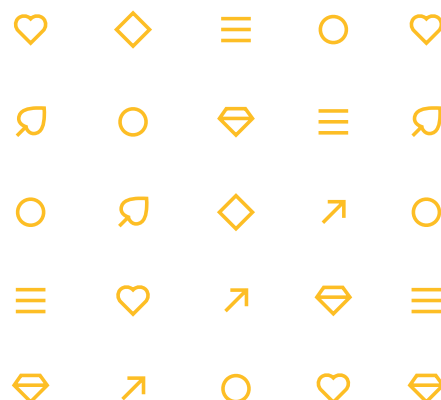




Оборудование
для хлебопекарных
и кондитерских
производств





Аппетитные решения

Аромат выпечки повышает настроение, пробуждает аппетит, вызывает положительные эмоции, настраивает на позитивное восприятие жизни и создает дружественную атмосферу.

Теплый хлеб, ароматная сдоба, пикантные булочки и свежие пирожки с разнообразными начинками дополнят хлебную корзину любого заведения, украсят меню кафе или ресторана, расширят витрину булочной-кондитерской, привлекут новых посетителей, помогут увеличить выручку любого магазина, повысят рентабельность предприятия торговли и общественного питания!

Организовать выпечку изделий из теста не сложно, вариантов ее устройства огромное количество – от просторной пекарни полного цикла до крошечной площадки, где используют замороженные полуфабрикаты, в том числе, столь популярные сегодня, выпеченные полуфабрикаты 90% готовности.

Polair™ предлагает оптимальные решения для любого предприятия, помогая организовать его работу с максимальной эффективностью и высокой производительностью с применением:

- шкафов и камер отложенной (холодной) расстойки;
- камер окончательной расстойки;
- холодильных столов габаритной глубиной 800 мм, рассчитанных на размещение противней 40х60;
- шкафов и камер шоковой заморозки.



Оборудование для холодной (отложенной) расстойки Polair™

Шкафы и камеры отложенной расстойки – уникальный инструмент, позволяющий внедрить новые технологии хлебопечения, повысить качество продукции и увеличить рентабельность предприятия.

Правильная расстойка с соблюдением всех необходимых для нее условий – залог высокого качества выпечки. Создать идеальный микроклимат и подготовить заготовки к выпечке в точно заданное время – целое искусство.

Применение шкафов CS107 Bakery Br и камер CRP без труда сделает художником каждого пекаря, а хлеб, булочки и круассаны будут настоящими шедеврами высокого искусства.

Шкафы и камеры отложенной расстойки дают возможность заранее, в удобное время, подготовить тесто и заготовки хлебобулочных изделий, расстоять и получить их полностью готовыми к выпечке в любое назначенное время, в том числе рано утром, высокого качества, с сохранением всех свойств, без переокисания, но высокой покупательской привлекательности! Отказавшись от сверхурочного и ночного труда и оптимально организовав работу пекарни.

Оборудование позволяет точно поддерживать строго определенные условия для каждой из фаз хранения теста – от блокировки ферментации и холодного хранения до возобновления брожения, расстойки и выдержки перед выпечкой.



Влажность
от 60 до 95%



От -10°C
до +40°C



Скорость
вращения
вентилятора



Время

Особенности шкафов и камер отложенной расстойки Polair™



Встроенный профессиональный увлажнитель* позволяет поддерживать уровень влажности в интервале от 60 до 95%, что дает возможность регулировать параметры для разных фаз хранения и работать с разными видами теста, повышая качество готовых изделий.



Температурный режим от -10 до +40°C предусматривает замедление, блокировку ферментации, а затем возобновление брожения и, наконец, расстойку. Холодная температурная зона избавляет дрожжевое тесто от перекисания, упрощает его формовку, позволяет работать со слоеным тестом. Теплая зона создает нужные условия для брожения теста и дает возможность получить хорошо подошедшие заготовки в установленный час.



Холодильная система с регулируемой скоростью вращения вентилятора воздухоохладителя позволяет поддерживать нужный температурный режим, эффективно охлаждает заготовки, предохраняя тесто от заветривания.



Многофункциональная контрольная TouchScreen панель с удобным русифицированным интерфейсом позволяет управлять параметрами работы, создавая идеальные условия для всех стадий приготовления к выпечке теста и изделий из него, сохранять до 100 собственных программ, защищая фирменную рецептуру и исключая ошибки персонала.



* Оборудование необходимо подключить к системе подачи воды с предварительной очисткой и к сливу отработанной воды, желательно, в централизованную систему канализации.

