

PIRA

ESP-160

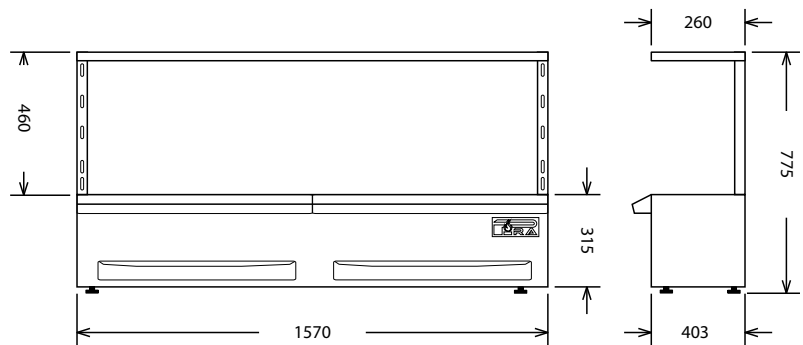
- Interior en ladrillo refractario
- Tolva fundición de hierro
- Columna con 5 posiciones
- Estante superior fijo calentaplatos
- Recogegrasas extraíble
- Cajón recogedor de cenizas
- Pies de metal
- Preparado para cocinar con:
 - Pinchos
 - Parrilla acanalada
 - Parrilla de varilla
 - Espetos

MODELOS

REF.	MODELO	PRECIO
353500	Pira ESP-160 Basic	2.950 €
353599	Pira ESP-160 Complet	3.750 €

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	40 Kg/h
Consumo de carbón máximo	5-7 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	40 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 250° C
Peso neto	175 Kg.



PIRA ESP-160 BASIC



PIRA ESP-160 COMPLET

ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-160 BASIC

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
950002	Pinza para carne	35 €
950001	Atizador	28 €
923500	Soporte para pinchos (2 u.)	150 €



ATIZADOR



PINZA PARA CARNE



SOPORTE PINCHOS

ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-160 COMPLET

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
923500	Soporte para pinchos (2 u.)	150 €/u
950002	Pinza para carne	35 €
950001	Atizador	28 €
923501	Pincho simple ESP (8 u.)	30 €/u
923511	Pincho doble ESP (8 u.)	30 €/u
923515	Parrilla varilla inox ESP (1 u.)	226 €
923510	Parrilla acanalada inox ESP (1 u.)	300 €



PINCHO SIMPLE



PINCHO DOBLE



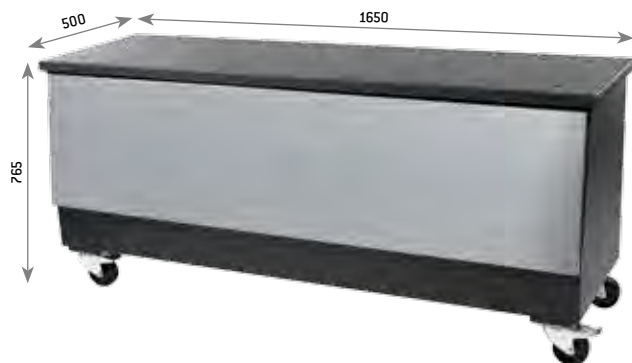
PARRILLA VARILLA ESP



PARRILLA ACANALADA ESP

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
773535	Mesa ESP-160	1.280 €



MESA ESP-160



MESA ESP-160