

CHARCOAL
BRASA
GRILLADE
GRILLING
HORNOS
GRILL
PINCHO
BARBACOA
ASADO
FOUR
COOKING
TEMPERATUR
BAKING
COCINAR
BRASA
BBQ



HORNOS DE BRASA

- 8 PIRA-45
- 10 PIRA-45 LUX
- 12 PIRA-48 LUX
- 14 PIRA-49 LUX
- 16 PIRA-50 LUX
- 18 PIRA-120 LUX
- 20 PIRA-130 LUX
- 22 PIRA-130G LUX
- 24 PIRA-170 LUX

BARBACOAS

- 28 BBQ-M80
- 30 BBQ-M120
- 32 BBQ-MULTIFUNCIONAL
- 34 BBQ-10
- 36 BBQ-40

UTILIZACIÓN

- 40 SELECCIÓN DEL HORNO,
EXTRACCIÓN Y
CONSEJOS DE USO





Pira Charcoal Ovens and Barbecues fabrica y comercializa hornos y barbacoas de brasa profesionales, capaces de satisfacer las necesidades del usuario más exigente, con la máxima calidad y al mejor precio del mercado.

Nuestros hornos y barbacoas funcionan con carbón, pero se pueden añadir pequeños trozos de madera y/o leña. No necesitan ninguna conexión eléctrica o de gas. Son los aparatos perfectos para ofrecer el más auténtico sabor a brasa en toda clase de platos, añadiendo además un aroma, jugosidad y textura perfectos.

CARACTERÍSTICAS ÚNICAS QUE NOS DIFERENCIAN DE NUESTROS COMPETIDORES:

- Hornos de calidad a precios razonables
- Piracold: sistema de refrigeración y aislamiento que reduce drásticamente la temperatura exterior y reduce el consumo de carbón.
- Recogedor integrado de aceites y grasas y por lo tanto la opción de cocinar con parrillas acanaladas
- Cristal totalmente panorámico que permite una perfecta visualización.
- Múltiples guías o niveles de cocción. Más capacidad de producción
- Sistema de elevación de la tolva de las brasas en los modelos grandes, lo que permite controlar la intensidad de la brasa sin cambiar la parrilla de guía.
- Regulador de aire y cortafuegos internos incorporados de serie. La opción externa, también es posible.
- Innovación constante y posibilidad de fabricar pedidos especiales según las necesidades del cliente.



Salida de humos y aire caliente



Recogedor de grasas integrado



Regulador de tiro integrado



Parrilla acanalada



Cristal panorámico



Elevación tolva brasas



PIRACOLD es el sistema de refrigeración diseñado y registrado por PIRA, cuyos efectos más importantes son la disminución de la temperatura exterior del horno y el ahorro de energía.

Cuando el horno alcanza su temperatura máxima de funcionamiento, la temperatura exterior se reduce drásticamente, lo que comporta una notable comodidad en el trabajo y una reducción del consumo de carbón.

La temperatura en el interior de la cámara de cocción se mantiene horas y horas, incluso una vez acabado el servicio.

Una misma carga de carbón en un horno con Piracold puede servir para cocinar hasta un 25% más que en un horno de brasa con la misma superficie de cocción sin PIRACOLD. Aunque la producción por hora pueda ser igual, la vida útil de la carga de carbón aumenta hasta un 25% más.

Piracold es ahorro de carbón, energía y dinero.

Los hornos Pira, dotados de **cortallamas** y **regulador de tiro integrados**, están preparados para funcionar desde el primer momento, simplemente situándolos bajo una campana.

El diámetro de la salida de humos es de 150, 180 ó 200 mm, dependiendo de los modelos.

En atención a la legislación existente en ciertos países, existe también la posibilidad de adquirir estos accesorios como elementos externos al horno.

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 cortallamas sea visible a simple vista, por lo que siempre habrá que observar la legislación local.

Así teniendo en cuenta la legislación y las necesidades del cliente, el kit chimenea se puede adaptar a todas las situaciones.



En este catálogo encontrará las campanas extractoras con las **dimensiones recomendadas** para cada modelo de horno.

Pira recomienda campanas de tipo **inverter** (filtros en el lado de la puerta del horno) y **doble aspiración**.

Para locales donde no es posible instalar una extracción de humos al exterior, Pira ofrece los sistemas **FUO** y **ODORLESS**, que aseguran la eliminación total de humos y olores.



HORNOS DE BRASA



Chef Amador Fernández

PIRA 45



90 comensales

- Interior en hierro fundido
- 5 guías
- Cristal panorámico
- Cajón recogedor de cenizas
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla varilla Pira 45



PIRA 45 BLACK



PIRA 45 INOX



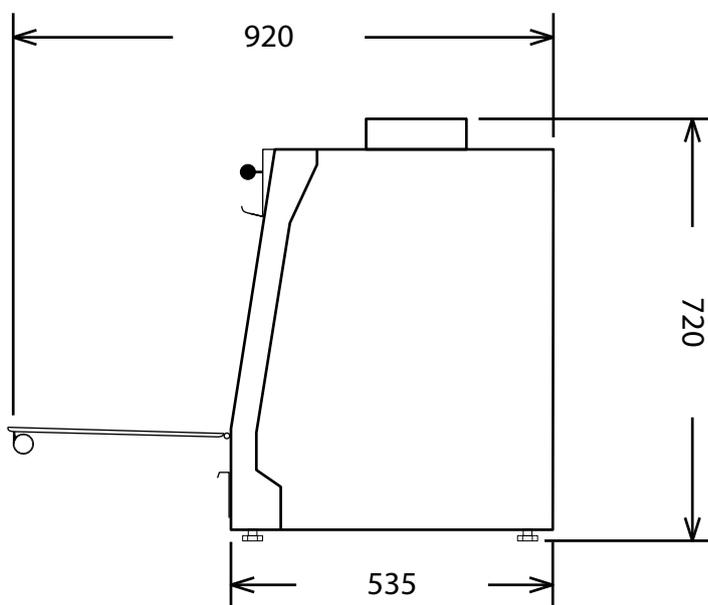
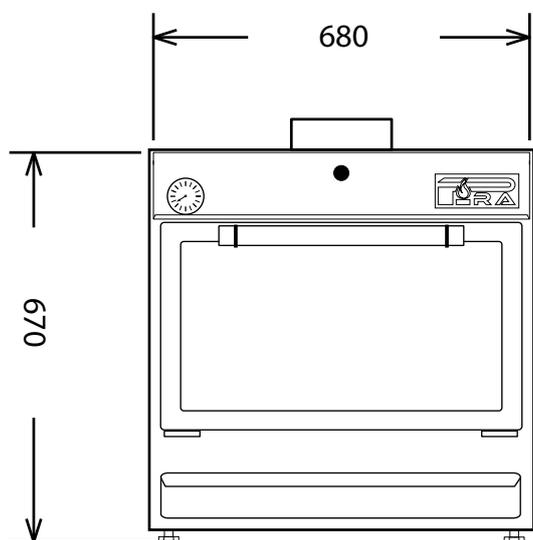
PIRA 45 CLASSIC

MODELOS

REF.	MODELO
450000	Pira 45 Classic
450001	Pira 45 Black
450002	Pira 45 Inox

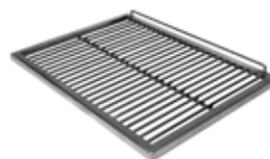
INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	50 Kg/h
Carga máxima de carbón	3 Kg
Consumo de carbón máximo	4 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Capacidad bandejas GN por parrilla	1 x GN 1/1
Salida humos Ø	180 mm
Peso neto	117 Kg.
Potencia equivalente	3,0 KW



ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN
950005	Pinzas para carne 34 cm.
950001	Atizador
900045	Parrilla varilla Pira 45



PARRILLA VARILLA PIRA 45
585 X 465



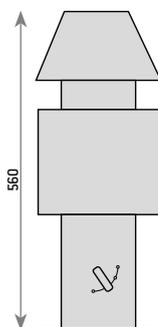
ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN
750002	Regulador de tiro externo
750003	Cortallamas externo
750004	Sombrero inox
750001	Aro acoplador
770145	Mesa carbonera Pira 45



095



173

272

200

41

SOMBRERO INOX

CORTALLAMAS EXTERNO

REGULADOR TIRO EXTERNO

ARO ACOPLADOR

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

Inverter con cámara de aire intermedia

REF.	DESCRIPCIÓN
711011	Campana inox 1000 x 1100
790011	Motor ventilador 12/6 2 CV
790020	Sistema antiincendios



MESA CARBONERA PIRA 45

PIRA 45 LUX



90 comensales

- Interior en hierro fundido
- Sistema refrigerante Piracold®
- 6 guías
- Cristal panorámico
- Cajón recogedor de cenizas
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla varilla Pira 45 LUX



PIRA 45 LUX BLACK



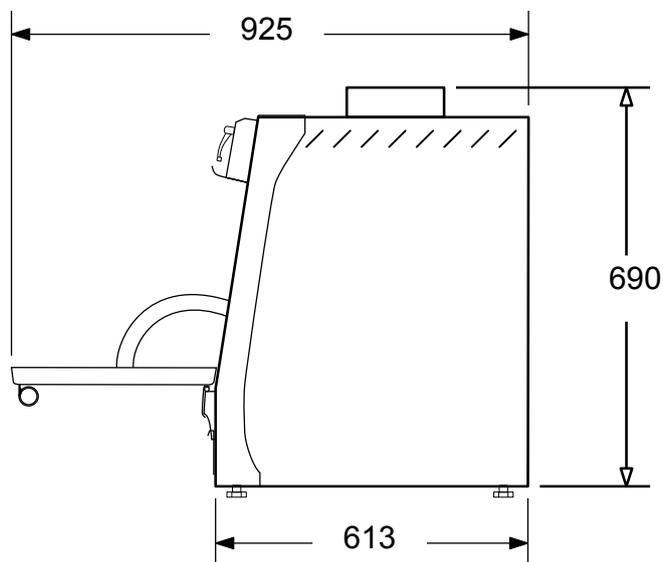
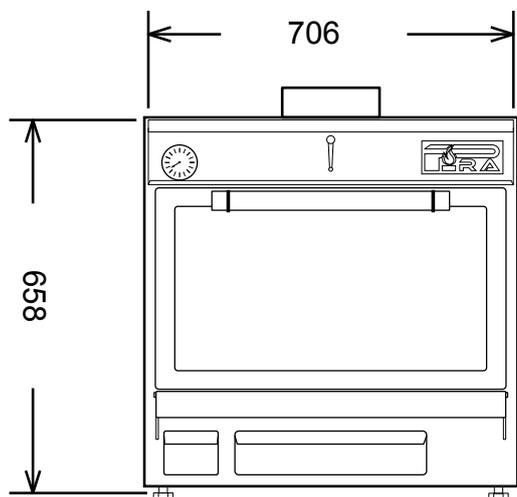
PIRA 45 LUX INOX



PIRA 45 LUX CLASSIC

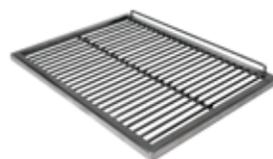
MODELOS	
REF.	MODELO
450100	Pira 45 LUX Classic
450101	Pira 45 LUX Black
450102	Pira 45 LUX Inox

INFORMACIÓN TÉCNICA	
Producción media	60 Kg/h
Carga máxima de carbón	3 Kg
Consumo de carbón máximo	4 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Capacidad bandejas GN por parrilla	1 x GN 1/1
Salida humos Ø	180 mm
Peso neto	122 Kg.
Potencia equivalente	3,0 KW



ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN
950005	Pinzas para carne 34 cm.
950001	Atizador
900045	Parrilla varilla Pira 45 LUX



