

POLAIR



Шкафы шоковой заморозки/ шокового охлаждения POLAIR



Шкафы шоковой заморозки/шокового охлаждения (шокеры)



Быстрое – за 90 минут – охлаждение продукта от температуры +90°C до +3°C 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°C до -18°C (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.

Шкафы шоковой заморозки/шокового охлаждения (шокеры)

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

Замораживание свежих продуктов, готовых блюд и полуфабрикатов
от температуры +90°C до -18°C 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 шокаеры автоматически переходят в режим поддержания температуры:

- после охлаждения: +3°C;
- после замораживания: -18°C.

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°C.

Температура в камере до -40°C.

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

Шокеры POLAIR в стандартном исполнении обеспечивают следующие дополнительные функции

Функция закаливания 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	+	

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



Шкафы шоковой заморозки/шокового охлаждения (шокеры)

Некоторые возможности применения

свежие продукты



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 готовые блюда



Шоковая заморозка в CR5-G или CR10-G



Хранение в CS107 Bakery Bs



Регенерация и расстойка к нужному времени в CS107 Bakery Br

ВЫПЕЧКА

полуфабрикаты и
заготовки из теста



сырая рыба



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



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

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





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