THE CHARCOAL OVENS COMPANY

CHARCOAL ASADO COOKING GRILLADE

HOLZKOHLEOFEN BRASA FORNI

FORNS FOUR HORNOS

GRILL PINCHO ESPETEROS SHLIK BBQ

ROBATA

GASTROFIRE

www.gastrofire.com

2018

HOLZKOHLE ÖFEN UND BBQ KATALOG

04/2018

HOLZKOHLEÖFEN

8 PIRA-70 LUX
12 PIRA-70 XL LUX
16 PIRA-80 LUX
20 PIRA-90 LUX
24 PIRA-120 LUX
28 PIRA-90 D LUX
10 PIRA-70 LUX ED
14 PIRA-70 XL LUX ED
18 PIRA-80 LUX ED
22 PIRA-90 LUX ED
26 PIRA-120 LUX ED

BARBECUES-ROBATA-KOHLEAUFBEREITER

32 BBQ-M80
34 BBQ-M120
36 BBQ-M150
40 ESP-80
42 ESP-160
44 BRA-60 BRA-80

GESCHIRR-KOCH-ZUBEHÖR

46 KOCH-UND BRATGESCHIRR
50 ZUBEHÖR

GEBRAUCH-ANWENDUNG

54 OFEN AUSWAHL, ENTNAHME (EXTRACTION) UND VERWENDUNGTIPPS

GASTROFIRE
www.gastrofire.com

Seit 1984 produzieren wir Holzkohleöfen und BBQs. Wir helfen Ihnen diesen einmaligen und traditionellen Geschmack und Geruch des Grillens in Ihr Restaurant zu bringen. Bei uns finden Sie erstklassige Koch- und Bratöfen mit Holzkohlebeheizung für die professionelle Küche in höchster Qualität zum besten Marktpreis!

Wir bieten Ihnen zwei Geräte in einem! Unsere Geräte stellen die perfekte Kombination aus einem Grill und einem Ofen dar. Unsere Holzkohle-Öfen und Holzkohlegrills funktionieren perfekt mit Holzkohle, aber Sie können auch kleine Holzstücke hinzugeben. Elektrische oder gasbetriebene Anschlüsse sind nicht notwendig! Unsere Pira Öfen und Grills sind die perfekten Geräte, um den traditionellen Grill-geschmack und -geruch, perfektes Aroma und die ideale Textur in jedem Gericht anzubieten!

WAS UNS EINZIGARTIG MACHT:

- Hohe Qualität, zu angemessenen Preisen!
- Piracold: Kühlsystem und Isolierung, welche die Außentemperatur und den Kohleverbrauch reduziert!
- Einbausammler für Öle und Fette! Durch unser Rillengitter kann mit weniger Flammen gekocht und gegrillt werden, sodass empfindliche Lebensmittel (zB: Fisch und Gemüse) und fettige Lebensmitte (zB: Ente) problemlos ohne auszutrocknen oder zu verbrennen zubereitet werden können.
- Perfekte Sicht durch das Voll-Panorama-Glas – Die Ofentür muss dadurch seltener geöffnet werden
- Mehrere Kochstufen. Weitere Produktionskapazität
- Zu unseren Standardgeräten gehören ein integrierter Luftstromregler sowie eine eingebaute Feuerschneise (Firewall) – auch Sonderanfertigungen sind möglich!

Rauch- und Heißluftausgang

Eingebaute Fettsammellade

Eingebauter Luftstromregulator

Rillengrill

Panorama-Glas

PIRACOLD Kühlsystem und Isolierung, welche die Außentemperatur und den Kohleverbrauch reduziert und somit Energie spart – wurde von PIRA selbst designend und patentiert.

Das Piracold Kühlsystem garantiert eine bessere arbeitsqualität: Der Koch ist nicht permanent der Hitze des Grills ausgesetzt.

Die Temperatur im Inneren der Kochkammer kann für mehrere Stunden aufrechterhalten werden, selbst nachdem die letzte Inbetriebnahme beendet wurde.
Die PIRA Öfen der Serie LUX mit dem PIRACOLD-System schaffen es, dass die Kohle bis zu 25% länger Bestand hat, als bei einem Ofen mit gleicher Kochfläche und ohne PIRACOLD-System. Dadurch wird Kohle eingespart und es kommt zu keiner Überlastung des Backofens.

Die Pira Öfen verfügen über einen internen Luftstromregler und einer internen Feuerschneise (Firewall). Daher sind die Öfen sofort einsetzbar, indem man Sie unter einer Haube platziert. Die Abmessungen des Ausgangs sind je nach Modell unterschiedlich und betragen 180 oder 210 mm. Wenn Sie einen PIRA Holzkohleofen in der Küche neben den anderen Kochelementen anbringen möchten, empfehlen wir Ihnen einen Backofen mit externer Feuerschneise (Firewall) und externem Luftströmungsregler. Die externe und interne Feuerschneise (Firewall), verhindern jegliches Durchdringen von Flammen oder Funken! Angesichts der bestehenden Rechtsvorschriften, gibt es in einigen Ländern auch die Möglichkeit, diese Zubehörteile als externe Elemente zu kaufen. Die Regelung in den meisten Ländern besagt, dass ein selbständiger Rauchausgang vorhanden sein muss. In manchen Ländern muss die Feuerschneise (Firewall) sogar mit freiem Auge erkennbar sein! Also passen wir je nach örtlicher Vorschrift und je nach Kundenbedürfnis, die Austrittsöffnung auf die jeweilige Situation an!

In diesem Katalog finden Sie Abzugshauben mit empfohlenen Abmessungen für jedes Modell. Pira empfiehlt und bietet invertierte Abzugshauben (mit Filter an der Vorderseite des Ofens) und einen Doppelzugang an.
In den Fällen bei denen es nicht möglich bzw. schwierig ist einen Rauchausgang anzubringen, bietet PIRA das FUO, HIDROPIRA und ODORLESS-System und das Geruchfreie-System an, welches die totale Elimination von Rauch und Gerüchen garantiert.

HOLZKOHLEÖFEN

Küchenchef Martín Berasategui
8 Michelin-Sterne

PIRA
70 LUX

90 portionen

- Aus Gusseisen
- Piracold® Kühlungssystem
- 7 Orientierungshilfen
- Glastür mit hoher Temperaturresistenz
- Frontale Aschenlade
- Eingebaute Feuerschneise (Firewall) im inneren des Ofens
- Analoger Temperaturdisplay
- Abgasschalter für die Kontrolle des Luftstroms
- Einbausammler für Öle und Fette
- Standard Lieferung::
  - 1 Fleischzange
  - 1 Schüreisen
  - 1 Inox Stabgitter PIRA 70 LUX

PIRA 70 LUX INOX

PIRA 70 LUX SD

PIRA 70 LUX BLACK

MODELLE

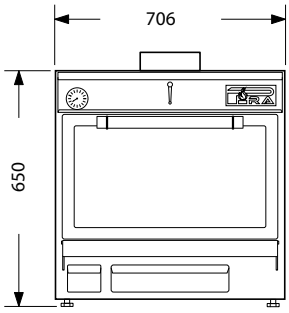
REF.	MODELL	PREIS
450101	Pira 70 LUX Black	4.150 €
450102	Pira 70 LUX Inox	4.600 €
450103	Pira 70 LUX Inox SD	4.990 €

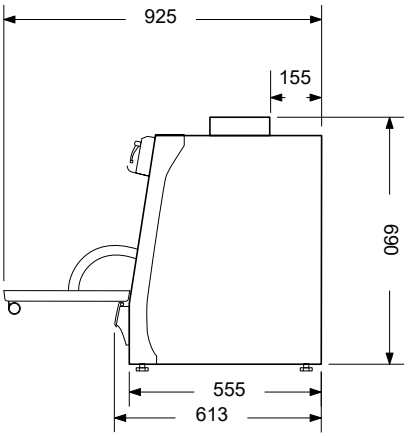
TECHNISCHE INFORMATIONEN

Durchschnittliche Produktion	60 Kg/h
Maximale Holzkohle Kapazität	3 Kg
Maximale Holzkohle Verbrauch	4 Kg. pro Inbetriebnahme
Anzündzeit	30 min.
Kochtemperatur	von 180° C bis 350° C
Kapazität in GN-Ablagen	1 x GN 1/1
Durchschnittlicher Rauchabzug Ø	180 mm
Nettogewicht	122 Kg.
Energieäquivalenz	3,0 KW

INKLUDIERTES ZUBEHÖR

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
950005	Fleischzange 330 mm	35 €
950001	Schüreisen	28 €
900045	Inox Stabgitter Pira 70 LUX	226 €





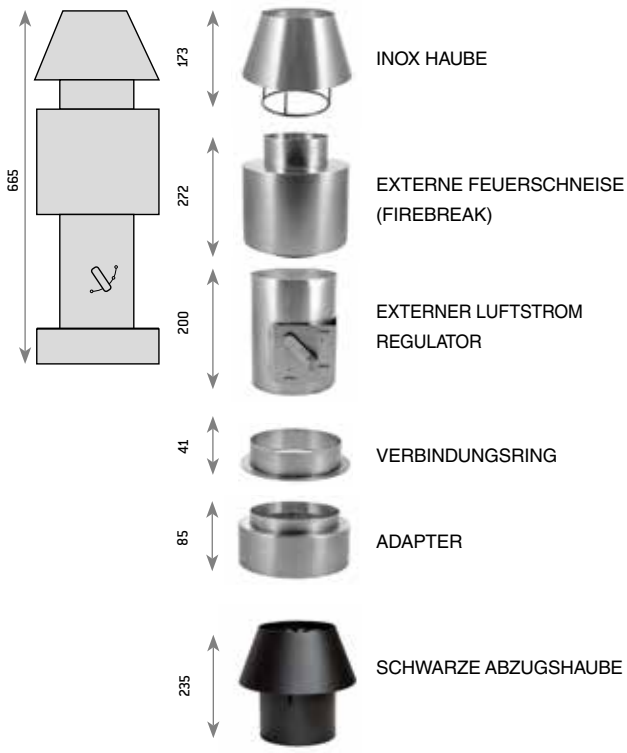
INOX STABGITTER PIRA 70 LUX
585 X 465

SCHÜREISEN

FLEISCHZANGE 345 MM

ZUBEHÖR

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
750002	Externer Luftstrom Regulator	198 €
750003	Externe Feuerschneise (Firebreak)	251 €
750004	Inox Haube	165 €
750001	Verbindungsring	60 €
770245	Kohle Bunkertisch Pira 70 LUX	674 €
901045	Rillengitter Pira 70 LUX	339 €
750005	Adapter	90 €
750006	Schwarze Abzugshaube	150 €
920045	Warmhalteplatte Edelstahl Pira 70 LUX	190 €
960045	Brat-und Saftblech Pira 70 LUX	228 €
965070	Spießhalterung Pira 70 LUX	169 €
955070	Spieß Pira 70 LUX	15 €



WARMHALTEPLATTE EDELSTAHL
PIRA 70 LUX

RILLENGITTER PIRA 70 LUX
515 X 470

SAFT-BRATBLECH PIRA 70 LUX
525 X 470

SPIEßHALTERUNG PIRA 70 LUX

KOHLE BUNKERTISCH PIRA 70 LUX

EMPFOHLENE PIRA ABZUGSHAUBE
Invertierte und Zwischengliedluftkammer

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
711011	Inox Haube 1000 x 1150	1.285 €
790011	Lüftungsmotor 12/6 2 CV	1.434 €
790020	Feuerlöschsystem	1.575 €

FILTRATION RAUCH / GERUCH

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
700011	FUO 6000P	9.399 €
700022	ODORLESS 8000P	5.504 €
700031	HIDROPIRA 6000	8.534 €

PIRA
70 LUX ED

90 portionen

- Aus Gusseisen
- Piracold® Kühlungssystem
- 7 Orientierungshilfen
- Glastür mit hoher Temperaturresistenz
- Frontale Aschenlade
- Eingebaute Feuerschneise (Firewall) im inneren des Ofens
- Analoger Temperaturdisplay
- Abgasschalter für die Kontrolle des Luftstroms
- Einbausammler für Öle und Fette
- Standard Lieferung::
  - 1 Fleischzange
  - 1 Schüreisen
  - 1 Inox Stabgitter PIRA 70 LUX
  - Edelstahl-Frontablage 29 cm

PIRA 70 LUX INOX ED

MODELLE

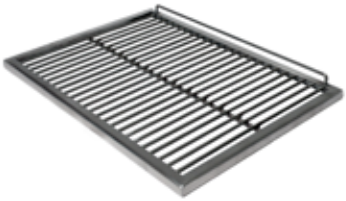
REF.	MODELL	PREIS
450104	Pira 70 LUX Inox ED	5.800 €

TECHNISCHE INFORMATIONEN

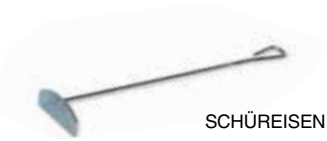
Durchschnittliche Produktion	60 Kg/h
Maximale Holzkohle Kapazität	3 Kg
Maximale Holzkohle Verbrauch	4 Kg. pro Inbetriebnahme
Anzündzeit	30 min.
Kochtemperatur	von 180° C bis 350° C
Kapazität in GN-Ablagen	1 x GN 1/1
Durchschnittlicher Rauchabzug Ø	180 mm
Nettogewicht	122 Kg.
Energieäquivalenz	3,0 KW

INKLUDIERTES ZUBEHÖR

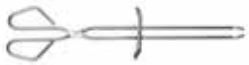
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
950005	Fleischzange 330 mm	35 €
950001	Schüreisen	28 €
900045	Inox Stabgitter Pira 70 LUX	226 €
902945	Edelstahl-Frontablage 29 cm	950 €



INOX STABGITTER PIRA 70 LUX
585 X 465

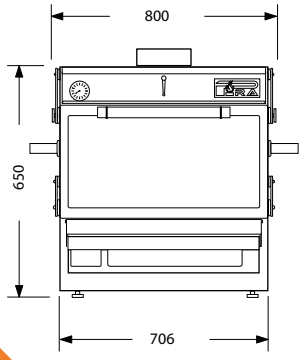


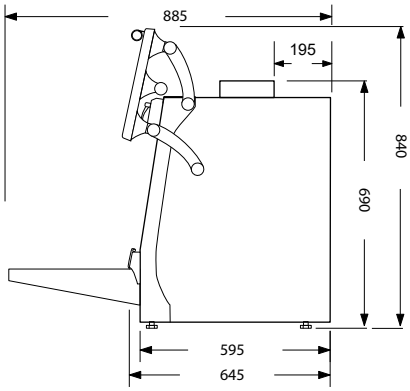
SCHÜREISEN



FLEISCHZANGE 345 MM

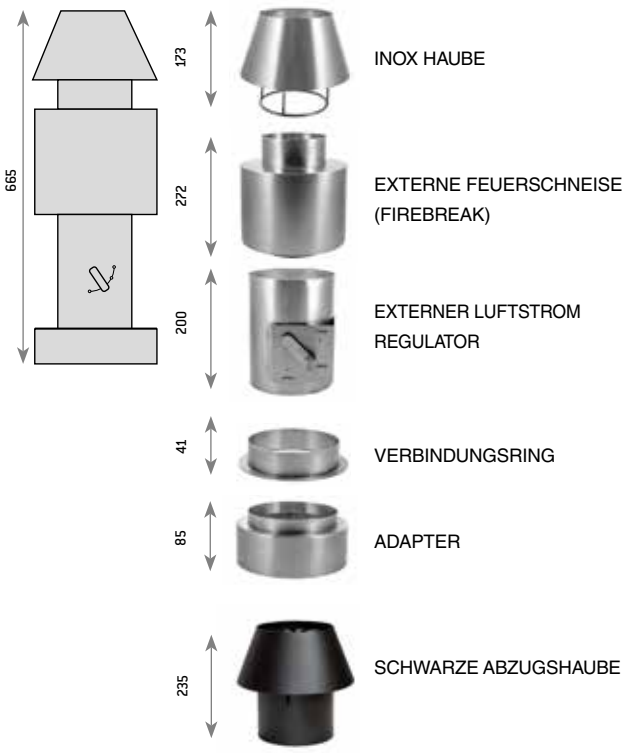
EDELSTAHL-FRONTABLAGE 29 CM

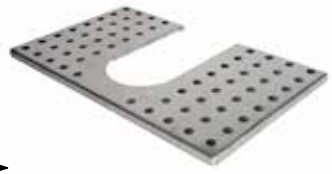




ZUBEHÖR

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
750002	Externer Luftstrom Regulator	198 €
750003	Externe Feuerschneise (Firebreak)	251 €
750004	Inox Haube	165 €
750001	Verbindungsring	60 €
770245	Kohle Bunkertisch Pira 70 LUX	674 €
901045	Rillengitter Pira 70 LUX	339 €
750005	Adapter	90 €
750006	Schwarze Abzugshaube	150 €
920045	Warmhalteplatte Edelstahl Pira 70 LUX	190 €
960045	Brat-und Saftblech Pira 70 LUX	228 €
965070	Spießhalterung Pira 70 LUX	169 €
955070	Spieß Pira 70 LUX	15 €
904045	Edelstahl-Frontablage 40 cm	950 €