PARRILLA VARILLA PIRA 45 LUX
585 X 465



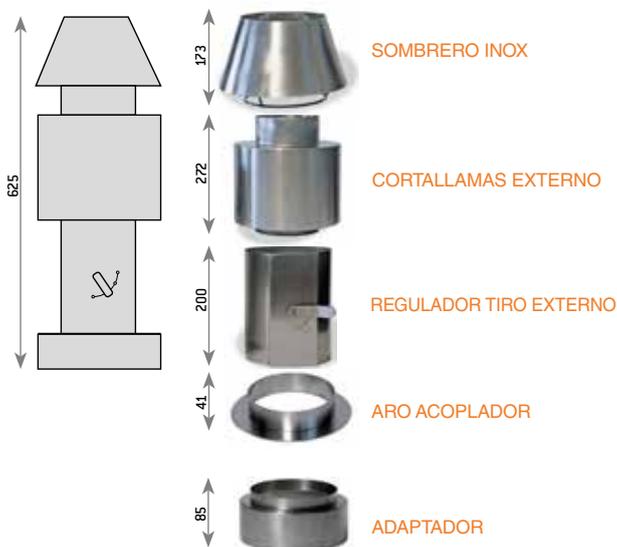
ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN
750002	Regulador de tiro externo
750003	Cortallamas externo
750004	Sombrero inox
750001	Aro acoplador
770145	Mesa carbonera Pira 45 LUX
901045	Parrilla acanalada Pira 45 LUX
945007	Pantalla cristal protector
750005	Adaptador
750006	Sombrero negro



SOMBRERO INOX

CORTALLAMAS EXTERNO

REGULADOR TIRO EXTERNO

ARO ACOPLADOR

ADAPTADOR



PARRILLA ACANALADA PIRA 45 LUX
515 X 470



SOMBRERO NEGRO



MESA CARBONERA PIRA 45 LUX

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

Inverter con cámara de aire intermedia

REF.	DESCRIPCIÓN
711011	Campana inox 1000 x 1100
790011	Motor ventilador 12/6 2 CV
790020	Sistema antiincendios

PIRA 48 LUX



100 comensales

- Interior en hierro fundido
- Sistema refrigerante Piracold®
- 6 guías
- Cristal panorámico
- Cajón recogedor de cenizas
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla varilla Pira 48 LUX



PIRA 48 LUX BLACK



PIRA 48 LUX INOX



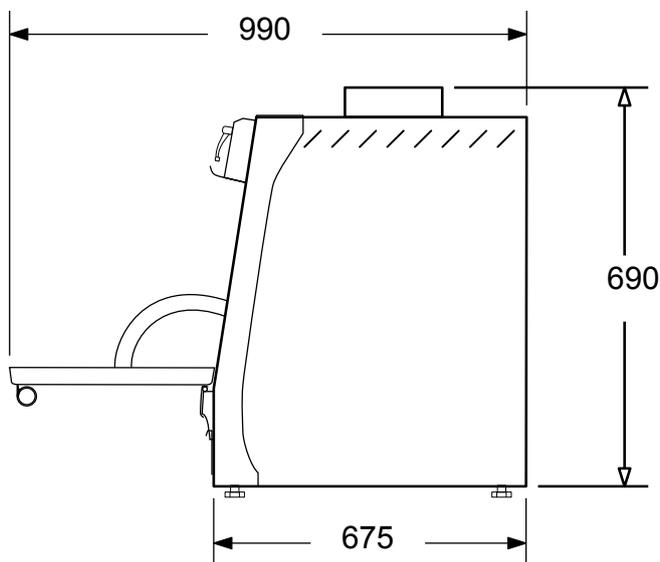
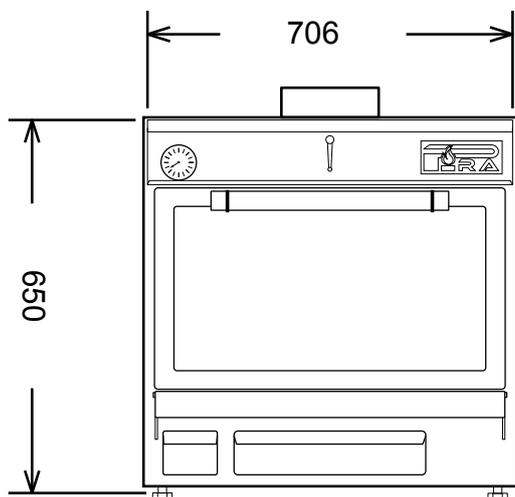
PIRA 48 LUX CLASSIC

MODELOS

REF.	MODELO
480100	Pira 48 LUX Classic
480101	Pira 48 LUX Black
480102	Pira 48 LUX Inox

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	65 Kg/h
Carga máxima de carbón	4 Kg
Consumo de carbón máximo	5 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Capacidad bandejas GN por parrilla	1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4
Salida humos Ø	180 mm
Peso neto	155 Kg.
Potencia equivalente	3,5 KW



ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN
950005	Pinzas para carne 34 cm.
950001	Atizador
900048	Parrilla varilla Pira 48 LUX



PARRILLA VARILLA PIRA 48 LUX
585 X 535



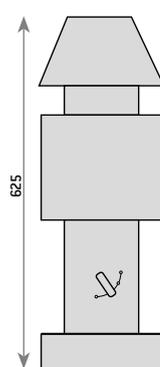
ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN
750002	Regulador de tiro externo
750003	Cortallamas externo
750004	Sombrero inox
750001	Aro acoplador
770148	Mesa carbonera Pira 48 LUX
901048	Parrilla acanalada Pira 48 LUX
948007	Pantalla cristal protector
750005	Adaptador
750006	Sombrero negro



SOMBRERO INOX



CORTALLAMAS EXTERNO



REGULADOR TIRO EXTERNO



ARO ACOPLADOR



ADAPTADOR



PARRILLA ACANALADA PIRA 48 LUX
515 X 540



SOMBRERO NEGRO

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

Inverter con cámara de aire intermedia

REF.	DESCRIPCIÓN
711011	Campana inox 1000 x 1100
790011	Motor ventilador 12/6 2 CV
790020	Sistema antiincendios



MESA CARBONERA PIRA 48 LUX

PIRA 49 LUX



115 comensales

- Interior en hierro fundido
- Sistema refrigerante Piracold®
- 6 guías
- Cristal panorámico
- Cajón recogedor de cenizas
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla varilla Pira 49 LUX



PIRA 49 LUX BLACK



PIRA 49 LUX INOX



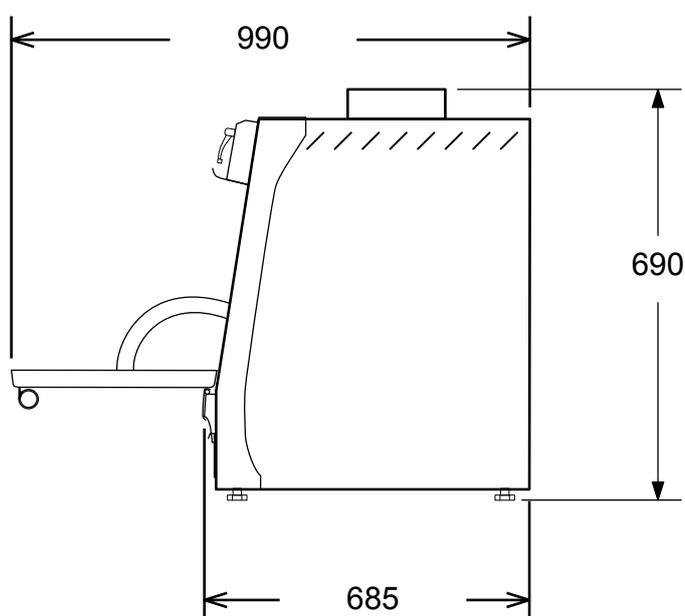
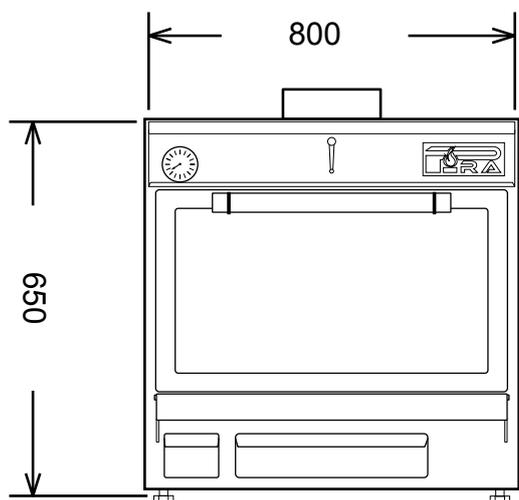
PIRA 49 LUX CLASSIC

MODELOS

REF.	MODELO
490100	Pira 49 LUX Classic
490101	Pira 49 LUX Black
490102	Pira 49 LUX Inox

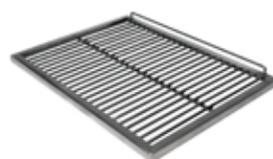
INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	75 Kg/h
Carga máxima de carbón	4,5 Kg
Consumo de carbón máximo	5,5 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Capacidad bandejas GN por parrilla	1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4
Salida humos Ø	180 mm
Peso neto	170 Kg.
Potencia equivalente	4,5 KW



ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN
950005	Pinzas para carne 34 cm.
950001	Atizador
900049	Parrilla varilla Pira 49 LUX



PARRILLA VARILLA PIRA 49 LUX
685 X 535



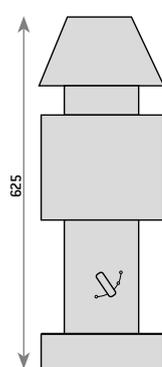
ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN
750002	Regulador de tiro externo
750003	Cortallamas externo
750004	Sombrero inox
750001	Aro acoplador
770149	Mesa carbonera Pira 49
901049	Parrilla acanalada Pira 49 LUX
750005	Adaptador
750006	Sombrero negro
949007	Pantalla cristal protector



SOMBRERO INOX



CORTALLAMAS EXTERNO



REGULADOR TIRO EXTERNO



ARO ACOPLADOR



ADAPTADOR



PARRILLA ACANALADA PIRA 49 LUX
615 X 540



SOMBRERO NEGRO



MESA CARBONERA PIRA 49 LUX

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

Inverter con cámara de aire intermedia

REF.	DESCRIPCIÓN
711011	Campana inox 1000 x 1100
790011	Motor ventilador 12/6 2 CV
790020	Sistema antiincendios

PIRA 50 LUX



130 comensales

- Interior en hierro fundido
- Sistema refrigerante Piracold®
- 7 guías
- Cristal panorámico
- Cajón recogedor de cenizas
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla varilla Pira 50 LUX



PIRA 50 LUX BLACK



PIRA 50 LUX INOX



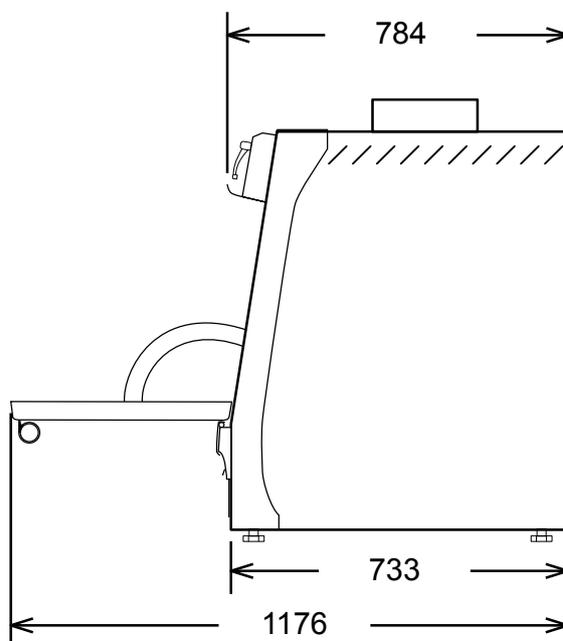
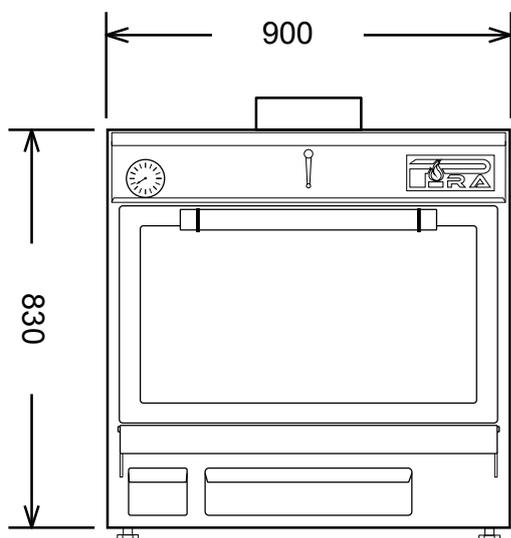
PIRA 50 LUX CLASSIC

