

ACCESORIOS INCLUIDOS HORNOS



Parrilla de varillas

Ref.: 900.045	Ref.: 900.048	Ref.: 900.049
Mod.: 70	Mod.: 70 XL	Mod.: 80 / 80 XXL
Med: 568 x 465	Med: 568 x 535	Med: 668 x 535

Ref.: 900.050	Ref.: 900.120
Mod.: 90/90D	Mod.: 120 / 120 D
Med: 770 x 625	Med: 1.062 x 625



Mesa frontal (solo puerta ED)

Ref.: 902.945	Ref.: 902.949	Ref.: 904.050
Mod.: 70 / 70 XL	Mod.: 80 / 80 XXL	Mod.: 90
Med: 624 x 253	Med: 724 x 253	Med: 816 x 403

Ref.: 904.150	Ref.: 904.012	Ref.: 904.120
Mod.: 90 D	Mod.: 120	Mod.: 120 D
Med: 886 x 185	Med: 1.110 x 403	Med: 1.176 x 185



Atizador

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

Ref.: 950.008
Mod.: 120
Largo: 850 mm



Pinzas

Ref.: 950.011

Serie Silver
incorpora una
segunda pinza:

Ref.: 950.004
Largo: 400 mm



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



Pinzas tenedor

Ref.: 950.011



Pinzas planas

Ref.: 950.012



Pinzas emplatar

Ref.: 950.013



Pinzas empl. slim

Ref.: 950.014



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



Jordi Limón. Pinzas TOP.

ATEMPERADOR

Las nuevas bandejas calentaplatos 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 calentaplatos Pira!



Atemperador
80 XXL ED

Ref.: 924.492



Atemperador
90 AB / SD

Ref.: 920.050



Atemperador
90 ED / 90 D

Ref.: 924.050



Atemperador
70 AB / SD

Ref.: 920.045



Atemperador
70 ED

Ref.: 924.045



Atemperador
70 XL AB / SD

Ref.: 920.048



Atemperador
120 AB / SD

Ref.: 920.120



Atemperador
120 ED / 120 D

Ref.: 924.120



Atemperador
70 XL ED

Ref.: 924.048



Atemperador
80 AB / SD

Ref.: 920.049



Atemperador
80 ED

Ref.: 924.049



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 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 70 Lux

Ref.: 770.245
Med: 625x700x830



Mesa 70 Silver

Ref.: 770.345
Med: 625x700x830



Mesa 70 XL Lux

Ref.: 770.248
Med: 685x700x830



Mesa 120 Lux

Ref.: 770.220
Med: 800x1.200x730



Mesa 120 Silver

Ref.: 770.320
Med: 800x1.200x730



Pala carbón corta

Ref.: 905.003
Largo: 395 mm



Mesa 70 XL Silver

Ref.: 770.348
Med: 685x700x830



Mesa 80 Lux

Ref.: 770.249
Med: 685x800x830



Mesa 80 Silver

Ref.: 770.349
Med: 685x800x830



Pala carbón larga

Ref.: 905.004
Largo: 555 mm



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



Regulador externo

Ref.: 750.002



Cortafuegos externo

Ref.: 750.003



Sombrero

Ref.: 750.004
Precio: 165 €



Adaptador

Ref.: 750.005
Precio: 88 €

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.



Kit chim. 180 mm corto ciego

Ref.: 759.011
Altura: 250 mm.



Kit Chim. 210 mm largo abierto

Ref.: 759.012
Altura: 300 mm.



Kit Chim. 180 mm largo abierto

Ref.: 759.013
Altura: 300 mm.



Kit Chim. 210 mm corto abierto

Ref.: 759.014
Altura: 250 mm.



Kit Chim. 180 mm largo ciego

Ref.: 759.015
Altura: 300 mm.



