



ECG Forza 4500 Pizza

Picos orkaitė

Product code: 100002127428

EAN: 8592131000582

- Lengvas picos paruošimas kaip profesionalas patogiai namuose
- Temperatūra iki 450 °C – traškios plutos, purių kraštų ir lankstaus interjero garantija
 - 1600–1850 W įvestis, kuri užtikrina, kad picai kepti, kaip tikroje itališkoje picerijoje, greitai pasiekama ideali šiluma
 - Picos akmuo 320 × 320 × 10 mm
 - 5 iš anksto nustatyti automatiniai režimai, kurių dėka galite nustatyti idealius parametrus (viršutinio ir apatinio kaitinimo temperatūrą ir laiką) skirtingų stilių picoms – neapolietiškam, plonos plutos, keptuvės picai, Niujorko ir šaldytai.
 - Galimybė rankiniu būdu nustatyti temperatūrą (diapazonas 80-450 °C 10 °C žingsniais) ir laiką (1-30 minučių), kad būtų galima puikiai valdyti kepimą
- Atskirai reguliuojama viršutinė ir apatinė šildymo temperatūra
- Intuityvus valdymo skydelis su aiškiu ekranu, informuojančiu apie viską, kas svarbu (įskaitant likusį laiką arba temperatūrą viršutinėje ir apatinėje orkaitės dalyse)
 - Praktinis išankstinio pašildymo indikatorius
 - Akustinis signalas, informuojantis apie orkaitės įkaitinimą, galimybę įdėti picą ir kepimo pabaigą
 - Automatinis aušinimas su ventiliatoriumi, kuris apsaugo krosnies komponentus, prailgina tarnavimo laiką ir padidina naudojimo saugumą
 - Durys su apsauginiu stiklu
 - Šilumą izoliuota rankena, todėl lengvai nenusidegsite
- Stabilios kojelės, užtikrinančios, kad prietaisas tvirtai laikosi
- Tylus veikimas (triukšmas ≤ 65 dB), todėl orkaitės veikimas jums labai netrukdo
 - Į komplektą įtraukti praktiški priedai: mentelė ir picos ratas
 - Elegantiškas metalinis dizainas, stilingai papildantis modernias ir kaimiškas virtuves
 - Kompaktiškas dizainas, kurio matmenys 488,5 x 440 x 284,5 mm
 - Interjero dydis 344 × 330 × 110 mm
 - Svoris 10,5 kg
 - Nominali įtampa 220–240 V (50–60 Hz)
 - Maitinimo kabelio ilgis apytiksl. 0,9 m

Svoris & išmatavimai

PLOTIS (MM)	488,5
AUKŠTIS (MM)	284,5
ILGIS (MM)	440
SVORIS (KG)	10,5

Svoris & išmatavimai (Brutto)

PLOTIS SU PAKUOTE (MM)	572
AUKŠTIS SU PAKUOTE (MM)	370
GYLIS SU PAKUOTE (MM)	513
SVORIS SU PAKUOTE (KG)	16,4

Ruoškite picą namuose kaip iš itališkos picerijos

Mėgstate autentišką itališką picą ir norėtumėte kokybiškai paruošti šį skanėstą patogiai savo namuose? Tada **ECG FORZA 4500 Pizza** yra būtent jums skirtas įrenginys. Ši kompaktiška **picos krosnelė** pakelia tobulos traškos picos paruošimą namuose iki profesionalaus lygio. Dėl iki **450 °C** temperatūros, **kokybiško kepimo akmens** ir **apgalvotų funkcijų** jis per rekordiškai trumpą laiką pasirūpins puikiai iškepta tešla, o taip pat džiugins **saugiu ir ekonomišku veikimu** bei **lengvu valdymu**. Trumpai tariant, su šia pica galėsite bet kada mėgautis skania pica, paruošta tiksliai pagal jūsų skonį. Orkaitės **Elegantiškas metalinis dizainas** taip pat stilingai papildys bet kokį interjerą – nuo modernios iki kaimiškos virtuvės.