WARMHALTEPLATTE EDELSTAHL PIRA 70 LUX

RILLENGITTER PIRA 70 LUX 515 X 470

SAFT-BRATBLECH PIRA 70 LUX 525 X 470

SPIEßHALTERUNG PIRA 70 LUX

KOHLE BUNKERTISCH PIRA 70 LUX

EMPFOHLENE PIRA ABZUGSHAUBE

Invertierte und Zwischengliedluftkammer

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
711011	Inox Haube 1000 x 1150	1.285 €
790011	Lüftungsmotor 12/6 2 CV	1.434 €
790020	Feuerlöschsystem	1.575 €

FILTRATION RAUCH / GERUCH

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
700011	FUO 6000P	9.399 €
700022	ODORLESS 8000P	5.504 €
700031	HIDROPIRA 6000	8.534 €

PIRA
70 XL LUX

100 portionen

- Aus Gusseisen
- Piracold® Kühlungssystem
- 7 Orientierungshilfen
- Glastür mit hoher Temperaturresistenz
- Frontale Aschenlade
- Eingebaute Feuerschneise (Firewall) im inneren des Ofens
- Analoger Temperaturdisplay
- Abgasschalter für die Kontrolle des Luftstroms
- Einbausammler für Öle und Fette
- Standard Lieferung::
  - 1 Fleischzange
  - 1 Schüreisen
  - 1 Inox Stabgitter PIRA 70 XL LUX

PIRA 70 XL LUX INOX

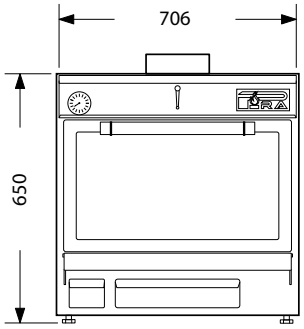
PIRA 70 XL LUX SD

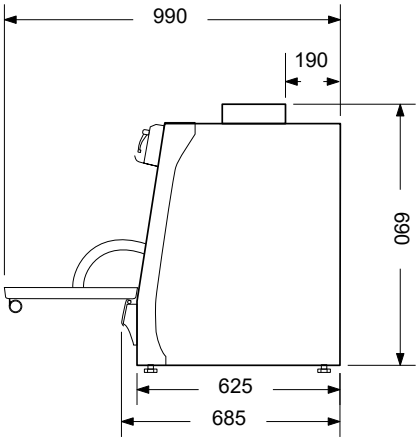
PIRA 70 XL LUX BLACK

MODELLE		
REF.	MODELL	PREIS
480101	Pira 70 XL LUX Black	4.800 €
480102	Pira 70 XL LUX Inox	5.375 €
480103	Pira 70 XL LUX Inox SD	5.490 €

TECHNISCHE INFORMATIONEN	
Durchschnittliche Produktion	65 Kg/h
Maximale Holzkohle Kapazität	4 Kg
Maximale Holzkohle Verbrauch	5 Kg. pro Inbetriebnahme
Anzündzeit	30 min.
Kochtemperatur	von 180° C bis 350° C
Kapazität in GN-Ablagen	1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4
Durchschnittlicher Rauchabzug Ø	180 mm
Nettogewicht	155 Kg.
Energieäquivalenz	3,5 KW

INKLUDIERTES ZUBEHÖR		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
950005	Fleischzange 330 mm	35 €
950001	Schüreisen	28 €
900048	Inox Stabgitter Pira 70 XL LUX	226 €





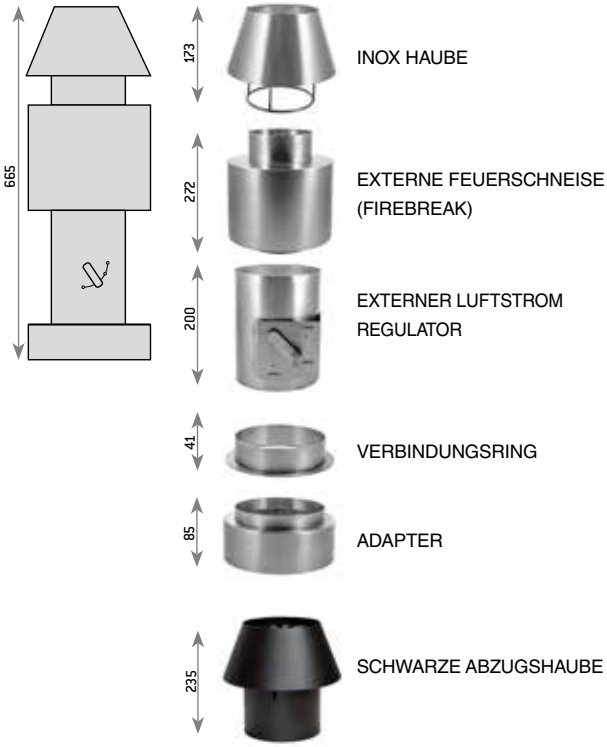
INOX STABGITTER PIRA 70 XL LUX
585 X 535

SCHÜREISEN

FLEISCHZANGE 330 MM

ZUBEHÖR

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
750002	Externer Luftstrom Regulator	198 €
750003	Externe Feuerschneise (Firebreak)	251 €
750004	Inox Haube	165 €
750001	Verbindungsring	60 €
770248	Kohle Bunkertisch Pira 70 XL LUX	674 €
901048	Rillengitter Pira 70 XL LUX	339 €
750005	Adapter	90 €
750006	Schwarze Abzugshaube	150 €
920048	Warmhalteplatte Edelstahl Pira 70 XL LUX	222 €
960048	Brat-und Saftblech Pira 70 XL LUX	248 €
965077	Spießhalterung Pira 70 XL LUX	169 €
955080	Spieß Pira 70	15 €



WARMHALTEPLATTE EDELSTAHL PIRA 70 XL LUX 525 X 540

RILLENGITTER PIRA 70 XL LUX 515 X 540

BRAT-UND SAFTBLECH PIRA 70 XL LUX

SPIEßHALTERUNG PIRA 70 XL LUX

KOHLE BUNKERTISCH PIRA 70 XL LUX

EMPFOHLENE PIRA ABZUGSHAUBE
Invertierte und Zwischengliedluftkammer

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
711011	Inox Haube 1000 x 1150	1.285 €
790011	Lüftungsmotor 12/6 2 CV	1.434 €
790020	Feuerlöschsystem	1.575 €

FILTRATION RAUCH / GERUCH

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
700011	FUO 6000P	9.399 €
700022	ODORLESS 8000P	5.504 €
700031	HIDROPIRA 6000	8.534 €

PIRA
70 XL LUX ED

100 portionen

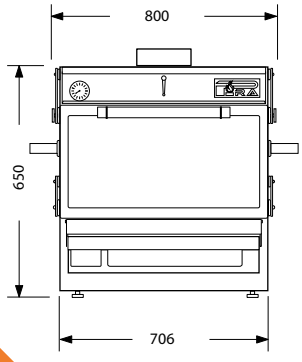
- Aus Gusseisen
- Piracold® Kühlungssystem
- 7 Orientierungshilfen
- Glastür mit hoher Temperaturresistenz
- Frontale Aschenlade
- Eingebaute Feuerschneise (Firewall) im inneren des Ofens
- Analoger Temperaturdisplay
- Abgasschalter für die Kontrolle des Luftstroms
- Einbausammler für Öle und Fette
- Standard Lieferung::
  - 1 Fleischzange
  - 1 Schüreisen
  - 1 Inox Stabgitter PIRA 70 XL LUX
  - Edelstahl-Frontablage 29 cm

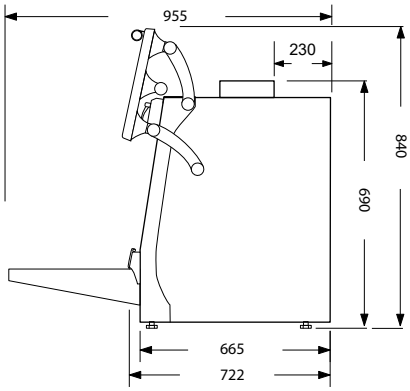
PIRA 70 XL LUX INOX ED

MODELLE		
REF.	MODELL	PREIS
480104	Pira 70 XL LUX Inox ED	6.645 €

TECHNISCHE INFORMATIONEN	
Durchschnittliche Produktion	65 Kg/h
Maximale Holzkohle Kapazität	4 Kg
Maximale Holzkohle Verbrauch	5 Kg. pro Inbetriebnahme
Anzündzeit	30 min.
Kochtemperatur	von 180° C bis 350° C
Kapazität in GN-Ablagen	1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4
Durchschnittlicher Rauchabzug Ø	180 mm
Nettogewicht	155 Kg.
Energieäquivalenz	3,5 KW

INKLUDIERTES ZUBEHÖR		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
950005	Fleischzange 330 mm	35 €
950001	Schüreisen	28 €
900048	Inox Stabgitter Pira 70 XL LUX	226 €
902945	Edelstahl-Frontablage 29 cm	950 €





INOX STABGITTER PIRA 70 XL LUX
585 X 535

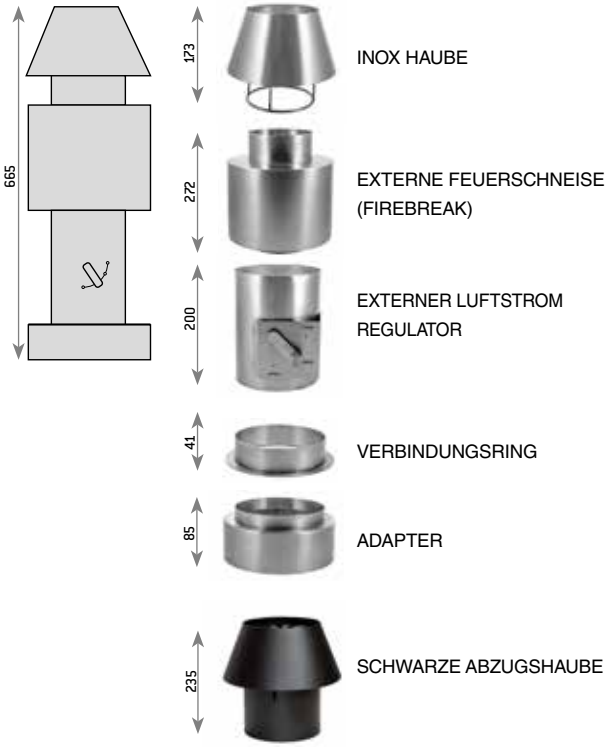
SCHÜREISEN

FLEISCHZANGE 330 MM

EDELSTAHL-FRONTABLAGE 29 CM

ZUBEHÖR

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
750002	Externer Luftstrom Regulator	198 €
750003	Externe Feuerschneise (Firebreak)	251 €
750004	Inox Haube	165 €
750001	Verbindungsring	60 €
770248	Kohle Bunkertisch Pira 70 XL LUX	674 €
901048	Rillengitter Pira 70 XL LUX	339 €
750005	Adapter	90 €
750006	Schwarze Abzugshaube	150 €
920048	Warmhalteplatte Edelstahl Pira 70 XL LUX	222 €
960048	Brat-und Saftblech Pira 70 XL LUX	248 €
965077	Spießhalterung Pira 70 XL LUX	169 €
955080	Spieß Pira 70	15 €
904045	Edelstahl-Frontablage 40 cm	950 €



WARMHALTEPLATTE EDELSTAHL PIRA 70 XL LUX 525 X 540

RILLENGITTER PIRA 70 XL LUX 515 X 540

BRAT-UND SAFTBLECH PIRA 70 XL LUX

SPIEßHALTERUNG PIRA 70 XL LUX

KOHLE BUNKERTISCH PIRA 70 XL LUX

EMPFOHLENE PIRA ABZUGSHAUBE

Invertierte und Zwischengliedluftkammer

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
711011	Inox Haube 1000 x 1150	1.285 €
790011	Lüftungsmotor 12/6 2 CV	1.434 €
790020	Feuerlöschsystem	1.575 €

FILTRATION RAUCH / GERUCH

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
700011	FUO 6000P	9.399 €
700022	ODORLESS 8000P	5.504 €
700031	HIDROPIRA 6000	8.534 €

PIRA
80 LUX

115 portionen

- Aus Gusseisen
- Piracold® Kühlungssystem
- 7 Orientierungshilfen
- Glastür mit hoher Temperaturresistenz
- Frontale Aschenlade
- Eingebaute Feuerschneise (Firewall) im inneren des Ofens
- Analoger Temperaturdisplay
- Abgasschalter für die Kontrolle des Luftstroms
- Einbausammler für Öle und Fette
- Standard Lieferung::
  - 1 Fleischzange
  - 1 Schüreisen
  - 1 Inox Stabgitter Pira 80 LUX

PIRA 80 LUX INOX

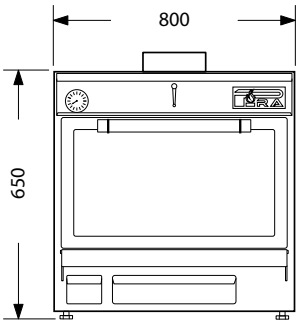
PIRA 80 LUX INOX SD

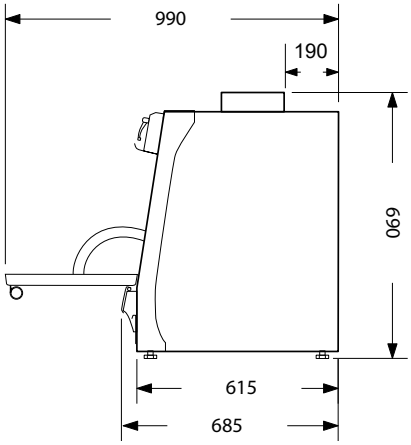
PIRA 80 LUX BLACK

MODELLE		
REF.	MODELL	PREIS
490101	Pira 80 LUX Black	5.100 €
490102	Pira 80 LUX Inox	5.700 €
490103	Pira 80 LUX Inox SD	5.850 €

TECHNISCHE INFORMATIONEN	
Durchschnittliche Produktion	75 Kg/h
Maximale Holzkohle Kapazität	4,5 Kg
Maximale Holzkohle Verbrauch	5,5 Kg. pro Inbetriebnahme
Anzündzeit	30 min.
Kochtemperatur	von 180° C bis 350° C
Kapazität in GN-Ablagen	1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4
Durchschnittlicher Rauchabzug Ø	180 mm
Nettogewicht	170 Kg.
Energieäquivalenz	4,5 KW

INKLUDIERTES ZUBEHÖR		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
950005	Fleischzange 330 mm	35 €
950001	Schüreisen	28 €
900049	Inox Stabgitter Pira 80 LUX	236 €





