

Описание товара Печь хлебопекарная Miratek ВК-39G + каменный под (3 яруса) + пароувлажнение



Описание

Хлебопекарная печь **Miratek ВК-39** используется на предприятиях общественного питания, торговли, в пекарнях и кондитерских для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена электромеханической панелью управления, позволяющей четко регулировать температурный режим внутри печи и получать высококачественную продукцию.

Особенности:

- Независимость камер позволяет использовать их в различных температурных режимах для одновременной выпечки различных продуктов
- Система пароувлажнения
- Система дополнительной регулировки ТЭНов (горелок) по мощности (верхняя и нижняя группы)
- Каменный под (3 яруса) способствует более равномерному распределению тепла
- Возможность визуального контроля процесса выпечки за счет наличия стеклянных окон в дверях и системы освещения

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 39 кг/ч
- Напряжение: 220 В
- Время разогрева незагруженной печи до 200°C: от 15 до 20 мин.
- Максимальный расход природного газа: от 1,7 до 2,1 м³/час
- Рабочее давление природного газа: от 2,0 до 2,2 кПа
- Длина факела: от 7 до 10 мм

Характеристики

Подключение	газ
Количество камер (подов)	3
Вместимость (емкостей)	9
Количество уровней в одной камере	3
Формат емкостей	противни 600x400 мм
Мощность	0.4 кВт
Ширина	1755 мм
Глубина	1030 мм
Высота	1905 мм
Вес (без упаковки)	352 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.