

Описание товара Камера окончательной расстойки POLAIR CR2.6080.T6S



Описание

Камера окончательной расстойки **POLAIR CR2.6080.T6S** 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: 6 тележек 600x800 мм / 12 тележек 400x600 мм
- Количество дверных проемов: 2
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Размер светового проема: 1500x1850 мм
- Внутренние размеры: 1800x2100 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Исполнение панели из нержавеющей стали с обеих сторон

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	камера
Установка	напольный
Управление	электронное
Контроль влажности	Да
Формат емкостей	противень 600x400 мм, противень 600x800 мм
Температурный режим	от 35 до 45 °С
Напряжение	380 В
Мощность	6 кВт
Ширина	1960 мм
Глубина	2260 мм

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.