

## Коммерческое предложение от 23.04.2025

Наименование товара: Печь подовая циклотермическая Porlanmaz Bakery Machinery PMKF 100 дизельная

Ссылка на товар:

[https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-zharochnye/pech\\_podovaya\\_tsiklotermicheskaya\\_porlanmaz\\_bakery\\_machinery\\_pmkf\\_100\\_dizelnaya](https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-zharochnye/pech_podovaya_tsiklotermicheskaya_porlanmaz_bakery_machinery_pmkf_100_dizelnaya)



### Описание

Циклотермическая подовая печь **Porlanmaz Bakery Machinery PMKF 100** используется на предприятиях пищевой промышленности и в пекарнях для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена дверцами, новейшей системой циркуляции тепла и теплостойким каменным подом. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

### **Особенности:**

- Источник энергии: дизель
- Равномерное распределение тепла между ярусами
- Парогенераторы на каждом ярусе
- Возможность выпечки нескольких видов изделий в каждой камере
- Система высокой теплоизоляции предотвращает потерю тепла и экономит энергию

### **Дополнительные характеристики:**

- Производительность: 3500 шт./8 ч
- Площадь выпечки: 10 м<sup>2</sup>
- Средний расход дизеля: 9,5 л/ч
- Тепловая производительность: 67000 ккал/ч
- Размер поддона: 580x2400 мм
- Вместимость емкостей:
  - Поддоны: 8 шт.
  - Противни: 40 шт.

## Характеристики

Количество камер (подов)	4
Вместимость (емкостей)	40
Количество уровней в одной камере	1
Парогенератор	Да
Размеры камеры	1230x2060x185 мм
Формат емкостей	противни 600x400 мм
Температурный режим	300 °С
Мощность	3.6 кВт
Ширина	1900 мм
Глубина	3700 мм
Высота	2250 мм
Вес (без упаковки)	3500 кг
Страна производства	Турция

---

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.