

POLAIR

**POLAIR Bakery – серия шкафов
для профессионалов хлебопекарного
и кондитерского производств**



Шкаф холодильно-расстоечный CS107 Bakery Br

Шкаф холодильно-расстоечный CS107 Bakery Br – уникальный инструмент, позволяющий внедрить новые технологии хлебопечения, повысить качество продукции и увеличить рентабельность предприятия.

Теплый, мягкий хлеб, вкусные круассаны, свежая, ароматная сдоба и другая выпечка будут готовы в нужное время и высокого качества, а затраты на их приготовление существенно снизятся.

Шкафы CS107 Bakery Br выпускаются в двух версиях – с контрольной панелью с цветным графическим дисплеем диагональю 5 дюймов и 7-ми дюймовым дисплеем с полноцветной графикой. Оба исполнения обеспечивают одинаковые функциональные возможности шкафов.

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

Шкафы холодильно-расстоечные CS107 Bakery Br дают возможность:



расширить ассортимент



включить в него изделия из дрожжевого слоеного теста



сократить расходы на персонал, в том числе, исключив работу ночную смену



экономить на добавках



повысить качество, привлекательность и размер готовых изделий



увеличить прибыльность предприятия

Шкаф холодильно-расстоечный CS107 Bakery Br



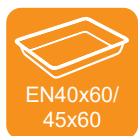
Встроенный профессиональный увлажнитель* позволяет поддерживать определенный уровень влажности в диапазоне от 60 до 95%, что дает возможность работать с разными видами дрожжевого теста, повышая качество готовых изделий. Подготовку для увлажнителя представляет собой простейшую систему очистки – так называемый, обратный осмос, широко применяемую и для бытовых нужд в повседневной жизни



Температурный режим от -10 до +40°C предусматривает возможность замедления и возобновления ферментации, позволяет включить в ассортимент изделия из слоеного теста, в том числе, круассаны, избавляет дрожжевое тесто от неприятной кислоты, упрощает формовку, обеспечивает холодную расстойку и готовность заготовок к выпечке к строго определенному времени



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



EN40x60/
45x60

Оптимальная организация внутреннего объема шкафа позволяет разместить до 20 уровней противней EN40x60 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

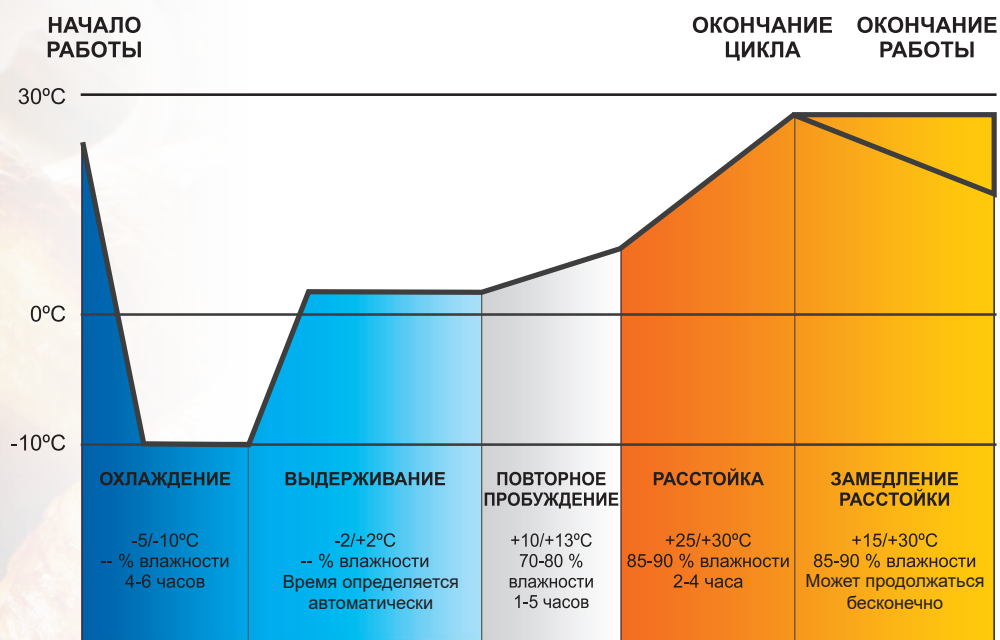


Многофункциональная контрольная Touch Screen панель с удобным русифицированным интерфейсом позволяет управлять параметрами работы шкафа, создавая идеальные условия для всех стадий приготовления к выпечке теста и изделий из него, сохранять до 100 собственных программ, защищая фирменную рецептуру и исключая ошибки персонала. При этом изделия будут полностью готовы к выпечке в заданное время

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

Шкаф холодильно-расстоечный CS107 Bakery Br

Контрольная панель дает возможность управлять как в автоматическом, так и в ручном режиме температурой, влажностью, протяженностью каждой стадии и всего процесса подготовки к выпечке, скоростью вращения вентилятора



