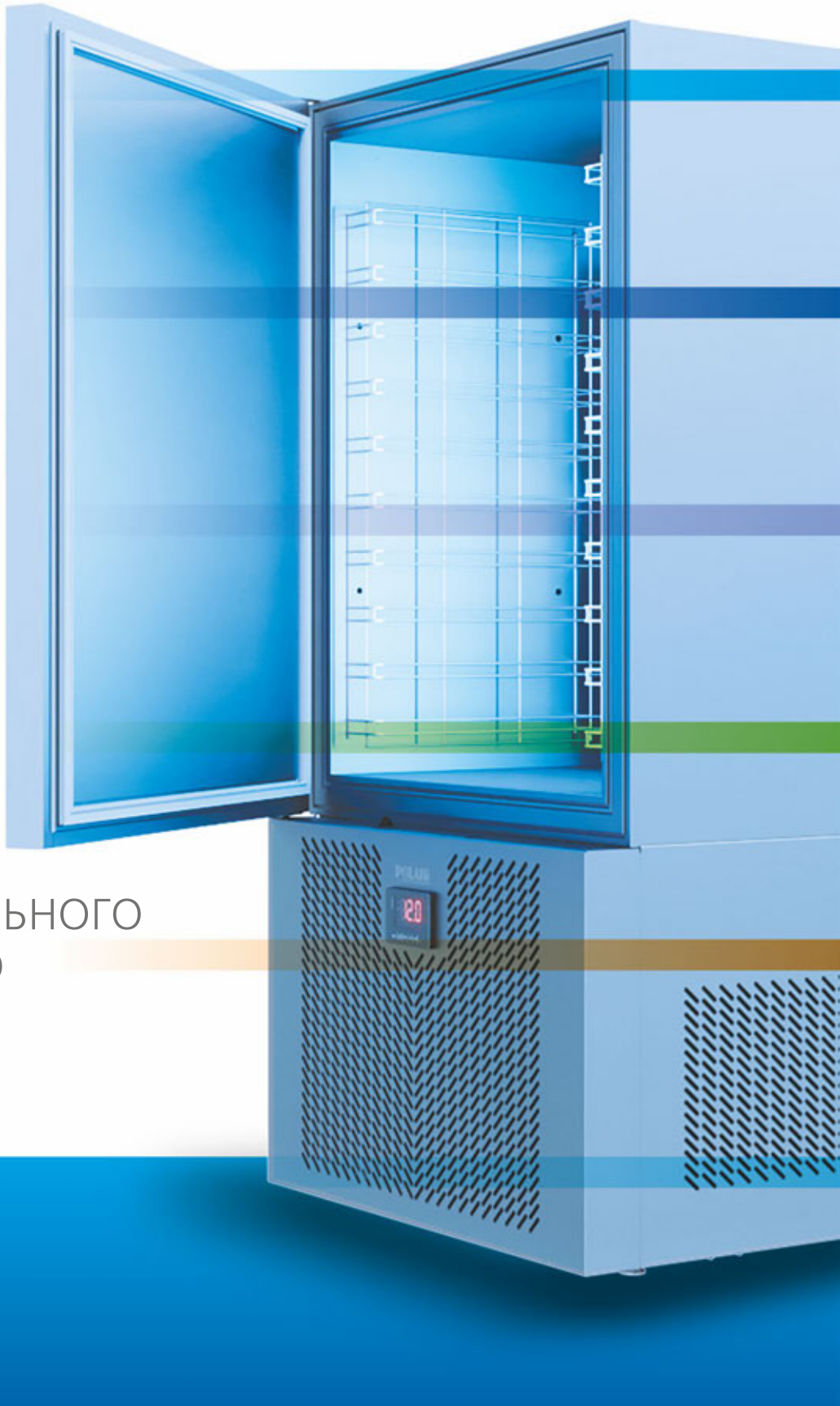
1991 • 2021
POLAIR
30 лет успеха вместе с вами!



# КАТАЛОГ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОР ДОВАНИЯ

2020-2021

POLAIR

# СОДЕРЖАНИЕ


**О компании** ... 2

**Шкафы шоковой заморозки** ... 5
Шкафы шоковой заморозки/шокового охлаждения POLAIR Grande ... 10
Шкафы шоковой заморозки/шокового охлаждения POLAIR Light ... 12

**Камеры шоковой заморозки** ... 15

**Холодильные шкафы** ... 19
Холодильные шкафы POLAIR с глухими дверьми ... 24
Холодильные шкафы POLAIR со стеклянными дверьми ... 30
Специализированные шкафы POLAIR ... 40

**Холодильные столы** ... 55
Холодильные столы с глухими дверьми и с ящиками среднетемпературные ... 60
Холодильные столы с глухими дверьми и с ящиками низкотемпературные ... 62
Специализированные столы для салатов саладетта ... 62
Холодильные столы со стеклянными дверьми ... 64
Холодильные столы для пиццы и витрины для ингредиентов ... 66

**Барные холодильные столы-шкафы** ... 69

**Морозильные лари** ... 75
Морозильные лари с плоскими стеклами ... 80
Морозильные лари с изогнутыми стеклами ... 80
Морозильные лари с глухими поднимающимися крышками ... 82

**Холодильные машины** ... 85
Моноблоки ... 90
Сплит-системы ... 98
Компрессорно-конденсаторные агрегаты ... 104
Воздухоохладители ... 106
Би-блоки ... 108

**Холодильные камеры** ... 111
Камеры холодильные POLAIR – готовые решения ... 114
Камеры холодильные POLAIR – индивидуальные решения ... 122
Камеры холодильные POLAIR со стеклянными фронтами ... 126
Стеклянные фронты Frosteco ... 128
Расширительные пояса ... 131
Дверные блоки ... 132
Гравитационные стеллажи ... 134
Холодильные камеры POLAIR. Комплектация ... 135




Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

# ЗАВОД ПОЛАИР

Оборудование торговой марки POLAIR выпускается на заводе ПОЛАИР - крупнейшем в Европе современном высокоавтоматизированном производственном комплексе.

Завод расположен в г. Волжск (республика Марий Эл). Завод обладает полным циклом производства с конвейерной сборкой. Проектная годовая производительность составляет: 153 000 холодильных шкафов, 105 000 моноблоков и сплит-систем, 2 500 000 м$^2$ сэндвич-панелей. Завод оснащен оборудованием ведущих мировых производителей: Salvagnini, Stam, Cannon, Mossini, Amada.

Особенности технологий производства позволяют изготавливать оборудование, которое превосходит существующие аналоги по качеству и надежности. Цельнозаливные корпусы шкафов, панели для камер, а также двери и дверные блоки проходят заливку на современных автоматизированных линиях.

Производственный комплекс располагает собственными мощностями по производству теплообменников для холодильных шкафов и моноблоков, что позволяет разрабатывать и проектировать наше оборудование исходя из пожеланий потребителя, а не ориентироваться на ограничения стандартных моделей, предлагаемых на рынке.

Предприятие располагает собственным исследовательским центром и современной уникальной испытательной лабораторией, сертифицированной в соответствии с государственными стандартами. Кроме того, испытательная лаборатория предприятия - единственная в Восточной Европе - сертифицирована в соответствии с жесткими требованиями PepsiCo.

Специалисты центра постоянно работают над улучшением и совершенствованием выпускаемого оборудования и разработкой новых образцов продукции.

Любому изменению оборудования или технологии производства отдельных узлов предшествует расчет с последующим изготовлением опытных образцов и их серьезными испытаниями. Мощности и оснащение испытательной лаборатории завода позволяют точно и всесторонне проводить как параметрические испытания опытных образцов, так и периодические испытания выпускаемого оборудования.

Вся продукция предприятия сертифицирована в соответствии с требованиями ГОСТ РФ. Кроме того, все оборудование сертифицировано на соответствие европейским требованиям электробезопасности (CE).







# КАЧЕСТВО ПРОДУКТА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Основа оборудования ТМ POLAIR – это сочетание современных технологий производства, совершенных конструкторских решений и использования комплектующих от мировых лидеров, которые подтвердили статус экспертов в своей отрасли десятилетиями успешной работы.

Контроль качества Компания начинает на стадии выбора поставщиков материалов и комплектующих изделий. Для этого введена система постоянной оценки поставщиков по множеству параметров. Понимая, что закупаемые материалы и комплектующие изделия в совокупности влияют на качество готовой продукции, мы работаем только с проверенными европейскими и российскими производителями.

Многоуровневая система контроля качества построена и на производстве. Она начинается на этапе поступления комплектующих и сырья, продолжается на всех этапах технологического процесса до момента отгрузки продукции.

Каждый экземпляр готового оборудования (холодильных шкафов, сплит-систем и моноблоков), перед присвоением ему заводского номера, проходит испытание, во время которого проверяются основные параметры холодильной системы. Все контролируемые параметры фиксируются компьютером и хранятся в базе данных без срока давности.





Процесс производства на предприятии постоянно развивается и модифицируется с целью снижения нагрузки на окружающую среду. На заводе внедрены системы замкнутого использования воды; современные котельные и отопительные системы снижают потребление газа и электроэнергии; внедряется эффективная система управления потреблением электроэнергии. Предприятие использует экологически безопасную систему заливки ППУ.

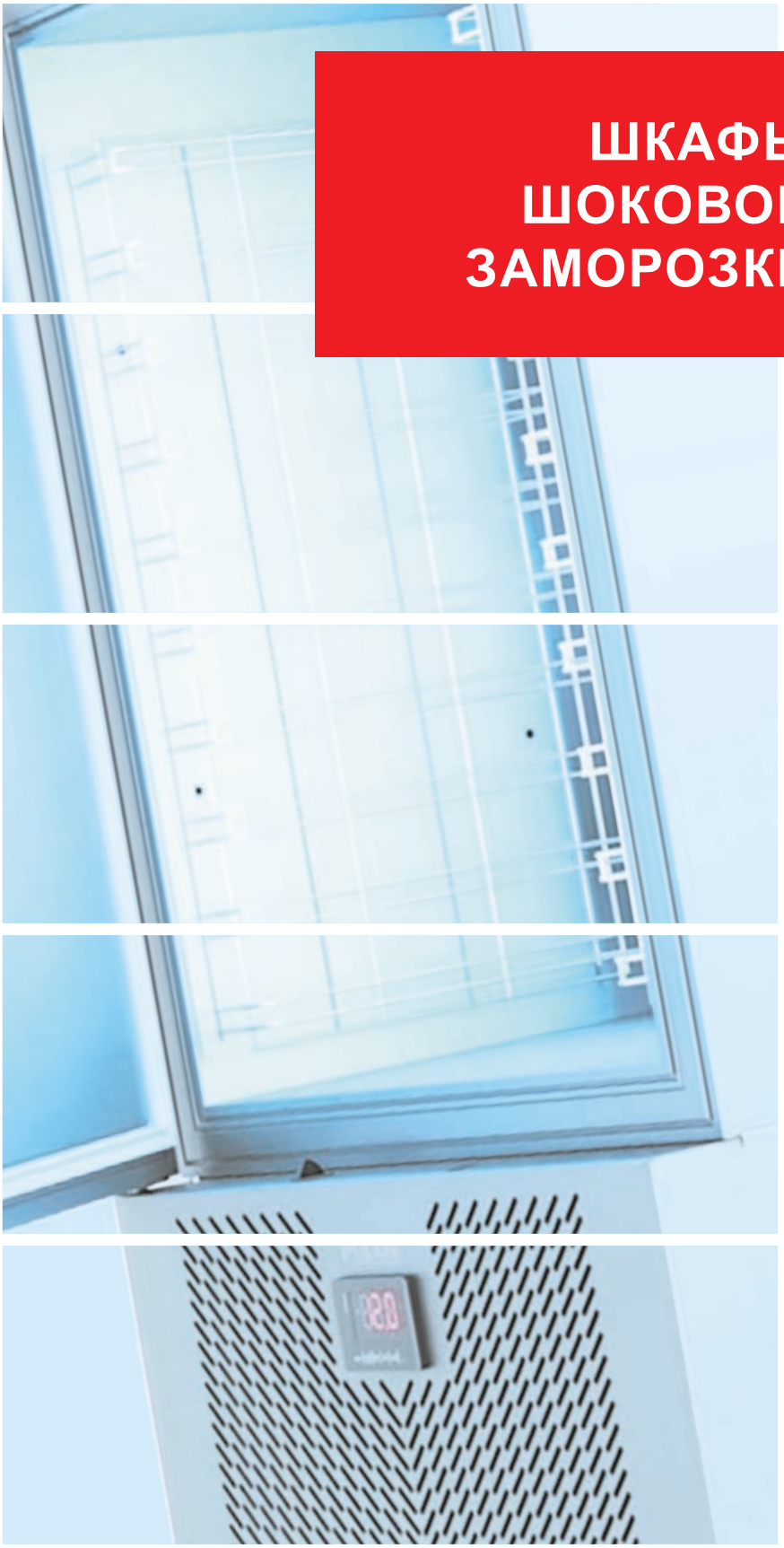
Компания делает все, чтобы оборудование ТМ POLAIR было экологически безопасным для окружающей среды. Для этого в соответствии с Монреальским протоколом, который был ратифицирован Россией, выпускаемое оборудование переведено на озонобезопасные хладагенты R134a и R404A. Целые серии продукции уже сегодня доступны с использованием хладагента R290, который задает новые стандарты экологической безопасности.

Текущие модели холодильного оборудования используют последние разработки для снижения энергопотребления и минимизации воздействия на окружающую среду: энергосберегающие контроллеры и вентиляторы, экономичные компрессоры мировых лидеров в производстве компрессорного оборудования, энергосберегающие электрические схемы, LED-освещение. Все это позволяет не только снизить воздействие на окружающую среду, но и дает возможность пользователю оборудования достигать значительной экономии при работе оборудования.



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

POLAIR



# ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

# ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ/ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ



**Шкафы шоковой заморозки и шокового охлаждения POLAIR (шокеры)** снижают температуру продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд за минимальный период времени.

Быстрое снижение температуры в режиме охлаждения минимизирует размножение бактерий, продлевая срок хранения продукта и готового блюда, блокирует испарение влаги, сохраняя их вес, свежесть, внешний вид и вкусовые качества.

Интенсивное снижение температуры в режиме заморозки благодаря формированию микрокристаллов воды сохраняет целостность тканей готовых блюд, полуфабрикатов и свежих продуктов, обеспечивая неизменность их внешнего вида, вкусовых качеств, аромата и структуры. После дефростации свойства продуктов и готовых блюд остаются практически неизменными.

**Использование шокеров POLAIR дает возможность:**

- Снизить себестоимость готовых блюд, приобретая продукты по самым выгодным ценам (оптовым, сезонным и т.п.)
- Сократить время на создание заготовок – ингредиенты холодных блюд будут быстро охлаждены после термообработки, а предварительно замороженные готовые блюда уже готовы к дефростации и подаче
- Существенно расширить меню – заранее сделав и заморозив заготовки и готовые блюда
- Повысить качество и улучшить внешний вид готовых блюд благодаря сохранению их свежести, формы, аромата и т.п.
- Снизить отходы, продлевая сроки хранения полуфабрикатов и готовых блюд, а также - замораживая излишки продуктов
- Организовать выпечку из замороженных заготовок хлебо-булочных изделий там, где нет возможности организовать полноценную пекарню (желательно, с использованием холодильно-расстоечного шкафа CS107 BakeryBr
- Рационализировать все процессы предприятия

**А значит, повысить выручку и рентабельность любого заведения!**

Шкафы шоковой заморозки и шокового охлаждения POLAIR выпускаются **в цельнозаливных корпусах со стенками толщиной 61 мм.** Охлаждение и заморозка готовых блюд в шокерах POLAIR возможны сразу после термообработки – **от температуры продукта +90°С.**

Шокеры POLAIR рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до +40°С и представлены двумя сериями:

**POLAIR Grande** – модели, **максимально удобные в использовании**, обладающие рядом дополнительных возможностей, оснащенные электронным блоком управления с широким функционалом, предназначенные, в том числе, для, практически, непрерывного применения.

