

Коммерческое предложение от 06.07.2025

Камера отложенной расстойки POLAIR CRP2.6080.T3

Цена с НДС: 564 035 руб.

Артикул: **109956**

Уточняйте



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](#) 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, не 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.