

**Коммерческое предложение от 21.01.2026****Камера окончательной расстойки POLAIR CR2.6080.T2****Артикул: 844314****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Россия
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	от 600x400 мм до 800x600 мм
<b>Управление</b>	независимое управление
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	4
<b>Ширина, мм</b>	1660
<b>Глубина, мм</b>	1360
<b>Высота, мм</b>	1850
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	420
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	570

Камера [POLAIR CR2.6080.T2](#) 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: 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.