
P.I.R.A
THE CHARCOAL OVENS COMPANY
CATÁLOGO 2024

SOBRE PIRA

3 Quiénes somos

HORNOS BRASA

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

BARBACOAS

88 Serie BBQ
98 Serie Combi Lux
104 Serie ESP

BRASEROS

116 Serie BRA

OTROS PRODUCTOS

120 Carbón
122 Menaje de aluminio
126 Menaje rústico
128 Jaulas

QUIÉNES SOMOS

Pira Hornos Brasa fabrica hornos y barbacoas de brasa profesionales capaces de satisfacer las necesidades del usuario más exigente con la máxima calidad.

Más de 20.000 usuarios de hornos y barbacoas PIRA expanden la cultura del #piraflavour por todo el mundo.

Con los hornos brasa Pira se puede hornear y cocinar todo tipo de alimentos y así otorgar a sus platos el sabor único de la barbacoa, todo sin salir de la comodidad de su cocina.

Un horno de brasa es la combinación perfecta entre una barbacoa y un horno, fusionándose en una simple máquina, lo mejor de las dos opciones. Nuestros hornos y barbacoas funcionan con carbón pero se pueden añadir pequeños trozos de madera y/o leña.

Con un horno brasa Pira, se ahorrará hasta un 40 % de carbón en comparación a las parrillas tradicionales. También, le permitirá cocinar hasta un 35% más rápido que en una barbacoa abierta.



En Pira Ovens todo es cuestión de detalles... y los detalles marcan la diferencia en producto y servicio:

- Hornos de calidad a precios razonables.
- ¿Necesita un chef? Le enviamos un chef esté donde esté.
- PiraCold: Sistema de aislamiento que reduce drásticamente la temperatura exterior y reduce el consumo de carbón. Ahorramos energía y dinero.
- Recogedor integrado de aceites y grasas, dando la opción a cocinar con parrillas acanaladas que permiten cocinar sin miedo a las llamas alimentos delicados (pescado, verduras) o grasientos (pollo, pato, etc), evitando los malos olores y el exceso de humo y presentación de alimentos quemados.
- El catálogo de parrillas más amplio del mercado para poder hacer frente a cualquier necesidad del chef: opciones de parrillas de varilla, ranuradas, para pinchos, pinchos para pollo, planchas, etc...
- Puerta de vidrio panorámico: El chef puede ver en todo momento la cámara de cocción y también el “sentido del espectáculo”...
- Con #piraedseries, hornos con puerta de cristal elevable, reducimos el espacio entre el chef y el horno.

En este catálogo encontrarás nuestra presentación básica de productos, pero es sólo el inicio, tendrás dudas, preguntas, inquietudes... ¡Contáctanos!



NUESTROS HORNOS



Características: Temperatura de trabajo de 180 °C a 350 °C, cortafuegos interno, cajón recoge-ceniza, cajón recoge-grasa (excepto modelos 50), opción de medias parrillas (excepto modelos 50, 70 y 70 XL), salida de humos de 180 mm (modelos 50, 70, 70 XL, 80, 80 XXL, 90 y 90 D) o 210 mm (modelos 120 y 120 D), termómetro, interior en hierro fundido, sistema PiraCold, regulador de tiro integrado.

Incluyen: Pinzas, atizador, parrilla de varillas, mesa frontal (solo puerta ED) y kit chimenea (solo modelo 50).

3 series x 3 puertas = tu horno ideal



Serie Black: Nuestra gama introductoria. Acero pintado de alta calidad y todas las prestaciones que esperas de un horno Pira.
Disponible en modelo 50, 70, 80 y 90.



Serie Lux: Nuestro best seller. Acero con acabados pintados en el frontal. Precio ajustado sin renunciar a nada
Disponible en modelo 50, 70, 70 XL, 80, 90, 90D, 120 y 120D.



Serie Silver: La gama top. Totalmente acabado en acero. Una gama creada especialmente para el mercado americano.
Disponible en modelo 50, 70, 70 XL, 80, 80 XXL, 90, 90D, 120 y 120D.



Puerta AB: Cristal panorámico vitro-cerámico abatible, permite ver el interior en todo momento y controlar la cocción.
Disponible en serie Black y Lux.



Puerta SD: Puerta sólida sin cristal que permite usar la puerta para emplatar.
Disponible en serie Lux y Silver.



Puerta ED: Puerta de cristal elevable que ahorra espacio en la cocina al no abrirse hacia delante.
Disponible en serie Lux y Silver.



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



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



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

HORNOS DE BRASA SERIE SILVER

Esta línea está acabada totalmente en acero inoxidable y no se presenta con ninguna parte del horno pintada. La Serie Silver se ha convertido desde su lanzamiento en la LINEA TOP de hornos de brasa en el mercado profesional.

Los hornos de brasa PIRA SILVER SERIES se presentan con puerta ciega abatible y con puerta elevable de cristal. Los podrás encontrar en los restaurantes más laureados en todo el mundo y con el modelo PIRA 50 Silver AB ahora también puedes disfrutar de un Pira en tu propia casa.

Para los amantes del #grilling y del sabor auténtico del #Piraflavour, la PIRA SILVER SERIES es el destino definitivo. No pierdas más el tiempo, ya has llegado dónde siempre has soñado. ¡BIENVENIDO!



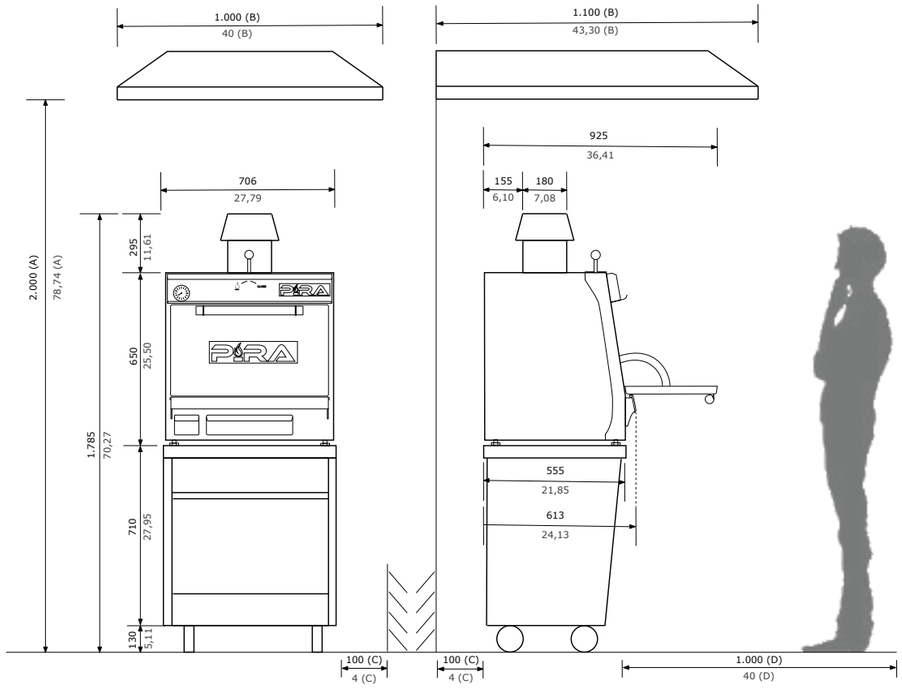


PIRA 70 Silver SD
Ref. 450.106

85 comensales

6.530 €

Número de guías	7
Tiempo de encendido	30 min.
Producción media	60 kg/h
Carga máxima de carbón	3 kg
Medida de la parrilla	568 x 465 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	1xGN 1/1
Peso neto	155 Kg
Potencia equivalente	3.0 kw



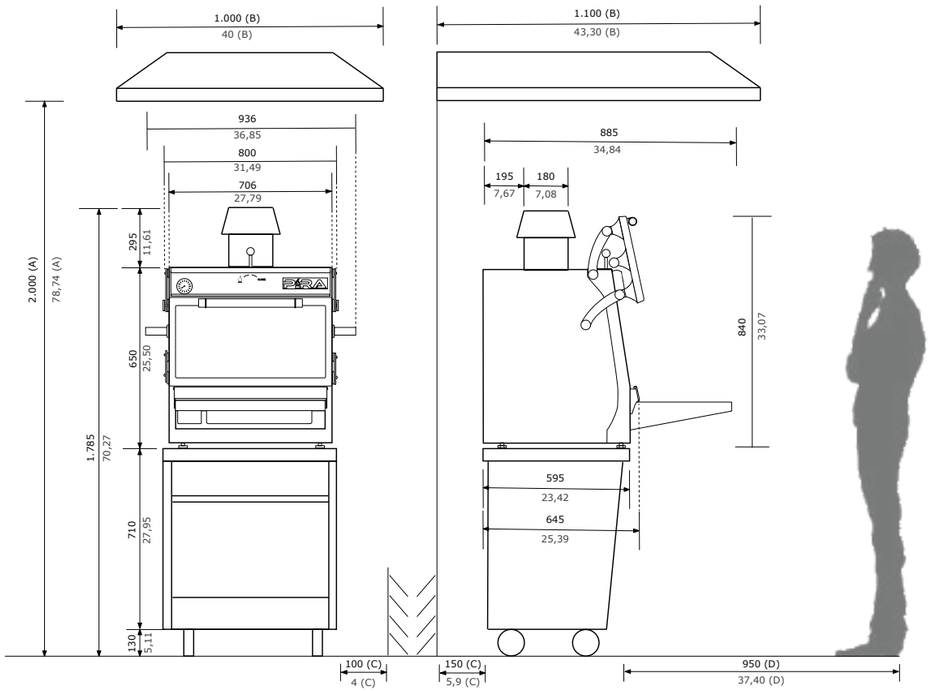
PIRA 70 Silver ED
Ref. 450.107

85 comensales

7.335 €



Número de guías	7
Tiempo de encendido	30 min.
Producción media	60 kg/h
Carga máxima de carbón	3 kg
Medida de la parrilla	568 x 465 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	1xGN 1/1
Peso neto	187 Kg
Potencia equivalente	3.0 kw





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

Iván Gallardo. Rest. Asador Casa
Antonia. Murcia. PIRA 90 Silver ED.

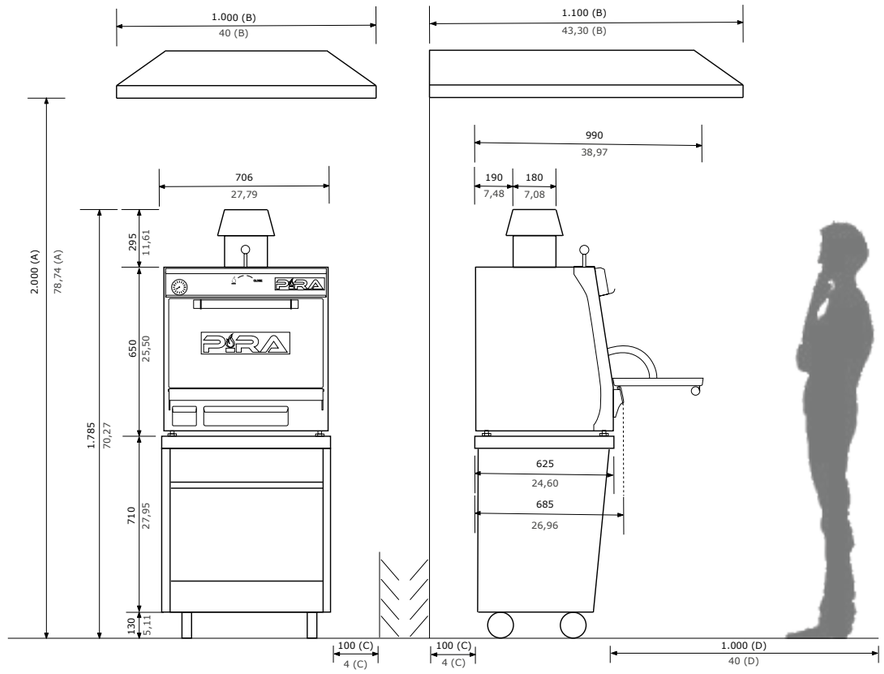
PIRA 70 XL Silver SD
Ref. 480.106

100 comensales

6.910 €



Número de guías	7
Tiempo de encendido	30 min.
Producción media	65 kg/h
Carga máxima de carbón	4 kg
Medida de la parrilla	568 x 535 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Peso neto	167 Kg
Potencia equivalente	3.5 kw



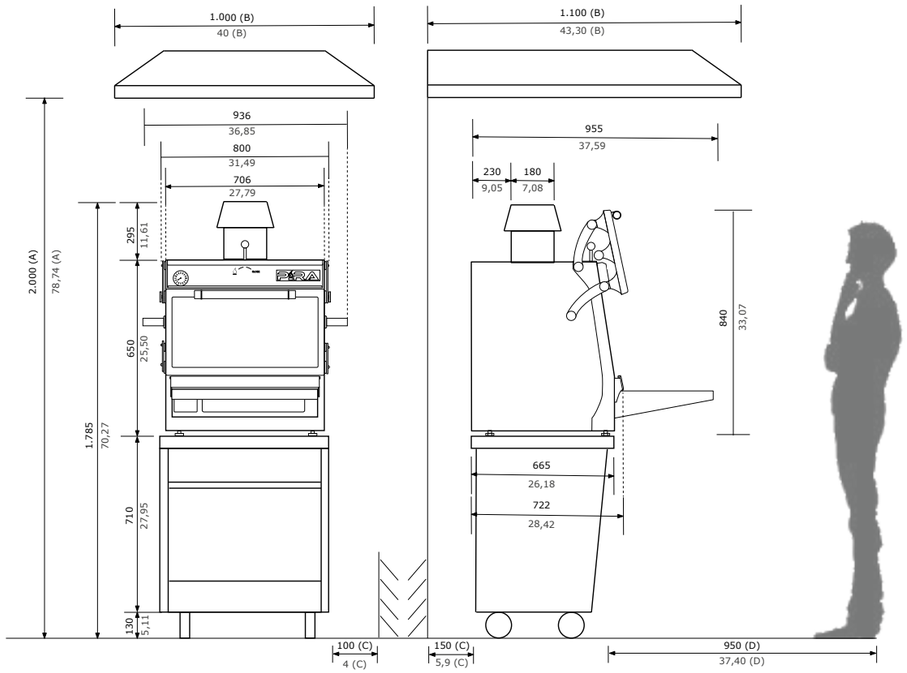
PIRA 70 XL Silver ED
Ref. 480.107

100 comensales

8.450 €



Número de guías	7
Tiempo de encendido	30 min.
Producción media	65 kg/h
Carga máxima de carbón	4 kg
Medida de la parrilla	568 x 535 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Peso neto	200 Kg
Potencia equivalente	3.5 kw





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



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

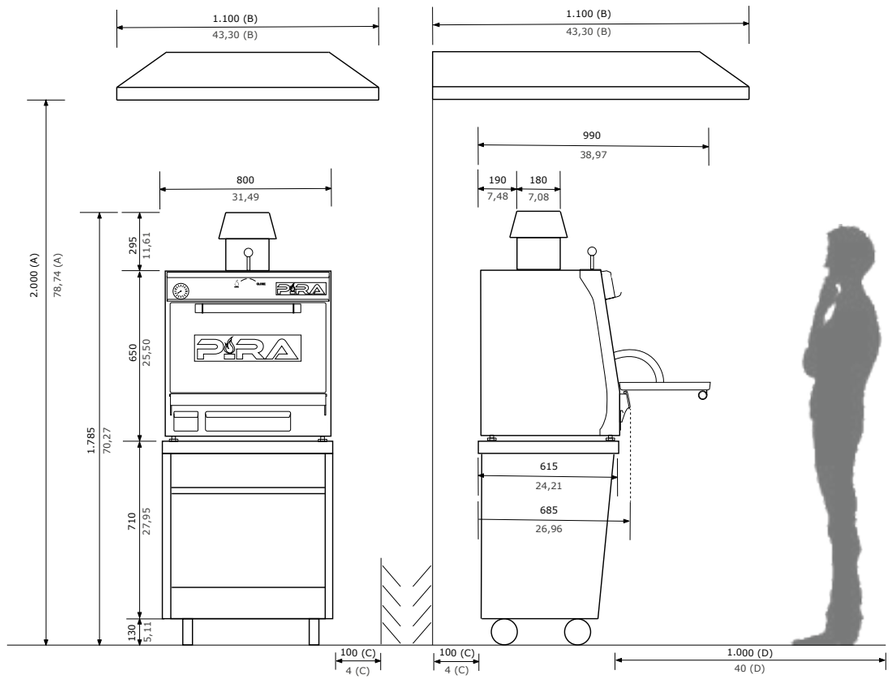


PIRA 80 Silver SD
Ref. 490.106

115 comensales

7.350 €

Número de guías	7
Tiempo de encendido	35 min.
Producción media	75 kg/h
Carga máxima de carbón	4,5 kg
Medida de la parrilla	668 x 535 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	2xGN 1/1 [Distinta altura] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Peso neto	186 Kg
Potencia equivalente	4.5 kw



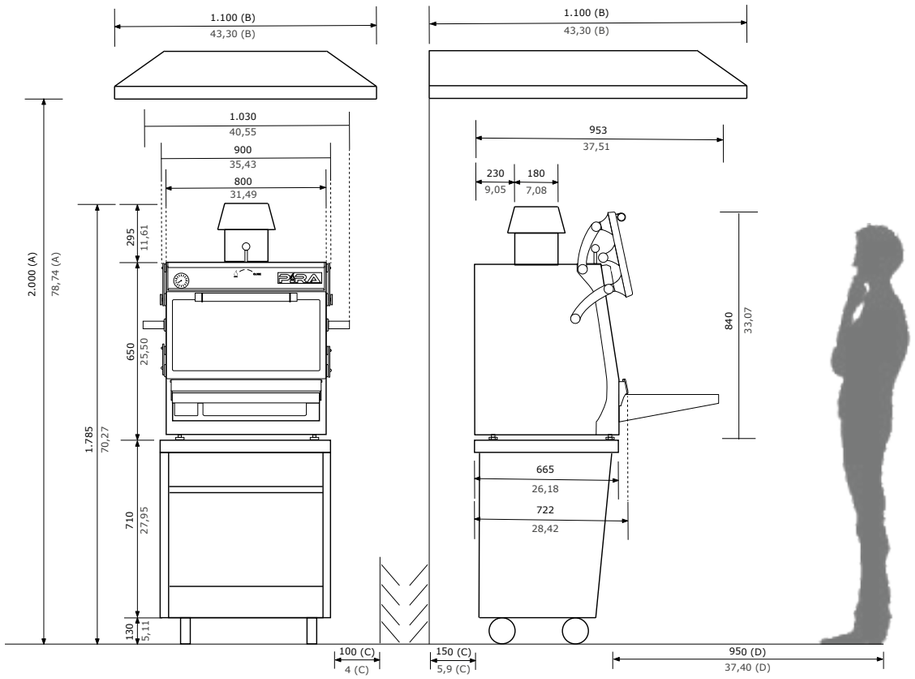
PIRA 80 Silver ED
Ref. 490.107

115 comensales

8.560 €



Número de guías	7
Tiempo de encendido	35 min
Producción media	75 kg/h
Carga máxima de carbón	4,5 kg
Medida de la parrilla	668 x 535 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	2xGN 1/1 [Distinta altura] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Peso neto	221 Kg
Potencia equivalente	4.5 kw



