

09/2017

Mod: CBQ-075/SS

Production code: 490102 (PIRA-49 LUX **INOX**)



Diamond
catering equipment



• **¿QUE ES UN HORNO DE BRASA?**

El horno de brasa surge de la combinación de parrilla y horno en un solo aparato, aportando lo mejor de cada uno de ellos a la moderna gastronomía.

Es apreciado por igual en muy distintos tipos de cocinas y añade una gran variedad de sabores, texturas y aromas a los más variados platos: carnes, verduras, mariscos, pasta e incluso postres.

Puede funcionar como una parrilla convencional, si se trabaja con la puerta abierta o puede utilizarse con la puerta cerrada y obtener todas las ventajas de un horno:

Rapidez, mejor sellado de los alimentos y una cocción más uniforme.

Funciona con cualquier tipo de carbón vegetal y su consumo medio es de 5 Kg. de carbón para un servicio completo de comida.

Las principales características de los hornos PIRA son:

- Puerta de cristal de alta resistencia (hasta 750° C)
- Cortafuegos interior incorporado
- Regulador de tiro incorporado
- 5 niveles distintos para las parrillas
- Sistema de elevación de la tolva de la brasa (según modelo)
- Parrilla acanalada especial para recoger las grasas (según modelo)
- Parrilla de varilla estándar
- Pinzas para carne con gancho para parrilla
- Cajones separados para la ceniza y la grasa (según modelo)
- Interiores en acero de fundición de gran resistencia
- Ruedas para facilitar el desplazamiento (según modelo)
- Pinzas y pala para carbón incluidos



CBQ-060



- 1 PARRILLA DE VARILLA ESTÁNDAR
- 2 SALIDA DE HUMOS
- 3 REGULACIÓN DEL TIRO DE SALIDA
- 4 TERMÓMETRO INDICADOR
- 5 PUERTA ABATIBLE CRISTAL NEOCERAM 750° C
- 6 CAJÓN RECOGEDOR DE CENIZAS



CBQ-060 CBQ-075



- 1 TERMOMETRO INDICADOR
- 2 REGULACIÓN DEL TIRO DE SALIDA
- 3 SALIDA DE HUMOS
- 4 CORTAFUEGOS INTERNO
- 5 PARRILLA ACANALADA
- 6 PARRILLA ESTÁNDAR
- 7 CAJÓN PARA CENIZA
- 8 TIRADOR PUERTA
- 9 CAJÓN RECOGEGRASAS
- 10 PUERTAABATIBLE CRISTAL NEOCERAM 750°C



CBQ-120



- 1 TERMOMETRO INDICADOR
- 2 REGULACIÓN DEL TIRO DE SALIDA
- 3 SALIDA DE HUMOS
- 4 CORTAFUEGOS INTERNO
- 5 PARRILLA ESTÁNDAR
- 7 CAJÓN PARA CENIZA
- 8 TIRADOR PUERTA
- 9 CAJÓN RECOGEGRASAS
- 10 PUERTAABATIBLE CRISTAL NEOCERAM 750°C



• **CARGA DEL CARBÓN**

Los hornos PIRA han sido diseñados para funcionar con carbón.
La cargas de carbón máximas recomendadas son:

MODELO	CARBÓN CARGA MÁXIMA ACONSEJADA
CBQ-060	3 Kgs.
CBQ-075	4,5 Kgs.
CBQ-120	6 Kgs.

Los hornos PIRA LUX con sistema PIRACOLD hacen que el carbón dure hasta un 25% más.

Esto supone un importante ahorro de carbón y hace además que no haya que sobrecargar el horno por temor a quedarse sin combustible durante el servicio.

A la hora de cocinar, lo más importante es la temperatura del horno y el mantenimiento de esta.

La temperatura requerida se alcanza mediante la combustión del carbón, pero cabe destacar también por no dejar que esta se “escape” y se pierda rápidamente.

Antes del encendido del horno se deben de retirar las parrillas y cualquier otro elemento que pudiera haber en su interior, para proceder a la carga del carbón.



Para un rendimiento perfecto y aroma final, recomendamos usar carbones provenientes de maderas duras (Encina, Quebracho, etc) y de calibre grande para evitar recargas durante el servicio.

Para más información sobre carbones disponibles, contacten con nosotros.



