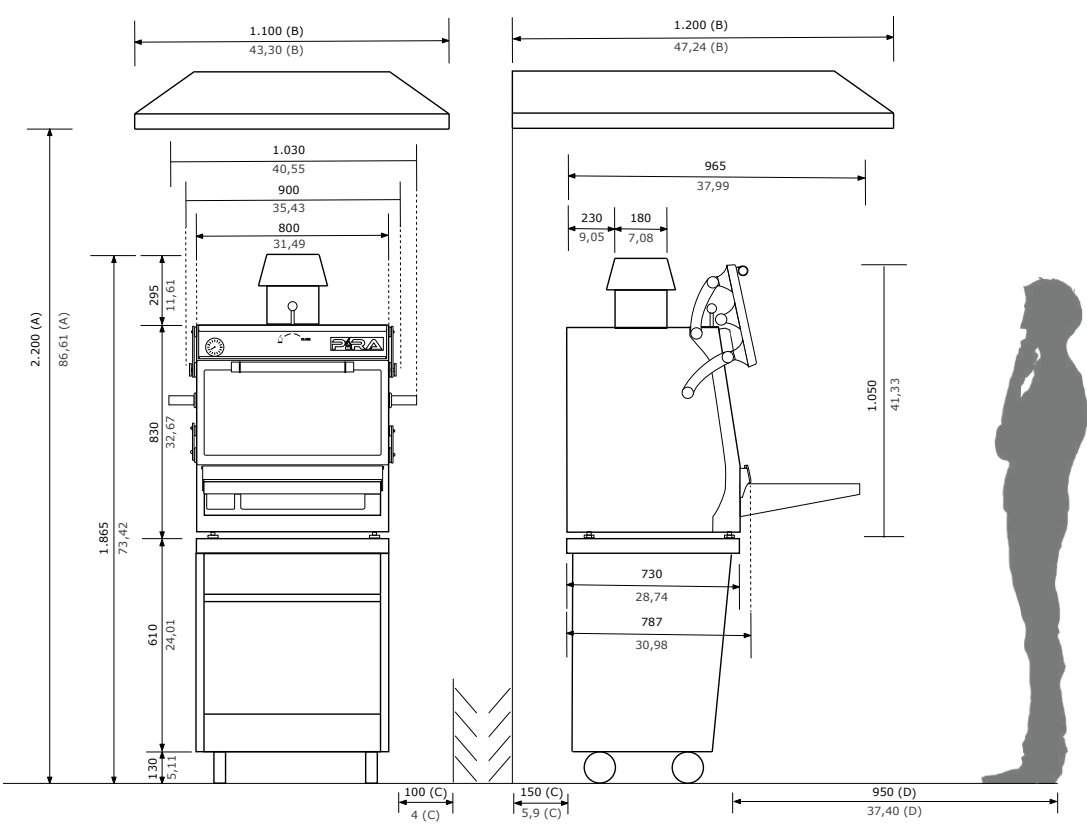


PIRA 80 XXL Silver ED
Rif. 490.108

🍴 127 commensali



Numero di guide	8
Tempo di accensione	40 min.
Produzione media	90 kg/h
Carico massimo di carbone	4,5 kg
Misura della griglia	668 x 535 mm
Capacità vassoi GN per griglia	2xGN 1/1 [Diversa altezza] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Peso netto	260 Kg
Potenza equivalente	4,5 kw

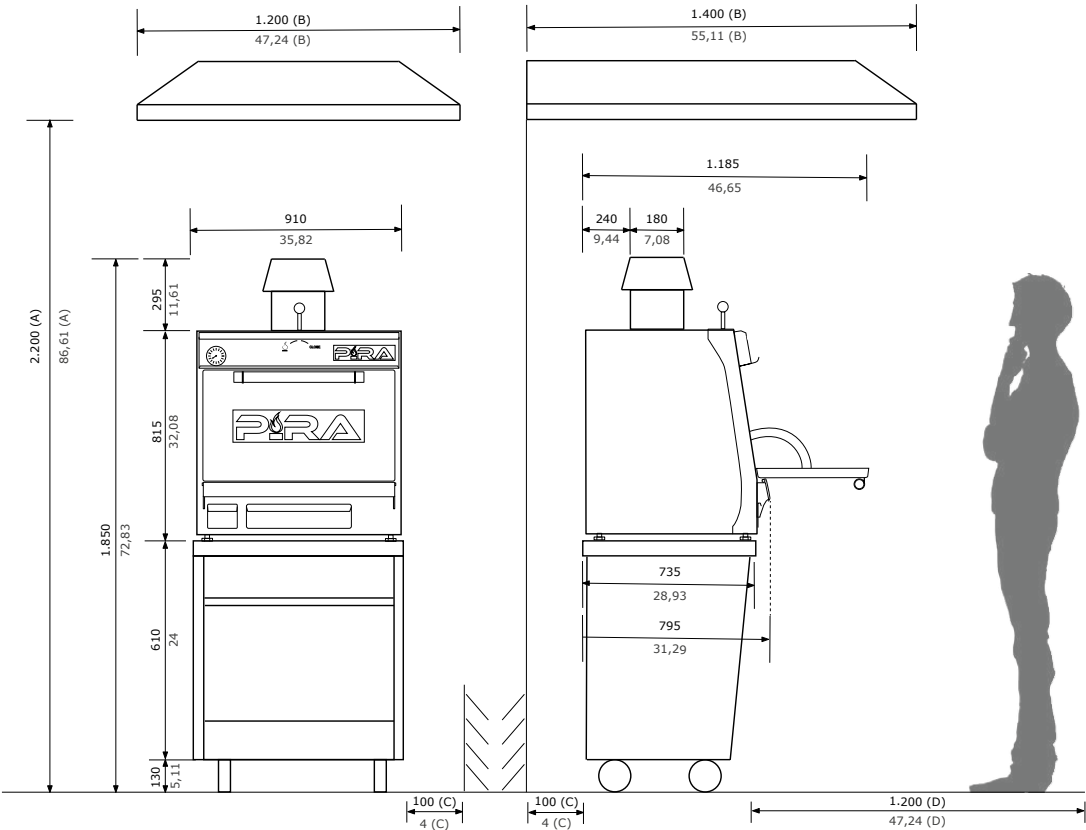


PIRA 90 Silver SD
Rif. 500.106

🍴 140 commensali



Numero di guide	8
Tempo di accensione	40 min.
Produzione media	110 kg/h
Carico massimo di carbone	5 kg
Misura della griglia	770 x 625 mm
Capacità vassoi GN per griglia	2xGN 1/1
Peso netto	275 Kg
Potenza equivalente	6,0 kw

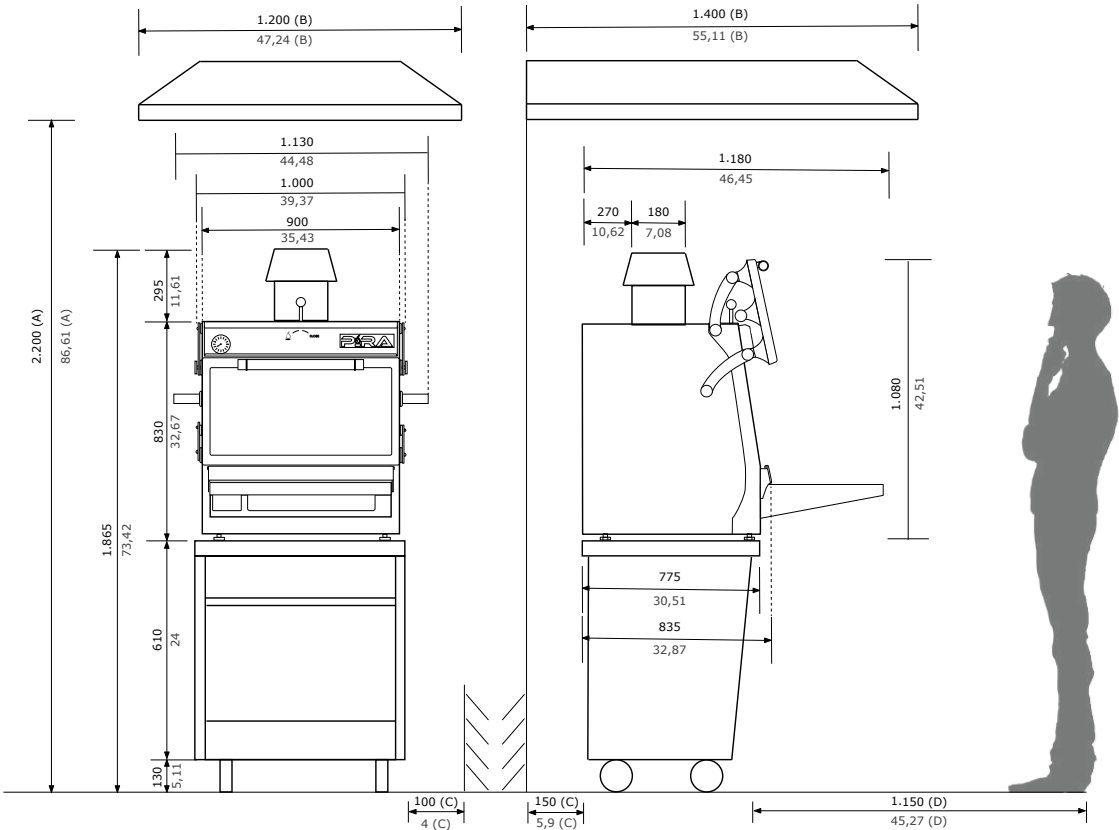


PIRA 90 Silver ED
Rif. 500.107

🍴 140 commensali



Numero di guide	8
Tempo di accensione	40 min.
Produzione media	110 kg/h
Carico massimo di carbone	5 kg
Misura della griglia	770 x 625 mm
Capacità vassoi GN per griglia	2xGN 1/1
Peso netto	303 Kg
Potenza equivalente	6,0 kw

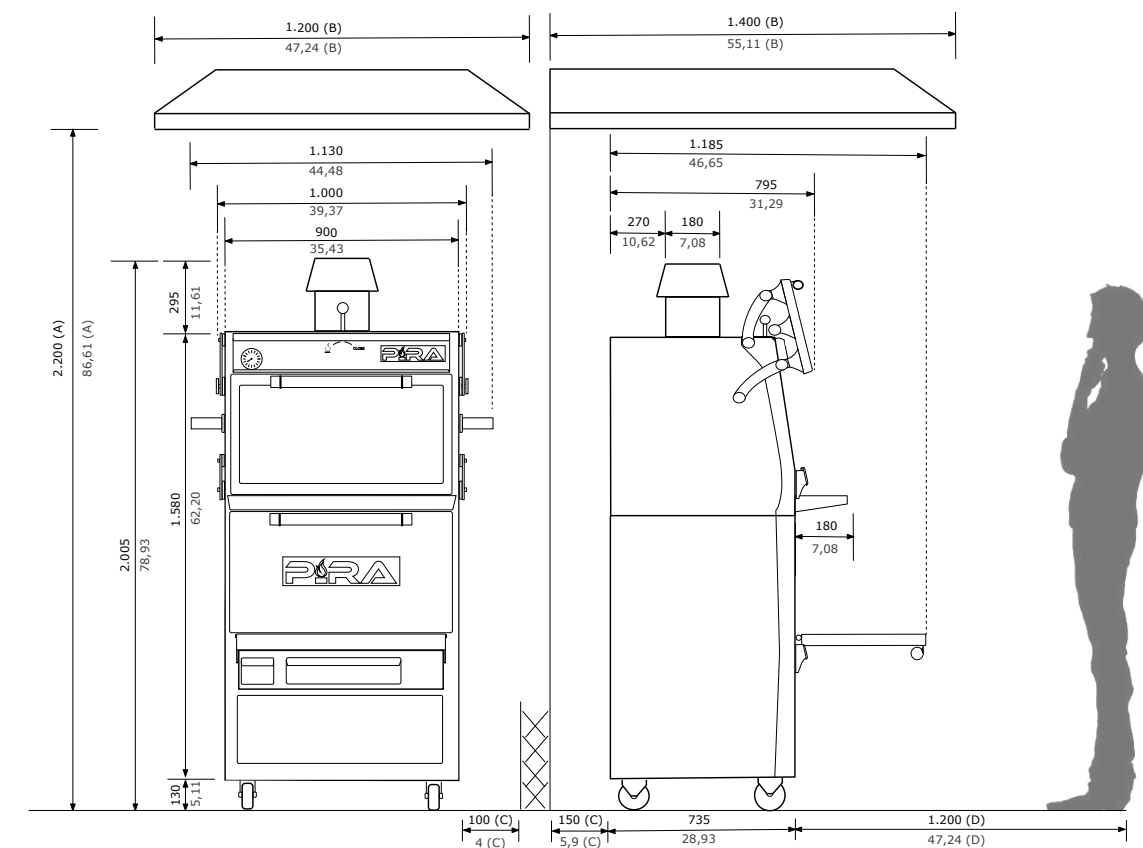




PIRA 90 D Silver
Rif. 170.105

🍴 195 commensali

Numero di guide	7 inf. / 8 sup.
Tempo di accensione	45 min.
Produzione media	145 kg/h
Carico massimo di carbone	6 kg
Misura della griglia	770 x 625 mm
Capacità vassoi GN per griglia	2xGN 1/1
Peso netto	486 Kg
Potenza equivalente	6,0 kw

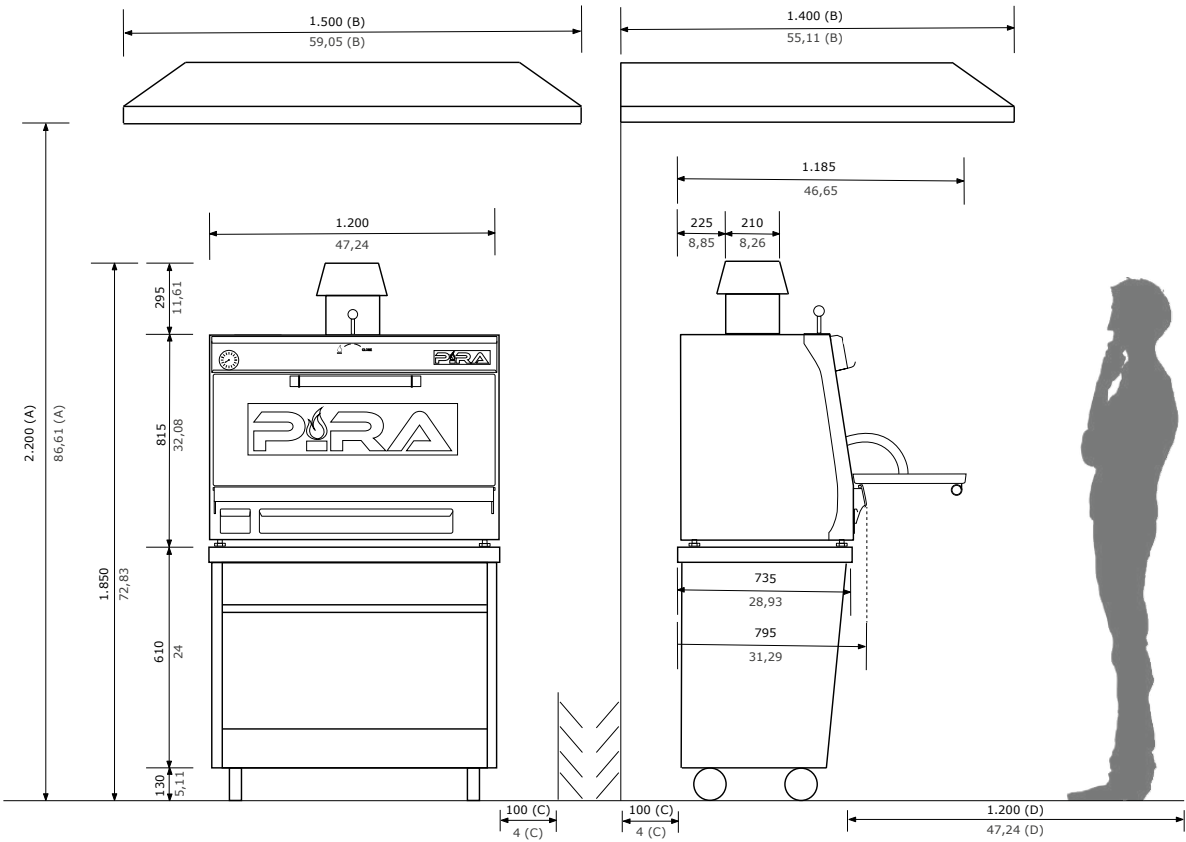


PIRA 120 Silver SD
Rif. 120.106

🍴 200 commensali



Numero di guide	7
Tempo di accensione	40 min.
Produzione media	150 kg/h
Carico massimo di carbone	6 kg
Misura della griglia	1.062 x 625 mm
Capacità vassoi GN per griglia	3xGN 1/1
Peso netto	360 Kg
Potenza equivalente	6,0 kw

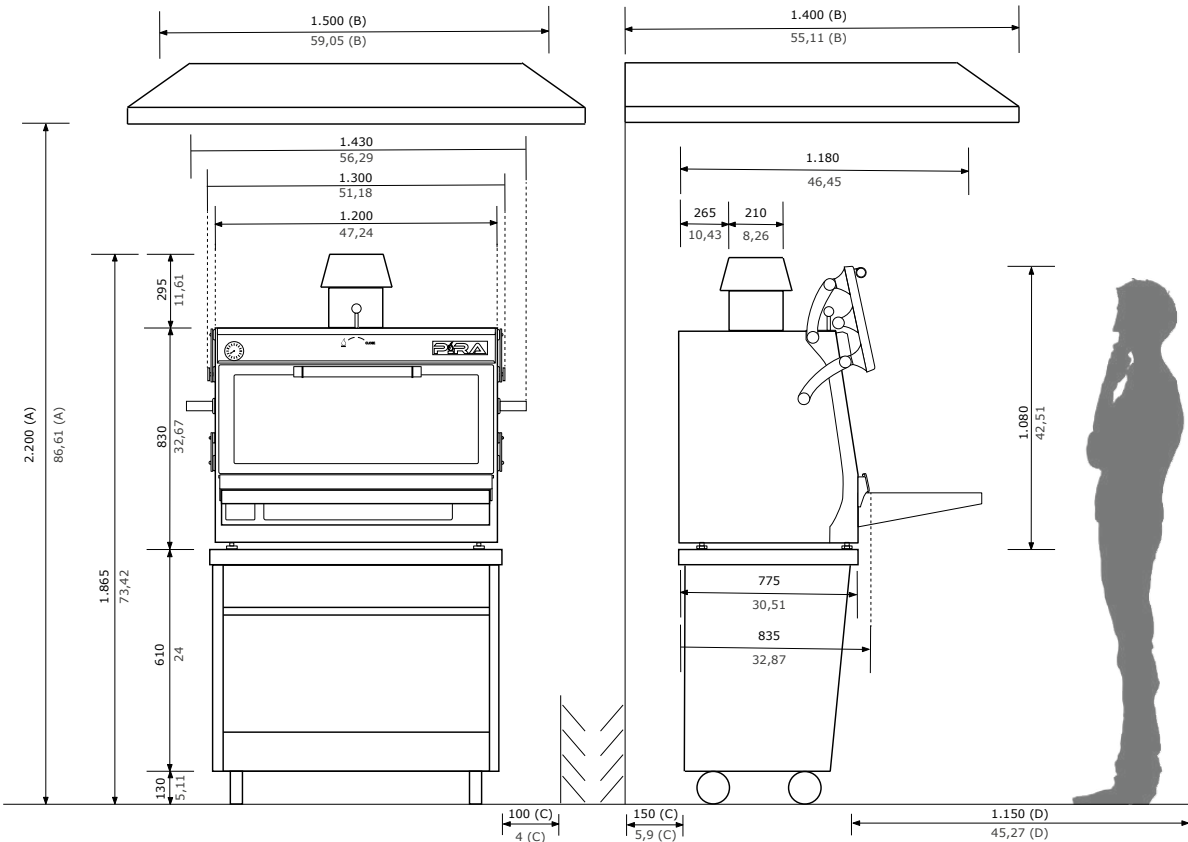


PIRA 120 Silver ED
Rif. 120.107

🍴 200 commensali



Numero di guide	7
Tempo di accensione	40 min.
Produzione media	150 kg/h
Carico massimo di carbone	6 kg
Misura della griglia	1.062 x 625 mm
Capacità vassoi GN per griglia	3xGN 1/1
Peso netto	391 Kg
Potenza equivalente	6,0 kw



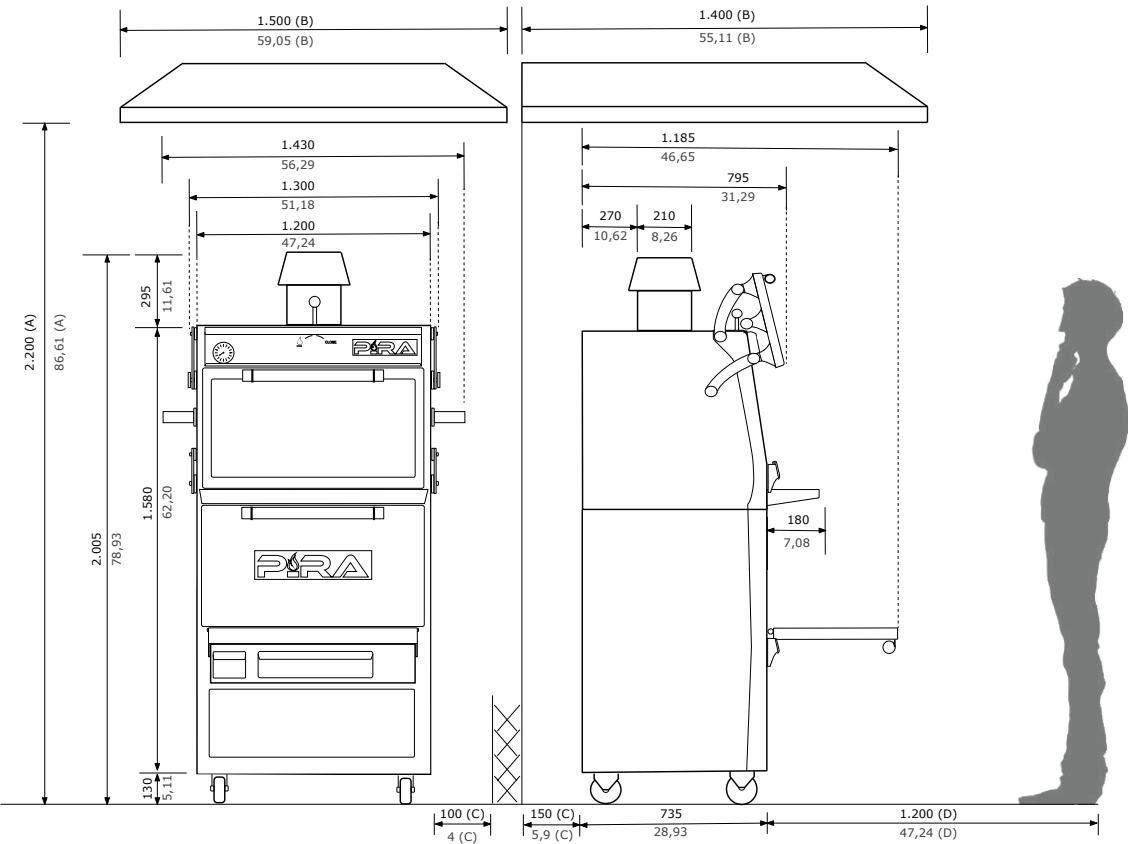
PIRA 120 D Silver

Rif. 120.109

290 commensali



Numero di guide	6 inf. / 6 sup.
Tempo di accensione	45 min.
Produzione media	200 kg/h
Carico massimo di carbone	7 kg
Misura della griglia	1.062 x 625 mm
Capacità vassoi GN per griglia	3xGN 1/1
Peso netto	730 Kg
Potenza equivalente	8,0 kw



Iván Gallardo. Rist. La Pepa.

Valencia. PIRA 70 Silver ED.



Jordi Limón. Rist. Camiral Golf & Wellness.

Girona. PIRA 120 Silver ED.

FORNI A CARBONE
SERIE LUX



PIRA 70 Lux AB
Rif. 450.102

85 commensali



Pira Ovens è leader del mercato dei forni a carbone con il più vasto catalogo attualmente sul mercato e lo fa con la SERIE LUX.

I forni a carbone PIRA LUX SERIES sono disponibili con porta cieca a ribalta, con porta in vetro a ribalta e con porta sollevabile in vetro.

Dal suo lancio questa linea è diventata la TOP SELLER LINE di forni a carbone sul mercato professionale. La generazione di forni a carbone più venduta al mondo ha un nome, ed è la SERIE LUX.

