

09/2017

Mod: CBQ-120/SS

Production code: 120102 (PIRA-120 LUX INOX)



Diamond
catering equipment



- **QU'EST-CE QUE C'EST UN FOUR À CHARBON?**

Le four à charbon de bois est une combinaison entre grille et four dans un seul appareil, pour fournir le meilleur de chacun à la gastronomie moderne.

Le four à charbon est l'option parfaite pour obtenir la saveur authentique de la grille, avec une texture et jutosité parfait. Et aussi vous pouvez obtenir, si cela est nécessaire un goût de fumé.

Le four est spécialement idéé pour cuire la viande, mais est également appréciée dans de nombreux types de cuisines parce qu'il ajoute une variété de saveurs, textures et arômes à la plupart des plats variés; viande, légumes, fruits de mer, des pâtes et même les desserts.

Le four n'as pas besoin de gaz ou électricité. Fonctionne avec ne importe quel type de charbon et leur consommation moyenne est de 5 kg. de charbon pour un service complet de midi.

Il peut fonctionner comme une grille conventionnelle si vous travaillez avec la porte ouverte, ou peut être utilisé avec la porte fermée et obtenir tous les avantages d'un four: vitesse, une meilleure étanchéité des aliments et même cuisiner.

Les principales caractéristiques des fours sont:

- **PORTE EN VERRE:** les portes sont équipées d'un verre spécial NEOCERAM qui résiste températures jusqu'à 750 °. Cette caractéristique vous permet contrôler en tout temps la chambre de cuisson sans ouvrir la porte. La porte est ouverte moins souvent, et cela signifie une sauvegarde de charbon et énergie.
- **ISOLATION:** les fours sont complètement isolés avec une double paroi remplie de matériel thermique. Cette caractéristique est très appréciée pour le travail confortable et signifie de nouveau une sauvegarde énergétique.
- **SYSTÈME POUR ENLEVER LA PLATE-FORME DE CHARBON DE BOIS:** uniquement pour les grands modèles de fours et barbecues. Cette fonction permet de contrôler l'intensité de la cuisson en tout moment.
- Le four est fournie de série avec PARE-FEU et REGULATEUR DEBIT D'AIR internes.
- Autres accessoires de série: pinces spéciales PIRA, grill standard, grill cannelée spéciale pour recueillir l'huile (*), collecteur d'huile (*), cendrier, tisonnier pour déplacer le charbon, roulettes (**), plusieurs niveaux de guides, comme option à contrôler l'intensité du four ou cuire différents repas en même temps.

(*) Moins le modèle PIRA 45

(**) Moins les modèles de comptoir

**CBQ-060**

- 1 GRILLE STANDARD
- 2 SORTIE FUMÉES
- 3 REGULATEUR DEBIT D'AIR
- 4 THERMOMÈTRE
- 5 PORTE
- 6 TIROIR CENDRES
- 7 PARE-FEU INTERIEUR



CBQ-060 CBQ-075



- 1 THERMOMETRE
- 2 REGULATEUR DEBIT D'AIR
- 3 SORTIE DES FUMÉES
- 4 PARE-FEU INTERIEUR
- 5 GRILLE CANNELÉE
- 6 GRILLE STANDARD
- 7 TIROIR CENDRES
- 8 POIGNÉE PORTE
- 9 TIROIR GRAISSE
- 10 PORTE



CBQ-120



- 1 THERMOMETRE
- 2 REGULATEUR DEBIT D'AIR
- 3 SORTIE DES FUMÉES
- 4 PARE-FEU INTERIEUR
- 5 GRILLE STANDARD
- 6 TIROIR CENDRES
- 7 POIGNÉE PORTE
- 8 TIROIR GRAISSE
- 9 PORTE



• CHARGEMENT DU CHARBON

Les fours PIRA sont conçus pour fonctionner avec du charbon.

Les charges maximales de charbon recommandés sont:

MODÈLE	CHARBON CHARGE MAXIMALE RECOMMANDÉE
CBQ-060	3 Kgs.
CBQ-075	4,5 Kgs.
CBQ-120	6 Kgs.

Les fours PIRA LUX avec système PIRACOLD font que la durée du charbon arrive jusqu'à 25% de plus.

Ceci est une importante épargne de charbon et signifie également que c'est ne pas nécessaire de surcharger le four pour peur de manquer de carburant pendant le fonctionnement.

Lors de la cuisson, le plus important c'est la température du four et son maintien.

La température souhaitée est atteinte par la combustion du charbon, mais il faut le dire aussi, pour ne pas laisser qu'elle quitte.

