

**Камера окончательной расстойки
Polair CR2.6080.T4L**



(Цена со склада в г.Москва)

408 000 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Камера окончательной расстойки POLAIR CR2.6080.T4L 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 тележек 400x600 мм Регулировка уровня влажности (диапазон) от 65 до 90 % Размер светового проема: 1500x1850 мм Внутренние размеры: 1500x2100 мм Опции (приобретаются дополнительно): Исполнение панели из нержавеющей стали с обеих сторон

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	32908
Производитель	POLAIR (Полаир)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °C	+45
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	4
Ширина, мм	1660
Глубина, мм	2260
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	700