**POLAIR Light** – модели **с базовым набором функций,** укомплектованные контроллером с основными программами качественных охлаждения и заморозки, удобны для тех, кто пользуется шокерами до нескольких раз в сутки в двух режимах

**Схема условных обозначений**

**CR5-G (400V)**

1 2 3 4

1 - тип оборудования, где:
**CR** - шкаф шоковой заморозки/охлаждения

2 - вместимость, где:
**3** - 3 уровня GN1/1 или EN40x60
**5** - 5 уровней GN1/1 или EN40x60
**10** - 10 уровней GN1/1 или EN40x60

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

4 - особенности, где:
**400V** - шокер CR10G с подключением к электросети 400В/50Гц





| Серия | POLAIR Grande | POLAIR Light |
|---|---|---|
| Толщина стенки корпуса, мм | 61 | 61 |
| Охлаждение от … до …°C | +90…+3°C | +90…+3°C |
| Время охлаждения, мин. | 90 | 90 |
| Режим мягкого охлаждения | + | + |
| Режим быстрого охлаждения | + | – |
| Замораживание от … до …°C | +90... - 18°C | +90... - 18°C |
| Время замораживания | 240 | 240 |
| Режим мягкого замораживания | + | – |
| Режим быстрого замораживания | + | + |
| Температура в камере до…, °C | -40 | -35 |
| Завершение процесса по установленному времени | + | + |
| Завершение процесса по достижении температуры внутри продукта | + | + |
| Термощуп в комплекте поставки | + | + |
| Подогрев термощупа | + | – |
| Функция закалки мороженого | + | – |
| Функция санитаризации (обеззараживания) рыбы | + | – |
| Хладагент | R404A | R404A |
| Терморегулятор | Многофункциональная панель с увеличенным дисплеем | Электронный блок управления с классическим дисплеем |
| Оттайка | Автоматическая горячим газом | Принудительная, естественными теплопритоками |
| IP | 24 | 24 |
| Направляющие | единая проволочная конструкция | направляющие с фиксацией на стойках |
| Направляющие - универсальные для GN1/1 и EN40x60 | + | + |
| Ручка | Из нержавеющей стали по всей высоте двери | Встроенная в торец двери с пластиковым вкладышем |



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

## Шкафы шоковой заморозки/шокового охлаждения POLAIR Grande

Уникальная холодильная система дает возможность охладить и заморозить продукты и готовые блюда в двух режимах – мягком (для продуктов с деликатной структурой) и жестком (для всех остальных)

Термощуп позволяет контролировать температуру продукта, оптимизировать работу холодильной системы, завершая циклы не только по установленному времени, но и по достижения нужной температуры внутри продукта. Подогрев термощупа – дополнительное удобство, как и фиксация неиспользуемого щупа в камере шокера.

Автоматическая оттайка горячим газом повышает эффективность работы шокеров, позволяет использовать их в непрерывной режиме и снижает энергопотребление

Контрольная панель с интуитивным интерфейсом и с увеличенными символами дисплея отражает все этапы работы шокера, позволяет применять предустановленные программы, а также - создавать, сохранять и использовать собственные.

Санитарная обработка рыбы из открытых водоемов – важная функция шокеров

Режим закалки мороженого позволяет применять шокеры при производстве лакомства

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

Удобная ручка по всей высоте двери универсальна для персонала любого роста

На корпус трех- и пятиуровневых моделей можно размещать пароконвектоматы аналогичных форматов







## Шкафы шоковой заморозки/шокового охлаждения POLAIR Light

Мягкий режим охлаждения позволяет использовать шокер практически для любых готовых блюд и полуфабрикатов, жесткий режим замораживания подходит для большинства продуктов

Завершение цикла возможно в дух вариантах – по установленному времени и по температуре внутри продукта – при использовании термощупа. Термощуп без подогрева – в комплекте поставки. В нерабочем состоянии размещается в камере шокера.

Принудительная оттайка естественными теплопритоками при открытой двери позволяет экономить электроэнергию

Электронный блок управления с традиционным дисплеем обеспечивает выполнение основных функций для качественных охлаждения и заморозки продуктов

Универсальные съемные направляющие и стойки из нержавеющей стали подходят для размещения гастроемкостей GN1/1 и противней EN 40x60

Удобная ручка встроена в торец дверного полотна и обеспечивает полную эргономичность шокеров

Пароконвектоматы соответствующих размеров могут быть помещены на корпуса трех- и пятиуровневых моделей



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

## Шкафы шоковой заморозки/ шокового охлаждения POLAIR Grande

Серия шокеров, предлагающих широкие возможности и высокий уровень комфорта пользователям
Температура в камере: до -40°C
Оттайка – автоматическая горячим газом.Предоттайка перед началом каждого цикла – для оптимальной работы шокера и использования его в непрерывном режиме. Снижение температуры в двух режимах – мягком и жестком – и при охлаждении и при заморозке – подходят для любых продуктов и готовых блюд
Многофункциональный русифицированный контроллер с предустановелнными программами, с возможностью изменять их и создавать собственные. Термощуп с подогревом – в комплекте поставки

### Дополнительные возможности:

- Закалки мороженого (быстрое снижение температуры после фрезерования для получения нужной консистенции и увеличения срока хранения мороженого)
- Санитаризации морской рыбы перед подачей в сыром виде или с минимальной термообработкой (выдержка рыбы из открытых водоемов при низкой температуре для уничтожения патогенных микроорганизмов)

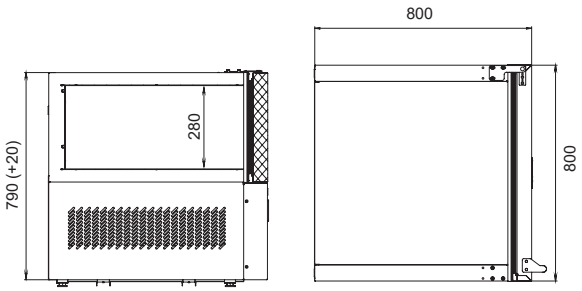
10-уровневый шокер выпускается в двух вариантах подключения к электросети – 230V/50Hz и 400V/50Hz.

Опция – поставка на колесах (задние поворотные, передние – поворотные со стопорами).

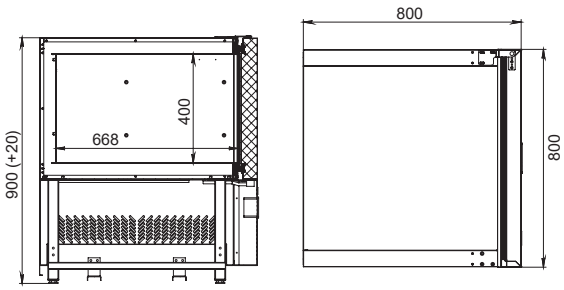


## Шкафы шоковой заморозки/ шокового охлаждения POLAIR Grande

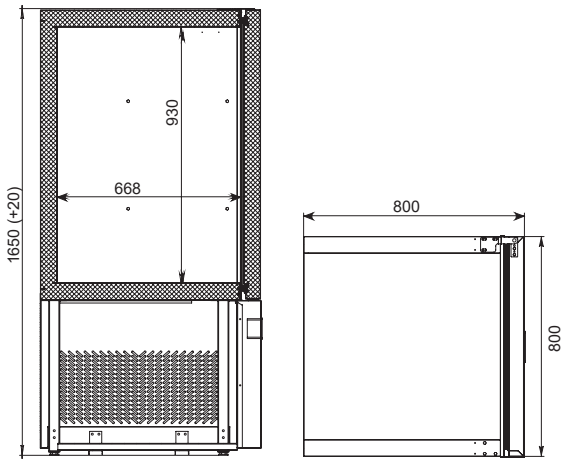
CR3-G




CR5-G




CR10-G









| Модель | CR3-G | CR5-G | CR10-G | CR10-G (400V) |
|---|---|---|---|---|
| Количество уровней GN1/1 или EN40x60 | 3 | 5 | 10 | 10 |
| Габаритные размеры, мм | 800x860x790 | 800x860x920 | 800x860x1670 | 800x860x1670 |
| Охлаждение от … до..., °C | +90…+3 | +90…+3 | +90…+3 | +90…+3 |
| Время охлаждения, мин. | 90 | 90 | 90 | 90 |
| Масса охлаждаемого продукта, кг | 11 | 20 | 35 | 35 |
| Режим мягкого охлаждения | + | + | + | + |
| Режим быстрого охлаждения | + | + | + | + |
| Замораживание от … до..., °C | +90... -18 | +90... -18 | +90... -18 | +90... -18 |
| Время замораживания, мин. | 240 | 240 | 240 | 240 |
| Масса замораживаемого продукта, кг | 7 | 12 | 25 | 25 |
| Режим мягкого замораживания | + | + | + | + |
| Режим быстрого замораживания | + | + | + | + |
| Термощуп с подогревом | + | + | + | + |
| Санитаризация рыбы | + | + | + | + |
| Закалка мороженого | + | + | + | + |
| Температура в камере до…, *C | до -40 | до -40 | до -40 | до -40 |
| Хладагент | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Оттайка | автоматическая, горячим газом | автоматическая, горячим газом | автоматическая, горячим газом | автоматическая, горячим газом |
| Система электропитания, В/Гц | 230В/50Гц | 230В/50Гц | 230В/50Гц | 400В/50Гц |
| Потребляемая мощность во время работы, Вт, не более | 550 | 800 | 1550 | 1300 |
| Вес нетто/брутто, кг | 85/100 | 120/135 | 170/210 | 170/210 |
| Размеры в упаковке, мм | 920x1150x1000 | 920x1150x1000 | 920x1860x1000 | 920x1860x1000 |



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

## Шкафы шоковой заморозки/ шокового охлаждения POLAIR Light

Базовый набор функций обеспечивает качественные заморозку и охлаждение продуктов в самых популярных и универсальных режимах:
• мягком – для охлаждения
• жестком – для замораживания

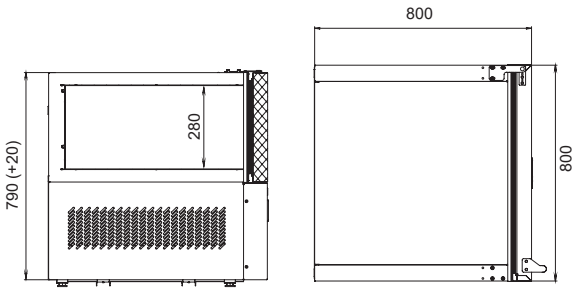
Завершение цикла – как по заданному времени, так и по достижении нужной температуры внутри продукта – игольчатый термощуп входит в комплект поставки.
Электронный блок управления позволяет задавать нужные параметры работы и контролировать работу шокера
Температура в камере опускается до -35°C
Оттайка – принудительная, естественными теплопритоками при открытой двери

Возможна поставка шокеров на колесах.

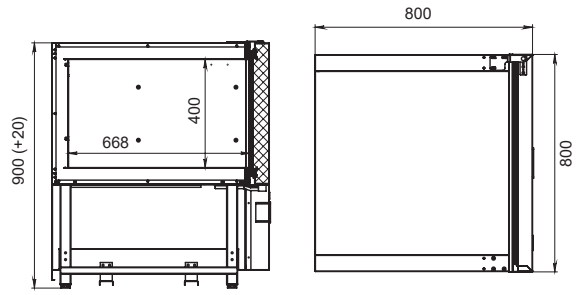


## Шкафы шоковой заморозки/ шокового охлаждения POLAIR Light

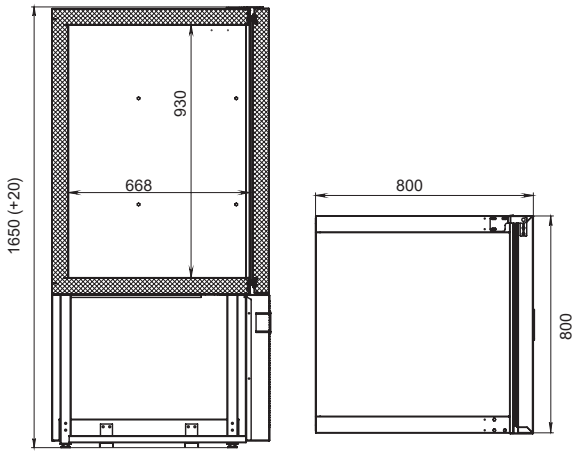
CR3-L




CR5-L




CR10-L









| Модель | CR3-L | CR5-L | CR10-L |
|---|---|---|---|
| Количество уровней GN1/1 или EN40x60 | 3 | 5 | 10 |
| Габаритные размеры, мм | 800x800x790 | 800x800x920 | 800x800x1670 |
| Охлаждение от … до..., °C | +90…+3 | +90…+3 | +90…+3 |
| Время охлаждения, мин. | 90 | 90 | 90 |
| Масса охлаждаемого продукта, кг | 11 | 20 | 35 |
| Режим мягкого охлаждения | + | + | + |
| Замораживание от … до..., °C | +90... -18 | +90... -18 | +90... -18 |
| Время замораживания, мин. | 240 | 240 | 240 |
| Масса замораживаемого продукта, кг | 7 | 12 | 25 |
| Режим быстрого замораживания | + | + | + |
| Термощуп | + | + | + |
| Температура в камере до…, *C | до -35 | до -35 | до -35 |
| Хладагент | R404A | R404A | R404A |
| Оттайка | принудительная, естественными теплопритоками при открытой двери | принудительная, естественными теплопритоками при открытой двери | принудительная, естественными теплопритоками при открытой двери |
| Система электропитания, В/Гц | 230В/50Гц | 230В/50Гц | 400В/50Гц |
| Потребляемая мощность во время работы, Вт, не более | 550 | 800 | 1300 |
| Вес нетто/брутто, кг | 85/100 | 120/135 | 170/210 |
| Размеры в упаковке, мм | 920x1150x1000 | 920x1150x1000 | 920x1860x1000 |



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

POLAIR



# КАМЕРЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ



**Камеры шоковой заморозки POLAIR – стационарное оборудование, основная функция которого** заключается в быстрой и равномерной заморозке различных продуктов питания. Технология, реализуемая данным видом оборудования позволяет значительно сократить время заморозки продукта и сохранить его внешний вид, структуру и полезные качества.

Камеры шоковой заморозки могут работать в двух режимах: интенсивное охлаждение от +90º до +3ºС и заморозка от +90ºС до -18ºС

**Камеры изготовлены из сэндвич-панелей толщиной 100 мм.** Внутрення поверхность камеры выполнена из нержавеющей стали, наружная поверхность из стали с полимерным покрытием . По запросу заказчика камера может быть выполнена полностью из нержавеющей стали.

**Выносной компрессорно-конденсаторный агрегат и воздухоохладитель** большой мощности обеспечивает необходимые температурные режимы в камере.

**Для транспортировки продуктов** в камеру чаще всего используются вкатные тележки, на которых размещаются поддоны или гастроемкости. Для закатывания тележек в камеру предусмотрен **пандус.**

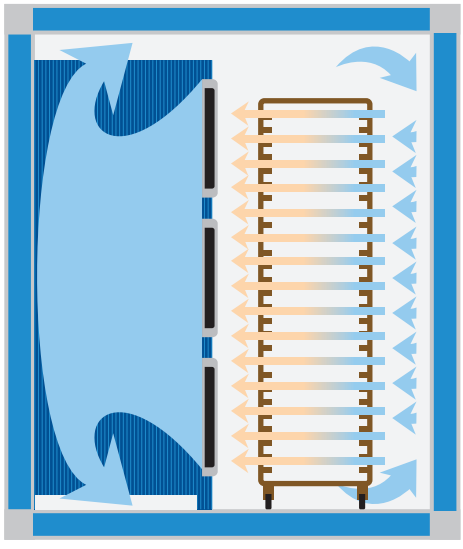
Управлять процессами работы в камере позволяет **цифровая панель управления.**

С помощью термощупа можно легко контролировать температуру внутри замораживаемого продукта.

В контроллере предусмотрены **встроенные программы охлаждения и заморозки** различных продуктов, которые позволяют выбрать необходимые технологические режимы.