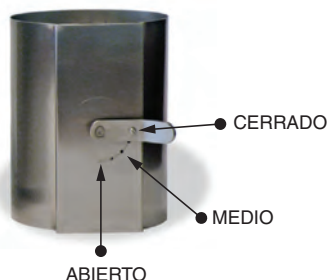
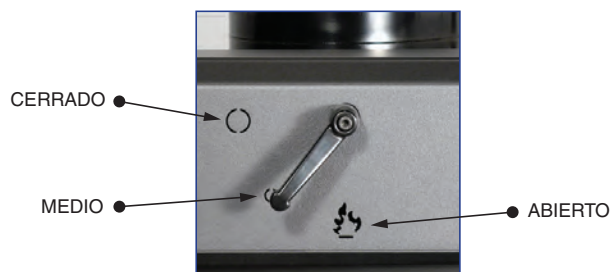
• ENCENDIDO

Hay diferentes maneras de encender el horno, todas ellas muy sencillas. En este manual explicaremos las dos más habituales.

Primer método

Retirar las parrillas y cualquier otro elemento que pudiera haber en el interior del horno antes de proceder a la carga del carbón.

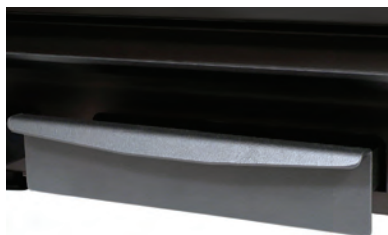
Abrir el tiro superior mediante el pomo regulador o manecilla. Si se ha adquirido el accesorio regulador de tiro externo, colocar la manija en posición vertical.



Abrir la entrada de aire inferior, abriendo el cajón para la ceniza hasta la mitad. En todos nuestros modelos la regulación de la entrada del aire se hace mediante el cajón de la ceniza.

Formar una pirámide en el centro de la tolva inferior. Insertar de 3 a 5 pastillas de alcohol sólido en la base de la pirámide formada y encenderlas.

Cerrar la puerta y dejar que el carbón prenda; en unos 30 minutos deberá de estar totalmente encendido.



Cajón para ceniza y entrada de aire

En este punto, cerrar el cajón inferior y esperar 10 minutos más. Después, regular el tiro superior a la mitad.

En este momento el horno está listo para trabajar.





Segundo método

Retirar las parrillas y cualquier otro elemento que pudiera haber en el interior del horno antes de proceder a la carga del carbón.

Abrir el tiro superior mediante el pomo regulador o manecilla. Si se ha adquirido el accesorio regulador de tiro externo, colocar la manija en posición vertical.

Abrir la entrada de aire inferior, abriendo el cajón para la ceniza hasta la mitad.

Llenar el accesorio “Encendedor para carbón” con carbón hasta el borde superior. Colocar sobre la llama de un fogón de cocina. Al cabo de unos diez minutos, cuando todo el carbón esté incandescente, con cuidado de no quemarse y con la ayuda de un guante protector para horno, esparcir el contenido en la tolva inferior.

Repetir la operación hasta que el carbón cubra la totalidad de la tolva (aproximadamente 3 ó 4 cargas)

Esparcir bien todo el carbón, cerrar el cajón inferior y dejar estabilizar durante diez minutos. Después, regular el tiro superior a la mitad.



Accesorio encendedor

En este momento el horno está listo para trabajar.

Durante el servicio puede regularse el tiro superior para controlar la cantidad de humo en el interior del horno. También se puede actuar sobre el cajón para la ceniza, abriéndolo si se necesita avivar el fuego.

En los modelos dotados de regulación de la altura de la tolva para el carbón, recomendamos que esta se encuentre en su posición más baja antes de proceder al encendido del horno.

Los hornos han sido diseñados para funcionar con carbón



• CONSEJOS DE USO

La primera vez que se utiliza el horno, conviene hacerlo funcionar durante 45 minutos con las parrillas en el interior pero sin cocinar ningún alimento, para eliminar los posibles restos de aceites y productos de limpieza utilizados durante la fabricación del horno.

En los modelos en los que está disponible, utilice la regulación de la altura de la tolva del carbón para acelerar o ralentizar la cocción. Es un elemento exclusivo de estos hornos y que le permitirá un gran grado de control sobre la intensidad de la brasa.

