

ECG Forza 4500 Pizza

Pizza rúra

Product code: 100002127428
EAN: 8592131000582

- Jednoduchá príprava dokonalej pizze v pohodlí domova
- Teplota až 450 ° C pre úžasne chrumkavú kôrku
- 5 automatických programov pre rôzne typy pizze
- Kvalitný kameň o rozmere 32 cm
- Jednoduché ovládanie s LED displejom

- Jednoduchá príprava pizze ako od profesionálov v pohodlí domova
- Teplota až 450 °C ako záruka chrumkavej kôrky, nadýchaných okrajov i vláčneho vnútra
- Príkon 1600–1850 W, ktorý zaisťuje rýchle dosiahnutie ideálnej žiary na pečenie pizze ako v pravej talianskej pizzerii
- Kameň na pizzu s rozmermi 320 × 320 × 10 mm
- 5 prednastavených automatických režimov, vďaka ktorým si jediným stlačením nastavíte ideálne parametre (teplotu a čas horného aj spodného ohrevu) pre rôzne štýly pizze – Neapolitan, Thin Crust, Pán Pizza, New York a Frozen
- Možnosť manuálneho nastavenia teploty (rozmedzie 80–450 °C v krokoch po 10 °C) aj času (1–30 minút) pre perfektnú kontrolu nad prepečením
- Samostatne nastaviteľná teplota horného a spodného ohrevu
- Intuitívny ovládací panel s prehľadným displejom, ktorý vás informuje o všetkom podstatnom (vr. zostávajúceho času či teploty v hornej i spodnej časti pece)
- Praktický indikátor predhriatia
- Akustická signalizácia, ktorá vás informuje o predhriatí pece, možnosti vloženia pizze i ukončení pečenia
- Automatické dochladzovanie pomocou ventilátora, ktorý chráni komponenty pece, predlžuje životnosť a zvyšuje bezpečnosť používania
- Dvierka s bezpečnostným sklom
- Tepelne izolovaná rukoväť, o ktorú sa len tak nespálite
- Stabilné nožičky, ktoré zaisťujú, že spotrebič pevne stojí na svojom mieste
- Tichá prevádzka (hlučnosť ≤ 65 dB), ktorej zásluhou vás chod pece nijako výrazne neruší
- Praktické príslušenstvo súčasťou balenia: lopatka a krájacie koliesko na pizzu
- Elegantné kovové prevedenie, ktoré štýlovo doplní moderné aj rustikálne kuchyne
- Kompaktný dizajn s rozmermi 488,5 × 440 × 284,5 mm
- Veľkosť vnútorného priestoru 344 × 330 × 110 mm
- Hmotnosť 10,5 kg
- Menovité napätie 220–240 V (50–60 Hz)
- Dĺžka napájacieho kábla cca 0,9 m

Technické parametre

Typ	elektrická
Napätie (V/Hz)	220-240 V~ 50-60 Hz
Maximálny príkon (W)	1600W - 1850 W
Vnútorný objem (l)	45
Rozsah teploty	450 °C

Popis produktu

Automatické programy	Nie
Gril	Nie
Malý gril	Nie
Horný a spodný ohrev	Áno
Grilovanie s cirkuláciou	Áno
Displej	Nie
Kontrola teploty	Áno
Kontrola času	Nie
Počet a typ skiel vo dvierkach rúry	2
Chladenie dverí	Nie
Otočná ražeň	Nie

Design

Farebné prevedenie	čierna
Materiál	kov/sklo

Príslušenstvo

Plech na pečenie	Nie
Rošt	Nie
Grilovacia ihla	Nie
Držiak na vyťahovanie plechu	Nie

Hmotnosť & rozmery

ŠÍRKA (MM)	450
VÝŠKA (MM)	302
DĹŽKA (MM)	440
HMOTNOSŤ (KG)	10.5

Hmotnosť & rozmery (Brutto)

ŠÍRKA S OBALOM (MM)	572
VÝŠKA S OBALOM (MM)	385
HĹBKA S OBALOM (MM)	520
HMOTNOSŤ S OBALOM (KG)	16,49

Pripravte si doma pizzu ako z talianskej pizzérie



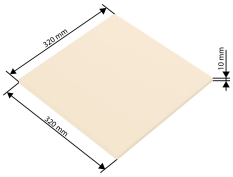
Patríte k milovníkom autentickej talianskej pizze a radi by ste si túto pochúťku pripravovali na vysokej úrovni aj v pohodlí domova? Potom je **ECG FORZA 4500 Pizza** zariadením presne pre vás. Táto kompaktná **pec na pizzu** totiž posúva domácu prípravu dokonalej chrumkavej pizze na profesionálnu úroveň. Vďaka teplote až **450 °C**, **kvalitnému kameňu na pečenie** a **premysleným funkciám** sa dokáže postarať o dokonale prepečené cesto v rekordnom čase, pričom vás poteší aj **bezpečnou a úspornou prevádzkou** či **S touto pieckou si skrátka môžete kedykoľvek plnými dúškami užiť lahodnú pizzu pripravenú presne podľa vašich predstáv. Elegantné kovové prevedenie pece navyše štýlovo doplnia akýkoľvek interiér, od moderných až po rustikálne kuchyne.**

