

ECG Forza 4500 Pizza

Piec do pizzy

Product code: 100002127428

EAN: 8592131000582



- Łatwe przygotowanie idealnej pizzy w zaciszu własnego domu
- Temperatura do 450°C dla cudownie chrupiącego ciasta
- 5 automatycznych programów do różnych rodzajów pizzy
- Wysokiej jakości kamień o średnicy 32 cm
- Łatwa obsługa dzięki wyświetlaczowi LED

- Łatwe przygotowanie pizzy jak profesjonalista w domowym zaciszu
- Temperatura do 450°C gwarantuje chrupiący spód, puszyste brzegi i miękkie wnętrze
- Moc 1600-1850 W gwarantuje szybkie osiągnięcie idealnej temperatury do wypieku pizzy jak w prawdziwej włoskiej pizzerii
- Kamień do pizzy 320 × 320 × 10 mm
- 5 predefiniowanych trybów automatycznych, dzięki którym możesz ustawić idealne parametry (temperaturę i czas grzania górnego i dolnego) dla różnych rodzajów pizzy – neapolitańskiej, na cienkim cieście, pizzy z patelni, nowojorskiej i mrożonej
- Możliwość ręcznego ustawienia temperatury (zakres 80–450°C w krokach co 10°C) i czasu (1–30 minut) dla doskonałej kontroli pieczenia

- Oddzielna regulacja temperatury grzania górnego i dolnego
- Intuicyjny panel sterowania z czytelnym wyświetlaczem, który informuje o wszystkim, co ważne (w tym o pozostałym czasie i temperaturze w górnej i dolnej części piekarnika)
- Praktyczny wskaźnik nagrzania
- Sygnalizacja akustyczna informująca o nagraniu piekarnika, możliwości włożenia pizzy i zakończeniu pieczenia
- Automatyczne schładzanie za pomocą wentylatora, które chroni podzespoły pieca, wydłuża jego żywotność i zwiększa bezpieczeństwo użytkownika
- Drzwi z szybą bezpieczną
- Izolowany termicznie uchwyt, dzięki czemu nie poparzysz się łatwo
- Stabilne nóżki, które zapewniają stabilność urządzenia

- Cicha praca (hałas ≤ 65 dB), dzięki czemu praca piekarnika nie jest dla Ciebie uciążliwa
- Praktyczne akcesoria w zestawie: szpatułka i nóż do pizzy
- Elegancki metalowy design, który stylowo uzupełni nowoczesne i rustykalne kuchnie
- Kompaktowa konstrukcja o wymiarach 488,5 x 440 x 284,5 mm
- Wymiary wewnętrzne 344 × 330 × 110 mm
- Waga 10,5 kg
- Napięcie znamionowe 220-240 V (50-60 Hz)
- Długość przewodu zasilającego ok. 0,9 m

Parametry techniczne

Typ	elektryczny
Napięcie (V/Hz)	220-240 V - 50-60 Hz
Maksymalny pobór mocy (W)	1600W - 1850 W
Objętość wewnętrzna (l)	45
Zakres temperatury pracy	450 °C

Opis produktu

Programy automatyczne	Nie
Grill	Nie
Mały grill	Nie
Górne i dolne ogrzewanie	Tak
Grillowanie z cyrkulacją	Tak
Wyświetlacz	Nie
Kontrola temperatury	Tak
Kontrola czasu	Nie
Ilość i rodzaj szyb w drzwiach piekarnika	2
Chłodzenie drzwi	Nie
Rożen	Nie

Wzornictwo

Wersja kolorystyczna	czarny
Materiał	metal/szkoło

Akcesoria

Blacha do pieczenia	Nie
Ruszt	Nie
Rożen	Nie
Uchwyt do wyciągania blachy	Nie

Waga & wymiary

SZEROKOŚĆ (MM)	488.5
WYSOKOŚĆ (MM)	284,5
DŁUGOŚĆ (MM)	440
WAGA (KG)	10.5

Waga & wymiary (Brutto)

SZEROKOŚĆ Z OPAKOWANIEM (MM)	572
WYSOKOŚĆ Z OPAKOWANIEM (MM)	370
GŁĘBOKOŚĆ Z OPAKOWANIEM (MM)	
WAGA Z OPAKOWANIEM (KG)	16,4

Przygotuj pizzę w domu jak z włoskiej pizzerii

Jesteś miłośnikiem autentycznej włoskiej pizzy i chcesz przygotowywać ten przysmak na wysokim poziomie w zaciszu własnego domu? W takim razie **ECG FORZA 4500 Pizza** to urządzenie idealne dla Ciebie. Ten kompaktowy **piec do pizzy** przenosi przygotowywanie idealnie chrupiącej pizzy w domu na profesjonalny poziom. Dzięki temperaturze do **450°C**, **wysokiej jakości kamieniu do pieczenia** i **przemysłanym funkcjom**, piecze idealnie ciasto w rekordowo krótkim czasie, a jednocześnie zachwyca **bezpieczną i ekonomiczną pracą** oraz **łatwością obsługi**. Krótko mówiąc, dzięki temu piecowi możesz delektować się pyszną pizzą przygotowaną dokładnie według Twoich upodobań w dowolnym momencie. **Elegancki metalowy design** pieca będzie stylowo dopełniał każde wnętrze, od nowoczesnych po rustykalne kuchnie.



