

Описание товара Камера отложенной расстойки

POLAIR CRP2.6080.T4



Описание

Камера отложенной расстойки **POLAIR CRP2.6080.T4** 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 мм
- □ Вместимость 4 тележки 600x800 мм

- Количество дверных проемов: 2
- Диапазон уровня влажности: от 65 до 90 %
- Габаритные размеры внутреннего блока: 1500x1800 мм
- Внутренние размеры: 1500x2100 мм

Характеристики

Тип	камера
Для отложенной расстойки	Да
Установка	напольный
Управление	электромеханическое
Контроль влажности	Да
Температурный режим	от -5 до 35 °С
Напряжение	380 В
Мощность	0.28 кВт
Ширина	2260 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.