

Коммерческое предложение от 03.02.2026**Камера окончательной расстойки POLAIR CR1.6080.T1****Цена с НДС: 339 150 руб.****Артикул: 160610****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	3.5
Ширина, мм	1060
Глубина, мм	1360
Высота, мм	1850
Вес (без упаковки), кг	350
Вес (с упаковкой), кг	500

Камера [POLAIR CR1.6080.T1](#) 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: 1 тележка 600x800 мм / 2 тележки 400x600 мм
- Количество дверных проемов: 1
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Размер светового проема: 800x1850 мм
- Внутренние размеры: 900x1200 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.