В автоматическом режиме предусмотрены:

1. Фаза охлаждения: замедление и остановка ферментации (брожения) с возможностью выбора нужных температуры, продолжительности фазы, скорости вращения вентилятора
2. Фаза хранения: продолжительность определяется автоматически в зависимости от предустановленного времени завершения процесса подготовки теста к выпечке. Температура выбирается в соответствии с рецептурой/техкартой, скорость вращения вентилятора регулируется, исключая заветривание продукта
3. Фаза возобновления брожения: регулируются температура и влажность внутри объема шкафа, а также продолжительность процесса и скорость вращения вентилятора
4. Фаза расстойки: устанавливаются время, температура и влажность воздуха, скорость вращения вентилятора
5. Фаза задержки перед выпечкой, продолжительность которой может быть бесконечной, а температуру, влажность воздуха и скорость вращения вентилятора можно установить по своему выбору. Данная фаза предусматривает и ряд дополнительных функций.

Использовать все перечисленные выше циклы можно как последовательно, так и выбирая лишь нужные в данный момент, а также управлять работой шкафа в полностью ручном режиме

Шкафы холодильные CS10 Bakery Bs и CS114 Bakery Bs

Предназначены для хранения заготовок, сырого теста, ингредиентов при температуре во внутреннем объеме от -2 до $+12^{\circ}\text{C}$.

Дополняют комплект оборудования для любой пекарни и кондитерского производства.



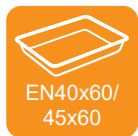
Мягкий воздушный поток, создаваемый воздухоохладителем с изменяемой скоростью вращения вентилятора, охладит содержимое шкафов, не допуская заветривания теста и изделий из него



Электронная Touch Screen 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 и позволяют установить до 20 уровней противней. Направляющие легко снять и вернуть на место после санитарной обработки

Преимущества холодильных шкафов POLAIR Bakery

Холодильные шкафы POLAIR Bakery имеют все преимущества холодильных шкафов POLAIR:

+40°C

Уверенно работают при температуре окружающей среды до +40°C



Имеют цельнозаливные корпуса с обшивками из нержавеющей стали, которые гарантируют отменную теплоизоляцию и стойкость к агрессивным средам



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



Шкафы оснащены уникальными холодильными системами, разработанными специально для шкафов серии POLAIR Bakery и позволяющих эффективно охлаждать заготовки из теста, полностью исключая их заветривание



Имеют автоматическую оттайку испарителя с системой испарения конденсата



Штампованное углубление в дне шкафов облегчает гигиенический уход за ними



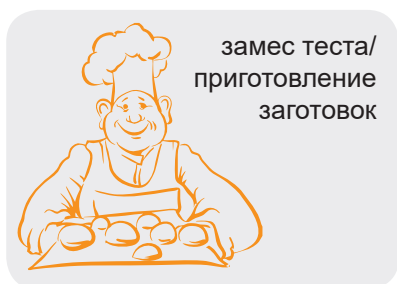
Педаль для открывания двери – дополнительное удобство, как опция – колеса со стопорами



Шкафы полностью эргономичны и безопасны. Имеют современный элегантный дизайн, специально разработанный ведущими специалистами европейского бюро промышленного дизайна

Холодильные шкафы POLAIR Bakery

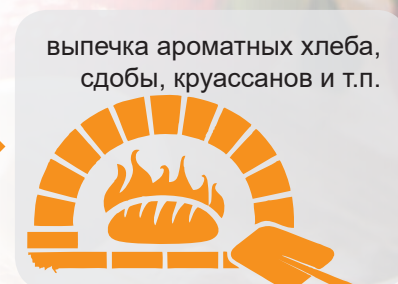
ДЕНЬ/ВЕЧЕР



НОЧЬ



УТРО



Тип шкафа	Шкафы отложенной/холодной расстойки		Шкафы для хранения теста и заготовок из него	
	CS107 Bakery Br тип 1	CS107 Bakery Br тип 2	CS107 Bakery Bs	CS114 Bakery Bs
Модель				
Объем, л	700	700	700	1400
Габаритные размеры, мм	697x1005x1960	697x1005x1960	1402x925x1960	
Диапазон рабочих температур, °C	-10...+40		-2...+12	
Регулировка уровня влажности, %	от 60 до 95	от 60 до 95	-	
Встроенный увлажнитель*	+	+	-	
Контрольная панель	5'	7'	3'	3'
Система электропитания, В/Гц	230/50		230/50	
Потребляемая мощность при охлаждении/нагреве, Вт	550/900		350	550
Направляющие под EN 40x60 и 45x60	20 пар	20 пар	20 пар	40 пар
Микропереключатель	+	+	+	+
LED подсветка	+	+	+	+
Педаль	+	+	+	+
Замок	+	+	+	+
Колеса со стопорами	опция	опция	опция	опция



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