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-36E (пароувлажнение)



Цена с НДС: 271 203 руб.

Артикул: **899748**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Китай
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	3
Количество листов	6
Время разогрева, мин	20от 15 до 20
Подключение, В	380
Мощность, кВт	19.8
Ширина, мм	1255
Глубина, мм	865
Высота, мм	1665
Вес (без упаковки), кг	233
Вес (с упаковкой), кг	256.3

Хлебопекарная печь Miratek BK-36 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
- Каменный под (3 яруса) способствует более равномерному распределению тепла
- Возможность визуального контроля процесса выпечки за счет стеклянных окон в двери пекарной камеры и системы освещения

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 26 кг/ч

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