POLAIR



КАМЕРЫ ИНТЕНСИВНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

Безупречный вкус и свежесть ваших продуктов



Камеры шоковой заморозки POLAIR

Камера шоковой заморозки POLAIR – стационарное оборудование, основная функция которого заключается в быстрой и равномерной заморозке различных продуктов питания. Технология, реализуемая данным видом оборудования, позволяет значительно сократить время заморозки продукта, сохранить его внешний вид, структуру и полезные качества.

Преимущества камер шоковой заморозки POLAIR

- сокращают время заморозки в 3-5 раз
- увеличивают срок годности продукта
- сохраняют внешний вид и качество
- исключают применение вредных консервантов
- обеспечивают оптимальную транспортировку

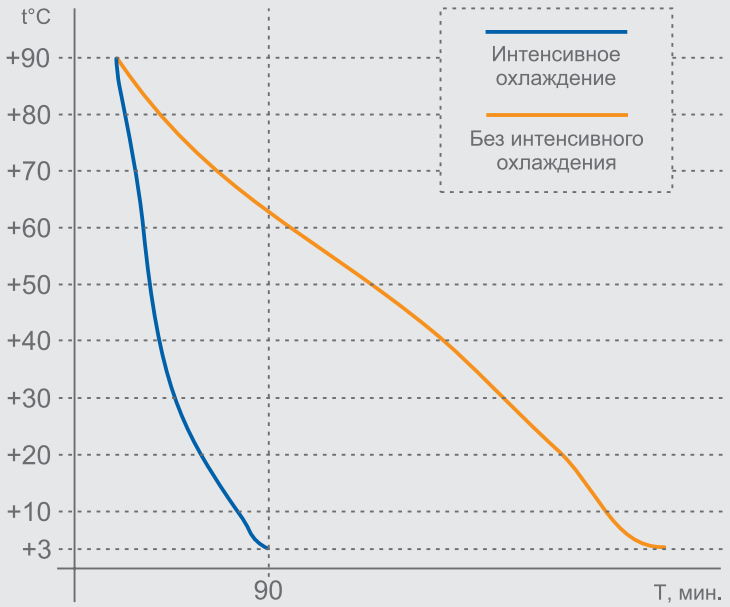
Камеры шоковой заморозки могут работать в двух режимах: интенсивное охлаждение и заморозки



Охлаждение готовых блюд и полуфабрикатов от +90°С до +3°С за 90 минут

Замораживание свежих продуктов от +90°С до -18°С за 240 минут





Режим интенсивного охлаждения

Охлаждение до температуры от +90°C до +3°C происходит за короткий промежуток времени (не более 90 минут). После такой деликатной обработке охлаждаемый продукт не теряет ни привлекательного внешнего вида, ни полезных свойств, ни аромата. Сохраняется его вес, исключаются условия для роста бактерий, основной причины порчи продуктов. Ваши блюда всегда будут готовы.



Режим шоковой заморозки

При шоковой заморозке температура продукта понижается от +90°C до -18°C (не более чем за 240 минут). Быстрое проникновение холода в структурные ткани продуктов способствует образованию микрокристаллов без молекулярного разрушения и потери качества. Замороженные таким способом приготовленные блюда и свежие продукты могут храниться длительное время, оставаясь неизменно свежими и привлекательными.

Сохранение структуры

Высокая скорость охлаждения сохраняет неизменной структуру тканей свежего продукта

Экологическая чистота

Отсутствие термической и химической обработки обеспечивает экологическую чистоту продукта



Безопасность

Скорость проведения шоковой заморозки не позволяет развиться многим типам бактерий

Сохранение массы

Режим шоковой заморозки сокращает потери массы продуктов до 0,8%

Толщина панелей 100 мм

Выносной компрессорно-конденсаторный агрегат

Дверь распашная. Безопасное открывание изнутри камеры

Пандус для закатывания тележек

Оттайка горячим газом



Воздухоохладитель большой мощности

Термощуп для контроля температуры замораживаемого продукта

Два исполнения по внешнему виду: окраш./нерж. или нерж/нерж

Панель управления со встроенными технологическими программами охлаждения



Для транспортировки продуктов в камеру чаще всего используются вкатные тележки, на которых размещаются поддоны или гастроемкости. Для закатывания тележек в камеру предусмотрены пандусы.

Камеры собираются из сэндвич-панелей толщиной 80 или 100 мм. Изнутри камеры выполнены из нержавеющей стали, снаружи из стали с полимерным покрытием. По запросу заказчика камера может быть выполнена полностью из нержавеющей стали

Выносной компрессорно-конденсаторный агрегат и воздухоохладитель большой мощности обеспечивает необходимые температурные режимы в камере.

С помощью **термощупа** можно легко контролировать температуру внутри замораживаемого продукта.

