

Pizzaofen LUIGI



- Elektrischer Pizzaofen mit bis zu 400 °C für die perfekte Pizza wie aus dem Steinofen in nur ca. 2 Minuten
 - Sichere Handhabung ohne Gas, mit doppelverglaster Tür sowie Cool-Touch-Griff
 - Energiesparend durch hitzeisoliertes Edelstahlgehäuse, durchschnittlich nur ca. 1 kW Stromverbrauch pro Stunde bei höchster Heizleistung
 - Gleichmäßige Hitzeverteilung – die Pizza muss während des Backvorgangs nicht gedreht werden
 - Inklusive hochwertigem, entnehmbarem und schnell aufheizbarem Pizzastein (32 x 32 cm) aus Cordierit
 - Digitales Touch-Control-Display
 - Getrennt einstellbare Ober- und Unterhitze zwischen 80–400 °C und Timereinstellung zwischen 1–60 Minuten
 - Automatikprogramme für diverse Pizzavarianten: Napoli, Dünn & Knusprig, New York-Style, Pfannenpizza, Tiefkühlpizza sowie ein Eigenprogramm (DIY)
 - Auch geeignet zur Zubereitung von Flammkuchen, Fladenbrot u. v. m.
 - Mit Backraum-Innenbeleuchtung
 - Innenmaße Backraum: ca. 32 x 34 x 9 cm
 - Inklusive ausführlichem Rezeptheft
- Leistung: 1.700 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
 - Maße (BxTxH): ca. 43,1 x 46,9 x 28 cm
 - Kabel: ca. 95 cm
 - Farbe: Silber
 - Gewicht: ca. 10,6 kg
 - Material: Edelstahl rostfrei
 - Zubehör: Pizzastein, Rezeptheft, Bedienungsanleitung



Mit Backraum-Innenbeleuchtung



Pizzastein aus Cordierit
32 x 32 cm



Digitales Touch-Control-Display

Bestell-Nr.: 68816
VE: 1
PE:

EAN: 40 11689 688164
VE-EAN:

UVP:

VE = Verpackungseinheit | PE = Paletteneinheit

UVP = Die Preise gelten pro Stück inkl. ges. MwSt. (*= 7 % MwSt.) | ECK = Die Preise gelten pro Stück zzgl. ges. MwSt. (*= 7 % MwSt.)
Geräte, die mit SELECT gekennzeichnet sind, sind in erster Linie zur Streckenlieferung an den Elektro-Einzelhandel vorgesehen.

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.

© UNOLD AG