

Печи

ПОДОВЫЕ

Miratek

БК-12Е
БК-12G



По вопросам продаж и поддержки:

Алматы (7273)495-231
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Россия (495)268-04-70

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (7172)727-132

<https://miratek.nt-rt.ru> || mfk@nt-rt.ru

Печи серии ВК используются для приготовления различных хлебобулочных и кондитерских изделий из ржаной, пшеничной муки и других составов. Также они подходят для запекания и разогрева блюд из мяса, птицы, рыбы и овощей.

Используются при производстве формового хлеба, батонов, багетов, булочек, сдобы, пирогов, печенья, лепешек, блинов

и т.п.
Данные печи широко применяются в пекарнях, кондитерских цехах, небольших хлебозаводах, кафе, закусочных, ресторанах и любых других предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.

Характеристика	Miratek BK-12E	Miratek BK-12G
Тип печи	подовая, ярусная	подовая, ярусная
Энергоноситель	электричество	газ
Тип открывания	откидной	откидной
Количество независимых ярусов (пекарных камер)	1	1
Температура, °С	20-300	20-300
Время разогрева незагруженной печи до 200 °С, мин	15-20	15-20
Производительность, кг/час	9	9
Панель управления	электромеханическая	электромеханическая
Пароувлажнение	опционально	опционально
Тип пароувлажнения	бойлерный, парогенератором	бойлерный, парогенератором (при пароувлажнении)
Насыщенный пар	да (при пароувлажнении)	да (при пароувлажнении)
Размер пекарной камеры, мм	870x677x205	870x677x205
Количество загружаемых противней, шт	2 (600x400 мм)	2 (600x400 мм)
Количество подов на одном ярусе, шт	2	2
Количество уровней в рабочей камеры, шт	1	1
Количество вмещающихся кассет (с ручками, с 4 формами Л7 в каждой), шт	3	3
Количество вмещающихся кассет (без ручек, с 4 формами Л7 в каждой), шт	4	4
Количество вмещающихся одиночных форм Л7, шт	21	21
Материал корпуса	нержавеющая и оцинкованная сталь	нержавеющая и оцинкованная сталь
Материал пекарной камеры	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Материал пода	углеродистая сталь, опционально камень	углеродистая сталь, опционально камень
Рабочее давление природного газа, кПа		2,0–2,2
Примерный расход природного газа, м ³ /ч		0,55–0,7
Количество противней в комплекте (600x400 мм), шт	2	2
Габариты ШxГxВ, мм	1260x920x566	1335x950x770
Напряжение сети, В	220/380	220
Мощность, кВт	6,6	0,1
Вес, кг	65	108

По вопросам продаж и поддержки:

Алматы (7273)495-231
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46

Россия (495)268-04-70

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Киргизия (996)312-96-26-47

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Казахстан (7172)727-132

<https://miratek.nt-rt.ru> || mfk@nt-rt.ru