



**P.IRA**

**THE CHARCOAL OVENS COMPANY**

**CATALOGUE 2024**

## À PROPOS DE PIRA

3 Qui sommes-nous ?

## FOURS À BRAISE

8 Série Silver  
26 Série Lux  
49 Série Black  
78 Série Home

## BARBECUES

87 Série BBQ  
97 Série Combi Lux  
103 Série ESP

## BRASIERES

114 Série BRA

## AUTRES PRODUITS

118 Charbon  
120 Ustensiles en aluminium  
124 Ustensiles rustiques  
126 Cages

## QUI SOMMES-NOUS ?

Pira Charcoal Ovens fabrique des fours et des barbecues à braise professionnels capables de satisfaire les besoins des utilisateurs les plus exigeants avec une qualité supérieure.

Plus de 20 000 utilisateurs de fours et barbecues PIRA répandent la culture du #piraflavour dans le monde entier.

Avec les fours à braise Pira, il est possible d'enfourner et de cuire tous types d'aliments, ajoutant ainsi à vos plats la saveur unique du barbecue, sans sortir du confort de votre cuisine.

Un four à braise est la combinaison parfaite entre un barbecue et un four, combinant en une simple machine le meilleur des deux options. Nos fours et barbecues fonctionnent au charbon, mais il est possible d'ajouter des petits morceaux de bois et/ou bûche.

Avec un four à braise Pira, il est possible d'économiser jusqu'à 40 % de charbon par rapport aux grills traditionnels. Il vous permettra également de réaliser des cuissons jusqu'à 35 % plus rapides que dans un barbecue ouvert.



Chez Pira Ovens, tout est question de détails... et les détails font la différence sur les produits et les services.

- Des fours de qualité à des prix raisonnables.
- Besoin d'un chef cuisinier ? Nous vous envoyons un chef cuisinier où que vous soyez.
- PiraCold : système d'isolation qui réduit considérablement la température extérieure et la consommation de charbon. Nous économisons de l'énergie et de l'argent.
- Collecteur d'huile et de graisse intégré, donnant la possibilité de cuisiner avec des grilles cannelées qui permettent de cuire des aliments délicats (poisson, légumes) ou gras (poulet, canard, etc.) sans craindre les flammes, évitant ainsi les mauvaises odeurs, l'excès de fumée et la présentation d'aliments brûlés.
- Le catalogue des grilles le plus complet sur le marché pour répondre à tous les besoins du chef : options de grilles à tiges, rainurées, pour brochettes, broches à poulet, planchas, etc.
- Porte vitrée panoramique : le cuisinier peut voir à tout moment la chambre de cuisson, sans oublier le spectacle que cela constitue...
- Avec #piraedseries, les fours à porte vitrée relevable, nous réduisons l'espace entre le chef et le four.

Dans ce catalogue, vous trouverez notre présentation basique de produits, mais ce n'est que le début. Si vous avez des doutes, des questions, des craintes, contactez-nous !



## NOS FOURS



**Caractéristiques :** Température de travail de 180 °C à 350 °C, pare-feu interne, tiroir collecteur de cendres, tiroir collecteur de graisse (sauf modèles 50), option de demi-grilles (sauf modèles 50, 70 et 70 XL), sortie de fumée de 180 mm (modèles 50, 70, 70 XL, 80, 90 et 90 D) ou 210 mm (modèles 120 et 120 D), thermomètre, intérieur en fonte, système PiraCold, régulateur de tirage intégré.

**Inclus :** Pinces, tisonnier, grille à tiges, table frontale (porte ED uniquement) et kit cheminée (modèle 50 uniquement).

## 3 séries x 3 portes = votre four idéal



**Série Black :** Notre gamme d'introduction. Acier peint de haute qualité et toutes les performances que vous attendez d'un four Pira. Disponible dans les modèles 50, 70, 80 et 90.



**Série Lux :** Notre best-seller. Acier avec finitions peintes sur l'avant. Des prix compétitifs sans compromis sur la qualité. Disponible dans les modèles 50, 70, 70 XL, 80, 90, 90D, 120 et 120D.



**Série Silver :** La gamme top. Finition entièrement en acier. Une gamme créée spécialement pour le marché américain. Disponible dans les modèles 50, 70, 70 XL, 80, 90, 90D, 120 et 120D.



**Porte AB :** Porte en verre panoramique vitrocéramique battante permettant de voir l'intérieur à tout moment et de contrôler la cuisson. Disponible dans les séries Black et Lux.



**Porte SD :** Porte solide sans verre permettant d'utiliser la porte pour le dressage. Disponible en série Lux et Silver.



**Porte ED :** Porte en verre relevable permettant d'économiser de l'espace dans la cuisine car elle ne s'ouvre pas vers l'avant. Disponible en série Lux et Silver.



Paco Roncero, Casino de Madrid, Madrid. PIRA 90 Silver ED.



Martín Berasategui, Rest. Martín Berasategui, Oria-Lasarte. PIRA 120 Lux AB et BBQ M150.



David de Jorge, Robin Food, Oria-Lasarte. ESP 80 Lux.

## FOURS À BRAISE SÉRIE SILVER



La finition de cette ligne est entièrement fabriquée en acier inoxydable et aucune partie du four n'est peinte. La série Silver est devenue depuis son lancement la LIGNE TOP des fours à braise sur le marché professionnel.

Les fours à braise PIRA SILVER SERIES sont équipés d'une porte battante aveugle et d'une porte relevable en verre. Vous pourrez les trouver dans les restaurants les plus récompensés au monde et avec le modèle PIRA 50 Silver AB, vous pouvez désormais aussi profiter d'un Pira chez vous.

Pour les amateurs de #grilling et de la saveur authentique du #Piraflavour, la ligne PIRA SILVER SERIES est une option idéale. Ne perdez plus de temps, vous êtes déjà arrivé là où vous avez toujours rêvé d'être. BIENVENUE !



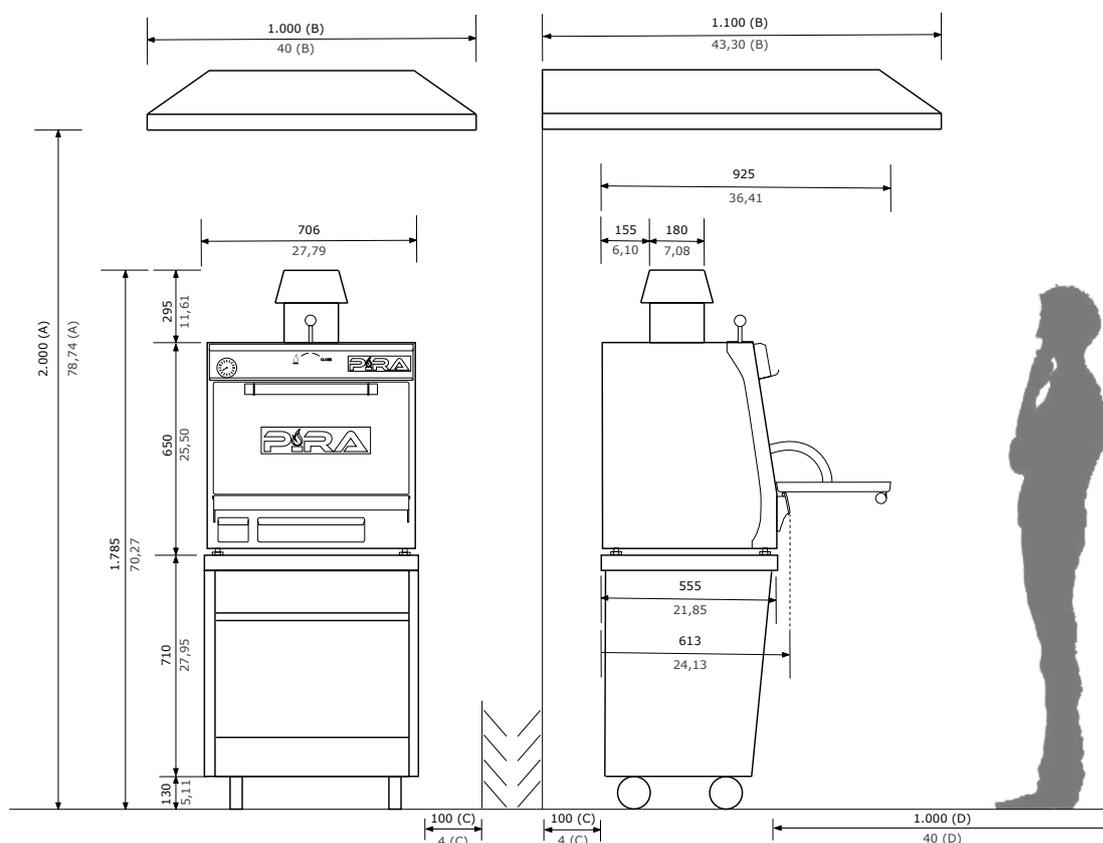


# PIRA 70 Silver SD

## Réf. 450.106

 85 convives

Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	60 kg/h
Charge maximale de charbon	3 kg
Dimensions de la grille	585 x 465 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1
Poids net	155 kg
Puissance équivalente	3,0 kW



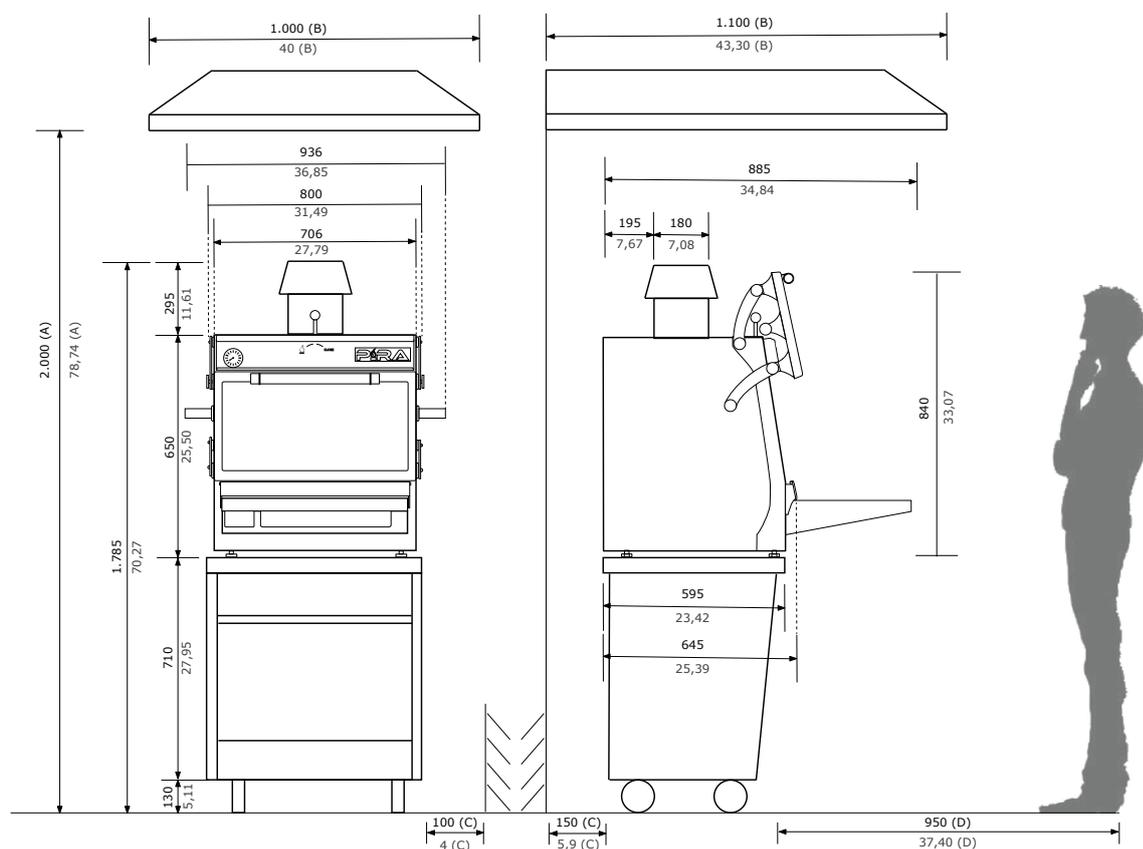
# PIRA 70 Silver ED

## Réf. 450.107

 85 convives



Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	60 kg/h
Charge maximale de charbon	3 kg
Dimensions de la grille	585 x 465 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1
Poids net	187 kg
Puissance équivalente	3,0 kW





Alfredo Fernández-Arana. Rest.  
El Huerto de Floren Domezain.  
Madrid. PIRA 120 Silver ED.



Iván Gallardo. Rest. Asador Casa  
Antonia. Murcia. PIRA 90 Silver ED.

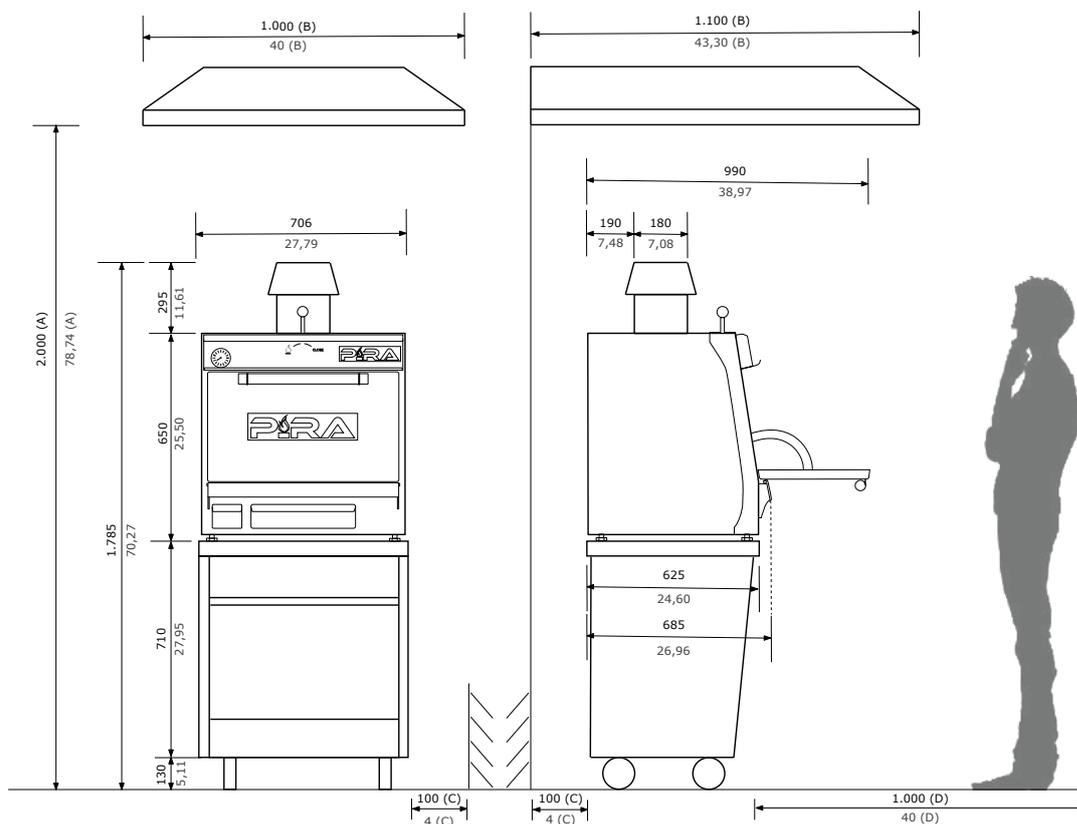
# PIRA 70 XL Silver SD

Réf. 480.106

 100 convives



Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	65 kg/h
Charge maximale de charbon	4 kg
Dimensions de la grille	585 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Poids net	167 kg
Puissance équivalente	3,5 kW







Rest. Floreria Atlántico,  
Barcelone. PIRA 120 Silver ED.



Paco Roncero, Casino de Madrid,  
Madrid. PIRA 90 Silver ED.



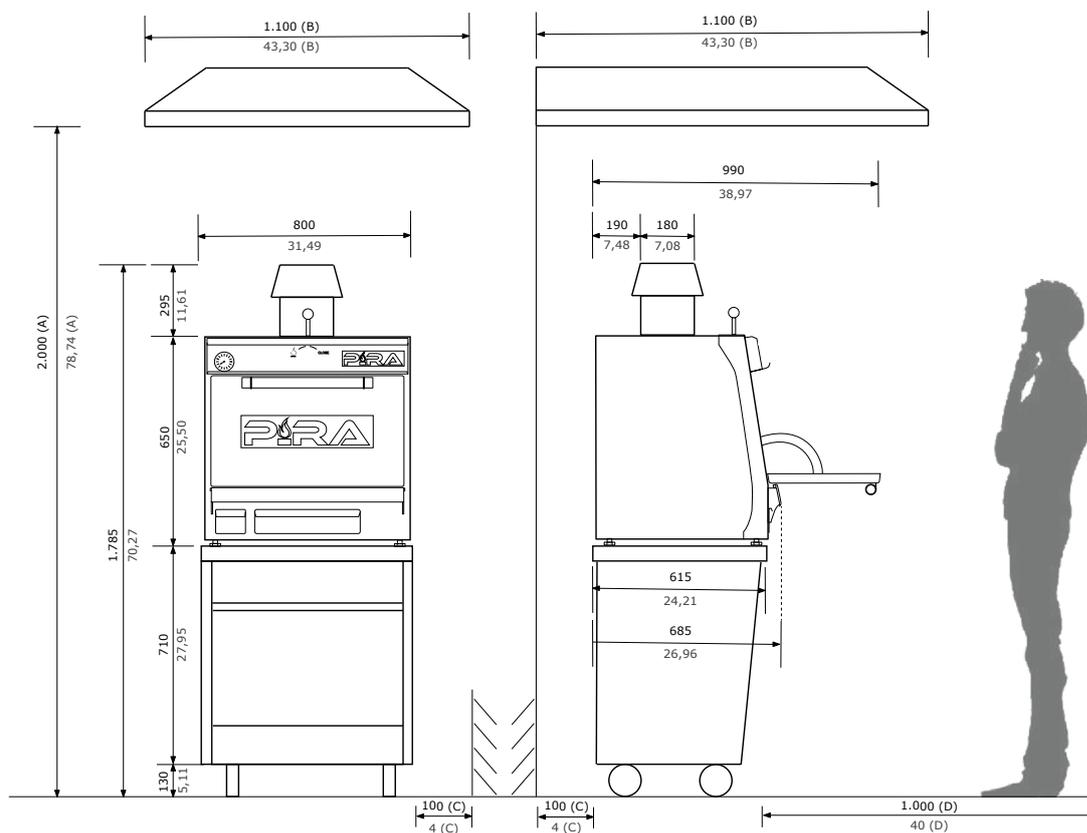


# PIRA 80 Silver SD

Réf. 490.106

 115 convives

Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	35 min
Production moyenne	75 kg/h
Charge maximale de charbon	4,5 kg
Dimensions de la grille	685 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1 [Hauteur différente] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Poids net	186 kg
Puissance équivalente	4,5 kW



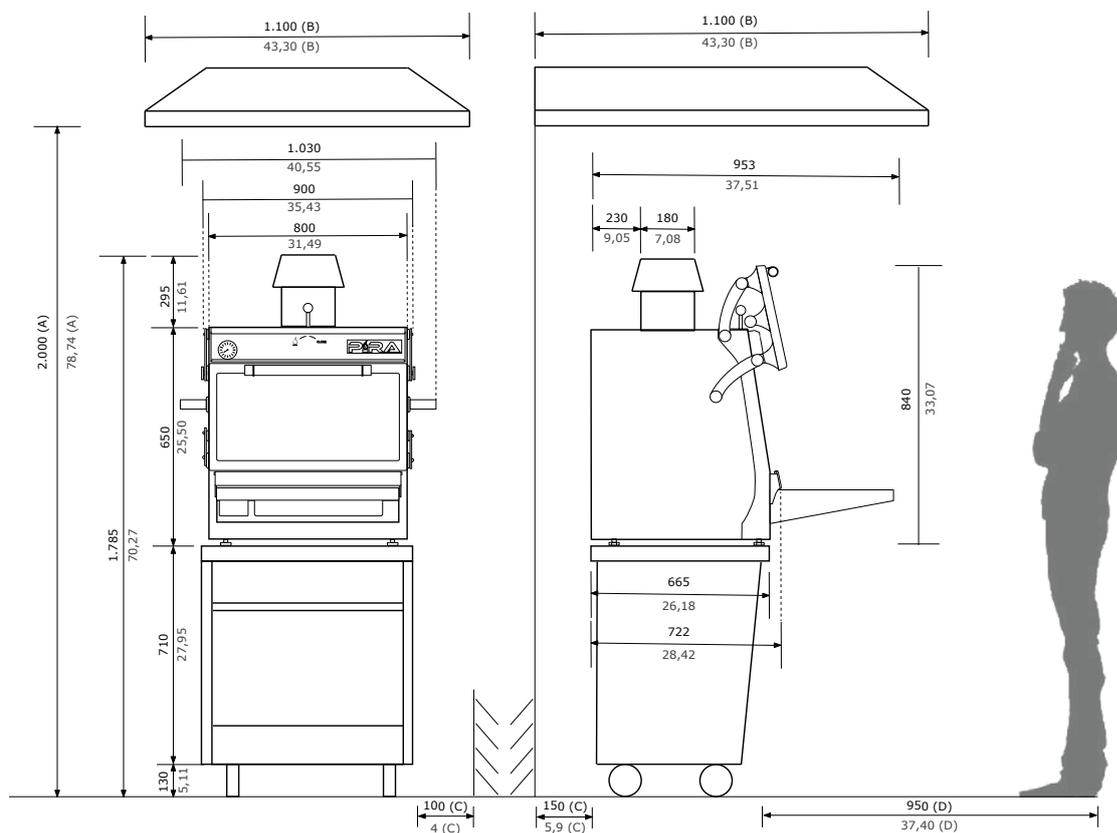
# PIRA 80 Silver ED

## Réf. 490.107

 115 convives



Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	35 min
Production moyenne	75 kg/h
Charge maximale de charbon	4,5 kg
Dimensions de la grille	685 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1 [Hauteur différente] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Poids net	221 kg
Puissance équivalente	4,5 kW





Miquel Lligadas, Barcelone.  
PIRA 70 XL Silver ED



Jordi Limón. Barcelone. PIRA 120 Silver ED.