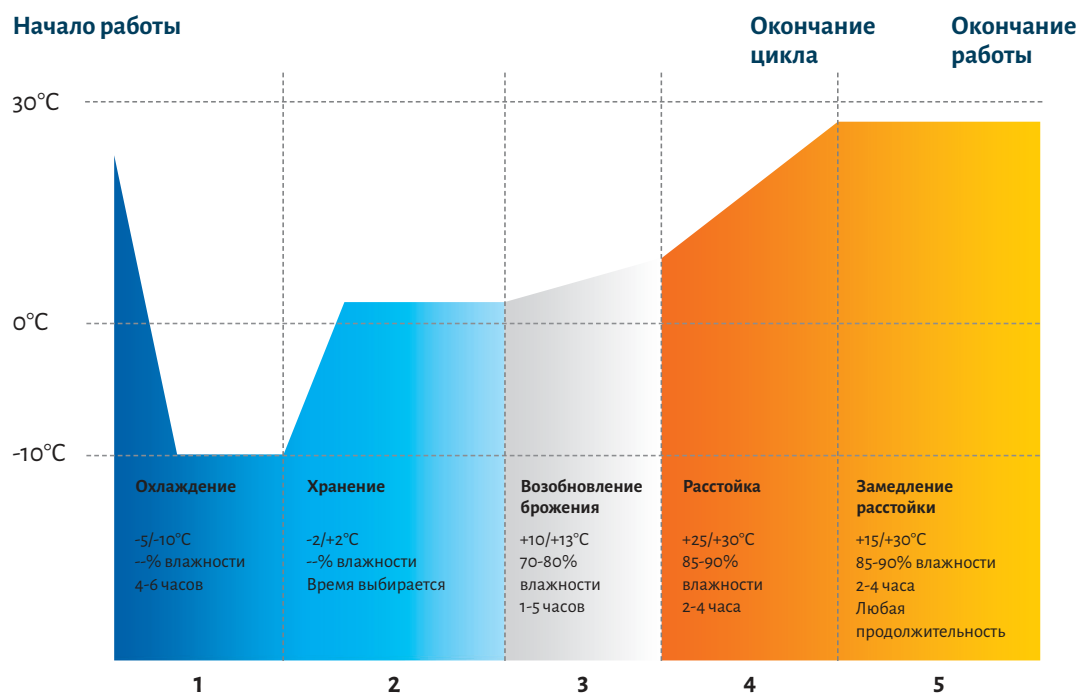
Контрольная панель обеспечивает работу как в полностью автоматическом, так и в ручном режимах.

В ручном режиме оборудование может использоваться как холодильное или как расстоечное, с управлением каждым из параметров режимов.

Автоматический режим дает возможность установить нужные значения температуры, влажности, скорости вращения вентилятора и протяженности для каждой из стадий хранения.

Для этого можно выбрать предустановленную программу, где, при необходимости, корректировать или создать собственную, а также, сохранить ее в Книге рецептов контрольной панели для последующего использования.





CS107 Bakery Br (Retarder Prover Cabinets)

В автоматическом режиме предусмотрены:

1. Фаза охлаждения: замедление и остановка ферментации (брожения).
Устанавливаются нужная температура, продолжительность фазы, скорость вращения вентилятора.
2. Фаза хранения: продолжительность определяется в зависимости от установленного времени готовности к выпечке. Выбираются температура и скорость вращения вентилятора для исключения заветривания теста.
3. Фаза пробуждения: возобновление брожения. Регулируются температура, влажность, протяженность процесса и скорость вращения вентилятора.
4. Фаза расстойки: происходит непосредственно расстойка. Устанавливаются время, температура и влажность воздуха, скорость вращения вентилятора.
5. Фаза задержки перед выпечкой — хранение в тепле расстойных заготовок в случае, если выпечка не началась вовремя. Продолжительность фазы может быть бесконечной, а температуру, влажность воздуха и скорость вращения вентилятора также можно установить по своему выбору.

Все перечисленные выше циклы можно использовать как последовательно все, так и выбирая лишь нужные в данный момент.

Книга рецептов позволяет использовать сохраненные в ней программы, создавая собственные, защищая рецептуру и исключая ошибки персонала.

Предусмотрена запись и передача данных о работе оборудования, в том числе, в рамках системы продуктовой безопасности (НАССР).



Шкафы отложенной расстойки Polair CS107 Bakery Br

Шкафы CS107 Bakery Br выпускаются в двух версиях:

- с глухими дверьми;
- со стеклянными дверьми, позволяющими наблюдать за процессами созревания теста, не нарушая микроклимата, поддерживаемого внутри шкафа.

