

Коммерческое предложение от 29.10.2025

Камера отложенной расстойки POLAIR CRP1.6080.T1 inox

Цена с НДС: 453 008 руб.

Артикул: 439498



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	1.2
Ширина, мм	1360
Глубина, мм	1160
Высота, мм	2300
Вес (без упаковки), кг	450
Вес (с упаковкой), кг	650

Камера <u>POLAIR CRP1.6080.T1 inox</u> 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: 1 тележка 600х800 мм / 2 тележки 400х600 мм
- Количество дверных проемов: 1
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Световой проем: 800х1850 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.