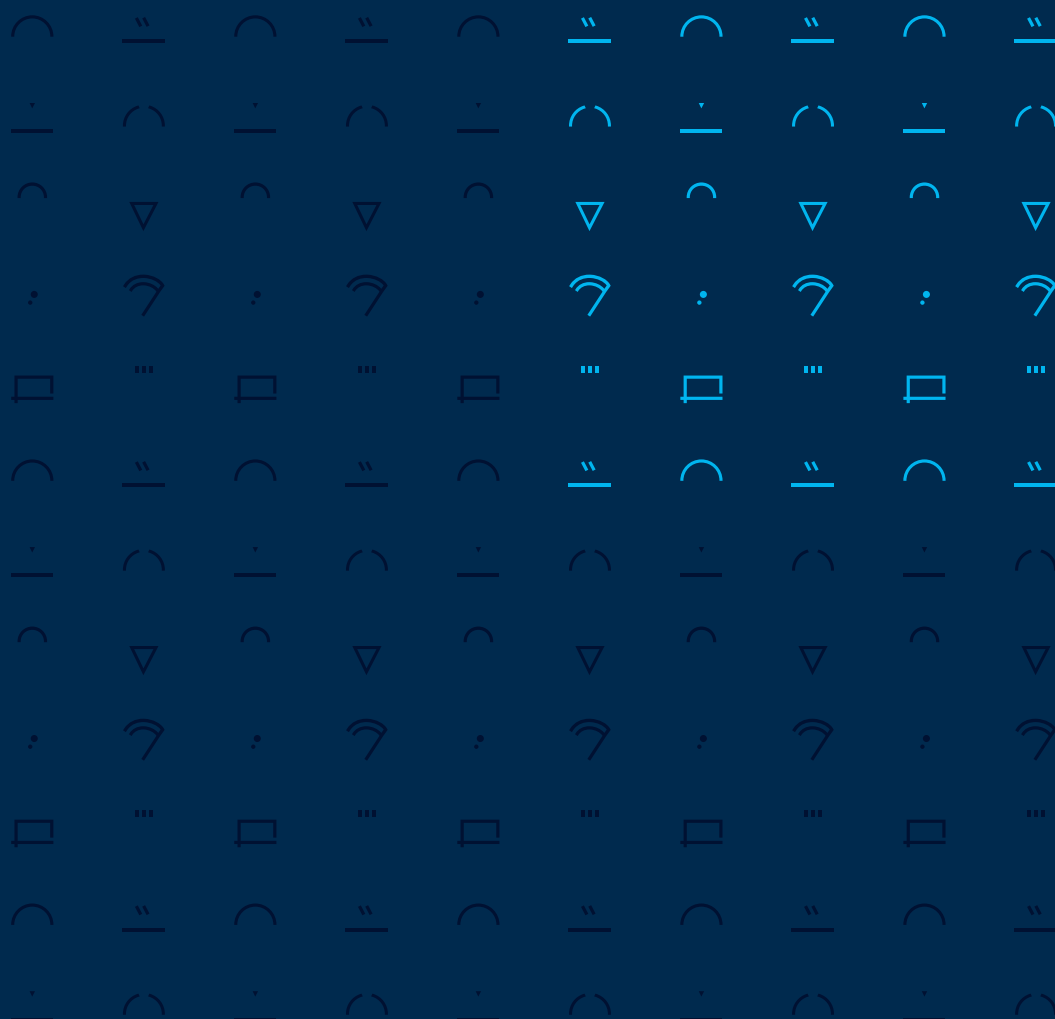




SCHŁADZARKI SZOKOWE SZAFY CHŁODNICZE STOŁY CHŁODNICZE

2021



BEHIND THE FRESHNESS

SPIS TREŚCI

POLARIS	4
JEVEN	5
TECHNOLOGIA SCHŁADZANIA SZOKOWEGO	8
SCHŁADZARKI SZOKOWE KOMPAKTOWE LINIA ECO	20
SCHŁADZARKI SZOKOWE KOMPAKTOWE LINIA KEEP	28
SCHŁADZARKI SZOKOWE KOMPAKTOWE LINIA GENIUS	32
SCHŁADZARKI SZOKOWE WÓZKOWE LINIA GENIUS	40
SZAFY CHŁODNICZE MASTER	54
SZAFY CHŁODNICZE EVO	62
SZAFY CHŁODNICZE HANDY	68
SZAFY CHŁODNICZE CREMA	72
SZAFY CHŁODNICZE ROLL IN	84
SZAFY GAROWNICZE	88
SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA	94
STOŁY CHŁODNICZE TRECO	101
STOŁY CHŁODNICZE SUPREME	106
STOŁY KOMPAKTOWE/PODSTAWY CHŁODNICZE	114
STOŁY GAROWNICZE	118

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

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

Fabryka Polaris wyposażona jest obecnie w niezwykle nowoczesny oraz specjalistyczny park maszynowy i posiada ponad 20 000 m² powierzchni produkcyjnej.

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.

Aktualnie Polaris produkuje i oferuje bardzo szeroką gamę urządzeń chłodniczych spełniających różnorodne wymagania głównych sektorów rynku żywnościowego.

W niniejszym katalogu zaprezentowana jest szeroka gama urządzeń produkowanych przez zakłady Polaris.





Jeven 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 posiadające wiele unikalnych, opatentowanych i z bardzo wysokimi parametrami technicznymi rozwiązań produkowane są pod konkretny wymiar. Możliwe jest również ich indywidualne dopasowanie kształtem oraz kolorystyką do potrzeb wnętrza kuchni czy lokalu gastronomicznego.

Jeven oferuje również szeroką gamę urządzeń gastronomicznych przeznaczonych do profesjonalnych kuchni. Urządzenia Polaris są jedną z grup produktowych wchodzących w skład oferowanych urządzeń gastronomicznych.

W szerokiej ofercie Jeven posiada również urządzenia grzewcze włoskiej firmy Mareno, piece konwekcyjno-parowe niemieckiego producenta Hobart oraz pakowarki próżniowe niemieckiej firmy Boss Vakuum.

Jeven 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.

Jeven Sp. z o.o. posiada aktualnie 3 biura techniczno-handlowe wraz z serwisem na terenie Polski umieszczone w Krakowie, Poznaniu i Warszawie.

SCHŁADZARKI SZOKOWE



Technologia schładzająca firmy Polaris już od ponad 30 lat umożliwia zachowanie świeżości i wysokiej jakości produktów żywnościowych. Polaris oferuje szeroką gamę produktów spełniających różnorodne wymagania głównych sektorów wytwarzania produktów żywnościowych.



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE



LODZIARNIE



PIZZERIE



CUKIERNIE



PIEKARNIE



Wszechstronne zastosowanie schładzarek szokowych firmy Polaris sprawia, że idealnie nadają się one do schładzania dowolnego typu produktu żywnościowego.

**NORMA EU
EN17032**

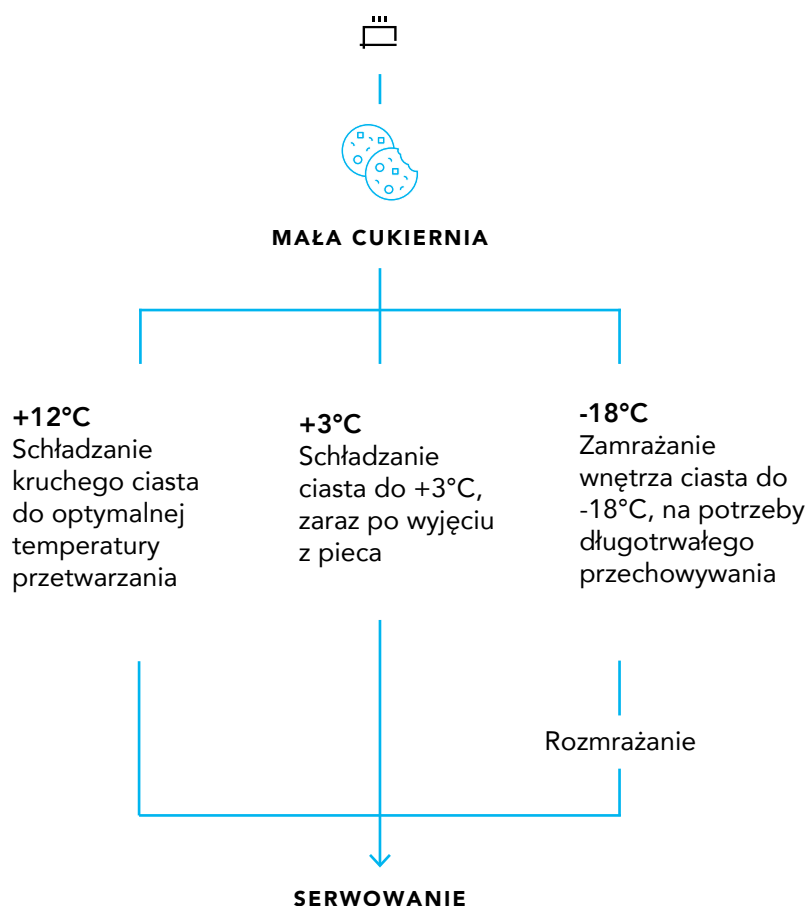
+65° ➔ +10° / 120 min

+65° ➔ -18° / 270 min



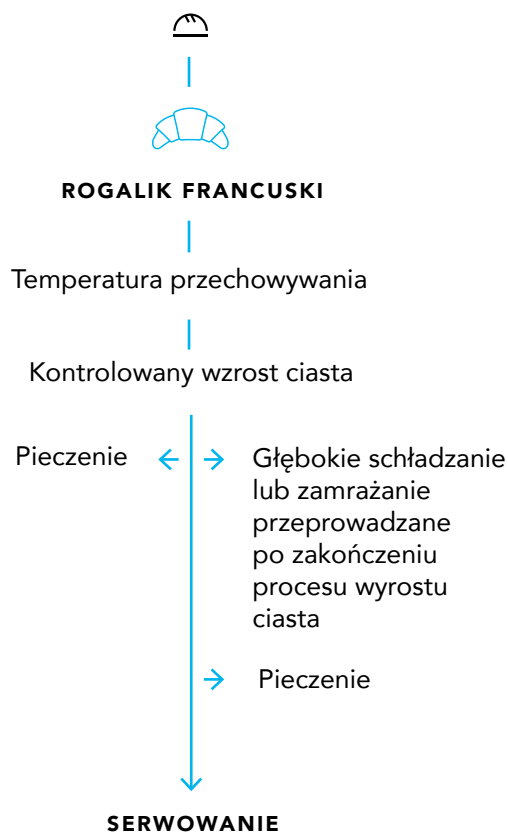
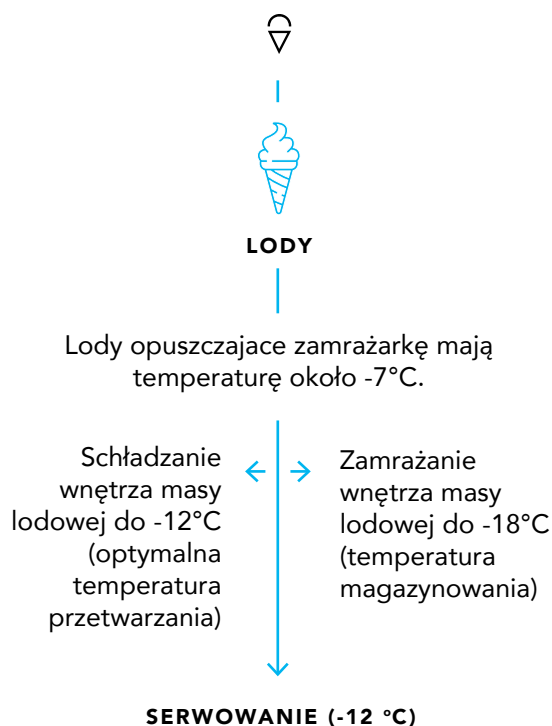
SCHŁADZARKI SZOKOWE ZAPROJEKTOWANE DLA KAŻDEGO UŻYTKOWNIKA

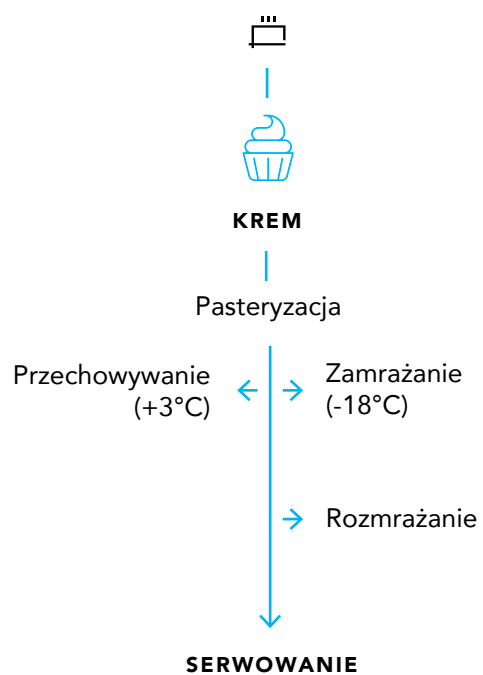
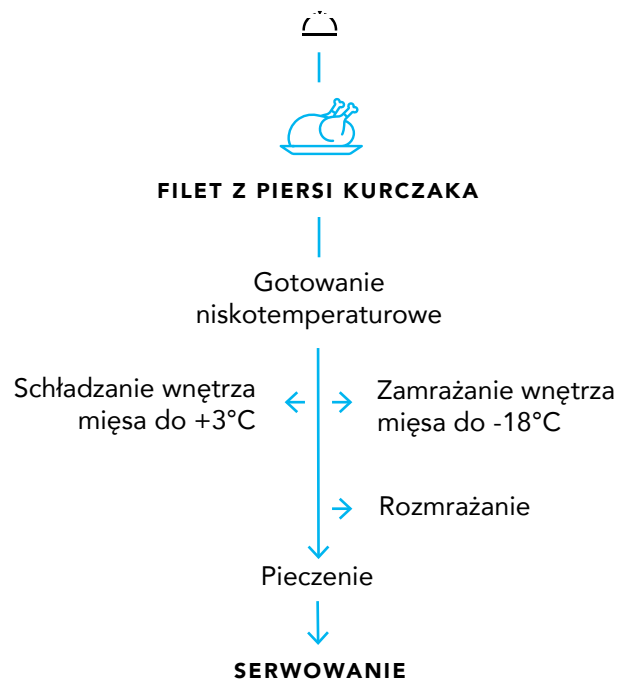
Schładzarka szokowa, wokół której rozwija się Twoja praca, jest dziś nieodzownym narzędziem, który jest w stanie zapewnić skuteczną poprawę jakościowego, ilościowego i ekonomicznego poziomu Twojej firmy.

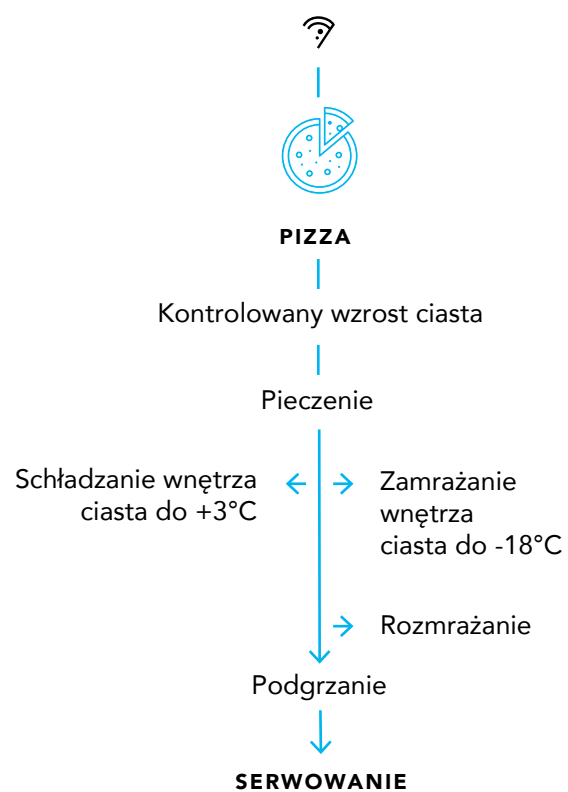


Lody opuszczające urządzenie produkcyjne mają temperaturę -7°C , natomiast schładzarka obniża ich temperaturę do -12°C , wytwarzając powłokę na ich powierzchni zwaną skorupką.

System ten pozwala na zmniejszenie strat objętościowych i ograniczenie powstawania mikrokryształków, które mają niezwykle duży wpływ na strukturę lodów i obniżenie ich jakości.







SCHŁADZARKA SZOKOWA - CECHY PRODUKTU

Schładzarka to urządzenie schładzające w sposób dynamiczny, dzięki czemu szybko zostaje obniżona temperatura panującą w komorze, co w efekcie zatrzymuje proces dojrzewania - psucia się, umieszczonych w niej produktów.

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

Są dwa powody dlaczego należy schładzać żywność?



1 **PODNIESIENIE
JAKOŚCI**

2 **OSZCZĘDNOŚCI**



PARAMETRY PRODUKTU NIE ULEGAJĄ ZMIANIE MIMO UPŁYWU CZASU

1

ZWIĘKSZENIE
JAKOŚCI

JAK?

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 Polaris pozwala na przechowywanie produktów żywnościowych przez o wiele dłuższy czas, ułatwiając równocześnie zarządzanie zmiennymi fazami zapotrzebowania na dany wyrób.

2

OSZCZĘDNOŚCI

OSZCZĘDNOŚCI ZWIĘKSZAJĄCE WYDAJNOŚĆ EKONOMICZNĄ KAŻDEGO PROCESU

JAK?

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



POPRAWA ORGANIZACJI KAŻDEGO PROCESU PRODUKCYJNEGO

Można przygotować większą ilość 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.



ZMNIEJSZENIE ILOŚCI POWSTAJĄCYCH ODPADÓW

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



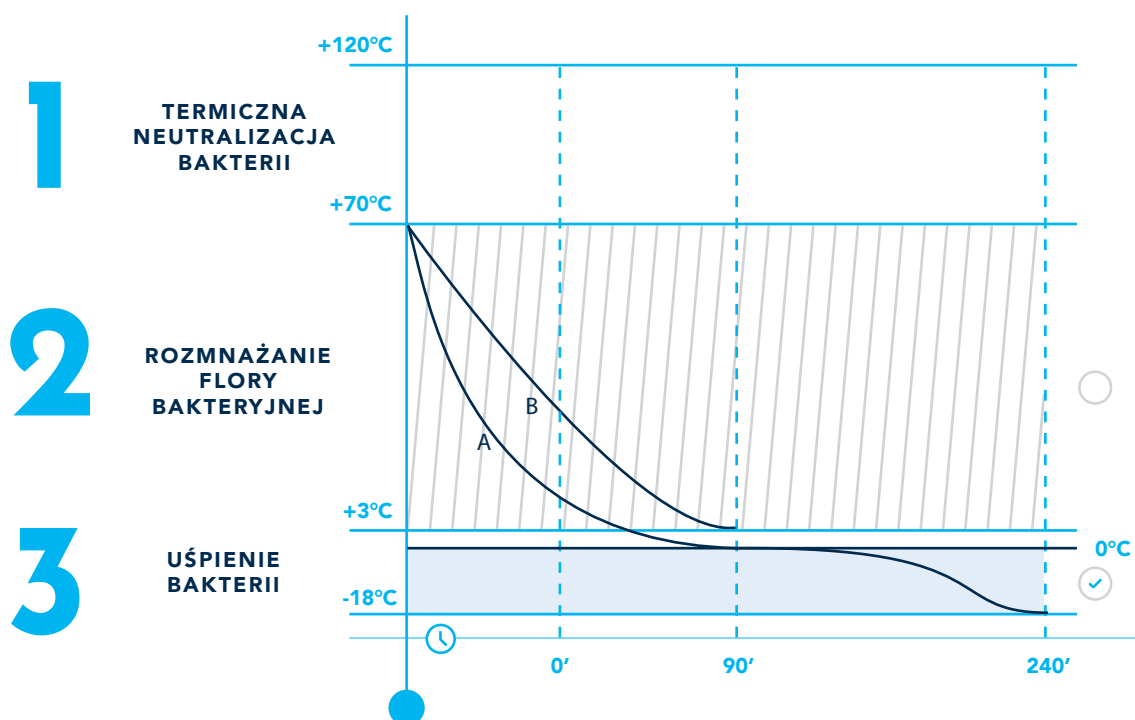
POKRYCIE WZROSTU ZAPOTRZEBOWANIA

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

+3°C

TEMPERATURA SCHŁADZANIA DO +3°C

Stosowanie schładzarek termicznych pozwala na szybkie schłodzenie (do +3°C) lub zamrożenie (do -18°C) produktów. Szokowe obniżenie temperatury panującej w komorze urządzenia, niweluje rozmrażanie się bakterii w krytycznym przedziale temperatur (+65°C +10°C).



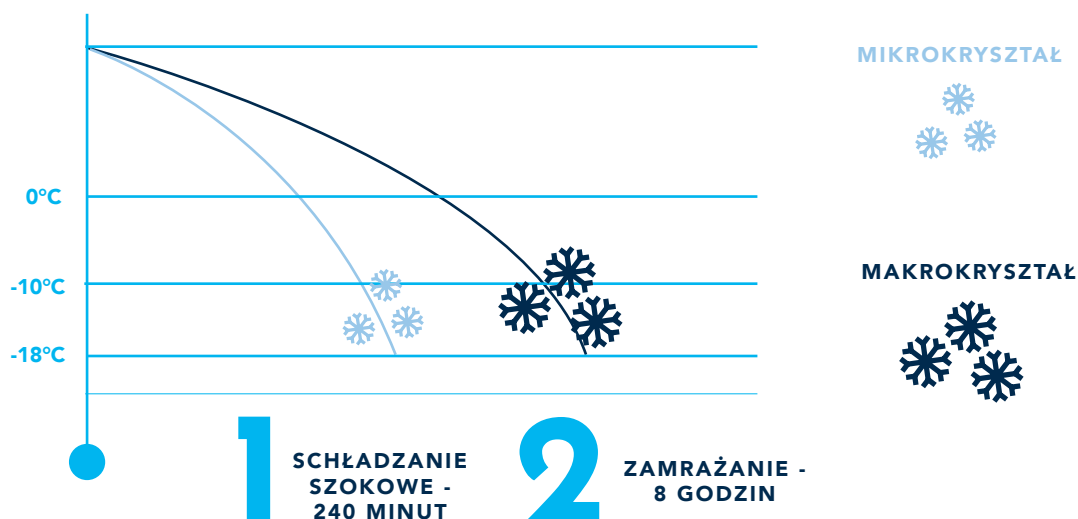
A – krzywa obrazująca proces zamrażania szokowego
B – krzywa obrazująca proces schładzania szokowego



-18°C

TEMPERATURA ZAMRAŻANIA DO -18°C

Stosowanie schładzarek termicznych do zamrażania w temperaturze -18° znacząco zmniejsza okresy przestoju produkcyjnego, w formowaniu się makrokryształów odpowiedzialnych za pogorszenie jakości odmrożonego wyrobu oraz redukuje ilość soków wyciekających z rozmrażanego produktu.



Duże kryształy formują się w przestrzeniach międzykomórkowych produktu, powodując przerwanie błon komórkowych produktu, co prowadzi do utraty płynów i witamin w procesie rozmrażania.



RODZAJE PROCESÓW SCHŁADZANIA SZOKOWEGO

Zależnie od rodzaju produktu spożywczego, schładzanie i rozmrażanie mogą zostać przeprowadzone w trybie DELIKATNYM (SOFT) i INTENSYWNYM (HARD), które pozwolą na zachowanie najwyższej jakości produktów.

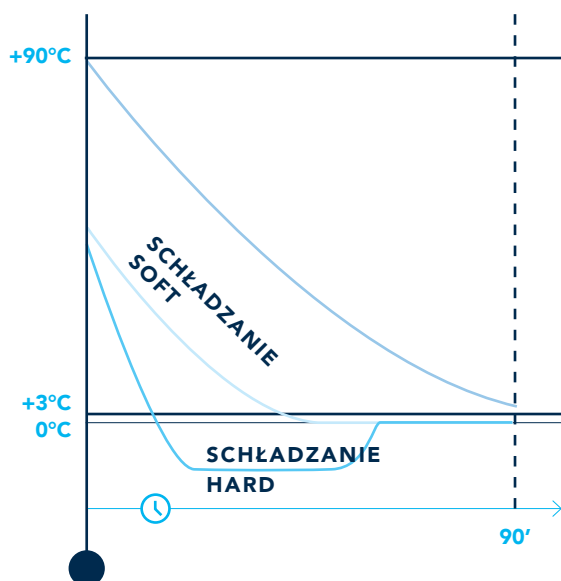
Schładzanie szokowe **z 90°C do +3°C**

 Maks. 90 minut

Zamrażanie szokowe **z 90°C do -18°C**

 Maks. 240 minut

RÓŻNICA MIĘDZY SCHŁADZANIEM DELIKATNYM (SOFT) I INTENSYWNYM (HARD)

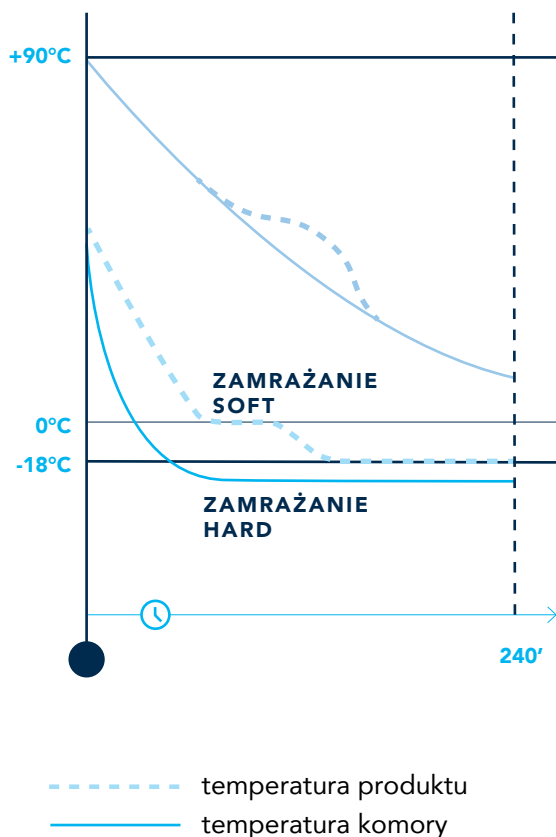


Zależność między temperaturą roboczą, a czasem wymaganym do schłodzenia wyrobów może zostać zmieniona w zależności od różnej struktury produktów.

Dla delikatnych cienkich produktów (np. tarty) konieczne będzie użycie trybu schładzania SOFT, który stopniowo schłodzi produkt, używając różnych skal temperaturowych, unikając przy tym uszkodzenia jego struktury.

W przypadku bardzo grubych produktów (np. lazanii) konieczne będzie zastosowanie bardziej stałego procesu schładzania, tym samym użyty zostanie tryb schładzania HARD.

RÓŻNICA MIĘDZY ZAMRAŻANIEM DELIKATNYM (SOFT) I INTENSYWNYM (HARD)



Zamrażanie wyrobów umożliwia ich długie przechowywanie. Przykładowo, jeśli konieczne będzie zamrożenie dopiero wyjętego z piekarnika wyrobu, należy użyć trybu zamrażania SOFT czyli wystarczy ustawić stałą wartość obniżenia temperatury w czasie pozwalającym na uzyskanie zrównoważonej krzywej zamrażania. Należy pamiętać, że zbyt agresywne schładzanie wyrobów może wywołać tzw. efekt IGLO polegający na natychmiastowym zamknięciu porów zewnętrznych wyrobu i niedostatecznego schłodzenia jego wnętrza, w takim przypadku należy przeprowadzić pierwszą fazę cyklu schładzania SOFT. Surowe produkty o temperaturze pokojowej lub szczególnie grube wyroby można zamrażać przy użyciu trybu zamrażania HARD.

SCHŁADZARKI SZOKOWE LINIA

ECO

Niezawodna, solidna,
łatwa w obsłudze linia
ECO przeznaczona jest
dla osób poszukujących
swojego pierwszego
sprzymierzeńca w kuchni,
bez kompromisów...



TWOJA PIERWSZA SCHŁADZARKA SZOKOWA...



CECHY LINII ECO:

Konstrukcja z pojedynczą ramą ze stali nierdzewnej AISI 304,
blacha szczotkowana Scotch-Brite z 4 stron i od góry.

Wnętrze całkowicie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.

Dno komory tłoczone w celu zamknięcia
z centralnym odpływem wody myjącej.

Izolacja z pianki poliuretanowej o wysokiej gęstości,
grubość 60 mm (ok. 42 kg/m³) bez HCFC

Miedziano-aluminiowa wężownica parownika,
z zabezpieczeniem antykorozyjnym, a także z odchylanym
deflektorem na zawiasach w celu łatwego czyszczenia.

Miedziana wężownica kondensacyjna z aluminiowymi
lamelami o wysokiej wydajności termicznej.

Odporność na kondensację.

Ergonomiczny uchwyt na całej wysokości i uszczelki
magnetyczne z 4 stron drzwi.



KONFIGURACJA WEWNĘTRZNA:

Wspornik uchwytu tacki wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304.

Zdejmowane pary przewodnic NO-TIPPING ze stali nierdzewnej AISI 304, mogą być blokowane co 20 mm dla GN1/1 lub 600x400.

Sonda z podgrzewanym rdzeniem, z 1 punktem pomiarowym.

Mikroprzełącznik blokujący wentylację po otwarciu drzwi.



FUNKCJE:

Schładzanie szokowe

Mrożenie szokowe



PANEL DOTYKOWY:

Intuicyjny i praktyczny siedmio-
calowy wyświetlacz dotykowy.

Przedni, łatwo dostępny panel
elektryczny IPX4.



CECHY SCHŁADZARKI:

Zabezpieczenie termiczne chroniące
sprężarkę.

Rozmrażanie ręczne.

Wentylatory elektroniczne z pośrednim
przepływem na produkt.

Płyn chłodniczy R452A.

Parownik o dużej powierzchni wymiany,
zapewniający wysoką wydajność układu
chłodzenia.



DOSTAWA NA ŻĄDANIE / AKCESORIA:

Zestaw kół obrotowych, dwa z hamulcem.

Zdejmowany sterylizator.

Możliwość odwrócenia drzwi.

ECO

SIMPLE



START/STOP ROZPOCZĘCIE / ZATRZYMANIE CYKLU SCHŁADZANIA SZOKOWEGO

Po podłączeniu urządzenia do zasilania, naciśnij ten przycisk, aby zmienić urządzenie ze stanu wyłączenia (Off) na stan gotowości, aby ustawić żądany cykl. Przycisk służy również do przerywania pracy podczas cyklu chłodzenia szokowego / zamrażania szokowego / konserwacji.



GÓRA

Zwiększenie wartości, wyświetla temperaturę sondy zalania.



DÓŁ

Zmniejszenie wartości, wyświetla czas cyklu, który upłynął.



SONDA GRZEWcza

Ogrzewanie do ekstrakcji sondy spożywczej.



ODSZRANIANIE START/STOP

Naciśnięcie przycisku przez 3 sekundy aktywuje tryb odszraniania przy otwartych drzwiach.



SCHŁADZANIE

Wybór cyklu miękkiego schładzania szokowego (+3°C) lub szokowego zamrażania (-18°C).



TEMPERATURA +3°C

Schładzarki szybko schładzają wyroby zaraz po wyjęciu ich z pieca, sprawiając, że osiągają one bezpieczną temperaturę równą 3°C przy



ZAMRAŻANIE -18°C

Wybór zamrażania -18°C.

SCHŁADZARKI SZOKOWE LINIA

ECO



SCHŁADZANIE +3°C

Delikatny cykl schładzania w celu obniżenia temperatury rdzenia żywności do 3°C z cyklem pracy od 0°C do +2°C w komorze, konserwacja w temperaturze +2°C.

Cykl szczególnie odpowiedni do cienkich, delikatnych produktów spożywczych, takich jak makaron, ryż, warzywa, ciastka, ryby.



ZAMRAŻANIE

Delikatny cykl zamrażania w celu obniżenia temperatury żywności do -18°C z następującymi fazami:

1° - faza powinna wynosić 20°C, w rdzeniu z temperaturą w komorze od 0°C;

2° - faza do osiągnięcia -18°C w rdzeniu z temperaturą w komórce -40 °C, zamrażanie w temperaturze -20°C.

Cykl pracy szczególnie odpowiedni dla gorących produktów, które należy natychmiast zamrozić.