Шкафы CS107 Bakery Br со стеклянными дверьми доступны в вариантах с обшивками:

- из нержавеющей стали – снаружи (за исключением задней стенки) и изнутри;
- с внешними обшивками из стали с полимерным покрытием черного цвета и внутренними – из нержавеющей стали.

Применение нержавеющей стали гарантирует отменную стойкость к агрессивным средам.

Шкафы имеют современный элегантный дизайн, специально разработанный ведущими специалистами европейского бюро промышленного дизайна.

Шкафы уверенно работают при температуре окружающей среды до +40°C.

Имеют цельнозаливные корпуса.

Шкафы оснащены уникальными холодильными системами, разработанными специально для шкафов серии Polair Bakery и позволяющими эффективно охлаждать заготовки из теста без заветривания.

Автоматическая оттайка с системой испарения конденсата не требует участия персонала.

Самозакрывающиеся двери из нержавеющей стали с термоизоляцией ППУ с легкозаменяемыми уплотнителями с магнитной вставкой полностью герметизируют внутренние пространства шкафов.

Штампованное углубление в дне шкафов облегчает гигиенический уход.

Оптимальная организация внутреннего объема шкафов дает возможность разместить до 20 уровней противней EN 40x60 или 45x60.

Съемные направляющие из нержавеющей стали гарантируют удобство использования шкафа и простоту ухода за ним.

Педаль поможет открыть дверь если заняты руки.

Подсветка – дополнительное удобство.

Шкафы отложенной/ холодной расстойки



Модель	CS107 Bakery Br	CS107 Bakery Br в черном цвете
Объем, л	700	700
Назначение	холодная расстойка к заданному времени с блокировкой ферментации и возобновлением брожения с установленными параметрами температуры и уровня влажности	
Габаритные размеры, мм	697x1005x1960	697x1005x1960
Диапазон рабочих температур, °C	-10...+40	-10...+40
Регулировка уровня влажности, %	от 60 до 95	от 60 до 95
Встроенный увлажнитель	+	+
Необходимость подключения к системе подачи (через фильтр) и отвода воды	+	+
Контрольная панель с диагональю дисплея	5" и 7"	5" и 7"
Возможность передачи данных, в том числе НАССР	+	+
Оттайка	автоматическая, при помощи ТЭНов	
Система электропитания, В/Гц	230/50	230/50
Потребляемая мощность при охлаждении/нагреве, Вт	550/900	550/900
Направляющие под противни EN 40x60 и 45x60	20 пар	20 пар
Микروпереключатель	+	+
LED подсветка	+	+
Педаль	+	+
Замок	+	+
Колеса со стопорами	опция	опция



Холодильные шкафы CS107 Bakery Bs и CS114 Bakery Bs

- Предназначены для хранения заготовок, сырого теста, ингредиентов при температуре во внутреннем объеме от -2 до +12°C.
- Дополняют комплект оборудования для любой пекарни и кондитерского производства.

Электронная TouchScreen панель с увеличенными символами дисплея позволяет установить нужную температуру, контролировать ее, а также записывать и передавать данные о работе шкафов (в том числе, в рамках системы продуктовой безопасности – HACCP).

Звуковая сигнализация известит о неплотно закрытой двери.

Шкафы рассчитаны на применение противней EN 40x60 и 45x60 см, а также пластиковых контейнеров для теста.

Направляющие из нержавеющей стали входят в комплект поставки, позволяют установить до 20 уровней противней и удобны в уходе – их легко снять и вернуть на место после санитарной обработки.



Шкафы для хранения теста и заготовок из него



Модель	CS107 Bakery Bs	CS114 Bakery Bs
Объем, л	700	1400
Назначение	хранение теста и заготовок хлебобулочных изделий	
Габаритные размеры, мм	697x925x1960	1402x925x1960
Диапазон рабочих температур, °C	-2...+12	-2...+12
Регулировка уровня влажности, %	—	—
Встроенный увлажнитель	—	—
Необходимость подключения к системе подачи (через фильтр) и отвода воды	—	—
Контрольная панель с диагональю дисплея	3"	3"
Возможность передачи данных, в том числе НАССР	+	+
Оттайка	автоматическая	
Система электропитания, В/Гц	230/50	230/50
Потребляемая мощность при охлаждении/нагреве, Вт	350	550
Направляющие под противни EN 40x60 и 45x60	20 пар	40 пар
Микропереключатель	+	+
LED подсветка	+	+
Педаль	+	+
Замок	+	+
Колеса со стопорами	опция	опция



Камеры отложенной и окончательной расстойки Polair™

Камеры расстойки – модульная конструкция, состоящая из сэндвич-панелей с толщиной теплоизоляции 80 мм.

