

## DRAGO SIX



### Ideal für Holzöfen mit einem Innendurchmesser von 115 bis 160 cm.

Er wird nach Maß entsprechend der Ofenhöhe konstruiert. Im Ofenboden muss eine Bohrung mit Ø 150 mm hergestellt werden, in die der Flansch mit dem Rohr aus hitzebeständigem Stahl eingesetzt wird. Es ragt um ca. 2-3 cm aus der Backebene hervor, um den Brenner zu schützen.

Der neue **Drago SIX** steht für das höchste technische Niveau in unserer Produktlinie von atmosphärischen Brennern speziell für Pizzabacköfen.

Die installierten Sicherheits- und Gassteuerungseinrichtungen sind das Beste, was heute auf dem Markt erhältlich ist. Zusammen mit der spezifischen elektronischen Steuereinheit sind sie dem KNOW-HOW zu verdanken, das mit zehntausenden Installationen erworben wurde und maximale Benutzerfreundlichkeit und Backqualität garantiert, denn es ermöglicht, die Flamme von Drago jedem Ofentyp und jeder Pizzasorte anzupassen.

**Drago SIX** ist der einzige Brenner im Handel, mit dem der Pizzabäcker nicht nur die kleine Flamme mit Luftregelung und damit unabhängiger Helligkeit direkt von der Steuertafel mit 6 Leistungsstufen verstellen kann, sondern auch die große Flamme, die ebenfalls von der Höchsteinstellung um 6 Stufen verringert und unabhängig in der Helligkeit reguliert werden kann.

Außerdem gibt **Drago SIX** dem Pizzabäcker die Möglichkeit, die Backtemperatur des Ofens MODULIEREND zu erreichen, wobei die große Flamme nach und nach verringert wird, bis sie ganz ausgeschaltet wird, wenn die eingestellte Betriebstemperatur erreicht ist. So entsteht keine thermische Trägheit im Ofen. Der Pizzabäcker kann auch beschließen, die eingestellte Temperatur manuell zu erreichen und selbst das passendste Leistungsniveau einzustellen, um sein Produkt zu dem spezifischen Zeitpunkt zu backen.

An der Steuertafel des **Drago SIX** kann man außerdem den Start der großen Flamme unabhängig von der eingestellten Temperatur blockieren. Die Taste BOOSTER ist speziell für Pizzerien mit neapolitanischer Pizza geeignet, denn sie gibt dem Ofen die typische HITZEWELLE für eine programmierte Zeit, bevor die Pizza in den Ofen kommt; das Abschalten erfolgt dann automatisch.

Der neue **Drago SIX** ist mit allen technischen Eigenschaften für die Steuerung der programmierten Flammen ausgestattet, damit er vom Bäcker leicht bedient werden kann. Es ist ja bekannt, dass die erforderliche Hitze im Laufe eines Tages ganz verschieden ist, je nach der Nachfrage der Kunden, daher ist der NEUE **Drago SIX** das ideale Instrument in den Händen des Pizzabäckers, der mit seiner Kunst und seiner Erfahrung genau die Stärke der Flamme kennt, die sein Ofen braucht, um seinen Teig bestmöglich zu garen und um seinen Gästen die beste Pizza zu bieten. Damit hat der NEUE **Drago SIX** keine Rivalen.

- Die Displays können die Temperatur in Grad C° oder Grad F° anzeigen.
- Es gibt die Möglichkeit, den Brenner unabhängig von der eingestellten Temperatur auf kleiner Flamme zu blockieren.
- BOOSTER-Funktion für einen zeitgesteuerten Betrieb mit großer Flamme mit einem Countdown bis zum automatischen Abschalten.
- Maximal einstellbare Backtemperatur über 500°
- An der Vorderseite der Kontrolleinheit sind alle Tasten in die Steuertafel integriert.

MODELLO	POTENZIALITÀ TERMICHE				PRESSIONE GAS		VOLUME GAS		ATTACCO GAS in pollici	ALIMENTAZIONE ELETTRICA in Volt	ASSORBIMENTO in Watt	PESO in Kg
	in Kw		in Kcal/h		in mbar		in Nm <sup>3</sup> /h					
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max				
<b>DRAGO SIX</b> GAS METANO	6	34	5.000	29.200	7	25	0,60	3,50	1/2"	230 V monofase	100	11
<b>DRAGO SIX</b> GPL	6	34	5.000	29.200	20	50	0,20	1,22	1/2"	230 V monofase	100	11