

PIZZERIA ARIETE

Modello: 0927/00
Codice: 00C092700AR0
EAN: 8003705121638

Ami la pizza e ami prepararla in casa? Ti piace cucinarla per cene in famiglia o tra amici? Spesso succede di dover aspettare prima di mangiare perchè il forno pizza standard permette di cuocere 1 sola pizza per volta.

Il **Forno Pizza Doppio "Pizzeria Ariete"** è la soluzione ideale. Potrai cuocere **2 pizze contemporaneamente**: 2 zone separate, una superiore e una inferiore, con 2 termostati indipendenti per gestire la cottura in modo separato.

In entrambe le zone di cottura, le **pietre refrattarie da 32 cm** sono dotate di un **trattamento trasparente antiaderente** che rende la pulizia della pietra migliore in quanto i residui e l'olio vengono rimossi più facilmente. Il forno pizza permette di cuocere e/o riscaldare pizza e focacce a **5 livelli di cottura** fino a una **temperatura massima di 400°C**.

La cottura veloce ad alta temperatura permette di replicare lo stesso metodo dei forni a legna e **in soli 4 minuti** si ottiene una cottura perfetta per la **pizza fatta in casa**, e 2 minuti per la **pizza surgelata**. Gustare la pizza in casa non è mai stato così semplice e veloce. Provare per credere!

Specifiche prodotto	
Potenza	2300 Watt

2 Pietre refrattarie con trattamento antiaderente	✔
2 termostati separati	✔
Temperatura massima	400°
Livelli di cottura	5
Diametro pietra	32 cm (inclusa cornice in metallo)
2 palette in acciaio inox	✔
Prodotto brevettato	✔
Lunghezza prodotto	42.00 cm
Larghezza prodotto	43.00 cm
Altezza prodotto	32.50 cm
Peso prodotto	9.42 Kg
Peso scatola	12.14 Kg
Peso master	12.14 Kg
Pezzi master	1
Pezzi pallet	16
Pezzi container 20	380
Pezzi container 40	790
Pezzi container 40H	924