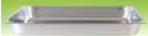


**Основные отличия шкафов с металлическими дверьми
POLAIR - Standard и POLAIR - Grande
от продукции других производителей**

 Standard и Grande	Шкафы других производителей
	
<p>Холодильные шкафы POLAIR надежно работают в жестких климатических условиях - при температуре до +40°C и относительной влажности воздуха до 80%, т.е. пригодны для использования на профессиональной кухне</p>	<p>Большинство шкафов российских производителей рассчитаны на работу при температуре окружающего воздуха от 25°C до +32°C и относительной влажности до 60%, т.е. не пригодны для применения в условиях профессиональной кухни</p>
<p>Цельнозаливной пенополиуретаном корпус. Корпуса шкафов POLAIR делают так: металлические внешнюю и внутреннюю части шкафа соединяют в единую конструкцию и под высоким давлением в специальной камере заполняют пенополиуретаном. Такая технология обеспечивает прочность конструкции, полную герметичность, максимальную термоизоляцию, а также долговечность шкафов</p>	<p>Многие российские производители изготавливают шкафы из панелей. Панельная конструкция не обеспечивает прочность и герметичность, зато увеличивает теплопритоки, а значит, потребление электроэнергии и уменьшает полезную холодопроизводительность шкафов. Иногда для термоизоляции применяется и пенопласт (закладная изоляция), свойства которого не сопоставимы со свойствами пенополиуретана.</p>
<p>Холодильные шкафы POLAIR - Standard изготовлены из оцинкованной стали с полимерным покрытием – снаружи и изнутри, POLAIR - Grande - из нержавеющей стали марки AISI 304. Шкафы POLAIR устойчивы к коррозии и влиянию агрессивной среды, прочны, практичны, гигиеничны и долговечны</p>	<p>Нередко в обшивках шкафов используют алюминий, пластик, а нержавеющую сталь - марки AISI 430. Изделия из алюминия запрещены в РФ для контактов с пищевыми продуктами, пластик хрупок и не устойчив к моющим средствам, AISI 430 не обладает должной стойкостью к коррозии</p>
<p>Холодильные шкафы POLAIR - Standard и POLAIR - Grande объемом 700 и 1400 л соответствуют стандарту GASTRONORM, вместо полок в них можно применять гастроемкости GN2/1</p> 	<p>В холодильных шкафах других российских производителей гастроемкости вместо полок использовать нельзя. Шкафы не соответствуют стандарту GASTRONORM.</p>
<p>Холодильные шкафы POLAIR - Standard и POLAIR - Grande имеют профессиональную динамическую систему охлаждения и предназначены:</p> <ul style="list-style-type: none"> • для хранения • для охлаждения • замораживания продуктов 	<p>Шкафы предназначены только для хранения предварительно охлажденных и замороженных продуктов</p>