POLAIR



Шкафы шоковой заморозки/ шокового охлаждения POLAIR



Шкафы шоковой заморозки/шокового охлаждения (шокеры)



Быстрое – за 90 минут – охлаждение продукта от температуры +90°С до +3°С позволяет:

• блокировать испарение влаги, в том числе, готовых блюд и сохранить вес продукта;
• избежать интенсивного размножения бактерий, которое происходит в продуктах при высоких температурах и ведет к прокисанию и порче;
• продлить срок хранения готовых блюд и полуфабрикатов;
• сократить время и оптимизировать процесс создания заготовок.

Быстрое – за 240 минут – замораживание от температуры +90°С до -18°С (температура продукта) дает возможность:

• сохранить все, в том числе, органолептические, свойства продукта, благодаря формированию микрокристаллов воды, которые образуются в тканях при шоковом снижении температуры, не нарушают их структуры (в отличие от макро-кристаллов, образующихся при обычном способе заморозки сырых продуктов и готовых блюд);
• снизить себестоимость блюд, приобретая продукты по минимальным, в том числе, сезонным и оптовым ценам, повышая маржинальность предприятия;
• оптимизировать работу кухни, сократить время на заготовки, уменьшить площадь помещений, а также рационализировать процессы и свести к минимуму персонал заведения;
• существенно расширить ассортимент;
• минимизировать отходы;
• производить выпечку хлебо-булочных изделий там, где нет возможности организовать полноценную пекарню.

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

Замораживание свежих продуктов, готовых блюд и полуфабрикатов
от температуры +90°С до -18°С за 240 минут

Два режима снижения температуры – мягкий и жесткий:
• мягкий режим предназначен для продуктов с нежной структурой – ягод, муссов, морепродуктов, и т.п.;
• жесткий режим удобен для продуктов с плотной структурой – крупных кусков мяса, супов, соусов и т.п.

Завершение цикла охлаждения/заморозки продуктов:
• по предустановленному времени;
• по температуре внутри продукта (термощуп в комплекте поставки шокеров).

По завершении процесса охлаждения/заморозки шокеры автоматически переходят в режим поддержания температуры:
• после охлаждения: +3°С;
• после замораживания: -18°С.

Русифицированная контрольная панель с увеличенными символами дисплея позволяет создавать, сохранять и использовать предустановленные программы.

Оттайка испарителя горячим газом помогает экономить электроэнергию и гарантирует высокую эффективность непрерывной работы шкафов шоковой заморозки POLAIR.
Выполняется в режимах:
• автоматическом;
• ручном.

Шкафы шоковой заморозки POLAIR предназначены для использования при температуре окружающей среды до +40°С.

Температура в камере до -40°С.

Техническое обслуживание шокеров удобно, благодаря наличию легкосъемных панелей агрегатного отсека.

Производитель оставляет за собой право вносить
любые изменения в конструкцию без предварительного уведомления

POLAIR

Шокеры POLAIR в стандартном исполнении обеспечивают следующие дополнительные функции

Функция закалки мороженого

Технология приготовления мороженого предусматривает быстрое снижение температуры после стадии фрезерования и выдерживание при низких температурах (не выше -18°C в теле продукта) в течение продолжительного времени, определяемого в зависимости от вида продукта, его рецептуры и используемых ингредиентов.

Шоковое охлаждение (замораживание) мороженого от температуры фрезерования до температуры хранения (благодаря образованию микрокристаллов воды) обеспечивает:

• однородную, плотную консистенцию готового продукта

• длительный срок его хранения.



Функция обеззараживания рыбы

Санитарная обработка рыбы - стандарт продуктовой безопасности для любого заведения общественного питания, особенно для тех, которые специализируются на блюдах из рыбы и морепродуктов, в том числе, без применения тепловой обработки.

Функция обеззараживания обеспечивает выдержку рыбы и морепродуктов из природных водоемов при температуре в камере шокера около -40°C и температуре внутри продуктов -18°C (контролируется при помощи термощупа) в течение заданного времени, определяемого в зависимости от вида сырья, а также методов его дальнейшего использования и переработки.



Шкафы шоковой заморозки/шокового охлаждения (шокеры)

Модель	CR5-G	CR10-G
Габаритные размеры	800x860x920 мм	800x860x1670 мм
Толщина стенки корпуса, мм	61 мм	
Количество уровней размещения продукта	5	10
Количество уровней размещения GN1/1	5	10
Количество уровней размещения EN 40x60	5	10
Масса продукта для охлаждения от +90 до +3°C, кг	20 кг	35 кг
Масса продукта для замораживания от +90 до -18°C, кг	12 кг	25 кг
Температура внутри камеры	до -40°	
Температура окружающей среды	до +40°	
Термощуп	+	
Оттайка	горячим газом	
Хладагент	R404A	
Система электропитания, В/Гц	230/50	
Обеззараживание рыбы	+	
Закалка мороженого	+	

Производитель оставляет за собой право вносить
любые изменения в конструкцию без предварительного уведомления

POLAIR

Шкафы шоковой заморозки/шокового охлаждения (шокеры)

Сохранение свежести, свойств, внешнего вида и веса продукта

Повышение рентабельности и выручки любого предприятия общепита

Оптимизация процесса создания заготовок

Уменьшение отходов



Сокращение времени на охлаждение и заморозку продуктов

Рационализация производственных площадей

Оптимизация численности персонала

Расширение меню

Снижение себестоимости блюд

Сокращение времени приготовления пищи

Пищевая безопасность

Закупка продуктов по самым выгодным ценам

Некоторые возможности применения

свежие продукты

полуфабрикаты и готовые блюда



Быстрая заморозка в CR5-G или CR10-G



Хранение в CB107-Gm/ CB114-Gm или в КХН

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЛИ РЕГЕНЕРАЦИЯ

полуфабрикаты и готовые блюда



Быстрое охлаждение в CR5-G или CR10-G



Хранение в CM114-Gm

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЛИ РЕГЕНЕРАЦИЯ

полуфабрикаты и заготовки из теста



Шоковая заморозка в CR5-G или CR10-G



Хранение в CS107 Bakery Bs



Регенерация и расстойка к нужному времени в CS107 Bakery Br

ВЫПЕЧКА

сырая рыба





Хранение в CB107-Gm/ CB114-Gm или в КХН

Удаление микроорганизмов под действием низких температур в CR5-G или CR10-G

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

полуфабрикат мороженого после фрезерования смеси



Закаливание в CR5-G и CR110-G



Хранение в CB107-Gm/ CB114-Gm или в КХН

ДЕМОНСТРАЦИЯ И ПРОДАЖА

в морозильных ларях POLAIR



Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в конструкцию без предварительного уведомления

POLAIR

POLAIR

Подробную информацию о поставщиках оборудования
ТМ POLAIR в Вашем регионе
Вы можете узнать на сайте www.polair.com
в разделе “Где купить”

ГК “ПОЛАИР”
тел./факс: +7 (495) 937-64-07
www.polair.com