Avant d'allumer le four, il faut enlever les grilles et tout ce qui pourrait être à l'intérieur.



Pour une performance parfaite et un bon arôme finale, nous recommandons l'utilisation de charbon de bois dur (Chêne, Quebracho, etc.) en morceaux de grand diamètre pour éviter recharges pendant le service.

Pour plus d'informations sur des charbons disponibles, contactez-nous.



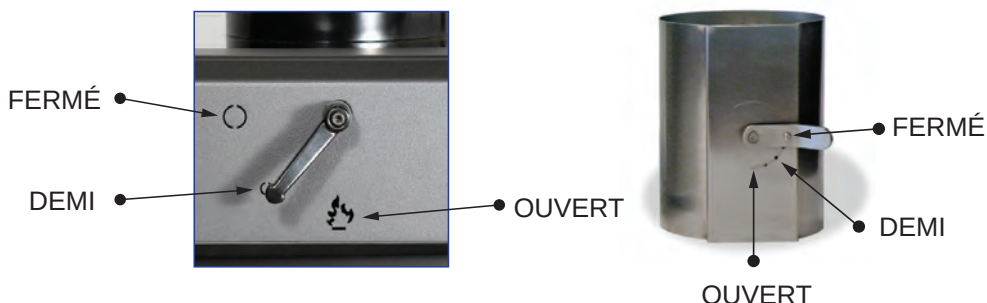
• DÉMARRAGE

Il y a beaucoup de manières différentes pour allumer le four, C'est très facile. Nous expliquons deux méthodes.

Première méthode

Retirez les grilles et tout ce qui pourrait être à l'intérieur du four avant de charger le charbon.

Ouvrez le régulateur de débit d'air interne. Et si vous avez acquis le régulateur de débit d'air externe, vous devez mettre la poignée en position verticale.

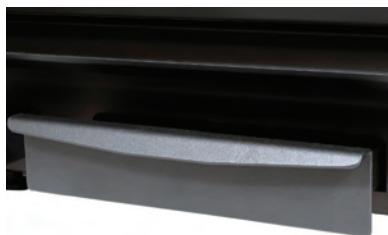


Ouvrez la prise d'air inférieure par moyen de l'ouverture a mi-chemin du cendrier. Dans tous nos modèles, la régulation de l'entrée d'air est fait par le tiroir à cendres.

Faire une pyramide au centre de la trémie. Insérez 3-5 pilules d'essence sur le bas de la pyramide et allumez-les.

Fermez la porte et laissez allumer le charbon; après environ 30 minutes, le charbon peut être totalement allumé. À ce stade, fermez le cendrier et attendez 10 minutes de plus; après ajuster le régulateur de débit d'air à la moitié.

En ce moment, le four est prêt à travailler.



Tiroir pour les cendres et entrée d'air





Deuxième méthode

Retirez les grilles et tout ce qui pourrait être à l'intérieur du four avant de charger le charbon.

Ouvrez le régulateur de débit d'air interne. Et si vous avez acquis le régulateur de débit d'air externe, vous devez mettre la poignée en position verticale.

Ouvrez la prise d'air inférieure par moyen de l'ouverture à mi-chemin du cendrier.

Remplir l'accessoire "allume-feu" avec charbon jusqu'au bord supérieur.

Placez-le sur la flamme d'un feu de cuisson. Après environ dix minutes, quand tous les charbons sont incandescents, avec un gant de protection pour four, distribuer avec le tisonnier le contenu sur la trémie du four.

Répétez jusqu'à ce que vous couvrez complètement la trémie de charbon (environ 3 ou 4 charges).

Distribuer ainsi tout le charbon, fermer le tiroir cendrier et laisser stabiliser pendant dix minutes.

Puis régler le régulateur de débit d'air supérieure à la moitié.

En ce moment, le four est prêt à travailler.



Accessoire allume-feu

Pendant le service, le régulateur de débit d'air supérieure est réglable pour contrôler la quantité de fumées à l'intérieur de la chambre de cuisson du four. Vous pouvez également régler le tiroir à cendres et ouvrir si nécessaire pour attiser le feu.

Dans les modèles avec hauteur réglable de la trémie de charbon, nous recommandons que la trémie soit à sa position la plus basse avant de procéder à l'allumage du four.

Les fours sont conçus pour être utilisés avec charbon.



• **CONSEILS D'UTILISATION**

La première fois que le four est utilisé, il faut le faire fonctionner pendant 45 minutes avec les grilles à l'intérieur et sans aliments, pour enlever toute trace d'huiles et de produits de nettoyage utilisés dans la fabrication du four.

