COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 15.11.2026

# Печь хлебопекарная Miratek BK-24G (пароувлажнение)

**Цена с НДС: 279 788 руб.**

Артикул: **408284**

**Есть в наличии**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Китай |
| **Тип подключения** | газ |
| **Тип гастроемкости/противня** | 600x400 мм |
| **Пароувлажнение** | Есть |
| **Количество камер (подов)** | 2 |
| **Количество листов** | 4 |
| **Время разогрева, мин** | 20от 15 до 20 |
| **Мощность, кВт** | 0.2 |
| **Ширина, мм** | 1210 |
| **Глубина, мм** | 980 |
| **Высота, мм** | 1310 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 280 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 308 |

Хлебопекарная печь Miratek BK-24G используется на предприятиях общественного питания, торговли, в пекарнях и кондитерских для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена электромеханической панелью управления и автоматическим поддержанием температурного режима в камере.

**Особенности:**

- Возможность регулировки верхних и нижних ТЭНов (горелок) каждого яруса
- Независимая настройка параметров для каждого яруса предоставляет возможность одновременно выпекать продукцию в различных температурных режимах
- Система пароувлажнения
- Точность настроенной и фактической температуры позволяет точно соблюдать технологию приготовления, что обеспечивает получение высококачественной продукции
- Возможность визуального контроля процесса выпечки за счет стеклянных окон в двери пекарной камеры и системы освещения

**Дополнительные характеристики:**

- Производительность: 17 кг/ч
- Максимальное потребление природного газа: от 1,1 до 1,4 м3/ч
- Рабочее давление природного газа: от 2 до 2,2 кПа

- Напряжение: 380 В
- Длина факела: от 7 до 10 мм
- Диаметр форсунок подачи газа: от 1,7 до 2 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.