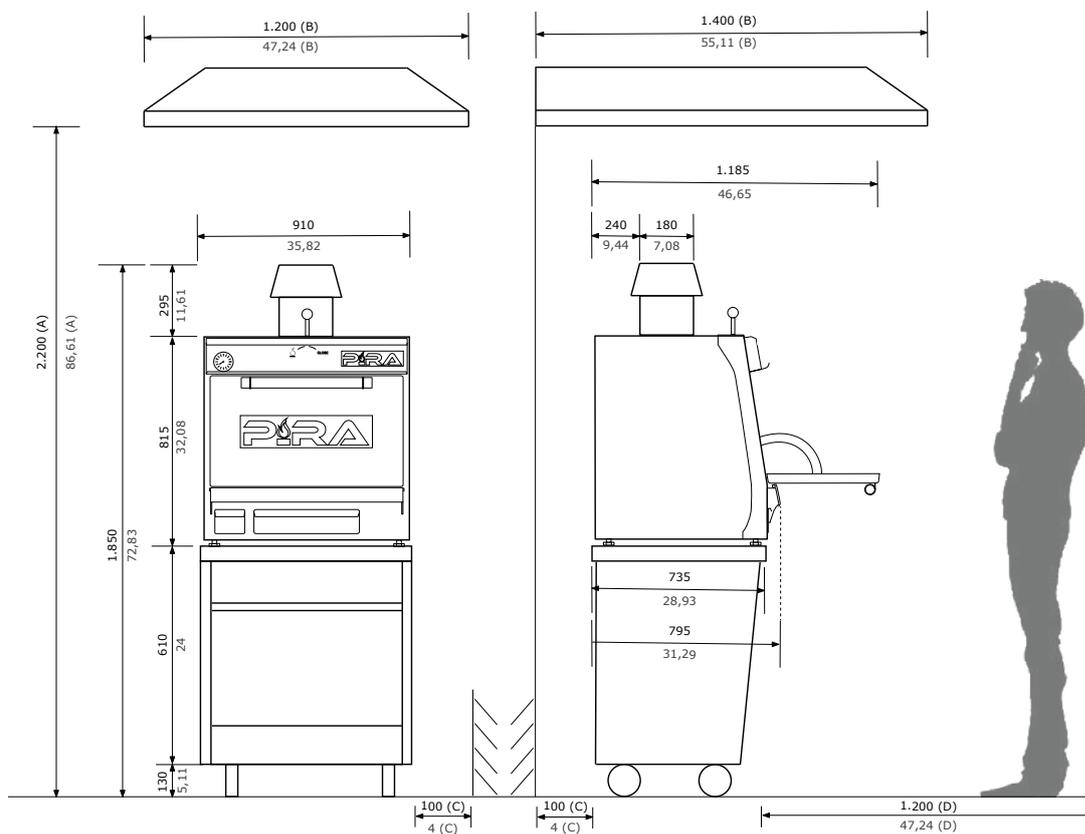
# PIRA 90 Silver SD

Réf. 500.106

 140 convives



Nombre de gradins	8
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	110 kg/h
Charge maximale de charbon	5 kg
Dimensions de la grille	780 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1
Poids net	275 kg
Puissance équivalente	6,0 kW



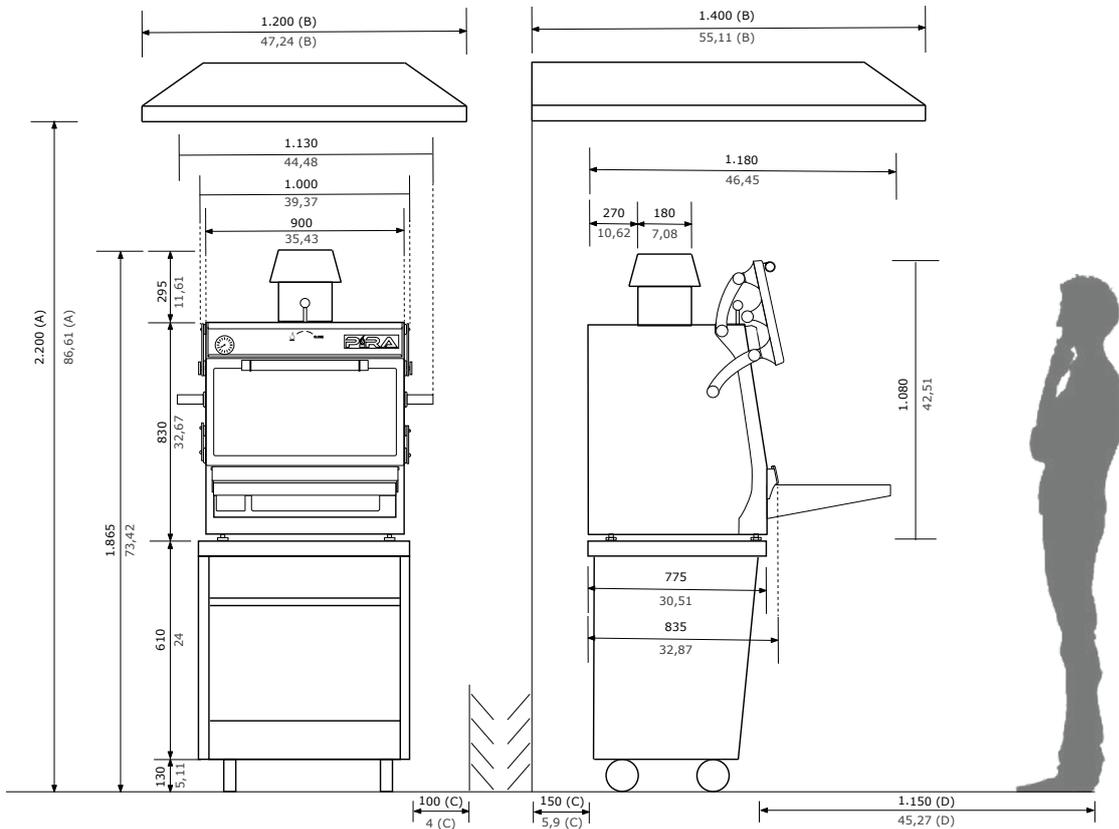


# PIRA 90 Silver ED

Réf. 500.107

 140 convives

Nombre de gradins	8
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	110 kg/h
Charge maximale de charbon	5 kg
Dimensions de la grille	780 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1
Poids net	303 kg
Puissance équivalente	6,0 kW





Chef conseiller PIRA en action.  
PIRA 120 Silver ED.



Alfredo Fernández-Arana. Rest.  
UMO. Madrid. PIRA 90 Silver ED.

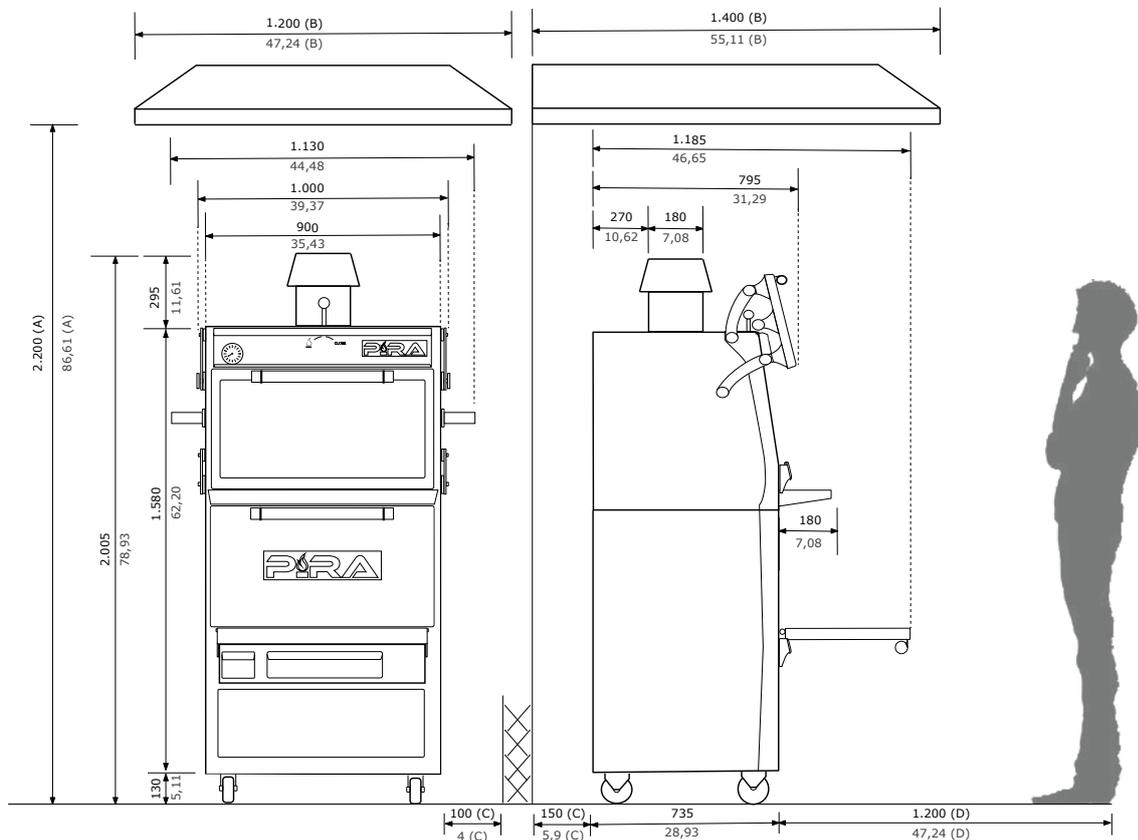


# PIRA 90 D Silver

## Réf. 170.105

 195 convives

Nombre de gradins	7 inf. / 8 sup.
Temps d'allumage	45 min
Production moyenne	145 kg/h
Charge maximale de charbon	6 kg
Dimensions de la grille	780 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1
Poids net	486 kg
Puissance équivalente	6,0 kW



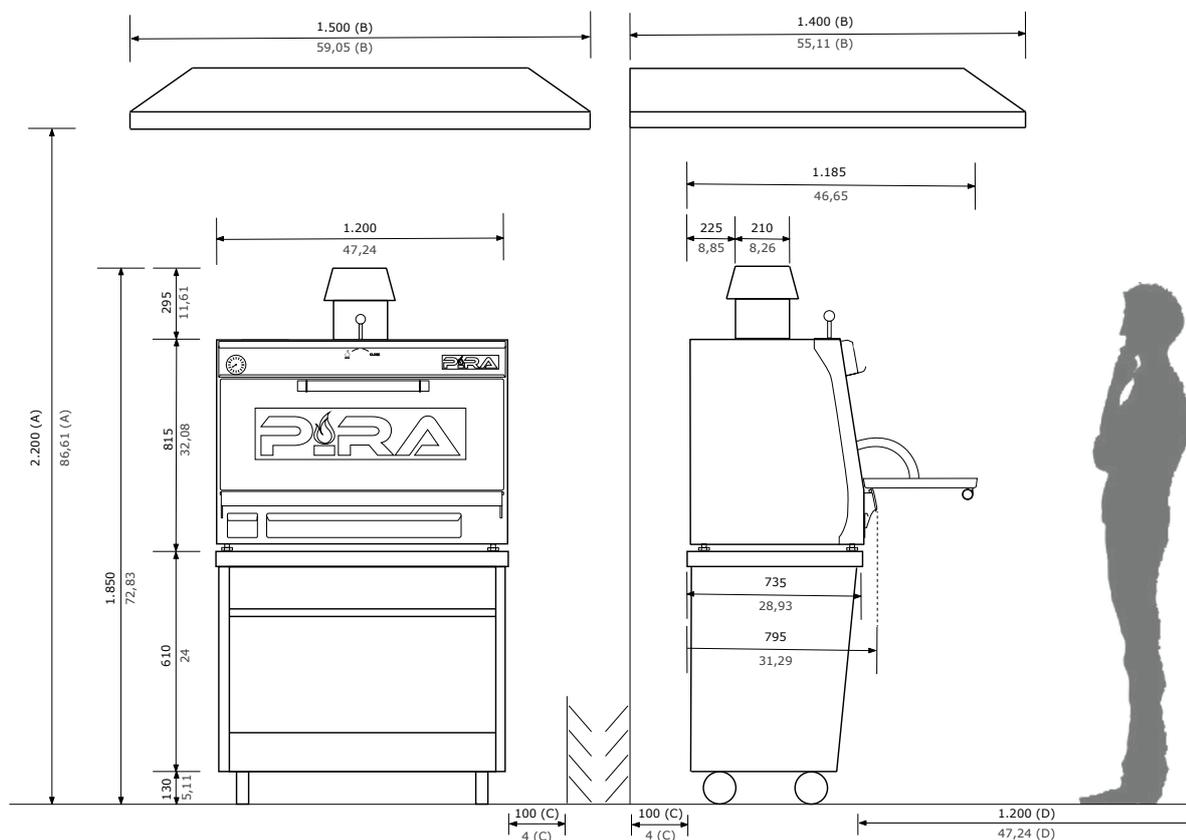
# PIRA 120 Silver SD

## Réf. 120.106

 200 convives



Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	150 kg/h
Charge maximale de charbon	6 kg
Dimensions de la grille	1 060 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	3xGN 1/1
Poids net	360 kg
Puissance équivalente	6,0 kW



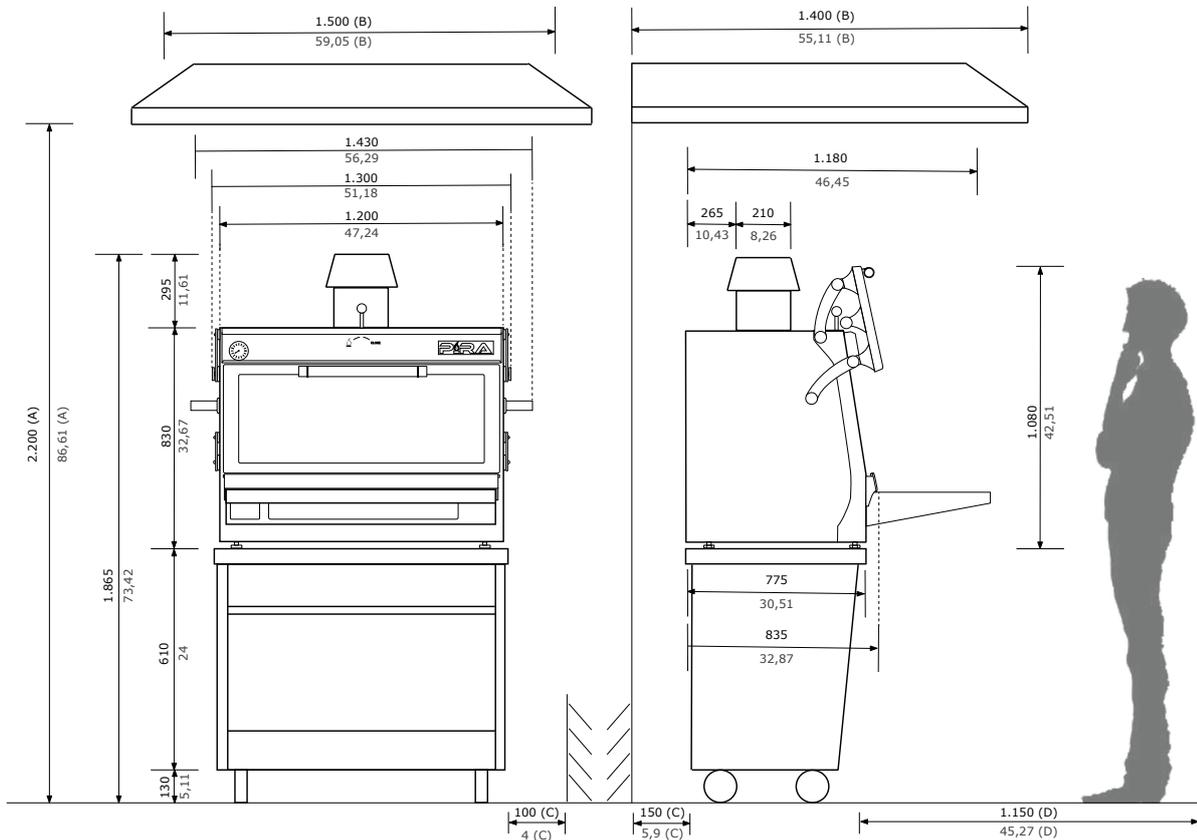


# PIRA 120 Silver ED

## Réf. 120.107

 200 convives

Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	150 kg/h
Charge maximale de charbon	6 kg
Dimensions de la grille	1 060 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	3xGN 1/1
Poids net	391 kg
Puissance équivalente	6,0 kW







Iván Gallardo. Rest. La Pepa.  
Valence. PIRA 70 Silver ED.



Jordi Limón. Rest. Camiral Golf &  
Wellness. Gérone. PIRA 120 Silver ED.

# FOURS À BRAISE SÉRIE LUX



Pira Ovens domine le marché des fours à braise avec le catalogue le plus complet actuellement sur le marché et ce grâce à la SÉRIE LUX.

Les fours à braise PIRA LUX SERIES sont équipés d'une porte battante aveugle, d'une porte battante en verre ou d'une porte relevable en verre.

Cette série est devenue depuis son lancement la TOP SELLER LINE des fours à braise sur le marché professionnel. La génération de fours à braise la plus vendue dans le monde a un nom : la SÉRIE LUX.

Vous pourrez en profiter chez vous avec le modèle PIRA 50 Lux AB, au restaurant du coin ou dans des dizaines et des dizaines de restaurants étoilés au guide Michelin.

#nonauximitations, votre entreprise vous remerciera.



PIRA 80 Lux ED.



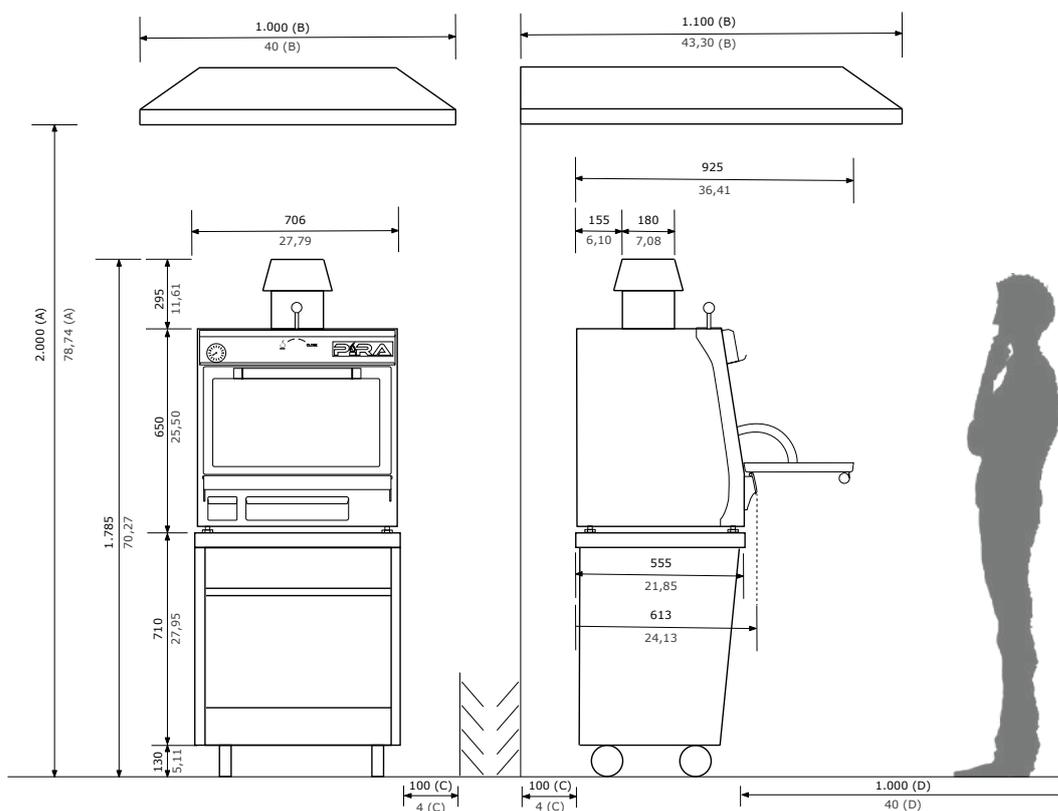
# PIRA 70 Lux AB

## Réf. 450.102



85 convives

Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	60 kg/h
Charge maximale de charbon	3 kg
Dimensions de la grille	585 x 465 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1
Poids net	146 kg
Puissance équivalente	3,0 kW



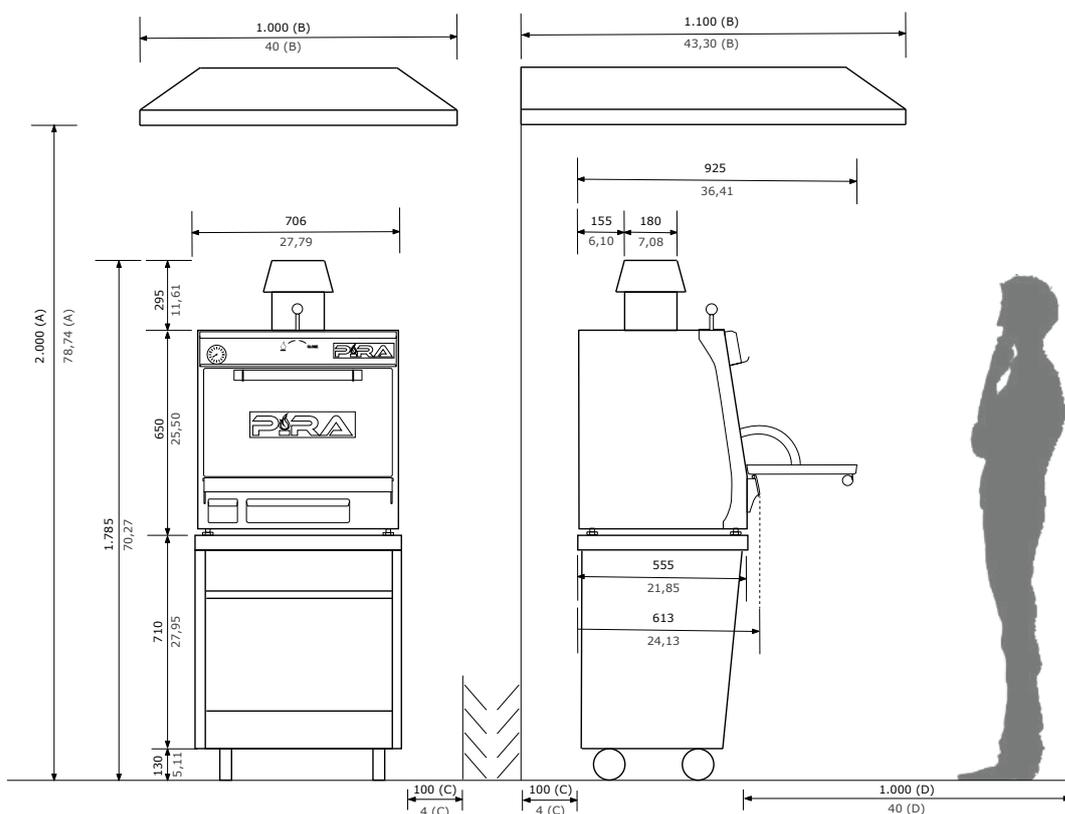
# PIRA 70 Lux SD

## Réf. 450.103

 85 convives



Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	60 kg/h
Charge maximale de charbon	3 kg
Dimensions de la grille	585 x 465 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1
Poids net	155 kg
Puissance équivalente	3,0 kW





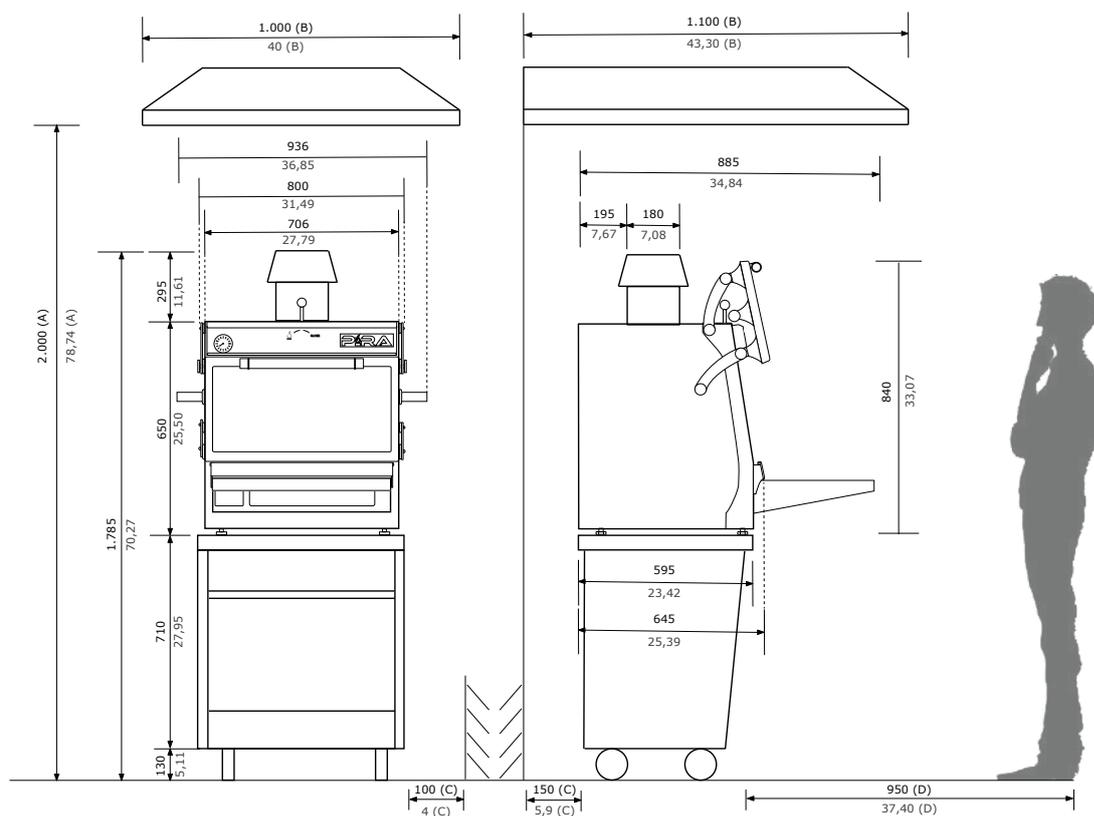
# PIRA 70 Lux ED

## Réf. 450.104



85 convives

Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	60 kg/h
Charge maximale de charbon	3 kg
Dimensions de la grille	585 x 465 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1
Poids net	187 kg
Puissance équivalente	3,0 kW



Joan Caparròs, Rest. Omplepanxes,  
Sabadell. PIRA 80 Lux ED.



