

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



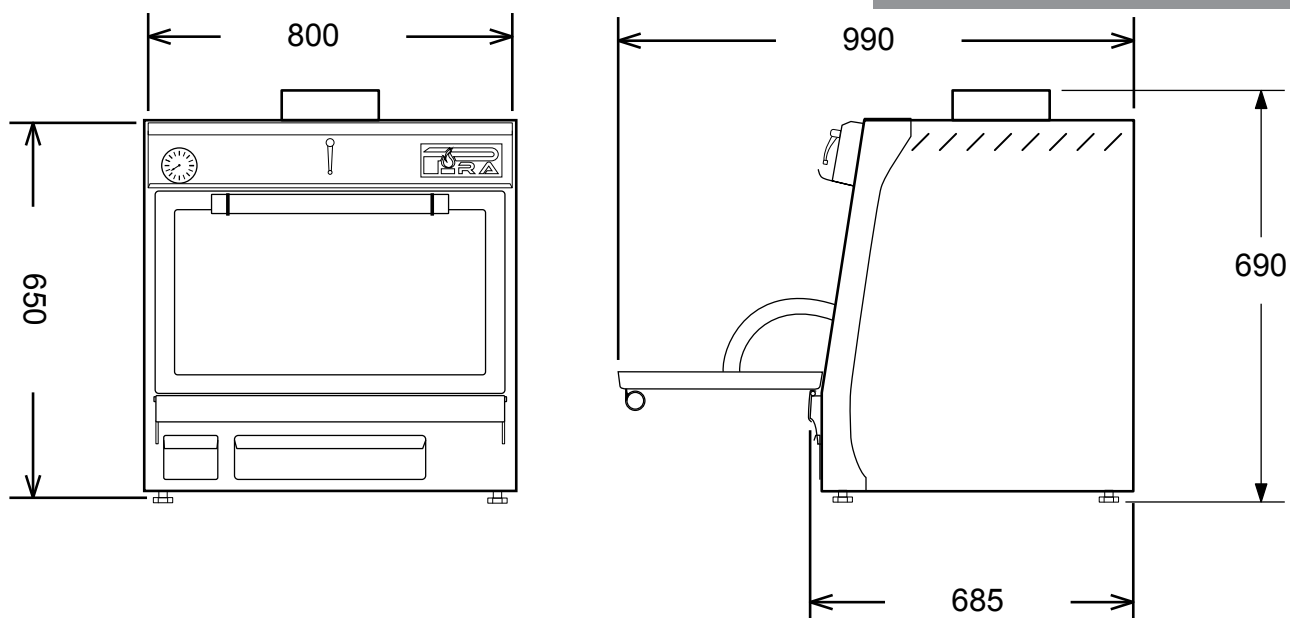
PIRA 49 LUX INOX



PIRA 49 LUX CLASSIC

MODELOS		
REF.	MODELO	PRECIO
490100	Pira 49 LUX Classic	4.650 €
490101	Pira 49 LUX Black	4.650 €
490102	Pira 49 LUX Inox	5.250 €

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



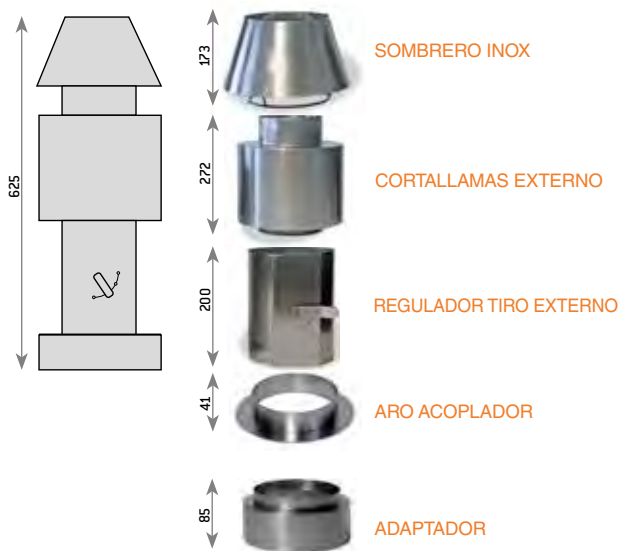
ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950005	Pinzas para carne 34 cm.	35 €
950001	Atizador	18 €
900049	Parrilla varilla Pira 49 LUX	226 €



ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
750002	Regulador de tiro externo	198 €
750003	Cortallamas externo	251 €
750004	Sombrero inox	165 €
750001	Aro acoplador	60 €
770149	Mesa carbonera Pira 49	674 €
901049	Parrilla acanalada Pira 49 LUX	339 €
750005	Adaptador	90 €
750006	Sombrero negro	150 €
949007	Pantalla cristal protector	275 €



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 €