



Horno para pizza a gas PIZZA GROUP FLAME 9 con capacidad 9 pizzas 340 mm, 4 de 450mm o 4 alargadas de 600x400. Ideal pizzerias, restaurantes, y cualquier establecimiento hostelero donde la pizza sea un referente.

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

Catálogo de hornos a gas de gran capacidad para pizza

El **Flame 9 de Pizza Group** es el modelo más grande de su gama a gas, pensado para **pizzerías con ritmo alto de servicio**, que necesitan hornear muchas unidades en el menor tiempo posible. Con una **cámara de 1400 x 700 mm**, permite cocinar **hasta 9 pizzas de 34 cm simultáneamente**, alcanzando una temperatura máxima de **420 °C**.

A diferencia de otros hornos industriales eléctricos, el Flame 9 solo necesita **0,20 kW de electricidad** para alimentar los controles, por lo que es ideal para instalaciones donde no hay acceso a potencia eléctrica elevada.

HORNO PARA PIZZA A GAS PIZZA GROUP FLAME 9



El calor por gas (GLP o natural) garantiza una **distribución uniforme y cocción intensa**, ideal para masas finas, bordes aireados y bases crujientes, características esenciales de una buena pizza italiana.

Características técnicas del Pizza Group Flame 9

• Alimentación: Gas natural o gas licuado

Potencia gas: 23,50 kW

• Potencia eléctrica: 0,20 kW

• Temperatura máxima: 420 °C

• Consumo gas:

o GLP: 1,57 kg/h

∘ GN: 2,03 m³/h

• Dimensiones cámara: 1400 x 700 x 150 mm

• Dimensiones exteriores: 1830 x 1100 x 580 mm

Peso: 221 kg

• Capacidad:

∘ 9 pizzas de 34 cm

∘ 1 pizza de 60 cm

2 bandejas 60 x 40 cm

HORNO PARA PIZZA A GAS PIZZA GROUP FLAME 9



- Mandos analógicos con control por zona
- Refractario de alta retención térmica
- Puerta con visor y aislamiento profesional

¿Tu pizzería necesita máxima capacidad sin cortes en el servicio?

Con el **Flame 9**, puedes trabajar a ritmo continuo en hora punta sin sacrificar calidad ni velocidad. Cocción perfecta, rápida y sin sobrecargar la red eléctrica.

Flame 9: la respuesta profesional al alto volumen de pizzas

Su potencia de 23,5 kW en gas y su amplia cámara permiten **rotaciones rápidas, sin enfriamiento entre tandas**, ideal para pizzerías tradicionales, dark kitchens o eventos gastronómicos donde no se puede fallar.

Si haces más de 80-100 pizzas al día, **no es demasiado**: es lo necesario. Evita colas, fallos de cocción o paradas entre ciclos. El Flame 9 está pensado para quienes **ya están en el siguiente nivel** de producción.

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque el Flame 9 **marca la diferencia en servicio continuo**. Lo recomendamos a quienes han superado la fase inicial de negocio y necesitan un horno fiable, rápido y resistente al estrés de una jornada de producción exigente.

Sobre Pizza Group

Pizza Group es uno de los líderes europeos en equipamiento profesional para pizzería. Sus hornos Flame son una apuesta segura en términos de cocción, durabilidad y adaptabilidad energética.

¿Quieres asegurarte de que el Flame 9 cabe en tu cocina o si tienes volumen para justificarlo?

Escríbenos por el chat y en **EquipoH** te ayudamos a tomar una decisión con datos reales.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1480mmx1400mmx470mm

HORNO PARA PIZZA A GAS PIZZA GROUP FLAME 9



medidas exteriores