



Оборудование для
профессионалов
хлебопекарной отрасли

2023



Аппетитные решения

Аромат выпечки повышает настроение, пробуждает аппетит, вызывает положительные эмоции, настраивает на позитивное восприятие жизни и создает дружественную атмосферу.

Теплый хлеб, ароматная сдоба, пикантные булочки и свежие пирожки с разнообразными начинками дополняют хлебную корзину любого заведения, украсят меню кафе или ресторана, расширят витрину булочной-кондитерской, привлекут новых посетителей, помогут увеличить выручку любого магазина, повысят рентабельность предприятия торговли и общественного питания!

Организовать выпечку изделий из теста не сложно, вариантов ее устройства огромное количество – от просторной пекарни полного цикла до крошечной площадки, где используют замороженные полуфабрикаты, в том числе, столь популярные сегодня, выпеченные полуфабрикаты 90% готовности. Такое производство можно устроить на минимальном пространстве в торговом зале магазина, в кафе, ресторане, кондитерской и т.п.

Polair™ предлагает оптимальные решения для подготовки к выпечке изделий из теста – идеального качества, с максимальной эффективностью и высокой производительностью для пекарни любого типа!



CS107 Bakery Br (Retarder Prover Cabinets)

Шкафы холодильно-расстоечные CS107 Bakery Br – уникальный инструмент, позволяющий внедрить новые технологии хлебопечения, повысить качество продукции и увеличить рентабельность предприятия.

Правильная расстойка с соблюдением всех необходимых для нее условий – залог высокого качества выпечки. Создать идеальный микроклимат и подготовить заготовки к выпечке в точно заданное время – целое искусство. Применение шкафа CS107 Bakery Br без труда сделает художником каждого, а хлеб, булочки и круассаны будут настоящими шедеврами высокого искусства!



Шкафы CS107 Bakery Br предназначены для так называемой холодной или отложенной расстойки.

Предусматривают возможность с вечера подготовить тесто и заготовки хлебобулочных изделий, поместить в шкаф и получить их полностью готовыми к выпечке в любое назначенное время, в том числе, рано утром, высокого качества, с сохранением всех свойств, без переокисления, но высокой покупательской привлекательности!

Шкаф позволяет точно поддерживать строго определенные уровни температуры (от -10 до +40°C) и влажности (от 60 до 95%) для каждой из фаз хранения теста – от блокировки ферментации и холодного хранения до возобновления брожения, расстойки и выдержки перед выпечкой.



Влажность
от 60 до 95%



От -10°C
до +40°C



Скорость
вращения
вентилятора



Время



Разместив в шкафах заготовки из теста, выбрав программу и установив нужное время, вы получите полностью готовые к выпечке изделия самого высокого качества и точно в срок, а затраты на их приготовление существенно снизятся!

Шкафы CS107 Bakery BR (Retarder Prover Cabinets) идеальны для применения:



в пекарне



на кондитерском производстве



в магазинах любых форматов и форм торговли



в пиццерии



в кафе-кондитерской



в ресторане



на предприятиях кейтеринга



Применение шкафов CS107 Bakery Br (Retarder Prover Cabinets) дает возможность:



расширить
ассортимент



повысить качество,
привлекательность
и размер готовых изделий



сократить расходы на
персонал, в т.ч., исключив
работу в ночную смену



экономить на
добавках



включить в ассортимент
изделия из дрожжевого
слоеного теста



увеличить прибыльность
предприятия



Особенности шкафов CS107 Bakery Br (Retarder Prover Cabinets)



Встроенный профессиональный увлажнитель* позволяет поддерживать уровень влажности в интервале от 60 до 95%, что дает возможность работать с разными видами теста, повышая качество готовых изделий. Водоподготовка для увлажнителя представляет собой простейшую систему очистки, так называемый обратный осмос, широко применяемую и для бытовых нужд в повседневной жизни.