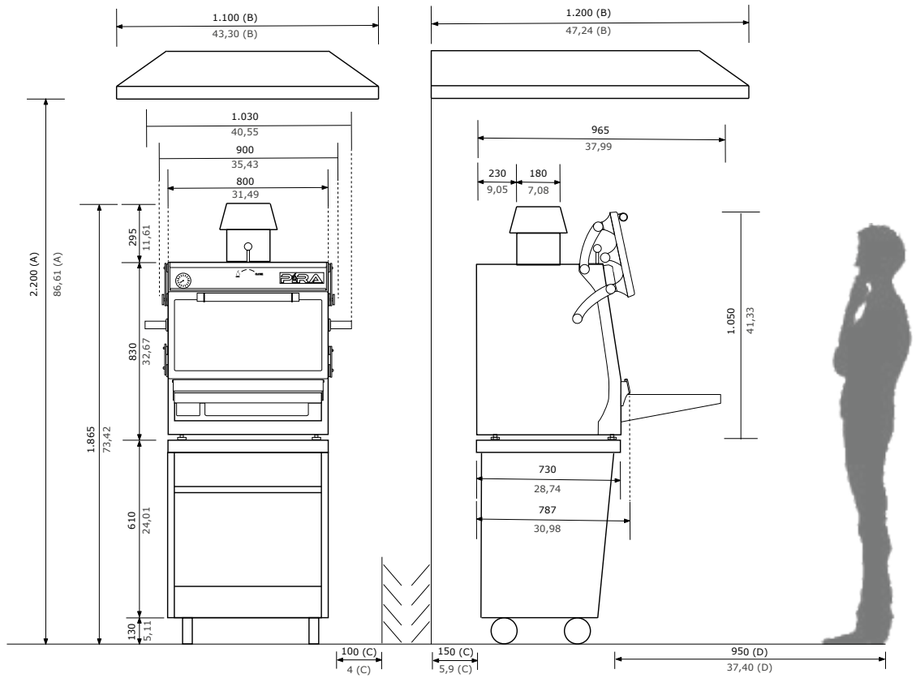
PIRA 80 XXL Silver ED
Ref. 490.108

127 comensales

8.560 €



Número de guías	8
Tiempo de encendido	40 min.
Producción media	90 kg/h
Carga máxima de carbón	4,5 kg
Medida de la parrilla	668 x 535 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	2xGN 1/1 [Distinta altura] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Peso neto	260 Kg
Potencia equivalente	4.5 kw



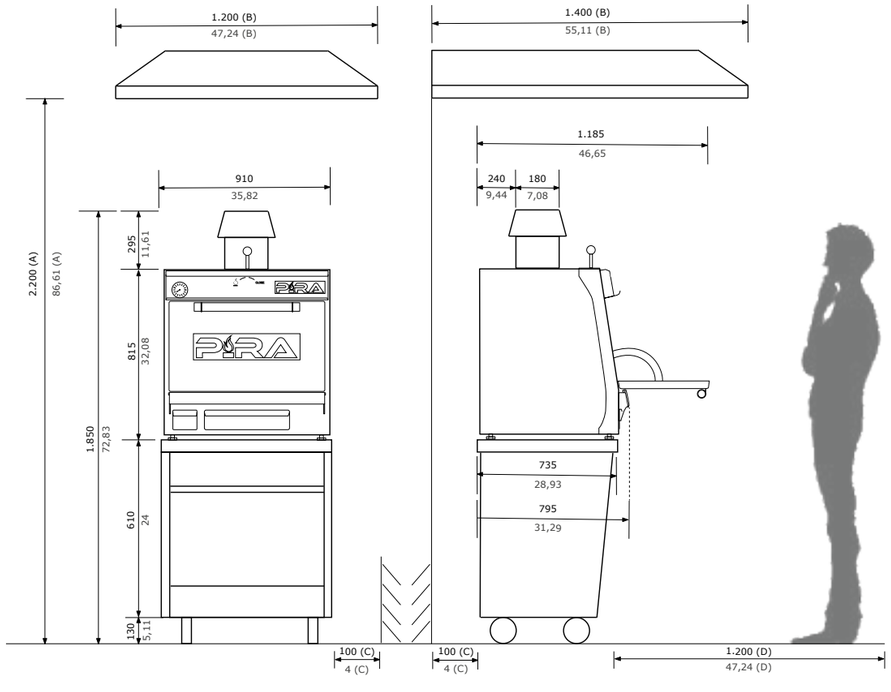
PIRA 90 Silver SD
Ref. 500.106

140 comensales

8.600 €



Número de guías	8
Tiempo de encendido	40 min.
Producción media	110 kg/h
Carga máxima de carbón	5 kg
Medida de la parrilla	770 x 625 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	2xGN 1/1
Peso neto	275 Kg
Potencia equivalente	6.0 kw



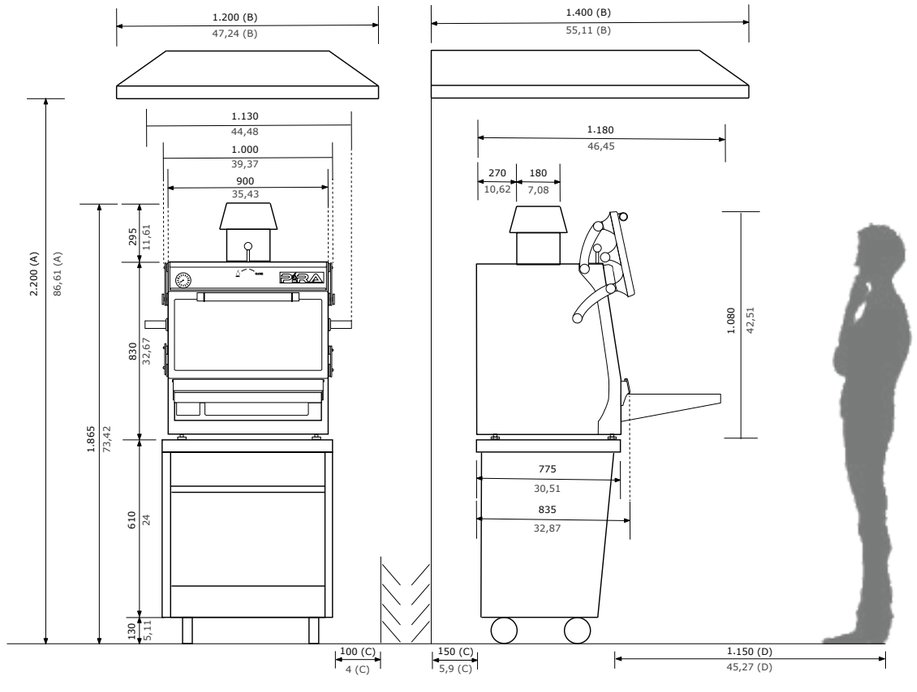
PIRA 90 Silver ED
Ref. 500.107

140 comensales

9.750 €



Número de guías	8
Tiempo de encendido	40 min.
Producción media	110 kg/h
Carga máxima de carbón	5 kg
Medida de la parrilla	770 x 625 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	2xGN 1/1
Peso neto	303 Kg
Potencia equivalente	6.0 kw



PIRA Chef Assessor en acción.
PIRA 120 Silver ED.



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

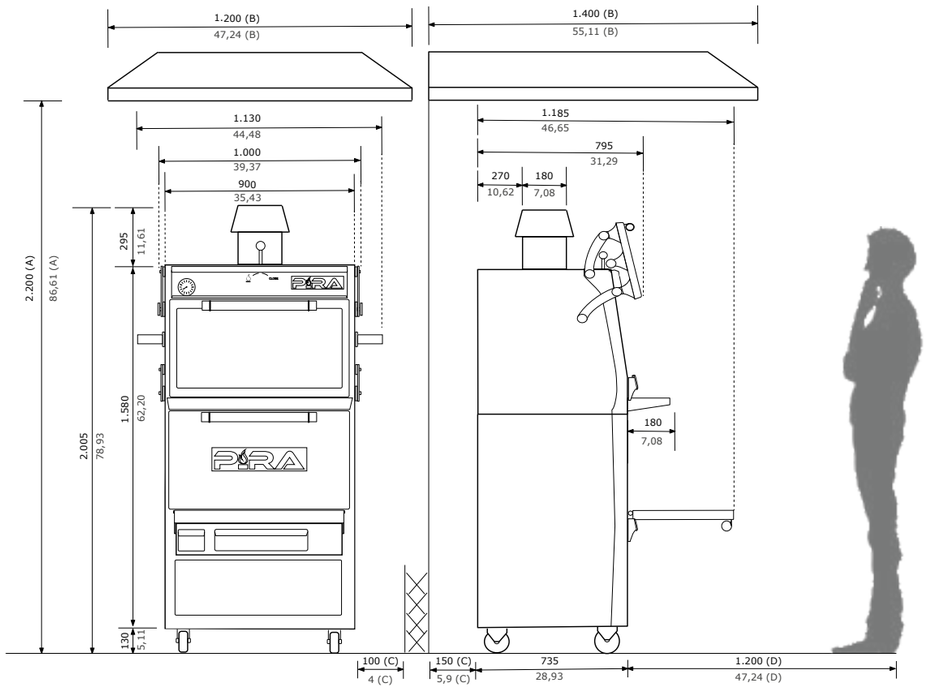


PIRA 90 D Silver
Ref. 170.105

195 comensales

13.304 €

Número de guías	7 inf. / 8 sup.
Tiempo de encendido	45 min.
Producción media	145 kg/h
Carga máxima de carbón	6 kg
Medida de la parrilla	770 x 625 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	2xGN 1/1
Peso neto	486 Kg
Potencia equivalente	6.0 kw



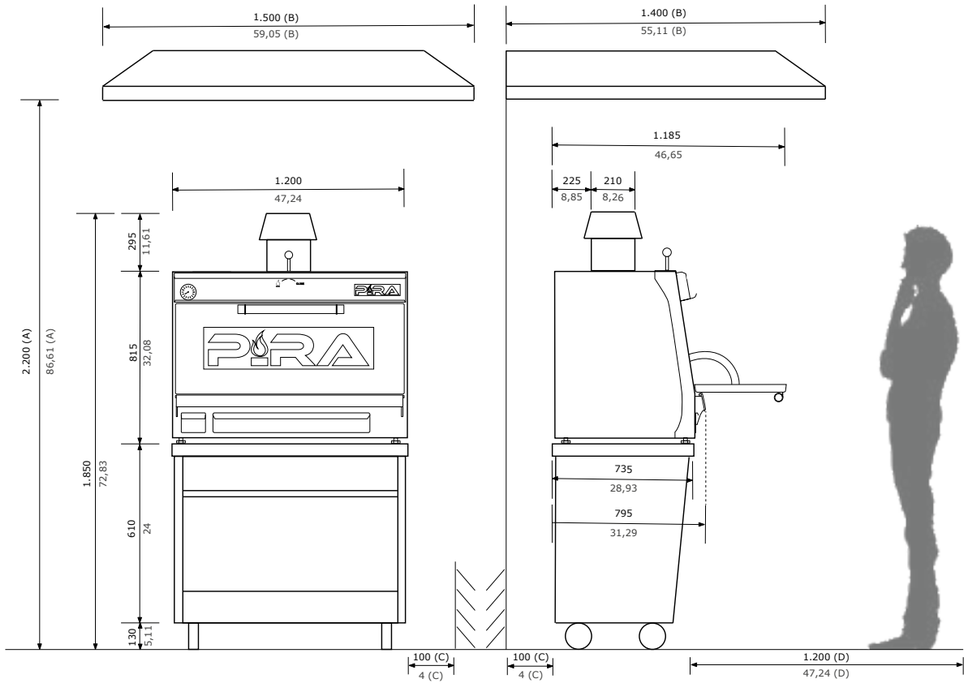
PIRA 120 Silver SD
Ref. 120.106

200 comensales

11.435 €



Número de guías	7
Tiempo de encendido	40 min.
Producción media	150 kg/h
Carga máxima de carbón	6 kg
Medida de la parrilla	1.062 x 625 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	3xGN 1/1
Peso neto	360 Kg
Potencia equivalente	6.0 kw



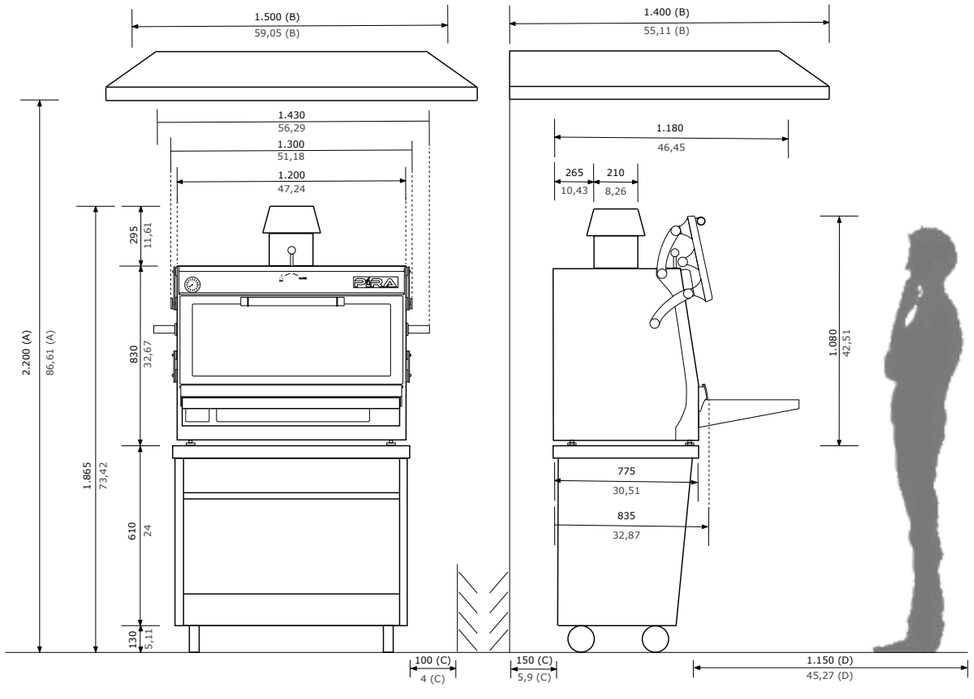
PIRA 120 Silver ED
Ref. 120.107

200 comensales

11.960 €



Número de guías	7
Tiempo de encendido	40 min.
Producción media	150 kg/h
Carga máxima de carbón	6 kg
Medida de la parrilla	1.062 x 625 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	3xGN 1/1
Peso neto	391 Kg
Potencia equivalente	6.0 kw



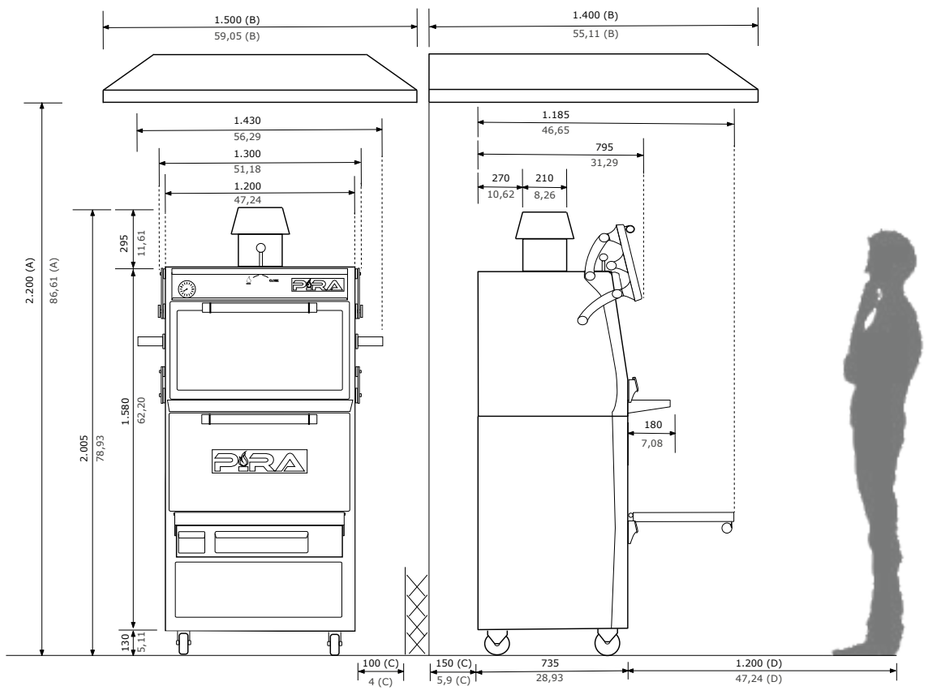
PIRA 120 D Silver
Ref. 120.109

290 comensales

16.265 €



Número de guías	6 inf. / 6 sup.
Tiempo de encendido	45 min.
Producción media	200 kg/h
Carga máxima de carbón	7 kg
Medida de la parrilla	1.062 x 625 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	3xGN 1/1
Peso neto	730 Kg
Potencia equivalente	8.0 kw





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



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

HORNOS DE BRASA SERIE LUX

Pira Ovens domina el mercado de los hornos brasa con el catálogo más extenso que actualmente hay en el mercado y lo hace de la mano de la SERIE LUX.

Los hornos de brasa PIRA LUX SERIES se presentan con puerta ciega abatible, con puerta de cristal abatible y con puerta elevable de cristal.

Esta línea se ha convertido desde su lanzamiento en la TOP SELLER LINE de hornos de brasa en el mercado profesional. La generación de hornos brasa más vendida en todo el mundo tienen un nombre, y es la SERIE LUX.

La podrás disfrutar en tu casa con el modelo PIRA 50 Lux AB, en el restaurante de la esquina o en decenas y decenas de restaurantes con Estrellas Michellin.

#noaceptesimitaciones , tu negocio te lo agradecerá.



PIRA 80 Lux ED.

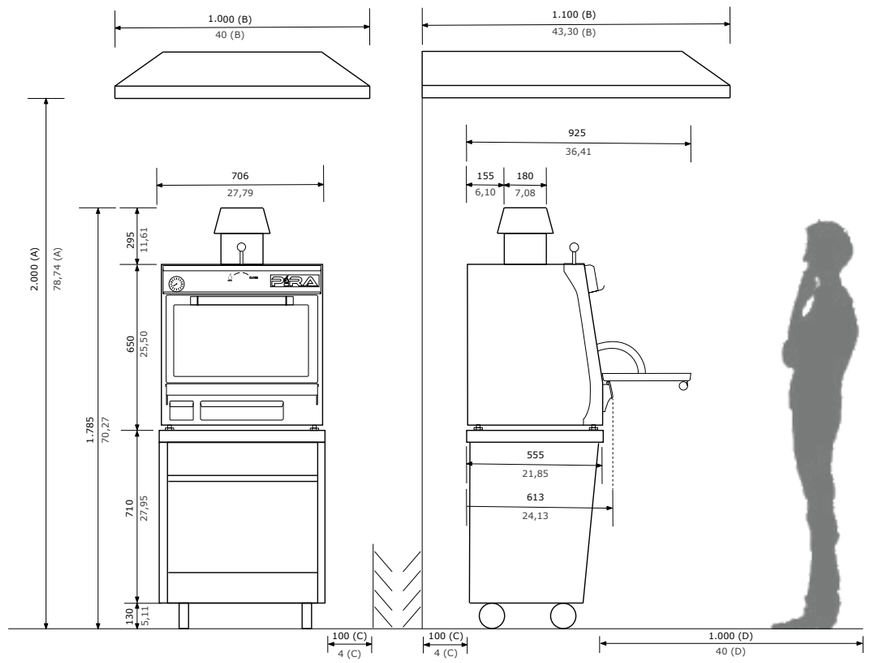


PIRA 70 Lux AB
Ref. 450.102

85 comensales

5.100 €

Número de guías	7
Tiempo de encendido	30 min.
Producción media	60 kg/h
Carga máxima de carbón	3 kg
Medida de la parrilla	568 x 465 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	1xGN 1/1
Peso neto	146 Kg
Potencia equivalente	3.0 kw



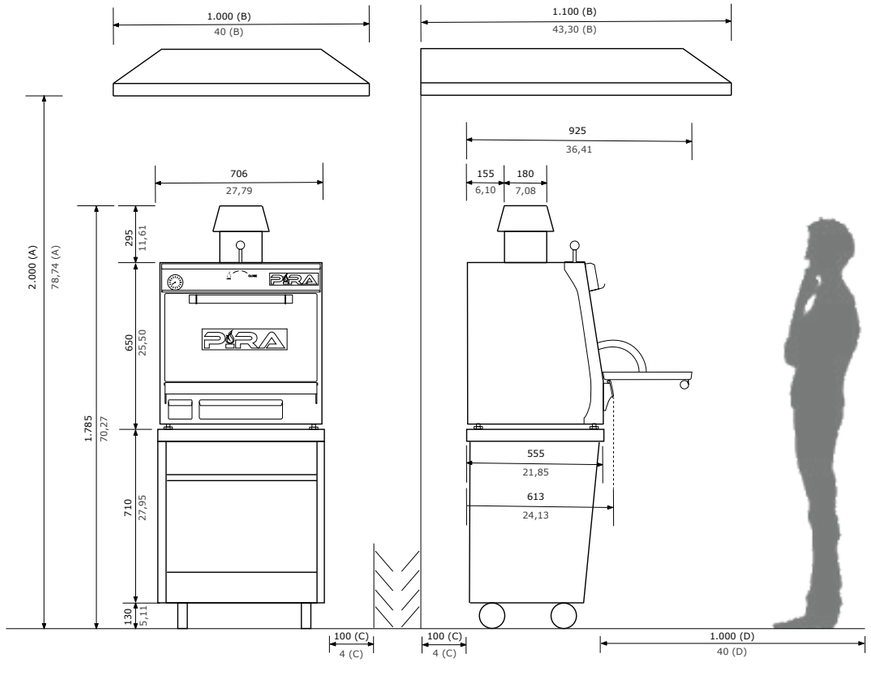
PIRA 70 Lux SD
Ref. 450.103

85 comensales

5.400 €



Número de guías	7
Tiempo de encendido	30 min.
Producción media	60 kg/h
Carga máxima de carbón	3 kg
Medida de la parrilla	568 x 465 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	1xGN 1/1
Peso neto	155 Kg
Potencia equivalente	3.0 kw



