



[вакуум-упаковка.рф](http://вакуум-упаковка.рф)  
[www.afprom.ru](http://www.afprom.ru)

**8 (800) 200-29-23**

## Печь для пиццы НЕР-1ST (1 ярус)

НЕР-1ST – одноярусная модель электрической печи для пиццы. Имеет широкую сферу применения – от точек формата fast-food и street-food до небольших ресторанов, пиццерий, закусочных, кафе и сезонных заведений.



Одна из особенностей печей данной серии – многофункциональность. Благодаря камню для выпечки обеспечивается не только равномерный нагрев пищи в процессе приготовления, но и ее разогрев. Кроме того, печь можно использовать для выпечки не только пиццы, но и других хлебобулочных изделий, а также готовить как свежее, так и замороженное мясо.

Помимо каменного пода, печь оборудована удобной и надежной механической панелью управления, электрическими ТЭНами в количестве 2 шт. (сверху и снизу), индикаторами нагрева, таймером и смотровым окном из закаленного стекла. Внутренняя подсветка в сочетании с фронтальным стеклом позволяет полностью визуально контролировать процесс приготовления.

Каждый нагревательный элемент оснащен отдельным регулятором температуры (термостатом). Это позволяет легко регулировать температуру нагрева каждого ТЭНа.

Внешний корпус выполнен из нержавеющей стали. Внутренняя поверхность и направляющие – из алюминия. Ручка – из термостойкого ненагревающегося материала (бакелит). Резиновые ножки обеспечивают устойчивость на столе.

Другие достоинства модели:

- быстрый нагрев до 350°C, что способствует ускорению приготовления и улучшает вкус разогреваемых продуктов;
- простое, интуитивно понятное управление;
- легкость обслуживания и эксплуатации;
- автоматическое отключение при перегреве.

В продаже также имеется аналогичная двухъярусная модель НЕР-2ST.

Заказать печь для пиццы НЕР-1ST (1 ярус) можно как непосредственно на нашем сайте, так и связавшись с менеджером компании. На всё оборудование действует официальная гарантия завода-изготовителя. Собственная сервисная служба выполняет все работы по гарантийному и послегарантийному обслуживанию всего приобретенного у нас пищевого оборудования.

**Цена: 15980 руб.**

Характеристики	
Артикул	00000007549
Наличие	1
Мощность (Вт)	2000
Вес нетто (кг)	24
Напряжение (В)	220
Размер камня (мм)	1 шт, 400×400
Температурный диапазон (°С)	от 0 до 350

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**

**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**