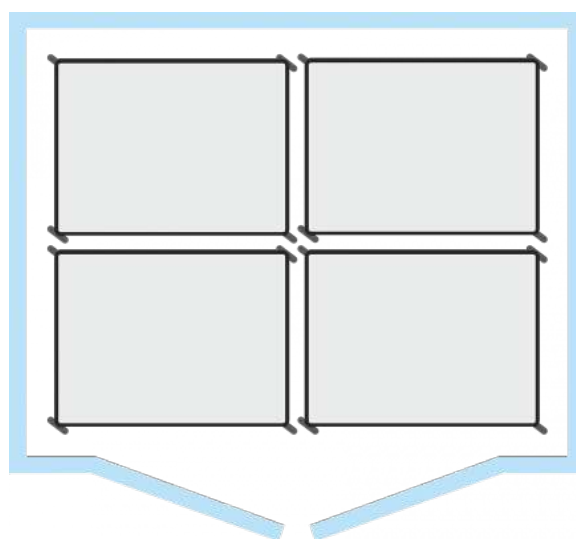




CRP2.6080.T4(с холодильным агрегатом)

Камеры отложенной расстойки серии CRP – модульная конструкция, состоящая из сэндвич-панелей с толщиной теплоизоляции 80 мм. Камеры работают в температурном режиме от -5 до +35 С. В этих камерах предусмотрено замедление ферментации при охлаждении, хранение в охлажденном виде, пробуждение и начало ферментации, расстойка перед выпечкой. В стандартном исполнении, наружные обшивки панелей камеры выполнены из оцинкованной окрашенной стали и нержавеющей стали внутри. По запросу возможно исполнение из нержавеющей стали с обеих сторон. Специально установленная панель в камере для равномерного распределения воздушного потока предотвращает попадание струи воздуха прямо на тестовые заготовки. Медленно циркулирующий воздушный поток обеспечивает равномерное увлажнение и терморегулирование по всему объему камеры. Многофункциональная контрольная панель с сенсорным экраном, как и у шкафов BAKERY POLAIR, позволяет визуализировать отдельные процессы в виде диаграммы и обеспечивает понятный визуальный контроль за всем технологическим процессом расстойки. Различные модели расстойных камер в зависимости от ее размеров и дверного блока предназначены для размещения тележек 600*800 от 1 до 6 штук.



Технические характеристики

Диапазон рабочих температур, °С:	от -5 до +35
Система электропитания, В/Гц:	3N/400В/50 Гц
Хладагент:	R404A
Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более:	145
Максимальная потребляемая мощность, кВт:	9,3
Регулировка уровня влажности (диапазон), % :	65-90
Вместимость:	Тележка 600х800 мм - 4 шт.

Логистическая информация

Габаритные размеры, мм:	2560х2160х2300
Габаритные размеры, внутренние, мм:	1800х1500

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, принципиально не влияющие на эксплуатационные свойства оборудования, без предварительного уведомления.