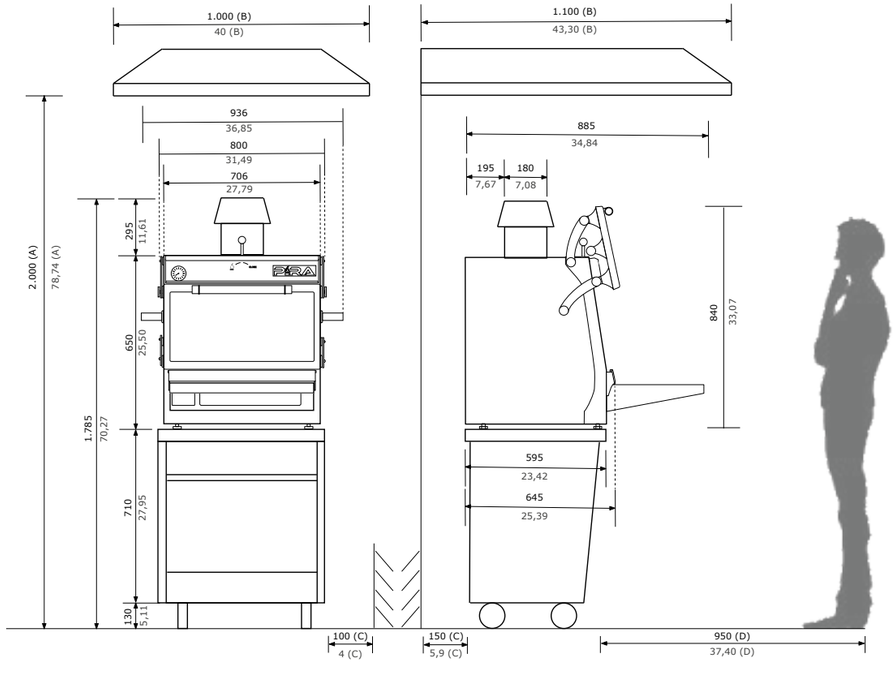
PIRA 70 Lux ED
Ref. 450.104

85 comensales

6.590 €



Número de guías	7
Tiempo de encendido	30 min.
Producción media	60 kg/h
Carga máxima de carbón	3 kg
Medida de la parrilla	568 x 465 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	1xGN 1/1
Peso neto	187 Kg
Potencia equivalente	3.0 kw



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

Martín Bado, Barcelona. PIRA 90 D Lux.

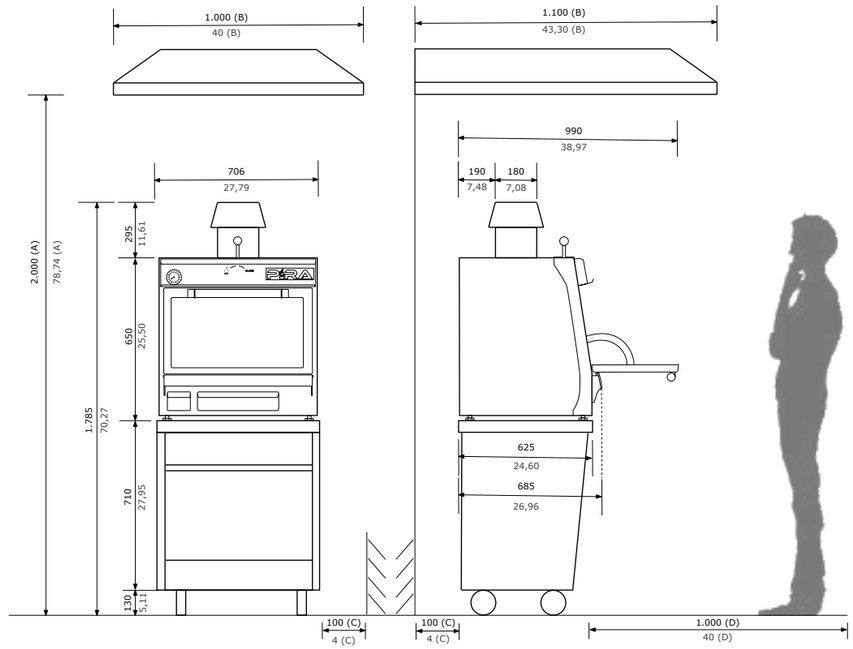


PIRA 70 XL Lux AB
Ref. 480.102

100 comensales

5.644 €

Número de guías	7
Tiempo de encendido	30 min.
Producción media	65 kg/h
Carga máxima de carbón	4 kg
Medida de la parrilla	568 x 535 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Peso neto	158 Kg
Potencia equivalente	3.5 kw



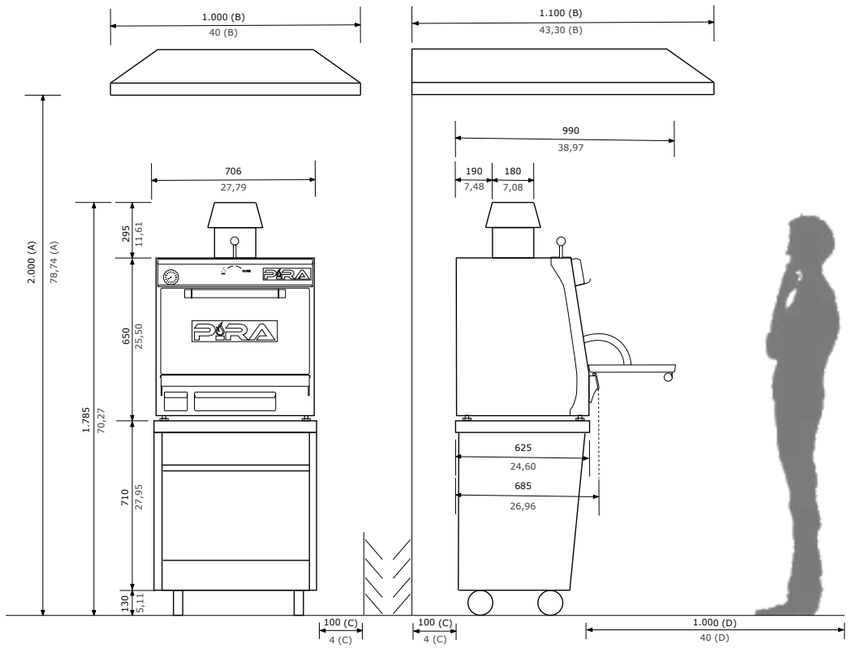
PIRA 70 XL Lux SD
Ref. 480.103

100 comensales

6.012 €



Número de guías	7
Tiempo de encendido	30 min.
Producción media	65 kg/h
Carga máxima de carbón	4 kg
Medida de la parrilla	568 x 535 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Peso neto	167 Kg
Potencia equivalente	3.5 kw



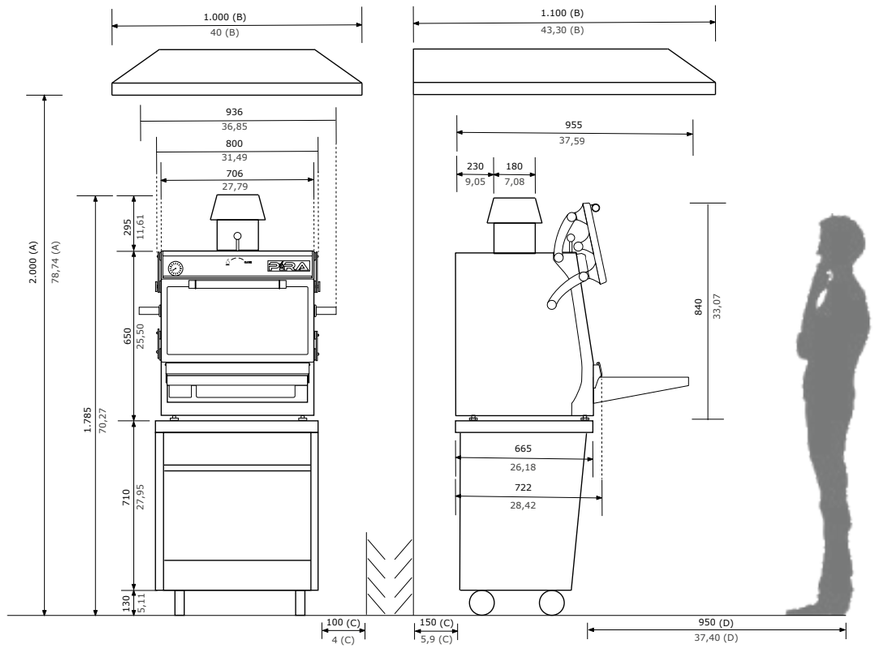
PIRA 70 XL Lux ED
Ref. 480.104

100 comensales

7.175 €



Número de guías	7
Tiempo de encendido	30 min.
Producción media	65 kg/h
Carga máxima de carbón	4 kg
Medida de la parrilla	568 x 535 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Peso neto	200 Kg
Potencia equivalente	3.5 kw





Chef Assessors en acción.
PIRA 90 Lux ED.



Hotel Le Provençal.
Hyères. PIRA 90 Lux ED.

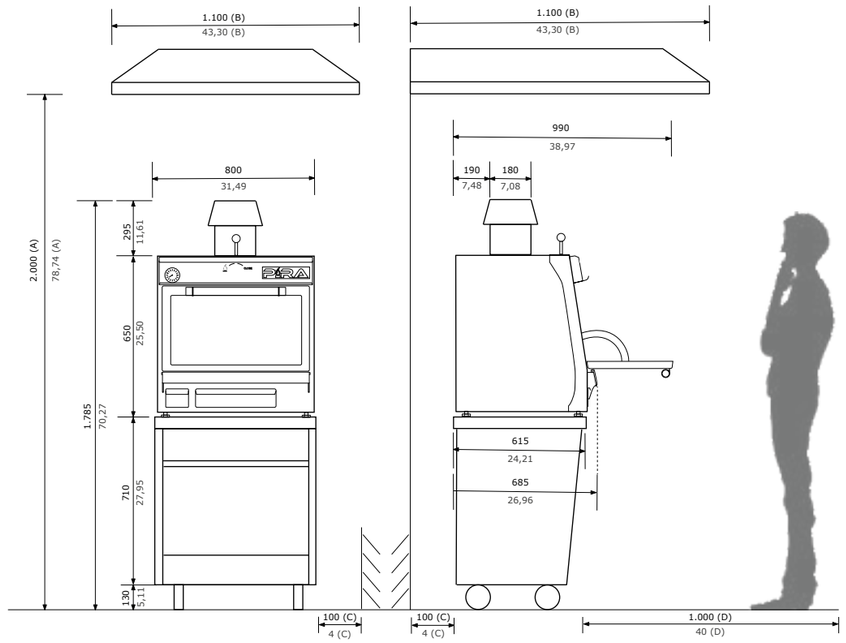


PIRA 80 Lux AB
Ref. 490.102

115 comensales

5.925 €

Número de guías	7
Tiempo de encendido	35 min.
Producción media	75 kg/h
Carga máxima de carbón	4,5 kg
Medida de la parrilla	668 x 535 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	2xGN 1/1 [Distinta altura] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Peso neto	175 Kg
Potencia equivalente	4.5 kw



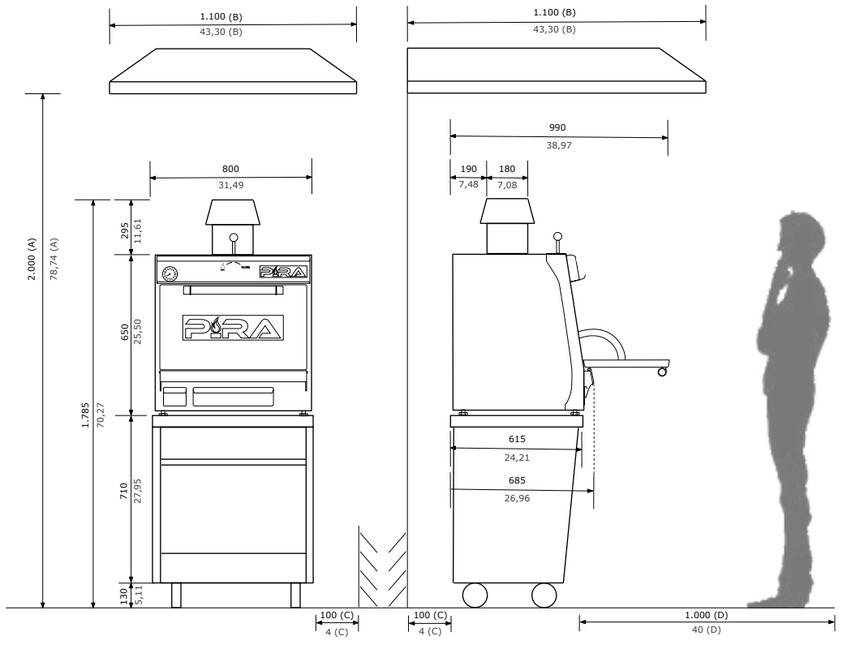
PIRA 80 Lux SD
Ref. 490.103

115 comensales

6.248 €



Número de guías	7
Tiempo de encendido	35 min.
Producción media	75 kg/h
Carga máxima de carbón	4,5 kg
Medida de la parrilla	668 x 535 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	2xGN 1/1 [Distinta altura] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Peso neto	186 Kg
Potencia equivalente	4.5 kw



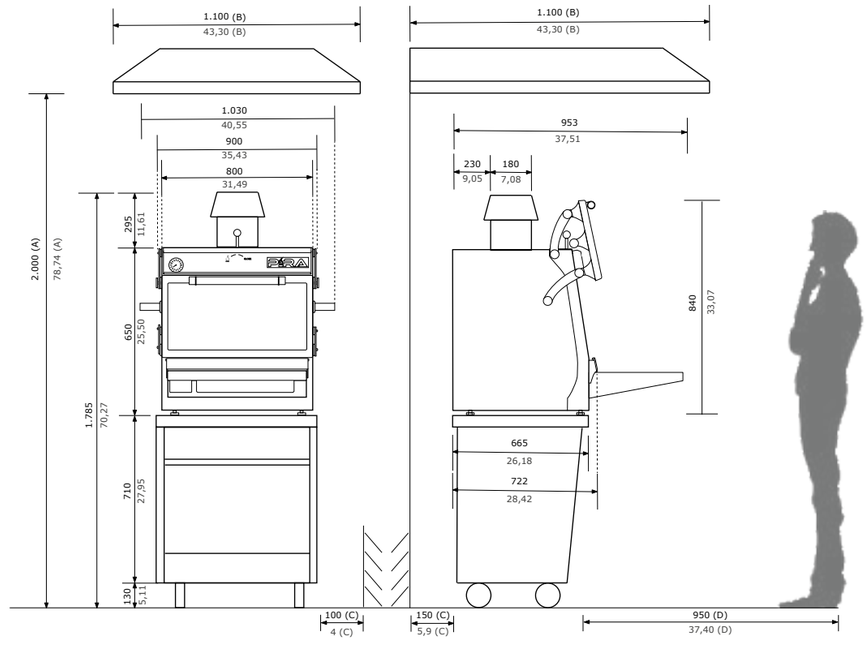
PIRA 80 Lux ED
Ref. 490.104

115 comensales

8.080 €



Número de guías	7
Tiempo de encendido	35 min
Producción media	75 kg/h
Carga máxima de carbón	4,5 kg
Medida de la parrilla	668 x 535 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	2xGN 1/1 [Distinta altura] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Peso neto	221 Kg
Potencia equivalente	4.5 kw





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



Martín Bado, Barcelona. PIRA 90 D Lux.

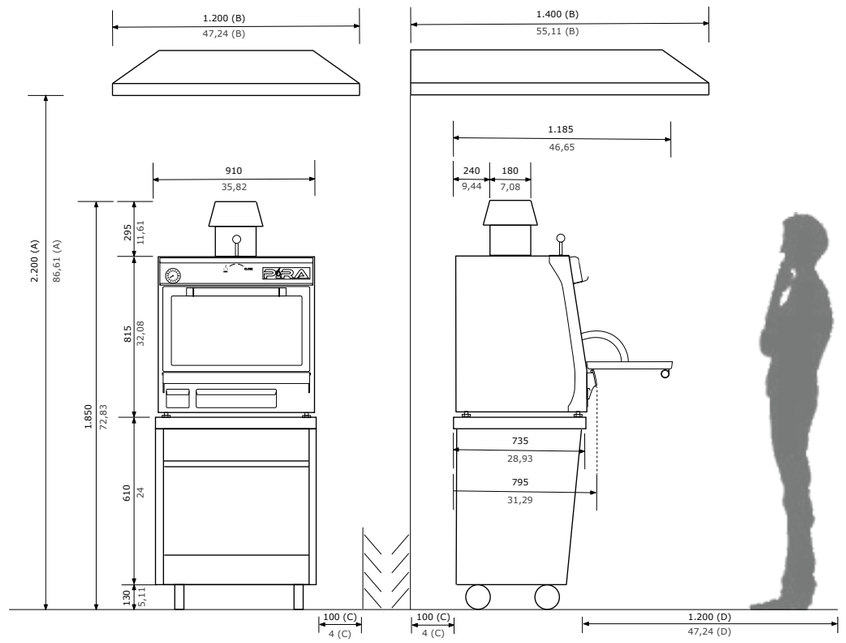


PIRA 90 Lux AB
Ref. 500.102

140 comensales

6.925 €

Número de guías	8
Tiempo de encendido	40 min.
Producción media	110 kg/h
Carga máxima de carbón	5 kg
Medida de la parrilla	770 x 625 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	2xGN 1/1
Peso neto	256 Kg
Potencia equivalente	6.0 kw



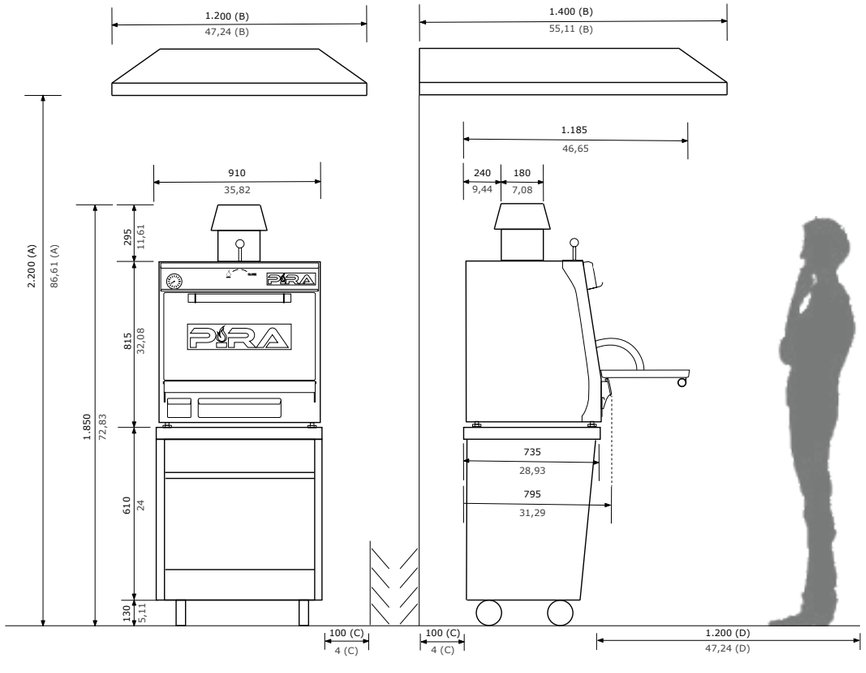
PIRA 90 Lux SD
Ref. 500.103

140 comensales

7.750 €



Número de guías	8
Tiempo de encendido	40 min.
Producción media	110 kg/h
Carga máxima de carbón	5 kg
Medida de la parrilla	770 x 625 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	2xGN 1/1
Peso neto	275 Kg
Potencia equivalente	6.0 kw



