

Flash



FLASH

Technical specifications



Features

- made entirely from stainless steel
- infrared for perfect and fast cooking
- 10 adjustable power levels
- steel roasting net
- bidirectional belt
- belt elapsing time (adjustable from 1 to 8 minutes)
- removable crumb tray
- removable input and output trays (closeable when not in use)
- precise heat management for perfect cooking multifunctional
- easy to clean.
- Interamente realizzato in acciaio inox
- infrarossi per una cottura perfetta e veloce
- 10 gradi di potenza impostabili
- rete di tostatura in acciaio
- nastro bidirezionale
- tempo di trascorrimto nastro regolabile da 1 a 8 minuti
- cassetto raccogli briciole estraibile
- richiudibili quando non in uso
- gestione precisa del calore per una cottura perfetta
- multifunzionale
- installazione eseguibile in pochi passi
- facile da pulire.

Description

Flash is the compact, easy-to-use and practical equipment model for cooking pizzas and reheating baked goods. Its user-friendly digital interface allows the top and bottom temperatures to be set in a completely independent manner. **The chamber is irradiated by means of infrared;** a mode that allows you to cook, heat or cook au gratin your dishes. The set temperature is quickly reached. The bidirectional belt makes positioning easier, whilst the crumb trays facilitate day-end cleaning operations.

Flash è lo strumento compatto, facile da usare e pratico per cucinare pizza e riscaldare prodotti da forno. La sua interfaccia digitale e user-friendly permette di impostare le temperature di cielo e platea in maniera completamente indipendente. **L'irraggiamento in camera avviene tramite infrarossi,** modalità che consente di cucinare, riscaldare o gratinare i tuoi piatti. La temperatura impostata viene raggiunta velocemente. **Il nastro bidirezionale facilita il suo posizionamento,** mentre i vassoi raccogli briciole agevolano la pulizia a fine giornata.

FLASH

/ Model

Ideal for

Cooking frozen pizzas or pre-cooked bases (up to 33 cm in diameter), reheating grilled sandwiches, paninis, bruschettas, wraps and other baked goods, cooking au gratin or browning your dishes, keeping ready-to-serve dishes at a certain temperature, quick food service (coffee shops, hotels).

Cottura di pizze surgelate o basi precotte (fino ad un diametro di 33 cm), riscaldare toast, panini, bruschette, piadine e altri prodotti da forno, gratinare e rosolare i tuoi piatti, mantenere in temperatura i piatti pronti da servire, la ristorazione veloce/collettiva (bar, alberghi).

Oven



230V/ 1Ph+N+T

Power supply

Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	CHAMBER SPECIFICATION SPECIFICHE CAMERA		POWER POTENZA Kw			ELECTRICAL REQUIRMENT ALIMENTAZIONE			DIMENSIONS DIMENSIONI cm			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		BELT WIDTH LARGHEZZA NASTRO cm	BELT SPEED VELOCITA' NASTRO min	Up	Down	Tot.	Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	Baking surface / Superficie cottura	Chamber height / Altezza camera	Outside Esterne (L X P X H)	
P07TN12001	FLASH	35	1 MIN - 8 MAX	1.6	1.6	3.2	230	1N+T	50	35X55	8	94X50X32	28

Stackable\ Impilabile

Stackable
Impilabile

Digital
Digitale

Removable, foldable and compactable trays

Vassoi rimovibili, ripiegabili e compattabili

Removable crumb tray

Vassoio raccogli briciole rimovibile

Conveyor belt
Nastro trasportatore





Pizza Group SRL
Via Carnia, 15
33078 San Vito al Tagliamento (PN) - Italia
tel: +39 0434 857000

Una società  **SOMECH**
GRUPPO
QUALITÀ COSTRUTTIVA ITALIANA

SOMECH SpA (EXM ticker: SOM) consists of a group of 20 companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three project sectors - engineered systems of naval architecture and building façades; professional kitchen systems and products; design and creation of bespoke interiors. SOMECH group companies are credited on Tier 1 Suppliers lists of the main shipyards and building companies in the world and quality, safety and ESG sustainability certified. SOMECH means Italian construction quality. www.somechgruppo.com

SOMECH S.p.A. (EXM ticker: SOM) è un gruppo di società specializzate nell'ingegnerizzazione, progettazione e realizzazione di progetti costruttivi chiavi in mano in ambito navale e civile, in tre segmenti di commessa - sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili; sistemi e prodotti di cucine professionali; progettazione e creazione di interiors personalizzati. Le società di SOMECH gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOMECH è qualità costruttiva italiana. www.somechgruppo.com