Управлять процессами работы в камере позволяет **цифровая панель управления.**

В контроллере предусмотрены **встроенные программы охлаждения и заморозки** различных продуктов, которые позволят без труда выбрать необходимые режимы. Также можно внести в библиотеку программ свою программу для определенного вида продукта.

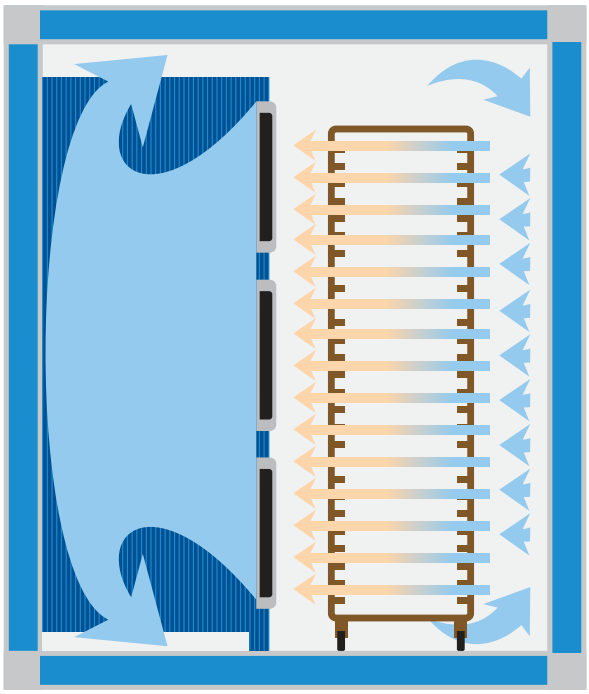
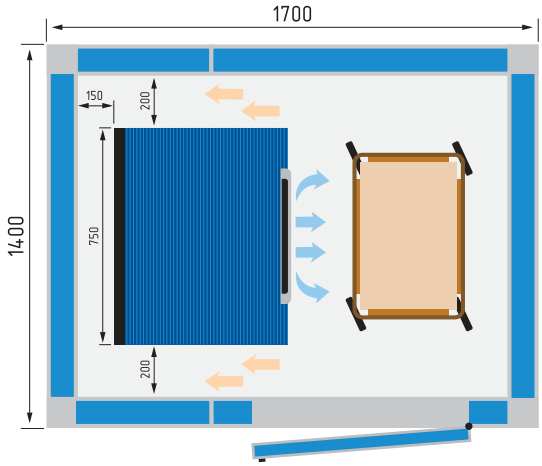


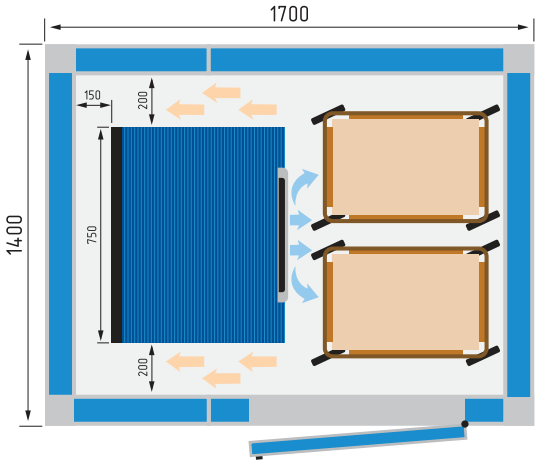
Схема распределения воздушных потоков в камере шоковой заморозки



Камеры шоковой заморозки POLAIR **отличаются мощностью холодильной системы, вместимостью и производительностью.**



BCF 20.1.T1; BCF 20.1.T1inox



BCF 40.1.T2; BCF 40.1.T2inox

	Модель	BCF 20.1.T1 BCF 20.1.T1inox	BCF 40.1.T2 BCF 40.1.T2inox
	Габаритные размеры внешние, мм	1400 x 1700 x 2240	
	Габаритные размеры внутренние, мм	1200 x 1500 x 2040	
	Внешний вид/интерьер	окр./нерж. и нерж./нерж.	
	Охлаждение от … до …°C	+90 … +3°C	
	Время охлаждения	90 минут	
KG	Масса охлаждаемого продукта, кг	80	130
	Замораживание от … до …°C	+90 ... -18°C	
	Время замораживания	240 минут	
KG	Масса замораживаемого продукта, кг	65	100
	Вместимость камеры (тележка под GN1/1 или противни 400 x 600)	1	2
	Холодопроизводительность, кВт	3,5	5,9
	Хладагент	R404	
	Система электропитания, В/ф/Гц	3/N/PE 400В, 50Гц	
	Система управления	Электронный блок	
	Оттайка	Автоматическая горячим газом	
	Термощуп	+	+
	Потребляемая мощность компрессора, кВт\ч	2,8	4,6

POLAIR



Знакомьтесь со всеми моделями аппаратов шоковой заморозки и интенсивного охлаждения POLAIR на сайте производителя polair.com

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

@polair.polair

@polairgroup