

PIRA

ESP-160

- Interior en ladrillo refractario
- Tolva fundición de hierro
- Columna con 5 posiciones
- Estante superior fijo calentaplatos
- Recoge grasas extraíble
- Cajón recogedor de cenizas
- Pies de metal



Detalle Restaurante Palo Verde (Barcelona)

PIRA ESP-160 LUX BASIC

REF.	353.500
------	---------

PIRA ESP-160 SILVER BASIC

REF.	353.601
------	---------



PIRA ESP-160 LUX COMPLET

REF.	353.599
------	---------

PIRA ESP-160 SILVER COMPLET

REF.	353.600
------	---------



ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-160 BASIC

REF.	DESCRIPCIÓN
950.005	Pinzas para carne 330 mm
950.001	Atizador
923.500	Soporte pinchos (2 u.)



Detalle cocina abierta del restaurante Palo Verde en (Barcelona)

ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-160 COMPLET

REF.	DESCRIPCIÓN
923.500	Soporte pinchos (2 u.) (755x320)
950.005	Pinzas para carne 330 mm
950.001	Atizador
923.501	Pincho simple ESP (8 u.)
923.511	Pincho doble ESP (8 u.)
923.515	Parrilla varilla inox ESP (1 u.)
923.510	Parrilla acanalada inox ESP (1 u.)

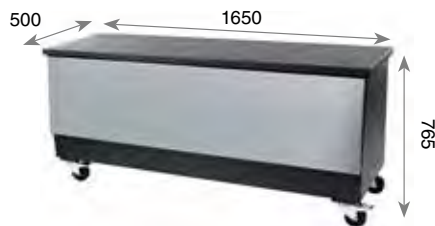


ACCESORIO

REF.	DESCRIPCIÓN
773.535	Mesa ESP-160 LUX
773.536	Mesa ESP-160 SILVER
950.004	Pinzas para carne TOP 400 mm



MESA ESP-160 SILVER



MESA ESP-160 LUX



PINZAS PARA CARNE TOP 400 MM

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	175 Kg
Potencia Equivalente	4.0 KW

