

# ECG FORZA 4600 Pizza Nero

## Peć za pizzu

Product code: 100002199510

EAN: 8592131001442



- 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 kao od profesionalaca u udobnosti vašeg doma
- Temperatura do 450 °C kao jamstvo hrskave korice, pahuljastih rubova i mekane unutrašnjosti
- Snaga od 1600-1850 W, što osigurava da se idealna toplina za pečenje pizze brzo postigne kao u pravoj talijanskoj pizzeriji
- Kamen za pizzu dimenzija 320 × 320 × 10 mm
- 5 unaprijed postavljenih automatskih načina rada, zahvaljujući kojima jednim dodirnom možete postaviti idealne parametre (temperaturu i vrijeme gornjeg i donjeg zagrijavanja) za različite stilove pizze – napuljska, tanka korica, pizza iz tave, njujorška i smrznuta

- Mogućnost ručnog podešavanja temperature (raspon 80–450 °C u 10 °C koraci) i vrijeme (1–30 minuta) za savršenu kontrolu pečenja
  - Neovisno podesiva gornja i donja temperatura grijanja
  - Intuitivna upravljačka ploča s jasnim zaslonom koji vas obavještava o svemu važnom (uključujući preostalo vrijeme ili temperaturu u gornjem i donjem dijelu pećnice)
  - Praktični indikator predgrijavanja
  - Zvučna signalizacija koja vas obavještava o predgrijavanju pećnice, mogućnosti umetanja pizze i kraju pečenja
  - Automatsko hlađenje pomoću ventilatora koji štiti komponente pećnice, produžuje vijek trajanja i povećava sigurnost korištenja

- Vrata sa sigurnosnim staklom
- Toplinsko izolirana ručka koja vas neće opeći
- Stabilne nožice koje osiguravaju da uređaj čvrsto stoji mjesto
- Tihi rad (buka ≤ 65 dB), zahvaljujući kojem vas rad pećnice ni na koji način ne ometa
- Praktični pribor uključen u pakiranje: lopatica i rezač za pizzu
- Elegantan metalni dizajn koji će stilski upotpuniti moderne i rustikalne kuhinje
- Kompaktni dizajn s dimenzijama 450 × 440 × 302 mm (širina x dubina x visina)
- Težina 10,47 kg
- Nazivni napon 220-240 V (50-60 Hz)
- Duljina 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 temperature	450 °C

## Specifikacije proizvoda

Automatski programi	Ne
Roštilj	Ne
Mali roštilj	Ne
Gornje i donje grejanje	Ne
Roštilj sa cirkulacijom (ventilator)	Da
Ekran	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 kuvanje	Ne
Rešetka	Ne
Grill ražanj	Ne
Držači na izvlačenje	Ne

## Weight & dimensions

WIDTH (MM)	450
HEIGHT (MM)	302
LENGTH (MM)	440
WEIGHT (KG)	10.47

## Weight & dimensions (Brutto)

WIDTH WITH PACKAGING (MM)	572
HEIGHT WITH PACKAGING (MM)	385
DEPTH WITH PACKAGING (MM)	
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 4600 Pizza Nero** uređaj upravo za vas. Ova kompaktna **pećnica za pizzu** podiže kućnu pripremu savršeno 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 roku, a oduševit će vas i **siguran i ekonomičan rad** ili **Ukratko, s ovom pećnicom možete u svakom trenutku uživati u ukusnoj pizzi pripremljenoj baš po Vašoj želji.** Elegantni metalni dizajn pećnice također će stilski nadopuniti svaki interijer, od moderne do rustikalne kuhinje.



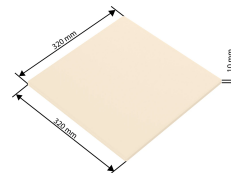
## Otkrijte prednosti pečenja na visokoj temperaturi

Peć za pizzu ECG FORZA 4600 Pizza Nero 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 jednakomjerno. 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 stručno kulinarsko znanje za pripremu savršeno autentične pizze. Dostupni su automatski programi s unaprijed postavljenim temperaturama i vremenima koji odgovaraju tipičnim receptima - to su načini Napuljski, Tanka kora, Pán Pizza, New York. Samo jedan pritisak i pećnica je spremna za pripremu pizze kao profesionalac.



## 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 gornje i donje temperature grijanja (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 odolijevaju visokim temperaturama. Ručka pećnice je toplinski izolirana, tako da se na njoj nećete opeći. A stabilne noge osiguravaju da uređaj čvrsto stoji na mjestu. Nakon završetka pečenja uključuje se i automatski ventilator za hlađenje koji smanjuje temperaturu tijela i unutarnjih dijelova i tako produljuje vijek trajanja pećnice.



## Kompaktan, ali obiteljski dizajn

Dimenzije 450 × 440 × 302 mm omogućavaju da peć ECG FORZA 4500 Pizza jednostavno smjestite na standardnu kuhinjsku radnu površinu ili je ponesete sa sobom, na primjer u vikendicu. Bilo da pripremate brzu večeru ili organizujete porodično slavlje, dovoljno velika površina kamena za pečenje (320 × 320 mm) omogućava vam pripremu odlične pizze za sve prisutne. Peć radi sa snagom 1600–1850 W i priključuje se na standardnu električnu utičnicu (nazivni napon 220–240 V). Dužina priključnog kabla iznosi praktičnih 90 cm. Tokom rada uređaj proizvodi buku manju od 65 dB, pa večernje pečenje neće biti ometajuće ni u stambenoj zgradi.

