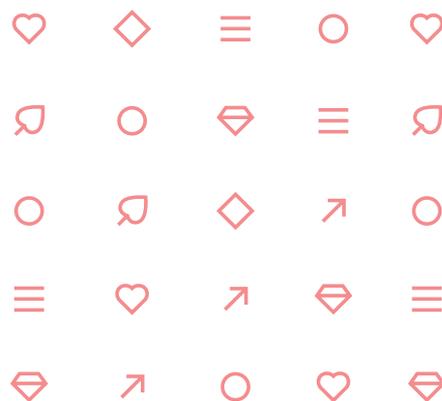




Шкафы и камеры  
для сухого созревания  
Dry Age





## Секрет безупречного стейка

В последнее время произошли существенные изменения как в структуре потребления мяса, так и в способах его переработки.

Но по-прежнему, самыми популярными, качественными, дорогими и высокомаржинальными остаются стейки сухого созревания – Dry Age.

Именно стейки Dry Age заставляют гурманов, наслаждаясь отменным вкусом, богатым ароматом и нежнейшей структурой блюда, расставаться со значительными суммами в стейк-хаусах и ресторанах. Принося владельцам бизнеса существенную прибыль, особенно в тех случаях, когда вызреванием мясного сырья предприятие занимается самостоятельно, и не только для собственных нужд, но и на продажу.

В основе сухого созревания – длительная выдержка стейков и другого сырья, его старение в течение 20 – 120 дней в строго контролируемых условиях.

Надежное поддержание определенных уровней температуры, влажности воздуха, обеспечение необходимой циркуляции воздуха, тщательная санитаризация оборудования – неперенные условия получения качественного продукта.

Polair предлагает специализированное оборудование, в ассортименте которого любой покупатель подберет для себя нужный шкаф или камеру для вызревания не только стейков Dry Age, но и другого мясного сырья, а также птицы и рыбы, полностью соответствующие потребностям и специфике своего предприятия.





## Главные условия качественного вызревания

В отличие от влажного и химического созревания технология Dry Age гарантирует при строгом соблюдении ряда условий:

- Нежную текстуру стейка
- Прекрасный вкус со множеством оттенков, проявляющихся в разной степени в зависимости от времени созревания стейка – от 20 до 120 дней
- Непередаваемый, богатый аромат.

### Для этого необходимы:

#### **Поддержание нужной температуры – обычно около +2°C**

Именно при такой температуре идет активная ферментация продукта

#### **Эффективная циркуляция воздуха**

При которой мясо будет подсыхать, но не заветривать

#### **Обеспечение влажности на уровне около 80%**

При которой бактерии активно работают, а стейк максимально сохраняет вес

#### **Своевременное и качественное обеззараживание оборудования**

Сырье и оборудование должны быть идеально чистыми, без посторонних бактерий и микробов



## Шкафы и камеры Polair сухого созревания – идеальное решение для ферментации мяса, рыбы, птицы



Динамическая система охлаждения



Температурный диапазон от -2 до +30°C



UV лампа в комплекте стандартной поставки



Внутренние обшивки корпусов – хромоникелевая сталь



Уровень влажности в интервале от 60 до 95%



Работа при высоких внешних температурах



Удобные полки и подвесы для различных видов сырья



Внешние обшивки корпусов – нержавеющая сталь или окрашенная в черный цвет сталь



Стеклопакеты для визуального контроля без нарушения микроклимата



## Многофункциональные контрольные панели

Обеспечивают комфортное управление:

- температурой
- уровнем влажности
- длительностью процесса
- оттайкой испарителя



- Полноразмерные графические дисплеи с крупными символами
- Полная визуализация реальных и заданных параметров
- Простота и удобство использования
- Понятный интерфейс

\* Внешний вид контроллера (исполнение) определяется заводом изготовителем.



## Шафы сухого созревания Polair Expert

Работают при высоких внешних температурах – до +40°C.

Цельнозаливные корпуса и двери гарантируют отменную термоизоляцию.

Легкозаменяемые уплотнители с магнитной вставкой герметизируют пространство.

Стеклопакеты дверей позволяют следить за состоянием продуктов, не нарушая внутренний микроклимат шкафов.

Профессиональная динамическая система охлаждения создает равномерную циркуляцию воздуха.

Профессиональный ультразвуковой увлажнитель и датчик влаж-

ности, а также, система осушения и нагрева позволяют точно задавать и изменять уровень влажности в шкафах.

UV лампа дает возможность полной и эффективной санитари-зации.

Замок, внутренняя подсветка и педаль для открывания дверей – в комплекте.

Колеса со стопорами, различные полки и подвесы – дополнительные опции, позволяющие использовать шкафы для ферментации не только для мясных, но и иных продуктов, экономить деньги владельца, а также, повышающих уровень комфорта пользователей.

### Два варианта исполнения:

1. Внешние обшивки корпуса и двери из нержавеющей стали обеспечивают гигиеничность и отменный внешний вид.

Внутренние обшивки корпуса и двери из нержавеющей стали – непреложный стандарт шкафов для ферментации.

2. Внешние обшивки корпуса и двери из стали с полимерным покрытием стильного черного цвета поддерживают общий стиль стейк-хауса, ресторана, мясной лавки.

Внутренние обшивки корпуса и двери - из нержавеющей стали.



# Шкафы сухого созревания Polair Expert



## Модель CS 107 Meat / CS 107 Meat Black

Диапазон рабочих температур, °C	-2...+30
Регулировка уровня влажности, %	от 60 до 95
Объем, л	700
Габаритные размеры, мм	697 x 1005 x 1960
Система электропитания, В/Гц	230 / 50
Потребляемая мощность, Вт, не более	550 / 900
Оттайка	автоматическая
Хладагент	R290 (пропан)
UV-лампа	+
Внешние обшивки корпуса и двери	нержавеющая сталь
Внутренние обшивки корпуса и двери	нержавеющая сталь
Дверь со стеклопакетом	+
Размер полки, мм	650 x 530
Педаль	+
Вес нетто/брутто, кг	160 / 190
Размер в упаковке, мм	790 x 1080 x 2125

### Комплектация:

тип 1	штанга + две перфорированные полки из нержавеющей стали
тип 2	четыре перфорированные полки из нержавеющей стали



## Шафы сухого созревания Polair Expert Compact

Компактные размеры при существенной вместимости.

Цельнозаливные корпуса.

Двери со стеклопакетами в алюминиевых рамах с легкозаменяемыми уплотнителями с магнитной вставкой и возможностью перенавески.

Динамическая система охлаждения для равномерного охлаждения и оптимальной циркуляции воздуха.

Различные варианты комплектации.

UV лампа для санитаризации внутреннего пространства – в комплекте.

### **Два варианта исполнения:**

1. Внешние обшивки корпуса из нержавеющей стали.

Внутренние обшивки корпуса из нержавеющей стали.

Безупречный внешний вид и высокие гигиенические свойства.

2. Внешние обшивки корпуса из стали с полимерным покрытием стильного черного цвета для поддержания единства оформления стейк-хауса, ресторана, мясной лавки.

Внутренние обшивки корпуса и двери - из нержавеющей стали.



# Шкафы сухого созревания Polair Expert Compact



Модель	CS101 Meet / CS101 Meet Black	CS104 Meet / CS104 Meet Black
Диапазон рабочих температур, °C	0...+15	0...+15
Регулировка уровня влажности, %	от 60 до 80	от 60 до 80
Температура окружающей среды, °C	до +32	до +32
Объем, л	110	400
Габаритные размеры, мм	520x600x850	606x630x1780
Система электропитания, В/Гц	230/50	550 / 900
Оттайка	автоматическая	автоматическая
Хладагент	R290 (пропан)	R290 (пропан)
Увлажнитель	+/-	+
UV-лампа	+	+
Внешние обшивки корпуса	нерж сталь	нерж сталь
Внутренние обшивки корпуса	нерж сталь	нерж сталь
Дверь со стеклопакетом в алюминиевой раме	+	+
<b>Комплектация</b>		
тип 1	штанга + 1 полка	штанга + 2 полки
тип 2	3 полки	4 полки
Размер навесной полки, мм	500x360	505x455
Размер базовой полки, мм	500x170	505x220
Внутренняя подсветка	+	+
Замок	+	+



## Преимущества оборудования сухого созревания гарантируют технологии:



### **EX-Taste**

Улучшение вкуса, аромата и структуры мясного, рыбного сырья, птицы и полуфабрикатов из них



### **EX-Margin**

Получение премиальных продуктов, в том числе стейков Dry Age – гарантия высокой прибыли заведения и производства



### **EX-Flex**

Возможность использования шкафов и камер не только для ферментации мяса, но и для созревания сыровяленых мясных деликатесов, а также вызревания сыра



### **EX-Easy**

Простота и удобство использования шкафов



## Камеры для вызревания мяса



Камеры сухого вызревания — идеальное решение для любого бизнеса, который хочет продавать выдержанное качественное мясо. Камеры создают оптимальные условия для процесса созревания мяса, поддерживая достаточную температуру и влажность. Регулировка скорости потока воздуха

создаёт полный обдув продукта, исключая зоны застоя воздуха и создания неблагоприятных очагов развития микроорганизмов. Процесс созревания происходит равномерно.

Две линейки камер созревания позволят выбрать нужную вам модель для использования как

в интерьере ресторана, так и в компаниях и хозяйствах по производству мяса и мясных деликатесов.

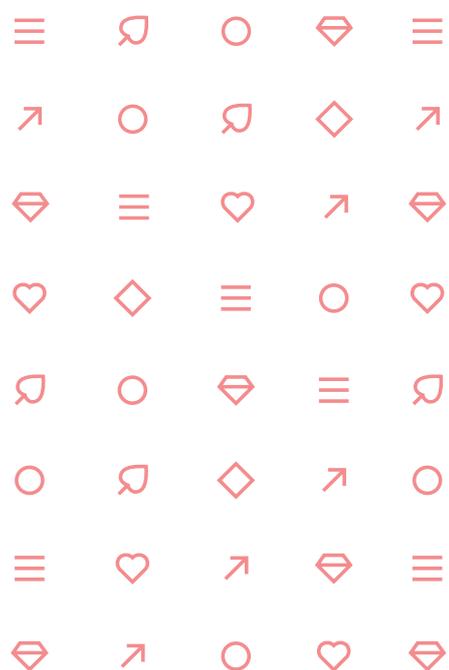
Камеры могут дополнительно комплектоваться штангами с крюками для подвешивания отрубов, стеллажами для мясных заготовок.

Модель	CDA-6.61	CDA-8.81	CDA-11.75
Температурный режим	-3 ... +30°C	-3 ... +30°C	-3 ... +30°C
Влажность	60...95%	60...95%	60...95%
Внутренний объём, м <sup>3</sup>	6,61	8,81	11,75
Корпус	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Толщина изоляции	80 мм	80 мм	80 мм
Длина	1960	1960	2560
Глубина	1960	2560	2560
Высота	2600	2600	2600
Световой проём	800 x 1850	800 x 1850	800 x 1850
Регулируемая скорость обдува	+	+	+
УФ бактерицидная лампа	+	+	+
LED подсветка	+	+	+
Остекление	Отсутствует/частичное	Отсутствует/частичное	Отсутствует/частичное
Аксессуары	Крюки для подвешивания мяса, стеллажи, полки	Крюки для подвешивания мяса, стеллажи, полки	Крюки для подвешивания мяса, стеллажи, полки
Дополнительные опции	Соляные ванны	Соляные ванны	Соляные ванны



Подробную информацию о поставщиках оборудования Polair™ в вашем регионе смотрите на сайте [www.polair.com](http://www.polair.com) в разделе «Где купить»

[www.polair.com](http://www.polair.com)  
[www.polairgroup.ru](http://www.polairgroup.ru)  
[sales\\_russia@polair.com](mailto:sales_russia@polair.com)



Изображения продукции, а также варианты наполнения продуктами/напитками и другим содержимым может отличаться от фактического вида. Интерьерные иллюстрации и примеры использования оборудования являются вариантами эксплуатации. Просим внимательно знакомиться с техническими характеристиками оборудования.

