



PizzaGroup

# Forni a gas Flame



GAS OVENS FLAME  
GAS ÖFEN FLAME  
FOURS A GAZ FLAME  
HORNOS DE GAS FLAME  
ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ FLAME



## **FORNI A GAS CON REFRATTARI SUL PIANO DI COTTURA E TEMPERATURE BILANCIATE**

**GAS OVENS WITH BOTTOM  
REFRACTORY BRICKS AND  
BALANCED TEMPERATURES**

**GAS ÖFEN MIT UNTEREN  
SCHAMOTTZIEGEL  
UND EINGESTELLTEN  
TEMPERATUREN**

**FOURS A GAZ AVEC  
REFRACTAIRES SUR LA SOLE  
ET TEMPERATURES BALANCEES**

**HORNOS DE GAS CON  
LADRILLOS SOBRE LA SUPERFICIE  
DE COCCION Y TEMPERATURES  
EQUILBRADAS**

**ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ С ЖАРОУ-  
СТОЙЧИВЫМ ДНОМ И РЕГУ-  
ЛИРУЕМОЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ**

**ITA\_** Il forno a gas è quello che per concetto può sostituire il forno a legna con i vantaggi quali la semplicità di utilizzo e la pulizia. 3 sono i modelli di forni a gas Pizza Group a seconda del numero massimo di tiraggio - vedere option sul nostro listino) è obbligatorio per il raccordo alla canna fumaria del forno modello Flame 9.

**UK\_** The gas oven was designed to replace wood-burning ovens, with the advantages such as easier use and cleaning. Pizza Group has 3 models of gas ovens depending on the maximum number of pizzas with diam. 33 cm that they can contain: 4-6-9. Up to two chambers of the same model can be placed on top of each other, equipped with a stand (with two available heights), neutral or warm cupboard and suction hood. Inside the aluminised plate chamber, the particular form of the steel deflectors makes it possible to direct the heat through the drilled ceiling of the chamber towards the pizza. Holes on the sides and bottom of the chamber guarantee perfect air inflow. Following laboratory tests, we have balanced the top and bottom temperatures in order to reach perfect uniformity. The recommended operating temperature is 380°C. Under the refractory brick with a suitable thickness, there is an atmospheric, multi-branch burner that helps obtain optimal baking uniformity. The oven is certified and complies with all current safety

standards. It can be supplied with methane gas or LPG (to be specified on the order) and requires a single-phase electric power supply 230V/50-60HZ. Our gas ovens are tested on the assembly line with methane gas, but are equipped with nozzles for LPG gas. It is a range of mechanically controlled ovens with a digital thermostat. All the models are supplied with an exhauster and its extension. The wind tight vent (draught switch - see option on our price list) is mandatory for the connection to the flue of the flame 9 model oven.

**DE\_** Der Gasofen, der den Holzofen als Konzept ersetzen kann, mit den Vorteilen einer einfachen Verwendung und leichteren Reinigung. Es gibt 3 Modelle der Gasöfen Pizza Group, je nach maximaler Anzahl der Pizzen mit Durchmesser 33 cm, die aufgenommen werden können: 4-6-9. Es können bis zu zwei Kammern des gleichen Modells übereinander gestellt und mit Halterungen (zwei Halterungen verfügbar), neutralen Zellen oder Wärmeelementen und Abzugshaube versehen werden. Im Inneren der Kammer aus alumiertelem Blech ermöglicht die besondere Form der Deflektoren aus Stahl, die Wärme in Richtung der gelochten Decke der Kammer zu leiten, damit sie auf die Pizza abstrahlt. Öffnungen an den Seiten und am Boden der Kammer garantieren eine perfekte Luftzufuhr.