Температурный режим от -10 до +40°C предусматривает возможность замедления, блокировки, а затем пробуждения, возобновления ферментации и, наконец, расстойки. Холодная температурная зона избавляет дрожжевое тесто от переокисания, упрощает его формовку, позволяет работать со слоеным тестом. Теплая зона создает нужные условия для пробуждения теста, возобновления брожения и дает возможность получить хорошо подошедшие заготовки в установленный час.



Холодильная система с регулируемой скоростью вращения вентилятора воздухоохладителя позволяет поддерживать нужный температурный режим, эффективно охлаждает заготовки, предохраняя тесто от заветривания.



Оптимальная организация внутреннего объема шкафа дает возможность разместить до 20 уровней противней EN 40x60 или 45x60. Съемные направляющие из нержавеющей стали гарантируют удобство использования шкафа и простоту ухода за ним. Педаль поможет открыть дверь если заняты руки. Подсветка – дополнительное удобство.



Многофункциональная контрольная TouchScreen панель с удобным русифицированным интерфейсом позволяет управлять параметрами работы шкафа, создавая идеальные условия для всех стадий приготовления к выпечке теста и изделий из него, сохранять до 100 собственных программ, защищая фирменную рецептуру и исключая ошибки персонала.

* шкаф необходимо подключить к системе подачи воды с предварительной очисткой и к сливу отработанной воды, желательно, в централизованную систему канализации

Контрольная панель шкафа CS107 Bakery Br обеспечивает работу как в полностью автоматическом, так и в ручном режимах.

При автоматическом можно выбрать программу, при необходимости, откорректировать параметры температуры, влажности, скорости вращения вентилятора и протяженности для каждой из стадий в зависимости от используемого сырья, загрузить шкаф и получить готовые к выпечке заготовки высокого качества в установленное время.

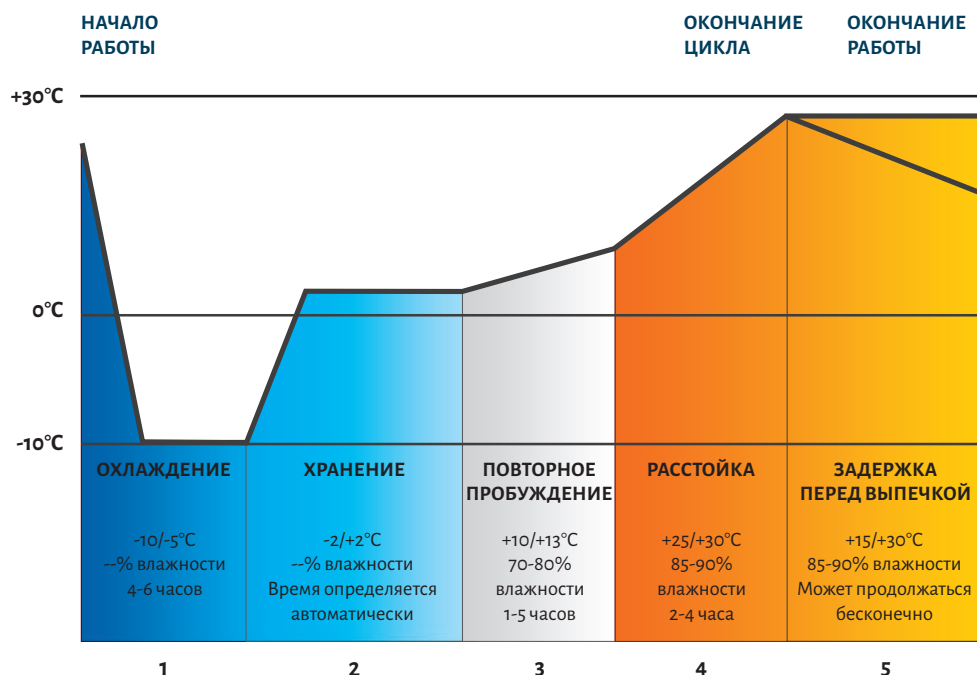
В ручном режиме есть возможность использовать доступные функции шкафа в различных сочетаниях и последовательностях.