CYKLE PRACY



SCHŁADZANIE SZOKOWE HARD +3°C

Cykl chłodzenia szczególnie skuteczny przy obniżaniu temperatury żywności do 3°C z następującymi fazami:

- 1° - faza powinna wynosić 15°C, w rdzeniu z temperaturą w komorze do -25°C;
- 2° - faza do osiągnięcia 3°C w rdzeniu z cyklem pracy od 0°C do +2°C w komórce, konserwacja w +2°; z temperaturą w komorze od 0°C;

Cykl pracy szczególnie odpowiedni do chłodzenia żywności gotowanej próżniowo, mięsa, sosów, bulionu.



ZAMRAŻANIE SZOKOWE HARD -18°C

Cykl zamrażania szczególnie skuteczny w obniżaniu temperatury rdzenia żywności do -18°C przy cyklu pracy, który może osiągnąć -40 °C.

Cykl pracy szczególnie odpowiedni do zamrażania produktów surowych lub zimnych.

SCHŁADZARKI SZOKOWE LINIA

ECO



050 ECO DF

050 ECO COMPACT STAFF

050 ECO COMPACT

051 ECO

WYMIARY

- 
 szer. 790 mm
gł. 700 mm
wys. 850 mm

- 
 szer. 790 mm
gł. 700 mm
wys. 800 mm

- 
 szer. 790 mm
gł. 700 mm
wys. 850 mm

- 
 szer. 790 mm
gł. 800 mm
wys. 850 mm

WYDAJNOŚĆ

- EN17032**
Schładzanie szokowe
Kg: 15

Zamrażanie szokowe
Kg: 10

- EN17032**
Schładzanie szokowe
Kg: 20

Zamrażanie szokowe
Kg: 12

- EN17032**
Schładzanie szokowe
Kg: 20

Zamrażanie szokowe
Kg: 12

- EN17032**
Schładzanie szokowe
Kg: 20

Zamrażanie szokowe
Kg: 12

ZUŻYCIE ENERGII

- kW/Kg**
Schładzanie szokowe
Kg: 0,09

Zamrażanie szokowe
Kg: 0,37

- kW/Kg**
Schładzanie szokowe
Kg: 0,13

Zamrażanie szokowe
Kg: 0,33

- kW/Kg**
Schładzanie szokowe
Kg: 0,13

Zamrażanie szokowe
Kg: 0,33

- kW/Kg**
Schładzanie szokowe
Kg: 0,13

Zamrażanie szokowe
Kg: 0,33

POJEMNOŚĆ

-  **x5**
GN 1/1 - 600x400

-  **x5**
GN 1/1

-  **x5**
GN 1/1

-  **x5**
GN 1/1 - 600x400

-  **x6**

ZASILANIE

- V/Hz**
220-240/50

- V/Hz**
220-240/50

- V/Hz**
220-240/50

- V/Hz**
220-240/50



081 ECO

121 ECO

161 ECO

WYMIARY

- >  szer. 790 mm
gł. 850 mm
wys. 1450 mm

- >  szer. 790 mm
gł. 850 mm
wys. 1800 mm

- >  szer. 790 mm
gł. 850 mm
wys. 1950 mm

WYDAJNOŚĆ

- > **EN17032**
Schładzanie szokowe
Kg: 32

Zamrażanie szokowe
Kg: 24

- > **EN17032**
Schładzanie szokowe
Kg: 44

Zamrażanie szokowe
Kg: 32

- > **EN17032**
Schładzanie szokowe
Kg: 70

Zamrażanie szokowe
Kg: 54

ZUŻYCIE ENERGII

- > **kW/Kg**
Schładzanie szokowe
Kg: 0,09

Zamrażanie szokowe
Kg: 0,25

- > **kW/Kg**
Schładzanie szokowe
Kg: 0,06

Zamrażanie szokowe
Kg: 0,29

- > **kW/Kg**
Schładzanie szokowe
Kg: 0,09

Zamrażanie szokowe
Kg: 0,27

POJEMNOŚĆ

- >  **x8**
GN 1/1 - 600x400

 **x12**

- >  **x12**
GN 1/1 - 600x400

 **x15**

- >  **x16**
GN 1/1 - 600x400

 **x21**

ZASILANIE

- > **V/Hz**
220-240/50

- > **V/Hz**
380-420/3/50+N

- > **V/Hz**
380-420/3/50+N

SCHŁADZARKI SZOKOWE LINIA

KEEP

Nowe schładzarki szokowe linii KEEP są doskonałe do codziennej pracy. Schładzarki szokowe KEEP marki POLARIS to urządzenia o wysokich osiągnięciach i jednocześnie energooszczędne. Dzięki starannie dobranym podzespołom gwarantują wydajne chłodzenie i zamrażanie żywności. W schładzarkach KEEP przewidziano nowatorską technologię odwrócenia cyklu chłodniczego, która podczas rozmrażania żywności podnosi temperaturę komory urządzenia do 65°C w sposób ściśle kontrolowany, ograniczając jednocześnie pobór prądu. Sprężarki spiralne schładzarek pracują cicho, są bardzo trwałe i gwarantują wysoką wydajność chłodzenia. System zdalnej wymiany danych POLARIS IOT 4.0 umożliwia zmianę parametrów pracy schładzarek, diagnozowanie ich i odczyt stanu pracy na odległość.

KEEP



SCHŁADZANIE SZOKOWE,



ZAMRAŻANIE SZOKOWE,



ROZMRAŻANIE



Komunikacja 2.0

Funkcje podstawowe:
schładzanie szokowe,
mrożenie szokowe,
rozmrzanie.

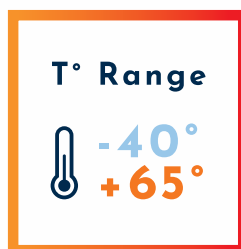


Kompresor
spiralny Bitzer

Odmrażanie
gorącym gazem



Panel dotykowy
KEEP 7"



Funkcja redukcji
poboru energii
i odwrócony cykl

Instalacja
CO₂

Elastyczność
pracy



SCHŁADZARKI SZOKOWE LINIA

KEEP



K051



szer. 790 mm
gł. 800 mm
wys. 850 mm

> EN17032

Schładzanie szokowe
Kg: 23

Zamrażanie szokowe
Kg: 15

> kW/Kg

Schładzanie szokowe
Kg: 0,08

Zamrażanie szokowe
Kg: 0,11



x5
GN 1/1 - 600x400



x6
(165x360x120)

> V/Hz

230/1/50

K081



szer. 790 mm
gł. 850 mm
wys. 1450 mm

> EN17032

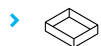
Schładzanie szokowe
Kg: 34

Zamrażanie szokowe
Kg: 25

> kW/Kg

Schładzanie szokowe
Kg: 0,11

Zamrażanie szokowe
Kg: 0,14



x8
GN 1/1 - 600x400



x12
(165x360x120)

> V/Hz

230/1/50

WYMIARY
WYDAJNOŚĆ
ZUŻYCIE ENERGII
POJEMNOŚĆ
ZASILANIE





WYMIARY WYDAJNOŚĆ ZUŻYCIE ENERGII POJEMNOŚĆ ZASILANIE

K121

- 
 szer. 790 mm
 gł. 850 mm
 wys. 1800 mm

- EN17032**
 Schładzanie szokowe
Kg: 47
 Zamrażanie szokowe
Kg: 35

- kW/Kg**
 Schładzanie szokowe
Kg: 0,09
 Zamrażanie szokowe
Kg: 0,14

- 
x12
 GN 1/1 - 600x400

x15
 (165x360x120)

- V/Hz**
 400/3/50

K161

- 
 szer. 790 mm
 gł. 850 mm
 wys. 1950 mm

- EN17032**
 Schładzanie szokowe
Kg: 73
 Zamrażanie szokowe
Kg: 60

- kW/Kg**
 Schładzanie szokowe
Kg: 0,06
 Zamrażanie szokowe
Kg: 0,10

- 
x16
 GN 1/1 - 600x400

x21
 (165x360x120)

- V/Hz**
 400/3/50

SCHŁADZARKI SZOKOWE LINIA



Linia GENIUS GM to szeroki wybór specjalistycznych schładzarek kompaktowych.

Schładzarki GENIUS GM poprzez swój design oraz intuicyjny nowoczesny panel sterowania idealnie wpasowują się we wnętrza najbardziej wyrafinowanych kuchni.

Linia schładzarek GENIUS GM idealnie nadaje się do użytku w małych jak i średnich zakładach.



TEMPERATURA

Schładzarki serii GENIUS szybko schładzają wyroby zaraz po wyjęciu ich z pieca, sprawiając, że osiągają one bezpieczną temperaturę równą 3°C przy pełnym zachowaniu struktury i właściwości wyrobów.



ZAMRAŻANIE

Schładzarki serii GENIUS szybko zamrażają wnętrze wyrobu, obniżając jego temperaturę do -18°C, umożliwiając długie przechowywanie żywności przy zachowaniu właściwości organoleptycznych i strukturalnych w stanie niezmienionym, tworząc sieć delikatnych mikrokryształów, które natychmiast rozpuszczają się w czasie rozmrażania wyrobu.



ROZMRAŻANIE

Schładzarki serii GENIUS gwarantują rozmrażanie wyrobów w pełni bezpieczny sposób. Po określeniu grubości i godziny, na którą mają zostać rozmrożone produkty, schładzarki GENIUS zrobią całą resztę.



WZROST CIASTA

Idealnie nadaje się do pracy w nocy i przeprowadzania procesów rozłożonych w czasie. Schładzarki GENIUS pozwalają na zaplanowanie cyklu wzrostu ciasta, umożliwiając wybranie dnia i godziny określającej moment zakończenia pracy.

Schładzarki GENIUS uruchomią pierwszy cykl konserwacyjny przy temperaturze magazynowania, by następnie wyznaczyć pełną krzywą wzrostu ciasta, która dostosuje się do wybranego terminu.

Instalacja wodna podłączona do schładzarek umożliwia przeprowadzenie zbilansowanego i stałego procesu wzrostu ciasta, gwarantującego uzyskanie stałych efektów bez względu na czas.



PIECZENIE NISKOTEMPERATUROWE

Schładzarki GENIUS mogą zastąpić piekarniki przy pieczeniu niskotemperaturowym.

Te idealnie nadające się do pracy w nocy, schładzarki ugotują wyroby w niskiej temperaturze, zachowując ich właściwości odżywcze.

Po zakończeniu pracy, przejdzie w tryb schładzania lub zamrażania zachowując ich najwyższą jakość. Zaprogramowanie schładzarek GENIUS realizuje proces gotowania bez ciągłego nadzoru.



PASTERYZACJA

Schładzarki GENIUS umożliwią profesjonalne przeprowadzanie procesów na każdym poziomie konserwacyjnym, umożliwiając przeprowadzenie pasteryzacji i schładzania wyrobów w zgodzie z wymogami norm bezpieczeństwa*.

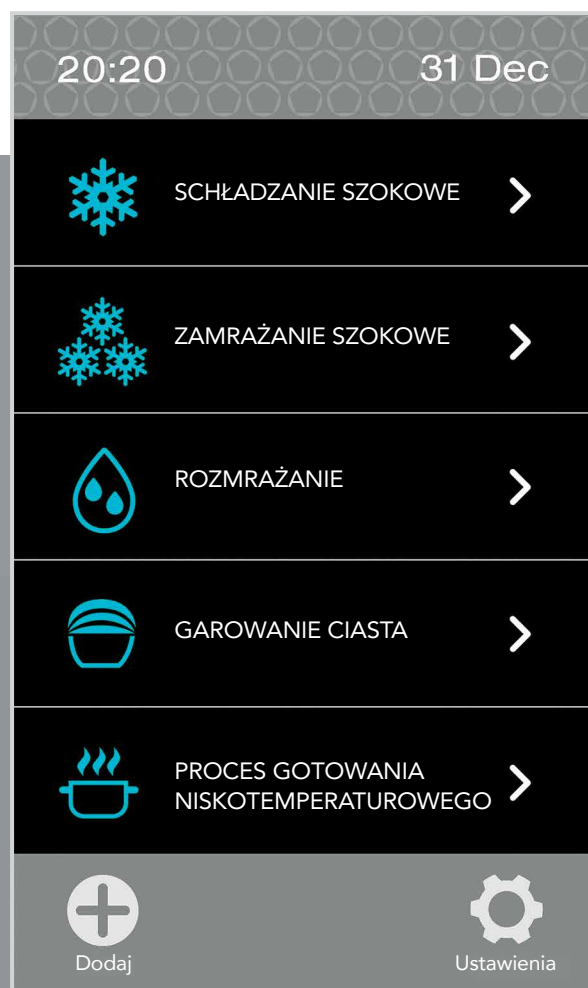


DEHYDRACJA

Schładzarki GENIUS dodają wyrobom nuty fantazji, umożliwiając odwodnienie świeżych produktów w sposób zgodny z indywidualnymi wymogami.

* Pierwszy przetworzony produkt musi w każdym przypadku zawsze zostać poddany szczegółowej kontroli wstępnej we właściwym dziale zdrowia w celu dokładnego określenia czasu przechowywania i standaryzacji procesu.

SCHŁADZARKI SZOKOWE LINIA



1

CZYTELNY I INTUICYJNY
WYŚWIETLACZ

2

SCHŁADZARKA SZOKOWA
W PEŁNI KONFIGUROWALNA

3

MOŻLIWOŚĆ
STWORZENIA WŁASNEJ
LISTY ULUBIONYCH
PRODUKTÓW



MOŻLIWOŚĆ ZAPISANIA
INDYWIDUALNYCH CYKLI



STAŁE CYKLE ROBOCZE



BEZPIECZNE
ZAMRAŻANIE

ANISAKIS
KILLER



Innowacyjny proces **zabijania nicieni** Anisakis zastosowany w schładzarkach serii GENIUS GM został zaprojektowany z myślą o świeżych wyrobach rybnych. Przeprowadzenie tego procesu pozwala na usunięcie nicieni Anisakis z pożywienia i **zachowanie bezpieczeństwa** wyrobów. Stosując to urządzenie można zaopatrzyć się w sezonowe produkty rybne i zużywać je poza sezonem.

