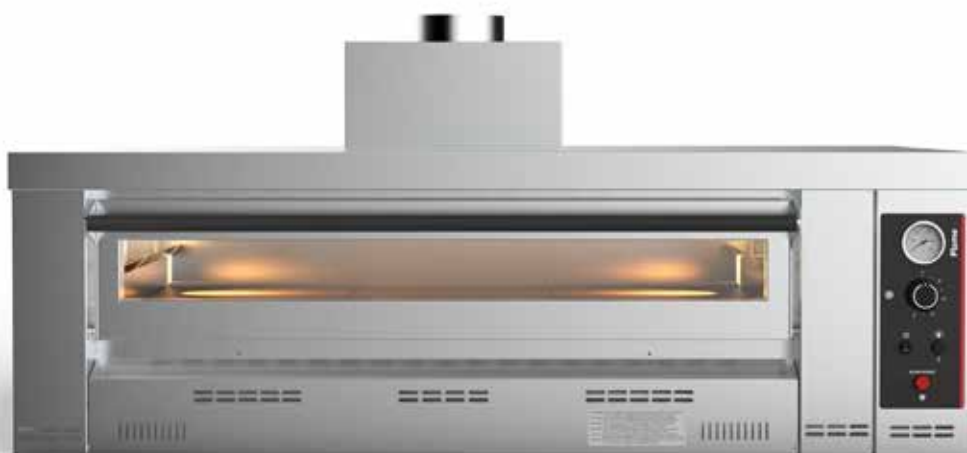


Flame

NEW FLAME 6L

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.

Ideal for

Classic pizzas, pan pizzas and peel-baked pizzas, pizzerias, restaurants, takeaways and food trucks.

Pizza classica, pizza in teglia, pizza in pala, pizzerie, ristorante, take away e food trucks.



Mechanical
Meccanico

FLAME 6L

Images include hoods and stands w/wheels.

Le immagini includono cappe e supporti con ruote.

FLAME

/ Models

Ovens

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



380V/3Ph+N+T

Power supply
Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	N° OF PIZZAS PER CHAMBER NUMERO PIZZE PER CAMERA		POWER POTENZA	GAS CONSUMPTION CONSUMO DI GAS		DIMENSIONS DIMENSIONI		NET WEIGHT PESO NETTO
				Kw	Kcal/h		(L X P X H cm)		
				Tot.	Liquid Liquido	Natural Naturale	Chamber Camera	Outside Esterne	
P09FL10016	FLAME 4		4 x Ø 30/34	14	1,10	1,48	70x70x15	113x111x47/63	132
P09FL10017	FLAME 6		6 x Ø 30/34	20	1,58	2,12	70x105x15	113x150x47/63	164
P09FL10018	NEW FLAME 6L		6 x Ø 30/34	20	1,58	2,12	150x70x15	148x109x47/71	164
P09FL10019	FLAME 9		9 x Ø 30/34	29	2,29	3,07	105x105x15	148x144x47/71	196

/ Options

Frame for superimposed ovens

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

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



CODE CODICE	MODEL MODELLO	
S36FN57001	FL4	
S36FN57003	FL6	

FLAME

/Installations

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

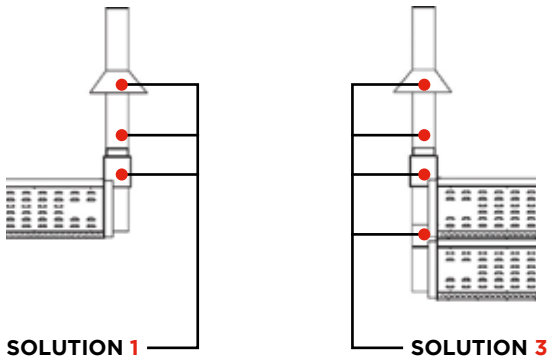
SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

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

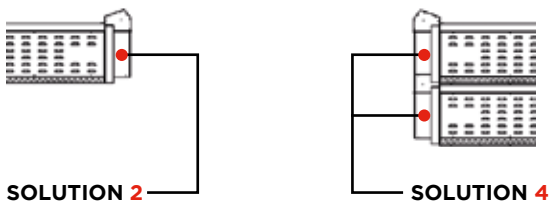
FOR B11 INSTALLATION
PER INSTALLAZIONE B11



CODE CODICE	DESCRIPTION DESCRIZIONE
S66CF57011	SOLUTION 1
S66CF57010	SOLUTION 3

SOLUTIONS 2-4

FOR B21 INSTALLATION
PER INSTALLAZIONE B21



CODE CODICE	DESCRIPTION DESCRIZIONE
S66CF57009	SOLUTION 2
S66CF57012	SOLUTION 4

/ Options

Power supply



SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE NELL'ORDINE

For other voltage options see pages 98-99.
Per altri voltaggi vedere pagine 98-99.