Шкафы CS107 Bakery Br доступны в исполнениях:

- С контрольной панелью с цветным графическим дисплеем диагональю 5 дюймов;
- С 7-ми дюймовым дисплеем с полноцветной графикой.

Оба исполнения обеспечивают одинаковые функциональные возможности шкафов.





CS107 Bakery Br (Retarder Prover Cabinets)

В автоматическом режиме предусмотрены:

1. Фаза охлаждения: замедление и остановка ферментации (брожения) с возможностью выбора нужных температуры, продолжительности фазы, скорости вращения вентилятора.
2. Фаза хранения: продолжительность определяется в зависимости от предустановленного времени завершения процесса подготовки теста к выпечке. Температура выбирается в соответствии с рецептурой/тех. картой, скорость вращения вентилятора регулируется, исключая заветривание продукта.
3. Фаза возобновления брожения: регулируются температура и влажность внутри объема шкафа, а также продолжительность процесса и скорость вращения вентилятора.
4. Фаза расстойки: устанавливаются время, температура и влажность воздуха, скорость вращения вентилятора.
5. Фаза задержки перед выпечкой, продолжительность которой может быть бесконечной, а температуру, влажность воздуха и скорость вращения вентилятора также можно установить по своему выбору.

Использовать можно как последовательно все перечисленные выше циклы, так и выбирая лишь нужные в данный момент, а также управляя работой шкафа в полностью ручном режиме.

Предусмотрены возможность создания и использования собственных программ, запись и передача данных о работе шкафа, в том числе, в рамках системы продуктовой безопасности (НАССР).

Шкафы CS107 Bakery BR (Retarder Prover Cabinets)

Шкафы CS107 Bakery Br выпускаются в двух версиях:

- с глухими дверьми;
- со стеклянными дверьми, позволяющими наблюдать за процессами созревания теста, не нарушая микроклимата, поддерживаемого внутри шкафа.

Шкафы CS107 Bakery Br со стеклянными дверьми доступны в вариантах с обшивками:

- из нержавеющей стали – снаружи (за исключением задней стенки) и изнутри;
- с внешними обшивками из стали с полимерным покрытием черного цвета и внутренними – из нержавеющей стали.



Модельный ряд шкафов CS107 Bakery BR (Retarder Prover Cabinets)



CS107 Bakery Br
тип 1



CS107 Bakery Br
тип 2



CS107 Bakery Br
тип 1



CS107 Bakery Br
тип 2



CS107 Bakery Br
тип 1



CS107 Bakery Br
тип 2

CS107 Bakery Bs и CS114 Bakery Bs

Шкафы холодильные CS107 Bakery Bs и CS114 Bakery Bs.

Предназначены для хранения заготовок, сырого теста, ингредиентов при температуре во внутреннем объеме от -2 до +12°C.

Дополняют комплект оборудования для любой пекарни и кондитерского производства.



Особенности шкафов CS107 Bakery Bs и CS114 Bakery Bs



Электронная TouchScreen панель с увеличенными символами дисплея позволяет установить нужную температуру, контролировать ее, а также записывать и передавать данные о работе шкафов (в том числе, в рамках системы продуктовой безопасности – HACCP)



Звуковая сигнализация известит о неплотно закрытой двери



Шкафы рассчитаны на применение противней EN 40x60 и 45x60 см, а также пластиковых контейнеров для теста



Направляющие из нержавеющей стали входят в комплект поставки, позволяют установить до 20 уровней противней и удобны в уходе – их легко снять и вернуть на место после санитарной обработки





Преимущества холодильных шкафов Polair™



Уверенно работают при температуре окружающей среды до +40°C



Имеют цельнозаливные корпуса с обшивками из нержавеющей стали, которые гарантируют отменную теплоизоляцию и стойкость к агрессивным средам



Самозакрывающиеся двери из нержавеющей стали с термоизоляцией ППУ с легкозаменяемыми уплотнителями с магнитной вставкой полностью герметизируют внутреннее пространство шкафов



