

# 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**



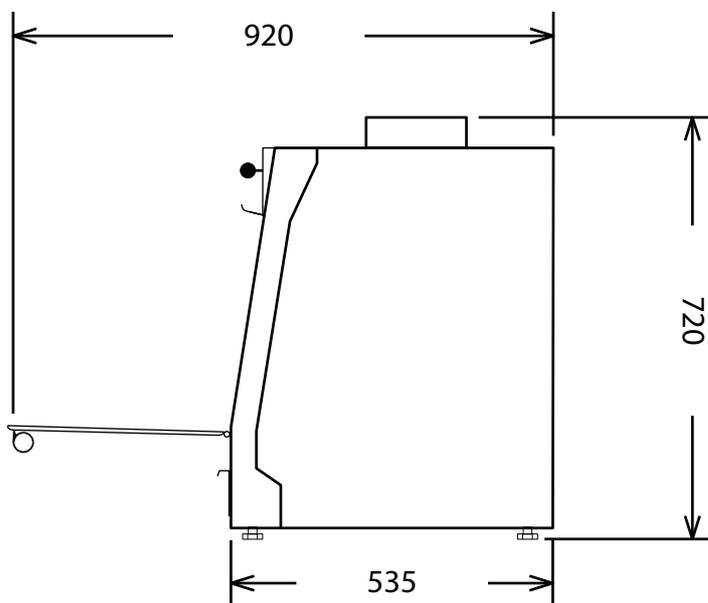
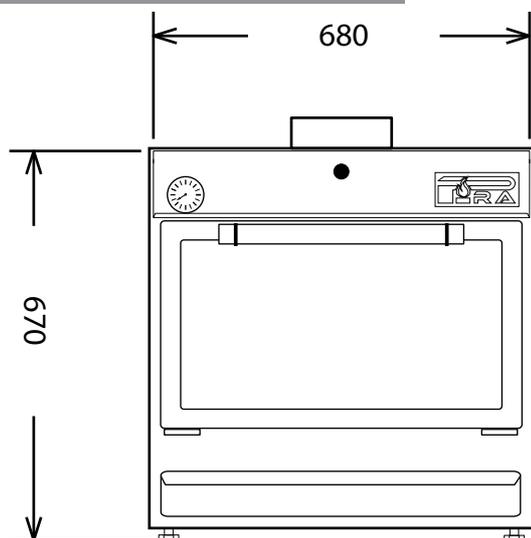
**PIRA 45 INOX**



**PIRA 45 CLASSIC**

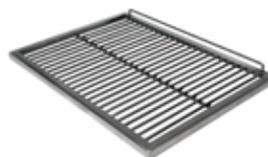
MODELOS		
REF.	MODELO	PRECIO
450000	Pira 45 Classic	3.255 €
450001	Pira 45 Black	3.255 €
450002	Pira 45 Inox	3.832 €

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	PRECIO
950005	Pinzas para carne 34 cm.	35 €
950001	Atizador	18 €
900045	Parrilla varilla Pira 45	226 €



PARRILLA VARILLA PIRA 45  
585 X 465



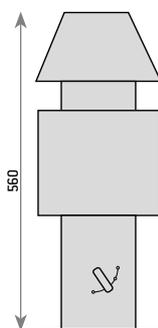
ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE

### ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
750002	Regulador de tiro externo	198 €
750003	Cortallamas externo	251 €
750004	Sombrero inox	165 €
750001	Aro acoplador	60 €
770145	Mesa carbonera Pira 45	674 €



SOMBRERO INOX

CORTALLAMAS EXTERNO

REGULADOR TIRO EXTERNO

ARO ACOPLADOR

### CAMPANA EXTRACTORA PIRA RECOMENDADA

*Inverter con cámara de aire intermedia*

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
711011	Campana inox 1000 x 1100	1.185 €
790011	Motor ventilador 12/6 2 CV	1.255 €
790020	Sistema antiincendios	1.575 €



MESA CARBONERA PIRA 45