

## Коммерческое предложение

# Печь подовая ярусная Miratek ВК-12G (газовая)

### • Описание

Ярусные электрические и газовые печи Miratek серии ВК –распространенный вид промышленного пекарного оборудования. Универсальность, доступность, качество приготовленных изделий, мобильность – их главные преимущества.

Газовая печь Miratek ВК-12G имеет один ярус в котором свободно помещаются два противня размерами 600х400 мм. У печи независимый верхний и нижний нагревательный элемент (газовый), что дает возможность установки независимой температуры «верхней» и «нижней» зоны рабочей камеры для получения высококачественной выпечки. На ярусе печи установлены по два металлических или каменных основания (которые и называются подами), на которые и закладываются изделия для выпекания.

### • Назначение

Газовые печи Miratek ВК-12G печи 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. Также они подходят для приготовления и разогрева блюд из мяса, птицы, рыбы и овощей.

Данные печи широко применяются в пекарнях, кондитерских цехах, небольших хлебозаводах, кафе, закусочных, ресторанах и любых других предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.

Газовые модели печей экономически целесообразно использовать при больших объемах производства и поточной работе. При отсутствии возможности, либо сложности монтажа газовой линии и вытяжки, при небольших объемах производства, нерегулярном использовании и при других причинах целесообразнее использовать электрические модели печей.



### Базовая комплектация

- Печь с противнями (1 шт. на 1 под), запасные пружины дверного механизма, форсунки для возможности работы с пропаном или баллонным газом.

#### Особенности

- Печь оснащена отдельной регулировкой верхних и нижних нагревателей с автоматическим поддержанием температуры.
- Независимый температурный датчик.
- Двойное закаленное стекло для хорошего обзора.
- Система освещения без выступающих элементов.
- Экономична благодаря высокой теплоемкости.
- Аналоговая панель управления с простотой замены модулей.
- Для удобства использования в производстве на печи установлен таймер с диапазоном 0 – 99 мин.
- Корпус печи выполнен из нержавеющей стали и оцинкованного железа.
- Можно поставить каменный под (заказывается опционально).
- Пароувлажнение (опция). Подача в рабочие камеры именно пара (бойлерная система) а не просто струи воды как на инжекторной модели.
- Система безопасного выключения горения при перебоях с газом с подачей звукового и светового сигнала.
- Газовая система удовлетворяет требованиям газовых служб.
- Простота, надежность, быстрая окупаемость.

|                                                                        |                            |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Тип печи                                                               | ярусная                    |
| Энергоноситель                                                         | газ                        |
| Производительность, кг/час                                             | 9                          |
| Напряжение сети, В                                                     | 220                        |
| Мощность, кВт                                                          | 0,1                        |
| Диапазон рабочей температуры, °C                                       | 20-300                     |
| Время разогрева незагруженной печи до 200°C, мин                       | 15-20                      |
| Количество вмещающихся кассет (с ручками, с 4 формами Л7 в каждой), шт | 3                          |
| Количество ярусов                                                      | 1                          |
| Материал пода                                                          | металл, опционально камень |
| Размер пекарной камеры (1 ярус), мм                                    | 870x677x205                |
| Количество противней в комплекте, шт                                   | 2                          |
| Количество подов на одном ярусе, шт                                    | 2                          |
| Пароувлажнение                                                         | опционально                |
| Панель управления                                                      | электромеханическая        |
| Габариты ШхГхВ, мм                                                     | 1335x950x770               |
| Тип открывания                                                         | откидной                   |
| Размер пекарной камеры, мм                                             | 870x670x200                |
| Максимальный расход природного газа, м3/час                            | 0,55–0,7                   |
| Рабочее давление природного газа, кПа                                  | 2,0–2,2                    |
| Вес, кг                                                                | 108                        |

Цена - 114000.00 руб.

[info@pack-euro.ru](mailto:info@pack-euro.ru)

[621575@mail.ru](mailto:621575@mail.ru)

С уважением, Европактрейд