

Коммерческое предложение от 15.01.2025

Камера отложенной расстойки POLAIR CRP1.6080.T2 inox

Цена с НДС: 585 081 руб.

Артикул: **441400**

Под заказ



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	1160
Глубина, мм	960
Высота, мм	2300

Камера [POLAIR CRP1.6080.T2 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°C , а затем расстойкой перед выпеканием при температуре до 35°C . Модель оснащена Touch Screen 5" управлением, 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 -5 до 35°C
- Толщина теплоизоляции: 80 мм
- Вместимость: 2 тележки 600x800 мм / 4 тележки 400x600 мм
- Количество дверных проемов: 1
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Световой проем: 800x1850 мм
- 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
- Хладагент: R404A

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

Цены указаны с учетом НДС.