

09/2017

Mod: CBQ-**120/BK**

Production code: **120101** (PIRA-**120** LUX **BLACK**)



Diamond
catering equipment



• **CHE COSA È UN FORNO A CARBONE?**

Il forno del carbone è una combinazione di griglia e forno in una sola unità, portando il meglio di ciascuno alla cucina moderna.

È ugualmente apprezzato in molti diversi tipi di cucine e aggiunge una varietà di sapori, consistenze e aromi a tutti gli piatti: carni, verdure, frutti di mare, pasta e dessert.

Può funzionare come un grill convenzionale se si lavora con la porta aperta o può essere usato con la porta chiusa e ottenere tutti i vantaggi di un forno:

Velocità, migliore tenuta di cibo e una cottura uniforme.

Funziona con qualsiasi tipo di carbone e il loro consumo medio è di 5 kg carbone per un servizio completo.

Le caratteristiche principali dei forni PIRA sono:

- Porta in vetro ad alta resistenza (fino a 750 ° C)
- Parafiamma costruito all'interno
- Regolatore d'aria
- 5 livelli per griglie
- Sistema di sollevamento della tramoggia (a seconda del modello)
- Griglia speciale a coste per la raccolta di grasso (a seconda del modello)
- Griglia standard
- Pinze per a la carne con ganci per adattarsi alla griglia
- Cassetti separati per a cenere e grasso (a seconda del modello)
- Interno in acciaio ad alta resistenza
- Ruote per un facile spostamento (a seconda del modello)
- Pinzette e pala di carbone



CBQ-060



- 1 GRIGLIA ESTANDARD
- 2 USCITA DI FUMI
- 3 REGOLATORE D'ARIA
- 4 TERMOMETRO INDICATORE
- 5 PORTA DI VETRO NEOCERAM 750° C
- 6 CASSETTO PORTACENERE



CBQ-060 CBQ-075



- 1 TERMOMETRO INDICATORE
- 2 REGOLATORE D'ARIA
- 3 USCITA DI FUMI
- 4 PARAFIAMMA INTEGRATO
- 5 GRIGLIA A COSTE
- 6 GRIGLIA DI ASTA
- 7 CASSETTO PORTACENERE
- 9 CASSETTO PER LA RACCOLTA DI GRASSO
- 10 PORTA DI VETRO NEOCERAM 750°C



CBQ-120



- 1 TERMOMETRO INDICATORE
- 2 REGOLATORE D'ARIA
- 3 USCITA DI FUMI
- 4 PARAFIAMMA INTEGRATO
- 5 GRIGLIA DI ASTA
- 7 CASSETTO PORTACENERE
- 8 MANIGLIA PORTA
- 9 CASSETTO PER LA RACCOLTA DI GRASSO
- 10 PORTA DI VETRO NEOCERAM 750°C

• CARICA DEL CARBONE

Forni PIRA sono progettati per funzionare con il carbone.

Carichi massimi di carbone raccomandati:

MODELI	CARBONE CARICA MÁASSIMA RACCOMANDATA
CBQ-060	3 Kgs.
CBQ-075	4,5 Kgs.
CBQ-120	6 Kgs.

I forni PIRA LUX con sistema PIRACOLD fanno al carbone una durata di fino al 25% in più. Si tratta di un notevole risparmio di carbone e significa anche che non si deve sovraccaricare il forno per il timore di rimanere senza carburante durante servizio. A quando si cucina, la cosa più importante è la temperatura del forno e il mantenimento di questo.

La temperatura richiesta viene raggiunta da combustione del carbone, ma vale la pena ricordare per non lasciare questo è "di fuga" e rapidamente perso.

Prima di accendere il forno deve rimuovere griglie e qualsiasi altra cosa che potrebbe avere al suo interno, di procedere a caricare il carbone.



Per una prestazione perfetta e l'aroma finale, consigliamo di utilizzare carbone da legno duro (quercia, quebracho, etc.) e di grande diametro per evitare ricariche durante il servizio.

Per ulteriori informazioni sui carboni disponibili, contattateci.