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



Parr. varillas 120
Ref.: 900.120
Med: 1.062 x 625



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



1/2 parr. var. 90 / 90 D
Ref.: 900.052
Med: 379 x 625



1/2 parr. var. 120 / 120 D
Ref.: 900.122
Med: 524 x 625



Parr. varillas 70
Ref.: 900.045
Med: 568 x 465



Parr. varillas 70 XL
Ref.: 900.048
Med: 568 x 535



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



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. acan. 90 / 90 D

Ref.: 901.050
Med: 682 x 585



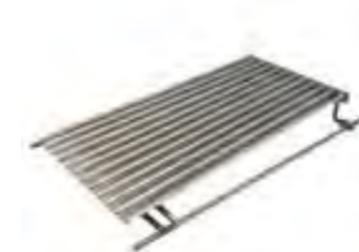
Parr. acanalada 120 / 120 D

Ref.: 901.120
Med: 974 x 585



1/2 parr. acan. 80 / 80 XXL

Ref.: 901.492
Med: 255 x 540



1/2 parr. acan. 90 / 90 D

Ref.: 901.052
Med: 310 x 585



1/2 parr. acan. 120 / 120 D

Ref.: 901.122
Med: 445 x 585



Parr. acanalada 70

Ref.: 901.045
Med: 500 x 470



Parr. acanalada 70 XL

Ref.: 901.048
Med: 500 x 540



Parr. acanalada 80 / 80 XXL

Ref.: 901.049
Med: 604 x 540



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 90 / 90 D

Ref.: 960.050
Med: 682 x 585



1/2 plancha 80 / 80 XXL

Ref.: 960.492
Med: 255 x 540



1/2 plancha 90 / 90 D

Ref.: 960.052
Med: 310 x 585



1/2 plan. 120 / 120 D

Ref.: 960.122
Med: 445 x 585



Plancha 70

Ref.: 960.045
Med: 500 x 470



Plancha 70 XL

Ref.: 960.048
Med: 500 x 540



Plancha 80 / 80 XXL

Ref.: 960.049
Med: 604 x 543



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



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



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



Acanalada mixta 70
Ref.: 901.345
Med: 225 x 465



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



Acanalada mixta 80
Ref.: 901.349
Med: 235 x 535



Plancha mixta 70
Ref.: 963.045
Med: 245 x 465



Plancha mixta 70 XL
Ref.: 963.048
Med: 245 x 535



Plancha mixta 80
Ref.: 963.049
Med: 255 x 535



PINCHOS

Otro de los accesorios exclusivos de Pira. Con el soporte para pinchos es posible cocinar todo tipo de pinchos, espetos, shaslíks, 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.



1/2 sop. pin. 120

Ref.: 965.122
Capacidad: 6 uni.
Med: 524 x 625



Pincho 70

Ref.: 955.070
Largo: 440 mm.



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



Soporte pin. 70

Ref.: 965.070
Capacidad: 8 uni.
Med: 568 x 465



Soporte. pin. 70 XL

Ref.: 965.077
Capacidad: 8 uni.
Med: 568 x 535



Soporte pin. 80 /
80 XXL

Ref.: 965.080
Capacidad: 9 uni.
Med: 668 x 535



Pincho 90 / 120

Ref.: 955.090
Largo: 600 mm.