**Схема распределения воздушных потоков в камере шоковой заморозки**



Толщина панелей 100 мм

Выносной компрессорно-конденсаторный агрегат

Дверь распашная. Безопасное открывание изнутри камеры

Пандус для закатывания тележек

Оттайка горячим газом



Воздухоохладитель большой мощности

Термощуп для контроля температуры замораживаемого продукта

Два исполнения по внешнему виду: окраш./нерж. или нерж/нерж

Панель управления со встроенными технологическими программами охлаждения



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

# КАМЕРЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ





| Модель | BCF 20.1.T1 | BCF 40.1.T2 |
|---|---|---|
| Габаритные размеры внешние, мм | 1400x1700x2240 | 1400x1700x2240 |
| Габаритные размеры внутренние,мм | 1200x1500x2040 | 1200x1500x2040 |
| Охлаждение от … до..., °C | +90…+3 | +90…+3 |
| Время охлаждения, мин. | 90 | 90 |
| Масса охлаждаемого продукта, кг | 80 | 130 |
| Замораживание от … до..., °C | +90... -18 | +90... -18 |
| Время замораживания, мин. | 240 | 240 |
| Масса замораживаемого продукта, кг | 65 | 100 |
| Вместимость камеры (тележка под GN1/1 или противни 400*600) | 1 | 2 |
| Холодопроизводительность, кВт | 3,5 | 5,9 |
| Хладагент | R404 | R404 |
| Система электропитания, В/ф/Гц | 3/N/PE 400В 50Гц | 3/N/PE 400В 50Гц |
| Система управления | Электронный блок | Электронный блок |
| Оттайка | Автоматическая горячим газом | Автоматическая горячим газом |
| Термощуп | Есть | Есть |
| Потребляемая мощность компрессора, кВт\ч | 2,8 | 4,6 |

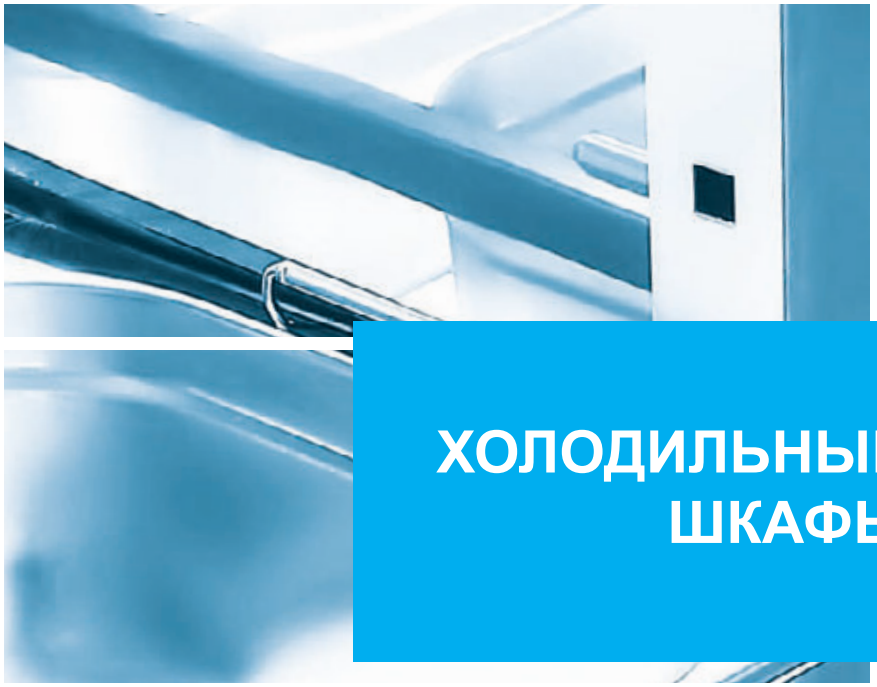
## Схема условных обозначений

**BCF 20.1.T1 INOX**

1 2 3 4 5

1. - тип оборудования, где:
   **BCF** - камера шоковой заморозки
2. - вместимость (количество уровней)
3. - вид вкатной тележки, где
   **1** – тележка под GN 1/1
   или противни 400*600
4. - количество тележек
5. - исполнение наружной поверхности, где
   **INOX** – нерж/нерж

POLAIR





# ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ









**Холодильные шкафы POLAIR – профессиональное оборудование коммерческого назначения. Созданы с учетом всех существующих требований и нормативов, государственных и отраслевых. Полностью соответствуют ГОСТ 23833-95 (Оборудование холодильное торговое), шкафы холодильные фармацевтические – отраслевым нормативам.**

**Холодильные шкафы POLAIR с глухими дверьми** – профессиональное холодильное оборудование, соответствующее самым жестким стандартам и удовлетворяющее всем требованиям к шкафам для предприятий торговли и общественного питания.

**Холодильные шкафы POLAIR с глухими дверьми** представлены сериями:
**POLAIR Standard и POLAIR Grande** – традиционные шкафы для предприятий торговли и общественного питания, представлены полным модельным рядом, надежно работают в самых сложных климатических условиях.
**POLAIR Standard** – шкафы из стали с полимерным покрытием. **POLAIR Grande** – шкафы с обшивками из нержавеющей стали.
**POLAIR Sm** и **POLAIR Gm** – линейки модернизированных шкафов. Созданы с сохранением главных преимуществ шкафов POLAIR, разработаны с учетом передовых технологий, отличаются обширными функциональными возможностями и имеют расширенную комплектацию.
**POLAIR Gm Green** – серия энергоэффективных и экологичных холодильных шкафов, отвечающих требованиям новых природоохранных директив.

**Холодильные шкафы POLAIR со стеклянными дверьми:**
**POLAIR Standard и POLAIR Grande** – широкий ассортимент холодильных шкафов с верхним расположением агрегата, а также шкафы малых объемов. Выпускаются в различных вариантах исполнения и температурных режимах.
**POLAIR Standard** – из стали с полимерным покрытием. **POLAIR Grande** – из нержавеющей стали.
**POLAIR Standard версия 2.0** – шкафы POLAIR Standard увеличенной вместимости, предназначены для экспозиции и продажи напитков.
**POLAIR Bravo** – линейка компактных шкафов, холодильный агрегат которых расположен внизу корпуса.
**POLAIR Professionale** – серия специализированных шкафов для напитков с обширными возможностями персонализации.

**Специализированные шкафы POLAIR:**
**POLAIR Bakery** – шкафы для кондитерских и хлебопекарных производств.
**POLAIR Meat/Cheese/Salami** – серия шкафов, предназначенных для вызревания мяса, получения сыров, приготовления сыровяленых колбас с поддержанием условий, необходимых для каждой из стадий этих процессов.

**Шкафы холодильные фармацевтические POLAIR** – специализированные холодильные шкафы фармацевтического назначения.

## Холодильные шкафы POLAIR с глухими дверьми

**POLAIR Standard и POLAIR Grande**



Стр. 24

**POLAIR Sm и POLAIR Gm**



Стр. 26

**POLAIR Gm Green**



Стр. 28

## Холодильные шкафы POLAIR со стеклянными дверьми

**POLAIR Standard и POLAIR Grande**



Стр. 32

**POLAIR Bravo**



Стр. 36

**POLAIR Standard версия 2.0**



Стр. 38

**POLAIR Professionale**



Стр. 38

## Специализированные шкафы POLAIR

**POLAIR Bakery**



Стр. 40

**POLAIR Meat/Cheese/ Salami**



Стр. 44

**Шкафы холодильные фармацевтические**



Стр. 48





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ С ГЛУХИМИ ДВЕРЬМИ



Верхнее расположение агрегата улучшает теплообменные свойства, упрощает обслуживание, защищает от загрязнения

Профессиональная динамическая система охлаждения обеспечивает равномерное и эффективное охлаждение продуктов на всех полках шкафов

Автоматическая оттайка с системой испарения конденсата

Монолитные цельнозаливные корпуса – отменная теплоизоляция, надежная работа при высоких внешних температурах, экономичность энергопотребления, механическая прочность



Штампованное углубление в дне для удобства ухода (CM, CB, CV107 и 114, CC214)



Заливные пенополиуретаном двери с заменяемым уплотнителем с магнитной вставкой – полная герметичность охлаждаемого пространства

Механизм самозакрывания дверей – важная особенность шкафов



Соответствие Gastronorm GN2/1 (CM, CB, CV107 и 114, CC214) – возможность применения функциональных емкостей вместо полок



Педаль для открывания двери (стандарт постаки для шкафов Sm и Gm, опция - для шкафов POLAIR Standard и POLAIR Grande)

Опция – колесные опоры со стопорами







Микропереключатель при открывании двери автоматически прекращает вращение вентилятора воздухоохладителя и включает внутреннюю подсветку

Толщина стенки корпуса 43 мм для среднетемпературных шкафов и СВ105, 61 мм – для низкотемпературных моделей и всех шкафов POLAIR Gm Green

Клапан Шредера для удобства сервисного обслуживания

Возможность изменения стороны открывания двери – перенавески (для однодверных шкафов)

Озонобезопасные хладагенты - R134a, R404A, R290

Легкозаменяемые ПЭНы обогрева дверного проема низкотемпературных моделей



Компенсационный клапан в шкафах СВ107 и СВ114 – стандарт поставки

Замок



Внутренняя светодиодная подсветка

Обшивки корпусов и дверей из стали с полимерным покрытием (POLAIR Standard, POLAIR Sm) или из нержавеющей стали (POLAIR Grande, POLAIR Gm Green)



## Схема условных обозначений шкафов

**СМ 105-S**

1 2 3 4

1 - тип оборудования, где:
**СМ** - шкаф среднетемпературный
**СВ** - шкаф низкотемпературный
**СС** - шкаф комбинированный
**CV** - шкаф универсальный

2 - количество секций, где:
**1** - шкаф односекционный
**2** - шкаф двухсекционный

3 - типоразмер внутреннего объема, где:
**05** - внутренний объем шкафа 500 литров
**07** - внутренний объем шкафа 700 литров
**10** - внутренний объем шкафа 1000 литров
**14** - внутренний объем шкафа 1400 литров

4 - серия шкафа, где:
**S** - серия Standard, **G** - серия Grande, **Sm** - серия Sm, **Gm** - серия Gm, **Gm Green** - серия Gm Green



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ С ГЛУХИМИ ДВЕРЬМИ
# POLAIR Standard и POLAIR Grande

**Холодильные шкафы с глухими дверьми POLAIR Standard и POLAIR Grande** – популярные и надежные шкафы классического дизайна в различных вариантах исполнения.

**POLAIR Standard** – шкафы с обшивками из стали с полимерным покрытием.

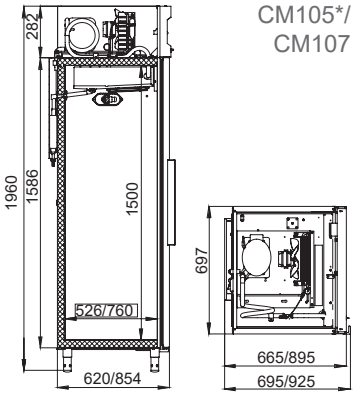
**POLAIR Grande** – шкафы с обшивками из нержавеющей стали снаружи (кроме задней стенки) и изнутри.

Уверенно работают при температуре окружающей среды до +40°С. Оснащены электронным блоком управления, микропереключателем, внутренней подсветкой, замком.

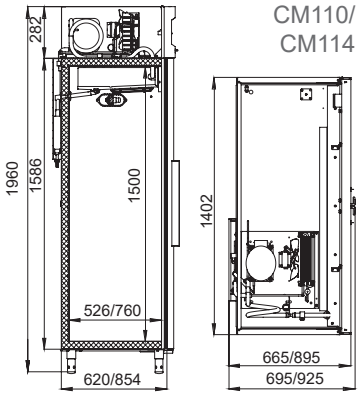


## Среднетемпературные

CM105*/ CM107

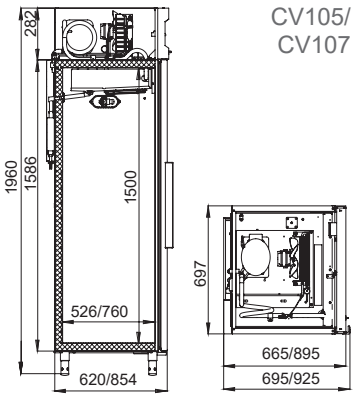



CM110/ CM114

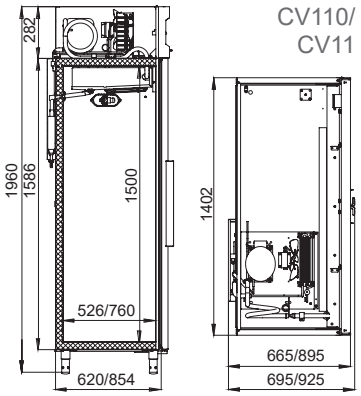



## Универсальные

CV105/ CV107

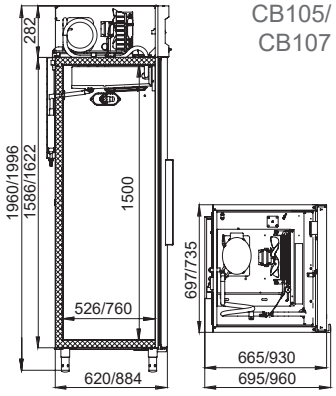



CV110/ CV11

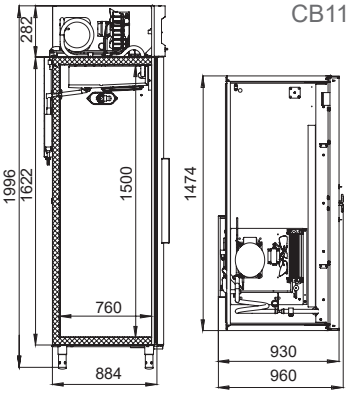



## Низкотемпературные и комбинированный

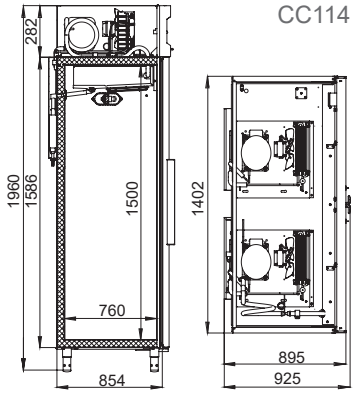
CB105/ CB107




CB114




CC114




* схемы даны на примере шкафов POLAIR Standard

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ С ГЛУХИМИ ДВЕРЬМИ
## POLAIR Standard и POLAIR Grande






| Модель | CM105-S/G | CM107-S/G | CM110-S/G | CM114-S/G |
|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | 0…+6 | 0…+6 | 0…+6 | 0…+6 |
| Объем, л | 500 | 700 | 1000 | 1400 |
| Габаритные размеры, мм: | 697x695x1960 | 697x925x1960 | 1402x695x1960 | 1402x925x1960 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 350 | 350 | 550 | 550 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 3,5 | 4 | 5,5 | 6 |
| Хладагент | R134a или R290* | R134a или R290* | R134a или R290* | R134a или R290* |
| Размер полки, мм | 595x455 | 530x650 | 595x455 | 530x650 |
| Кол-во полок | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Вес, нетто/брутто, кг (S (G)) | 95/114 (96/115) | 112/137 (114/139) | 155/184 (158/187) | 184/214 (188/218) |
| Размеры в упаковке, мм | 790x744x2125 | 790x988x2125 | 1490x744x2125 | 1490x988x2125 |

| Модель | CV105-S/G | CV107-S/G | CV110-S/G | CV114-S/G |
|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | -5…+5 | -5…+5 | -5…+5 | -5…+5 |
| Объем, л | 500 | 700 | 1000 | 1400 |
| Габаритные размеры, мм: | 697x695x1960 | 697x925x1960 | 1402x695x1960 | 1402x925x1960 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 400 | 400 | 630 | 630 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 4 | 4,5 | 6 | 6,5 |
| Хладагент | R134a или R290* | R134a или R290* | R134a или R290* | R134a или R290* |
| Размер полки, мм | 595x455 | 530x650 | 595x455 | 530x650 |
| Кол-во полок | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Вес, нетто/брутто, кг (S (G)) | 96/115 (97/116) | 113/138 (115/140) | 156/185 (159/188) | 185/215 (189/219) |
| Размеры в упаковке, мм | 790x744x2125 | 790x988x2125 | 1490x744x2125 | 1490x988x2125 |

| Модель | CB105-S | CB107-S/G | CB114-S/G | CC214-S/G |
|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | не выше -18 | не выше -18 | не выше -18 | 0…+6/не выше -18 |
| Объем, л | 700 | 700 | 1400 | 700 + 700 |
| Габаритные размеры, мм: | 697x695x1960 | 735x960x1996 | 1474x960x1996 | 1402x925x1960 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 550/400 | 550/400 | 800/1200 | 900 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 12 | 12 | 20,5 | 14,5 |
| Хладагент | R404A или R290* | R404A или R290* | R404A или R290* | R134a + R404A или R290* |
| Размер полки, мм | 595x455 | 530x650 | 530x650 | 530x650 |
| Кол-во полок | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Вес, нетто/брутто, кг (S (G)) | 102/121 | 125/149 (128/152) | 212/242 (217/247) | 214/244 (219/249) |
| Размеры в упаковке, мм | 790x744x2125 | 850x988x2160 | 1550x988x2160 | 1490x988x2125 |

* спец. исполнение





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ
# С ГЛУХИМИ ДВЕРЬМИ POLAIR Sm и POLAIR Gm

### Холодильные шкафы с глухими дверьми POLAIR Sm и POLAIR Gm

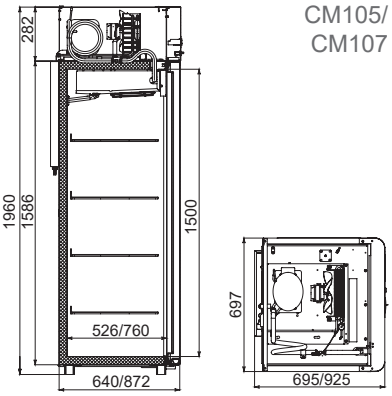
Модернизированные шкафы Gm в качестве терморегулятора имеют многофункциональную контрольную панель с широким диапазоном возможностей, в том числе, дистанционного мониторинга (HACCP).

