



ECG Forza 4500 Pizza

Печь для пиццы

Product code: 100002127428

EAN: 8592131000582

- Легкое приготовление идеальной пиццы не выходя из дома
- Температура до 450 °C для восхитительно хрустящей корочки
- 5 автоматических программ для разных видов пиццы
- Качественный камень диаметром 32 см
- Простое управление со светодиодным дисплеем

- Простое приготовление пиццы, как у профессионала, не выходя из дома
- Температура до 450 °C гарантирует хрустящую корочку, пышные края и нежную начинку
- Мощность 1600–1850 Вт обеспечивает быстрое достижение идеального нагрева для выпечки пиццы, как в настоящей итальянской пиццерии
- Камень для пиццы 320 × 320 × 10 мм
- 5 предустановленных автоматических режимов, благодаря которым вы можете задать идеальные параметры (температуру и время нагрева сверху и снизу) для разных видов пиццы неаполитанской, на тонком тесте, пиццы на сковороде, ньюйоркской и замороженной
- Возможность ручной настройки температуры (диапазон 80–450 °C с шагом 10 °C) и времени (1–30 минут) для идеального контроля выпечки.

- Раздельная регулировка температуры верхнего и нижнего нагрева.
- Интуитивно понятная панель управления с понятным дисплеем, на котором отображается вся важная информация (включая оставшееся время или температуру в верхней и нижней частях духовки).
- Практичный индикатор предварительного нагрева.
- Звуковой сигнал, оповещающий о предварительном нагреве духовки, возможности установки пиццы и окончании выпечки.
- Автоматическое дополнительное охлаждение с помощью вентилятора защищает компоненты печи, продлевает срок службы и повышает безопасность использования.
- Дверца с защитным стеклом.

- Теплоизолированная ручка. Не обожгитесь
- Устойчивые ножки обеспечивают надежную фиксацию прибора
- Тихая работа (шум ≤ 65 дБ), благодаря чему работа духовки не доставляет вам особого беспокойства
- Практичные аксессуары в комплекте: лопатка и колесо для пиццы
- Элегантный металлический дизайн, стильно дополняющий современную и деревенскую кухню
- Компактный дизайн: 488,5 x 440 x 284,5 мм
- Внутренние размеры: 344 × 330 × 110 мм
- Bec: 10,5 кг
- Номинальное напряжение 220–240 В (50–60 Гц)
- Длина кабеля питания: ок. 0,9 м



Технические

Тип	Электро
Напряжение / частота (В / Гц)	220-240 V~ 50-60 Hz
Макс входящая мощность (Вт)	1600W - 1850 W
Внутренний объем (л)	45
Диапазон температур	450 °C

Характеристики продукта

Автоматические программы	Нет
гриль	Нет
Малый гриль	Нет
Верхний и нижний нагрев	да
Гриль с конвекцией	да
дисплей	Нет
Контроль температуры	да
Таймер	Нет
Количество и тип стекла в двери	2
Охлаждение двери	Нет
Вертел	Нет

дизайн

Цвет	черный
материал	металл/стекло

аксессуары

Блюдо	Нет
Решетка	Нет
Шампур	Нет
Тяговая пластина	Нет

Вес & Габариты

ШИРИНА (ММ)	488.5
BЫCOTA (MM)	284,5
длина (мм)	440
BEC (KG)	10.5

Вес & Габариты (Brutto)

ширина С УПАКОВКОЙ (ММ)	572
ВЫСОТА С УПАКОВКОЙ (ММ)	370
ГЛУБИНА С УПАКОВКОЙ (ММ)	513
ВЕС С УПАКОВКОЙ (KG)	16,4



Приготовьте пиццу дома, как в итальянской пиццерии

Вы ценитель настоящей итальянской пиццы и хотели бы готовить это лакомство на высшем уровне, не выходя из дома? Тогда ECG FORZA 4500 Pizza — это устройство именно для вас. Эта компактная пиццерия выводит приготовление идеальной хрустящей пиццы дома на профессиональный уровень. Благодаря температуре до 450 °C, качественному пекарскому камню и продуманным функциям, она позаботится о идеальной пропечке теста в рекордно короткие сроки, радуя вас своей безопасностью и экономичностью и простотой эксплуатации. Одним словом, с этой пиццерией вы можете наслаждаться вкусной пиццей, приготовленной именно по вашему вкусу, в любое время. Элегантный металлический дизайн печи стильно дополнит любой интерьер, от современной кухни до кухни в деревенском стиле.