Martín Bado, Barcelone.  
PIRA 90 D Lux.



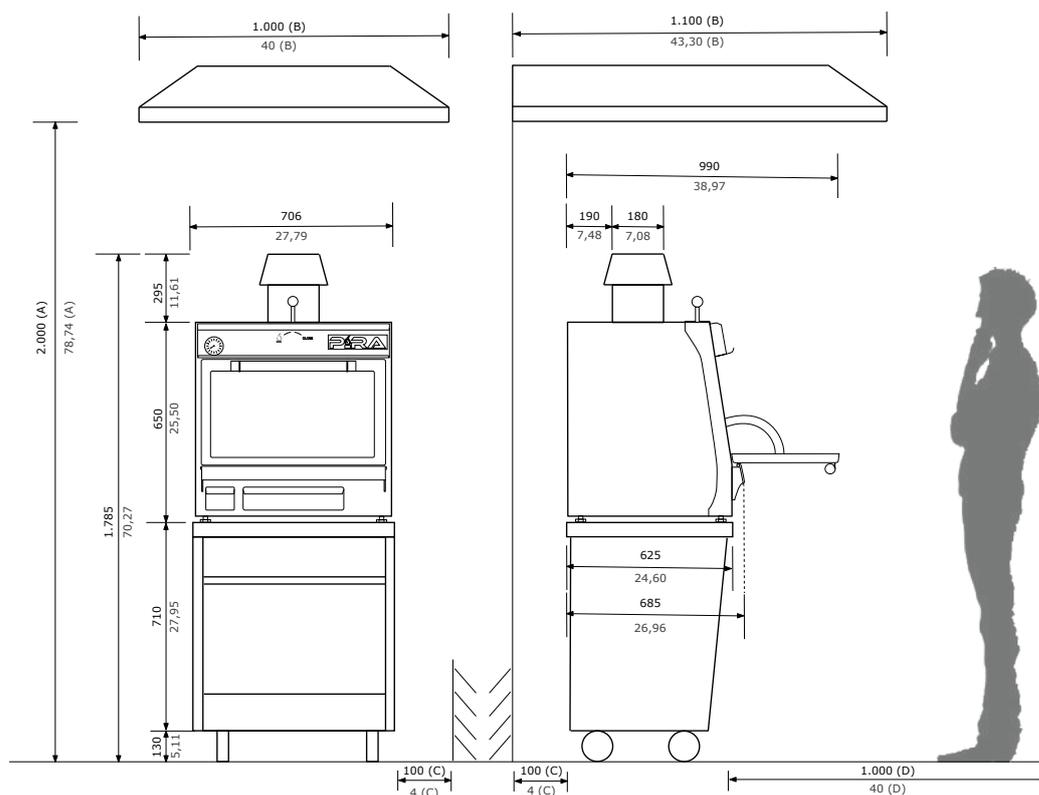


# PIRA 70 XL Lux AB

Réf. 480.102

 100 convives

Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	65 kg/h
Charge maximale de charbon	4 kg
Dimensions de la grille	585 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Poids net	158 kg
Puissance équivalente	3.5 kW



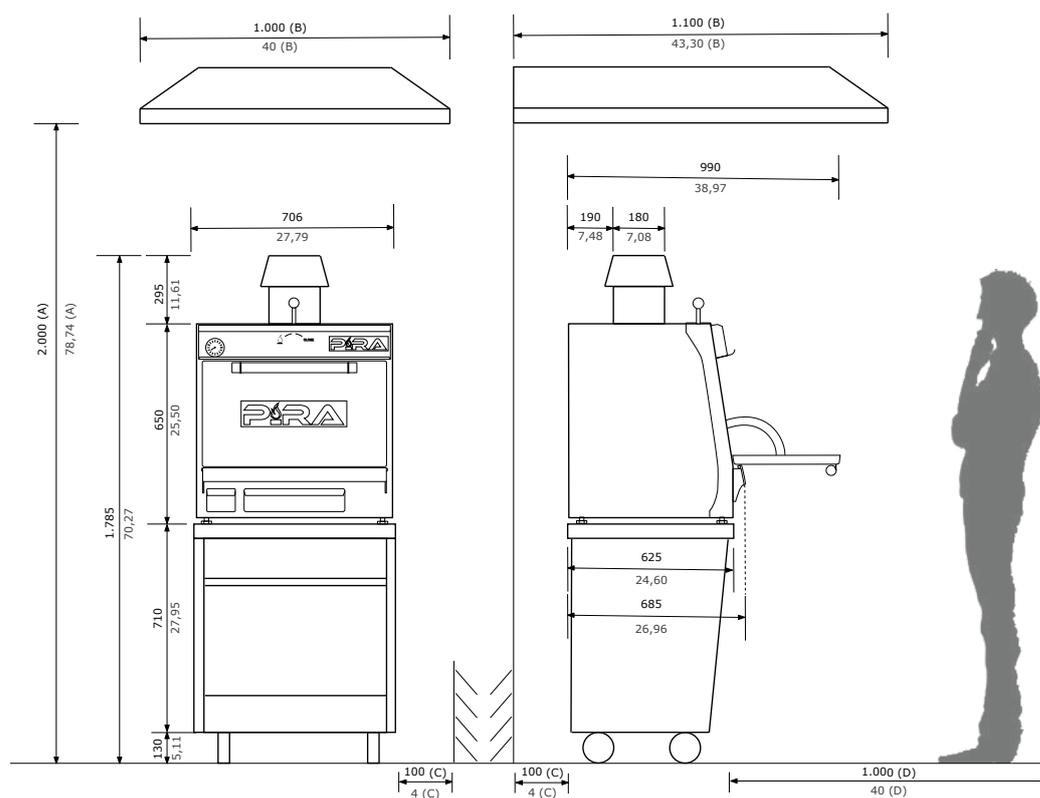
# PIRA 70 XL Lux SD

Réf. 480.103

 100 convives



Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	65 kg/h
Charge maximale de charbon	4 kg
Dimensions de la grille	585 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Poids net	167 kg
Puissance équivalente	3.5 kW





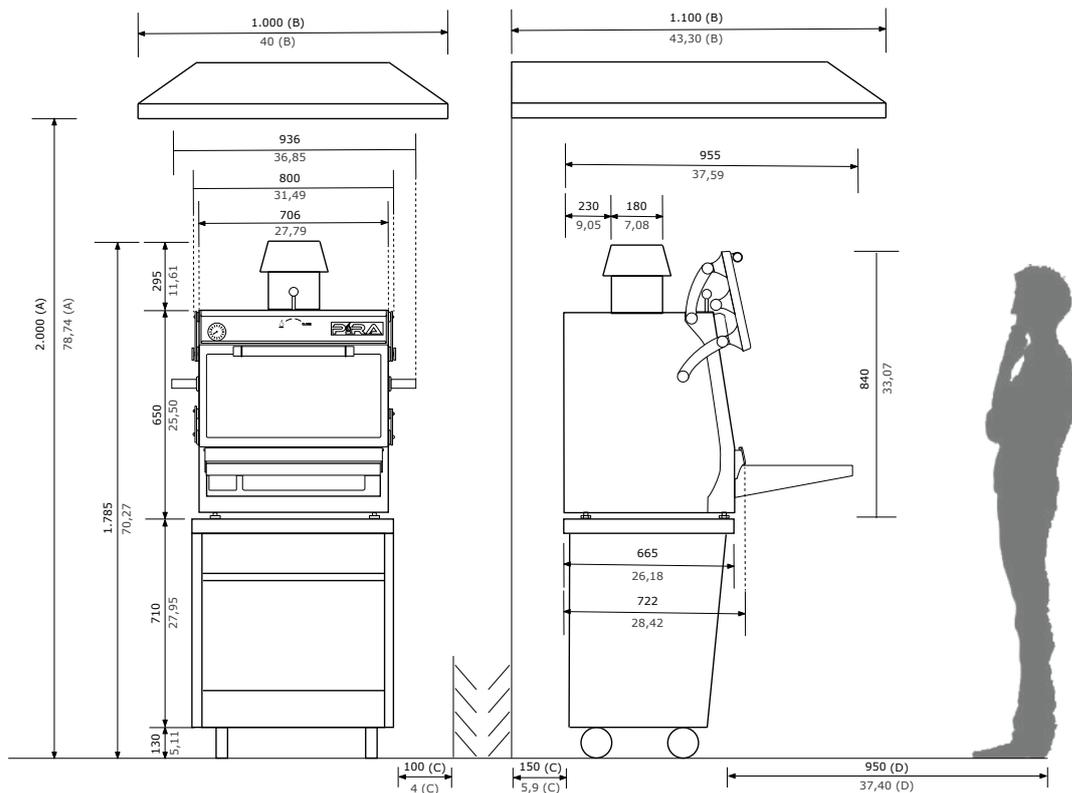
# PIRA 70 XL Lux ED

## Réf. 480.104



100 convives

Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	65 kg/h
Charge maximale de charbon	4 kg
Dimensions de la grille	585 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Poids net	200 kg
Puissance équivalente	3.5 kW





Chefs conseillers en action. PIRA 90 Lux ED.

Hôtel Le Provençal.  
Hyères. PIRA 90 Lux ED.

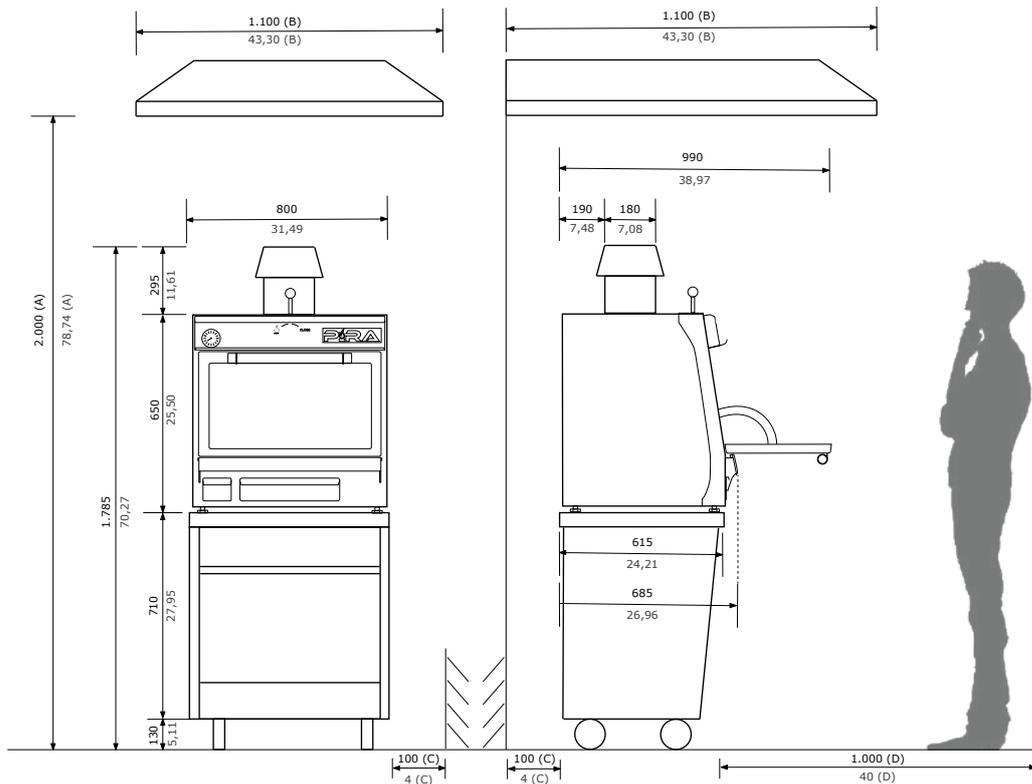




# PIRA 80 Lux AB Réf. 490.102

115 convives

Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	35 min
Production moyenne	75 kg/h
Charge maximale de charbon	4,5 kg
Dimensions de la grille	685 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1 [Hauteur différente] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Poids net	175 kg
Puissance équivalente	4.5 kW



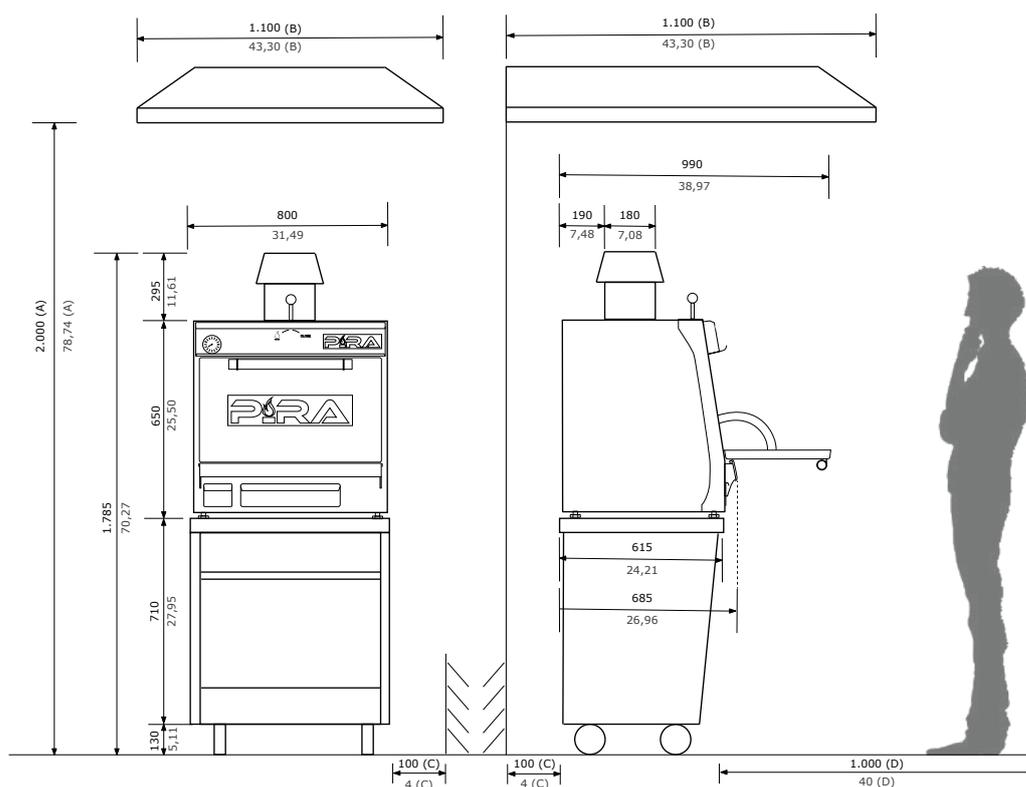
# PIRA 80 Lux SD

## Réf. 490.103

🍴 115 convives



Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	35 min
Production moyenne	75 kg/h
Charge maximale de charbon	4,5 kg
Dimensions de la grille	685 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1 [Hauteur différente] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Poids net	186 kg
Puissance équivalente	4.5 kW

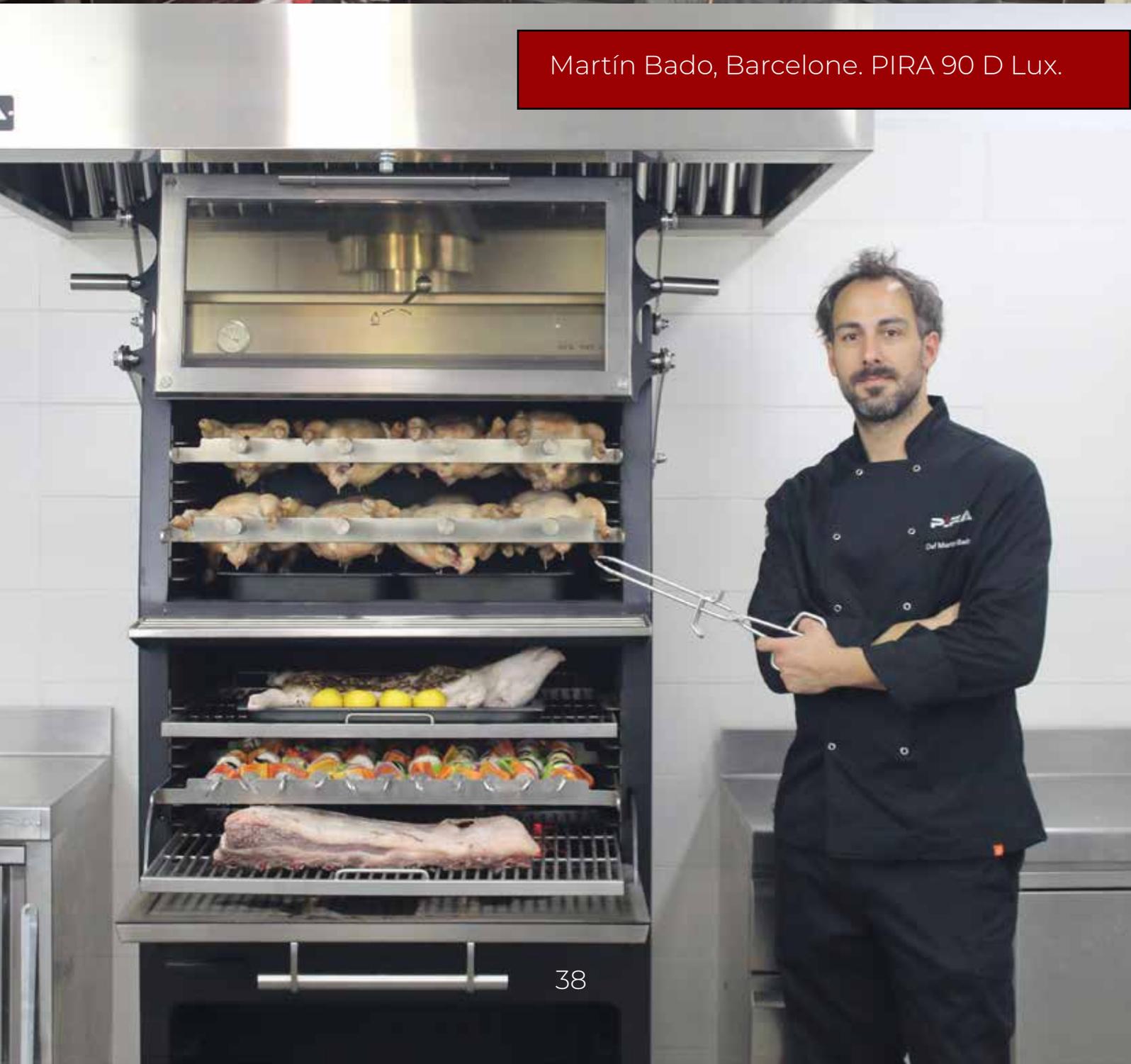




Iván Gallardo. La Taska Sidreria.  
Valence. PIRA 80 Lux SD.



Martín Bado, Barcelone. PIRA 90 D Lux.



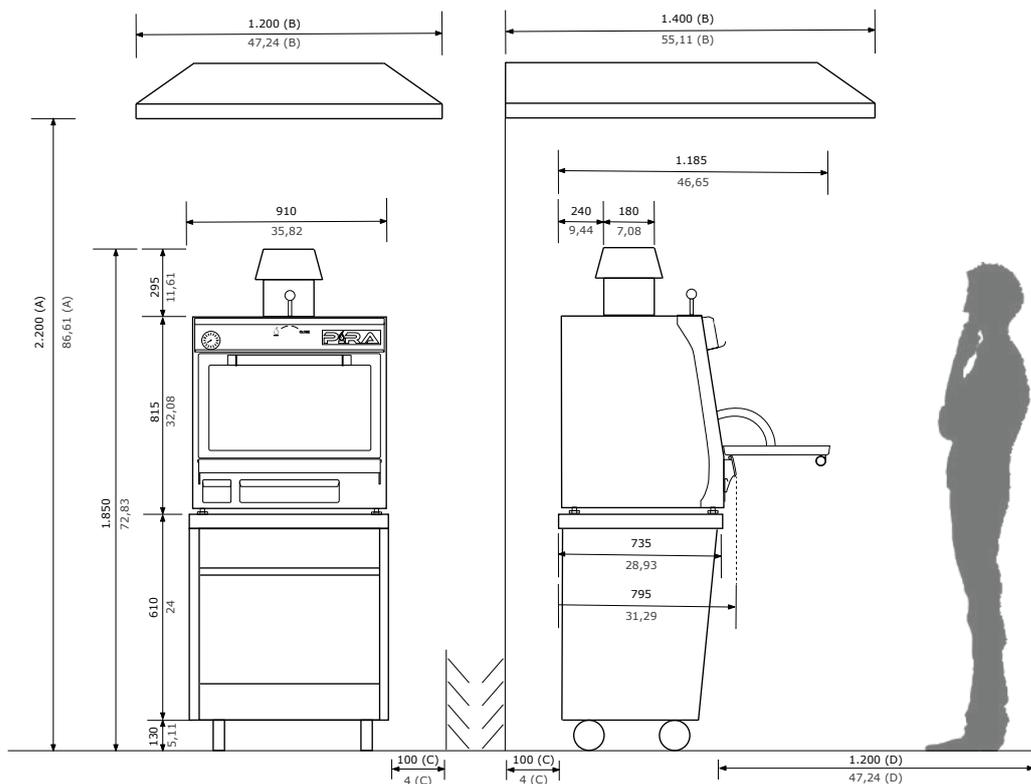


# PIRA 90 Lux AB

## Réf. 500.102

 140 convives

Nombre de gradins	8
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	110 kg/h
Charge maximale de charbon	5 kg
Dimensions de la grille	780 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1
Poids net	256 kg
Puissance équivalente	6,0 kW



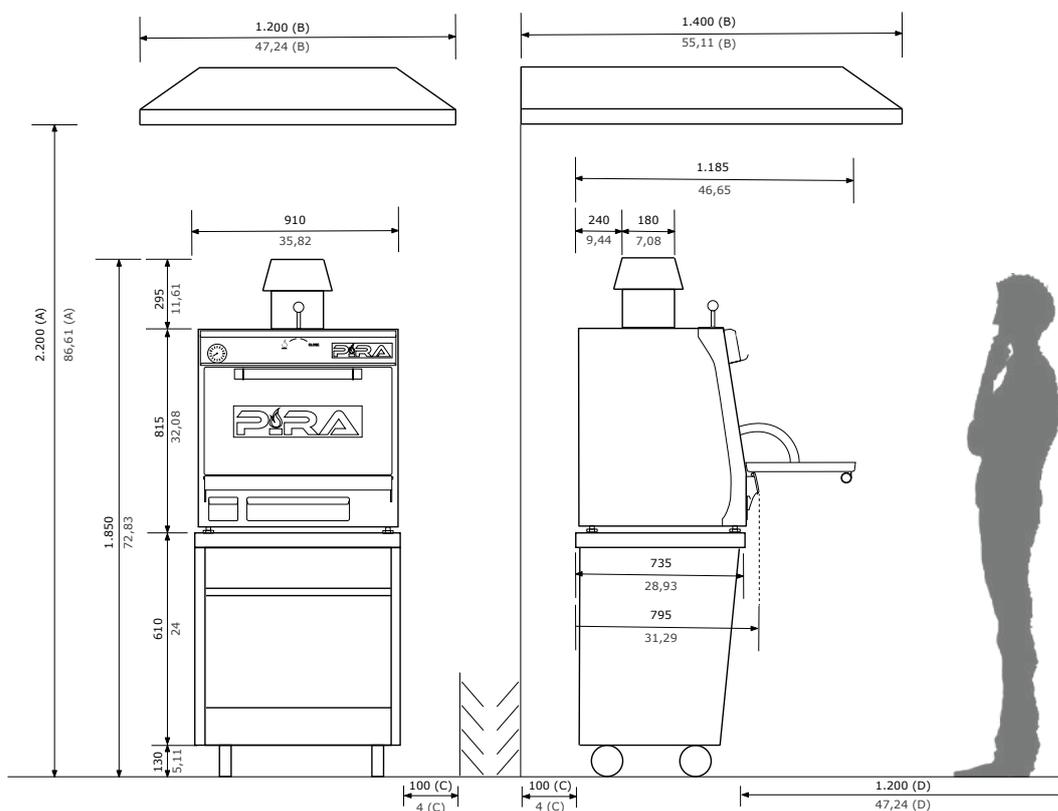
# PIRA 90 Lux SD

## Réf. 500.103

🍴 140 convives



Nombre de gradins	8
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	110 kg/h
Charge maximale de charbon	5 kg
Dimensions de la grille	780 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1
Poids net	275 kg
Puissance équivalente	6,0 kW