• **ACCENDERE**

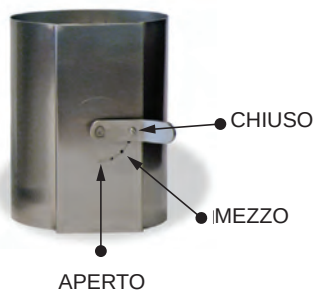
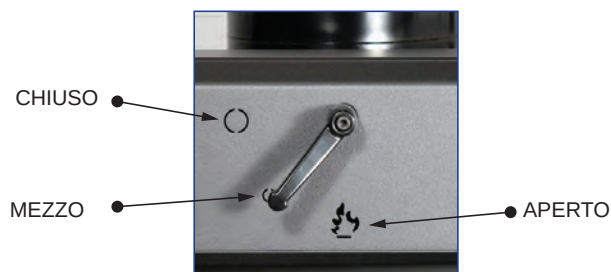
Ci sono molti modi per accendere il forno, è molto facile.

Spieghiamo due metodi:

Primo método

Rimuovere le griglie e tutto ciò che potrebbe essere all'interno del forno prima di caricare il carbone.

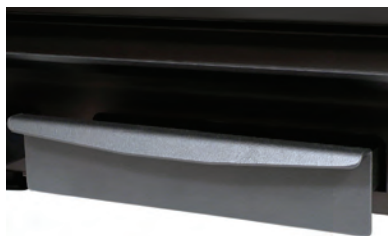
Aprire il flusso d'aria interno con il regolatore. Se hai acquisito anche il regolatore del flusso d'aria esterna, dovresti mettere la maniglia verticale.



Aprire la presa d'aria inferiore aprendo un po' il cassetto dal posacenere. In tutti i nostri modelli la regolazione della presa d'aria avviene attraverso il cassetto da cenere.

Formare una piramide al centro della tramoggia inferiore. Per un incendio avvio rapido, inserire 3-5 pillole benzina alla base del carbone.

Chiudere la porta e lasciare che il carbone indurimento e stabilizzare. Aggiungere carbone per la quantità consigliata. In circa 30 minuti si dovrebbe essere totalmente a posto.



Cassetto portacenere e entrata d'aria

Una volta che il carbone è a posto, usando il poker li estenderemo attraverso la base della tramoggia di carbone.

Chiudere il tiro d'aria inferiore e regolare il superiore per iniziare la cottura, di solito in posizione centrale.

A questo punto il forno è pronto per il lavoro.



Secondo método

Rimuovere le griglie e tutto ciò che potrebbe essere all'interno del forno prima di caricare il carbone.

Aprire il flusso d'aria interno con il regolatore. Se hai acquisito anche il regolatore del flusso d'aria esterna, dovresti mettere la maniglia verticale.

Aprire la presa d'aria inferiore aprendo un po' il cassetto dal portacenere.

Riempire l'accessorio "accendino" con carbone fino al bordo superiore.

Mettere sopra la fiamma della cucina. Dopo circa dieci minuti, e quando tutti i carboni sono accesi, con un guanto forno distribuire il carico sulla tramoggia forno.

Ripetere l'operazione fino ad aver coperto tutto lo scioglimento del carbone (circa 3 o 4 carichi).

Distribuire il carbone, chiudere il cassetto delle ceneri, permettendo così la stabilizzazione del fuoco in un massimo di 10 minuti. Quindi, regolare il flusso d'aria oltre la metà.



Accessorio accendino

In questo momento il forno è pronto a lavorare.

Durante il funzionamento, il flusso d'aria superiore controllabile può essere regolato per controllare la quantità di fumo all'interno della camera di cottura del forno. È inoltre possibile regolare la presa d'aria inferiore, aprendo se necessario per alimentare il fuoco.

Nei modelli con tramoggia regolabile in altezza per il carbone, si consiglia di questo è nella sua posizione più bassa prima di procedere ad accendere il forno.

Forni PIRA sono progettati per funzionare con il carbone.



• **CONSIGLI PER L'USO**

La prima volta che viene utilizzato il forno, dobbiamo farlo funzionare per 45 minuti con griglie interne, ma cibo crudo, per rimuovere eventuali tracce di oglio e prodotti di pulizia utilizzati nel processo di fabbricazione del forno.

