

PIRA

ESP-80

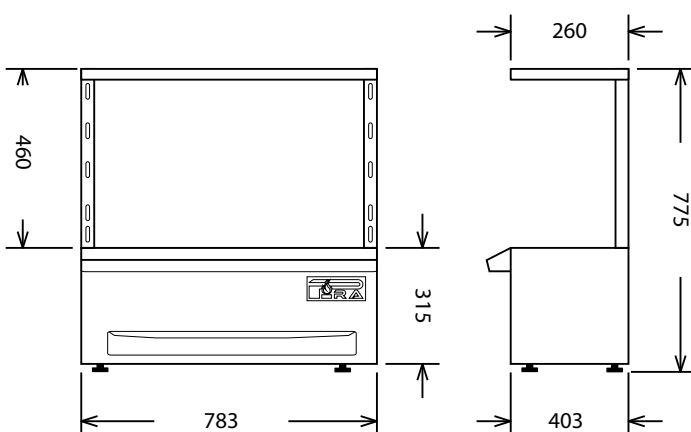
- Interior en ladrillo refractario
- Tolva fundición de hierro
- Columna con 5 posiciones
- Estante superior fijo calentaplatos
- Recogegrasas extraible
- Cajón recogedor de cenizas
- Pies de metal
- Preparado para cocinar con:
 - Pinchos
 - Parrilla acanalada
 - Parrilla de varilla
 - Espetos

MODELOS

REF.	MODELO
350000	Pira ESP-80 Basic
350099	Pira ESP-80 Complet

INFORMACION 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 250° C
Peso neto	111 Kg.



PIRA ESP-80 BASIC



PIRA ESP-80 COMPLET

ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-80 BASIC

REF.	DESCRIPCIÓN
950002	Pinzas para carne
950001	Atizador
923500	Soporte pinchos



ATIZADOR



PINZAS PARA CARNE



SOPORTE PINCHOS

ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-80 COMPLET

REF.	DESCRIPCIÓN
923500	Soporte pincho
950002	Pinzas para carne
950001	Atizador
923501	Pincho simple ESP (4 u.)
923511	Pincho doble ESP (4 u.)
923515	Parrilla varilla inox ESP
923510	Parrilla acanalada inox ESP



PINCHO SIMPLE



PINCHO DOBLE



PARRILLA VARILLA ESP



PARRILLA ACANALADA ESP

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN
773500	Mesa ESP-80



MESA ESP-80



MESA ESP-80