

Камера отложенной расстойки
Polair CCRP1.6080.T2L



(Цена со склада в г.Москва)

603 015 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Камера отложенной расстойки POLAIR CRP1.6080.T2L 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 °С, хранение в охлажденном виде, пробуждения и начала ферментации, а затем расстойки перед выпечкой при температуре до 35 °С. 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	32912
Производитель	POLAIR (Полаир)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °С	-5...+35
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,17
Ширина, мм	1660
Глубина, мм	1360
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

мм Вместимость: 2 тележки 600x800 мм / 4 тележки 400x600 мм Регулировка уровня влажности (диапазон): от 65 до 90 % Размер светового проема: 800x1850 мм Внутренние размеры: 1500x1200 мм