Mantenga el horno limpio de ceniza y grasa, lo que redundará en menos humos y olores. Haga la limpieza con el horno en frío. El limpiador más útil para la cámara de cocción es cualquier desengrasante habitual.

Para limpiar el exterior:

Límpielo con un paño húmedo con agua. Puede utilizar un detergente suave o neutro. En cualquier caso, no debemos usar detergentes abrasivos para limpiar las versiones en CLÁSSIC o BLACK, que puedan dañar la pintura exterior.

Cuando el horno esté frío, limpie el cristal de la puerta con un producto que contenga amoníaco para mantener una transparencia correcta. Si mantiene limpio el cristal, abrirá menos veces la puerta, cocinando más rápido y ahorrando combustible. Además, mantener el cristal bien limpio le permitirá ofrecer a sus comensales el espectáculo de la brasa en su restaurante.

Limpie las parrillas a menudo mientras cocina con la ayuda de un cepillo de púas largas.

No acumule demasiada ceniza en el cajón. Vacíe diariamente el cajón recogedor de cenizas y el cajón recoge grasas.

Al menos una vez al mes, extraiga la placa cortafuegos que está en el techo del interior del horno y limpie el hollín.

Los hornos vienen dotados de ruedas móviles, lo que facilita su desplazamiento para una perfecta limpieza de la ubicación.

Utilice guantes para horno al trabajar, evitando quemaduras.

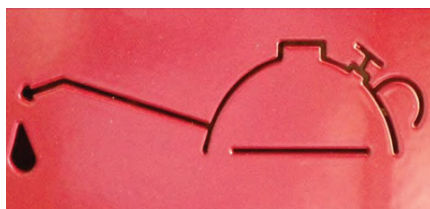


Engrasado del sistema de elevación.

Para prevenir ruidos durante el uso del sistema de elevación en los modelos en los que este está incorporado, es importante engrasar todos los puntos indicados, especialmente los del interior de la cámara de cocción. Repita este engrase regularmente para una buena conservación del aparato.



Puntos de engrase interiores del sistema de elevación



Puntos de engrase bisagras puerta

• CONSEJOS DE INSTALACIÓN

Los hornos de brasa pueden utilizarse tanto en el interior como en el exterior, siempre bajo techo. Si planea instalar su horno en el interior de una cocina, debe de hacerlo bajo una campana lo suficientemente profunda para recoger el humo del horno con la puerta abierta.

La campana debe de tener un caudal entre 3.000 y 3.500 m³/hora, según el modelo del horno. También es conveniente que la campana sea de tipo “inverter”, con la aspiración en la parte delantera.

La colocación de los accesorios “Cortallamas externo” ref. 750003 y “Sombrero” ref. 750004, reducen la temperatura del humo y proporcionan una seguridad extra en la instalación bajo campanas.

Es recomendable utilizar una campana con aportación extra de aire que compense la pérdida del aire extraído.

Debe de consultarse la normativa local antiincendios y los reglamentos de seguridad para hornos de combustible sólido.

El diámetro del tubo de extracción debe de ser de 300 mm. como mínimo.



• **EXTRACCIÓN**

PIRA ofrece y recomienda campanas con sistema inverter, es decir con los filtros de la campana en la parte frontal y no detrás, justo encima de la puerta del horno. Por lo tanto, recomendamos campanas bastante profundas, ya que lo deseable es que la campana cubra la profundidad del horno más la distancia de la puerta abierta.

Recomendamos campanas que tengan aportación de aire, para así compensar la salida de oxígeno que se produce en la cocina.

PIRA recomienda campanas con kit antiincendios. Es importante consultar en cada caso la normativa local acerca de los reglamentos de sistemas de seguridad antiincendios.





- La garantía cubre los defectos mecánicos de fabricación durante un año a partir de la fecha de compra de la máquina.
- Los daños o averías causados por causas ajenas a la construcción de la máquina, golpes, caídas o uso incorrecto del aparato por parte del usuario no quedan amparados por esta garantía.
- Los daños producidos por desgaste y uso del aparato no están cubiertos por la garantía.
- El transporte para la reparación, desplazamiento del técnico y mano de obra, no están cubiertos por la garantía.
- Los gastos de transporte para el envío de piezas de sustitución no están cubiertos en esta garantía.