

Коммерческое предложение от 13.03.2025

Камера отложенной расстойки POLAIR CRP2.6080.T6 inox

Цена с НДС: 1 177 170 руб.

Артикул: **775425**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип гастроемкости/противня	от 800x600 мм до 600x400 мм
Управление	независимое управление
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.5
Ширина, мм	3660
Глубина, мм	2560
Высота, мм	2300

Камера [POLAIR CRP2.6080.T6 inox](#) 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 управлением Touch Screen 5, модулем для регулировки температуры и влажности, воздуховодом, стеклянным модулем и распашными дверьми. Материал корпуса и рабочей камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Диапазон рабочих температур, °С: от -5 до +35
- Вместимость: тележка 600x800 мм - 6 шт; тележка 400x600 мм - 12 шт
- Габаритные размеры внешнего блока, мм: 1660x2860
- Габаритные размеры внутреннего блока, мм: 1500x2700
- Хладагент: R404A
- Кол-во дверных проемов: 2
- Потребляемая мощность, Вт, не более: 3,5
- Световой проем, мм: 1500x1850

- Регулировка уровня влажности (диапазон), %: 65-90
- Система электропитания, В/Гц: 3N/400В/50 Гц
- Модульная конструкция, состоящая из сэндвич-панелей
- 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

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

Цены указаны с учетом НДС.