

# ECG FORZA 4600 Pizza Nero

## Φούρνος πίτσας

Product code: 100002199510

EAN: 8592131001442



- Εύκολη προετοιμασία της τέλειας πίτσας στην άνεση του σπιτιού σας
- Θερμοκρασία έως 450 °C για υπέροχα τραγανή ζύμη
- 5 αυτόματα προγράμματα για διαφορετικά είδη πίτσας
- Ποιότητα πέτρας διαμέτρου 32 cm
- Εύκολη λειτουργία με οθόνη LED

- Εύκολη προετοιμασία πίτσας από επαγγελματίες στην άνεση του σπιτιού σας
- Θερμοκρασία έως 450 °C ως εγγύηση για τραγανή κρούστα, αφράτες άκρες και μαλακό εσωτερικό
- Ισχύς εισόδου 1600-1850 W, που διασφαλίζει ότι η ιδανική θερμότητα για ψήσιμο πίτσας επιτυγχάνεται γρήγορα όπως σε μια πραγματική ιταλική πιτσαρία
- Πέτρα πίτσας διαστάσεων 320 x 320 x 10 mm
- 5 προκαθορισμένες αυτόματες λειτουργίες, χάρη στις οποίες μπορείτε να ορίσετε τις ιδανικές παραμέτρους (θερμοκρασία και χρόνο άνω και κάτω θέρμανσης) για διαφορετικά στυλ πίτσας με ένα μόνο άγγιγμα – Ναπολιτάνικη, Λεπτή Κρούστα, Πίτσα σε τηγάνι, Νέα Υόρκη και Κατεψυγμένη

- Επιλογή χειροκίνητης ρύθμισης της θερμοκρασίας (εύρος 80–450 °C σε βήματα 10 °C) και χρόνος (1–30 λεπτά) για τέλειο έλεγχο του ψησίματος
- Ανεξάρτητα ρυθμιζόμενες ανώτερες και κατώτερες θερμοκρασίες θέρμανσης
- Διασθητικός πίνακας ελέγχου με ευκρινή οθόνη που σας ενημερώνει για όλα τα σημαντικά (συμπεριλαμβανομένου του υπολειπόμενου χρόνου ή θερμοκρασίας στο ανώτερο και κατώτερο μέρος του φούρνου)
- Πρακτική ένδειξη προθέρμανσης
- Ακουστική σηματοδότηση που σας ενημερώνει για την προθέρμανση του φούρνου, τη δυνατότητα εισαγωγής πίτσας και το τέλος του ψησίματος
- Αυτόματη ψύξη με ανεμιστήρα που προστατεύει τα εξαρτήματα του φούρνου, παρατείνει τη διάρκεια ζωής του και αυξάνει την ασφάλεια χρήσης
- Πόρτα με γυαλί ασφαλείας

- Θερμομονωτική λαβή που δεν θα σας κάψει
- Σταθερά πόδια που διασφαλίζουν ότι η συσκευή στέκεται σταθερά στη θέση της
- Αθόρυβη λειτουργία (θόρυβος ≤ 65 dB), χάρη στην οποία η λειτουργία του φούρνου δεν σας ενοχλεί με κανέναν τρόπο
- Πρακτικά αξεσουάρ που περιλαμβάνονται στη συσκευασία: σπάτουλα και κόπτης πίτσας
- Κομψός μεταλλικός σχεδιασμός που θα συμπληρώσει κομψά τις μοντέρνες και ρουστίκ κουζίνες
- Συμπαγής σχεδιασμός με διαστάσεις 450 x 440 x 302 mm (πλάτος x βάθος x ύψος)
- Βάρος 10,47 kg
- Ονομαστική τάση 220-240 V (50-60 Hz)
- Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας περίπου 0,9 μ

## Τεχνικοί παράμετροι

Τύπος	Ηλεκτρικό
Τάση/Συχνότητα (V/Hz)	220-240 V - 50-60 Hz
Μέγιστη ισχύς (W)	1600W - 1850 W
Χωρητικότητα (l)	45
Εύρος θερμοκρασίας	450 °C

