

Коммерческое предложение от 11.05.2026

Камера отложенной расстойки POLAIR CRP1.6080.T1 inox (без пола)

Цена с НДС: 520 477 руб.

Артикул: **429671**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип гастроремкости/противня	от 800x600 мм до 600x400 мм
Управление	Независимое управление
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.2
Ширина, мм	1160
Глубина, мм	1360
Высота, мм	2300
Вес (без упаковки), кг	278
Вес (с упаковкой), кг	430

Камера [POLAIR CRP1.6080.T1](#) 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 электронной панелью управления, модулем для регулировки температуры и влажности, воздуховодом, стеклянным модулем и распашными дверьми. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Камера без пола
- Температурный режим: от -5 до 35 °С
- Толщина теплоизоляции: 80 мм
- Вместимость: 1 тележка 600x800 мм / 2 тележки 400x600 мм
- Количество дверных проемов: 1
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Модульная конструкция, состоящая из сэндвич-панелей
- Многофункциональная контрольная Touch Screen панель для визуализации отдельных процессов в виде диаграммы
- 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
- Хладагент: R404A

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

Цены указаны с учетом НДС.