



Barbacoa de carbón BBQ-M120 de Pira para cocinar todo tipo de alimentos y conseguir en sus platos el sabor único de la barbacoa, Ideal para terrazas y exteriores barbacoa de brasa **BBQ-M120 de Pira**, tiene un montón de posibilidades gracias a sus accesorios.


Catálogo de parrillas de carbón industriales

A destacar de la parrilla de carbón BBQ-M120 de Pira:

- Capacidad para 170 comensales.
- Interior en hierro fundido
- Altura regulable de la tolva del carbón
- Paredes y fondo aislados
- Parrilla extraíble
- Recogegrasas extraíble

- Cajón recogedor de cenizas
- Ruedas de nylon
- Dimensiones: 1200x820x930mm
- Accesorios incluidos: atizador, 2 parrillas acanaladas, (495 x 780)mm y pinzas para carne 330mm.

Opcionales de la barbacoa de brasa BBQ-M120 de PIRA

 (solicita presupuesto personalizado así te aplicaremos descuentos en todos los accesorios):

ACCESORIOS		
REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
900023	Parrilla varilla (495 x 730)	281 €
901034	Plancha (495 x 780)	575 €
904101	Asador (1050 x 320)	720 €
904001	Kit soporte asador	105 €
904002	Asa auxiliar	45 €
905001	Kit soporte pinchos	133 €
905000	Pincho	30 €

ACCESORIOS		
REF.	DESCRIPCIÓN	PRECIO
902045	Soporte paellero (495 x 730)	133 €
920320	Columna Calientaplatos BBQ 120	870 €
920321	Parrilla Calientaplatos BBQ 120	120 €
905003	Pala carbón	60 €
909050	Mesa lateral inox (810 x 350)	210 €
909000	Mesa lateral negra (810 x 350)	105 €
950004	Pinzas para carne TOP 400 mm	45 €



Características técnicas de las barbacoas de brasa de Pira:

Las barbacoas de carbón Pira son robustas.

Hay varios modelos disponibles, según medida podemos encontrar a partir del modelo PIRA BBQ M80, diseñada para el hogar y pequeños establecimientos, hasta el modelo BBQ M150, para los grandes restaurantes y empresas de catering.

Pira es uno de nuestros fabricantes más activos en el diseño y evolución de sus modelos. Esta empresa de emprendedores continúa trabajando para ampliar la gama de barbacoas y ofrecen la posibilidad de personalizar sus modelos bajo petición.

Sus características estructurales únicas y sobre todo sus precios hacen de nuestras barbacoas las preferidas por los usuarios.

Las barbacoas Pira os darán versatilidad y una nueva dimensión de posibilidades en la cocina. Son barbacoas de brasa que se adaptan a sus necesidades, manteniendo la misma estructura y cambiando solo los complementos.

Las opciones son:

- Parrillas acanaladas
- Parrillas estandar de varilla
- Parrillas giratorias para asadores o restaurantes argentinos
- Espadas para rodizio, yakitori, sate ...
- Accesorio para paellas
- Barbacoas con cubierta para cocinar ahumados
- Mezcla de todas las posibilidades
- Os invitamos a explorar la categoría de barbacoas de brasa.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200x820x930mm