Sur les modèles dans lequel est disponible, utilisez le réglage en hauteur de la trémie de charbon pour accélérer ou ralentir la cuisson. Ce est un élément unique de ces fours, qui permet un grand contrôle sur l'intensité de la grille.

Gardez le four propre de cendres et de matières grasses. Cet acte se traduira par moins de fumée et moins d'odeurs.

Faire le nettoyage du four quand il est froid.

Lorsque le four est froid, essuyez le verre de la porte avec un produit contenant de l'ammoniac à maintenir une bonne transparence sur la vitre. Si vous gardez le verre propre, vous ouvrez la porte moins souvent, vos cuissons marcheront plus vite et vous allez faire épargne du charbon. Aussi, gardez le verre bien nettoyé permet d'offrir à vos clients le spectacle de la braise à leur vue dans votre restaurant.

Nettoyez les grilles souvent pendant la cuisson à l'aide d'un pinceau de longs épis.

Ne pas accumuler trop de cendres dans le tiroir cendrier. Vide chaque jour le tiroir cendrier et le tiroir d'huiles.

Au moins une fois par mois, extraire le pare-feu interne qui se trouve au toit du four et nettoyer la suie.

Les fours sont équipés de roulettes, ce qui rend facile déplacer le four pour le nettoyage ou pour un emplacement parfait. Les roulettes frontales sont équipées de freins.

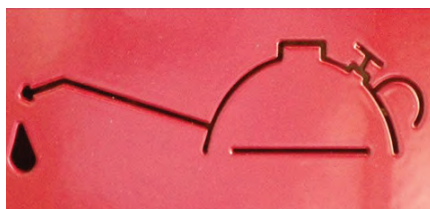
Nous vous recommandons d'utiliser des gants professionnels lorsque on travaille pour éviter les brûlures.

Lubrification du système d'élévation

Pour éviter des bruits lorsque vous utilisez le système d'élévation de la trémie, avant la mise en service est important le huilage de tous les points indiqués. Surtout, aux points indiqués à l'intérieur de la chambre de cuisson. Répétez cette action régulièrement pour un fonctionnement correct.



*Points de graissage intérieurs
du système de levage*



*Point de graissage charnières
porte*

• CONSEILS D'INSTALLATION

Les fours à charbon de bois peuvent être utilisés tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Nous recommandons couverts par un toit. Si vous prévoyez d'installer votre four à l'intérieur d'une cuisine, nous recommandons de le faire en dessous d'une hotte, assez profonde pour recueillir la fumée du four lorsque la porte soit ouverte.

La hotte doit avoir un volume d'aspiration entre 3,000 et 3,500 m³ / heure, selon le modèle du four. Il est également souhaitable que le capot soit type "inverter", avec l'aspiration sur la partie frontale.

Placer le régulateur de débit d'air externe, le pare-feu externe et le chapeau, réduit la température des fumées et fournit une sécurité supplémentaire à l'installation du four sous la hotte d'extraction.

Nous recommandons d'utiliser une hotte d'extraction avec un apport supplémentaire d'air pour compenser la perte de l'air extrait.

Vous avez l'obligation de consulter les règles locales pour les appareils de combustibles solides et les règlements de sécurité contre incendie locaux.



• EXTRACTION

PIRA recommande hottes aspirantes avec le système inverter, c'est-à-dire avec les filtres à l'avant et non pas derrière, juste au-dessus de la porte du four. Par conséquent, nous recommandons hottes assez profondes, car il est souhaitable que la profondeur de la hotte soit la somme du four plus la porte ouverte.

Nous recommandons hottes avec alimentation d'air afin de compenser la sortie de l'oxygène produit dans la cuisine.

PIRA recommande hottes avec Kit d'incendie. Il est important de consulter dans chaque cas, les réglementations locales concernant les systèmes de prévention d'incendies.





- **GARANTIE**

- La garantie couvre une année complète de la date d'achat du four.
- Les dommages ou pannes causés par des raisons indépendantes de la construction de la machine, les impacts, les chutes ou l'utilisation incorrecte par l'utilisateur ne sont pas couverts par la garantie.
- Tous les dommages causés par l'usure du four ne sont pas couverts par la garantie.
- Les frais de transport à la réparation, le déplacement du personnel technique ou de fabrication ne sont pas couverts par la garantie.
- Les coûts d'envoyer les pièces de rechange de remplacement d'expédition ne sont pas couverts par la garantie.