

| | |
|---------------|--|
| ПРОЕКТ: | |
| МОДЕЛЬ: | CRP2.6080.T4S(с холодильным агрегатом) |
| КОЛИЧЕСТВО: | |
| СОГЛАСОВАНИЕ: | |
| ДАТА: | 23.01.2023 |



CRP2.6080.T4S(с холодильным агрегатом)

Рекомендованная розничная цена: 0 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 расстойочных камер в зависимости от ее размеров и дверного блока предназначены для размещения тележек 600*800 от 1 до 6 штук.



Технические характеристики

| | |
|--|------------------------|
| Диапазон рабочих температур, °С: | от -5 до +35 |
| Система электропитания, В/Гц: | 3N/400В/50 Гц |
| Потребляемая мощность, Вт, не более: | 2,8 |
| Хладагент: | R404A |
| Световой проем, мм: | 1500x1850 |
| Регулировка уровня влажности (диапазон), % : | 65-90 |
| Вместимость: | Тележка 600x800 мм - 4 |

Логистическая информация

| | |
|-------------------------------------|----------------|
| Габаритные размеры, мм: | 1960x1660x2300 |
| Габаритные размеры, внутренние, мм: | 1800x1500 |

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