



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...

**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).



BBQ M80  
Ref. 800.000

🍴 100 comensales

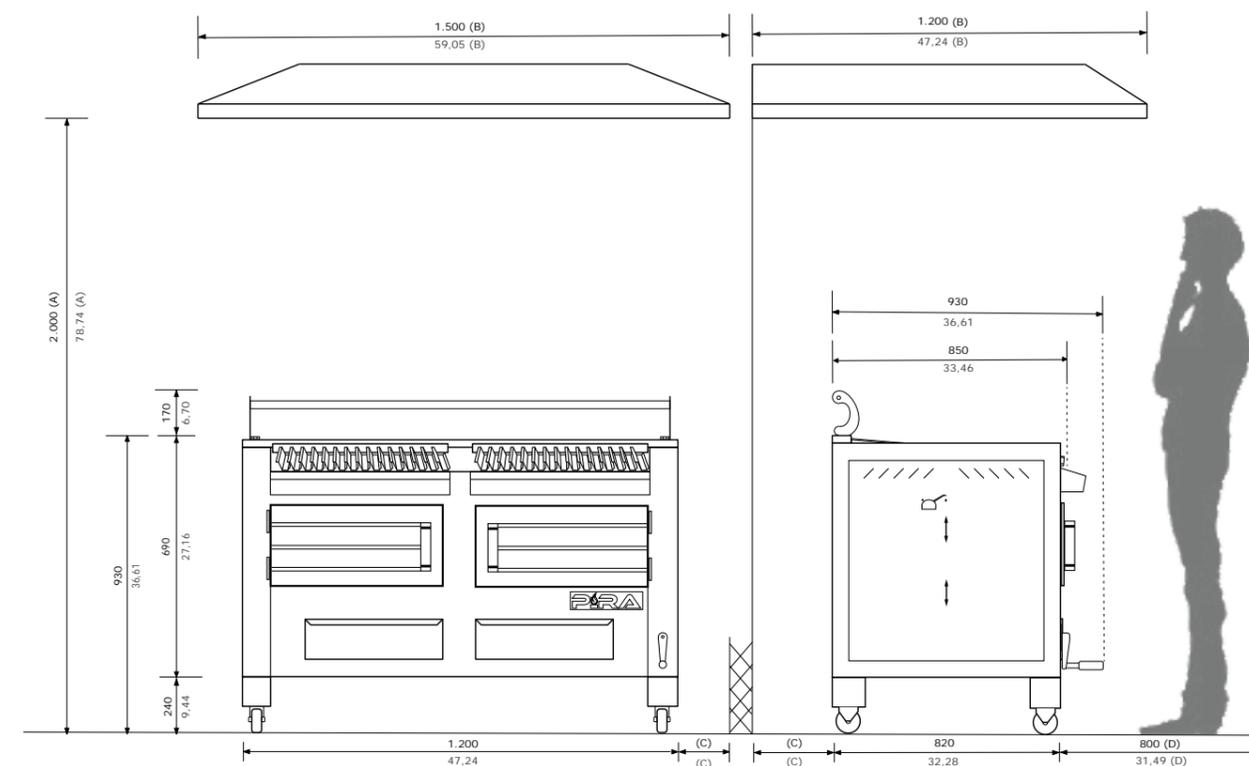
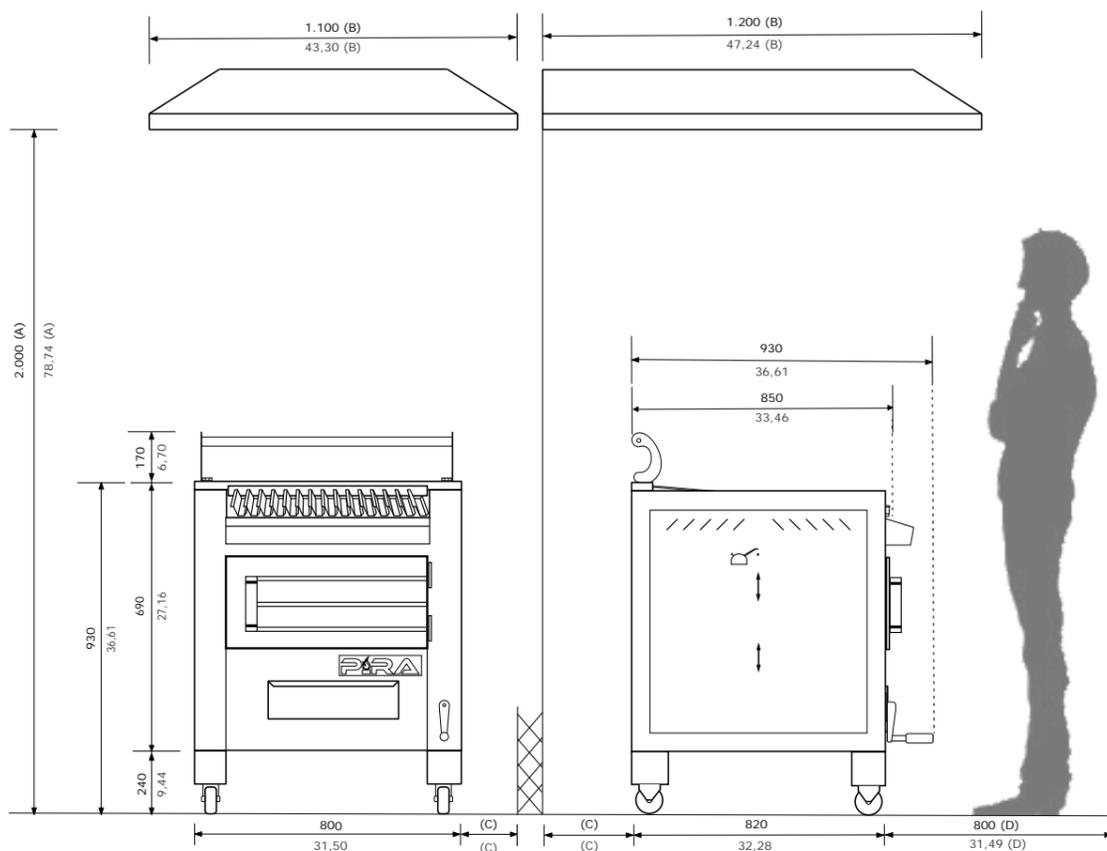