Шкафы оснащены уникальными холодильными системами, разработанными специально для шкафов серии Polair Bakery и позволяющими эффективно охлаждать заготовки из теста



Имеют автоматическую оттайку испарителя с системой испарения конденсата



Штампованное углубление в дне шкафов облегчает гигиенический уход



Педаль для открывания двери – дополнительное удобство, как и опция – колеса со стопорами



Шкафы полностью эргономичны и безопасны



Имеют современный элегантный дизайн, специально разработанный ведущими специалистами европейского бюро промышленного дизайна

Шкафы отложенной/холодной расстойки (Retarder Prover Cabinets)



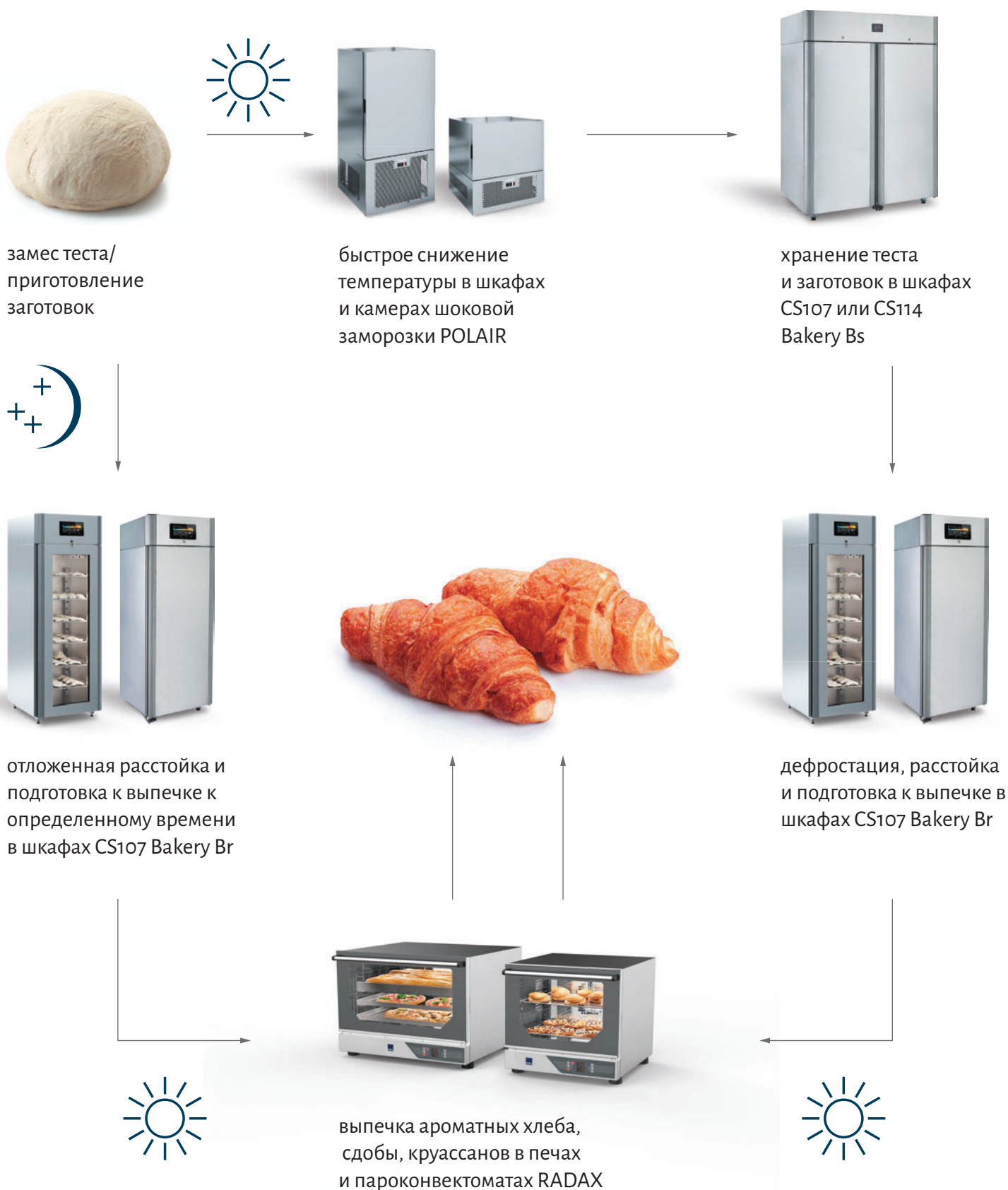
Модель	CS107 Bakery Br тип 1 и тип 2	CS107 Bakery Br тип 1 и тип 2 в черном цвете	CS107 Bakery Br тип 1 и тип 2
Объем, л	700	700	700
Назначение	холодная расстойка к заданному времени с блокировкой ферментации и возобновлением брожения с установленными параметрами температуры и уровня влажности		
Габаритные размеры, мм	697x1005x1960	697x1005x1960	697x1005x1960
Диапазон рабочих температур, °C	-10...+40	-10...+40	-10...+40
Регулировка уровня влажности, %	от 60 до 95	от 60 до 95	от 60 до 95
Встроенный увлажнитель	+	+	+
Необходимость подключения к системе подачи (через фильтр) и отвода воды	+	+	+
Контрольная панель с диагональю дисплея	5" и 7"	5" и 7"	5" и 7"
Возможность передачи данных, в том числе НАССР	+	+	+
Оттайка	автоматическая, при помощи ТЭНов		
Система электропитания, В/Гц	230/50	230/50	230/50
Потребляемая мощность при охлаждении/нагреве, Вт	550/900	550/900	550/900
Направляющие под противни EN 40x60 и 45x60	20 пар	20 пар	20 пар
Микропереключатель	+	+	+
LED подсветка	+	+	+
Педаль	+	+	+
Замок	+	+	+
Колеса со стопорами	опция	опция	опция