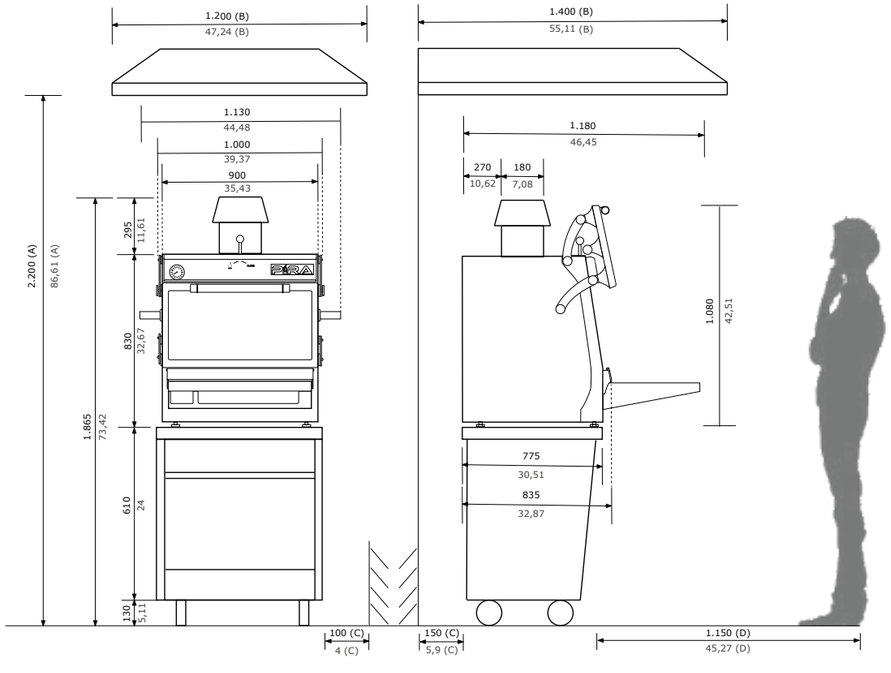
PIRA 90 Lux ED
Ref. 500.104

140 comensales

8.450 €



Número de guías	8
Tiempo de encendido	40 min.
Producción media	110 kg/h
Carga máxima de carbón	5 kg
Medida de la parrilla	770 x 625 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	2xGN 1/1
Peso neto	303 Kg
Potencia equivalente	6.0 kw



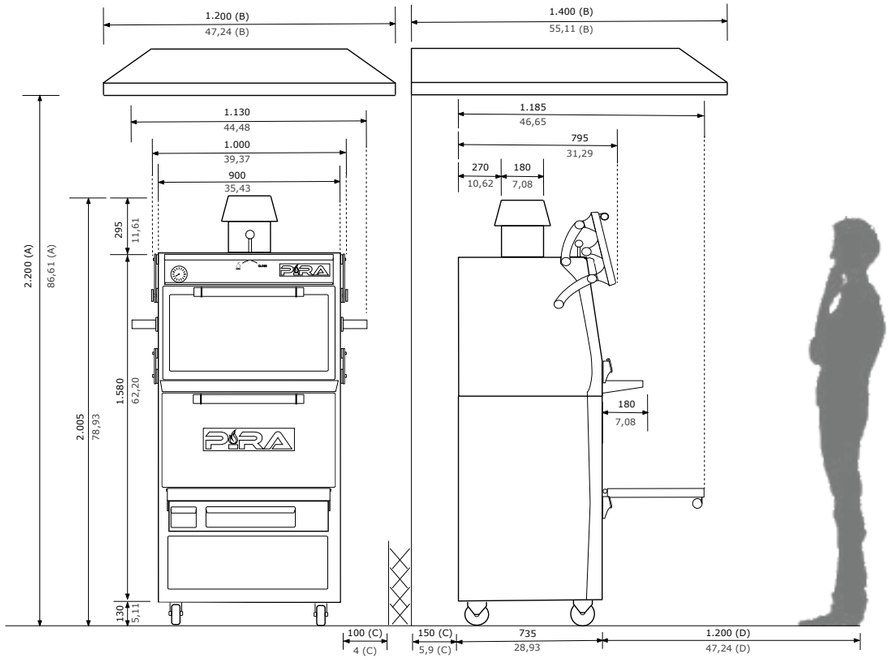
PIRA 90 D Lux
Ref. 170.108

195 comensales

12.241 €



Número de guías	7 inf. / 8 sup.
Tiempo de encendido	45 min.
Producción media	145 kg/h
Carga máxima de carbón	6 kg
Medida de la parrilla	770 x 625 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	2xGN 1/1
Peso neto	486 Kg
Potencia equivalente	6.0 kw





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



Andrés Arias Charry. Murcia. PIRA 120 Lux AB.

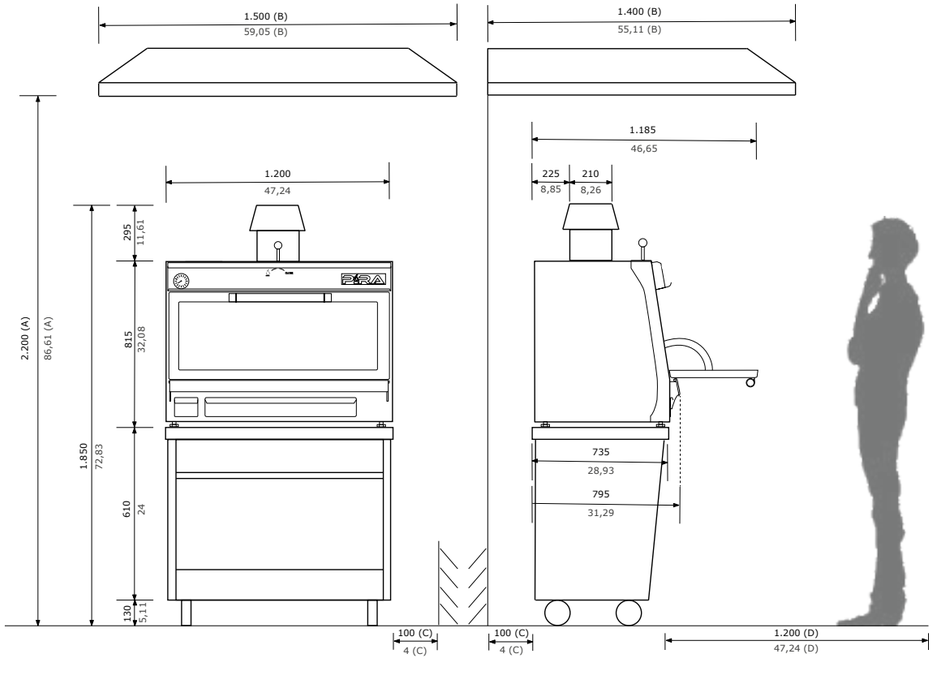
PIRA 120 Lux AB
Ref. 120.102

200 comensales

9.020 €



Número de guías	7
Tiempo de encendido	40 min.
Producción media	150 kg/h
Carga máxima de carbón	6 kg
Medida de la parrilla	1.062 x 625 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	3xGN 1/1
Peso neto	335 Kg
Potencia equivalente	6.0 kw



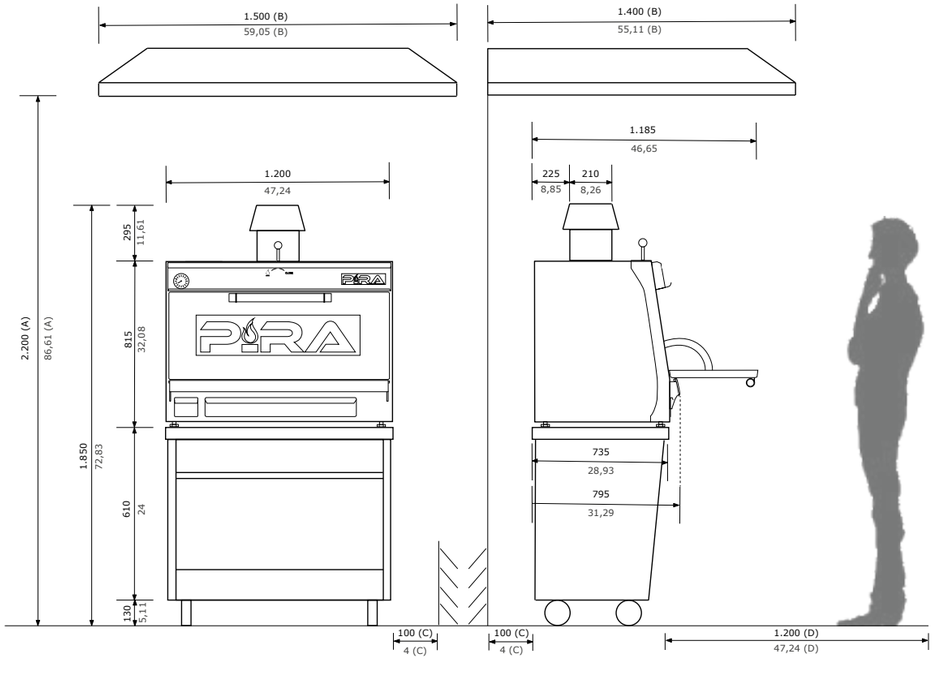
PIRA 120 Lux SD
Ref. 120.103

200 comensales

10.490 €



Número de guías	7
Tiempo de encendido	40 min.
Producción media	150 kg/h
Carga máxima de carbón	6 kg
Medida de la parrilla	1.062 x 625 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	3xGN 1/1
Peso neto	360 Kg
Potencia equivalente	6.0 kw



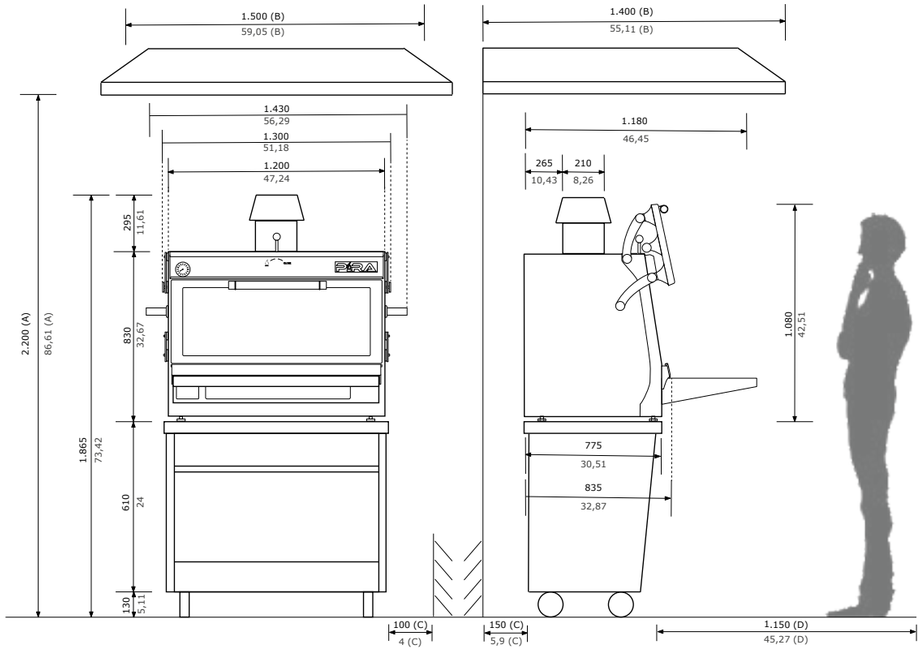
PIRA 120 Lux ED
Ref. 120.104

200 comensales

10.695 €



Número de guías	7
Tiempo de encendido	40 min.
Producción media	150 kg/h
Carga máxima de carbón	6 kg
Medida de la parrilla	1.062 x 625 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	3xGN 1/1
Peso neto	391 Kg
Potencia equivalente	6.0 kw



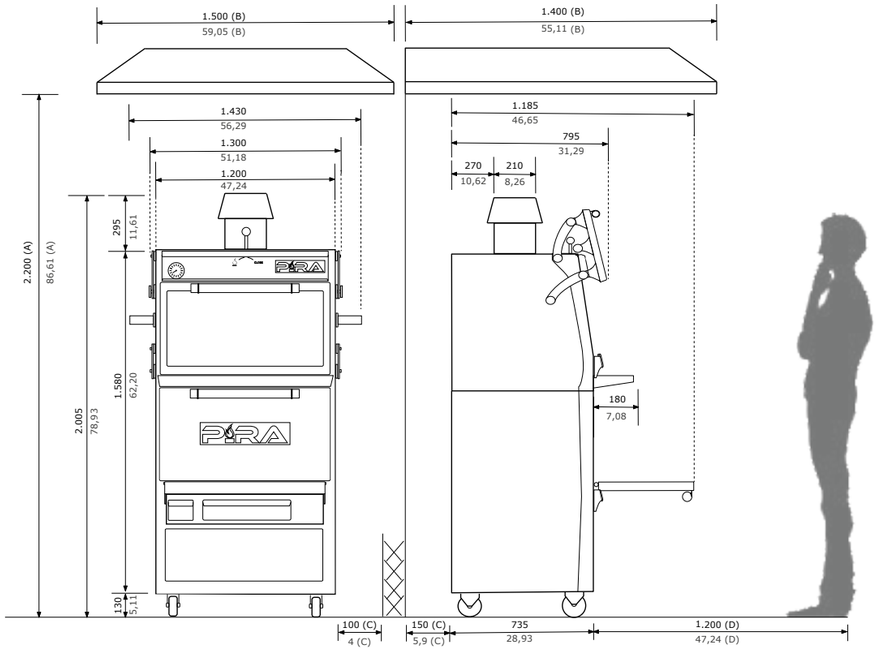


PIRA 120 D Lux
Ref. 120.108

290 comensales

15.498 €

Número de guías	6 inf. / 6 sup.
Tiempo de encendido	45 min.
Producción media	200 kg/h
Carga máxima de carbón	7 kg
Medida de la parrilla	1.062 x 625 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	3xGN 1/1
Peso neto	730 Kg
Potencia equivalente	8.0 kw





Chef Assessor Miquel Lligadas.
PIRA 70 Black AB.



Fabio Pecceli. Roma.
PIRA 70 Black AB.

HORNOS DE BRASA SERIE BLACK

Pira Ovens con la PIRA BLACK SERIES quiere llegar a todos los públicos.
La línea de hornos BLACK SERIES, se reduce a 3 modelos de hornos brasa pintados de color negro y con puerta de cristal abatible, capaces de abarcar todo tipo de restaurantes y tamaños, y está pensada para que ningún restaurante se quede sin el sabor inconfundible del “PIRAFLAVOUR”.

Es la LINEA MÁS ECONÒMICA, pero no por ello significa de mala calidad.
La podrás disfrutar en tu casa con el modelo PIRA 50 Black AB, en el restaurante de la esquina o en restaurantes de cualquier rincón del mundo.



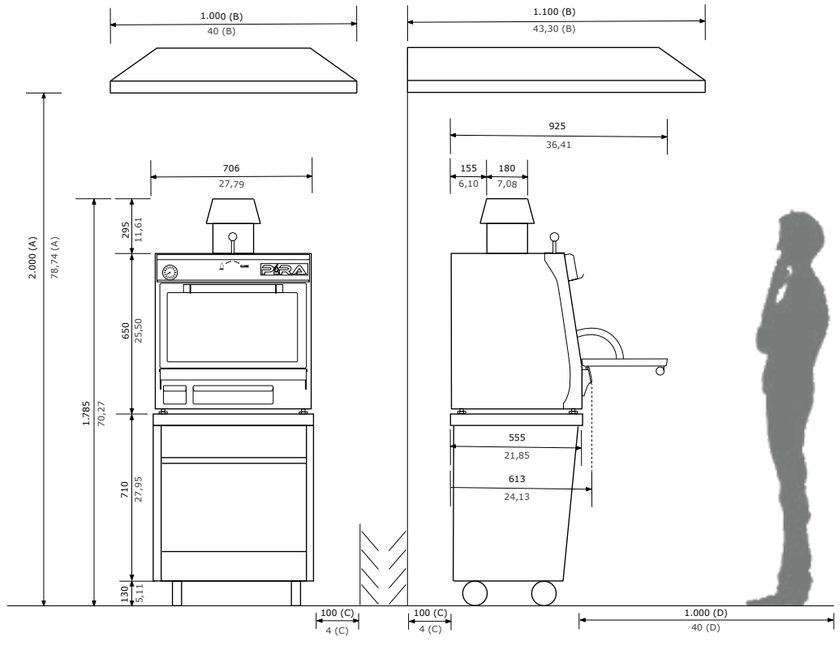
PIRA 70 Black AB
Ref. 450.101

85 comensales

4.550 €



Número de guías	7
Tiempo de encendido	30 min.
Producción media	60 kg/h
Carga máxima de carbón	3 kg
Medida de la parrilla	568 x 465 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	1xGN 1/1
Peso neto	146 Kg
Potencia equivalente	3.0 kw



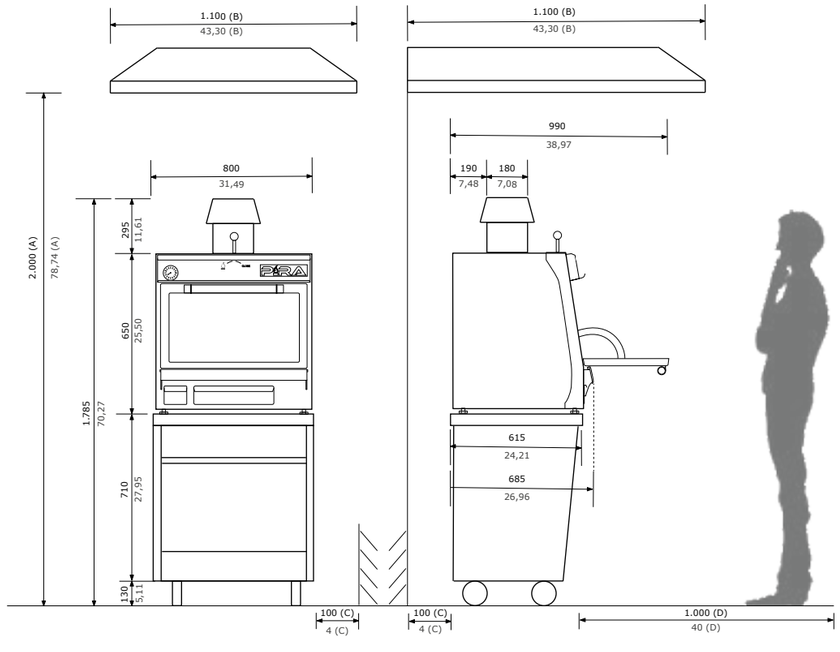
PIRA 80 Black AB
Ref. 490.101

115 comensales

5.605 €



Número de guías	7
Tiempo de encendido	35 min.
Producción media	75 kg/h
Carga máxima de carbón	4,5 kg
Medida de la parrilla	668 x 535 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	2xGN 1/1 [Distinta altura] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Peso neto	175 Kg
Potencia equivalente	4.5 kw



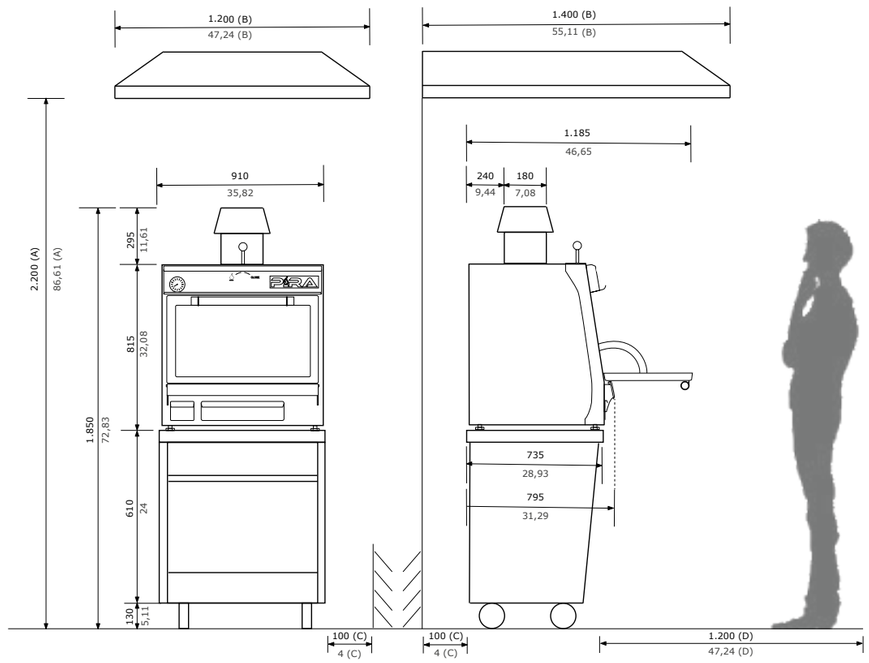
PIRA 90 Black AB
Ref. 500.101

140 comensales

6.395 €



Número de guías	8
Tiempo de encendido	40 min.
Producción media	110 kg/h
Carga máxima de carbón	5 kg
Medida de la parrilla	770 x 625 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	2xGN 1/1
Peso neto	256 Kg
Potencia equivalente	6.0 kw





PIRA 80 Black AB.



