

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ





Шкафы шоковой заморозки и шокового охлаждения (шокеры) POLAIR-Light обеспечивают интенсивное снижение температуры свежих продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд, сохраняя их свежесть, качество, аромат, вкус и структуру.

Быстрое снижение температуры в режиме охлаждения продлевает сроки хранения продукта и готового блюда, блокирует испарение влаги, сохраняя вес, свежесть, внешний вид и вкусовые качества.

Интенсивное снижение температуры в режиме заморозки, благодаря формированию микрочастиц льда, гарантирует целостность тканей готовых блюд, полуфабрикатов и свежих продуктов, обеспечивая неизменность их внешнего вида, вкусовых качеств, аромата и структуры.

Охлаждение и заморозка готовых блюд в шокерах POLAIR-Light возможны сразу после термообработки – от температуры продукта +90°C.

Температура в камере шокера опускается в режиме заморозки до -35°C.

Электронный блок с базовым набором функций и простым интерфейсом управляет режимами работы шокеров.

Завершение циклов охлаждения и заморозки происходит как по установленному при помощи электронного блока времени, так и по достижении нужной температуры внутри продукта – термощуп входит в комплект стандартной поставки.

Оттайка испарителя – естественными теплопритоками в ручном режиме.

Базовый набор функций шокеров POLAIR-Light позволяет:

- сделать сезонные заготовки по самым выгодным ценам
- произвести оптовые закупки
- снизить себестоимость готовых блюд
- рационализировать все производственные процессы
- минимизировать отходы
- расширить ассортимент заведения без дополнительных расходов
- оптимизировать затраты,

а значит – ПОВЫСИТЬ РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ ЛЮБОГО ПРЕДПРИЯТИЯ торговли, общественного питания, пищевых производств, фермерских хозяйств, пекарен и т.п.!

Схема условных обозначений

CR5-L



1 - тип оборудования, где:
CR - шкаф шоковой заморозки/охлаждения

2 - вместимость, где:
5 - 5 уровней GN1/1 или EN40x60
10 - 10 уровней GN1/1 или EN40x60

3 - серия, где:
L - серия Light



Охлаждение от +90°C до +3°C – за 90 минут
Заморозка от +90°C до -18°C – за 240 минут

Завершение процессов по установленному времени
и по температуре продукта (термощуп* в комплекте поставки)

По завершении циклов шокеры
переходят в режим консервации

Температура в камере до -35°C

Электронный блок управления
с традиционным дисплеем – терморегулятор

Оттайка – принудительная
естественными теплопритоками

Шкафы шоковой заморозки рассчитаны на работу
при температуре окружающей среды до +40°C

Универсальные направляющие из нержавеющей стали
подходят для размещения GN1/1 и EN40x60

Корпус монолитный цельнозаливной.
Толщина стенки – 61 мм

Обшивки – снаружи и изнутри –
из нержавеющей стали

Эргономичная ручка встроена в торец двери

*подогрев термощупа не предусмотрен

Шкафы шоковой заморозки и шокового охлаждения (шокеры) Polair-Light

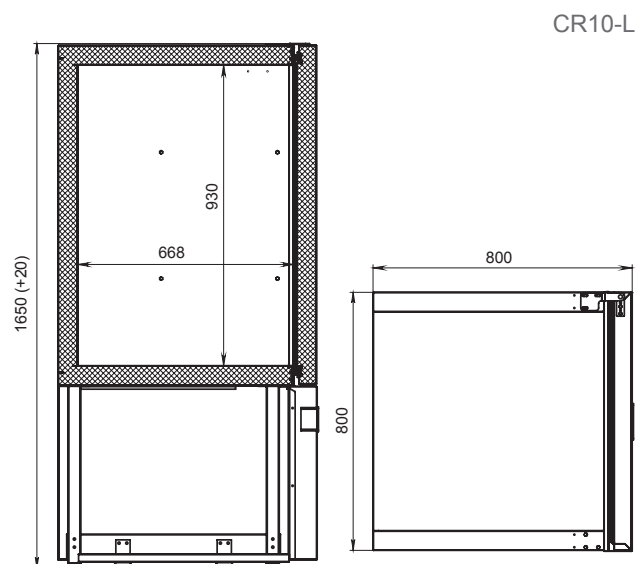
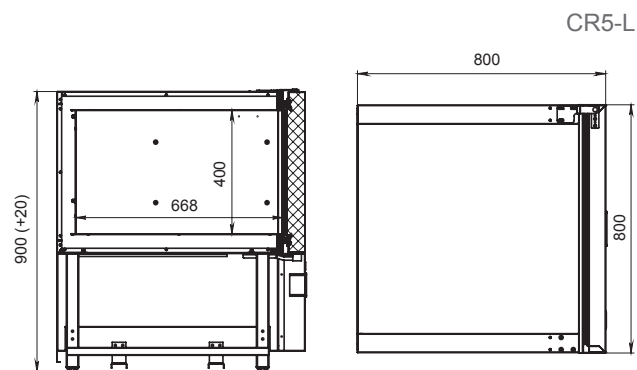
CR5-L

Шкаф шоковой заморозки с базовым набором функций предназначен для тех ресторанов, пекарен, фермерских хозяйств, где востребованы быстрая заморозка и быстрое охлаждение продуктов и готовых блюд – до нескольких циклов за смену. На модель можно установить практически любой пароконвектомат соответствующей вместимости. Расстояние между направляющими под GN1/1 и EN 40x60 – 60 мм

CR10-L

Идеален для тех, кто замораживает и охлаждает большие объемы продуктов, готовых блюд и полуфабрикатов по несколько раз в день. Подключение к электросети 400 W – гарантия стабильной работы модели и ее экономичности с точки зрения энергопотребления. Расстояние между направляющими под GN1/1 и EN 40x60 – 80 мм

Шкафы шоковой заморозки Polair-Light





Модель	CR5-L	CR10-L
Количество уровней GN1/1 или EN40x60	5	10
Габаритные размеры, мм:	800x800x900	800x800x1650
Охлаждение от ... до, °C	+90...+3	+90...+3
Время охлаждения, мин.	90	90
Масса охлаждаемого продукта, кг	20	35
Режим мягкого охлаждения	+	+
Режим быстрого охлаждения	-	-
Замораживание от ... до, °C	+90... - 18	+90... - 18
Время замораживания, мин.	240	240
Масса замораживаемого продукта, кг	12	25
Режим мягкого замораживания	-	-
Режим быстрого замораживания	+	+
Термощуп	+	+
Хладагент	R404	R404
Система электропитания, В/Гц	230В/50Гц	400В/50Гц
Толщина стенки корпуса, мм	61	61
IP	24	24
Вес нетто/брутто, кг	115/135	175/210
Размер в упаковке, мм	920x1000x1150	920x1000x1860



Подробную информацию
о поставщиках оборудования
TM 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
