

# Decidi la tua fiamma di cottura ottimale.

Anche un pizzaiolo poco esperto può gestire il vostro forno con enormi soddisfazioni economiche.



## FIAMMA COTTURA IN 1 MINUTO

Consumo: 2,5 m<sup>3</sup>/h Gas Metano

Molti hanno sostituito il loro bruciatore con Fiamma Gas ottenendo ulteriori vantaggi in:

- tempi cottura
- luminosità più diffusa
- risparmio su bollette del gas!



## Mai più...

Fuliggine e Pulizia Canna Fumaria; Scarico, Carico e Umidità della Legna; e Insetti.



## FIAMMA MASSIMA OLTRE 1500 °C

Consumo: 29.900 K/Cal.

La fiamma massima raggiunge oltre un metro e mezzo di lunghezza e garantisce il recupero della temperatura del piano cottura in pochi secondi

# Addio piano freddo!

### VANTAGGI DI FIAMMA GAS

- RIMANE NASCOSTO DA CLIENTI CURIOSI.
- SI RECUPERANO FINO A 3 PIZZE PER LA MANCANZA DI BRACE E CENERE.
- POSSIBILITÀ DI ALLUNGARE E ABBASSARE LA FIAMMA A PIACIMENTO DA 5 CM A OLTRE 1,5 MT.
- ADATTABILE AL TUO FORNO ESISTENTE.
- RIPRODUCE GLI STESSI PRINCIPI DI COTTURA DELLA LEGNA.
- LA COTTURA OMOGENEA ELIMINA LO STRESS DI BRUCIARE LE PIZZE.

### QUANTO COSTA ?

**RATE A PARTIRE DA  
200 EURO AL MESE**