

PIRA

BBQ-M120



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

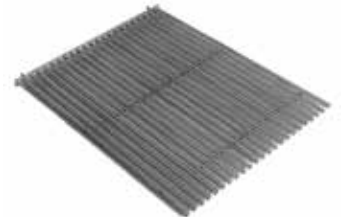


ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN
950.005	Pinzas para carne 330 mm
950.001	Atizador
901.023	Parrilla acanalada (495 x 780) x 2



ATIZADOR



PARRILLA ACANALADA



PINZAS PARA CARNE

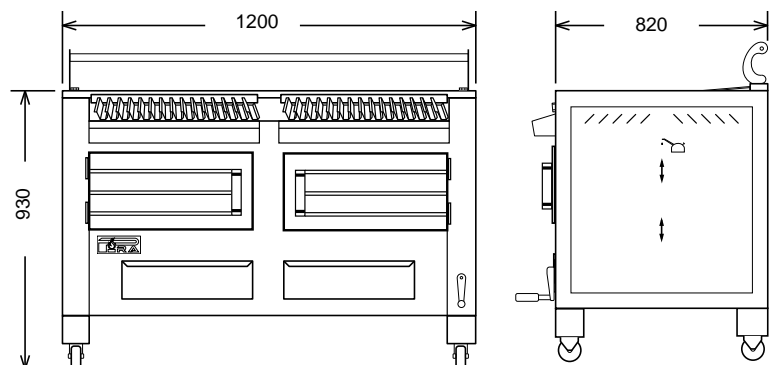
PIRA BBQ-M120

REF.	120.000
PRECIO	



INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	68 Kg/h
Consumo de carbón máximo	14 Kg por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180°C a 350°C
Peso neto	410 Kg
Potencia Equivalente	5.5 KW

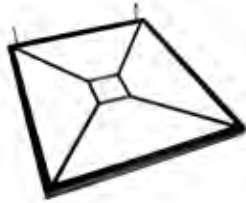


ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN
900.023	Parrilla varilla (495 x 730)
901.034	Plancha (495 x 780)
904.101	Asador (1050 x 320)
904.001	Kit soporte asador
904.002	Asa auxiliar
905.002	Kit soporte pinchos
905.000	Pincho



PARRILLA VARILLAS



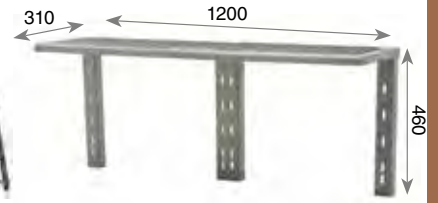
SOPORTE
PAELLERO



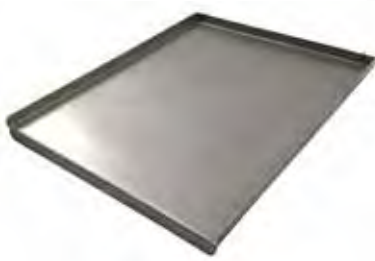
ASA
AUXILIAR



PARRILLA
CALIENTAPLATOS



COLUMNA CALIENTAPLATOS



PLANCHA



ASADOR



KIT SOPORTE ASADOR



KIT SOPORTE PINCHOS



PINCHO



MESA LATERAL INOX



MESA LATERAL NEGRA



PALA CARBÓN



PINZAS PARA CARNE TOP 400 MM

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN
902.045	Soporte paellero (495 x 730)
920.320	Columna Calientaplatos BBQ 120
920.321	Parrilla Calientaplatos BBQ 120
905.003	Pala carbón
909.050	Mesa lateral inox (810 x 350)
909.000	Mesa lateral negra (810 x 350)
950.004	Pinzas para carne TOP 400 mm



Restaurante L' Aia della Baronessa en Valle Piana(Salerno), con PIRA BBQ M80,
PIRA BBQ M120 y PIRA 90 LUX.