

ECG Forza 4500 Pizza

Peć za pizzu

Product code: 100002127428
EAN: 8592131000582

- Jednostavna priprema savršene pizze u udobnosti vašeg doma
- Temperatura do 450 °C za predivno hrskavu koricu
- 5 automatskih programa za različite vrste pizze
- Kvalitetni kamen za pečenje dimenzija 32 cm
- Jednostavno rukovanje s LED zaslonom

- Jednostavna priprema pizze poput profesionalca u udobnosti vašeg doma
- Temperatura do 450 °C kao jamstvo hrskave korice, lepršavih rubova i podatne unutrašnjosti
- Ulazna snaga 1600-1850 W, što osigurava brzo postizanje idealne topline za pečenje pizze kao u pravoj talijanskoj pizzeriji
- Kamen za pizzu 320 × 320 × 10 mm
- 5 unaprijed postavljenih automatskih načina rada, zahvaljujući kojima možete postaviti idealne parametre (temperaturu i vrijeme gornjeg i donjeg zagrijavanja) za različite stilove pizze – Napolitanska, Tanka kora, Pan Pizza, New York i Frozen
- Mogućnost ručnog postavljanja temperature (raspon 80-450 °C u koracima od 10 °C) i vremena (1-30 minuta) za savršenu kontrolu nad pečenjem
- Odvojeno podesiva gornja i donja temperatura grijanja
- Intuitivna upravljačka ploča s jasnim zaslonom koja vas obavještava o svemu važnom (uključujući preostalo vrijeme ili temperaturu u gornjem i donjem dijelu pećnice)
- Praktični indikator predgrijavanja
- Akustična signalizacija koja vas obavještava o prethodnom zagrijavanju pećnice, mogućnosti umetanja pizze i završetku pečenja
- Automatsko naknadno hlađenje s ventilatorom koji štiti komponente peći, produljuje životni vijek i povećava sigurnost korištenja
- Vrata sa sigurnosnim staklom
- Toplinski izolirana ručka, tako da se nećete lako opeći
- Stabilne noge koje osiguravaju da uređaj čvrsto stoji na mjestu
- Tihi rad (buka ≤ 65 dB), zahvaljujući kojoj vas rad pećnice značajno ne ometa
- Praktični dodaci uključeni u paket: lopatica i kotač za pizzu
- Elegantan metalni dizajn koji stilski nadopunjuje moderne i rustikalne kuhinje
- Kompaktni dizajn s dimenzijama od 488,5 x 440 x 284,5 mm
- Unutarnja veličina 344 × 330 × 110 mm
- Težina 10,5 kg
- Nazivni napon 220-240 V (50-60 Hz)
- Dužina kabela za napajanje cca. 0,9 m

Tehnične specifikacije

Tip	Električni
Voltaža/Frekvencija (V/Hz)	220-240 V~ 50-60 Hz
Maximalni ulaz (W)	1600W - 1850 W
Zapremina pećnice (l)	45
Raspon temerature	450 °C

Specifikacije proizvoda

Automatski programi	Ne
Automatski programi	Ne
Mali roštilj	Ne
Gornje i doljnje grijanje	Da
Roštilj sa cirkulacijom (ventilator)	Da
Zaslon	Ne
Kontrola temperature	Da
Kontrola vremena	Ne
Broj stakla u vratima	2
Hlađenje vrata	Ne
Rotirajući ražanj	Ne

Dizajn

Boja	crna
Materijal	metal/staklo

Dodatna oprema

Ploča za kuhanje	Ne
Rešetka	Ne
Grill ražanj	Ne
Držači na izvlačenje	Ne

Težina & dimenzije

ŠIRINA (MM)	450
VISINA (MM)	302
DUŽINA (MM)	440
TEŽINA (KG)	10.5

Težina & dimenzije (Brutto)

WIDTH WITH PACKAGING (MM)	572
HEIGHT WITH PACKAGING (MM)	385
DEPTH WITH PACKAGING (MM)	520
WEIGHT WITH PACKAGING (KG)	16,49

Pripremite pizzu kod kuće kao iz talijanske pizzerije



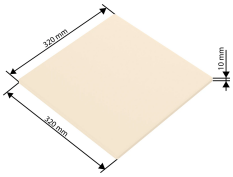
Ljubitelj ste autentične talijanske pizze i želite ovu deliciju pripremiti na visokoj razini u udobnosti svog doma? Onda je **ECG FORZA 4500 Pizza** uređaj upravo za vas. Ova kompaktna **pećnica za pizzu** podiže kućnu pripremu savršene hrskave pizze na profesionalnu razinu. Zahvaljujući temperaturi do **450 °C**, **kvalitetnom kamenu za pečenje** i **promišljenim funkcijama** može se pobrinuti za savršeno pečeno tijesto u rekordnom vremenu, a pritom vas oduševiti svojim **sigurnim i ekonomičnim radom** i **jednostavnim rukovanjem**. Ukratko, uz ovu pizzu u svakom trenutku možete uživati u ukusnoj pizzi pripremljenoj baš po vašem ukusu. **Elegantni metalni dizajn** pećnice također će stilski nadopuniti svaki interijer, od moderne do rustikalne kuhinje.