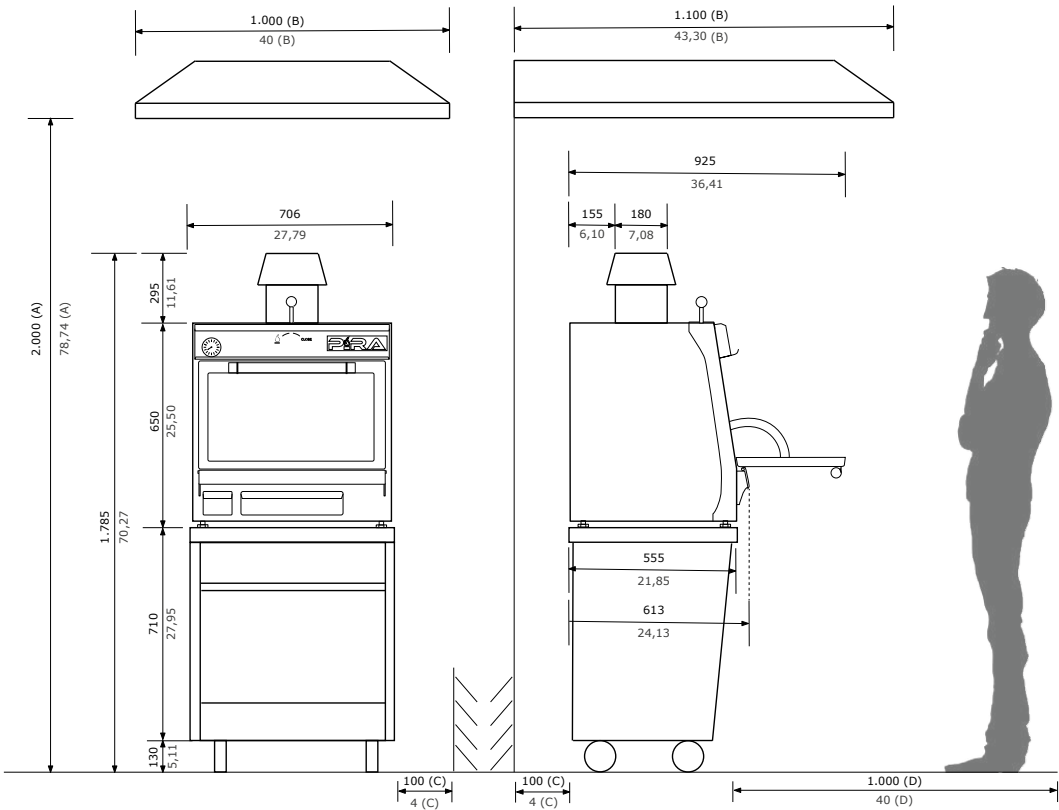
Potrai godertela a casa tua con il modello PIRA 50 Lux AB, al ristorante all'angolo o in decine e decine di ristoranti con stelle Michelin.

#nonaccettarelimiti, il tuo business te ne sarà grato.

Numero di guide	7
Tempo di accensione	30 min.
Produzione media	60 kg/h
Carico massimo di carbone	3 kg
Misura della griglia	568 x 465 mm
Capacità vassoi GN per griglia	1xGN 1/1
Peso netto	146 Kg
Potenza equivalente	3,0 kw



PIRA 80 Lux ED.

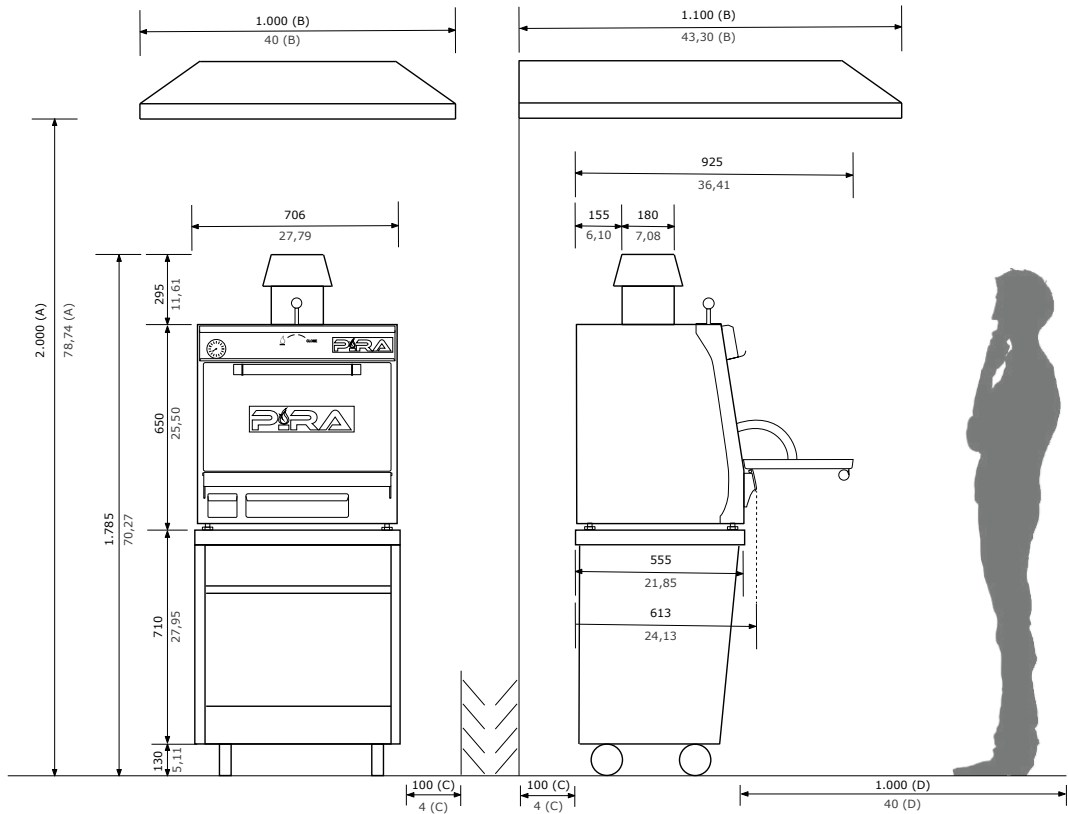


PIRA 70 Lux SD
Rif. 450.103

85 commensali



Numero di guide	7
Tempo di accensione	30 min.
Produzione media	60 kg/h
Carico massimo di carbone	3 kg
Misura della griglia	568 x 465 mm
Capacità vassoi GN per griglia	1xGN 1/1
Peso netto	155 Kg
Potenza equivalente	3,0 kw

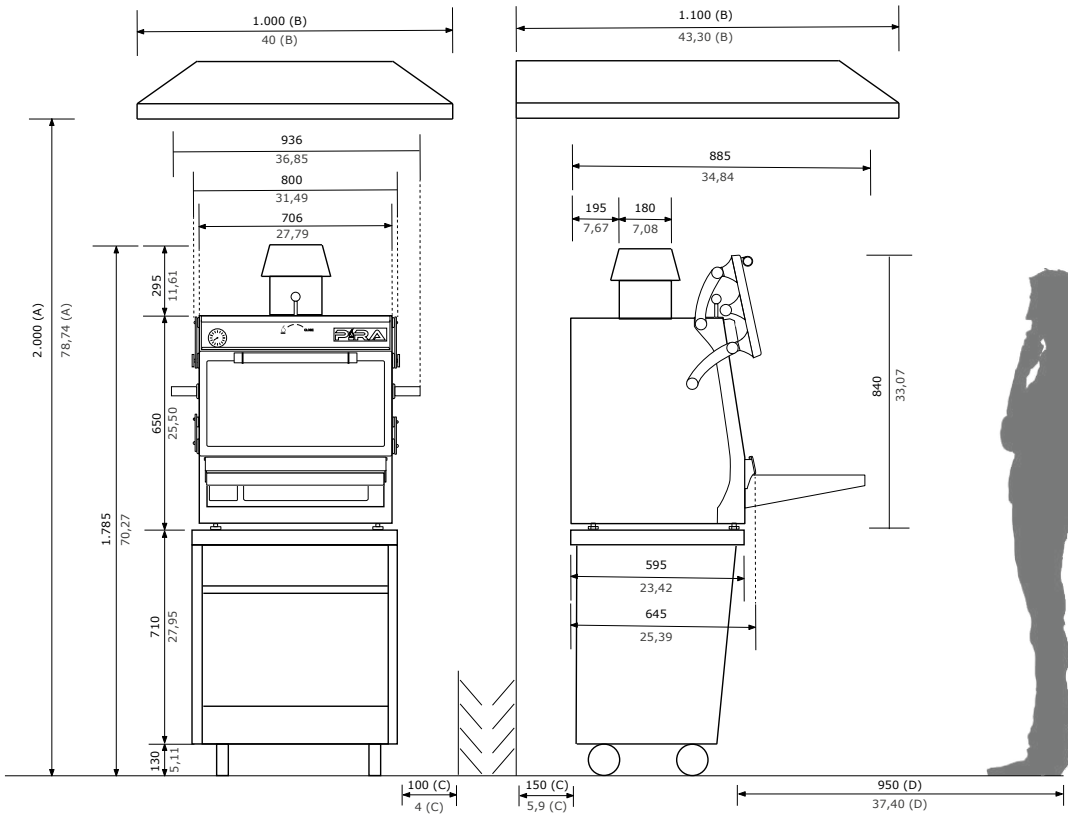


PIRA 70 Lux ED
Rif. 450.104

85 commensali

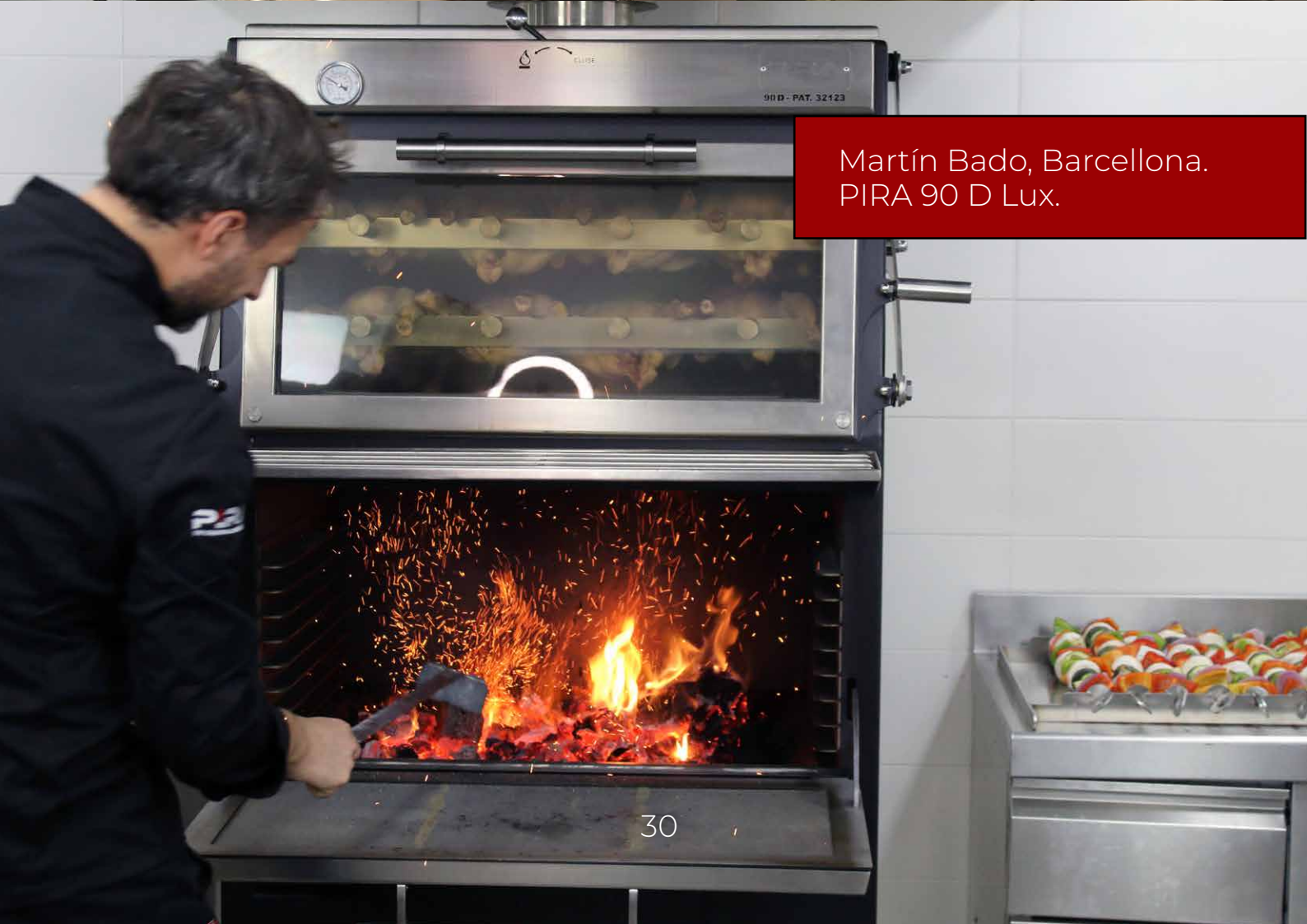


Numero di guide	7
Tempo di accensione	30 min.
Produzione media	60 kg/h
Carico massimo di carbone	3 kg
Misura della griglia	568 x 465 mm
Capacità vassoi GN per griglia	1xGN 1/1
Peso netto	187 Kg
Potenza equivalente	3,0 kw





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



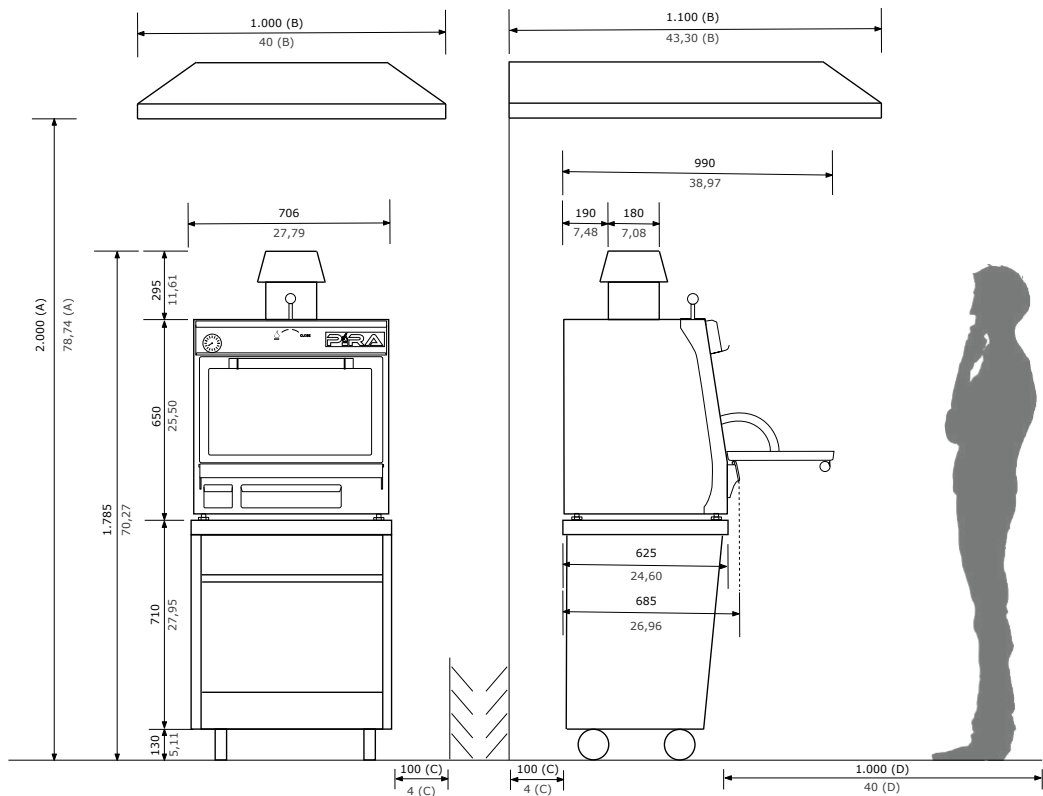
Martín Bado, Barcellona. PIRA 90 D Lux.



PIRA 70 XL Lux AB
Rif. 480.102

🍴 100 commensali

Numero di guide	7
Tempo di accensione	30 min.
Produzione media	65 kg/h
Carico massimo di carbone	4 kg
Misura della griglia	568 x 535 mm
Capacità vassoi GN per griglia	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Peso netto	158 Kg
Potenza equivalente	3,5 kw

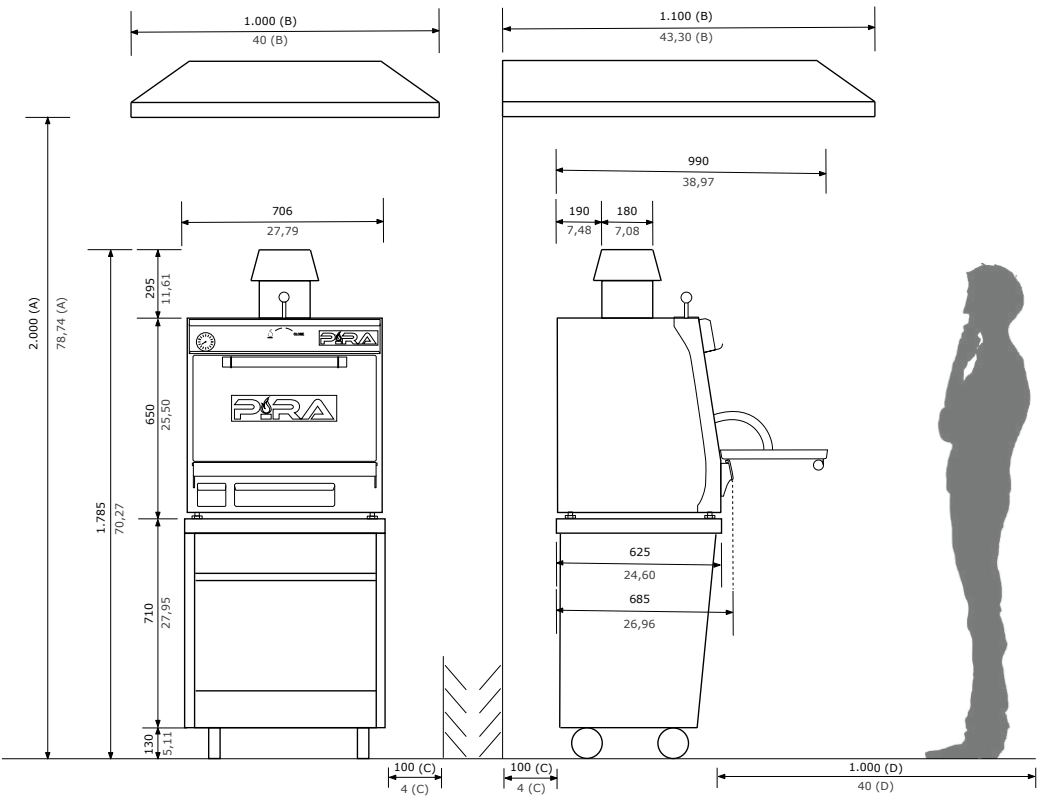


PIRA 70 XL Lux SD
Rif. 480.103

🍴 100 commensali



Numero di guide	7
Tempo di accensione	30 min.
Produzione media	65 kg/h
Carico massimo di carbone	4 kg
Misura della griglia	568 x 535 mm
Capacità vassoi GN per griglia	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Peso netto	167 Kg
Potenza equivalente	3,5 kw

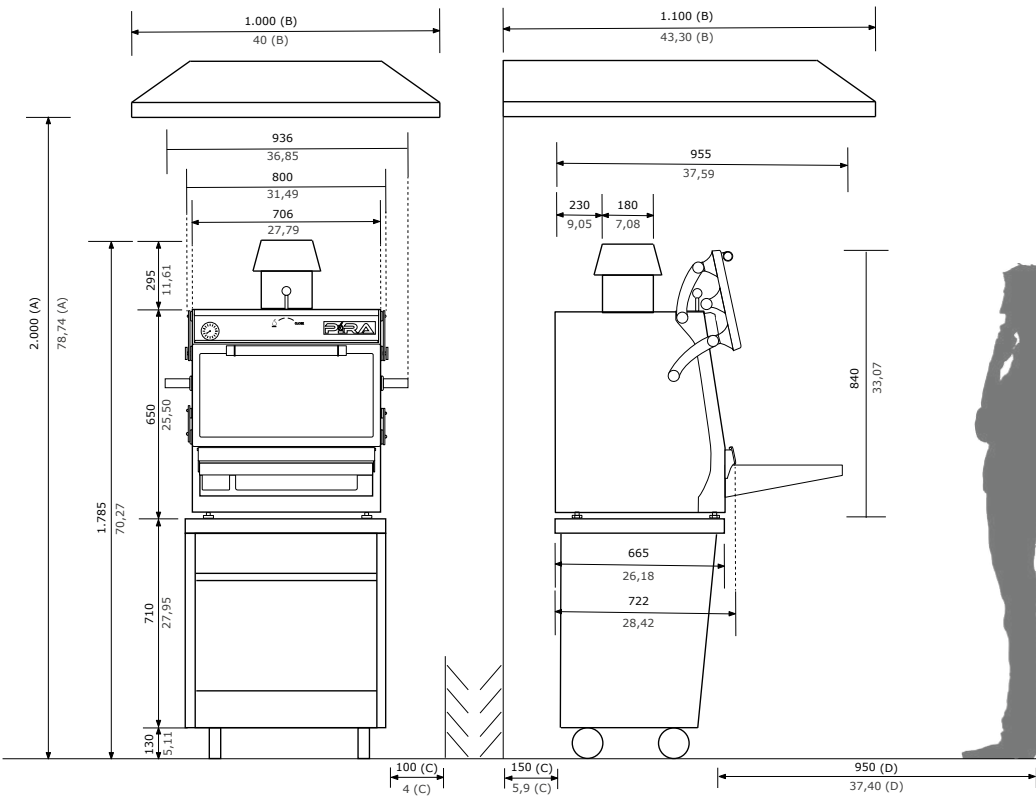


PIRA 70 XL Lux ED
Rif. 480.104

🍴 100 commensali



Numero di guide	7
Tempo di accensione	30 min.
Produzione media	65 kg/h
Carico massimo di carbone	4 kg
Misura della griglia	568 x 535 mm
Capacità vassoi GN per griglia	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Peso netto	200 Kg
Potenza equivalente	3,5 kw





Chef Assessor in azione
PIRA 90 Lux ED.



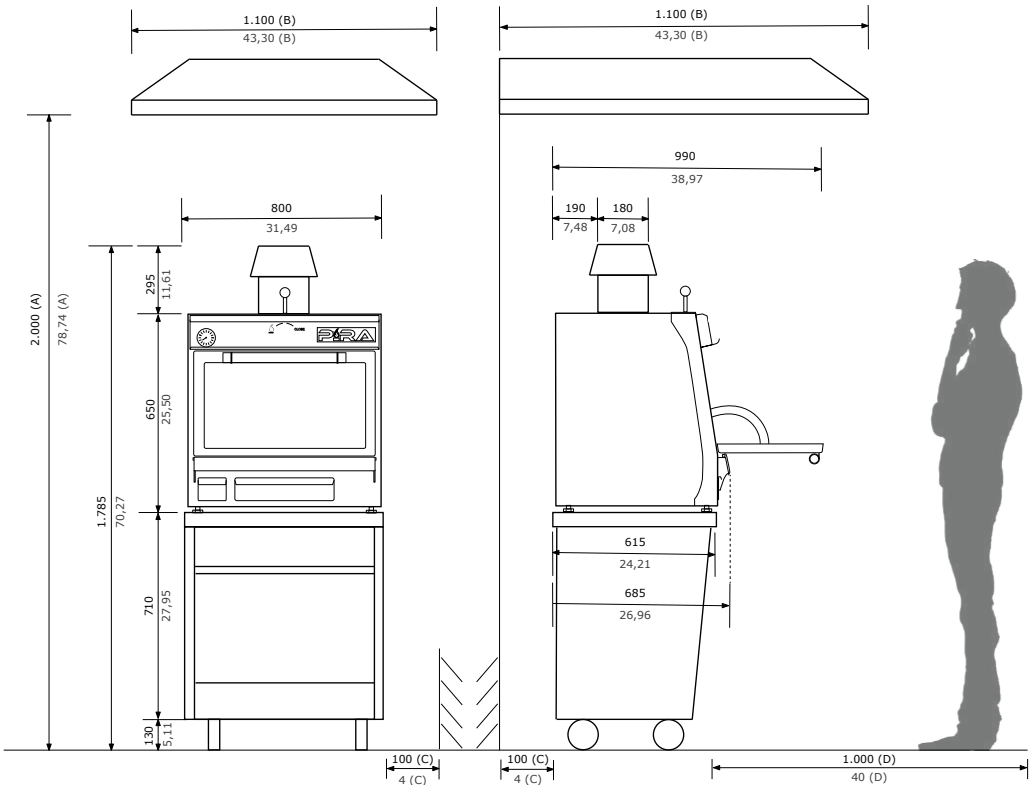
Hotel Le Provençal.
Hyères. PIRA 90 Lux ED.