Spoznajte výhody vysokoteplotného pečenia



Pec ECG FORZA 4500 Pizza využíva dva výkonné vykurovacie články, ktoré dokážu rozpáliť vnútorný priestor až na 450 °C. Práve táto extra vysoká teplota je pritom kľúčom k profesionálnej príprave pizze. Umožňuje totiž, aby cesto rýchlo „vybehlo“, získalo charakteristickú ľahkosť a typickú chrumkavosť na povrchu, ale pritom zostalo vo vnútri vláčne a nebolo vysušené. Vysoká teplota v peci skrátka zaistí, že kôrka bude dokonale chrumkavá, pizza bude mať nadýchané okraje a na pohľad aj na chuť bude pôsobiť presne ako špecialita z vyhlásenej tratórie. K výhodám vysokej teploty, s ktorou táto pec pracuje, navyše patrí aj skvelá rýchlosť pečenia (vaša obľúbená talianska pochúťka je pripravená na konzumáciu v rade minút). Okrem toho sa pizza pečie rovnomernejšie. A v neposlednom rade vysoká teplota zintenzivňuje chuť surovín. Výsledok tak vždy stojí za to.

Kvalitná pizza kameň



Táto pec je vybavená kvalitným pizza kameňom o sile 10 mm, ktorý rovnomerne distribuuje sálavé teplo. Aj vďaka nemu sa za všetkých okolností dočkáte pizze ako z tradičnej talianskej pizzérie. Rozmery kameňa sú pritom 320 × 320 mm, takže môžete bez problému chystať aj tridsaťcentimetrovú pizzu.

Päť režimov, ktoré z vás urobia talianskych šéfkuchárov



S touto pecou na pizzu nemusíte na prípravu dokonale autentickej pizze oplývať žiadnymi odbornými gastronomickými znalosťami. K dispozícii tu totiž automatické programy s prednastavenými teplotami a časmi, ktoré zodpovedajú typickým receptom – jedná sa o módy Neapolitan, Thin Crust, Pán Pizza, New York Stačí tak jedno stlačenie a pec je pripravená nachystať pizzu ako od profesionálov.

Pečenie vo vašej réžii



Aby ste mohli mať prípravu pizze vo svojich rukách, môžete teplotu a čas nastaviť aj manuálne. Vďaka možnosti ručného nastavenia máte v prípade záujmu plnú kontrolu nad časom i pomerom teplôt horného a spodného ohrevu (teplotu môžete nastavovať v rozsahu 80–450 °C, a to v krokoch po 10 °C; čas v rozmedzí 1–30 minút).

Bezpečie na prvom mieste



ECG FORZA 4500 Pizza myslí aj na bezpečnosť. Disponuje preto dvierkami s bezpečnostným sklom, ktoré hravo odoláva vysokým teplotám. Rukoväť pece je tepelne odizolovaná, a tak sa o ňu len tak nepopálite. A stabilné nožičky zaisťujú, že spotrebič pevne stojí na svojom mieste. Po skončení pečenia navyše prichádza do akcie automatický chladiaci ventilátor, ktorý znižuje teplotu tela aj vnútorných dielov, čím peci predlžuje životnosť.

Kompaktné, a napriek tomu rodinné prevedenie



Rozmery 488,5 × 440 × 284,5 mm nahrávajú tomu, že môžete pec ECG FORZA 4500 Pizza pohodlne usadiť na štandardnú kuchynskú linku alebo si ju vziať napríklad na chatu. Či už ale chystáte rýchlu večeru, alebo organizujete rodinnú oslavu, dostatočne veľká plocha kameňa na pečenie (320 × 320 mm) vám umožní pripraviť skvelú pizzu pre všetkých prítomných. Pec pracuje s príkonom 1600–1850 W a pripája sa do klasickej zásuvky (menovité napätie 220–240 V). Dĺžka prívodného kábla je pritom dostatočných 90 cm. Za chodu spotrebič generuje hluk pod 65 dB, teda večerné pečenie nie je nijako rušivé ani v panelovom dome plnom ľudí.