Камеры отложенной расстойки с температурным режимом от -10 до +40°C – серия CRP. В них предусмотрено замедление и блокировка ферментации при охлаждении, хранение в охлажденном состоянии, пробуждение и начало брожения, а также расстойка перед выпечкой.

Камеры окончательной расстойки с температурным режимом от +30 до +45°C – серия CR. Предназначены для окончательной расстойки тестовых заготовок, технология которой предусматривает расстойку при температуре выше +30°C.

В стандартном исполнении обшивки панелей камер выполнены из нержавеющей стали.

Варианты исполнения камер:

- исполнение «без пола»;
- исполнение «с полом» – для камер отложенной расстойки;
- с наружными обшивками из оцинкованной окрашенной стали;
- туннельного (проходного) типа с двумя дверьми по противоположным сторонам (кроме модели CRP2.6080.T6).

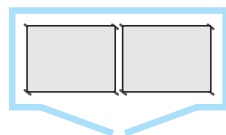
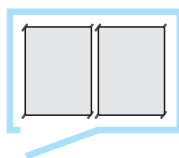
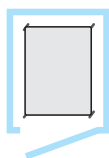
Специально установленная панель в камере для равномерного распределения воздушного потока предотвращает попадание струи воздуха прямо на тестовые заготовки.

Медленно циркулирующий воздушный поток обеспечивает равномерное увлажнение и терморегулирование по всему объему камеры.

Различные модели расстойных камер в зависимости от размеров и дверного блока предназначены для размещения от 1 до 6 штук тележек для противней 600x800 мм, а также доступны для тележек габаритом не более 800 мм и высотой 1800 мм, применяемых в ротационных и конвекционных печах, пароконвектоматах.

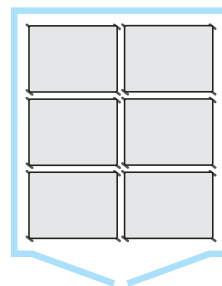
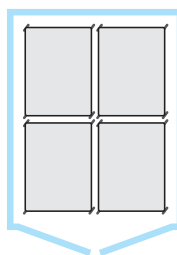
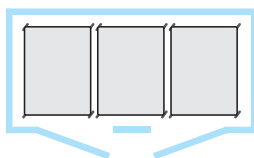


Характеристики расстоечных камер серий CRP и CR



Модель	CRP1.6080.T1inox	CRP1.6080.T2inox	CRP2.6080.T2inox
Диапазон рабочих температур, С°	от -5 до +35°С	от -5 до +35°С	от -5 до +35°С
Влажность , %	от 60 до 90	от 60 до 90	от 60 до 90
Габаритные размеры внутренние, мм	1200 x 1000 x 2140	1800 x 1000 x 2140	2400 x 1000 x 2140
Габаритные размеры внешние (без клим. узла), мм	1360 x 1160 x 2300	1960 x 1160 x 2300	2560 x 1160 x 2300
Количество дверей , шт	1	1	2
Дверной проем, мм	900 x 1930	900 x 1930	900 x 1930
Вместимость тележек 600x800, шт.	1	2	2
Система электропитания	3N/400В/50Гц	3N/400В/50Гц	3N/400В/50Гц
Максимальная потребляемая мощность при охлаждении/нагреве, Вт	2,2/5,5	2,2/5,5	2,2/5,5
Расход эл.энергии за сутки не более, кВт	84	84	84

Модель	CR1.6080.T1inox	CR1.6080.T2inox	CR2.6080.T2inox
Диапазон рабочих температур, С°	от +30 до +45°С	от +30 до +45°С	от +30 до +45°С
Влажность , %	от 60 до 90	от 60 до 90	от 60 до 90
Габаритные размеры внутренние, мм	1200 x 1000 x 2140	1800 x 1000 x 2140	2400 x 1000 x 2140
Габаритные размеры внешние (без клим. узла), мм	1360 x 1160 x 2220	1960 x 1160 x 2220	2560 x 1160 x 2220
Количество дверей , шт	1	1	2
Дверной проем, мм	900 x 1930	900 x 1930	900 x 1930
Вместимость тележек 600x800, шт.	1	2	2
Система электропитания	3N/400В/50Гц	3N/400В/50Гц	3N/400В/50Гц
Максимальная потребляемая мощность при охлаждении/нагреве, Вт	3,25	3,25	3,25
Расход эл.энергии за сутки не более, кВт	2,1	2,9	3,3



