



CR2.6080.T2L

Камеры окончательной расстойки серии CR работают в температурном режиме от +35 до +45. В камерах выполняется расстойка изделий хлебопекарного и кондитерского производства, технологический процесс которой предусматривает окончательную расстойку перед выпечкой при температуре выше +35°. Камеры расстойки – модульная конструкция, состоящая из сэндвич-панелей с толщиной теплоизоляции 80 мм. В стандартном исполнении наружные обшивки панелей камеры выполнены из стали оцинкованной окрашенной с наружной стороны камеры и стали нержавеющей внутри. По запросу возможно исполнение из нержавеющей стали с обеих сторон панели. Двери камеры распашные с встроенным стеклянным модулем. Все модели камер указанной линейки выполняются без пола. Климатический модуль – создает в камере нужную температуру и влажность. Специально установленная панель – воздуховод, служит для равномерного распределения воздушного потока, обеспечивающего равномерное увлажнение и терморегулирование по всему объему камеры. Многофункциональная контрольная панель – позволяет визуализировать технологический процесс расстойки. Различные модели расстойных камер в зависимости от ее размеров и дверного блока предназначены для размещения от 1 до 6 тележек.



Технические характеристики

Диапазон рабочих температур, °С:	от+35 до +45
Максимальное энергопотребление, кВт:	4
Световой проем, мм:	1500х1850
Регулировка уровня влажности (диапазон), % :	65-90
Система электропитания, В/Гц:	3N/400В/50 Гц
Вместимость:	Тележка 600х800 мм - 2; Тележки 400х600 мм - 4

Логистическая информация

Габаритные размеры, мм:	1960х1060
Габаритные размеры, внутренние, мм:	1800х900

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

