

## Коммерческое предложение от 04.11.2025

## 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 600х400 мм до 800х600 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 °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 35 до 45 °C
- Толщина теплоизоляции: 80 мм
- Вместимость: 1 тележка 600х800 мм / 2 тележки 400х600 мм
- Количество дверных проемов: 1
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Размер светового проема: 800х1850 мм
- Внутренние размеры: 900х1200 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.