

**Камера окончательной расстойки  
Polair CR2.6080.T4S**



(Цена со склада в г.Москва)

**302 409 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Камера окончательной расстойки POLAIR CR2.6080.T4S серии Bakery CR предназначена для расстойки изделий хлебопекарного и кондитерского производства, технологический процесс которого предусматривает окончательную расстойку перед выпечкой при температуре выше 35 °С. Модель оснащена распашными дверьми со встроенным стеклянным модулем. 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 панель для визуализации технологического процесса расстойки Климатический модуль для создания в камере нужной температуры и влажности Специально установленная панель-воздуховод для равномерного распределения воздушного потока Равномерное увлажнение и терморегулирование по всему объему камеры  
Дополнительные характеристики:  
Толщина теплоизоляции: 80 мм  
Вместимость: 4 тележки 600x800 мм / 8 тележки 400x600 мм  
Регулировка уровня влажности (диапазон) от 65 до 90 %  
Размер светового проема: 1500x1850 мм  
Внутренние размеры: 1800x1500 мм  
Опции (приобретаются дополнительно):  
Исполнение панели из нержавеющей стали с обеих сторон

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	32907
Производитель	POLAIR (Полаир)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °С	+45
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	4
Ширина, мм	1960
Глубина, мм	1660
Высота, мм	2200
Материал корпуса	Окрашенная оцинкованная сталь
Исполнение двери	глухая со смотровым окном
Управление	цифровое
Размер противней, мм	800x600, 600x400
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000