



ARDENT

Turn on the **HEAT**.
Serve the perfect **Pizza**.

Prestazioni straordinarie, design che valorizza ogni ambiente.

Il forno pizza **Ardent** combina tecnologia avanzata e massima versatilità per offrire cotture impeccabili, da quelle tipiche della pizza napoletana a quelle sottili e croccanti in stile romano, fino alle versioni gourmet e tradizionali.

Potente, preciso e curato nei minimi dettagli, Ardent è la scelta ideale per i pizzaioli e i ristoratori che desiderano distinguersi, coniugando performance elevate e un'estetica raffinata.

Con la praticità dell'alimentazione elettrica, il forno è semplice da gestire e mantenere, assicura cotture stabili e costanti, preservando tutta l'autenticità e la qualità della tradizione culinaria italiana.

Outstanding performance, a design that enhances any environment.

The **Ardent** pizza oven combines advanced technology and maximum versatility to deliver flawless baking results — from traditional Neapolitan pizza to thin, crispy Roman-style, as well as gourmet and classic versions.

Powerful, precise, and crafted with meticulous attention to detail, Ardent is the ideal choice for pizza chefs and restaurateurs seeking to stand out, blending top-level performance with refined aesthetics.

With the convenience of electric power, the oven is easy to operate and maintain, ensuring stable and consistent cooking while preserving all the authenticity and quality of Italian culinary tradition.

Performance au top, un design qui sublime chaque espace.

Le four à pizza **Ardent** combine technologie avancée et polyvalence maximale pour offrir des résultats de cuisson impeccables — des pizzas napolitaines traditionnelles aux pizzas fines et croustillantes à la romaine, en passant par les versions gourmet et classiques.

Puissant, précis et soigné dans les moindres détails, Ardent est le choix idéal les pizzaiolos et les restaurateurs qui souhaitent se démarquer, alliant performances élevées et esthétique raffinée.

Avec la praticité de l'alimentation électrique, le four est simple à utiliser et à entretenir, il garantit une cuisson stable et constante tout en préservant toute l'authenticité et la qualité de la tradition culinaire italienne.



- > **Struttura interamente in acciaio inox. Estetica personalizzabile con verniciatura**
Structure entirely in stainless steel. Aesthetics can be customized with painting • Structure entièrement en acier inoxydable. L'esthétique peut être personnalisée par peinture
- > **Camera di cottura in acciaio inox, dotata di sistema Energy Room e All-Around**
Stainless steel cooking chamber, equipped with Energy Room and All-Around system • Chambre de cuisson en acier inoxydable, équipée d'Energy Room et du système All-Around
- > **Piano di cottura in pietra refrattaria tecnica ideale per la cottura di ogni tipo di pizza**
Cooking surface in technical refractory stone, ideal for baking all types of pizza • Surface de cuisson en pierre réfractaire technique, idéale pour la cuisson de tout type de pizza
- > **Piano di sfornatura in materiale antigraffio e antibatterico ad alta resistenza**
Unloading surface made of high-resistance, scratch-proof and antibacterial material • Plan de défournement en matériau haute résistance, anti-rayures et antibactérien
- > **Doppio strato di isolamento per massima efficienza, consumi ridotti e sicurezza per il pizzaiolo**
Double layer of insulation for maximum efficiency, reduced energy consumption, and safety for the pizza chef • Double épaisseur d'isolation pour une efficacité maximale, une consommation réduite et la sécurité du pizzaiolo
- > **Air-Blade: sistema ad aria forzata per un'efficienza termica superiore**
Air-Blade: forced-air system for superior thermal efficiency • Air-Blade : système à air pulsé pour une efficacité thermique supérieure
- > **Porta isolante amovibile**
Removable insulating door • Porte isolante amovible
- > **Tecnologia Touch user-friendly con funzioni avanzate**
User-friendly Touch technology with advanced features • Technologie tactile facile à utiliser avec des fonctionnalités avancées
- > **Regolazione indipendente delle potenze di cielo e platea per calibrare la cottura di ogni lievitato**
Independent adjustment of top and bottom heating powers to perfectly control the baking of each leavened dough • Réglage indépendant de la puissance du haut et du bas pour calibrer la cuisson de chaque pâte levée
- > **Dotato delle funzioni di riscaldamento rapido, risparmio energetico, pulizia della platea, oltre al salvataggio di ricette**
Equipped with rapid heating, energy-saving, and plate cleaning functions, as well as recipe menu • Équipé des fonctions de chauffage rapide, d'économie d'énergie et de nettoyage de la sole, ainsi que de la sauvegarde des recettes
- > **Configurazione con cappa di aspirazione e vano inferiore in vari allestimenti**
Configuration with exhaust hood and lower compartment available in various setups • Configuration avec hotte d'aspiration et compartiment inférieur disponible en plusieurs versions

Dati tecnici

Technical features • caractéristique techniques

Modello <i>Model, Modèle</i>	Ardent 6	Illuminazione <i>Lighting, Illumination</i>	Led
Dimensioni esterne [mm] LxPxH <i>External dim., Dim. externes</i>	1360 x 1315 x 1800	Temperatura max. [°C] <i>Max temperature, Temperature max</i>	510
Dimensioni platea [mm] LxPxH <i>Chamber dim., Dim. chambre</i>	1020 x 685 x 150	Tensione alimentazione (50/60Hz) <i>Supply voltage, Voltage Alimentation</i>	400 V 3Ph+N
Diametro pizza [mm] <i>Pizza diameter, Pizza diamètre</i>	6x Ø330	Peso netto [Kg] <i>Net weight, Poids net</i>	400



**PIZ
ART**

f in y @

www.pizart.it