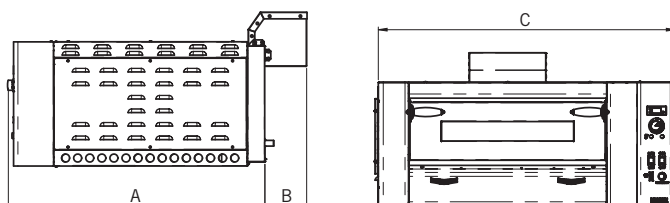
Die Temperatur von Ober- und Unterhitze haben wir nach Laborprüfungen so eingestellt, dass eine perfekte Homogenität erreicht wird. Die empfohlene Betriebstemperatur liegt bei 380°C. Unter dem Schamottstein von geeigneter Dicke befindet sich ein atmosphärischer Mehrfach-Brenner, der eine optimale Gleichmäßigkeit des Backvorgangs garantiert. Der Ofen ist zertifiziert und alle geltenden Sicherheitsvorschriften werden eingehalten. Die Speisung erfolgt mit Methangas oder Flüssiggas (bei Bestellung anzugeben), es ist ein Stromanschluss Monophase 230V/50-60HZ notwendig. Unsere Gasöfen werden in der Montagestraße mit Methangas geprüft, sie besitzen aber Düsen für Flüssiggas. Es handelt sich um eine Ofenreihe mit mechanischer Steuerung und digitalem Thermometer. Alle Modelle werden mit Kamin und dessen Verlängerung geliefert. Der Kaminaufsatz (Strömungssicherung – siehe Option in unserer Preisliste) ist für den Anschluss des Ofens Modell Flame 9 an den Rauchfang vorgeschrieben. FR\_Le four à gaz est celui qui pour sa conception peut remplacer le four à bois avec des avantages tels que la simplicité d'utilisation et le nettoyage. 3 sont les modèles de fours à gaz Pizza Group selon le nombre maximal de pizzas de 33 cm de diamètre qui peuvent accueillir: 4-6-9. Il est possible de superposer jusqu'à deux chambres du même modèle avec support (avec deux hauteurs disponibles), cellules neutres ou chauffées et hotte d'aspiration. À l'intérieur de la chambre en tôle aluminée, la forme particulière des déflecteurs en acier permet d'acheminer la chaleur vers la voûte perforée de la chambre et par conséquent par rayonnement sur la pizza. Les trous sur les côtés et sur le fond de la chambre permettent un afflux d'air parfait. Après test de laboratoire, nous avons réglé les températures de la voûte et de la sole pour atteindre une parfaite homogénéité. La température de fonctionnement conseillée est 380°C. Sous la pierre réfractaire d'épaisseur adéquate se trouve un brûleur atmosphérique multi-branches afin d'assurer une uniformité de cuisson optimale. Le four est certifié et conforme à toutes les normes en vigueur en matière de sécurité. Il peut être alimenté au gaz naturel ou GPL (à préciser sur la commande) et nécessite d'une alimentation électrique monophasée 230V/50-60HZ. Nos fours à gaz sont testés sur la ligne de montage avec le gaz naturel, mais sont équipés de gicleurs pour gaz GPL. Il s'agit d'une gamme de fours à contrôle mécanique avec thermomètre numérique. Tous les modèles sont fournis avec le conduit de cheminée et sa rallonge. Le conduit de cheminée anti-vent (interrupteur de tirage – voir option sur notre tarif) est obligatoire pour le raccord au conduit de fumée du four modèle Flame 9.



ES\_ El horno de gas es el que, por su propia concepción, puede sustituir el horno de leña con ventajas como la sencillez de uso y la limpieza. Existen 3 modelos de hornos de gas Pizza Group, según el número máximo de pizzas de 33 cm de diámetro que pueden acoger: 4-6-9. Pueden superponerse hasta dos cámaras del mismo modelo y pueden incluir soporte (con dos alturas disponibles), muebles neutros o calientes y campana extractora. Dentro de la cámara de chapa aluminizada, la especial forma de los deflectores de acero permite conducir el calor hacia el techo perforado de la cámara y así, por irradiación, hacia la pizza. Los orificios de los lados y del fondo de la cámara garantizan una perfecta afluencia de aire. Tras una serie de pruebas de laboratorio, hemos equilibrado las temperaturas del techo y de la solera para alcanzar una perfecta homogeneidad. La temperatura de funcionamiento recomendada es de 380°C. Bajo la piedra refractaria de espesor adecuado se encuentra un quemador atmosférico multirramificado para garantizar una perfecta uniformidad de cocción. El horno está certificado y cumple todas las normas vigentes en materia de seguridad. Puede alimentarse con gas natural o GLP (debe especificarse en el pedido) y requiere alimentación eléctrica monofásica a 230V/50-60HZ. Nuestros hornos de gas son probados en línea de montaje con el gas natural, pero incluyen inyectores para gas GLP. Se trata de una gama de hornos de control mecánico con termómetro digital. Todos los modelos incluyen la chimenea y su prolongador. La chimenea antiviento (interruptor de tiro – vea los opcionales en nuestra lista de precios) es obligatorio para el empalme al cañón de chimenea del horno modelo Flame 9.

