POLAIR

POLAIR GROUP



Шкафы для сухого созревания мяса



Секрет безупречного стейка

В последнее время произошли существенные изменения как в структуре потребления мяса, так и в способах его переработки.

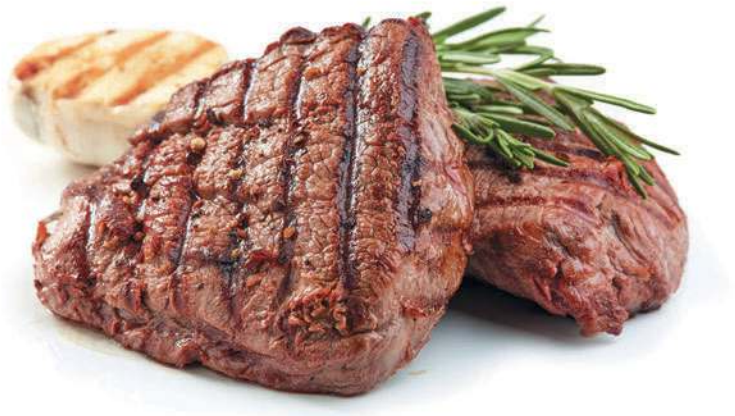
Самыми популярными, качественными и дорогими по-прежнему остаются стейки из мяса сухого созревания – DryAge. Гурманы высоко ценят выдержанные в течение 20-30 дней при температуре от 0 до +4°С и относительной влажности воздуха не выше 80% стейки, которые в процессе вызревания, в результате автолиза, приобретают свой богатый вкус, насыщенный аромат, нежную структуру и особую сочность.

Выдержка в таких условиях любого мясного сырья делает его вкуснее, ароматнее, а значит, привлекательнее для потребителей. Это относится к блюдам из мелкокускового и рубленого мяса – колбас, котлет, рагу, бефстроганов и т.п. Причем не только из говядины, но и из свинины, оленины, конины, различных видов птицы.

Шкафы Polair CS 107 Meat позволяют получить высококачественные стейки сухого созревания, различные виды выдержанных мясных продуктов из сырья, приобретенного по минимальным ценам, в том числе непосредственно после убоя животных. И реализовать их по ценам премиальных блюд.

Шкафы CS 107 Meat помогут не только увеличить прибыльность любого заведения, но и привлекут новых клиентов, покупателей и гостей стейк-хаусов, ресторанов, мясных лавок.

Шкафы создают идеальные условия для ферментации мяса, а также являются стильной витриной, которая дополнит любой интерьер, демонстрируя аппетитные отрубы и стейки, привлекая внимание гостей заведения к этим высокомаржинальным продуктам.





Шкафы для сухого созревания мяса POLAIR CS 107 Meat – идеальное решение для выдержки мясного сырья

Особенности шкафов Polair CS 107 Meat

Идеальные условия для выдержки мяса

Длительное поддержание нужных температуры и влажности воздуха в шкафу без участия персонала

Инновационная холодильная система, гарантирующая надежное охлаждение без заветривания

Надежная работа при внешних температурах до +40°C

Температурный диапазон от -2 до +30°C

Профессиональный ультразвуковой увлажнитель, обеспечивающий необходимый уровень влажности (от 60 до 95%)



Цельнозаливные пенополиуретаном корпуса с толщиной стенки 43 мм

Внутренние обшивки корпуса из хромо-никелевой стали

Визуальный контроль процесса созревания продуктов без нарушения внутреннего климата шкафа благодаря стеклопакету двери и внутренней подсветке

Лампа ультрафиолетового излучения для удаления вредных микроорганизмов и борьбы с плесенью

Удобство в использовании

Вариативность в исполнении



Многофункциональная контрольная панель

- Управление температурой, уровнем влажности, протяженностью процесса.
- Русифицированный интерфейс.
- Полноразмерный графический дисплей с крупными символами.
- Возможность дистанционного мониторинга через сети WiFi (при использовании специального блока) с различными степенями доступа к управлению настройками шкафа.
- Простота и удобство использования.





Два варианта исполнения



Внешние обшивки корпуса из нержавеющей стали обеспечивают высокие гигиенические свойства шкафа и отменный внешний вид



Внешние обшивки корпуса из стали с полимерным покрытием черного цвета поддерживают общий стиль оформления стейк-хауса, ресторана, мясной лавки

Два варианта комплектации



Штанга для подвеса крупных отрубов и две перфорированные полки из нержавеющей стали



Четыре перфорированные полки из нержавеющей стали



Преимущества шкафов Polair CS 107 Meat гарантируют технологии:

EX-Taste
Улучшение вкуса, аромата и структуры мясного сырья и полуфабрикатов при их вызревании в шкафах

EX-Margin
Получение премиальных продуктов из ординарного сырья – гарантия высокой прибыли заведения и производства

EX-Flex
Возможность использования шкафов не только для ферментации мяса, но и для созревания сыровяленых мясных деликатесов, а также вызревания сыра

EX-Easy
Простота и удобство использования шкафов



Шкафы для сухого созревания мяса
Polair CS 107 Meat







Модель	CS 107 Meat	CS 107 Meat Black	CS 107 Meat с глухой дверью
Диапазон рабочих температур, °С	-2...+30	-2...+30	-2...+30
Регулировка уровня влажности, %	от 60 до 95	от 60 до 95	от 60 до 95
Объем, л	700	700	700
Габаритные размеры, мм	697 x 1005 x 1960	697 x 1005 x 1960	697 x 1005 x 1960
Система электропитания, В/Гц	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Потребляемая мощность, Вт, не более	550 / 900	550 / 900	550 / 900
Оттайка	автоматическая	автоматическая	автоматическая
Хладагент	R290 (пропан)	R290 (пропан)	R290 (пропан)
UV-лампа	+	+	+
Внешние обшивки корпуса и двери	нержавеющая сталь	сталь с полимерным покрытием черного цвета	нержавеющая сталь
Внутренние обшивки корпуса и двери	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Дверь со стеклопакетом	+	+	–
Размер полки, мм	650 x 530	650 x 530	650 x 530
Педаль	+	+	+
Вес нетто/брутто, кг	160 / 190	160 / 190	144 / 171
Размер в упаковке, мм	790 x 1080 x 2125	790 x 1080 x 2125	790 x 1080 x 2125
Комплектация:			
тип 1	штанга + две перфорированные полки из нержавеющей стали	штанга + две перфорированные полки из нержавеющей стали	штанга + две перфорированные полки из нержавеющей стали
тип 2	четыре перфорированные полки из нержавеющей стали	четыре перфорированные полки из нержавеющей стали	четыре перфорированные полки из нержавеющей стали



Модели для вызревания/ферментации сыра, сыровяленых колбас и деликатесов



CS 107 Cheese



CS 107 Salami





Подробную информацию о поставщиках оборудования Polair™ в вашем регионе смотрите на сайте www.polair.com в разделе «Где купить»

www.polair.com
www.polairgroup.ru
sales_russia@polair.com