Модель	CRP2.6080.T3inox	CRP2.6080.T4inox	CRP2.6080.T6inox
Диапазон рабочих температур, С°	от -5 до +35°С	от -5 до +35°С	от -5 до +35°С
Влажность, %	от 60 до 90	от 60 до 90	от 60 до 90
Габаритные размеры внутренние, мм	2400 x 1000 x 2140	2400 x 2000 x 2140	3000 x 2400 x 2140
Габаритные размеры внешние (без клим. узла), мм	2560 x 1160 x 2300	2560 x 2160 x 2300	3160 x 2560 x 2300
Количество дверей, шт	2	2	2
Дверной проем, мм	900 x 1930	900 x 1930	900 x 1930
Вместимость тележек 600x800, шт.	3	4	6
Система электропитания	3N/400В/50Гц	3N/400В/50Гц	3N/400В/50Гц
Максимальная потребляемая мощность при охлаждении/нагреве, Вт	2,2/5,5	2,4/9,3	2,6/12,9
Расход эл.энергии за сутки не более, кВт	84	145	201

Модель	CR2.6080.T3inox	CR2.6080.T4inox	CR2.6080.T6inox
Диапазон рабочих температур, С°	от +30 до +45°С	от +30 до +45°С	от +30 до +45°С
Влажность, %	от 60 до 90	от 60 до 90	от 60 до 90
Габаритные размеры внутренние, мм	2400 x 1000 x 2140	2400 x 2000 x 2140	3000 x 2400 x 2140
Габаритные размеры внешние (без клим. узла), мм	2560 x 1160 x 2220	2560 x 2160 x 2220	3160 x 2560 x 2220
Количество дверей, шт	2	2	2
Дверной проем, мм	900 x 1930	900 x 1930	900 x 1930
Вместимость тележек 600x800, шт.	3	4	6
Система электропитания	3N/400В/50Гц	3N/400В/50Гц	3N/400В/50Гц
Максимальная потребляемая мощность при охлаждении/нагреве, Вт	5	8,25	8,25
Расход эл.энергии за сутки не более, кВт	4,5	4,5	10,9



Результаты использования оборудования отложенной расстойки



Изделия большого размера
и высокой покупательской
привлекательности



Предотвращение
перекисания
дрожжевого теста



Выпечка в максимально
раннее утреннее время,
в строго определенный час



Приготовление
заготовок в удобное время



Подготовка к выпечке
замороженных п/ф



Расширение ассортимента
предприятия



Оперативное управление
ассортиментом
булочной-кондитерской



Отказ от работы
в ночную смену



Сокращение оплаты
сверхурочного и ночного
труда



Сокращение
количества персонала



Гарантия точности
соблюдения и сохранения
конфиденциальности
технологий



Увеличение выручки
и прибыльности пекарни



Холодильные столы серии Bakery

Холодильные столы для пекарен, кондитерских производств, пиццерий, шоколадных мануфактур и т.п.

- Имеют увеличенную до 800 мм габаритную глубину.
- Рассчитаны на размещение противней и ящиков для теста EN 40x60.
- Каждый отсек комплектуется 7 парами L-образных направляющих из нержавеющей стали.
- Столы рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до +43°C.
- Соответствуют IP24.
- Обслуживание агрегата – с фронтальной стороны.
- SmartService – доступ через QR-код к индивидуальному паспорту изделия, полезной информации, сервисной службе, каталогу запчастей и аксессуаров.
- Двери с механизмом самозакрывания оснащены съемным легкозаменяемым уплотнителем с магнитной вставкой.
- Корпус*, двери, ручки дверей изготовлены из нержавеющей стали.
- Радиусный изгиб фронтального края усиленной столешницы – стандарт поставки.
- Столешница из натурального гранита – идеальное решение для пиццерий и шоколадных мануфактур.
- Ножки столов регулируются по высоте, поворотные колеса – в качестве опции.

Технологии



X-ACTION

Надежная работа при высоких внешних температурах – до +43°C



X-PROFIT

Наименьшая стоимость владения: низкая цена + низкое энергопотребление + 3 года гарантии



X-WARRANTY

Заводская гарантия - 3 года



X-SERVICE

Легкость обслуживания – агрегат выдвигается с фронтальной стороны

* кроме внешней задней стенки

Однодверные



Двухдверные



Длина стола, мм	930	1460
Глубина стола, мм	800	800
Высота стола, мм*	810/850/910/1000	810/850/910/1000
Диапазон рабочих температур, °C	-2...+10 не выше -18	-2...+10 не выше -18
Условия окр. среды (t,°C,/влажность, %)	до +43/до 80	до +43/до 80
Система электропитания, В/Гц	230/50	230/50
Потреб. мощность, Вт, не более	350 550	350 550
Хладагент	R290	R290
IP 24	+ +	+ +
Europort 40x60	+ +	+ +
Кол-во пар направляющих в комплекте	7	14
Расстояние между уровнями направляющих, мм	76	76
Доступные исполнения	С гранитной столешницей с бортом из нержавеющей стали/без борта	С гранитной столешницей с бортом из нержавеющей стали/без борта
	Со столешницей и бортом высотой 150 мм из натурального гранита	Со столешницей и бортом высотой 150 мм из натурального гранита
	С интегрированной витриной для ингредиентов	С интегрированной витриной для ингредиентов
	Без столешницы	Без столешницы

