



Камера отложенной расстойки POLAIR CRP1.6080.T2 inox



Подключение	380
Мощность	1.7
Ширина	1160
Глубина	960
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: 579 360.00 руб.

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 °С, а затем расстойкой перед выпеканием при температуре до 35 °С. 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 °С
- 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, не препятствующий оседанию влаги на продукте
- Специально установленная панель для равномерного распределения воздушного потока, предотвращающая попадание струи воздуха на заготовки
- Хладагент: R404A



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз