



**POLAIR
GROUP**



POLAIR



**ШКАФЫ ШОКОВОЙ
ЗАМОРОЗКИ И ШОКОВОГО
ОХЛАЖДЕНИЯ POLAIR**

Шкафы шоковой заморозки и шокового охлаждения позволяют:

- быстро охладить
- быстро заморозить готовые блюда и свежие продукты

Интенсивное снижение температуры продукта позволяет:

При охлаждении:

- блокировать испарение влаги, сохраняя вес готового продукта (и деньги владельца бизнеса!)
- избежать интенсивного размножения бактерий (происходит при t продукта от $+68$ до $+8^{\circ}\text{C}$ и ведет к его прокисанию и порче), сохраняя свежесть и свойства, а также, продлевая срок хранения готовых блюд и полуфабрикатов

При замораживании:

- благодаря формированию микро, а не макрокристаллов, которые не повреждают клеточной структуры продукта, - сохранить вкус, полезные свойства, структуру, аромат и внешний вид продукта – свежего или приготовленного



Наличие шокера позволяет предприятию:

- оптимизировать и сократить по времени процесс создания заготовок (например, быстро охладить после термообработки ингредиенты для салатов)
- существенно расширить меню без дополнительных затрат (используя, в том числе, замороженные полуфабрикаты)
- снизить себестоимость блюд, приобретая продукты в высокий сезон и/или в оптовых количествах
- сократить отходы (продлевая срок хранения продуктов и полуфабрикатов, а также – замораживая их излишки)
- организовать выпечку круассанов, хлеба и булочек там, где нет возможности организовать пекарню (где установлены лишь конвекционная печь и расстоечный шкаф - оптимально, холодильно-расстоечный CS107Bakery - Br)

Использование шкафов шоковой заморозки дает возможность повысить рентабельность и выручку любого предприятия общепита!



Шкафы шоковой заморозки Polair-Grande и Polair-Light:

Охлаждают от t° продукта
+90 до $+3^{\circ}\text{C}$ – за 90 минут

Замораживают от t° продукта
+90 до -18°C – за 240 минут

Что предусматривает охлаждение и заморозку - непосредственно после тепловой обработки готовых блюд и полуфабрикатов:

- максимально сохраняя их свежесть,
- увеличивая срок хранения,
- экономя время и минимизируя работу персонала

Завершение циклов:

- по температуре внутри продукта (термощуп в комплектах поставки)
- по установленному времени



Polair-Grande

Polair-Light



ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ И ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ POLAIR

Рассчитаны на работу при t°
окружающей среды до $+40^{\circ}\text{C}$

Корпус **цельнозаливной**
пенополиуретаном

Толщина стенки корпуса – 61 мм

На корпус пятиуровневого шокера
можно разместить пароконвектомат

Обшивки корпуса снаружи и изнутри
из нержавеющей стали

Направляющие – универсальные под
GN1/1 и EN40x60



Polair-Grande



Polair-Light

и		POLAIR-Grande	POLAIR-Light
Мягкое охлаждение		+	+
Быстрое охлаждение		+	-
Мягкое замораживание		+	-
Быстрое замораживание		+	+
Термощуп		С подогревом	Без подогрева
Терморегулятор		Контрольная панель с широкими возможностями и увеличенным дисплеем	Электронный блок с базовым функционалом и с традиционным дисплеем
Температура в камере до		-40°C	-35°C
Оттайка		Автоматическая горячим газом	Принудительная естественными теплопритоками
Закалка мороженого		+	-
Санитаризация рыбы		+	-

В качестве терморегулятора использованы **специальные контроллеры (панели) Evco**, полностью русифицированные.

Контроллеры:

- **Имеют ряд удобных предустановленных программ**
- Позволяют создавать, сохранять и использовать собственные программы.

Оттайка испарителей **автоматическая**. Есть возможность производить оттайку и в ручном режиме.

Оттайка происходит **горячим газом**, что:

- Экономит электроэнергию
- Сокращает время оттайки и увеличивает эффективность шокера
- Позволяет использовать шомеры практически **в непрерывном режиме!**

Термощуп с подогревом – важная особенность комплектации.

Направляющие из никелированной проволоки:

- Дают возможность разместить GN1/1 или EN40x60
- Обеспечивают легкий уход благодаря возможности снять направляющие полностью



Дополнительные возможности

Закалка мороженого

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

- однородную, плотную консистенцию готового продукта
- длительный срок его хранения

Температура в охлаждаемой камере при данном режиме -40°C

Обеззараживание рыбы

Функция обеспечивает выдержку рыбы и морепродуктов из природных водоемов при температуре в камере шокера около -40°C и температуре внутри продуктов -18°C в течение заданного времени.

Температура в охлаждаемой камере при данном режиме -40°C

Качество шокеров POLAIR-Grande подтверждено **победой в PIR EXPO AWARDS – 2019** в категории «Лучшая отечественная разработка для ресторана»



В качестве терморегулятора использованы **электронные блоки Evco** с базовым набором функций

Температура в камере шокера - **до -35°C**

Термощуп без подогрева

Оттайка принудительная (нажатием кнопки)
Естественными теплопритоками при открытой двери
(что несколько **увеличивает время обслуживания шокеров**)

Шокеры POLAIR-Light подходят **для предприятий, использующих аппарат до нескольких циклов в смену** – так же, как и самые продаваемые из европейских шкафов шоковой заморозки, известных в РФ под различными ТМ

Направляющие для GN1/1 и EN 40x60 – **из нержавеющей стали**

Дополнительных функций не предусмотрено





ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ И ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ POLAIR

Обеспечат:

- Высокое качество и широкий ассортимент готовых блюд
- Закупку продуктов по самым выгодным ценам
- Пищевую безопасность
- Снижение отходов
- Сохранение всех свойств, а также, внешнего вида и веса продуктов и готовых блюд
- Сокращение времени приготовления пищи
- Расширение ассортимента без дополнительных затрат
- Рационализацию всех процессов

То есть, повышение маржинальности любого предприятия общественного питания!



Polair-Grande



Polair-Light



Щербакова Светлана

Ведущий специалист по продукту

shcherbakova@polair.com

+7 963 787 97 35

POLAIR

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



www.polair.com
www.polairgroup.ru