

Unsere persönliche Empfehlung für Sie:

## Unold 68916 Pizzaofen Enzo

Artikelnummer 19064



TECHNIK  
PROFI

### Produkt-Highlights

- Elektrischer Pizzaofen mit **bis zu 500 °C** für die perfekte Pizza wie aus dem Steinofen in nur ca. 90 Sekunden
- 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)
- Mit Backraum-Innenbeleuchtung, Backraumhöhe: ca. 7 cm

#### Händler-Kontaktdaten:

R-F-E Meyer GmbH  
Schulweg 95a  
26209 Hatterwüting  
04481 1053  
[info@rfe-meyer.de](mailto:info@rfe-meyer.de)  
[www.iq-rfe-meyer.de](http://www.iq-rfe-meyer.de)

#### Ihr Ansprechpartner:

Matthias Meyer  
[info@rfe-meyer.de](mailto:info@rfe-meyer.de)

#### Unsere Öffnungszeiten:

Montag	08:30 - 13:00 / 14:00 - 18:00
Dienstag	08:30 - 13:00 / 14:00 - 18:00
Mittwoch	08:30 - 13:00
Donnerstag	08:30 - 13:00 / 14:00 - 18:00
Freitag	08:30 - 13:00 / 14:00 - 18:00
Samstag	09:00 - 13:00