

ПРАЙС - ЛИСТ НОВЫЕ специализированные шкафы POLAIR - Bakery

Шкафы отложенной расстойки обеспечивают блокировку ферментации, холодного хранения заготовок, их регенерацию и расстойку в нужных для каждого из процессов условиях.

Дают возможность подготовить изделия из теста к выпечке к строго определенному времени.

Повышают качество выпечки, защищают рецептуру, минимизируют ошибки персонала, позволяют отказаться от работы в ночную смену и оплаты сверхурочного и ночного труда.

УВЕЛИЧИВАЮТ ПРИБЫЛЬНОСТЬ ЛЮБОЙ ПЕКАРНИ!



Шкафы предназначены для работы при температуре окружающего воздуха до +40°C.

Корпус – герметичный цельнозаливной.

Холодильная система разработана с учетом специфики данного вида оборудования.

Диапазон рабочих температур от -10 до +40°C

Уровень влажности* регулируется в интервале от 60 до 90% при помощи профессионального увлажнителя

Контрольная панель позволяет управлять температурой внутри шкафа, уровнем влажности, скоростью вращения вентилятора воздухоохладителя, протяженностью процессов, создавая собственные программы, сохраняя их и меняя при необходимости.

Секлопакеты дверей, заполненные инертным газом, остаются прозрачными во всех режимах работы, обеспечивая возможность наблюдения за состоянием теста, полуфабрикатов и изделий из него

Шкафы выпускаются в двух исполнениях:

с внешними** и внутренними обшивками из нержавеющей стали

с внешними обшивками черного цвета и внутренними - из нержавеющей стали

Двадцать пар съемных направляющих для противней 40x60 см входят в комплект стандартной поставки, как и подсветка, и педаль открывания двери если заняты руки

Базовые цены с учетом НДС

Цена не учитывает стоимость логистических услуг

Шкафы холодной или отложенной расстойки						
Рабочий диапазон температур -10...+40° С, влажность регулируется в интервале от 60 до 90%						
Шкафы работают при температуре окружающей среды до +40° С						
Артикул	Модель	Линия	Объем	Размер	Описание	Цена, Руб с НДС
1001231d	CS107-Bakery Br	Bakery	700	697x1005x1960	Шкаф отложенной расстойки, обеспечивает замедление ферментации, хранение, брожение и расстойку теста Встроенный увлажнитель Шкаф из нерж стали - снаружи** и изнутри. Дверь со стеклопакетом.	495 828
1001234d	CS107-Bakery Br (black)	Bakery	700	697x1005x1960	Шкаф отложенной расстойки, обеспечивает замедление ферментации, хранение, брожение и расстойку теста Встроенный увлажнитель Обшивки из стали черного цвета снаружи, из нерж стали - изнутри. Дверь со стеклопакетом.	484 950
1001230d	CS107-Bakery Br	Bakery	700	697x1005x1960	Шкаф отложенной расстойки, обеспечивает замедление ферментации, хранение, брожение и расстойку теста Встроенный увлажнитель. Шкаф из нерж стали - снаружи** и изнутри. Глухая дверь.	475 190

* наличие увлажнителя предусматривает подключение шкафов к системам подачи воды (со стандартной очисткой) и водоотвода

Холодильный шкаф для хранения продуктов на противнях						
Рабочий диапазон температур -2...+12° С						
Шкафы работают при температуре окружающей среды до +40° С						
Артикул	Модель	Линия	Объем	Размер	Описание	Цена, Руб с НДС
1001236d	CS107 Bakery Bs	Gm	700	697x925x1960	Шкаф для хранения заготовок и теста на противнях и в ящиках EN40x60, 20 уровней направляющих в комплекте.Верхнее расположение агрегата, контрольная панель, корпус* и дверь - нержавеющая сталь, педаль, замок, LED подсветка	203 232

*за исключением внешней задней стенки

Производитель оставляет за собой право частичного изменения технических характеристик оборудования без принципиальных изменений его эксплуатационных свойств

