

Коммерческое предложение от 14.01.2026

Камера отложенной расстойки POLAIR CRP2.6080.T4S

Артикул: **733455**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип гастроемкости/противня	800x600 мм
Управление	независимое управление
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.8
Ширина, мм	1960
Глубина, мм	1660
Высота, мм	1850
Вес (без упаковки), кг	480
Вес (с упаковкой), кг	630

Камера [POLAIR CRP2.6080.T4S](#) 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 °С, а затем расстойкой перед выпеканием при температуре до 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 -5 до 35 °С
- Толщина теплоизоляции: 80 мм
- Вместимость: 4 тележки 600x800 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 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.