## Χαρακτηριστικά προϊόντος

Αυτόματα προγράμματα	Όχι
Σχάρα	Όχι
Μικρή σχάρα	Όχι
Άνω και κάτω αντίσταση	Ναι
Γκριλ με λειτουργία ανεμιστήρα	Ναι
Οθόνη	Όχι
Έλεγχος θερμοκρασίας	Ναι
Έλεγχος χρόνου	Όχι
Αριθμός και τύπος γυαλιού πόρτας	2
Ψύξη πόρτας	Όχι
Σούβλα	Όχι

## Σχεδιασμός

Χρώμα	μαύρος
Υλικό	μέταλλο/γυαλί

## Εξαρτήματα

Δίσκος	Όχι
Σχάρα	Όχι
Σκεύος ψησταριάς	Όχι
Βάση δίσκου	Όχι

## Βάρος & Διαστάσεις

ΠΛΑΤΟΣ (MM)	450
ΎΨΟΣ (MM)	302
ΜΉΚΟΣ (MM)	440
ΒΑΡΟΣ (KG)	10.47

## Βάρος & Διαστάσεις (Brutto)

ΠΛΑΤΟΣ ΜΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΪΑ (MM)	572
ΎΨΟΣ ΜΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΪΑ (MM)	385
ΒΑΘΟΣ ΜΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΪΑ (MM)	
ΒΑΡΟΣ ΜΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΪΑ (KG)	16.49

## Ετοιμάστε πίτσα στο σπίτι σαν από ιταλική πιτσαρία

Είστε λάτρης της αυθεντικής ιταλικής πίτσας και θα θέλατε να ετοιμάσετε αυτή τη λιχουδιά σε υψηλό επίπεδο στην άνεση του σπιτιού σας; Τότε η **ECG FORZA 4600 Pizza Nero** είναι η συσκευή ακριβώς για εσάς. Αυτός ο συμπαγής **φούρνος πίτσας** οδηγεί την προετοιμασία της τέλει τραγανής πίτσας στο σπίτι σε επαγγελματικό επίπεδο. Χάρη σε θερμοκρασία έως και **450 °C**, **ποιότητας πέτρα ψησίματος** και **προσεγγίσιμες λειτουργίες**, μπορεί να φροντίσει μια τέλεια ψημένη ζύμη σε χρόνο ρεκόρ, ενώ ταυτόχρονα σας ευχαριστεί με την **ασφαλή και οικονομική λειτουργία** και την **εύκολη λειτουργία** της. Με λίγα λόγια, με αυτή την πίτσα μπορείτε να απολαύσετε μια νόστιμη πίτσα που παρασκευάζεται ακριβώς σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας ανά πάσα στιγμή. Ο **κομψή μεταλλική σχεδίαση** του φούρνου θα συμπληρώσει επίσης με στυλ κάθε εσωτερικό χώρο, από μοντέρνες έως ρουστίκ κουζίνες.



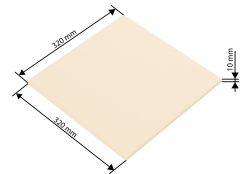
## Ανακαλύψτε τα οφέλη του ψησίματος σε υψηλή θερμοκρασία

Ο φούρνος ECG FORZA 4600 Pizza Nero χρησιμοποιεί **δύο ισχυρά θερμαντικά στοιχεία** που μπορούν να θερμάνουν το εσωτερικό στους **450 °C**. Αυτή η εξαιρετικά υψηλή θερμοκρασία είναι το κλειδί για την επαγγελματική προετοιμασία της πίτσας. Αυτό συμβαίνει γιατί επιτρέπει στη ζύμη να «εξαντλείται» γρήγορα, να αποκτήσει τη χαρακτηριστική ελαφρότητα και την τυπική τραγανότητα στην επιφάνεια, αλλά ταυτόχρονα να παραμένει ελαστική εσωτερικά και να μην στεγνώνει. Με λίγα λόγια, η υψηλή θερμοκρασία στο φούρνο διασφαλίζει ότι η κρούστα θα είναι **τέλεια τραγανή**, η πίτσα θα έχει **αφράτες άκρες** και θα έχει ακριβώς γεύση σαν σπεςιαλιτέ από διάσημη τρατορία. Τα πλεονεκτήματα της υψηλής θερμοκρασίας με την οποία λειτουργεί αυτός ο φούρνος περιλαμβάνουν επίσης **μεγάλη ταχύτητα ψησίματος** (η αγαπημένη σας ιταλική λιχουδιά είναι έτοιμη για κατανάλωση σε λίγα λεπτά). Επιπλέον, η πίτσα ψήνεται **πιο ομοιόμορφα**. Και τέλος, η υψηλή θερμοκρασία **εντείνει τη γεύση των υλικών**. Το αποτέλεσμα πάντα αξίζει τον κόπο.