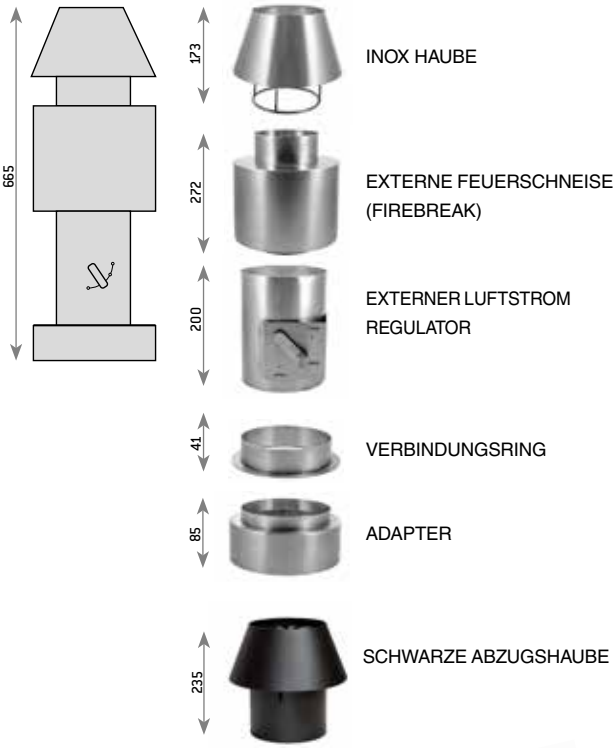
INOX STABGITTER PIRA 80 LUX
685 X 535

SCHÜREISEN

FLEISCHZANGE 330 MM

ZUBEHÖR

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
750002	Externer Luftstrom Regulator	198 €
750003	Externe Feuerschneise (Firebreak)	251 €
750004	Inox Haube	165 €
750001	Verbindungsring	60 €
770249	Kohle Bunkertisch Pira 80 LUX	674 €
901049	Rillengitter Pira 80 LUX	349 €
750005	Adapter	90 €
750006	Schwarze Abzugshaube	150 €
920049	Warmhalteplatte Edelstahl Pira 80 LUX	248 €
960049	Brat-und Saftblech Pira 80 LUX	249 €
970049	Einschubteiler 4 Orientierungshilfen	150 €
970249	Einschubteiler 6 Orientierungshilfen	210 €
960492	½ Brat-und Saftblech Pira 80 LUX	228 €
900492	½ Inox Stabgitter Pira 80 LUX	216 €
901492	½ Rillengitter Pira 80 LUX	280 €
965080	Spießhalterung Pira 80 LUX (9 u.)	169 €
955080	Spieß Pira 70 XL/80	15 €



WARMHALTEPLATTE EDELSTAHL PIRA 80 LUX 625 X 545

RILLENGITTER PIRA 80 LUX 615 X 540

BRAT-UND SAFTBLECH PIRA 80 LUX

SPIEßHALTERUNG PIRA 80 LUX

EINSCHUBTEILER

½ BRAT-UND SAFTBLECH PIRA 80 LUX 230 X 545

½ INOX STABGITTER PIRA 80 LUX 230 X 545

½ RILLENGITTER PIRA 80 LUX 230 X 540

KOHLE BUNKERTISCH PIRA 80 LUX

EMPFOHLENE PIRA ABZUGSHAUBE
Invertierte und Zwischengliedluftkammer

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
711011	Inox Haube 1000 x 1150	1.285 €
790011	Lüftungsmotor 12/6 2 CV	1.434 €
790020	Feuerlöschsystem	1.575 €

FILTRATION RAUCH / GERUCH

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
700011	FUO 6000P	9.399 €
700022	ODORLESS 8000P	5.504 €
700031	HIDROPIRA 6000	8.534 €

PIRA
80 LUX ED

115 portionen

- Aus Gusseisen
- Piracold® Kühlungssystem
- 7 Orientierungshilfen
- Glastür mit hoher Temperaturresistenz
- Frontale Aschenlade
- Eingebaute Feuerschneise (Firewall) im inneren des Ofens
- Analoger Temperaturdisplay
- Abgasschalter für die Kontrolle des Luftstroms
- Einbausammler für Öle und Fette
- Standard Lieferung::
  - 1 Fleischzange
  - 1 Schüreisen
  - 1 Inox Stabgitter Pira 80 LUX
  - Edelstahl-Frontablage 29 cm

PIRA 80 LUX INOX ED

MODELLE		
REF.	MODELL	PREIS
490104	Pira 80 LUX Inox ED	7.015 €

TECHNISCHE INFORMATIONEN	
Durchschnittliche Produktion	75 Kg/h
Maximale Holzkohle Kapazität	4,5 Kg
Maximale Holzkohle Verbrauch	5,5 Kg. pro Inbetriebnahme
Anzündzeit	30 min.
Kochtemperatur	von 180° C bis 350° C
Kapazität in GN-Ablagen	1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4
Durchschnittlicher Rauchabzug Ø	180 mm
Nettogewicht	170 Kg.
Energieäquivalenz	4,5 KW

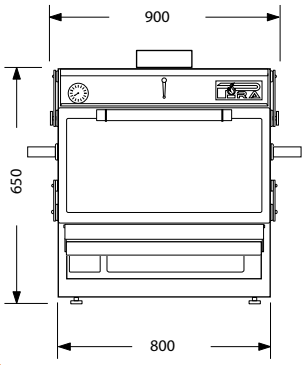
INKLUDIERTES ZUBEHÖR		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
950005	Fleischzange 330 mm	35 €
950001	Schüreisen	28 €
900049	Inox Stabgitter Pira 80 LUX	236 €
902949	Edelstahl-Frontablage 29 cm	1.150 €

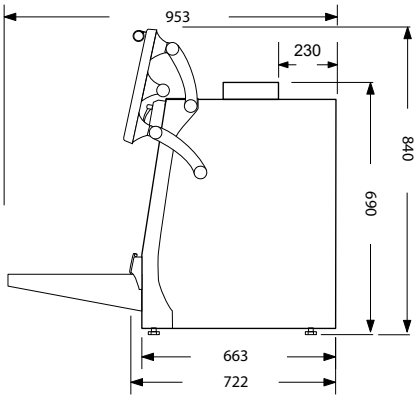
INOX STABGITTER PIRA 80 LUX
685 X 535

SCHÜREISEN

FLEISCHZANGE 330 MM

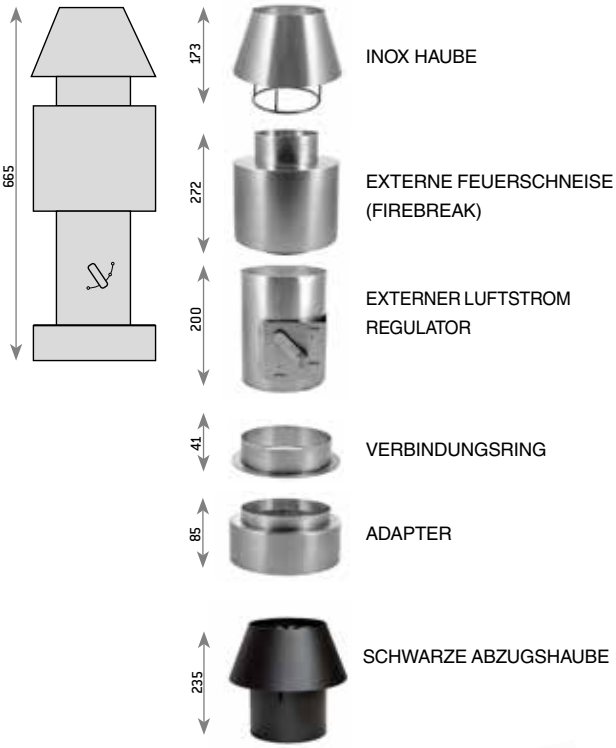
EDELSTAHL-FRONTABLAGE 29 CM





ZUBEHÖR

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
750002	Externer Luftstrom Regulator	198 €
750003	Externe Feuerschneise (Firebreak)	251 €
750004	Inox Haube	165 €
750001	Verbindungsring	60 €
770249	Kohle Bunkertisch Pira 80 LUX	674 €
901049	Rillengitter Pira 80 LUX	349 €
750005	Adapter	90 €
750006	Schwarze Abzugshaube	150 €
920049	Warmhalteplatte Edelstahl Pira 80 LUX	248 €
960049	Brat-und Saftblech Pira 80 LUX	249 €
970049	Einschubteiler 4 Orientierungshilfen	150 €
970249	Einschubteiler 6 Orientierungshilfen	210 €
960492	½ Brat-und Saftblech Pira 80 LUX	228 €
900492	½ Inox Stabgitter Pira 80 LUX	216 €
901492	½ Rillengitter Pira 80 LUX	280 €
965080	Spießhalterung Pira 80 LUX (9 u.)	169 €
955080	Spieß Pira 70 XL/80	15 €
904049	Edelstahl-Frontablage 40 cm	1.150 €



WARMHALTEPLATTE EDELSTAHL PIRA 80 LUX 625 X 545

RILLENGITTER PIRA 80 LUX 615 X 540

BRAT-UND SAFTBLECH PIRA 80 LUX

SPIEßHALTERUNG PIRA 80 LUX

EINSCHUBTEILER

½ BRAT-UND SAFTBLECH PIRA 80 LUX 230 X 545

½ INOX STABGITTER PIRA 80 LUX 230 X 545

½ RILLENGITTER PIRA 80 LUX 230 X 540

KOHLE BUNKERTISCH PIRA 80 LUX

EMPFOHLENE PIRA ABZUGSHAUBE
Invertierte und Zwischengliedluftkammer

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
711011	Inox Haube 1000 x 1150	1.285 €
790011	Lüftungsmotor 12/6 2 CV	1.434 €
790020	Feuerlöschsystem	1.575 €

FILTRATION RAUCH / GERUCH

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
700011	FUO 6000P	9.399 €
700022	ODORLESS 8000P	5.504 €
700031	HIDROPIRA 6000	8.534 €

PIRA
90 LUX

130 portionen

- Aus Gusseisen
- Piracold® Kühlungssystem
- 8 Orientierungshilfen
- Glastür mit hoher Temperaturresistenz
- Frontale Aschenlade
- Eingebaute Feuerschneise (Firewall) im inneren des Ofens
- Analoger Temperaturdisplay
- Abgasschalter für die Kontrolle des Luftstroms
- Einbausammler für Öle und Fette
- Standard Lieferung:
  - 1 Fleischzange
  - 1 Schüreisen
  - 1 Inox Stabgitter Pira 90 LUX

PIRA 90 LUX INOX

PIRA 90 LUX INOX SD

PIRA 90 LUX BLACK

MODELLE

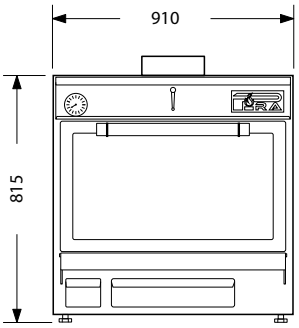
REF.	MODELL	PREIS
500101	Pira 90 LUX Black	5.556 €
500102	Pira 90 LUX Inox	6.130 €
500103	Pira 90 LUX Inox SD	6.350 €

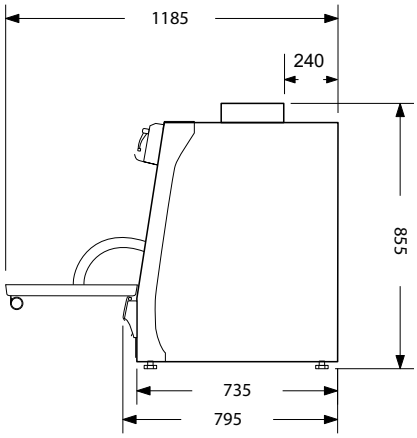
TECHNISCHE INFORMATIONEN

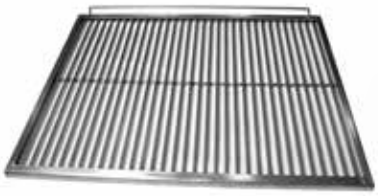
Durchschnittliche Produktion	110 Kg/h
Maximale Holzkohle Kapazität	5 Kg
Maximale Holzkohle Verbrauch	6 Kg. pro Inbetriebnahme
Anzündzeit	30 min.
Kochtemperatur	von 180° C bis 350° C
Kapazität in GN-Ablagen	1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4
Durchschnittlicher Rauchabzug Ø	180 mm
Nettogewicht	244 Kg.
Energieäquivalenz	6 KW

INKLUDIERTES ZUBEHÖR

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
950005	Fleischzange 330 mm	35 €
950001	Schüreisen	28 €
900050	Inox Stabgitter Pira 90 LUX	246 €







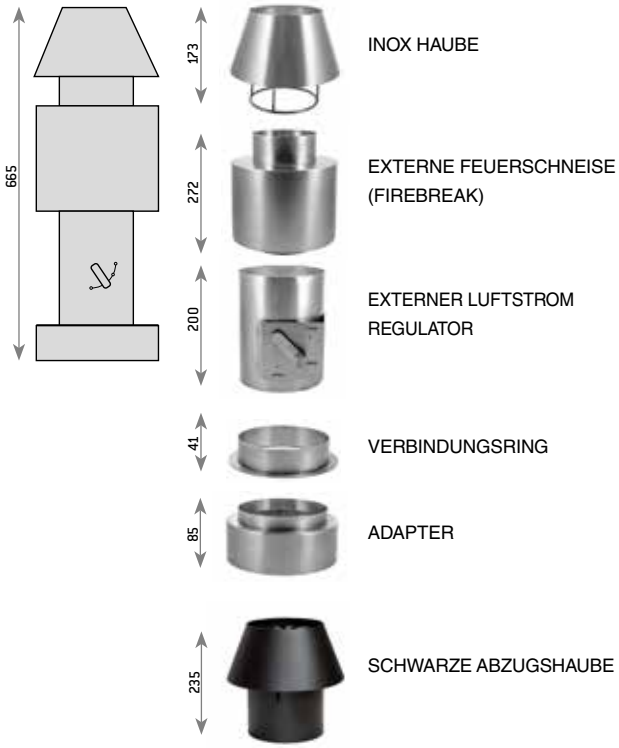
INOX STABGITTER PIRA 90 LUX
780 X 625

SCHÜREISEN

FLEISCHZANGE 330 MM

ZUBEHÖR

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
750002	Externer Luftstrom Regulator	198 €
750003	Externe Feuerschneise (Firebreak)	251 €
750004	Inox Haube	165 €
750001	Verbindungsring	60 €
770250	Kohle Bunkertisch Pira 90 LUX	674 €
901050	Rillengitter Pira 90 LUX	349 €
750005	Adapter	90 €
750006	Schwarze Abzugshaube	150 €
920050	Warmhalteplatte Edelstahl Pira 90 LUX	279 €
960050	Brat-und Saftblech Large	268 €
970050	Einschubteiler 4 Orientierungshilfen	150 €
970052	Einschubteiler 7 Orientierungshilfen	210 €
960052	½ Brat-und Saftblech Pira 90/90 D LUX	248 €
900052	½ Inox Stabgitter Pira 90/90 D LUX	226 €
901052	½ Rillengitter Pira 90/90 D LUX	339 €
965090	Spießhalterung Pira 90 LUX	180 €
965092	½ Spießhalterung Pira 90 LUX	120 €
955090	Spieß Pira 90/120	18 €



WARMHALTEPLATTE EDELSTAHL
PIRA 90 LUX

RILLENGITTER PIRA 90 LUX
700 X 585

BRAT-UND SAFTBLECH LARGE
715 X 590

SPIEßHALTERUNG PIRA 90 LUX

EINSCHUBTEILER

BRAT- UND SAFTBLECH MEDIUM
PIRA 90 LUX 515 X 590

STABGITTER MEDIUM
PIRA 90 LUX 385 X 625

RILLENGITTER MEDIUM
PIRA 90 LUX 515 X 470

KOHLE BUNKERTISCH PIRA 90 LUX

EMPFOHLENE PIRA ABZUGSHAUBE
Invertierte und Zwischengliedluftkammer

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
711214	Inox Haube 1200 x 1400	1.604 €
790012	Lüftungsmotor 15/7 3 CV	1.666 €
790020	Feuerlöschsystem	1.575 €

FILTRATION RAUCH / GERUCH

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
700012	FUO 8000P	11.737 €
700022	ODORLESS 8000P	5.504 €
700032	HIDROPIRA 8000	9.374 €

PIRA
90 LUX ED

130 portionen

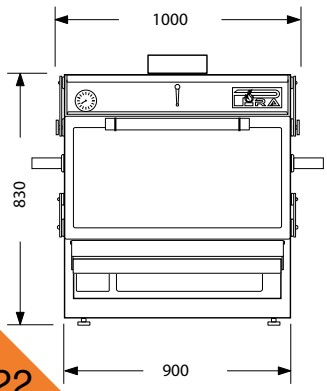
- Aus Gusseisen
- Piracold® Kühlungssystem
- 7 Orientierungshilfen
- Glastür mit hoher Temperaturresistenz
- Frontale Aschenlade
- Eingebaute Feuerschneise (Firewall) im inneren des Ofens
- Analoger Temperaturdisplay
- Abgasschalter
- Einbausammler für Öle und Fette
- Standard Lieferung:
  - 1 Fleischzange
  - 1 Schüreisen
  - 1 Inox Stabgitter Pira 90 LUX
  - Edelstahl-Frontablage 40 cm