Chef Assessor Miquel Lligadas.
PIRA 70 Black AB.

ACCESORIOS INCLUIDOS HORNOS



Parrilla de varillas

Ref.: 900.045
Mod.: 70
Med: 568 x 465
Precio: 342 €

Ref.: 900.048
Mod.: 70 XL
Med: 568 x 535
Precio: 350 €

Ref.: 900.049
Mod.: 80 / 80 XXL
Med: 668 x 535
Precio: 377 €

Ref.: 900.050
Mod.: 90/90D
Med: 770 x 625
Precio: 432 €

Ref.: 900.120
Mod.: 120 / 120 D
Med: 1.062 x 625
Precio: 565 €



Atizador

Ref.: 950.001
Mod.: 70, 80, 90
Largo: 650 mm
Precio: 30 €

Ref.: 950.008
Mod.: 120
Largo: 850 mm
Precio: 40 €



Mesa frontal (solo puerta ED)

Ref.: 902.945
Mod.: 70 / 70 XL
Med: 624 x 253
Precio: 824 €

Ref.: 902.949
Mod.: 80 / 80 XXL
Med: 724 x 253
Precio: 850 €

Ref.: 904.050
Mod.: 90
Med: 816 x 403
Precio: 1.103 €

Ref.: 904.150
Mod.: 90 D
Med: 886 x 185
Precio: 650 €

Ref.: 904.012
Mod.: 120
Med: 1.110 x 403
Precio: 1.206 €

Ref: 904.120
Mod.: 120 D
Med: 1.176 x 185
Precio: 650 €



Pinzas

Ref.: 950.011
Precio: 32 €

Serie Silver incorpora una segunda pinza:

Ref: 950.004
Largo: 400 mm
Precio: 56 €



Paco Roncero. Pinzas TOP.

ACCESORIOS OPCIONALES HORNOS

PINZAS

En Hornos Brasa Pira hemos desarrollado una gama variada de pinzas pensadas para el uso continuo del horno y la manipulación de alimentos en este, además son la herramienta para poder desplazar la parrilla hacia el cocinero con la propia pinza. Como pinza complementaria a los modelos generales tenemos también las pinzas de precisión para emplatar.



Pinzas top

Ref.: 950.004
Largo: 400 mm
Precio: 56 €



Pinzas tenedor

Ref.: 950.011
Precio: 32 €



Pinzas planas

Ref.: 950.012
Precio: 32 €



Pinzas emplatar

Ref.: 950.013
Precio: 26 €



Pinzas empl. slim

Ref.: 950.014
Precio: 32 €



Rakel Cernicharo, Rest. Karak, Valencia. Pinzas emplatar slim.



Jordi Limón. Pinzas TOP.

ATEMPERADOR

Las nuevas bandejas calientaplatos de Pira son un gran accesorio para su horno de brasa y permiten aprovechar el calor de la parte superior del horno, manteniendo sus platos calientes o atemperando las preparaciones antes de cocinarlas, al tiempo que optimizan todo el espacio disponible.

¡Aproveche todo el espacio y energía de su horno con las nuevas bandejas calientaplatos Pira!



Atemperador
80 XXL ED

Ref.: 924.492
Precio: 343 €



Atemperador
90 AB / SD

Ref.: 920.050
Precio: 363 €



Atemperador
90 ED / 90 D

Ref.: 924.050
Precio: 363 €



Atemperador
70 AB / SD

Ref.: 920.045
Precio: 247 €



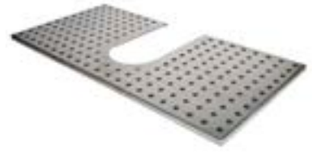
Atemperador
70 ED

Ref.: 924.045
Precio: 247 €



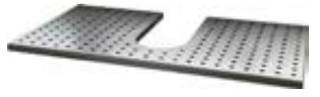
Atemperador
70 XL AB / SD

Ref.: 920.048
Precio: 289 €



Atemperador
120 AB / SD

Ref.: 920.120
Precio: 518 €



Atemperador
120 ED / 120 D

Ref.: 924.120
Precio: 518 €



Atemperador
70 XL ED

Ref.: 924.048
Precio: 289 €



Atemperador
80 AB / SD

Ref.: 920.049
Precio: 323 €



Atemperador
80 ED

Ref.: 924.049
Precio: 323 €



MESA CARBONERA

En Pira Ovens, cada horno tiene su mesa. Las mesas Pira están realizadas con un diseño moderno capaz de soportar los grandes pesos del horno al mismo tiempo que pueden ser manejadas fácilmente por cualquier persona. Podemos fijar las patas de los hornos a la mesa, convirtiendo las dos piezas en una sola pieza. Vienen provistas de una guía para poder almacenar parrillas, estante intermedio y habitáculo para almacenar carbón.



Mesa 70 Lux

Ref.: 770.245
Med: 625x700x830
Precio: 741 €



Mesa 70 Silver

Ref.: 770.345
Med: 625x700x830
Precio: 1.150 €



Mesa 70 XL Lux

Ref.: 770.248
Med: 685x700x830
Precio: 745 €



Mesa 70 XL Silver

Ref.: 770.348
Med: 685x700x830
Precio: 1.240 €



Mesa 80 Lux

Ref.: 770.249
Med: 685x800x830
Precio: 751 €



Mesa 80 Silver

Ref.: 770.349
Med: 685x800x830
Precio: 1.290 €



Mesa 80 XXL Silver

Ref.: 773.492
Med: 730x800x730
Precio: 1.425 €



Mesa 90 Lux

Ref.: 770.250
Med: 800x900x730
Precio: 762 €



Mesa 90 Silver

Ref.: 770.350
Med: 800x900x730
Precio: 1.550 €



Mesa 120 Lux

Ref.: 770.220
Med: 800x1.200x730
Precio: 1.216 €



Mesa 120 Silver

Ref.: 770.320
Med: 800x1.200x730
Precio: 1.685 €



Pala carbón corta

Ref.: 905.003
Largo: 395 mm
Precio: 62 €



Pala carbón larga

Ref.: 905.004
Largo: 555 mm
Precio: 80 €



KIT CHIMENEA

Los hornos PIRA están dotados de corta-llamas y regulador de tiro integrado, preparados para funcionar desde el primer momento simplemente situándolos bajo la campana.

Si se desea instalar un horno PIRA en una cocina junto a los otros elementos hay que instalar también un kit chimenea a la vista.

Las normativas en la mayoría de países indican que tiene que haber una salida de humos independiente para los humos provenientes de combustibles sólidos (leñas o carbones) y en algunos casos se exige que el corta-llamas sea visible a simple vista, por lo que siempre habrá que observar la legislación aplicable. Así teniendo en cuenta la legislación y las necesidades del cliente, el kit chimenea se puede adaptar a todas las necesidades.

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



KIT CHIMENEA DESMONTABLE

Kit disponible en los modelos 50, 70, 70 XL, 80, 80 XXL, 90 y 90 D. Se puede elegir con o sin regulador externo, siempre teniendo en cuenta la normativa y necesidades, los componentes que lo forman son:

- Aro acoplador (750.001): Pieza necesaria para encajar el Cortafuegos Externo sin el Regulador Externo.
- Regulador Externo (750.002): Regula la salida de humos con un dispositivo externo.
- Corta-llamas Externo (750.003): Importante, nunca lavar bajo el agua.
- Sombrero (750.004): Disminuye ligeramente la temperatura del humo, asegurando un mejor tiro y suplementa la seguridad del cortafuegos.
- Adaptador (750.005): Reductor de la salida de humos y aire caliente del horno, de 180 mm a 150 mm.



Anillo acoplador

Ref.: 750.001
Precio: 64 €



Regulador externo

Ref.: 750.002
Precio: 218 €



Cortafuegos externo

Ref.: 750.003
Precio: 290 €



Sombrero

Ref.: 750.004
Precio: 165 €



Adaptador

Ref.: 750.005
Precio: 98 €

KIT CHIMENEA UNIBODY

Disponible para todos los hornos PIRA OVENS. Este revolucionario kit permite al usuario lavarlo con agua, sin miedo a obstruir el paso del aire en el corta-llamas. Todo el kit chimenea en una sola pieza. No se le puede acoplar un regulador externo.



Kit chim. 180 mm corto abierto

Ref.: 759.010
Altura: 250 mm.
Precio: 490 €



Kit chim. 180 mm corto ciego

Ref.: 759.011
Altura: 250 mm.
Precio: 490 €



Kit Chim. 210 mm largo abierto

Ref.: 759.012
Altura: 300 mm.
Precio: 490 €



Kit Chim. 180 mm largo abierto

Ref.: 759.013
Altura: 300 mm.
Precio: 490 €



Kit Chim. 210 mm corto abierto

Ref.: 759.014
Altura: 250 mm.
Precio: 490 €



Kit Chim. 180 mm largo ciego

Ref.: 759.015
Altura: 300 mm.
Precio: 490 €



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



PARRILLA DE VARILLAS

Parrilla de varilla, fabricada en acero inoxidable, soldada, pulida y sin ningún rincón donde se puedan acumular restos de comida, facilitando una limpieza perfecta y rápida. Ofrece una resistencia y durabilidad inigualable.





Parr. varillas 90

Ref.: 900.050
Med: 770 x 625
Precio: 432 €



Parr. varillas 120

Ref.: 900.120
Med: 1.062 x 625
Precio: 565 €



1/2 parr. var. 80 / 80 XXL
Ref.: 900.492
Med: 325 x 535
Precio: 288 €



1/2 parr. var. 90 / 90 D

Ref.: 900.052
Med: 379 x 625
Precio: 326 €



1/2 parr. var. 120 / 120 D

Ref.: 900.122
Med: 524 x 625
Precio: 357 €



Parr. varillas 70

Ref.: 900.045
Med: 568 x 465
Precio: 342 €



Parr. varillas 70 XL

Ref.: 900.048
Med: 568 x 535
Precio: 350 €



Parr. varillas 80 / 80 XXL
Ref.: 900.049
Med: 668 x 535
Precio: 377 €



PARRILLA ACANALADA

Parrilla acanalada, fabricada totalmente en acero inoxidable, soldada, pulida y reforzada con travesaños a lo ancho de la parrilla para ofrecer una resistencia y durabilidad inigualable.

La forma de ola del canal impide que el fuego alcance al alimento, por eso es la parrilla ideal para cocinar productos delicados como algunos tipos de pescados o verduras. La forma de ola del canal también evita que las grasas caigan a las brasas evitando la generación de llamas, malos olores o exceso de humos, convirtiendo a la parrilla acanalada en el instrumento ideal para cocinar productos muy grasientos.

Sus brazos laterales permiten colocar la parrilla en posición inclinada, normalmente la posición para los productos grasientos, y en posición horizontal, normalmente la posición para productos delicados.

Su movilidad independiente de los brazos, permite recargar el horno de carbón en medio del servicio, sin necesidad de quitar la parrilla del horno.



Parr. acanalada 70

Ref.: 901.045
Med: 500 x 470
Precio: 377 €



Parr. acanalada 70 XL

Ref.: 901.048
Med: 500 x 540
Precio: 388 €



Parr. acanalada 80 / 80 XXL
Ref.: 901.049
Med: 604 x 540
Precio: 398 €



Parr. acan. 90 / 90 D

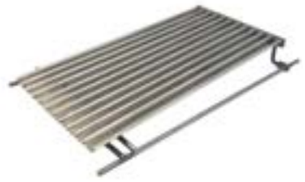
Ref.: 901.050
Med: 682 x 585
Precio: 408 €



Parr. acanalada 120 / 120 D
Ref.: 901.120
Med: 974 x 585
Precio: 511 €



1/2 parr. acan. 80 / 80 XXL
Ref.: 901.492
Med: 255 x 540
Precio: 289 €



1/2 parr. acan. 90 / 90 D
Ref.: 901.052
Med: 310 x 585
Precio: 350 €



1/2 parr. acan. 120 / 120 D
Ref.: 901.122
Med: 445 x 585
Precio: 381 €



PLANCHA

Otro de los accesorios exclusivos de Pira. De gran grosor, con un diseño muy atractivo capaz de ofrecer una resistencia y durabilidad inigualable en un horno de brasa.

La forma de pendiente hace que los posibles aceites vayan al colector general, evitando así los malos olores y el exceso de humo.

Sus brazos laterales permiten colocar la parrilla en posición inclinada, normalmente la posición para los productos grasientos, y en posición horizontal, normalmente la posición para productos delicados.

Su movilidad independiente de los brazos, permite recargar el horno de carbón en medio del servicio, sin necesidad de quitar la parrilla del horno.



Plancha 70

Ref.: 960.045
Med: 500 x 470
Precio: 349 €



Plancha 70 XL

Ref.: 960.048
Med: 500 x 540
Precio: 367 €



Plancha 80 / 80 XXL

Ref.: 960.049
Med: 604 x 543
Precio: 380 €



Plancha 90 / 90 D

Ref.: 960.050
Med: 682 x 585
Precio: 410 €



1/2 plancha 80 / 80 XXL
Ref.: 960.492
Med: 255 x 540
Precio: 287 €



1/2 plancha 90 / 90 D

Ref.: 960.052
Med: 310 x 585
Precio: 297 €



1/2 plan. 120 / 120 D

Ref.: 960.122
Med: 445 x 585
Precio: 318 €



PARRILLAS MIXTAS

Descubre la versatilidad en la cocina con nuestras parrillas mixtas de horno.

Nuestras parrillas mixtas de horno abren un mundo de posibilidades culinarias. Con ellas, podrás combinar a voluntad la parrilla de varillas, la parrilla acanalada y la plancha, adaptándolas a cada receta y a cada ocasión.

Disfruta de la máxima flexibilidad para cocinar carnes, pescados, verduras y mucho más. Gracias a su calidad y resistencia, nuestras parrillas mixtas te acompañarán durante años en la cocina.



Base parrilla mixta 70
Ref.: 903.045
Med: 568 x 465
Precio: 180 €



Base parrilla mixta 70 XL
Ref.: 903.048
Med: 568 x 535
Precio: 190 €

Base parrilla mixta 80
Ref.: 903.049
Med: 668 x 535
Precio: 200 €



Acanalada mixta 70

Ref.: 901.345
Med: 225 x 465
Precio: 240 €



Acanalada mixta 70 XL
Ref.: 901.348
Med: 225 x 535
Precio: 250 €



Acanalada mixta 80

Ref.: 901.349
Med: 235 x 535
Precio: 260 €



Plancha mixta 70

Ref.: 963.045
Med: 245 x 465
Precio: 260 €



Plancha mixta 70 XL

Ref.: 963.048
Med: 245 x 535
Precio: 280 €



Plancha mixta 80

Ref.: 963.049
Med: 255 x 535
Precio: 300 €



PINCHOS

Otro de los accesorios exclusivos de Pira. Con el soporte para pinchos es posible cocinar todo tipo de pinchos, espetos, shasliks, rodizio... sin tener que hacerlo encima de una parrilla, dónde a menudo se aplasta el alimento y lo marca o lo quema por el propio contacto con la parrilla.



Soporte pin. 70

Ref.: 965.070
Capacidad: 8 uni.
Med: 568 x 465
Precio: 175 €



Soporte. pin. 70 XL

Ref.: 965.077
Capacidad: 8 uni.
Med: 568 x 535
Precio: 180 €



Soporte pin. 80 / 80 XXL
Ref.: 965.080
Capacidad: 9 uni.
Med: 668 x 535
Precio: 185 €



Soporte pin. 90

Ref.: 965.090
Capacidad: 11 uni.
Med: 770 x 625
Precio: 195 €



Soporte pin. 120

Ref.: 965.120
Capacidad: 15 uni.
Med: 1.062 x 625
Precio: 258 €



1/2 sop. pin. 90

Ref.: 965.092
Capacidad: 4 uni.
Med: 379 x 625
Precio: 124 €



1/2 sop. pin. 120

Ref.: 965.122
Capacidad: 6 uni.
Med: 524 x 625
Precio: 165 €



Pincho 70

Ref.: 955.070
Largo: 440 mm.
Precio: 15 €



Pincho 70 XL / 80 / 80 XXL
Ref.: 955.080
Largo: 515 mm.
Precio: 15 €



Pincho 90 / 120

Ref.: 955.090
Largo: 600 mm.
Precio: 19 €



Sop. pin. pollo 90 / 90 D
Ref.: 965.020
Capacidad: 4 uni.
Med: 770 x 625
Precio: 175 €



Sop. pin. pollo 120 / 120 D
Ref.: 965.021
Capacidad: 5 uni.
Med: 1.062 x 625
Precio: 186 €



Pincho pollo
90 / 90 D
120 / 120 D
Ref.: 955.120
Largo: 600 mm.
Precio: 93 €



SEPARADOR

Con el separador, el cliente tiene la opción de cocinar con los distintos tipos de parrillas Pira a la misma altura y al mismo tiempo, de esta forma se pueden cocinar distintos tipo de platos a la vez. El separador permite múltiples configuraciones. Las posibilidades son casi infinitas y convierten los hornos de brasa Pira en prácticos hornos multitarea donde el límite lo pone la habilidad e imaginación del cocinero.



Separador 4 guías
80

Ref.: 970.049
Precio: 160 €



Separador 4 guías
80 XXL

Ref.: 970.492
Precio: 160 €



Separador 5 guías
90 / 90 D

Ref.: 970.050
Precio: 160 €



Separador 6 guías
90 / 90 D

Ref.: 970.052
Precio: 225 €



Separador 4 guías
120 / 120 D

Ref.: 970.120
Precio: 160 €



Separador 6 guías
120 / 120 D

Ref.: 970.122
Precio: 225 €



MESA FRONTAL

Solo disponible con la puerta ED. Permiten al chef emplatar delante del horno y evitan ensuciar el suelo al sacar la parrilla hacia el chef.



Mesa frontal corta
70 ED / 70 XL ED

Ref.: 902.945
Precio: 824 €



Mesa frontal corta
120 ED

Ref.: 904.912
Precio: 897 €



Mesa frontal mini
120 D

Ref.: 904.120
Precio: 650 €

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





HORNOS DE BRASA SERIE HOME

Do you grilling? ¡No busques más!

PIRA SERIES FOR HOME está diseñada para el uso doméstico pero con todas las características de un horno brasa profesional para el hogar.

PIRA SERIES FOR HOME son los primeros hornos a carbón pensados para los amantes de la barbacoa que quieren romper sus límites.

Hablamos de un horno para el hogar por su reducido tamaño, pero en realidad son hornos verdaderamente profesionales en prestaciones y calidades. Muchos restaurantes lo utilizan por motivos de espacio o carta.

¿Quieres cocinar como un chef profesional en tu casa?
¡Este es tu horno!