Шкафы для хранения теста и заготовок из него



Модель	CS107 Bakery Bs	CS114 Bakery Bs
Объем, л	700	1400
Назначение	хранение теста и заготовок хлебобулочных изделий	
Габаритные размеры, мм	697x925x1960	1402x925x1960
Диапазон рабочих температур, °C	-2...+12	-2...+12
Регулировка уровня влажности, %	—	—
Встроенный увлажнитель	—	—
Необходимость подключения к системе подачи (через фильтр) и отвода воды	—	—
Контрольная панель с диагональю дисплея	3"	3"
Возможность передачи данных, в том числе НАССР	+	+
Оттайка	автоматическая	
Система электропитания, В/Гц	230/50	230/50
Потребляемая мощность при охлаждении/нагреве, Вт	350	550
Направляющие под противни EN 40x60 и 45x60	20 пар	40 пар
Микропереключатель	+	+
LED подсветка	+	+
Педаль	+	+
Замок	+	+
Колеса со стопорами	опция	опция

Технологическая цепочка







COMBI-AX



Особенности шкафов CS107 Bakery Bs и CS114 Bakery Bs

Расстоечные камеры Polair™ предназначены для расстойки тестовых заготовок перед процессом выпекания.

Поддерживая оптимальные условия температуры и влажности, они являются идеальным оборудованием для соблюдения технологического процесса подготовки изделий из теста к выпечке. Камеры в отличие от шкафов Bakery применяются при производстве больших партий хлебопекарных изделий и позволяют значительно повысить производительность, оптимизировать рабочие процессы и снизить издержки.

Весь цикл расстойки программируется при помощи многофункциональной панели Touch Screen, позволяющей визуализировать отдельные процессы в виде диаграммы. Это обеспечивает визуальный контроль всего технологического процесса.

Три температурных режима, позволяющих выбрать потребителю необходимое для себя оборудование:



Камеры отложенной расстойки с температурным режимом от -5 до +35°C – серия CRP.

В этих камерах предусмотрено замедление ферментации при охлаждении, хранение в охлажденном виде, пробуждение и начало ферментации, расстойка перед выпечкой.



Камеры окончательной расстойки с температурным режимом от +35 до +45°C – серия CR.

