



**BAR AND
RESTAURANT**
BAR Y RESTAURANTE

STONE DECK OVENS HORNOS DE PIEDRA REFRACTARIA

Specially designed for pizzerias.
Especialmente diseñado para pizzerías.

FLP-400A / FLP-400D

ELECTRIC STONE DECK PIZZA OVEN, ANALOGUE / DIGITAL
HORNO DE PIEDRA REFRACTARIA PARA PIZZA, ANALÓGICO / DIGITAL



COMPACT AND PORTABLE WITH PROFESSIONAL QUALITY

COMPACTO Y PORTÁTIL CON CALIDAD PROFESIONAL

These ovens have refractory ballast stone, which retains the temperature and maintains the characteristics of pizza made in a wood-fired oven, with much more control, comfort and economy.

Estos hornos cuentan con piedra refractaria de cordierita, que retiene la temperatura y mantiene las características de la pizza hecha en horno de leña, con mucho más control, comodidad y economía.

- ✓ Cordierite refractory ballast
Piedra refractaria de cordierita
- ✓ Economical
Económico
- ✓ Stackable up to 3 units
Apilable hasta 3 unidades
- ✓ Reaches high temperatures
Alcanza altas temperaturas
- ✓ Perfect for pizzerias, bakeries & events
Perfecto para pizzerías, panaderías y eventos



- ✓ Analogue Control Panel
Digital Control Panel
- ✓ Maximum temperature 400 °C
Temperatura máxima 400 °C



- ✓ Digital Control Panel
Panel de control digital
- ✓ Maximum temperature 450 °C
Temperatura máxima 450 °C
- ✓ Double heating elements
Doble resistencias

INDEPENDENT TEMPERATURE CONTROL

CONTROL INDEPENDIENTE DE TEMPERATURA

Controlling the stone heating elements and the gratinator allows you to adjust the oven to your pizza recipe.

Controlar las resistencias de la piedra y la gratinadora le permite el ajuste ideal del horno para su receta.



Brush included for cleaning the ballast stone
Cepillo incluido para limpiar la piedra refractaria

MODEL - MODELO	FLP-400A	FLP-400D
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1
Power rating Potencia	3.300 W	3.300 W
Temperature Temperatura	0-400 °C	0-450 °C
Internal dimensions [HxWxL] Dimensiones internas [Al x An x L]	150 x 420 x 400 mm	150 x 420 x 400 mm
Dimensions [HxWxL] Dimensiones [AlxANxL]	310 x 700 x 710 mm	310 x 700 x 710 mm
Package size [HxWxL] Dimensiones del embalaje [Al x An x L]	375 x 785 x 780 mm	375 x 785 x 780 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	38,00 kg / 41,00 kg	38,00 kg / 41,00 kg
Apporx. baking time (raw dough) Tiempo aprox. de cocción (masa cruda)	2-3 min	2-3 min
Max pizza diameter Pizza diametro máximo	Ø40 cm	Ø40 cm
HS code Partida arancelaria	85141010	85141010



FLP-400A
WEBSITE



FLP-400D
WEBSITE



FLP-400A
SITIO WEB



FLP-400D
SITIO WEB



In Skymssen you can trust.
Si es Skymssen, puedes confiar.

www.skymssen.com



[/SkymssenGlobal/](#) [f SkymssenGlobal/](#) [in Skymssen](#) [/skymssenglobal](#)