

# Печи подовые

## Miratek

БК-39Е  
БК-39Г



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](mailto: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-39E	Miratek BK-39G
Тип печи	подовая, ярусная	подовая, ярусная
Энергоноситель	электричество	газ
Тип открывания	откидной	откидной
Количество независимых ярусов (пекарных камер)	3	3
Температура, °С	20-300	20-300
Время разогрева незагруженной печи до 200 °С, мин	15-20	15-20
Производительность, кг/час	39	39
Панель управления	электромеханическая	электромеханическая
Пароувлажнение	опционально	опционально
Тип пароувлажнения	бойлерный, парогенератором	бойлерный, парогенератором
Насыщенный пар	да (при пароувлажнении)	да (при пароувлажнении)
Размер пекарной камеры, мм	1300x670x217	1300x630x217
Количество загружаемых противней, шт	9 (600x400 мм)	9 (600x400 мм)
Количество подов на одном ярусе, шт	3	3
Количество уровней в рабочей камере, шт	1	1
Количество вмещающихся кассет (с ручками, с 4 формами Л7 в каждой), шт	15 (на все ярусы)	15 (на все ярусы)
Количество вмещающихся кассет (без ручек, с 4 формами Л7 в каждой), шт	21 (на все ярусы)	21 (на все ярусы)
Количество вмещающихся одиночных форм Л7, шт	96 (на все ярусы)	96 (на все ярусы)
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, м3/ч		1,7-2,1
Количество противней в комплекте (600x400 мм), шт	9	9
Габариты ШxГxВ, мм	1690x960x1455	1780x950x1725
Напряжение сети, В	380	220
Мощность, кВт	24	0,4
Вес, кг	248	352

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](mailto:mfk@nt-rt.ru)