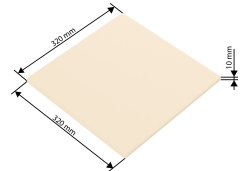
Atraskite kepimo aukštoje temperatūroje pranašumus

ECG FORZA 4500 Pica orkaitėje naudojami **du galingi kaitinimo elementai**, kurie gali įkaitinti vidų iki **450 °C**. Ši itin aukšta temperatūra yra raktas į profesionalų picos ruošimą. Taip yra todėl, kad ji leidžia tešlai greitai „išbėgti“, įgauna būdingą lengvumą ir būdingą traškumą paviršiuje, tačiau kartu išlieka elastinga viduje ir neišsausėja. Trumpai tariant, aukšta temperatūra orkaitėje užtikrina, kad plutelė bus **tobulai traški**, pica bus **pūkuotais krašteliais** ir atrodys bei skonis lygiai taip pat, kaip garsiosios trattorijos patiekalas. Aukštos temperatūros, su kuria veikia ši orkaitė, pranašumai taip pat yra **puikus kepimo greitis** (mėgstamiausias itališkas skanėstas paruošiamas valgyti per kelias minutes). Be to, pica iškepa **tolgiau**. Ir galiausiai, aukšta temperatūra **suintensyvina ingredientų skonį**. Rezultatas visada to vertas.



Kokybiškas picos akmuo

Šioje orkaitėje sumontuotas kokybiškas 10 mm picos akmuo, kuris tolygiai paskirsto spinduliuojamą šilumą. Jo dėka visada gausite picą kaip iš tradicinės itališkos picerijos. Akmens matmenys – **320 x 320 mm**, todėl nesunkiai paruošite **trisdešimties centimetrų picą**.



Penki režimai, kurie pavers jus italų virėju

Su šia picos krosnele jums nereikia jokių kulinarinių žinių, kad paruoštumėte tobulai autentišką picą. Čia yra **automatinės programos su iš anksto nustatyta temperatūra ir laiku**, kurios atitinka įprastus receptus – tai yra **Neapolio, Thin Crust, Pin Pizza, New York** ir **Frozen** režimai. Tereikia vieno paspaudimo ir orkaitė paruošta picą ruošti kaip profesionalas.



Kepimas jums vadovaujant

Kad galėtumėte ruošti picą savo rankose, **temperatūrą ir laiką taip pat galite nustatyti rankiniu būdu**. Dėl rankinio nustatymo galimybės **visiškai valdote viršutinio ir apatinio šildymo laiką ir temperatūros santykį** (galite nustatyti 80-450 °C temperatūrą 10 °C žingsniais; laikas 1-30 minučių).



Saugumas pirmiausia

ECG FORZA 4500 Pizza taip pat galvoja apie saugumą. Todėl jame yradurys su **apsauginiu stiklu**, kurios lengvai atlaiko aukštą temperatūrą. **Orkaitės rankena** yra termiškai izoliuota, todėl nuo jos nenudegsite. O **stabilios kojelės** užtikrina, kad prietaisas tvirtai laikysis savo vietoje. Pasibaigus kepimui, taip pat įsijungia **automatinis aušinimo ventiliatorius**, sumažinantis korpuso ir vidinių dalių temperatūrą ir taip pailgindamas orkaitės tarnavimo laiką.



Kompaktiškas, tačiau šeimyninis dizainas

Matmenys **488,5 x 440 x 284,5 mm** byloja, kad ECG FORZA 4500 Pica orkaitę galite patogiai pastatyti ant standartinio virtuvės stalviršio arba pasiimti, pavyzdžiui, į kotedžą. Tačiau nesvarbu, ar ruošiatės greitą vakarienę, ar organizuojate šeimos šventę, **pakankamai didelis kepimo akmens paviršius** (320 x 320 mm) leis paruošti puikią picą kiekvienam susirinkusiam. Krosnis veikia su **1600-1850 W** jėgimu ir jungiama į **standartinį lizdą** (nominali įtampa 220-240 V). Maitinimo kabelio ilgis yra pakankamas 90 cm. Veikdamas prietaisas skleidžia **mažesnę nei 65 dB triukšmą**, todėl vakarinis kepimas nė kiek netrukdo net ir pilname daugiabutyje.

