

## Коммерческое предложение от 11.07.2025

### Камера отложенной расстойки POLAIR CRP2.6080.T6

**Цена с НДС: 1 093 734 руб.**

Артикул: **332244**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип гастроемкости/противня	800x600 мм
Управление	независимое управление
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.5
Ширина, мм	1660
Глубина, мм	2860
Высота, мм	1850

Камера [POLAIR CRP2.6080.T6](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для отложенной расстойки тестовых заготовок перед выпеканием. Вазы замедления ферментации происходят при понижении температуры до  $-5^{\circ}\text{C}$ , а затем расстойкой перед выпеканием при температуре до  $35^{\circ}\text{C}$ . 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  $35^{\circ}\text{C}$
- Толщина теплоизоляции: 80 мм
- Вместимость: 6 тележек 600x800 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 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.