Трехдверные



Четырехдверные



Длина стола, мм	1990	2520
Глубина стола, мм	800	800
Высота стола, мм*	810/850/910/1000	810/850/910/1000
Диапазон рабочих температур, °C	-2...+10 не выше -18	-2...+10 не выше -18
Условия окр. среды (t,°C,/влажность, %)	до +43/до 80	до +43/до 80
Система электропитания, В/Гц	230/50	230/50
Потреб. мощность, Вт, не более	350 550	350 550
Хладагент	R290	R290
IP 24	+ +	+ +
Europort 40x60	+ +	+ +
Кол-во пар направляющих в комплекте	21	28
Расстояние между уровнями направляющих, мм	76	76
Доступные исполнения	С гранитной столешницей с бортом из нержавеющей стали/без борта	С гранитной столешницей с бортом из нержавеющей стали/без борта
	Со столешницей и бортом высотой 150 мм из натурального гранита	Со столешницей и бортом высотой 150 мм из натурального гранита
	С интегрированной витриной для ингредиентов	С интегрированной витриной для ингредиентов
	Без столешницы	Без столешницы

* без столешницы / со столешницей / со столешницей и с бортом / pizza – с гранитными столешницей и бортом



Шкафы (аппараты) шоковой заморозки

Шкафы шоковой заморозки помогают внедрить современные технологии, обеспечить пищевую безопасность, повысить рентабельность любого заведения, пищевого производства, профессиональной кухни, пекарни.

Шкафы шоковой заморозки/шокового охлаждения (шокеры) снижают температуру продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд за минимальный период времени.

Быстрое снижение температуры в режиме охлаждения минимизирует размножение бактерий, продлевая срок хранения продукта и готового блюда, блокирует испарение влаги, сохранит их вес, свежесть, внешний вид и вкусовые качества. Позволяет сократить время создания заготовок и приготовления пищи.

Интенсивное снижение температуры в режиме заморозки, благодаря формированию микрокристаллов воды, сохраняет целостность тканей готовых

блюд, полуфабрикатов и свежих продуктов, обеспечивая неизменность их внешнего вида, веса, вкусовых качеств, аромата и структуры.

Использование шокеров Poliar™ дает возможность:

- снизить себестоимость готовых блюд, приобретая продукты по самым выгодным ценам (оптовым, сезонным и т.п.);
- сократить время на создание заготовок;
- существенно расширить меню;
- повысить качество и улучшить внешний вид готовых блюд;
- обеспечить высокое качество замороженных полуфабрикатов и готовых блюд;
- безопасно использовать рыбу из открытых водоемов даже без термообработки;
- организовать изготовление замороженных полуфабрикатов хлебобулочных изделий;

- снизить отходы;
- рационализировать все процессы предприятия.

А значит, повысить выручку и рентабельность любого заведения!

Технологии



X-WIDE

Охлаждение
от +90°C до -18°C



X-DEEP

Температура в камере
до -40°C



X-STRONG

Работа при внешней
температуре до +40°C



X-PROFIT

Рост выручки и прибыли
любого заведения



Серия	POLAIR Grande	POLAIR Light
Толщина стенки корпуса, мм	61	61
Охлаждение от ... до ...°C	+90...+3°C	+90...+3°C
Время охлаждения, мин.	90	90
Режим мягкого охлаждения	+	+
Режим быстрого охлаждения	+	—
Замораживание от ... до ...°C	+90... -18°C	+90... -18°C
Время замораживания	240	240
Режим мягкого замораживания	+	—
Режим быстрого замораживания	+	+
Температура в камере до..., °C	-40	-35
Завершение процесса по установленному времени	+	+
Завершение процесса по достижении температуры внутри продукта	+	+
Термощуп в комплекте поставки	+	+
Подогрев термощупа	+	—
Функция заалки мороженого	+	—
Функция санитаризации (обеззараживания) рыбы	+	—
Хладагент	R404A или R452A	R404A или R452A
Терморегулятор	Многофункциональная панель с увеличенным дисплеем	Электронный блок управления с классическим дисплеем
Оттайка	Автоматическая горячим газом	Принудительная, естественными теплопритоками
Направляющие	Универсальные для GN1/1 и EN40x60	Универсальные для GN1/1 и EN40x60
Ручка	Из нержавеющей стали по всей высоте двери	Встроенная в торец двери с пластиковым вкладышем

