

Коммерческое предложение

Печь конвекционная Miratek BML-4 (электрическая)

Описание

Конвекционные печи Miratek BML-4 – широко распространенный вид промышленного хлебопекарного оборудования. Универсальность, низкая стоимость, качество изготовления изделий, мобильность – их главные преимущества.

Благодаря принудительной (реверсивной) и естественной конвекции, происходит равномерное распределение температуры в рабочей камере, что и обеспечивает равномерность приготовления изделий. Оснащена системой пароувлажнения для придания изделиям привлекательного внешнего вида: изделия получаются с хрустящей корочкой, глянцевые и объемные.

Электрическая печь Miratek BML-4 комплектуется четырьмя алюминиевыми перфорированными противнями 600х400 мм. Оператор (пекарь) с помощью органов управления определяет температуру, время работы, пароувлажнение и наличие освещенности рабочей камеры печи. Большое расстояние между противнями-8 см для высокой производительности.

Назначение

Электрические печи Miratek BML-4 используются для приготовления различных хлебобулочных и кондитерских изделий из ржаной, пшеничной муки и других составов. Например, используются при производстве формового хлеба, батонов, багетов, булочек, сдобы, пирогов, печенья, лепешек, блинов и т.п. Данные печи широко применяются в пекарнях, кондитерских цехах, небольших хлебозаводах, кафе, закусочных, ресторанах и любых других предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.



Базовая комплектация

- Печь и четыре алюминиевых перфорированных противня.

Особенности

- Высокая тепловая мощность.
- Принудительный реверс воздушного потока для равномерной выпечки.

- Высокая производительность и быстрая окупаемость.
- Максимальная температура свыше 300 °С.
- Аналоговая панель управления с простотой замены модулей.
- Инжекторная система образования пара. В отличие от аналогов, позволяет подать малый или большой объем воды в рабочую камеру.
- Подсветка камеры и двойное закаленное стекло позволяют наблюдать за процессом выпекания без риска обжечься.
- Усиленный (цельный) механизм открывания двери.
- Корпус и рабочая камера из нержавеющей стали.
- Модификации 220В и 380В.
- В комплекте четыре перфорированных алюминиевых противня 600х400 мм.
- Простота, надежность, быстрая окупаемость.

Тип печи	конвекционная
Энергоноситель	электричество
Напряжение сети, В	220/380
Мощность, кВт	6,4
Диапазон рабочей температуры, °С	50-300
Количество противней в комплекте, шт	4
Размеры тепловой камеры ШхГхВ, мм	700х450х357
Пароувлажнение	есть
Панель управления	электромеханическая
Габариты ШхГхВ, мм	835х745х581
Расстояние между противнями, мм	80
Количество вентиляторов, шт	2
Тип открывания	откидной
Реверс вентиляторов	есть
Количество уровней, шт	4
Вес, кг	64

Цена - 100000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд