



**Horno de gas profesional Pizzagroup Flame 6 con cámara 70 x 105 cm y control analógico.** Recomendado por **EquipoH** por su potencia, homogeneidad térmica y bajo consumo.

**Ideal para pizzerías tradicionales que buscan cocción directa a gas con resultados consistentes.**

## **Catálogo de hornos a gas para pizza**

El **Flame 6** es un horno de gas profesional desarrollado por **Pizzagroup** para cocinas que buscan **el sabor y la cocción directa del gas**, sin renunciar al control ni a la eficiencia. Diseñado con **quemador atmosférico multiramificado bajo ladrillos refractarios**, este horno permite una distribución uniforme del calor, alcanzando **temperaturas de hasta 420 °C**, ideales para pizza tradicional, napolitana o focaccia.

La cámara de cocción es de **acero de 2 mm**, y su diseño permite **una circulación natural de aire** que equilibra la temperatura entre suelo y techo, garantizando una cocción perfecta.

### **Características técnicas**

- **Temperatura de trabajo:** hasta 420 °C
- **Temperatura óptima recomendada:** 380 °C
- **Potencia gas:** 20,00 kW
- **Potencia eléctrica:** 0,20 kW (encendido automático)
- **Consumo gas GLP:** 1,58 kg/h
- **Consumo gas natural:** 2,12 m<sup>3</sup>/h
- **Alimentación eléctrica:** 230 V (solo para encendido)
- **Control de temperatura:** Analógico

- **Dimensiones cámara:** 700 x 1050 x 150 mm
- **Dimensiones externas:** 1130 x 1500 x 580 mm
- **Peso neto:** 181 kg

## ¿Necesitas un horno de gas potente y fiable para cocción directa?

El **Flame 6** responde a la demanda de cocinas que valoran la cocción tradicional a gas: rápida, seca y directa. Con **encendido automático**, base refractaria y **doble cámara de aire natural**, este horno ofrece **eficiencia energética y resultados constantes** sin necesidad de electrónica.

Además, puedes **superponer una segunda unidad** gracias al kit de apilado opcional.

## **Flame 6: tradición a gas con ingeniería italiana**

El sistema de **deflectores de acero y orificios laterales** equilibra el flujo de aire y garantiza una temperatura homogénea en toda la cámara.

Además, su **puerta reforzada con visor**, el bajo consumo de gas y su **estructura compacta** lo convierten en una solución práctica, duradera y eficiente.

## “¿Y si el consumo de gas es demasiado elevado?”

Todo lo contrario. El **Flame 6 consume solo 1,58 kg/h de GLP**, siendo mucho más eficiente que un horno de leña tradicional, y más económico que muchos eléctricos si tienes buena tarifa de gas.

**Es ideal para producciones constantes durante muchas horas al día.**

## ¿Qué debes tener en cuenta para elegir el horno que realmente necesitas?

- Tipo de cocción: directa sobre piedra, con quemador a gas
- Producción: hasta 6 pizzas de Ø 33 cm por tanda
- Potencia de gas: 20 kW
- Consumo: GLP o gas natural según instalación
- Alimentación adicional: 230 V solo para encendido
- Espacio disponible: 150 cm ancho
- Opción de crecimiento: apilable (2 unidades)
- Control: analógico, sin electrónica

---

 **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque es **robusto, eficiente y ofrece resultados consistentes**, incluso en jornadas largas. Lo recomendamos para **pizzerías tradicionales**, cocinas que **prefieren gas sobre eléctrico**, y locales que buscan **simplicidad sin renunciar a rendimiento profesional**.

Además, su diseño permite ahorrar espacio y duplicar producción fácilmente.

 **Sobre el fabricante**

**Pizzagroup** es sinónimo de tradición italiana e innovación en cocción profesional. Sus hornos están presentes en miles de pizzerías en todo el mundo.

El **modelo Flame 6**, distribuido en España por **Romagsa**, combina potencia, durabilidad y un diseño optimizado para el sector hostelero.

¿Dudas si el gas es lo mejor para tu cocina? ¿Te interesa saber si puedes combinarlo con un horno eléctrico? Escríbenos en el chat.

**En EquipoH te ayudamos a elegir lo que realmente necesitas.**

**Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1130x1500x580 mm