COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Камера окончательной расстойки POLAIR CR1.6080.T2 inox

Цена с НДС: 389 394 руб.

Артикул: **916339**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм, 800x600 мм
Управление	Независимое управление
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.3
Ширина, мм	1160
Глубина, мм	1960
Высота, мм	2220
Вес (без упаковки), кг	450
Вес (с упаковкой), кг	600

Камера POLAIR CR1.6080.T2 inox серии CR используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для окончательной расстойки тестовых заготовок перед выпечкой с температурой выше 30 °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: 1
- Вместимость: 2 тележки 600x800 мм / 4 тележки 400x600 мм
- Расход электроэнергии за 8 часов: 2,9 кВт/ч
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Толщина теплоизоляции: 80 мм
- Размер светового проема: 900x1930 мм
- Внутренние размеры камеры: 1735x1000x1920 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:

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.