

## 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.



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	ВК-12	ВК-24	ВК-36
Тип оборудования	Печь подовая ярусная		
Энергоноситель	Электричество или 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		
Мощность (электр./газ.), кВт	6/0,1	14/0,2	19,8/0,3
Масса (электр./газ.), кг	78/135	195/280	233/259
Габаритные размеры ШxГxВ, мм	1210x810x520	1210x980x1310	1255x865x1665

## 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.

# ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