SCHŁADZARKI SZOKOWE LINIA



GM061

WYMIARY

- ›  szer. 790 mm
gł. 700 mm
wys. 850 mm

WYDAJNOŚĆ

- › **EN17032**
Schładzanie szokowe
Kg: 20
- Zamrażanie szokowe
Kg: 13

ZUŻYCIE ENERGII

- › **kW/Kg**
Schładzanie szokowe
Kg: 0,07
- Zamrażanie szokowe
Kg: 0,25

POJEMNOŚĆ

- ›  **x6**
GN 1/1
- x6**
600x400

ZASILANIE

- › **V/Hz**
230/1/50

GM121

- ›  szer. 790 mm
gł. 820 mm
wys. 1320 mm

- › **EN17032**
Schładzanie szokowe
Kg: 28
- Zamrażanie szokowe
Kg: 18

- › **kW/Kg**
Schładzanie szokowe
Kg: 0,07
- Zamrażanie szokowe
Kg: 0,22

- ›  **x12**
GN 1/1
- x12**
600x400

- › **V/Hz**
230/1/50

GM171

- ›  szer. 790 mm
gł. 820 mm
wys. 1800 mm

- › **EN17032**
Schładzanie szokowe
Kg: 40
- Zamrażanie szokowe
Kg: 26

- › **kW/Kg**
Schładzanie szokowe
Kg: 0,06
- Zamrażanie szokowe
Kg: 0,19

- ›  **x17**
GN 1/1
- x17**
600x400

- › **V/Hz**
400/3/50



GM231

WYMIARY

- 
 szer. 790 mm
 gł. 820 mm
 wys. 1950 mm

WYDAJNOŚĆ

- EN17032**
 Schładzanie szokowe
Kg: 61
 Zamrażanie szokowe
Kg: 40

ZUŻYCIE ENERGII

- kW/Kg**
 Schładzanie szokowe
Kg: 0,07
 Zamrażanie szokowe
Kg: 0,21

POJEMNOŚĆ

- 
x23
 GN 1/1
x23
 600x400

ZASILANIE

- V/Hz**
 400/3/50



GM172

- 
 szer. 1100 mm
 gł. 1050 mm
 wys. 1800 mm

- EN17032**
 Schładzanie szokowe
Kg: 79
 Zamrażanie szokowe
Kg: 53

- kW/Kg**
 Schładzanie szokowe
Kg: 0,08
 Zamrażanie szokowe
Kg: 0,27

- 
x17
 GN 2/1
x17
 600x800

- V/Hz**
 400/3/50

SCHŁADZARKI SZOKOWE - PORÓWNANIE

	MODEL	POJEMNOŚĆ GN				WYDAJNOŚĆ [KG/CYKL] - CHŁODZENIE - EN17032	WYDAJNOŚĆ [KG/CYKL] - MROŻENIE - EN17032
		GN1/1	600X400	GN2/1	600X800		
ECO	050 ECO DF		5			15	10
	050 ECO COMPACT STAFF	5				20	12
	050 ECO COMPACT	5				20	12
	051 ECO		5			20	12
	081 ECO		8			32	24
	121 ECO		12			44	32
	161 ECO		16			70	54
KEEP	KEEP 051	5				23	15
	KEEP 081	8				34	25
	KEEP 121	12				47	35
	KEEP 161	16				73	60
GENIUS	GM061	6	6			20	13
	GM121	12	12			28	18
	GM171	17	17			40	26
	GM231	23	23			61	40
	GM172			17	17	79	53



WYMIARY ZEWNĘTRZNE (DŁ. X SZER. X WYS.) [MM]	GŁĘBOKOŚĆ GN [MM]	ZUŻYCIE ENERGII [KW/KG] - CHŁODZENIE - EN17032	ZUŻYCIE ENERGII [KW/KG] - MROŻENIE - EN17032	MOC [KW] -30°C + 45°C EN12900
790x700x850		0,09	0,37	-
790x700x800		0,13	0,33	-
790x700x850		0,13	0,33	-
790x800x850		0,13	0,33	-
790x850x850		0,09	0,25	-
790x850x1800		0,06	0,29	-
790x850x1950		0,09	0,27	-
790X800X850	45	0,08	0,11	3177
790X850X1450	45	0,11	0,14	6180
790X850X1800	45	0,09	0,14	9156
790X850X1950	45	0,06	0,10	9156
790X720X850	45	0,07	0,25	-
790X820X1320	45	0,07	0,22	-
790X820X1800	45	0,06	0,19	-
790X820X1950	45	0,07	0,21	-
1100X1050X1800	45	0,08	0,27	-

SCHŁADZARKI SZOKOWE WÓZKOWE LINIA



Linie GENIUS GN, GN1 i GN2 to szeroki wybór schładcerek wózkowych o niezwykle szerokim zastosowaniu i wszechstronności, którą zaprojektowano tak, by spełniała nawet najsurowsze standardy jakościowe wymagane przez obecny rynek branżowy. Innowacyjność techniczna, niezawodność, wytrzymałość i nowoczesny wygląd sprawiają, że schładzarki wózkowe linii GENIUS GN, GN1 i GN2 stają się idealnym rozwiązaniem dla dużych jednostek przetwórczych działających na obecnym rynku zbytu, obejmujących m.in. firmy cateringowe, hotele, szpitale, supermarkety itp.

Linie GENIUS GN, GN1 i GN2 sprawiają, że profesjonalne zarządzanie procesami produkcyjnymi i ich optymalizacja stają się możliwe.



INTERFEJS DOTYKOWY

Schładzarki wózkowe serii GENIUS GN, GN1 i GN2 zostały wyposażone w niezwykle intuicyjny i praktyczny siedmio calowy wyświetlacz dotykowy, który spełni wymagania każdego użytkownika.

Schładzarki serii GENIUS GN, GN1 i GN2 umożliwiają spersonalizowanie procesu produkcyjnego oraz ustawienie parametrów każdego cyklu roboczego tak, by spełniały one indywidualne wymagania.



FUNKcjONALNOŚĆ

Schładzanie (+3°C), głębokie zamrażanie (-18°C), rozmrażanie, wzrastanie ciasta, gotowanie przy niskich temperaturach, pasteryzacja, kontrolowane odwadnianie.



ELASTYCZNOŚĆ

Dzięki fabrycznie skonfigurowanym cyklom dostosowanym do różnych typów produktów schładzarki serii GENIUS GN, GN1 i GN2 mogą zasugerować sposób, w jaki najlepiej poradzić sobie z natężeniem pracy, sprawiając, że użytkowanie urządzenia jest bezproblemowe i niezwykle proste.





MOŻLIWOŚĆ PODŁĄCZENIA

Stałe połączenia schładzarek umożliwiające pełne monitorowanie postępu zaplanowanych prac.

Pobieranie danych jest możliwe za pośrednictwem sieci Wi-Fi i klucza USB.



SONDA WIELOPUNKTOWA

Sonda z 4 punktami odczytu umożliwiającą zebranie całkowicie rzetelnych danych.



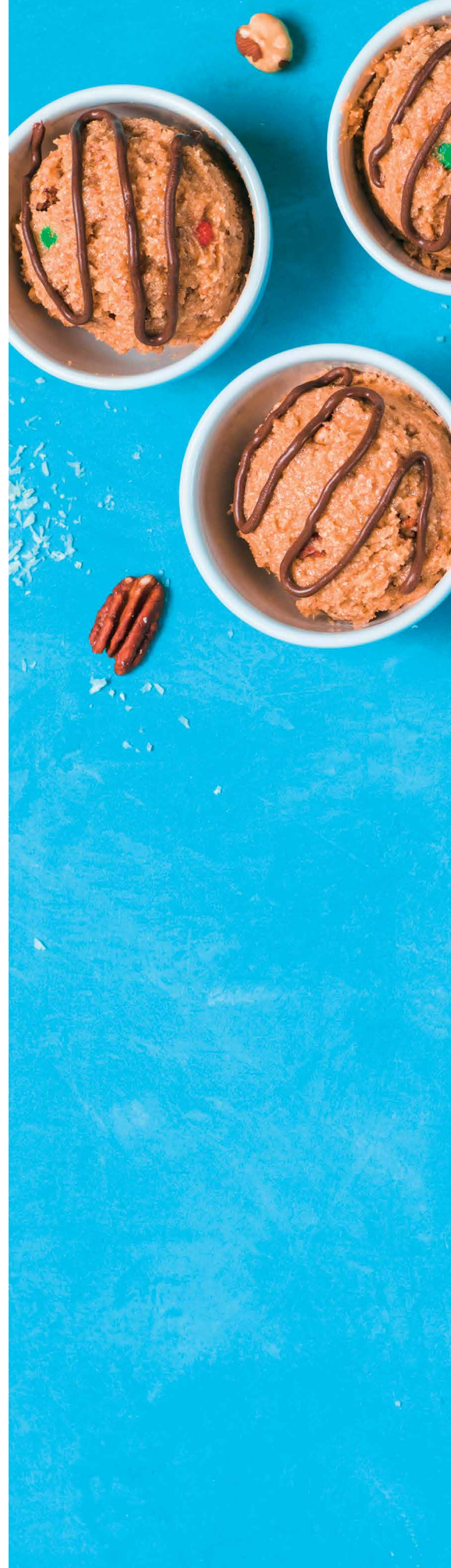
ROZMRAŻANIE

Rozmrażanie ręczne z możliwością otwarcia drzwiczek w dowolnym momencie, by nie naruszyć znajdujących się w urządzeniu wyrobów.



CO₂

Schładzarki mogą zostać podłączone systemu chłodniczego zasilanego CO₂ (jedynie wersja STD).





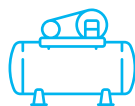
SYSTEM STEROWANIA ZA POŚREDNICTWEM ELEKTRONICZNEGO TERMOSTATU I FALOWNIKA (OPCJONALNY)

Sterowanie za pośrednictwem elektronicznego termostatu i falownika, pozwala na zachowanie wysokiej jakości wyrobów, pełnej kontroli nad procesem.



WERSJA STANDARDOWA

Schładzanie i głębokie zamrażanie (+3°C, -18°C) jest również dostępne w wersji przeznaczonej do pracy w systemach chłodniczych zasilanych CO₂.



SPRĘŻARKA BITZER

Dobrze znana na świecie marka sprężarek stanowiąca synonim pełnej niezawodności.

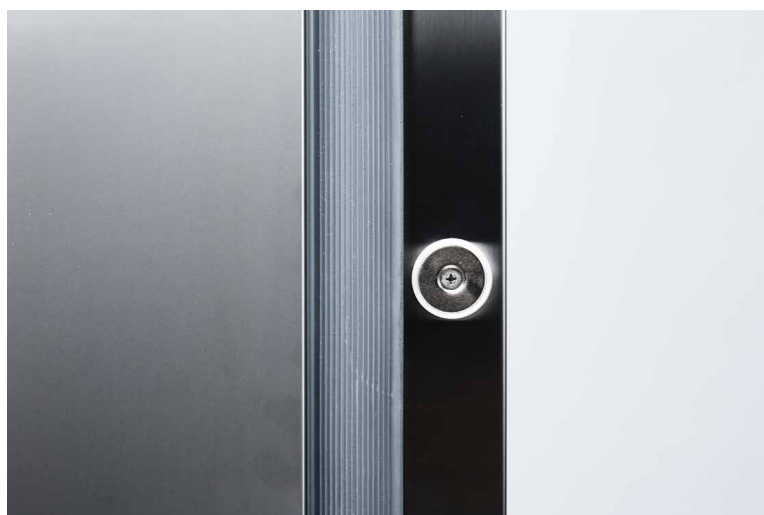
Zastosowanie sprężarek Bitzer gwarantuje uzyskanie wymaganej temperatury, bezawaryjnej pracy systemu i jego ekstremalnie energooszczędne użytkowanie.



WERSJA ROZSZERZONA - PLUS*

Wielofunkcyjność (+85°C, -40°C)
Dostępne funkcje: schładzanie (+3°C), głębokie zamrażanie (-18°C), rozmrażanie, wzrastanie ciasta, gotowanie przy niskich temperaturach, pasteryzacja, kontrolowane odwadnianie.

* pełna funkcjonalność Genius



SCHŁADZARKI SZOKOWE WÓZKOWE LINIA



Schładzarki linii GENIUS GN, GN1 i GN2 są dostępne w dwóch wersjach: wersji Standard zaprojektowanej z myślą o profesjonalnym schładzaniu i zamrażaniu oraz wersji Plus posiadające rozszerzoną gamę funkcji.



STD



PLUS



LINIA GNR



GCR201

- Wózki:
1x GN 1/1 (600x400)

- 
 szer. 1500 mm
 gł. 1330 mm
 wys. 2230 mm

- EN17032**
 Schładzanie szokowe
Kg: 170
 Zamrażanie szokowe
Kg: 120

- 
x20
 GN 1/1

- V/Hz**
 380-420/3/50 + N

GCR202

- Wózki:
1x GN 2/1 (600x800)

- 
 szer. 1700 mm
 gł. 1530 mm
 wys. 2230 mm

- EN17032**
 Schładzanie szokowe
Kg: 220
 Zamrażanie szokowe
Kg: 150

- 
x20
 GN 2/1

- V/Hz**
 380-420/3/50 + N

ZASILANIE POJEMNOŚĆ ZUŻYCIE ENERGII WYDAJNOŚĆ WYMIARY

SCHŁADZARKI SZOKOWE WÓZKOWE LINIA



GC100 1P

WYMIARY
WYDAJNOŚĆ
ZUŻYCIE ENERGII
POJEMNOŚĆ
ZASILANIE

- Wózki:
1x GN 1/1 (600x400)
1x GN 2/1 (600x800)

-  szer. 1300 mm
gł. 1330 mm
wys. 2100 mm

- EN17032
Schładzanie szokowe
Kg: 160

Zamrażanie szokowe
Kg: 110

-  20x
GN 1/1

20x
GN 2/1

- V/Hz
380-420/3/50 + N

GC151 1P

- Wózki:
1x GN 1/1 (600x400)

-  szer. 1500 mm
gł. 1330 mm
wys. 2300 mm

- EN17032
Schładzanie szokowe
Kg: 280

Zamrażanie szokowe
Kg: 200

-  20x
GN 1/1

- V/Hz
380-420/3/50 + N

GC151

- Wózki:
1x GN 1/1 (600x400)

-  szer. 1500 mm
gł. 1460 mm
wys. 2300 mm

- EN17032
Schładzanie szokowe
Kg: 280

Zamrażanie szokowe
Kg: 200

-  20x
GN 1/1

- V/Hz
380-420/3/50 + N

LINIA GN1



GC301

ZASILANIE POJEMNOŚĆ ZUŻYCIE ENERGII WYDAJNOŚĆ WYMIARY

- Wózki:
2x GN 1/1 (600x400)

-

- EN17032
Schładzanie szokowe
Kg: 560
Zamrażanie szokowe
Kg: 400

-

- V/Hz
380-420/3/50 + N

GC401

- Wózki:
3x GN 1/1 (600x400)

-

- EN17032
Schładzanie szokowe
Kg: 840
Zamrażanie szokowe
Kg: 600

-

- V/Hz
380-420/3/50 + N

GC501

- Wózki:
4x GN 1/1 (600x400)

-

- EN17032
Schładzanie szokowe
Kg: 1120
Zamrażanie szokowe
Kg: 800

-

- V/Hz
380-420/3/50 + N

SCHŁADZARKI SZOKOWE WÓZKOWE LINIA



GC202 1P

WYMIARY

- Wózki:
2x GN 1/1 (600x400)
1x GN 2/1 (600x800)

WYDAJNOŚĆ

-  szer. 1700 mm
gł. 1530 mm
wys. 2300 mm

ZUŻYCIE ENERGII

- EN17032**
Schładzanie szokowe
Kg: 350

Zamrażanie szokowe
Kg: 240

POJEMNOŚĆ

-  **40x**
GN 1/1

20x
GN 2/1

ZASILANIE

- V/Hz**
380-420/3/50 + N

GC202

- Wózki:
2x GN 1/1 (600x400)
1x GN 2/1 (600x800)

-  szer. 1700 mm
gł. 1660 mm
wys. 2300 mm

- EN17032**
Schładzanie szokowe
Kg: 350

Zamrażanie szokowe
Kg: 240

-  **40x**
GN 1/1

20x
GN 2/1

- V/Hz**
380-420/3/50 + N

GC402

- Wózki:
4x GN 1/1 (600x400)
2x GN 2/1 (600x800)

-  szer. 1700 mm
gł. 2750 mm
wys. 2300 mm

- EN17032**
Schładzanie szokowe
Kg: 700

Zamrażanie szokowe
Kg: 480

-  **80x**
GN 1/1

40x
GN 2/1

- V/Hz**
380-420/3/50 + N

LINIA GN2



GC602

GC802

WYMIARY

- Wózki:
6x GN 1/1 (600x400)
3x GN 2/1 (600x800)

- Wózki:
8x GN 1/1 (600x400)
4x GN 2/1 (600x800)

WYDAJNOŚĆ

-  szer.: 1700 mm
gł. 3850 mm
wys. 2300 mm

-  szer. 1700 mm
gł. 4950 mm
wys. 2300 mm

ZUŻYCIE ENERGII

- EN17032**
Schładzanie szokowe
Kg: 1050

Zamrażanie szokowe
Kg: 720

- EN17032**
Schładzanie szokowe
Kg: 1400

Zamrażanie szokowe
Kg: 960

POJEMNOŚĆ

-  **120x**
GN 1/1

60x
GN 2/1

-  **160x**
GN 1/1

80x
GN 2/1

ZASILANIE

- V/Hz**
380-420/3/50 + N

- V/Hz**
380-420/3/50 + N

SCHŁADZARKI SZOKOWE WÓZKOWE LINIA

Czynnik chłodniczy: R452a
 Zasilanie: 380V/3f/50Hz + N

	MODEL	WERSJA	WYDAJNOŚĆ [KG] +90°C /+3°C	WYDAJNOŚĆ [KG] +90°C /-18°C	MAKS. ZAKRES TEMP. PANUJĄCYCH W KOMORZE [°C]	ILOŚĆ DRZWIČEK	EN 1, GN 1/1, 600X400	EN 2, GN 2/1, 600X800	
GN 1	GC100 1P	STD	160	110	+85°/-40°	1	1	1	
		PLUS							
	GC151 1P	STD	280	200	+85°/-40°	1	1	-	
		PLUS							
	GC151	STD	280	200	+85°/-40°	2	1	-	
		PLUS							
	GC301	STD	560	400	+85°/-40°	2	2	-	
		PLUS							
	GC401	STD	840	600	+85°/-40°	2	3	-	
		PLUS							
	GC501	STD	1120	800	+85°/-40°	2	4	-	
		PLUS							
GN 2	GC202 1P	STD	350	240	+85°/-40°	1	2	1	
		PLUS							
	GC202	STD	350	240	+85°/-40°	2	2	1	
		PLUS							
	GC402	STD	700	480	+85°/-40°	2	4	2	
		PLUS							
	GC602	STD	1050	720	+85°/-40°	2	6	3	
		PLUS							
	GC802	STD	1400	960	+85°/-40°	2	8	4	
		PLUS							
	GCR201	STD	170	120	+85°/-40°	1	1	-	
		PLUS							
GN R	GCR202	STD	220	150	+85°/-40°	1	-	1	
		PLUS							





