

Hornos pizza a gas **FLAME**



FLAME 9

- Cámara de cocción de 2 mm de espesor
- Quemador atmosférico multiramificado colocado bajo los ladrillos refractarios para garantizar una perfecta cocción
- Deflectores de acero conducen el calor hacia el techo
- Orificios laterales y del fondo de la cámara, garantizan una perfecta afluencia de aire con equilibrio entre techo y suelo para una homogeneidad de temperatura
- Temperatura ideal de cocción 380 °C
- Control analógico con termostato digital
- Encendido eléctrico automático (requiere toma eléctrica 1 x 230 V)
- Pueden superponerse 2 unidades (Kit opcional)

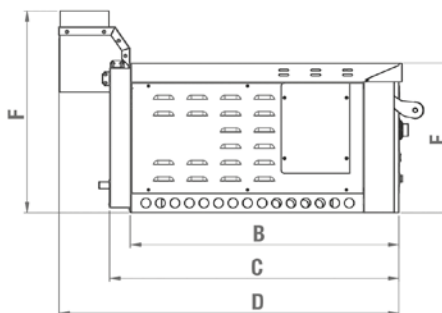
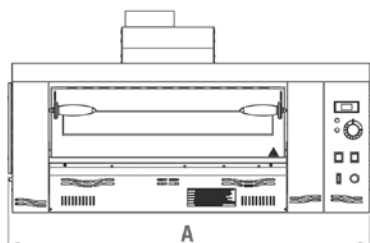
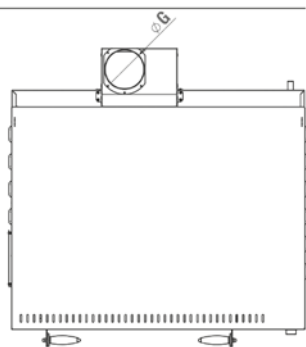


Flame 6 con armario y ruedas (no incluido)



Mods. F4 F6 F9

A	113	113	148
B	84	119	119
C	91	126	126
D	107	145	140
E	47	47	47
F	63	63	71
G ø	15	15	18



dimensiones cámara

capacidad pizzas por cámara

Modelo	Capacidad 1	Capacidad 2	Capacidad 3
FLAME 4 70 x 70	 Máx 4 x 34 cm	 Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm
FLAME 6 70 x 105	 Máx 6 x 34 cm	 Máx 2 x 45 cm	 Máx 2 x (60 x 40) cm
FLAME 9 105 x 105	 Máx 9 x 34 cm	 Máx 4 x 45 cm	 Máx 4 x (60 x 40) cm

MODELO	Flame 4	Flame 6	Flame 9
Temperatura trabajo (°C)	420 máx	420 máx	420 máx
Consumo	Kg/h liq.	0,94	1,58
	m³/h nat.	1,21	2,12
Potencia gas (Kw)	14,00	20,00	29,00
Potencia eléctrica (Kw)	0,10	0,10	0,10
Dimensiones cámara (mm)	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones exteriores (mm)	1130 x 1070 x 470	1130 x 1450 x 470	1480 x 1400 x 470
Peso neto (Kg)	132	164	196