

ХОЛОДИЛЬНО-РАССТОЕЧНЫЕ И ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ POLAIR Bakery

POLAIR

Полная модельная линейка шкафов для пекарен и кондитерских производств

Шкафы холодильно-расстоечные подготовят к выпечке к строго определенному времени изделия из дрожжевого теста

Шкафы холодильные позволят сохранить заготовки из теста при температуре от -2 до +12°C



Ультразвуковой увлажнитель обеспечит необходимый уровень влажности для каждой из стадий созревания теста в диапазоне от 60 до 90% в шкафах CS107 Bakery Br*

Инновационная система охлаждения обеспечит эффективное охлаждение заготовок из теста без заветривания

Многофункциональные контрольные панели позволят управлять работой шкафов во всех режимах и отлично визуализируют все процессы

Шкафы поддерживают концепцию пищевой безопасности HACCP

Применены озонобезопасные хладагенты R134a или R290

Автоматическая оттайка с системой испарения конденсата не требует участия персонала



Съемные направляющие дают возможность разместить до 20 уровней стандартных противней 40x60 и 45x60 см

Шкафы рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до +40°C

*предусмотрено подключение этой модели к системе водоснабжения с предварительной очисткой, а также слив использованной воды в канализацию





Выпускаются в цельнозаливных корпусах с заливными ППУ дверьми



Обшивки корпуса и дверей выполнены из нержавеющей стали



Штампованное углубление в дне корпуса предусмотрено для удобства ухода



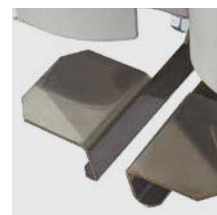
Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали позволят компенсировать неровности пола и упростят уход за шкафами



Колесные опоры со стопорами для легкого перемещения шкафов (опция)



Педаль для открывания двери – стандарт поставки



Замок



Внутренняя светодиодная подсветка на фронтальной панели – для комфорта персонала



Схемы последовательности использования оборудования POLAIR



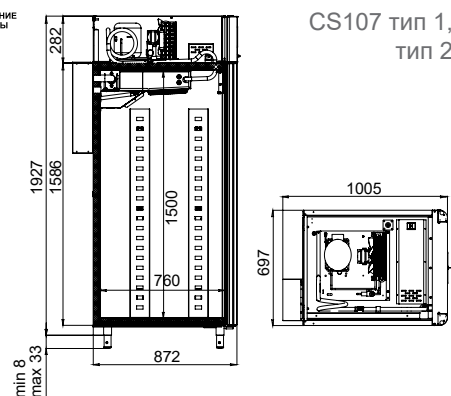
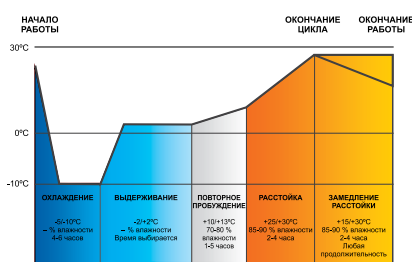
ХОЛОДИЛЬНО-РАССТОЕЧНЫЕ И ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ POLAIR Bakery

POLAIR

Холодильно-расстоечные шкафы CS107 Bakery Br

Дают возможность полностью подготовить заготовки из теста к выпечке в определенное время, управлять процессами замедления ферментации, хранения, возобновления брожения и расстойки, а также выдержки перед выпечкой. Регулировать температуру, влажность, скорость вращения вентилятора, задавать точное время начала выпечки. Исключают работу персонала в ночную смену и в праздничные дни, повышают качество выпечки, экономя на ингредиентах и увеличивая прибыль предприятия. Шкафы позволяют создавать и сохранять до 100 собственных программ, минимизируя при этом ошибки персонала и защищая авторские рецепты. Выпускаются в двух исполнениях – с цветными графическими дисплеями электронной панели управления диагональю 5 и 7 дюймов. Диапазон рабочих температур шкафов от -10 до +40°C, влажность регулируется в интервале от 60 до 90%.

Шкафы POLAIR Bakery Br



Холодильные шкафы CS107 Bakery Bs и CS114 Bakery Bs

Позволяют сохранять в оптимальных условиях тесто, заготовки из него и ингредиенты для выпечки. Уникальная холодильная система с мягким воздушным потоком эффективно охлаждает содержимое шкафов и предохраняет тесто от заветривания. Температура регулируется в диапазоне от -2 до +12°C. Шкафы оснащены направляющими под противни 40x60 и 45x60 см: шкаф CS107 Bakery Bs – 20 парами, CS114 Bakery Bs – 40 парами. Электронная панель с увеличенными символами дисплея позволяет записывать и передавать данные о работе шкафов.

Шкафы POLAIR Bakery Bs

