



Печи подовые ярусные (электрические и газовые)

Miratek BK-12/24/36



НАЗНАЧЕНИЕ

Для выпекания различных хлебобулочных и кондитерских изделий.

Используется при производстве булочек, пиццы, пирогов, блинов, а также при приготовлении мясных и рыбных блюд.



Видео

Печи подовые ярусные позволяют выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия в пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях, ресторанах, гостиницах и торговых центрах.

Высокая производительность. Два металлических пода (и два противня) на каждом ярусе. Индивидуальная регулировка параметров каждого яруса печи с его отдельной настройкой верхнего и нижнего ТЭНа. Точность настроенной и фактической температуры. Визуальный контроль процесса выпечки за счет стеклянных окон в дверях пекарных камер и системы освещения.

ОСОБЕННОСТИ



Точность настроенной и фактической температуры позволяет точно соблюдать технологию приготовления, что обеспечивает получение высококачественной продукции.



Конструкция печи обеспечивает возможность визуального контроля процесса выпечки за счет стеклянных окон в дверях пекарных камер и системы освещения.



Независимая настройка параметров для каждого яруса печи обеспечивает возможность одновременно выпекать продукцию в различных температурных режимах.



Каждый ярус оснащен регулировкой верхних и нижних ТЭНов (горелок).



Надежность и простота эксплуатации.



Презентабельный внешний вид.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	БК-12Е/Г	БК-24Е/Г	БК-36Е/Г
Тип оборудования	Печь подовая ярусная		
Энергоноситель	Электричество/газ		
Производительность, кг/час	9	17	26
Количество ярусов, шт	1	2	3
Количество подов/противней на ярусе, шт	2		
Всего подов/противней в печи, шт	2	4	6
Панель управления	Электромеханическая		
Размер противней, мм	600x400		
Напряжение сети, В	380/220		
Мощность (электр./газ.), кВт	6,6/0,1	13,2/0,2	19,8/0,3
Масса (электр./газ.), кг	65/108	149/248	192/320
Габаритные размеры (электр.) ШxГxВ, мм	1260x920x566	1260x920x1300	1260x920x1455
Габаритные размеры (газ) ШxГxВ, мм	1335x950x770	1335x950x1497	1335x950x1725

Компания Danler постоянно совершенствует свою продукцию. Поэтому мы сохраняем за собой право изменять спецификации и/или дизайн без предварительного уведомления. На иллюстрациях или схемах могут указываться опциональные варианты продукции.

ОПЦИИ



Каменный под вместо металлического для более равномерного распределения тепла. Есть возможность выпекания без использования противней.



Система пароувлажнения выпекаемой продукции для придания изделиям глянцевой поверхности.



117105, Россия, г. Москва,
1-й Нагатинский проезд, д. 4, офис 414
Тел.: 8 800 555-18-52
E-mail: info@dnlr.ru,

Торговый представитель компании Danler