

PIRA

120 LUX ED



175 comensales

- Interior en hierro fundido
- Sistema refrigerante Piracold®
- 7 guías
- Cristal panorámico
- Puerta elevable
- Cajón recogedor de cenizas
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Recogedor de aceites integrado
- Incluido de serie:
 - 1 Pinzas para carne
 - 1 Atizador
 - 1 Parrilla varilla Pira 120 LUX
 - Mesa frontal inox 40 cm



PIRA 120 LUX INOX ED

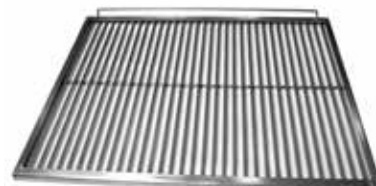
MODELO

REF.

120104 Pira 120 LUX Inox ED

INFORMACION TÉCNICA

Producción media	150 Kg/h
Carga máxima de carbón	6 Kg
Consumo de carbón máximo	6 Kg. por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180° C a 350° C
Capacidad bandejas GN por parrilla	1 x GN 2/1 + 1 x GN 1/1
Salida humos Ø	210 mm
Peso neto	306 Kg.
Potencia equivalente	8 KW



PARRILLA VARILLA PIRA 120 LUX
1060 X 625



ATIZADOR 845X140



PINZAS PARA CARNE 330 MM



MESA FRONTAL INOX 40 CM