	WYMIARY WEWNĘTRZNE KOMORY (DŁ. X SZER. X WYS.) [MM]	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (DŁ. X SZER. X WYS.) [MM]	WAGA NETTO [KG]	MOC ELEKTRYCZNA [W]	POBÓR PRĄDU [A]
	740X940X1700	1300X1330X2100	345	755	2,8
				-	-
	700X880X2020	1500X1330X2300	490	2775	5,5
				7575	12,4
	700X880X2020	1500X1460X2300	490	2865	5,9
				7665	12,8
	700X1780X2020	1500X2380X2300	980	5400	10,3
				15000	24,2
	700X2680X2020	1500X3280X2300	1470	7935	14,7
				22335	35,6
	700X3580X2020	1500X4180X2300	1960	10470	19,2
				29670	47,0
	900X1080X2020	1700X1530X2300	650	2775	5,5
				7575	12,4
	900X1080X2020	1700X1660X2300	650	2865	5,9
				7665	12,8
	900X2180X2020	1700X2750X2300	1300	5400	10,3
				15000	24,2
	900X3280X2020	1700X3850X2300	1950	7935	14,7
				22335	35,6
	900X4380X2020	1700X4950X2300	2600	10470	19,2
				29670	47,0
	700X940X1700	1500X1330X2230	410	795	2,1
				5595	9,1
	900X1140X1700	1700X1530X2230	570	795	2,1
				5595	9,1





12:45



-15°C

Set -15°C



**POLARIS**
BEHIND THE FRESHNESS



SZAFY CHŁODNICZE



MASTER



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

GLÓWNE CECHY

Szafy chłodnicze linii MASTER z przednią kurtyną chłodzącą stanowią skuteczną barierę dla ciepłego powietrza z zewnątrz gwarantując wysoką jakość chłodzenia. Szafy MASTER są nisko emisyjne przez zastosowanie czynnika chłodniczego gazu R290 nieszkodliwego dla środowiska.



ŁĄCZNOŚĆ INTERNETOWA





Technologia
IOT 4.0

Dedykowana
i konfigurowalna
książka kucharska.

Równomierny rozkład temperatury
w komorze, różnica $<1^{\circ}\text{C}$ między
górną a dolną częścią komory
chłodniczej.

Najwyższa
klasa
energetyczna.



Czynnik
chłodniczy
typu R290.

Oprogramowanie z systemem
samouczenia się w celu
zmniejszenia zużycia energii
w trakcie fazach nieoperacyjnych.



Wysoka
energoosz-
zczędność.



Kontrola
wilgotności
60% -90%.

Zmniejszone straty ciepła
po otwarciu drzwi,
co zapewnia dodatkowe
oszczędności energii.



Obieg czynnika
chłodniczego
z przednią
kurtyną zimną,
układ chłodniczy
typu monoblock.

Urządzenie
w całości
wykonane ze
stali nierdzewnej
AISI 304.



W pełni dotykowy
ekran o wielkości
4,3"



MASTER



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

M70



TYP SZAFY	MODEL	POJEMNOŚĆ UŻYTKOWA [L]	WYMIARY WEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	GRUBOŚĆ WARSTWY IZOLACYJNEJ [MM]
CHŁODNICZA	M70 TNN	562	550X710X1480	700X850X2080	85
MROŹNICZA	M70 BT	562	550X710X1480	700X850X2080	85
DO RYB	M70 ITT	562	550X710X1480	700X850X2080	85
CHŁODNICZA PRZESZKLONA	M70 TNV	562	550X710X1480	700X850X2080	85
CHŁODNICZA DWUDRZWIOWA	M72 TNN	562	550X710X1480	700X850X2080	85
MROŹNICZA DWUDRZWIOWA	M72 BT	562	550X710X1480	700X850X2080	85



CZYNNIK CHŁODNICZY	ZUŻYCIE ENERGII kWh/24h	ZASILANIE	ZAKRESY TEMPERATUR [°C]	WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA [W]	MOC WEJŚCIOWA [W]	KLASA ENERGETYCZNA	DOSTARCZONE PÓŁKI	ODLEGŁOŚĆ MIĘDZY PROWADNICAMI	MAKSYMALNA ILOŚĆ PÓŁEK	POJEMNIKI DOSTARCZONE
R290	0,95	230V/1/50HZ	-2/+8	294	225	A	3 GN 2/1	55	24	-
R290	3,07	230V/1/50HZ	-15/-25	664	255	B	3 GN 2/1	55	24	-
R290	0,95	230V/1/50HZ	-6/+4	294	225	A	3 GN 2/1	55	-	12
R290	N.A.	230V/1/50HZ	-2/+8	294	295	E	3 GN 2/1	55	24	-
R290	0,95	230V/1/50HZ	-2/+8	294	225	A	3 GN 2/1	55	24	-
R290	3,07	230V/1/50HZ	-15/-25	753	255	B	3 GN 2/1	55	24	-



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

TYP SZAFY	MODEL	POJEMNOŚĆ UŻYTKOWA [L]	WYMIARY WEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	GRUBOŚĆ WARSTWY IZOLACYJNEJ [MM]
CHŁODNICZA DWUDRZWIOWA	M140 TNN	1298	1250X710X1480	1400X850X2080	85
MROŹNICZA DWUDRZWIOWA	M140 BT	1298	1250X710X1480	1400X850X2080	85
PRZESZKLONA DWUDRZWIOWA	M140 TNV	1085	1250X710X1480	1400X850X2080	85
CHŁODNICZA CZTERODRZWIOWA	M144 TNN	1298	1250X710X1480	1400X850X2080	85
MROŹNICZA CZTERODRZWIOWA	M144 BT	1298	1250X710X1480	1400X850X2080	85

MASTER



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

M144



CZYNNIK CHŁODNICZY	ZUŻYCIE ENERGII kWh/24h	ZASILANIE	ZAKRESY TEMPERATUR [°C]	WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA [W]	MOC WEJŚCIOWA [W]	KLASA ENERGETYCZNA	DOSTARCZONE PÓŁKI	ODLEGŁOŚĆ MIĘDZY PROWADNICAMI	MAKSYMALNA ILOŚĆ PÓŁEK	POJEMNIKI DOSTARCZONE
R290	1,84	230V/1/50HZ	-2/+8	418	470	B	6 GN2/1	55	48	-
R290	8,51	230V/1/50HZ	-15/-25	859	910	C	6 GN2/1	55	48	-
R290	N.A.	230V/1/50HZ	-2/+8	418	470	D	6 GN2/1	55	48	-
R290	1,84	230V/1/50HZ	-2/+8	353	635	B	8 GN2/1	55	48	-
R290	8,51	230V/1/50HZ	-15/-25	642	775	C	8 GN2/1	55	48	-

MASTER



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

M35/35



PODWÓJNIE
NIEZALEŻNE
KOMORY
CHŁODNICZE

TYP SZAFY	MODEL	POJEMNOŚĆ UŻYTKOWA [L]	WYMIARY WEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	GRUBOŚĆ WARSTWY IZOLACYJNEJ [MM]
CHŁODNICZA 2-KOMOROWA	M35/35 TNN	528	2X(550X710X695)	700X850X2080	85
CHŁODNICZO-MROŹNICZA	M35/35 TNN BT	528	2X(550X710X695)	700X850X2080	85
CHŁODNICZA 2-KOMOROWA	M70/70 TNN	1090	2X(550X710X1480)	1400X850X2080	85
CHŁODNICZO-MROŹNICZA	M70/70 TNN BT	1090	2X(550X710X1480)	1400X850X2080	85
CHŁODNICZA Z KOM. DO RYB	M105/35 TNN	1056	1X(550X710X1480)	1400X850X2080	85
CHŁODNICZA Z KOM. MROŹNICZĄ	M105/35 TNN BT	1056	2X(550X710X695)	1400X850X2080	85



M70/70



CZYNNIK CHŁODNICZY	ZUŻYCIE ENERGII kWh/24h	ZASILANIE	ZAKRESY TEMPERATUR [°C]	WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA [W]	MOC WEJŚCIOWA [W]	KLASA ENERGETYCZNA	DOSTARCZONE PÓŁKI	ODLEGŁOŚĆ MIĘDZY PROWADNICAMI	MAKSYMALNA ILOŚĆ PÓŁEK
R290	N.A.	230V/1/50HZ	-2/+8 & -2/+8	294/294	590	D	4 GN2/1	55	48
R290	nd	230V/1/50HZ	-2/+8 & -15/-25	294/491	680	nd	4 GN2/1	55	48
R290	N.A.	230V/1/50HZ	-2/+8 & -2/+8	294/294	580	B	8 GN2/1	55	48
R290	N.A.	230V/1/50HZ	-2/+8 & -15/-25	294/664	835	nd	8 GN2/1	55	48
R290	nd	230V/1/50HZ	-2/+8 & -4/+6	294/294	580	G	8 GN2/1	55	48
R290	nd	230V/1/50HZ	-2/+8 & -15/-25	294/721	770	nd	8 GN2/1	55	48

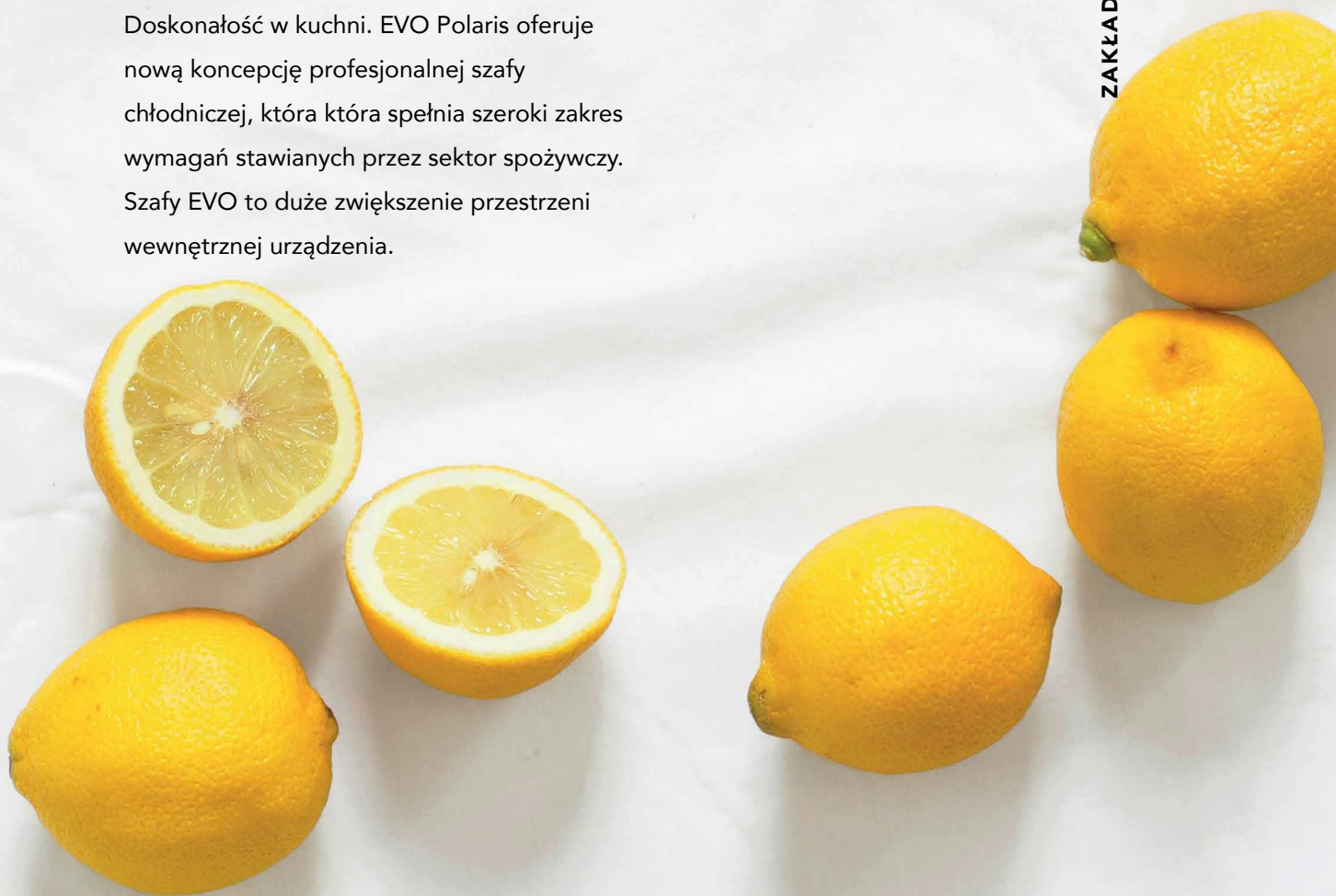
EVO

GŁÓWNE CECHY

Doskonałość w kuchni. EVO Polaris oferuje nową koncepcję profesjonalnej szafy chłodniczej, która spełnia szeroki zakres wymagań stawianych przez sektor spożywczy. Szafy EVO to duże zwiększenie przestrzeni wewnętrznej urządzenia.

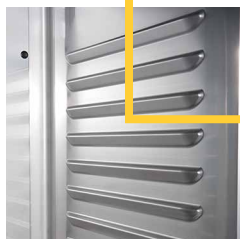


ZAKŁADY GASTRONOMICZNE





Czynnik chłodniczy R290.



Urządzenia w całości wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.

24 dostępne prowadnice z rozstawem odległości 55 mm.

Wyprofilowane ścianki i zaokrąglone krawędzie ułatwiają zachowanie optymalnej higieny oraz czyszczenie urządzenia.



Panel kontrolny linii EVO to prosty w obsłudze, precyzyjny sterownik elektroniczny z cyfrowym wyświetlaczem parametrów pracy.

Pełna izolacja obudowy szafy uzyskana dzięki opatentowanemu 7-komorowemu uszczelnieniu magnetycznemu i drzwiczkach, których grubość została zwiększona do 85 mm.

Optymalne użytkowanie szaf chłodniczych EVO przy temperaturze otoczenia nieprzekraczającej 43°C.



Zoptymalizowany system wentylacji pośredniej wyposażony w przewody wentylacyjne i energooszczędne wentylatory elektroniczne.

Procentowa wartość wilgotności względnej może zostać zmieniona dla każdej komory, dopuszczalny zakres wynosi od 60% do 90%. Zmiana wilgotności pozwala na precyzyjne personalizowanie parametrów pracy urządzenia.

Parownik został poddany procesowi katalforezy zabezpieczającej go przed skorodowaniem w miarę upływu czasu.

EVO



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

PE70



TYP SZAFY	MODEL	POJEMNOŚĆ UŻYTKOWA [L]	WYMIARY WEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	GRUBOŚĆ WARSTWY IZOLACYJNEJ [MM]
CHŁODNICZA 1-DRZWIOWA	PE70 TNN	562	550X710X1480	700X850X2080	85
MROŹNICZA 1-DRZWIOWA	PE70 BT	562	550X710X1480	700X850X2080	85
CHŁODNICZA ZE SZKLANYMI DRZWIAMI	PE70 TNV	562	550X710X1480	700X850X2080	85

**ON/STAND BY**

Przytrzymanie klawisza przez kilka sekund powoduje włączenie lub wyłączenie szafy chłodniczej

**GÓRA/MANUAL DEFROSTING KEY**

Zwiększenie wartości

**DÓŁ**

Zmniejszenie wartości

**SET POINT**

Zatwierdzenie

CZYNNIK CHŁODNICZY	ZUŻYCIE ENERGII kWh/24h	ZASILANIE	ZAKRESY TEMPERATUR [°C]	WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA [W]	MOC WEJŚCIOWA [W]	KLASA ENERGETYCZNA	DOSTARCZONE PÓŁKI	ODLEGŁOŚĆ MIĘDZY PROWADNICAMI	MAKSYMALNA ILOŚĆ PÓŁEK	POJEMNIKI DOSTARCZONE
R290	0,97	230V/1/50HZ	-2/+8	294	295	B	3 GN 2/1	55	24	-
R290	3,72	230V/1/50HZ	-15/-25	664	540	C	3 GN 2/1	55	24	-
R290	3,31	230V/1/50HZ	-2/+8	294	295	E	3 GN 2/1	55	24	-



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

TYP SZAFY	MODEL	POJEMNOŚĆ UŻYTKOWA [L]	WYMIARY WEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	GRUBOŚĆ WARSTWY IZOLACYJNEJ [MM]
CHŁODNICZA 2-DRZWIOWA	PE140 TNN	1085	1250X710X1480	1400X850X2080	85
MROŻNICZA 2-DRZWIOWA	PE140 BT	1085	1250X710X1480	1400X850X2080	85
CHŁOD. 2-DRZW. Z SZKLANYMI DRZWIAMI	PE140 TNV	1085	1250X710X1480	1400X850X2080	85

EVO



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

PE140



CZYNNIK CHŁODNICZY	ZUŻYCIE ENERGII kWh/24h	ZASILANIE	ZAKRESY TEMPERATUR [°C]	WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA [W]	MOC WEJŚCIOWA [W]	KLASA ENERGETYCZNA	DOSTARCZONE PÓŁKI	ODLEGŁOŚĆ MIĘDZY PROWADNICAMI	MAKSYMALNA ILOŚĆ PÓŁEK	POJEMNIKI DOSTARCZONE
R290	3,17	230V/1/50HZ	-2/+8	418	470	D	3 GN2/1	55	48	-
R290	12,1	230V/1/50HZ	-15/-25	859	910	D	3 GN2/1	55	48	-
R290	5,53	230V/1/50HZ	-2/+8	418	470	E	3 GN2/1	55	48	-



HANDY

GŁÓWNE CECHY

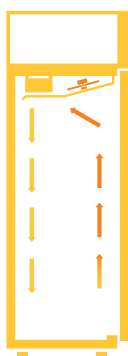
Prosta, wytrzymała, praktyczna
i niezawodna szafa kuchenna zaprojektowana
do intensywnego użytkowania.

Urządzenia
w całości
wykonane
ze stali
nierdzewnej
AISI 304.



Skośne wnętrze
komory ułatwiające
czyszczenie.

Rama drzwiczek
z odbojnikami
i uszczelkami,
których wymiana
jest niezwykle
prosta i nie
wymaga
zastosowania
żadnych narzędzi.



Pełna izolacja
uzyskana dzięki
drzwiczkom
o grubości
równej 75 mm.

Parownik
komorowy
zamontowany
w modelach
S i XS.

Automatyczny system
rozpraszania wody powstałej
w czasie rozmrażania
wyrobów wykorzystujący
źródło rozgrzanego gazu.

Automatyczne
zaślepienie otworów
wentylacyjnych
w momencie
otwarcia drzwiczek.



Panel główny
dotykowy
typu EV3.



HANDY



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

HS
HXS



TYP SZAFY

MODEL

POJEMNOŚĆ
UŻYTKOWA [L]

WYMIARY
WEWNĘTRZNE
(SZER. X GŁ. X WYS.)
[MM]

WYMIARY
ZEWNĘTRZNE
(SZER. X GŁ. X WYS.)
[MM]

GRUBOŚĆ WARSTWY
IZOLACYJNEJ [MM]

CHŁODNICZA 1-DRZWIOWA

HS TNN

475

550X580X1480

700X700X2080

75

MROŹNICZA 1-DRZWIOWA

HS BT

475

550X580X1480

700X700X2080

75

CHŁODNICZA 1-DRZWIOWA

HXS TNN

320

450X480X1480

600X600X1950

75

MROŹNICZA 1-DRZWIOWA

HXS BT

320

450X480X1480

600X600X1950

75



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

CZYNNIK CHŁODNICZY	ZUŻYCIE ENERGII kWh/24h	ZASILANIE	ZAKRESY TEMPERATUR [°C]	WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA [W]	MOC WEJŚCIOWA [W]	KLASA ENERGETYCZNA	DOSTARCZONE PÓŁKI	ODLEGŁOŚĆ MIĘDZY PROWADNICAMI	MAKSYMALNA ILOŚĆ PÓŁEK
R290	2,38	230V/1/50HZ	-2/+8	205	280	D	3X500X530	60	20
R290	4,90	230V/1/50HZ	-18/-22	452	750	D	3X500X530	60	20
R290	2,05	230V/1/50HZ	-2/+8	205	270	D	3X420X430	60	20
R290	4,20	230V/1/50HZ	-18/-22	452	750	D	3X420X430	60	20

CREMA



CUKIERNIE



LODZIARNIE

GLÓWNE CECHY

Nowe modele szaf chłodniczych magazynowych serii CREMA przeznaczone są dla lodziarni i cukierni. Technologia tych urządzeń służy do schładzania przy zachowaniu maksymalnej wydajności i bezpieczeństwa użytkownika.



Szafy chłodnicze serii CREMA mogą być zdalnie monitorowane, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo użytkownika.



Grubość warstwy izolacyjnej obudowy urządzeń została zwiększona z 60 do 85 mm.



Gaz chłodzący typu R290 (model HFC).



Nowy model wielotemperaturowy (-30°C/+18°C) o wysokiej elastyczności.



Modułarny system wentylacyjny z wielopoziomowym sterowaniem szybkością i objętością przepływającego powietrza.



Sonda wilgotności z precyzyjną regulacją wilgotności względnej w zakresie od 40% do 90%.



W pełni dotykowy ekran o wielkości 5" oraz z wysokiej jakości interfejsem graficznym umożliwiającym łatwe i intuicyjne sterowanie urządzeniem.

CREMA



CUKIERNIE



LODZIARNIE



Optymalizacja natężenia przepływu powietrza przy zwiększeniu jednolitości temperatury panującej wewnątrz komory.



Zastosowanie energooszczędnych wentylatorów elektronicznych.

Proces rozmrażania wyrobów wykorzystujący źródło rozgrzanego gazu przy równoczesnym odprowadzeniu pary kondensacyjnej, pozwalający zwiększyć efektywność i skrócić czas trwania cyklu.



Zwiększony korpus pozwalający na lepsze rozprowadzanie obciążeń o około +2%.



Wyprofilowane ścianki komory silnika pozwalają na zwiększenie wytrzymałości i dźwiękoszczelności instalacji.



Z urządzeniem zintegrowana jest karta sieciowa z wyjściem ethernetowym (opcjonalnie z wyjściem Wi-Fi).



CUKIERNIE

LODZIARNIE



Urządzenia
w całości
wykonane ze stali
nierdzewnej
AISI 304.



Zwiększenie oszczędności
energetycznych
na poziomie 8,75 kW
dla całej serii.

CREMA



CUKIERNIE



LODZIARNIE

C41P



TYP SZAFY	MODEL	POJEMNOŚĆ UŻYTKOWA [L]	RODZAJ	ILOŚĆ DRZWIČEK	WYMIARY WEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	GRUBOŚĆ WARSTWY IZOLACYJNEJ [MM]
CHŁODNICZA 1-DRZWIOWA	C41P	422	600X400	1	620X540X1510	790X750X2110	85
CHŁODNICZA 2-DRZWIOWA	C42P	396	600X400	2	620X540X710	790X750X2110	85
CHŁODNICZA 1-DRZWIOWA Z SZKLANYMI DRZWIAMI	C41PV	422	600X400	1	620X540X1510	790X760X2110	85
MROŹNICZA 1-DRZWIOWA	C41N	422	600X400	1	620X540X1510	790X750X2110	85
MROŹNICZA 2-DRZWIOWA	C42N	396	600X400	2	620X540X710	790X750X2110	85
MROŹNICZA 2-DRZWIOWA Z SZKLANYMI DRZWIAMI	C41NV*	422	600X400	2	620X540X1510	790X760X2110	85

* Dostępne tylko z zewnętrznym agregatem.



CUKIERNIE



LODZIARNIE



ZUŻYCIE ENERGII kWh/24h	CZYNNIK CHŁODNICZY	ZASILANIE	ZAKRESY TEMPERATUR [°C]	WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA [W]	MOC WEJŚCIOWA [W]	KLASA ENERGETYCZNA	DOSTARCZONE PÓŁKI	ILOŚĆ PROWADNIC	MAKSYMALNA ILOŚĆ PÓŁEK	KLASA KLIMATYCZNA
1,70	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	C	3	60	24	5
1,70	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	C	3	60	22	5
2,83	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	nd	3	60	24	4
7,32	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	E	3	60	24	5
7,32	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	E	3	60	22	5
nd	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	nd	3	60	24	4

CREMA



CUKIERNIE

C81P



TYP SZAFY	MODEL	POJEMNOŚĆ UŻYTKOWA [L]	RODZAJ	ILOŚĆ DRZWIČEK	WYMIARY WEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	GRUBOŚĆ WARSTWY IZOLACYJNEJ [MM]
CHŁODNICZA 1-DRZWIOWA	C81P	677	600X800	1	620X820X1510	790X1030X2110	85
CHŁODNICZA 2-DRZWIOWA	C82P	634	600X800	2	620X820X710	790X1030X2110	85
CHŁODNICZA 1-DRZWIOWA Z SZKLANYMI DRZWIAMI	C81PV	677	600X800	1	620X820X1510	790X1040X2110	85
MROŹNICZA 1-DRZWIOWA	C81N	677	600X800	1	620X820X1510	790X1030X2110	85
MROŹNICZA 2-DRZWIOWA	C82N	634	600X800	2	620X820X710	790X1030X2110	85
MROŹNICZA 1-DRZWIOWA	C101MP	1700	600X800	1	850X1100X1700	1010X1310X2310	85
MROŹNICZA 2-DRZWIOWA	C102MP	1700	600X800	2	850X1100X1700	1010X1310X2310	85



C81PV



ZUŻYCIE ENERGII kWh/24h	CZYNNIK CHŁODNICZY	ZASILANIE	ZAKRESY TEMPERATUR [°C]	WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA [W]	MOC WEJŚCIOWA [W]	KLASA ENERGETYCZNA	DOSTARCZONE PÓŁKI	ILOŚĆ PROWADNIC	MAKSYMALNA ILOŚĆ PÓŁEK	KLASA KLIMATYCZNA
1,65	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	B	3	60	24	5
1,65	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	C	3	60	22	5
2,75	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	D	3	60	24	4
6,36	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	C	3	60	24	5
6,36	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	D	3	60	22	5
-	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	1622	D	4	60	30	5
-	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	1622	D	4	60	30	5

CREMA

C41G



C42G



TYP SZAFY	MODEL	POJEMNOŚĆ UŻYTKOWA [L]	RODZAJ	ILOŚĆ DRZWIČEK	WYMIARY WEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	GRUBOŚĆ WARSTWY IZOLACYJNEJ [MM]
MROŹNICZA 1-DRZWIOWA	C41G	607	600X730	1	620X820X1510	790X915X2110	85
MROŹNICZA 2-DRZWIOWA	C42G	561	600X730	2	620X820X710	790X915X2110	85



ZUŻYCIE ENERGII kWh/24h	CZYNNIK CHŁODNICZY	ZASILANIE	ZAKRESY TEMPERATUR [°C]	WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA [W]	MOC WEJŚCIOWA [W]	KLASA ENERGETYCZNA	DOSTARCZONE PÓŁKI	ILOŚĆ PROWADNIC	MAKSYMALNA ILOŚĆ PÓŁEK	KLASA KLIMATYCZNA
6,96	R290	230V/1/50HZ	-30/-12	0	594	D	3	60	10	5
6,96	R290	230V/1/50HZ	-30/-12	0	594	D	3	60	9	5

CREMA



CUKIERNIE



LODZIARNIE

C81MP



C82MP



TYP SZAFY	MODEL	POJEMNOŚĆ UŻYTKOWA [L]	RODZAJ	ILOŚĆ DRZWIČEK	WYMIARY WEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	GRUBOŚĆ WARSTWY IZOLACYJNEJ [MM]
MULTITEMPERATUROWE	C81MP	677	600X800	1	620X820X1510	790X1030X2110	85
MULTITEMPERATUROWE	C82MP	634	600X800	2	620X820X710	790X1030X2110	85
MULTITEMPERATUROWE	C81MG	677	600X730	1	620X820X1510	790X1030X2110	85
MULTITEMPERATUROWE	C82MG	634	600X730	2	620X820X710	790X1030X2110	85
MULTITEMPERATUROWE	C101MG	1700	600X800	1	850X1100X1700	1010X1310X2310	85
MULTITEMPERATUROWE	C102MG	1700	600X800	2	850X1100X1700	1010X1310X2310	85



CUKIERNIE



LODZIARNIE



**Zakres
temperatury
pracy
od -30 °C do +18 °C.**

ZUŻYCIE ENERGII kWh/24h	CZYNNIK CHŁODNICZY	ZASILANIE	ZAKRESY TEMPERATUR [°C]	WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA [W]	MOC WEJŚCIOWA [W]	KLASA ENERGETYCZNA	DOSTARCZONE PÓŁKI	ILOŚĆ PROWADNIC	MAKSYMALNA ILOŚĆ PÓŁEK	KLASA KLIMATYCZNA
6,36	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	594	C	3	60	24	5
6,36	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	594	D	3	60	22	5
6,36	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	594	C	3	60	10	5
6,36	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	594	D	3	60	9	5
-	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	1622	D	4	60	30	5
-	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	1622	D	4	60	30	5

ROLL-IN

GŁÓWNE FUNKCJE

Szafy na wózki linii ROLL-IN stanowią rozwiązanie pośrednie pomiędzy komorą magazynową a komorą chłodniczą. Gama szaf serii ROLL-IN firmy Polaris jest niezwykle elastyczna, a same szafy o wymiarach GN2/1 mogą pomieścić 600 x 400 mm oraz większe wózki o wymiarach 600 x 800 mm.



CUKIERNIE



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE



CUKIERNIE

ZAKŁADY GASTRONOMICZNE



Odizolowane podłoże ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 przeznaczone do wersji mroźniczej (wersji BT).



Pojemność wózków: GN 2/1 lub EN 400 x 600 mm lub 600 x 800 mm.



Obudowa szafy posiada warstwę izolacji poliuretanowej pozbawionej chlorofluorowęglowodorów i chlorofluorowęglowodorów uwodnionych o grubości 80 mm i gęstości równej 42 kg/m³. Ściana tylna szafy posiada izolację o grubości 60 mm.



Panel sterowania szafy chłodniczej mogący przechować do 3 alarmów.



80 mm ścianki obudowy szafy w wersji panelowej oraz 60 mm w wersji kompozytowej.



ROLL-IN



CUKIERNIE

ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

RI TN



TYP SZAFY

MODEL

POJEMNOŚĆ
UŻYTKOWA [L]

WYMIARY
WEWNĘTRZNE
(SZER. X GŁ. X WYS.)
[MM]

WYMIARY
ZEWNĘTRZNE
(SZER. X GŁ. X WYS.)
[MM]

GRUBOŚĆ WARSTWY
IZOLACYJNEJ [MM]

CHŁODNICZA	RI TN COMPACT	800	630X740X1730	760X850X2090	80
MROŹNICZA	RI BT COMPACT	800	630X740X1730	760X850X2090	80
CHŁODNICZA	RI TN	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80
MROŹNICZA	RI BT	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80
CHŁOD. Z SZKLANYMI DRZWIAMI	RI TNV	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80
CHŁODNICZA	RT TN	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80
MROŹNICZA	RT BT	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80



CUKIERNIE

ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

RT TN



CZYNNIK CHŁODNICZY	ZASILANIE	ZAKRESY TEMPERATUR [°C]	WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA [W]	MOC WEJŚCIOWA [W]	KLASA ENERGETYCZNA	DOSTARCZONE PÓŁKI	ILUŚĆ PROWADNIC	MAKSYMALNA ILUŚĆ PÓŁEK
R290A	230V/1/50HZ	-2/+8	506	682	5	1 GN1/1, 1 GN2/1, (590X664X1650), 1 EN (400X600)	40	20
R290A	230V/1/50HZ	-20/-15	572	955	5		40	20
R290A	230V/1/50HZ	-2/+8	506	682	5	2 GN1/1, 1 GN2/1, 2 EN (400X600), 1 EN (600X800)	40	20
R290A	230V/1/50HZ	-20/-15	572	955	5		40	20
R290A	230V/1/50HZ	-2/+8	506	682	4	1 GN1/1, 1 GN2/1, 2 EN (400X600), 1 EN (600X800)	40	20
R290A	230V/1/50HZ	-2/+8	506	682	5		40	20
R290A	230V/1/50HZ	-20/-15	572	955	5	1 GN1/1, 1 GN2/1, (590X664X1650), 1 EN (400X600)	40	20
R290A	230V/1/50HZ	-20/-15	572	955	5		40	20

SZAFY GAROWNICZE



GŁÓWNE FUNKCJE

SZAFY GAROWNICZE produkcji Polaris dzięki zaokrąglonej na całej długości ręczce mają „delikatny” wygląd.

