

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

**Замораживают** от  $t^{\circ}$  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

**Рассчитаны на работу** при  $t^{\circ}$   
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		+	+
Термошуп		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 шокеры 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**