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

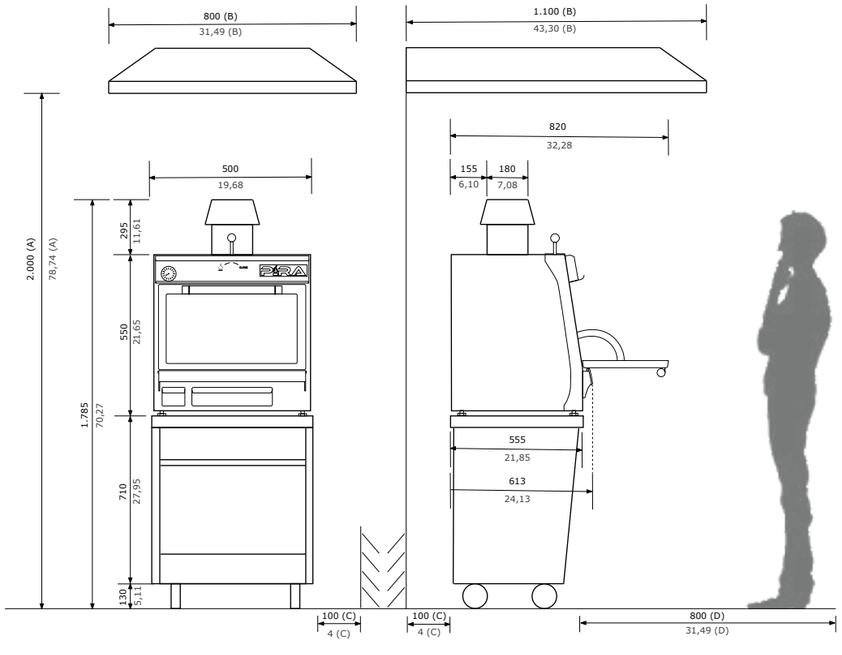
PIRA 50 Silver AB
Ref. 400.105

45 comensales

3.650 €



Número de guías	5
Tiempo de encendido	30 min.
Producción media	30 kg/h
Carga máxima de carbón	1,5 kg
Medida de la parrilla	383 x 465 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	1xGN 2/3
Peso neto	101 Kg
Potencia equivalente	2.0 kw



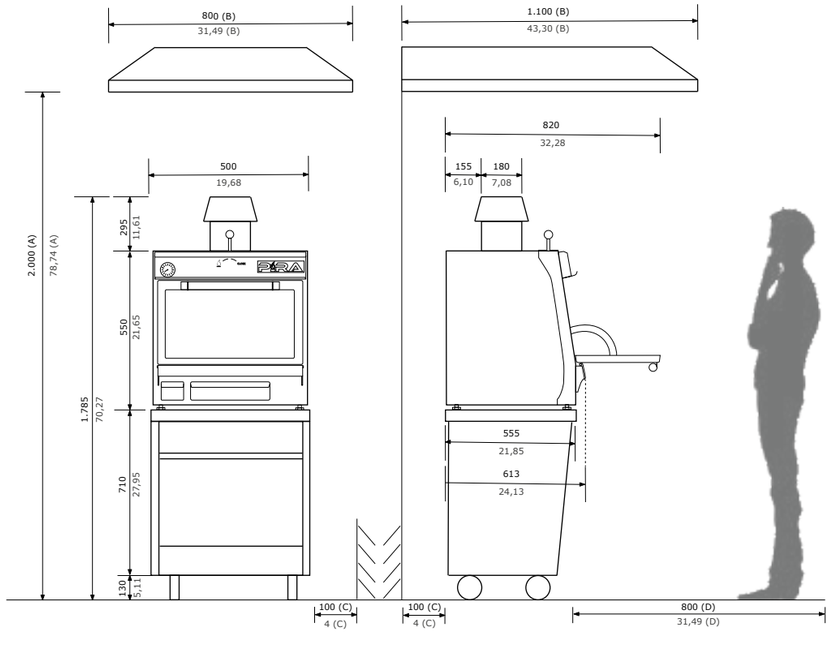


PIRA 50 Lux AB
Ref. 400.102

45 comensales

3.300 €

Número de guías	5
Tiempo de encendido	30 min.
Producción media	30 kg/h
Carga máxima de carbón	1,5 kg
Medida de la parrilla	383 x 465 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	1xGN 2/3
Peso neto	101 Kg
Potencia equivalente	2.0 kw



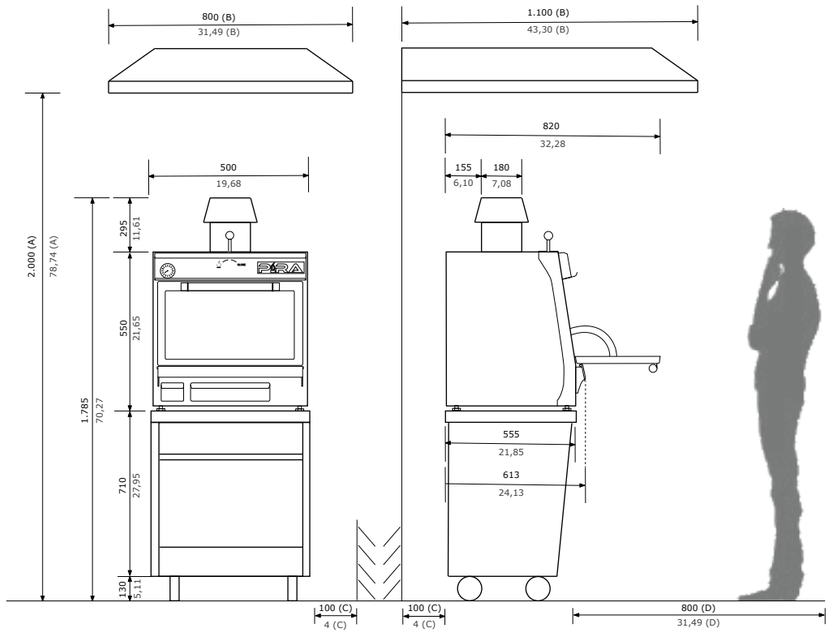
PIRA 50 Black AB
Ref. 400.101

45 comensales

2.750 €



Número de guías	5
Tiempo de encendido	30 min.
Producción media	30 kg/h
Carga máxima de carbón	1,5 kg
Medida de la parrilla	383 x 465 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	1xGN 2/3
Peso neto	101 Kg
Potencia equivalente	2.0 kw





PIRA 50 Lux AB.

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

ACCESORIOS INCLUIDOS HORNOS HOME



Parrilla de varillas

Ref.: 900.040
Medidas: 383 x 465
Precio: 264 €



Kit chim. 180 mm corto abierto
Ref.: 759.010
Altura: 250 mm
Precio: 490 €



Atizador

Ref.: 950.000
Largo: 490 mm
Precio: 30 €



Pinzas

Ref.: 950.011
Precio: 32 €

Serie Silver incorpora una segunda pinza:

Ref: 950.004
Largo: 400 mm
Precio: 56 €



ACCESORIOS OPCIONALES HORNOS HOME



Atemperador 50 AB

Ref.: 920.040
Precio: 210 €



Mesa 50 Lux

Ref.: 770.240
Med: 625x510x830
Precio: 592 €



Mesa 50 Silver

Ref.: 770.340
Med: 625x510x830
Precio: 845 €



Martín Bado. Barcelona.
PIRA 50 Silver AB.

NUESTRAS BARBACOAS



Características: Interior en hierro fundido, altura regulable de la tolva de carbón, paredes y fondos aislados, parrillas extraíbles, recoge-grasa extraíble, cajón recogedor de cenizas, ruedas de nylon, tiempo de encendido de 30 minutos, temperatura de trabajo de 180 °C a 350 °C.

Incluyen: Pinzas, atizador, parrilla acanalada (1 unidad en M80 y 2 unidades en M120 y M150).

Sus características estructurales únicas hacen de estas barbacoas las preferidas por los usuarios.

La tolva del carbón es elevable para facilitar la carga de carbón durante el servicio y también para controlar la intensidad del fuego.

Las barbacoas Pira se adaptan a cualquier necesidad por sus múltiples tamaños y tipos de parrillas: parrillas acanaladas, parrillas de varilla, planchas, paelleros, parrillas giratorias para asadores o restaurantes argentinos, espadas para rodizio, yakitori, sate...



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

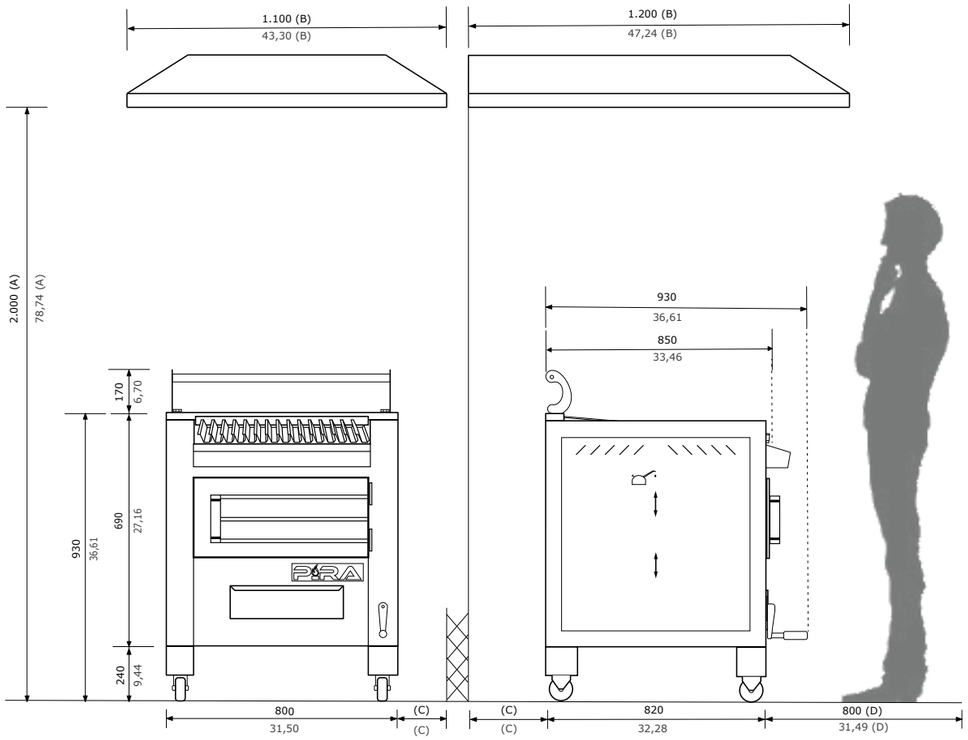
BBQ M80
Ref. 800.000

100 comensales

5.244 €



Producción media	40 kg/h
Consumo máximo de carbón	5-7 kg por servicio
Peso neto	240 Kg
Potencia equivalente	3,5 kw



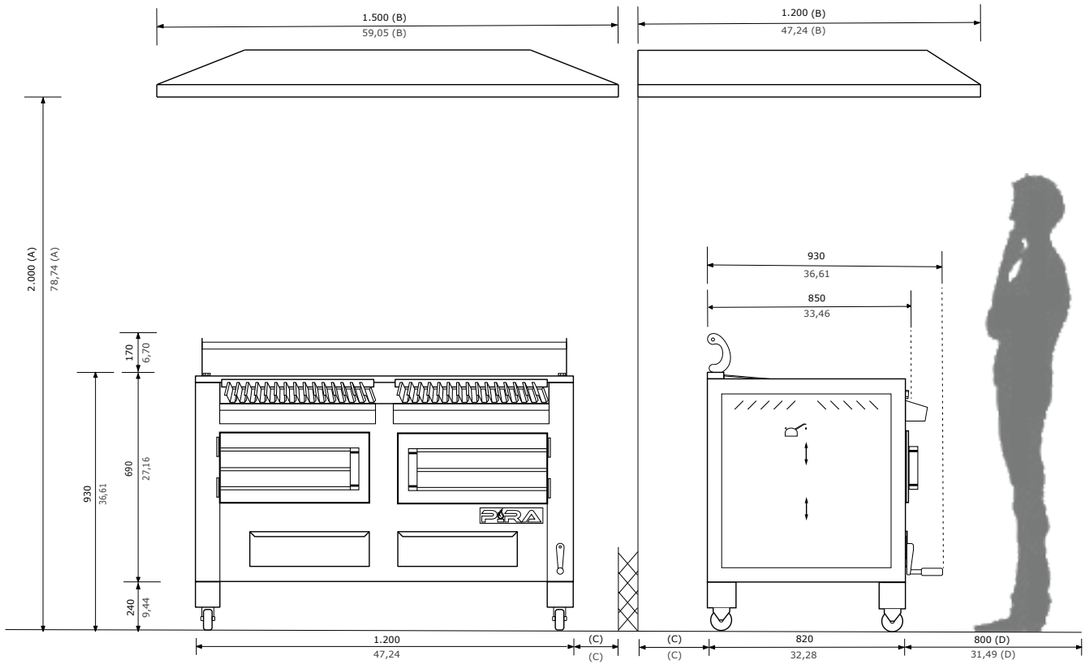


BBQ M120
Ref. 120.000

170 comensales

6.178 €

Producción media	68 kg/h
Consumo máximo de carbón	10-14 kg por servicio
Peso neto	366 Kg
Potencia equivalente	5,5 kw



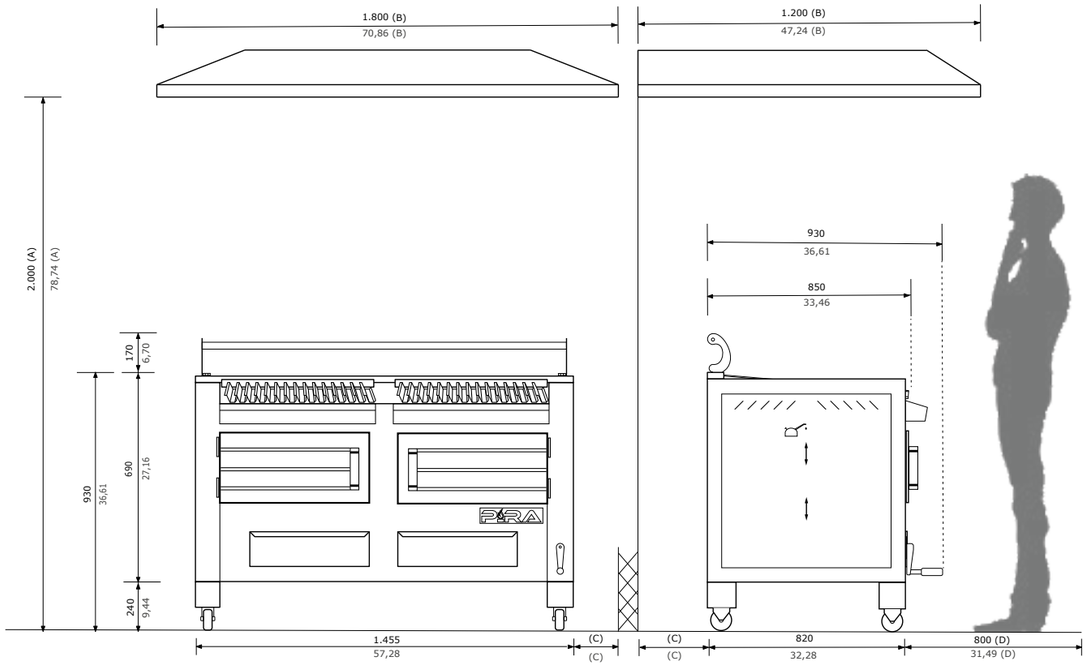
BBQ M150
Ref. 160.000

200 comensales

6.267 €



Producción media	80 kg/h
Consumo máximo de carbón	10-14 kg por servicio
Peso neto	410 Kg
Potencia equivalente	7 kw





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

ACCESORIOS INCLUIDOS SERIE BBQ



Pinzas

Ref.: 950.011
Precio: 32 €



Atizador

Ref.: 950.001
Largo: 650 mm.
Precio: 30 €



Parrilla acanalada

Ref.: 901.022
Mod.: M80 (x1)
M150 (x2)
Med: 630 x 774
Precio: 422 €

Ref.: 901.023
Mod: M120 (x2)
Med: 496 x 774
Precio: 401 €



ACCESORIOS OPCIONALES SERIE BBQ



Parrilla varillas
M80 / M150
Ref.: 900.022
Med: 618 x 730
Precio: 372 €



Parrilla varillas
M120
Ref.: 900.023
Med: 498 x 730
Precio: 362 €



1/2 parrilla varillas
M80 / M150
Ref.: 900.222
Med: 308 x 730
Precio: 321 €



Plancha
M80 / M150
Ref.: 901.024
Med: 618 x 778
Precio: 593 €



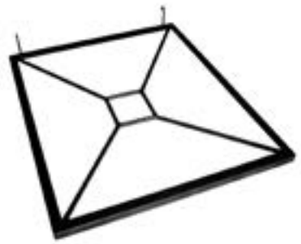
Plancha
M120
Ref.: 901.034
Med: 496 x 778
Precio: 593 €



1/2 plancha
M80 / M150
Ref.: 901.224
Med: 308 x 778
Precio: 392 €



1/2 parr. acanalada
M80 / M150
Ref.: 901.222
Med: 309 x 778
Precio: 350 €



Soporte paella
M80 / M150
Ref.: 902.044
Med: 620 x 730
Precio: 168 €



Soporte paella
M120
Ref.: 902.045
Med: 495 x 730
Precio: 168 €



Soporte pinchos
M80 / M150
Ref.: 905.001
Capacidad: 10 uni.
Precio: 137 €



Soporte pinchos
M120
Ref.: 905.002
Capacidad: 7 uni.
Precio: 137 €



Pincho

Ref.: 905.000
Largo: 850 mm
Precio: 31 €



Columna
calientaplatos M120
Ref.: 920.320
Precio: 870 €



Columna
calientaplatos M150
Ref.: 920.150
Precio: 990 €



Parrilla
calientaplatos M80
Ref.: 920.081
Medidas: 702 x 320
Precio: 120 €



Soporte asador

Ref.: 904.001
Precio: 109 €



Asa aux. asador

Ref.: 904.002
Precio: 47 €



Asador M80

Ref.: 903.000
Medidas: 700 x 320
Precio: 534 €



Parrilla
calientaplatos M120
Ref.: 920.321
Medidas: 540 x 320
Precio: 120 €



Parrilla
calientaplatos M150
Ref.: 920.322
Medidas: 660 x 320
Precio: 120 €



Mesa lateral Lux

Ref.: 909.000
Medidas: 810 x 350
Precio: 129 €



Asador M120

Ref.: 904.101
Medidas: 1.050 x 320
Precio: 742 €



Asador M150

Ref.: 904.000
Medidas: 1.300 x 320
Precio: 742 €



Columna
calientaplatos M80
Ref.: 920.080
Precio: 620 €



Mesa lateral Silver

Ref.: 909.050
Medidas: 810 x 350
Precio: 232 €

NUESTRAS COMBI LUX



Características: Parrillas tolva de hierro fundido, altura regulable en las parrillas laterales, columna calientaplatos, paredes y fondos aislados, parrillas extraíbles para poder cocinar con múltiples combinaciones, recoge-grasa extraíble, cajón recogedor de cenizas, ruedas de nylon, tiempo de encendido de 30 minutos, temperatura de trabajo de 180 °C a 350 °C.

Incluyen: Pinzas, atizador, parrilla de varillas lateral, parrilla acanalada lateral, parrilla varilla central (solo modelo 150) y plancha central (solo modelo 150).

SERIE COMBI LUX

La barbacoa de carbón Combi Lux es el resultado de varias solicitudes, inquietudes y comentarios de todos los #piralovers, los cuales necesitaban dar aún más espectáculo en la cocina a la vez que conservar toda la versatilidad y funcionalidad que tienen las barbacoas SERIE BBQ.

Las parrillas laterales son elevables para poder así graduar la intensidad de la brasa. Vienen dotadas de una columna calientaplatos central. Es una barbacoa pensada para poder ser puesta en pared, pero también tipo “isla”.

Al igual que el resto de las barbacoas de carbón PIRA, las posibilidades son múltiples: parrillas acanaladas, parrillas de varilla, plancha, parrilla giratorias, espadas para rodizio, yakitori, sate o para cocinar pollos.



