

FLASH

Il forno a tunnel statico è lo strumento ideale per la ristorazione veloce, dove gli spazi sono ridotti, il tempo è prezioso e la rapidità è un requisito essenziale. Versatile, pratico e facile da utilizzare, riscalda pizze fresche o surgelate, ma anche panini, bruschette, focacce, toast, piadine e pietanze di vario genere. Riscaldare più prodotti contemporaneamente sarà una semplice attività anche per i meno specializzati.

The static tunnel oven is ideal for fast-food catering businesses where space is limited, time is precious and speed is essential. Versatile, practical and user-friendly, it can heat not just fresh or frozen pizzas but also *panini*, *bruschetta*, *focaccia*, toasted sandwiches, wraps and all sorts of other dishes. Even less specialised workers will find that heating multiple products simultaneously is child's play.

VELOCITÀ
NASTRO
DA 1 A 8 MINUTI

BELT SPEED
FROM 1 TO
8 MINUTES



Pizza Group Srl riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento le modifiche e miglioramenti necessari al perfezionamento dei prodotti. Pizza Group Srl reserves the right to make useful/necessary its modifications in order to improve and without prior notice.

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

Tel +39 0434 857000
info@pizzagroup.com

a **SOME C** group
company



pizzagroup.com

Flash è il forno pratico, veloce e compatto, con riscaldamento ad infrarossi ed interfaccia user-friendly, per cucinare, riscaladare o gratinare i tuoi prodotti.

Flash is a practical, fast, compact oven. Its infrared heating system and user-friendly interface make it perfect for baking, heating or cooking your products *au gratin*.

FLASH



PGBR_ITEN_2309



CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES
AND FEATURES



Infrarossi per una cottura perfetta e veloce.
Infrared heating ensures fast yet perfect cooking.



Installazione semplice ed eseguibile in pochi passi. È presente una comune presa Schuko.
Easily installed in just a few steps. Features a common Schuko socket.



Nastro trasportatore bidirezionale di 35 cm.
35 cm bidirectional conveyor.



10 velocità di regolazione per il nastro trasportatore.
10-speed conveyor belt.



Teglia raccogli briciole removibile per pulizia.
Removable crumb tray for easy cleaning.



10 livelli di regolazione della temperatura di cielo e platea.
10 temperature adjustment levels, top and bottom.



Rete di tostatura in acciaio inox.
Stainless steel toasting mesh.



Vassoi salva-spazio richiudibili quando il forno non è in uso.
Space-saving trays: can be closed when the oven is not in use.

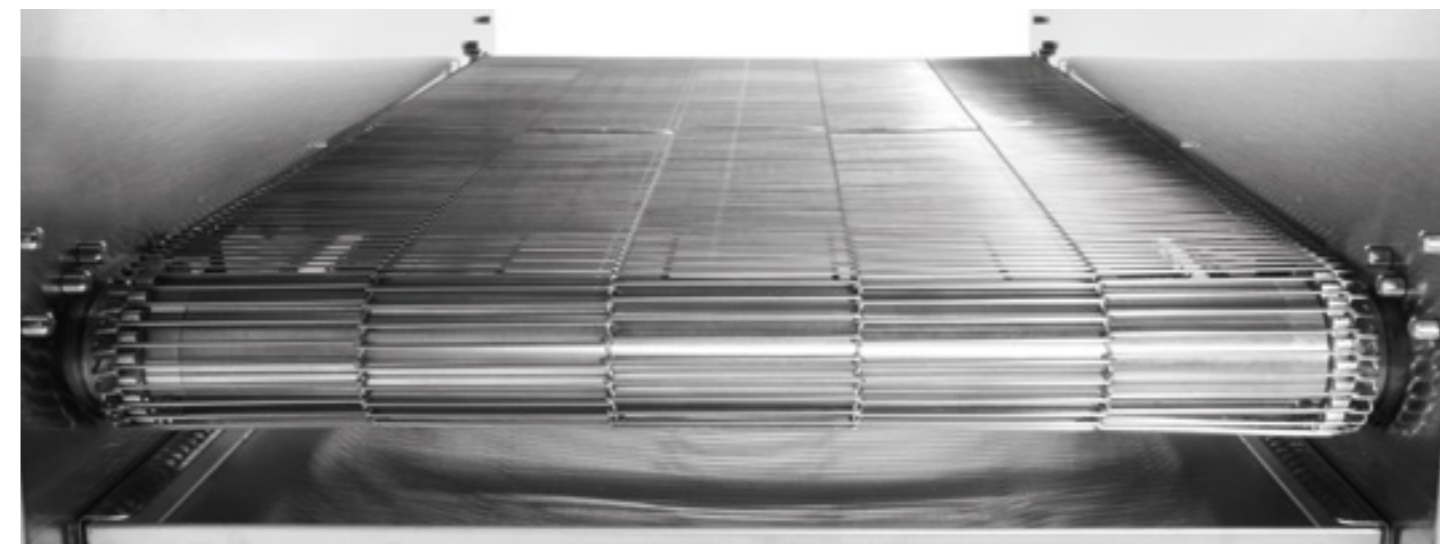


FLASH



| | | | | |
|--------------------------------------|------------------|-------------------------|----------------|-------------|
| Chamber height (cm) | Total Power (kW) | Up (kW) | Down (kW) | Weight (kg) |
| 8 | 3,2 | 1,6 | 1,6 | 28 |
| Temperature adjustment | Plus | Voltage (V) | Frequency (Hz) | |
| 10 heat levels, both top and bottom. | Crumb tray | 230 | 50/60 | |
| Belt width (cm) | Belt speed (min) | Outside Dimensions (cm) | | |
| 35 | 1' - 8' | L 94 D 50 H 32 | | |

The right baking experience



Sul nastro trasportatore bidirezionale e con larghezza di 35 cm, puoi riscaldare fino a 30 pizze all'ora. Il forno è dotato di un interruttore per regolare la velocità di scorrimento del nastro, da 1 a 8 min.

On the 35 cm wide, bidirectional conveyor belt, you can bake up to 30 pizzas per hour. The oven is equipped with a switch to adjust the speed of the belt, from 1 to 8 minutes.

L'intuitiva interfaccia digitale consente di regolare la potenza di cielo e platea, in modo indipendente, scegliendo tra 10 diversi livelli di intensità. È inoltre possibile definire la velocità di scorrimento del nastro.

The user-friendly digital interface lets users adjust top and bottom heat independently with a selection of 10 different power levels. Users can also set the conveyor speed.



FLASH



Pratico vassoio raccogli briciole in acciaio inox, posizionato sotto la camera di cottura, che agevola la pulizia a fine giornata.

Practical stainless steel crumb tray under the cooking chamber makes cleaning easier at the end of the day