FLAME



PIZZAGROUP



Specializzata nella progettazione e realizzazione di macchine e attrezzature per il settore HORECA, Pizza Group esporta in più di 70 paesi nel mondo ed è in grado di offrire un range completo di strumenti per la ristorazione professionale, sia essa da asporto o laboratorio semi-industriale.

Praticità e facilità d'uso sono i due ingredienti chiave che rendono i forni elettrici o a gas Pizza Group un must per ogni pizzeria, prodotti pensati per semplificare il processo lavorativo ed ottimizzare il consumo energetico, garantendo sempre alta produttività, affidabilità e massime prestazioni.

Oltre ad una vasta scelta di forni Pizza Group propone attrezzature ed utensili professionali per la preparazione e la lavorazione della pizza, che ti permetteranno di lavorare in modo veloce, igienico e sicuro durante tutte le fasi di esecuzione, fino al servizio finale.

A specialised designer-maker of machines and equipment for the HORECA sector, Pizza Group exports to more than 70 countries worldwide. It provides a comprehensive equipment range for professional catering facilities, both takeaways and semi-industrial kitchens.

Practicality and user-friendliness are the two key ingredients that make Pizza Group electric and gas ovens a must in any pizzeria. All products are designed to simplify workflows and optimise energy consumption, ensuring outstanding productivity, reliability and performance at all times.

In addition to a vast selection of ovens, Pizza Group provides professional equipment and utensils to prepare and process pizzas: these let you work quickly, hygienically and safely at every stage, all the way to final serving.

PIZZAGROUP

FLAME
PER PERFORMANCE ELEVATE

FLAME
HIGH PERFORMANCE

Pratico, economico e sicuro. Il forno professionale a gas per pizzeria è un modello molto richiesto e adattabile a diversi ambienti.

Practical, cost-effective and safe. This professional gas oven – specifically designed for pizzerias – is extremely popular and suited to a wide range of locations.

La sua facilità d'uso ed il risparmio energetico garantito, senza compromessi sulle performance, lo portano ad essere la scelta di molti chef e pizzaioli.

User-friendliness, guaranteed energy savings and uncompromising performance make it the oven of choice for many a chef and pizza-maker.

La disposizione dei bruciatori e la tecnologia Activestone, consentono di generare rapidamente calore e avere una cottura uniforme in tutta la camera, ottimizzando tempi e consumi d'energia.

A special burner layout and Activestone technology combine to generate heat quickly, ensuring uniform cooking throughout the chamber, saving both time and energy.

Il forno a gas Flame è certificato e testato annualmente. Inoltre richiede pochissima assistenza.

The Flame gas oven is certified and tested annually. It also requires very little maintenance.



CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES
AND FEATURES

La particolare disposizione dei bruciatori permette di generare rapidamente calore ed avere una cottura uniforme in tutta la camera, ottimizzando tempi e consumi d'energia. Flame è inoltre dotato di struttura in acciaio inox, doppi vetri temperati e accensione elettronica.

The special burner layout generates heat quickly and ensures uniform cooking throughout the chamber, saving both time and energy. Flame also has a stainless steel framework, tempered double glazing glass and electronic ignition.





PIETRA REFRATTARIA

Maggiore croccantezza e lunga durata. Cuocete qualsiasi prodotto direttamente sulla pietra, senza bisogno di di utilizzare vassoi o teglie.

REFRACTORY STONE

More crispy and long lasting results. Bake any product directly on the stone without the need to use trays or pans.

Altezza camera 15 cm.
Chamber height 15 cm.

Accensione elettrica, senza fiamma pilota.
Electric ignition, no pilot light.

Maniglia ergonomica per facilitare l'apertura.
Ergonomic handle for easy opening.

Cappa aspirante inox, Ø uscita fumi 125-200 mm.
Stainless steel extractor hood, fume outlet Ø 125-200 mm.

Supporto in acciaio inox con piano alla base.
Stainless steel stand with shelf on base.

Regolazione differenziata tra cielo e platea.
Independent top and bottom adjustment.

FLAME

8 MODELLI
In versione indipendenti o sovrapponibili, a gas metano o GPL.

8 MODELS
Stand-alone or stackable versions, gas or LPG.



Max temperature (°C)
450

Chamber height (cm)
15

Total power (kW)
14,2-29,2

N° of chambers
1

Pizza capacity
4-9 × Ø30/34

Voltage (V)
230

Frequency (Hz)
50

Power supply
Gas

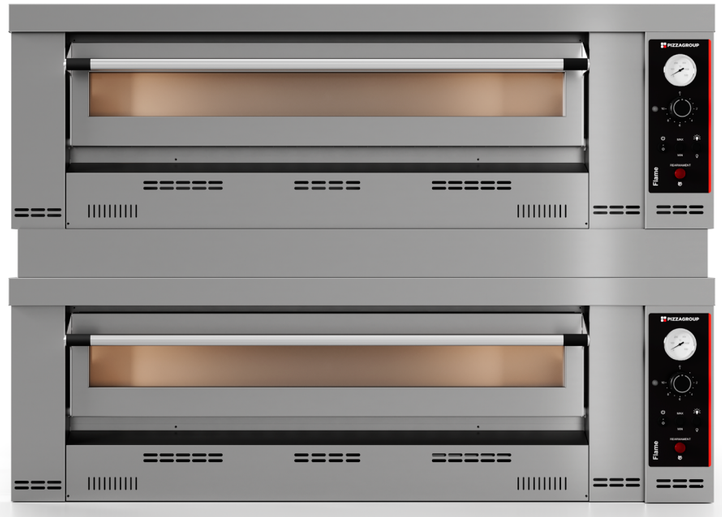
Models
n.8

Controller
Analogue

Typologies
Stackable

FINO A 2 SINGOLE UNITÀ IMPILABILI

UP TO 2 INDIVIDUAL UNITS CAN BE STACKED



*H sc: Height of ovens for stacked installation
(for use under another oven
or under aspiration hood)

