COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 28.11.2026

Камера отложенной расстойки POLAIR CRP2.6080.T3 inox

Цена с НДС: 688 914 руб.

Артикул: **760006**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип гастроемкости/противня	800x600 мм
Управление	независимое управление
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.5
Ширина, мм	2560
Глубина, мм	1160
Высота, мм	2300
Вес (без упаковки), кг	560
Вес (с упаковкой), кг	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 °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 - 3 шт
- Габаритные размеры внутреннего блока, мм: 1000x2400
- Хладагент: R404A
- Кол-во дверных проемов: 2
- 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.