

# Коммерческое предложение от 19.10.2025

## Камера окончательной расстойки POLAIR CR2.6080.T2S

## Цена с НДС: 0 руб.

**Артикул: 135286** 



#### Гарантия 12 мес. Страна-производитель Россия Тип гастроемкости/противня от 600х400 мм до 800х600 мм **Управление** независимое управление Подключение, В 380 4 Мощность, кВт 1960 Ширина, мм Глубина, мм 1060 Высота, мм 1850 Вес (без упаковки), кг 451 Вес (с упаковкой), кг 600

Камера <u>POLAIR CR2.6080.T2S</u> используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для окончательной расстойки тестовых заготовок перед выпечкой с температурой выше 35 °C. Модель оснащена электронной панелью управления, модулем для регулировки температуры и влажности, воздуховодом, стеклянным модулем и распашными дверьми. Материал корпуса - оцинкованная сталь, материал рабочей камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

#### Технические характеристики:

- Температурный режим: от 35 до 45 °C
- Толщина теплоизоляции: 80 мм
- Вместимость: 2 тележки 600х800 мм / 4 тележки 400х600 мм
- Количество дверных проемов: 2
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Размер светового проема: 1500х1850 мм
- Внутренние размеры: 1500х1200 мм
- Модульная конструкция, состоящая из сэндвич-панелей
- Многофункциональная контрольная панель для визуализации технологического процесса расстойки
- Климатический модуль для создания в камере нужной температуры и влажности
- Специально установленная панель-воздуховод для равномерного распределения воздушного потока
- Равномерное увлажнение и терморегулирование по всему объему камеры
- Опционально доступна для заказа панель из нержавеющей стали с обеих сторон

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день. Цены указаны с учетом НДС.