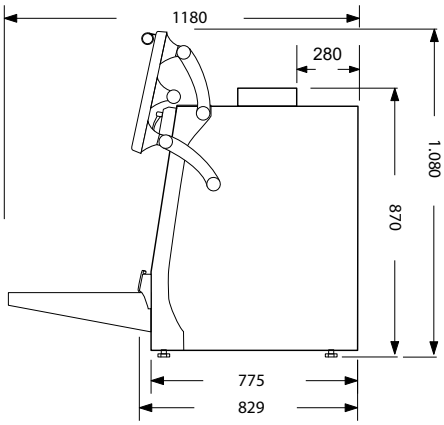
PIRA 90 LUX INOX ED

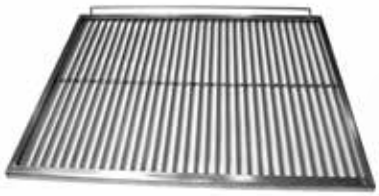
MODELLE		
REF.	MODELL	PREIS
500104	Pira 90 LUX Inox ED	7.350 €

TECHNISCHE INFORMATIONEN	
Durchschnittliche Produktion	110 Kg/h
Maximale Holzkohle Kapazität	5 Kg
Maximale Holzkohle Verbrauch	6 Kg. pro Inbetriebnahme
Anzündzeit	30 min.
Kochtemperatur	von 180° C bis 350° C
Kapazität in GN-Ablagen	1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4
Durchschnittlicher Rauchabzug Ø	180 mm
Nettogewicht	244 Kg.
Energieäquivalenz	6 KW

INKLUDIERTES ZUBEHÖR		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
950005	Fleischzange 330 mm	35 €
950001	Schüreisen	28 €
900050	Inox Stabgitter Pira 90 LUX	246 €
904050	Edelstahl-Frontablage 40 cm	1.200 €







INOX STABGITTER PIRA 90 LUX
780 X 625

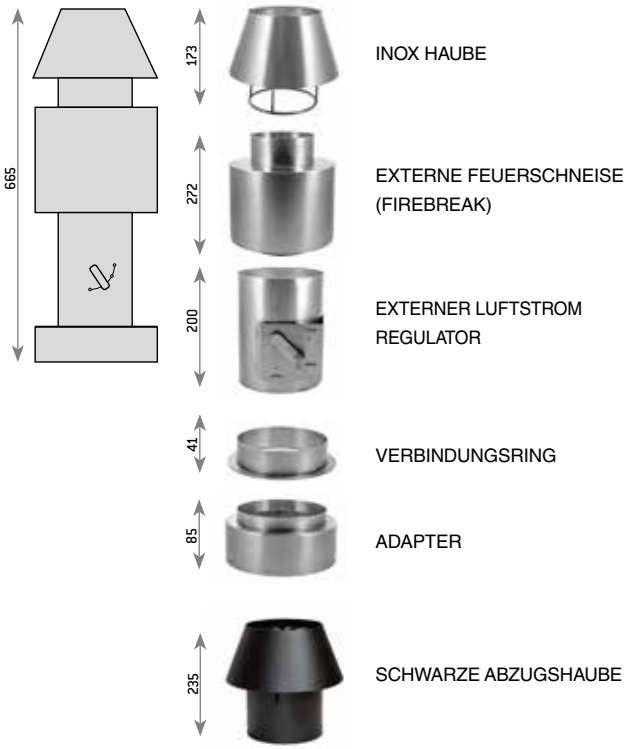
SCHÜREISEN

FLEISCHZANGE 330 MM

EDELSTAHL-FRONTABLAGE 40 CM

ZUBEHÖR

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
750002	Externer Luftstrom Regulator	198 €
750003	Externe Feuerschneise (Firebreak)	251 €
750004	Inox Haube	165 €
750001	Verbindungsring	60 €
770254	Kohle Bunkertisch Pira 90 LUX ED	674 €
901050	Rillengitter Pira 90 LUX	349 €
750005	Adapter	90 €
750006	Schwarze Abzugshaube	150 €
920050	Warmhalteplatte Edelstahl Pira 90 LUX	279 €
960050	Brat-und Saftblech Large	268 €
970050	Einschubteiler 4 Orientierungshilfen	150 €
970052	Einschubteiler 7 Orientierungshilfen	210 €
960052	½ Brat-und Saftblech Pira 90/90 D LUX	248 €
900052	½ Inox Stabgitter Pira 90/90 D LUX	226 €
901052	½ Rillengitter Pira 90/90 D LUX	339 €
965090	Spießhalterung Pira 90 LUX	180 €
965092	½ Spießhalterung Pira 90 LUX	120 €
955090	Spieß Pira 90/120	18 €
902550	Edelstahl-Frontablage 29 cm	1.200 €



WARMHALTEPLATTE EDELSTAHL PIRA 90 LUX

RILLENGITTER PIRA 90 LUX 700 X 585

BRAT-UND SAFTBLECH LARGE 715 X 590

SPIEßHALTERUNG PIRA 90 LUX

EINSCHUBTEILER

BRAT- UND SAFTBLECH MEDIUM PIRA 90 LUX 515 X 590

STABGITTER MEDIUM PIRA 90 LUX 385 X 625

RILLENGITTER MEDIUM PIRA 90 LUX 515 X 470

KOHLE BUNKERTISCH PIRA 90 LUX

EMPFOHLENE PIRA ABZUGSHAUBE
Invertierte und Zwischengliedluftkammer

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
711214	Inox Haube 1200 x 1400	1.604 €
790012	Lüftungsmotor 15/7 3 CV	1.666 €
790020	Feuerlöschsystem	1.575 €

FILTRATION RAUCH / GERUCH

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
700012	FUO 8000P	11.737 €
700022	ODORLESS 8000P	5.504 €
700032	HIDROPIRA 8000	9.374 €

PIRA
120 LUX

175 portionen

- Aus Gusseisen
- Piracold® Kühlungssystem
- 7 Orientierungshilfen
- Glastür mit hoher Temperaturresistenz
- Frontale Aschenlade
- Eingebaute Feuerschneise (Firewall) im inneren des Ofens
- Analoger Temperaturdisplay
- Abgasschalter für die Kontrolle des Luftstroms
- Einbausammler für Öle und Fette
- Standard Lieferung:
  - 1 Fleischzange
  - 1 Schüreisen
  - 1 Inox Stabgitter Pira 120 LUX

PIRA 120 LUX INOX

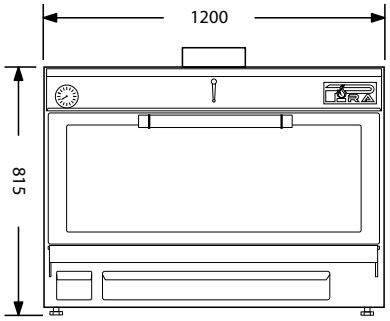
PIRA 120 LUX INOX SD

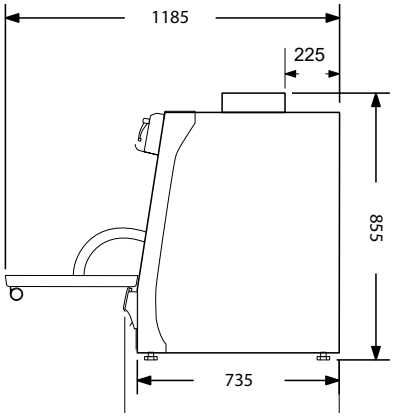
PIRA 120 LUX BLACK

MODELLE		
REF.	MODELL	PREIS
120101	Pira 120 LUX Black	7.990 €
120102	Pira 120 LUX Inox	8.590 €
120103	Pira 120 LUX Inox SD	9.890 €

TECHNISCHE INFORMATIONEN	
Durchschnittliche Produktion	150 Kg/h
Maximale Holzkohle Kapazität	6 Kg
Maximale Holzkohle Verbrauch	6 Kg. pro Inbetriebnahme
Anzündzeit	30 min.
Kochtemperatur	von 180° C bis 350° C
Kapazität in GN-Ablagen	1 x GN 2/1 + 1 x GN 1/1
Durchschnittlicher Rauchabzug Ø	210 mm
Nettogewicht	306 Kg.
Energieäquivalenz	8 KW

INKLUDIERTES ZUBEHÖR		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
950005	Fleischzange 330 mm	35 €
950008	Schüreisen	38 €
900120	Inox Stabgitter Pira 120 LUX	346 €





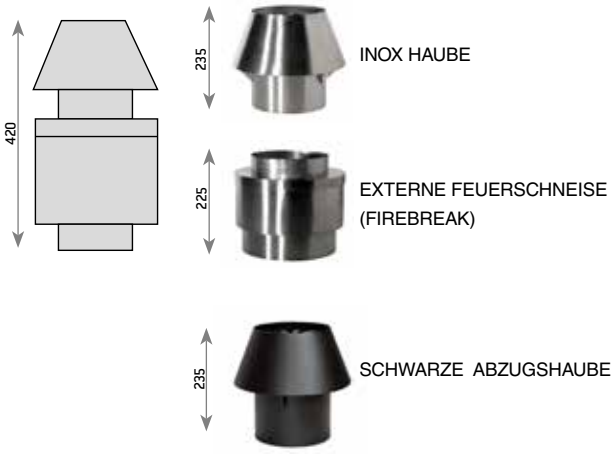
INOX STABGITTER PIRA 120 LUX
1060 X 625

SCHÜREISEN 845X140

FLEISCHZANGE 330 MM

ZUBEHÖR

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
750007	Externe Feuerschneise (Firebreak)	310 €
750008	Inox Haube	165 €
770220	Kohle Bunkertisch Pira 120	1.080 €
901120	Rillengitter Pira 120 LUX	459 €
750009	Schwarze Abzugshaube 120	150 €
920120	Warmhalteplatte Edelstahl Pira 120 LUX	398 €
960122	Saft-und Bratblech Medium	248 €
970120	Einschubteiler	150 €
900122	Stabgitter Medium	246 €
901122	Rillengitter Medium	349 €
901122	½ Rillengitter Pira 120 LUX	339 €
965120	Spießhalterung Pira 120 LUX	250 €
965122	½ Spießhalterung Pira 120 LUX	160 €
955090	Spieß Pira 90/120	18 €



WARMHALTEPLATTE EDELSTAHL
PIRA 120 LUX

RILLENGITTER PIRA 120 LUX
990 X 585

SPIEßHALTERUNG PIRA 120 LUX

EINSCHUBTEILER

SAFT-UND BRATBLECH MEDIUM
PIRA 120 LUX 458 X 590

RILLENGITTER MEDIUM
PIRA 120 LUX 990 X 585

STABGITTER MEDIUM
PIRA 120 LUX 535 X 625

KOHLE BUNKERTISCH PIRA 120 LUX

EMPFOHLENE PIRA ABZUGSHAUBE
Invertierte und Zwischengliedluftkammer

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
711514	Inox Haube 1500 x 1400	1.804 €
790013	Lüftungsmotor 18/9 3 CV	1.785 €
790020	Feuerlöschsystem	1.575 €

FILTRATION RAUCH / GERUCH

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
700012	FUO 8000P	11.737 €
700022	ODORLESS 8000P	5.504 €
700032	HIDROPIRA 8000	9.374 €

PIRA
120 LUX ED

175 portionen

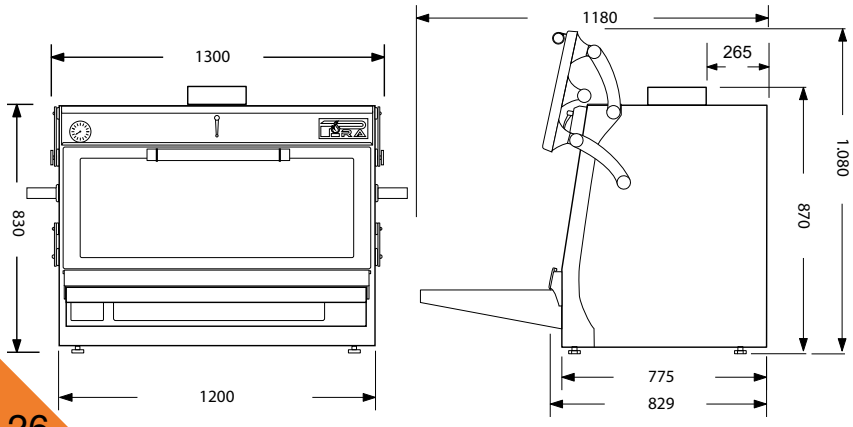
- Aus Gusseisen
- Piracold® Kühlungssystem
- 7 Orientierungshilfen
- Glastür mit hoher Temperaturresistenz
- Frontale Aschenlade
- Eingebaute Feuerschneise (Firewall) im inneren des Ofens
- Analoger Temperaturdisplay
- Abgasschalter
- Einbausammler für Öle und Fette
- Standard Lieferung:
  - 1 Fleischzange
  - 1 Schüreisen
  - 1 Inox Stabgitter Pira 120 LUX
  - Edelstahl-Frontablage 40 cm

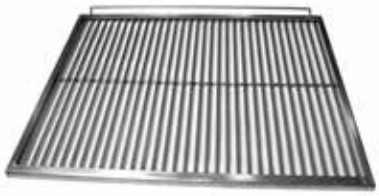
PIRA 120 LUX INOX ED

MODELLE		
REF.	MODELL	PREIS
120104	Pira 120 LUX Inox ED	9.890 €

TECHNISCHE INFORMATIONEN	
Durchschnittliche Produktion	150 Kg/h
Maximale Holzkohle Kapazität	6 Kg
Maximale Holzkohle Verbrauch	6 Kg. pro Inbetriebnahme
Anzündzeit	30 min.
Kochtemperatur	von 180° C bis 350° C
Kapazität in GN-Ablagen	1 x GN 2/1 + 1 x GN 1/1
Durchschnittlicher Rauchabzug Ø	210 mm
Nettogewicht	306 Kg.
Energieäquivalenz	8 KW

INKLUDIERTES ZUBEHÖR		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
950005	Fleischzange 330 mm	35 €
950008	Schüreisen	38 €
900120	Inox Stabgitter Pira 120 LUX	346 €
904012	Edelstahl-Frontablage 40 cm	1.200 €





INOX STABGITTER PIRA 120 LUX
1060 X 625

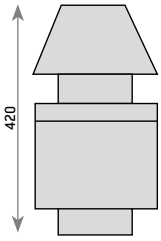
SCHÜREISEN 845X140

FLEISCHZANGE 330 MM

EDELSTAHL-FRONTABLAGE 40 CM

ZUBEHÖR

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
750007	Externe Feuerschneise (Firebreak)	310 €
750008	Inox Haube	165 €
770220	Kohle Bunkertisch Pira 120	1.080 €
901120	Rillengitter Pira 120 LUX	459 €
750009	Schwarze Abzugshaube 120	150 €
920120	Warmhalteplatte Edelstahl Pira 120 LUX	398 €
960122	Saft-und Bratblech Medium	248 €
970120	Einschubteiler	150 €
900122	Stabgitter Medium	226 €
901122	Rillengitter Medium	339 €
901122	½ Rillengitter Pira 120 LUX	339 €
965120	Spießhalterung Pira 120 LUX	250 €
965122	½ Spießhalterung Pira 120 LUX	160 €
955090	Spieß Pira 90/120	18 €
902512	Edelstahl-Frontablage 29 cm	1.200 €



INOX HAUBE

EXTERNE FEUERSCHNEISE (FIREBREAK)

SCHWARZE ABZUGSHAUBE

WARMHALTEPLATTE EDELSTAHL
PIRA 120 LUX

RILLENGITTER PIRA 120 LUX
990 X 585

SPIEßHALTERUNG PIRA 120 LUX

EINSCHUBTEILER

SAFT-UND BRATBLECH MEDIUM
PIRA 120 LUX 458 X 590

RILLENGITTER MEDIUM
PIRA 120 LUX 990 X 585

STABGITTER MEDIUM
PIRA 120 LUX 535 X 625

KOHLE BUNKERTISCH PIRA 120 LUX

EMPFOHLENE PIRA ABZUGSHAUBE
Invertierte und Zwischengliedluftkammer

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
711514	Inox Haube 1500 x 1400	1.804 €
790013	Lüftungsmotor 18/9 3 CV	1.785 €
790020	Feuerlöschsystem	1.575 €