PIRA 80 Lux AB
Rif. 490.102

✂ 115 commensali

Numero di guide	7
Tempo di accensione	35 min.
Produzione media	75 kg/h
Carico massimo di carbone	4,5 kg
Misura della griglia	668 x 535 mm
Capacità vassoi GN per griglia	2xGN 1/1 [Diversa altezza] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Peso netto	175 Kg
Potenza equivalente	4,5 kw



PIRA 80 Lux SD
Rif. 490.103

🍴 115 commensali



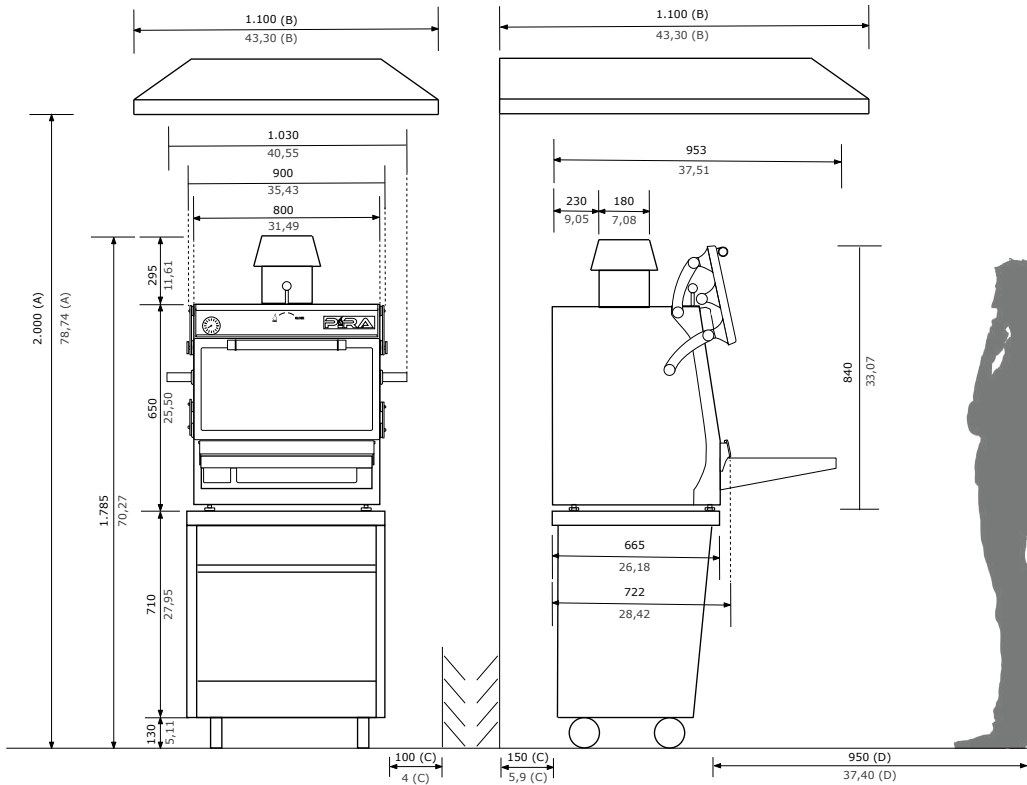
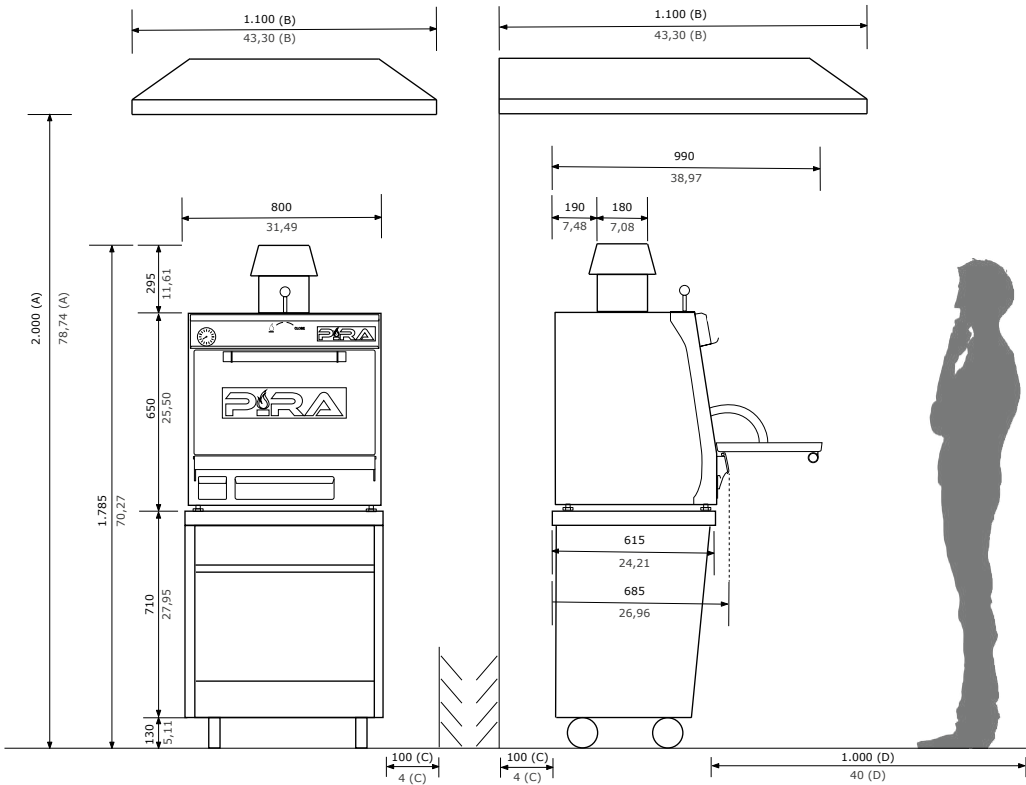
Numero di guide	7
Tempo di accensione	35 min.
Produzione media	75 kg/h
Carico massimo di carbone	4,5 kg
Misura della griglia	668 x 535 mm
Capacità vassoi GN per griglia	2xGN 1/1 [Diversa altezza] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Peso netto	186 Kg
Potenza equivalente	4,5 kw

PIRA 80 Lux ED
Rif. 490.104

🍴 115 commensali



Numero di guide	7
Tempo di accensione	35 min.
Produzione media	75 kg/h
Carico massimo di carbone	4,5 kg
Misura della griglia	668 x 535 mm
Capacità vassoi GN per griglia	2xGN 1/1 [Diversa altezza] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Peso netto	221 Kg
Potenza equivalente	4,5 kw





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



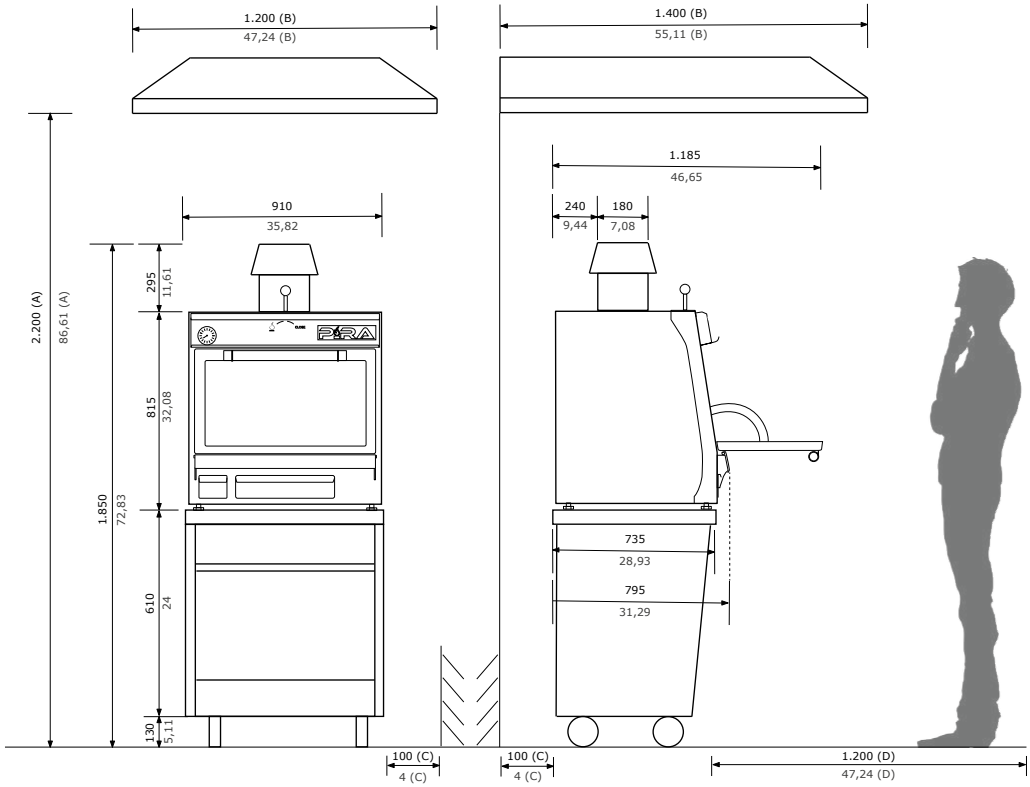
Martín Bado, Barcellona. PIRA 90 D Lux.



PIRA 90 Lux AB
Rif. 500.102

🍴 140 commensali

Numero di guide	8
Tempo di accensione	40 min.
Produzione media	110 kg/h
Carico massimo di carbone	5 kg
Misura della griglia	770 x 625 mm
Capacità vassoi GN per griglia	2xGN 1/1
Peso netto	256 Kg
Potenza equivalente	6,0 kw

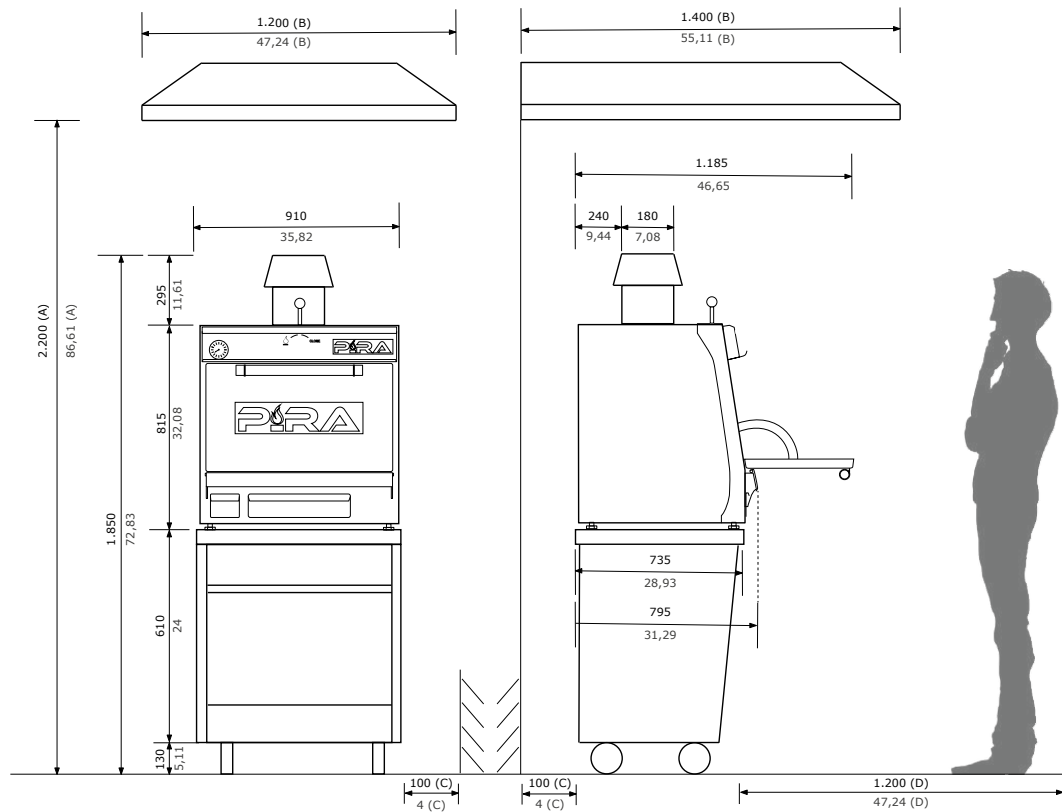


PIRA 90 Lux SD
Rif. 500.103

🍴 140 commensali



Numero di guide	8
Tempo di accensione	40 min.
Produzione media	110 kg/h
Carico massimo di carbone	5 kg
Misura della griglia	770 x 625 mm
Capacità vassoi GN per griglia	2xGN 1/1
Peso netto	275 Kg
Potenza equivalente	6,0 kw



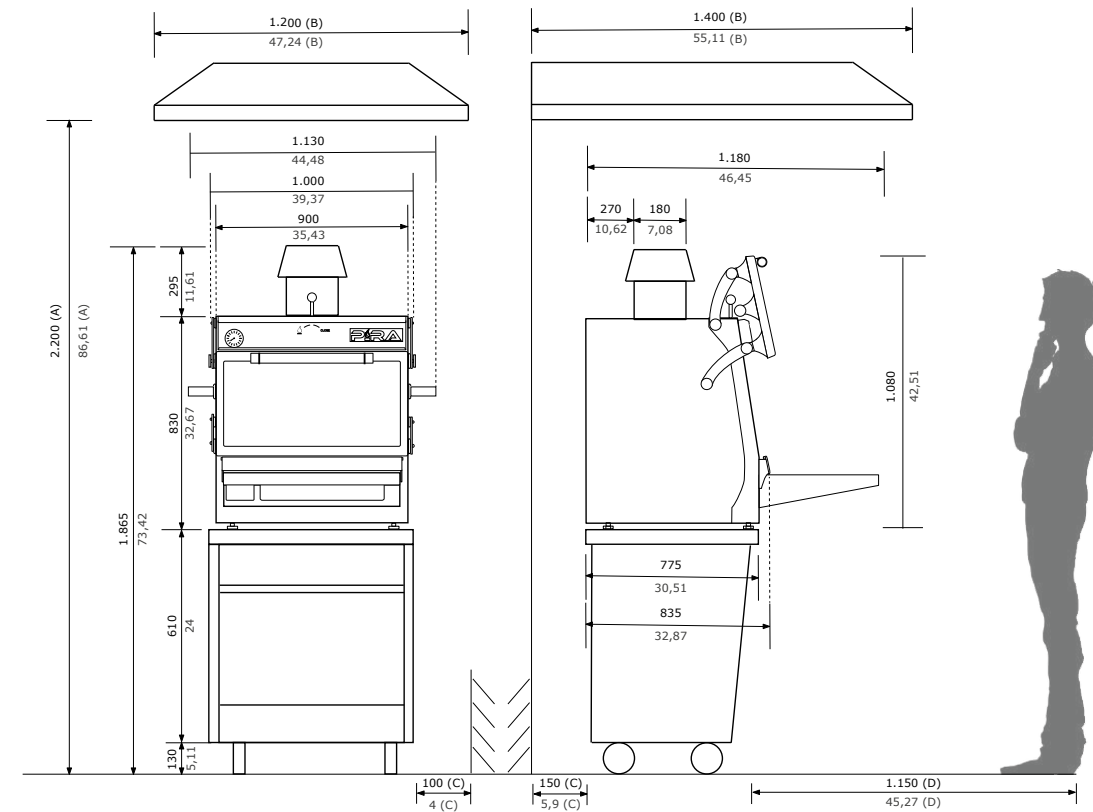
40

PIRA 90 Lux ED
Rif. 500.104

 140 commensali



Numero di guide	8
Tempo di accensione	40 min.
Produzione media	110 kg/h
Carico massimo di carbone	5 kg
Misura della griglia	770 x 625 mm
Capacità vassoi GN per griglia	2xGN 1/1
Peso netto	303 Kg
Potenza equivalente	6,0 kw



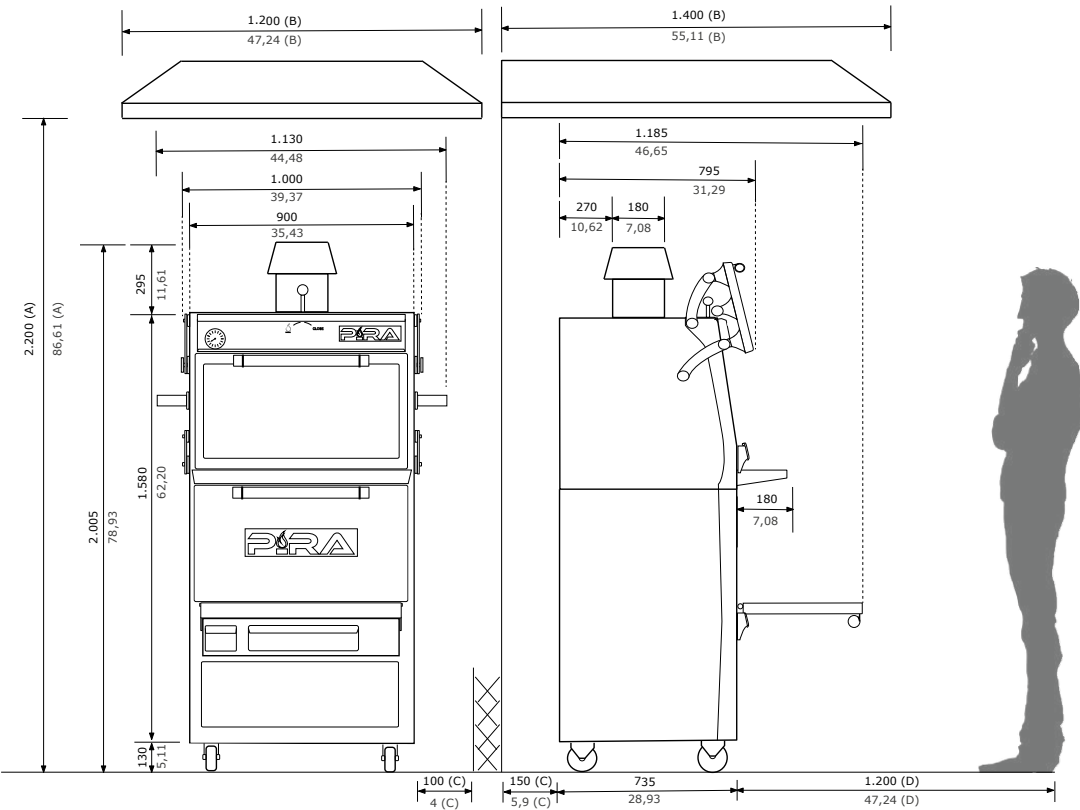
47

PIRA 90 D Lux
Rif. 170.108

🍴 195 commensali



Numero di guide	7 inf. / 8 sup.
Tempo di accensione	45 min.
Produzione media	145 kg/h
Carico massimo di carbone	6 kg
Misura della griglia	770 x 625 mm
Capacità vassoi GN per griglia	2xGN 1/1
Peso netto	486 Kg
Potenza equivalente	6,0 kw



Jordi Bataller e Richard Alcayde. Rist.
Boca Negra. Cordova. PIRA 70 Lux ED.



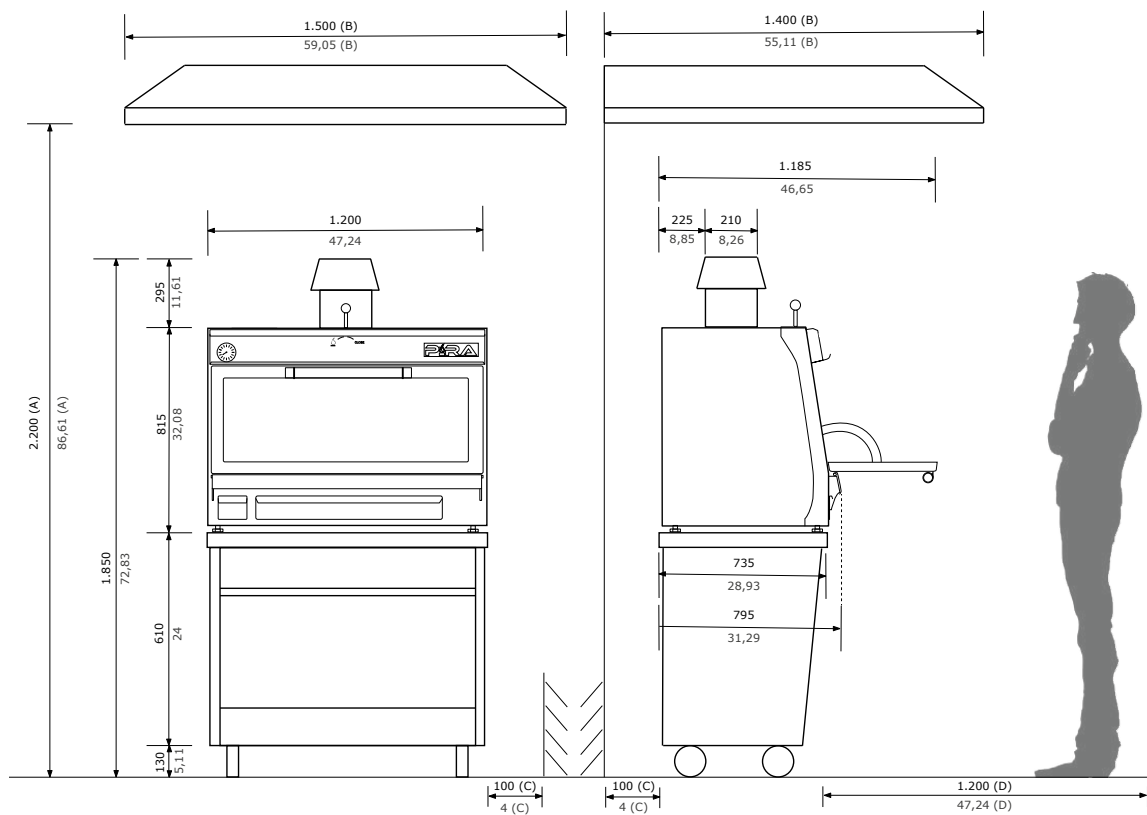
Andrés Arias Charry.
Murcia. PIRA 120 Lux AB.

PIRA 120 Lux AB
Rif. 120.102

🍴 200 commensali



Numero di guide	7
Tempo di accensione	40 min.
Produzione media	150 kg/h
Carico massimo di carbone	6 kg
Misura della griglia	1.062 x 625 mm
Capacità vassoi GN per griglia	3xGN 1/1
Peso netto	335 Kg
Potenza equivalente	6,0 kw

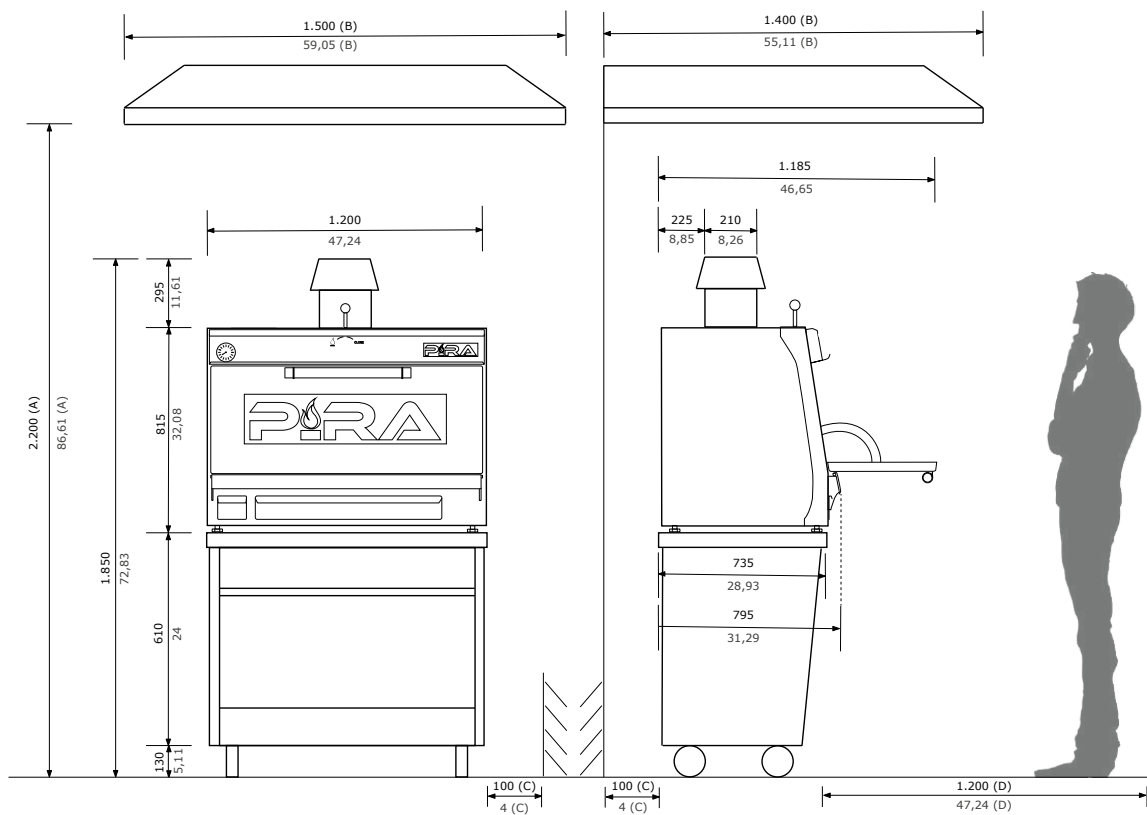


PIRA 120 Lux SD
Rif. 120.103

🍴 200 commensali



Numero di guide	7
Tempo di accensione	40 min.
Produzione media	150 kg/h
Carico massimo di carbone	6 kg
Misura della griglia	1.062 x 625 mm
Capacità vassoi GN per griglia	3xGN 1/1
Peso netto	360 Kg
Potenza equivalente	6,0 kw

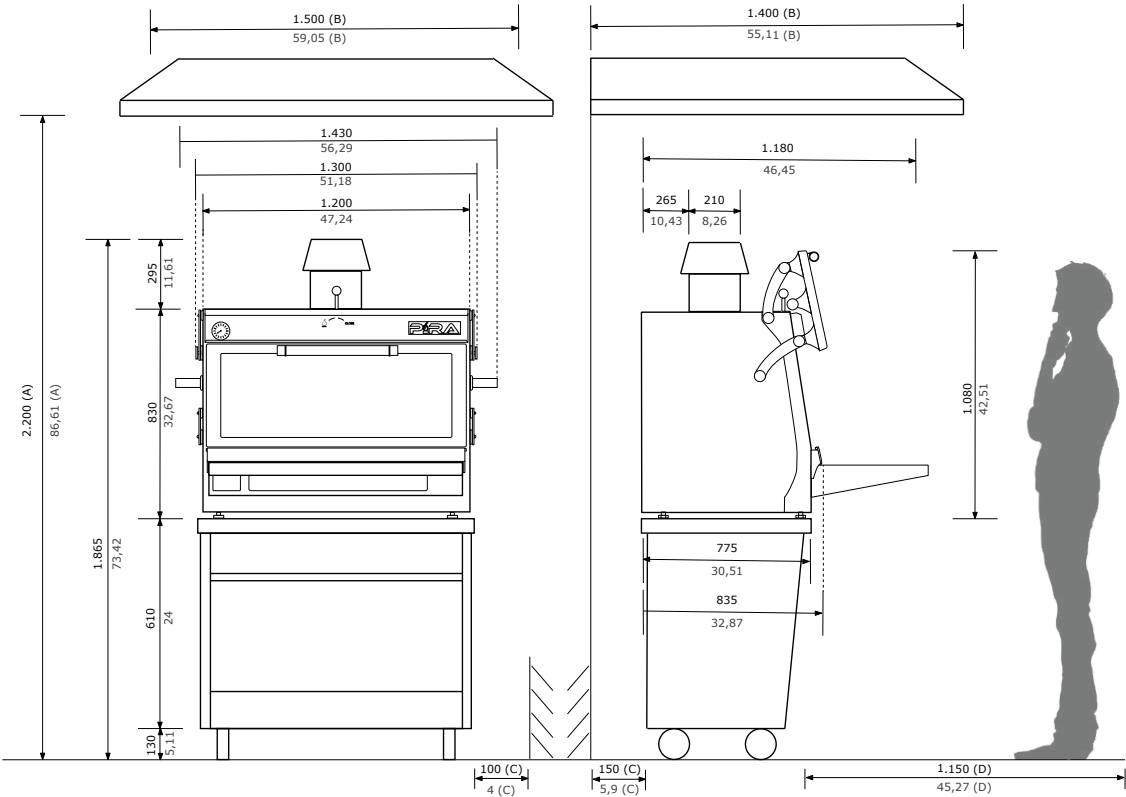


PIRA 120 Lux ED
Rif. 120.104

🍴 200 commensali



Numero di guide	7
Tempo di accensione	40 min.
Produzione media	150 kg/h
Carico massimo di carbone	6 kg
Misura della griglia	1.062 x 625 mm
Capacità vassoi GN per griglia	3xGN 1/1
Peso netto	391 Kg
Potenza equivalente	6,0 kw