Dostępne są w dwóch modułach o pojemności 560 i 820 litrów.

Proces rozmrażania jest przeprowadzany za pomocą elektronicznego sterownika termostatycznego o zdefiniowanych interwałach czasu.

Standardowo, każda szafa jest wyposażona w blokadę, oświetlenie wewnętrzne i 20 par prowadnic o kształcie przypominającym literę „L”, służących do zamontowania 20 tac o wymiarach 400 x 600 mm (wersja FEN1) lub 600 x 800 (wersja FEN2).

Na specjalne życzenie klienta, nóżki zamontowane w szafach tego typu mogą zostać zastąpione kółkami.



Zabezpieczenie przeciw skraplaniu jest zamontowane w puszcze umieszczonej pod uszczelnieniem magnetycznym.



Wnętrze komory szafy wykonane jest ze stali nierdzewnej AISI 304.



Obudowa szafy posiada izolację poliuretanową pozbawioną chlorofluorowęglowodorów i chlorofluorowęglowodorów uwodnionych o grubości 80 mm i gęstości równej 42 kg/m³. Ściana tylna szafy posiada izolację o grubości 60 mm.



W czasie spulchniania ciasta zachodzące w nim reakcje chemiczne wywołane oddziaływaniem enzymów dodanych do ciasta wywołują jego wzrost. Enzymy te reagują ze skrobią zawartą w mące, zmieniając się w cukry, które następnie przekształcają się w dwutlenek węgla. Gdy proces ten jest przeprowadzany w temperaturze pokojowej, po osiągnięciu optymalnego poziomu spulchnienia, nie ma potrzeby niezwłocznej reakcji, co niesie za sobą konieczność pracy również w nocy.



PIEKARNIE

CUKIERNIE

PIZZERIE

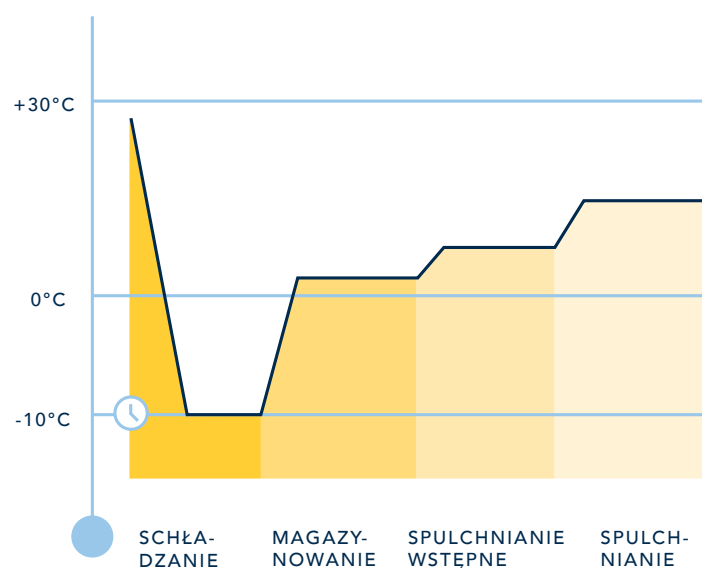
SZAFY GAROWNICZE

SZAFY GAROWNICZE utrzymują temperaturę ciasta na poziomie niższym niż 4°C, co prowadzi do spowolnienia procesu fermentacji drożdży i zatrzymania produkcji dwutlenku węgla, powstrzymując spulchnianie ciasta aż do momentu uruchomienia ustawionego programu czyli na maksymalnie 72 godziny.

Jest to możliwe dzięki precyzyjnemu zarządzaniu temperaturą, wilgotnością i czasem w termicznie odizolowanym środowisku, umożliwiającym wznowienie procesu fermentacji w z góry określonym momencie. Efektem końcowym jest powolne i w pełni kontrolowane spulchnianie pozwalające na uzyskanie jednolitego ciasta i wyeliminowanie ryzyka oddzielenia się skórki w czasie pieczenia chleba.

Proces spulchniania dzieli się na 4 etapy:

SCHŁADZANIE, MAGAZYNOWANIE, SPULCHNIANIE WSTĘPNE i SPULCHNIANIE.





ELASTYCZNOŚĆ PRACY

Dzięki możliwości opóźnienia procesu spulchniania SZAFY GAROWNICZE pozwalają na podział procesu na dwa samodzielne etapy: etap mieszania ciasta i etap spulchniania, po których następuje pieczenie.

Tym samym nie ma konieczności pracy na nocnej zmianie.

Wystarczy, że przyjdzie on do pracy wcześniej rano i umieści przygotowane ciasto w piecu.

Stoły te pozwalają na zmagazynowanie znacznej ilości gotowego ciasta, zwiększając tym samym szybkość produkcyjną zakładu w okresie szczytowego obciążenia.



POLEPSZENIE WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNYCH WYROBU

Zastosowanie SZAF GAROWNICZYCH pozwala na zwiększenie czasu spulchniania, które nie wymaga już obecności pracowników.

Pozwala to na uzyskanie bardziej jednolitego ciasta, aż do wnętrza produktu, a także na zachowanie i polepszenie jego właściwości organoleptycznych.

Aromat i smak ciasta nabiorą wyrazistości i nie będą już zmieniane przez wymuszone skracanie procesu spulchniania.



MNIEJSZE ZUŻYCIE DROŻDŻY I ZMNIJSZONE KOSZTY PRACY

Proces opóźniania spulchniania obniża ilość odparowanej wody, co prowadzi do zwiększonego wzrostu ciasta.

Tym samym zużycie drożdży zmniejsza się o 50%, co prowadzi do oszczędności ekonomicznych.

Co więcej, ponieważ nie ma konieczności pracy na nocną zmianę, ilość pracowników może zostać ograniczona.



SZAFY GAROWNICZE



PIEKARNIE

CUKIERNIE

PIZZERIE

FEN



MODEL	WYMIARY WEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	POJEMNIKI (FORMY PIEKARNICZE)	ODLEGŁOŚĆ PROWADNIC W [MM]
FEN 40	790X750X2110	N.20 EN1 (600X400)	35-50
FEN 80	790X1030X2110	N.20 EN2 (600X800) / N.40 EN1 (600X400)	35-50



PIEKARNIE

CUKIERNIE

PIZZERIE

CZYNNIK
CHŁODNICZY

R290

ZASILANIE

230V/1/50HZ

ZAKRESY
TEMPERATUR [°C]

-25/+40

WYDAJNOŚĆ
CHŁODNICZA [W]

441

MOC WEJŚCIOWA [W]

1060

ELEMENTY
DOSTARCZONE

20X



R290

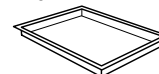
230V/1/50HZ

-25/+40

875

1060

20X





SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA

ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

GŁÓWNE CECHY

Szafy do sezonowania mięsa produkcji Polaris idealnie dostosują się do obrabianego wyrobu, odczytując idealny punkt leżakowania i nadając mu odpowiednią strukturę.

Szafy zostały wyposażone w specjalne zbiorniki leżakowe przeznaczony dla serów i mięs dojrzewających, natomiast komory dojrzewania przeznaczone są do przetwarzania najlepszych gatunków mięs.

Szafy posiadają 10 programów, z których każdy ma 6 faz kontrolujących temperaturę, wilgotność i czas. Automatyczny regulator wilgotności działa w zakresie od 40 do 90%.

Wymuszony, kontrolowany system schładzania wentylacyjnego pozwala zagwarantować uzyskanie maksymalnej wydajności i jednolitej temperatury wewnątrz komory szafy.

Regulator powietrza z automatycznym sterowaniem zapasowym i czasowym pozwala na pełne monitorowanie systemu.

Szafy wykonane są w całości ze stali nierdzewnej AISI 304.



Wilgotność względna panująca wewnątrz komory szafy sterowana za pomocą sterownika elektronicznego może zmieniać się w zakresie od 30% do 95%.

Regulacja wilgotności względnej (RH%) odbywa się za pomocą specjalnej sondy i generatora pary.



Modele szaf zaprojektowane do użytku z serami i mięsem leżakującym lub ze specjalnymi rodzajami mięs dojrzewających.



Mikroprocesor sterujący sondą wewnętrzną komory. Sonda parownika, sonda skraplacza i sonda końcowa mierząca wilgotność względną umożliwiają pełne monitorowanie pracy systemu.



10 programów, z których każdy ma 6 faz kontrolujących temperaturę, wilgotność oraz czas.



SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA

LS 82



MODEL	POJEMNOŚĆ [L]	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	WYMIARY WEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	GRUBOŚĆ WARSTWY IZOLACYJNEJ [MM]
LS 82 - SZYNKI, SERY	820	620X820X1510	790X1030X2110	85
LF 82 - MIĘSO+STEAKI	820	620X820X1510	790X1030X2110	85



CZYNNIK CHŁODNICZY	ZASILANIE	ZAKRESY TEMPERATUR [°C]	WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA [W]	MOC WEJŚCIOWA [W]	ILOŚĆ HAKÓW
R290	230V/1/50HZ	-5/+30	506	1182	12
R290	230V/1/50HZ	-5/+30	506	1182	12



STOŁY CHŁODNICZE







TRECO 21

Stoły chłodnicze z serii TRECO dostępne są w dwóch wariantach wysokościowych: 660 mm i 710 mm.

Stoły chłodnicze serii TRECO są wykonane w całości ze stali nierdzewnej AISI 304. Obudowy stołów posiadają 60 mm grubości izolacji z pianki poliuretanowej pozbawionej chlorofluorowęglowodanów.

Stoły wyposażone są w drzwiczki lub szuflady posiadające, zaokrąglone rogi i demontowane prowadnice ułatwiające oczyszczenie całego urządzenia i równomierne rozłożenie możliwych obciążeń.

Stoły chłodnicze TRECO zaprojektowane są tak, by spełnić wszelkie wymagania branży spożywczej. Składają się one z korpusu o kompaktowej strukturze i łatwo demontowanego agregatu. Dzięki zamontowanemu wewnątrz komory parownikowi piankowemu z automatycznym systemem rozpraszania wody powstałej w czasie rozmrażania wyrobów i automatycznym systemem wentylacyjnym dającym kontrolę nad temperaturą wewnętrzną, pozwalają one na uzyskanie maksymalnej niezawodności i wysokiej odporności na oddziaływanie kwasów wydzielanych z jedzenia.



Wysokość
660 mm/
710 mm



Szerokość
690 mm



Grubość izolacji
60 mm



TRECO 21



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

T21-01



TYP	MODEL	ILOŚĆ KOMÓR	WYDAJNOŚĆ [KG]	ZAKRESY TEMPERATUR [°C]	WYMIARY WEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]
STÓŁ CHŁODNICZY	T21-01	1	85	-2/+8	360X570X550	910X690X810
STÓŁ CHŁODNICZY	T21-02	2	170	-2/+8	720X570X550	1270X690X810
STÓŁ CHŁODNICZY	T21-03	3	256	-2/+8	1080X570X550	1730X690X810
STÓŁ CHŁODNICZY	T21-04	4	340	-2/+8	1440X570X550	2190X690X810



Urządzenie
dostępne
również w wersji
bez agregatu
chłodniczego



GRUBOŚĆ WARSTWY IZOLACYJNEJ [MM]	ZUŻYCIE ENERGII kWh/24h	CZYNNIK CHŁODNICZY	ZASILANIE	WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA [W]	MOC WEJŚCIOWA [W]	KLASA ENERGETYCZNA
60	1,45	R290	230V/1/50HZ	425	210	A
60	1,49	R290	230V/1/50HZ	425	230	A
60	1,65	R290	230V/1/50HZ	632	250	A
60	1,85	R290	230V/1/50HZ	632	320	A

TRECO 21

710



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

T21-02 710



TYP	MODEL	ILOŚĆ KOMÓR	WYDAJNOŚĆ [KG]	ZAKRESY TEMPERATUR [°C]	WYMIARY WEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]
STÓŁ CHŁODNICZY	T21-01 710	1	93	-2/+8	360X570X600	910X690X860
STÓŁ CHŁODNICZY	T21-02 710	2	186	-2/+8	720X570X600	1270X690X860
STÓŁ CHŁODNICZY	T21-03 710	3	279	-2/+8	1080X570X600	1730X690X860
STÓŁ CHŁODNICZY	T21-04 710	4	372	-2/+8	1440X570X600	2190X690X860



Urządzenie
dostępne
również w wersji
bez agregatu
chłodniczego



GRUBOŚĆ WARSTWY IZOLACYJNEJ [MM]	ZUŻYCIE ENERGII kWh/24h	CZYNNIK CHŁODNICZY	ZASILANIE	WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA [W]	MOC WEJŚCIOWA [W]	KLASA ENERGETYCZNA
60	1,45	R290	230V/1/50HZ	425	210	A
60	1,49	R290	230V/1/50HZ	425	230	A
60	1,65	R290	230V/1/50HZ	632	250	A
60	1,85	R290	230V/1/50HZ	632	320	A



SUPREME 21

Stoły chłodnicze z linii SUPREME dostępne są dwóch wariantach wysokościowych: 660 mm i 710 mm.

Stoły chłodnicze linii SUPREME są wykonane w całości ze stali nierdzewnej AISI 304.

Obudowy stołów posiadają 60 mm grubość izolacji z pianki poliuretanowej pozbawionej chlorofluorowęglowodanów.

Stoły wyposażone są w drzwiczki lub szuflady.

Urządzenia posiadają zaokrąglone rogi i demontowane prowadnice, które ułatwiają szybkie oczyszczenie całego urządzenia i elastyczne rozłożenie możliwych obciążeń.

Idealnie nadające się do profesjonalnych kuchni stoły chłodnicze SUPREME zostały wyposażone w wentylacyjny system chłodzenia, w którego skład wchodzi m.in. demontowany filtr, a także w poprawiający cyrkulację powietrza system swobodnego odparowywania zamontowany w komorze urządzenia.



Wysokość
660 mm
710 mm



Szerokość
690 mm



Grubość
60 mm



Wentylacyjny system chłodzący (parownik został pokryty warstwą farby i wyposażony w obudowę zabezpieczającą).