BBQ M120  
Ref. 120.000

🍴 170 comensales

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

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

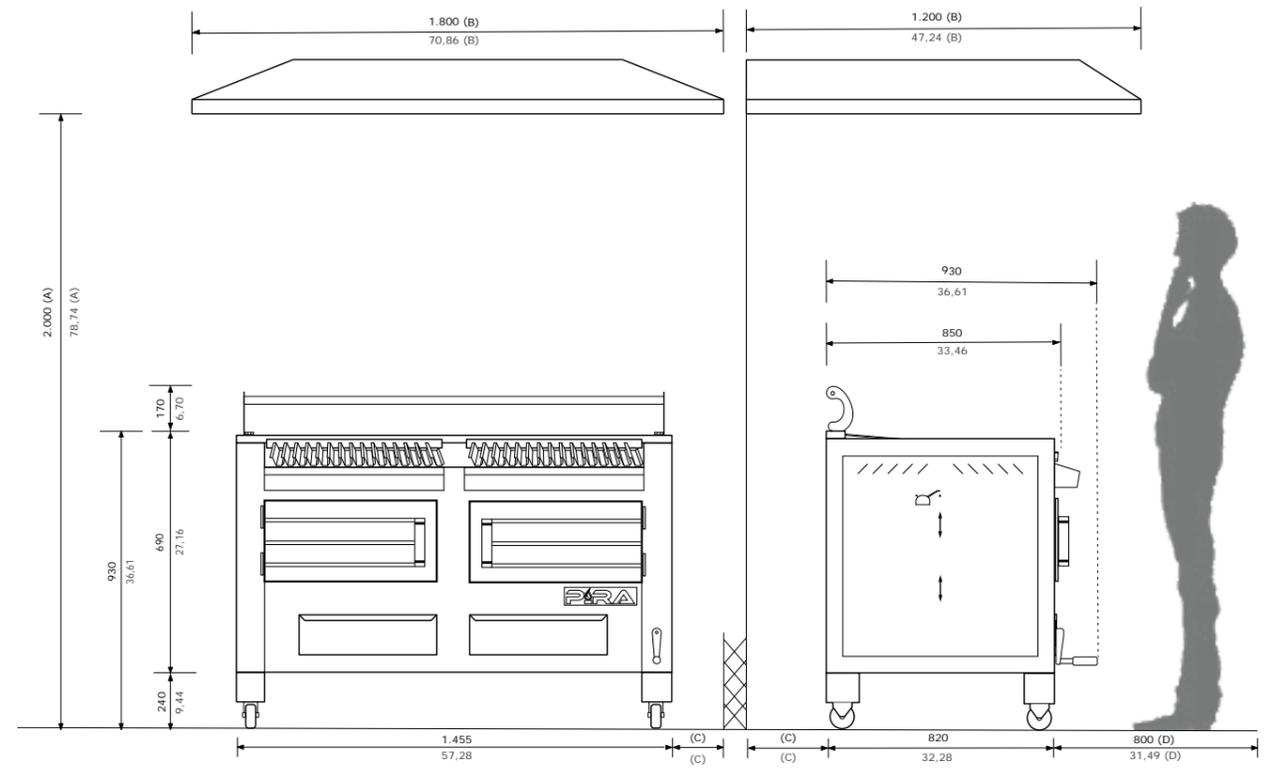


**BBQ M150**  
Ref. 160.000

🍴 200 comensales



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.