

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

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип гастроремкости/противня	от 800х600 мм до 600х400 мм
Управление	независимое управление
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.7
Ширина, мм	1160
Глубина, мм	960
Высота, мм	2300
Вес (без упаковки), кг	350
Вес (с упаковкой), кг	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 °С, а затем расстойкой перед выпеканием при температуре до 35 °С. 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 °С
- Толщина теплоизоляции: 80 мм
- Вместимость: 2 тележки 600х800 мм / 4 тележки 400х600 мм
- Количество дверных проемов: 1
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Световой проем: 800х1850 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.