

## ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ





**Шкафы шоковой заморозки и шокового охлаждения (шокеры) POLAIR-Light** обеспечивают интенсивное снижение температуры свежих продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд, сохраняя их свежесть, качество, аромат, вкус и структуру.

Быстрое снижение температуры в режиме охлаждения продлевает сроки хранения продукта и готового блюда, блокирует испарение влаги, сохраняя вес, свежесть, внешний вид и вкусовые качества.

Интенсивное снижение температуры в режиме заморозки, благодаря формированию микрочастиц льда, гарантирует целостность тканей готовых блюд, полуфабрикатов и свежих продуктов, обеспечивая неизменность их внешнего вида, вкусовых качеств, аромата и структуры.

Охлаждение и заморозка готовых блюд в шокерах POLAIR-Light возможны сразу после термообработки – от температуры продукта +90°C.

Температура в камере шокера опускается в режиме заморозки до -35°C.

Электронный блок с базовым набором функций и простым интерфейсом управляет режимами работы шокеров.

Завершение циклов охлаждения и заморозки происходит как по установленному при помощи электронного блока времени, так и по достижении нужной температуры внутри продукта – термощуп входит в комплект стандартной поставки.

Оттайка испарителя – естественными теплопритоками в ручном режиме.

#### Базовый набор функций шокеров POLAIR-Light позволяет:

- сделать сезонные заготовки по самым выгодным ценам
- произвести оптовые закупки
- снизить себестоимость готовых блюд
- рационализировать все производственные процессы
- минимизировать отходы
- расширить ассортимент заведения без дополнительных расходов
- оптимизировать затраты,

**а значит – ПОВЫСИТЬ РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ ЛЮБОГО ПРЕДПРИЯТИЯ торговли, общественного питания, пищевых производств, фермерских хозяйств, пекарен и т.п.!**

#### Схема условных обозначений

<div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">CR5-L</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">1</div> <div style="text-align: center;">2</div> <div style="text-align: center;">3</div> </div>	<p><b>1</b> - тип оборудования, где: <b>CR</b> - шкаф шоковой заморозки/охлаждения</p> <p><b>2</b> - вместимость, где: <b>5</b> - 5 уровней GN1/1 или EN40x60 <b>10</b> - 10 уровней GN1/1 или EN40x60</p>	<p><b>3</b> - серия, где: <b>L</b> - серия Light</p>
--	--	--



Охлаждение от +90°C до +3°C – за 90 минут  
Заморозка от +90°C до -18°C – за 240 минут

Завершение процессов по установленному времени  
и по температуре продукта (термощуп\* в комплекте поставки)

По завершении циклов шокеры  
переходят в режим консервации

Температура в камере до -35°C

Электронный блок управления  
с традиционным дисплеем – терморегулятор

Оттайка – принудительная  
естественными теплопритоками

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

Универсальные направляющие из нержавеющей стали  
подходят для размещения GN1/1 и EN40x60

Корпус монолитный цельнозаливной.  
Толщина стенки – 61 мм

Обшивки – снаружи и изнутри –  
из нержавеющей стали

Эргономичная ручка встроена в торец двери

\*подогрев термощупа не предусмотрен

## Шкафы шоковой заморозки и шокового охлаждения (шокеры) Polair-Light

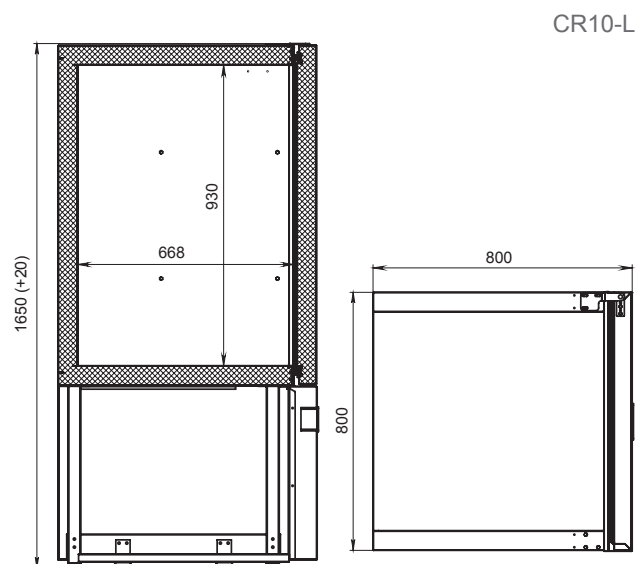
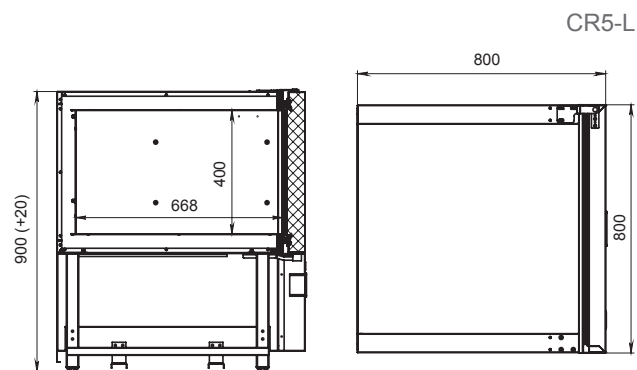
### CR5-L

Шкаф шоковой заморозки с базовым набором функций предназначен для тех ресторанов, пекарен, фермерских хозяйств, где востребованы быстрая заморозка и быстрое охлаждение продуктов и готовых блюд – до нескольких циклов за смену. На модель можно установить практически любой пароконвектомат соответствующей вместимости. Расстояние между направляющими под GN1/1 и EN 40x60 – 60 мм

### CR10-L

Идеален для тех, кто замораживает и охлаждает большие объемы продуктов, готовых блюд и полуфабрикатов по несколько раз в день. Подключение к электросети 400 W – гарантия стабильной работы модели и ее экономичности с точки зрения энергопотребления. Расстояние между направляющими под GN1/1 и EN 40x60 – 80 мм

## Шкафы шоковой заморозки Polair-Light





Модель	CR5-L	CR10-L
Количество уровней GN1/1 или EN40x60	5	10
Габаритные размеры, мм:	800x800x900	800x800x1650
Охлаждение от ... до, °C	+90...+3	+90...+3
Время охлаждения, мин.	90	90
Масса охлаждаемого продукта, кг	20	35
Режим мягкого охлаждения	+	+
Режим быстрого охлаждения	-	-
Замораживание от ... до, °C	+90... - 18	+90... - 18
Время замораживания, мин.	240	240
Масса замораживаемого продукта, кг	12	25
Режим мягкого замораживания	-	-
Режим быстрого замораживания	+	+
Термощуп	+	+
Хладагент	R404	R404
Система электропитания, В/Гц	230В/50Гц	400В/50Гц
Толщина стенки корпуса, мм	61	61
IP	24	24
Вес нетто/брутто, кг	115/135	175/210
Размер в упаковке, мм	920x1000x1150	920x1000x1860