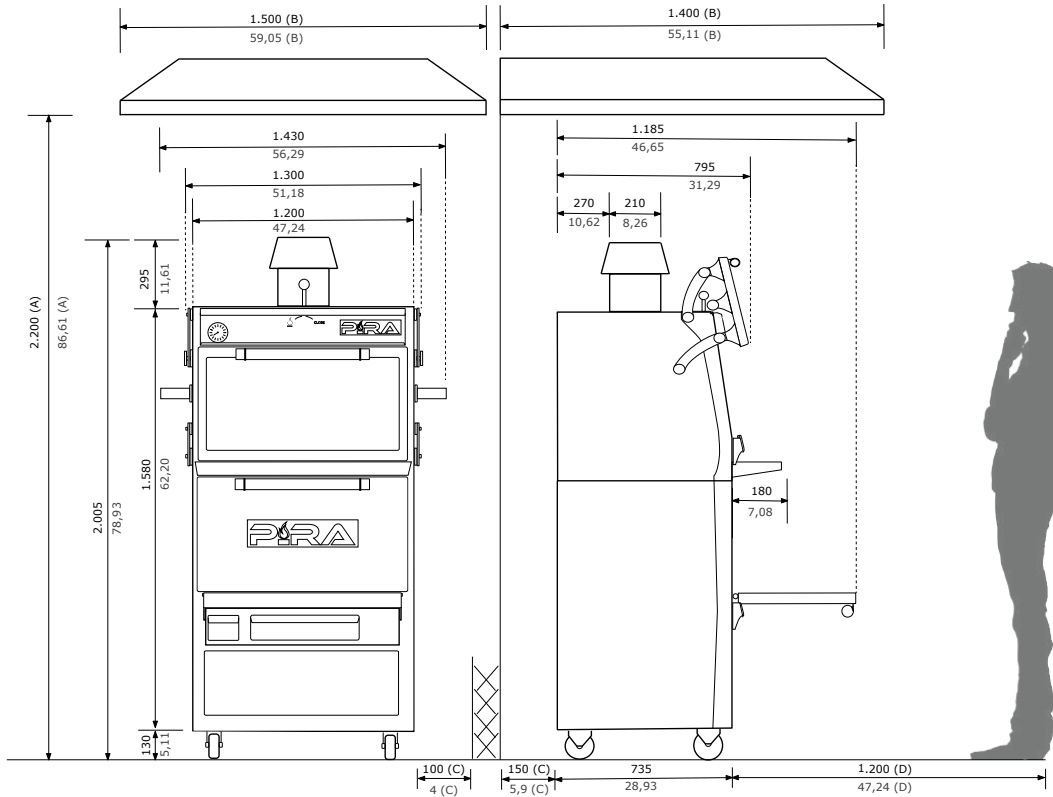


PIRA 120 D Lux
Rif. 120.108

🍴 290 commensali



Numero di guide	6 inf. / 6 sup.
Tempo di accensione	45 min.
Produzione media	200 kg/h
Carico massimo di carbone	7 kg
Misura della griglia	1.062 x 625 mm
Capacità vassoi GN per griglia	3xGN 1/1
Peso netto	730 Kg
Potenza equivalente	8,0 kw





Chef Assessor Miquel Lligadas.
PIRA 70 Black AB.



Fabio Pecceli. Roma.
PIRA 70 Black AB.



FORNI A CARBONE SERIE BLACK

Pira Ovens con la PIRA BLACK SERIES vuole arrivare a tutto il pubblico. La linea di forni BLACK SERIES si riduce a 3 modelli di forni a carbone verniciati in nero e con sportello a ribalta in vetro, in grado di soddisfare tutti i tipi di ristoranti e di dimensioni, ed è progettata in modo che nessun ristorante resti senza l'inconfondibile sapore del "PIRAFLAVOUR".

È la LINEA PIÙ ECONOMICA, ma questo non significa che sia di scarsa qualità. Potrai godertela a casa tua con il modello PIRA 50 Black AB, al ristorante all'angolo o nei ristoranti in qualsiasi angolo del mondo.

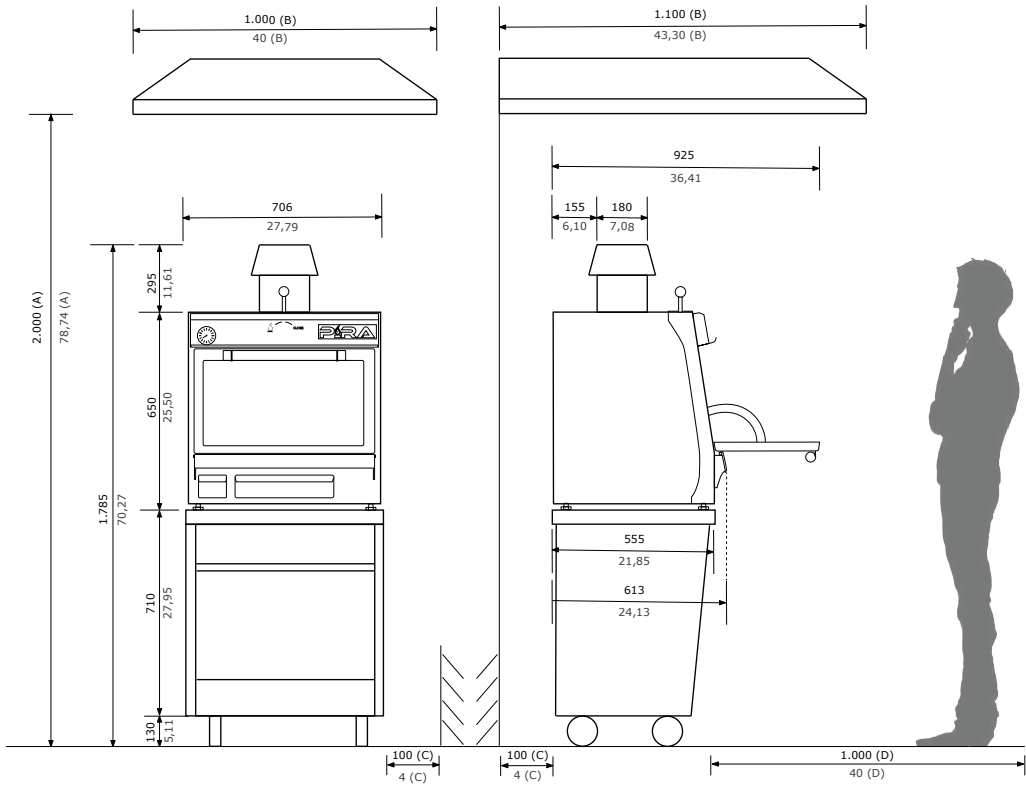


PIRA 70 Black AB
Rif. 450.101

🍴 85 commensali



Numero di guide	7
Tempo di accensione	30 min.
Produzione media	60 kg/h
Carico massimo di carbone	3 kg
Misura della griglia	568 x 465 mm
Capacità vassoi GN per griglia	1xGN 1/1
Peso netto	146 Kg
Potenza equivalente	3,0 kw

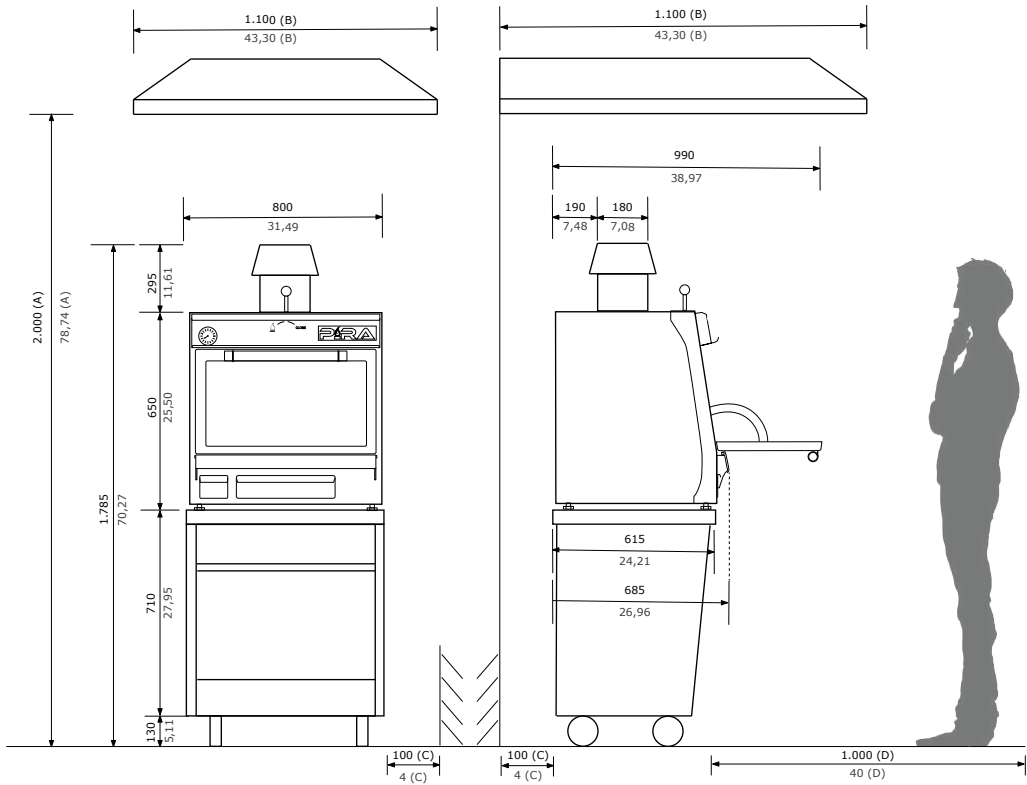


PIRA 80 Black AB
Rif. 490.101

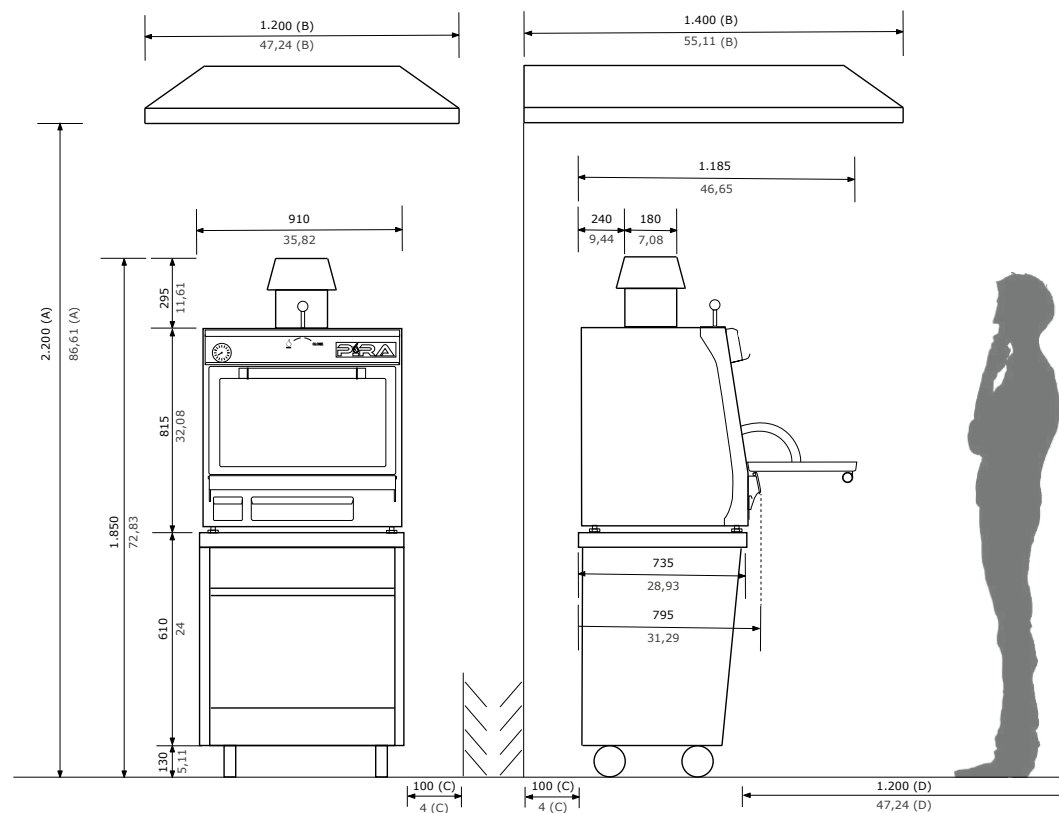
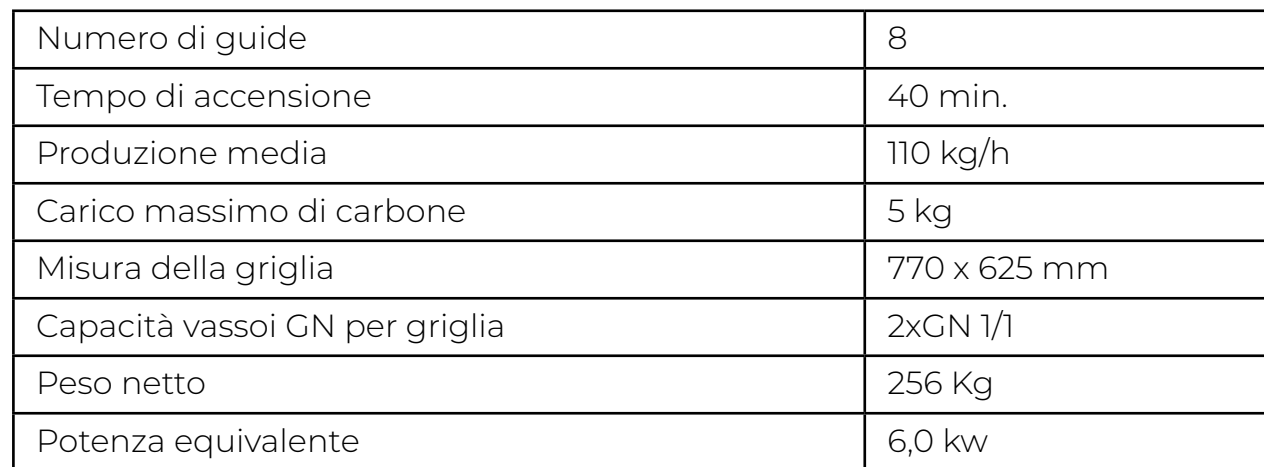
🍴 115 commensali



Numero di guide	7
Tempo di accensione	35 min.
Produzione media	75 kg/h
Carico massimo di carbone	4,5 kg
Misura della griglia	668 x 535 mm
Capacità vassoi GN per griglia	2xGN 1/1 [Diversa altezza] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Peso netto	175 Kg
Potenza equivalente	4,5 kw



🍴 140 commensali



ACCESSORI INCLUSI NEI FORNI



Griglie con aste

Rif: 900.045 Mod: 70 Mis: 568 x 465	Rif: 900.048 Mod: 70 XL Mis: 568 x 535	Rif: 900.049 Mod: 80 / 80 XXL Mis: 668 x 535
Rif: 900.050 Mod: 90/90D Mis: 770 x 625	Rif: 900.120 Mod: 120 / 120 D Mis: 1.062 x 625	

Tavolo frontale (solo sportello ED)

Rif: 902.945 Mod: 70 / 70 XL Mis: 624 x 253	Rif: 902.949 Mod: 80 Mis: 724 x 253	Rif: 904.049 Mod: 80 XXL Mis: 730 x 355
Rif: 904.050 Mod: 90 Mis: 816 x 403	Rif: 904.150 Mod: 90 D Mis: 886 x 185	Rif: 904.012 Mod: 120 Mis: 1.110 x 403
Rif: 904.120 Mod: 120 D Mis: 1.176 x 185		



Attizzatoio

Rif: 950.001 Mod: 70, 80, 90 Lung: 650 mm
Rif: 950.008 Mod: 120 Lung: 850 mm



Pinze

Rif: 950.011 Lung: 265 mm
La serie Silver comprende una seconda pinza:
Rif: 950.004 Lung: 400 mm



Paco Roncero. Pinze TOP,



ACCESSORI OPZIONALI FORNI

PINZE

Noi di Hornos Brasa Pira abbiamo sviluppato un'ampia gamma di pinze pensate per l'uso continuativo del forno e la manipolazione di alimenti al suo interno. Sono inoltre lo strumento per poter spostare la griglia verso il cuoco con le pinze stesse. Oltre ai modelli generali, offriamo anche pinze di precisione per l'impiattamento.



Pinze top

Rif: 950.004
Lung: 400 mm



Pinze forchetta

Rif: 950.011
Lung: 265 mm



Pinze piatte

Rif: 950.012
Lung: 265 mm



Pinze per impiattare

Rif: 950.013
Lung: 210 mm



Pinze per impiattare
slim

Rif: 950.014
Lung: 220 mm

Rakel Cernicharo, Rist. Karak,
Valencia. Pinze per impiattare slim



Jordi Limón. Pinze TOP.



SCALDAVIVANDE

I nuovi vassoi scaldavivande di Pira sono un grande accessorio per il tuo forno a carbone e ti permettono di sfruttare il calore della parte superiore del forno per mantenere i piatti caldi o per scaldare le preparazioni prima di cucinarle, ottimizzando così tutto lo spazio a disposizione.

Approfitta di tutto lo spazio e dell'energia del tuo forno con i nuovi vassoi scaldavivande Pira!



Scaldavivande
80 XXL ED

Rif: 924.492
Mis: 790x550x50



Scaldavivande
90 AB / SD

Rif: 920.050
Mis: 890x575x50



Scaldavivande
90 ED / 90 D

Rif: 924.050
Mis: 890x610x50



Scaldavivande
70 AB / SD

Rif: 920.045
Mis: 690x430x50



Scaldavivande
70 ED

Rif: 924.045
Mis: 690x445x50



Scaldavivande
70 XL AB / SD

Rif: 920.048
Mis: 690x480x50



Scaldavivande
120 AB / SD

Rif: 920.120
Mis: 1.180x580x50



Scaldavivande
120 ED / 120 D

Rif: 924.120
Mis: 1.185x615x50



Scaldavivande
70 XL ED

Rif: 924.048
Mis: 695x515x50



Scaldavivande
80 AB / SD

Rif: 920.049
Mis: 795x480x50



Scaldavivande
80 ED

Rif: 924.049
Mis: 795x515x50



TAVOLO PER CARBONE

Ogni forno di Pira Ovens ha il suo tavolo. I tavoli di Pira sono realizzati con un design moderno in grado di sostenere il grande peso del forno e allo stesso tempo possono essere facilmente maneggiati da chiunque. Possiamo fissare le gambe dei forni al tavolo trasformando i due componenti in un solo elemento. I tavoli sono dotati di una guida per poter contenere griglie, di un ripiano intermedio e di uno scomparto per il carbone.



Tavolo 80 XXL Silver

Rif: 773.492
Mis: 730x800x730



Tavolo 90 Lux

Rif: 770.250
Mis: 800x900x730



Tavolo 90 Silver

Rif: 770.350
Mis: 800x900x730



Tavolo 70 Lux

Rif: 770.245
Mis: 625x700x830



Tavolo 70 Silver

Rif: 770.345
Mis: 625x700x830



Tavolo 70 XL Lux

Rif: 770.248
Mis: 685x700x830



Tavolo 120 Lux

Rif: 770.220
Mis: 800x1.200x730



Tavolo 120 Silver

Rif: 770.320
Mis: 800x1.200x730



Paletta per carbone
corta
Rif: 905.003
Lunghezza: 395 mm



Tavolo 70 XL Silver

Rif: 770.348
Mis: 685x700x830



Tavolo 80 Lux

Rif: 770.249
Mis: 685x800x830



Tavolo 80 Silver

Rif: 770.349
Mis: 685x800x830



Paletta per carbone
lunga
Rif: 905.004
Lunghezza: 555 mm



KIT CAMINO

I forni PIRA sono dotati di dispositivo di arresto del ritorno di fiamma e regolatori di tiraggio integrati, pronti per funzionare sin dal primo momento posizionandoli semplicemente sotto la cappa.

Se desideri installare un forno PIRA in una cucina insieme agli altri elementi è necessario installare anche un kit camino a vista.

Le normative nella maggior parte dei paesi prevedono che debba essere presente una canna fumaria separata per i fumi provenienti da combustibili solidi (legna o carbone) e in alcuni casi richiedono che il dispositivo di arresto del ritorno di fiamma sia visibile a occhio nudo, per cui è necessario rispettare sempre la normativa vigente. In questo modo, tenendo conto della normativa e delle esigenze del cliente, il kit camino può essere adattato a tutte le necessità.

Il kit camino è disponibile in due versioni, il kit camino SMONTABILE con dispositivo di arresto del ritorno di fiamma non smontabile e il kit camino UNIBODY con dispositivo di arresto del ritorno di fiamma smontabile.



KIT CAMINO SMONTABILE

Kit disponibile nei modelli 50, 70, 70 XL, 80, 80 XXL, 90 e 90 D. Si può scegliere con o senza regolatore esterno, tenendo sempre in considerazione la normativa e le esigenze. I componenti presenti sono:

- Anello di accoppiamento (750.001): Componente necessario per montare il Tagliafuoco esterno senza il Regolatore esterno.
- Regolatore esterno (750.002): Regola l'uscita del fumo con un dispositivo esterno.
- Dispositivo di arresto del ritorno di fiamma esterno (750.003): Importante: non lavare mai sotto l'acqua.
- Cappello (750.004): Riduce leggermente la temperatura del fumo garantendo un miglior tiraggio e aumentando la sicurezza del tagliafuoco.
- Adattatore (750.005): Riduttore dell'uscita dei fumi e dell'aria calda dal forno, da 180 mm a 150 mm.



Anello di accoppiamento
Rif: 750.001



Regolatore esterno
Rif: 750.002



Tagliafuoco esterno
Rif: 750.003



Cappello
Rif: 750.004



Adattatore
Rif: 750.005

KIT CAMINO UNIBODY

Disponibile per tutti i forni PIRA OVENS. Questo rivoluzionario kit può essere lavato con acqua senza temere di ostruire il passaggio dell'aria nel dispositivo di arresto del ritorno di fiamma. Tutto il kit camino in un solo componente. Non è possibile accoppiare un regolatore esterno.



Kit cam. 180 mm
corto aperto

Rif: 759.010
Altezza: 250 mm.



Kit cam. 180 mm
corto cieco

Rif: 759.011
Altezza: 250 mm.



Kit cam. 210 mm
lungo aperto

Rif: 759.012
Altezza: 300 mm.



Kit cam. 180 mm
lungo aperto

Rif: 759.013
Altezza: 300 mm.



Kit cam. 210 mm
corto aperto

Rif: 759.014
Altezza: 250 mm.



Kit cam. 180 mm
lungo cieco

Rif: 759.015
Altezza: 300 mm.

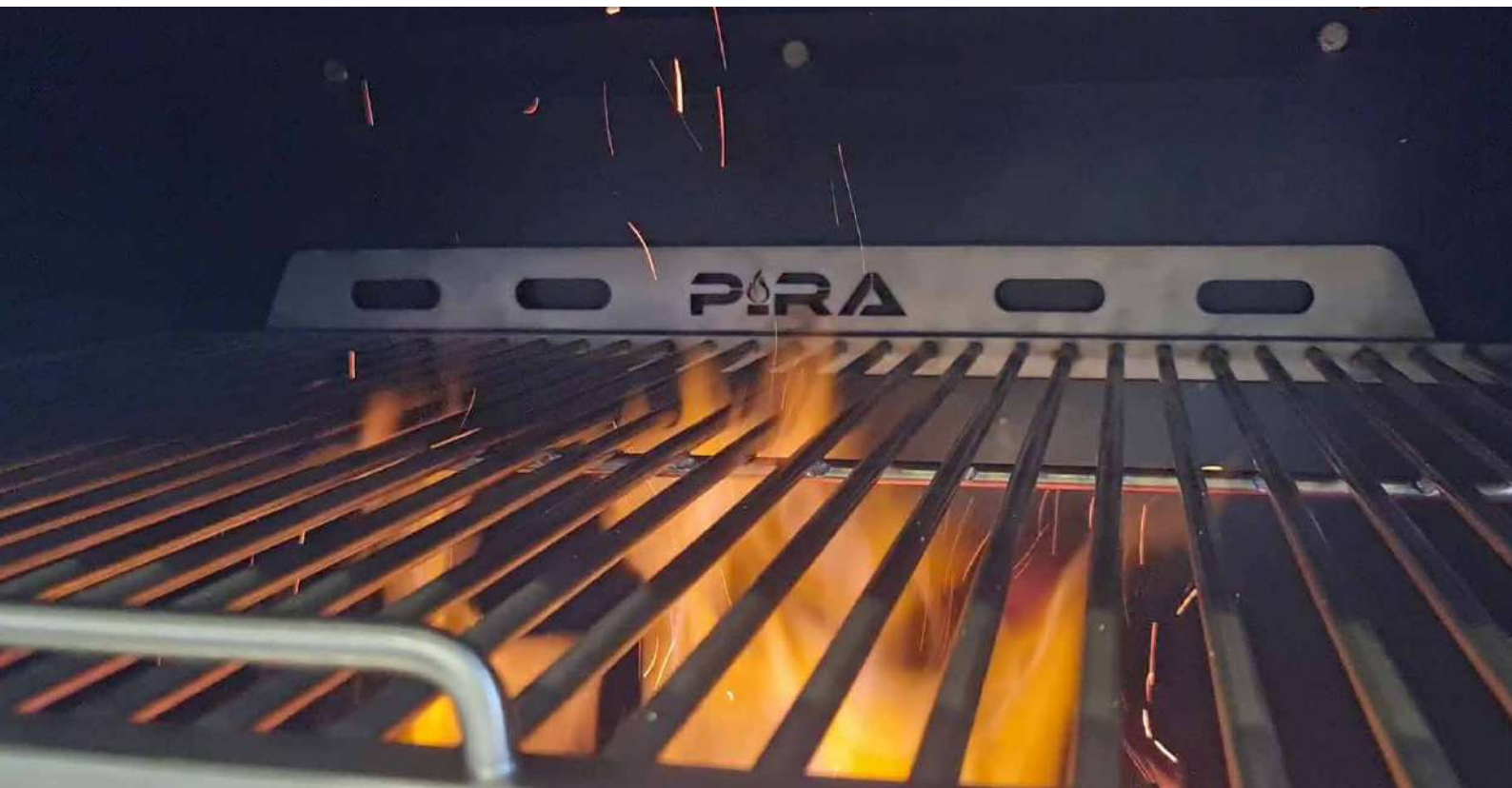


Alfredo Fernández-Arana. Rist.
UMO. Madrid. PIRA 90 Silver ED.



