

## 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: 239,99 €

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