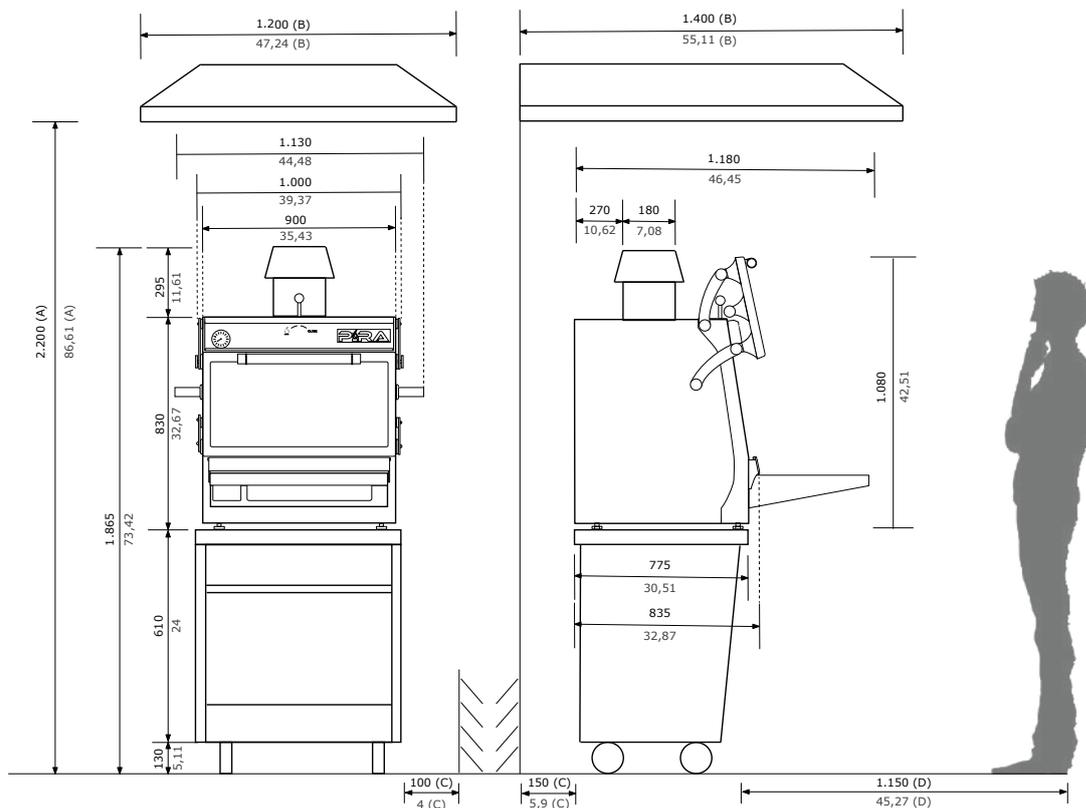
# PIRA 90 Lux ED

## Réf. 500.104



 140 convives

Nombre de gradins	8
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	110 kg/h
Charge maximale de charbon	5 kg
Dimensions de la grille	780 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1
Poids net	303 kg
Puissance équivalente	6,0 kW



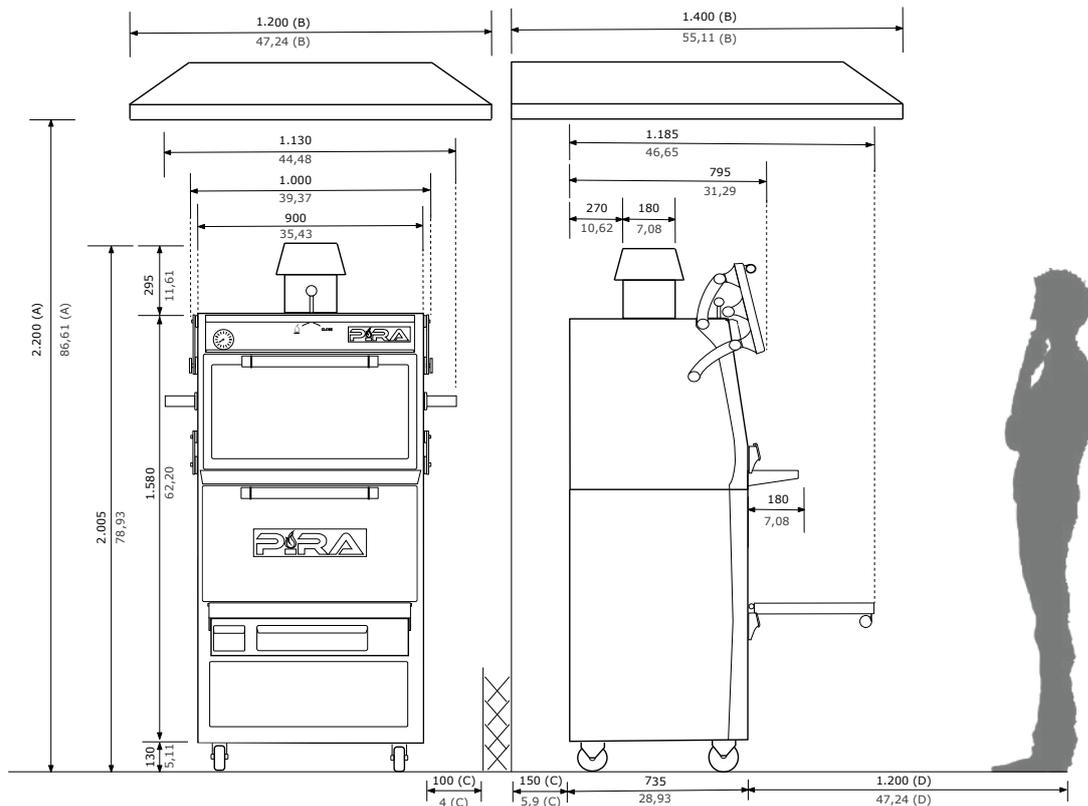
# PIRA 90 D Lux

## Réf. 170.108

 195 convives



Nombre de gradins	7 inf. / 8 sup.
Temps d'allumage	45 min
Production moyenne	145 kg/h
Charge maximale de charbon	6 kg
Dimensions de la grille	780 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1
Poids net	486 kg
Puissance équivalente	6,0 kW





Jordi Bataller et Richard Alcayde. Rest. Boca Negra. Cordoue PIRA 70 Lux ED.



Andrés Arias Charry. Murcia. PIRA 120 Lux AB.

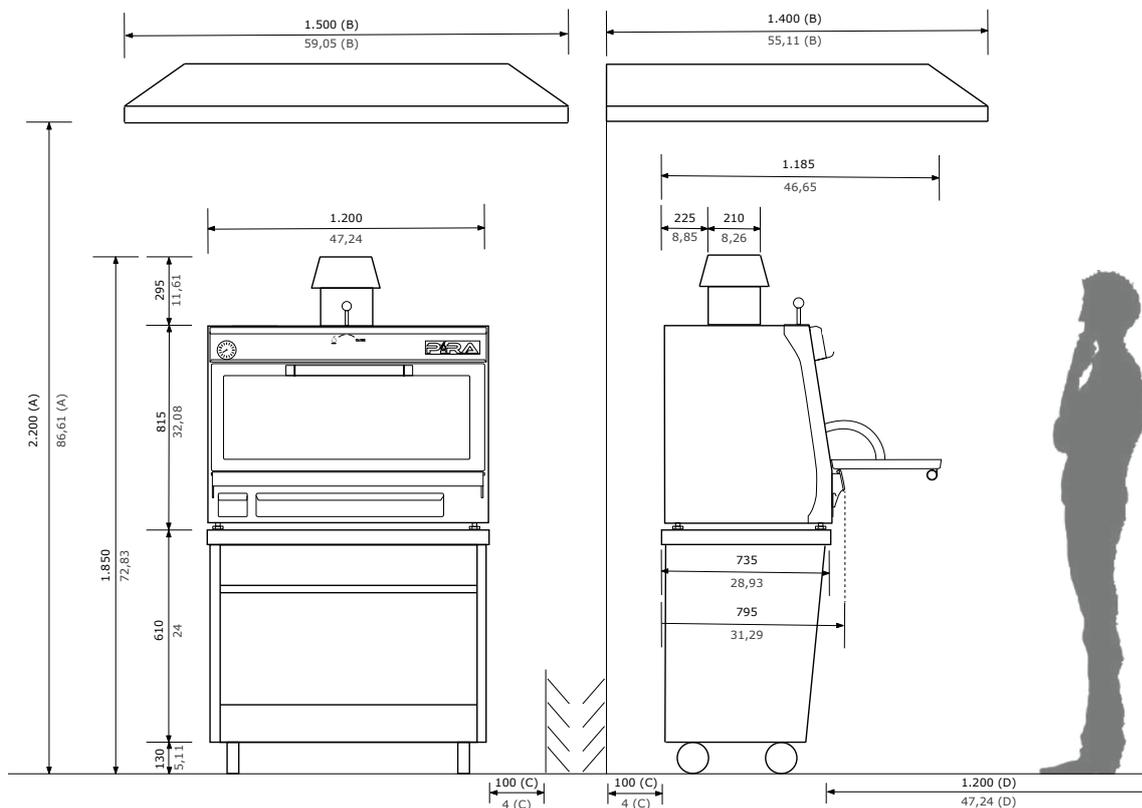
# PIRA 120 Lux AB

## Réf. 120.102

 200 convives



Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	150 kg/h
Charge maximale de charbon	6 kg
Dimensions de la grille	1 060 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	3xGN 1/1
Poids net	335 kg
Puissance équivalente	6,0 kW



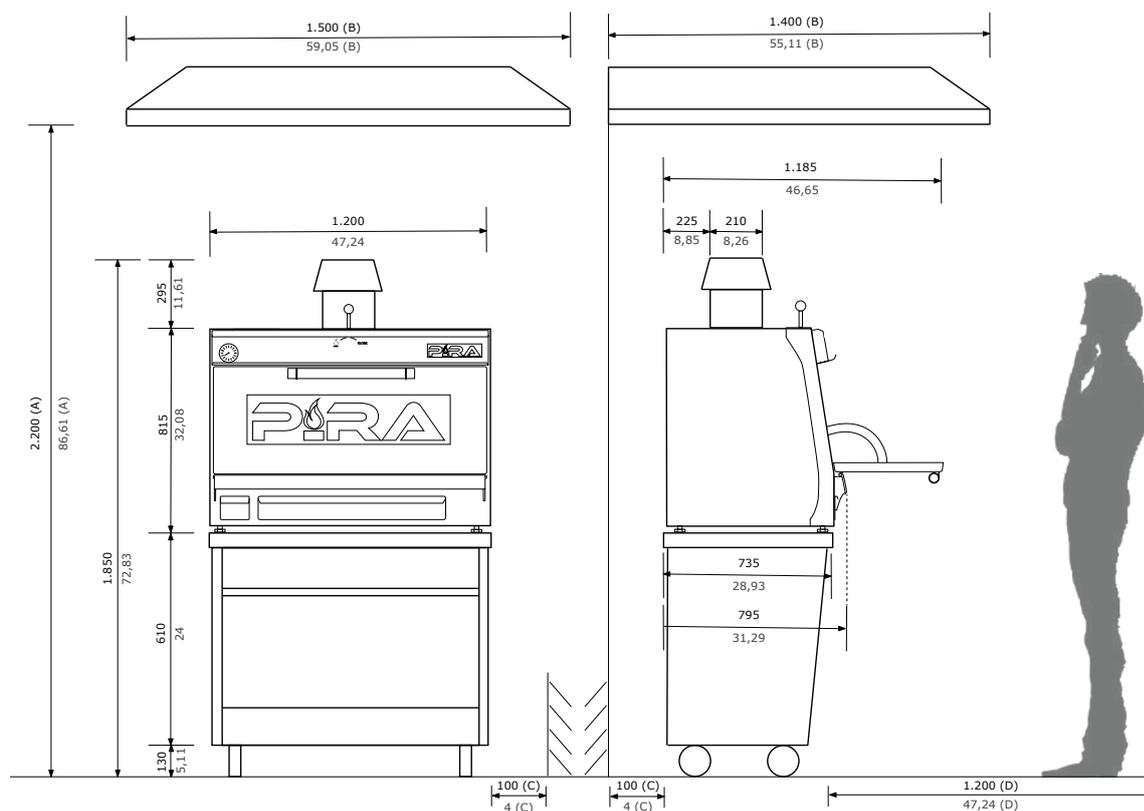


# PIRA 120 Lux SD

## Réf. 120.103

 200 convives

Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	150 kg/h
Charge maximale de charbon	6 kg
Dimensions de la grille	1 060 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	3xGN 1/1
Poids net	360 kg
Puissance équivalente	6,0 kW







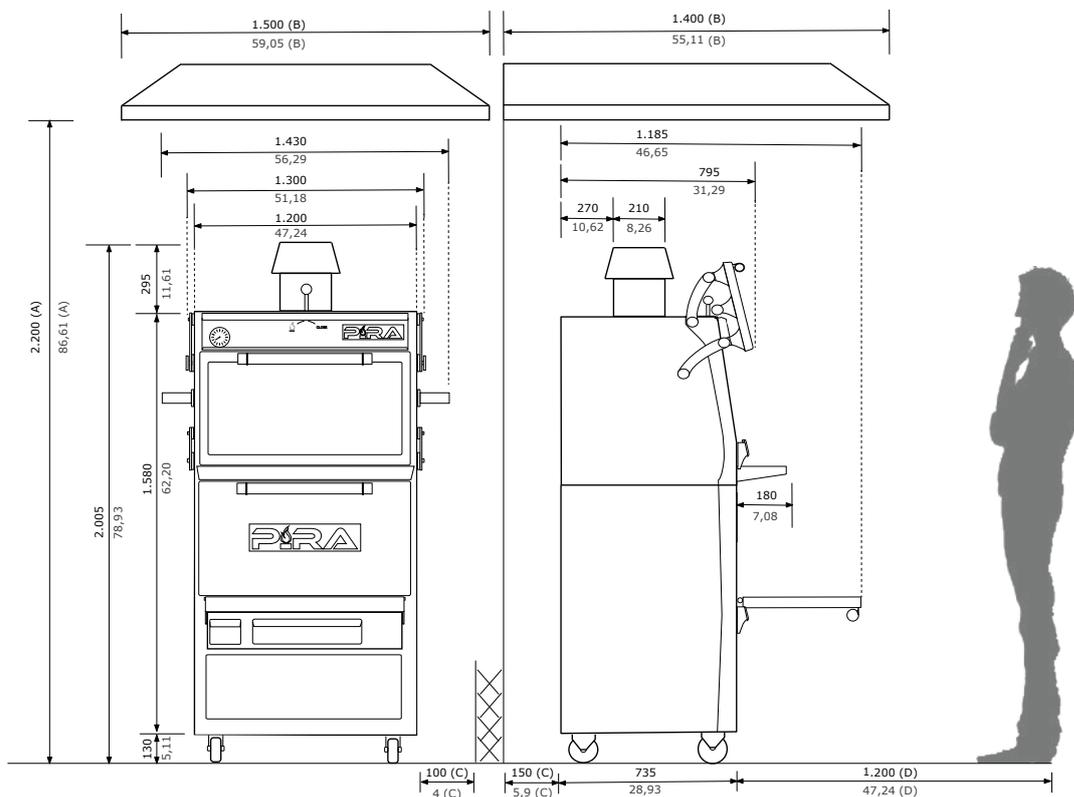
# PIRA 120 D Lux

## Réf. 120.108



290 convives

Nombre de gradins	6 inf. / 6 sup.
Temps d'allumage	45 min
Production moyenne	200 kg/h
Charge maximale de charbon	7 kg
Dimensions de la grille	1 060 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	3xGN 1/1
Poids net	730 kg
Puissance équivalente	8,0 kW





Chef conseiller Miquel Lligadas.  
PIRA 70 Black AB.



Fabio Pecceli. Rome.  
PIRA 70 Black AB.



## FOURS À BRAISE SÉRIE BLACK

Avec la ligne PIRA BLACK SERIES, Pira Ovens s'adresse à tous les publics. La ligne de fours BLACK SERIES se réduit à 3 modèles de fours à braise peints en noir et équipé d'une porte en verre battante, capables de répondre aux besoins des restaurants de tous types et toutes tailles, et est conçue pour qu'aucun restaurant ne manque de la saveur incomparable du « PIRAFLAVOUR ».

Il s'agit de notre LIGNE LA PLUS ÉCONOMIQUE, mais cela ne signifie pas pour autant qu'elle est de mauvaise qualité. Vous pourrez en profiter à la maison avec le modèle PIRA 50 Black AB, au restaurant du coin ou dans des restaurants du monde entier.





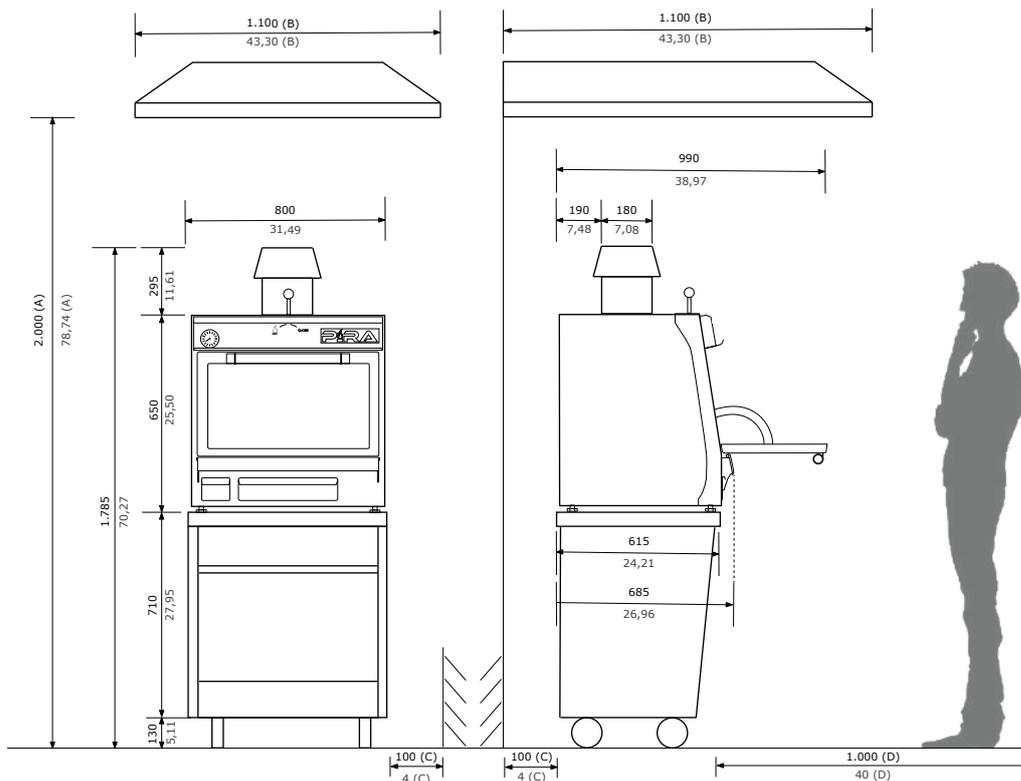


# PIRA 80 Black AB

Réf. 490.101

 115 convives

Nombre de gradins	7
Temps d'allumage	35 min
Production moyenne	75 kg/h
Charge maximale de charbon	4,5 kg
Dimensions de la grille	685 x 535 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1 [Hauteur différente] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Poids net	175 kg
Puissance équivalente	4.5 kW



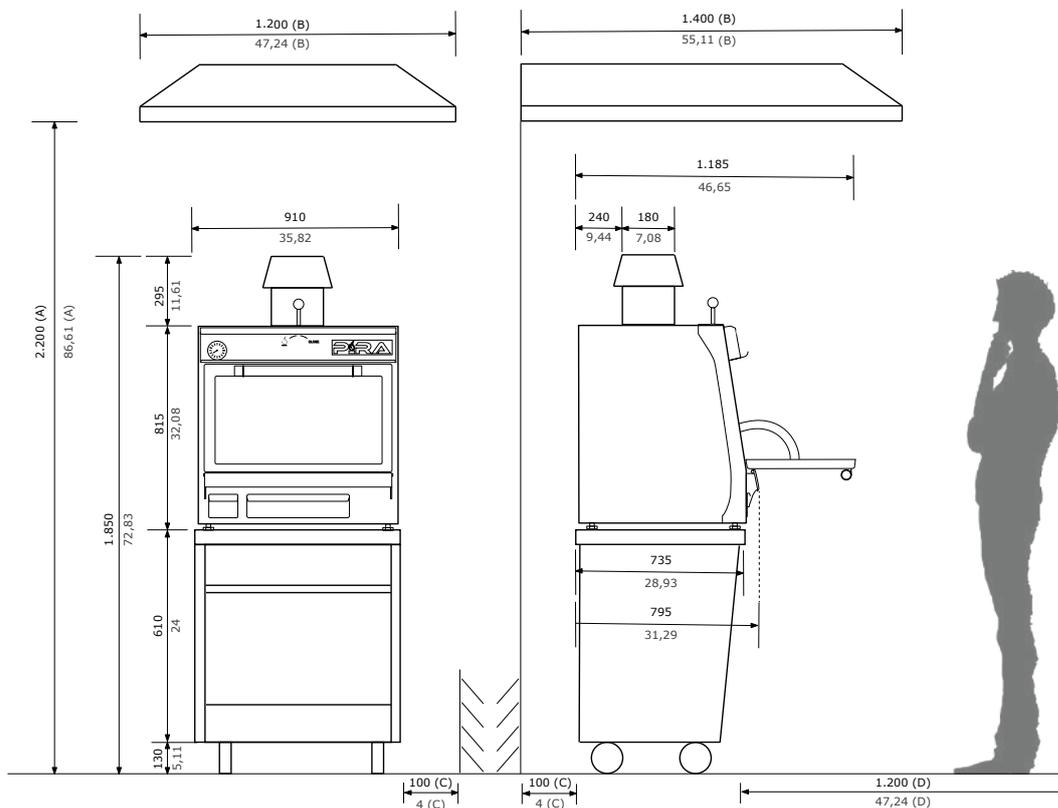
# PIRA 90 Black AB

Réf. 500.101

 140 convives



Nombre de gradins	8
Temps d'allumage	40 min
Production moyenne	110 kg/h
Charge maximale de charbon	5 kg
Dimensions de la grille	780 x 625 mm
Capacité plateaux GN par grille	2xGN 1/1
Poids net	256 kg
Puissance équivalente	6,0 kW





PIRA 80 Black AB.



Chef conseiller Miquel Lligadas.  
PIRA 70 Black AB.

# ACCESSOIRES INCLUS FOURS



Grille à tiges

Réf : 900.045  
Mod : 70  
Dim : 585 x 465

Réf : 900.048  
Mod : 70 XL  
Dim : 585 x 535

Réf : 900 049  
Mod : 80  
Dim : 685 x 535

Réf : 900.050  
Mod : 90/90D  
Dim : 780 x 625

Réf : 900 120  
Mod : 120 / 120 D  
Dim : 1 060 x 625



Tisonnier

Réf : 950 001  
Mod : 70, 80, 90  
Longueur : 650 mm.

Réf : 950 008  
Mod : 120  
Longueur : 850 mm.



Table frontale (porte ED uniquement)

Réf : 902.945  
Mod : 70 / 70 XL  
Dim : 624 x 253

Réf : 902.949  
Mod : 80  
Dim : 724 x 253

Réf : 904 050  
Mod : 90  
Dim : 816 x 403

Réf : 904.150  
Mod : 90 D  
Dim : 886 x 185

Réf : 904.012  
Mod : 120  
Dim : 1 110 x 403

Réf : 904 120  
Mod : 120 D  
Dim : 1 176 x 185



Pincettes

Réf : 950 011

La série Silver  
intègre une  
deuxième pince:

Réf : 950 004  
Longueur : 400 mm



Paco Roncero. Pinces TOP.



## PINCES

Chez Pira Charcoal Ovens, nous avons développé une gamme variée de pinces conçues pour une utilisation continue du four et la manipulation des aliments qui se trouvent dans celui-ci. Elles servent également au cuisinier pour pouvoir tirer la grille vers lui. Pour venir compléter les modèles généraux, nous disposons également de pinces de précision pour le dressage.