Шкафы Gm и Sm отличаются идеальной эргономичностью, современным дизайном, расширенной комплектацией. Клавишный микропереключатель, светодиодная подсветка на фронтальной панели, педаль – в комплекте стандартной поставки.

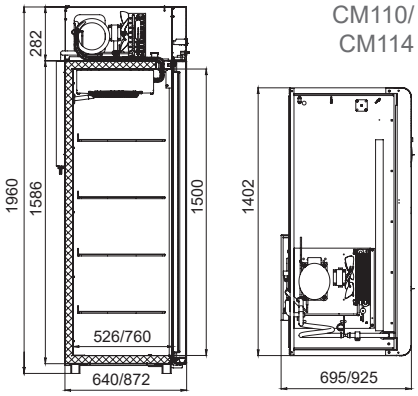


## Среднетемпературные

CM105/ CM107

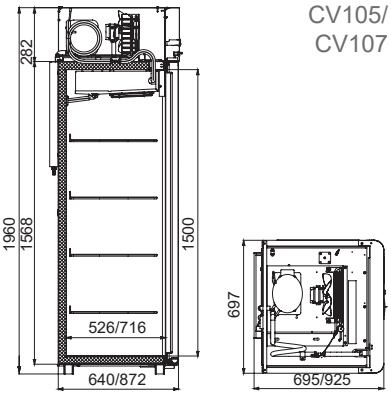



CM110/ CM114

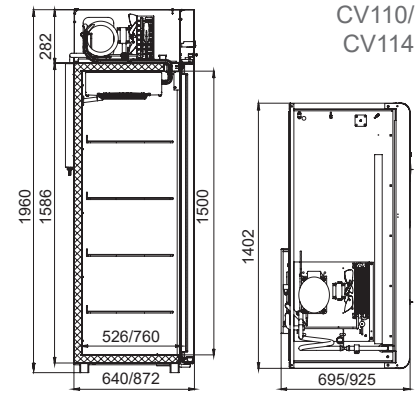



## Универсальные

CV105/ CV107

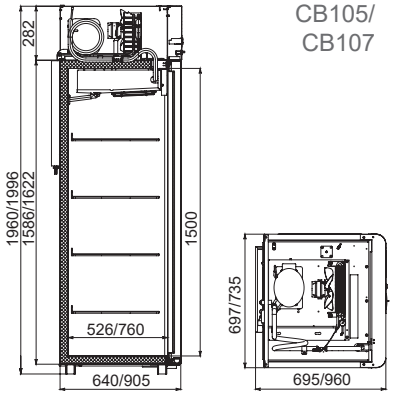



CV110/ CV114

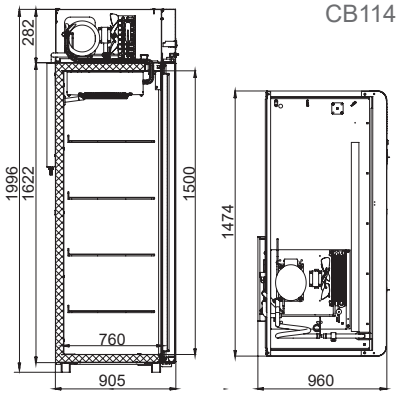



## Низкотемпературные и комбинированный

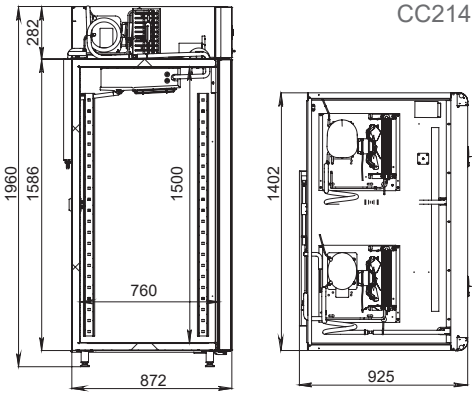
CB105/ CB107




CB114




CC214



# ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ
# С ГЛУХИМИ ДВЕРЬМИ POLAIR Sm и POLAIR Gm



| Модель | CM105-Sm/Gm | CM107-Sm/Gm | CM110-Sm/Gm | CM114-Sm/Gm |
|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °C | 0…+6 | 0…+6 | 0…+6 | 0…+6 |
| Объем, л | 500 | 700 | 1000 | 1400 |
| Габаритные размеры, мм: | 697x695x1960 | 697x925x1960 | 1402x695x1960 | 1402x925x1960 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 350 | 350 | 550 | 550 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 3,5 | 4 | 5,5 | 6 |
| Хладагент | R134a или R290* | R134a или R290* | R134a или R290* | R134a или R290* |
| Размер полки, мм | 595x455 | 530x650 | 595x455 | 530x650 |
| Кол-во полок | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Вес, нетто/брутто, кг (Sm(Gm)) | 95/114 (96/115) | 112/137 (114/139) | 155/184 (158/187) | 184/214(188/218) |
| Размеры в упаковке, мм | 790x744x2125 | 790x988x2125 | 1490x744x2125 | 1490x988x2125 |

| Модель | CV105-Sm/Gm | CV107-Sm/Gm | CV110-Sm/Gm | CV114-Sm/Gm |
|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °C | -5…+5 | -5…+5 | -5…+5 | -5…+5 |
| Объем, л | 500 | 700 | 1000 | 1400 |
| Габаритные размеры, мм: | 697x695x1960 | 697x925x1960 | 1402x695x1960 | 1402x925x1960 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 400 | 400 | 630 | 630 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 4 | 4,5 | 6 | 6,5 |
| Хладагент | R134a или R290* | R134a или R290* | R134a или R290* | R134a или R290* |
| Размер полки, мм | 595x455 | 530x650 | 595x455 | 530x650 |
| Кол-во полок | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Вес, нетто/брутто, кг (Sm(Gm)) | 96/115 (97/116) | 113/138 (115/140) | 156/185 (159/188) | 185/215 (189/219) |
| Размеры в упаковке, мм | 790x744x2125 | 790x988x2125 | 1490x744x2125 | 1490x988x2125 |

| Модель | CB105-Sm | CB107-Sm/Gm | CB114-Sm/Gm | CC214-Sm |
|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °C | не выше -18 | не выше -18 | не выше -18 | 0…+6/не выше -18 |
| Объем, л | 700 | 700 | 1400 | 700 + 700 |
| Габаритные размеры, мм: | 697x695x1960 | 735x960x1996 | 1474x960x1996 | 1402x925x1960 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 550/400 | 550/400 | 800/1200 | 900 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 12 | 12 | 20,5 | 14,5 |
| Хладагент | R404A или R290* | R404A или R290* | R404A или R290* | R134a + R404A или R290* |
| Размер полки, мм | 595x455 | 530x650 | 530x650 | 530x650 |
| Кол-во полок | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Вес, нетто/брутто, кг (Sm(Gm)) | 102/121 | 125/149 (128/152) | 212/242 (217/247) | 214/244 |
| Размеры в упаковке, мм | 790x744x2125 | 850x988x2160 | 1550x988x2160 | 1490x988x2125 |

* спец. исполнение





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ
# С ГЛУХИМИ ДВЕРЬМИ POLAIR Gm Green

**POLAIR Gm Green** – серия шкафов, отвечающих самым строгим экологическим стандартам, отличающихся низким энергопотреблением, созданных с учетом всех требования пищевой безопасности.

Многофункциональная контрольная панель с увеличенными символами дисплея упрощает мониторинг, дает возможность записи и передачи данных о работе шкафа (HACCP).

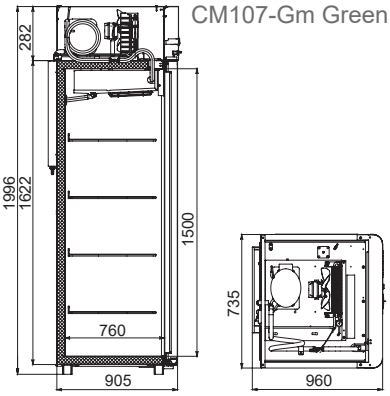
В качестве хладагента применен озонобезопасный R290 (пропан).

Обшивки цельнозаливного корпуса со стенками толщиной 61 мм изготовлены из хромо-никелевой стали.

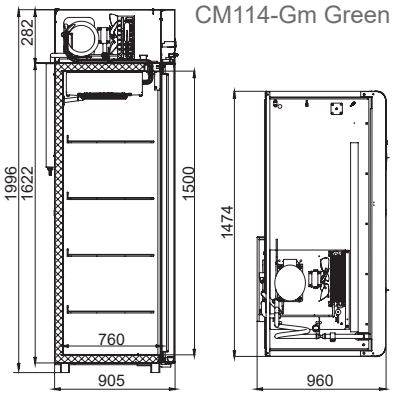


## Среднетемпературные

CM107-Gm Green

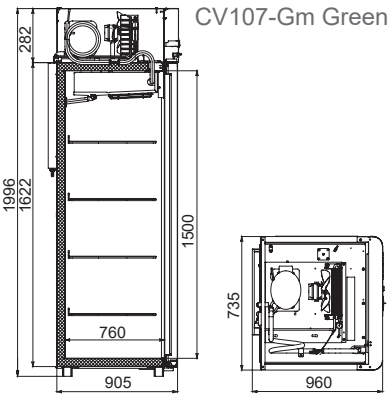



CM114-Gm Green

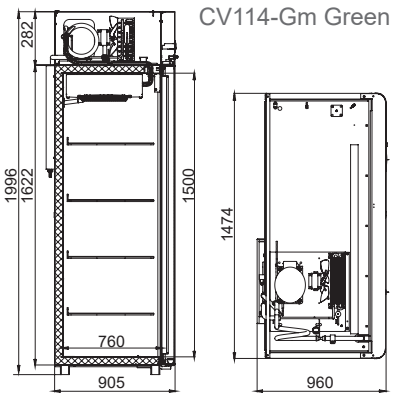



## Универсальные

CV107-Gm Green

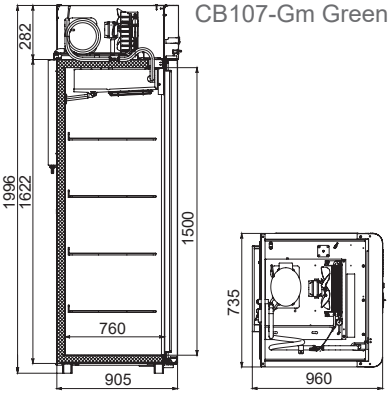



CV114-Gm Green

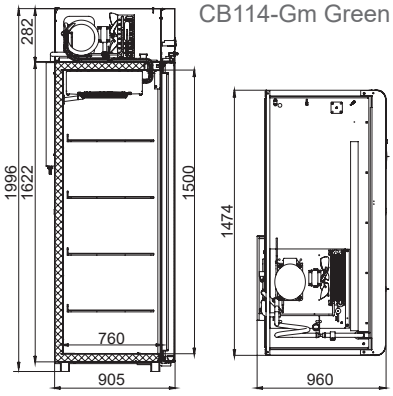



## Низкотемпературные

CB107-Gm Green




CB114-Gm Green



# ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ
# С ГЛУХИМИ ДВЕРЬМИ POLAIR Gm Green







| Модель | CM107-Gm Green | CM114-Gm Green |
|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | -2...+10 | -2...+10 |
| Объем, л | 700 | 1400 |
| Габаритные размеры, мм: | 735x960x1996 | 1474x960x1996 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, кВт, не более | 0,27 | 0,4 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 1,3 | 4,8 |
| Хладагент | R290 | R290 |
| Размер полки, мм | 530x650 | 530x650 |
| Кол-во полок | 4 | 8 |
| Вес, нетто/брутто, кг | 114/139 | 188/218 |
| Размеры в упаковке, мм | 850x988x2160 | 1550x988x2160 |

| Модель | CV107-Gm Green | CV114-Gm Green |
|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | -5…+5 | -5…+5 |
| Объем, л | 700 | 1400 |
| Габаритные размеры, мм: | 735x960x1996 | 1474x960x1996 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 2,3 | 7 |
| Хладагент | R290 | R290 |
| Размер полки, мм | 530x650 | 530x650 |
| Кол-во полок | 4 | 8 |
| Вес, нетто/брутто, кг | 115/140 | 192/222 |
| Размеры в упаковке, мм | 850x988x2160 | 1550x988x2160 |

| Модель | CB107-Gm Green | CB114-Gm Green |
|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | не выше -18 | не выше -18 |
| Объем, л | 700 | 1400 |
| Габаритные размеры, мм: | 735x960x1996 | 1474x960x1996 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, кВт, не более | 0,47раб/0,4отт | 0,65раб/1,2отт |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 6 | 11 |
| Хладагент | R290 | R290 |
| Размер полки, мм | 530x650 | 530x650 |
| Кол-во полок | 4 | 8 |
| Вес, нетто/брутто, кг | 128/152 | 217/247 |
| Размеры в упаковке, мм | 850x988x2160 | 1550x988x2160 |



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ СО СТЕКЛЯННЫМИ ДВЕРЬМИ

Обшивки цельнозаливных корпусов шкафов POLAIR Standard, POLAIR Bravo, POLAIR Professionale – из стали с полимерным покрытием,
POLAIR Grande – из нержавеющей стали



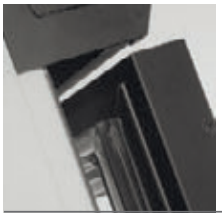
Профессиональная динамическая система охлаждения обеспечивает равномерное охлаждение продуктов и напитков на всех полках шкафов

Автоматическая оттайка с системой испарения конденсата

Электронный блок управления позволяет точно устанавливать температуру и контролировать работу шкафа



Легкозаменяемый уплотнитель с магнитной вставкой гарантирует полную герметичность охлаждаемого пространства и простоту обслуживания



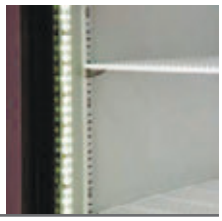
Стеклопакеты в алюминиевых рамах дверей для отменной теплоизоляции, безукоризненного внешнего вида, удобства и практичности

Механизм самозакрывания и возможность изменения стороны открывания однодверных шкафов – для комфорта в использовании

Опция – колесные опоры со стопорами







Внутренняя светодиодная подсветка

Светодиодная подсветка канапе
(для шкафов с информационной панелью-канапе)



Отдельный выключатель для подсветки

Клапан Шредера

Озонобезопасные хладагенты R134a, R404A, R290



Нагрузка на полку до 50 кг

Механические и электромеханические замки с пультами
дистанционного управления – важные опции шкафов

Опция – мониторинг (HACCP)

**Схема условных обозначений**

**DM110Sd-S**

1 2 3 4 5

1 - тип оборудования, где:
**DM** - шкаф среднетемпературный
**DP** - шкаф для пресервов
**DV** - шкаф универсальный
**DB** - шкаф низкотемпературный
**DW** - шкаф для вина
**BC** - шкаф для напитков

2 - количество секций, где:
**1** - шкаф односекционный
**2** - шкаф двухсекционный

3 - типоразмер внутреннего объема, где:
**02** - внутренний объем шкафа 200 литров
**04** - внутренний объем шкафа 400 литров
**05** - внутренний объем шкафа 500 литров
**07** - внутренний объем шкафа 700 литров
**10** - внутренний объем шкафа 1000 литров
**14** - внутренний объем шкафа 1400 литров

4 - тип дверей, где **Sd** - раздвижные двери

5 - серия шкафа, где
S - серия Standard; G - серия Grande; Bravo - серия Bravo



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ СО СТЕКЛЯННЫМИ ДВЕРЬМИ POLAIR Standard и POLAIR Grande

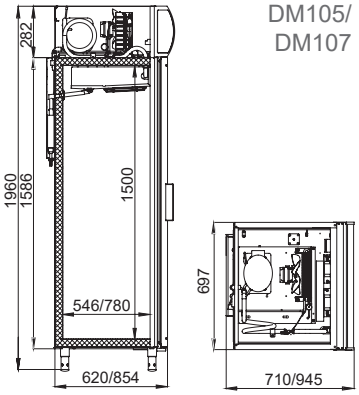
**Холодильные шкафы со стеклянными дверьми POLAIR Standard и POLAIR Grande**

