

## Коммерческое предложение от 20.04.2026

### Камера окончательной расстойки POLAIR CR2.6080.T6

Артикул: **728252**

#### 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	6
Ширина, мм	1660
Глубина, мм	2860
Высота, мм	1850

Камера [POLAIR CR2.6080.T6](#) 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, воздухопроводом, 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: 6 тележек 600x800 мм / 12 тележек 400x600 мм
- Количество дверных проемов: 2
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Размер светового проема: 1500x1850 мм
- Внутренние размеры: 1500x2700 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.