

Коммерческое предложение

Печь подовая ярусная Miratek ВК-24Е (электрическая)

• Описание

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

Электрическая печь Miratek ВК-24Е имеет два независимых между собой яруса, что обеспечивает возможность одновременного приготовления совершенно разной продукции на каждом ярусе. Печь расположена на передвижной несущей раме с отсеком для хранения противней. Также, каждый ярус печи имеет независимый верхний и нижний нагревательный элемент (электрический), 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

Электрические печи Miratek ВК-24Е 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.

Электрические модели этих печей целесообразно использовать, например, при сложности монтажа газовой линии и вытяжки, при небольших объемах производства, нерегулярном использовании и при других причинах. Газовые модели печей экономически целесообразно использовать при больших объемах производства и поточной работе.



Базовая комплектация

- Печь с противнями (1 шт. на 1 под), запасные пружины дверного механизма.

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.
- Простота, надежность, быстрая окупаемость.

Тип печи	ярусная
Энергоноситель	электричество
Производительность, кг/час	17
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	13,2
Диапазон рабочей температуры, °С	20-300
Время разогрева незагруженной печи до 200°С, мин	15-20
Количество вмещающихся кассет (с ручками, с 4 формами Л7 в каждой), шт	6 (на все ярусы)
Количество ярусов	2
Материал пода	металл, опционально камень
Размер пекарной камеры (1 ярус), мм	870x677x205
Количество противней в комплекте, шт	4
Количество подов на одном ярусе, шт	2
Пароувлажнение	опционально
Панель управления	электромеханическая
Габариты ШxГxВ, мм	1260x920x1300
Тип открывания	откидной
Размер пекарной камеры, мм	870x670x200
Вес, кг	149

Цена - 241000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд