

Коммерческое предложение от 17.01.2026**Камера окончательной расстойки POLAIR CR2.6080.T2S****Цена с НДС: 0 руб.****Артикул: 135286****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип гастроемкости/противня	от 600x400 мм до 800x600 мм
Управление	независимое управление
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4
Ширина, мм	1960
Глубина, мм	1060
Высота, мм	1850
Вес (без упаковки), кг	451
Вес (с упаковкой), кг	600

Камера [POLAIR CR2.6080.T2S](#) 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 600x800 мм / 4 тележки 400x600 мм
- Количество дверных проемов: 2
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Размер светового проема: 1500x1850 мм
- Внутренние размеры: 1500x1200 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.