

Коммерческое предложение от 08.11.2025

Камера отложенной расстойки POLAIR CRP2.6080.T3 inox

Цена с НДС: 621 816 руб.

Артикул: 760006



Гарантия 12 мес. Страна-производитель Россия Тип гастроемкости/противня 800х600 мм **Управление** независимое управление Подключение, В 380 5.5 Мощность, кВт 2560 Ширина, мм Глубина, мм 1160 Высота, мм 2300 Вес (без упаковки), кг 560

700

Камера POLAIR CRP2.6080.T3 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 (с упаковкой), кг

Технические характеристики:

- Диапазон рабочих температур, °C: от -5 до +35
- Вместимость: тележка 600х800 мм 3 шт
- Габаритные размеры внутреннего блока, мм: 1000х2400
- Хладагент: R404A
- Кол-во дверных проемов: 2
- 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.