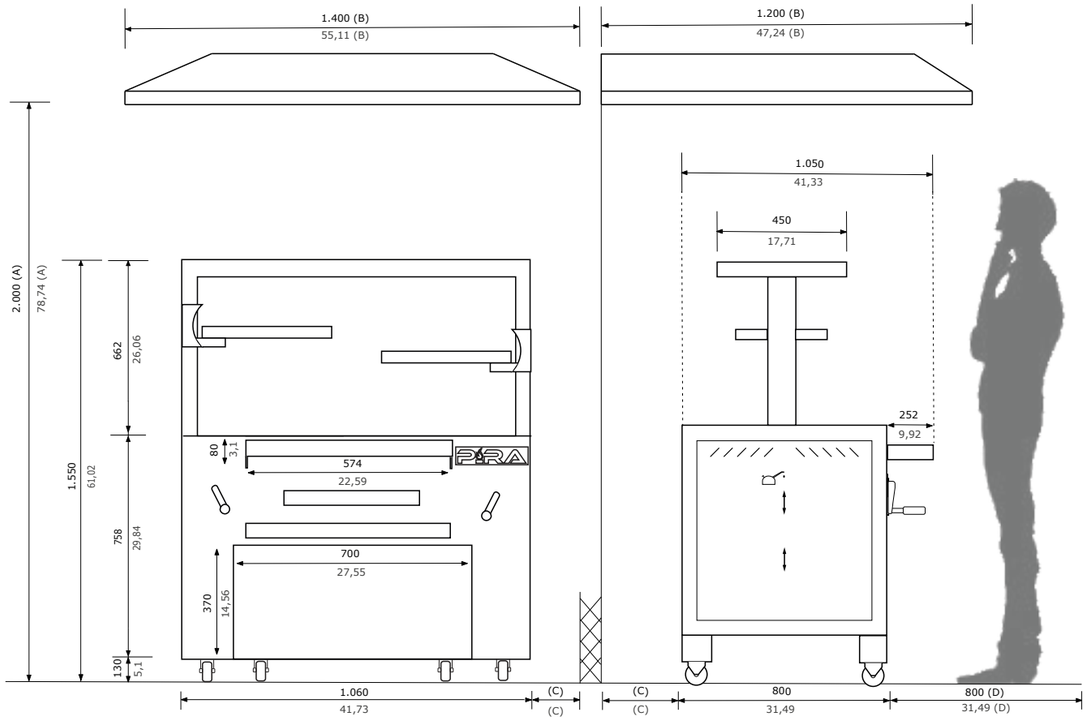
COMBI LUX 110
Ref. 140.002

135 comensales

7.233 €



Producción media	50 kg/h
Consumo máximo de carbón	7-10 kg por servicio
Peso neto	285 Kg
Potencia equivalente	4 kw



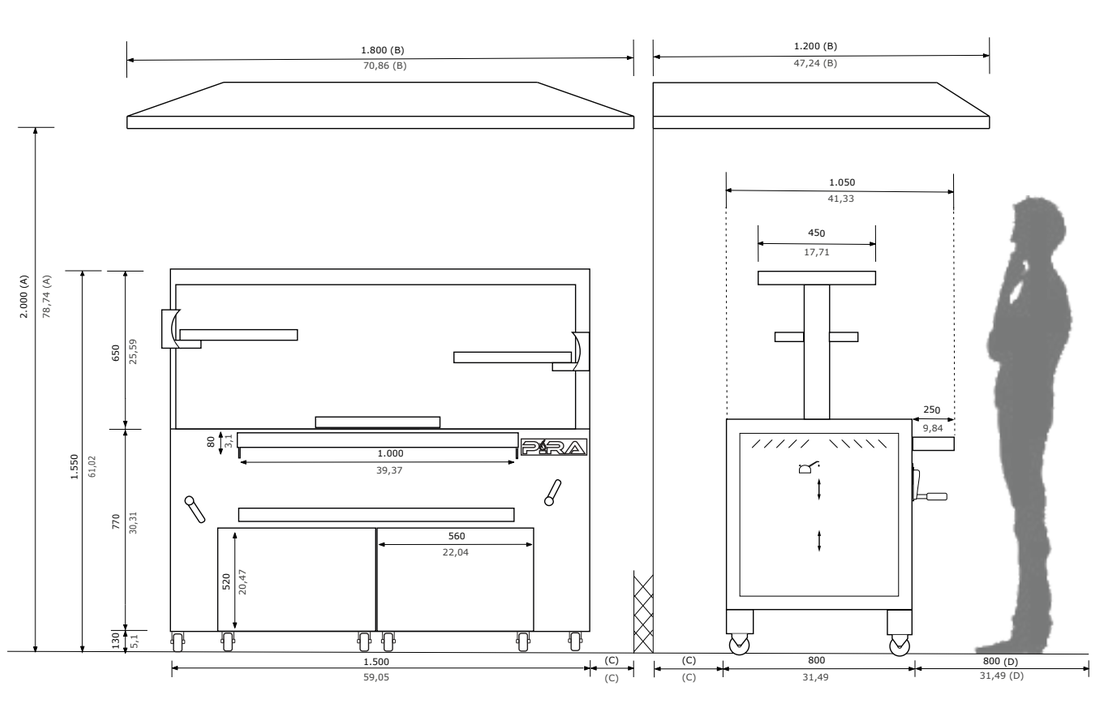
COMBI LUX 150
Ref. 140.000

200 comensales

7.733 €



Producción media	80 kg/h
Consumo máximo de carbón	14 kg por servicio
Peso neto	335 Kg
Potencia equivalente	6 kw



ACCESORIOS INCLUIDOS COMBI LUX



Pinzas

Ref.: 950.011
Precio: 32 €



Atizador

Ref.: 950.001
Largo: 650 mm
Precio: 30 €



Parr. varillas lateral

Ref.: 900.140
Precio: 331 €



Parr. acanalada lat.

Ref.: 901.140
Precio: 350 €



Parr. varillas central
(solo Combi Lux 150)
Ref.: 900.141
Precio: 331 €



Plancha central
(solo Combi Lux 150)
Ref.: 960.140
Precio: 380 €

ACCESORIOS OPCIONALES COMBI LUX



Soporte pinchos

Ref.: 965.123
Capacidad: 7 uni.
Precio: 155 €



Pinchos

Ref.: 955.141
Largo: 740 mm
Precio: 31 €



Pinchos pollo

Ref.: 955.140
Largo: 740 mm
Precio: 93 €



Asador 110

Ref.: 904.142
Precio: 742 €



Asador 150

Ref.: 904.141
Precio: 742 €



Cajón carbonero 110

Ref.: 904.143
Precio: 556 €



Cajón carbonero 150

Ref.: 904.140
Precio: 464 €



NUESTROS ESPETEROS



Características: Interior en ladrillo refractario, tolva fundición de hierro, columna con 5 posiciones, estante superior fijo calientaplatos, cajón recoge-grasas extraíble, cajón recogedor de cenizas, pies de metal, tiempo de encendido de 30 minutos, temperatura de trabajo de 180 °C a 350 °C.

Incluyen:

Basic: Pinzas, atizador, soporte pinchos.

Complet: Pinzas, atizador, soporte pinchos, pincho simple, pincho doble, parrilla varilla, parrilla acanalada.

SERIE ESP

Las SERIE ESP, combinan lo mejor de la parrilla tradicional japonesa con otros estilos de barbacoas (brochetas, espetos, pinchos, parrilla de varilla, acanaladas, etc.).

Los aparatos están dotados de una columna con múltiples posiciones para regular la altura de las parrillas, facilitando el control del braseado. El soporte para pinchos tiene una barra longitudinal que puede ajustarse para utilizar distintas medidas de brochetas, a gusto del cliente.

Como accesorio, disponen de una mesa de soporte dotada con ruedas, estantería y puerta en acero inoxidable, que también puede utilizarse como una práctica mesa de trabajo.



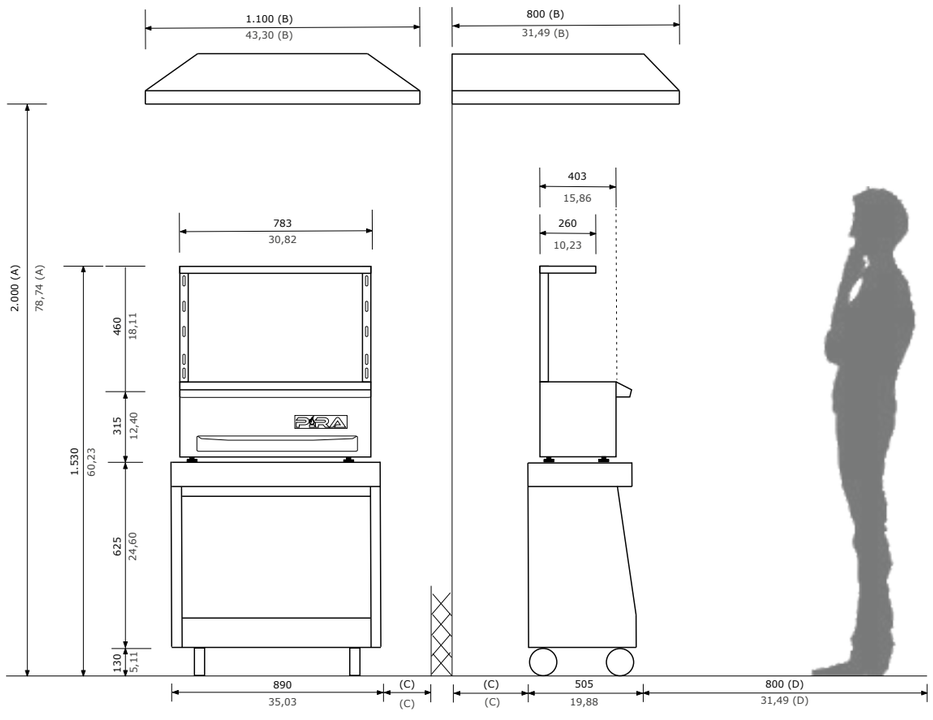
ESP80 Lux Basic
Ref. 350.000

50 comensales

1.906 €



Producción media	20 kg/h
Consumo máximo de carbón	2,5-3,5 kg por servicio
Peso neto	111 Kg
Potencia equivalente	2 kw



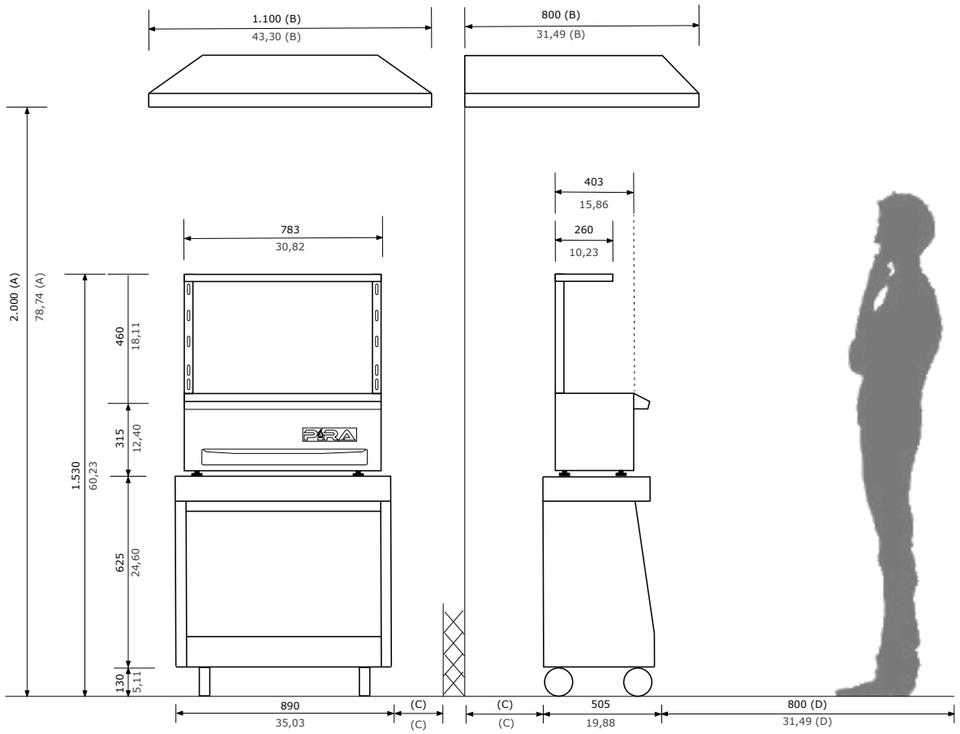


ESP80 Lux Complet
Ref. 350.099

50 comensales

2.524 €

Producción media	20 kg/h
Consumo máximo de carbón	2,5-3,5 kg por servicio
Peso neto	126 Kg
Potencia equivalente	2 kw



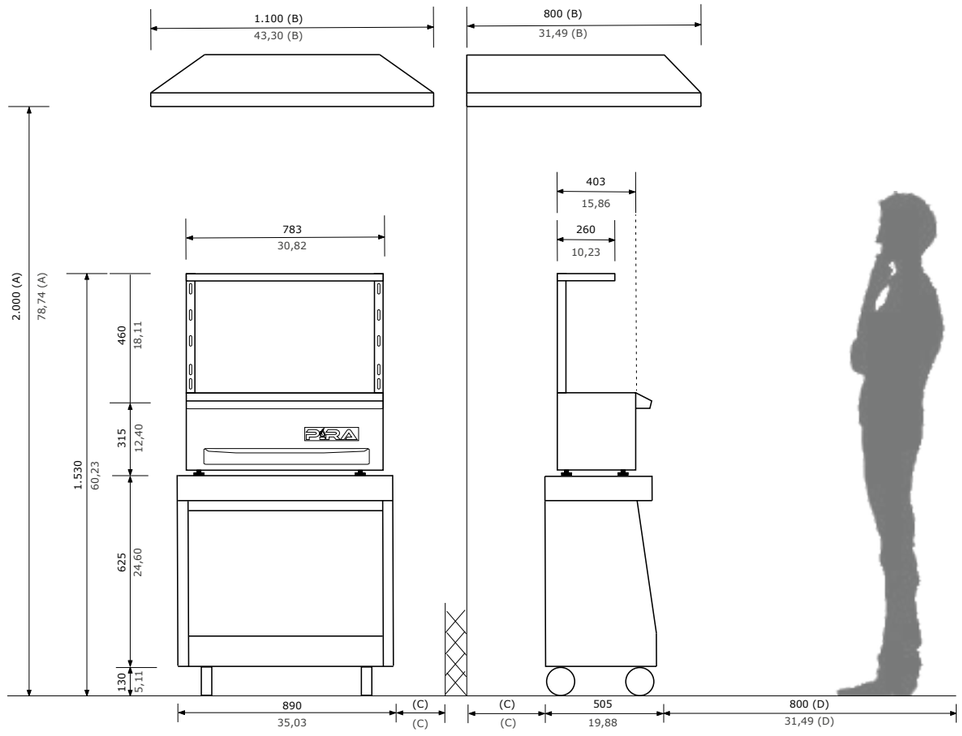
ESP80 Silver Basic
Ref. 350.101

50 comensales

3.035 €



Producción media	20 kg/h
Consumo máximo de carbón	2,5-3,5 kg por servicio
Peso neto	111 Kg
Potencia equivalente	2 kw



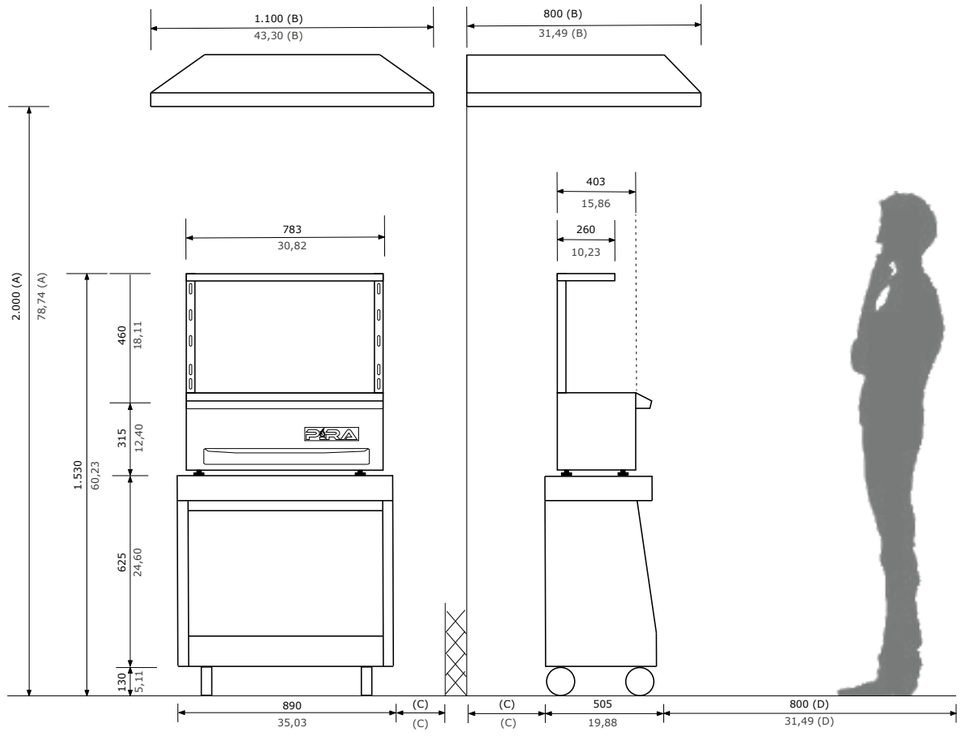


ESP80 Silver Complet
Ref. 350.100

50 comensales

3.665 €

Producción media	20 kg/h
Consumo máximo de carbón	2,5-3,5 kg por servicio
Peso neto	126 Kg
Potencia equivalente	2 kw



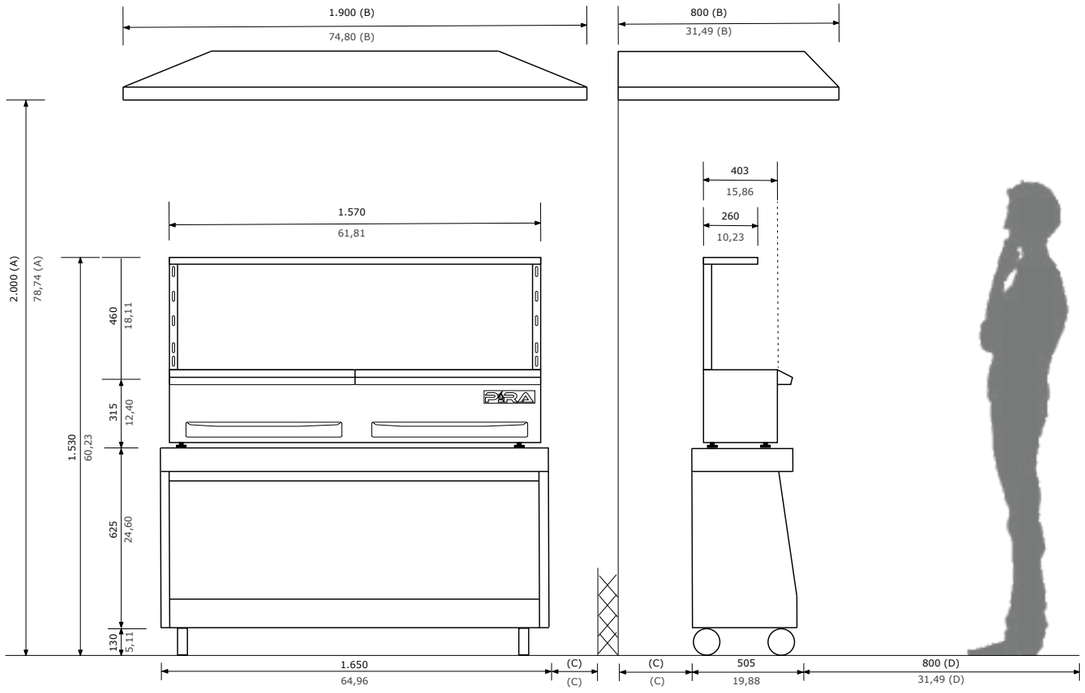
ESP160 Lux Basic
Ref. 353.500

100 comensales

3.039 €



Producción media	40 kg/h
Consumo máximo de carbón	5-7 kg por servicio
Peso neto	175 Kg
Potencia equivalente	4 kw