FILTRATION RAUCH / GERUCH

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
700012	FUO 8000P	11.737 €
700022	ODORLESS 8000P	5.504 €
700032	HIDROPIRA 8000	9.374 €

PIRA
90 D LUX

150 portionen

- Aus Gusseisen
- Piracold® Kühlungssystem
- 4 Orientierungshilfen cámara inferior
- 8 Orientierungshilfen cámara superior
- Glastür mit hoher Temperaturresistenz
- Frontale Aschenlade
- Eingebaute Feuerschneise (Firewall)
- Analoger Temperaturdisplay
- Abgasschalter für des Luftstroms
- Einbausammler für Öle und Fette
- Standard Lieferung:
  - 1 Fleischzange
  - 1 Schüreisen
  - 1 Inox Stabgitter Pira 90 D LUX

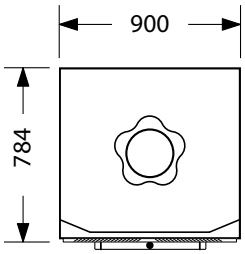
PIRA 90 D LUX INOX

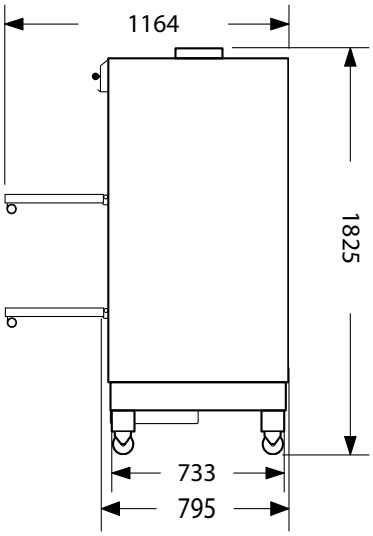
PIRA 90 D LUX BLACK

MODELLE		
REF.	MODELL	PREIS
170101	Pira 170 LUX Black	8.990 €
170102	Pira 170 LUX Inox	9.645 €

TECHNISCHE INFORMATIONEN	
Durchschnittliche Produktion	120 Kg/h
Maximale Holzkohle Kapazität	5 Kg
Maximale Holzkohle Verbrauch	6 Kg. pro Inbetriebnahme
Anzündzeit	30 min.
Kochtemperatur	von 180° C bis 350° C
Kapazität in GN-Ablagen	1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4
Durchschnittlicher Rauchabzug Ø	180 mm
Nettogewicht	416 Kg.
Energieäquivalenz	6 KW

INKLUDIERTES ZUBEHÖR		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
950005	Fleischzange 330 mm	35 €
950001	Schüreisen	28 €
900050	Inox Stabgitter Pira 90 D LUX	246 €





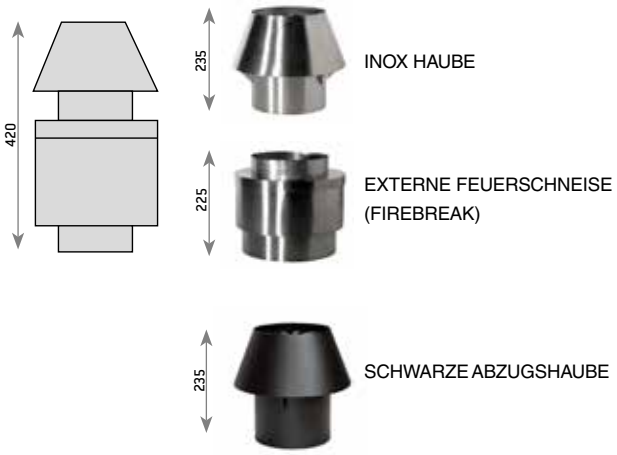
INOX STABGITTER PIRA 90 LUX
780 X 625

SCHÜREISEN

FLEISCHZANGE 330 MM

ZUBEHÖR

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
759007	Externe Feuerschneise (Firebreak)	198 €
759008	Inox Haube	251 €
750006	Schwarze Abzugshaube	150 €
901050	Rillengitter Pira 90 LUX	349 €
920050	Warmhalteplatte Edelstahl	279 €
960050	Brat-und Saftblech Large	268 €
970050	Einschubteiler 4 Orientierungshilfen	150 €
970052	Einschubteiler 7 Orientierungshilfen	210 €
960052	½ Brat-und Saftblech Pira 90/90 D LUX	248 €
900052	½ Inox Stabgitter Pira 90/90 D LUX	226 €
901052	½ Rillengitter Pira 90/90 D LUX	339 €
965090	Spießhalterung Pira 90 LUX	180 €
965092	½ Spießhalterung Pira 90 LUX	120 €
955090	Spieß Pira 90/120	18 €



WARMHALTEPLATTE EDELSTAHL
PIRA 90 LUX

RILLENGITTER PIRA 90 D LUX
700 X 585

BRAT-UND SAFTBLECH LARGE
PIRA 90 LUX 715 X 590

SPIEßHALTERUNG PIRA 120 LUX

EINSCHUBTEILER

BRAT-UND SAFTBLECH MEDIUM
PIRA 90 LUX 515 X 590

STABGITTER MEDIUM
PIRA 90 LUX 385 X 625

RILLENGITTER MEDIUM
PIRA 90 LUX 515 X 470

EMPFOHLENE PIRA ABZUGSHAUBE
Invertierte und Zwischengliedluftkammer

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
711214	Inox Haube 1200 x 1400	1.604 €
790012	Lüftungsmotor 15/7 3 CV	1.666 €
790020	Feuerlöschsystem	1.575 €

FILTRATION RAUCH / GERUCH

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
700012	FUO 8000P	11.737 €
700022	ODORLESS 8000P	5.504 €
700032	HIDROPIRA 8000	9.374 €

Küchenchef Martín Berasategui
8 Michelin-Sterne

BARBECUES

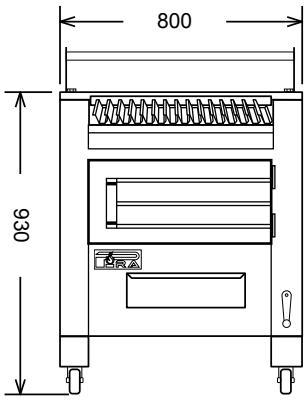
PIRA
BBQ-M80

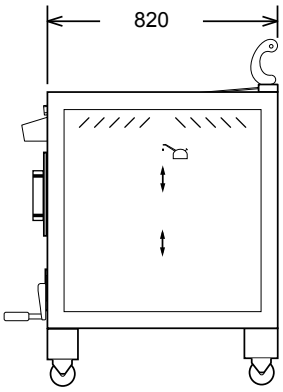
100 portionen

- Aus Gusseisen
- Hooper Hebesystem
- Vollisolierte Wände und Hintergrund
- Abnehmbarer Grill
- Abnehmbarer Front-Fettsammler
- Frontale Aschenlade
- Nylon-Rollen
- Standard Lieferung:
  - 1 Fleischzange
  - 1 Schüreisen
  - 1 Rillengitter 620 x 780

MODELLE		
REF.	MODELL	PREIS
800000	Pira BBQ-M80	4.570 €

TECHNISCHE INFORMATIONEN	
Durchschnittliche Produktion	40 Kg/h
Maximale Holzkohle Verbrauch	5-7 Kg. pro Inbetriebnahme
Anzündzeit	30 min.
Kochtemperatur	von 180° C bis 350° C
Nettogewicht	240 Kg.





PIRA BBQ-M80

INKLUDIERTES ZUBEHÖR

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
950002	Fleischzange	35 €
950001	Schüreisen	28 €
901022	Rillengitter BBQ 620 x 780	339 €

SCHÜREISEN

FLEISCHZANGE

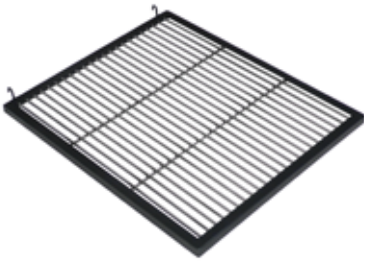
RILLENGITTER BBQ 620 X 780

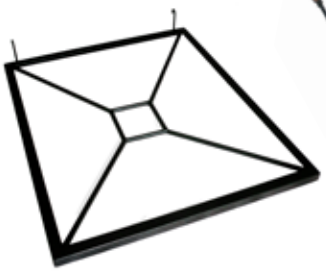
ZUBEHÖR

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
900022	Inox Stabgitter BBQ 620 x 730	281 €
902044	Topfrost 620 x 730	113 €
903000	Korbspieß 700 x 320	520 €
905000	Spieß	30 €
909000	Schwarzer Seitentisch 810 x 350	105 €
900222	1/2 stabgitter BBQ-80/150	281 €
901222	1/2 rillengitter BBQ-80/150	339 €

ZUBEHÖR

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
905001	Spießhalterung Kit	103 €
904002	Korbspießgriff	45 €
905003	Kohlenschaufel	60 €
904001	Korbspießhalterung Kit	70 €
909050	Inox Seitentisch 810 x 350	150 €
901224	1/2 brat-und saftblech BBQ 80/150	375 €
901024	Brat-und saftblech BBQ 80/150	775 €


INOX STABGITTER 620X730


TOPFROST 620X730

SPIESS

SPIESSHALTERUNG KIT

KORBSPIESSGRIFF

KOHLENSCHAUFEL

KORBSPIESS 700 X 320

INOX SEITENTISCH 810X 350

SCHWARZER SEITENTISCH 810X 350

KORBSPIESSHALTERUNG KIT

STABGITTER MEDIUM BBQ-80 /150
310 X 780

BRAT-UND SAFTBLECH MEDIUM BBQ-80 /150
310 X 780

RILLENGITTER MEDIUM BBQ-80 /150
310 X 780

EMPFOHLENE PIRA ABZUGSHAUBE

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
711214	Inox Haube 1200 x 1400	1.604 €
790012	Lüftungsmotor 15/7 3 CV	1.666 €
790020	Feuerlöschsystem	1.575 €

FILTRATION RAUCH / GERUCH

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
700012	FUO 8000P	11.737 €
700022	ODORLESS 8000P	5.504 €
700032	HIDROPIRA 8000	9.374 €

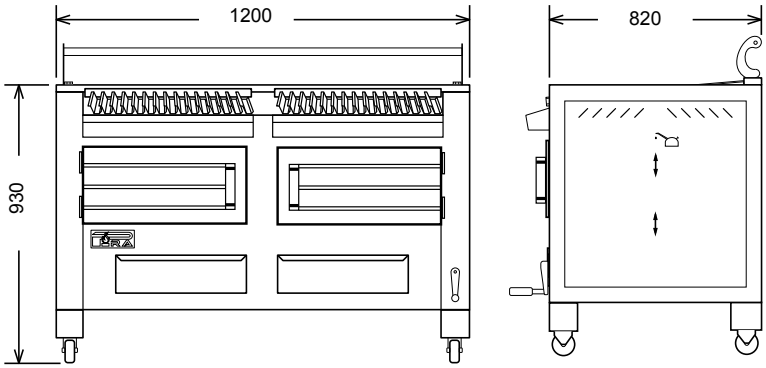
PIRA
BBQ-M120

170 portionen

- Aus Gusseisen
- Hooper Hebesystem
- Vollisolierte Wände und Hintergrund
- Abnehmbarer Grill
- Abnehmbarer Front-Fettsammler
- Frontale Aschenlade
- Nylon-Rollen
- Standard Lieferung::
  - 1 Fleischzange
  - 1 Schüreisen
  - 2 Rillengitter 495 x 780

MODELLE		
REF.	MODELL	PREIS
120000	Pira BBQ-M120	5.435 €

TECHNISCHE INFORMATIONEN	
Durchschnittliche Produktion	68 Kg/h
Maximale Holzkohle Verbrauch	14 Kg. pro Inbetriebnahme
Anzündzeit	30 min.
Kochtemperatur	von 180° C bis 350° C
Nettogewicht	410 Kg.

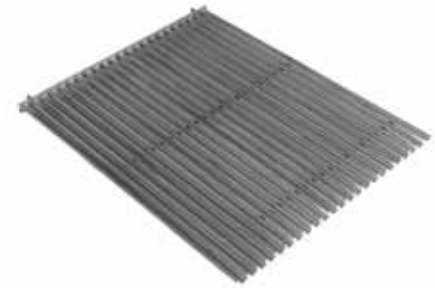


PIRA BBQ-M120

INKLUDIERTES ZUBEHÖR		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
950002	Fleischzange	35 €
950001	Schüreisen	28 €
901023	Rillengitter BBQ 495 x 780	339 €

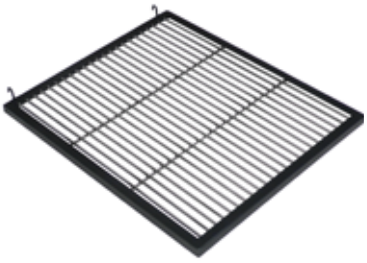
SCHÜREISEN

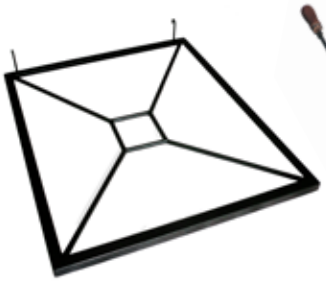
FLEISCHZANGE


RILLENGITTER BBQ 495 X 780

ZUBEHÖR		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
900023	Inox Stabgitter BBQ 495 x 730	281 €
902045	Topfrost 495 x 730	113 €
904101	Korbspieß 1050 x 320	720 €
905000	Spieß	30 €
909000	Schwarzer Seitentisch 810 x 350	105 €
901034	Brat-und saftblech BBQ-M120	775 €

ZUBEHÖR		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
905001	Spießhalterung Kit	103 €
904002	Korbspießgriff	45 €
905003	Kohlenschaufel	60 €
904001	Korbspießhalterung Kit	70 €
909050	Inox Seitentisch 810 x 350	150 €


INOX STABGITTER 495X780


TOPFROST 495X730

SPIESS

SPIESSHALTERUNG KIT

KORBSPIESSGRIFF

KOHLENSCHAUFEL

KORBSPIESS 1050 X 320

INOX SEITENTISCH 810X 350

SCHWARZER SEITENTISCH 810X 350

KORBSPIESSHALTERUNG KIT

EMPFOHLENE PIRA ABZUGSHAUBE		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
711514	Inox Haube 1500 x 1400	1.804 €
790013	Lüftungsmotor 18/9 3 CV	1.785 €
790020	Feuerlöschsystem	1.575 €

FILTRATION RAUCH / GERUCH		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
700012	FUO 8000P	11.737 €
700022	ODORLESS 8000P	5.504 €
700032	HIDROPIRA 8000	9.374 €

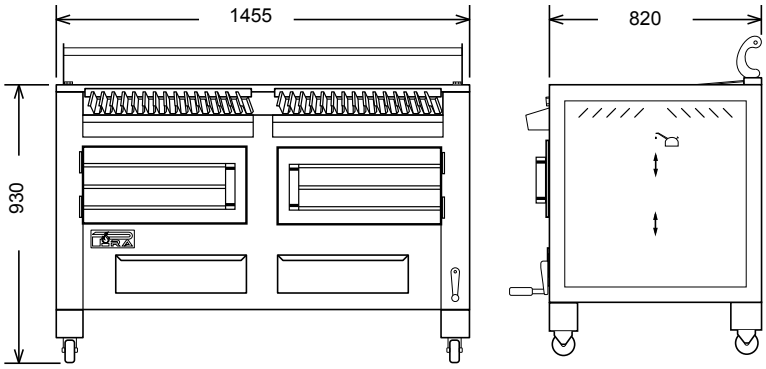
PIRA
BBQ-M150

200 portionen

- Aus Gusseisen
- Hooper Hebesystem
- Vollisolierte Wände und Hintergrund
- Abnehmbarer Grill
- Abnehmbarer Front-Fettsammler
- Frontale Aschenlade
- Nylon-Rollen
- Standard Lieferung:
  - 1 Fleischzange
  - 1 Schüreisen
  - 2 Rillengitter 620 x 780

MODELLE		
REF.	MODELL	PREIS
160000	Pira BBQ-Multifunctional	5.470 €

TECHNISCHE INFORMATIONEN	
Durchschnittliche Produktion	80 Kg/h
Maximale Holzkohle Verbrauch	14 Kg. pro Inbetriebnahme
Anzündzeit	30 min.
Kochtemperatur	von 180° C bis 350° C
Nettogewicht	410 Kg.



