

## ПРАЙС - ЛИСТ Шкафы шоковой заморозки POLAIR



Шкафы шоковой заморозки (шокеры) POLAIR позволяют быстро охладить и быстро заморозить готовые блюда и продукты. Быстрое снижение температуры позволяет блокировать испарение влаги, сохранить внешний вид и вес готового блюда, избежать интенсивного размножения бактерий, ведущих к прокисанию и порче готовых блюд, а значит увеличивает срок их хранения. При замораживании - сохранить вкус, форму, полезные свойства, аромат и внешний вид продукта – свежего или приготовленного, благодаря формированию микро, а не макрокристаллов, которые не повреждают клеточной структуры продукта, оставляя ее неизменной.



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

Шкафы шоковой заморозки POLAIR:

Охлаждают от t° продукта **+90 до +3°C** – за 90 минут  
Замораживают от t° продукта **+90 до -18°C** – за 240 минут

Термощуп – в комплекте поставки шокеров

Возможны завершения цикла охлаждения/заморозки продуктов:

- по предустановленному времени
- по температуре внутри продукта

По завершении цикла шокаеры переходят в режим консервации (хранения) автоматически

**POLAIR - Grande** - высокоэффективные модели, обладающие широкими возможностями, дополнительными функциями и удобством в использовании. Многофункциональная контрольная панель, термощуп с подогревом - в комплекте стандартной поставки. Оттайка - автоматическая горячим газом. Дополнительные функции заалки мороженого и санитаризации рыбы. Температура в камере - до -40°C.

**POLAIR - Light** - шокаеры с базовым набором функций, электронным блоком с традиционным дисплеем в качестве терморегулятора, термощупом без подогрева, принудительной оттайкой испарителя естественными теплопритоками. Температура в камере - до -35°C.



Шкафы шоковой заморозки POLAIR позволяют:

- Оптимизировать и сократить по времени процесс создания заготовок
- Существенно расширить меню
- Снизить себестоимость блюд, приобретая продукты в высокий сезон и/или в оптовых количествах
- Сократить отходы
- Осуществить закупку продуктов по самым выгодным ценам
- Гарантируют пищевую безопасность
- Минимизируют потерю влаги и веса продуктов
- Рационализируют все процессы

Повышают маржинальность любого предприятия

Базовые цены с учетом НДС

Цена не учитывает стоимость логистических услуг

**Шкаф шоковой заморозки CR3-2/3-L**

Шокер работает при температуре окружающей среды до +40° С. Температура в камере - до -35° С

Оттайка естественными теплопритоками. Термощуп в комплекте поставки

Артикул	Модель	Кол-во уровней	Размер	Описание	Цена, Руб с НДС
1141007d	CRp3-2/3-L	3	800x800x785	<p>Настольная модель. Направляющие под GN2/3 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 11 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 7 кг Электропитание от сети 230V/50Hz Хладагент пропан R290</p>	122 188

## Шкафы шоковой заморозки POLAIR- Light

Шокеры работают при температуре окружающей среды до +40° С. Температура в камере - до -35°С

Оттайка естественными теплопритоками. Термощуп в комплекте поставки

Артикул	Модель	Кол-во уровней	Размер	Описание	Цена, Руб с НДС
1141005d	CR3-L	3	800x800x785	Направляющие под GN1/1 и EN40x60 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 11 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 7 кг На шокер можно установить пароконвектомат Электропитание от сети 230V/50Hz	165 424
1145002d	CR4-L	4	800x800x785	Направляющие под GN1/1 и EN40x60 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 11 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 7 кг На шокер можно установить пароконвектомат Электропитание от сети 230V/50Hz	171 955
1142010d	CR5-L	5	800x800x920	Направляющие под GN1/1 и EN40x60 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 20 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 12 кг На шокер можно установить пароконвектомат Электропитание от сети 230V/50Hz	196 827
1146003d	CR6-L	6	800x800x920	Направляющие под GN1/1 и EN40x60 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 20 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 12 кг На шокер можно установить пароконвектомат Электропитание от сети 230V/50Hz	205 684
1144005d	CR7-L	7	800x800x1620	Направляющие под GN1/1 и EN40x60 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 35 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 25 кг Электропитание от сети 400V/50Hz	276 720
1143010d	CR10-L (220 V)	10	800x800x1620	Направляющие под GN1/1 и EN40x60 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 35 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 25 кг Электропитание от сети 400V/50Hz	268 311
1143016d	CR10-L (380 V)	10	800x800x1620	Направляющие под GN1/1 и EN40x60 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 35 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 25 кг Электропитание от сети 400V/50Hz	268 311
1147004d	CR15-L	15	800x800x1910	Направляющие под GN1/1 и EN40x60 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 65 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 45 кг Электропитание от сети 400V/50Hz	357 777
1148004d	CRt20-L	20	800x800x2240	Направляющие под GN1/1 и EN40x60 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 90 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 70 кг Электропитание от сети 400V/50Hz	581 444

1148020d	CRt20T-L с универсальной тележкой	20 уровней GN1/1 и EN40x60 на тележке	800x800x2240	Шокер комплектуется тележкой с направляющими под 20 GN1/1 и EN40x60 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 90 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 70 кг Электропитание от сети 400V/50Hz	642 102
1148011d	CRt20T-L	20 уровней GN1/1 на тележке	800x800x2240	Шокер комплектуется тележкой с направляющими под 20 GN1/1 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 90 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 70 кг Электропитание от сети 400V/50Hz	642 102

**Шкафы шоковой заморозки POLAIR- Grande**

Шокеры работают при температуре окружающей среды до +40° С. Температура в камере - до -40° С  
Оттайка автоматическая горячим газом. Тэрмошуп с подогревом в комплекте поставки  
Функции закалики мороженого и санитаризации рыбы

Артикул	Модель	Кол-во уровней	Размер	Описание	Цена, Руб с НДС
1141000d	CR3-G	3	800x860x785	Направляющие под GN1/1 и EN40x60 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 11 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 7 кг На шокер можно установить пароконвектомат Электропитание от сети 230V/50Hz	221 609
1142000d	CR5-G	5	800x860x920	Направляющие под GN1/1 и EN40x60 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 20 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 12 кг На шокер можно установить пароконвектомат Электропитание от сети 230V/50Hz	280 299
1144000d	CR7-G (220 V)	7	800x860x1620	Направляющие под GN1/1 и EN40x60 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 35 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 25 кг Электропитание от сети 230V/50Hz	384 617
1144002d	CR7-G (380 V)	7	800x860x1620	Направляющие под GN1/1 и EN40x60 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 35 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 25 кг Электропитание от сети 400V/50Hz	384 617
1143000d	CR10-G (220 V)	10	800x860x1620	Направляющие под GN1/1 и EN40x60 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 35 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 25 кг Электропитание от сети 230V/50Hz	393 564
1143001d	CR10-G (380 V)	10	800x860x1620	Направляющие под GN1/1 и EN40x60 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 35 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 25 кг Электропитание от сети 400V/50Hz	393 564
1147000d	CR15-G	15	800x860x1910	Направляющие под GN1/1 и EN40x60 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 65 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 45 кг Электропитание от сети 400V/50Hz	536 711

1148002d	CRt20-G	20	800x860x2240	Направляющие под GN1/1 и EN40x60 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 90 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 70 кг Электропитание от сети 400V/50Hz	695 782
1148017d	CRt20T-G с универсальной тележкой	20 уровней GN1/1 и EN40x60 на тележке	800x860x2240	Шокер комплектуется тележкой с направляющими под 20 GN1/1 и EN40x60 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 90 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 70 кг Электропитание от сети 400V/50Hz	738 547
1148003d	CRt20T-G	20 уровней GN1/1 на тележке	800x860x2240	Шокер комплектуется тележкой с направляющими под 20 GN1/1 Количество охлаждаемого за 90 мин продукта - 90 кг Количество замораживаемого за 240 мин продукта - 70 кг Электропитание от сети 400V/50Hz	738 547

Дополнительные опции					Цена, Руб с НДС
Артикул	Наименование	Для моделей	Описание	Описание	
1054215r	Подставка под пароконвектомат	CR3-G, CR5-G CR3-L, CR4-L, CR5-L, CR6-L	800x865x76	Подставка - столешница позволяет установить на шкаф шоковой заморозки пароконвектомат большего, чем шокер, размера. Изготовлена из нерж стали. Фиксируется к корпусу шокера	28 162
	Поворотные колеса (комплект)*	CR3-G, CR5-G, CR7-G, CR10-G, CR15-G, CR3-L, CR4-L, CR5-L, CR6-L, CR7-L, CR10-L, CR15-L		Поворотные колеса, 2 из которых оснащены стопорами, позволяют свободно перемещать шокер по ровному полу. Опция устанавливается в процессе производства шокеров. Самостоятельная замена стандартных стопок на поворотные колеса не предусмотрена.	30 500
1054723d	Тележка вкатная под GN1/1	CRt20T-G, CRt20T-L	приобретается через ООО "ПАРТС ТАЙМ" <a href="http://www.partstime.ru">www.partstime.ru</a>	Тележка состоит из платформы с поворотными колесами (два передних - со стопорами) и стеллажа с направляющими для размещения до 20 GN1/1 (h 65 mm). Съемная ручка, фиксатор GN	81 232
1054724d	Тележка вкатная под GN1/1 & EN40x60	CRt20T-G, CRt20T-L		Тележка состоит из платформы с поворотными колесами (два передних - со стопорами) и стеллажа с направляющими для размещения до 20 GN1/1 и EN40x60. Съемная ручка, фиксатор.	81 232
1510898d	Комплект направляющих для тележки GN1/1	CRt20-G, CRt20-L		Комплект направляющих для закатывания тележки в шкаф шоковой заморозки. Фиксируется к полу шокера	4 067
1510899d	Комплектация для CRt20	CRt20T-G, CRt20T-L		Комплект из 4 стоек и 20 пар направляющих, позволяющих использовать CRt20T без применения тележек - с размещением продуктов в GN1/1 и EN40x60 на стойках, закрепленных на стенках камеры шокера	45 140

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