

NOWOŚCI!



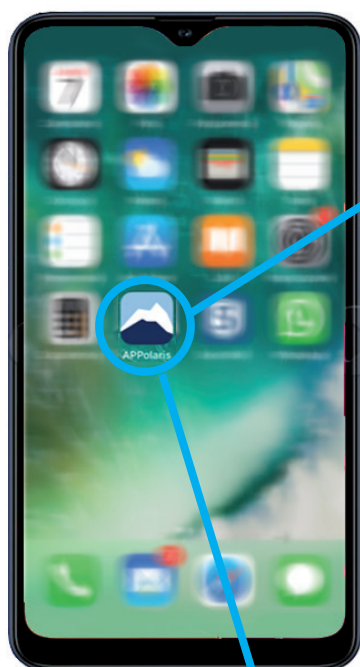
SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE LINIA KEEP



Leven
Group

WSZYSTKO CZEGO WYMAGASZ DZIŚ I W PRZYSZŁOŚCI OD TWOJEJ SZYBKOSCHŁADZARKI

- * Zwiększona wydajność chłodnicza i mroźnicza
- * Rozmrażanie z zerowym poborem energii dzięki odwróconemu cyklowi chłodniczemu z gorącym gazem (PATENT POLARIS!)
- * Zakres temperatur osiągnąony przez urządzenie to od -40°C do +65°C
- * Komunikacja internetowa



**APLIKACJA NA TWOJE
URZĄDZENIA MOBILNE**





















**Dzięki komunikacji internetowej
dane są zawsze dostępne
dla Ciebie i Twojego serwisu**

LINIA KEEP

WYBIERZ MODEL DOSTOSOWANY DO TWOICH POTRZEB



Model	K050 ECO	K051	K081	K121	K161	K122
Wymiary	 szer. 790 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	 szer. 790 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	 szer. 790 mm gł. 850 mm wys. 1450 mm	 szer. 790 mm gł. 800 mm wys. 1800 mm	 szer. 790 mm gł. 850 mm wys. 1950 mm	 szer. 1100 mm gł. 1030 mm wys. 1800 mm
Wydajność chłodnicza	+90°C 18 kg +3°C ●	+90°C 23 kg +3°C ●	+90°C 34 kg +3°C ●	+90°C 47 kg +3°C ●	+90°C 73 kg +3°C ●	+90°C 79 kg +3°C ●
Wydajność mroźnicza	+90°C 12 kg -18°C ●	+90°C 15 kg -18°C ●	+90°C 25 kg -18°C ●	+90°C 35 kg -18°C ●	+90°C 60 kg -18°C ●	+90°C 53 kg -18°C ●
Pojemność	 x5 GN 1/1 (600x400) lub  x6 (165x360x120)	 x5 GN 1/1 (600x400) lub  x6 (165x360x120)	 x8 GN 1/1 (600x400) lub  x12 (165x360x120)	 x12 GN 1/1 (600x400) lub  x15 (165x360x120)	 x16 GN 1/1 (600x400) lub  x21 (165x360x120)	 x12 GN 2/1 (600x800) lub  x30 (165x360x120)
Zasilanie	230 V 1-faza 50 Hz	230 V 1-faza 50 Hz	230 V 1-faza 50 Hz	400 V 3-fazy 50 Hz	400 V 3-fazy 50 Hz	400 V 3-fazy 50 Hz

SCHŁADZANIE SZOKOWE TO OSZCZĘDNOŚĆ I WIĘKSZA WYDAJNOŚĆ

Szybkoschładzarka to urządzenie schładzające w sposób dynamiczny, dzięki temu szybko zostaje obniżona temperatura panująca w komorze wewnętrznej, co w efekcie zatrzymuje proces niepożądanych zmian umieszczonych w niej produktów.

Dzięki zebranemu przez Polaris doświadczeniu i innowacyjnej technologii można obecnie pomóc przy doborze urządzenia idealnie dopasowanego dla każdej potrzeb.

Są dwa powody, dlaczego należy schładzać żywność?

