



# ECG FORZA 4600 Pizza Nero

## Pizza trouba

Product code: 100002199510

EAN: 8592131001442

- Snadná příprava dokonalé pizzy v pohodlí domova
- Teplota až 450 °C pro úžasně křupavou kůrčičku
- 5 automatických programů pro různé typy pizzy
- Kvalitní kámen o rozměru 32 cm
- Snadné ovládání s LED displejem

- Snadná příprava pizzy jako od profesionálů v pohodlí domova
- Teplota až 450 °C jako záruka křupavé kůrky, nadýchaných okrajů i vláčného vnitřku
- Příkon 1600–1850 W, který zajišťuje rychlé dosažení ideálního žáru pro pečení pizzy jako v pravé italské pizzerii
- Kámen na pizzu o rozměrech 320 × 320 × 10 mm
- 5 přednastavených automatických režimů, díky nimž si jediným stiskem nastavíte ideální parametry (teplotu a čas horního i spodního ohřevu) pro různé styly pizzy – Neapolitan, Thin Crust, Pan Pizza, New York a Frozen

- Možnost manuálního nastavení teploty (rozmezí 80–450 °C v krocích po 10 °C) i času (1–30 minut) pro perfektní kontrolu nad propečením
- Samostatně nastavitelná teplota horního a spodního ohřevu
- Intuitivní ovládací panel s přehledným displejem, který vás informuje o všem podstatném (vč. zbývajících času či teploty v horní i spodní části pece)
- Praktický indikátor přehřátí
- Akustická signalizace, která vás informuje o přehřátí pece, možnosti vložení pizzy i ukončení pečení
- Automatické dochlazování pomocí ventilátoru, který chrání komponenty pece, prodlužuje životnost a zvyšuje bezpečnost používání
- Dvířka s bezpečnostním sklem

- Tepelně izolovaná rukojeť, o kterou se jen tak nespálíte
- Stabilní nožičky, které zajišťují, že spotřebič pevně stojí na svém místě
- Tichý provoz (hlučnost ≤ 65 dB), jehož zásluhou vás chod pece nikterak výrazně neruší
- Praktické příslušenství součástí balení: lopatka a krájecí kolečko na pizzu
- Elegantní kovové provedení, které stylově doplní moderní i rustikální kuchyně
- Kompaktní design s rozměry 450 × 440 × 302 mm (šířka x hloubka x výška)
- Hmotnost 10,47 kg
- Jmenovité napětí 220–240 V (50–60 Hz)
- Délka napájecího kabelu cca 0,9 m

## Technické parametry

Typ	elektrická
Napětí (V/Hz)	220-240 V - 50-60 Hz
Maximální příkon (W)	1600W - 1850 W
Vnitřní objem (l)	45
Rozsah pracovní teploty	450 °C

## Popis produktu

Automatické programy	Ne
Gril	Ne
Malý gril	Ne
Horní a spodní ohřev	Ano
Grilování s cirkulací	Ano
Displej	Ne
Kontrola teploty	Ano
Kontrola času	Ne
Počet a typ skel ve dveřích trouby	2
Chlazení dveří	Ne
Otočný rožeň	Ne

## Design

Barevné provedení	černá
Materiál	kov/sklo

## Příslušenství

Plech na pečení	Ne
Rošt	Ne
Grilovací jehla	Ne
Držák na vytahování plechu	Ne

## Hmotnost & rozměry

ŠÍŘKA (MM)	450
VÝŠKA (MM)	302
DÉLKA (MM)	440
HMOTNOST (KG)	10.47

## Hmotnost & rozměry (Brutto)

ŠÍŘKA S OBALOVÝM MATERIÁLEM (MM)	572
VÝŠKA S OBALEM (MM)	385
HLOUBKA S OBALEM (MM)	
HMOTNOST S OBALEM (KG)	16.49

## Připravte si doma pizzu jako z italské pizzerie

Patříte k milovníkům autentické italské pizzy a rádi byste si tuto pochoutku připravovali na vysoké úrovni i v pohodlí domova? Pak je **ECG FORZA 4600 Pizza Nero** zařízením přesně pro vás. Tato kompaktní **pec na pizzu** totiž posouvá domácí přípravu dokonalé křupavé pizzy na profesionální úroveň. Díky teplotě až **450 °C**, **kvalitnímu pečicímu kameni** a **promyšleným funkcím** se dokáže postarat o dokonale propečené těsto v rekordním čase, přičemž vás potěší i **bezpečným a úsporným provozem** či **snadnou obsluhou**. S touto píčkou si zkrátka můžete kdykoliv plnými doušky užít lahodnou pizzu připravenou přesně podle vašich představ. **Elegantní kovové provedení** pece navíc stylově doplní jakýkoliv interiér, od moderních až po rustikální kuchyně.