• Надежны, вместительны, функциональны, имеют современный и привлекательный внешний вид.
• Фокусируют внимание на товаре, создают оптимальные условия для его экспозиции и хранения.
• В качестве терморегулятора использован электронный блок управления.
• Двухдверные модели представлены вариантами с распашными дверьми и дверьми-купе.
• POLAIR Standard – шкафы с обшивками из стали с полимерным покрытием.
• POLAIR Grande – шкафы с обшивками из нержавеющей стали снаружи и изнутри.
• Рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до +32°C.
• Хладагенты: R134a или R290 (специальное исполнение)

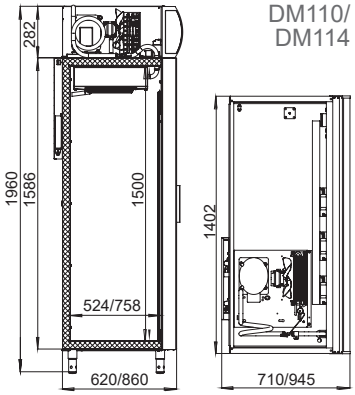


## Среднетемпературные

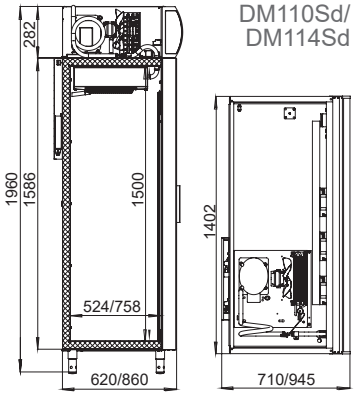
DM105/ DM107




DM110/ DM114

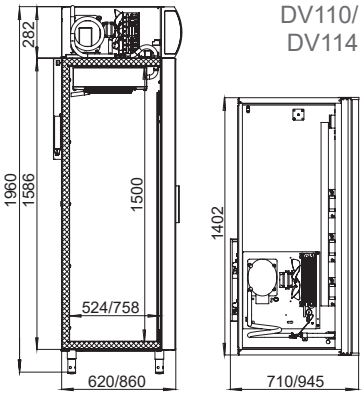



DM110Sd/ DM114Sd




## Универсальные

DV110/ DV114



# ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ СО СТЕКЛЯННЫМИ ДВЕРЬМИ POLAIR Standard и POLAIR Grande





| Модель | DM105-S/G | DM107-S/G | DM110-S | DM114-S |
|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | +1…+10 | +1…+10 | +1…+10 | +1…+10 |
| Объем, л | 500 | 700 | 1000 | 1400 |
| Габаритные размеры, мм | 697x710x1960 | 697x945x1960 | 1402x710x1960 | 1402x945x1960 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 350 | 400 | 550 | 600 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 4 | 5,5 | 7 | 8 |
| Размер полки, мм | 595x455 | 530x650 | 595x455 | 530x650 |
| Кол-во полок | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Шаг установки полок, мм | 12,5 | 60 | 12,5 | 60 |
| Канапе с подсветкой | +/– | +/– | +/– | +/– |
| Вес нетто/брутто, S (G), кг | 105/124 (106/125) | 122/146 (124/148) | 176/204 | 205/234 |
| Размеры в упаковке, мм | 790x744x2125 | 790x988x2125 | 1490x744x2125 | 1490x988x2125 |

| Модель | DM110Sd-S | DM114Sd-S/G |
|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | +1…+10 | +1…+10 |
| Объем, л | 1000 | 1400 |
| Габаритные размеры, мм | 1402x710x1960 | 1402x945x1960 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 550 | 600 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 7 | 8 |
| Размер полки, мм | 595x455 | 530x650 |
| Кол-во полок | 8 | 8 |
| Шаг установки полок, мм | 12,5 | 60 |
| Канапе с подсветкой | + | + |
| Вес нетто/брутто, S (G), кг | 176/205 | 205/235 (209/239) |
| Размеры в упаковке, мм | 1490x744x2125 | 1490x988x2125 |

| Модель | DV110-S | DV114-S |
|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | -5…+5 | -5…+5 |
| Объем, л | 1000 | 1400 |
| Габаритные размеры, мм | 1402x710x1960 | 1402x945x1960 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 630 | 630 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 6 | 6,5 |
| Размер полки, мм | 595x455 | 530x650 |
| Кол-во полок | 8 | 8 |
| Шаг установки полок, мм | 12,5 | 60 |
| Канапе с подсветкой | + | + |
| Вес нетто/брутто, кг | 177/205 | 206/235 |
| Размеры в упаковке, мм | 1490x744x2125 | 1490x988x2125 |





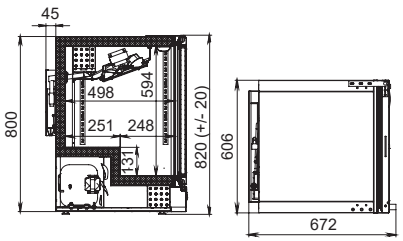
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

### Холодильные шкафы со стеклянными дверьми POLAIR Standard

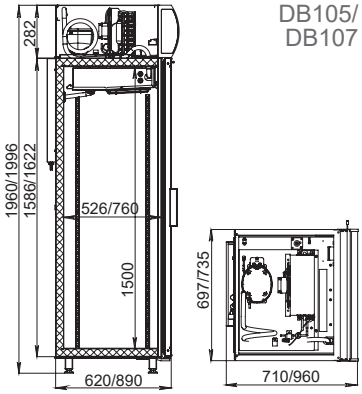
Уникальная разработка, позволяющая демонстрировать и хранить замороженные продукты и мороженое при оптимальной для них температуре, обеспечивая высокое качество экспозиции и минимальную стоимость владения. Шкафы рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до +25°C и относительной влажности воздуха до 60%. В этих условиях двухкамерный стеклопакет двери остается прозрачным во всех режимах работы.
Хладагент R404A или R290 (специальное исполнение).

## Низкотемпературные

DB102




DB105/
DB107

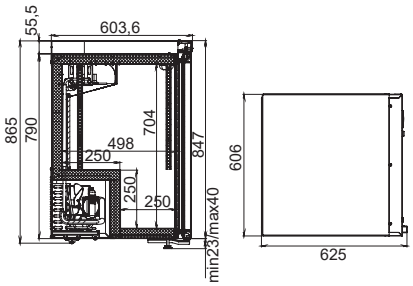



### Холодильные шкафы POLAIR Standard для икры и пресервов

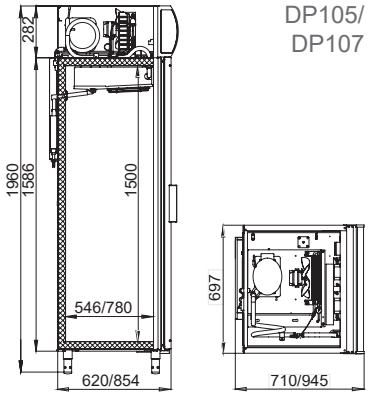
Холодильные шкафы DP специально разработаны для демонстрации и продажи икры, рыбных деликатесов и пресервов с учетом всех требований к условиям хранения и экспозиции этих деликатных продуктов.
Шкафы надежно поддерживают температурный режим от -8 до 0 °C. Обеспечивают высокие качества демонстрации и хранения рыбных деликатесов в наилучших условиях. Механический замок в комплекте стандартной поставки защищает содержимое шкафов от несанкционированного доступа.
Хладагент R404A или R290 (специальное исполнение).

## Шкафы для икры и пресервов

DP102




DP105/
DP107







| Модель | DB102-S | DB105-S | DB107-S |
|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | -21… -18 | -21… -18 | -21… -18 |
| Объем, л | 130 | 500 | 700 |
| Габаритные размеры, мм | 606x672x820 | 697x710x1960 | 735x960x1996 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 400 | 550 раб. / 400 отт. | 550 раб. / 400 отт. |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 6,6 | 12,8 | 13 |
| Размер полки, мм | 505x455 | 595x455 | 595x650 |
| Кол-во полок | 2 | 4 | 4 |
| Шаг установки полок, мм | 12,5 | 12,5 | 12,5 |
| Канапе с подсветкой | - | + | + |
| Вес нетто/брутто, кг | 65/80 | 113/132 | 144/168 |
| Размеры в упаковке, мм | 725x795x1055 | 744x790x2125 | 850x988x2160 |





| Модель | DP102-S | DP105-S | DP107-S |
|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | | -8…0 | |
| Объем, л | 150 | 500 | 700 |
| Габаритные размеры, мм | 605x600x890 | 697x710x1960 | 697x945x1960 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 240 | 550 | 550 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 3,6 | 10 | 10 |
| Размер полки, мм | 505x455 | 595x455 | 530x650 |
| Кол-во полок | 2 | 4 | 4 |
| Канапе с подсветкой | - | + | + |
| Замок | + | + | + |
| Вес нетто/брутто, кг | 58/65 | 107/125 | 123/148 |
| Размеры в упаковке, мм | 720x660x1100 | 790x744x1960 | 790x988x2125 |





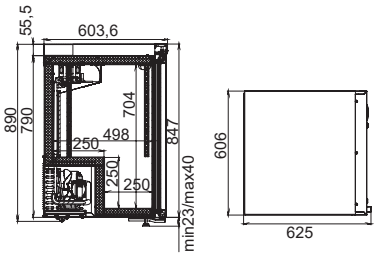
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

### Холодильные шкафы со стеклянными дверьми POLAIR Bravo

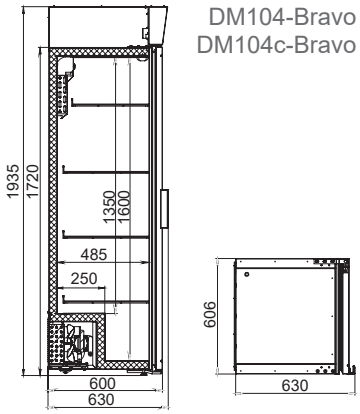
Благодаря продуманной конструкции корпуса, шкафы обладают существенной вместимостью при минимальных габаритных размерах. Агрегаты расположены внизу шкафов.
В моделях DM104 Bravo и DM104c Bravo в качестве терморегулятора использован термостат.
Шкафы DM102 Bravo выпускаются в двух цветовых решениях – традиционной бело-черной гамме и полностью черного цвета.
Наличие регулируемых по высоте стопок впереди и роликов для удобства перемещения шкафов – сзади – еще одна особенность шкафов DM104.
Хладагент: R134a или R290 (специальное исполнение)

## Шкафы POLAIR Bravo

DM102-Bravo




DM104-Bravo
DM104c-Bravo

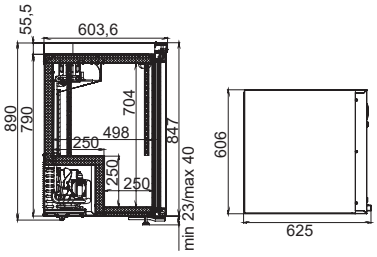



### Специализированные холодильные шкафы для вина POLAIR Bravo

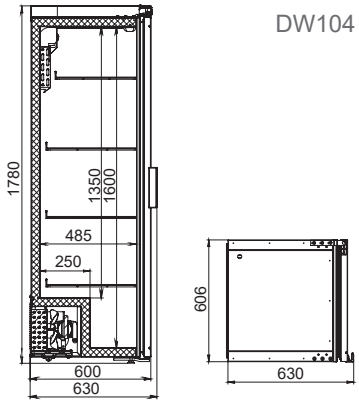
Предназначены для экспозиции, продажи и хранения красного, белого, игристого вина с учетом всех требований и особенностей каждого из этих видов напитка.
Угольный фильтр, тонированное стекло, полки из натурального дуба с защитной пропиткой создают идеальные условия для сохранения высокого качества вин любого сорта и наилучшей их демонстрации.
Шкафы DW104 Bravo имеют шесть температурных зон на пяти навесных и на наклонной базовой полке, DW102 Bravo – три температурных зоны на четырех уровнях выкладки – двух навесных полках и двухполочной базовой структуры. Шкаф DW104и-Bravo поддерживает однородную температуру во всем объеме.
Хладагент: R134a или R290 (специальное исполнение)

## Шкафы для вина POLAIR Bravo

DW102




DW104





| Модель | DM102-Bravo | DM104-Bravo | DM104c-Bravo |
|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | +1…+10 | +1…+10 | +1…+10 |
| Объем, л | 200 | 400 | 400 |
| Габаритные размеры, мм | 606x600x890 | 606x630x1720 | 606x630x1935 |
| Условия окружающей среды (t,°С,/вл-сть, %) | до +32/до 60 | до +32/до 60 | до +32/до 60 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 240 | 240 | 240 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 1,8 | 2,2 | 2,4 |
| Теоморегулятор | эл блок | термостат | термостат |
| Кол-во полок | 3 | 4 | 4 |
| Допустимая нагрузка на полку, кг | 40 | 50 | 50 |
| Размер полки, мм | 505x455 | 505x455 | 505x455 |
| Шаг установки полок, мм | 12,5 | 12,5 | 12,5 |
| Подсветка | верхняя LED | верхняя LED | вертикальная LED |
| Канапе с подсветкой | - | - | + |
| Вес нетто/брутто, кг | 58/65 | 82/102 | 87/107 |
| Размеры в упаковке, мм | 720x660x1100 | 720x660x1900 | 720x660x2100 |



| Модель | DW102-Bravo | DW104-Bravo | DW104и-Bravo |
|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | +4…+18 | +4…+18 | +4…+18 |
| Объем, л | 200 | 400 | 400 |
| Габаритные размеры, мм | 606x600x890 | 606x630x1780 | 606x630x1780 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 120 | 170 | 240 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 1,8 | 1,7 | 3,2 |
| Терморегулятор | эл. блок | эл. блок | эл. блок |
| Кол-во уровней выкладки | 4 | 6 | 6 |
| Допустимая нагрузка на полку, кг | 50 | 50 | 50 |
| Замок | + | + | + |
| Угольный фильтр | + | + | + |
| Тонированное стекло с УФ-защитой | + | + | + |
| Вес нетто/брутто, кг | 58/65 | 82/102 | 82/102 |
| Размеры в упаковке, мм | 720x660x1100 | 720x660x1900 | 720x660x1900 |

* спец. исполнение





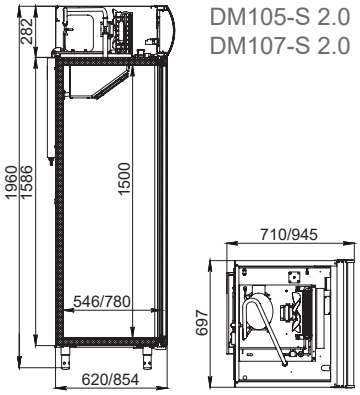
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

### Холодильные шкафы со стеклянными дверьми POLAIR Standard версия 2.0

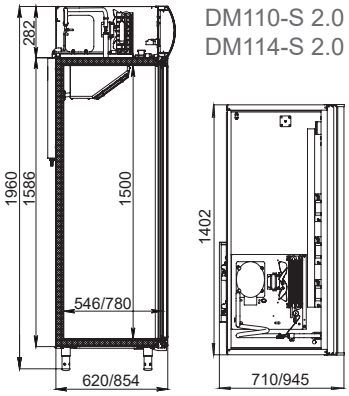
Серия шкафов, специально разработанных для демонстрации и продажи напитков. Благодаря модифицированной конструкции воздухоохладителя, шкафы гарантируют отменный обзор выкладки и увеличенный объем хранения. Измененный способ крепления полок шкафов DM107 и DM114 позволяет существенно повысить вместимость и «фейсинг» этих моделей. Отсутствие зазоров между соседними по горизонтали полками двухдверных шкафов дает возможность максимально использовать охлаждаемое пространство и увеличивает выкладку продукции. Применение полок с уменьшенным расстоянием между прутками повышает качество экспозиции напитков в традиционной таре.

## Шкафы POLAIR Standard версии 2.0 среднетемпературные

DM105-S 2.0
DM107-S 2.0




DM110-S 2.0
DM114-S 2.0

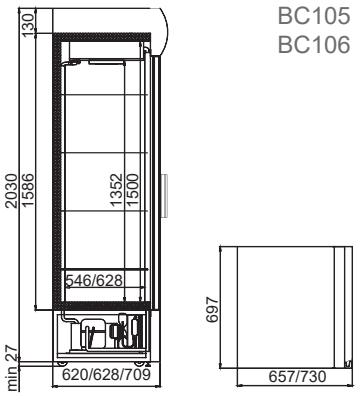



### Холодильные шкафы со стеклянными дверьми POLAIR Professionale

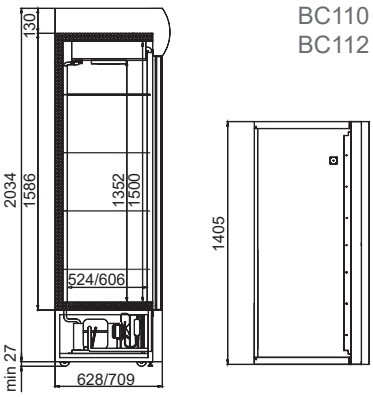
Серия шкафов с нижним расположением агрегата, обладающих широким набором опций и аксессуаров, создана специально для производителей напитков с учетом всех требований оптимального мерчандайзинга. Шкафы предназначены для работы, в том числе, на открытых площадках торговли и общепита. При использовании опции «Зима-лето» возможна их эксплуатация при температуре окружающей среды от -30 до +40°С.

## Шкафы POLAIR Professionale

BC105
BC106




BC110
BC112







| Модель | DM105-S 2.0 | DM107-S 2.0 | DM110Sd-S 2.0 | DM114Sd-S 2.0 |
|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | +1…+10 | +1…+10 | +1…+10 | +1…+10 |
| Объем, л | 500 | 700 | 1000 | 1400 |
| Габаритные размеры, мм | 697x710x1960 | 697x945x1960 | 1402x710x1960 | 1402x945x1960 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 350 | 400 | 550 | 600 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 2,7 | 3 | 6,8 | 6,3 |
| Допустимая нагрузка на полку, кг | 40 | 40 | 40 | 40 |
| Размер полки, мм | 595x455 | 595x650 | 645x455 | 595x650 |
| Кол-во полок | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Шаг установки полок, мм | 12,5 | 12,5 | 12,5 | 12,5 |
| Вместимость (в стеклянных бутылках 0,5 л типа Евро) | 256 | 400 | 624 | 902 |
| Канапе с подсветкой | + | + | + | + |
| Вес нетто/брутто, кг | 105/124 | 122/146 | 176/206 | 205/235 |
| Размеры в упаковке, мм | 790x744x2125 | 790x988x2125 | 1490x744x2125 | 1490x988x2125 |





| Модель | BC105 | BC106 | BC110 | BC112 |
|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | 0….+6,5/+1…+12 | 0….+6,5/+1…+12 | 0….+6,5/+1…+12 | 0….+6,5/+1…+12 |
| Объем, л | 500 | 600 | 1000 | 1200 |
| Габаритные размеры, мм | 697x657x2070 | 697x730x2070 | 1405x627x2060 | 1405x709x2060 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более ** | 500 | 500 | 850 | 850 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более ** | 5 | 5,5 | 6,5 | 7 |
| Допустимая нагрузка на полку, кг | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Размер полки, мм | 595x455 | 595x536 | 645x455 | 645x536 |
| Шаг установки полок, мм | 12,5 | 12,5 | 12,5 | 12,5 |
| Канапе с подсветкой | + | + | + | + |
| Кол-во бутылок 0,5 л по ширине 1 полки (Facing), шт | 8 | 8 | 18 | 18 |
| Кол-во бутылок 0,5 л по глубине 1 полки, шт | 7 | 8 | 7 | 8 |
| Вместимость бутылок 0,5 л, шт | 280 | 320 | 540 | 630 |
| Вес нетто/брутто, кг | 120/140 | 130/150 | 210/240 | 220/250 |
| Размеры в упаковке, мм | 790x744x2186 | 790x826x2186 | 1490x744x2186 | 1490x826x2186 |
| Кол-во шкафов для перевозки в "Еврофуре" | 51/30* | 48/30* | 26/19* | 25/19* |

*вместимость в фуру шкафов в уличной комплектации с антивандальным защитным комплексом АВЗ





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

# ХОЛОДИЛЬНО-РАССТОЕЧНЫЕ И ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ
## POLAIR Bakery

Полная модельная линейка шкафов для пекарен и кондитерских производств

Шкафы холодильные позволят сохранить заготовки из теста при температуре от -2 до +12°C

Шкафы холодильно-расстоечные подготовят к выпечке к строго определенному времени изделия из дрожжевого теста. Температурный диапазон от -20 до +40°C



Ультразвуковой увлажнитель обеспечит необходимый уровень влажности для каждой из стадий созревания теста в диапазоне от 60 до 95% в шкафах CS107 Bakery Br*

Инновационная система охлаждения обеспечит эффективное охлаждение заготовок из теста без заветривания

Многофункциональные контрольные панели позволят управлять работой шкафов во всех режимах и отлично визуализируют все процессы

Шкафы поддерживают концепцию пищевой безопасности HACCP

Применены озонобезопасные хладагенты R134a или R290

Автоматическая оттайка с системой испарения конденсата не требует участия персонала





Съемные направляющие дают возможность разместить до 20 уровней стандартных противней 40x60 и 45x60 см

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



*предусмотрено подключение этой модели к системе водоснабжения с предварительной очисткой, а также слив использованной воды в канализацию



Выпускаются в цельнозаливных корусах
с заливными ППУ дверьми

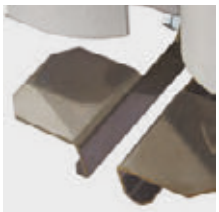
Обшивки корпуса и дверей выполнены из нержавеющей стали.
Возможно исполнение внешних обшивок в чёрном цвете

Штампованное углубление в дне корпуса предусмотрено
для удобства ухода

Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали позволят
компенсировать неровности пола и упростят уход за шкафами

Колесные опоры со стопорами для легкого перемещения шкафов
(опция)

Педаль для открывания двери –
стандарт поставки



Замок

Внутренняя светодиодная подсветка и стеклопакет двери
позволяют визуально контролировать все процессы



## Схемы последовательности использования оборудования POLAIR



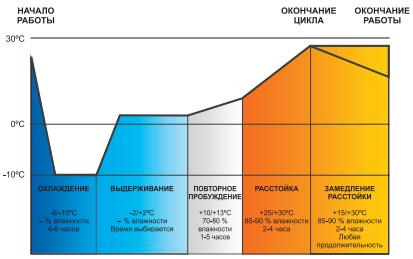


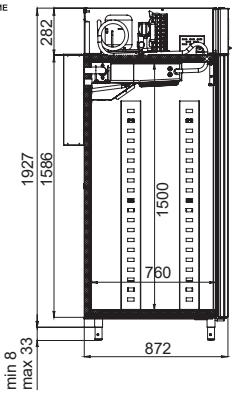

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

## Холодильно-расстоечные шкафы CS107 Bakery Br

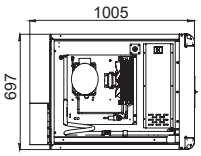
Дают возможность полностью подготовить заготовки из теста к выпечке в определенное время, управлять процессами замедления ферментации, хранения, возобновления брожения и расстойки, а также выдержки перед выпечкой. Регулировать температуру, влажность, скорость вращения вентилятора, задавать точное время начала выпечки. Исключают работу персонала в ночную смену и в праздничные дни, повышают качество выпечки, экономя на ингредиентах и увеличивая прибыль предприятия.
Шкафы позволяют создавать и сохранять до 100 собственных программ, минимизируя при этом ошибки персонала и защищая авторские рецепты.
Выпускаются в двух исполнениях – с цветными графическими дисплеями электронной панели управления диагональю 5 и 7 дюймов.
Диапазон рабочих температур шкафов от -10 до +40°С, влажность регулируется в интервале от 60 до 95%.

## Шкафы POLAIR Bakery Br



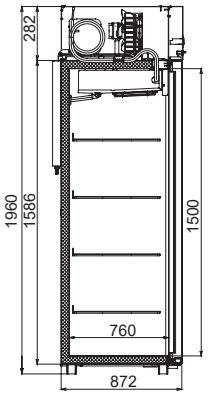

CS107 тип 1, тип 2



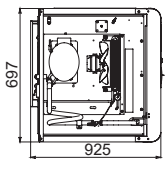

## Холодильные шкафы CS107 Bakery Bs и CS114 Bakery Bs

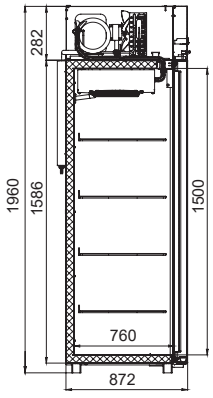
Позволяют сохранять в оптимальных условиях тесто, заготовки из него и ингредиенты для выпечки.
Холодильная система эффективно охлаждает содержимое шкафов.
Температура регулируется в диапазоне от -2 до +12°С. Шкафы оснащены направляющими под противни 40х60 и 45х60 см:
шкаф CS107 Bakery Bs – 20 парами,
CS114 Bakery Bs – 40 парами.
Электронная панель с увеличенными символами дисплея позволяет, кроме обычных функций, записывать и передавать данные о работе шкафов.

## Шкафы POLAIR Bakery Bs

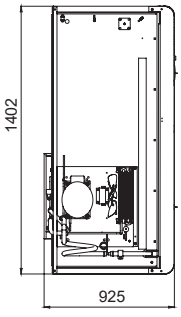



CS107 Bakery Bs




CS114 Bakery Bs







| Модель | CS107 Bakery Br тип 1 | CS107 Bakery Br тип 2 |
|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °C | -10...+40 | -10...+40 |
| Регулировка уровня влажности, % | от 60 до 95 | от 60 до 95 |
| Объем, л | 700 | 700 |
| Габаритные размеры, мм | 697x1005x1960 | 697x1005x1960 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность при охлаждении/нагреве, Вт | 550/900 | 550/900 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч** | 8 | 8 |
| Направляющие под EN 40x60 и 40x65 | 20 пар | 20 пар |
| Педаль | + | + |
| Вес нетто/брутто, кг | 165/190 | 165/190 |
| Размеры в упаковке, мм | 790x1080x2125 | 790x1080x2125 |





| Модель | CS107 Bakery Bs | CS114 Bakery Bs |
|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °C | -2...+12 | -2...+12 |
| Объем, л | 700 | 1400 |
| Габаритные размеры, мм | 697x925x1960 | 1402x925x1960 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт | 350 | 550 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 4 | 6 |
| Направляющие под EN 40x60 и 40x65 | 20 пар | 40 пар |
| Педаль | + | + |
| Вес нетто/брутто, кг | 154/179 | 263/293 |
| Размеры в упаковке, мм | 790x988x2125 | 1490x988x2125 |

**данные могут отличаться при использовании различных режимов работы шкафов





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

# СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ШКАФЫ POLAIR Meat, POLAIR Cheese, POLAIR Salami

Специализированные шкафы создают идеальные условия для ферментации и созревания сыровяленых колбас, сыров, мяса (DryAged)

Инновационная холодильная система гарантирует мягкий обдув содержимого

Уровень влажности регулируется в интервале от 60 до 95%. Ультразвуковой увлажнитель – в комплекте поставки*

Диапазон рабочих температур от -2 до +30°C

Шкафы надежно работают при высоких внешних температурах – до +40°C

Автоматическая оттайка испарителей с системой испарения конденсата не требует участия персонала

Многофункциональная русифицированная контрольная панель с дисплеем диагональю 5 дюймов дает возможность точно задать все параметры каждой из стадий созревания и сохранить программы в памяти электронного блока

UV-лампа в комплекте поставки (моделей Meat и Salami)

Монолитные цельнозаливные корпуса из нержавеющей стали обеспечивают максимальную термоизоляцию

Двери с заливной теплоизоляцией, заменяемым уплотнителем с магнитной вставкой и с ручками, встроенными в алюминиевые профили

Стеклопакеты дверей и внутренняя подсветка позволяют контролировать все процессы визуально





* Шкафы подключаются к системам водообеспечения с предварительной очисткой и к канализации







Клавишный микропереключатель
для прекращения вращения
воздухоохладителя и включения
внутренней LED-подсветки

**Специальное оснащение для каждого
из специализированных шкафов:**
штанга с крюками для подвеса
крупных кусков мяса - нагрузка до 80 кг;
полки из листовой нержавеющей стали
для размещения небольших и порционных кусков;
специальные перекладины с крюками
для размещения колбас и других деликатесов;
полки для головок сыра



Штампованное углубление в дне корпуса
предусмотрено для удобства ухода



Педаль в комплекте
стандартной поставки

Опция – колесные опоры со стопорами

Обшивки корпуса:
**внешние:**
- из нержавеющей стали;
- из окрашенной стали чёрного цвета;
**внутренние:**
- из нержавеющей стали.





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

# СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ШКАФЫ POLAIR Meat, POLAIR Cheese, POLAIR Salami

### Холодильные шкафы POLAIR Meat

Предназначены для созревания мяса (в том числе, DryAged).
Обеспечивают идеальные условия для его ферментации.
Позволяют существенно повысить качество стейков.
Увеличивают рентабельность предприятия.
Выпускаются в комплектации:
• штанга с крюками для крупных кусков мяса + 2 перфорированные полки из нержавеющей стали,
• 4 перфорированные полки из нержавеющей стали,
Ультразвуковой увлажнитель и UV-лампа в комплекте поставки.

### Холодильные шкафы POLAIR Cheese

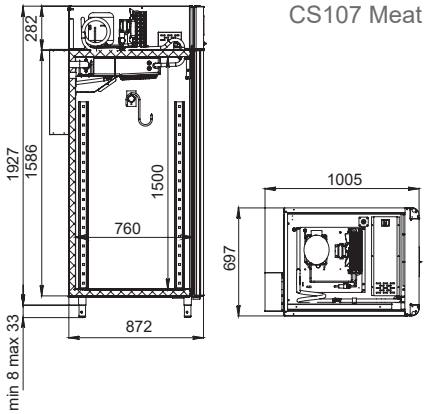
Позволяют получить высококачественные твердые и полутвердые сыры.
Поддерживают оптимальные режимы температуры и влажности воздуха для получения сыров, идентичных лучшим аналогам легендарных мировых торговых марок.
Возможна комплектация двумя типами полок:
• 4 полки из листовой нержавеющей стали с перфорацией,
• 4 сетчатые полки из стали с полимерным покрытием.
Ультразвуковой увлажнитель помогает создать идеальные условия для созревания сыров.

### Холодильные шкафы POLAIR Salami

Дают возможность приготовить салями, сыровяленый окорок и иные высокомаржинальные деликатесы.
Создают необходимые режимы температуры и влажности воздуха для получения качественных изделий, полностью аналогичных продукции известных брендов.
Дают возможность организовать прибыльное производство мясных деликатесов с кратчайшим сроком окупаемости затрат.
Позволяют существенно экономить на пищевых добавках.
В комплекте поставки ультразвуковой увлажнитель, UV-лампа, 3 пары направляющих с тремя перекладинами с подвесами для колбас.

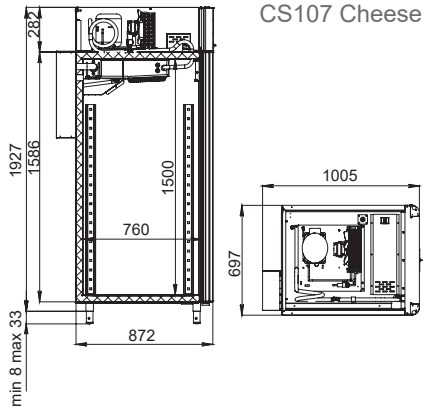
## Специализированные шкафы POLAIR GS107 Meat

CS107 Meat



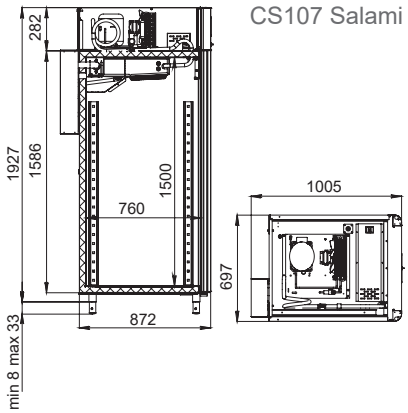

## Специализированные шкафы POLAIR GS107 Cheese

CS107 Cheese




## Специализированные шкафы POLAIR GS107 Salami

CS107 Salami



# СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ШКАФЫ POLAIR Meat, POLAIR Cheese, POLAIR Salami





| Модель | CS107 Meat |
|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | -2…+30 |
| Регулировка уровня влажности, % | от 60 до 95 |
| Объем, л | 700 |
| Габаритные размеры, мм | 697x1005x1960 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 550/900 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 8 |
| UV-лампа | + |
| Комплектация: | |
| тип 1 | штанга + 2 перфорированные полки из нерж. стали |
| тип 2 | 4 перфорированные полки из нерж. стали |
| Педаль | + |
| Вес нетто/брутто, кг | 130/155 |
| Размеры в упаковке, мм | 790x1080x2125 |

| Модель | CS107 Cheese |
|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | -2…+30 |
| Регулировка уровня влажности, % | от 60 до 95 |
| Объем, л | 700 |
| Габаритные размеры, мм | 697x1005x1960 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 550/900 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 8 |
| UV-лампа | + |
| Комплектация: | |
| тип 1 | 4 перфорированные полки из нерж. стали |
| тип 2 | 4 сетчатые полки из стали с п/покрытием |
| Педаль | + |
| Вес нетто/брутто, кг | 125/150 |
| Размеры в упаковке, мм | 790x1080x2125 |

| Модель | CS107 Salami |
|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | -2…+30 |
| Регулировка уровня влажности, % | от 60 до 95 |
| Объем, л | 700 |
| Габаритные размеры, мм | 697x1005x1960 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 550/900 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 8 |
| UV-лампа | + |
| Комплектация | 3 пары направляющих с тремя перекладинами с подвесами |
| Педаль | + |
| Вес нетто/брутто, кг | 125/150 |
| Размеры в упаковке, мм | 790x1080x2125 |



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

# ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ФАРМАЦЕВТИЧЕСКИЕ POLAIR

Шкафы холодильные фармацевтические POLAIR предназначены для хранения лекарственных и ветеринарных препаратов в больничных учреждениях, клиниках, аптеках, лабораториях различных направлений и диагностических центрах, научно-исследовательских учреждениях, фармацевтических предприятиях



Динамическая система охлаждения обеспечивает эффективное и равномерное охлаждение содержимого всех полок шкафов

Оттайка осуществляется автоматически, вода испаряется из ванночки слива

Диапазон рабочих температур от 0 до +15°С, что позволяет использовать одну и ту же модель как в качестве холодного (t° от +2 до +8°С), так и прохладного (t° от +8 до +15°С) шкафов

Электронные блоки управления дают возможность с точностью до одного градуса установить нужную температуру и сигнализируют об отклонении температуры от заданной



Микропереключатели при открывании дверей автоматически прекращают вращение вентиляторов воздухоохладителей и, для шкафов с глухими дверьми, включают внутреннюю подсветку

Цельнозаливные корпуса гарантируют надежную термоизоляцию, прочность и долговечность шкафов

Обшивки корпусов (и дверей для шкафов с глухими дверьми) изготовлены из оцинкованной стали с полимерным покрытием или из нержавеющей стали

Подсветка шкафов осуществляется эффективными, экономичными и безопасными светодиодными лампами



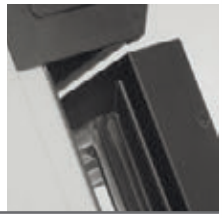


Шкафы холодильные фармацевтические POLAIR имеют всю разрешительную документацию

Шкафы со стеклянными дверьми рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до +32°С

Шкафы с глухими дверьми работают при внешней температуре до +40°С и надежно сохраняют лекарственные препараты

Двери шкафов оснащены эластичными уплотнителями с магнитными вставками, обеспечивающими полную герметизацию шкафов



Двери имеют механизм самозакрывания и запираются на замок

Шкафы со стеклянными дверьми в алюминиевых рамах комплектуются теплопакетами для наилучшей термоизоляции содержимого



Полки выдерживают нагрузку до 40 кг



Возможна поставка шкафов с корзинами



**Схема условных обозначений**

**ШХФ-0,5ДС**

1 2 3

1 - тип оборудования, где:
**ШХФ** - шкаф холодильный фармацевтический
**ШХКФ** - шкаф холодильный комбинированный фармацевтический

2 - типоразмер внутреннего объема, где:
**0,2** - внутренний объем 200 л
**0,4** - внутренний объем 400 л
**0,5** - внутренний объем 500 л
**0,7** - внутренний объем 700 л
**1,0** - внутренний объем 1000 л
**1,4** - внутренний объем 1400 л

3 - тип дверей, отличный от глухих со стальными обшивками, где
**ДС** - дверь/двери стеклянные



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

### Со стеклянными дверьми

Двери в алюминиевых рамах с механизмом самозакрывания, с легкозаменяемым уплотнителем с магнитной вставкой создают полную герметизацию охлаждаемого пространства, обеспечивают отменный внешний вид и высокие эксплуатационные свойства шкафов.

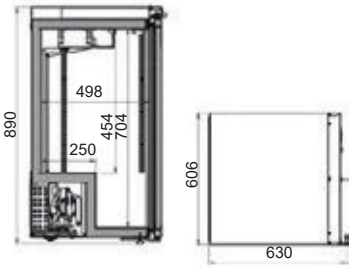
Шкафы оснащены звуковой сигнализацией об отклонении температуры от заданной.

Комплектуются:
• полками или корзинами
• микропереключателем,
• замком,
• внутренней светодиодной подсветкой и светодиодной подсветкой канапе (для шкафов с канапе).

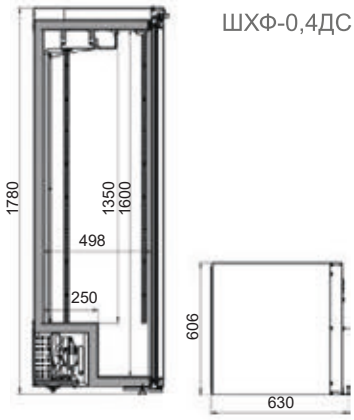


## Фармацевтичекие шкафы POLAIR со стеклянными дверьми

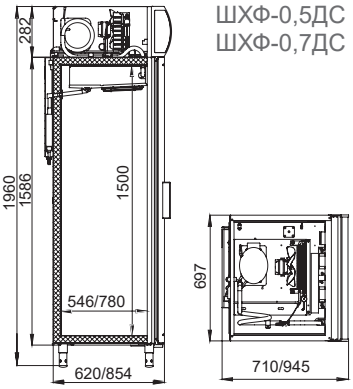
ШХФ-0,2ДС



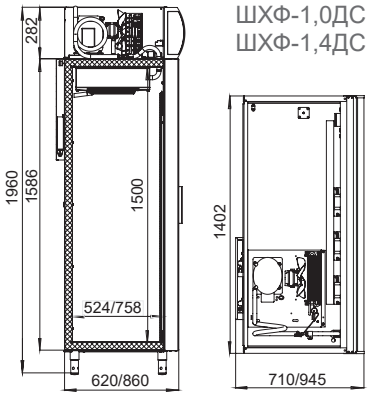

ШХФ-0,4ДС




ШХФ-0,5ДС
ШХФ-0,7ДС




ШХФ-1,0ДС
ШХФ-1,4ДС







| Модель | ШХФ-0,2ДС | ШХФ-0,4ДС |
|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | 0…+15 | 0…+15 |
| Объем, л | 200 | 400 |
| Габаритные размеры, мм | 606x630x890 | 606x630x1780 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 250 | 250 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 3 | 3,6 |
| Размер полки, мм | 505x455 | 505x455 |
| Кол-во полок | 3 | 4 |
| Шаг установки полок, мм | 12,5 | 12,5 |
| Вес нетто/брутто, кг | 61/71 | 91/105 |
| Размеры в упаковке, мм | 720x660x1100 | 720x660x1950 |





| Модель | ШХФ-0,5ДС | ШХФ-0,7ДС | ШХФ-1,0ДС | ШХФ-1,4ДС |
|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | 0…+15 | 0…+15 | 0…+15 | 0…+15 |
| Объем, л | 500 | 700 | 1000 | 1400 |
| Габаритные размеры, мм | 697x710x1960 | 697x945x1960 | 1402x710x1960 | 1402x945x1960 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 350 | 400 | 550 | 550 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 4 | 5,5 | 7 | 8 |
| Размер полки, мм | 595x460 | 530x650 | 595x460 | 530x650 |
| Кол-во полок | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Шаг установки полок, мм | 12,5 | 60 | 12,5 | 60 |
| Вес нетто/брутто, кг | 105/124 | 122/146 | 176/206 | 205/235 |
| Размеры в упаковке, мм | 790x744x2125 | 790x988x2125 | 1490x744x2125 | 1490x988x2125 |





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

### С глухими дверьми

Гарантируют качественное хранение лекарственных препаратов в необходимых для этого условиях. Шкафы надежно работают даже при высоких внешних температурах: до +40°С.

Цельнозаливные корпуса и двери гарантируют отменную теплоизоляцию содержимого шкафов.

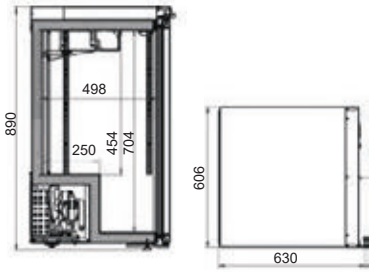
Двери имеют механизм самозакрывания, оснащены легкозаменяемым уплотнителем с магнитной вставкой.

Шкафы оборудованы электронными блоками управления, поддерживающими функцию световой и звуковой сигнализации об отклонении температуры от заданной.

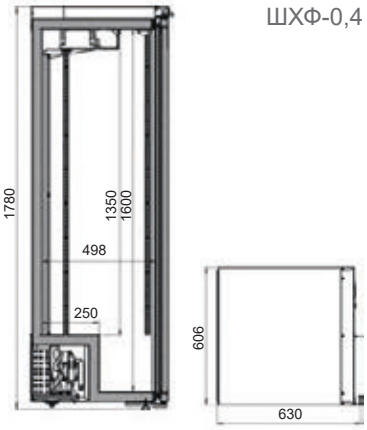
Комплект поставки:
- полки или корзины
- микропереключатели,
- замки,
- внутренняя светодиодная подсветка.

## Фармацевтичекие шкафы POLAIR с глухими дверьми

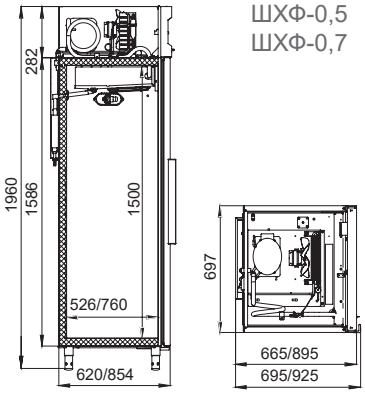
ШХФ-0,2



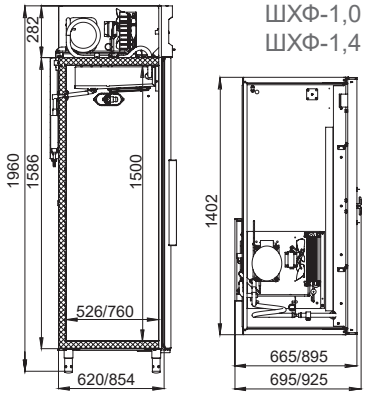

ШХФ-0,4



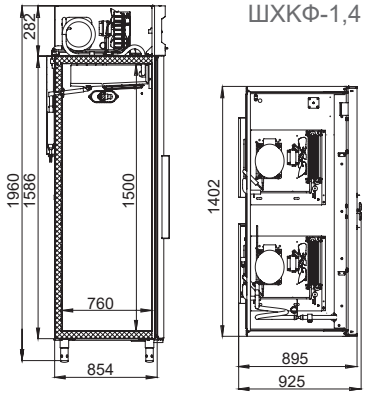

ШХФ-0,5
ШХФ-0,7




ШХФ-1,0
ШХФ-1,4




ШХКФ-1,4







| Модель | ШХФ-0,2 | ШХФ-0,4 |
|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | 0…+15 | 0…+15 |
| Объем, л | 200 | 400 |
| Габаритные размеры, мм | 606x630x890 | 606x630x1780 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 250 | 250 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 2,8 | 3,2 |
| Размер полки, мм | 505x455 | 505x455 |
| Кол-во полок | 3 | 4 |
| Шаг установки полок, мм | 12,5 | 12,5 |
| Вес нетто/брутто, кг | 56/65 | 82/95 |
| Размеры в упаковке, мм | 720x660x1100 | 720x660x1950 |





| Модель | ШХФ-0,5 | ШХФ-0,7 | ШХФ-1,0 | ШХФ-1,4 | ШХКФ-1,4 |
|---|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | 0…+15 | 0…+15 | 0…+15 | 0…+15 | 0…+15/0…+15 |
| Объем, л | 500 | 700 | 1000 | 1400 | 700 + 700 |
| Габаритные размеры, мм | 697x695x1960 | 697x925x1960 | 1402x695x1960 | 1402x925x1960 | 1402x925x1960 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 350 | 350 | 550 | 550 | 700 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 3,5 | 4 | 5,5 | 6 | 14,5 |
| Размер полки, мм | 595x460 | 530x650 | 595x460 | 530x650 | 530x650 |
| Кол-во полок | 4 | 4 | 8 | 8 | 8 |
| Шаг установки полок, мм | 12,5 | 60 | 12,5 | 60 | 60 |
| Вес нетто/брутто, кг | 95/114 | 112/137 | 155/184 | 184/214 | 214/244 |
| Размеры в упаковке, мм | 790x744x2125 | 790x988x2125 | 1490x744x2125 | 1490x988x2125 | 1490x988x2125 |



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

POLAIR



# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ



**Холодильные столы POLAIR – универсальное оборудование, совмещающее функции холодильного шкафа и полноценного рабочего стола.**

**Надежность, экономичность, технологичность и рационализм холодильных столов POLAIR** – результат применения самых передовых технологий, использования опыта лучших конструкторов холодильной техники, тщательных испытаний в собственной лаборатории, контроля на всех этапах изготовления, комплектации компонентами от самых проверенных производителей.

**Холодильные столы POLAIR** представлены широким ассортиментом моделей:
- с боковым расположением
- с нижним расположением агрегатов

Двух вариантов дизайна:
- **POLAIR-Grande** – классические столы, воплощающие лучшие свойства продукции ведущих европейских производителей
- **POLAIR-GC** – столы в современном кубическом дизайне, прекрасно сочетающиеся с другим оборудованием такого же стиля

Разных температурных режимов:
- -2…+10°C
- +1…+10°C
- Не выше -18°C

Исполнений:
- С глухими дверьми
- Со стеклянными дверьми
- С различными вариантами выдвижных ящиков

Всего доступны более **10 000 наименований.**
Для удобства работы с ними создана Программа подбора холодильных столов на сайте **www.polair.com**

### Схема условных обозначений столов

**TMi4GN-0321-GC**

1 2 3 4 5 6

1 - тип оборудования, где:
**TM** - среднетемпературный
**TB** - низкотемпературный
**TD** - со стеклянными дверьми

2 - обозначение стола с нижним расположением агрегата, где:
**i -** нижнее расположение агрегата

3 - количество секций, где:
**2** - двухсекционный,
**3** - трехсекционный,
**4** - четырехсекционный

4 - соответствие стандарту «Гастронорм»
**GN** - «Гастронорм» GN1/1

5 - особенности столов. Для столов с выдвижными ящиками, обозначение их количества и типа, где:
**0** – секция с дверью
**1, 2, 3** – секции с различного вида ящиками
Для специализированных столов обозначение их назначения, где: **pizza** – стол для приготовления пиццы с гранитной столешницей, **sal** - саладетта

6 - серия стола, где **G** - Grande, **GC** – GC

## Холодильные столы с боковым расположением агрегата

## Холодильные столы с нижним расположением агрегата

### Холодильные столы с глухими дверьми и с ящиками среднетемпературные

**POLAIR Grande**



Стр. 60

**POLAIR GC**



Стр. 60

**POLAIR Grande**



Стр. 60

### Холодильные столы с глухими дверьми и с ящиками низкотемпературные

**POLAIR Grande**



Стр. 62

**POLAIR GC**



Стр. 62

**POLAIR Grande**



Стр. 62

### Холодильные столы со стеклянными дверьми

**POLAIR Grande**



Стр. 64

**POLAIR Grande**



Стр. 64

### Специализированные холодильные столы

**для пиццы**



Стр. 66

**для пиццы**



Стр. 66

**саладетта**



Стр. 62

### Настольные витрины – витрины для ингредиентов к столам для пиццы

**POLAIR Grande**



Стр. 66

**POLAIR Grande**



Стр. 66





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ POLAIR

Две модельные линейки – POLAIR Grande и POLAIR GC дают возможность каждому выбрать стол в соответствии со своими вкусами и предпочтениями

Два варианта расположения агрегата (боковое и нижнее) позволяют разместить столы в любом помещении

Различные температурные режимы гарантируют сохранность свежести продуктов как охлажденных, так и замороженных, в оптимальных условиях

Множество вариантов исполнения расширяют возможности выбора

Компактные размеры столов при стандартных объемах хранения позволяют с максимальной эффективностью использовать площади производственных помещений

Полностью цельнозаливные корпуса (включая верхнюю часть столов) обеспечивают максимальную термоизоляцию, прочность столов и возможность поставки без столешниц

Столы работают при температуре окружающей среды:
до +43 °С – среднетемпературные
до +32 °С – низкотемпературные

Столы полностью изготовлены из нержавеющей стали (кроме задней стенки)

Столы оснащены профессиональной динамической системой охлаждения с автоматической оттайкой испарителей



Все элементы холодильной системы столов с боковым расположением агрегатов находятся в компактном агрегатном отсеке, размещенном в термоизолированном корпусе

Доступ для обслуживания агрегатов всех столов – с фронтальной стороны, агрегаты выдвигаются вперед на салазках













В качестве терморегулятора использован электронный блок управления



В качестве хладагентов применяются озонобезопасные R134a, R404A, R290 (пропан – спец. исполнение)

Столешница столов POLAIR Grande имеет радиусный изгиб фронтального края. Столешница столов POLAIR GC имеет прямоугольный изгиб фронтального края

Двери столов имеют заливную теплоизоляцию ППУ, оснащены съемным легкозаменяемым уплотнителем с магнитной вставкой, механизмом самозакрывания



Ручки столов POLAIR Grande изготовлены из нержавеющей стали и полностью эргономичны

Ручки столов POLAIR GC встроены в дверное полотно



Ножки из нержавеющей стали регулируются по высоте

Опция колеса со стопорами – дополнительное удобство



Вместо дверей столы могут оснащаться различными блоками ящиков

Ящики полностью выдвигаются на телескопических направляющих

Столы глубиной 700 мм соответствуют стандарту Gastronorm GN1/1





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

POLAIR

### Холодильные столы с глухими дверьми и с ящиками среднетемпературные

Рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до +43°C.
Диапазон рабочих температур от -2 до +10°C.
Оттайка автоматическая с системой испарения конденсата.