Предназначены для окончательной расстойки тестовых заготовок, технология которой предусматривает расстойку выше +35°C.



Камеры отложенной расстойки серии CRP

Камеры отложенной расстойки серии CRP работают в температурном режиме от -5 до +35°C.

Технологический процесс отложенной расстойки предусматривает замедление ферментации при охлаждении до -5°C, хранение в охлажденном виде, пробуждение и начало ферментации, расстойку перед выпечкой при температуре до +35°C.

Камеры расстойки – модульная конструкция, состоящая из сэндвич-панелей с толщиной теплоизоляции 80 мм. В стандартном исполнении обшивки панелей камеры выполнены из стали оцинкованной окрашенной с наружной стороны камеры и стали нержавеющей внутри. По запросу возможно исполнение из нержавеющей стали с обеих сторон панели.

Все модели камер указанной линейки выполняются с полом.



Особенности камер отложенной расстойки серии CRP



Встроенный компактный ультразвуковой увлажнитель

позволяет поддерживать влажность в камере в пределах 60-90%, при этом препятствует оседанию влаги на продукте, повышает теплопроводность тестовых заготовок, чем улучшает ферментативные процессы.



Специально установленная панель в камере для равномерного распределения воздушного потока предотвращает попадание струи воздуха прямо на тестовые заготовки. Медленно циркулирующий воздушный поток обеспечивает равномерное увлажнение и терморегулирование по всему объему камеры.



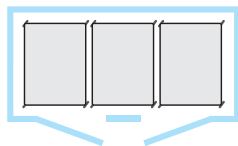
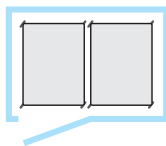
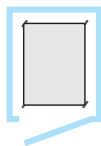
Многофункциональная контрольная Touch Screen панель,

как и у шкафов Polair Bakery, позволяет визуализировать отдельные процессы в виде диаграммы и обеспечивает доступный визуальный контроль за всем технологическим процессом расстойки.

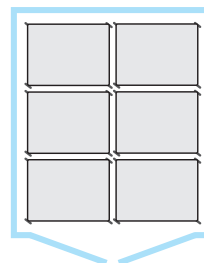
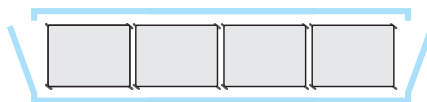
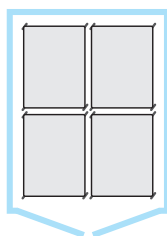
Различные модели расстоечных камер в зависимости от размеров и дверного блока предназначены для размещения от 1 до 6 штук тележек для противней 600x800 мм, а также доступны для тележек габаритом не более 800 мм и высотой 1800 мм, применяемых в ротационных и конвенционных печах, пароконвектоматах.



Характеристики камер отложенной расстойки серии CRP



Модель	CRP1.6080.T1	CRP1.6080.T2	CRP2.6080.T3
Габаритные размеры внутренние	1000 x 1200 x 2140	1000 x 1800 x 2140	1000 x 2400 x 2140
Габаритные размеры внешние	1160 x 1360 x 2300	1160 x 1960 x 2300	1160 x 2560 x 2140
Количество дверей	1	1	2
Световой проем	900 x 1930	900 x 1930	900 x 1930
Вместимость тележек 600x800 мм	1	2	2
Диапазон рабочих температур, °C	от -5 до +35	от -5 до +35	от -5 до +35
Влажность, %	65-90	65-90	65-90
Система электропитания, В/Гц	3/Н/400В/50 Гц	3/Н/400В/50 Гц	3/Н/400В/50 Гц
Максимальная потребляемая мощность, Вт	5,5	5,5	5,5
Хладагент	R404A	R404A	R404A
Расход эл/энергии за сутки	84	84	84



