

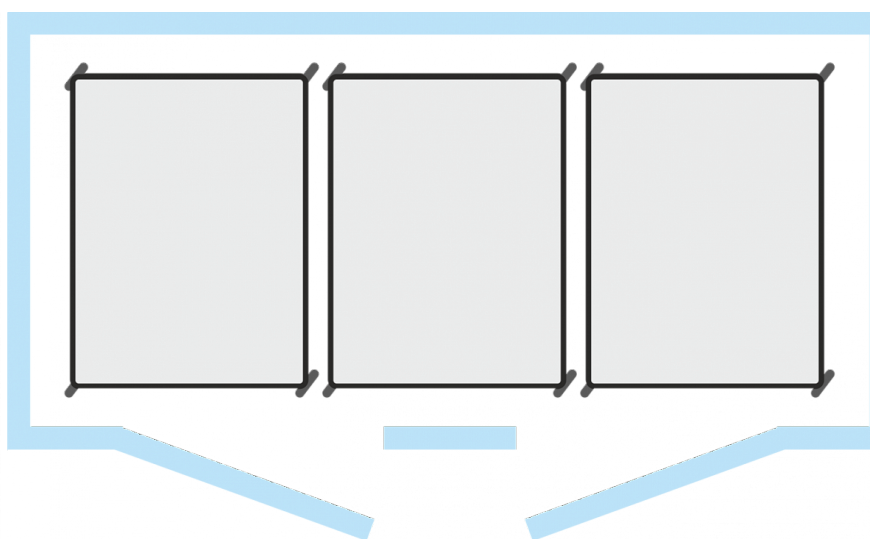
ПРОЕКТ:	
МОДЕЛЬ:	CRP2.6080.T3 inox(с холодильным агрегатом)
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	24.04.2023



CRP2.6080.T3 inox(с холодильным агрегатом)

Рекомендованная розничная цена: 635 600 руб

Камеры отложенной расстойки серии CRP – модульная конструкция, состоящая из сэндвич-панелей с толщиной теплоизоляции 80 мм. Камеры работают в температурном режиме от -5 до +35 С. В этих камерах предусмотрено замедление ферментации при охлаждении, хранение в охлажденном виде, пробуждение и начало ферментации, расстойка перед выпечкой. В стандартном исполнении, наружные обшивки панелей камеры выполнены из оцинкованной окрашенной стали и нержавеющей стали внутри. По запросу возможно исполнение из нержавеющей стали с обеих сторон. Специально установленная панель в камере для равномерного распределения воздушного потока предотвращает попадание струи воздуха прямо на тестовые заготовки. Медленно циркулирующий воздушный поток обеспечивает равномерное увлажнение и терморегулирование по всему объему камеры. Многофункциональная контрольная панель с сенсорным экраном, как и у шкафов BAKERY POLAIR, позволяет визуализировать отдельные процессы в виде диаграммы и обеспечивает понятный визуальный контроль за всем технологическим процессом расстойки. Различные модели расстойных камер в зависимости от ее размеров и дверного блока предназначены для размещения тележек 600*800 от 1 до 6 штук.



Технические характеристики

Корпус:

Нержавеющая сталь

Кол-во дверных проемов:	2
Диапазон рабочих температур, °С:	от -5 до +35
Система электропитания, В/Гц:	3N/400В/50 Гц
Хладагент:	R404A
Максимальное электропотребление, кВт/сутки:	84
Световой проем, мм:	900x1930
Максимальная потребляемая мощность, кВт:	5,5
Регулировка уровня влажности (диапазон), % :	65-90
Вместимость:	Тележка 600x800 мм - 3 шт.;

Логистическая информация

Габаритные размеры, мм:	2560x1160x2300(без климатического узла)
Габаритные размеры, внутренние, мм:	1000x2400

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, принципиально не влияющие на эксплуатационные свойства оборудования, без предварительного уведомления.