

Описание товара Камера окончательной расстойки POLAIR CR.6080.T4S



Описание

Камера окончательной расстойки **POLAIR CR.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 тележек 400x600 мм
- Количество дверных проемов: 2
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Размер светового проема: 1500x1850 мм
- Внутренние размеры: 1500x1800 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Исполнение панели из нержавеющей стали с обеих сторон

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	4 кВт
Ширина	1960 мм
Глубина	1660 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.