SUPREME 21



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

S21-03



TYP	MODEL	ILOŚĆ KOMÓR	WYDAJNOŚĆ [KG]	ZAKRESY TEMPERATUR [°C]	WYMIARY WEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]
STÓŁ CHŁODNICZY	S21-01	1	85	-2/+8	360X570X550	910X690X810
STÓŁ CHŁODNICZY	S21-02	2	170	-2/+8	720X570X550	1270X690X810
STÓŁ CHŁODNICZY	S21-03	3	256	-2/+8	1080X570X550	1730X690X810
STÓŁ CHŁODNICZY	S21-04	4	340	-2/+8	1440X570X550	2190X690X810



Urządzenie
dostępne
również w wersji
bez agregatu
chłodniczego



GRUBOŚĆ WARSTWY IZOLACYJNEJ [MM]	ZUŻYCIE ENERGII kWh/24h	CZYNNIK CHŁODNICZY	ZASILANIE	WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA [W]	MOC WEJŚCIOWA [W]	KLASA ENERGETYCZNA
60	1,04	R290	230V/1/50HZ	425	210	A
60	1,04	R290	230V/1/50HZ	425	230	A
60	1,38	R290	230V/1/50HZ	632	325	A
60	1,38	R290	230V/1/50HZ	632	320	A

SUPREME 21

710



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

S21-04 710



TYP	MODEL	ILOŚĆ KOMÓR	WYDAJNOŚĆ [KG]	ZAKRESY TEMPERATUR [°C]	WYMIARY WEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]
STÓŁ CHŁODNICZY	S21-01 710	1	93	-2/+8	360X570X600	910X690X860
STÓŁ CHŁODNICZY	S21-02 710	2	186	-2/+8	720X570X600	1270X690X860
STÓŁ CHŁODNICZY	S21-03 710	3	279	-2/+8	1080X570X600	1730X690X860
STÓŁ CHŁODNICZY	S21-04 710	4	372	-2/+8	1440X570X600	2190X690X860



Urządzenie
dostępne
również w wersji
bez agregatu
chłodniczego



GRUBOŚĆ WARSTWY IZOLACYJNEJ [MM]	ZUŻYCIE ENERGII kWh/24h	CZYNNIK CHŁODNICZY	ZASILANIE	WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA [W]	MOC WEJŚCIOWA [W]	KLASA ENERGETYCZNA
60	1,04	R290	230V/1/50HZ	425	210	A
60	1,04	R290	230V/1/50HZ	425	230	A
60	1,38	R290	230V/1/50HZ	632	325	A
60	1,38	R290	230V/1/50HZ	632	320	A

SUPREME 21

BT



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

S21-03 BT



TYP	MODEL	IŁOŚĆ KOMÓR	WYDAJNOŚĆ [KG]	ZAKRESY TEMPERATUR [°C]	WYMIARY WEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]
STÓŁ CHŁODNICZY	S21-01 BT	1	85	-20/-15	360X570X550	910X690X810
STÓŁ CHŁODNICZY	S21-02 BT	2	170	-20/-15	720X570X550	1270X690X810
STÓŁ CHŁODNICZY	S21-03 BT	3	256	-20/-15	1080X570X550	1730X690X810
STÓŁ CHŁODNICZY	S21-04 BT	4	340	-20/-15	1440X570X550	2190X690X810
STÓŁ CHŁODNICZY	S21-01 710 BT	1	93	-20/-15	360X570X600	910X690X860
STÓŁ CHŁODNICZY	S21-02 710 BT	2	186	-20/-15	720X570X600	1270X690X860
STÓŁ CHŁODNICZY	S21-03 710 BT	3	279	-20/-15	1080X570X600	1730X690X860
STÓŁ CHŁODNICZY	S21-04 710 BT	4	372	-20/-15	1440X570X600	2190X690X860



Urządzenie
dostępne
również w wersji
bez agregatu
chłodniczego



GRUBOŚĆ WARSTWY IZOLACYJNEJ [MM]	ZUŻYCIE ENERGII kWh/24h	CZYNNIK CHŁODNICZY	ZASILANIE	WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA [W]	MOC WEJŚCIOWA [W]	KLASA ENERGETYCZNA
60	5,78	R290	230V/1/50HZ	573	480	D
60	6,08	R290	230V/1/50HZ	573	490	D
60	7,37	R290	230V/1/50HZ	877	720	D
60	8,84	R290	230V/1/50HZ	877	740	D
60	5,78	R290	230V/1/50HZ	573	480	D
60	6,08	R290	230V/1/50HZ	573	490	D
60	7,37	R290	230V/1/50HZ	877	720	D
60	8,84	R290	230V/1/50HZ	877	740	D

STOŁY KOMPAKTOWE SNACK PODSTAWY CHŁODNICZE



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE



Kompaktowe stoły serii SNACK są niezawodne, wytrzymałe oraz niezwykle praktyczne. Stoły sprawdzają się jako podstawa pod urządzenia grzewcze. Stoły wykonane są w całości z wypolerowanej stali nierdzewnej AISI 304.

Obudowy stołów posiadają 50 mm warstwę izolacyjną z pianki poliuretanowej pozbawionej chlorofluorowęglowodanów.

Stoły wyposażone w wentylacyjny system chłodzący z w pełni demontowanym filtrem.

Mogą pełnić rolę podstaw chłodniczych do urządzeń grzewczych.



Automatyczny system rozmrażający.

Podstawa komory została uformowana tak, by jej krawędzie były zaokrąglone i wyposażona w demontowane wsporniki strukturalne ułatwiające oczyszczenie całego urządzenia i elastyczne rozłożenie możliwych obciążeń.



Wentylacyjny system chłodzący (parownik został pokryty warstwą farby i wyposażony w obudowę zabezpieczającą).

STOŁY KOMPAKTOWE SNACK



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

SNACK 2TN



WYS. 61mm

TYP	MODEL	ILOŚĆ KOMÓR	ZAKRESY TEMPERATUR [°C]	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	STANDARD GN
STÓŁ CHŁODNICZY	SNACK 2TN	2	-2/+8	1200X630X610	GN 1/1
STÓŁ CHŁODNICZY	SNACK 3TN	3	-2/+8	1600X630X610	GN 1/1
STÓŁ CHŁODNICZY	SNACK 4TN	4	-2/+8	2000X630X610	GN 1/1
STÓŁ MROŹNICZY	SNACK 2BT	2	-20/-15	1200X630X610	GN 1/1
STÓŁ MROŹNICZY	SNACK 3BT	3	-20/-15	1600X630X610	GN 1/1
STÓŁ MROŹNICZY	SNACK 4BT	4	-20/-15	2000X630X610	GN 1/1



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

GRUBOŚĆ WARSTWY IZOLACYJNEJ [MM]	CZYNNIK CHŁODNICZY	ZASILANIE	WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA [W]	MOC WEJŚCIOWA [W]	KLASA ENERGETYCZNA
50	R134A	230V/1/50HZ	232	348	E
50	R134A	230V/1/50HZ	232	365	E
50	R134A	230V/1/50HZ	307	692	E
50	R404A	230V/1/50HZ	334	431	F
50	R404A	230V/1/50HZ	334	431	G
50	R404A	230V/1/50HZ	486	740	G

STOŁY GAROWNICZE



PIEKARNIE

CUKIERNIE

PIZZERIE

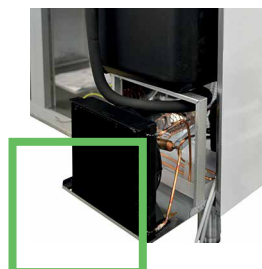




Stoły garownicze są wykonane w całości z wypolerowanej stali nierdzewnej AISI 304. Urządzenia posiadają odpowiednio zaokrąglone krwędzie.

Obudowy stołów posiadają 50 mm warstwę izolacyjną z pianki poliuretanowej pozbawionej chlorofluorowęglowodanów.

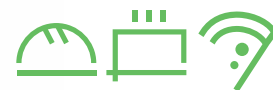
Stoły wyposażone w wentylacyjny system chłodzący z w pełni demontowanym filtrem.



Stoły zostały wyposażone w sondę wilgoci umożliwiającą poprawne sterowanie urządzeniem.

Dzięki zastosowaniu łatwo dostępnej i demontowanej jednostki chłodzącej umieszczonej w komorze chłodzącej konserwacja urządzenia została znacznie ułatwiona.

Stoły mogą zostać wyposażone w kółka, obsadki, blokadę i pozostałe elementy wchodzące w skład wyposażenia podstawowego każdej komory, w tym również w 8 par przewodnic o kształcie przypominającym literę „I”. Stoły są również dostępne w wersji pozbawionej blatu, a także w wersji z blatem gładkim lub nadrukowanym.



PIEKARNIE

CUKIERNIE

PIZZERIE

STOŁY GAROWNICZE

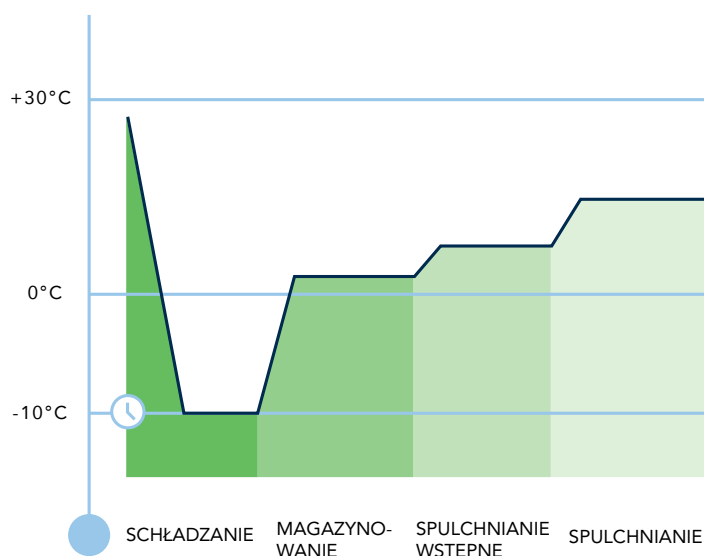
W czasie spulchniania ciasta zachodzące w nim reakcje chemiczne wywołane oddziaływaniem enzymów dodanych do ciasta wywołują jego wzrost. Enzymy te reagują ze skrobią zawartą w mące, zmieniając się w cukry, które następnie przekształcają się w dwutlenek węgla. Gdy proces ten jest przeprowadzany w temperaturze pokojowej, po osiągnięciu optymalnego poziomu spulchnienia, użytkownik musi niezwłocznie zareagować, co niesie za sobą konieczność pracy również w nocy.

STOŁY GAROWNICZE utrzymują temperaturę ciasta na poziomie niższym niż 4°C, co prowadzi do spowolnienia procesu fermentacji drożdży i zatrzymania produkcji dwutlenku węgla, powstrzymując spulchnianie ciasta aż do momentu uruchomienia ustawionego programu czyli na maksymalnie 72 godziny.

Jest to możliwe dzięki precyzyjnemu zarządzaniu temperaturą, wilgotnością i czasem w termicznie odizolowanym środowisku, umożliwiającym wznowienie procesu fermentacji w z góry określonym momencie. Efektem końcowym jest powolne i w pełni kontrolowane spulchnianie pozwalające na uzyskanie jednolitego ciasta i wyeliminowanie ryzyka oddzielenia się skórki w czasie pieczenia chleba.

Proces spulchniania dzieli się na 4 etapy:

SCHŁADZANIE, MAGAZYNOWANIE, SPULCHNIANIE WSTĘPNE i SPULCHNIANIE.





MNIEJSZE ZUŻYCIE DROŻDŻY I ZMNIEJSZONE KOSZTY PRACY

Proces opóźniania spulchniania obniża ilość odparowanej wody, co prowadzi do zwiększonego wzrostu ciasta. Tym samym zużycie drożdży zmniejsza się o 50%, co prowadzi do oszczędności ekonomicznych. Co więcej, ponieważ nie ma konieczności pracy na nocną zmianę, ilość pracowników może zostać ograniczona.



POLEPSZENIE WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNYCH WYROBU

Zastosowanie stołów garowniczych pozwala na zwiększenie czasu spulchniania, które nie wymaga już obecności pracowników. Pozwala to na uzyskanie bardziej jednolitego ciasta, aż do wnętrza produktu, a także na zachowanie i polepszenie jego właściwości organoleptycznych. Aromat i smak ciasta nabiorą wyrazistości i nie będą już zmieniane przez wymuszone skracanie procesu spulchniania.



ELASTYCZNOŚĆ PRACY

Dzięki możliwości opóźnienia procesu spulchniania stoły garownicze pozwalają na podział procesu na dwa samodzielne etapy: etap mieszania ciasta i etap spulchniania, po których następuje pieczenie. Tym samym nie ma konieczności pracy na nocnej zmianie. Wystarczy, że przyjdzie on do pracy wcześniej rano i umieści przygotowane ciasto w piecu. Stoły te pozwalają na zmagazynowanie znacznej ilości gotowego ciasta, zwiększając tym samym szybkość produkcyjną zakładu w okresie szczytowego obciążenia.

STOŁY GAROWNICZE



PIEKARNIE

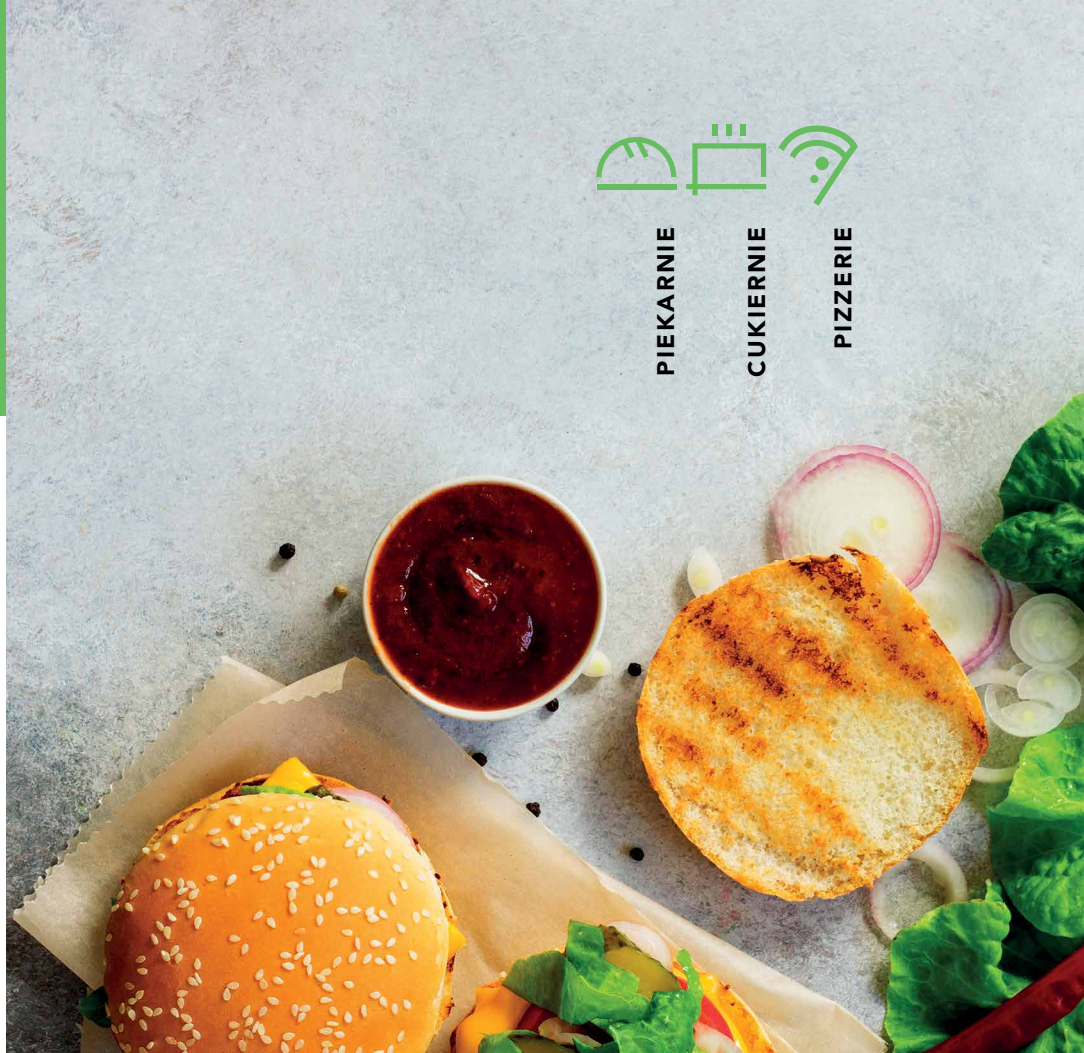
CUKIERNIE

PIZZERIE

TEN 02



TYP	MODEL	ILOŚĆ KOMÓR	WYDAJNOŚĆ [KG]	ZAKRESY TEMPERATUR [°C]	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (SZER. X GŁ. X WYS.) [MM]	ILOŚĆ TAC
STÓŁ GAROWNICZY	TEN 02	2	444	-12/+35	1408X790X850	2EN (600X400)
STÓŁ GAROWNICZY	TEN 03	3	666	-12/+35	1947X790X850	3EN (600X400)
STÓŁ GAROWNICZY	TEN 04	4	888	-12/+35	2486X790X850	4EN (600X400)




PIEKARNIE


CUKIERNIE


PIZZERIE

ODLEGŁOŚĆ POMIĘDZY PROWADNICAMI	GRUBOŚĆ WARSTWY IZOLACYJNEJ [MM]	CZYNNIK CHŁODNICZY	ZASILANIE	WYDAJNOŚĆ CHŁODNICZA [W]	MOC WEJŚCIOWA [W]
55	55	R134A	230V/1/50HZ	304	360
55	55	R134A	230V/1/50HZ	441	520
55	55	R134A	230V/1/50HZ	598	750



polarisprofessional.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Wyłączny dystrybutor marki POLARIS w Polsce:

Oficjalny partner handlowy firmy JEVEN:

Jeven Sp. z o.o.

62-080 SADY k. Poznania
ul. Logistyczna 23
tel. 61 661 02 95
biuro@jeven.pl

Oddział KRAKÓW	tel. 795 560 827
Oddział POZNAŃ	tel. 662 332 817
Oddział WARSZAWA	tel. 661 363 918