GRIGLIA CON ASTE

Griglia con aste prodotta in acciaio inox, saldata, lucidata e priva di angoli in cui possano accumularsi i residui di cibo, che facilita una pulizia perfetta e veloce. Garantisce una resistenza e una durata impareggiabili.



Griglia con aste 90

Rif: 900.050
Mis: 770 x 625



Griglia con aste 120

Rif: 900.120
Mis: 1.062 x 625



1/2 grig. con aste
80 / 80 XXL
Rif: 900.492
Mis: 325 x 535



1/2 griglia con aste
90 / 90 D
Rif: 900.052
Mis: 379 x 625



1/2 griglia con aste
120 / 120 D
Rif: 900.122
Mis: 524 x 625



Griglia con aste 70
Rif: 900.045
Mis: 568 x 465



Grig. con aste 70 XL
Rif: 900.048
Mis: 568 x 535



Griglia con aste 80 /
80 XXL
Rif: 900.049
Mis: 668 x 535



GRIGLIA SCANALATA

Griglia scanalata, prodotta completamente in acciaio inossidabile, saldata, lucidata e rinforzata con barre trasversali su tutta la larghezza della griglia per una resistenza e una durata impareggiabili.

La forma a onda del canale impedisce al fuoco di raggiungere gli alimenti, per questo la griglia è ideale per cucinare prodotti delicati come alcuni tipi di pesce o verdure. La forma ondulata del canale impedisce inoltre ai grassi di cadere nella brace, evitando la generazione di fiamme, cattivi odori o fumo in eccesso, il che rende la griglia scanalata lo strumento ideale per la cottura di prodotti molto grassi.

I bracci laterali permettono di collocare la griglia in posizione inclinata, ossia nella normale posizione destinata ai prodotti grassi, e in posizione orizzontale, ossia la posizione normale per i prodotti delicati.

La mobilità indipendente dei bracci permette di ricaricare il forno di carbone durante il servizio, senza dover rimuovere la griglia dal forno.



Griglia scanalata
90 / 90 D
Rif: 901.050
Mis: 682 x 585



Griglia scanalata
120 / 120 D
Rif: 901.120
Mis: 974 x 585



1/2 griglia scan. 80 /
80 XXL
Rif: 901.492
Mis: 255 x 540



1/2 griglia scanalata
90 / 90 D
Rif: 901.052
Mis: 310 x 585



1/2 griglia scanalata
120 / 120 D
Rif: 901.122
Mis: 445 x 585



Griglia scanalata 70
Rif: 901.045
Mis: 500 x 470



Griglia scan. 70 XL
Rif: 901.048
Mis: 500 x 540



Griglia scanalata
80 / 80 XXL
Rif: 901.049
Mis: 604 x 540



PIASTRA

Un altro degli accessori esclusivi di Pira. Grande spessore, design molto accattivante in grado di offrire una resistenza e una durata impareggiabili in un forno a carbone.

La forma pendente fa sì che gli oli raggiungano il collettore generale, evitando i cattivi odori e l'eccesso di fumo.

I bracci laterali permettono di collocare la griglia in posizione inclinata, ossia nella normale posizione destinata ai prodotti grassi, e in posizione orizzontale, ossia la posizione normale per i prodotti delicati.

La mobilità indipendente dei bracci permette di ricaricare il forno di carbone durante il servizio, senza dover rimuovere la griglia dal forno.



Piastra 90 / 90 D

Rif: 960.050
Mis: 682 x 585



1/2 Piastra 80 /
80 XXL

Rif: 960.492
Mis: 255 x 540



1/2 Piastra 90 / 90 D

Rif: 960.052
Mis: 310 x 585



1/2 Piastra 120 / 120 D

Rif: 960.122
Mis: 445 x 585



Piastra 70

Rif: 960.045
Mis: 500 x 470



Piastra 70 XL

Rif: 960.048
Mis: 500 x 540



Piastra 80 / 80 XXL

Rif: 960.049
Mis: 604 x 543



GRIGLIE MISTE

Scopri la versatilità in cucina con le nostre griglie miste per forno.

Le nostre griglie miste per forno aprono un mondo di possibilità culinarie. Con esse, puoi combinare la griglia a bastoncini, la griglia scanalata e la piastra a tuo piacimento, adattandole a ogni ricetta e a ogni occasione.

Goditi la massima flessibilità per cucinare carne, pesce, verdure e molto altro. Grazie alla loro qualità e durata, le nostre griglie miste ti accompagneranno in cucina per anni a venire.



Base per griglia mista 70
Rif: 903.045
Mis: 568 x 465



Base per griglia mista 70 XL
Rif: 903.048
Mis: 568 x 535



Base per griglia mista 80
Rif: 903.049
Mis: 668 x 535



Scanalata mista 70
Rif: 901.345
Mis: 225 x 465



Scanalata mista 70 XL
Rif: 901.348
Mis: 225 x 535



Scanalata mista 80
Rif: 901.349
Mis: 235 x 535



Piastra mista 70
Rif: 963.045
Mis: 245 x 465



Piastra mista 70 XL
Rif: 963.048
Mis: 245 x 535



Piastra mista 80
Rif: 963.049
Mis: 255 x 535



SPIEDINI

Un altro degli accessori esclusivi di Pira. Con il supporto per spiedini è possibile cucinare tutti i tipi di spiedini, espetos, shashlik, rodizio... senza doverli cuocere su una griglia, dove il cibo viene spesso schiacciato e segnato o bruciato dal contatto con la griglia.



1/2 supp. spiedini 120

Rif: 965.122
Capacità: 6 pezzi
Mis: 524 x 625



Spiedini 70

Rif: 955.070
Lung.: 440 mm.



Spiedini 70 XL / 80 / 80 XXL

Rif: 955.080
Lunghezza: 515 mm.



Supp. spiedini 70

Rif: 965.070
Capacità: 8 pezzi
Mis: 568 x 465



Supp. spiedini 70 XL

Rif: 965.077
Capacità: 8 pezzi
Mis: 568 x 535



Supp. spiedini 80 / 80 XXL

Rif: 965.080
Capacità: 9 pezzi
Mis: 668 x 535



Spiedini 90 / 120

Rif: 955.090
Lung: 600 mm.



Supporto spiedini pollo 90 / 90 D

Rif: 965.020
Capacità: 4 pezzi
Mis: 770 x 625



Supporto spiedini pollo 120 / 120 D

Rif: 965.021
Capacità: 5 pezzi
Mis: 1.062 x 625



Supp. spiedini 90

Rif: 965.090
Capacità: 11 pezzi
Mis: 770 x 625



Supp. spiedini 120

Rif: 965.120
Capacità: 15 pezzi
Mis: 1.062 x 625



1/2 supp. spiedini 90

Rif: 965.092
Capacità: 4 pezzi
Mis: 379 x 625



Spiedini pollo 90 / 90 D

120 / 120 D
Rif: 955.120
Lunghezza: 600 mm.



SEPARATORE

Con il separatore il cliente può cucinare con i diversi tipi di griglia Pira alla stessa altezza e allo stesso tempo, in questo modo si possono cucinare diversi tipi di piatti contemporaneamente. Il separatore permette molteplici configurazioni. Le possibilità sono quasi infinite e trasformano i forni a carbone Pira in pratici forni multiarea dove il limite è posto dall'abilità e dall'immaginazione dello chef.



Separatore 5 guide
80

Rif: 970.049



Separatore 5 guide
80 XXL

Rif: 970.492



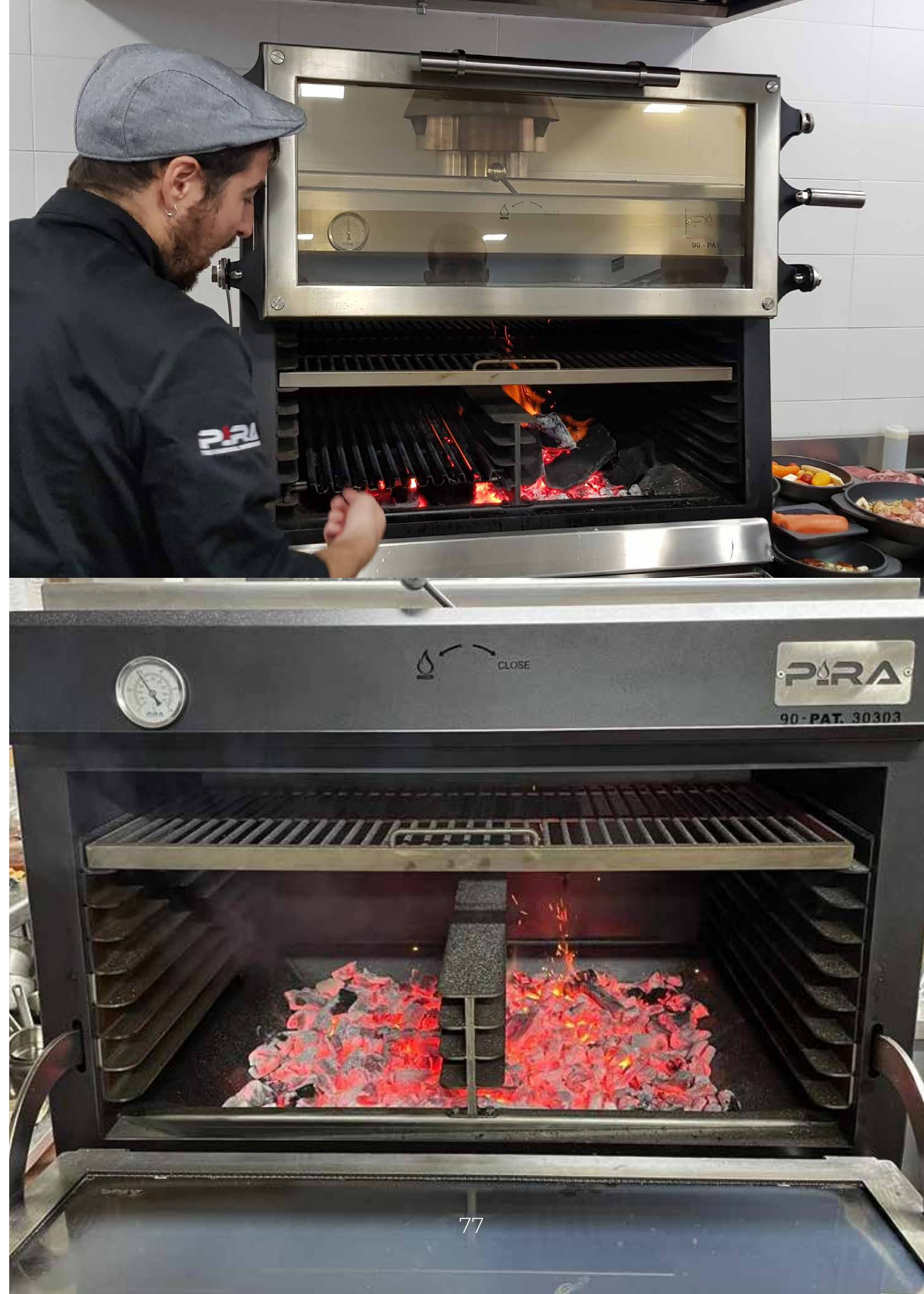
Separatore 5 guide
90 / 90 D

Rif: 970.050



Separatore 5 guide
120 / 120 D

Rif: 970.120



TAVOLO FRONTALE

Disponibile solo con lo sportello ED. Permette allo chef di impiattare davanti al forno ed evitare di sporcare il pavimento durante l'estrazione della griglia.



Tavolo frontale corto
70 ED / 70 XL ED

Rif: 902.945



Tavolo frontale corto
120 ED

Rif: 904.912



Tavolo frontale mini
120 D

Rif: 904.120

Riferimento	Modello	Misure
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



FORNO A CARBONE SERIE HOME

Do you Grilling? Non cercare altro!

PIRA SERIES FOR HOME è progettata per l'uso domestico ma ha tutte le caratteristiche di un forno a carbone professionale per la casa.

PIRA SERIES FOR HOME sono i primi forni a carbone pensati per gli amanti del barbecue che vogliono superare i limiti.

Parliamo di un forno per la casa per il suo ingombro ridotto, ma in realtà sono forni veramente professionali in termini di prestazioni e di qualità. Molti ristoranti lo utilizzano per ragioni legate allo spazio o al menù.

Vuoi cucinare come uno chef professionista a casa tua?
Questo è il forno che fa per te!



80



Rakel Cernicharo, Rist.
Karak, Valencia. PIRA 50
Black AB.

81

PIRA 50 Silver AB
Rif. 400.105

🍴 45 commensali



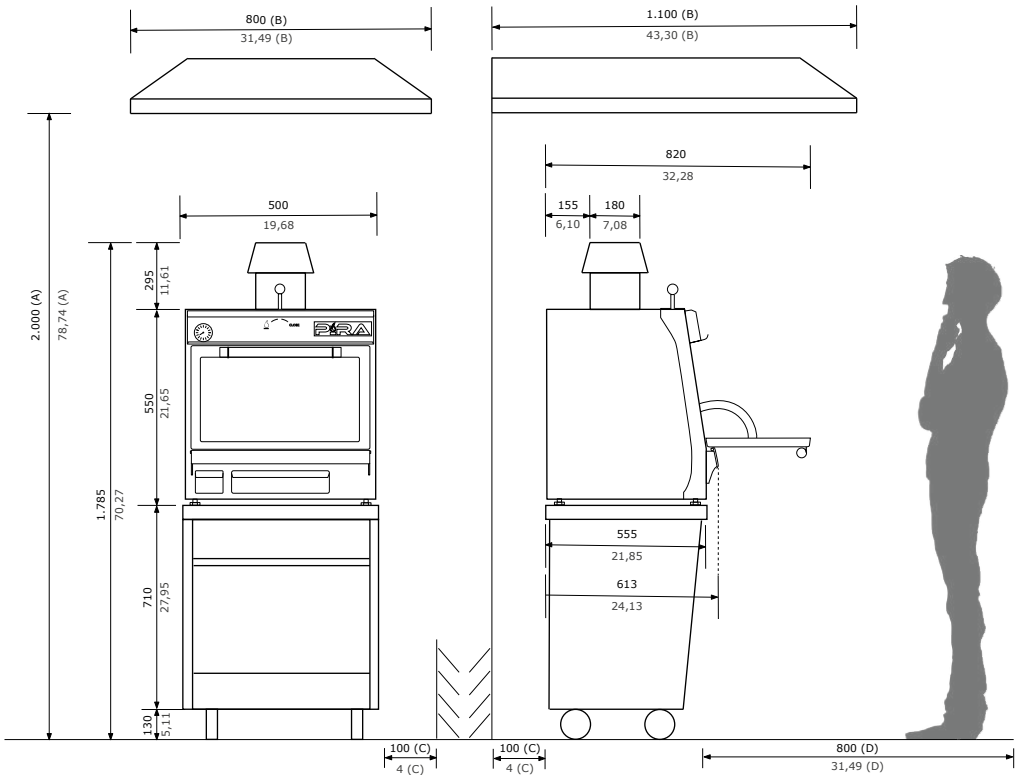
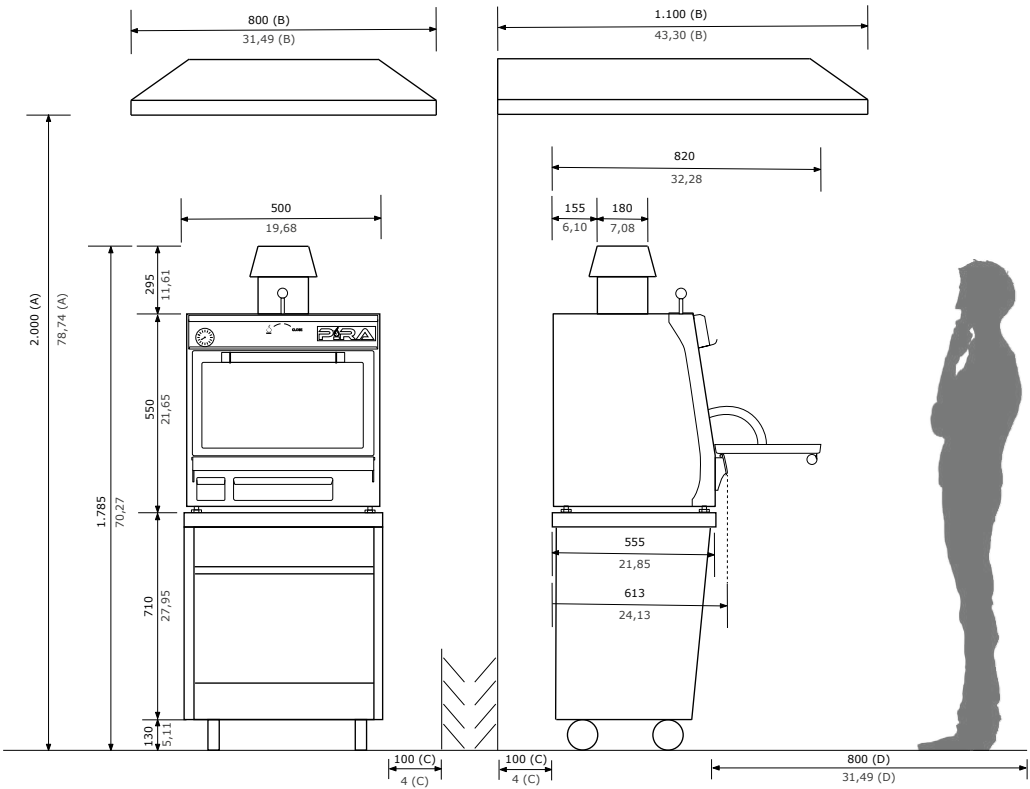
Numero di guide	5
Tempo di accensione	30 min.
Produzione media	30 kg/h
Carico massimo di carbone	1,5 kg
Misura della griglia	383 x 465 mm
Capacità vassoi GN per griglia	1xGN 2/3
Peso netto	101 Kg
Potenza equivalente	2,0 kw

PIRA 50 Lux AB
Rif. 400.102

🍴 45 commensali



Numero di guide	5
Tempo di accensione	30 min.
Produzione media	30 kg/h
Carico massimo di carbone	1,5 kg
Misura della griglia	383 x 465 mm
Capacità vassoi GN per griglia	1xGN 2/3
Peso netto	101 Kg
Potenza equivalente	2,0 kw

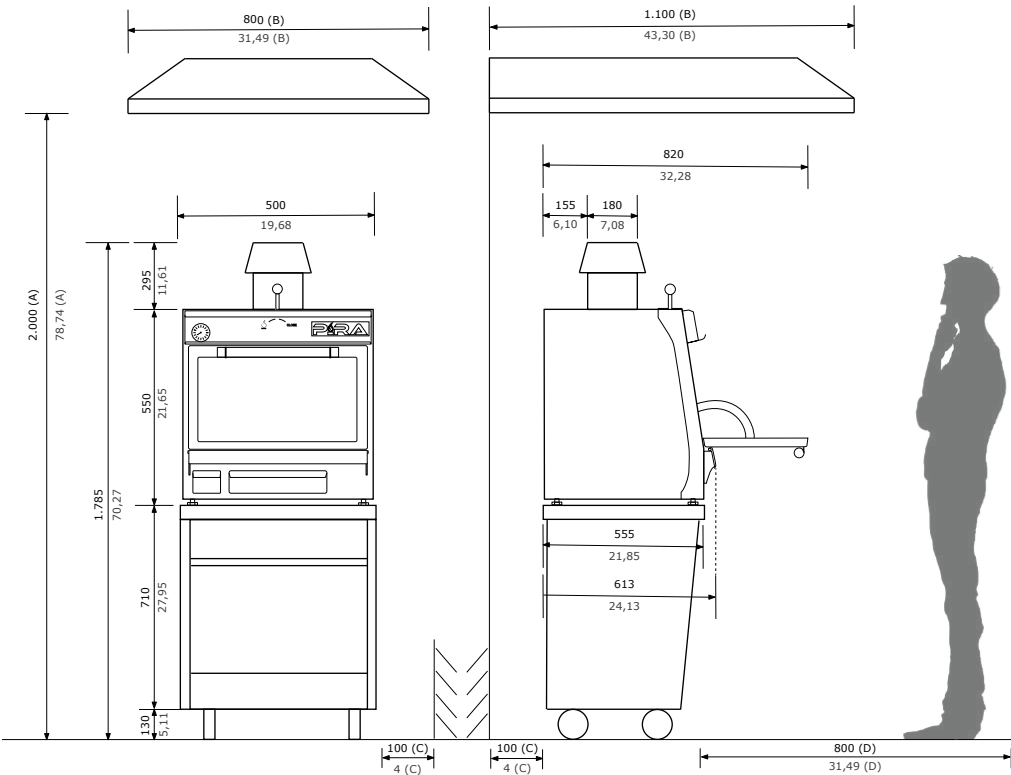


PIRA 50 Black AB
Rif. 400.101

45 commensali



Numero di guide	5
Tempo di accensione	30 min.
Produzione media	30 kg/h
Carico massimo di carbone	1,5 kg
Misura della griglia	383 x 465 mm
Capacità vassoi GN per griglia	1xGN 2/3
Peso netto	101 Kg
Potenza equivalente	2,0 kw



PIRA 50 Lux AB.



Rakel Cernicharo, Rist. Karak.
Valencia. PIRA 50 Black AB.

ACCESSORI INCLUSI NEI FORNI HOME



Griglie con aste

Rif: 900.040
Misure: 383 x 465



Kit cam. 180 mm
corto aperto
Rif: 759.010
Altezza: 250 mm



Attizzatoio
Rif: 950.000
Lung: 490 mm

ACCESSORI OPZIONALI PER I FORNI HOME



Scaldavivande 50 AB
Rif: 920.040
Mis: 490x410x50



Tavolo 50 Lux
Rif: 770.240
Mis: 625x510x830



Tavolo 50 Silver
Rif: 770.340
Mis: 625x510x830



Pinze

Rif: 950.011
Lung: 265 mm

La serie Silver
comprende una
seconda pinza:

Rif: 950.004
Lung: 400 mm



86



87



Griglia a Rete

Rif: 90.002
Mis: 370 x 430



Caratteristiche: Interno in ferro fuso, altezza regolabile della tramoggia per carbone, pareti e fondi isolati, griglie estraibili, raccogli-grasso estraibile, cassetto raccogli-cenere, ruote in nylon, tempo di accensione di 30 minuti, temperatura di lavoro da 180 °C a 350 °C.

Comprende: Pinze, attizzatoio, griglia scanalata (1 unità in M80 e 2 unità in M120 e M150).

Le sue caratteristiche strutturali uniche rendono questi barbecue i preferiti dai clienti.

La tramoggia per il carbone è sollevabile per facilitare il carico di carbone durante il servizio e per controllare l'intensità del fuoco.

I barbecue Pira possono essere adattati a qualsiasi esigenza grazie alle molteplici dimensioni e tipologie di griglie: griglie scanalate, griglie con aste, piastre, griglie per paella, griglie rotanti per spiedi o ristoranti argentini, spade per rodizio, yakitori, saté...