MODELOS

REF.	MODELO
500100	Pira 50 LUX Classic
500101	Pira 50 LUX Black
500102	Pira 50 LUX Inox

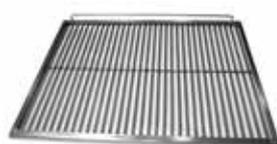
INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	110 Kg/h
Carga máxima de carbón	5 Kg
Consumo de carbón máximo	6 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Capacidad bandejas GN por parrilla	1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4
Salida humos Ø	180 mm
Peso neto	244 Kg.
Potencia equivalente	6 KW



ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN
950005	Pinzas para carne 34 cm.
950001	Atizador
900050	Parrilla varilla Pira 50 LUX



PARRILLA VARILLA PIRA 50 LUX
780 X 625



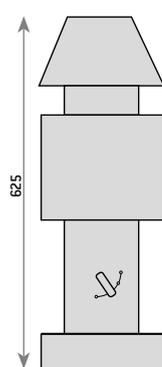
ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN
750002	Regulador de tiro externo
750003	Cortallamas externo
750004	Sombrero inox
750001	Aro acoplador
770150	Mesa carbonera Pira 50 LUX
901050	Parrilla acanalada 700 x 585
750005	Adaptador
750006	Sombrero negro
950007	Pantalla cristal protector Pira 50 LUX



SOMBRERO INOX



CORTALLAMAS EXTERNO



REGULADOR TIRO EXTERNO



ARO ACOPLADOR



ADAPTADOR



PARRILLA ACANALADA 700 X 585



SOMBRERO NEGRO



MESA CARBONERA PIRA 50 LUX

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

Inverter con cámara de aire intermedia

REF.	DESCRIPCIÓN
711214	Campana inox 1200 x 1400
790012	Motor ventilador 15/7 3 CV
790020	Sistema antiincendios

PIRA 120 LUX



175 comensales

- Interior en hierro fundido
- Sistema refrigerante Piracold®
- 7 guías
- Cristal panorámico
- Cajón recogedor de cenizas
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla varilla Pira 120 LUX



PIRA 120 LUX BLACK



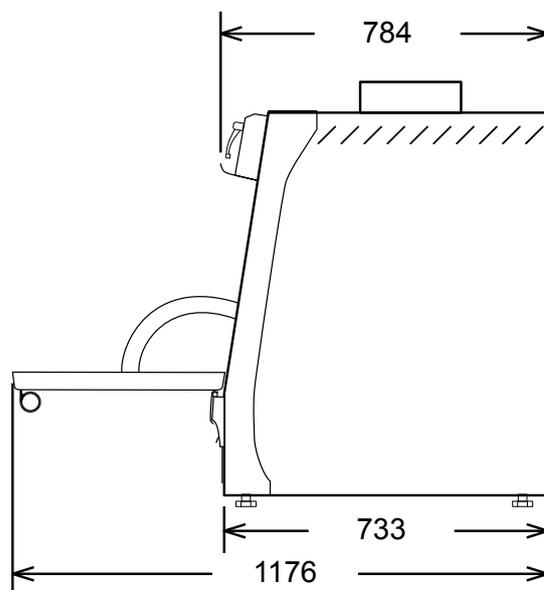
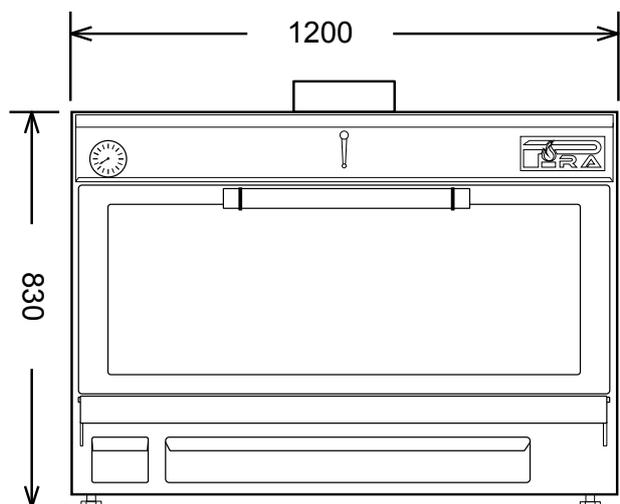
PIRA 120 LUX INOX



PIRA 120 LUX CLASSIC

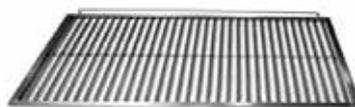
MODELOS	
REF.	MODELO
120100	Pira 120 LUX Classic
120101	Pira 120 LUX Black
120102	Pira 120 LUX Inox

INFORMACIÓN TÉCNICA	
Producción media	150 Kg/h
Carga máxima de carbón	6 Kg
Consumo de carbón máximo	6 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Capacidad bandejas GN por parrilla	1 x GN 2/1 + 1 x GN 1/1
Salida humos Ø	180 mm
Peso neto	306 Kg.
Potencia equivalente	8 KW



ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN
950005	Pinzas para carne 34 cm.
950001	Atizador
900120	Parrilla varilla Pira 120 LUX



PARRILLA VARILLA PIRA 120 LUX
1060 X 625



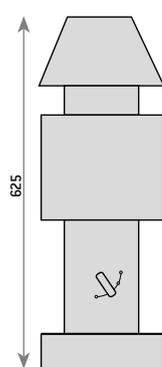
ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN
750002	Regulador de tiro externo
750003	Cortallamas externo
750004	Sombrero inox
750001	Aro acoplador
770120	Mesa carbonera Pira 120
901120	Parrilla acanalada Pira 120 LUX
750005	Adaptador
750006	Sombrero negro
912007	Pantalla cristal protector Pira 120 LUX



SOMBRERO INOX



CORTALLAMAS EXTERNO



REGULADOR TIRO EXTERNO



ARO ACOPLADOR



ADAPTADOR



PARRILLA ACANALADA PIRA 120 LUX
990 X 585



SOMBRERO NEGRO

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

Inverter con cámara de aire intermedia

REF.	DESCRIPCIÓN
711514	Campana inox 1500 x 1400
790013	Motor ventilador 18/9 3 CV
790020	Sistema antiincendios



MESA CARBONERA PIRA 120 LUX

PIRA 130 LUX



120 comensales

- Interior en hierro fundido
- Sistema refrigerante Piracold®
- Sistema elevación de la tolva del carbón
- 4 guías
- Cristal panorámico
- Cajón recogedor de cenizas
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla varilla Pira 130 LUX



PIRA 130 LUX BLACK



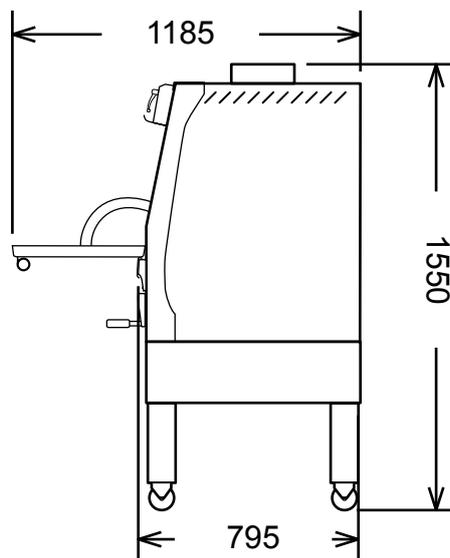
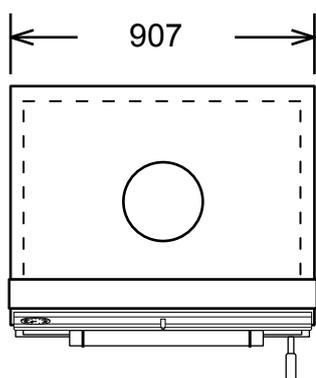
PIRA 130 LUX INOX



PIRA 130 LUX CLASSIC

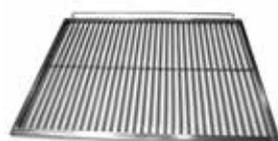
MODELOS	
REF.	MODELO
130100	Pira 130 LUX Classic
130101	Pira 130 LUX Black
130102	Pira 130 LUX Inox

INFORMACIÓN TÉCNICA	
Producción media	105 Kg/h
Carga máxima de carbón	5 Kg
Consumo de carbón máximo	5 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Capacidad bandejas GN por parrilla	1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4
Salida humos Ø	180 mm
Peso neto	324 Kg.
Potencia equivalente	6 KW



ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN
950005	Pinzas para carne 34 cm.
950001	Atizador
900050	Parrilla varilla Pira 130 LUX



PARRILLA VARILLA PIRA 130 LUX
780 X 625



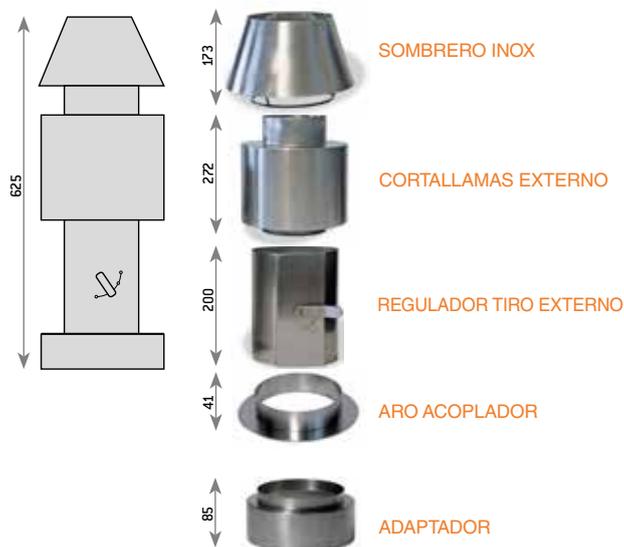
ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN
750002	Regulador de tiro externo
750003	Cortallamas externo
750004	Sombrero inox
750001	Aro acoplador
901130	Parrilla acanalada Pira 130 LUX
750005	Adaptador
750006	Sombrero negro
950007	Pantalla cristal protector Pira 130 LUX



SOMBRERO INOX

CORTALLAMAS EXTERNO

REGULADOR TIRO EXTERNO

ARO ACOPLADOR

ADAPTADOR



PARRILLA ACANALADA PIRA 130 LUX
700 X 585



SOMBRERO NEGRO

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

Inverter con cámara de aire intermedia

REF.	DESCRIPCIÓN
711214	Campana inox 1200 x 1400
790012	Motor ventilador 15/7 3 CV
790020	Sistema antiincendios

PIRA 130G LUX



120 comensales

- Interior en hierro fundido
- Sistema refrigerante Piracold®
- Sistema elevación de la tolva del carbón
- 4 guías
- Cristal panorámico
- Cajón recogedor de cenizas
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla varilla Pira 130G LUX



PIRA 130G LUX BLACK



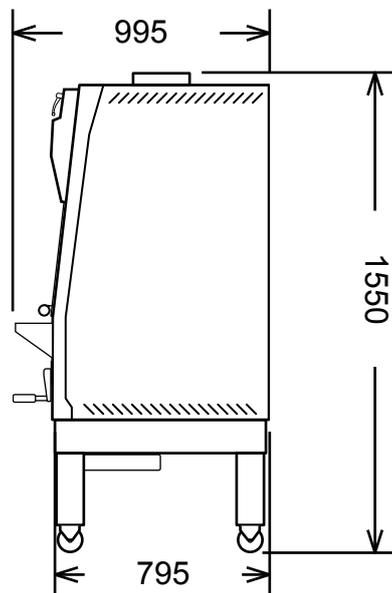
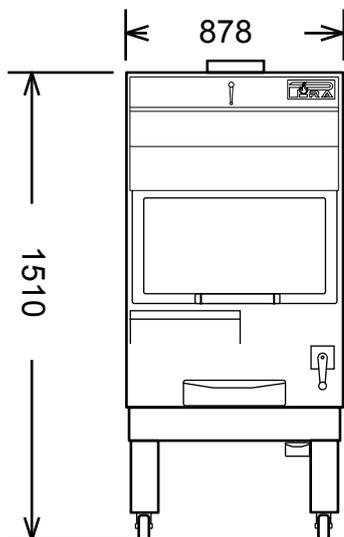
PIRA 130G LUX INOX



