COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 27.11.2026

Камера окончательной расстойки POLAIR CR2.6080.T4S

Артикул: **116149**



Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм, 800x600 мм
Управление	независимое управление
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4
Ширина, мм	1960
Глубина, мм	1660
Высота, мм	1850
Вес (без упаковки), кг	480
Вес (с упаковкой), кг	630

Камера POLAIR CR2.6080.T4S используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для окончательной расстойки тестовых заготовок перед выпечкой с температурой выше 35 °С. 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 °С
- Толщина теплоизоляции: 80 мм
- Вместимость: 4 тележки 600x800 мм / 8 тележек 400x600 мм
- Количество дверных проемов: 2
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Размер светового проема: 1500x1850 мм
- Внутренние размеры: 1800x1500 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.