Модель	CRP2.6080.T4	CRP2.6080.T4-T	CRP2.6080.T6
Габаритные размеры внутренние	1500 x 1800 x 2140	1200 x 3000 x 2140	2160 x 2560 x 2300
Габаритные размеры внешние	1660 x 1960 x 2300	1360 x 3160 x 2300	2000 x 2400 x 2140
Количество дверей	2	2	2
Световой проем	900 x 1930	900 x 1930	900 x 1930
Вместимость тележек 600x800 мм	4	4	6
Диапазон рабочих температур, °C	от -5 до +35	от -5 до +35	от -5 до +35
Влажность, %	65-90	65-90	65-90
Система электропитания, В/Гц	3/N/400В/50 Гц	3/N/400В/50 Гц	3/N/400В/50 Гц
Максимальная потребляемая мощность, Вт	9,3		12,9
Хладагент	R404A	R404A	R404A
Расход эл/энергии за сутки	145	145	201

Камеры окончательной расстойки серии CR

Камеры окончательной расстойки серии CR работают в температурном режиме от +35 до +45°C.

В камерах выполняется расстойка изделий хлебопекарного и кондитерского производства, технологический процесс которого предусматривает окончательную расстойку перед выпечкой при температуре 35-45°C.

Камеры расстойки – модульная конструкция, состоящая из сэндвич-панелей с толщиной теплоизоляции 80 мм. В стандартном исполнении наружные обшивки панелей камеры выполнены из стали оцинкованной окрашенной с наружной стороны камеры и стали нержавеющей внутри. По запросу возможно исполнение из нержавеющей стали с обеих сторон панели. Двери камеры распашные с встроенным стеклянным модулем.

Все модели камер указанной линейки выполняются без пола.



Особенности камер окончательной расстойки серии CR



Климатический модуль создает в камере нужную температуру и влажность.



Специально установленная панель-воздуховод служит для равномерного распределения воздушного потока, обеспечивающего равномерное увлажнение и терморегулирование по всему объему камеры.



Многофункциональная контрольная панель позволяет визуализировать технологический процесс расстойки.

Различные модели расстоечных камер в зависимости от размеров и дверного блока предназначены для размещения от 1 до 6 штук тележек для противней 600x800 мм, а также доступны для тележек габаритом не более 800 мм и высотой 1800 мм, применяемых в ротационных и конвенционных печах, пароконвектоматах.



Результаты использования оборудования отложенной расстойки



Изделия большого размера
и высокой покупательской
привлекательности



Предотвращение
перекисания
дрожжевого теста



Выпечка в максимально
раннее утреннее время,
в строго определенный час



Приготовление
заготовок в удобное время



Подготовка к выпечке
замороженных п/ф



Расширение ассортимента
предприятия



Оперативное управление
ассортиментом
булочной-кондитерской



Отказ от работы
в ночную смену



Сокращение оплаты
сверхурочного и ночного
труда



Сокращение
количества персонала



Гарантия точности
соблюдения и сохранения
конфиденциальности
технологий



Увеличение выручки
и прибыльности пекарни

Ассортимент продукции Polair™ для хлебопекарных и кондитерских производств



Холодильные шкафы



Холодильные камеры
с моноблоками и сплит-системами



Холодильные столы



Оборудование шоковой
заморозки



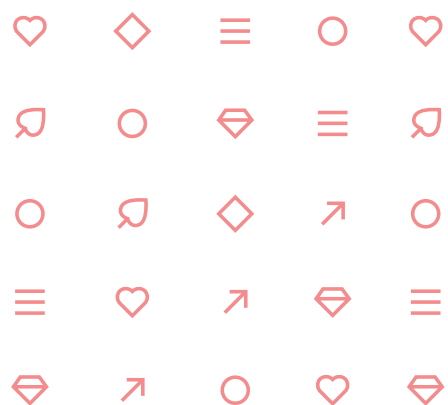
Печи и пароконвектоматы
RADAX



Нейтральное
оборудование RADA

Подробную информацию о поставщиках оборудования Polair™ в вашем регионе смотрите на сайте www.polair.com в разделе «Где купить»

www.polair.com
www.polairgroup.ru
sales_russia@polair.com



POLAIR