

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.