

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 приготовить 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

Вентилятор воздухоохладителя с регулируемой скоростью вращения предотвращает заветривание заготовок

Уровень влажности* регулируется в интервале от 60 до 90%

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

Доступны два варианта контрольных панелей:

Тип 1 - с пятидюймовым цветным графическим дисплеем

Тип 2 - с большим семидюймовым дисплеем с многоцветной графикой

Секлопакеты дверей, заполненные инертным газом, остаются прозрачными во всех режимах работы, обеспечивая возможность наблюдения за состоянием теста 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	Фото	Модель	Линия	Объем	Размер	Описание	Цена*, Руб
1001231d		CS107-Bakery Br тип 1	Bakery	700	697x1005x1960	Шкаф отложенной расстойки, обеспечивает замедление ферментации, хранение, брожение и расстойку теста Встроенный увлажнитель Контрольная панель с 5" дисплеем Шкаф из нерж стали - снаружи** и изнутри	434 800
1001233d		CS107-Bakery Br тип 2	Bakery	700	697x1005x1960	Шкаф отложенной расстойки, обеспечивает замедление ферментации, хранение, брожение и расстойку теста Встроенный увлажнитель Контрольная панель с 7" дисплеем Шкаф из нерж стали - снаружи** и изнутри	463 300
1001234d		CS107-Bakery Br тип 1 (black)	Bakery	700	697x1005x1960	Шкаф отложенной расстойки, обеспечивает замедление ферментации, хранение, брожение и расстойку теста Встроенный увлажнитель Контрольная панель с 5" дисплеем Обшивки из стали черного цвета снаружи, из нерж стали - изнутри	425 000
1001235d		CS107-Bakery Br тип 2 (black)	Bakery	700	697x1005x1960	Шкаф отложенной расстойки, обеспечивает замедление ферментации, хранение, брожение и расстойку теста Встроенный увлажнитель Контрольная панель с 7" дисплеем Обшивки из стали черного цвета снаружи, из нерж стали - изнутри	448 400

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

**за исключением внешней задней стенки

Шкафы холодной или отложенной расстойки с глухими дверьми Рабочий диапазон температур -10...+40° С, влажность регулируется в интервале от 60 до 90% Шкафы работают при температуре окружающей среды до +40° С							
Артикул	Фото	Модель	Линия	Объем	Размер	Описание	Цена*, Руб
1001230d		CS107-Bakery Br тип 1	Bakery	700	697x1005x1960	Шкаф отложенной расстойки, обеспечивает замедление ферментации, хранение, брожение и расстойку теста Встроенный увлажнитель Контрольная панель с 5" дисплеем	417 700
1001232d		CS107-Bakery Br тип 2	Bakery	700	697x1005x1960	Шкаф отложенной расстойки, обеспечивает замедление ферментации, хранение, брожение и расстойку теста Встроенный увлажнитель Контрольная панель с 7" дисплеем	448 400


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

Шкафы CS107 Bakery Bs предназначены для хранения теста и заготовок из него при температуре от -2 до +12°С.

Профессиональная динамическая система охлаждения гарантирует эффективное и равномерное холодоснабжение содержимого шкафов. Корпус – герметичный цельнозаливной. Обшивки – из нержавеющей стали - снаружи и изнутри*. 20 пар направляющих под противни EN 40x60 и еврыячки позволяют максимально эффективно использовать охлаждаемое пространство

Базовые цены с учетом НДС

зна не учитывает стоимость логистических услуг

Специализированные шкафы для пекарен Рабочий диапазон температур -2...+12° С Шкафы работают при температуре окружающей среды до +40° С							
Артикул							
1001236d		CS107 Bakery Bs	Gm	700	697x925x1960	Верхнее расположение агрегата, контрольная панель, корпус* и дверь - нержавеющая сталь, педаль, замок, LED подсветка	177 700

*за исключением внешней задней стенки

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