



PIRA 50 Lux

Ref. 400.102

Вугільні печі Pira - це ідеальна комбінація між піччю і барбекю. Вона має незрівнянний дизайн: система охолодження Piracold, зручні у використанні передні дверцята з панорамним склом, вбудований регулятор подачі повітря і брандмауери (подвійна безпека). Наші печі працюють на 100% на деревному вугіллі, але можна додавати невеликі шматочки деревини.

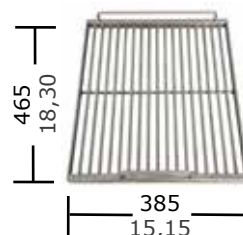


Рекомендовано для ±	45 відвідувачів
Час нагрівання	30 хвилин
Максимальна витрата вугілля	2 kg
Максимальне добове споживання вугілля (безперервна робота)	Від 2 до 5 кг
Продуктивність	5 годин
Продуктивність за годину	30 кг/год приблизно.
Робоча температура	180 а 350 °C
Еквівалентна номінальна теплова потужність	2 kW
Місткість решітки для гриля в лотках Gn	1 x GN 2/3
Вага	101 kg

* Всі вироби Pira працюють виключно на деревному вугіллі.

РОЗМІР ГРИЛЯ

[mm]



АКСЕСУАРИ В КОМПЛЕКТІ:

- Покер (950.000), щипці для м'яса 330 mm (950.005), решітка-гриль 50 (900.040).

БАЗОВІ ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ:

- З'єднувальне кільце (750.001), зовнішня заслінка (750.002), зовнішнє полум'я зовнішнього полум'ягасника (750.002), зовнішній відсікач полум'я (750.003) (750.003), ковпак з нержавіючої сталі (750.004), адаптер (750.005), тарілка для піци 50 (961.050).

ДОДАТКОВІ КОНФІГУРАЦІЇ ТА АКСЕСУАРИ



Подставка для підігріву Ref.
920.040



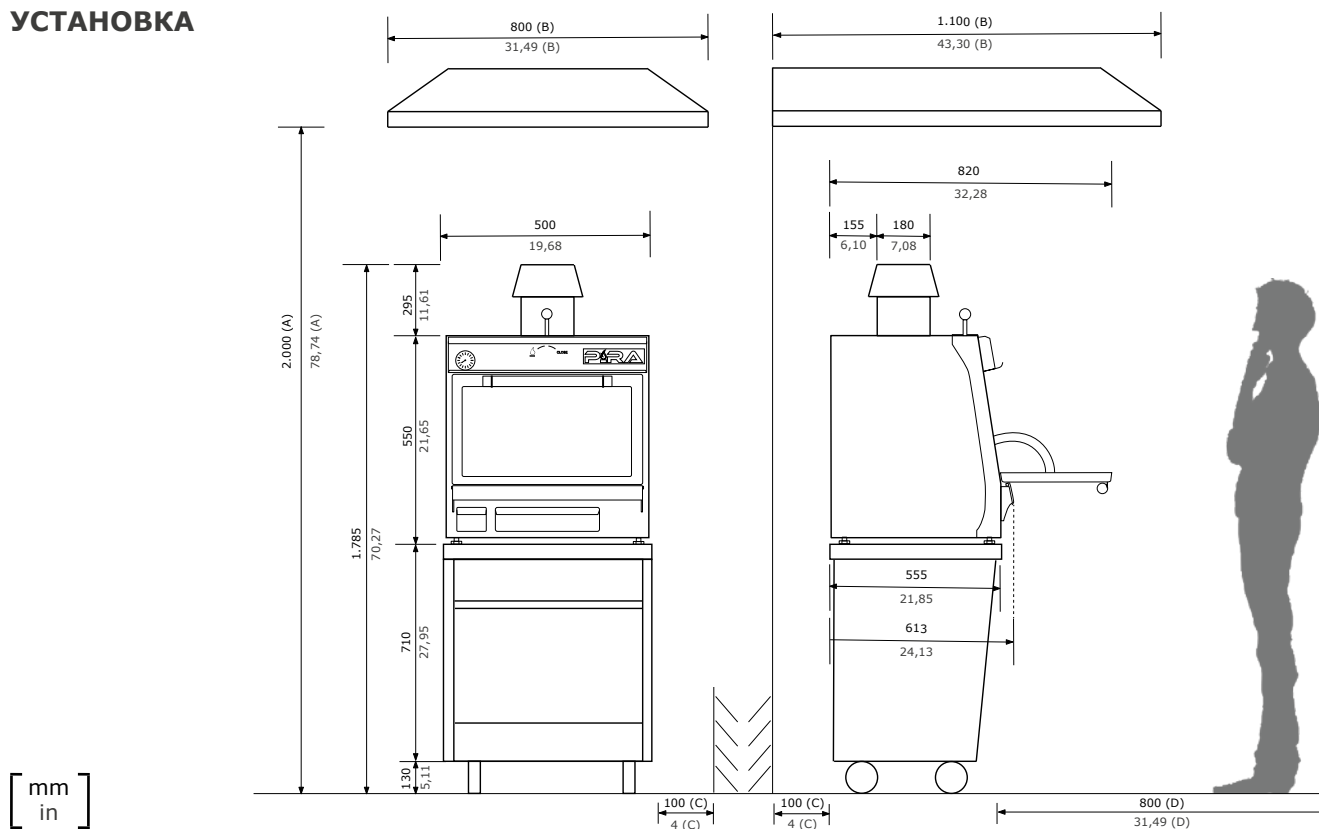
СТІЛ
Ref. 770.240 (Lux)
Ref. 770.340 (Silver)



ДИМОХІД
Ref. 759.013

* Ця піч може використовуватися з різними типами аксесуарів. Межа встановлюється майстерністю та фантазією кухаря. У разі використання на відкритому повітрі рекомендується використовувати комплектний димохід.

УСТАНОВКА



A	Мінімальна рекомендована висота витяжки
B	Мінімальні рекомендовані розміри витяжки Ventilador: 12/6 Potencia: 2 hp

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

Компанія Pira залишає за собою право вносити зміни в каталоги, прайс-листи та рекламні матеріали відповідно до розвитку та вдосконалення обладнання.