

Коммерческое предложение

Печь подовая ярусная Miratek ВК-36G (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-36G имеет три независимых между собой яруса, что обеспечивает возможность одновременного приготовления совершенно разной продукции на каждом ярусе. Печь расположена на передвижной несущей раме. Также, каждый ярус печи имеет 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-36G 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	26
Напряжение сети, В	220
Мощность, кВт	0,3
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	9 (на все ярусы)
Количество ярусов	3
Материал пода	металл, опционально камень
Размер пекарной камеры (1 ярус), мм	870x677x205
Количество противней в комплекте, шт	6
Количество подов на одном ярусе, шт	2
Пароувлажнение	опционально
Панель управления	электромеханическая
Габариты ШxГxВ, мм	1335x950x1725
Тип открывания	откидной
Размер пекарной камеры, мм	870x670x200
Максимальный расход природного газа, м3/час	1,7-2,1
Рабочее давление природного газа, кПа	2,0–2,2
Вес, кг	320

Цена - 310000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд