

## ПРАЙС - ЛИСТ Специализированные шкафы для вызревания POLAIR

Специализированные шкафы POLAIR предназначены для создания идеальных условия ферментации и получения высококачественных деликатесных продуктов. Рассчитаны на применение в ресторанах, стейк-хаусах, продуктовых бутиках, супермаркетах, специализированных магазинах, фермерских хозяйствах и т.п. Диапазон рабочих температур от -2 до +30°C.

Влажность регулируется в диапазоне от 60 до 95%. Встроенный увлажнитель предусматривает стандартное подключение к водопроводу (с водоочисткой) и к канализации.

Русифицированная электронная панель управления с графическим дисплеем диагональю 5 дюймов позволяет управлять работой шкафов, задавать нужные параметры для каждой из стадий готовности того или иного продукта, сохранять программы для дальнейшего использования. А также, обеспечивает функцию мониторинга за работой шкафа (в том числе, НАССР).

Двери со стеклопакетами дают возможность визуально контролировать процессы вызревания продуктов, размещенных в шкафах.

Модели с глухими дверьми - бюджетное исполнение шкафов с сохранением всех параметров и характеристик.

Шкафы выпускаются в двух вариантах - с корпусами и дверьми из нержавеющей стали и с корпусами и дверьми, внешние обшивки которых окрашены в стильный черный цвет, а внутренние выполнены из нержавеющей стали.

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



Шкаф CS107-Salami дает возможность приготовить различные виды этой и других сыровяленых колбас, а также других мясных деликатесов, не уступающих по качеству аналогам легендарных мировых брендов. Шкафы оснащены специальными перекладными с подвесами для колбас. Встроенный увлажнитель и UV-лампа для обеззараживания воздуха входят в комплект поставки

Холодильный шкаф CS107- Cheese позволяет создать оптимальные условия для выдержки сыров – твердых и полутвердых и получить продукцию, полностью соответствующую по вкусовым и органолептическим характеристикам лучшим сортам этого продукта. Полки из нержавеющей стали или из стальной окрашенной проволоки предлагаются на выбор покупателя. Шкаф комплектуется ультразвуковым увлажнителем.

Модель CS107-Meat предназначена для вызревания мяса, в том числе, для получения столь популярных сейчас, стейков Dry Aged. Правильно организовать внутреннее пространство шкафов позволяют штанга для подвеса крупных кусков мяса (нагрузка до 80 кг) и полки для размещения более мелких отрубов. UV-лампа для обеззараживания воздуха входит в комплект поставки.

### Базовые цены с учетом НДС

Цена не учитывает стоимость логистических услуг

Специализированные шкафы для получения сыровяленых деликатесов					
Рабочий диапазон температур -2...+30° С, влажность регулируется в интервале от 60 до 95%					
Шкафы работают при температуре окружающей среды до +40° С					
Артикул	Модель	Объем	Размер	Описание	Цена, Руб с НДС
1001222d	CS107 Salami	700	697x1005x1960	Ультразвуковой увлажнитель UV лампа 3 уровня тройных перекладин с подвесами для колбас внутренняя подсветка, замок, педаль Шкаф из нерж стали - снаружи* и изнутри	460 550
1001223d	CS107 Salami (black)	700	697x1005x1960	Ультразвуковой увлажнитель UV лампа 3 уровня тройных перекладин с подвесами для колбас внутренняя подсветка, замок, педаль Обшивки из стали черного цвета снаружи, из нерж стали - изнутри	447 232
Специализированные шкафы для вызревания мяса, в том числе, для стейков DryAged					
Рабочий диапазон температур -2...+30° С, влажность регулируется в интервале от 60 до 95%					
Шкафы работают при температуре окружающей среды до +40° С					
Артикул	Модель	Объем	Размер	Описание	Цена, Руб с НДС
1001225d	CS107 Meat Тип 1	700	697x1005x1960	Ультразвуковой увлажнитель UV лампа штанга для подвеса 2 перфорированные полки из нержавеющей стали внутренняя подсветка, замок, педаль Шкаф из нерж стали - снаружи* и изнутри	477 833
1001228d	CS107 Meat Тип 1 (black)	700	697x1005x1961	Ультразвуковой увлажнитель UV лампа штанга для подвеса 2 перфорированные полки из нержавеющей стали внутренняя подсветка, замок, педаль Обшивки из стали черного цвета снаружи, из нерж стали - изнутри	465 633
1001227d	CS107 Meat Тип 2	700	697x1005x1960	Ультразвуковой увлажнитель UV лампа 4 перфорированные полки из нержавеющей стали внутренняя подсветка, замок, педаль Шкаф из нерж стали - снаружи* и изнутри	480 883
1001229d	CS107 Meat Тип 2 (black)	700	697x1005x1960	Ультразвуковой увлажнитель UV лампа 4 перфорированные полки из нержавеющей стали внутренняя подсветка, замок, педаль Обшивки из стали черного цвета снаружи, из нерж стали - изнутри	469 700

 Специализированные шкафы для выдержки сыра Рабочий диапазон температур -2...+30° С, влажность регулируется в интервале от 60 до 95% Шкафы работают при температуре окружающей среды до +40° С					
Артикул	Модель	Объем	Размер	Описание	Цена, Руб с НДС
1001218d	CS107 Cheese	700	697x1005x1960	Ультразвуковой увлажнитель 4 полки из нержавеющей стали внутренняя подсветка, замок, педаль Шкаф из нерж стали - снаружи* и изнутри	475 800
1001220d	CS107 Cheese (black)	700	697x1005x1960	Ультразвуковой увлажнитель 4 полки из нержавеющей стали внутренняя подсветка, замок, педаль Обшивки из стали черного цвета снаружи, из нерж стали - изнутри	465 633

**ПРАЙС - ЛИСТ Специализированные шкафы POLAIR с глухими дверьми**

Базовые цены с учетом НДС

Цена не учитывает стоимость логистических услуг

Специализированные шкафы с глухими дверьми Рабочий диапазон температур -2...+30° С, влажность регулируется в интервале от 60 до 95% Шкафы работают при температуре окружающей среды до +40° С					
Артикул	Модель	Объем	Размер	Описание	Цена, Руб с НДС
1001221d	 CS107 Salami	700	697x1005x1960	Ультразвуковой увлажнитель UV лампа 3 уровня тройных перекладин с подвесами для колбас внутренняя подсветка замок, педаль	467 565
1001217d	 CS107 Cheese	700	697x1005x1960	Ультразвуковой увлажнитель 4 полки из нержавеющей стали внутренняя подсветка замок, педаль	467 667
1001219d	 CS107 Cheese	700	697x1005x1960	Ультразвуковой увлажнитель 4 сетчатые полки из окрашенной проволоки внутренняя подсветка замок, педаль	461 058
1001224d	 CS107 Meat Тип 1	700	697x1005x1960	Ультразвуковой увлажнитель UV лампа штанга для подвеса 2 перфорированные полки из нержавеющей стали внутренняя подсветка замок, педаль	465 633
1001226d	 CS107 Meat Тип 2	700	697x1005x1960	Ультразвуковой увлажнитель UV лампа 4 перфорированные полки из нержавеющей стали внутренняя подсветка замок, педаль	467 667
Дополнительные опции					
Артикул	Подходит для модели шкафа		Описание		Цена, Руб с НДС
Полка перфорированная из нержавеющей стали 530x650 мм	CS107-Salami, Meat, Cheese		Полка с перфорацией изготовлена из нержавеющей стали Направляющие в комплекте		5 592
Тройная перекладка с подвесами для колбас	CS107-Salami		Система из трех перекладин, закрепленных на направляющих с подвесами для колбас		5 592

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