Pinces

Réf : 950 005  
Longueur : 330 mm



Pinces Top

Réf : 950 004  
Longueur : 400 mm



Pinces Fork

Réf : 950 011



Pinces Flat

Réf : 950 012



Pinces dressage

Réf : 950 013



Pinces dress. fine

Réf : 950 014



Rakel Cernicharo, Rest. Karak,  
Valence. Pinces dressage fine.



Jordi Limón. Pinces TOP.

# RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE

Les nouveaux plateaux chauffe-plats de Pira sont d'excellents accessoires pour votre four à braise et permettent de profiter de la chaleur de la partie supérieure du four pour garder vos plats au chaud ou tempérer les préparations avant de les cuisiner, tout en optimisant l'espace disponible.

Profitez de tout l'espace et de toute l'énergie de votre four avec des nouveaux plateaux chauffe-plats de Pira !



Régulateur de température  
70 AB / SD

Réf : 920 045



Régulateur de température  
70 ED

Réf : 924 045



Régulateur de température  
70 XL AB / SD

Réf : 920 048



Régulateur de température  
70 XL ED

Réf : 924 048



Régulateur de température  
80 AB / SD

Réf : 920 049



Régulateur de température  
80 ED

Réf : 924 049



Régulateur de température  
90 AB / SD

Réf : 920 050



Régulateur de température  
90 ED / 90 D

Réf : 924 050



Régulateur de température  
120 AB / SD

Réf : 920 120



Régulateur de température  
120 ED / 120 D

Réf : 924 120



# TABLE DEPÔT CHARBON

Chez Pira Ovens, chaque four a sa table. Les tables Pira sont entièrement fabriquées avec un design moderne capable de supporter le poids élevé du four tout en permettant d'être facilement manipulées par n'importe qui. Il est possible de fixer les pieds des fours à la table pour réunir les deux pièces en une seule. Elles sont équipées d'un gradin pour ranger les grilles, d'une étagère intermédiaire et d'un compartiment pour le stockage du charbon.



Table 70 Lux

Réf : 770 245



Table 70 Silver

Réf : 770 345



Table 70 XL Lux

Réf : 770 248



Table 70 XL Silver

Réf : 770 348



Table 80 Lux

Réf : 770 249



Table 80 Silver

Réf : 770 349



Table 90 Lux

Réf : 770 250



Table 90 Silver

Réf : 770 350



Table 120 Lux

Réf : 770 220



Table 120 Silver

Réf : 770 320



Pelle à charbon  
courte

Réf : 905 003

Longueur : 395 mm.



Pelle à charbon  
longue

Réf : 905 004

Longueur : 555 mm.



# KIT CHEMINÉE

Les fours PIRA sont équipés d'un pare-flamme et d'un régulateur de tirage intégré, prêts à fonctionner dès lors qu'ils sont placés sous la hotte.

En cas d'installation d'un four PIRA dans une cuisine à côté d'autres éléments, un kit de cheminée doit être installé à la vue.

La réglementation de la plupart des pays établit qu'il doit y avoir un conduit indépendant pour la fumée des combustibles solides (bois ou charbon) et, dans certains cas, elle exige que le pare-flamme soit visible à l'œil nu. La législation applicable doit toujours être respectée. Ainsi, en tenant compte de la législation et des besoins du client, le kit cheminée peut s'adapter à toutes les nécessités.

Le kit de cheminée est disponible en deux versions, un kit de cheminée DÉMONTABLE avec un pare-flamme non démontable et un kit de cheminée UNIBODY avec un pare-flamme démontable.



# KIT CHEMINÉE DÉMONTABLE

Kit disponible dans les modèles 50, 70, 70 XL, 80, 90 et 90 D. Il peut être choisi avec ou sans régulateur externe, toujours en tenant compte de la réglementation et des besoins. Les composants qui le composent sont :

- Anneau coupleur (750.001) : élément nécessaire pour installer le pare-feu externe sans le régulateur externe.
- Régulateur externe (750.002) : régule la sortie de la fumée avec un dispositif externe.
- Pare-flammes Externe (750.003) : Important, ne jamais nettoyer sous l'eau.
- Chapeau (750.004) : diminue légèrement la température de la fumée, en assurant un meilleur tirage et complète la sécurité du pare-feu.
- Adaptateur (750.005) : réduit la sortie de fumée et de l'air chaud du four, de 180 mm à 150 mm.



Anneau coupleur

Réf : 750 001



Régulateur externe

Réf : 750 002



Pare-feu externe

Réf : 750 003



Chapeau

Réf : 750 004



Adaptateur

Réf : 750 005

# KIT CHEMINÉE UNIBODY

Disponible pour tous les fours PIRA OVENS. Ce kit révolutionnaire permet à l'utilisateur de le laver à l'eau, sans crainte d'obstruer le passage de l'air dans le pare-flamme. L'ensemble du kit cheminée en une seule pièce. Il ne peut pas être couplé à un régulateur externe.



Kit chem. 180 mm  
court ouvert

Réf : 759 010  
Hauteur : 250 mm.



Kit chem. 180 mm  
court aveugle

Réf : 759 011  
Hauteur : 250 mm.



Kit Chem. 210 mm  
long ouvert

Réf : 759 012  
Hauteur : 300 mm.



Kit Chem. 180 mm  
long ouvert

Réf : 759 013  
Hauteur : 300 mm.



Kit Chem. 210 mm  
court ouvert

Réf : 759 014  
Hauteur : 250 mm.



Kit Chem. 180 mm  
long aveugle

Réf : 759 015  
Hauteur : 300 mm.



Alfredo Fernández-Arana. Rest. UMO. Madrid. PIRA 90 Silver ED.



# GRILLE À TIGES

Grille à tiges, en acier inoxydable, soudée, polie et dépourvue de coins où les restes de nourriture peuvent s'accumuler, permettant un nettoyage parfait et rapide. Elle offre une résistance et une durabilité inégalées.



Grille à tiges 70

Réf : 900 045  
Dim : 585 x 465



Grille à tiges 70 XL

Réf : 900 048  
Dim : 585 x 535



Grille à tiges 80

Réf : 900 049  
Dim : 685 x 535



Grille à tiges 90

Réf : 900 050  
Dim : 780 x 625



Grille à tiges 120

Réf : 900 120  
Dim : 1 060 x 625



1/2 grille tiges 80

Réf : 900 492  
Dim : 330 x 545



1/2 grille tiges 90 / 90 D

Réf : 900 052  
Dim : 385 x 625



1/2 grille tiges 120 / 120 D

Réf : 900 122  
Dim : 535 x 625



# GRILLE CANNELÉE

Grille cannelée, entièrement fabriquée en acier inoxydable, soudée, polie et renforcée de traverses sur toute la largeur de la grille pour une résistance et une durabilité inégalées.

Ses nervures en forme de vague empêchent le feu d'atteindre les aliments, c'est pourquoi cette grille est idéale pour cuisiner des produits délicats tels que certains types de poissons ou de légumes. La forme de vague des nervures empêche également les graisses de tomber sur les braises évitant ainsi la génération de flammes, de mauvaises odeurs ou d'excès de fumée, faisant de la grille cannelée un instrument idéal pour cuisiner des produits très gras.

Ses bras latéraux permettent de positionner la grille en position inclinée, position généralement adaptée aux produits gras, et en position horizontale, position généralement adaptée aux produits délicats.

Sa mobilité, qui ne dépend pas des bras, permet de recharger le four de charbon au milieu du service, sans avoir à retirer la grille du four.



Grille cannelée 70

Réf : 901 045  
Dim : 515 x 470



Grille cannelée 70 XL

Réf : 901 048  
Dim : 515 x 540



Grille cannelée 80

Réf : 901 049  
Dim : 615 x 540



Grille cann. 90 / 90 D

Réf : 901 050  
Dim : 710 x 585



Grille cannelée  
120 / 120 D

Réf : 901 120  
Dim : 990 x 625



1/2 grille cann. 80

Réf : 901 492  
Dim : 330 x 545



1/2 grille cann. 90 / 90 D

Réf : 901 052  
Dim : 385 x 625



1/2 grille cann. 120 / 120 D

Réf : 901 122  
Dim : 535 x 625



# PLANCHA

Un autre accessoire exclusif de Pira. Leur épaisseur et leur design très attrayant lui offre une résistance et une durabilité incomparables dans un four à braise.

Sa forme en pente permet aux huiles éventuelles d'aller au collecteur général, évitant ainsi les mauvaises odeurs et l'excès de fumée.

Ses bras latéraux permettent de positionner la grille en position inclinée, position généralement adaptée aux produits gras, et en position horizontale, position généralement adaptée aux produits délicats.

Sa mobilité, qui ne dépend pas des bras, permet de recharger le four de charbon au milieu du service, sans avoir à retirer la grille du four.



Plancha 70

Réf : 960 045  
Dim : 515 x 470



Plancha 70 XL

Réf : 960 048  
Dim : 515 x 540



Plancha 80

Réf : 960 049  
Dim : 615 x 540



Plancha 90 / 90 D

Réf : 960 050  
Dim : 710 x 585



1/2 plancha 80

Réf : 960 492  
Dim : 330 x 545



1/2 plancha 90 / 90 D

Réf : 960 052  
Dim : 385 x 625



1/2 plan. 120 / 120 D

Réf : 960 122  
Dim : 535 x 625



# BROCHETTES

Un autre accessoire exclusif de Pira. Avec le support pour brochettes, il est possible de cuire toutes sortes de brochettes, espetos, shashliks, rodizio... sans avoir à utiliser de grille, où les aliments sont souvent écrasés et marqués ou brûlés par le contact avec la grille.



Support broch. 70

Réf : 965 070  
Capacité : 8 unités



Support broch. 70 XL

Réf : 965 077  
Capacité : 8 unités



Support broch. 80

Réf : 965 080  
Capacité : 9 unités



Support broch. 90

Réf : 965 090  
Capacité : 11 unités



Support broch. 120

Réf : 965 120  
Capacité : 15 unités



1/2 supp. broch. 90

Réf : 965 092  
Capacité : 4 unités



1/2 supp. broch. 120

Réf : 965 122  
Capacité : 6 unités



Brochette 70

Réf : 955 070  
Longueur : 440 mm.



Brochette 70 XL / 80

Réf : 955 050  
Longueur : 515 mm.



Brochette 90 / 120

Réf : 955 090  
Longueur : 600 mm.



Support broch.  
poulet 90 / 90 D

Réf : 965 020  
Capacité : 4 unités



Support broch.  
poulet 120 / 120 D

Réf : 965 021  
Capacité : 5 unités



Brochette poulet 90 /  
90 D - 120 / 120 D

Réf : 955 120  
Longueur : 600 mm.



# SÉPARATEUR

Avec le séparateur, le client a la possibilité de cuisiner avec les différents types de grilles Pira à la même hauteur et en même temps. Cela permet de cuisiner simultanément différents types de plats. Le séparateur permet de multiples configurations. Les possibilités sont presque infinies et transforment les fours à braise Pira en fours multitâches pratiques dont les seules limites sont fixées par l'habileté et l'imagination du cuisinier.



Séparateur  
4 gradins 80

Réf : 970 049



Séparateur  
4 gradins 90 / 90 D

Réf : 970 050



Séparateur  
6 gradins 90 / 90 D

Réf : 970 052



Séparateur  
4 gradins 120 / 120 D

Réf : 970 120



Séparateur  
6 gradins 120 / 120 D

Réf : 970 122



# TABLE FRONTALE

Uniquement disponible avec la porte ED. Elles permettent au cuisinier de dresser ses plats devant le four et évitent de salir le sol lorsqu'il tire la grille à lui.



Table frontale courte  
70 ED / 70 XL ED

Réf : 902 945



Table frontale courte  
120 ED

Réf : 904 912



Table frontale mini  
120 D

Réf : 904 120

Référence	Modèle	Dimensions
904 150	90 D	886 x 185 mm
904 120	120 D	1 176 x 185 mm
902 945	70 ED / 70 XL ED	624 x 253 mm
902 949	80 ED	724 x 253 mm
902 950	90 ED	813 x 293 mm
902 912	120 ED	1 103 x 293 mm
904 045	70 ED / 70 XL ED	624 x 403 mm
904 049	80 ED	724 x 403 mm
904 050	90 ED	813 x 403 mm
904 012	120 ED	1 110 x 403 mm



# FOURS À BRAISE SÉRIE HOME

Aimez-vous les grillades ? Ne cherchez plus!

La ligne PIRA SERIES FOR HOME est conçue pour un usage domestique mais avec toutes les caractéristiques d'un four à braise professionnel pour la maison.

Les fours de la ligne PIRA SERIES FOR HOME sont les premiers fours à braise conçus pour les amateurs de barbecue qui souhaitent repousser leurs limites.

Nous parlons d'un four pour la maison en raison de sa petite taille, mais en réalité, ce sont des fours parfaitement professionnels en termes de performances et de qualités. De nombreux restaurants l'utilisent pour des raisons d'espace ou de menu.

Voulez-vous cuisiner comme un chef professionnel chez vous ?  
Ce four est fait pour vous!



Rakel Cernicharo, Rest.  
Karak, Valence. PIRA 50  
Black AB.



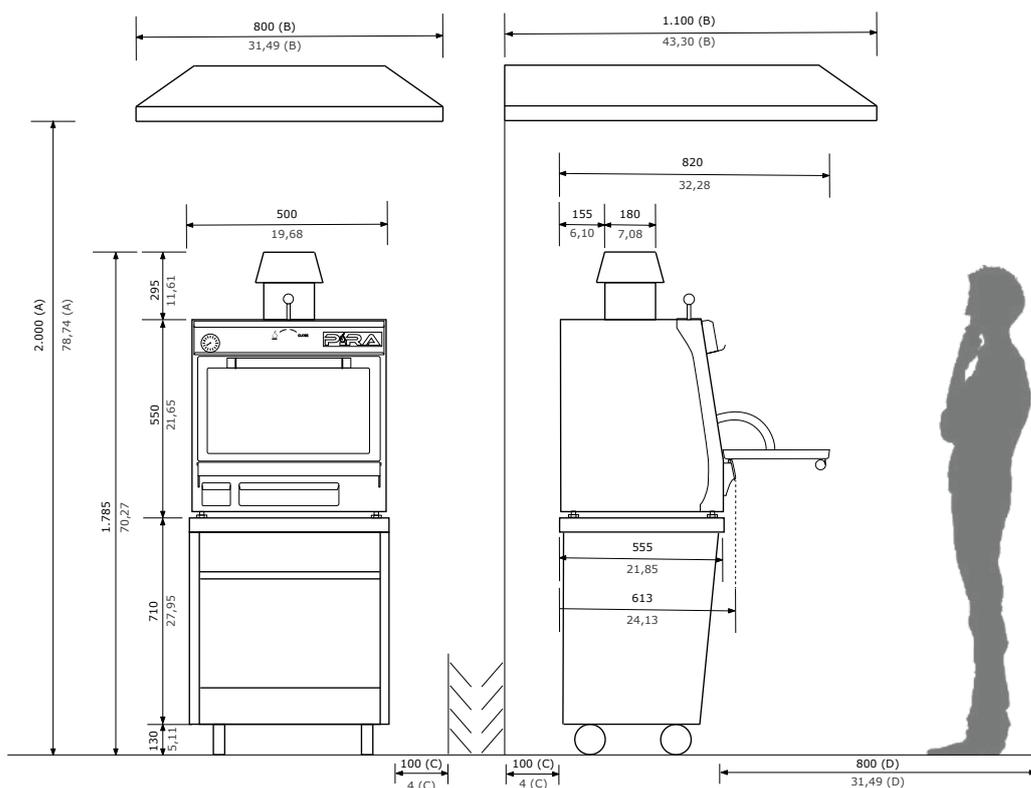
# PIRA 50 Silver AB

Réf. 400.105

 45 convives



Nombre de gradins	5
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	30 kg/h
Charge maximale de charbon	1,5 kg
Dimensions de la grille	385 x 465 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 2/3
Poids net	101 kg
Puissance équivalente	2,0 kW





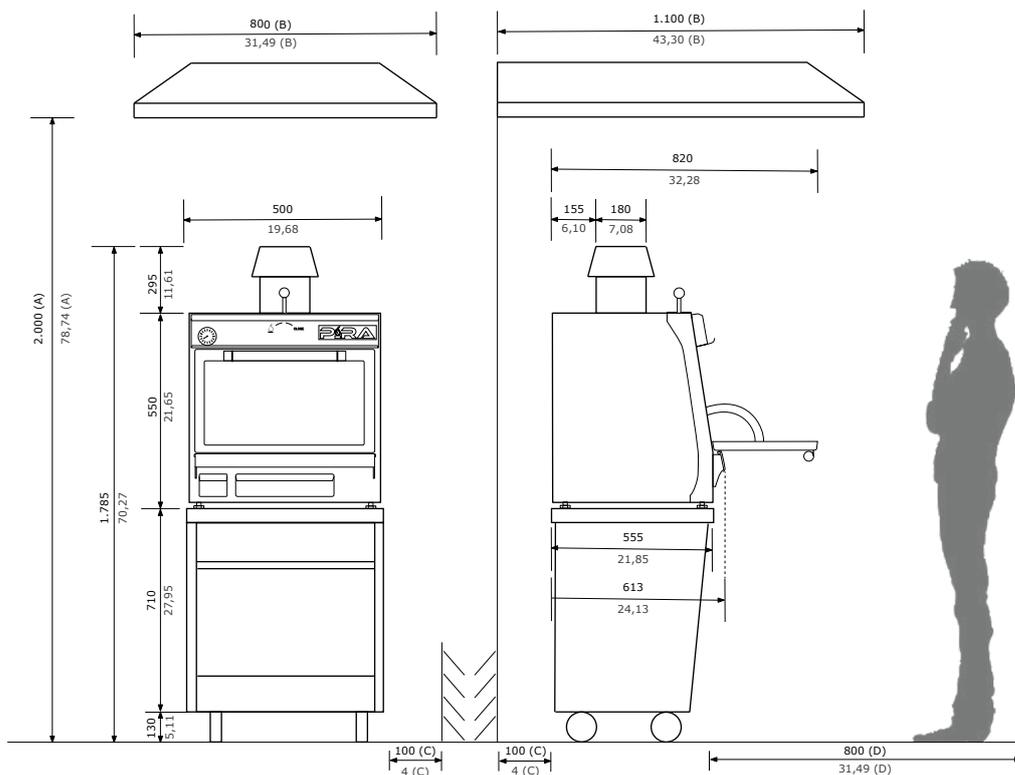
# PIRA 50 Lux AB

## Réf. 400.102

 45 convives



Nombre de gradins	5
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	30 kg/h
Charge maximale de charbon	1,5 kg
Dimensions de la grille	385 x 465 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 2/3
Poids net	101 kg
Puissance équivalente	2,0 kW



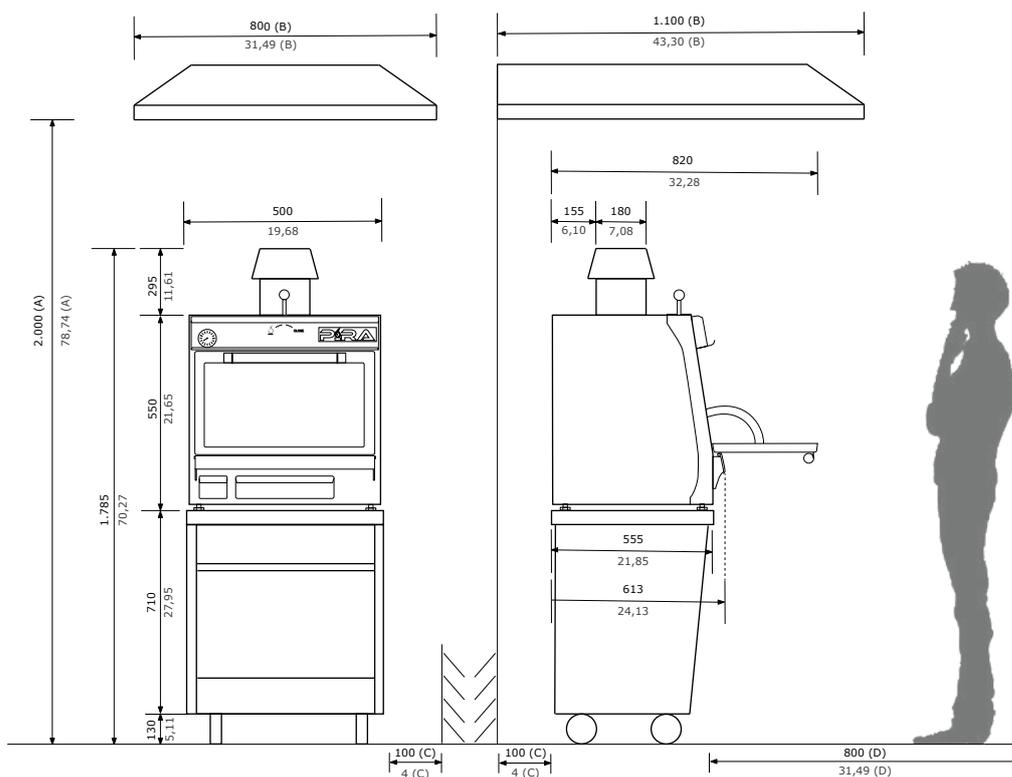
# PIRA 50 Black AB

Réf. 400.101

 45 convives



Nombre de gradins	5
Temps d'allumage	30 min
Production moyenne	30 kg/h
Charge maximale de charbon	1,5 kg
Dimensions de la grille	385 x 465 mm
Capacité plateaux GN par grille	1xGN 2/3
Poids net	101 kg
Puissance équivalente	2,0 kW





PIRA 50 Lux AB.

Rakel Cernicharo, Rest. Karak.  
Valence. PIRA 50 Black AB.



## ACCESSOIRES INCLUS FOURS HOME



Grille à tiges

Réf : 900 040  
Dim : 385 x 465



Kit chem. 180 mm  
court ouvert

Réf : 759 010  
Hauteur : 250 mm



Tisonnier

Réf : 950 000  
Longueur : 490 mm



Pinces

Réf : 950 011

La série Silver  
intègre une  
deuxième pince :

Réf : 950 004  
Longueur : 400 mm



# ACCESSOIRES EN OPTION FOURS HOME



Régulateur de  
température 50 AB

Réf : 920 040



Table 50 Lux

Réf : 770 240



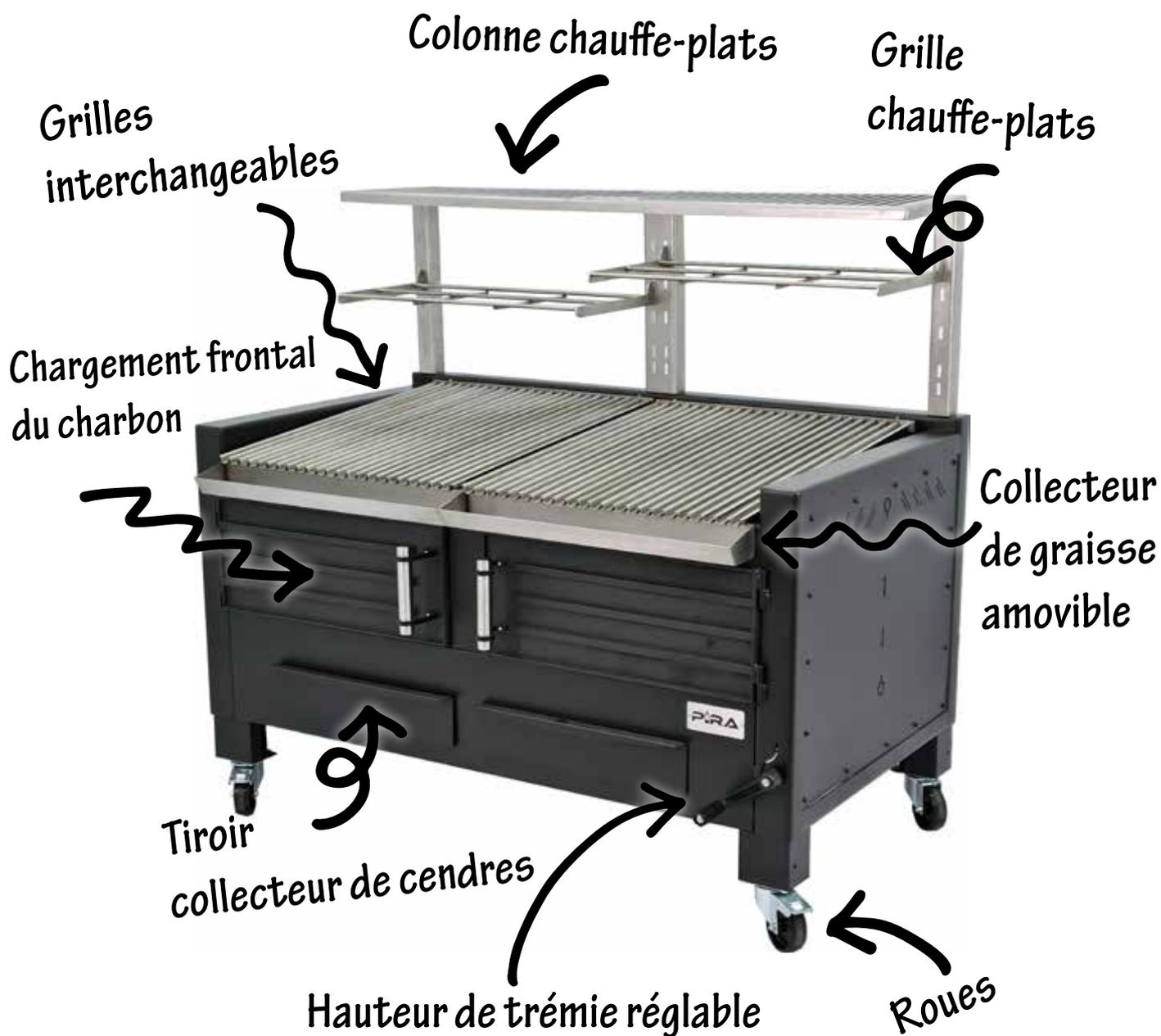
Table 50 Silver

Réf : 770 340

Martín Bado. Barcelone.  
PIRA 50 Silver AB.



