

Коммерческое предложение от 17.10.2025

Камера отложенной расстойки POLAIR CRP1.6080.T2

Цена с НДС: 512 148 руб.

Артикул: 389940



Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип гастроемкости/противня	от 800х600 мм до 600х400 мм
Управление	независимое управление
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.7
Ширина, мм	1660
Глубина, мм	1360
Высота, мм	1850
Вес (без упаковки), кг	407
Вес (с упаковкой), кг	550

Камера POLAIR CRP1.6080.Т2 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: 2 тележки 600х800 мм / 4 тележки 400х600 мм
- Количество дверных проемов: 1
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Размер светового проема: 1500х1850 мм
- Внутренние размеры: 1500х1200 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.