

Специализированные шкафы POLAIR Meat, POLAIR Cheese и POLAIR Salami



Обеспечивают оптимальные условия для выдержки высококачественных сыровяленых колбас, твердых и полутвердых сыров, созревания мяса, в том числе, для стеков Dry Aged.

Все модели оснащены встроенными увлажнителями, обеспечивающими влажность в интервале от 65 до 90%. Имеют холодильную систему с регулируемой скоростью вращения вентиляторов воздухоохладителей для создания мягкого воздушного потока, исключая заветривание продуктов. Обеспечивают диапазон рабочих температур от -2 до +30 °С.

Всеми режимами работы шкафов управляет контрольная панель с русифицированным интуитивным интерфейсом и с графическим дисплеем с диагональю 5 дюймов. Для обеззараживания воздуха в шкафах предназначенных для

мясных продуктов предусмотрено наличие UV-лампы.

- Шкаф CS107-**Salami** - дает возможность приготовить различные виды этой и других сыровяленых колбас, а также других мясных деликатесов, не уступающих по качеству аналогам легендарных мировых брендов. Шкафы оснащены специальными перекладинами с подвесами для колбас. Встроенный увлажнитель и UV-лампа для обеззараживания воздуха входят в комплект поставки.
- Холодильный шкаф CS107-**Cheese** - позволяет создать оптимальные условия для дозревания сыров – твердых и полутвердых и получить продукцию, полностью соответствующую по вкусовым и органолептическим характеристикам лучшим сортам этого продукта. Полки из нержавеющей стали или из стальной окрашенной проволоки предлагаются на выбор покупателя.
- Модель CS107-**Meat** - предназначена для вызревания мяса и получения, в том числе, столь популярные сейчас, стейков Dry Aged. Правильно организовать внутреннее пространство шкафов позволяют штанга для подвеса крупных кусков мяса (нагрузка до 80 кг) и полки для размещения более мелких отрубов. UV-лампа для обеззараживания воздуха входят в комплект поставки.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Специализированные шкафы Рабочий диапазон температур -2...+30° С, влажность регулируется в интервале от 60 до 95% Шкафы работают при температуре окружающей среды до +40° С			
№	Наименование	Характеристика	Цена в руб. с НДС
1	CS107 Salami	- 697x1005x1960;- V 700;- Ультразвуковой увлажнитель;- UV лампа;- 3 уровня тройных перекладин с подвесами для колбас;- внутренняя подсветка;- замок;- педаль.	205 300
2	CS107 Cheese Исполнение 1	- 697x1005x1960;- V 700;- Ультразвуковой увлажнитель;- 4 сетчатые полки из окрашенной проволоки; - внутренняя подсветка; - замок;- педаль.	202 700
3	CS107 Cheese Исполнение 2	- 697x1005x1960- V 700;- Ультразвуковой увлажнитель;- 4 полки из нержавеющей стали; - внутренняя подсветка;- замок;- педаль.	205 700
4	CS107 Meat Исполнение 1	- 697x1005x1960- V 700;- Ультразвуковой увлажнитель;- UV лампа;- штанга для подвеса; - 2 сетчатые полки из окрашенной проволоки;- внутренняя подсветка;- замок;- педаль.	205 380
5	CS107 Meat Исполнение 2	- 697x1005x1960;- V 700;- Ультразвуковой увлажнитель;- UV лампа;- 4 полки из нержавеющей стали;- внутренняя подсветка;- замок;- педаль.	206 600
Дополнительные опции			
Наименование	Подходит для модели шкафа	Описание	Цена в руб. с НДС
Полка перфорированная из нержавеющей стали 530x650 мм	CS107-Salami, Meat, Cheese	Полка с перфорацией изготовлена из нержавеющей стали Направляющие в комплекте	2 200
Штанга для подвеса крупных кусков мяса	CS107- Meat	Максимальная нагрузка на штангу - 80 кг	1 850
Тройная перекладина с подвесами для колбас	CS107-Salami	Система из трех перекладин, закрепленных на направляющих с подвесами для колбас	2 110

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пenza (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69