## NOS BARBECUES



**Caractéristiques :** intérieur en fonte, hauteur réglable de la trémie de charbon, parois et fonds isolés, grilles amovibles, collecteur de graisse amovible, tiroir collecteur de cendres, roues en nylon, temps d'allumage de 30 minutes, température de travail de 180 °C à 350 °C.

**Inclus :** pinces, tisonnier, grille cannelée (1 unité pour M80 et 2 unités pour M120 et M150).

Grâce à leurs caractéristiques structurelles uniques, ces barbecues sont les préférés des utilisateurs.

La trémie à charbon est relevable pour faciliter le chargement du charbon pendant le service et aussi pour contrôler l'intensité du feu.

Les barbecues Pira s'adaptent à tous les besoins en raison de leurs multiples tailles et différents types de grilles : grilles cannelées, grilles à tiges, planchas, grilles à paella, grilles rotatives pour rôtissoires ou restaurants argentins, broches pour rodizio, yakitori, saté...



Martín Berasategui, Rest. Martín Berasategui, Oria-Lasarte. BBQ M150.

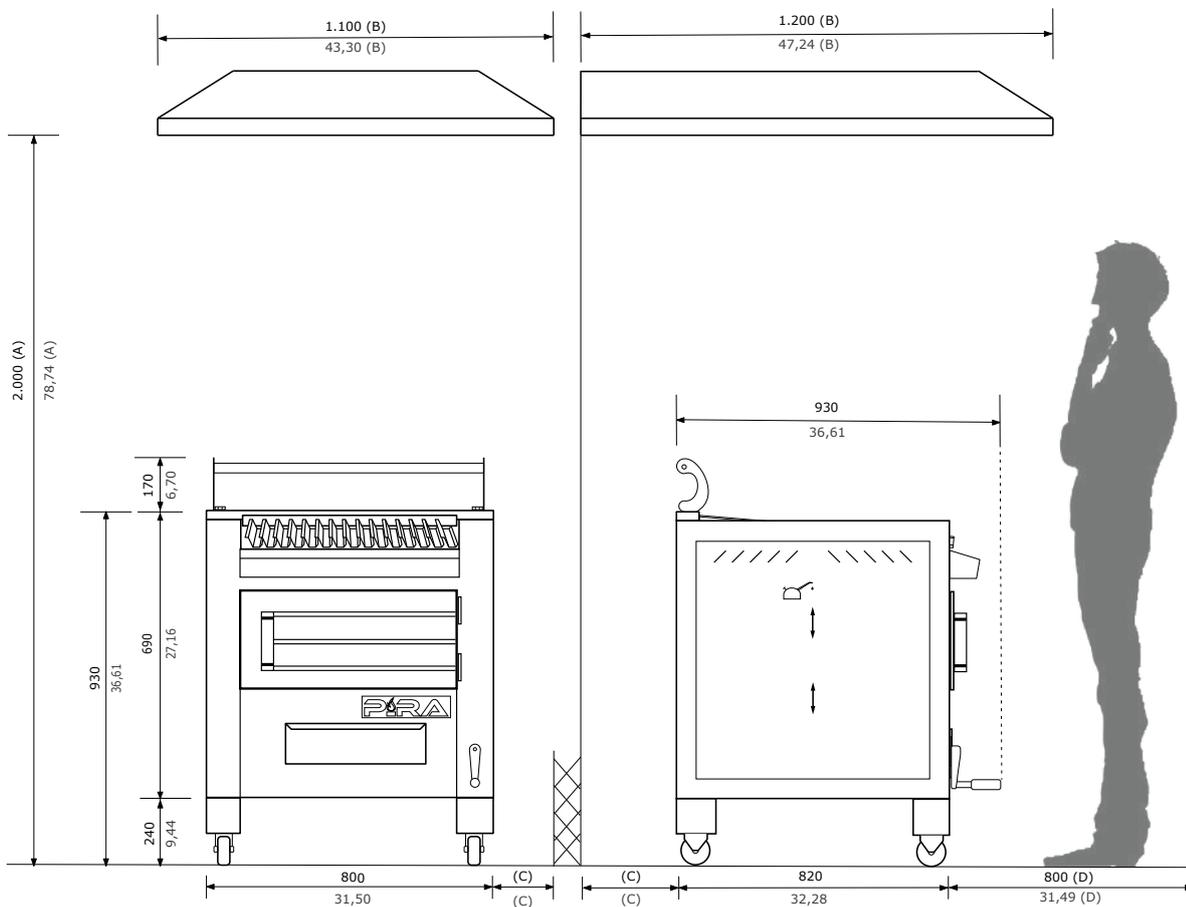
# BBQ M80

## Réf. 800.000

 100 convives



Production moyenne	40 kg/h
Consommation maximale de charbon	5-7 kg par service
Poids net	240 kg
Puissance équivalente	3,5 kW



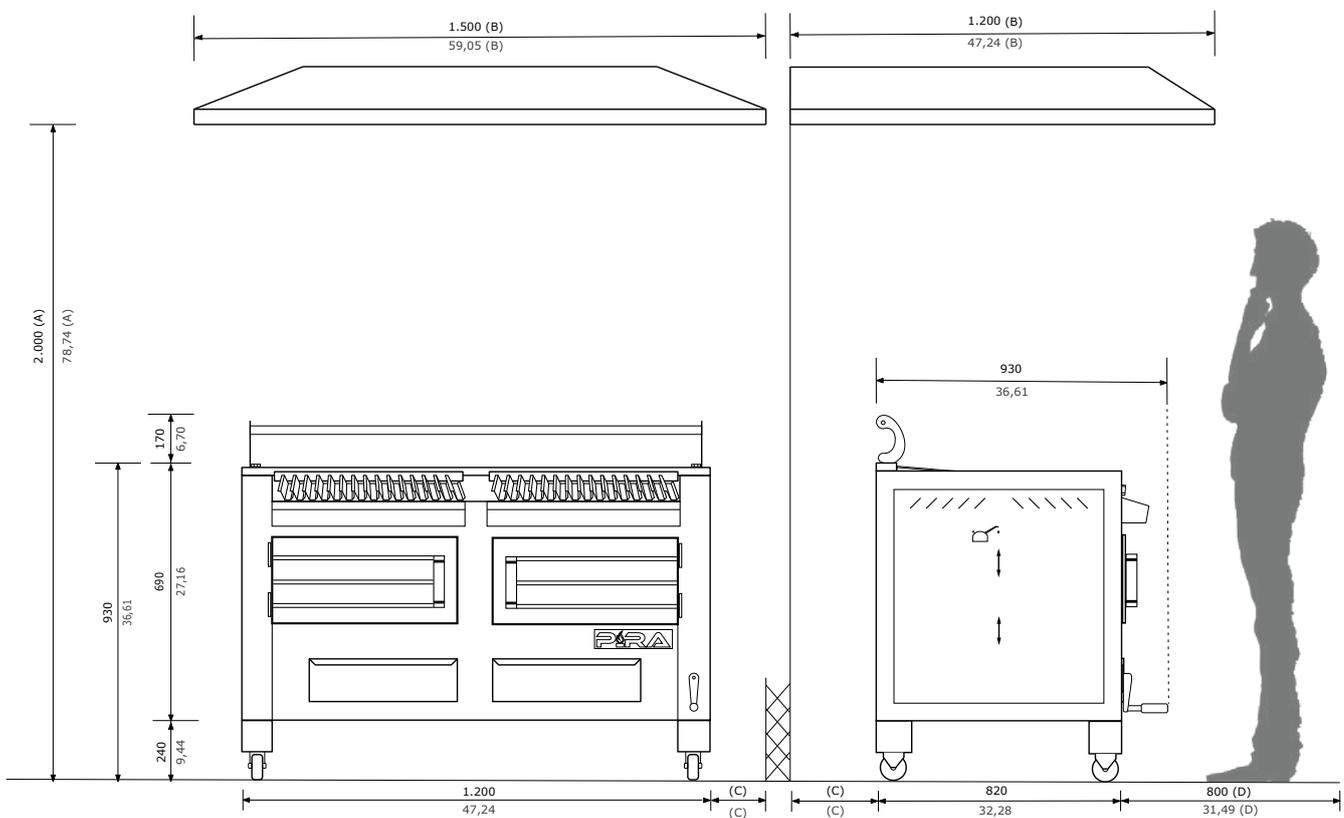


# BBQ M120

## Réf. 120.000

 170 convives

Production moyenne	68 kg/h
Consommation maximale de charbon	10-14 kg par service
Poids net	366 kg
Puissance équivalente	5,5 kW



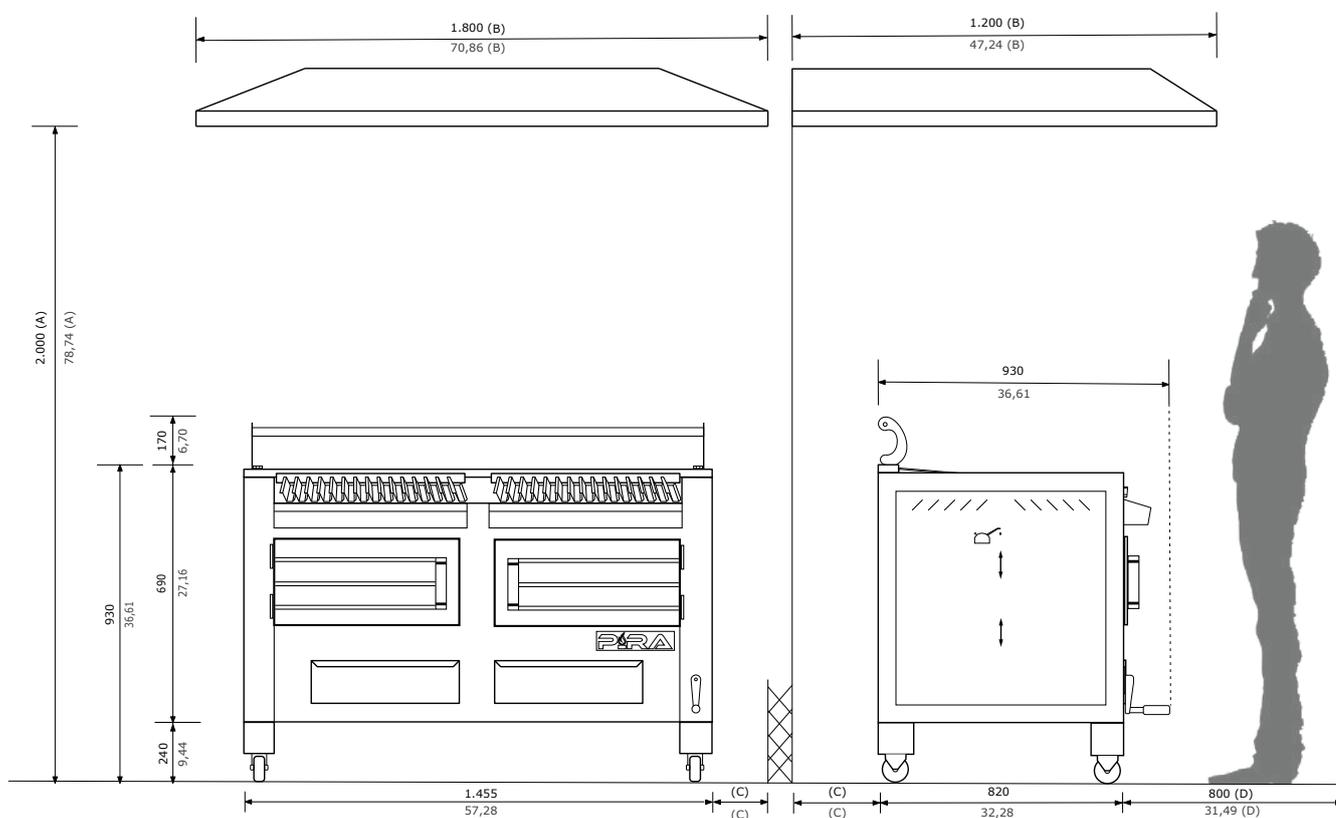
# BBQ M150

## Réf. 160.000

 200 convives



Production moyenne	80 kg/h
Consommation maximale de charbon	10-14 kg par service
Poids net	410 kg
Puissance équivalente	7 kW





Paolo Parisi. Rest. L'Aia della Baronessa.  
Salerne. BBQ M80 et BBQ M120.



# ACCESSOIRES INCLUS SÉRIE BBQ



Pinces

Réf : 950 011



Tisonnier

Réf : 950 001  
Longueur : 650 mm.



Grille cannelée

Réf : 901 022  
Mod : M80 (x1)  
M150 (x2)  
Dim : 620 x 780

Réf : 901 023  
Mod : M120 (x2)  
Dim : 495 x 780



# ACCESSOIRES EN OPTION SÉRIE BBQ



Grille à tiges  
M80 / M150  
Réf : 900 022  
Dim : 620 x 730



Grille à tiges  
M120  
Réf : 900 023  
Dim : 495 x 730



1/2 grille à tiges  
M80 / M150  
Réf : 900 222  
Dim : 310 x 730



Plancha  
M80 / M150  
Réf : 901 024  
Dim : 620 x 780



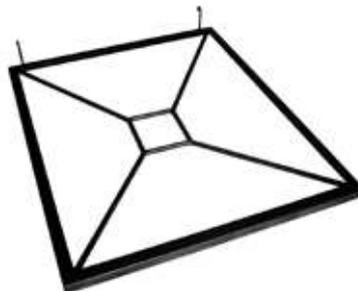
Plancha  
M120  
Réf : 901 034  
Dim : 495 x 780



1/2 plancha  
M80 / M150  
Réf : 901 224  
Dim : 310 x 780



1/2 grille cannelée  
M80 / M150  
Réf : 901 222  
Dim : 310 x 780



Support à paella  
M80 / M150  
Réf : 902 044  
Dim : 620 x 730



Support à paella  
M120  
Réf : 902 045  
Dim : 495 x 730



Supp. brochettes  
M80 / M150  
Réf : 905 001  
Capacité : 10 unités



Supp. brochettes  
M120  
Réf : 905 002  
Capacité : 7 unités



Brochette  
Réf : 905 000  
Longueur : 850 mm



Support rôtissoire  
Réf : 904 001



Poignée aux.  
rôtissoire  
Réf : 904 002



Rôtissoire M80  
Réf : 903 000  
Dim : 700 x 320



Rôtissoire M120  
Réf : 904 101  
Dim : 1 050 x 320



Rôtissoire M150  
Réf : 904 000  
Dim : 1 300 x 320



Colonne  
chauffe-plats M80  
Réf : 920 080



Colonnes  
chauffe-plats M120  
Réf : 920 320



Colonnes  
chauffe-plats M150  
Réf : 920 150



Grille  
chauffe-plats M80  
Réf : 920 081  
Dim : 702 x 320



Grille  
chauffe-plats M120  
Réf : 920 321  
Dim : 540 x 320



Grille  
chauffe-plats M150  
Réf : 920 322  
Dim : 660 x 320



Table latérale Lux  
Réf : 909 000  
Dim : 810 x 350



Table latérale Silver

Réf. : 909 050  
Dim : 810 x 350

# NOS COMBI LUX



**Caractéristiques :** rilles trémie en fonte, hauteur réglable sur les grilles latérales, colonne chauffe-plats, parois et fonds isolés, grilles amovibles permettant de pouvoir cuisiner avec de multiples combinaisons, collecteur de graisse amovible, tiroir collecteur de cendres, roues en nylon, temps d'allumage de 30 minutes, température de travail de 180 °C à 350 °C.

**Inclus :** pinces, tisonnier, grille à tiges côté, grille cannelée côté, grille à tiges centre (modèle 150 uniquement) et plancha centrale (modèle 150 uniquement).

Le barbecue à charbon Combi Lux est le résultat de diverses demandes, préoccupations et commentaires de tous les #piralovers, qui avaient besoin de créer encore plus de spectacle en cuisine tout en conservant la polyvalence et la fonctionnalité des barbecues de la SÉRIE BBQ.

Les grilles latérales sont relevables permettant ainsi de pouvoir régler l'intensité de la braise. Elles sont dotées d'une colonne chauffe-plats centrale. Ce barbecue est conçu pour être posé contre un mur, mais aussi en « îlot ».

Comme avec le reste des barbecues au charbon de PIRA, les possibilités sont multiples : grilles cannelées, grilles à tige, plancha, grilles rotatives, broches pour rodizio, yakitori, saté ou pour la cuisson de poulets.



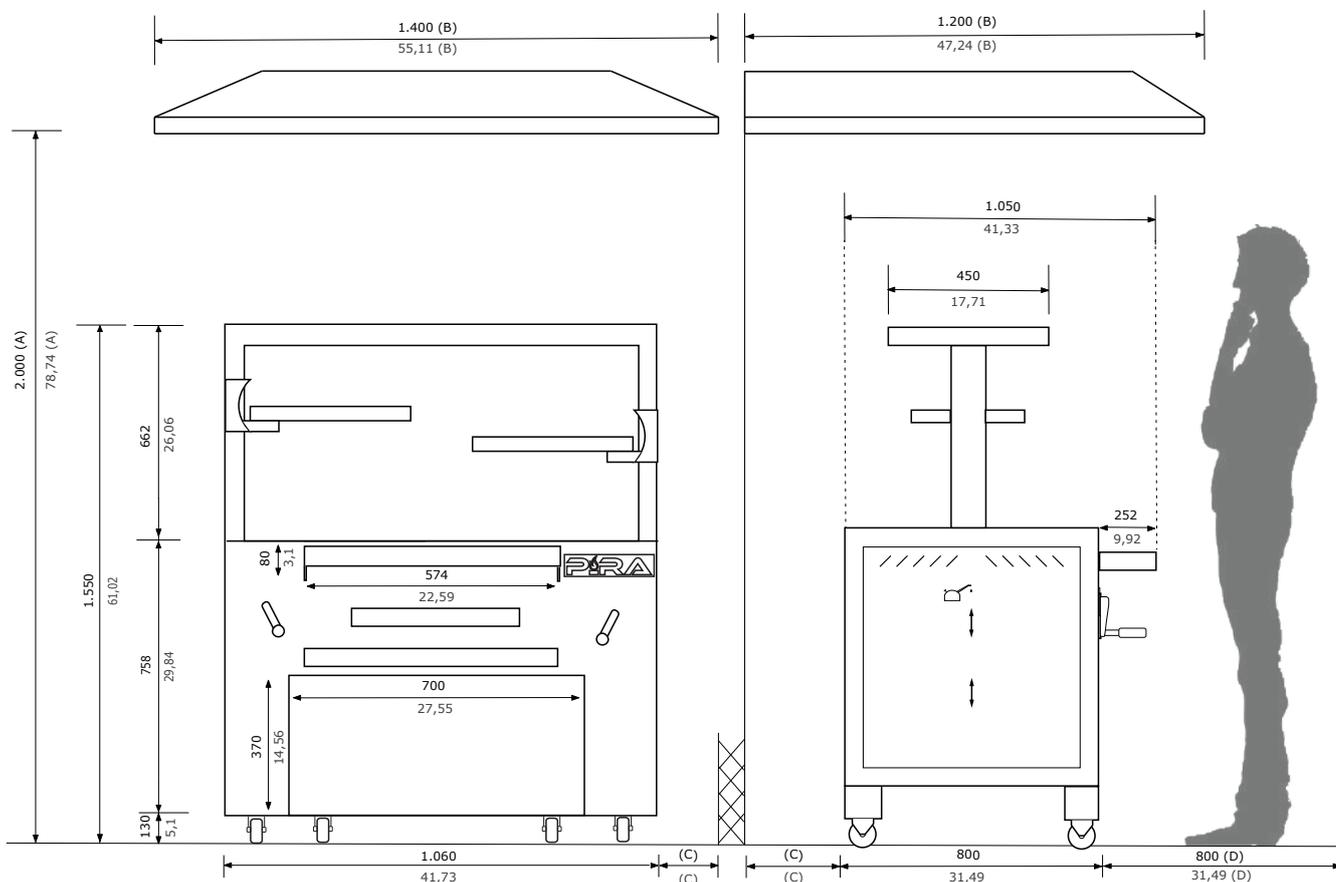
# COMBI LUX 110

Réf. 140.002

 135 convives



Production moyenne	50 kg/h
Consommation maximale de charbon	7-10 kg par service
Poids net	285 kg
Puissance équivalente	4 kW



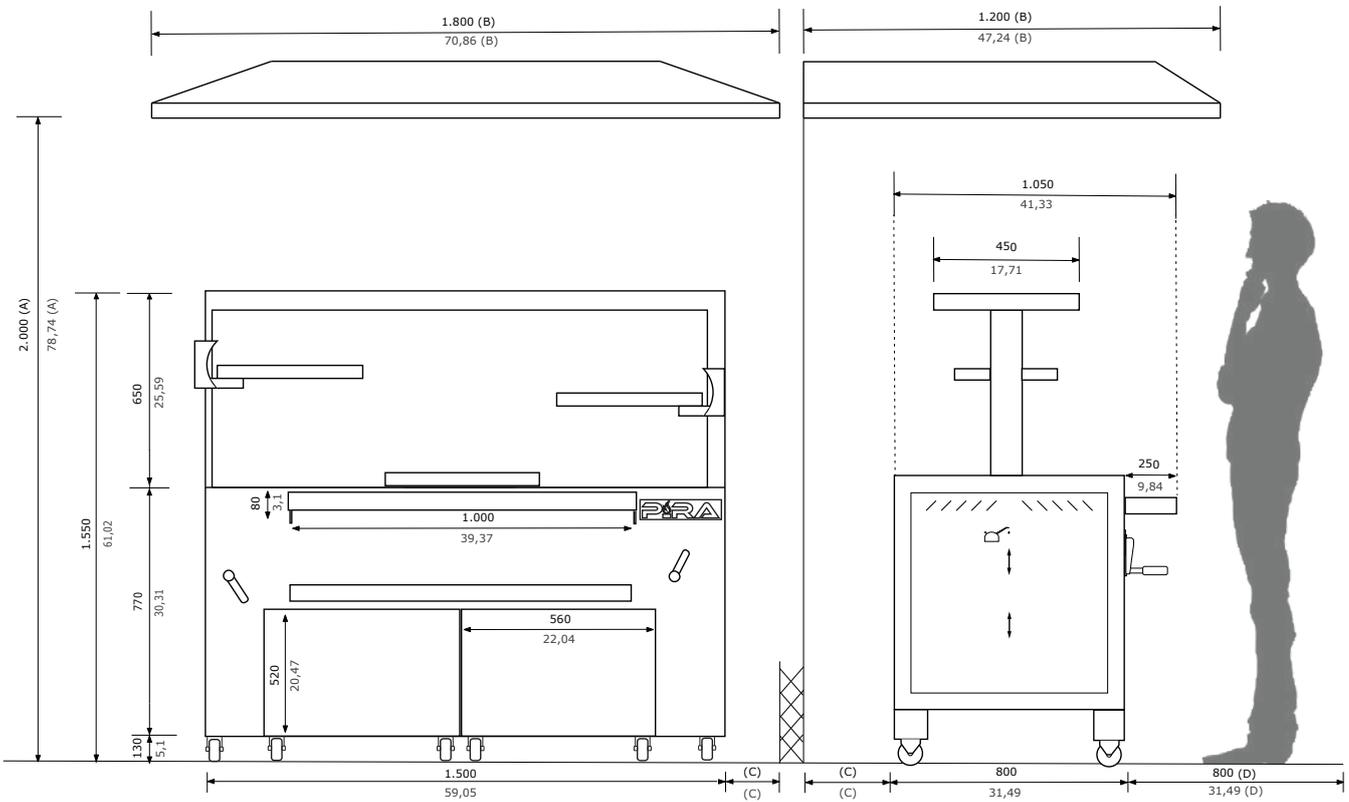


# COMBI LUX 150

## Réf. 140.000

 200 convives

Production moyenne	80 kg/h
Consommation maximale de charbon	14 kg par service
Poids net	335 kg
Puissance équivalente	6 kW



