



ECG FORZA 4600 Pizza Nero

Picos orkaitė

Product code: 100002199510

EAN: 8592131001442

- Lengvas tobulos picos paruošimas namų jaukumoje
- Temperatūra iki 450 °C nuostabiai traškiai plutelei
- 5 automatinės programos skirtingų rūšių picoms
- Kokybės akmuo, kurio skersmuo 32 cm
- Paprastas valdymas su LED ekranu

- Picą lengva paruošti lyg profesionalų, patogiai įsitaisius namuose
- Temperatūra iki 450 °C garantuoja traškią plutelę, purius kraštus ir minkštą vidų
- 1600–1850 W galia užtikrina, kad ideali picos kepimo temperatūra būtų greitai pasiekta kaip tikroje itališkoje picerijoje
- Picos akmens matmenys: 320 × 320 × 10 mm
- 5 iš anksto nustatyti automatiniai režimai, kurių dėka vienu paspaudimu galite nustatyti idealius parametrus (viršutinio ir apatinio kaitinimo temperatūrą ir laiką) skirtingiems picų stiliams – neapolietiška, plona pluta, keptuvėje kepta pica, Niujorko ir šaldyta

- Galimybė rankiniu būdu nustatyti temperatūrą (diapazonas 80–450 °C kas 10 °C žingsniais) ir laiką (1–30 minučių), kad būtų galima tobulai kontroliuoti kepimą
- Nepriklausomai reguliuojama viršutinė ir apatinė kaitinimo temperatūros
- Intuityvus valdymo skydelis su aiškiu ekranu, kuris informuoja apie viską, kas svarbu (įskaitant likusį laiką arba temperatūrą viršutinėje ir apatinėje orkaitės dalyse)
- Praktinis įkaitinimo indikatorius
- Garsinis signalas, informuojantis apie orkaitės įkaitinimą, galimybę įdėti picą ir kepimo pabaigą
- Automatinis aušinimas ventiliatoriumi, kuris apsaugo orkaitės komponentus, prailgina tarnavimo laiką ir padidina naudojimo saugą
- Durelės su apsauginiu stiklu

- Šilumą izoliuojanti rankena, kuri nenusidegins
- Stabilios kojelės, užtikrinančios, kad prietaisas tvirtai stovėtų vietoje
- Tylus veikimas (triukšmas ≤ 65 dB), dėl kurio orkaitės veikimas jums visiškai netrukdo
- Pakuotėje yra praktiški priedai: mentelė ir picos pjaustytuvas
- Elegantiškas metalinis dizainas, kuris stilingai papildys modernias ir kaimiškas virtuves
- Kompaktiškas dizainas, kurio matmenys – 450 × 440 × 302 mm (plotis x gylis x aukštis)
- Svoris 10,47 kg
- Nominali įtampa 220–240 V (50–60 Hz)
- Maitinimo laido ilgis apie 0,9 m

Techniniai parametrai

Tipas	Elektrinė
Įtampa/Dažnis (V/Hz)	220-240 V - 50-60 Hz
Maksimali galia (W)	1600W - 1850 W
Vidaus talpa (l)	45
Temperatūros skalė	450 °C

Produkto specifikacijos

Automatinės programos	Ne
Grilius	Ne
Mažas grilius	Ne
Viršutinis ir apatinis kaitinimas	Taip
Grilius su cirkuliacija	Taip
Ekranas	Ne
Temperatūros valdymas	Taip
Laiko kontrolė	Ne
Kiekis ir tipas priekinių stiklo durelių	2
Durų vėsinimas	Ne
Pasukimas	Ne

Dizainas

Spalva	juodas
Korpuso medžiaga	metalas/stiklas

Priedai

Viryklė	Ne
Grotelės	Ne
Grilio iešmeliai	Ne
Laikiklis traukiamai skardai	Ne

Svoris & išmatavimai

PLOTIS (MM)	450
AUKŠTIS (MM)	302
ILGIS (MM)	440
SVORIS (KG)	10.47

Svoris & išmatavimai (Brutto)

PLOTIS SU PAKUOTE (MM)	572
AUKŠTIS SU PAKUOTE (MM)	385
GYLIS SU PAKUOTE (MM)	
SVORIS SU PAKUOTE (KG)	16,49

Ruoškite picą namuose kaip iš itališkos picerijos

Mėgstate autentišką itališką picą ir norėtumėte kokybiškai paruošti šį skanėstą patogiai savo namuose? Tada **ECG FORZA 4600 Pizza Nero** 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 **apgaltotų 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.



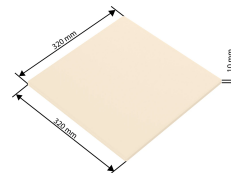
Atraskite kepimo aukštoje temperatūroje pranašumus

ECG FORZA 4600 Pizza Nero 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 kraštais** 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 **tolygiau**. 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 × 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 4600 Pizza Nero taip pat galvoja apie saugumą. Todėl jame yradurys su **apsauginiu stiklu**, kurios lengvai atlaiko aukštą temperatūrą. **Orkaitės rankenayra** 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

450 × 440 × 302 mm matmenys leidžia **ECG FORZA 4500 Pizza** krosnelę patogiai pastatyti ant įprasto virtuvės stalviršio arba pasiimti ją į sodybą. Nesvarbu, ar ruošiate greitą vakarienę, ar rengiate šeimos šventę – **didelis kepimo akmens paviršius** (320 × 320 mm) leis iškepti puikią picą visiems. Krosnelė veikia **1600–1850 W** galia ir jungiama į **standartinį elektros lizdą** (220–240 V). Maitinimo laido ilgis – patogūs 90 cm. Veikimo metu prietaisas skleidžia **mažesnę nei 65 dB triukšmą**, todėl net vakarinis kepimas netrukdyt aplinkiniams.

