

## Коммерческое предложение от 15.06.2025

Наименование товара: Печь конвекционная Miratek BML-4E

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech\\_konveksionnaya\\_miratek\\_bml\\_4e](https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech_konveksionnaya_miratek_bml_4e)



### Описание

Конвекционная печь **Miratek BML-4** предназначена для высококачественной выпечки изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста, таких как формовые хлеба, батоны и багеты, пироги, булочки с разнообразной начинкой, слойки и другие хлебобулочные и кондитерские изделия, а также для разогрева блюд из мяса, рыбы и птицы на предприятиях общественного питания, торговли, в пекарнях и кондитерских. Корпус и пекарная камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304, дверца имеет вставку из двойного закаленного стекла.

В комплект поставки входят 4 алюминиевых перфорированных противня.

### Особенности:

- Промышленный формат - подразумевает частое использование
- Высокая теплоемкость - тяжелая и габаритная печь
- Высокая мощность печи и автоматическая система принудительной реверсивной циркуляции воздуха обеспечивают производительное и равномерное выпекание
- Реверс потока воздуха радиальными крыльчатками
- Быстрый прогрев камеры благодаря высокой мощности печи, нагревательных элементов и

интенсивности воздушного потока

- Инжекторная система парообразования с кнопочным запуском повышает качество и привлекательность продукции - изделия получаются с привлекательной хрустящей корочкой, глянцевые и объемные
- Струя воды поступает на крыльчатку, разбивается и попадает на нагретые ТЭНы, превращаясь в пар
- Широкий температурный диапазон работы обеспечивает производительность и универсальность применения печи
- Электромеханическая панель управления:
  - Режим вкл./выкл. с таймером и без
  - Кнопка подачи пара
  - Установка температуры (от 50 до 300 °С)
  - Установка времени работы (от 0 до 60 минут)
  - Звуковой сигнал выключения
  - Световые индикаторы
- Система безопасности, отключающая привод вентиляторов при открытии двери
- Система освещения рабочей камеры в защитном корпусе из нержавеющей стали для предотвращения попадания влаги при пароувлажнении на элементы из жаростойкого стекла
- Откидная дверь со вставкой из двойного закаленного стекла, которое не дает обжечься
- Надежный механизм открывания двери
- Качественный жаростойкий уплотнитель между дверью и корпусом печи
- Резиновые опорные ножки для устойчивого положения печи
- Простота эксплуатации и обслуживания благодаря модульным элементам, которые при необходимости можно легко приобрести и заменить

#### **Дополнительные характеристики:**

- Количество вентиляторов: 2
- Диапазон работы таймера: от 0 до 60 мин.
- Давление подводимой воды: от 0,05 до 0,2 МПа
- Присоединение воды: 1"
- Диаметр крыльчаток: 180 мм
- Длина подходящего противня: от 550 до 620 мм
- Размеры рабочей камеры: 700x450x357 мм

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- Напряжение 200 или 380 В

#### **Характеристики**

Подключение	220 В, 380 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	80 мм

Противень	600x400 мм
Управление	электромеханическое
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Таймер	Да
Мощность	6.4 кВт
Ширина	835 мм
Глубина	745 мм
Высота	581 мм
Вес (без упаковки)	70 кг
Страна производства	Китай

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.