PIRA BBQ-M150

INKLUDIERTES ZUBEHÖR

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
950002	Fleischzange	35 €
950001	Schüreisen	28 €
901022	Rillengitter BBQ 620 x 780	339 €

SCHÜREISEN

FLEISCHZANGE

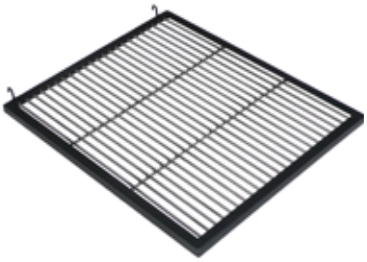
RILLENGITTER BBQ 620 X 780

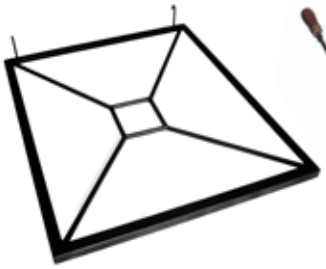
ZUBEHÖR

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
900022	Inox Stabgitter BBQ 620 x 730	281 €
902044	Topfrost 620 x 730	113 €
904000	Korbspieß 1300 x 320	720 €
905000	Spieß	30 €
909000	Schwarzer Seitentisch 810 x 350	105 €
900222	1/2 stabgitter BBQ-80/150	281 €
901222	1/2 rillengitter BBQ-80/150	339 €

ZUBEHÖR

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
905001	Spießhalterung Kit	103 €
904002	Korbspießgriff	45 €
905003	Kohlenschaufel	60 €
904001	Korbspießhalterung Kit	70 €
909050	Inox Seitentisch 810 x 350	150 €
901224	1/2 brat-und saftblech BBQ 80/150	375 €
901024	Brat-und saftblech BBQ-M120	775 €


INOX STABGITTER 620X730


TOPFROST 620X730

SPIESS

SPIESSHALTERUNG KIT

KORBSPIESSGRIFF

KOHLENSCHAUFEL

KORBSPIESS 1300 X 320

INOX SEITENTISCH 810X 350

SCHWARZER SEITENTISCH 810X 350

KORBSPIESSHALTERUNG KIT

STABGITTER MEDIUM BBQ-80 /150
310 X 780

BRAT-UND SAFTBLECH MEDIUM BBQ-80 /150
310 X 780

RILLENGITTER MEDIUM BBQ-80 /150
310 X 780

EMPFOHLENE PIRA ABZUGSHAUBE

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
711711	Inox Haube 1700 x 1400	1.885 €
790013	Lüftungsmotor 18/9 3 CV	1.785 €
790020	Feuerlöschsystem	1.575 €

FILTRATION RAUCH / GERUCH

REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
700013	FUO 10000P	13.650 €
700022	ODORLESS 8000P	5.504 €
700033	HIDROPIRA 10000	11.915 €

Chef David de Jorge
Robin Food

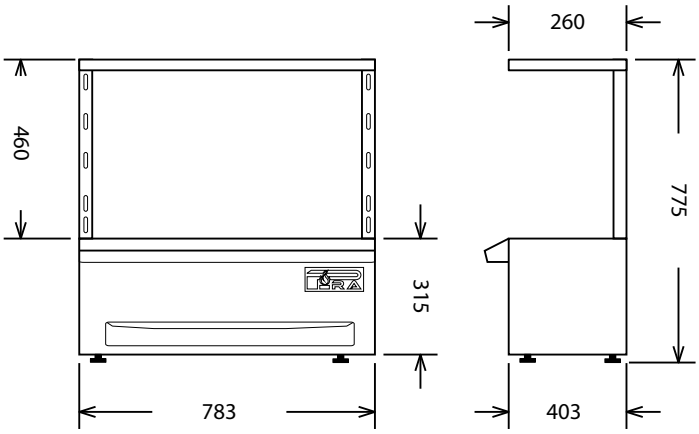
ROBATA

PIRA
ESP-80

MODELLE		
REF.	MODELL	PREIS
350000	Pira ESP-80 Basic	1.750 €
350099	Pira ESP-80 Complet	2.350 €

TECHNISCHE INFORMATIONEN	
Durchschnittliche Produktion	20 Kg/h
Maximale Holzkohle Verbrauch	3,5 Kg. pro Inbetriebnahme
Anzündzeit	30 min.
Arbeitstemperatur	von 180° C bis 350° C
Nettogewicht	111 Kg.

- Innenverkleidung aus Schamott
- Aus Gusseisen
- Verstellbar in 5 Positionen
- Fixe Warmhalteplatte oben
- Abnehmbarer Front-Fettsammler
- Mit Aschelade
- Mit Eisenfüßen
- Geeignet für folgendes Zubehör:
  - Spieße
  - Rillengitter
  - Stabgitter



PIRA ESP-80 BASIC

PIRA ESP-80 COMPLET

INKLUDIERTES ZUBEHÖR		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
950002	Fleischzange	35 €
950001	Schüreisen	28 €
923500	Spießhalterung ESP	150 €

SCHÜREISEN

FLEISCHZANGE

SPIESSHALTERUNG

ZUBEHÖR		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
923500	Spießhalterung ESP	150 €
950002	Fleischzange	35 €
950001	Schüreisen	28 €
923501	Einfacher Spieß ESP ESP (4 x)	30 €/u
923511	Doppelspieß ESP (4 x)	30 €/u
923515	Inox Stabgitter ESP	226 €
923510	Rillengitter ESP	300 €

SPIESSE EINFACH

DOPPELSPIESS

INOX STABGITTER

INOX RILLENGITTER

ZUBEHÖR		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
773500	Kohle Bunkertisch ESP-80	714 €

KOHLE BUNKERTISCH ESP-80

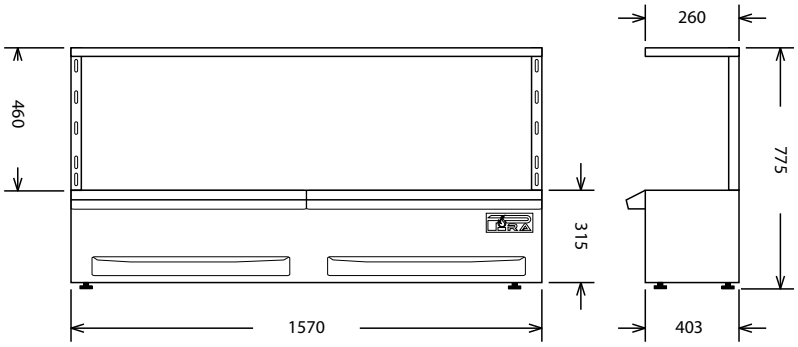
KOHLE BUNKERTISCH ESP-80

PIRA
ESP-160

MODELLE		
REF.	MODELL	PREIS
353500	Pira ESP-160 Basic	2.950 €
353599	Pira ESP-160 Complet	3.750 €

TECHNISCHE INFORMATIONEN	
Durchschnittliche Produktion	40 Kg/h
Maximale Holzkohle Verbrauch	5-7 Kg. pro Inbetriebnahme
Anzündzeit	30 min.
Arbeitstemperatur	von 180° C bis 350° C
Nettogewicht	175 Kg.

- Innenverkleidung aus Schamott
- Aus Gusseisen
- Verstellbar in 5 Positionen
- Fixe Warmhalteplatte oben
- Abnehmbarer Front-Fettsammler
- Mit Aschelade
- Mit Eisenfüßen
- Geeignet für folgendes Zubehör:
  - Spieße
  - Rillengitter
  - Stabgitter



PIRA ESP-160 BASIC

PIRA ESP-160 COMPLET

INKLUDIERTES ZUBEHÖR		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
950002	Fleischzange	35 €
950001	Schüreisen	28 €
923500	Spießhalterung ESP (2 x)	150 €

SCHÜREISEN

FLEISCHZANGE

SPIESSHALTERUNG

ZUBEHÖR		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
923500	Spießhalterung ESP (2 x)	150 €/u
950002	Fleischzange	35 €
950001	Schüreisen	28 €
923501	Einfacher Spieß ESP ESP (8 x)	30 €/u
923511	Doppelspieß ESP (8 x)	30 €/u
923515	Inox Stabgitter ESP (1 x)	226 €
923510	Rillengitter ESP (1 x)	300 €

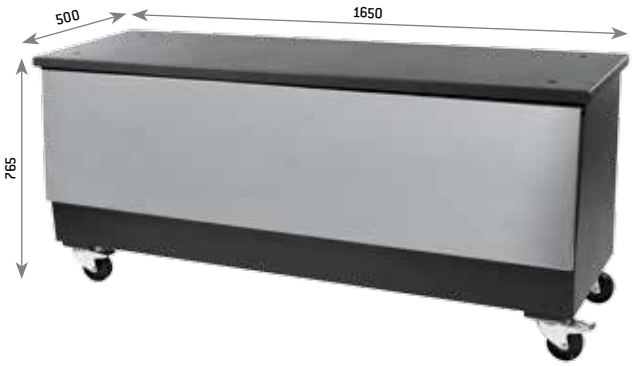
SPIESSE EINFACH

DOPPELSPIESS

INOX STABGITTER

INOX RILLENGITTER

ZUBEHÖR		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
773535	Kohle Bunkertisch ESP-160	1.280 €



KOHLE BUNKERTISCH ESP-160

KOHLE BUNKERTISCH ESP-160

PIRA

BRA-60
BRA-80

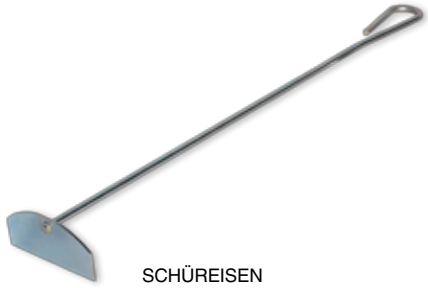
- Interne Feuerschneise
- Schüreisen
- Mit Einschub-Orientierungshilfen
- Kammer für Holz
- Kammer für Kohle
- Modelle: Pira BRA 60 und Pira BRA 80

MODELLE		
REF.	MODELL	PREIS
580060	Pira BRA-60	1.800 €
580080	Pira BRA-80	2.200 €

PIRA BRA-60

PIRA BRA-80

INKLUDIERTES ZUBEHÖR		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
950001	Schüreisen	28 €

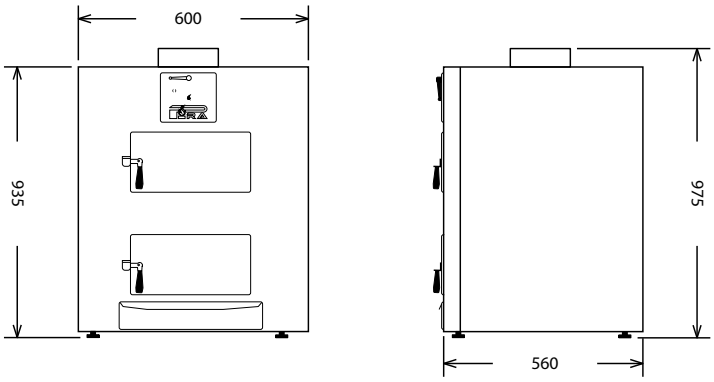


SCHÜREISEN

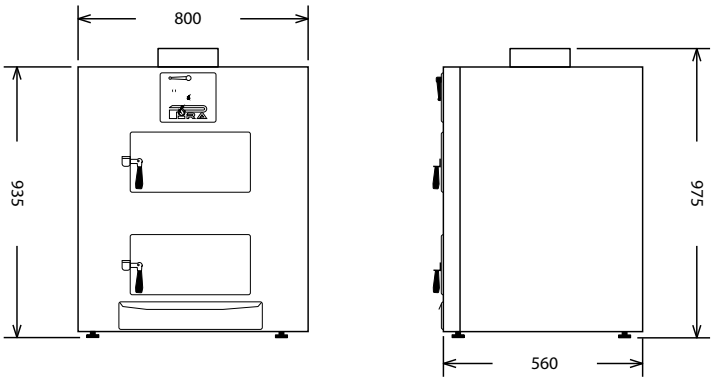
ZUBEHÖR		
REF.	BESCHREIBUNG	PREIS
770060	Kohle Bunkertisch BRA-60	694 €
770080	Kohle Bunkertisch BRA-80	694 €

KOHLE BUNKERTISCH BRA-60

KOHLE BUNKERTISCH BRA-80



PIRA BRA-60



PIRA BRA-80

PIRA GESCHIRR

- Aus Aluminiumguss handmade
- Tongeschirr handmade
- Gastro-Norm
- Auflauf-und Grillformen
- Kreiert für PIRA Holzöfen
- Tongeschirr ohne Metallpartikel
- Gussgeschirr für die Schwerkraft

KOCH- BRAT-UND GRILLGESCHIRR AUS ALUMINIUM UND GUSSEISEN

Dieses spezielle Geschirr ist perfekt für die PIRA Holzkohleöfen geeignet.

Es handelt sich dabei um Koch-und Grillzubehör der Extraklasse.

Diese Kochutensilien werden einzeln handgemacht und durch ein spezielles Verfahren ergibt sich eine hochwertige Funktionalität des Geschirrs.

Diese Serie eignet sich für höhere Temperaturen und daher ergeben sich garantiert keine Verformungen.

Die molekulare Struktur der Materialen ermöglicht eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung für ein ausgezeichnetes Koch-Grillergebnis.

Um eine bessere Wärmverteilung zu erzielen wird der Boden mit einem speziellen Diamantverfahren bearbeitet.

PIRA Grill-Koch-Bratgeschirr garantiert einen authentischen GRILL-Geschmack.

EXTREM HITZEBESTÄNDIGES TONGESCHIRR

PIRA Tongeschirr wurde entwickelt um den authentischen Grillgeschmack wieder zu spiegeln.

Dieses Tongeschirr wird wie das Alu-Gussgeschirr handgemacht und nach 100-jähriger Handwerktradition hergestellt. Diese Kreation schaut einfach und simple aus ist aber genau das Gegenteil!

Dieses Geschirr wird mit den besten Materialien und höchster Qualität erzeugt. Die Tongefäße verfügen über eine sehr hohe Wärmeleitung und sind frei von Metallpartikel. Die Molekularstruktur des Tongeschirrs ermöglicht eine hervorragende Geschmacksentwicklung beim Grillen, Kochen und Backen. Jedes einzelne Tongeschirr ist für extrem hohe Temperaturen geeignet. Je mehr man dieses Geschirr verwendet desto besser wird die Qualität des Geschirrs. Bis zu 1000° Grad hitzebeständig!

Die Rustikale Tongeschirrserie ist für extrem hohe Temperaturen brauchbar hingegen das Alu-Gussgeschirr eignet sich für das Zubereiten für Speisen mit geringerer Temperatur und längerer Koch-Brat-Grillzeit.

Authentischer Grillgeschmack führt nur über PIRA TONGESCHIRR!

Das Geheimnis des Geschirrs sind die Materialien!

ALUMINIUM GUSSGESCHIRR

931125	Kochblech Gastro-Norm 1/1 (325x530) 2.5 cms höhe	106.- €
931165	Kochblech Gastro-Norm 1/1 (325x530) 6.5 cms höhe	124.- €
932365	Kochblech Gastro-Norm 2/3 (325x254) 6.5 cms höhe	110.- €
931265	Kochblech Gastro-Norm 1/2 (325x265) 6.5 cms höhe	84.- €
931225	Kochblech Gastro-Norm 1/2 (325x265) 2.5 cms höhe	78.- €
931365	Kochblech Gastro-Norm 1/3 (325x176) 6.5 cms höhe	58.- €
931325	Kochblech Gastro-Norm 1/3 (325x176) 2.5 cms höhe	49.- €
931326	Kochblech Gastro-Norm 1/3 (325x176) 2.5 cms höhe grill	55.- €
931625	Kochblech Gastro-Norm 1/6 (162x176) 2.5 cms höhe	32.- €
932425	Kochblech Gastro-Norm 2/4 (530x162) 2.5 cms höhe grill	93.- €

937216	Pfannen mit Griff 16 CM 4,5 cms höhe	30.- €
937220	Pfannen mit Griff 20 CM 4,5 cms höhe	33.- €
937224	Pfannen mit Griff 24 CM 4,5 cms höhe	39.- €
937228	Pfannen mit Griff 28 CM 4,5 cms höhe	45.- €

937420	Kassarolle mit Griff 20 CM 7 cms höhe	38.- €
937424	Kassarolle mit Griff 24 CM 7 cms höhe	46.- €
937428	Kassarolle mit Griff 28 CM 7 cms höhe	55.- €

936016	Glasdeckel mit Griff 16 cms	11.- €
936020	Glasdeckel mit Griff 20 cms	12.- €
936024	Glasdeckel mit Griff 24 cms	14.- €
936028	Glasdeckel mit Griff 28 cms	15.- €

HITZEBESTÄNDIGES TONGESCHIRR

940012	TONTOPF 10-12 CMS	5.- €
940015	TONTOPF 15 CMS	6.- €
940020	TONTOPF 20 CMS	10.- €
940022	TONTOPF 22 CMS	12.- €
940025	TONTOPF 25 CMS	16.- €
940030	TONTOPF 30 CMS	22.- €
940035	TONTOPF 35 CMS	30.- €
940040	TONTOPF 40 CMS	36.- €

HOLZKOHLE

PIRA empfiehlt seinen Kunden HARTHOLZKOHLE in ausgezeichneter Qualität d.h. mit hohem Brennwert und langer Brenndauer.