PIRA 130G LUX CLASSIC

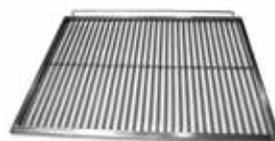
MODELOS	
REF.	MODELO
135100	Pira 130 LUX Classic
135101	Pira 130 LUX Black
135102	Pira 130 LUX Inox

INFORMACIÓN TÉCNICA	
Producción media	105 Kg/h
Carga máxima de carbón	5 Kg
Consumo de carbón máximo	5 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Capacidad bandejas GN por parrilla	1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4
Salida humos Ø	180 mm
Peso neto	370 Kg.
Potencia equivalente	6 KW



ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN
950005	Pinzas para carne 34 cm.
950001	Atizador
900050	Parrilla varilla Pira 130G LUX



PARRILLA VARILLA PIRA 130G LUX
780 X 625



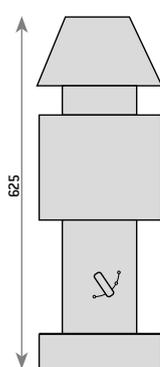
ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN
750002	Regulador de tiro externo
750003	Cortallamas externo
750004	Sombrero inox
750001	Aro acoplador
901130	Parrilla acanalada Pira 130G LUX
750005	Adaptador
750006	Sombrero negro



SOMBRERO INOX



CORTALLAMAS EXTERNO



REGULADOR TIRO EXTERNO



ARO ACOPLADOR



ADAPTADOR



PARRILLA ACANALADA PIRA 130G LUX
700 X 585



SOMBRERO NEGRO

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

Inverter con cámara de aire intermedia

REF.	DESCRIPCIÓN
711214	Campana inox 1200 x 1400
790012	Motor ventilador 15/7 3 CV
790020	Sistema antiincendios

PIRA 170 LUX



150 comensales

- Interior en hierro fundido
- Sistema refrigerante Piracold®
- Sistema elevación de la tolva del carbón
- 4 guías cámara inferior
- 8 guías cámara superior
- Cristal panorámico
- Cajón recogedor de cenizas
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla varilla Pira 170 LUX



PIRA 170 LUX BLACK



PIRA 170 LUX INOX



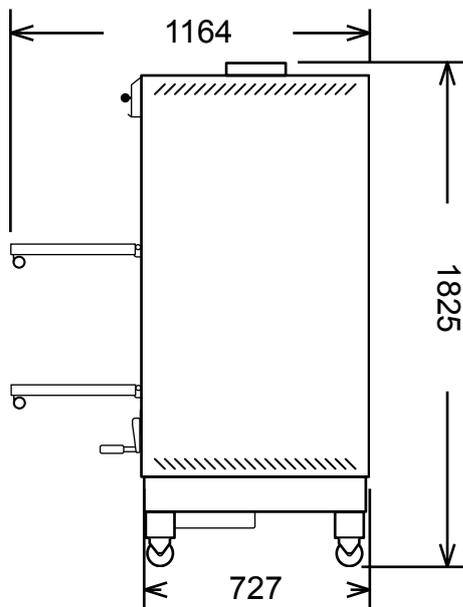
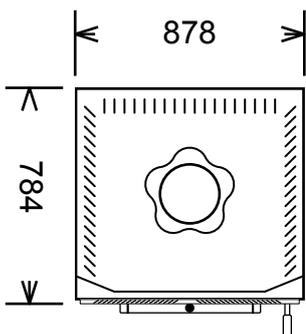
PIRA 170 LUX CLASSIC

MODELOS

REF.	MODELO
170100	Pira 170 LUX Classic
170101	Pira 170 LUX Black
170102	Pira 170 LUX Inox

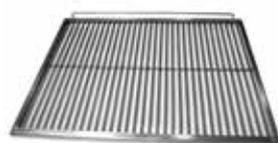
INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	120 Kg/h
Carga máxima de carbón	5 Kg
Consumo de carbón máximo	6 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Capacidad bandejas GN por parrilla	1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4
Salida humos Ø	180 mm
Peso neto	416 Kg.
Potencia equivalente	6 KW



ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN
950005	Pinzas para carne 34 cm.
950001	Atizador
900050	Parrilla varilla Pira 170 LUX



PARRILLA VARILLA PIRA 170 LUX
780 X 625



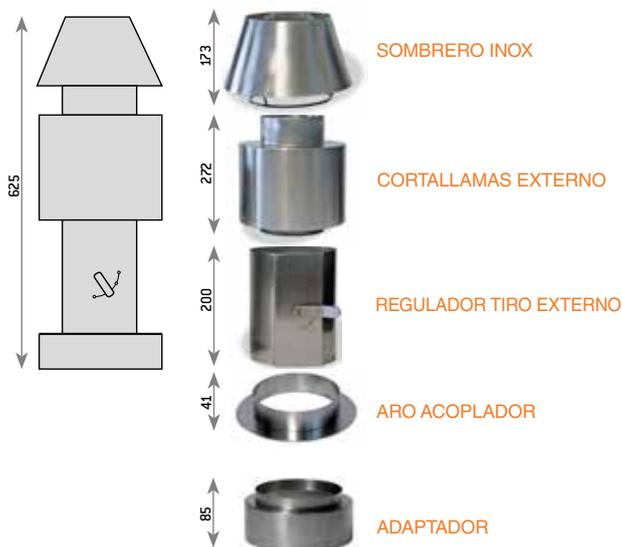
ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN
750002	Regulador de tiro externo
750003	Cortallamas externo
750004	Sombrero inox
750001	Aro acoplador
901130	Parrilla acanalada Pira 170 LUX
750005	Adaptador
750006	Sombrero negro
950007	Pantalla cristal protector Pira 170 LUX



PARRILLA ACANALADA PIRA 170 LUX
700 X 585



SOMBRERO NEGRO

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

Inverter con cámara de aire intermedia

REF.	DESCRIPCIÓN
711214	Campana inox 1200 x 1400
790012	Motor ventilador 15/7 3 CV
790020	Sistema antiincendios



Chef Martín Berasategui
7 Michelin stars

BARBACOAS |



PIRA

BBQ-M80



100 comensales

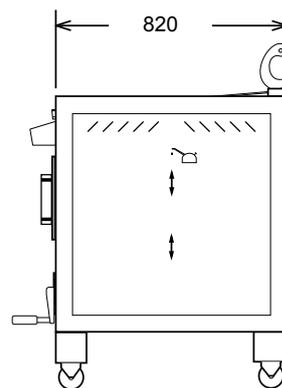
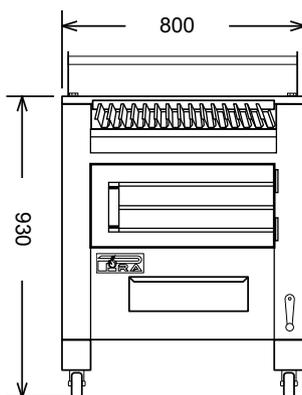
- Interior en hierro fundido
- Altura regulable de la tolva del carbón
- Paredes y fondo aislados
- Parrilla extraíble
- Recogegrasas extraíble
- Cajón recogedor de cenizas
- Ruedas de nylon
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla acanalada 620 x 780

MODELOS

REF.	MODELO
800000	Pira BBQ-M80

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	40 Kg/h
Consumo de carbón máximo	5-7 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Peso neto	240 Kg.



PIRA BBQ-M80

ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN
950002	Pinzas para carne
950001	Atizador
901022	Parrilla acanalada BBQ 620 x 780



ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE



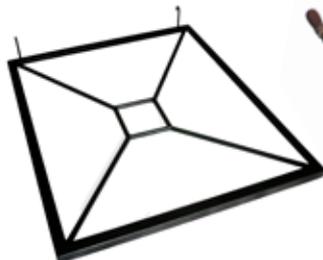
PARRILLA ACANALADA BBQ 620 X 780

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN
900022	Parrilla varilla BBQ 620 x 730
902044	Soporte paellero 620 x 730
903000	Asador 700 x 320
905000	Pincho
909000	Mesa lateral negra 810 x 350



PARRILLA VARILLA 620X730



SOPORTE PAELLERO 620X730



PINCHO



KIT SOPORTE PINCHOS



ASA AUXILIAR ASADOR



PALA PARA CARBÓN



ASADOR 700 X 320



MESA LATERAL NEGRA 810X 350



KIT SOPORTE ASADOR

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

REF.	DESCRIPCIÓN
711214	Campana inox 1200 x 1400
790012	Motor ventilador 15/7 3 CV
790020	Sistema antiincendios

PIRA

BBQ-M120



170 comensales

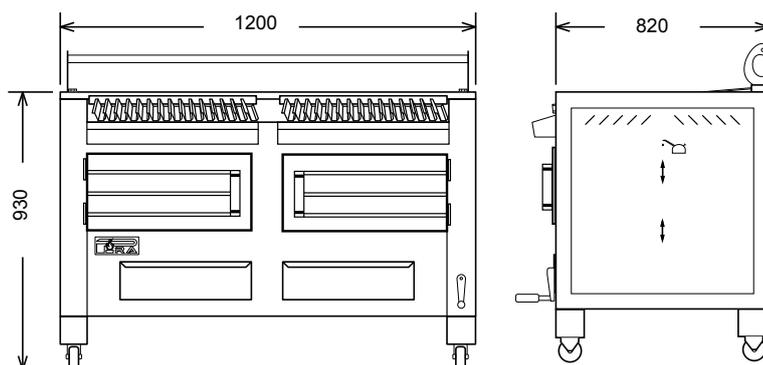
- Interior en hierro fundido
- Altura regulable de la tolva del carbón
- Paredes y fondo aislados
- Parrilla extraíble
- Recogegrasas extraíble
- Cajón recogedor de cenizas
- Ruedas de nylon
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 2 Parrillas acanaladas 495 x 780

MODELOS

REF.	MODELO
120000	Pira BBQ-M120

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	68 Kg/h
Consumo de carbón máximo	14 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Peso neto	410 Kg.



PIRA BBQ-M120

ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN
950002	Pinzas para carne
950001	Atizador
901023	Parrilla acanalada BBQ 495 x 780



ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE



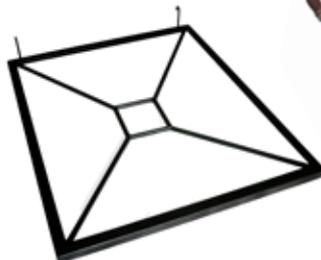
PARRILLA ACANALADA BBQ 495 X 780

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN
900023	Parrilla varilla BBQ 495 x 730
902044	Soporte paellero 495 x 730
904101	Asador 1050 x 320
905000	Pincho
909000	Mesa lateral negra 810 x 350



PARRILLA VARILLA 495X780



SOPORTE PAELLERO 495X780



PINCHO



KIT SOPORTE PINCHOS



ASA AUXILIAR ASADOR



PALA PARA CARBÓN



ASADOR 1050 X 320



MESA LATERAL NEGRA 810X 350



KIT SOPORTE ASADOR

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

REF.	DESCRIPCIÓN
711711	Campana inox 1700 x 1100
790012	Motor ventilador 15/7 3 CV
790020	Sistema antiincendios

PIRA

BBQ-MULTIFUNCIONAL



200 comensales

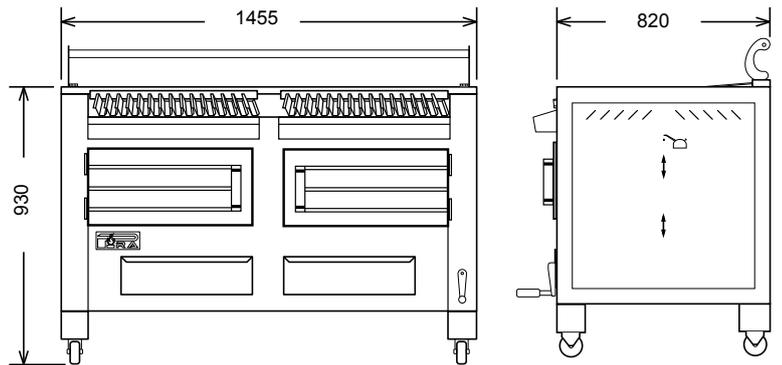
- Interior en hierro fundido
- Altura regulable de la tolva del carbón
- Paredes y fondo aislados
- Parrilla extraíble
- Recoge grasas extraíble
- Cajón recogedor de cenizas
- Ruedas de nylon
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 2 Parrillas acanaladas 620 x 780

MODELOS

REF.	MODELO
160000	Pira BBQ-Multifuncional

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	80 Kg/h
Consumo de carbón máximo	14 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Peso neto	410 Kg.