# ACCESSOIRES INCLUS COMBI LUX



Pinces

Réf : 950 011



Tisonnier

Réf : 950 001  
Longueur : 650 mm



Grille tiges côté

Réf : 900 140



Grille cannelée côté

Réf : 901 140



Grille tiges centre  
(Combi Lux 150  
uniquement)

Réf : 900 141



Plancha centrale  
(Combi Lux 150  
uniquement)

Réf : 960 140



# ACCESSOIRES OPTIONNELS COMBI LUX



Supp. brochettes

Réf : 965 123  
Capacité : 7 unités



Brochettes

Réf : 955 141  
Longueur : 740 mm



Brochettes poulet

Réf : 955 140  
Longueur : 740 mm



Rôtissoire 110

Réf : 904 142



Rôtissoire 150

Réf : 904 141



Tiroir à charbon 110

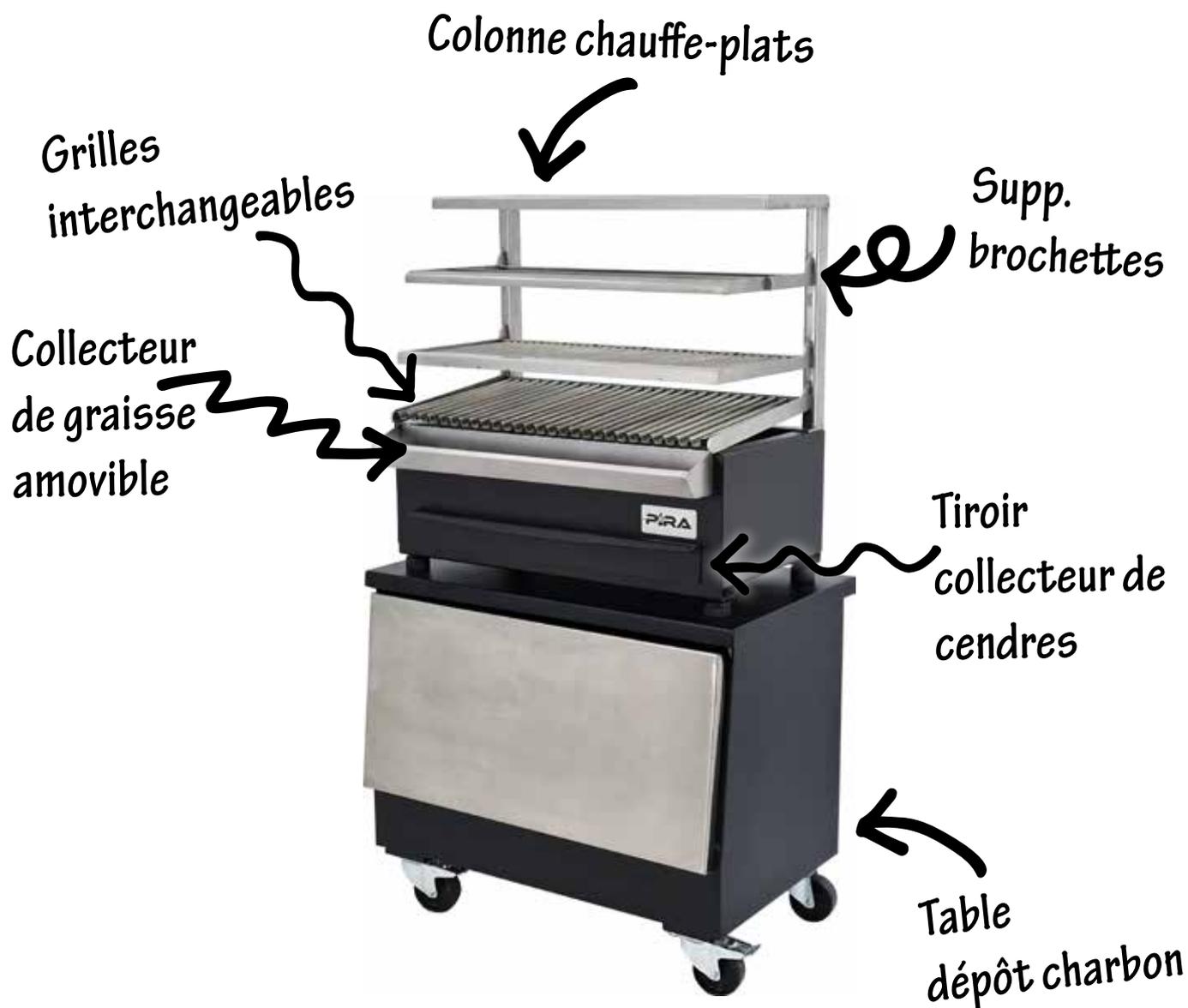
Réf : 904 143



Tiroir à charbon 150

Réf : 904 140





**Caractéristiques :** intérieur en brique réfractaire, trémie en fonte de fer, colonne à 5 positions, étagère supérieure fixe chauffe-plats, tiroir collecteur de graisse amovible, tiroir collecteur de cendres, pieds en métal, temps d'allumage de 30 minutes, température de travail de 180 °C à 350 °C.

## Inclus :

Basique : pinces, tisonnier, support pour brochettes.

Complet : pinces, tisonnier, support pour brochettes, brochette simple, brochette double, grille à tige, grille cannelée.

La ligne SERIES ESP combine le meilleur de la grillade traditionnelle japonaise avec d'autres styles de barbecues (brochettes, espetos, pinchos, grille à tiges, grilles cannelées, etc.).

Les appareils sont équipés d'une colonne à positions multiples pour régler la hauteur des grilles, ce qui facilite le contrôle de la cuisson à la braise. Le support pour brochettes présente une barre longitudinale qui peut être ajustée pour utiliser différentes tailles de brochettes, selon les souhaits du client.

En tant qu'accessoires, ils disposent d'une table de support équipée de roues, d'une étagère et d'une porte en acier inoxydable, qui peut également être utilisée comme table de travail pratique.



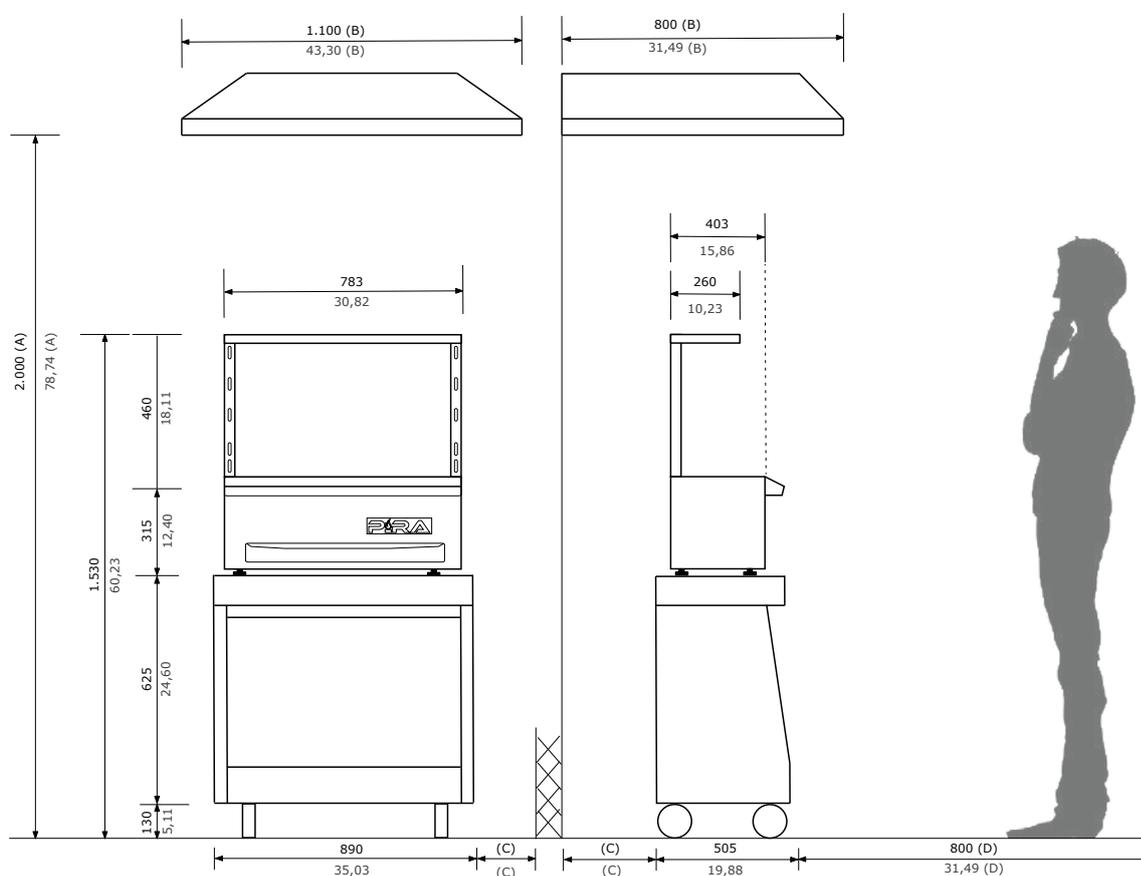
# ESP80 Lux Basic

## Réf. 350.000

 50 convives



Production moyenne	20 kg/h
Consommation maximale de charbon	2,5-3,5 kg par service
Poids net	111 kg
Puissance équivalente	2 kW



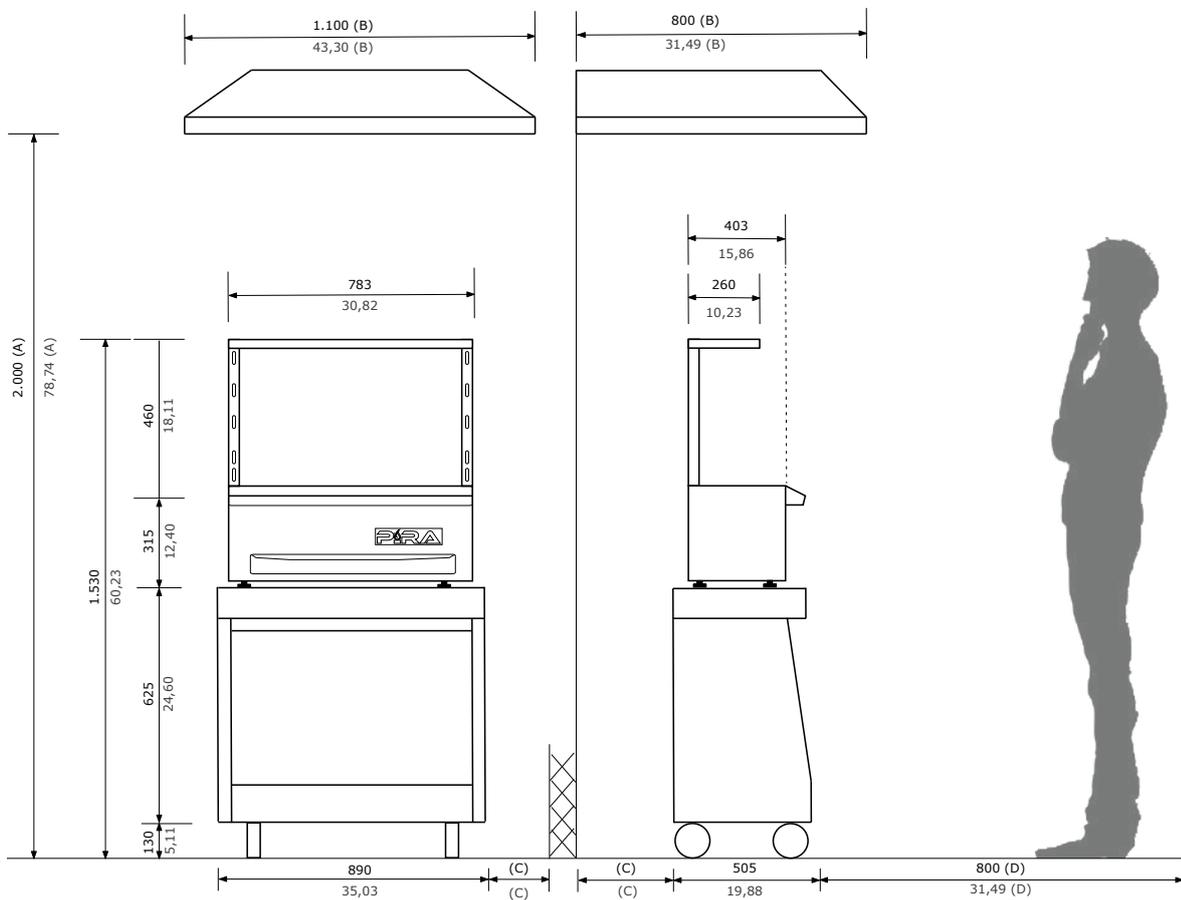


# ESP80 Lux Complet

Réf. 350.099

 50 convives

Production moyenne	20 kg/h
Consommation maximale de charbon	2,5-3,5 kg par service
Poids net	126 kg
Puissance équivalente	2 kW



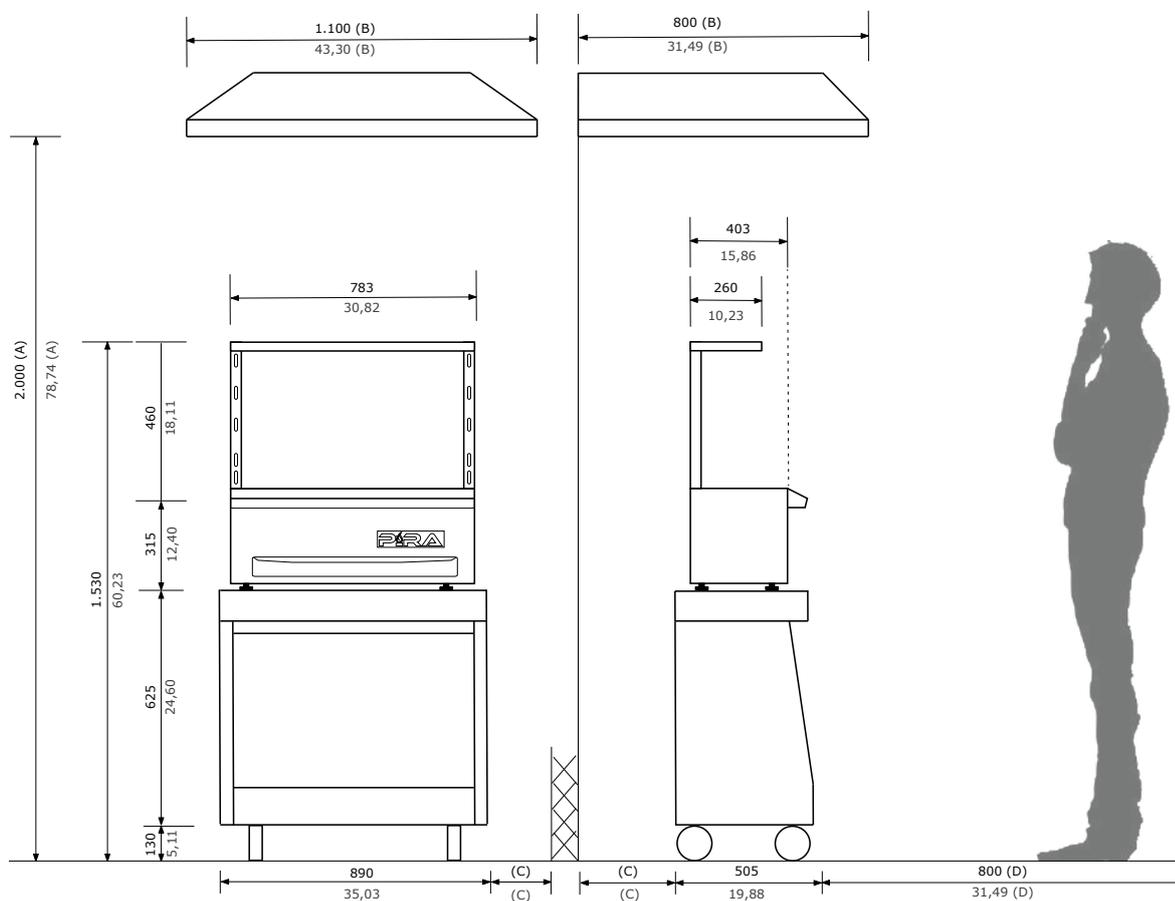
# ESP80 Silver Basic

## Réf. 350.101

 50 convives



Production moyenne	20 kg/h
Consommation maximale de charbon	2,5-3,5 kg par service
Poids net	111 kg
Puissance équivalente	2 kW

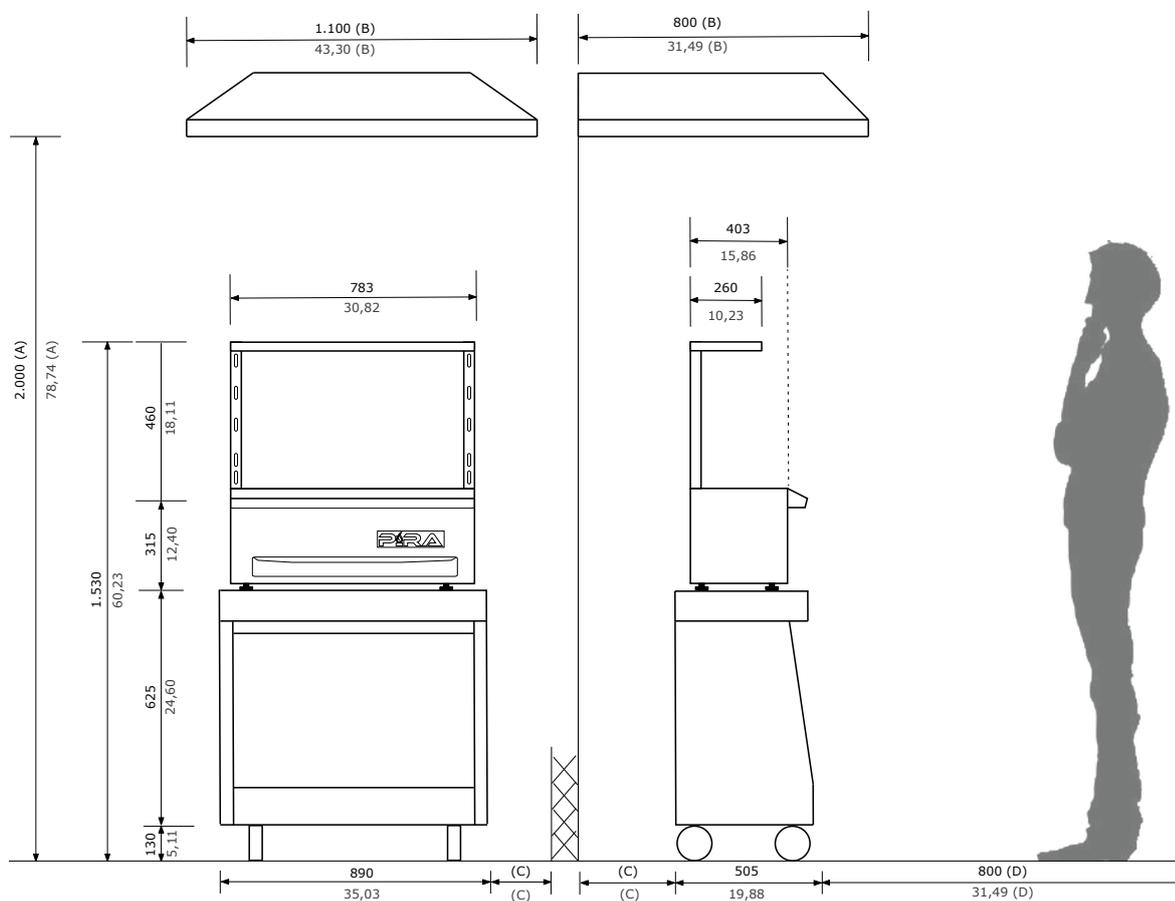




# ESP80 Silver Complet Réf. 350.100

 50 convives

Production moyenne	20 kg/h
Consommation maximale de charbon	2,5-3,5 kg par service
Poids net	126 kg
Puissance équivalente	2 kW



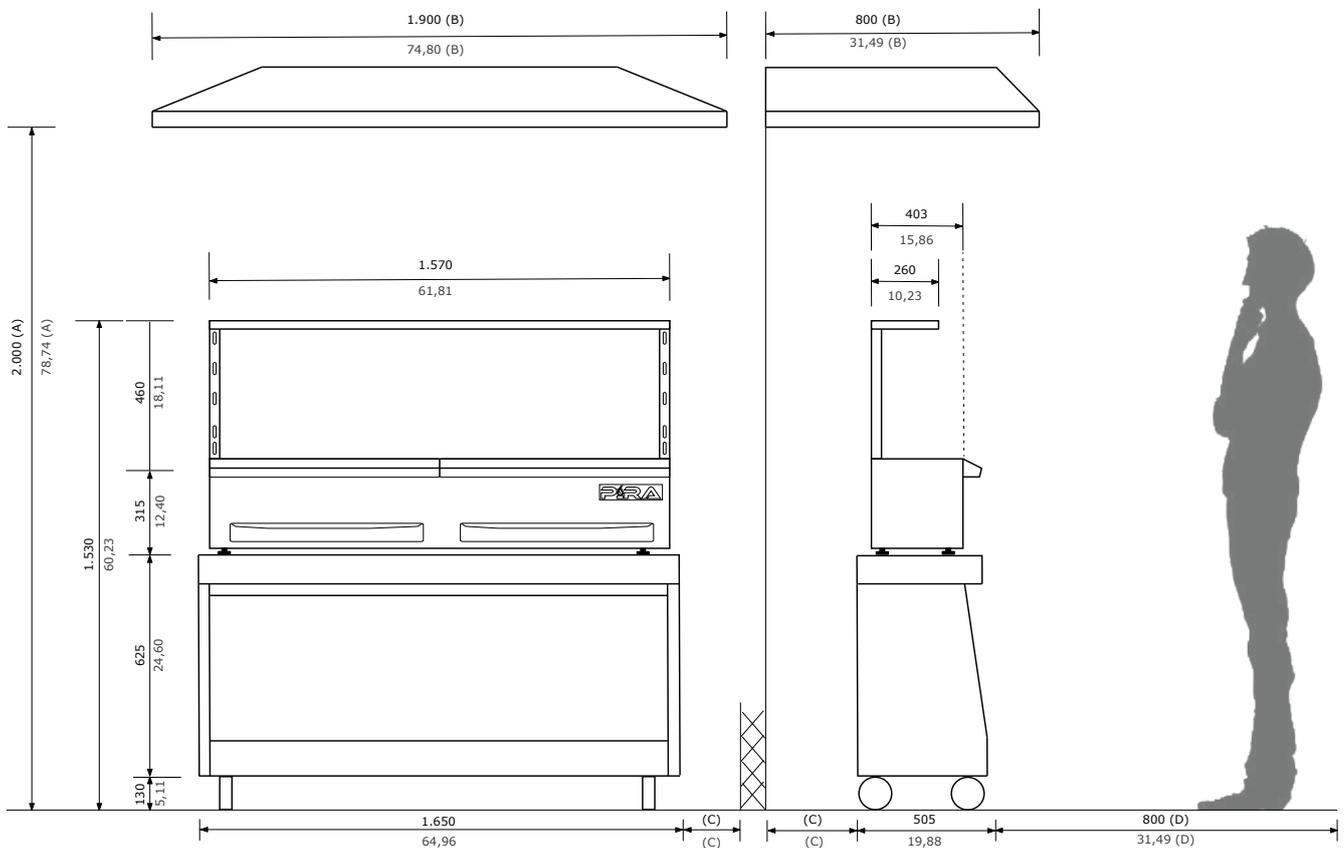
# ESP160 Lux Basic

## Réf. 353.500

 100 convives



Production moyenne	40 kg/h
Consommation maximale de charbon	5-7 kg par service
Poids net	175 kg
Puissance équivalente	4 kW