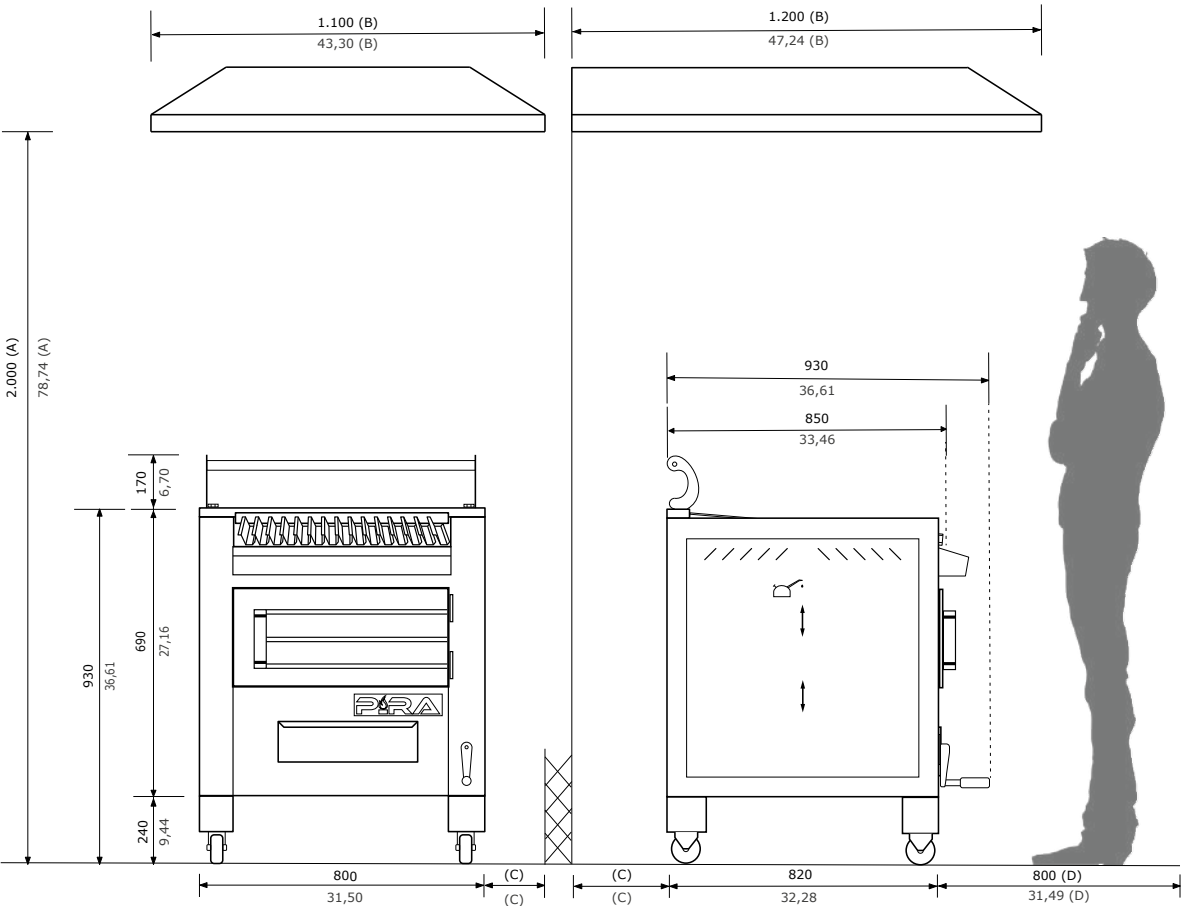
Martín Berasategui, Rist. Martín Berasategui, Oria-Lasarte. BBQ M150.

BBQ M80
Rif. 800.000

🍴 100 commensali



Produzione media	40 kg/h
Consumo massimo di carbone	5-7 kg per servizio
Peso netto	240 Kg
Potenza equivalente	3,5 kw

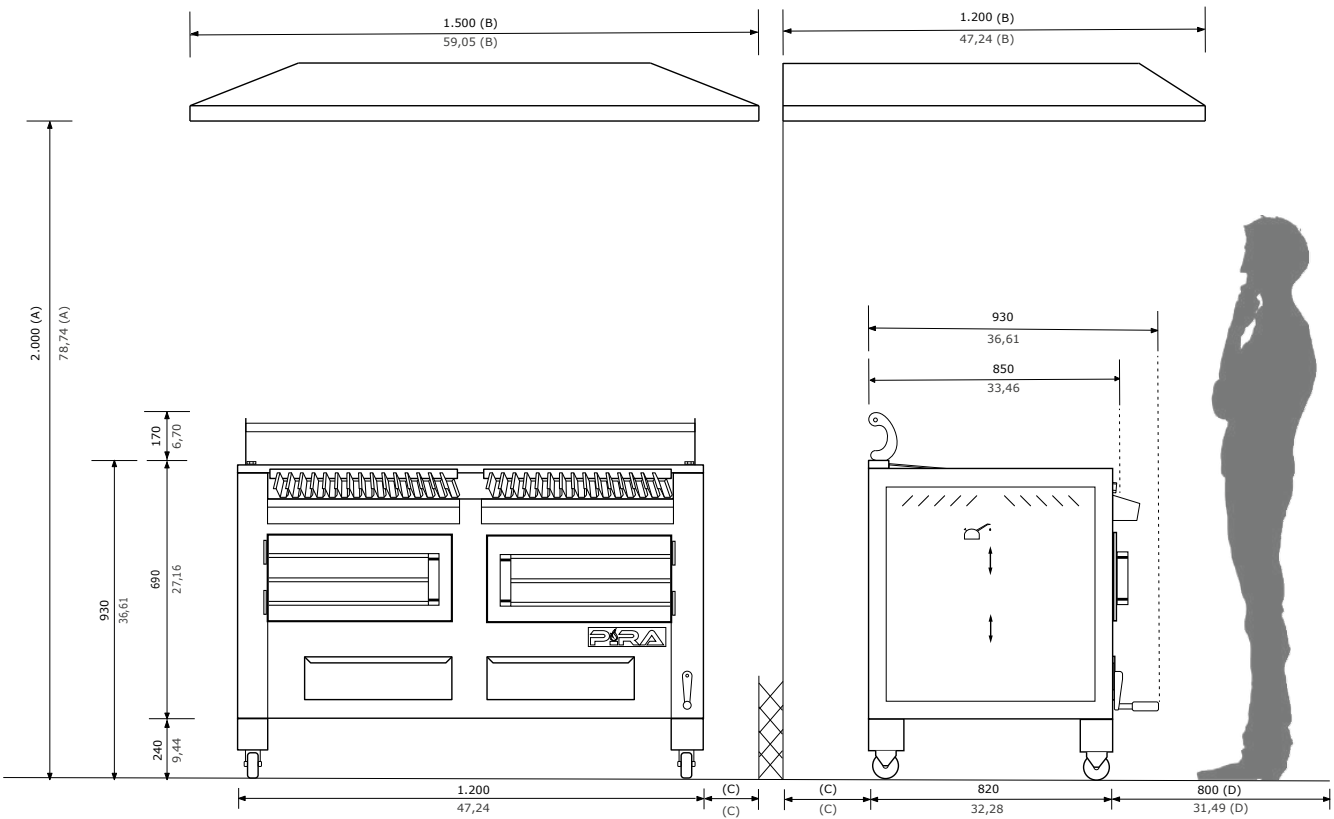


BBQ M120
Rif. 120.000

🍴 170 commensali



Produzione media	68 kg/h
Consumo massimo di carbone	10-14 kg per servizio
Peso netto	366 Kg
Potenza equivalente	5,5 kw

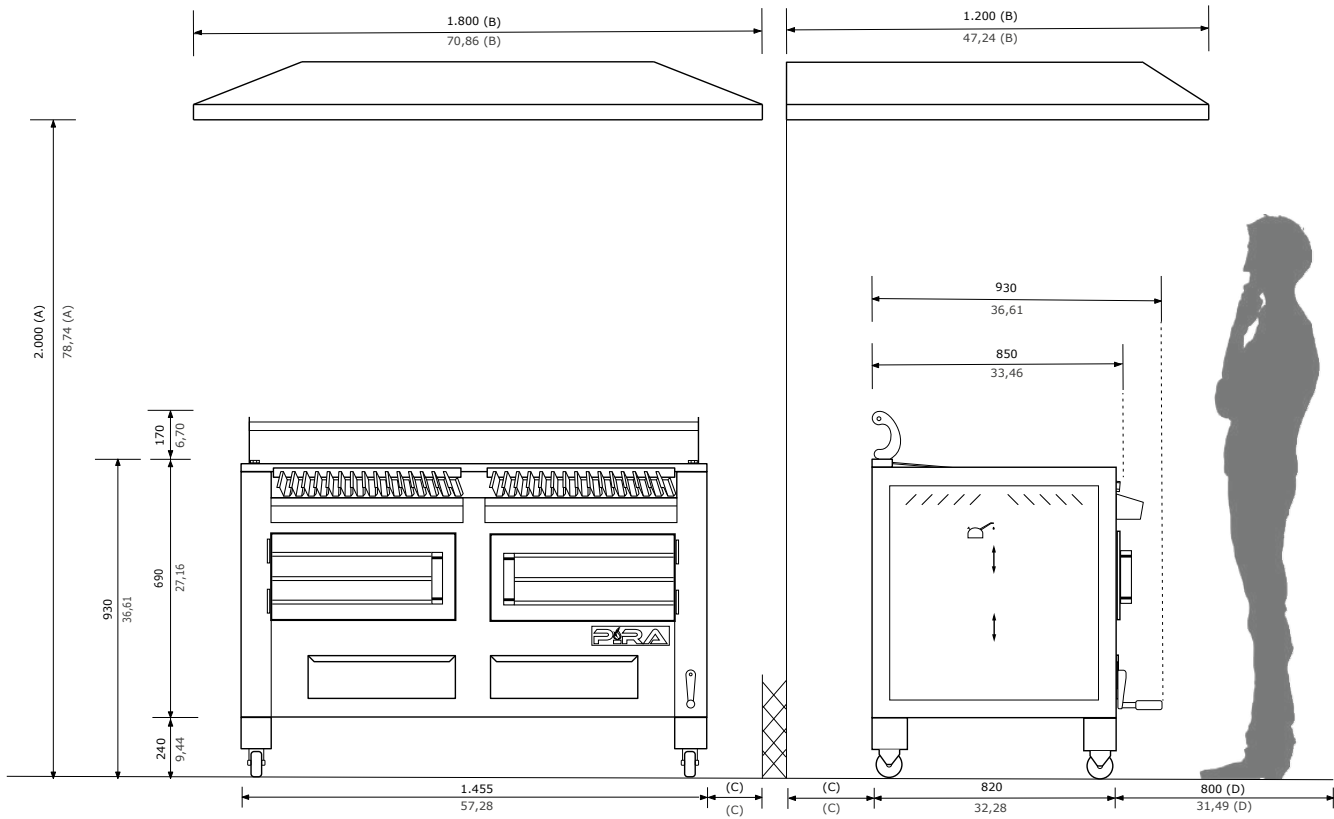


BBQ M150
Rif. 160.000

200 commensali



Produzione media	80 kg/h
Consumo massimo di carbone	10-14 kg per servizio
Peso netto	410 Kg
Potenza equivalente	7 kw



Paolo Parisi. Rist. L'Aia della Baronessa.
Salerno. BBQ M80 e BBQ M120.

ACCESSORI INCLUSI NELLA SERIE BBQ



Pinze

Rif: 950.011
Lung: 265 mm



Attizzatoio

Rif: 950.001
Lunghezza: 650 mm.



Griglia scanalata

Rif: 901.022
Mod: M80 (x1)
M150 (x2)
Mis: 630 x 774

Rif: 901.023
Mod: M120 (x2)
Mis: 496 x 774



Griglie con aste
M80 / M150
Rif: 900.022
Mis: 618 x 730



Griglie con aste
M120
Rif: 900.023
Mis: 498 x 730



1/2 griglia con aste
M80 / M150
Rif: 900.222
Mis: 308 x 730



Piastra M80 / M150

Rif: 901.024
Mis: 618 x 778



Piastra M120

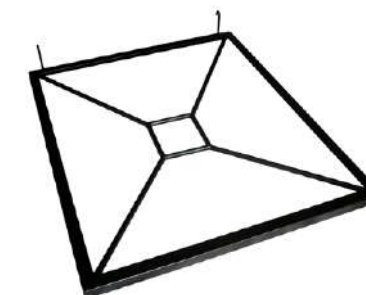
Rif: 901.034
Mis: 496 x 778



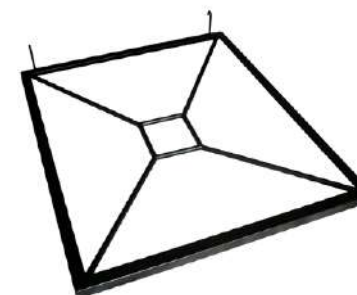
1/2 piastra
M80 / M150
Rif: 901.224
Mis: 308 x 778



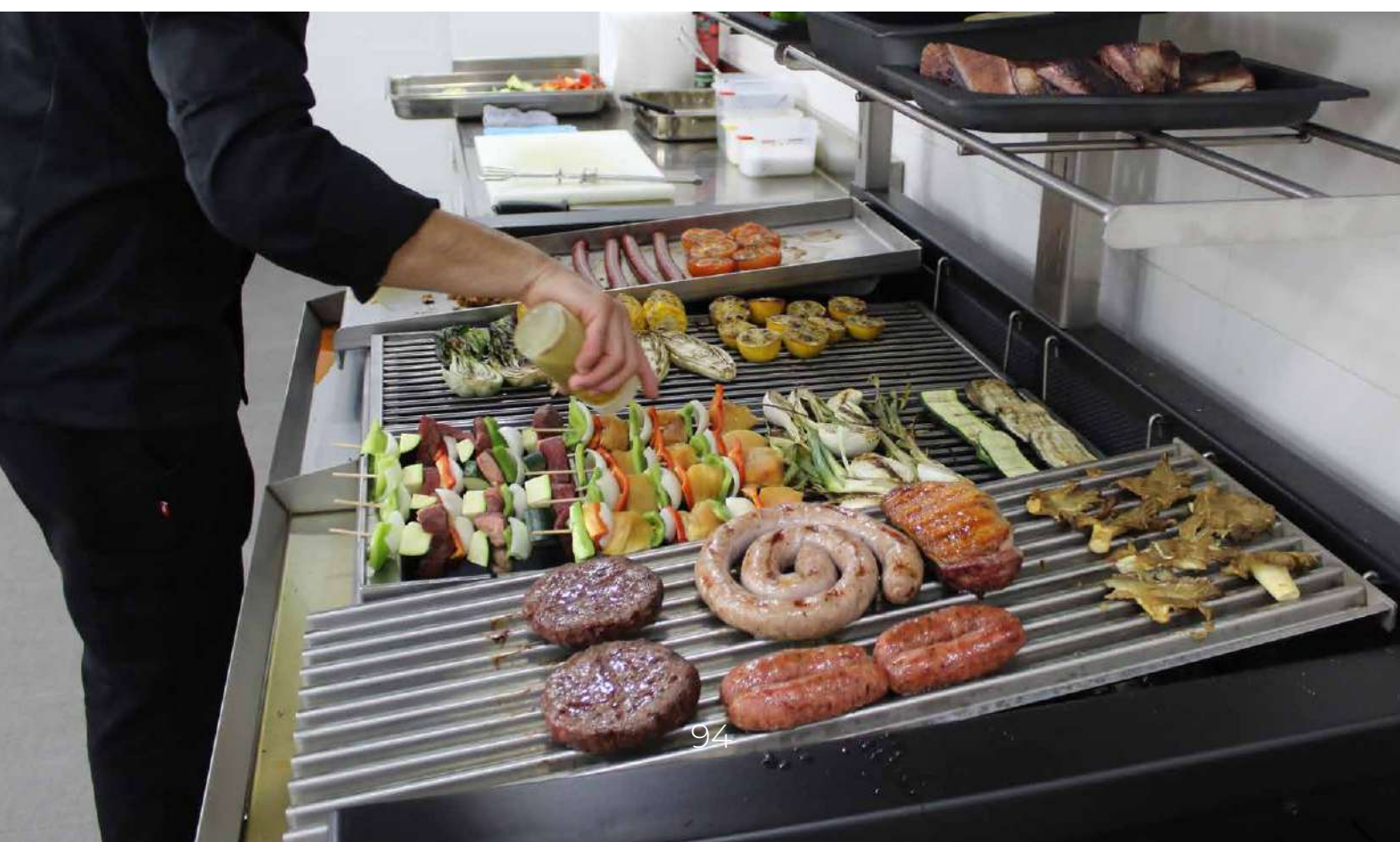
1/2 griglia scanalata
M80 / M150
Rif: 901.222
Mis: 309 x 778



Supporto paella
M80 / M150
Rif: 902.044
Mis: 620 x 730



Supporto paella
M120
Rif: 902.045
Mis: 495 x 730





Supporto spiedini
M80 / M150
Rif: 905.001
Capacità: 10 pezzi



Supporto spiedini
M120
Rif: 905.002
Capacità: 7 pezzi



Spiedini
Rif: 905.000
Lunghezza: 850 mm



Colonna
scaldavivande M120
Rif: 920.320



Colonna
scaldavivande M150
Rif: 920.150



Griglia
scaldavivande M80
Rif: 920.081
Misure: 702 x 320



Supporto spiedo
Rif: 904.001



Maniglia ausiliaria
per spiedo
Rif: 904.002



Spiedo M80
Rif: 903.000
Misure: 700 x 320



Griglia
scaldavivande M120
Rif: 920.321
Misure: 540 x 320



Griglia
scaldavivande M150
Rif: 920.322
Misure: 660 x 320



Tavolo laterale Lux
Rif: 909.000
Misure: 810 x 350



Spiedo M120
Rif: 904.101
Misure: 1.050 x 320



Spiedo M150
Rif: 904.000
Misure: 1.300 x 320



Colonna
scaldavivande M80
Rif: 920.080



Tavolo laterale Silver
Rif: 909.050
Misure: 810 x 350



Caratteristiche: Griglie tramoggia in ferro fuso, altezza regolabile nelle griglie laterali, colonna scaldavivande, pareti e fondi isolati, griglie estraibili per poter cucinare con molteplici combinazioni, raccogli-grasso estraibile, cassetto raccogli-cenere, ruote in nylon, tempo di accensione di 30 minuti, temperatura di lavoro da 180 °C a 350 °C.

Comprende: Pinze, attizzatoio, griglie con aste laterali, griglie scanalate laterali, griglia con aste centrali (solo modello 150) e piastra centrale (solo modello 150).

Il barbecue a carbone Combi Lux è il risultato di varie richieste, dubbi e commenti di tutti i #piralovers, che desiderano una cucina ancora più spettacolare, ma conservando tutta la versatilità e funzionalità dei barbecue SERIE BBQ.

Le griglie laterali sono sollevabili, al fine di regolare l'intensità della brace. Sono dotati di una colonna scaldavivande centrale. È un barbecue progettato per essere posizionato a parete, ma anche come barbecue a isola.

Come per tutti i barbecue a carbone PIRA, le possibilità sono molteplici: griglie scanalate, griglie con asta, piastre, griglia rotante, spade per rodizio, yakitori, saté o pollo.



COMBI LUX 110
Rif. 140.002

🍴 135 commensali



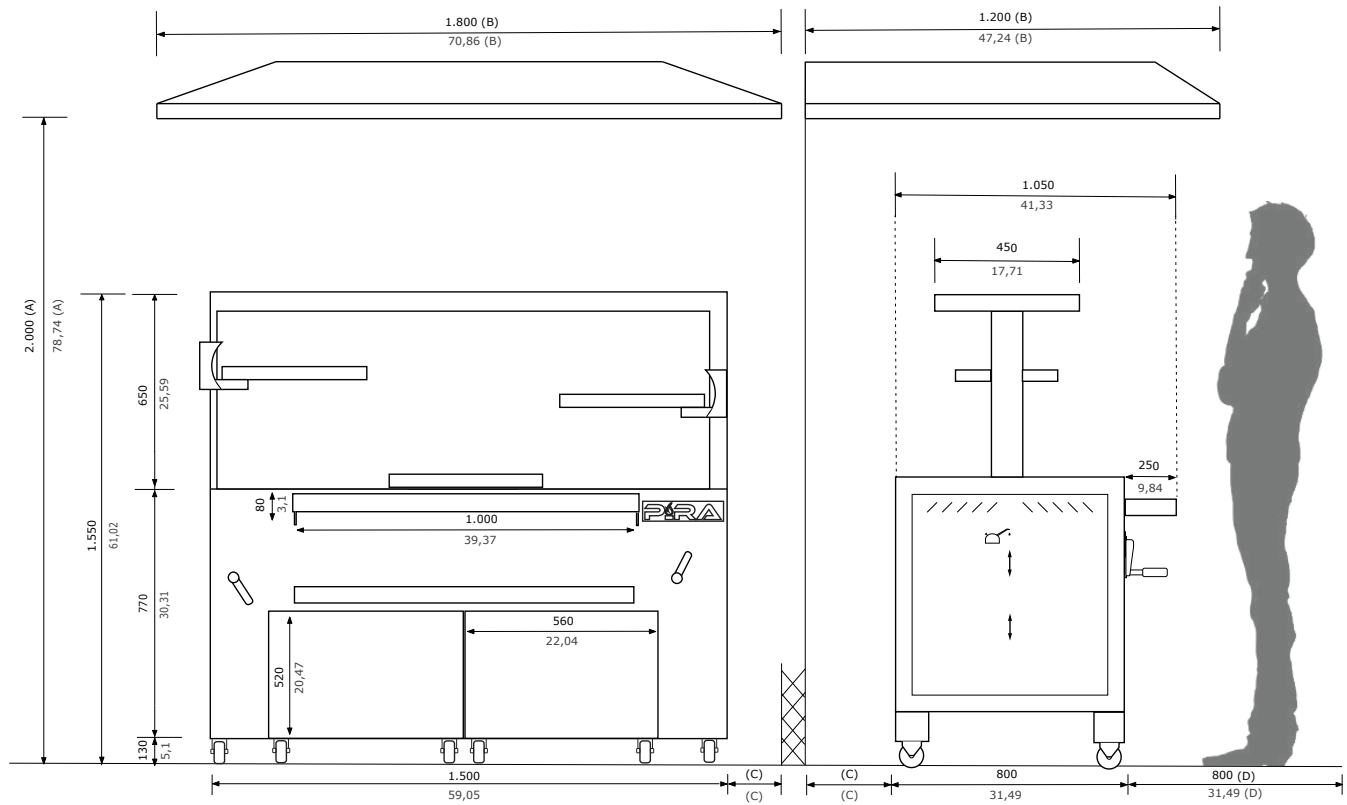
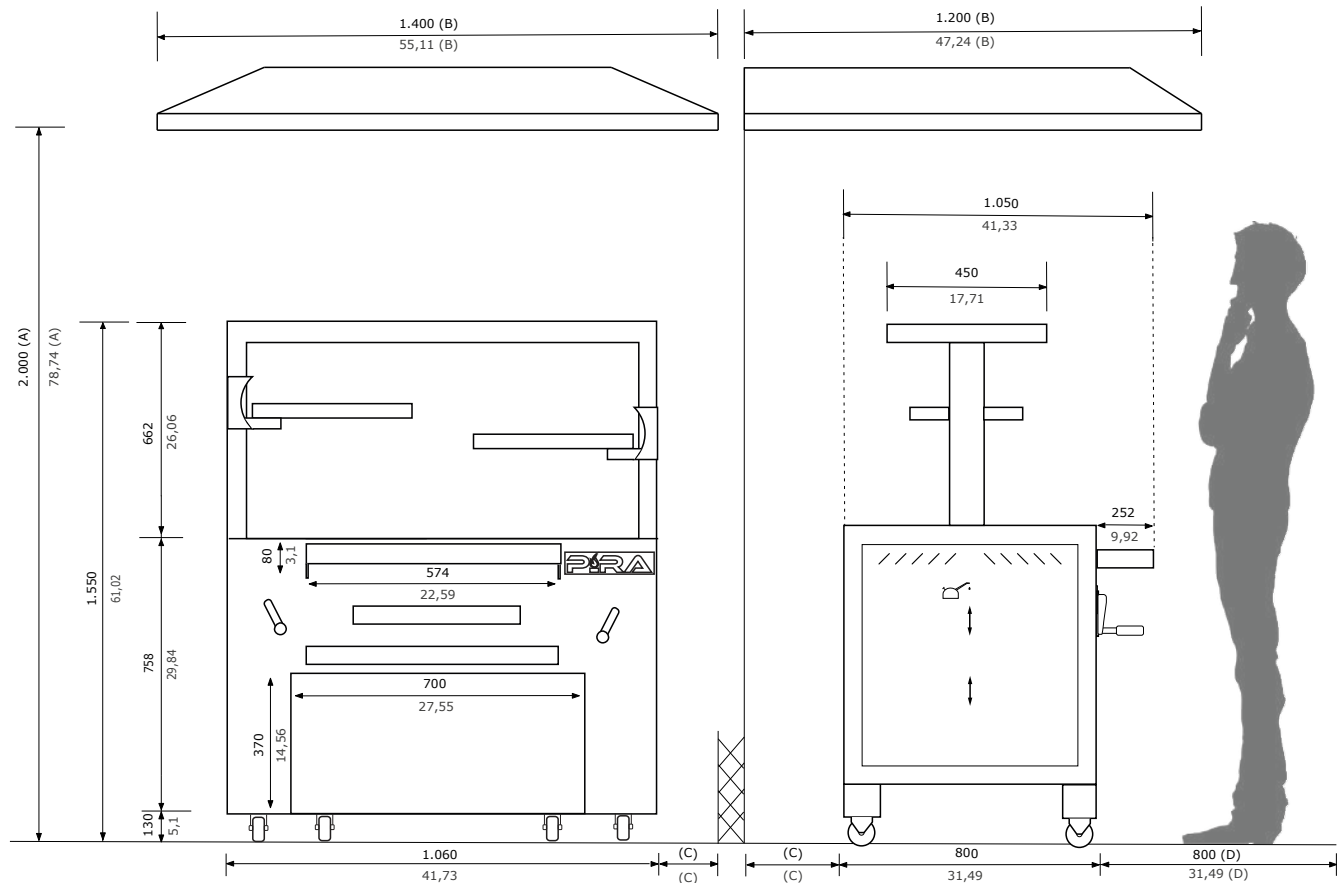
Produzione media	50 kg/h
Consumo massimo di carbone	7-10 kg per servizio
Peso netto	285 Kg
Potenza equivalente	4 kw

COMBI LUX 150
Rif. 140.000

🍴 200 commensali



Produzione media	80 kg/h
Consumo massimo di carbone	14 kg per servizio
Peso netto	335 Kg
Potenza equivalente	6 kw

