



Камера отложенной расстойки POLAIR CRP2.6080.T6 inox



Подключение	380
Мощность	3.5
Ширина	3660
Глубина	2560
Высота	2300
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Управление	независимое управление
Тип габаритности/противня	800x600 мм
Тип габаритности/противня	600x400 мм

Цена: 1 198 611.00 руб.

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, воздухопроводом, 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, не препятствующий оседанию влаги на продукте
- Специально установленная панель для равномерного распределения воздушного потока, предотвращающая попадание струи воздуха на заготовки



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз