COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Печь хлебопекарная Miratek BK-36G (пароувлажнение)



Цена с НДС: 382 415 руб.

Артикул: **407575**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Китай
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	3
Количество листов	6
Время разогрева, мин	20от 15 до 20
Мощность, кВт	0.3
Ширина, мм	1255
Глубина, мм	865
Высота, мм	1665
Вес (без упаковки), кг	259
Вес (с упаковкой), кг	284.9

Хлебопекарная печь Miratek BK-36G 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
- Возможность визуального контроля процесса выпечки за счет стеклянных окон в двери пекарной камеры и системы освещения

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: 380 В
- Длина факела: от 7 до 10 мм
- Диаметр форсунок подачи газа: от 1,7 до 2 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.