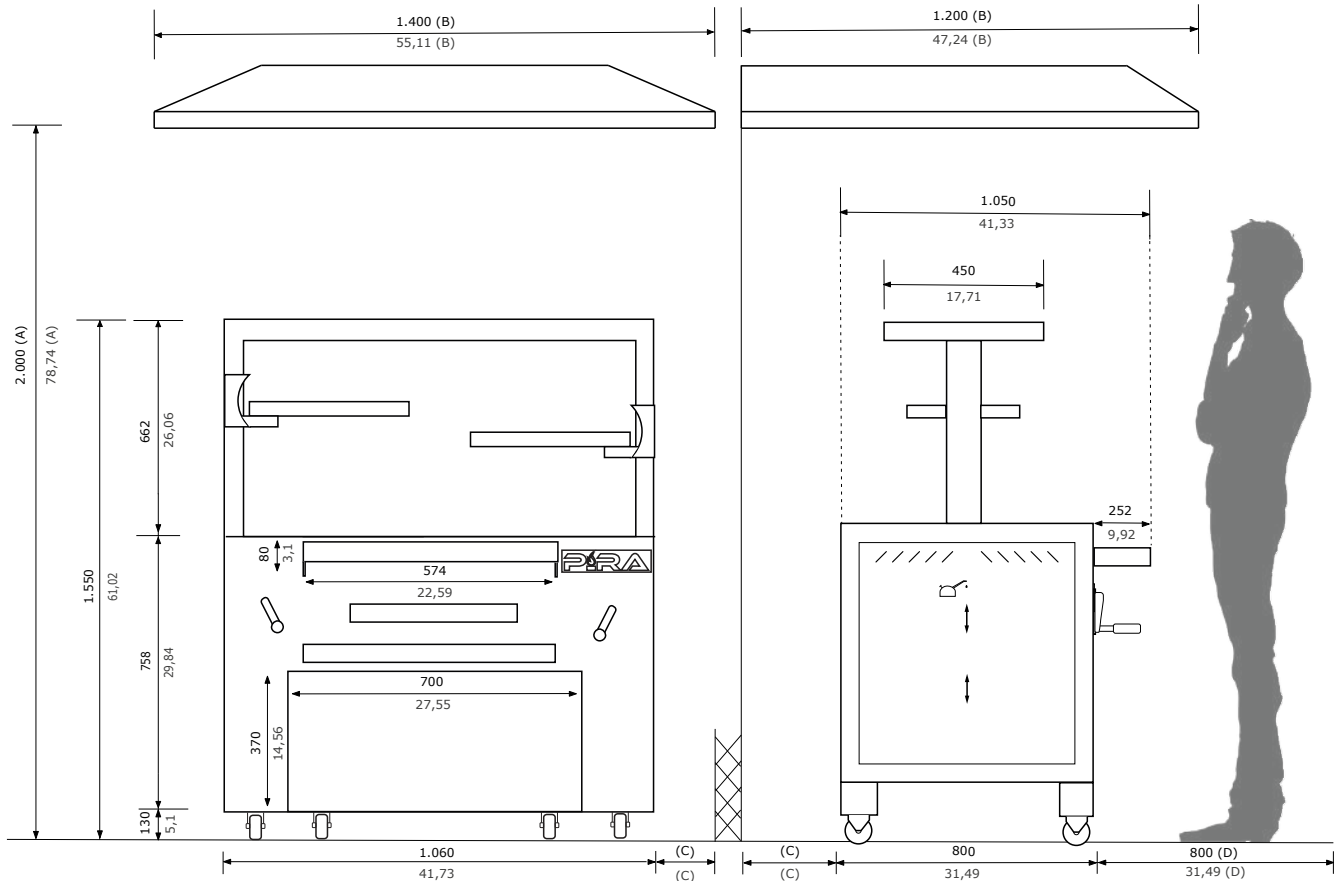


COMBI SILVER 110
Rif. 140.004

🍴 135 commensali



Produzione media	50 kg/h
Consumo massimo di carbone	7-10 kg per servizio
Peso netto	285 Kg
Potenza equivalente	4 kw

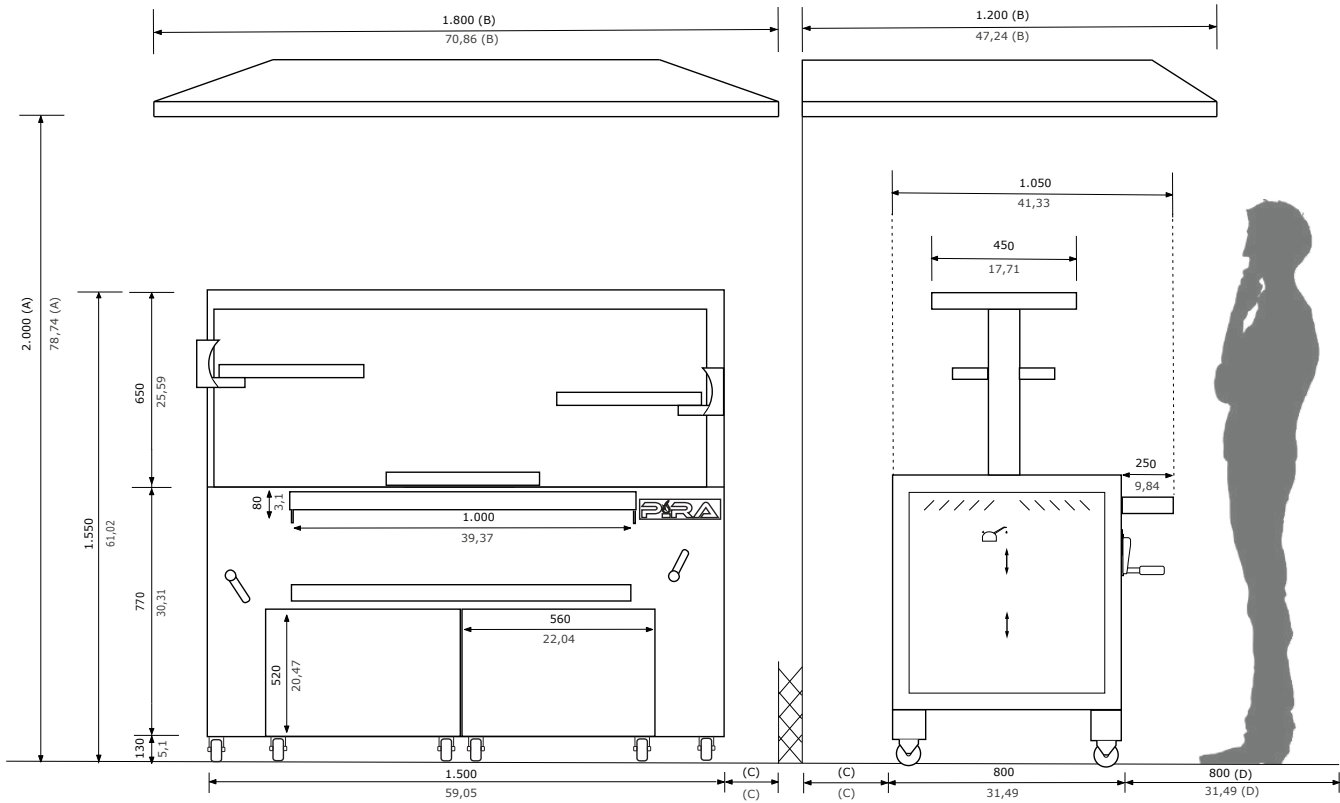


COMBI SILVER 150
Rif. 140.003

🍴 200 commensali



Produzione media	80 kg/h
Consumo massimo di carbone	14 kg per servizio
Peso netto	335 Kg
Potenza equivalente	6 kw



ACCESSORI INCLUSI COMBI BBQ



Pinze
Rif: 950.011
Lung: 265 mm



Attizzatoio
Rif: 950.001
Lunghezza: 650 mm



Griglia con aste laterale
Rif: 900.140



Griglia scanalata laterale
Rif: 901.140



Griglia con aste centrale (solo Combi Lux 150)
Rif: 900.141



Piastra centrale (solo Combi Lux 150)
Rif: 960.140



ACCESSORI OPZIONALI COMBI BBQ



Supporto spiedini
Rif: 965.123
Capacità: 7 pezzi



Spiedini
Rif: 955.141
Lunghezza: 740 mm



Spiedini per pollo
Rif: 955.140
Lunghezza: 740 mm



Spiedo 110
Rif: 904.142



Spiedo 150
Rif: 904.141



Cassetto per carbone 110
Rif: 904.143



Cassetto per carbone 150
Rif: 904.140



Cassetto Inox 110
Rif: 904.145



Cassetto Inox 150
Rif: 904.144



Caratteristiche: Interno in laterizio refrattario, tramoggia in ghisa, colonna a 5 posizioni, ripiano superiore fisso scaldavivande, cassetto raccogli-grasso rimovibile, cassetto raccogli-cenere, piedini in metallo, tempo di accensione 30 minuti, temperatura di lavoro da 180 °C a 350 °C.

Comprende:

Basic: Pinze, attizzatoio, supporto spiedini.

Completo: Pinze, attizzatoio, supporto spiedini, spiedino semplice, spiedino doppio, griglia con aste, griglia scanalata.

Le SERIE ESP combinano la migliore griglia tradizionale giapponese con altri stili di barbecue (brochette, espetos, pinchos, griglia con aste, griglie scanalate, ecc.).

Gli apparecchi sono dotati di una colonna con posizioni multiple per regolare l'altezza delle griglie, facilitando il controllo del processo di brasatura. Il supporto per gli spiedini è dotato di una barra longitudinale che può essere regolata per realizzare spiedini di diverse dimensioni, in base ai gusti del cliente.

Gli accessori includono un tavolo di supporto con ruote, ripiano e sportello in acciaio inox che può essere utilizzato anche come un comodo tavolo di lavoro.

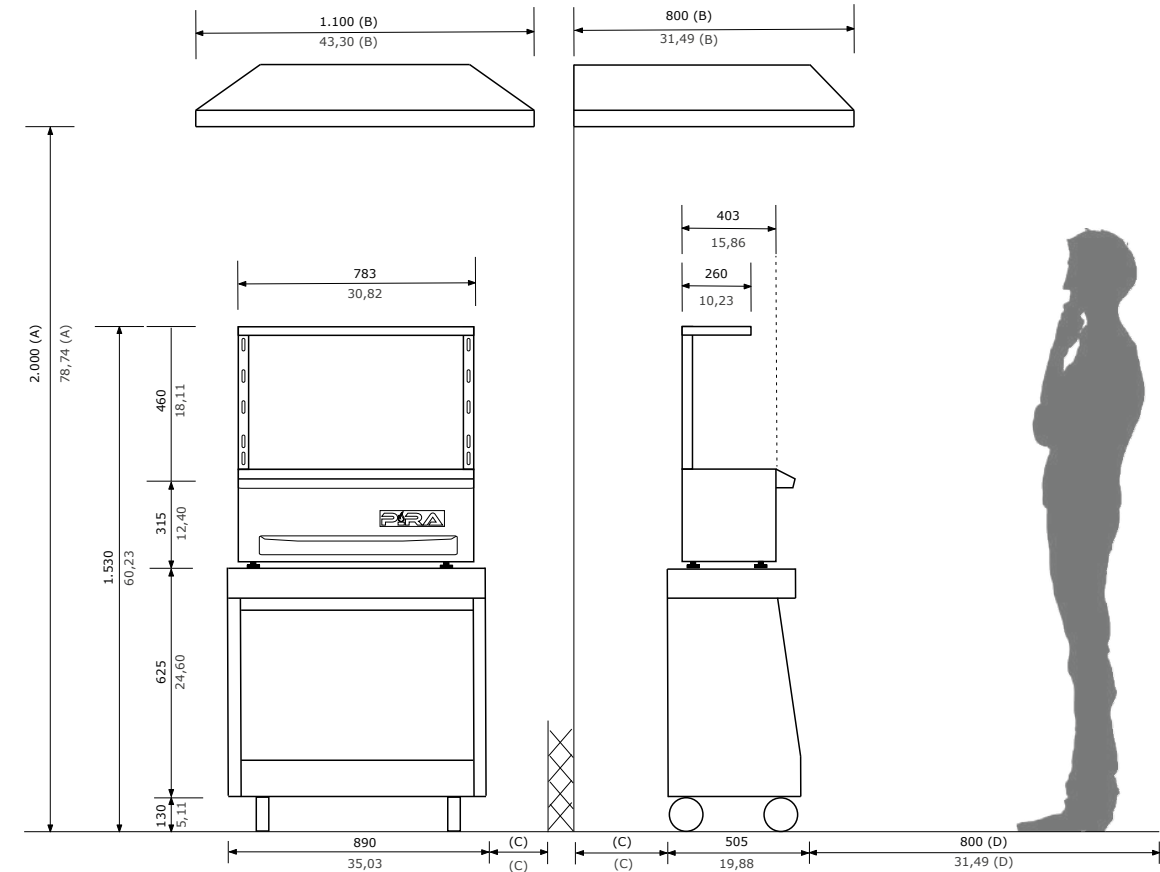


ESP 80 Lux Basic
Rif. 350.000

🍴 50 commensali



Produzione media	20 kg/h
Consumo massimo di carbone	2,5-3,5 kg per servizio
Peso netto	111 Kg
Potenza equivalente	2 kw

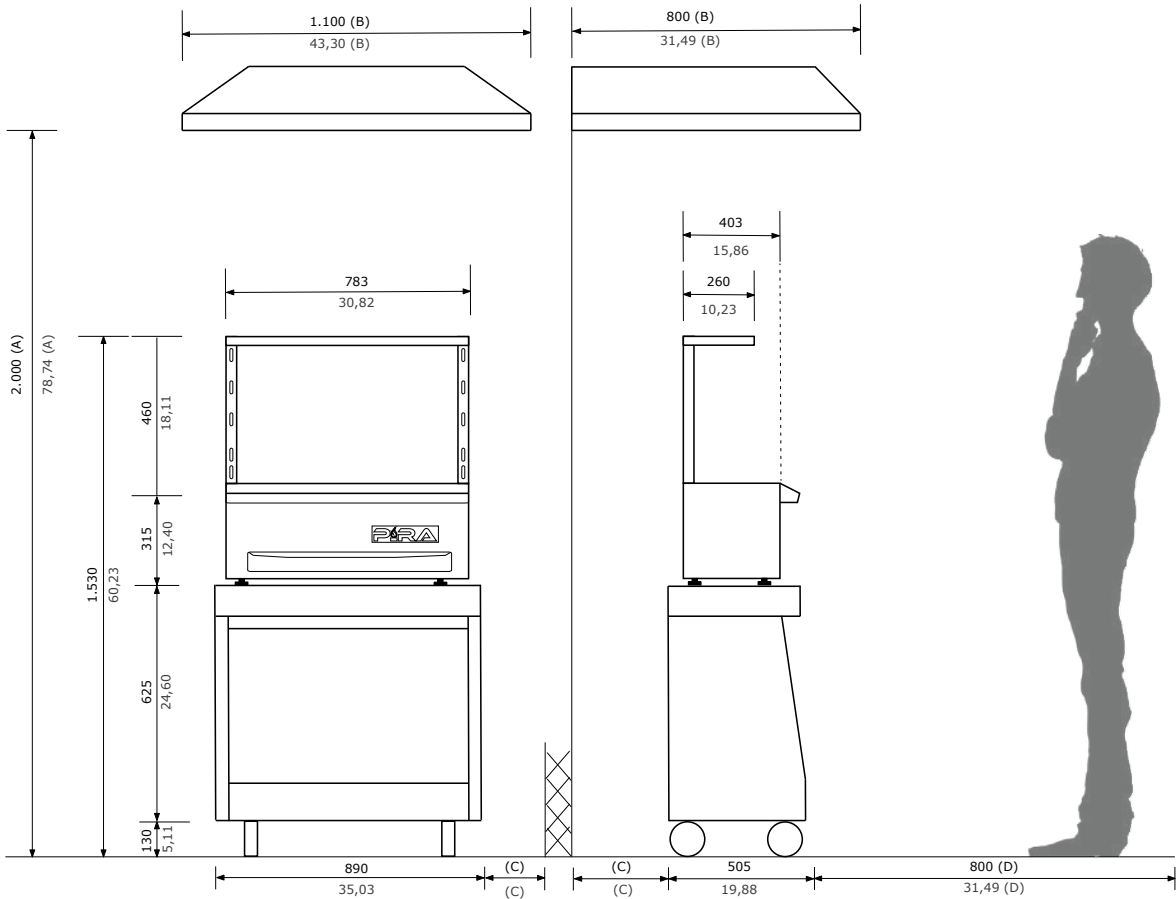


ESP 80 Lux Complet
Rif. 350.099

🍴 50 commensali



Produzione media	20 kg/h
Consumo massimo di carbone	2,5-3,5 kg per servizio
Peso netto	126 Kg
Potenza equivalente	2 kw

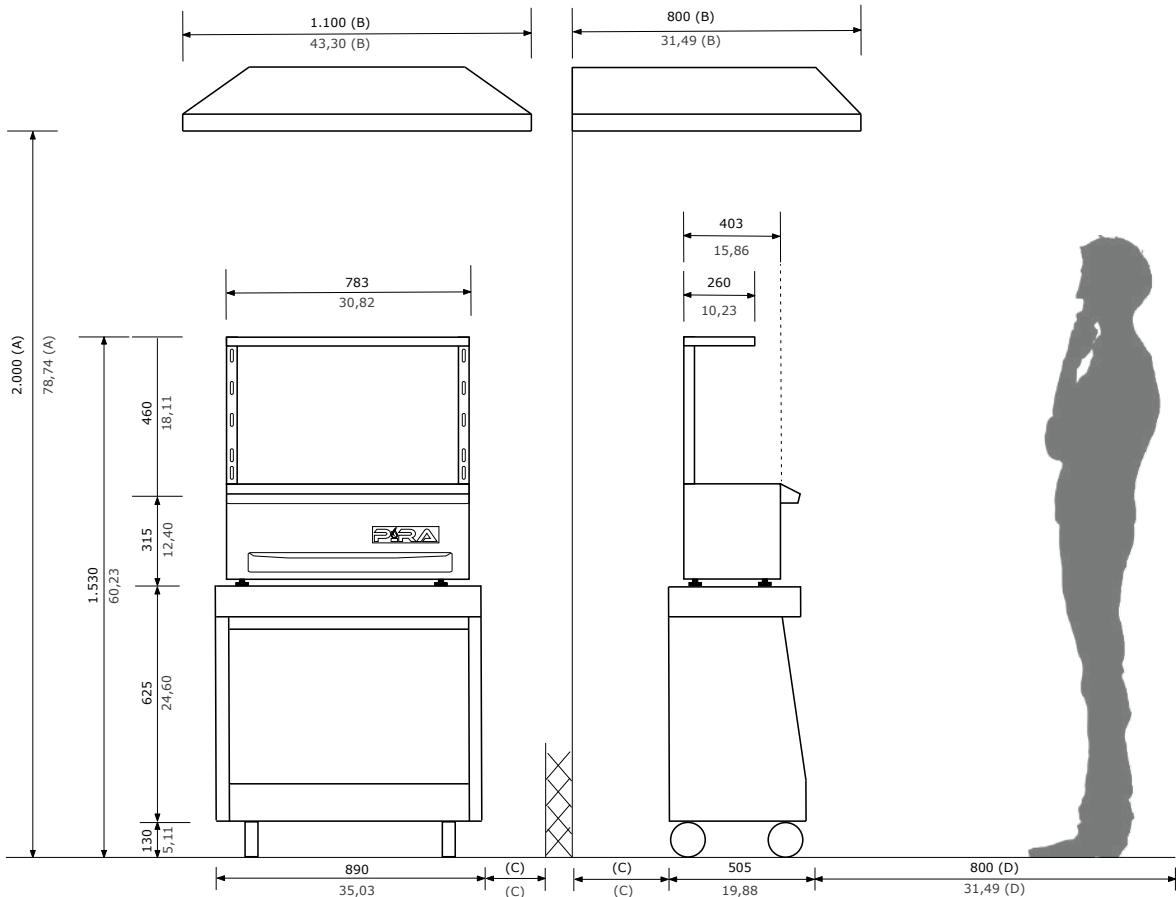


ESP 80 Silver Basic
Rif. 350.101

50 commensali



Produzione media	20 kg/h
Consumo massimo di carbone	2,5-3,5 kg per servizio
Peso netto	111 Kg
Potenza equivalente	2 kw

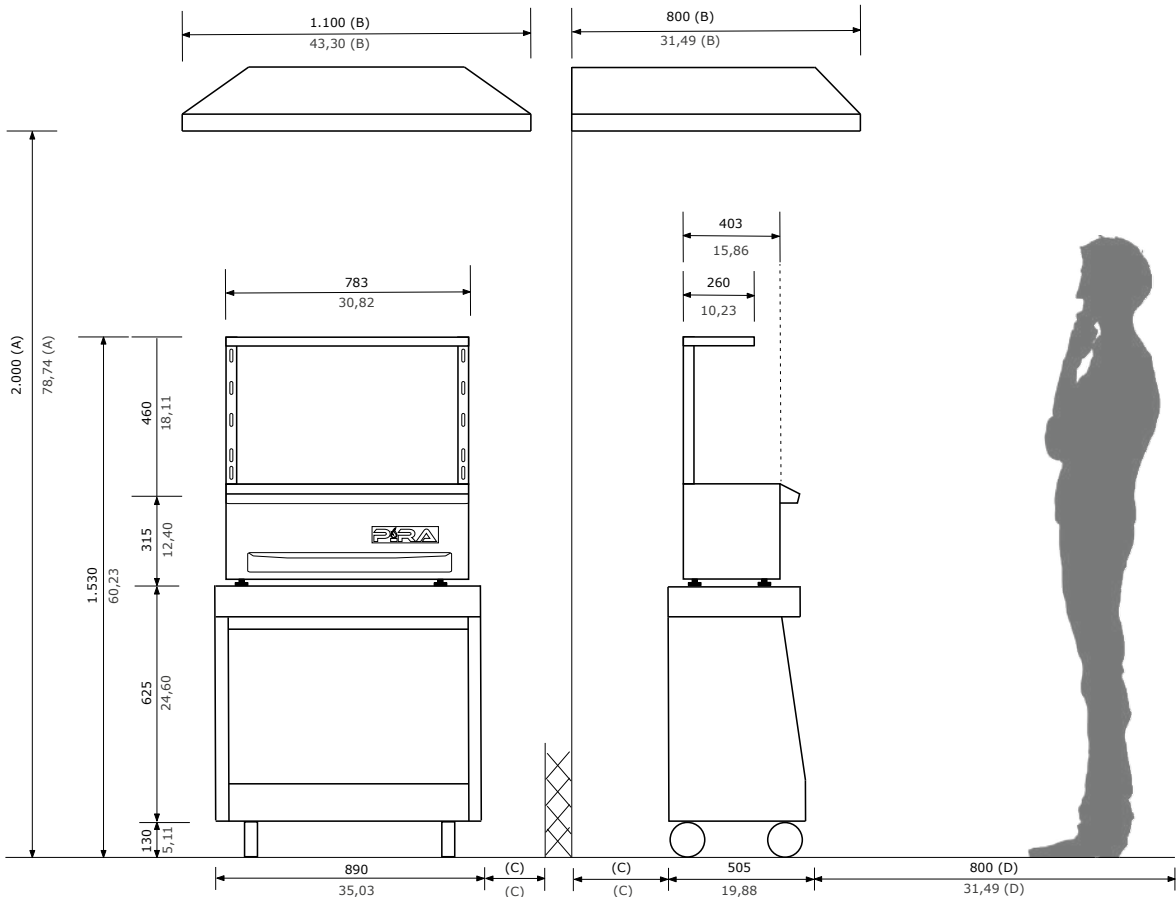


ESP 80 Silver Complet
Rif. 350.100

50 commensali



Produzione media	20 kg/h
Consumo massimo di carbone	2,5-3,5 kg per servizio
Peso netto	126 Kg
Potenza equivalente	2 kw

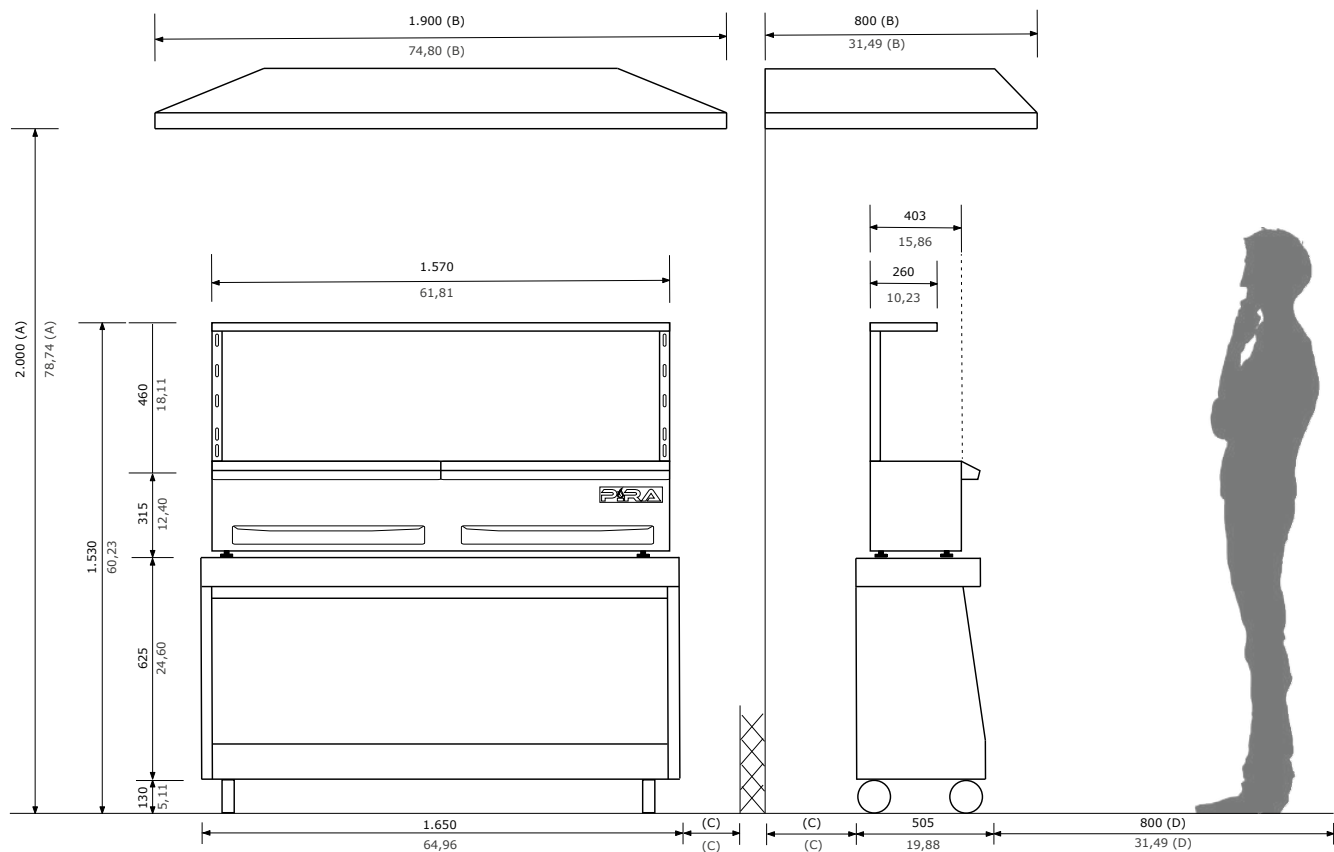


ESP 160 Lux Basic
Rif. 353.500

🍴 100 commensali



Produzione media	40 kg/h
Consumo massimo di carbone	5-7 kg per servizio
Peso netto	175 Kg
Potenza equivalente	4 kw