Otkrijte prednosti pečenja na visokoj temperaturi



Peć za pizzu ECG FORZA 4500 koristi **dva snažna grijača** koja mogu zagrijati unutrašnjost do **450 °C**. Ova ekstra visoka temperatura ključna je za profesionalnu pripremu pizze. To je zato što omogućuje da tijesto brzo **iscuri**, poprimi karakterističnu lakoću i tipičnu prhkost na površini, a da pritom iznutra ostane podatno i ne presuši se. Ukratko, visoka temperatura u pećnici osigurava da korica bude **savršeno hrskava**, pizza će imati **pahuljaste rubove** te će izgledati i okusiti baš kao specijalitet poznate trattorije. Prednosti visoke temperature na kojoj radi ova pećnica su i **velika brzina pečenja** (vaša omiljena talijanska poslastica spremna je za jelo za nekoliko minuta). Osim toga, pizza se peče **jednakomjernije**. I na kraju, ali ne manje važno, visoka temperatura **pojačava okus sastojaka**. Rezultat se uvijek isplati.

Kvalitetan kamen za pizzu



Ova je pećnica opremljena kvalitetnim kamenom za pizzu od 10 mm koji ravnomjerno raspoređuje toplinu. Zahvaljujući njemu uvijek ćete dobiti pizzu kao iz tradicionalne talijanske pizzerije. Dimenzije kamena su **320 × 320 mm**, tako da lako možete pripremiti **pizzu od trideset centimetara**.

Pet načina koji će vas pretvoriti u talijanskog kuhara



S ovom pećnicom za pizzu ne trebate nikakvo kulinarsko znanje za pripremu savršeno autentične pizze. Ovdje imate **automatske programe s unaprijed postavljenim temperaturama i vremenima** koji odgovaraju tipičnim receptima - to su načini rada **Napuljski**, **Tanka kora**, **Pizza**, **New York** i **Smrznuto**. Potreban je samo jedan pritisak i pećnica je spremna za pripremu pizze poput profesionalca.

Pečenje u Vašoj režiji



Kako biste imali pripremu pizze u svojim rukama, **temperaturu i vrijeme možete postaviti i ručno**. Zahvaljujući mogućnosti ručnog podešavanja, imate **potpunu kontrolu nad vremenom i omjerom temperature gornjeg i donjeg grijanja** ako želite (temperaturu možete postaviti u rasponu od 80-450 °C u koracima od 10 °C; vrijeme u rasponu od 1-30 minuta).

Sigurnost prije svega



ECG FORZA 4500 Pizza također misli na sigurnost. Stoga ima **vrata sa sigurnosnim staklom**, koja lako podnose visoke temperature. **Ručka pećnice** je toplinski izolirana, tako da se nećete opeći. A **stabilne noge** osiguravaju da uređaj ostane čvrsto na mjestu. Nakon završetka pečenja uključuje se i **automatski ventilator za hlađenje** koji smanjuje temperaturu tijela i unutarnjih dijelova i time produljuje vijek trajanja pećnice.

Kompaktan, ali obiteljski dizajn



Dimenzije **488,5 × 440 × 284,5 mm** bilježe činjenicu da pećnicu za pizzu ECG FORZA 4500 možete udobno smjestiti na standardni kuhinjski pult ili je ponijeti na primjer u vikendicu. No, bilo da pripremate brzu večeru ili organizirate obiteljsko slavlje, **dovoljno velika površina kamena za pečenje** (320 x 320 mm) omogućit će vam pripremu odlične pizze za sve prisutne. Peć radi s inputom **1600-1850 W** i spaja se **na standardnu utičnicu** (nazivni napon 220-240 V). Duljina dovodnog kabela je dovoljna na 90 cm. Tijekom rada uređaj proizvodi **buku ispod 65 dB**, tako da večernje pečenje nije nimalo ometajuće čak ni u stambenoj zgradi punoj ljudi.