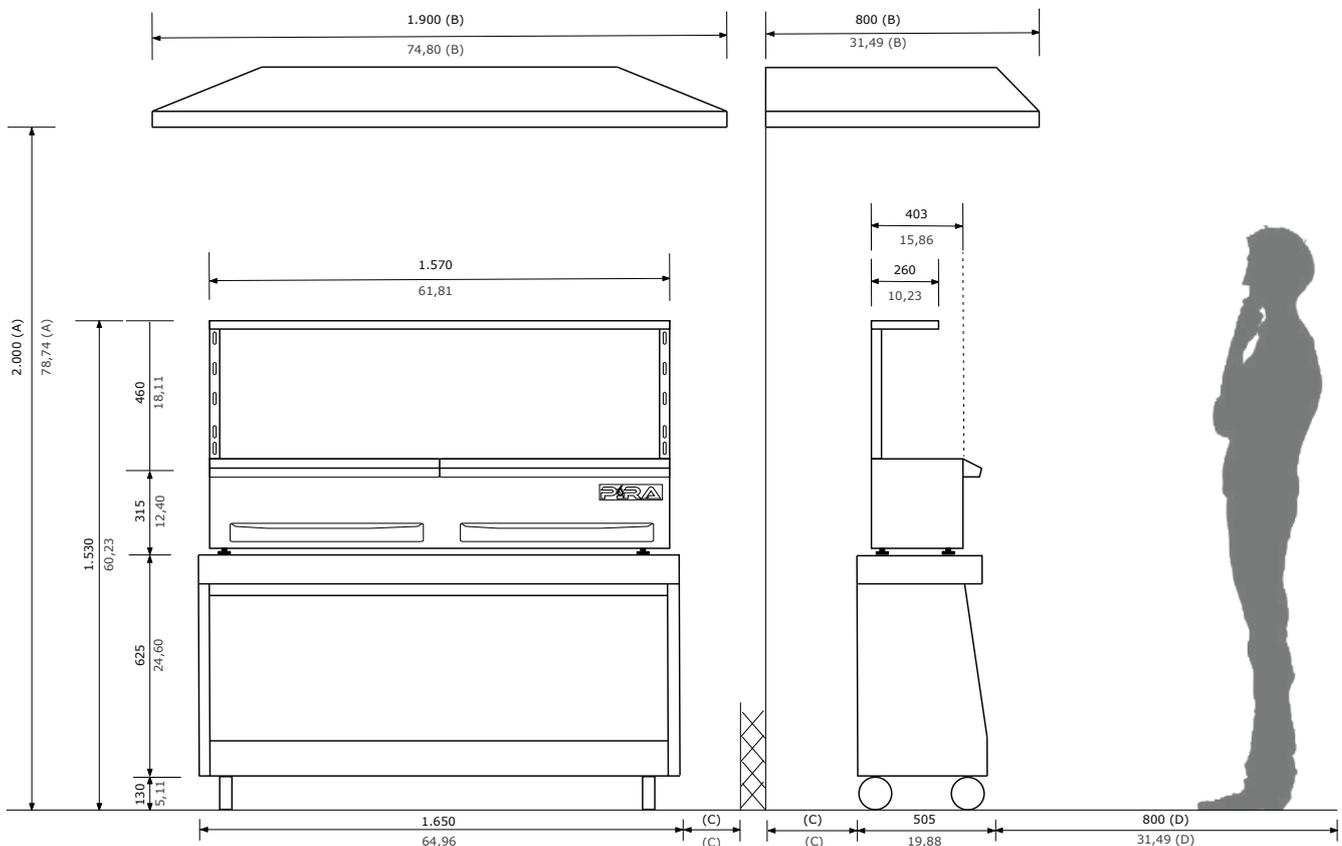
# ESP160 Lux Complet

Réf. 353.599



 100 convives

Production moyenne	40 kg/h
Consommation maximale de charbon	5-7 kg par service
Poids net	190 kg
Puissance équivalente	4 kW



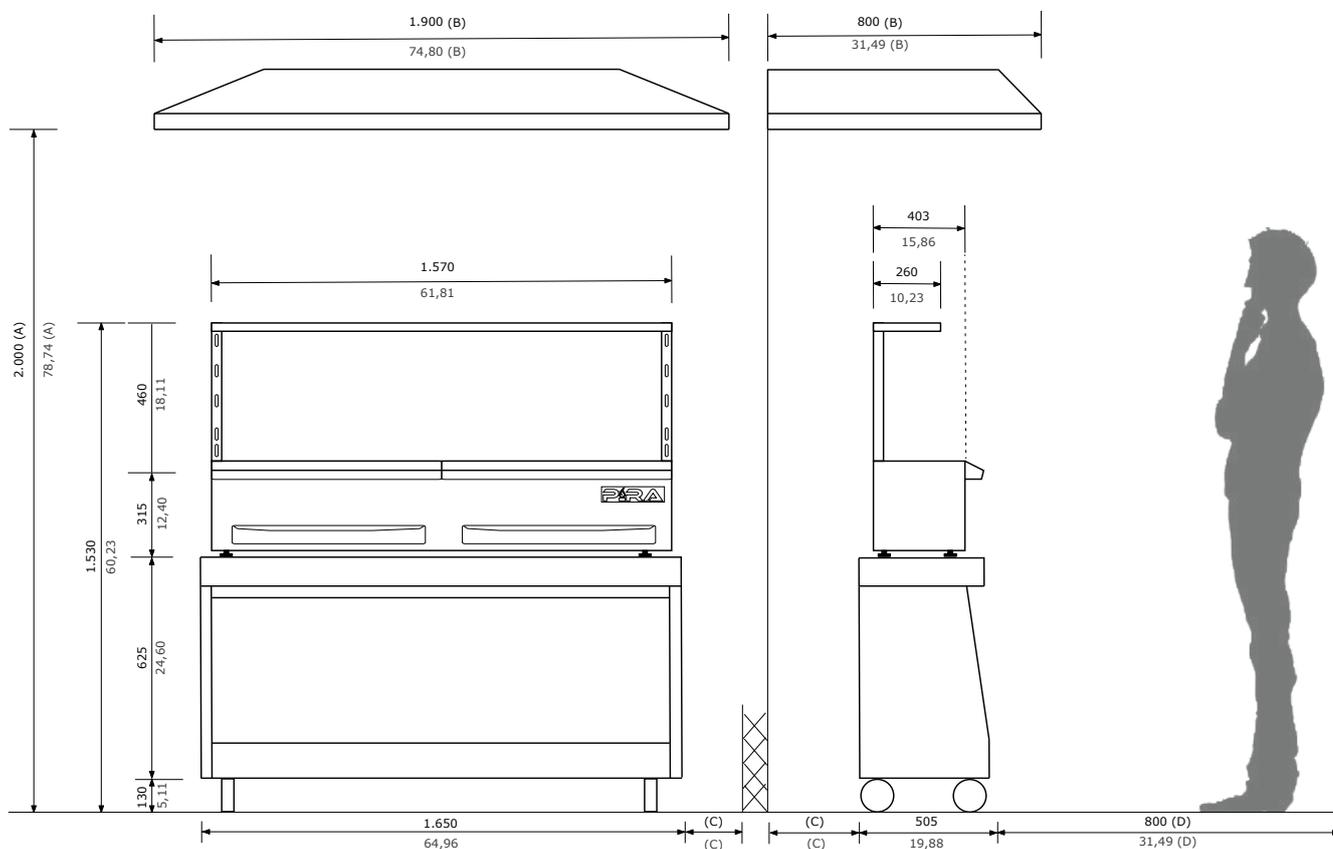
# ESP160 Silver Basic

Réf. 353.601

 100 convives



Production moyenne	40 kg/h
Consommation maximale de charbon	5-7 kg par service
Poids net	175 kg
Puissance équivalente	4 kW



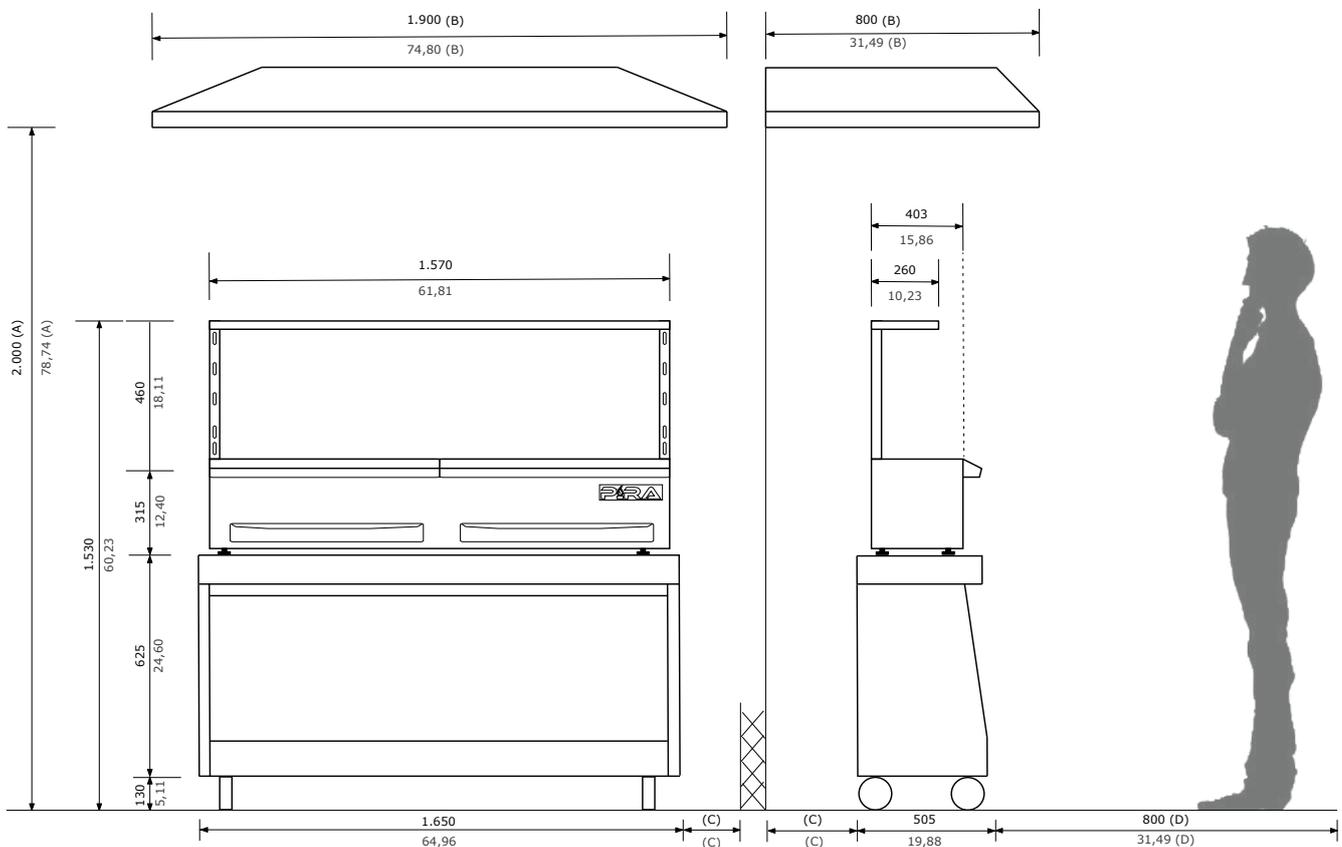
# ESP160 Silver Complet

## Réf. 353.600



 100 convives

Production moyenne	40 kg/h
Consommation maximale de charbon	5-7 kg par service
Poids net	190 kg
Puissance équivalente	4 kW



# ACCESSOIRES INCLUS ESPETEROS



Pinces  
Réf : 950 011



Tisonnier  
Réf : 950 001  
Longueur : 650 mm



Supp. brochettes  
80 (x1) / 160 (x2)  
Réf : 923 500



Brochette simple  
(complet uniquement)  
80 (x4) / 160 (x8)  
Réf : 923 501



Brochette double  
(complet uniquement)  
80 (x4) / 160 (x8)  
Réf : 923 511



Grille à tiges  
(complet  
uniquement)  
Réf : 923 515



Grille cannelée  
(complet  
uniquement)

Réf : 923 510



# ACCESSOIRES EN OPTION ESPETEROS



Table 80 Lux

Réf : 773 500



Table 80 Silver

Réf : 773 501



Barre Supp.  
brochettes  
Réf : 923 502



Table 160 Lux

Réf : 773 535



Table 160 Silver

Réf : 773 536



Avec les brasiers Pira, vous obtiendrez toute la braise dont vous avez besoin pour votre cuisine, à partir de bois ou de charbon de bois. Les brasiers sont spécialement conçus pour les restaurants avec des cuisines NON-STOP qui ne peuvent manquer de braises. Les brasiers Pira viennent également répondre aux besoins des cuisiniers les plus exigeants, qui ont besoin d'obtenir des braises à partir de bois sélectionnés et en quantités précises dans leur restaurant.

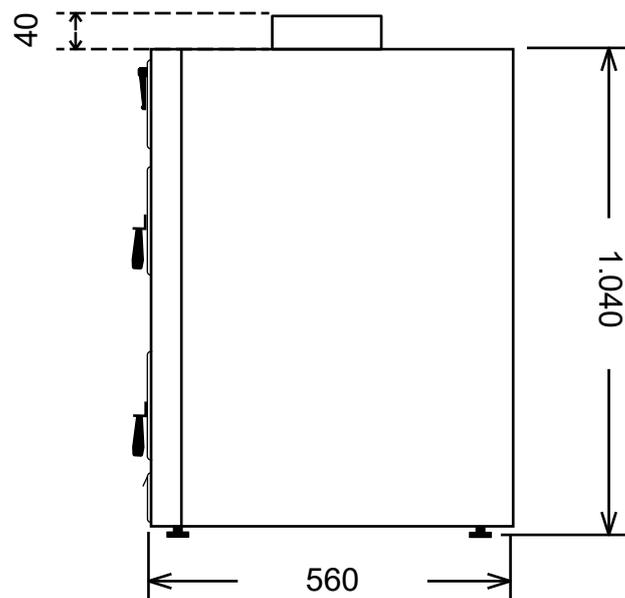
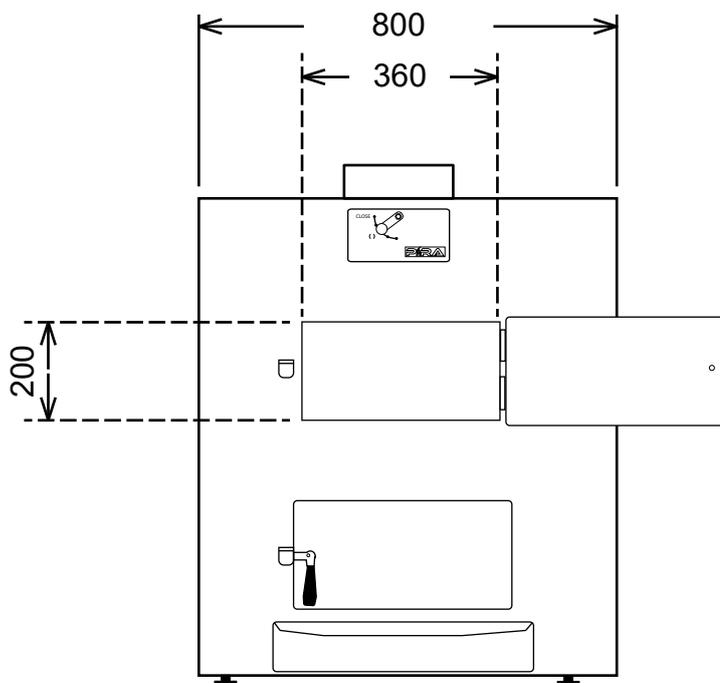
- Pare-flammes interne.
- Table d'appoint accessoire.
- Tisonnier.
- Régulateur de tirage.
- Chambre de combustion du bois.
- Chambre de combustion du charbon.
- Capacité de stockage de 15 kg de braises.



**BRA 80**  
**Réf. 580.080**



Sortie de fumée	180 mm.
Intérieur chambre supérieure	630 x 440 x 450 mm
Intérieur chambre inférieure	480 x 370 x 320 mm
Hauteur fond - porte	120 mm.
Portes	360 x 360 mm
Grille intérieure	130 x 130 mm



## ACCESSOIRES INCLUS BRA



Tisonnier

Réf : 950 001

Longueur : 650 mm

## ACCESSOIRES EN OPTION BRA



Table

Réf : 770 080



Rest. Marea. Murcia. BRA 80.

### CHARBON

Pira sélectionne les meilleurs charbons provenant de bois durs et à haut pouvoir calorifique. Avec très peu d'étincelle et un grand rendement (charbons à haute densité et sans humidité). Les calibres sont élevés pour obtenir un grill plus uniforme et plus stable pendant le service.

Nous offrons un charbon 100 % chêne vert ou du charbon 100 % acacia de Saint-Domingue. Sans être mélangés entre eux, ni avec d'autres charbons. Du charbon pur, tout simplement.

Le meilleur charbon pour le meilleur four.

Il existe de nombreux charbons, mais ils ne sont pas de PIRA.



## Caractéristiques :

- Charbons purs, sans mélange.
- Sacs de 15 kg.
- Très haut pouvoir calorifique, triplant celui du bois normal. Entre 30 000 et 33 000 kJ/kg environ pour le charbon de chêne vert. Entre 32 000 et 36 000 kJ/kg environ pour le charbon d'acacia de Saint-Domingue (à titre de référence, le bois a un pouvoir calorifique entre 12 000 et 21 000 kJ/kg).
- Granulométrie spéciale pour usage professionnel (permet d'éviter de recharger pendant le service). Le charbon d'acacia de Saint-Domingue a une granulométrie plus uniforme car il provient d'une sous-espèce encore à l'état de buisson.
- Longue durée : l'acacia de Saint-Domingue parvient à être 20 % supérieur au chêne vert. En contrepartie, le temps d'allumage est aussi plus long.
- Peu d'étincelles et moins de fumée.
- Les charbons sont les moins humides au monde. Entre 2 et 4 % pour le charbon de chêne vert. Autour de 2 % pour le charbon d'acacia de Saint-Domingue.
- Charbons de grande densité. Environ 900 kg/m<sup>3</sup> pour le chêne vert. Environ 1 000 kg/m<sup>3</sup> pour l'acacia de Saint-Domingue.
- Cendres inférieures à 1 %.

Référence	Description
990 001	Charbon 100 % chêne vert
990 002	Charbon 100 % acacia de Saint-Domingue



## USTENSILES EN ALUMINIUM

Pira Ovens a conçu et développé une ligne spécifique d'ustensiles en fonte d'aluminium pour fours à braise. Ces accessoires sont fabriqués de façon entièrement artisanale, avec la technique de coulée par gravité la plus avancée. La coulée par gravité assure une structure moléculaire ultra-résistante des pièces et par conséquent une résistance aux températures les plus élevées non comparables à celles fabriquées en série et par injection, qui sont exposées à des déformations.

Paco Roncero, Casino de Madrid,  
Madrid. Plateau GN 2/4 grill.





Plateau GN 1/1  
Hauteur : 2,5 cm

Réf : 931 125



Plateau GN 1/1  
Hauteur : 6,5 cm

Réf : 931 165



Plateau GN 2/3  
Hauteur : 6,5 cm

Réf : 932 365



Plateau GN 1/2  
Hauteur : 6,5 cm

Réf : 931 265



Plateau GN 1/2  
Hauteur : 2,5 cm

Réf : 931 225



Plateau GN 1/3  
Hauteur : 6,5 cm

Réf : 931 365



Plateau GN 1/3 lisse  
Hauteur : 2,5 cm

Réf : 931 325



Plateau GN 1/3 grill  
Hauteur : 2,5 cm

Réf : 931 326



Plateau GN 1/6  
Hauteur : 2,5 cm

Réf : 931 625



Plateau GN 2/4 grill  
Hauteur : 2,5 cm

Réf : 932 425



Poêle avec poignées  
16 cm Ø  
Hauteur : 4,5 cm  
Réf : 937 216



Poêle avec poignées  
20 cm Ø  
Hauteur : 4,5 cm  
Réf : 937 220



Poêle avec poignées  
24 cm Ø  
Hauteur : 4,5 cm  
Réf : 937 224



Poêle avec poignées  
28 cm Ø  
Hauteur : 4,5 cm  
Réf : 937 228



Cocotte avec poignées  
20 cm Ø  
Hauteur : 7 cm  
Réf : 937 420



Cocotte avec  
poignées 24 cm Ø  
Hauteur : 7 cm  
Réf : 937 424



Cocotte avec  
poignées 28 cm Ø  
Hauteur : 7 cm  
Réf : 937 428



Couvercle verre  
poignée inox  
16 cm Ø  
Réf : 936 016



Couvercle verre  
poignée inox  
20 cm Ø  
Réf : 936 020



Couvercle verre  
poignée inox  
24 cm Ø  
Réf : 936 024



Couvercle verre  
poignée inox  
28 cm Ø  
Réf : 936 028



## USTENSILES RUSTIQUES

Pira Ovens a conçu et développé une ligne d'ustensiles rustiques entièrement artisanaux. L'unique élément de fabrication pour cette ligne d'ustensiles est la terre. La meilleure des terres cuites, d'une très grande qualité réfractaire et sans éléments ferreux, garantissant ainsi une structure moléculaire inégalée. Plus on les utilise, plus ils durcissent, pouvant supporter des températures allant jusqu'à 1 000 degrés sans risquer de se casser.

Si vous souhaitez donner une image plus rustique et authentique de la braise, cette ligne d'ustensiles est faite pour vous.





Casserole rustique  
12 cm Ø

Réf : 940 012



Casserole rustique  
15 cm Ø

Réf : 940 015



Casserole rustique  
20 cm Ø

Réf : 940 020



Casserole rustique  
25 cm Ø

Réf : 940 025



Casserole rustique  
30 cm Ø

Réf : 940 030



Casserole rustique  
35 cm Ø

Réf : 940 035



Casserole rustique  
36 cm Ø

Réf : 940 036



Casserole rustique  
40 cm Ø

Réf : 940 040

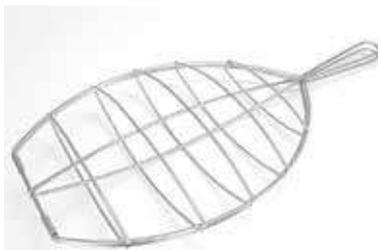
# CAGES

Les cages à rôtir sont idéales pour la cuisson à la braise des aliments de petite taille comme les gambas, les légumes et toutes sortes de champignons. Elles sont conçues pour pouvoir être retournées à l'aide des pinces fournies avec les fours. Avec les grilles à dorade et à turbot de Pira, vous pouvez rôtir toutes sortes de poissons entiers dans votre four ou votre barbecue sans avoir besoin de pinces et avec l'assurance de ne pas casser la pièce en la retournant. Faciles à manipuler et sans pieds. Idéales pour rôtir le poisson sur le grill au style de Getaria.



Cage

Réf : 950 030  
Dim : 300 x 260 x 60



Grille à turbot

Réf : 950 020  
Dim : 580 x 300 x 40



Grille à dorade

Réf : 950 010  
Dim : 540 x 180 x 40





Paco Roncero, Casino de Madrid, Madrid.



Si vous avez des questions ou si vous avez besoin de plus d'informations  
n'hésitez pas à nous contacter :

**info@piraovens.com**

Le contenu du catalogue est susceptible d'être modifié.  
Les données techniques sont valides sauf erreur typographique.  
Avril 2024.

Légende des dimensions d'installation :

- (A) Hauteur minimale recommandée de la hotte aspirante
- (B) Dimensions minimales recommandées de la hotte aspirante
- (C) Distance minimale avec les éléments
- (D) Espace de travail recommandé pour le cuisinier

millimètres / pouces

# PIRA

THE CHARCOAL OVENS COMPANY



Carretera Llobatona 30  
08840 Viladecans



(+34) 936 373 174



(+34) 680 586 823



[www.piraovens.com](http://www.piraovens.com)



[info@piraovens.com](mailto:info@piraovens.com)