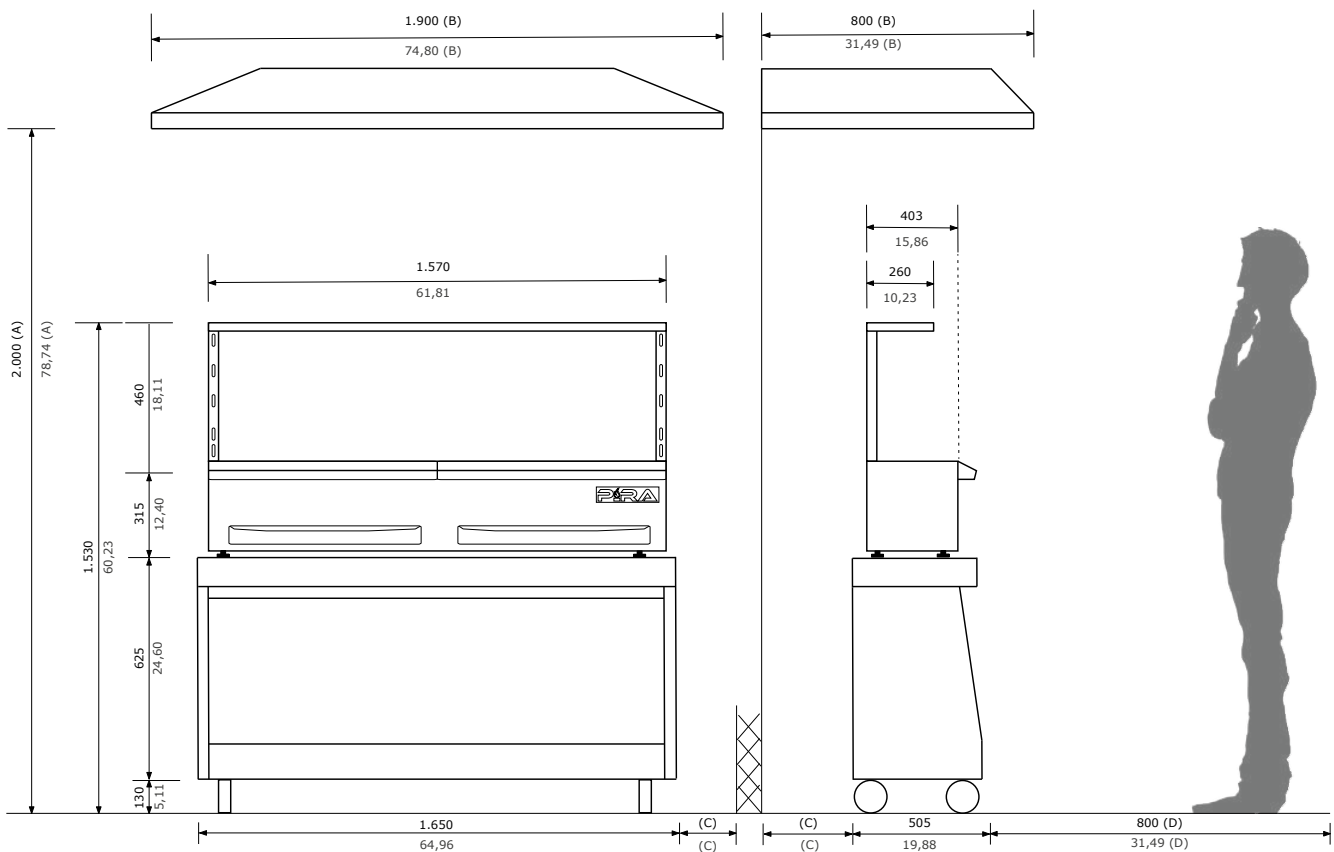


ESP 160 Lux Complet
Rif. 353.599

🍴 100 commensali



Produzione media	40 kg/h
Consumo massimo di carbone	5-7 kg per servizio
Peso netto	190 Kg
Potenza equivalente	4 kw

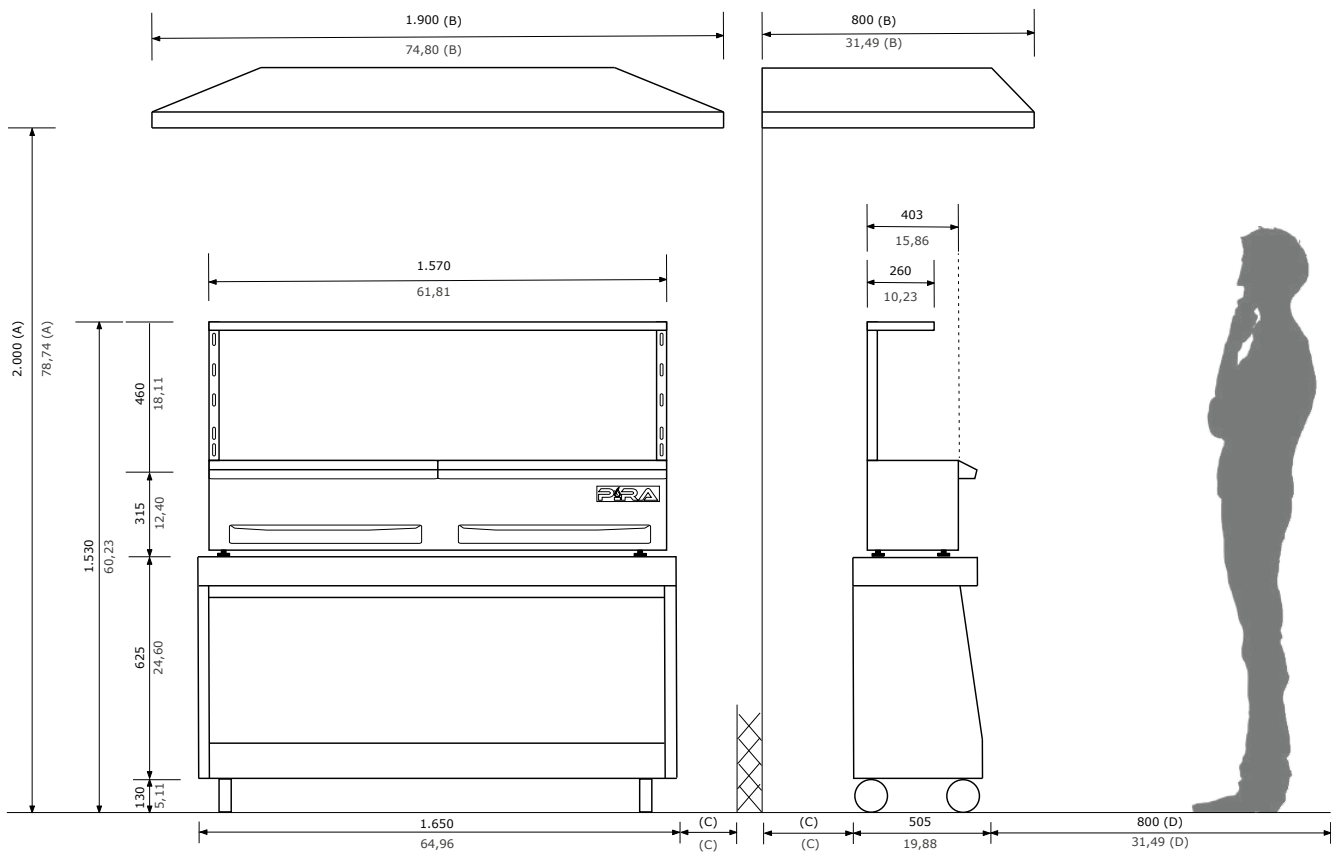


ESP 160 Silver Basic
Rif. 353.601

🍴 100 commensali



Produzione media	40 kg/h
Consumo massimo di carbone	5-7 kg per servizio
Peso netto	175 Kg
Potenza equivalente	4 kw

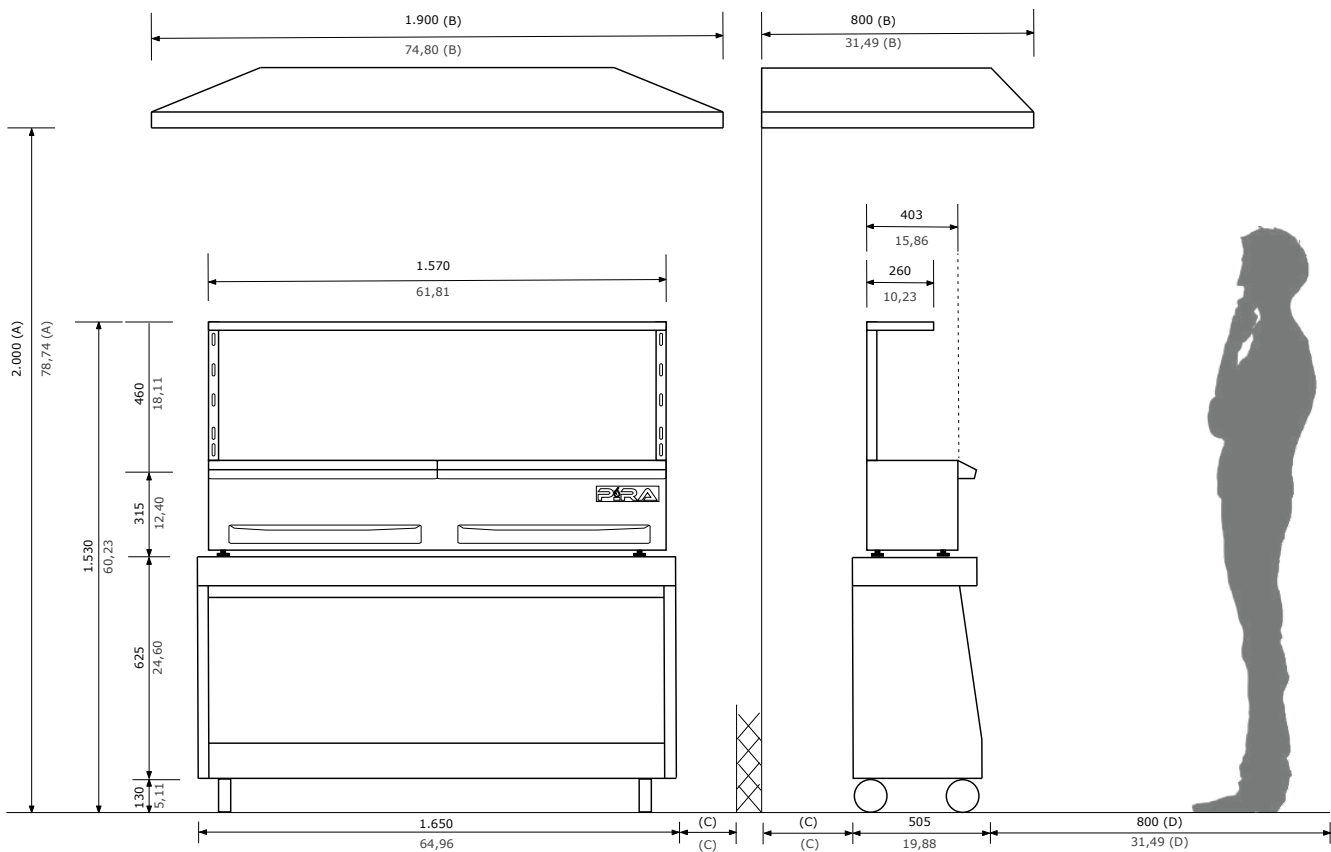


ESP 160 Silver Complet
Rif. 353.600

🍴 100 commensali



Produzione media	40 kg/h
Consumo massimo di carbone	5-7 kg per servizio
Peso netto	190 Kg
Potenza equivalente	4 kw



ACCESSORI INCLUSI NEI FORNI PER COTTURA ALLA GRIGLIA



Pinze

Rif: 950.011
Lung: 265 mm



Attizzatoio

Rif: 950.001
Lunghezza: 650 mm



Supporto spiedini
80 (x1) / 160 (x2)
Rif: 923.500



Spiedino semplice
(solo complet)
80 (x4) / 160 (x8)
Rif: 923.501



Spiedino doppio
(solo complet)
80 (x4) / 160 (x8)
Rif: 923.511



Griglie con aste
(solo complet)
Rif: 923.515



Griglia scanalata
(solo complet)

Rif: 923.510



ACCESSORI OPZIONALI NEI FORNI PER COTTURA ALLA GRIGLIA



Tavolo 80 Lux

Rif: 773.500



Tavolo 80 Silver

Rif: 773.501



Barra supporto
spiedini
Rif: 923.502



Tavolo 160 Lux

Rif: 773.535



Tavolo 160 Silver

Rif: 773.536



Griglia a Rete
Ideale per le robata
Rif: 900.001
Mis: 320 x 247



Teppanyaki Liscia

Rif: 960.001



Teppanyaki
Perforata

Rif: 960.002

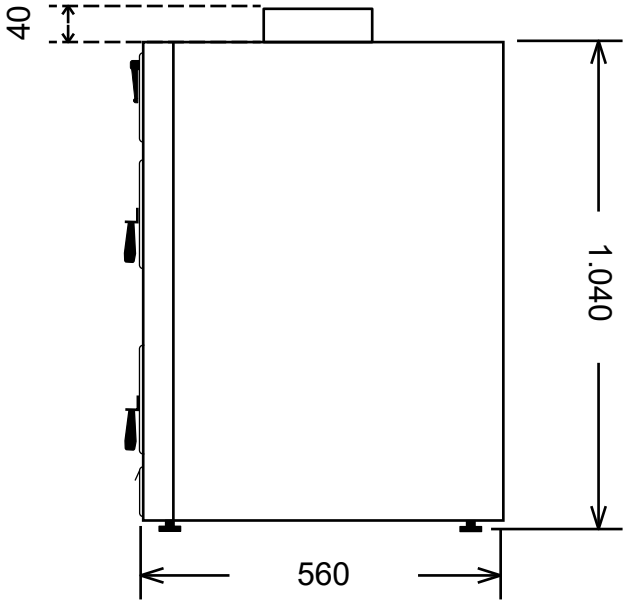
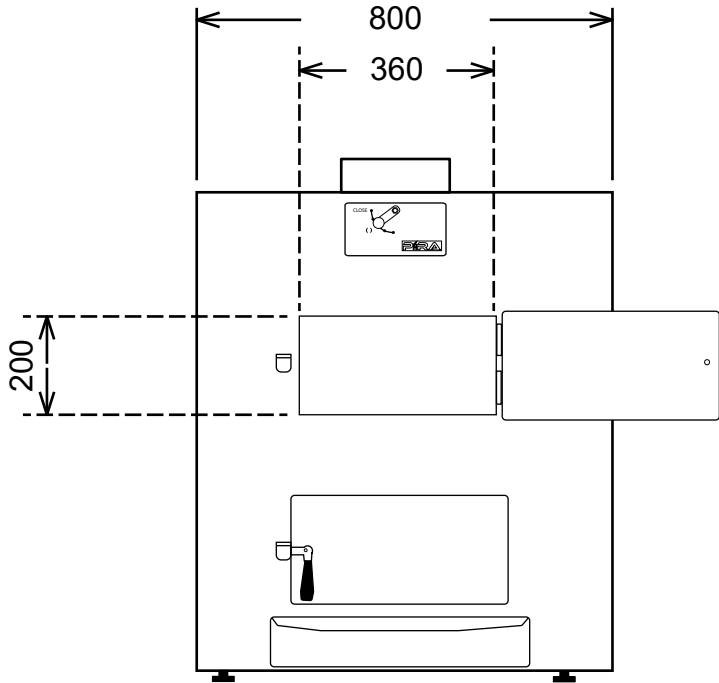


Con i bracieri Pira avrai a disposizione tutta la brace di cui hai bisogno per cucinare, sia a legna che a carbone. I bracieri sono stati progettati appositamente per i ristoranti con cucine NON STOP che hanno bisogno di un rifornimento costante di braci. I bracieri Pira soddisfano anche le esigenze degli chef più esigenti, che hanno bisogno di ottenere braci da legna selezionata in quantità precise nel ristorante stesso.

- Dispositivo di arresto del ritorno di fiamma interno.
- Tavolo ausiliare accessorio.
- Attizzatoio.
- Regolatore di tiraggio.
- Camera di combustione della legna.
- Camera di combustione del carbone.
- Capacità di stoccaggio di 15 kg di braci.



Uscita fumi	180 mm.
Interno camera superiore	630 x 440 x 450 mm.
Interno camera inferiore	480 x 370 x 320 mm.
Altezza fondo-sportello	120 mm.
Sportelli	360 x 200 mm.
Grata interna	130 x 130 mm.



ACCESSORI INCLUSI BRA



Attizzatoio

Rif: 950.001

Lunghezza: 650 mm

ACCESSORI OPZIONALI BRA



Tavolo

Rif: 770.080



Rist. Marea. Murcia. BRA 80.

CARBONE

Pira seleziona i migliori carboni da legni duri ad alto potere calorifico. Con pochissime scintille e ad alta efficienza (carboni ad alta densità e privi di umidità). I calibri sono grandi per ottenere una brace più uniforme e stabile durante il servizio.

Offriamo un carbone di leccio al 100% e un carbone di marabù al 100%. Senza miscelatura tra loro né con altri carboni. Semplicemente carbone puro. Il miglior carbone per il miglior forno.

Ci sono molti carboni, ma non sono PIRA.

Caratteristiche:

- Carboni puri, senza miscele.
- Sacchi da 15 kg.
- Potere calorifico molto alto, triplo della legna normale. Carbone di leccio tra 30.000 e 33.000 kj/kg circa. Carbone di marabù tra 32.000 e 36.000 kj/kg circa. (Come riferimento, la legna ha un potere calorifico compreso tra 12.000 e 21.000 kj/kg).
- Granulometria speciale per uso professionale (permette di evitare ricariche durante il servizio). Il carbone marabù ha una grana più uniforme perché proviene da una sottospecie ancora allo stato di cespuglio.
- Grande durata: il marabù è superiore del 20% rispetto al leccio. Ne consegue che anche il tempo di accensione è superiore.
- Stessa scintilla e riduzione dei fumi.
- I carboni con meno umidità del mondo. Il carbone di leccio tra 2% e 4%. Il carbone di marabù circa del 2%.
- Carboni di grande densità. Il carbone di leccio circa 900 kg/m3. Il carbone di marabù circa 1000 kg/m3.
- Ceneri inferiori a un 1%.



Riferimento	Descrizione
990.001	Carbone leccio 100%
990.002	Carbone marabù 100%



UTENSILI IN ALLUMINIO

Pira Ovens ha progettato e sviluppato una linea specifica di utensili in alluminio fuso per forni a carbone. Si tratta di accessori di produzione completamente artigianale, con la tecnica più avanzata di fusione per gravità. La fusione per gravità assicura una struttura molecolare ultra resistente degli elementi e dunque una resistenza alle più alte temperature non comparabili a quelle di produzione in serie e per iniezione, che sono esposte a deformazione.



Vassoio GN 1/1

Altezza: 2,5 cm
Mis: 325 x 530
Rif: 931.125



Vassoio GN 1/1

Altezza: 6,5 cm
Mis: 325 x 530
Rif: 931.165



Vassoio GN 2/3

Altezza: 6,5 cm
Mis: 325 x 254
Rif: 932.365



Vassoio GN 1/2

Altezza: 6,5 cm
Mis: 325 x 265
Rif: 931.265



Vassoio GN 1/2

Altezza: 2,5 cm
Mis: 325 x 265
Rif: 931.225



Vassoio GN 1/3

Altezza: 6,5 cm
Mis: 325 x 176
Rif: 931.365



Vassoio GN 1/3 liscia

Altezza: 2,5 cm
Mis: 325 x 176
Rif: 931.325



Vassoio GN 1/3 grill

Altezza: 2,5 cm
Mis: 325 x 176
Rif: 931.326



Vassoio GN 1/6

Altezza: 2,5 cm
Mis: 162 x 176
Rif: 931.625





Casseruola con
manici 24 cm Ø
Altezza: 7 cm
Rif: 937.424



Casseruola con
manici 28 cm Ø
Altezza: 7 cm
Rif: 937.428



Coperchio in vetro
con pomolo inox
16 cm Ø
Altezza: 7 cm
Rif: 936.016



Vassoio GN 2/4 grill
Altezza: 2,5 cm
Mis: 530 x 162
Rif: 932.425



Padella con manici
16 cm Ø
Altezza: 4,5 cm
Rif: 937.216



Padella con manici
20 cm Ø
Altezza: 4,5 cm
Rif: 937.220



Coperchio in vetro
con pomolo inox
20 cm Ø
Altezza: 8 cm
Rif: 936.020



Coperchio in vetro
con pomolo inox
24 cm Ø
Altezza: 8 cm
Rif: 936.024



Coperchio in vetro
con pomolo inox
28 cm Ø
Altezza: 9 cm
Rif: 936.028



Padella con manici
24 cm Ø
Altezza: 4,5 cm
Rif: 937.224



Padella con manici
28 cm Ø
Altezza: 4,5 cm
Rif: 937.228



Casseruola con
manici 20 cm Ø
Altezza: 7 cm
Rif: 937.420



UTENSILI RUSTICI

Pira Ovens ha progettato e sviluppato una linea di utensili rustici completamente artigianali. L'unico elemento di produzione per questa linea di utensili è la terracotta. La terracotta migliore con un'elevata qualità refrattaria e senza elementi ferritici, per garantire di nuovo una struttura molecolare insuperabile. Più vengono utilizzati, più si induriscono, resistendo a temperature fino a 1000 gradi senza pericolo di rottura.

Se vuoi dare un'immagine più rustica e autentica della griglia, questa è la linea di utensili da cucina che fa per te.



Casseroia rustica
12 cm Ø
Altezza: 3 cm
Rif: 940.012



Casseroia rustica
15 cm Ø
Altezza: 4 cm
Rif: 940.015



Casseroia rustica
20 cm Ø
Altezza: 5 cm
Rif: 940.020



Casseroia rustica
25 cm Ø
Altezza: 6 cm
Rif: 940.025



Casseroia rustica
30 cm Ø
Altezza: 6 cm
Rif: 940.030



Casseroia rustica
35 cm Ø
Altezza: 9 cm
Rif: 940.035



Casseroia rustica
36 cm Ø
Altezza: 8 cm
Rif: 940.036



Casseroia rustica
40 cm Ø
Altezza: 8 cm
Rif: 940.040



UTENSILI GRIGLIARE

Gli schidioni per arrosto sono ideali per cuocere e brasare gli alimenti di piccole dimensioni come gamberetti, verdure, champignon e qualsiasi tipo di fungo. Sono studiati per poter essere girati con l'aiuto delle pinze fornite in dotazione con i forni. Con le griglie per pesce e per rombi di Pira potrai grigliare tutti i tipi di pesce intero nel forno o nel barbecue senza dover utilizzare le pinze e con la sicurezza di non rompere l'alimento quando lo giri. Facile da manipolare e senza piedini. Ideale per cuocere il pesce sulla griglia come a Getaria.



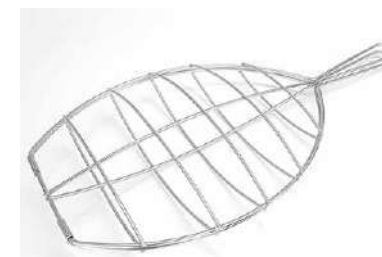
Griglia a Rete
Ideale per le robata
Rif: 900.001
Mis: 320 x 247



Griglia a Rete
1/2 → Pira 90 / Totale → Pira 50
Rif: 90.002
Mis: 370 x 430



Schidione
Rif: 950.030
Mis: 300 x 260 x 60



Griglia per rombo
Rif: 950.020
Mis: 580 x 300 x 40



Griglia per pesce
Rif: 950.010
Mis: 540 x 180 x 40



Teppanyaki Liscia
Rif: 960.001



Paco Roncero, Casino de Madrid, Madrid.



Teppanyaki Perforata
Rif: 960.002

Se hai domande o per informazioni
non esitare a contattarci:

info@piraovens.com

Il contenuto del catalogo è soggetto a modifiche.
I dati tecnici sono corretti salvo refusi.
Jun 2025.

Legenda delle misure di installazione:

- (A) Altezza minima consigliata dalla cappa di estrazione
- (B) Misure minime consigliate dalla cappa di estrazione
- (C) Distanza minima dagli elementi
- (D) Spazio raccomandato di lavoro per lo chef

millimetri/pollici

PIRA
THE CHARCOAL OVENS COMPANY



Carretera Llobatona 30
08840 Viladecans



(+34) 936 373 174



(+34) 680 586 823



www.piraovens.com



info@piraovens.com