PIZZAOFEN Enzo



- Elektrischer Pizzaofen mit **bis zu 500 °C** für die perfekte Pizza wie aus dem Steinofen in nur ca. 90 Sekunden
- IPX4 Schutz zur sicheren **Verwendung Innen und Außen**
- der **automatisch rotierende, entnehmbare und schnell aufheizbare Pizzastein (33 x 33 cm) aus Cordierit** sorgt für das perfekte Ergebnis ganz ohne Drehen der Pizza während des Backvorgangs
- Schubladen-Tür: Für eine sichere und komfortable Handhabung
- Sichere Handhabung **ohne Gas**, mit 3fach-verglaster Tür sowie Cool-Touch-Griff, hitzebeständige Glasfaser-Türdichtung und digitales Touch-Control-Display
- Energiesparend durch hitzeisoliertes Edelstahlgehäuse, durchschnittlich nur ca. 1,5 kW Stromverbrauch pro Stunde bei höchster Heizleistung.
- Gleichmäßige Hitzeverteilung
- **Getrennt einstellbare Ober- und Unterhitze** zwischen 150–500 °C und Timereinstellung zwischen 1–60 Minuten
- Automatikprogramme für diverse Pizzavarianten: Napoli, Dünn & Knusprig, New York-Style, Pfannenpizza, Tiefkühlpizza sowie ein Eigenprogramm (Manual)
- Auch geeignet zur Zubereitung von Flammkuchen, Fladenbrot u. v. m.
- Mit Backraum-Innenbeleuchtung
- Backraumhöhe: ca. 7 cm
- Inklusive hochwertigem Pizzaschieber
- Inklusive ausführlichem Rezeptheft

- Leistung: 2.100 W, 220–240 V~, 50–60 Hz
- Maße (BxTxH): ca. 51,2 x 50 x 29,5 cm
- Kabel: ca. 90 cm
- Farbe: Edelstahl
- Gewicht: ca. 15,2 kg
- Material: Edelstahl
- Zubehör: Bedienungsanleitung, Rezeptheft, Pizzastein aus Cordierit, Pizzaschieber

Bestell-Nr.: 68916
VE: 1
PE:

EAN: 40 11689 689161
VE-EAN:

UVP: 259,99 €

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

Stand 04.02.2025