

Коммерческое предложение от 19.04.2026

Камера отложенной расстойки POLAIR CRP2.6080.T2 inox

Цена с НДС: 605 535 руб.

Артикул: **170783**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип гастроемкости/противня	от 800x600 мм до 600x400 мм
Управление	независимое управление
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.7
Ширина, мм	2560
Глубина, мм	1160
Высота, мм	2300
Вес (без упаковки), кг	560
Вес (с упаковкой), кг	700

Камера [POLAIR CRP2.6080.T2 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 °С, а затем расстойкой перед выпеканием при температуре до 35 °С. 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.

Технические характеристики:

- Диапазон рабочих температур, °С: от -5 до +35
- Вместимость: тележка 600x800 мм - 2 шт; тележка 400x600 мм - 4 шт
- Габаритные размеры внутреннего блока, мм: 1500x1850
- Хладагент: R404A
- Кол-во дверных проемов: 2
- Потребляемая мощность, Вт, не более: 1.7
- Регулировка уровня влажности (диапазон), %: 65-90
- Система электропитания, В/Гц: 3N/400В/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.