



IL BRUCIATORE ARIA/GAS PER FORNO A LEGNA

VENEZIA - CAORLE

www.fornidorigo.it

www.fiammagas.it

www.universepizza.it

Tel. +39 0421 210432

Cell. +39 348 7693538

Fax +39 0421 210725

FIAMMA GAS È LA FIAMMA OSSIDRICA IRRADIANTE

La fiamma deriva dalla miscelazione tra gas e aria regolata da apposite valvole di sicurezza e motori che permettono di ottenere una fiamma colorata come la legna, più potente e un consumo incredibilmente basso.

80€

**AL MESE PER PRODURRE
2400 PIZZE
8H LAVORO GIORNALIERE**

3

**ANNI
DI
GARANZIA**

REGOLATORE DI FIAMMA



L'aria premiscelata garantisce una maggiore forza di calore, l'eliminazione di residui gassosi ed è completamente

GRATUITA !

Scegli la tua fiamma di cottura con un semplice clic !!



**FIAMMA COTTURA
IN 2 MINUTI**

Consumo: 1,8 m³/h Gas Metano



**FIAMMA COTTURA
IN 3 MINUTI**

Consumo: 1,2 m³/h Gas Metano



FIAMMA MINIMA

CERTIFICATO ED
OMOLOGATO



**DATI
TECNICI**

Peso: 40 Kg

Altezza: 140 cm

Attacco Gas: 1/2" G

Tensione elettrica: 230 V - 50 HZ

Funzione con Gas Metano e Gpl

Potenza Termica su Forno Ø 115 cm: da 4 a 22 KW

Potenza Termica su Forno Ø 145 cm: da 4 a 28 KW

