

Flame



FLAME 4

Technical specifications



Features



Maximum temperature:
Temperatura massima:
450 °

- Lighting 12v
- Stackable up to 2 single units
- Lampada 12v
- Sovrapponibile fino a 2 singole unità

Description

The practical, cost-effective and safe professional gas oven for the pizzeria industry is a very popular model, namely because it is suited to numerous environments. Many a client has opted for it, due to its **ease of use and guaranteed energy savings**. As a result, Pizza Group wanted to expand the range, by introducing a new family member: the Flame 6L model. Flame is powered by methane or LPG. The combined layout of the burners and Activestone technology provides for uniform cooking throughout the chamber, thus optimising time and energy consumption. **The Flame gas oven is certified and tested on an annual basis.** Furthermore, unlike similar products, it requires very little in the way of maintenance. It must be installed by qualified personnel.

Pratico, economico e sicuro, il forno professionale a gas per pizzeria è un modello molto richiesto, proprio perché lo rende idoneo in molti ambienti. **La sua facilità d'uso ed il risparmio energetico** garantito lo portano ad essere la scelta di molti. Così Pizza Group ha voluto ampliare la gamma, introducendo il modello Flame 6L. Flame è alimentato a Metano o GPL. La combinata disposizione dei bruciatori e della tecnologia Activestone permette di avere una cottura uniforme in tutta la camera, ottimizzando tempi e consumi d'energia. **Il forno a gas Flame è certificato e testato annualmente.** Inoltre, a differenza di altri prodotti simili, richiede pochissima assistenza. La sua installazione deve avvenire da personale qualificato.

FLAME

/ Models

Specify the type of gas: natural gas or LPG.

Specificare il tipo di gas: metano o GPL.







230V/1Ph+N+T

Power supply

Alimentazione

Ovens for stand alone installation (NOT for use under another oven or aspiration hood) Forni per installazione indipendente (NON per l'uso sotto un altro forno o cappa di aspirazione)

| CODE CODICE | MODEL MODELLO | N° OF PIZZAS PER CHAMBER NUMERO PIZZE PER CAMERA | | GAS POWER POTENZA GAS Kw | POWER POTENZA Kw Total totale | ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE | | | DIMENSIONS DIMENSIONI cm | | | NET WEIGHT PESO NETTO Kg |
|----------------|------------------|---|-------------|--------------------------------------|---|--|------------------------|-----------------|--|--|-------------------------------------|--|
| | | | | | | Voltage V | Phases / Fasi Ph | Frequency Hz | Baking surface / Superficie cottura | Chamber height / Altezza camera | Outside Esterne (L X P X H) | |
| P09FL10016 | FLAME 4 |  | 4 x Ø 30/34 | 14 | 0,2 | 230 | 1N+T | 50 | 70x70 | 15 | 113x110x58 | 146 |
| P09FL10017 | FLAME 6 |  | 6 x Ø 30/34 | 20 | 0,2 | 230 | 1N+T | 50 | 70x105 | 15 | 113x150x58 | 181 |
| P09FL10018 | FLAME 6L |  | 6 x Ø 30/34 | 21 | 0,2 | 230 | 1N+T | 50 | 105x70 | 15 | 148x110x58 | 181.5 |
| P09FL10019 | FLAME 9 |  | 9 x Ø 30/34 | 29 | 0,2 | 230 | 1N+T | 50 | 105x105 | 15 | 148x150x58 | 218 |

FLAME

/ Models





Specify the type of gas: natural gas or LPG.
 Specificare il tipo di gas: metano o GPL.



230V/1Ph+N+T

Power supply
 Alimentazione

Ovens for stacked installation (FOR use under another oven or under aspiration hood) Forni per installazione sovrapposta (PER l'utilizzo sotto un altro forno o sotto una cappa di aspirazione)

| CODE CODICE | MODEL MODELLO | N° OF PIZZAS PER CHAMBER NUMERO PIZZE PER CAMERA | GAS POWER POTENZA GAS Kw | POWER POTENZA Kw Total totale | ELECTRICAL REQUIRMENT ALIMENTAZIONE | | | DIMENSIONS DIMENSIONI cm | | | NET WEIGHT PESO NETTO Kg |
|-------------|---------------|---|--------------------------------|-------------------------------------|--|------------------|--------------|-------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| | | | | | Voltage V | Phases / Fasi Ph | Frequency Hz | Baking surface / Superficie cottura | Chamber height / Altezza camera | Outside Esterne (L X P X H) | |
| P09FL10020 | FLAME 4-SC |  4 x Ø 30/34 | 14 | 0,2 | 230 | 1N+T | 50 | 70x70 | 15 | 113x110x47 | 132 |
| P09FL10021 | FLAME 6-SC |  6 x Ø 30/34 | 20 | 0,2 | 230 | 1N+T | 50 | 70x105 | 15 | 113x150x47 | 164 |
| P09FL10022 | FLAME 6L-SC |  6 x Ø 30/34 | 21 | 0,2 | 230 | 1N+T | 50 | 105x70 | 15 | 148x110x47 | 164 |
| P09FL10023 | FLAME 9-SC |  9 x Ø 30/34 | 29 | 0,2 | 230 | 1N+T | 50 | 105x105 | 15 | 148x150x47 | 132 |

PLEASE NOTE: -SC oven models differntiate from standard oven models in HEIGHT and WEIGHT. They are ready to be installed under another oven or installation hood

NOTA BENE - I modelli -SC si differenziano dai modelli di forno standard per l'ALTEZZA e il PESO. Sono pronti per essere installati sotto un altro forno o cappa d'aspirazione.