RU\_ Газовая печь – это печь, которая может заменить дровяную печь и обладает такими преимуществами, как простота в использовании и чистота. Есть 3 модели газовых печей Pizza Group, в зависимости от максимального количества пицц диаметром 33 см, которые печи могут вместить: 4-6-9. Могут ставиться друг на друга до двух камер одной и той же модели и могут быть снабжены опорой (в наличии есть две высоты), нейтральными шкафами или шкафами с подогревом и вытяжным колпаком. Внутри камеры из алюминированного металлического листа особая форма стальных отражателей позволяет направлять тепло к перфорированному своду камеры и, вследствие чего, излучать тепло на пиццу. Отверстия на боковых сторонах и дне камеры гарантируют идеальный приток воздуха. В результате лабораторного тестирования мы сбалансировали температуру свода и пода, чтобы достичь идеальной однородности. Рекомендуемая рабочая температура составляет 380°C. Под огнеупорным камнем надлежащей толщины находится разветвленная атмосферная горелка, гарантирующая превосходную равномерность выпечки. Печь сертифицирована и соответствует всем стандартам, действующим в сфере техники безопасности. Может работать на метане или СУГ (должно быть уточнено в заказе) и нуждается в однофазном электропитании 230 В/50-60 Гц. Наши газовые печи на этапе сборки проходят приемочные испытания с метаном, но у них есть жиклеры для СУГ. Речь идет об ассортименте печей с механическим управлением с цифровым термометром. Все модели поставляются с камином и его надставкой. Противоветровый камин (выключатель тяги – смотреть дополнительное оборудование в нашем прайс-листе) является обязательным для соединения с дымоходом печи модели Flame 9.

	Flame 4	Flame 6	Flame 9
A	96,0	131,0	131,0
B	16,0	16,0	16,0
C	113,0	113,0	148,0



<b>FORNI FLAME</b>	<b>modello model Modell modèle modelo Модель</b>	<b>Flame 4</b>	<b>Flame 6</b>	<b>Flame 9</b>
<b>Temperatura d'esercizio</b> Working temperature Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de trabajo Рабочая температура	°C		420 max	
<b>Consumo</b> Gas consumption Gasverbrauch Consommation de gaz Consumo Газопотребление	<b>kg/h liq.</b>	0,94	1,58	2,12
	<b>m³/h nat.</b>	1,21	2,12	2,85
<b>Potenza</b> Power Heizleistung Puissance Potencia Мощность	<b>kW</b>	14,00	20,00	29,00
<b>Dimensioni camera</b> Chamber sizes Kammer Abmessungen Dimensions chambre Dimensiones cámara Размеры камеры	<b>lxpxh cm</b>	70x70x15	70x105x15	105x105x15
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes Außenabmessungen Dimensions extérieures Dimensiones externas Внешние размеры	<b>lxpxh cm</b>	112x128x47	112x159x47	143x160x47
<b>Dimensioni imballo</b> Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	<b>lxpxh cm</b>	129x115x67	123x160x67	160x150x67
<b>Volume</b> Volume Volumen Volume Volumen Объем	<b>m³</b>	0,99	1,32	1,61
<b>Peso netto</b> Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто	<b>kg</b>	132	164	196
<b>Peso lordo</b> Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	<b>kg</b>	149	187	224



I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. / The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without advance notice. / Die technischen Angabe sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt. / Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis. / Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

