

**Коммерческое предложение от 28.01.2026****Камера отложенной расстойки POLAIR CRP1.6080.T2 inox****Цена с НДС: 580 811 руб.****Артикул: 441400****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Россия
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	от 800x600 мм до 600x400 мм
<b>Управление</b>	независимое управление
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	1.7
<b>Ширина, мм</b>	1160
<b>Глубина, мм</b>	960
<b>Высота, мм</b>	2300
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	350
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	500

Камера [POLAIR CRP1.6080.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 °C, а затем расстойкой перед выпеканием при температуре до 35 °C. Модель оснащена Touch Screen 5` управлением, модулем для регулировки температуры и влажности, воздуховодом, стеклянным модулем и распашными дверьми. Материал корпуса и рабочей камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

**Технические характеристики:**

- Температурный режим: от -5 до 35 °C
- Толщина теплоизоляции: 80 мм
- Вместимость: 2 тележки 600x800 мм / 4 тележки 400x600 мм
- Количество дверных проемов: 1
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Световой проем: 800x1850 мм
- 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
- Хладагент: R404A

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.