

HORNOS FLAMA FUSION

FLAMA FUSION OVEN

HFF - DSM - M800 PREMIUM

CARACTERÍSTICAS

Este modelo incorpora mejoras estructurales que lo diferencian del Flama Fusion Plus. Su sistema de regulación de tiro mejorado optimiza la combustión, generando un flujo de aire constante para mantener temperaturas estables y un menor desperdicio de energía. Además, cuenta con rejillas y guías de cocción en acero sólido, diseñadas para soportar altas temperaturas sin deformaciones, asegurando durabilidad y rendimiento prolongado.

This model incorporates structural improvements that differentiate it from the Flama Fusion Plus. Its improved draft regulation system optimizes combustion, generating a constant air flow to maintain stable temperatures and less energy waste. In addition, it has solid steel cooking grates and guides, designed to withstand high temperatures without deformation, ensuring durability and prolonged performance.


HFF - DSM - M800 PREMIUM

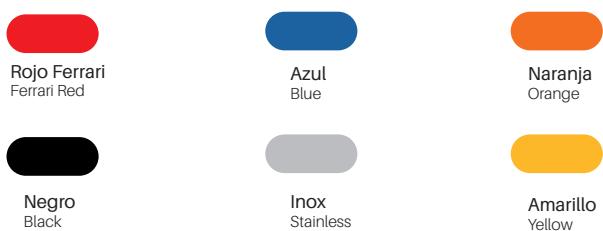
DATOS TÉCNICOS

Superficie de Cocción Cooking Surface	590 x 510 mm 24 x 20 in
Tiempo de Encendido* Fire up Time*	15 min aprox 15 min average
Carga Inicial de Carbón Charcoal Initial Load	1,5 - 2,5 kg 2,2 - 4,4 kg
Temperatura de Braseado* Cooking Surface*	550 °C 1022 °F
Potencia Térmica Nominal Nominal Heat Output	3,5 kW 4,7 hp
Recomendado para ± Recommended for ±	140 comensales 140 dinners
Materiales Materials	Acero AISI 304 y AISI 430 AISI 304 and AISI 430 steel
Medidas Totales (largo, ancho, altura) Total Measurements (length, width, height)	800 x 700 x 880 mm 31 x 28 x 35 in
Peso Neto Net Weight	495 kg 1091 lb

ACCESORIOS INCLUIDOS

- 2 Parrillas de Varilla
2 Rod Grills
- 1 Parrilla Microperforada Superior
1 Upper Microperforated Grill
- 1 Cajón para Ceniza
1 Ash Drawer
- 1 Atizador
1 Poker
- 1 Pala
1 Shovel
- 1 Arrastre
1 Trawling

COLORES DISPONIBLES

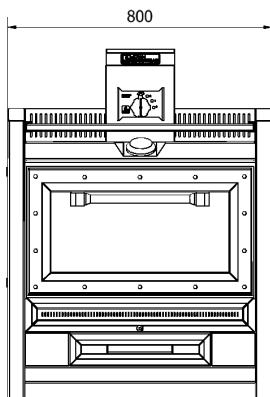

*Consultar por disponibilidad de colores
* Check for color availability
*Datos aproximados
*Approximate data



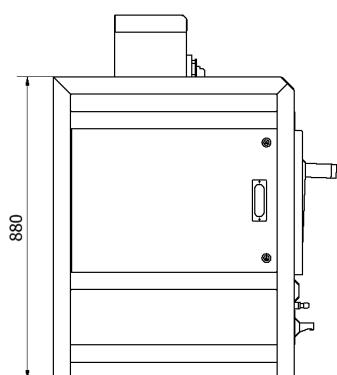
FLAMA FUSION PREMIUM

Horno a Brasas: HFF- DSM-M800 PREMIUM

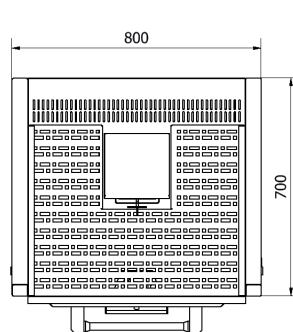
Vista Frontal
Front View



Vista Lateral Izquierdo
Left Side View

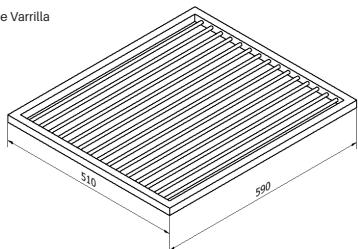


Vista Superior
Top View

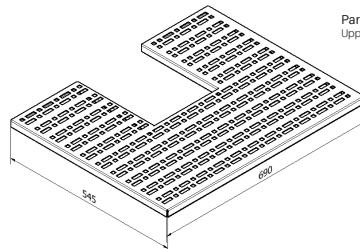


PARRILLAS

Parrilla de Varrilla
Rod Grill

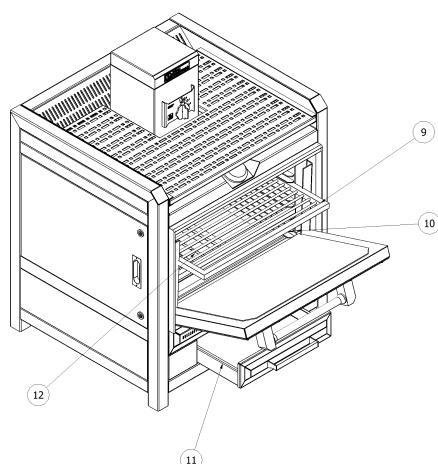
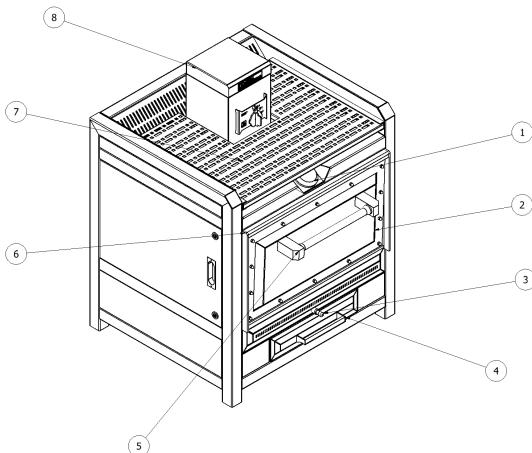