Unsere Kohle stammt von ausgewählten Wäldern, reduziert die Kochzeit und senkt den Energieverbrauch. Es handelt sich um Spezialkohle für Grillöfen und Barbecues. Diese Kohle erzeugt ein einzigartiges Raucharoma für das Gegrillte dadurch ergibt sich ein unvergleichbarer Geschmack und das typische Grillaroma.

Das BESTE ERGEBNIS erreichen

Sie mit unserer Holzkohle! Angebot auf Anfrage

PIRA
ZUBEHÖR

- Grillkorb
- Fischbräter
- Entworfen für Holzkohleöfen
- Edelstahl
- Ideale für Fisch und Meeresfrüchte

EDELSTAHL-GRILLKORB

Der Edelstahl-Grillkorb ist ideal für die Zubereitung von kleinem Grillgut wie zum Beispiel Garnelen, Gemüse, Champignons oder anderen Pilzen.

Der Grillkorb ist hergestellt aus rostfreiem Stahl und so entworfen, dass er mit der Standard-Grillzange jedes unserer Öfen gewendet werden kann.

Ref.	Beschreibung	Preis
950025	GRILLKORB INOX FÜR DEN OFEN 250X210X60	75.- €
950030	GRILLKORB INOX FÜR DEN OFEN 300X260X60	82.- €

FISCHBRÄTER INOX

Mit den Edelstahl-Fischbräter kann man ganze Fische im Ofen oder auf dem Grill braten, ohne den Einsatz einer Grillzange und mit der Sicherheit, dass der Fisch beim Wenden ganz bleibt.

Mit Griff aus rostfreiem Stahl für eine einfache Handhabung.

Ideal zum Grillen auf dem Rost.

Ref.	Beschreibung	Preis
950010	FISCHBRÄTER INOX FÜR DEN OFEN 540X180X40	48.- €

OFENAUSWAHL
ENTLÜFTUNG
BESEITIGUNG VON RAUCH
BESEITIGUNG VON GERÜCHEN

PAT. 30303

AUSWAHL UNSERER ÖFEN

Wenn Sie sich einen PIRA Holzkohleofen aussuchen, ist es wichtig vorab die Bedürfnisse (wo soll der Ofen platziert werden?, welche Leistung und Größe wird benötigt? etc.) Ihres Restaurants abzuklären!

Das Model PIRA 70 LUX ist perfekt für Bars, kleine Restaurants oder Betrieben, in denen der Grill eine Ergänzung zum Menü darstellt!

Die Modelle PIRA 70 XL LUX, PIRA 80 LUX und PIRA 90 LUX eigenen sich für alle Arten von Betrieben: Bars, Restaurants, Hotels …

Die Öfen PIRA 120 LUX und PIRA 90 D LUX (groß und haben eine hohe Leistung) sind vor allem für große Restaurants, Hotels, Cateringfirmen etc. von Bedeutung!

MODELL	ABMESSUNGEN	PORTIONEN	GRILL ABMESSUNGEN
PIRA-70 LUX	706 x 555 x 650	90	585 x 465
PIRA-70 LUX ED	800 x 595 x 650	90	585 x 465
PIRA-70 XL LUX	706 x 625 x 650	100	585 x 535
PIRA-70 XL LUX ED	800 x 665 x 650	100	585 X 535
PIRA-80 LUX	806 x 625 x 650	115	685 x 535
PIRA-80 LUX ED	900 x 665 x 650	115	685 X 535
PIRA-90 LUX	910 x 735 x 815	130	780 x 625
PIRA-90 LUX ED	1010 x 775 x 815	130	780 X 625
PIRA-120 LUX	1200 x 735 x 815	175	1060 x 625
PIRA-120 LUX ED	1300 x 775 x 815	175	1060 x 625
PIRA-90 D LUX	900 x 790 x 1800	150	780 x 645

DESIGN UND ZUBEHÖR

Die Pira Öfen verfügen über einen internen Luftstromregler und einer internen Feuerschneise. Daher sind die Öfen sofort einsetzbar, indem man Sie unter einer Haube platziert. Die Abmessungen des Ausgangs sind je nach Modell unterschiedlich und betragen 180 oder 220 mm.

Wenn Sie einen PIRA Holzkohleofen in der Küche neben den anderen Kochelementen anbringen möchten, empfehlen wir Ihnen einen Backofen mit externer Feuerschneise (Firewall) und externem Luftströmungsregler. Die externe und interne Feuerschneise (Firewall), verhindern jegliches Durchdringen von Flammen oder Funken!

Angesichts der bestehenden Rechtsvorschriften, gibt es in einigen Ländern auch die Möglichkeit, diese Zubehörteile als externe Elemente zu kaufen.

Die Regelung in den meisten Ländern besagt, dass ein selbständiger Rauchausgang vorhanden sein muss.

In manchen Ländern muss die Feuerschneise (Firewall) sogar mit freiem Auge erkennbar sein! Also passen wir je nach örtlicher Vorschrift und je nach Kundenbedürfnis, die Austrittsöffnung auf die jeweilige Situation an!

Für eine erhöhte Effizienz der Öfen müssen diese unter einer Abzugshaube angebracht werden. Hierzu gibt es 2 Möglichkeiten:

Option 1: Installation einer direkten Luftaufnahme (eine Abzugshaube für einen effizienten Rauchausgang ist vonnöten)
Option 2: Verwendung des Schornstein Kits in verschiedenen Versionen(ist die häufigere Option)

Bestandteile und möglichen Kamin-KIT-Versionen sind:

Adapter + Inox Haube

Adapter + Verbindungsring + Externe Feuerschneise + Inox Haube

Adapter + Externer Luftstromregler + Externe Feuerschneise + Inox Haube

Schwarze Abzugshaube

Inox Haube

Kühlt die Rauchtemperatur ab und ermöglicht dadurch, dass der Rauch sanfter in die Abzugshaube eintritt, wodurch Turbulenzen vermieden werden und der Rauch nicht zurückgeblasen werden kann.

Externe Feuerschneise

Vermeidet das Durchdringen von Flammen oder Funken in das Ventilationssystem!

Externer Luftstromregler

Regelt den Luftstrom mit einem externen Gerät; bessere Luftzirkulation dank eigener Röhrenart.

Verbindungsring

Notwendig bei Installation einer *externen Feuerschneise (Firewall)*.

Adapter

Reduziert den Durchmesser des Rauchaustritts und der Heißluft(180 mm-150 mm.

Schwarze Abzugshaube

Erfüllt die gleiche Aufgabe wie die rostfreien Stahlkappen jedoch ohne einen Adapter anbringen zu müssen.

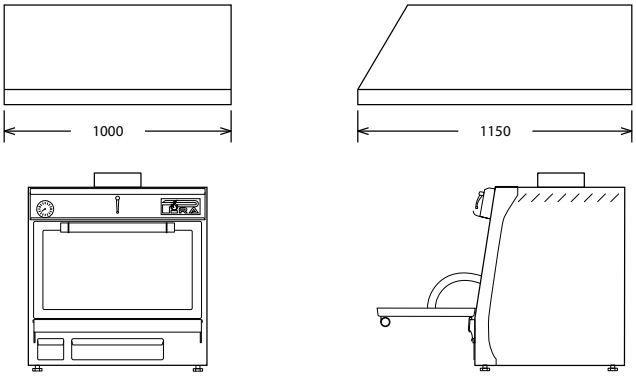
ENTLÜFTUNG

PIRA empfiehlt und bietet invertierte Abzugshauben (mit Filter an der Vorderseite(über der Ofentür) und nicht an der Hinterseite des Ofens). Daher empfehlen wir, angemessene tiefe Hauben auszuwählen, damit diese die Ofentiefe und den Abstand zur offenen Tür überdeckt.

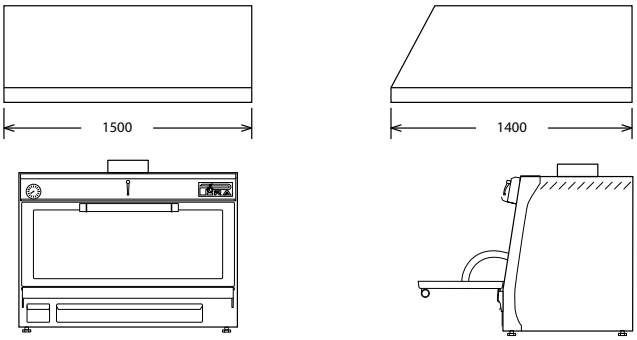
PIRA bietet Hauben mit einem Feuerlöschsystem KIT an.

Es ist wichtig, in jedem Fall die örtlichen Brandschutzvorschriften zu beachten!

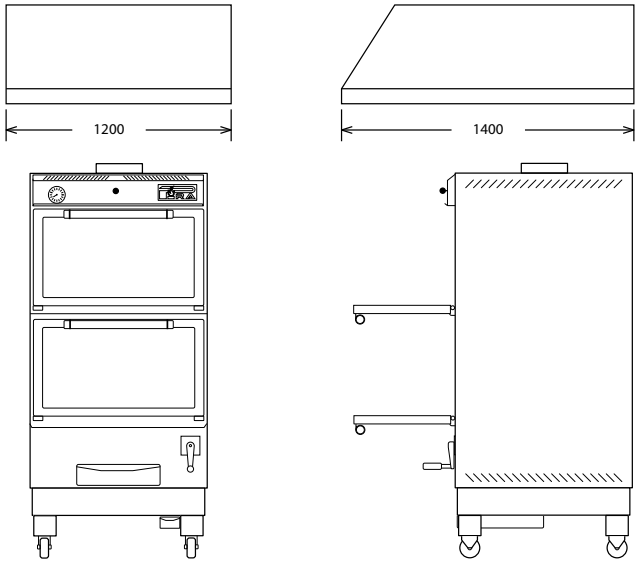
Pira 70 LUX, 70 LUX ED, 70 XL LUX, 70 XL LUX ED, 80 LUX, 80 LUX ED



Pira 120 LUX, 120 LUX ED

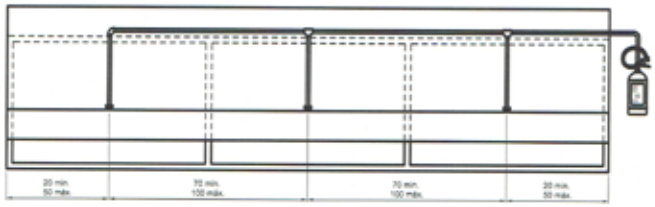


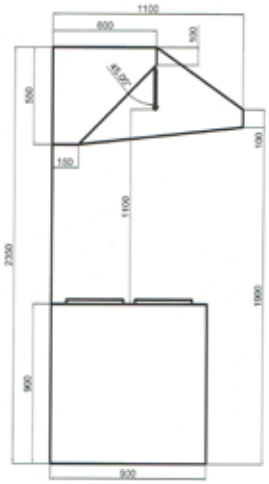
Pira 90 LUX, 90 LUX ED, 90 D LUX

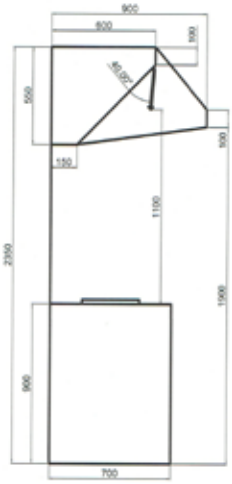


FEUERLÖSCHSYSTEM KIT

PIRA empfiehlt die Anschaffung von Abzugshauben mit dem Feuerlöschsystem KIT, welche von PIRA angeboten werden! Obwohl optional, das Kit nur zum Zeitpunkt der Herstellung hinzugefügt werden kann. Das Kit besteht aus einem automatischen System, welches durch Sprinkler aktiviert wird. Die Ausrüstung besteht aus einem Container und einer Schlauchrinne (tubing channeling?). Beide sind permanent einem Druck ausgesetzt, um eine sofortige Reaktion im Brandfall zu erzeugen. Das System ist autonom und es wird hierbei keine zusätzliche elektrische Energie benötigt. Das System ist 24 h täglich aktiviert, auch ohne, dass eine Aktivität in der Küche stattfindet.







Die Löschfunktion wird aktiviert, wenn die Sicherung eine Temperatur von 93° C erreicht. Die wässrige Komponente ermöglicht ein schnelles Löschen des Feuers und eine sofortige Kühlung der Fläche, während das Treibmittel eine gleichförmige Beschichtung schafft, welche die Reaktivierung des Feuers verhindert. Die Systemkomponenten (Stickstoff, Wasser und biologisch abbaubaren Schaum) sind vollkommen harmlos für Menschen und nicht schädlich für die Umwelt. Die jährliche Wartung ist sehr einfach: es handelt sich hierbei um den gleichen Vorgang, welcher bei herkömmlichen Feuerlöscher erforderlich ist. Das bei der Aktivierung verbleibende Restgemisch (Wasser + Schaum) ist nicht ätzend und kann leicht gereinigt werden.

FUO, RAUCHAUSSCHEIDUNGSSYSTEM

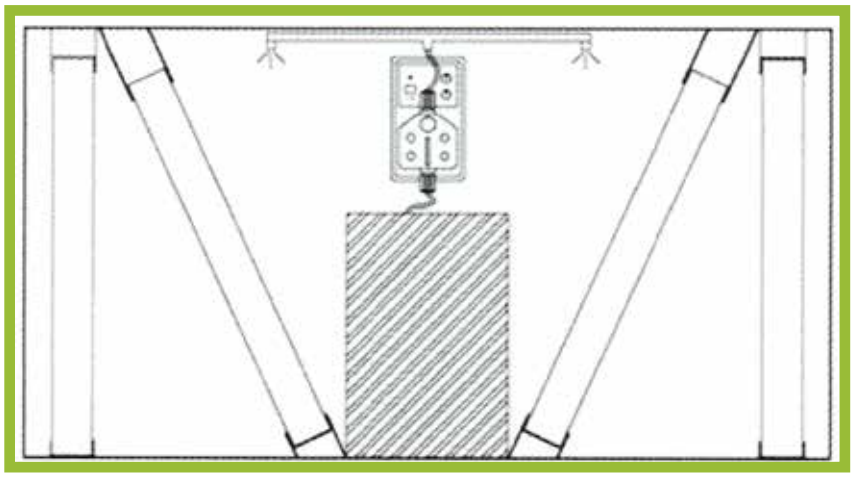
PIRA bietet als Ergänzung zu den Abzugshauben das FUO-System an.

FUO ist ein innovatives System der vollständigen Beseitigung von Rauch und zur 80%igen Beseitigung von Gerüchen.

FUO ist ein Röhren-Elektrofilter, der durch Ionisierung der suspendierten Teilchen. Diese Ionisierung erfolgt durch ein intensives elektrisches Feld (“Corona-Effekt”). Der wichtigste Vorteil dieser Art von Filter ist die hohe Effizienz einem sehr niedrigen Gasströmungshindernis.

Die Leistung des FUO-Systems ist besser als alle anderen Filtrationsequipments für Großküchen. FUO hat eine anfängliche DIFFUSSION-Phase, in der die laminare Gasströmung angeglichen und auf alle Rohre verteilt wird, sodass eine maximale Effizienz entsteht. Danach durchlaufen die Gase die Rohre mit einer konstanten Geschwindigkeit und werden durch und durch einen Elektronenfluss mitgerissen. So wird keine weitere Vorfilterungsphase benötig und die Gase können nicht ausdringen.