Откройте для себя преимущества высокотемпературной выпечки

Печь для пиццы ECG FORZA 4500 оснащена двумя мощными нагревательными элементами, способными разогревать внутреннюю камеру до 450 °C. Эта сверхвысокая температура — ключ к профессиональному приготовлению пиццы. Она позволяет тесту быстро «растекаться», приобретая характерную лёгкость и хрустящую корочку на поверхности, но при этом оставаясь эластичным внутри и не пересыхая. Одним словом, высокая температура в печи гарантирует, что корочка будет идеально хрустящей, пицца будет иметь пушистые края, а её внешний вид и вкус будут в точности как у фирменного блюда из знаменитой траттории. К преимуществам высокой температуры этой печи также относится высокая скорость выпечки (ваше любимое итальянское лакомство будет готово к употреблению за считанные минуты). Кроме того, пицца пропекается более равномерно. И, наконец, высокая температура усиливает вкус ингредиентов. Результат всегда того стоит.

Качественный камень для пиццы

Эта печь оснащена качественным камнем для пиццы толщиной 10 мм, который равномерно распределяет тепло. Благодаря ему вы всегда получите пиццу, как в настоящей итальянской пиццерии. Размеры камня составляют 320 × 320 мм, поэтому вы легко сможете приготовить пиццу диаметром 30 сантиметров.



Пять режимов, которые превратят вас в итальянского шеф-повара

С этой пиццерией вам не потребуются кулинарные навыки, чтобы приготовить идеальную пиццу. Она включает в себя автоматические программы с предустановленными температурой и временем, соответствующие типичным рецептам: Неаполитанская, Тонкая, Пицца на сковороде, Нью-Йорк и Замороженная. Достаточно одного нажатия, и печь готова к приготовлению пиццы как настоящий профессионал.



Выпечка под вашим руководством

Чтобы вы могли полностью контролировать процесс приготовления пиццы, **вы также можете вручную устанавливать температуру и время**. Благодаря возможности ручной настройки вы можете **полностью контролировать время и соотношение температур верхнего и нижнего нагрева (температуру можно устанавливать в диапазоне 80–450 °C с шагом 10 °C; время — в диапазоне 1–30 минут).**



Безопасность прежде всего

ECG FORZA 4500 Pizza также заботится о безопасности. Поэтому она оснащена **дверцей с защитным стеклом**, которое легко выдерживает высокие температуры. **Ручка печи** теплоизолирована, поэтому вы не обожжётесь. А **устойчивые ножки** обеспечивают надёжную фиксацию прибора. После окончания выпечки включается **автоматический вентилятор**, который снижает температуру корпуса и внутренних деталей, тем самым продлевая срок службы печи.



Компактный, но семейный дизайн

Габариты 488,5 × 440 × 284,5 мм позволяют с комфортом разместить печь для пиццы ECG FORZA 4500 на стандартной кухонной столешнице или взять её, например, на дачу. Готовите ли вы быстрый ужин или организуете семейное торжество, достаточно большая поверхность пекарского камня (320 × 320 мм) позволит вам приготовить отличную пиццу для всех присутствующих. Печь работает с потребляемой мощностью 1600–1850 Вт и подключается к стандартной розетке (номинальное напряжение 220–240 В). Длина сетевого кабеля составляет 90 см. Уровень шума во время работы прибора ниже 65 дБ, поэтому вечерняя выпечка совершенно не помешает даже в многоквартирном доме с большим количеством людей.