Parrilla Microporforada Superior
Upper Micropерforated Grill



*Medida en mm
*Measured in mm

COMPONENTES



ELEMENTO ELEMENT	CANTIDAD QUANTITY	NOMBRE NAME
1	1	Termómetro Thermometer
2	1	Puerta del Horno Oven Door
3	1	Control Sistema de Ventilación Ventilation System Control
4	1	Cajón Drawer
5	1	Manija Handle
6	1	Visera Visor
7	1	Parrilla Microporforada Superior Upper Microporforated Grill
8	1	Catalizador Catalyst
9	2	Parrilla de Varrilla Rod Grills
10	1	Cámara Interna Horno Oven Internal Chamber
11	1	Cajón Drawer
12	1	Sistema de Ventilación Ventilation System



DELUXE BBQ BY JOZAM INDUSTRIAS ®

Gnral. Jose María Urbina y Pasaje Calderón OE4-128.

Quito - Ecuador.

24762045/ 0968171815 / 0985849879

info@jozamindustrias.com

www.jozamindustrias.com

USO CORRECTO Y MANTENIMIENTO

Correct Use and Maintenance



ADVERTENCIAS / WARNINGS

- El horno debe ser ubicada en un lugar con buena ventilación para evitar intoxicación del usuario. The oven should be located in a place with good ventilation to avoid intoxication of the user.
- El equipo es de uso exclusivo para carbón o leña. The equipment is for charcoal or firewood use only.
- El equipo no posee elementos eléctricos. The equipment has no electrical elements.
- No modificar la estructura ni ningún complemento del equipo. Do not modify the structure or any complement of the equipment.
- No mover el equipo mientras está en funcionamiento. Do not move the equipment while it is in operation.
- Mantener fuera del alcance de niños y mascotas. Keep out of reach of children and pets.
- No dejar el equipo sin supervisión durante su uso. Do not leave the equipment unattended during use.
- Mantener el equipo sobre una superficie plana. Keep the equipment on a flat surface.
- No usar petróleo, aguarrás, metanol, alcohol u otro químico similar para encender el carbón o leña. Do not use petroleum, turpentine, methanol, alcohol or other similar chemicals to ignite charcoal or firewood.
- No cubrir el catalizador. Do not cover the catalytic converter

Seguir los pasos antes, durante y después de utilizar el equipo.

Follow the steps before, during and after
after using the equipment

USO DEL EQUIPO / USE OF EQUIPMENT

Acceso al Horno Access to the Oven

Para abrir el horno, es necesario poner la mano en el mango de la puerta y halar hacia abajo. To open the oven, it is necessary to put your hand on the door handle and pull downward.

Para cerrar, se es necesario subir la puerta verificando que no se obstruye el sistema. Tomar en cuenta la temperatura a la que se encuentra la superficie, para evitar quemaduras al usuario. To close, it is necessary to raise the door verifying that the system is not obstructed. Take into account the temperature at which the surface is located, to avoid burns to the user.

Sistema de Ventilación Ventilation System

Para oxigenar las brasas al interior del horno, se puede utilizar el sistema de ventilación, para lo cual se debe empujar el vástago ubicado en el frente bajo la puerta del horno. To oxygenate the embers inside the oven, the ventilation system can be used by pushing the stem located on the front under the oven door.

De forma contraria para impedir la oxigenación de la cámara se debe halar el vástago para cerrar la rejilla de ventilación. On the other hand, to prevent oxygenation of the chamber, the stem must be pulled to close the ventilation grille.

Uso del Catalizador Catalyst Use

El catalizador permite la salida de humo de forma controlada, por tal razón para resultados más ahumados se recomienda girar la perilla al nivel 3 para concentrar mayor cantidad de humo dentro de la cámara del horno. Por otro lado, para permitir la salida de humo con mayor rapidez se recomienda girar la perilla al nivel 0 señalado. The catalytic converter allows the smoke output in a controlled way, therefore for smokier results it is recommended to turn the knob to level 3 to concentrate more smoke inside the oven chamber. On the other hand, to allow a faster smoke output, it is recommended to turn the knob to level 0.

MANTENIMIENTO / MAINTENCE

Limpieza Cleaning

Mantener las superficies de contacto con los alimentos totalmente limpios para evitar propagación de bacterias. Realizar la limpieza entre cada uso y después de no haberla utilizado durante un largo periodo de tiempo. Asegúrese que las superficies estén totalmente frías antes de realizar la limpieza. Keep food contact surfaces thoroughly clean to prevent the spread of bacteria. Clean between each use and after not having been used for a long period of time. Make sure surfaces are completely cool before cleaning.

Remoción de Residuos Waste Removal

Evitar remover los residuos de alimentos con metales que puedan afectar el correcto funcionamiento del horno. Avoid removing food residues with metals that may affect the correct functioning of the oven.