

Коммерческое предложение от 11.04.2025

Наименование товара: Камера отложенной расстойки POLAIR CRP2.6080.T6S

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-rasstochnye/kamera_otlozhennoj_rasstojki_polair_crp26080t6s



Описание

Камера отложенной расстойки **POLAIR CRP2.6080.T6S** серии Bakery CRP предназначена для отложенной расстойки на предприятиях общественного питания и торговли. Процесс отложенной расстойки в автоматическом режиме включает фазы замедления ферментации при охлаждении до -5°C , хранение в охлажденном виде, пробуждения и начала ферментации, а затем расстойки перед выпечкой при температуре до 35°C . Наружные обшивки панелей камеры выполнены из оцинкованной окрашенной стали с наружной стороны и нержавеющей стали внутри.

Особенности:

- Модульная конструкция, состоящая из сэндвич-панелей
- Многофункциональная контрольная Touch Screen панель для визуализации отдельных процессов в виде диаграммы
- 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

Дополнительные характеристики:

- Толщина теплоизоляции: 80 мм
- □ Вместимость: бележек 600x800 мм
- Количество дверных проемов: 2
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Внутренние размеры: 1800x2100 мм

Характеристики

Тип	камера
Для отложенной расстойки	Да
Установка	напольный
Управление	электромеханическое
Контроль влажности	Да
Температурный режим	от -5 до 35 °С
Напряжение	380 В
Мощность	0.35 кВт
Ширина	2260 мм
Глубина	1960 мм

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.