PARAMETRY PRODUKTU NIE ULEGĄ ZMIANIE MIMO UPŁYWU CZASU



1 ZWIĘKSZENIE JAKOŚCI

Technologia Polaris pozwala na schłodzenie żywności do +3°C lub zamrażanie do -18°C, broniąc ją przed potencjalnymi czynnikami degradacyjnymi obejmującymi m.in.: zawartość bakterii, utlenienie, przegotowanie i utratę wagi, które są odpowiedzialne za obniżenie jakości produktów spożywczych.



ZWIĘKSZENIE BEZPIECZEŃSTWA ŚWIEŻOŚCI ŻYWNOSCI

Spowolnienie lub zatrzymanie cyklu degradacyjnego pozwala na zachowanie niezmiennych właściwości produktów spożywczych przez optymalny czas magazynowania.



ZWIĘKSZENIE SZYBKOŚCI SERWOWANIA

Poprawna organizacja i dostępność produktów umożliwia szybkie reagowanie na zamówienia klientów.



STAŁA JAKOŚĆ

Schładzarki pozwalają na bezpieczne zwiększenie produkcji przy zagwarantowaniu niezmiennej jakości przez o wiele dłuższy czas.



WYDŁUŻONA DATA WAŻNOŚCI PRODUKTÓW

Schładzanie/zamrażanie technologii Polaris pozwala na przechowywanie produktów żywnościowych na dłuższy czas, ułatwiając równocześnie zarządzanie zmiennym zapotrzebowaniem danego produktu.

2 OSZCZĘDNOŚCI



OSZCZĘDNOŚCI ZWIĘKSZAJĄCE WYDAJNOŚĆ EKONOMICZNĄ KAŻDEGO PROCESU

Utrzymywanie niezmiennych właściwości produktów przez dłuższy czas daje znaczne oszczędności ekonomiczne. Niewielkie każdorazowe oszczędności mogą mieć ogromny wpływ na rachunek zysków i start firmy.



ZMNIEJSZENIE ILOŚCI POWSTAJĄCYCH ODPADÓW

Możliwość wykorzystywania jedynie potrzebnych produktów bez zbędnych resztek, niwelując tym samym ryzyko wyprodukowania zbyt dużej ilości produktów i konieczności ich wyrzucenia.



POPRAWA ORGANIZACJI KAŻDEGO PROCESU PRODUKCYJNEGO

Możliwość przygotowania większej ilości jedzenia w tym samym czasie, przy równoczesnym, optymalnym wykorzystaniu czasu i możliwości skoncentrowania się na przeprowadzaniu innych prac w kuchni.



OPTIMALIZACJA ZAKUPÓW

Możliwość zakupu dużej ilości sezonowych produktów przy równoczesnym planowaniu ich zużycia w dłuższym okresie czasu.



POKRYCIE WZROSTU ZAPOTRZEBOWANIA

Możliwość stałego dostępu do usług wykonywanych w optymalnie krótkim czasie, bez ryzyka straty klienta wynikającej z braku produktu.

ZAAWANSOWANE TECHNOLOGICZNIE SZYBKOSCHŁADZARKI KEEP SĄ DOSKONAŁYM WYBOREM

- * ZWIĘKSZONA WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA I MROŹNICZA
- * CICHY KOMPRESOR SPIRALNY W MODELACH 3-FAZOWYCH
- * ROZMRAŻANIE DZIĘKI ODWRÓCONEMU CYKLOWI CHŁODNICZEMU

FUNKCJE:

- * SCHŁADZANIE SZOKOWE
- * MROŻENIE SZOKOWE
- * ROZMRAŻANIE
- * KOMUNIKACJA INTERNETOWA
- * ZAKRES TEMPERATUR URZĄDZENIA OD +65°C DO -40°C
- * DOTYKOWY PANEL KONTROLNY 7"
- * FUNKCJA ROZMRAŻANIA BEZ POBORU ENERGII DZIĘKI ODWRÓCONEMU CYKLOWI CHŁODNICZEMU (PATENT POLARIS)
- * ELASTYCZNOŚĆ UŻYTKOWANIA DZIĘKI UNIWERSALNYM PROWADNICOM (GN, BLACHY PIEKARNICZE, KUWETY NA LODY)
- * PODGRZEWANA 4-PUNKTOWA SONDA