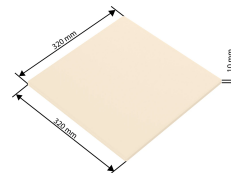
## Poznejte výhody vysokoteplotního pečení

Pec ECG FORZA 4600 Pizza Nero využívá **dva výkonné topné články**, které dokážou rozžhavit vnitřní prostor až na **450 °C**. Právě tato extra vysoká teplota je přitom klíčem k profesionální přípravě pizzy. Umožňuje totiž, aby těsto rychle „vzběhlo“, získalo charakteristickou lehkost a typickou křupavost na povrchu, ale přitom zůstalo uvnitř vláčné a nebylo vysušené. Vysoká teplota v peci zkrátka zajistí, že kůrka bude **dokonale křupavá**, pizza bude mít **nadýchané okraje** a na pohled i na chuť bude působit přesně jako specialita z vyhlášené trattorie. K výhodám vysoké teploty, s níž tato pec pracuje, navíc patří i **skvělá rychlost pečení** (vaše oblíbená italská pochoutka je připravena ke konzumaci v řádu minut). Kromě toho se pizza peče **rovnoměrněji**. A v neposlední řadě vysoká teplota **zintenzivňuje chuť** surovin. Výsledek tak vždycky stojí za to.



## Kvalitní pizza kámen

Tato pec je vybavena **kvalitním pizza kamenem o síle 10 mm**, který rovnoměrně distribuuje sálavé teplo. I díky němu se za všech okolností dočkáte pizzy jako z tradiční italské pizzerie. Rozměry kamene jsou přitom **320 x 320 mm**, takže můžete bez problému chystat i **třicetimetřovou pizzu**.



## Pět režimů, které z vás udělají italské šéfkuchaře

S touto pecí na pizzu nemusíte pro přípravu dokonale autentické pizzy opírat o žádné odborné gastronomické znalosti. K dispozici zde totiž máte **automatické programy s přednastavenými teplotami a časy**, které odpovídají typickým receptům – jedná se o módy **Neapolitan**, **Thin Crust**, **Pan Pizza**, **New York** a **Frozen**. Stačí tak jedno stisknutí a pec je připravena nachystat pizzu jako od profesionálů.



## Pečení ve vaší režii

Abyste mohli mít přípravu pizzy ve svých rukou, **můžete teplotu a čas nastavit i manuálně**. Díky možnosti ručního nastavení máte v případě zájmu **plnou kontrolu nad časem i poměrem teplot horního a spodního ohřevu** (teplotu můžete nastavovat v rozsahu 80–450 °C, a to v krocích po 10 °C; čas v rozmezí 1–30 minut).



## Bezpečí na prvním místě

ECG FORZA 4600 Pizza Nero myslí i na bezpečnost. Disponuje proto **dvířky s bezpečnostním sklem**, které hravě odolává vysokým teplotám. **Rukojeť pece** je tepelně odizolovaná, a tak se o ni jen tak nepopálíte. A **stabilní nožičky** zajišťují, že spotřebič pevně stojí na svém místě. Po skončení pečení navíc přichází do akce **automatický chladicí ventilátor**, který snižuje teplotu těla i vnitřních dílů, čímž peci prodlužuje životnost.



## Kompaktní, a přesto rodinné provedení

Rozměry **450 x 440 x 302 mm** nahrávají tomu, že můžete pec **ECG FORZA 4600 Pizza Nero** pohodlně usadit na standardní kuchyňskou linku nebo si ji vzít třeba na chatu. Ať už ale chystáte rychlou večeři, nebo pořádáte rodinnou oslavu, **dostatečně velká plocha pečicího kamene** (320 x 320 mm) vám umožní připravit skvělou pizzu pro všechny přítomné. Pec pracuje s příkonem **1600–1850 W** a připojuje se **do klasické zásuvky** (jmenovité napětí 220–240 V). Délka přívodního kabelu je přitom dostatečných 90 cm. Za chodu spotřebič generuje **hluk pod 65 dB**, tudíž večerní pečení není nikterak rušivé ani v panelovém domě plném lidí.