FLAME

/ Accessories

Stands

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

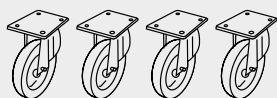


CODE CODICE	MODEL MODELLO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)		NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		With feet Con piedini	With wheels Con ruote	
P11SP22004	S4	113x90x105/108	112x89x106	34
P11SP22005	S6	113x125x105/108	112x124x106	40
P11SP22010	S6L	148x90x105/108	148x90x105	40
P11SP22006	S9	148x125x105/108	147x124x106	42
P11SP22007	S8	112x89x81/88	112x89x86	32
P11SP22008	S12	112x124x81/88	112x124x86	38
P11SP22011	S12L	148x90x105/108	148x90x56	38
P11SP22009	S18	147x124x81/88	147x124x86	40

/ Options

Wheels

4 wheels set (2 with brake + 2 without brake).
Set di 4 ruote (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	

Dough Rollers

Dough Rollers

CODE CODICE	MODEL MODELLO	DOUGH WEIGHT PESO PASTA	PIZZA Ø Ø PIZZA	POWER/VOLT POTENZA/VOLTAGGIO		DIMENSIONS DIMENSIONI	NET WEIGHT PESO NETTO
		gr	cm	Kw		(L X P X H cm)	
P05RO24033	RM32 A	80÷210	14÷31	0,37	230V/1N/50-60Hz	42x47x65	26
P05MO25004	M35 A	80÷400	14÷34	0,37	230V/1N/50-60Hz	52x44x39	22
P05RO24034	RM35 A	80÷400	14÷34	0,37	230V/1N/50-60Hz	46x48x63	27
P05MO25005	M42 A	210÷600	26÷40	0,37	230V/1N/50-60Hz	59x44x39	26
P05RO24035	RM42 A	210÷600	26÷40	0,37	230V/1N/50-60Hz	53x47x79	35
P05RP24016	RM42 TA	210÷600	26÷40	0,37	230V/1N/50-60Hz	53x52x69	35
P05RO24036	RM45 A	210÷700	26÷43	0,37	230V/1N/50-60Hz	57x55x77	38
P05RP24017	RM45 TA	210÷700	30÷43	0,37	230V/1N/50-60Hz	59x55x67	38

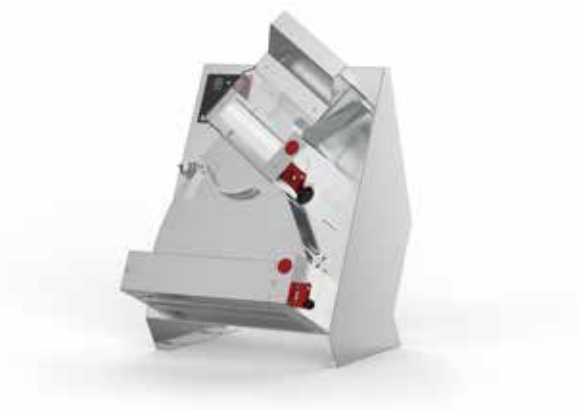
Features

- easy to use (even by less qualified personnel)
- able to make different dough formats
- plastic or steel guard for enhanced safety during use.
- facile da usare anche per il personale meno qualificato.
- possibilità di realizzare diversi formati di impasto.
- protezione in plastica o acciaio per una maggiore sicurezza durante l'uso.

Description

Designed to help in the preparation of bread, pizza and/or focaccia dough. The rolling machine has the advantage of allowing you to adjust the thickness of the dough by regulating the distance between rollers.
Thickness: min 0.4mm - max 4mm

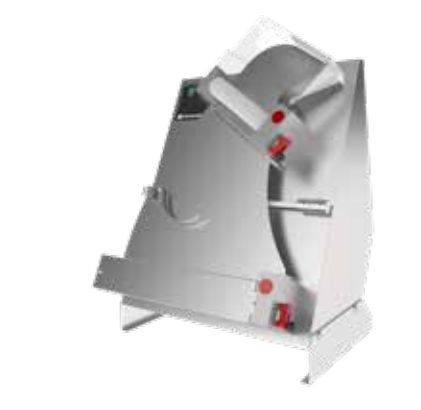
La dilaminatrice è pensata per facilitare la stesura di impasti di pane, pizza, focacce, a freddo. Lo spessore desiderato dell'impasto può essere fissato in pochi passaggi grazie alle leve di regolazione presenti.
Spessore: min 0,4mm - max 4mm



RM32 A - RM35 A

Rolling machines with double pair of rollers.
Dilaminatrici a due coppie di rulli.

X  **Foot pedal excluded**
Pedale escluso



RM42 A - RM45 A

Rolling machines with double pair of rollers.
Dilaminatrici a due coppie di rulli.

X  **Foot pedal excluded**
Pedale escluso



M35 A - M42 A

Rolling machines with a pair of rollers.
Dilaminatrici ad una coppia di rulli.

X  **Foot pedal excluded**
Pedale escluso



RM42 TA - RM45 TA

Rolling machines with double pair of parallel rollers.
Dilaminatrice a due coppie di rulli paralleli.

✓  **Foot pedal included**
Pedale incluso

Suggestion
Suitable for doughs with a max. hydration of 60%.
Adatta per impasti con un max. 60% di idratazione.

/ Option

Electric foot pedal

Pedale elettrico.



CODE CODICE	
S66CI54002	