- * KONSTRUKCJA POZBAWIONA ZBĘDNYCH ELEMENTÓW, CZYTELNY I DOBRZE ZORGANIZOWANY UKŁAD PODZESPOŁÓW W URZĄDZENIU
- * ELEKTRONICZNY WENTYLATOR Z PIĘCIOMA POZIOMAMI PRĘDKOŚCI
- * CZYNNIK CHŁODNICZY R452A
- * PRZYGOTOWANE DO PRACY Z SYSTEMAMI ZASILANYMI CO₂

SZCZEGÓŁOWE MATERIAŁY DLA KAŻDEJ SZYBKOSCHŁADZARKI POZWOLĄ DOKONAĆ PRECYZYJNEGO DOBORU KEEP'A

Przykładowe dane techniczne szybkoschładzarki szokowej model KEEP wielkość K051



FUNKCJE

Schładzanie szokowe, mrożenie szokowe, rozmrażanie	
* Chłodzenie szokowe, wydajność (od 90°C do +3°C)/kg	20
* Mrożenie szokowe, wydajność (od 90°C do -18°C)/kg	14
** Chłodzenie szokowe, zakres (od +65°C do +10°C) kg	23
** Mrożenie szokowe, zakres (od +65°C do -18°C) kg	15
Klasa klimatyczna	5
Energochłonność (kWh/kg produktu) EN17032	0,11

* zgodnie z normą angielską
** zgodnie z normą europejską

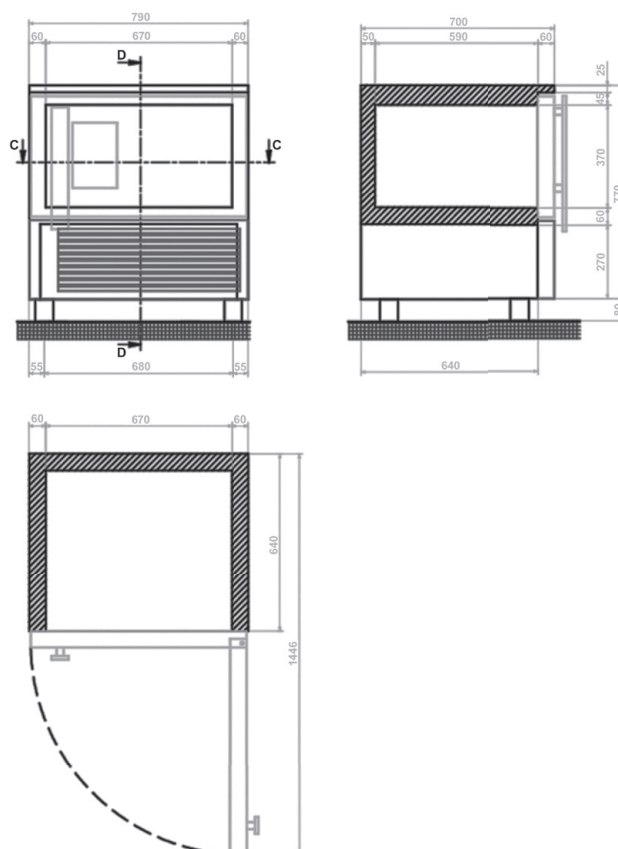
PODŁĄCZENIE DO ZEWNĘTRZNEGO AGREGATU

Maksymalna długość instalacji zasilanych CO ₂ (m)	15
Maksymalna długość instalacji z cieczą chłodniczą (m)	6
Maksymalna odległość instalacji agregatu zewnętrznego (m)	8
Przewód zasilający od KEEP do agregatu (ilość x przekrój kabli w mm ²)	(2 + 1) x 1,5
Przyłącze wodne KEEP (Ø cale)	1/2"
Maksymalny pobór wody (litr/min) (T wejściowa 20°C, T wyjściowa 40°C)	1,4

PODSTAWOWE DANE TECHNICZNE

Szerokość (mm)	790
Głębokość (mm)	700
Wysokość (mm)	850
Odległość między prowadnicami (mm)	20
Ilość pojemników GN 1/1 (szt.)	5
Ilość pojemników piekarniczych (szt.)	5
Ilość kuwet na lody (szt.)	6
Zasilanie elektryczne (V/f/Hz)	230/1/50
Moc znamionowa (W)	1634
Maksymalny pobór prądu (A)	7,9
Moc chłodnicza (W)	1168
Poziom hałasu [(dB)A]	< 78
Czynnik chłodniczy	R452a
Szerokość (w opakowaniu) (mm)	850
Głębokość (w opakowaniu) (mm)	790
Wysokość (w opakowaniu) (mm)	995
Waga brutto (kg)	93

