



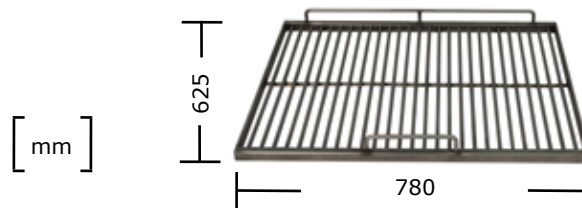
PIRA 90 D Lux

Ref. 170.102

Печі на вугіллі Pira - це ідеальне поєднання духовки та барбекю. Вона має незрівнянний дизайн: Система охолодження Pirasold, вбудований збірник жиру і масла (можливість приготування на рифленій решітці), зручні у використанні передні дверцята з панорамним склом (також є варіант з глухими дверцятами), вбудований регулятор подачі повітря і брандмауери (подвійна безпека). Наші печі працюють на 100% на деревному вугіллі, але можна додавати невеликі шматочки деревини.



РОЗМІР ГРИЛЯ



Рекомендовано для±	195 обідів
Час розпалювання	близько 45 хв
Максимальна витрата вугілля	6 кг
Максимальне добове споживання вугілля (безперервне обслуговування)	12 - 15 кг
Автономність від одного завантаження	12 кг
Продуктивність за годину	145 кг/год
Робоча температура	від 180 до 350 °C
Еквівалентна номінальна теплова потужність	6 kW
Місткість лотків GN (на одну решітку)	2 x GN 1/1
Вага	486 кг

В КОМПЛЕКТІ З АКСЕСУАРАМИ:

- Poker (950.001), щипці для м'яса 330 mm (950.005), решітка-гриль 90 (900.050), передній стіл 18 cm (904.150).

ОСНОВНІ ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ:

- Решітка гриль 90 (901.050), решітка-гриль 90 (960.050), опора для шампурів 90 (965.090), опора для шампурів для курки 90 (965.020), розпірка 4 рейки (970.050), половина решітки-гриль 90 (900.052), половина решітки-гриль ребриста 90 (901.052), половина решітки-гриль 90 (960.052), половина тримача для шипів 90 (965.092).

* * Всі вироби Pira працюють виключно на деревному вугіллі.

НАЙПОШИРЕНІШІ ДОДАТКОВІ КОНФІГУРАЦІЇ ТА АКСЕСУАРИ



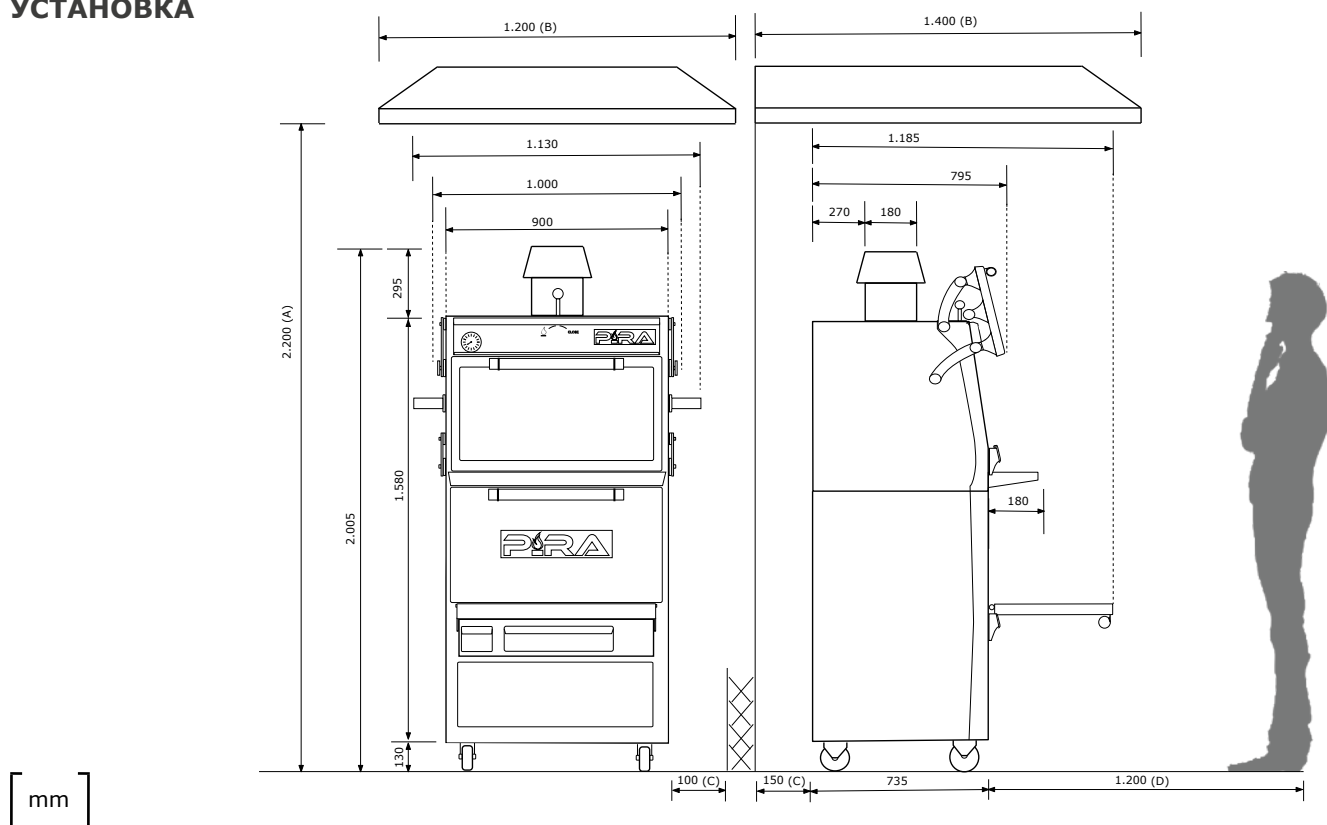
Підставка для підігріву
Ref. 924.050



Димохід Ref.
759.013

* Ця піч має можливість використання з різними типами ґрилів (пруткові, рифлені, на шампурах, решітках і т.д.) і напівґрилів. Межа встановлюється майстерністю та фантазією шеф-кухаря.

УСТАНОВКА



A	Мінімальна рекомендована висота витяжки
B	Мінімальні рекомендовані розміри витяжки Вентилятор: 15/7 Potencia: 3 hp

C	Мінімальна відстань до елементів
D	Рекомендований робочий простір шеф-кухаря