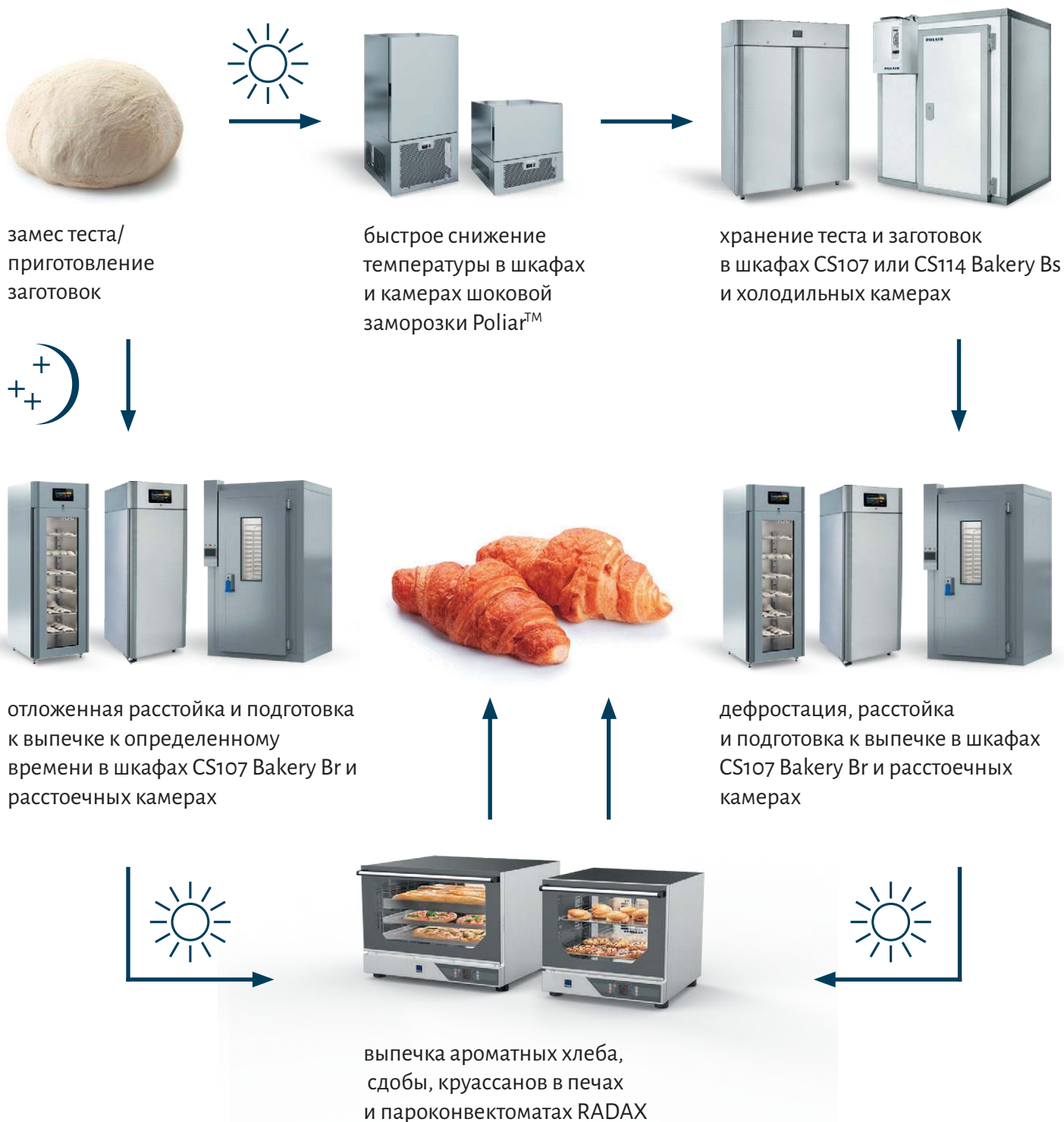


Модель	CR3-G	CR5-G	CR7-G	CR10-G	CR15-G	CRT20-G	CRT20T-G
Количество уровней GN1/1 или EN40x60	3	5	7	10	15	20	Под тележку
Расстояние между направляющими, мм	65	65	129	80	70	67	67
Габаритные размеры, мм	800x860x785	800x860x920	800x860x1620	800x860x1620	800x860x1910	800x860x2240	800x860x2240
Охлаждение от ... до..., °C	+90...+3	+90...+3	+90...+3	+90...+3	+90...+3	+90...+3	+90...+3
Время охлаждения, мин.	90	90	90	90	90	90	90
Масса охлаждаемого продукта, кг	11	20	35	36	65	90	90
Режим мягкого охлаждения	+	+	+	+	+	+	+
Режим быстрого охлаждения	+	+	+	+	+	+	+
Замораживание от ... до..., °C	+90... -18	+90... -18	+90... -18	+90... -18	+90... -18	+90... -18	+90... -18
Время замораживания, мин.	240	240	240	240	240	240	240
Масса замораживаемого продукта, кг	7	12	25	25	45	70	70
Режим мягкого замораживания	+	+	+	+	+	+	+
Режим быстрого замораживания	+	+	+	+	+	+	+
Термошуп с подогревом	+	+	+	+	+	+	+
Санитаризация рыбы	+	+	+	+	+	+	+
Закалка мороженого	+	+	+	+	+	+	+
Температура в камере до..., *C	до -40	до -40	до -40	до -40	до -40	до -40	до -40
Хладагент	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A
Оттайка	автоматическая, горячим газом						
Система электропитания, В/Гц	230В/50Гц	230В/50Гц	230В/50Гц или 400В/50Гц	230В/50Гц или 400В/50Гц	400В/50Гц	400В/50Гц	400В/50Гц
Потреб. мощность во время работы, Вт, не более	550	800	1550 или 1300	1550 или 1300	2700	3700	3700
Вес нетто/брутто, кг	85/100	132/166	191/236	191/236	215/265	225/275	225+23/ 298+60
Размеры в упаковке, мм	920x1000x1020	920x1000x1150	920x1000x1860	920x1000x1860	920x1000x2080	920x1000x2440	920x1000x2440 / 1650x670x790



Модель	CR3-L	CR4-L	CR5-L	CR6-L	CR7-L	CR10-L	CR15-L	CRt20-L	CRt20t-L
Количество уровней GN1/1 или EN40x60	3	4	5	6	7	10	15	20	Под тележку
Расстояние между направляющими, мм	65	50	65	50	129	80	70	67	67
