

Коммерческое предложение от 21.10.2025

Под заказ

Камера отложенной расстойки POLAIR CRP2.6080.T4 inox

Цена с НДС: 839 046 руб.

Артикул: 114452



Гарантия12 мес.Страна-производительРоссияТип гастроемкости/противняот 800х600 мм до 600х400 ммУправлениенезависимое управлениеПодключение, В380Мощность, кВт2.8Ширина, мм2560

2160

2300

610

750

Камера POLAIR CRP2.6080.T4 inox 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 управлением Touch Screen 5, модулем для регулировки температуры и влажности, воздуховодом, стеклянным модулем и распашными дверьми. Материал корпуса и рабочей камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

Вес (без упаковки), кг

Вес (с упаковкой), кг

Технические характеристики:

- Диапазон рабочих температур, °C: от -5 до +35
- Вместимость: тележка 600х800 мм 4 шт; тележка 400х600 мм 8 шт
- Габаритные размеры внутреннего блока, мм: 1500х1800
- Хладагент: R404A
- Кол-во дверных проемов: 2
- Потребляемая мощность, Вт, не более: 2.8
- Световой проем, мм: 1500x1850
- Регулировка уровня влажности (диапазон), %: 65-90
- Система электропитания, В/Гц: 3N/400B/50 Гц
- Модульная конструкция, состоящая из сэндвич-панелей
- 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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день. Цены указаны с учетом НДС.