PIRA BBQ-MULTIFUNCIONAL

ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN
950002	Pinzas para carne
950001	Atizador
901022	Parrilla acanalada BBQ 620 x 780



ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE



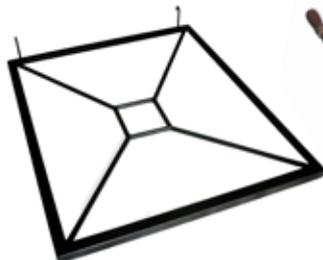
PARRILLA ACANALADA BBQ 620 X 780

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN
900022	Parrilla varilla BBQ 620 x 730
902044	Soporte paellero 620 x 730
904000	Asador 1300 x 320
905000	Pincho
909000	Mesa lateral negra 810 x 350



PARRILLA VARILLA 620X730



SOPORTE PAELLERO 620X730



PINCHO



KIT SOPORTE PINCHOS



ASA AUXILIAR ASADOR



PALA PARA CARBÓN



ASADOR 1300 X 320



MESA LATERAL NEGRA 810X 350



KIT SOPORTE ASADOR

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

REF.	DESCRIPCIÓN
711711	Campana inox 1700 x 1100
790013	Motor ventilador 18/9 3 CV
790020	Sistema antiincendios

PIRA

BBQ-10



100 comensales

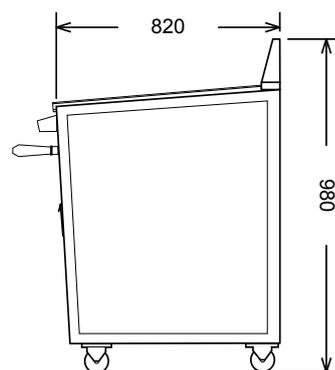
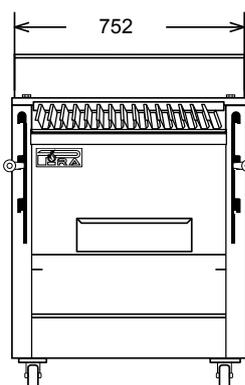
- Interior en hierro fundido
- Altura regulable de la tolva del carbón
- 4 posiciones independientes
- Paredes y fondo aislados
- Parrilla extraíble
- Recogegrasas extraíble
- Cajón recogedor de cenizas
- Ruedas de nylon
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla acanalada 620 x 780

MODELOS

REF.	MODELO
102000	Pira BBQ-10 Black
102001	Pira BBQ-10 Inox

INFORMACIÓN TÉCNICA

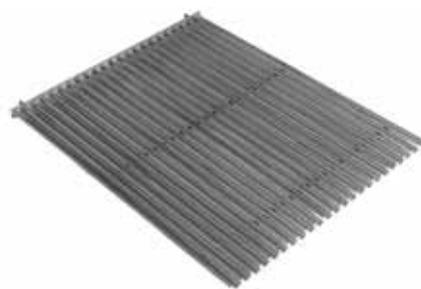
Producción media	40 Kg/h
Consumo de carbón máximo	5-7 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Peso neto	240 Kg.



PIRA BBQ-10

ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN
950002	Pinzas para carne
950001	Atizador
905003	Pala para carbón
901022	Parrilla acanalada BBQ 620 x 780



PARRILLA ACANALADA BBQ 620 X 780



PALA PARA CARBÓN



ATIZADOR



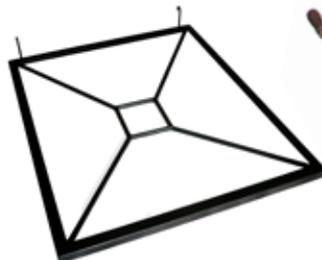
PINZAS PARA CARNE

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN
900022	Parrilla varilla BBQ 620 x 730
902044	Soporte paellero 620 x 730
903000	Asador 700 x 320
905000	Pincho
909000	Mesa lateral negra 810 x 350



PARRILLA VARILLA 620X730



SOPORTE PAELLERO 620X730



PINCHO



KIT SOPORTE PINCHOS



ASA AUXILIAR ASADOR



ASADOR 700 X 320



MESA LATERAL INOX 790X 350



MESA LATERAL NEGRA 790X 350



KIT SOPORTE ASADOR

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

REF.	DESCRIPCIÓN
711214	Campana inox 1200 x 1400
790012	Motor ventilador 15/7 3 CV
790020	Sistema antiincendios

PIRA

BBQ-40



200 comensales

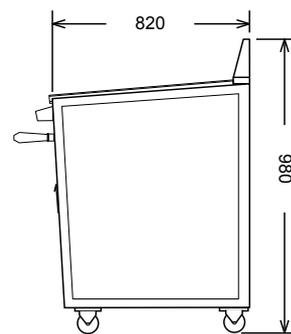
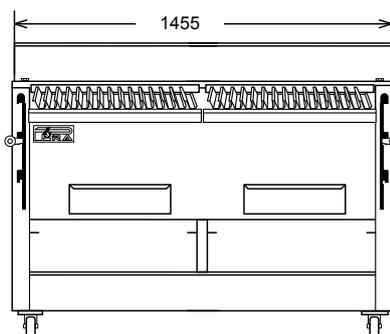
- Interior en hierro fundido
- Altura regulable de la tolva del carbón
- 4 posiciones independientes
- Paredes y fondo aislados
- Parrilla extraíble
- Recogegrasas extraíble
- Cajón recogedor de cenizas
- Ruedas de nylon
- Incluido de serie:
 - 1 Pinza para carne
 - 1 Atizador
 - 2 Parrillas acanaladas 620 x 780

MODELOS

REF.	MODELO
402000	Pira BBQ-40 Black
402001	Pira BBQ-40 Inox

INFORMACIÓN TÉCNICA

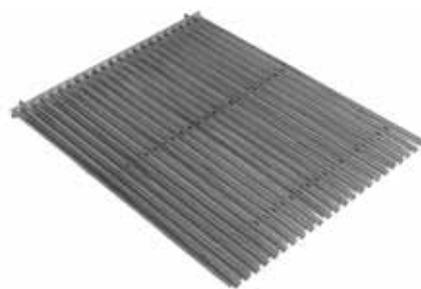
Producción media	80 Kg/h
Consumo de carbón máximo	14 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	40 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Peso neto	410 Kg.



PIRA BBQ-40

ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN
950002	Pinzas para carne
950001	Atizador
905003	Pala para carbón
901022	Parrilla acanalada BBQ 620 x 780



PARRILLA ACANALADA BBQ 620 X 780



PALA PARA CARBÓN



ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE

ACCESORIOS

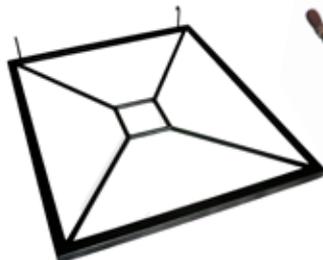
REF.	DESCRIPCIÓN
900022	Parrilla varilla BBQ 620 x 730
902044	Soporte paellero 620 x 730
904000	Asador 1300 x 320
905000	Pincho
909000	Mesa lateral negra 810 x 350

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN
905001	Kit soporte pinchos
904002	Asa auxiliar asador
908000	Mesa lateral inox 790x350
906000	Cubierta para ahumados
904001	Kit soporte asador



PARRILLA VARILLA 620X730



SOPORTE PAELLERO 620X730



PINCHO



KIT SOPORTE PINCHOS



ASA AUXILIAR ASADOR



ASADOR 1300 X 320



CUBIERTA PARA AHUMADOS



MESA LATERAL INOX 790X 350



MESA LATERAL NEGRA 790X 350



KIT SOPORTE ASADOR

CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

REF.	DESCRIPCIÓN
711711	Campana inox 1700 x 1100
790013	Motor ventilador 18/8 3 CV
790020	Sistema antiincendios

SELECCIÓN DEL HORNO
EXTRACCIÓN
ELIMINACIÓN DE HUMOS
ELIMINACIÓN DE OLORES





SELECCIÓN DEL HORNO

En el momento de escoger un horno de brasa PIRA, es importante tener claras las **necesidades** del restaurante donde se colocará y por lo tanto el rendimiento que se espera de él.

Una vez tengamos claras las necesidades y teniendo también en cuenta el espacio disponible para su ubicación, escogeremos el horno en función de su rendimiento y su tamaño.

El modelo PIRA-45 LUX es perfecto para bares, pequeños restaurantes o establecimientos en los que la brasa sea un complemento en la carta.

Los modelos PIRA-48 LUX, PIRA 49 LUX, PIRA 50 LUX y PIRA 130 LUX, son adecuados para todo tipo de establecimientos: bares, restaurantes, hoteles.... Sólo hay que ajustarse a la **capacidad de servicio** del establecimiento.

Los modelos PIRA 120 LUX y PIRA 170 LUX, por su tamaño y prestaciones son adquiridos principalmente por grandes restaurantes, hoteles y establecimientos dedicados a banquetes y catering.

MODELO	DIMENSIONES	COMENSALES	TAMAÑO PARRILLA
PIRA-45	680 x 535 x 720	90	585 x 465
PIRA-45 LUX	700 x 535 x 670	90	585 x 465
PIRA-48 LUX	706 x 685 x 690	100	585 x 535
PIRA-49 LUX	805 x 685 x 690	115	685 x 535
PIRA-50 LUX	900 x 732 x 830	130	780 x 625
PIRA-120 LUX	1200 x 732 x 830	175	1060 x 625
PIRA-130 LUX	900 x 790 x 1550	120	780 x 590
PIRA-130G LUX	900 x 790 x 1800	120	780 x 645
PIRA-170 LUX	900 x 790 x 1800	150	780 x 645

Una vez escogido el modelo, deberemos centrarnos en los **accesorios y complementos**.

¿Necesitamos un soporte? ¿Que combinación de kit chimenea queremos? ¿Cuántas parrillas necesitamos y de que tipo?

DISEÑO Y ACCESORIOS

Los hornos PIRA están dotados de **cortallamas y regulador de tiro integrados**, preparados para funcionar desde el primer momento simplemente situándolos bajo una campana. El diámetro de la salida de humos es de 150, 180 o 200 mm, dependiendo del modelo.

Así, si desea instalar un horno PIRA en una cocina junto a los otros elementos de cocción y aunque nuestro horno ya dispone de cortafuegos y regulador de salida de aire incorporados, recomendamos instalar el horno junto con el cortafuegos externo y el sombrero como mínimo.

El cortafuegos externo garantiza al igual que el interno, que no haya llamas o chispas que puedan salir por la salida de humos. Pero al ser visible a simple vista, a diferencia del cortallamas interno, no existe la posibilidad de encender el horno sin percatarse de su ausencia.

En atención a la legislación existente en ciertos países, existe también la posibilidad de adquirir estos accesorios como elementos externos al horno. 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 cortallamas 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.

Todos los hornos PIRA y para una mayor eficiencia en el tiro, deben ser instalados bajo una **campana extractora**.

Existen dos posibilidades:

La primera opción sería instalar un tiro directo prescindiendo incluso de ningún accesorio del kit chimenea, desde la salida de humos del horno hacia el exterior. A pesar de ello, necesitamos utilizar una campana para una eficiente extracción de los humos de cocción que saldrán del horno al abrir la puerta.

La segunda opción, y la mas habitual, es utilizar el kit chimenea en sus múltiples versiones.

Los componentes y versiones posibles del kit chimenea son:



Adaptador + Sombrero



**Adaptador
+Aro acoplador
+Cortafuegos+Sombrero**



**Adaptador+Regulador
+Cortafuegos
+Sombrero**



Sombrero negro



Sombbrero inox

Disminuye ligeramente la temperatura del humo, asegurando un mejor tiro y suplementa la seguridad del cortafuegos interior evitando que entre nada por la chimenea al horno.



Cortallamas exterior

Al igual que el cortallamas interior, evita que salga ninguna chispa o llama al exterior.



