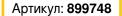


Коммерческое предложение от 26.10.2025

Печь хлебопекарная Miratek BK-36E (пароувлажнение)

Цена с НДС: 278 562 руб.





Ожидается

| Гарантия | 6 мес. |
|----------------------------|---------------|
| Страна-производитель | Китай |
| Тип подключения | электричество |
| Тип гастроемкости/противня | 600х400 мм |
| Пароувлажнение | Есть |
| Количество камер (подов) | 3 |
| Количество листов | 6 |
| Время разогрева, мин | от 15 до 20 |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 19.8 |
| Ширина, мм | 1255 |
| Глубина, мм | 865 |
| Высота, мм | 1665 |
| Вес (без упаковки), кг | 233 |
| Вес (с упаковкой), кг | 256.3 |

Хлебопекарная печь Miratek BK-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

Дополнительные характеристики:

• Производительность: 26 кг/ч

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