Nei modelli in cui è disponibile, utilizzare la regolazione in altezza dello scivolo di carbone per accelerare o cottura lenta. Si tratta di un membro originale dei forni Pira, che permette un elevato grado di controllo sulla intensità della griglia.

Mantenere il forno pulito di cenere e grasso. Questa pulizia si tradurrà in meno fumo e meno odori. Effettuare la pulizia del forno freddo.

Quando il forno è freddo, pulire la porta a vetri con un prodotto contenente ammoniaca per mantenere un'adeguata trasparenza nel vetro. Se il vetro è tenuto pulito, si apre meno la porta e si cucina più velocemente, e si risparmia carbone. Inoltre, il vetro è mantenuto pulito serai in grado di offrire ai propri clienti lo spettacolo del carbone incandescente.

Pulire gli schermi frequentemente durante la cottura con l'aiuto di un pennello di lunghe punte.

Cercate di non accumulare troppo cenere nel cassetto portacenere. Pulire il cassetto portacenere tutti i giorni .

Almeno una volta al mese, togliere il cutter-flame interiore che è nel tetto del forno e pulire la fuliggine.

I forni sono dotati di ruote multifunzionali, rendendo più facile muoversi per la pulizia del forno, per uno spostamento o di collocamento perfetto. Le ruote anteriori sono dotate di freni.

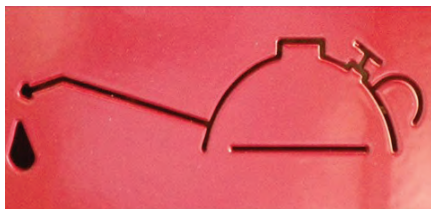
Si consiglia l'uso di guanti da lavoro professionali per evitare ustioni.

LUBRIFICARE IL SISTEMA DI SOLLEVAMENTO

Per evitare rumore quando si utilizza il sistema di ascensore in modelli che questo è costruito, è importante ingrassare tutti i punti indicati, soprattutto all'interno della camera di cottura. Ripetere questa lubrificazione regolarmente per una buona conservazione dell'apparecchio.



Puntos de engrase interiores del sistema de elevación



Puntos de engrase bisagras puerta

• CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE

Gli forni a carbone possono essere utilizzati al chiuso o all'aperto. Se si prevede di installare il forno all'interno di una cucina, devono farlo sotto una campana abbastanza in profondità per raccogliere i fumi del forno con la porta aperta.

La campana aspiratoria di fumi deve avere una forza tra 3.000-3.500 m3/ora e con aspirazione sul fronte.

Con gli accessori ref "cutter-flame esterna" ref 750.003 e "cappello" ref. 750004, è possibile da ridurre la temperatura dei fumi e di ottenere una maggiore sicurezza nell'installazione.

Dovrebbero consultare le normative locali per forni a carbone e norme di sicurezza antincendio local.

Il diametro del tubo di estrazione deve essere di 300 mm. minimo.



• **ESTRAZIONE**

PIRA vi consiglia cappe con sistema di inverter, cioè con filtri per cappe sul davanti e non dietro, proprio sopra la porta del forno. Pertanto, si consiglia cappe abbastanza profonde, perché è auspicabile che la cappa estrattora possa coprire la profondità del forno più la distanza della porta aperta.

Consiglia campane aventi alimentazione dell'aria per compensare l'uscita del ossigeno in cucina.

PIRA consiglia cappe con kit antincendio.

E 'importante consultare in ogni caso i regolamenti locali riguardanti dei sistemi di sicurezza antincendio.





- La garanzia copre i difetti meccanici per un anno dalla data di acquisto della macchina.
- Danni o malfunzionamenti causati da motivi indipendenti dalla costruzione del macchina, cadute o uso improprio del prodotto da parte dell'utente non sono coperti da questa garanzia.
- Danni causati da l' utilizzazione dell'apparecchio non sono coperti dalla garanzia.
- Trasporti per la riparazione, spostamento di un tecnico e il suo tempo de lavoro, non sono coperti da garanzia.
- Le spese di spedizione per spedire parti di ricambio non sono coperte in questa garanzia.