Regulador externo

Regula la salida de humos con un dispositivo externo, además su propia forma de tubo también garantiza un mejor tiraje.



Aro acoplador

Pieza necesaria para encajar el *Cortafuegos Externo* sin el *Regulador Externo*.



Adaptador

Reducción de la salida de humos y aire caliente del horno, de 180 mm a 150 mm.



Sombbrero negro

Cumple la misma función que el Sombbrero inox pero sin la necesidad de colocar el *Adaptador*.

EXTRACCIÓN

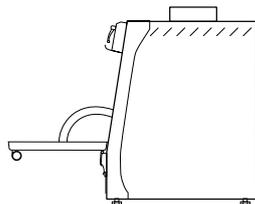
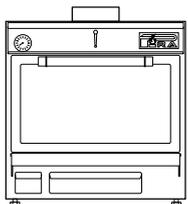
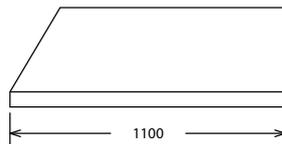
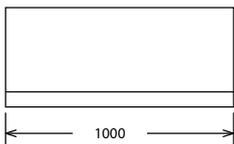


PIRA ofrece y recomienda campanas con **sistema inverter**, es decir con los filtros de la campana en la parte frontal y no detrás, justo encima de la puerta del horno. Por lo tanto, recomendamos campanas bastante profundas, ya que lo deseable es que la campana cubra la profundidad del horno más la distancia de la puerta abierta.

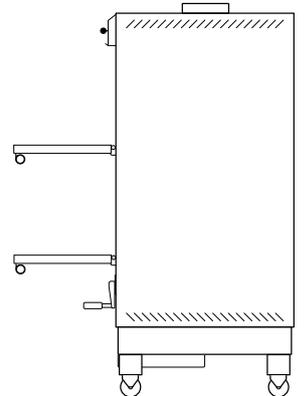
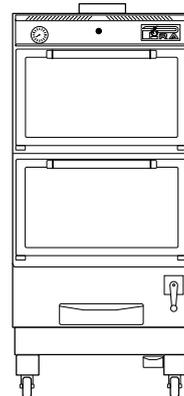
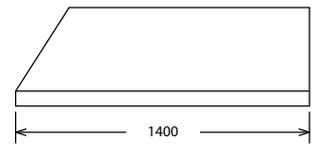
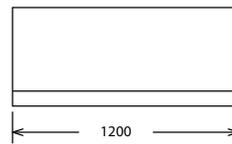
Recomendamos campanas que tengan aportación de aire, para así compensar la salida de oxígeno que se produce en la cocina.

PIRA recomienda campanas con kit antiincendios. Es importante consultar en cada caso la normativa local acerca de los reglamentos de sistemas de seguridad antiincendios.

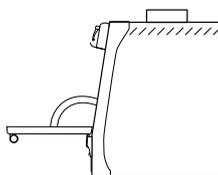
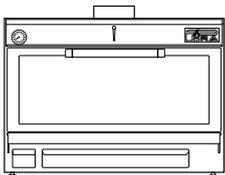
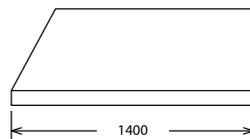
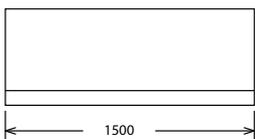
Pira-45 LUX, Pira-48 LUX, Pira-49 LUX



Pira-50 LUX, Pira-130 LUX, Pira-130G LUX, Pira-170 LUX



Pira-120 LUX

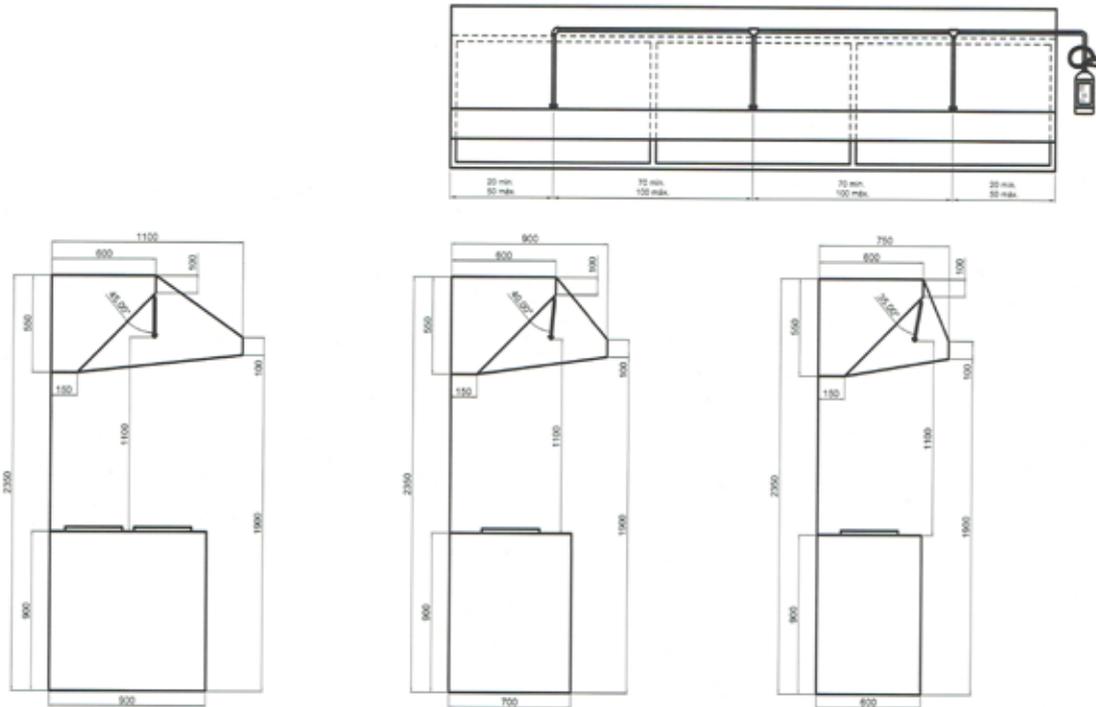


KIT DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS

Pira recomienda y ofrece la posibilidad de equipar las campanas extractoras con el kit extinción de Incendios.

Aunque es opcional, el kit solo se puede añadir en el momento de fabricación del pedido.

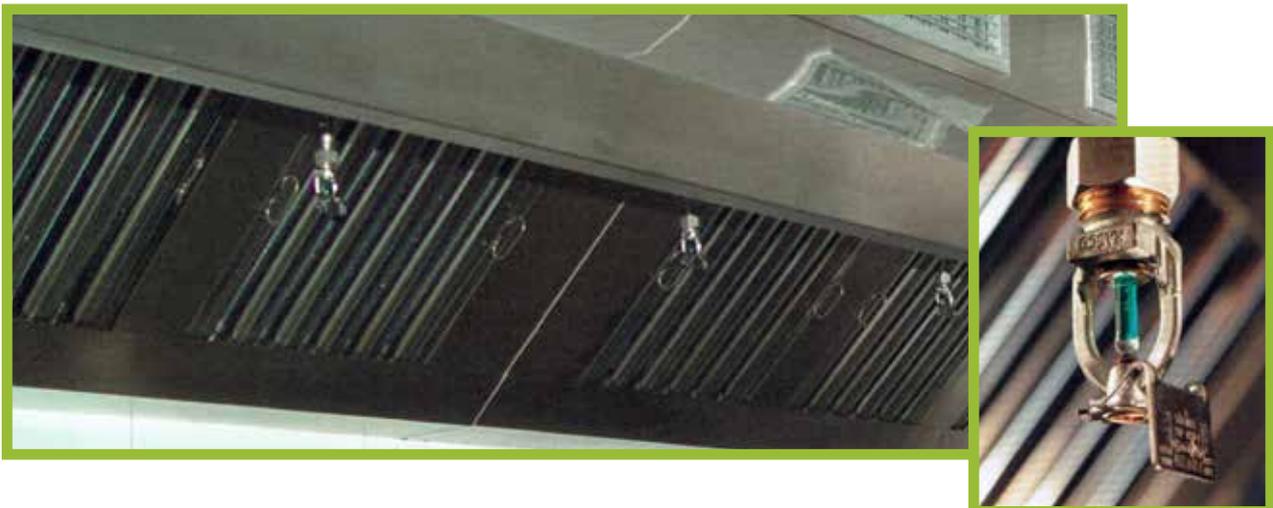
El kit consiste en un sistema automático activado a través de aspersores. El equipo consta de un recipiente y una tubería canalizadora ambas permanentemente presurizadas para poder dar una respuesta instantánea en caso de fuego. El sistema es autónomo y no necesita fluido eléctrico para su funcionamiento quedando activado las 24 horas del día, haya o no actividad en la cocina.



El agente extintor se activa cuando el fusible térmico alcanza una temperatura de 93°C. El componente acuoso permite una extinción rápida y una inmediata refrigeración de la zona, a la vez que el espumógeno crea una capa uniforme que evita la reactivación del fuego.

Los componentes del sistema (nitrógeno, agua y espuma biodegradable) son totalmente inocuos para los humanos y no es dañino para el medio ambiente.

El mantenimiento anual es muy simple: requiere el mismo tratamiento que un extintor convencional. El sistema ha sido diseñado para que no interfiera en el trabajo diario de la cocina. La mezcla residual que queda en caso de activación (agua + espuma) no es corrosiva y se limpia muy fácilmente.





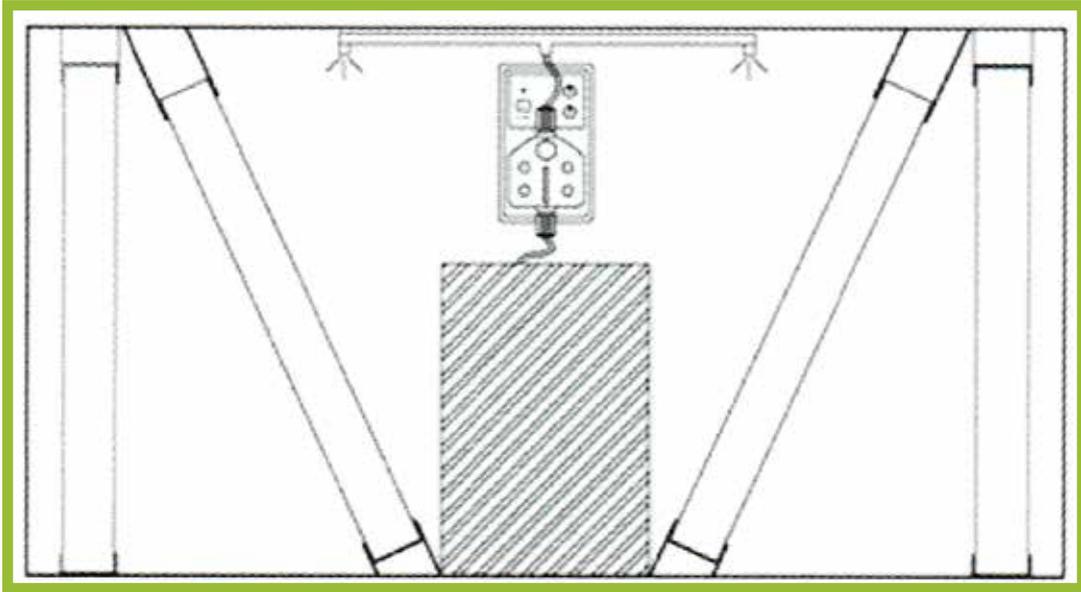
Pira, como complemento en su catálogo de campanas también ofrece FUO. FUO es un sistema innovador de eliminación total de humos y de hasta el 80% de los olores producidos al encender el horno o barbacoa.

El diseño del sistema FUO, hace que este sea especialmente eficaz para, además de los hornos o barbacoas, para cualquier otra filtración de humos o vapores grasos y húmedos generados por la cocción en cocinas industriales, en los que haya que retener aceites pesados. Su diseño ha corregido todas las deficiencias o incidencias producidas durante años por los equipos electrostáticos convencionales.

FUO es un filtro electrostático tubular que opera mediante la ionización de las partículas suspendidas, que de esta forma son atraídas hacia el electrodo negativo (los iones producidos son positivos). Esta ionización se produce a través de un campo eléctrico intenso, lo suficientemente elevado como para producir el llamado “efecto corona,” es decir, lo suficientemente alto como para producir ionización, pero no tan grande como para provocar una descarga por arqueo (chispa eléctrica). Las ventajas principales de este tipo de filtro son su habitualmente elevada eficacia aunada a una muy reducida obstrucción del flujo de gas. Un depurador tubular es una unidad que tiene una única etapa, por lo que tiene todos los gases pasando a través de la región del electrodo. El electrodo opera a un gran voltaje en toda la longitud del tubo y la corriente varía a lo largo del mismo a medida que las partículas son recogidas por el sistema.

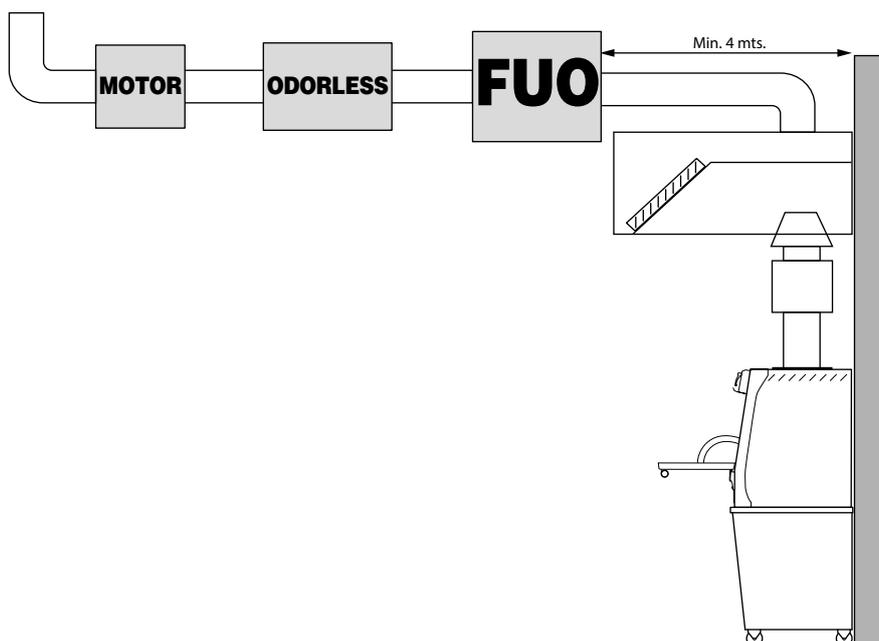
El rendimiento de FUO es superior a cualquier otro equipo de filtración para humo procedente de cocina industrial. El equipo dispone de una fase difusora inicial que iguala y reparte el flujo laminar de los gases para que todos los tubos de panel actúen con la máxima eficacia. Posteriormente los gases atraviesan a velocidad constante dichos tubos siendo barridos por un flujo de electrones. Al no necesitar de otras fases de pre-filtrado el equipo no ofrece freno al paso de gases, generando una pérdida de carga prácticamente despreciable.

ODORLESS, ELIMINACIÓN DE OLORES



Pira, como complemento del F.U.O., ofrece ODORLESS. Este sistema para tratamiento de olores de ciclo combinado a base de carbón activo y tratamiento químico, asegura la eliminación total de cualquier olor generado en la cocina. Por lo tanto es válido para cualquier cocina industrial, tenga o no horno y/o barbacoa de brasa. ODORLESS evita las molestias a vecinos y viandantes que pueden causar los olores que emanan de las cocinas industriales. Estos equipos, además de utilizar la ya conocida y probada tecnología del carbón activo, incorporan el uso de un neutralizador químico de olores. Para obtener una óptima eficacia se fuerza a la corriente de gases a atravesar una serie de marcos filtran-tes, formados por un pre-filtro seguido de poliéster impregnado en carbón activo.

El sistema mecánico de atomización por bomba multifunción permite la regulación del producto utiliza-do, pudiendo ajustarse a las necesidades de cualquier instalación. De esta manera se garantiza una máxima eficacia con un consumo mínimo.



CARGA DEL CARBÓN

Los hornos PIRA han sido diseñados para funcionar con carbón.

La cargas de carbón máximas recomendadas son:

MODELO	CARBÓN CARGA MÁXIMA ACONSEJADA
PIRA-45	3 kgs.
PIRA-45 LUX	3 Kgs.
PIRA-48 LUX	4 Kgs.
PIRA-49 LUX	4,5 Kgs.
PIRA-50 LUX	5 Kgs.
PIRA-120 LUX	6 Kgs.
PIRA-130 LUX	5 Kgs.
PIRA-130G LUX	5 Kgs.
PIRA-170 LUX	5 Kgs.

Los hornos PIRA LUX con sistema PIRACOLD hacen que el carbón dure hasta un 25% más. Esto supone un importante ahorro de carbón y hace además que no haya que sobrecargar el horno por temor a quedarse sin combustible durante el servicio.

A la hora de cocinar, lo más importante es la temperatura del horno y el mantenimiento de esta. La temperatura requerida se alcanza mediante la combustión del carbón, pero cabe destacar también por no dejar que esta se “escape” y se pierda rápidamente.

Antes del encendido del horno se deben de retirar las parrillas y cualquier otro elemento que pudiera haber en su interior, para proceder a la carga del carbón.



Para un rendimiento perfecto y aroma final, recomendamos usar carbones provenientes de maderas duras (Encina, Quebracho, etc) y de calibre grande para evitar recargas durante el servicio.

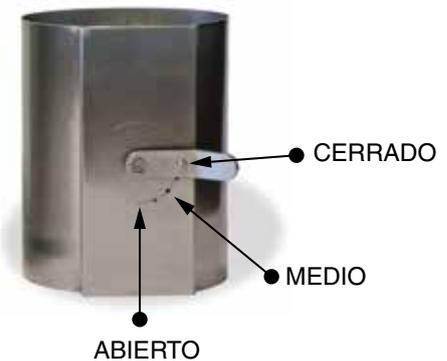
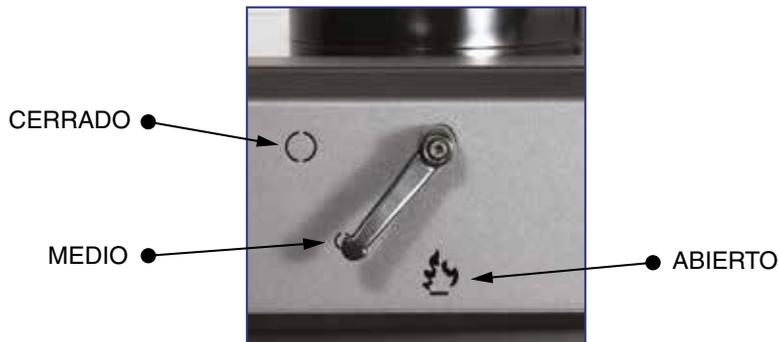
Para más información sobre carbones disponibles, contacten con nosotros.

ENCENDIDO DEL HORNO

Hay diferentes maneras de encender el horno, todas ellas muy sencillas. explicaremos las dos más habituales.

Primer método

Abrir el tiro superior mediante el pomo regulador o manecilla. Si se ha adquirido el accesorio regulador de tiro externo, colocar la manija en posición vertical.



Cajón para ceniza y entrada de aire

Abrir la entrada de aire inferior, abriendo un poco el cajón para la ceniza, no más de 8 cms.

En todos nuestros modelos la regulación de la entrada del aire se hace mediante el cajón de la ceniza.

Ahora, todos los tiros están abiertos.

Formar una pirámide en el centro de la tolva inferior. Insertar de 3 a 5 pastillas de alcohol sólido en la base de la pirámide formada y encenderlas.



Cerrar la puerta y dejar que el carbón prenda y se estabilice. Añadir carbón hasta alcanzar la cantidad recomendada. En unos 30 minutos deberá de estar totalmente encendido.

Una vez el carbón está encendido, utilizando el atizador lo extenderemos por toda la base de la tolva del carbón.

Cerramos el tiro inferior y ajustamos el tiro superior para empezar a cocinar, normalmente en la posición media.

En este momento el horno está listo para trabajar.

Segundo método

Abrir el tiro superior mediante el pomo regulador o manecilla. Si se ha adquirido el accesorio regulador de tiro externo, colocar la manija en posición vertical.

Abrir la entrada de aire inferior, abriendo un poco el cajón para la ceniza, no más de 8 cms. En todos nuestros modelos la regulación de la entrada del aire se hace mediante el cajón de la ceniza. Ahora, todos los tiros están abiertos.

Llenar el accesorio “Encendedor de carbón” hasta el borde superior. Para más información sobre el encendedor adecuado para cada modelo de horno, contacte con nosotros.

Colocar el encendedor de carbón sobre la llama de un fogón de cocina. Al cabo de unos diez minutos, cuando todo el carbón esté incandescente, con cuidado de no quemarse y con la ayuda de un guante protector para horno, esparciremos el contenido en la tolva inferior.



Accesorio encendedor

Repetir la operación hasta que el carbón cubra la totalidad de la tolva (entre 2 y 4 cargas, dependiendo del modelo de horno y si lo queremos o no a pleno rendimiento)

Una vez tenemos la carga deseada encendida y extendida por toda la base de la tolva del carbón repetiremos los mismos pasos que en el primer método.

Cerramos el tiro inferior y ajustamos el tiro superior para empezar a cocinar, normalmente en la posición media.

En este momento el horno está listo para trabajar.



PUESTA EN SERVICIO Y CONSEJOS DE USO

Los hornos PIRA tienen una gran capacidad de producción. Pueden trabajar perfectamente con dos parrillas a la vez o más, y así ganar como mínimo el doble de superficie de cocción.

Al trabajar con más de una parrilla, además de ganar superficie de cocción, tendremos más control sobre la temperatura, usando dos posiciones o alturas de cocción distintas.

Durante el servicio puede regularse el tiro superior para controlar la cantidad de humo en el interior del horno.

También se puede actuar sobre el cajón para la ceniza, abriéndolo si es necesario avivar el fuego.



Pira-50 LUX Inox con 3 parrillas



Manivela regulación altura tolva carbón

En los modelos dotados de regulación de la altura de la tolva para el carbón, recomendamos que esta se encuentre en su posición más baja antes de proceder al encendido del horno.

En los modelos en los que está disponible, puede utilizar la regulación de la altura de la tolva del carbón para acelerar o ralentizar la cocción sin necesidad de regulación de tiros o cambio de guías de las parrillas.

Es otro elemento exclusivo de nuestros hornos y que le permitirá un gran grado de control sobre la intensidad de la brasa.

Como hemos comentado en puntos anteriores, se puede jugar durante el servicio con el tiro superior hasta cerrarlo totalmente para retener el humo y conseguir el sabor a ahumado que puntualmente se requiera.

La primera vez que se utiliza el horno, conviene hacerlo funcionar durante 45 minutos con las parrillas en el interior pero sin cocinar ningún alimento, para eliminar los posibles restos de aceites y productos de limpieza utilizados durante su fabricación.

TERMINAR EL SERVICIO Y VOLVER A EMPEZAR

Al finalizar el servicio de comidas, cerraremos completamente los tiros superior e inferior (la posición de este durante el servicio ya es de cerrado).

En este momento no hay flujo de aire en la cámara de cocción y el oxígeno va desapareciendo lentamente apagando las brasas muy lentamente y con poco desgaste de carbón.

En el siguiente servicio, al abrir el tiro inferior y superior se reactivará el flujo de aire, y si todavía quedasen brasas, estas se reactivarán fácilmente.

Según la cantidad de brasas restantes del servicio anterior, tendremos que complementar con cargas adicionales para alcanzar la cantidad óptima de carbón para el nuevo servicio.

Si no quedarán brasas que reactivar, tendríamos que empezar de nuevo según hemos explicado en el apartado ENCENDIDO DEL HORNO.

LIMPIEZA DIARIA Y MANTENIMIENTO

Limpie el horno siempre antes del primer servicio, cuando esté frío.

Mantenga el horno limpio de ceniza y grasa, lo que redundará en menos humos y olores.

No acumule demasiada ceniza en el cajón. Recomendamos vacíe diariamente el cajón recogedor de cenizas.

Limpie y vacíe regularmente el cajón recoge grasas y el orificio canalizador a este.