Sop. pin. pollo 90 /
90 D

Ref.: 965.020
Capacidad: 4 uni.
Med: 770 x 625



Sop. pin. pollo 120 /
120 D

Ref.: 965.021
Capacidad: 5 uni.
Med: 1.062 x 625



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 €



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



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



Separador 4 guías
80 XXL

Ref.: 970.492



Separador 5 guías
90 / 90 D

Ref.: 970.050



Separador 6 guías
90 / 90 D

Ref.: 970.052



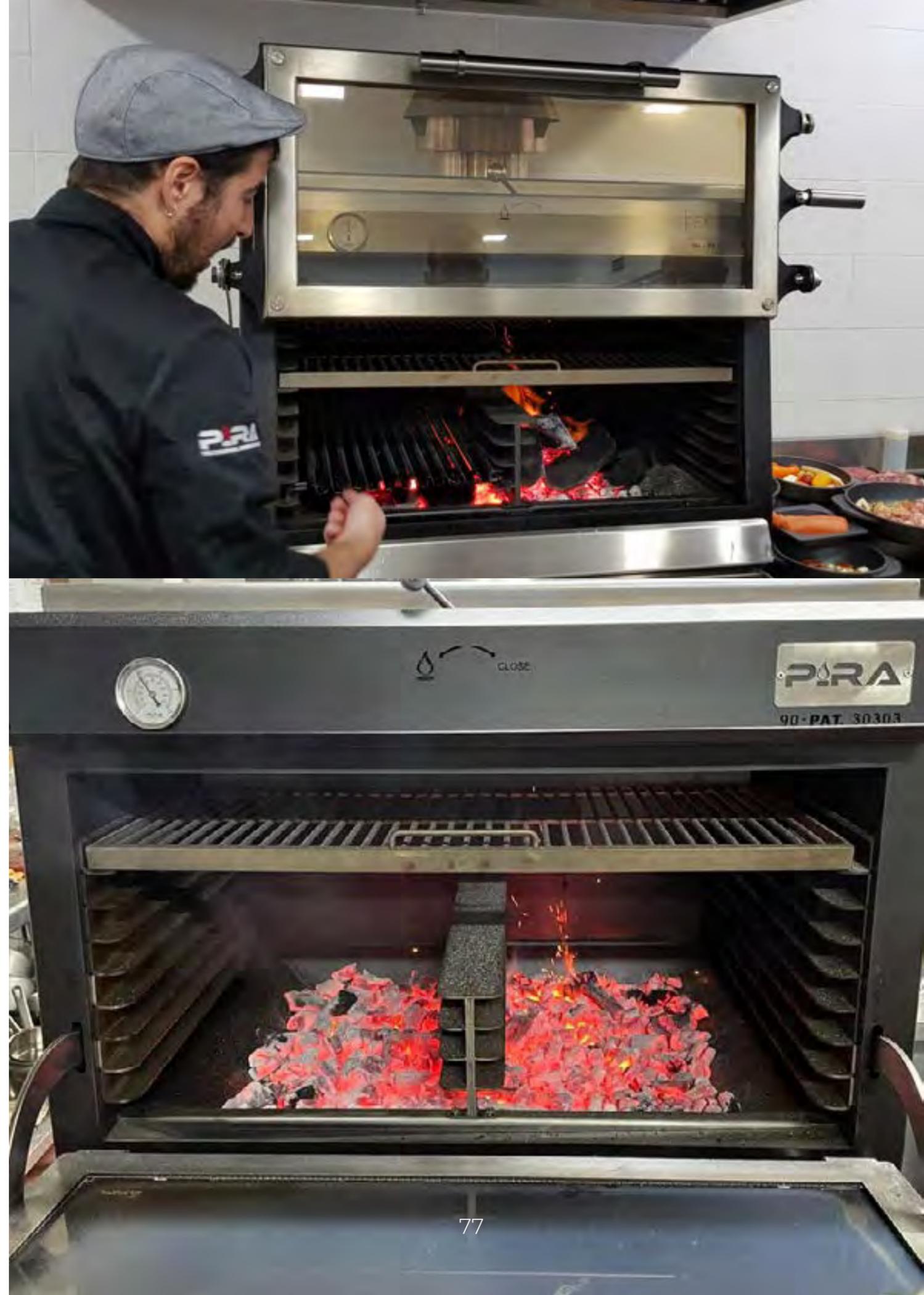
Separador 4 guías
120 / 120 D

Ref.: 970.120



Separador 6 guías
120 / 120 D

Ref.: 970.122



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

Mesa frontal corta
120 ED

Mesa frontal mini
120 D

Ref.: 902.945
Precio: 824 €

Ref.: 904.912
Precio: 897 €

Ref.: 904.120
Precio: 650 €

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

