

# PIRA

## ESP-80

- Interior en ladrillo refractario
- Tolva fundición de hierro
- Columna con 5 posiciones
- Estante superior fijo calentaplatos
- Cajón recoge grasas extraíble
- Cajón recogedor de cenizas
- Pies de metal



PIRA ESP-80 LUX BASIC

REF.	350.000
------	---------



PIRA ESP-80 SILVER BASIC

REF.	350.101
------	---------



PIRA ESP-80 LUX COMPLET

REF.	350.099
------	---------



PIRA ESP-80 SILVER COMPLET

REF.	350.100
------	---------



**ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-80 BASIC**

REF.	DESCRIPCIÓN
950.005	Pinzas para carne 330 mm
950.001	Atizador
923.500	Soporte pinchos



ATIZADOR



SOPORTE PINCHOS



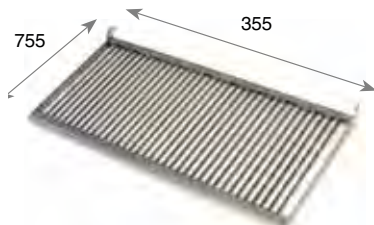
PINZAS PARA CARNE



*Chef Xavier Bernal by el corral de Sant Quirze (Girona) y También Pira assessor chef en una formación en Pattaya (Tailandia)*

**ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-80 COMPLET**

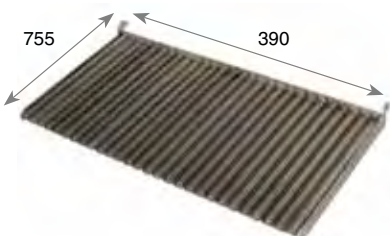
REF.	DESCRIPCIÓN
923.500	Soporte pincho (755x320)
950.005	Pinzas para carne 330 mm
950.001	Atizador
923.501	Pincho simple ESP (4 u.)
923.511	Pincho doble ESP (4 u.)
923.515	Parrilla varilla ESP
923.510	Parrilla acanalada ESP



PARRILLA VARILLAS



PINCHO DOBLE ESP



PARRILLA ACANALADA



PINCHO SIMPLE ESP

**ACCESORIO**

REF.	DESCRIPCIÓN
773.500	Mesa ESP-80 LUX
773.501	Mesa ESP-80 SILVER
950.004	Pinzas para carne TOP 400 mm



MESA ESP-80 SILVER

MESA ESP-80 LUX



PINZAS PARA CARNE TOP 400 MM

**INFORMACIÓN TÉCNICA**

Producción media	20 Kg/h
Consumo de carbón máximo	2,5-3,5 Kg por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180°C a 350°C
Peso neto	111 Kg
Potencia Equivalente	2.0 KW

