

+7 (495) 545-90-81 г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Камера отложенной расстойки POLAIR CRP2.6080.T2 inox



Подключение	380
Мощность	1.7
Ширина	2560
Глубина	1160
Высота	2300
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Управление	независимое управление
Тип гастроемкости/противня	800х600 мм
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм

Цена: 603 968.00 руб.

Камера **POLAIR CRP2.6080.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 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, °C: от -5 до +35
- Вместимость: тележка 600х800 мм 2 шт; тележка 400х600 мм 4 шт
- Габаритные размеры внутреннего блока, мм: 1500х1850
- Хладагент: R404A
- Кол-во дверных проемов: 2
- Потребляемая мощность, Вт, не более: 1.7
- Регулировка уровня влажности (диапазон), %: 65-90
- Система электропитания, В/Гц: 3N/400B/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







