



## Печи подовые ярусные (электрические и газовые)

# Miratek BK-39



### НАЗНАЧЕНИЕ

Для выпекания различных хлебобулочных и кондитерских изделий.

Используется при производстве булочек, пиццы, пирогов, блинов, а также при приготовлении мясных и рыбных блюд.



Печи подовые ярусные позволяют выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия в пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях, ресторанах, гостиницах и торговых центрах.

Высокая производительность. Три металлических пода (и три противня) на каждом ярусе. Индивидуальная регулировка параметров каждого яруса печи с его отдельной настройкой верхнего и нижнего ТЭНа. Точность настроенной и фактической температуры. Визуальный контроль процесса выпечки за счет стеклянных окон в дверях пекарных камер и системы освещения.

## ОСОБЕННОСТИ



Точность настроенной и фактической температуры позволяет точно соблюдать технологию приготовления, что обеспечивает получение высококачественной продукции.



Конструкция печи обеспечивает возможность визуального контроля процесса выпечки за счет стеклянных окон в дверях пекарных камер и системы освещения.



Независимая настройка параметров для каждого яруса печи обеспечивает возможность одновременно выпекать продукцию в различных температурных режимах.



Каждый ярус оснащен регулировкой верхних и нижних ТЭНов (горелок).



Надежность и простота эксплуатации.



Презентабельный внешний вид.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ВК-39Е/Г
Тип оборудования	Печь подовая ярусная
Энергоноситель	Электричество/Газ
Производительность, кг/час	39
Количество ярусов, шт	3
Количество подов/противней на ярусе, шт	3
Всего подов/противней в печи, шт	9
Панель управления	Электромеханическая
Размер противней, мм	600x400
Напряжение сети, В	380/220
Мощность (электр./газ), кВт	24/0,4
Масса (электр./газ), кг	248/352
Габаритные размеры (электр.) ШxГxВ, мм	1690x960x1455
Габаритные размеры (газ) ШxГxВ, мм	1780x950x1725

Компания Danler постоянно совершенствует свою продукцию. Поэтому мы сохраняем за собой право изменять спецификации и/или дизайн без предварительного уведомления. На иллюстрациях или схемах могут указываться опциональные варианты продукции.

## ОПЦИИ



Каменный под вместо металлического для более равного распределения тепла. Есть возможность выпекания без использования противней.



Система пароувлажнения выпекаемой продукции для придания изделиям глянцевой поверхности.

