

## Коммерческое предложение от 15.01.2025

### Камера отложенной расстойки POLAIR CRP1.6080.T2

**Цена с НДС: 410 550 руб.**

Артикул: **389940**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип габаритности/противня	от 800x600 мм до 600x400 мм
Управление	независимое управление
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.7
Ширина, мм	1660
Глубина, мм	1360
Высота, мм	1850

Камера [POLAIR CRP1.6080.T2](#) 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 - оцинкованная сталь, материал рабочей камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

#### Технические характеристики:

- Температурный режим: от -5 до 35 °С
- Толщина теплоизоляции: 80 мм
- Вместимость: 2 тележки 600x800 мм / 4 тележки 400x600 мм
- Количество дверных проемов: 1
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Размер светового проема: 1500x1850 мм
- Внутренние размеры: 1500x1200 мм
- 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.