

Описание товара Печь хлебопекарная Miratek ВК-36G + каменный под (3 яруса) + пароувлажнение



Описание

Хлебопекарная печь **Miratek ВК-36** используется на предприятиях общественного питания, торговли, в пекарнях и кондитерских для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена электромеханической панелью управления и автоматическим поддержанием температурного режима в камере.

Особенности:

- Возможность регулировки верхних и нижних ТЭНов (горелок) каждого яруса
- Независимая настройка параметров для каждого яруса предоставляет возможность одновременно выпекать продукцию в различных температурных режимах
- Система пароувлажнения
- Точность настроенной и фактической температуры позволяет точно соблюдать технологию приготовления, что обеспечивает получение высококачественной продукции
- Каменный под (3 яруса) способствует более равномерному распределению тепла
- Возможность визуального контроля процесса выпечки за счет стеклянных окон в двери пекарной камеры и системы освещения
- Вместимость камеры: 2 противня рядом

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 26 кг/ч
- Максимальное потребление природного газа: от 1,7 до 2,1 м³/ч
- Рабочее давление природного газа: от 2 до 2,2 кПа
- Напряжение: 220 В
- Длина факела: от 7 до 10 мм

- Диаметр форсунок подачи газа: от 1,7 до 2 мм

Характеристики

Подключение	газ
Количество камер (подов)	3
Вместимость (емкостей)	6
Количество уровней в одной камере	1
Формат емкостей	противни 600х400 мм
Температурный режим	от 20 до 300 °С
Время разогрева	от 15 до 20 мин.
Мощность	0.3 кВт
Ширина	1335 мм
Глубина	950 мм
Высота	1720 мм
Вес (без упаковки)	320 кг
Страна производства	Китай

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.