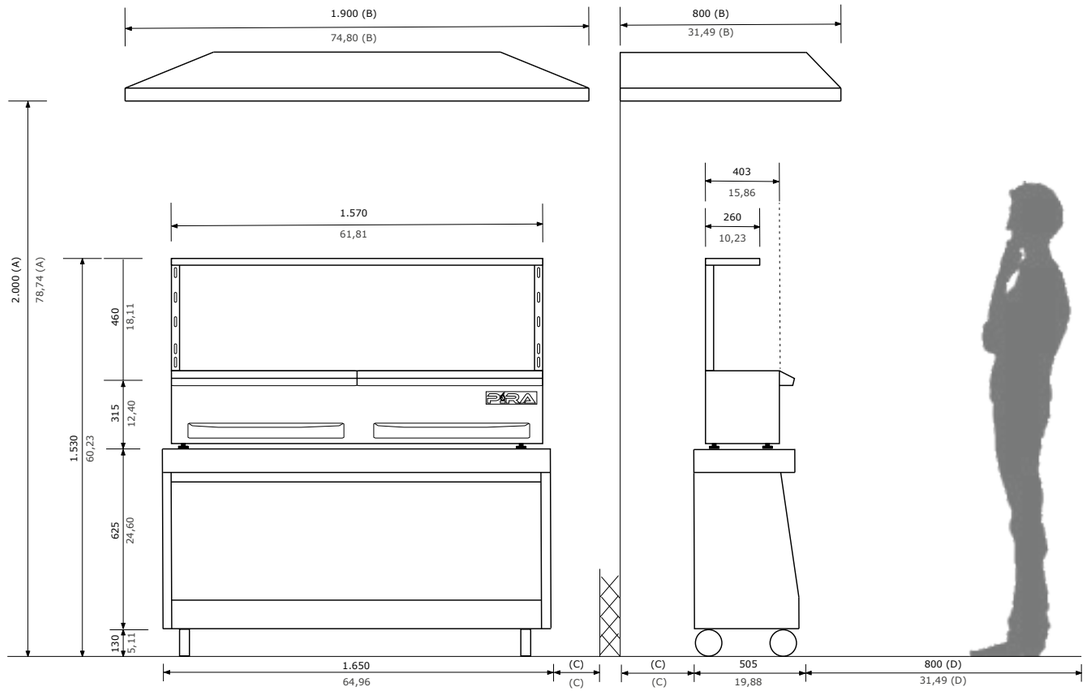
ESP160 Lux Complet
Ref. 353.599

100 comensales

3.863 €



Producción media	40 kg/h
Consumo máximo de carbón	5-7 kg por servicio
Peso neto	190 Kg
Potencia equivalente	4 kw



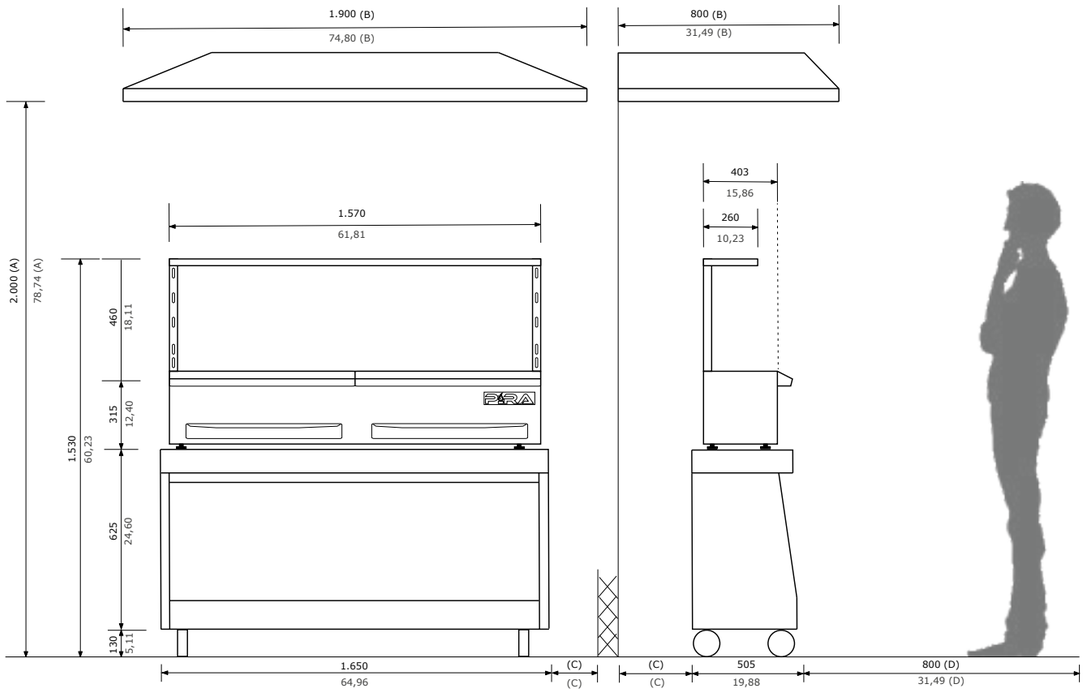
ESP160 Silver Basic
Ref. 353.601

100 comensales

5.198 €



Producción media	40 kg/h
Consumo máximo de carbón	5-7 kg por servicio
Peso neto	175 Kg
Potencia equivalente	4 kw



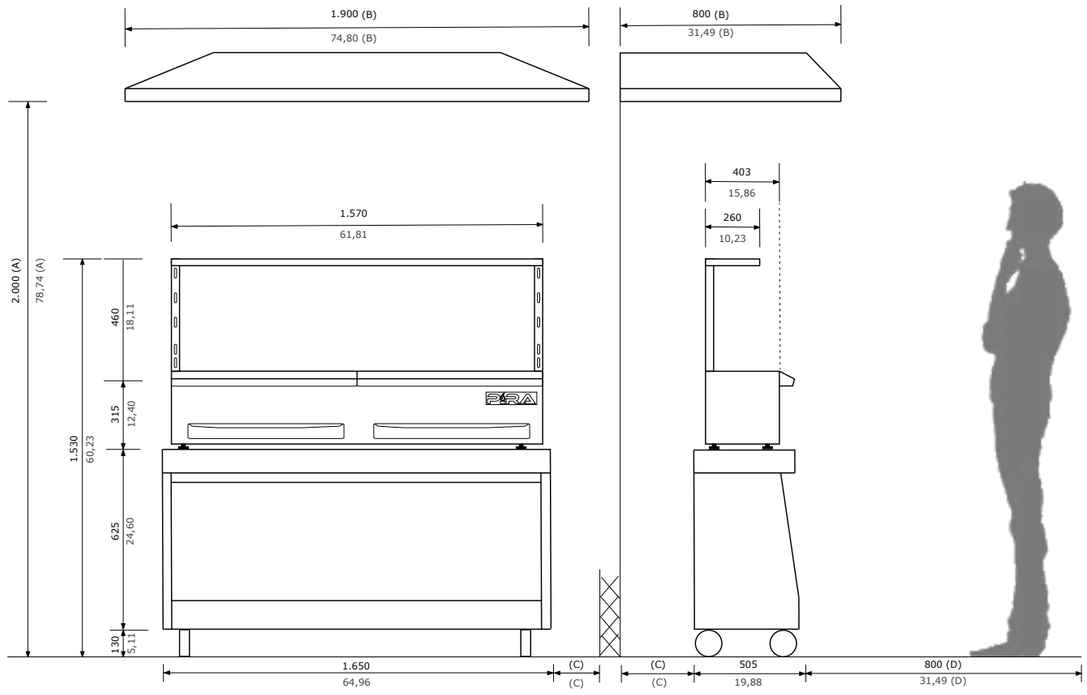
ESP160 Silver Complet
Ref. 353.600

100 comensales

6.038 €



Producción media	40 kg/h
Consumo máximo de carbón	5-7 kg por servicio
Peso neto	190 Kg
Potencia equivalente	4 kw



ACCESORIOS INCLUIDOS ESPETEROS



Pinzas

Ref.: 950.011
Precio: 32 €



Atizador

Ref.: 950.001
Largo: 650 mm
Precio: 30 €



Soporte pinchos
80 (x1) / 160 (x2)
Ref.: 923.500
Precio: 155 €



Pincho simple
(solo complet)
80 (x4) / 160 (x8)
Ref.: 923.501
Precio: 31 €



Pincho doble
(solo complet)
80 (x4) / 160 (x8)
Ref.: 923.511
Precio: 31 €



Parrilla varillas
(solo complet)

Ref.: 923.515
Precio: 274 €



Parrilla acanalada
(solo complet)

Ref.: 923.510
Precio: 357 €

ACCESORIOS OPCIONALES ESPETEROS



Mesa 80 Lux

Ref.: 773.500
Med: 500x890x755
Precio: 751 €



Mesa 80 Silver

Ref.: 773.501
Med: 500x890x755
Precio: 1.480 €



Barra sop. pinchos

Ref.: 923.502
Precio: 25 €



Mesa 160 Lux

Ref.: 773.535
Med: 500x1.650x765
Precio: 1.319 €



Mesa 160 Silver

Ref.: 773.536
Med: 500x1.650x765
Precio: 1.975 €





SERIE BRA

Con los braseros Pira obtendrá toda la brasa que necesita para su cocina, a partir de leña o carbón. Los braseros están especialmente diseñados para restaurantes con cocinas NON STOP y que necesitan que nunca falten las brasas. Los braseros Pira también vienen a cubrir las necesidades de los chefs más exigentes, que necesitan obtener brasas a partir de leñas seleccionadas y en cantidades precisas en el mismo restaurante.

- Corta-llamas interno.
- Mesa auxiliar accesoria.
- Atizador.
- Regulador de tiro.
- Cámara para combustión de leña.
- Cámara para combustión de carbón.
- Capacidad de almacenaje de 15 kgs de brasas.

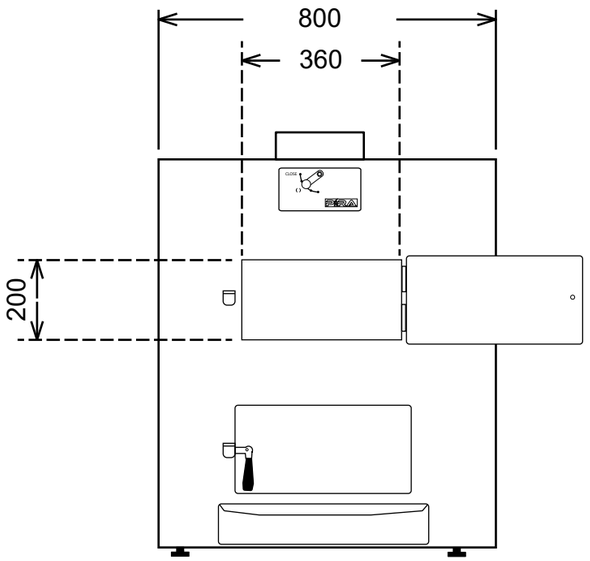


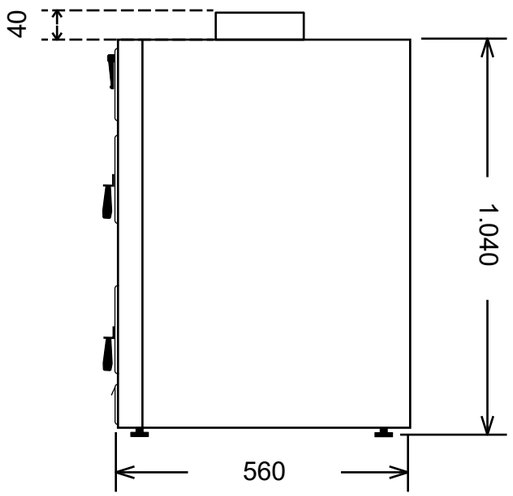


BRA 80
Ref. 580.080

2.310 €

Salida humos	180 mm.
Interior cámara superior	630 x 440 x 450 mm
Interior cámara inferior	480 x 370 x 320 mm.
Altura fondo - puerta	120 mm.
Puertas	360 x 200 mm.
Rejilla interior	130 x 130 mm.
Peso neto	210 kg.





ACCESORIOS INCLUIDOS BRA



Atizador

Ref.: 950.001
Largo: 650 mm
Precio: 30 €

ACCESORIOS OPCIONALES BRA



Mesa

Ref.: 770.080
Precio: 751 €





Rest. Marea. Murcia. BRA 80.

OTROS PRODUCTOS

CARBÓN

Pira selecciona los mejores carbones provenientes de maderas duras y de alto poder calorífico. Con muy poca chispa y de gran rendimiento (carbones de gran densidad y sin humedad). Los calibres son grandes para obtener una brasa más uniforme y estable durante el servicio.

Ofrecemos un carbón 100% encina y carbón 100% marabú. Sin ser mezclados entre ellos ni con otros carbones. Simplemente, carbón puro. El mejor carbón para el mejor horno.

Hay muchos carbones, pero no son PIRA.



Características:

-Carbones puros, sin mezclas.
-Sacos de 15 Kgs.
-Poder calorífico muy alto, triplicando al de la leña normal. El carbón de encina entre 30.000 y 33.000 kj/kg aproximadamente. El carbón marabú entre 32.000 y 36.000 kj/kg aproximadamente. (Como referencia, la leña tiene un poder calorífico de entre 12.000 y 21.000 kj/kg).
-Granulometría especial para uso profesional (permite evitar recargas en el servicio). El carbón marabú tiene una granulometría más uniforme debido a que proviene de una subespecie en estado todavía arbusto.
-Gran duración: El marabú llegando a ser hasta un 20% superior al de la encina. Como contrapartida el tiempo de encendido también es mayor.
-Mínima chispa y reducción de humos.
-Los carbones con menos humedad del mundo. El carbón de encina entre 2% y 4%. El carbón de marabú alrededor del 2.%.
-Carbones de gran densidad. El carbón de encina alrededor de 900 kg/m3. El carbón de marabú alrededor 1000 kg/m3.
-Cenizas inferiores a un 1%.

Referencia	Descripción	Precio
990.001	Carbón encina 100%	Consultar
990.002	Carbón marabú 100%	Consultar



MENAJE DE ALUMINIO

Pira Ovens ha diseñado y desarrollado una línea específica de menaje de aluminio de fundición para hornos brasa. Se trata de accesorios de fabricación totalmente artesanal, con la técnica más avanzada de fundición por gravedad. La fundición por gravedad asegura una estructura molecular ultra resistente de las piezas y por tanto una resistencia a las más altas temperaturas no comparables a las fabricadas en serie y por inyección, las cuales están expuestas a deformaciones.



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



Bandeja GN 1/1
Altura: 2,5 cm
Med: 325 x 530
Ref.: 931.125
Precio: 112 €



Bandeja GN 1/1
Altura: 6,5 cm
Med: 325 x 530
Ref.: 931.165
Precio: 134 €



Bandeja GN 2/3
Altura: 6,5 cm
Med: 325 x 254
Ref.: 932.365
Precio: 116 €



Bandeja GN 1/2
Altura: 6,5 cm
Med: 325 x 265
Ref.: 931.265
Precio: 89 €



Bandeja GN 1/2
Altura: 2,5 cm
Med: 325 x 265
Ref.: 931.225
Precio: 82 €



Bandeja GN 1/3
Altura: 6,5 cm
Med: 325 x 176
Ref.: 931.365
Precio: 61 €



Bandeja GN 1/3 lisa
Altura: 2,5 cm
Med: 325 x 176
Ref.: 931.325
Precio: 52 €



Bandeja GN 1/3 grill
Altura: 2,5 cm
Med: 325 x 176
Ref.: 931.326
Precio: 58 €



Bandeja GN 1/6
Altura: 2,5 cm
Med: 162 x 176
Ref.: 931.625
Precio: 36 €





Bandeja GN 2/4 grill
Altura: 2,5 cm
Med: 530 x 162
Ref.: 932.425
Precio: 93 €



Sartén con asas
16 cm Ø
Altura: 4,5 cm
Ref.: 937.216
Precio: 33 €



Sartén con asas
20 cm Ø
Altura: 4,5 cm
Ref.: 937.220
Precio: 36 €



Sartén con asas
24 cm Ø
Altura: 4,5 cm
Ref.: 937.224
Precio: 42 €



Sartén con asas
28 cm Ø
Altura: 4,5 cm
Ref.: 937.228
Precio: 48 €



Cazuela con asas
20 cm Ø
Altura: 7 cm
Ref.: 937.420
Precio: 44 €



Cazuela con asas
24 cm Ø
Altura: 7 cm
Ref.: 937.424
Precio: 50 €



Cazuela con asas
28 cm Ø
Altura: 7 cm
Ref.: 937.428
Precio: 58 €



Tapa cristal pomo
inox 16 cm Ø
Altura: 7 cm
Ref.: 936.016
Precio: 13 €



Tapa cristal pomo
inox 20 cm Ø
Altura: 8 cm
Ref.: 936.020
Precio: 14 €



Tapa cristal pomo
inox 24 cm Ø
Altura: 8 cm
Ref.: 936.024
Precio: 15 €



Tapa cristal pomo
inox 28 cm Ø
Altura: 9 cm
Ref.: 936.028
Precio: 17 €



MENAJE RÚSTICO

Pira Ovens ha diseñado y desarrollado una línea de menaje rústico totalmente artesanal. El único elemento de fabricación para esta línea de menaje es el barro. El mejor barro con una alta calidad refractaria y sin elementos ferríticos, para asegurar de nuevo una estructura molecular insuperable. Cuanto más se utilizan, más se endurecen, llegando a soportar temperaturas de hasta 1000 grados sin peligro de romperse.

Si quieres dar una imagen más rústica y auténtica de la brasa, esta es tu línea de menaje.





Cazuela rústica
12 cm Ø
Altura: 3 cm
Ref.: 940.012
Precio: 5 €



Cazuela rústica
15 cm Ø
Altura: 4 cm
Ref.: 940.015
Precio: 6 €



Cazuela rústica
20 cm Ø
Altura: 5 cm
Ref.: 940.020
Precio: 10 €



Cazuela rústica
25 cm Ø
Altura: 6 cm
Ref.: 940.025
Precio: 16 €



Cazuela rústica
30 cm Ø
Altura: 6 cm
Ref.: 940.030
Precio: 22 €



Cazuela rústica
35 cm Ø
Altura: 9 cm
Ref.: 940.035
Precio: 30 €



Cazuela rústica
36 cm Ø
Altura: 8 cm
Ref.: 940.036
Precio: 30 €



Cazuela rústica
40 cm Ø
Altura: 8 cm
Ref.: 940.040
Precio: 36 €

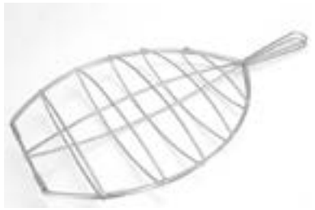
JAULAS

Las jaulas de asar son ideales para la cocción y braseado de alimentos de pequeño tamaño como gambas, verduras, champiñones y toda clase de setas. Están diseñadas para poder ser volteadas con ayuda de las pinzas que se suministran con los hornos. Con las Besugueras y las Rodaballeras de Pira podrá asar todo tipo de pescados enteros en su horno o barbacoa sin necesidad de pinzas y con la seguridad de no romper la pieza al voltearla. De fácil manipulación y sin patas. Ideal para asar el pescado sobre la parrilla al estilo de Getaria.



Jaula

Ref.: 950.030
Med: 300 x 260 x 60
Precio: 86 €



Rodaballera

Ref.: 950.020
Med: 580 x 300 x 40
Precio: 68 €



Besuguera

Ref.: 950.010
Med: 540 x 180 x 40
Precio: 48 €





Paco Roncero, Casino de Madrid, Madrid.

Si tiene alguna duda o necesita más información
no dude en contactarnos:

info@piraovens.com

El contenido del catálogo está sujeto a modificaciones.
Los datos técnicos son válidos salvo error tipográfico.
Los precios no incluyen impuestos.
Oct 2024.

Leyenda de las medidas de instalación:

(A) Altura mínima recomendada de la campana extractora
(B) Medidas mínimas recomendada de la campana extractora
(C) Distancia mínima a elementos
(D) Espacio recomendado de trabajo para el chef

milímetros / pulgadas

PIRA
THE CHARCOAL OVENS COMPANY

Carretera Llobatona 30
08840 Viladecans
(+34) 936 373 174
(+34) 680 586 823
www.piraovens.com
info@piraovens.com