GERUCHSLOSIGKEIT, GERUCHSBESEITIGUNG

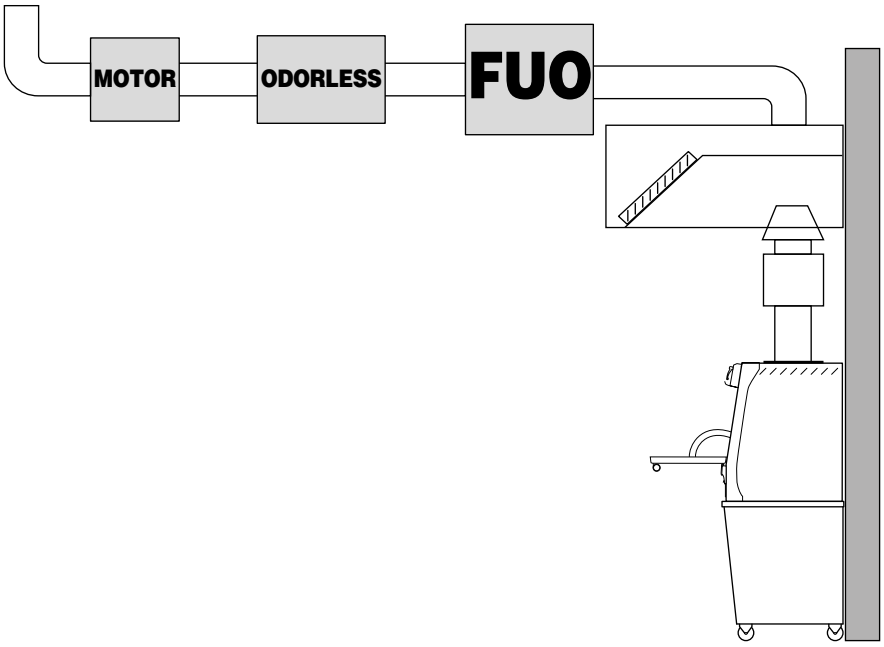


Zur Ergänzung des FUO-Systems bietet FIRA das Geruchlosigkeits-System.

Dieses System zur Geruchsbehandlung kombiniert mit basierender Aktivkohle und chemischem Behandlungszyklus (chemischer Geruchsneutralisierer) stellt die vollständige Beseitigung jeglicher Gerüche in der Küche dar.

Für eine optimale Effizienz wird der Gasstrom durch eine Reihe von Filterrahmen geleitet.
Das mechanische System der Atomisierung der Multifunktions- Pumpe ermöglicht die Regulierung der verwendeten Lebensmittel!

Dieses System sorgt für maximale Effizienz mit minimalem Verbrauch!



KOHLENLADUNG

Die PIRA Öfen sind dafür gemacht, mit Kohle zu arbeiten!

Wir empfehlen Ihnen eine maximale Kohlenbeladung von:

MODELL	MAXIMALE KOHLENBELADUNG
PIRA 70 LUX	3 Kgs.
PIRA 70 XL LUX	4 Kgs.
PIRA 80 LUX	4,5 Kgs.
PIRA 90 LUX	5 Kgs.
PIRA 120 LUX	6 Kgs.
PIRA 90 D LUX	5 Kgs.

Die PIRA Öfen der Serie LUX mit dem PIRACOLD-System schaffen es, dass die Kohle bis zu 25% länger Bestand hat, als bei einem Ofen mit gleicher Kochfläche und ohne PIRACOLD-System. Dadurch wird Kohle eingespart und es kommt zu keiner Überlastung des Backofens.

Bevor wir den Ofen anheizen, ist es notwendig alles was sich im Inneren des Ofens befindet, zu entfernen.

Für ein perfektes Aroma, empfehlen wir die Verwendung von Hartholzkohle (Eichenholz, Quebracho, etc.).

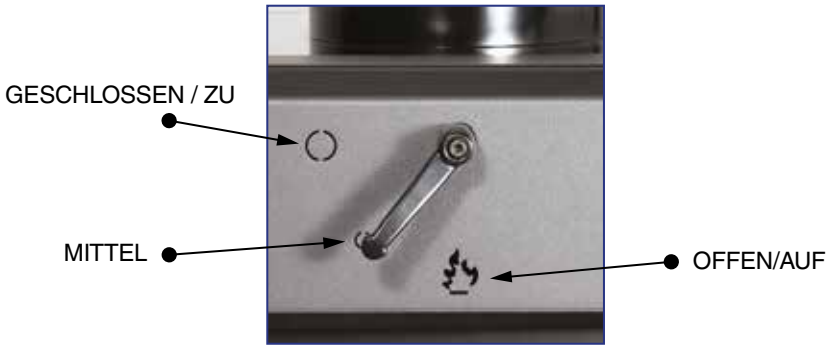
Für mehr Informationen zum Kohlengebrauch, kontaktieren Sie uns!

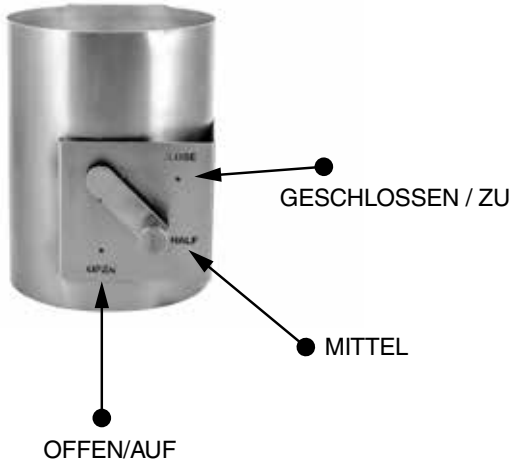
DEN OFEN ANHEIZEN

Hierbei gibt es zwei einfache Methoden, welche wir Ihnen vorstellen möchten:

Methode 1

Entfernen Sie die Grills und alles, alles was sich im Inneren des Ofens befindet, bevor Sie die Kohle hineingeben! Öffnen Sie den Innenluftregler. Und falls Sie einen externen Durchflussregler erworben haben, bringen Sie hier den Griff in senkrechte Position.





Aschenbecher

Öffnen Sie die untere Luft-Einlassöffnung, Öffnen Sie den Aschenbecher nicht mehr als 8 cm.

In all unseren Modellen wird der Lufteinlass durch die Aschenlade geregelt.

Nun sind alle Luftregler geöffnet.

Machen Sie eine Pyramide im Zentrum des Trichters. Für ein schnelleres Anzünden, geben Sie 3-5 "Anzündwürfel" hinzu. In ca. 30 Minuten sollte die Kohle(Glut) fürs Grillen und Kochen bereit sein!

Sobald die Kohle bereit ist, verwenden Sie den Schürhaken um die Glut zu verbreiten.

Schließen Sie den Innenluftregler (Aschenlade) und stellen Sie den oberen Luftregler auf die mittlere Position um den Kochvorgang zu starten.

Methode 2

Entfernen Sie die Grills und alles, alles was sich im Inneren des Ofens befindet, bevor Sie die Kohle hineingeben! Öffnen Sie den Innenluftregler. Und falls Sie einen externen Durchflussregler erworben haben, bringen Sie hier den Griff in senkrechte Position.

Öffnen Sie die untere Luft-Einlassöffnung, Öffnen Sie den Aschenbehälter zur Hälfte. Füllen Sie das Zubehörteil “Kohle-Feuerzeug” mit Kohle an der oberen Kante.

Legen Sie sie über der Flamme des Kochfeuers. Nach etwa zehn Minuten, wenn die Kohle glüht, verteilen Sie die Kohle mit einem Schutzhandschuh auf den gesamten Trichter. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis Sie den gesamten Kohletrichter (etwa 3 oder 4 Lasten) abdecken.

Kohle-Feuerzeug

Verteilen Sie die ganze Kohle, schließen Sie die Aschenlade. Nach 10 Minuten stellen Sie den oberen Luftmengenregler auf die Hälfte.
Nun ist der Ofen für den Kochvorgang bereit!
Während des Services kann der obere Luftstromregler geschlossen werden, um die Rauchmenge im Garraum des Ofens zu steuern. Wenn nötig kann auch der untere Lufteinlass geöffnet werden, um das Feuer zu schüren.

Bei Modellen mit einstellbarer Höhe des Kohletrichters, empfehlen wir Ihnen, den Trichter auf seine niedrigste Position einzustellen, bevor Sie mit der Zündung des Ofens beginnen.

INBETRIEBNAHME UND VERWENDUNGSTIPPS

Die PIRA Öfen haben eine große Produktionskapazität.

Die Öfen lassen sich perfekt mit zwei Grills auf einmal oder mehr zu arbeiten und erwirtschaften mindestens das Doppelte der Kochfläche.

Während des Services kann der obere Luftströmungsregler reguliert werden, um die Rauchmenge im Ofen zu steuern.

Um das Feuer erneut zu entfachen, öffnen Sie die Aschenlade!

Pira-90 LUX Inox mit 3 grill

Bei der ersten Inbetriebnahme des Ofens, erhitzen Sie den Ofen für 45 Minuten (inkl. Grillgitter, jedoch ohne jegliches Essen), um alle Spuren von Öl und Reinigungsmittel, welche bei der Herstellung verwendet wurden, zu entfernen.

BEENDEN DER ANWENDUNG UND NEUSTART

Am Ende der Anwendung, werden die oberen und unteren Luftregler vollständig geschlossen (wie auch während des Betriebes).

Zu diesem Zeitpunkt gibt es keine Luftzirkulation im Garraum, der Sauerstoff verschwindet langsam und die Glut erlischt.

Beim nächsten Service, öffnen wir den oberen und unteren Luftstromregler und wenn hier eine übrig gebliebene Asche vorliegt, lässt sich diese wieder leicht anfachen. Je nach Menge der übriggebliebenen Asche, einfach Kohle ergänzen oder nicht.

Wenn es hierbei zu Problemen kommt und die Glut sich nicht wieder entfachen lässt, muss der Vorgang von vorne wiederholt werden – wie wir es im Kapitel “Inbetriebnahme der Öfen” erläutert haben.

TÄGLICHE REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Reinigen Sie den Ofen immer vor dem ersten Dienst, und wenn er kalt ist.

Befreien Sie den Ofen von der Asche und dem Fett, dadurch werden unangenehme Gerüchte und Brandgase reduziert.

Stapeln Sie nicht zu viel Asche in der Schublade. Wir empfehlen Ihnen, die Lade jeden Tag zu leeren.

Reinigen und leeren Sie den Ölsammler und das Abflussloch regelmäßig, damit diese nicht verstopfen.

Des Weiteren raten wir zu einer regelmäßigen Reinigung des Fett-Sammlers (welcher sich unter einer Zierabdeckung unter der Tür befindet).

Eingebauter Sammler (Kollektor) im Detail

Wenn der Ofen abgekühlt ist, wischen Sie die Glastür ab, damit das Produkt Ihnen lange im perfekten Zustand erhalten bleibt und Sie weiterhin eine gute Sicht auf das Innere des Ofens haben!

Ein in Wasser getränktes Tuch und ein paar Tropfen Ammoniak kann hierbei eine schnelle Lösung sein!

Denn bei einer sauberen Glastür müssen Sie diese während des Kochvorganges nicht öffnen und so wird Energie und Kohle eingespart!

Das Innere der Kochkammer kann mit einem beliebigen Fettlösemittel (niemals mit Wasser) gereinigt werden.

Die Außenseite der Öfen (CLASSIC oder schwarz) müssen mit einem feuchten Tuch mit Wasser oder “neutraler” Seifen gereinigt werden.

Reinigen Sie den Grill beim Kochen mit Hilfe einer Bürste mit langen Zacken.

Entfernen sie die Feuerschneiseplatte (Firewall-Platte) mindestens einmal im Monat und befreien Sie diese von abgelagertem Ruß. Dies dauert nur wenige Sekunden und Sie benötigen dazu kein zusätzliches Putzmaterial.

Reinigen Sie regelmäßig das Zubehör des Kamin-Kits!

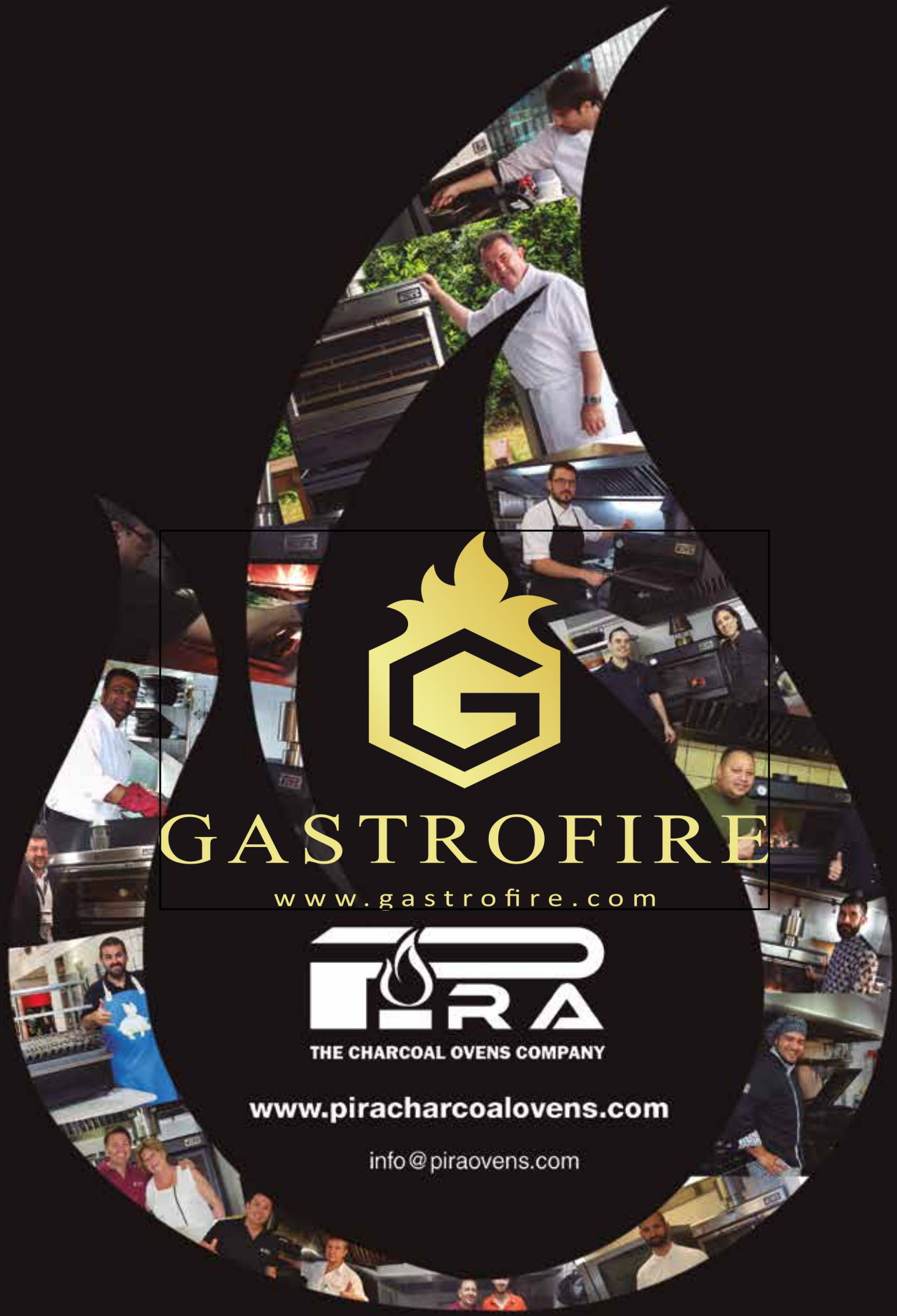
Die externe Feuerschneise bitte nie mit Wasser reinigen.

Falls an der Außenseite Rußreste auftreten, entfernen Sie diese umgehend!

Größere Ofenmodelle sind mit beweglichen Rädern ausgestattet, sodass hierbei die Reinigung unterhalb des Ofens erheblich erleichtert wird!

Externe Feuerschneise

la kocina



GASTROFIRE

www.gastrofire.com

PIRA

THE CHARCOAL OVENS COMPANY

www.piracharcoalovens.com

info@piraovens.com

PiraCharcoalOvens

@Grill_Piraovens