

Коммерческое предложение от 17.11.2025

Камера отложенной расстойки POLAIR CRP2.6080.T6S

Артикул: 889575



Гарантия 12 мес. Страна-производитель Россия Тип гастроемкости/противня 800х600 мм Управление независимое управление Подключение, В 380 Мощность, кВт 3.5

1960

 Глубина, мм
 2260

 Высота, мм
 1850

Камера <u>POLAIR CRP2.6080.T6S</u> 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: 6 тележек 600х800 мм
- Количество дверных проемов: 2
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Размер светового проема: 1500x1850 мм
- Внутренние размеры: 1800х2100 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.