/ Options

ONLY FOR MODELS 4 AND 6
 SOLO PER I MODELLI 4 E 6

Frame for superimposed ovens

Frame for superimposed ovens.
 Include: 50 cm of pipe and chimney.
 Cornice per forni sovrapposti.
 Incluso: 50 cm di tubo e camino.



| CODE CODICE | MODEL MODELLO |
|-------------|---------------|
| S36FN57001 | FL4 |
| S36FN57003 | FL6 |

FLAME

/Installations

ONLY FOR MODELS 6L AND 9
SOLO PER I MODELLI 6L E 9

SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

Four different types of installation: always indicate the chosen solution (1-2-3-4).

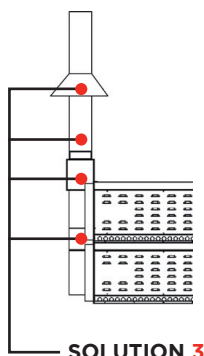
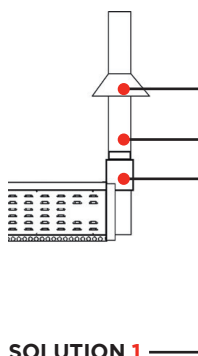
Sono previste quattro diverse tipologie di installazione: indicare sempre la soluzione prescelta (1-2-3-4).

SOLUTIONS 1-3

Connection to chimney

Collegamento a canna fumaria

FOR B11 INSTALLATION
PER INSTALLAZIONE B11



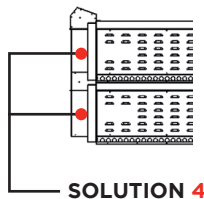
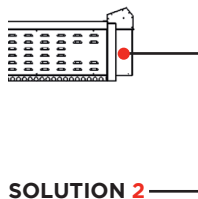
| CODE CODICE | DESCRIPTION DESCRIZIONE |
|----------------|----------------------------|
| S66CF57011 | SOLUTION 1 |
| S66CF57010 | SOLUTION 3 |

SOLUTIONS 2-4

Ventilation in hood

Sotto cappa aspirante

FOR B21 INSTALLATION
PER INSTALLAZIONE B21



| CODE CODICE | DESCRIPTION DESCRIZIONE |
|----------------|----------------------------|
| S66CF57009 | SOLUTION 2 |
| S66CF57012 | SOLUTION 4 |

FLAME

/ Accessories

Stands

Stands in stainless steel, with service shelf.
Supporti in acciaio inox, con piano di appoggio.

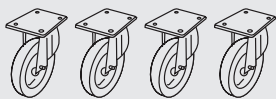


| CODE CODICE | MODEL MODELLO | DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm) | | NET WEIGHT PESO NETTO Kg |
|----------------|------------------|--|--------------------------|------------------------------------|
| | | With feet Con piedini | With wheels Con ruote | |
| P11SP22004 | S4 | 113x90x105/108 | 112x89x106 | 34 |
| P11SP22005 | S6 | 113x125x105/108 | 112x124x106 | 40 |
| P11SP22010 | S6L | 148x90x105/108 | 148x90x105 | 40 |
| P11SP22006 | S9 | 148x125x105/108 | 147x124x106 | 42 |
| P11SP22007 | S4+4 | 112x89x81/88 | 112x89x86 | 32 |
| P11SP22008 | S6+6 | 112x124x81/88 | 112x124x86 | 38 |
| P11SP22011 | S6L+6L | 148x90x105/108 | 148x90x56 | 38 |
| P11SP22009 | S9+9 | 147x124x81/88 | 147x124x86 | 40 |

/ Options

Wheels

4 rotating wheels (2 with brake + 2 without brake).
Set di 4 ruote girevoli (2 con freno + 2 senza freno).



CODE
CODICE

S66RU65003

FLAME

/ Accessories

Hoods

Stainless steel hoods, Ø 125-200 mm flue outlet.
Cappa inox, Ø uscita fumi 125-200 mm.



| CODE CODICE | MODEL MODELLO | PERFORMANCE PORTATA (m ³ /h) | DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm) | NET WEIGHT PESO NETTO Kg |
|----------------|------------------|---|--|--------------------------------|
| P13FL10007 | K4 - 8 | 980 | 112x112x29,5 | 33 |
| P13FL10008 | K6 - 12 | 980 | 112x147x29,5 | 40 |
| P13FL10009 | K6L - 12L | 980 | 147x112x29,5 | 40 |
| P13FL10010 | K9 - 18 | 980 | 147x147x29,5 | 47 |

/ Option

Electric motor

Electric suction motor with speed regulator (70 W - 150 W electrical input).
Motore elettrico di aspirazione completo di regolatore di velocità (assorbimento 70 W - 150 W).



230V - 50Hz 1Ph+N+T

| CODE CODICE | PERFORMANCE PORTATA (m ³ /h) |
|----------------|---|
| S66MT64002 | 980 |