## Ποιοτική πέτρα πίτσας

Αυτός ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με μια ποιοτική πέτρα πίτσας 10 mm που κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα που ακτινοβολεί. Χάρη σε αυτό, θα παίρνετε πάντα πίτσα σαν από μια παραδοσιακή ιταλική πιτσαρία. Οι διαστάσεις της πέτρας είναι **320 x 320 mm**, ώστε να μπορείτε να ετοιμάσετε εύκολα μια **πίτσα τριάντα εκατοστών**.



## Πέντε λειτουργίες που θα σας μετατρέψουν σε Ιταλό σεφ

Με αυτόν τον φούρνο πίτσας, δεν χρειάζεστε καμία μαγειρική τεχνογνωσία για να ετοιμάσετε μια τέλεια αυθεντική πίτσα. Εδώ έχετε **αυτόματα προγράμματα με προκαθορισμένες θερμοκρασίες και χρόνους** που αντιστοιχούν σε τυπικές συνταγές - αυτές είναι οι λειτουργίες **Neapolitan**, **Thin Crust**, **Pan Pizza**, **New York** και **Frozen**. Αρκεί ένα πάτημα και ο φούρνος είναι έτοιμος να ετοιμάσει πίτσα σαν επαγγελματία.



## Ψήσιμο υπό τις οδηγίες σας

Για να έχετε την προετοιμασία της πίτσας στα χέρια σας, **μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα χειροκίνητα**. Χάρη στη δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης, έχετε **πλήρη έλεγχο του χρόνου και αναλογίας θερμοκρασίας της ανώτερης και της κάτω θέρμανσης** εάν θέλετε (μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στην περιοχή 80-450 °C σε βήματα των 10 °C, χρόνος στην περιοχή από 1-30 λεπτά).



## Η ασφάλεια πρώτα

Το ECG FORZA 4600 Pizza Nero σκέφτεται επίσης την ασφάλεια. Έχει λοιπόν μια **πορτα με τζάμι ασφαλείας**, η οποία αντέχει εύκολα τις υψηλές θερμοκρασίες. Η **λαβή του φούρνου** είναι θερμομονωμένη, ώστε να μην καείτε από αυτό. Και τα **σταθερά πόδια** διασφαλίζουν ότι η συσκευή παραμένει σταθερά στη θέση της. Μετά το τέλος του ψησίματος, μπαίνει και ένας **αυτόματος ανεμιστήρας ψύξης**, ο οποίος μειώνει τη θερμοκρασία του σώματος και των εσωτερικών μερών, παρατείνοντας έτσι τη διάρκεια ζωής του φούρνου.



## Συμπαγές, αλλά οικογενειακό σχέδιο

Οι διαστάσεις **450 × 440 × 302 mm** επιτρέπουν να τοποθετήσετε εύκολα τον φούρνο **ECG FORZA 4500 Pizza** σε έναν τυπικό πάγκο κουζίνας ή να τον πάρετε μαζί σας στο εξοχικό. Είτε ετοιμάζετε ένα γρήγορο δείπνο είτε διοργανώνετε μια οικογενειακή γιορτή, η **μεγάλη επιφάνεια της πέτρας ψησίματος** (320 × 320 mm) σας επιτρέπει να ετοιμάσετε εξαιρετική πίτσα για όλους τους παρευρισκόμενους. Ο φούρνος λειτουργεί με ισχύ **1600–1850 W** και συνδέεται **σε κοινή πρίζα** (ονομαστική τάση 220–240 V). Το καλώδιο τροφοδοσίας έχει πρακτικό μήκος 90 cm. Κατά τη λειτουργία, η συσκευή παράγει **θόρυβο κάτω από 65 dB**, ώστε το βραδινό ψήσιμο να μην ενοχλεί ούτε σε πολυκατοικία.