FLAME 4
4 Pizzas Ø 30/34
L 113 D 110 H 47
Chamber Height: 15 cm



FLAME 6L
6 Pizzas Ø 30/34
L 148 D 110 H 47
Chamber Height: 15 cm



FLAME 6
6 Pizzas Ø 30/34
L 113 D 150 H 47
Chamber Height: 15 cm



FLAME 9
9 Pizzas Ø 30/34
L 148 D 150 H 47
Chamber Height: 15 cm





La particolare forma dei deflettori in acciaio, permette di convogliare il calore verso il cielo forato della camera e, per irradiamento, sulla pizza, ricreando così le stesse dinamiche della cottura a legna, ma senza l'uso di carbone ed in estrema sicurezza.

Specially shaped steel deflectors convey the heat towards the perforated chamber roof and, by irradiation, onto the pizza. This recreates the dynamics of a wood-fired oven but without using charcoal and in complete safety.



ACCESSORI
PER OGNI TIPO DI RICETTA

ACCESSORIES
FOR COUNTLESS RECIPES



CAPPA ASPIRANTE IN ACCIAIO INOX

Le cappe aspiranti sono disponibili per tutti i modelli Flame. Sono dotate di un uscita fumi di 200 mm. Di facile installazione.

STAINLESS STEEL EXTRACTOR HOOD

Extractor hoods are available for all Flame models. They feature fume outlets with diameters of 200 mm. Easy to install.



MOTORE ELETTRICO

Motore elettrico di aspirazione (assorbimento 70-150 W).

ELECTRIC MOTOR

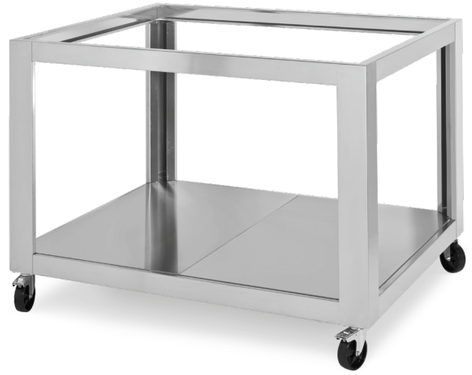
Electric extraction motor (Input power 70-150 W).

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

Disponibile per tutti i modelli Flame. Il supporto è disponibile con piano d'appoggio, con piedi o con ruote. Le superfici lisce sono estremamente facili da pulire.

STAINLESS STEEL STAND WITH BOTTOM SHELF

Available for every Flame oven model. The stand comes with shelf and is available with feet or wheels. The smooth surfaces are extremely easy to clean.







SU 4 RUOTE

Il supporto può essere dotato di ruote, 2 delle quali frenanti: Le ruote facilitano lo spostamento in caso di pulizia del laboratorio.

4 WHEELS

The stand can be equipped with four wheels, two with brake, making it easy to move the oven when it's time to clean the kitchen.

PREPARARE,
CUOCERE,
SERVIRE.
PREPARE,
COOK,
SERVE.

I NOSTRI PRODOTTI	OUR PRODUCTS
FORNI DECK A GAS	GAS DECK OVENS
FORNI DECK ELETTRICI	ELECTRIC DECK OVENS
FORNI A TUNNEL	TUNNEL OVENS
SPIRAL MIXER	SPIRAL MIXERS
PLANETARIE	PLANETARY MIXERS
SPEZZATRICI	DIVIDERS
ARROTONDATRICI	ROUNDERS
DILAMINATRICI	DOUGH ROLLERS
PIZZA PRESS	PIZZA PRESSES
AFFETTATRICI	SLICERS
TAGLIA VERDURE	VEGETABLE CUTTERS
MIXER	MIXERS
UTENSILI	TOOLS

PIZZAGROUP

Pizza Group SRL
Via Carnia, 15
33078 San Vito al Tagliamento PN
Italy

Tel +39 0434 857000
info@pizzagroup.com

a SOMEC group company

SOMEC SpA (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 interior personalizzati. Le società di SOMEC gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOMEC è qualità costruttiva italiana.

SOMEC SpA (EXM ticker: SOM) consists of a group of 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. SOMEC group companies are credited on Tier 1 Suppliers lists ofthe main shipyards and building companies in the world and quality, safety and ESG sustainability certified. SOMEC means Italian construction quality.

SOMEC GRUPPO

Pizza Group Srl si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso tutte le modifiche ritenute necessarie al perfezionamento dei prodotti.

Pizza Group Srl reserves the right to make useful/necessary modifications at any time in order to improve its products, at any time and without prior notice.

Flame è il forno a gas in grado di ricreare le stesse dinamiche tipiche della cottura a legna, ma senza l’uso di carbone ed in estrema sicurezza.

The Flame gas oven is able to recreate the dynamics typical of a wood-fired oven but without using charcoal and in complete safety.

pizzagroup.com

PGBR_ITEN_2504