

Коммерческое предложение от 11.05.2026

Камера окончательной расстойки POLAIR CR1.6080.T2 inox

Цена с НДС: 380 232 руб.

Артикул: **916339**

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	3.3
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 °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: 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.