

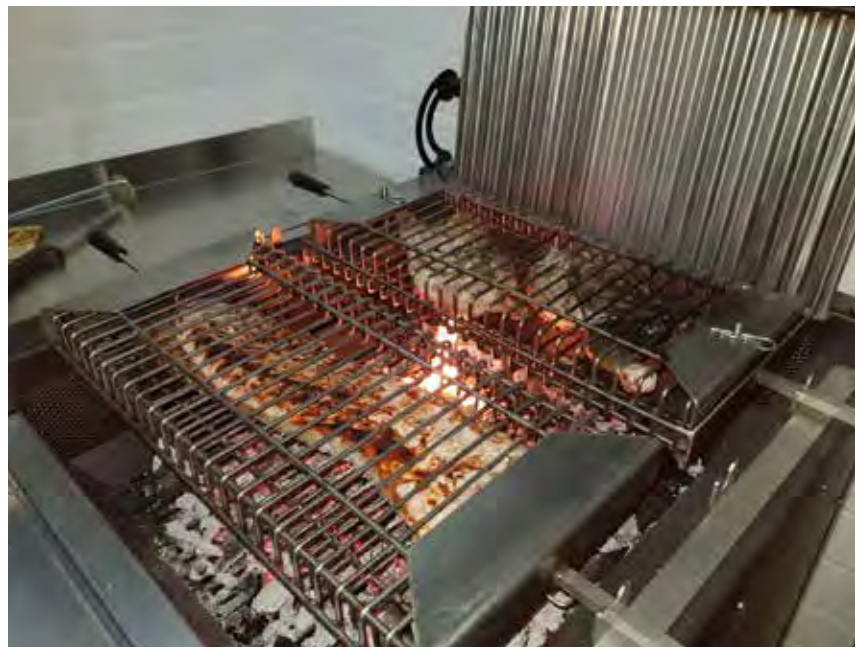
PIRA

BBQ-M80



100 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

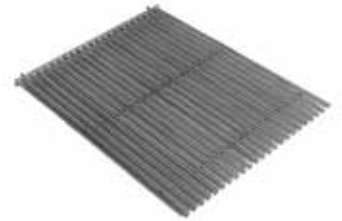


ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN
950.005	Pinzas para carne 330 mm
950.001	Atizador
901.022	Parrilla acanalada (620 x 780)



ATIZADOR



PARRILLA ACANALADA



PINZAS PARA CARNE

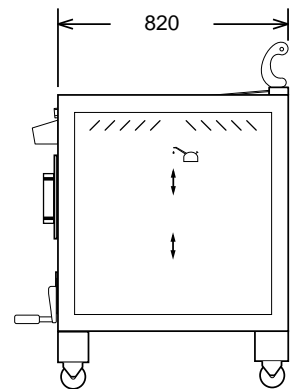
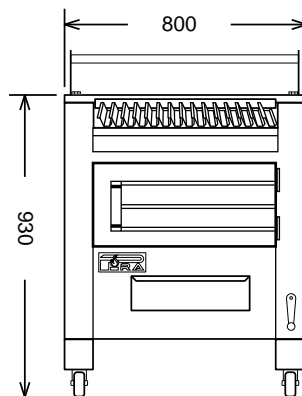
PIRA BBQ-M80

REF.	800.000
PRECIO	



INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	40 Kg/h
Consumo de carbón máximo	5-7 Kg por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180°C a 350°C
Peso neto	240 Kg
Potencia Equivalente	3.5 KW



ACCESORIOS

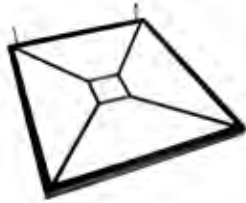
REF.	DESCRIPCIÓN
900.022	Parrilla varilla (620 x 730)
901.024	Plancha (620 x 780)
900.222	1/2 Parrilla varilla (310 x 730)
901.222	1/2 Parrilla acanalada (310 x 780)
901.224	1/2 Plancha (310 x 780)
903.000	Asador (700 x 320)
904.001	Kit soporte asador
904.002	Asa auxiliar

ACCESORIOS

REF.	DESCRIPCIÓN
902.044	Soporte paellero (620 x 730)
905.001	Kit soporte pinchos
905.000	Pincho
920.080	Columna Calientaplatos BBQ 80
920.081	Parrilla Calientaplatos BBQ 80
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



PARRILLA VARILLAS



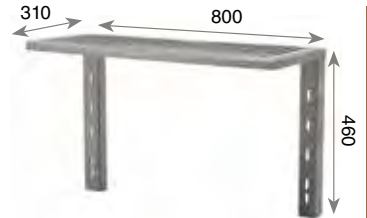
SOPORTE
PAELLERO



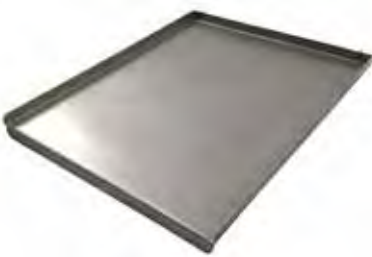
ASA
AUXILIAR



PARRILLA
CALIENTAPLATOS



COLUMNA CALIENTAPLATOS



PLANCHA



ASADOR



KIT SOPORTE ASADOR



KIT SOPORTE PINCHOS



PINCHO



MESA LATERAL INOX



1/2 PARRILLA ACANALADA



1/2 PARRILLA VARILLA



1/2 PLANCHA



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