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-36E (пароувлажнение)



**Цена с НДС: 271 203 руб.**

Артикул: **899748**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Китай |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | 600x400 мм |
| **Пароувлажнение** | Есть |
| **Количество камер (подов)** | 3 |
| **Количество листов** | 6 |
| **Время разогрева, мин** | 20от 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.