COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 28.11.2026

Камера окончательной расстойки POLAIR CR2.6080.T4 inox

Цена с НДС: 631 793 руб.

Артикул: **301149**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм, 800x600 мм
Управление	Независимое управление
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5
Ширина, мм	2560
Глубина, мм	2160
Высота, мм	2220
Вес (без упаковки), кг	610
Вес (с упаковкой), кг	750

Камера POLAIR CR2.6080.T4 inox серии CR используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для окончательной расстойки тестовых заготовок перед выпечкой с температурой выше 35 °C. Модель оснащена электронной панелью управления, 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 35 до 45 °C
- Количество дверных проемов: 2
- Вместимость: 4 тележки 600x800 мм
- Расход электроэнергии за 8 часов: 4,5 кВт/ч
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Толщина теплоизоляции: 80 мм
- Размер светового проема: 900x1930 мм
- Внутренние размеры камеры: 2335x2000x1920 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.