



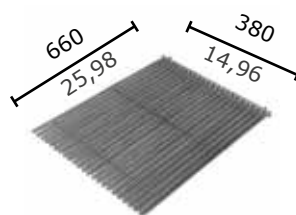
# PIRA BBQ Combi Lux

## Ref. 140.000

Професійні грилі Pira з їх міцністю і дивовижним дизайном є ідеальною комбінацією для будь-якого ресторану, який хоче готувати на відкритому грилі і для великих виробництв. Барбекю мають безліч можливостей з точки зору типу і розміру решіток, що забезпечує нам універсальність і новий вимір можливостей на кухні, змінюючи решітки, ми можемо адаптувати барбекю до вашої кухні і ваших потреб, але завжди зберігаючи ту ж саму конструкцію.



**РОЗМІР ГРИЛЯ**



[ mm  
in ]

**АКСЕСУАРИ В КОМПЛЕКТІ:**

- Покер (950.001), щипці для м'яса 330 mm (950.005), бічна решітка з ребрами жорсткості(901.140), центральна решітка зі стрижнем (900.141), решітка бічних прутків(900.140), гриль (960.140).

**ACCESORIOS OPCIONALES BÁSICOS:  
ОСНОВНІ ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ:**

- Простий шампур (955.141), шампур для курки (955.140).

Рекомендовано для ±	200 обідів
Час розпалювання	30 хв в середньому
Максимальна витрата вугілля	10-14 кг
Максимальне добове споживання вугілля (безперервна робота)	Від 30 до 42 кг
Продуктивність	8 годин
Продуктивність за годину	Приблизно 80 кг/год.
Робоча температура	180 а 350 °C
Еквівалентна номінальна теплова потужність	6 kW
Вага нетто	335 kg

\* \* Всі вироби Pira працюють виключно на деревному вугіллі.

**НАЙПОШИРЕНІШІ ДОДАТКОВІ КОНФІГУРАЦІЇ ТА АКЕСУАРИ**



Шухляда для вугілля  
Ref. 904.140

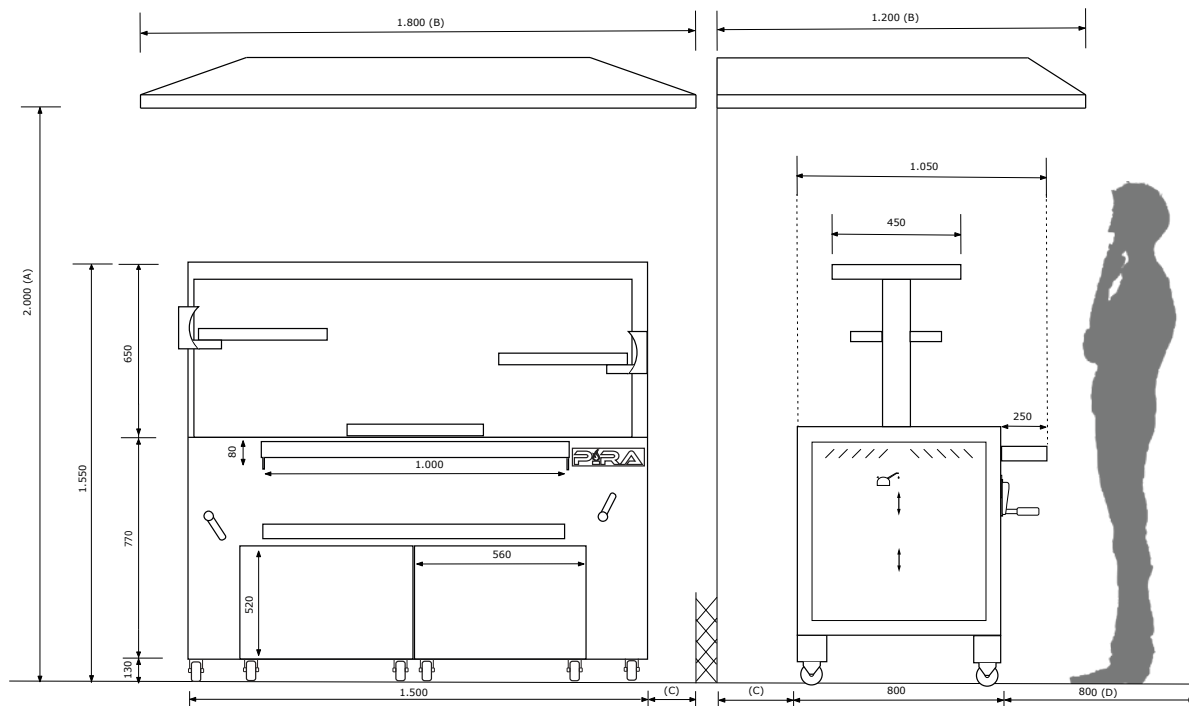


Ротаційний гриль  
Арт. 904.141



Підставка для комбінованих шампурів  
Арт. 965.123

**INSTALCIÓ**  
**INSTALLATION**



[ mm ]

A	Мінімальна рекомендована висота витяжки
B	Рекомендовані мінімальні розміри витяжки Вентилятор: 18/9 Потужність: 3 к.с.

C	Мінімальна відстань до елементів Горючі: 300 мм - Негорючі: 100 мм
D	Рекомендований робочий простір шеф-кухаря

Компанія Pira залишає за собою право вносити зміни в каталоги, прайс-листи та рекламні матеріали відповідно до розвитку та вдосконалення обладнання.