

Коммерческое предложение от 11.05.2026

Камера окончательной расстойки POLAIR CR2.6080.T2 inox

Цена с НДС: 419 723 руб.

Артикул: **766356**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип гастроемкости/противня	от 600x400 мм до 800x600 мм
Управление	Независимое управление
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.25
Ширина, мм	1160
Глубина, мм	2560
Высота, мм	2220
Вес (без упаковки), кг	490
Вес (с упаковкой), кг	640

Камера [POLAIR CR2.6080.T2 inox](#) серии CR используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для окончательной расстойки тестовых заготовок перед выпечкой с температурой выше 35 °С. Модель оснащена электронной панелью управления, модулем для регулировки температуры и влажности, воздухоподом, стеклянным модулем и распашными дверьми. Материал корпуса и рабочей камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 35 до 45 °С
- Количество дверных проемов: 2
- Вместимость: 2 тележки 600x800 мм / 4 тележки 400x600 мм
- Расход электроэнергии за 8 часов: 3,3 кВт/ч
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Толщина теплоизоляции: 80 мм
- Размер светового проема: 900x1930 мм
- Внутренние размеры камеры: 2335x1000x1920 мм
- Многофункциональная контрольная панель для визуализации технологического процесса расстойки
- Климатический модуль с встроенным компактным ультразвуковым увлажнителем
- Специальные флеш-панели, установленные по одной из внутренних сторон камеры
- Встроенные вентиляторы
- Равномерное распределение воздушного потока
- Модульная конструкция, состоящая из сэндвич-панелей
- Все модели камер серии CR выполняются без пола

Опционально доступно к заказу:

- Наружная поверхность камеры из оцинкованной окрашенной стали
- Проходная туннельного типа с 2 дверьми по противоположным сторонам

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.