Габаритные размеры, мм	800x800x785	800x800x785	800x800x920	800x800x920	800x800x1620	800x800x1620	800x800x1910	800x800x2240	800x800x2240
Охлаждение от ... до..., °C	+90...+3	+90...+3	+90...+3	+90...+3	+90...+3	+90...+3	+90...+3	+90...+3	+90...+3
Время охлажд., мин.	90	90	90	90	90	90	90	90	90
Масса охлаждаемого продукта, кг	11	11	20	20	35	35	65	90	90
Режим мягкого охлаждения	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Замораживание от ... до..., °C	+90... -18	+90... -18	+90... -18	+90... -18	+90... -18	+90... -18	+90... -18	+90... -18	+90... -18
Время замораживания, мин.	240	240	240	240	240	240	240	240	240
Масса замораж. продукта, кг	7	7	12	12	25	25	45	70	70
Режим быстрого замораживания	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Термощуп	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Темп. в камере до..., °C	до -35	до -35	до -35	до -35	до -35	до -35	до -35	до -35	до -35
Хладагент	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A
Оттайка	Принудительная, естественными теплопритоками при открытой двери								
Система э/питания, В/Гц	230В/50Гц	230В/50Гц	230В/50Гц	230В/50Гц	230В/50Гц или 400В/50Гц	230В/50Гц или 400В/50Гц	400В/50Гц	400В/50Гц	400В/50Гц
Потребляемая мощность во время работы, Вт, не более	550	550	800	800	1550 или 1300	1550 или 1300	2700	3700	3700
Вес нетто/брутто, кг	85/100	85/100	132/166	132/166	191/236	191/236	215/265	225/275	225+23/298+60
Размеры в упак., мм	920x1000x1020	920x1000x1020	920x1000x1150	920x1000x1150	920x1000x1860	920x1000x1860	920x1000x2080	920x1000x2440	920x1000x2440 / 1650x670x790

Технологическая цепочка



Больше информации
в наших видео



Ассортимент продукции Polair™ для хлебопекарных и кондитерских производств



Холодильные шкафы



Холодильные камеры
с моноблоками и сплит-системами



Холодильные столы



Оборудование шоковой
заморозки



Печи и пароконвектоматы
RADAX



Нейтральное
оборудование RADA



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

