



FORNO PIZZA CON OBLÒ

Modello: 0928/01

Codice: 00C092801AR0

EAN: 8003705123267

Il **forno pizza con oblò** di Ariete è l'alleato in cucina di ogni vero amante della pizza, e il suo design è pensato per offrirti il **massimo controllo**. Grazie alla **pietra refrattaria**, con un diametro di 32 cm, potrai cuocere e riscaldare pizze e focacce replicando il metodo dei forni a legna, con **5 livelli di temperatura fino a 400°C**.

Ma la **vera rivoluzione è l'oblò superiore**: potrai seguire ogni istante della cottura senza dover mai aprire il forno. Questo significa due cose fondamentali:

- **Cottura impeccabile:** Mantenendo il calore all'interno, garantisci una doratura uniforme e una base croccante senza sprechi di energia.
- **Controllo totale:** Ti basterà un'occhiata per capire se la tua pizza è pronta, senza rischi di bruciarla o lasciarla cruda.

In soli 4 minuti per la pizza fatta in casa e 2 minuti per quella surgelata, avrai una cottura perfetta. In più, la pulizia è un gioco da ragazzi: la pietra refrattaria ha un **trattamento antiaderente trasparente** che rende la rimozione di residui e olio incredibilmente semplice.

Con il forno pizza Ariete, la pizza non è mai stata così semplice, veloce e, soprattutto, sotto il tuo totale controllo.

Specifiche prodotto	
Potenza	1200 Watt
Oblò per il controllo cottura	✓
Tempo di cottura pizza fresca	4 minuti
Tempo di cottura pizza surgelata	2 minuti
Temperatura massima	400°
Timer	30 minuti
Livelli di cottura	5
Diametro pietra	32 cm (inclusa cornice in metallo)
Spia pronto temperatura	✓
Palette in acciaio inox	✓
Lunghezza prodotto	34.00 cm
Larghezza prodotto	30.00 cm
Altezza prodotto	19.00 cm
Peso prodotto	4.25 Kg
Peso scatola	5.24 Kg
Peso master	11.20 Kg
Pezzi master	2
Pezzi pallet	40
Pezzi container 20	780
Pezzi container 40	1610
Pezzi container 40H	1932