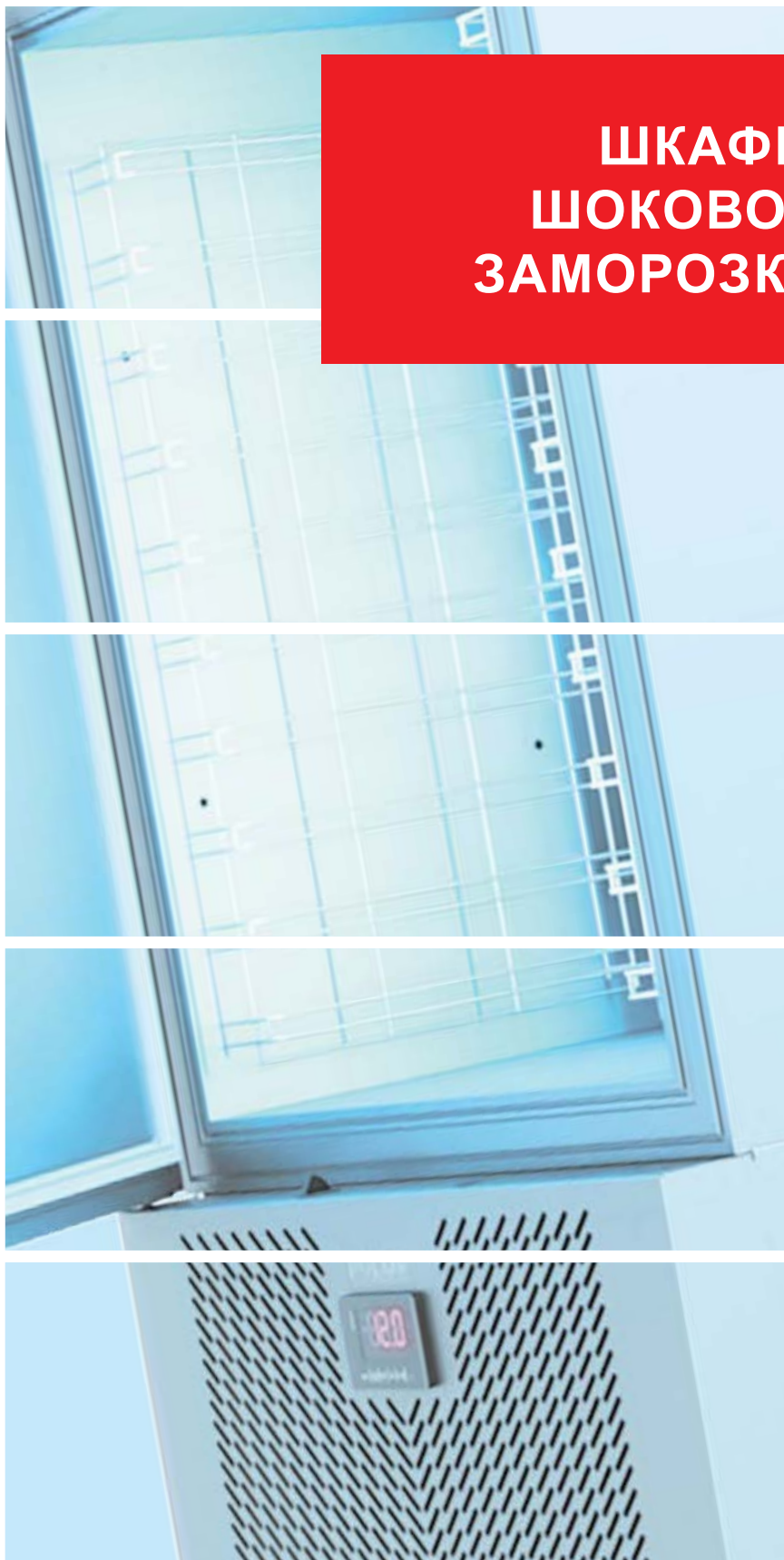


# ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ





## Шкафы шоковой заморозки и шокового охлаждения (шокеры)

### Высокое качество сохранения продуктов

шокеры позволяют:

- быстро охладить – за 90 минут от температуры +90°C до температуры +3°C,
- быстро заморозить – за 240 минут от +90°C до температуры -20°C готовые блюда и свежие продукты.

Благодаря быстрому снижению температуры в продуктах, происходит формирование микрочастиц без нарушения клеточной структуры, что сохраняет вкус продуктов, полезные свойства, структуру, аромат и внешний вид. Специальная функция дает возможность полностью обезвредить микроорганизмы, часто поражающие, в том числе, речную рыбу. Замораживание готовых круассанов и другой выпечки, а также заготовок из теста позволяет быстро приготовить свежие качественные булочки в нужное время в любом месте, где установлена конвекционная печь и расстоечный шкаф (оптимально – холодильно-расстоечный шкаф POLAIR Bakery).

### Повышение рентабельности предприятия


Возможность качественной заморозки позволяет приобретать продукты в больших количествах по оптовым ценам, а также делать сезонные заготовки, тратя минимальные средства и обеспечивая предприятие качественными продуктами в любое время года. Излишки регулярных закупок также легко замораживать, что сокращает потери от списания неиспользованных продуктов. Применение шокеров для заморозки готовых блюд позволяет существенно расширить ассортимент заведений без дополнительных расходов, ведь, получив заказ даже по самому обширному меню, повару достаточно просто достать из морозильника и регенерировать блюдо.

