

ECG Forza 4500 Pizza

Печь для пиццы

Product code: 100002127428

EAN: 8592131000582



- Легкое приготовление идеальной пиццы в комфорте вашего дома
- Температура до 450 °С для восхитительно хрустящей корочки
- 5 автоматических программ для разных видов пиццы
- Качественный камень диаметром 32 см
- Простое управление с LED-дисплеем

- Простое приготовление пиццы, как у профессионала, не выходя из дома
- Температура до 450 °С 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, нью-йоркской и замороженной
- Возможность ручной настройки температуры (диапазон 80–450 °С с шагом 10 °С) 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 х 440 х 284,5 мм
- Внутренние размеры: 344 × 330 × 110 мм
- Вес: 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
ВЫСОТА (ММ)	284,5
ДЛИНА (ММ)	440
ВЕС (КГ)	10.5

Вес & Габариты (Brutto)

ШИРИНА С УПАКОВКОЙ (ММ)	572
ВЫСОТА С УПАКОВКОЙ (ММ)	370
ГЛУБИНА С УПАКОВКОЙ (ММ)	
ВЕС С УПАКОВКОЙ (КГ)	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.



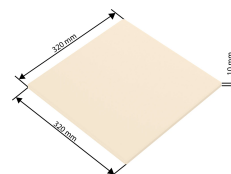
Откройте для себя преимущества высокотемпературной выпечки

Печь для пиццы ECG FORZA 4500 оснащена **двумя мощными нагревательными элементами**, способными разогреть 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 trattoria. 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 мешает даже в многоквартирном доме с большим количеством людей.