WYMIARY



POLARIS - SOLIDNOŚĆ, DOŚWIADCZENIE I ROZWÓJ

Polaris to jeden z największych w Europie producentów urządzeń chłodniczych dla gastronomii. Włoskie zakłady zostały założone w 1989 roku w miejscowości Sedico.

Od 2004 roku Polaris wchodzi w skład ogromnego koncernu Ali Group zajmującego się produkcją różnego typu urządzeń gastronomicznych.

Fabryka Polaris wyposażona jest w niezwykle nowoczesny, specjalistyczny i wysoko wydajny park maszynowy. Aktualnie Polaris produkuje i oferuje bardzo szeroką gamę urządzeń chłodniczych, spełniających różnorodne wymagania głównych sektorów rynku żywnościowego.

Produkowane przez zakłady Polaris urządzenia chłodnicze do gastronomii dostarczane są do wielu krajów na świecie.

Polaris dostosowuje się na bieżąco do różnorodnego typu wymogów w zakresie schładzania produktów żywnościowych, oferując najlepsze technologicznie i ekonomiczne rozwiązania.

Od 2019 roku firma Jeven jest wyłącznym partnerem firmy Polaris na terenie Polski.

❄️ **30 000 M² POWIERZCHNI PRODUKCYJNEJ**

❄️ **2 300 M² POWIERZCHNI MAGAZYNOWEJ**

❄️ **14 000 SZAF CHŁODNICZYCH ROCZNIE**

❄️ **4 000 STOŁÓW CHŁODNICZYCH ROCZNIE**

❄️ **1 300 SZYBKOSCHŁADZAREK ROCZNIE**



Leven Group Sp. z o.o. obecna jest na rynku polskim od 2007 roku i aktualnie jest jednym z liderów w zakresie wysokosprawnych okapów do profesjonalnych kuchni. Okapy Jeven są produkowane pod konkretny wymiar, posiadają wiele unikalnych, opatentowanych z bardzo wysokimi parametrami technicznymi rozwiązań.

Oferuje kompleksowe rozwiązania wentylacji profesjonalnych kuchni w skład których wchodzi poza okapami m.in.: specjalistyczne centrale wentylacyjne, nawiewniki, urządzenia do separacji sadzy z nad pieców opalanych drewnem, systemy sterowania czy systemy optymalizacji zużycia energii przez urządzenia pracujące w kuchni.

Leven Group Sp. z o.o. w swojej ofercie posiada również szeroką ofertę linii grzewczych dla gastronomii włoskiej firmy Mareno.

Od 2019 roku Leven Group rozszerzył swoją ofertę o urządzenia chłodnicze gastronomiczne włoskiego producenta Polaris oraz pakowarki próżniowe niemieckiej firmy Boss Vakuum.

Leven Group zapewnia kompleksową ofertę w poszczególnych grupach produktowych, dobór oraz doradztwo w zakresie rozwiązań sprzętowych, szybkie i kompleksowe dostawy, montaż i serwis urządzeń oraz obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną.

Leven Group Sp. z o.o. posiada 4 biura techniczno-handlowe wraz z serwisem w Gdyni, Krakowie, Sadach k. Poznania i Warszawie. Urządzenia gastronomiczne oferowane są również przez sieć dystrybutorów na terenie całej Polski.



Wyłączny dystrybutor urządzeń POLARIS w Polsce:

Oficjalny partner handlowy firmy Leven Group Sp. z o.o.:

Leven Group Sp. z o.o.

62-080 Sady k. Poznania
ul. Logistyczna 23
tel. 61 661 02 95
biuro@levengroup.pl
www.levengroup.pl

Oddział GDYNIA tel. 885 568 852
Oddział KRAKÓW tel. 795 560 827
Oddział POZNAŃ tel. 662 332 817
Oddział WARSZAWA tel. 661 363 918