Si no se limpia, con el tiempo se puede llegar a obturar el agujero y perder su función.

Limpie regularmente el recoge grasas frontal situado debajo la puerta y que está oculto por la tapa embellecedora.



Detalle recogegrasas integrado

Cuando el horno esté frío, limpie el cristal de la puerta para mantenerlo como en el primer día con un producto apropiado. No obstante y en caso de duda, un paño húmedo de agua y con unas gotas de amoníaco puede ser una solución rápida.

Si mantiene limpio el cristal, abrirá menos veces la puerta, cocinando más rápido y ahorrando combustible.

Además, mantener el cristal bien limpio le permitirá ofrecer a sus comensales el espectáculo de la brasa en su restaurante.

El interior del horno se puede limpiar con cualquier desengrasante. No debe limpiarse solamente con agua, que solo remueve las cenizas sin eliminarlas.

El exterior de los hornos pintados (*classic* y *black*) debe ser limpiado con un paño húmedo o con jabón neutro, para evitar posibles daños en la pintura.

Limpie las parrillas a menudo mientras cocina con la ayuda de un cepillo metálico de púas largas.

Al menos una vez al mes, extraiga la placa cortafuegos que está en el techo del interior del horno y limpie o vacíe el hollín depositado. No necesita ninguna herramienta para hacer esta operación. Sólo le llevará unos segundos.

Limpie regularmente los accesorios del KIT chimenea que haya adquirido.

El interior del Cortafuegos Externo nunca debe limpiarse con agua.

Aunque el cortafuegos interior ya es un primer e importante filtro y es donde se deposita la mayoría del hollín derivado de la combustión, puede haber restos de este en el cortafuegos exterior.

Si lo limpiásemos con agua y dependiendo de la cantidad de residuo depositada, podría formarse una pasta espesa comparable con el cemento.

El cortafuego exterior tiene que sacudirse para que caigan los restos de ceniza, polvo y hollín del interior.



Cortafuegos externo



Pira-170 LUX Classic



Pira-45 LUX Classic

Los hornos de mayor tamaño y los soportes de los modelos de sobremesa vienen dotados de ruedas móviles, lo que facilita su desplazamiento para una perfecta limpieza de la ubicación.

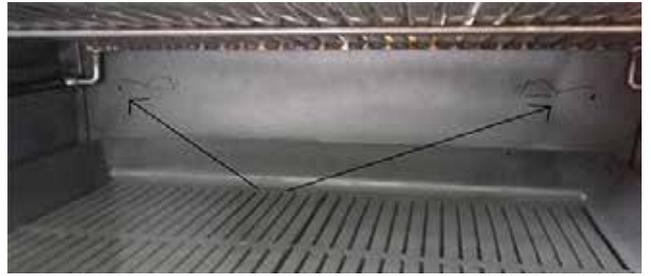
ENGRASADO DEL SISTEMA DE ELEVACIÓN

Para prevenir ruidos durante el uso del sistema de elevación en los modelos en los que este está incorporado, es importante engrasar todos los puntos indicados, especialmente los del interior de la cámara de cocción.

Repita este engrase regularmente para una buena conservación del aparato y antes de la primera puesta en marcha.

Utilice aceites adecuados. Las grasas no son adecuadas, ya que con las altas temperaturas se deterioran rápidamente.

El aceite de grafito puede ser una buena opción.



Puntos de engrase interiores del sistema de elevación



Puntos de engrase bisagras puerta



¿Tienes dudas?

chef@piraovens.com

Pira selecciona para sus clientes el mejor carbón proveniente de maderas duras y de alto poder calorífico.

Se trata de carbones especiales para hornos de brasa y barbacoas, con muy poca chispa y de gran rendimiento. Los calibres son grandes para obtener una brasa más uniforme y estable durante el servicio. Al mismo tiempo, se trata de carbones que aportarán el toque justo de ahumado a nuestros platos, aromatizándolos para que tengan el sabor inconfundible de la auténtica brasa.

Consúltenos y le aconsejaremos el mejor carbón para el mejor horno.



CARBÓN VEGETAL CALIDAD EXTRA



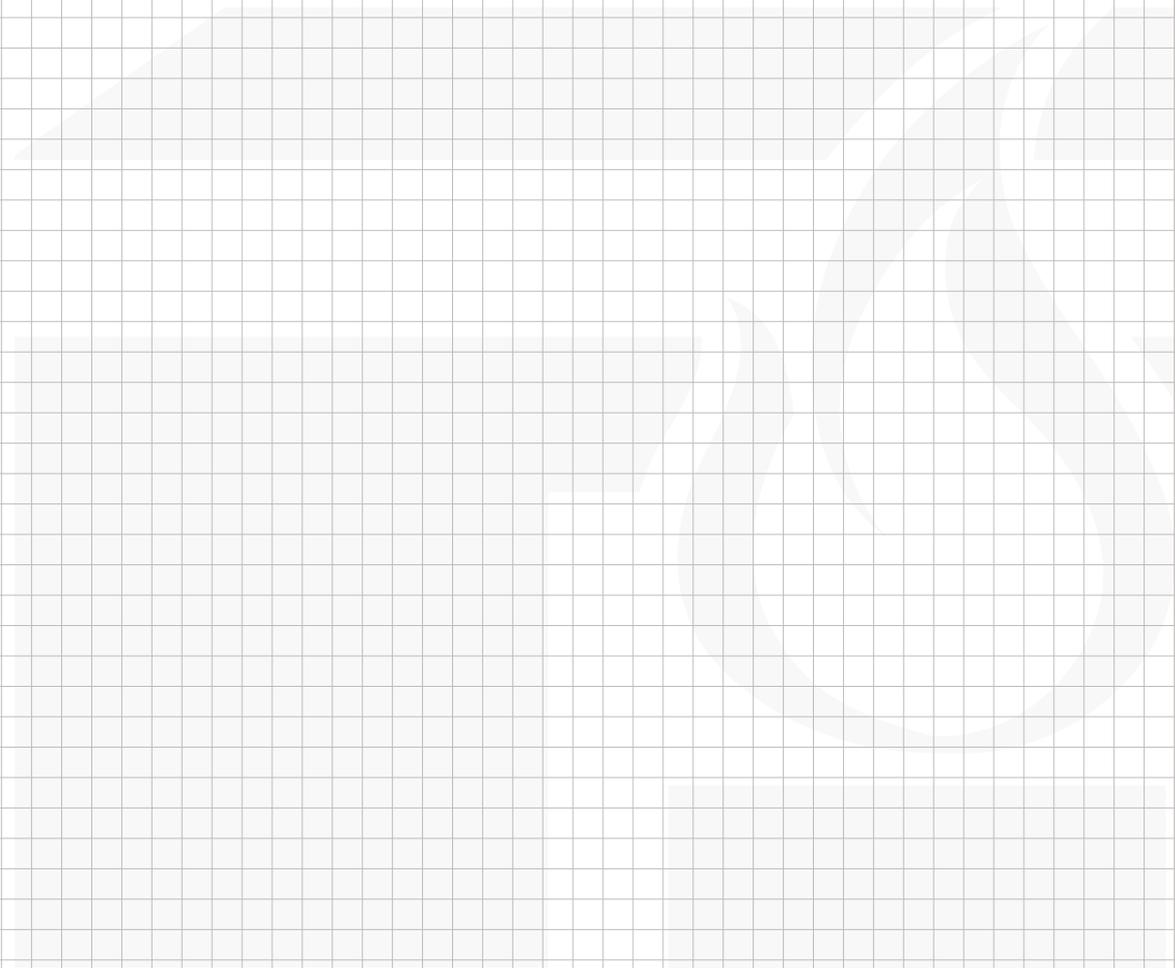
Carbones seleccionados provenientes de maderas duras y de gran calibre.
Especial para cocina a la brasa.

15 Kgs.

WWW.PIRACHARCOALOVENS.COM

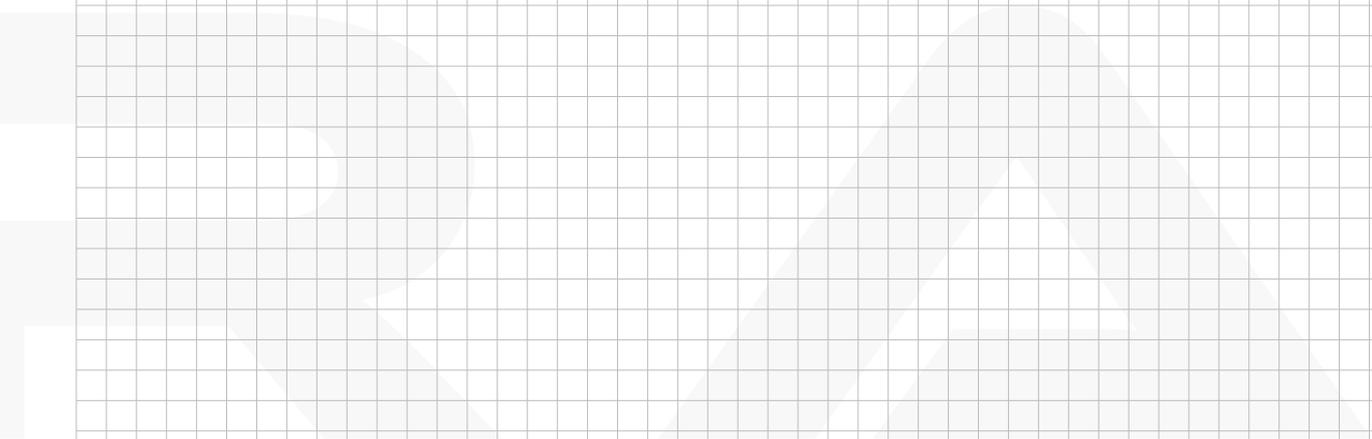
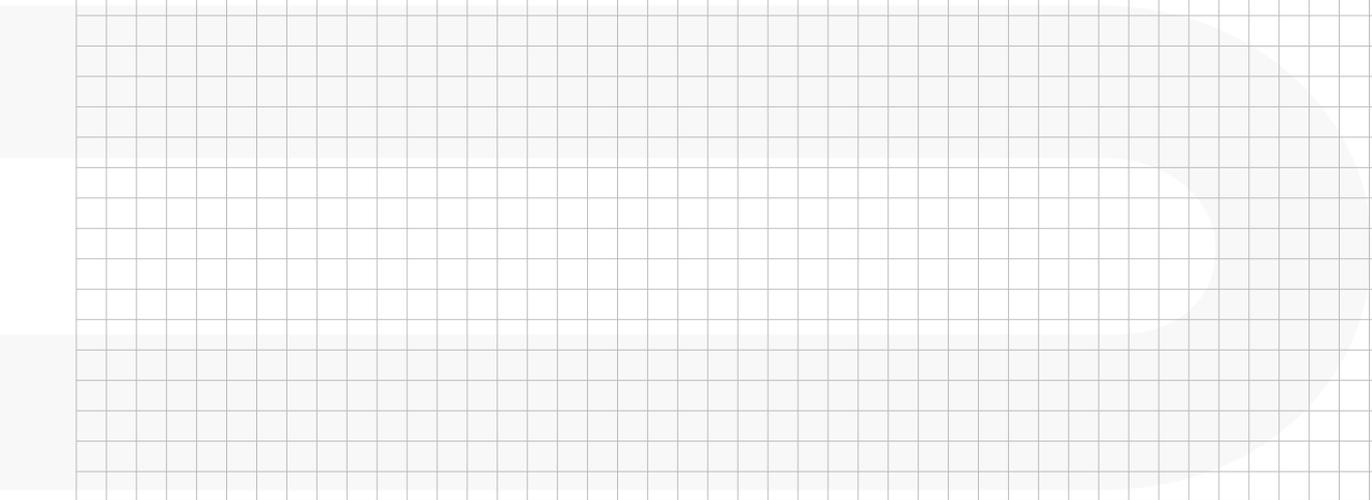






THE CHARCOAL

O



WENS COMPANY



THE CHARCOAL OVENS COMPANY

PIRA CHARCOAL OVENS AND BARBECUES, S.L.

Torrent fondo, 6

08840 Viladecans

Barcelona

Tel. 936 373 174

info@piraovens.com

www.piracharcoalovens.com

 PiraCharcoalOvens

 @Grill_Piraovens