### Рационализация производственных процессов

Запас замороженных продуктов, готовых блюд и полуфабрикатов позволяет оптимизировать все процессы предприятия, дает возможность максимально быстро приготовить любое выбранное гостями блюдо из любого меню, регулярно обновлять его, изменяя ассортимент, а также экономит время на ежедневные заготовки. Универсальность конструкции шокеров и применение направляющих для стандартных гастроемкостей GN1/1 и противней EN 40x60 расширяет возможности предприятия.

## Схемы последовательности использования оборудования POLAIR






Уникальная холодильная система дает возможность быстро охладить или заморозить продукты и готовые блюда за минимальный срок в двух режимах – мягком (для продуктов с деликатной структурой) и быстром (для всех остальных)

Термощуп для контроля температуры продукта и оптимальной работы холодильной системы (возможность остановки процесса не только по времени, но и по температуре продукта)

Автоматическая оттайка горячим газом повышает эффективность работы шокеров и позволяет экономить электроэнергию

Универсальные направляющие для размещения GN 1/1 и EN 40x60 дают возможность использовать шокеры в ресторанах, кафе, на пищевых производствах, а также в пекарнях и кондитерских




Контрольная панель с интуитивным интерфейсом и с увеличенными символами дисплея отражает все этапы работы шокера, дает возможность управлять ими, сохранять и использовать собственные программы для различных видов продуктов и готовых блюд

Возможность перехода к стадии хранения по завершении цикла замораживания или охлаждения – важная особенность шокеров

Шокеры позволяют сохранять свежесть продуктов надолго, обеспечивая их безопасность (НАССР)

Толщина стенки корпуса 61 мм, а также надежная дверь с уплотнителем с магнитной вставкой обеспечивают полную герметизацию внутреннего объема шокеров



Шокеры рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до +40°C

## ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

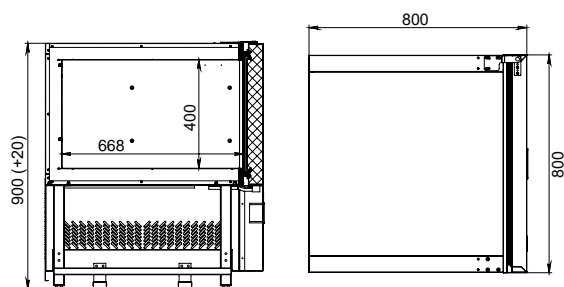
### Шкафы шоковой заморозки и шокового охлаждения (шокеры)

Пятиуровневый шкаф шоковой заморозки/шокового охлаждения (шокер) CR5-G рассчитан на размещение 5 gastronormов GN1/1 или 5 противней EN40x60. Подходит для любых печей и пароконвектоматов такого же формата. Возможна установка пароконвектомата непосредственно на корпус шокера.

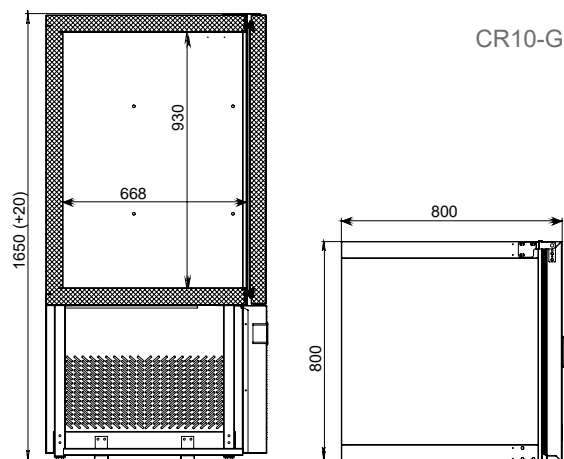
Десятиуровневый шкаф шоковой заморозки предназначен для средних и крупных предприятий. Позволяет быстро охладить и заморозить большие объемы продуктов. Вмещает до 10 gastronormов GN1/1 или противней EN 40x60.

### Шкафы шоковой заморозки и шокового охлаждения (шокеры)

CR5-G



CR10-G





Модель	CR5-G	CR10-G
Количество уровней GN1/1 или EN40x60	5	10
Габаритные размеры, мм:	800x800x900	800x800x1650
Охлаждение от ... до, °C	+90...+3	+90...+3
Время охлаждения, мин.	90	90
Масса охлаждаемого продукта, кг	20	35
Режим мягкого охлаждения	+	+
Режим быстрого охлаждения	+	+
Замораживание от ... до, °C	+90... - 20	+90... - 20
Время замораживания, мин.	240	240
Масса замораживаемого продукта, кг	12	25
Режим мягкого замораживания	+	+
Режим быстрого замораживания	+	+
Хладагент	R404	R404
Система электропитания, В/Гц	230/50	230/50
Толщина стенки корпуса, мм	61	61
IP	24	24

### Схема условных обозначений

**CR5-G**



- 1** - тип оборудования, где:  
**CR** - шкаф шоковой заморозки/охлаждения
- 2** - вместимость, где:  
**5** - 5 уровней GN1/1 или EN40x60  
**10** - 10 уровней GN1/1 или EN40x60

- 3** - серия, где:  
**G** - серия Grande