

## Коммерческое предложение от 02.11.2025

## Камера отложенной расстойки POLAIR CRP2.6080.T2S

Артикул: 666223



## Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип гастроемкости/противня	от 600х400 мм до 800х600 мм
Управление	независимое управление
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.7
Ширина, мм	1960
Глубина, мм	1060
Высота, мм	1850
Вес (без упаковки), кг	451
Вес (с упаковкой), кг	600

Камера POLAIR CRP2.6080.T2S используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для отложенной расстойки тестовых заготовок перед выпеканием. Вазы замедления ферментации происходят при понижении температуры до -5 °C, а затем расстойкой перед выпеканием при температуре до 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 -5 до 35 °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: 1500x1850 мм
- Внутренние размеры: 1800х900 мм
- Модульная конструкция, состоящая из сэндвич-панелей
- Многофункциональная контрольная Touch Screen панель для визуализации отдельных процессов в виде диаграммы
- Доступный контроль за всем технологическим процессом расстойки
- Медленно циркулирующий воздушный поток
- Равномерное увлажнение и терморегулирование по всему объему камеры
- Встроенный компактный ультразвуковой увлажнитель, позволяющий поддерживать влажность в камере, но

препятствующий оседанию влаги на продукте

- Специально установленная панель для равномерного распределения воздушного потока, предотвращающая попадание струи воздуха на заготовки
- Хладагент: R404A

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