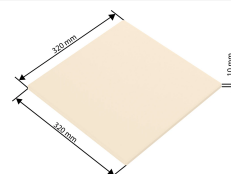
Odkryj korzyści pieczenia w wysokiej temperaturze

Piec do pizzy ECG FORZA 4500 wykorzystuje **dwa mocne elementy grzewcze**, które nagrzewają wnętrze do **450°C**. Ta wyjątkowo wysoka temperatura jest kluczem do profesjonalnego przygotowania pizzy. Pozwala ona bowiem na szybkie „wydostanie się” ciasta, nabranie jego charakterystycznej lekkości i chrupkości na powierzchni, a jednocześnie zachowanie jego sprężystości w środku i zapobieganie wysuszeniu. Krótko mówiąc, wysoka temperatura w piecu gwarantuje, że ciasto będzie **idealnie chrupiące**, pizza będzie miała **puszyste brzegi**, a jej wygląd i smak będą niczym specjał ze słynnej trattorii. Zaletami wysokiej temperatury, z jaką pracuje ten piec, są również **szybkość pieczenia** (Twój ulubiony włoski przysmak będzie gotowy w ciągu kilku minut). Ponadto pizza piecze się **równiej**. I co najważniejsze, wysoka temperatura **wzmacnia** smak składników. Efekt zawsze jest tego wart.



Wysokiej jakości kamień do pizzy

Piekarnik jest wyposażony w wysokiej jakości kamień do pizzy o grubości 10 mm, który równomiernie rozprowadza ciepło. Dzięki niemu zawsze otrzymasz pizzę jak z tradycyjnej włoskiej pizzerii. Wymiary kamienia to **320 × 320 mm**, dzięki czemu z łatwością przygotujesz pizzę o średnicy **30 cm**.



Pięć trybów, które zamienią Cię w włoskiego szefa kuchni

Dzięki temu piecowi do pizzy nie potrzebujesz żadnych kulinarnych umiejętności, aby przygotować idealnie autentyczną pizzę. Masz do dyspozycji **automatyczne programy z predefiniowanymi temperaturami i czasem**, które odpowiadają typowym przepisom – są to tryby **neapolitański**, **ciemne ciasto**, **pizza z patelni**, **nowojorski** i **mrożony**. Wystarczy jedno naciśnięcie, a piec jest gotowy do przygotowania pizzy jak profesjonalista.



Pieczenie pod Twoim kierunkiem

Aby móc w pełni skupić się na przygotowywaniu pizzy, możesz ręcznie ustawić temperaturę i czas. Dzięki możliwości ręcznego ustawienia masz pełną kontrolę nad czasem i stosunkiem temperatury grzania górnego i dolnego, jeśli chcesz (możesz ustawić temperaturę w zakresie 80–450°C w krokach co 10°C; czas w zakresie 1–30 minut).



Bezpieczeństwo przede wszystkim

W piekarniku ECG FORZA 4500 Pizza pomyślano również o bezpieczeństwie. Dlatego też posiada on **drzwi z bezpiecznego szkła**, które z łatwością wytrzyma wysokie temperatury. Uchwyt piekarnika jest izolowany termicznie, dzięki czemu nie ma ryzyka poparzenia. Stabilne nóżki gwarantują stabilność urządzenia. Po zakończeniu pieczenia włącza się również **automatyczny wentylator chłodzący**, który obniża temperaturę korpusu i elementów wewnętrznych, wydłużając tym samym żywotność piekarnika.



Kompaktowa, a zarazem rodzinna konstrukcja

Wymiary **488,5 × 440 × 284,5 mm** pozwalają na wygodne ustawienie pieca do pizzy ECG FORZA 4500 na standardowym blacie kuchennym lub na przykład na działce. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz szybki obiad, czy organizujesz rodzinną uroczystość, **wystarczająco duża powierzchnia kamienia** do pieczenia (320 × 320 mm) pozwoli Ci przygotować wyśmienitą pizzę dla wszystkich obecnych. Piec pracuje z mocą **1600-1850 W** i jest podłączony do **standardowego gniazdka** (napięcie znamionowe 220-240 V). Długość przewodu zasilającego jest wystarczająca, wynosząca 90 cm. Podczas pracy urządzenie generuje **hałas poniżej 65 dB**, dzięki czemu wieczorne pieczenie nie będzie uciążliwe nawet w bloku pełnym ludzi.

