## HORNO PARA PIZZA A GAS PIZZA GROUP FLAME 6





Horno para pizza a gas PIZZA GROUP FLAME 6 con capacidad 6 pizzas 340 mm, 2 de 450mm o 2 alargadas de 600x400.

Pizza group, es un fabricante italiano con muy buen producto, stock minimos siempre disposnible entrega inmediata.

# Catálogo de hornos profesionales a gas para pizzerías

El **Flame 6 de Pizza Group** es un horno de gas profesional de alto rendimiento con una **cámara de cocción de 1050 x 700 mm**, ideal para quienes necesitan velocidad, temperatura y volumen sin depender de una instalación trifásica.

Este modelo permite **cocinar hasta 6 pizzas de 34 cm simultáneamente**, con una temperatura máxima de **420** °C, lo que asegura cocción rápida y resultados consistentes durante todo el servicio. También es compatible con **una pizza de 60 cm o bandejas de 60x40 cm**.

Funciona principalmente con gas (GLP o GN) y requiere solo **0,20 kW de potencia eléctrica**, lo que lo hace perfecto para cocinas donde el consumo eléctrico debe controlarse o donde no se dispone de instalación potente.

# Características técnicas del Pizza Group Flame 6

• Alimentación: Gas natural o gas licuado

Potencia gas: 18,50 kW
Potencia eléctrica: 0,20 kW
Temperatura máxima: 420 °C

#### HORNO PARA PIZZA A GAS PIZZA GROUP FLAME 6



• Consumo gas:

GLP: 1,24 kg/h
 GN: 1,60 m³/h

Dimensiones cámara: 1050 x 700 x 150 mm
Dimensiones exteriores: 1480 x 1100 x 580 mm

• Peso: 171 kg

Capacidad:

• 6 pizzas de 34 cm

• 1 pizza de 60 cm

• 1 bandeja de 60 x 40 cm

- Mandos analógicos con control de temperatura independiente por zona
- Interior con refractario para cocción homogénea
- Aislamiento térmico profesional

#### ¿Necesitas aumentar producción sin cambiar toda tu cocina?

El **Flame 6** te permite cocinar **el doble que un horno estándar** sin ocupar el doble de espacio. Ideal si tu servicio ha crecido y necesitas una respuesta sin reformar la cocina o duplicar consumo eléctrico.

### Flame 6: la potencia del gas al servicio de tu pizzería

Con una cámara amplia y calor homogéneo, este horno garantiza una cocción controlada de bordes y base, sin zonas frías ni esperas.

Perfecto para trabajar de forma continua en locales con gran rotación y exigencia.

El gas sigue siendo una de las fuentes más rentables para cocción de alta temperatura, especialmente frente a eléctricos trifásicos. Y su eficiencia térmica reduce los tiempos, con lo que consumes menos por servicio. Además, requiere menos potencia contratada.

# ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es el horno **más equilibrado de la gama Flame**: ni demasiado grande ni limitado. Es ideal para pizzerías con un volumen medio-alto que quieren **agilidad**, **control y sabor de cocción tradicional** sin depender del horno eléctrico.

# **Sobre Pizza Group**

**Pizza Group** lleva más de 40 años desarrollando maquinaria especializada para pizza. Sus hornos de gas Flame son referencia en Italia y Europa por su robustez, fiabilidad y facilidad de instalación.

# HORNO PARA PIZZA A GAS PIZZA GROUP FLAME 6



¿No estás seguro si elegir el Flame 4, el 6 o el 9?

En **EquipoH** analizamos tu carta, flujo de pedidos y espacio disponible para ayudarte a elegir el horno ideal para tu negocio.

#### Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1130mmx1450mmx470 medidas exteriores