



Печь конвекционная (электрическая)

Miratek BML-4



НАЗНАЧЕНИЕ

Для высококачественного выпекания изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста: батонов, булочек, хлеба, замороженных полуфабрикатов, слоеных и кондитерских изделий и других видов продукции.



Данная конвекционная печь позволяет выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия в малых и средних пекарнях, кондитерских цехах, ресторанах и на других предприятиях общественного питания.

Быстрое и равномерное выпекание продукции. Высокая производительность. Максимальный размер противня: 400 x 600 мм. Парувлажнение. Автоматическая система принудительной реверсивной циркуляции воздуха. Экономный расход электроэнергии. Материал корпуса печи – нержавеющая сталь.

ОСОБЕННОСТИ



Быстрое и равномерное выпекание продукции обеспечивается автоматической системой принудительной реверсивной циркуляции воздуха благодаря вентиляторам с радиальной крыльчаткой.



Качественная инжекторная система парообразования для точного соблюдения требований технологического процесса. Продукция получается не пересушенной, с привлекательной хрустящей корочкой.



Высокая степень тепловой изоляции печи для снижения её тепловых потерь.



Резиновые опорные ножки для устойчивого положения машины.



Высокая производительность, благодаря большому расстоянию между противнями (80 мм).



Система безопасности, отключающая привод вентиляторов при открытии двери.



Корпус и пекарная камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304 для повышения износостойкости и предотвращения коррозии.



Подсветка камеры и двойное закаленное стекло позволяют наблюдать за процессом приготовления.



Качественный жаростойкий уплотнитель между дверью и корпусом печи.



Надежный механизм открывания двери.



Электромеханическая панель управления для простоты и надежности эксплуатации.



Высокая мощность (6,4 кВт) и максимальная температура (300 °C) для высокой производительности.



Диапазон работы таймера печи: 0-60 минут.



Приспособляемость оборудования к различному питающему напряжению, благодаря возможности выбора модификации машины на 220 В и 380 В.



Оповестительные световые индикаторы.



В комплекте поставки 4 перфорированных противня.



Система освещения рабочей камеры убрана вовнутрь.



Надежность и простота в эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Модель/Значение
	BML-4 (электрическая)
Тип печи	конвекционная
Энергоноситель	электричество
Панель управления	электромеханическая
Диапазон рабочей температуры, °C	40-300
Размер противня, мм	400x600
Количество противней в комплекте, шт	4
Пароувлажнение	есть
Количество вентиляторов, шт	2
Реверс вентиляторов	есть
Напряжение сети, В	220/380
Мощность, кВт	6,4
Вес, кг	70
Габариты ШxГxВ, мм	835x745x581

Компания Danler постоянно совершенствует свою продукцию. Поэтому мы сохраняем за собой право изменять спецификации и/или дизайн без предварительного уведомления. На иллюстрациях или схемах могут указываться опциональные варианты продукции.

ОПЦИИ



Напряжение
На выбор 220 В или 380 В.



115230, Россия, г. Москва,
Каширское ш., д. 3, корп. 2, стр. 4, офис B500
Тел.: 8 800 555-18-52
E-mail: info@dnlr.ru