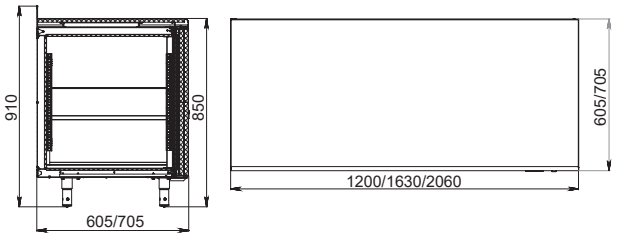
Любой отсек стола может быть оснащен блоком из выдвижных ящиков вместо дверей.
Для столов с боковым расположением агрегатов доступны блоки ящиков:
- из 2 ящиков: верхний – мелкий, нижний – глубокий,
- из 2 ящиков средней глубины,
- из 3 мелких ящиков.

Для столов с нижним расположением агрегатов доступны блоки ящиков:
- из 1 глубокого ящика,
- из 2 ящиков средней глубины.

Ящики столов глубиной 700 мм гастронормированы GN 1/1.

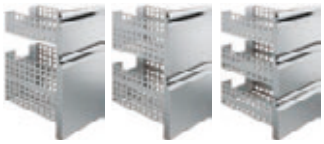


## Столы с боковым расположением агрегата POLAIR Grande

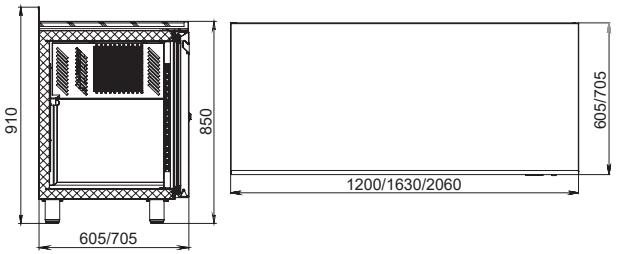



TM-G, TMGN-G

Доступные блоки выдвижных ящиков:

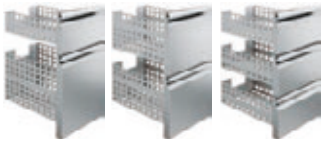


## Столы с боковым расположением агрегата POLAIR GC

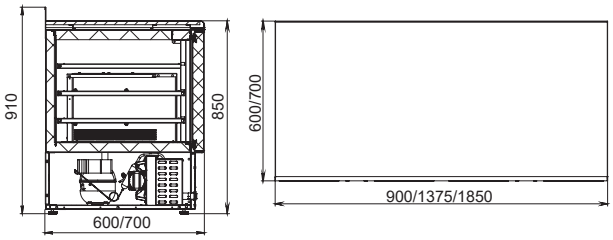



TM-GC, TMGN-GC

Доступные блоки выдвижных ящиков:



## Столы с нижним расположением агрегата POLAIR Grande




TMi-GC, TMiGN-GC

Доступные блоки выдвижных ящиков:



# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ С ГЛУХИМИ ДВЕРЬМИ И С ЯЩИКАМИ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЕ







| Модель | TM2-G | TM2GN-G | TM3-G | TM3GN-G | TM4-G | TM4GN-G |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °C | -2…+10 | -2…+10 | -2…+10 | -2…+10 | -2…+10 | -2…+10 |
| Объем, л | 270 | 320 | 400 | 450 | 500 | 600 |
| Габаритные размеры, мм | 1200x605x850/910 | 1200x705x850/910 | 1630x605x850/910 | 1630x705x850/910 | 2060x605x850/910 | 2060x705x850/910 |
| Условия окружающей среды (t,°C,/вл-сть, %) | до +43/до 80 | до +43/до 80 | до +43/до 80 | до +43/до 80 | до +43/до 80 | до +43/до 80 |
| Хладагент | R134a | R134a | R134a | R134a | R134a | R134a |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 |
| IP 24 | + | + | + | + | + | + |
| Gastronorm GN1/1 | - | + | - | + | - | + |
| Кол-во полок в комплекте | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Вес нетто/брутто, кг | 125/140 | 130/150 | 145/170 | 150/180 | 160/190 | 165/200 |
| Размеры в упаковке, мм | 1310x715x1045 | 1310x815x1045 | 1725x715x1045 | 1725x815x1045 | 2165x715x1045 | 2165x815x1045 |





| Модель | TM2-GC | TM2GN-GC | TM3-GC | TM3GN-GC | TM4-GC | TM4GN-GC |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °C | -2…+10 | -2…+10 | -2…+10 | -2…+10 | -2…+10 | -2…+10 |
| Объем, л | 270 | 320 | 400 | 450 | 500 | 600 |
| Габаритные размеры, мм | 1200x605x850/910 | 1200x705x850/910 | 1630x605x850/910 | 1630x705x850/910 | 2060x605x850/910 | 2060x705x850/910 |
| Условия окружающей среды (t,°C,/вл-сть, %) | до +43/до 80 | до +43/до 80 | до +43/до 80 | до +43/до 80 | до +43/до 80 | до +43/до 80 |
| Хладагент | R134a | R134a | R134a | R134a | R134a | R134a |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 |
| IP 20 | + | + | + | + | + | + |
| Gastronorm GN1/1 | - | + | - | + | - | + |
| Кол-во полок в комплекте | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Вес нетто/брутто, кг | 125/140 | 130/150 | 145/170 | 150/180 | 160/190 | 165/200 |
| Размеры в упаковке, мм | 1310x715x1045 | 1310x815x1045 | 1725x715x1045 | 1725x815x1045 | 2165x715x1045 | 2165x815x1045 |





| Модель | TMi2-G | TMi2GN-G | TMi3-G | TMi3GN-G | TMi4-G | TMi4GN-G |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °C | -2…+10 | -2…+10 | -2…+10 | -2…+10 | -2…+10 | -2…+10 |
| Объем, л | 180 | 220 | 300 | 370 | 400 | 520 |
| Габаритные размеры, мм | 900x600x850/910 | 900x700x850/910 | 1375x600x850/910 | 1375x700x850/910 | 1850x600x850/910 | 1850x700x850/910 |
| Условия окружающей среды (t,°C) | до +43 | до +43 | до +43 | до +43 | до +43 | до +43 |
| Хладагент | R134a | R134a | R134a | R134a | R134a | R134a |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 |
| IP 24 | + | + | + | + | + | + |
| Gastronorm GN1/1 | - | + | - | + | - | + |
| Кол-во полок в комплекте | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Вес нетто/брутто, кг | 95/125 | 100/130 | 110/140 | 120/160 | 135/185 | 140/190 |
| Размеры в упаковке, мм | 1045x720x1120 | 1045x820x1120 | 1520x720x1120 | 1520x820x1120 | 2000x720x1120 | 2000x820x1120 |



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

### Холодильные столы с глухими дверьми и с ящиками низкотемпературные

Рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до +32°C.
Диапазон рабочих температур не выше -18 °C.
Оттайка автоматическая при помощи ТЭНов с системой испарения конденсата.
Любой отсек стола может быть оснащен блоком из выдвижных ящиков вместо дверей.
Для столов с боковым расположением агрегатов доступны блоки ящиков:
- из 2 ящиков: верхний – мелкий, нижний – глубокий.
- из 2 ящиков средней глубины,
- из 3 мелких ящиков,

Для столов с нижним расположением агрегатов доступны блоки ящиков:
- из 2 ящиков средней глубины,
- из 1 глубокого ящика.

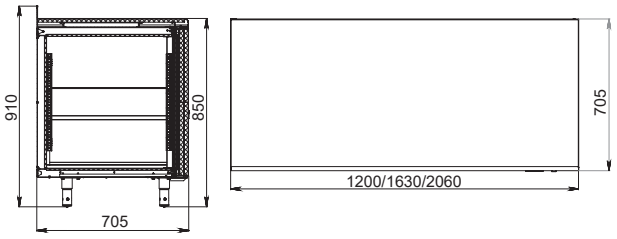
Ящики столов глубиной 700 мм гастронормированы GN 1/1.

### Специализированные столы для салатов

Саладетта – стол для приготовления салатов, сборки сэндвичей и закусок.
Столешница имеет отверстие для установки гастроемкостей 2xGN1/1 и 2xGN1/4.
Раздвижная крышка из нержавеющей стали защищает ингредиенты и фиксируется в открытом положении для удобства работы.
Доска для нарезки из полипропилена – в комплекте поставки.
Основной охлаждаемый объем гастронормирован GN1/1.
Саладетта рассчитана на использование при температуре окружающей среды до +32°C.
Диапазон рабочих температур: 0...+10°C.

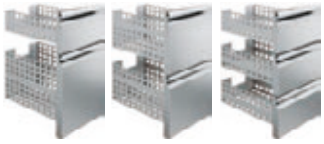


## Столы с боковым расположением агрегата POLAIR Grande и GC

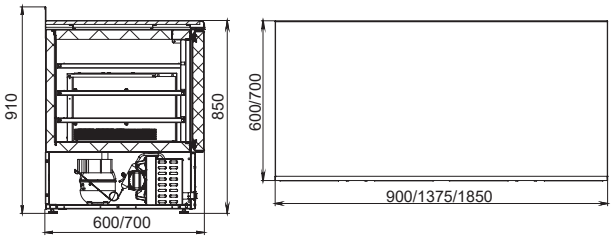



TBGN-G, TBGN-GC

Доступные блоки выдвижных ящиков:



## Столы с нижним расположением агрегата POLAIR Grande

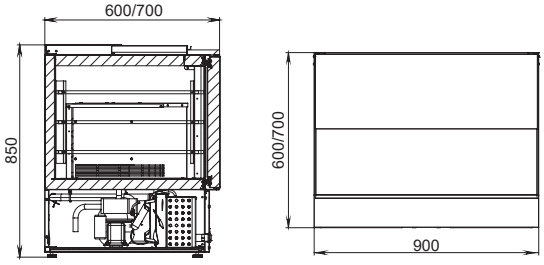



TBi-G, TBiGN-G

Доступные блоки выдвижных ящиков:



## Саладетта




TMi2GNsal-G

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ С ГЛУХИМИ ДВЕРЬМИ И С ЯЩИКАМИ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ/САЛАДЕТТА





| Модель | TB2GN-G | TB3GN-G | TB4GN-G | TB2GN-GC | TB3GN-GC | TB4GN-GC |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °C | не выше -18 | не выше -18 | не выше -18 | не выше -18 | не выше -18 | не выше -18 |
| Объем, л | 320 | 450 | 600 | 320 | 450 | 600 |
| Габаритные размеры, мм | 1200x705x850/910 | 1630x705x850/910 | 2060x705x850/910 | 1200x705x850/910 | 1630x705x850/910 | 2060x705x850/910 |
| Толщина стенки корпуса, мм | 43 | 43 | 43 | 43 | 43 | 43 |
| Условия окружающей среды (t,°C) | до +32 | до +32 | до +32 | до +32 | до +32 | до +32 |
| Хладагент | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 550 | 550 | 550 | 550 | 550 | 550 |
| IP 24 | + | + | + | - | - | - |
| Gastronorm GN1/1 | + | + | + | + | + | + |
| Кол-во полок в комплекте | 2 | 3 | 4 | 2 | 3 | 4 |
| Вес нетто/брутто, кг | 130/150 | 150/180 | 165/200 | 130/150 | 150/180 | 165/200 |
| Размеры в упаковке, мм | 1310x815x1045 | 1725x815x1045 | 2165x815x1045 | 1310x815x1045 | 1725x815x1045 | 2165x815x1045 |





| Модель | TBi2-G | TBi2GN-G | TBi3-G | TBi3GN-G | TBi4-G | TBi4GN-G |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °C | не выше -18 | не выше -18 | не выше -18 | не выше -18 | не выше -18 | не выше -18 |
| Объем, л | 180 | 220 | 300 | 370 | 400 | 520 |
| Габаритные размеры, мм | 900x600x850/910 | 900x700x850/910 | 1375x600x850/910 | 1375x700x850/910 | 1850x600x850/910 | 1850x700x850/910 |
| Условия окружающей среды (t,°C) | до +32 | до +32 | до +32 | до +32 | до +32 | до +32 |
| Хладагент | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 550 | 550 | 550 | 550 | 550 | 550 |
| IP 24 | + | + | + | + | + | + |
| Gastronorm GN1/1 | - | + | - | + | - | + |
| Кол-во полок в комплекте | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Вес нетто/брутто, кг | 100/135 | 110/145 | 125/165 | 130/180 | 140/200 | 150/205 |
| Размеры в упаковке, мм | 1045x720x1120 | 1045x820x1120 | 1520x720x1120 | 1520x820x1120 | 2000x720x1120 | 2000x820x1120 |

| Модель | TMi2GNsal-G |
|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °C | 0…+10 |
| Объем, л | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 900x700x850 |
| Условия окружающей среды (t,°C) | до +32 |
| Хладагент | R134a |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 350 |
| IP 24 | + |
| Gastronorm GN1/1 | + |
| Кол-во полок в комплекте | 2 |
| Вес нетто/брутто, кг | 100/125 |
| Размеры в упаковке, мм | 1045x820x1120 |







Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

### Холодильные столы со стеклянными дверьми

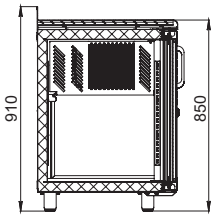
Столы для хранения и экспозиции напитков и продуктов предназначены для работы при температуре окружающей среды до +32°C.

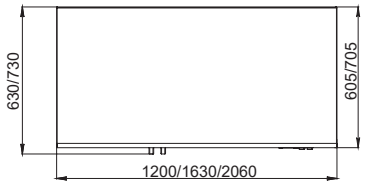
Внутренняя LED-подсветка делает особый акцент на демонстрируемом товаре.

Алюминиевые рамы дверей со стеклопакетами имеют механизм самозакрывания и оснащены заменяемым уплотнителем с магнитной вставкой.



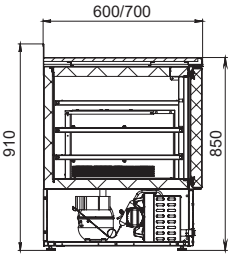
## Столы с боковым расположением агрегата POLAIR Grande

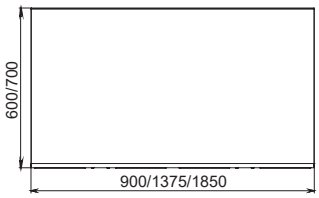



TD-G, TDGN-G

## Столы с нижним расположением агрегата POLAIR Grande




TDi-G, TDiGN-G

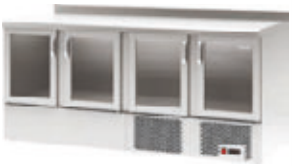
# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ СО СТЕКЛЯННЫМИ ДВЕРЬМИ





| Модель | TD2-G | TD2GN-G | TD3-G | TD3GN-G | TD4-G | TD4GN-G |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | +1…+10 | +1…+10 | +1…+10 | +1…+10 | +1…+10 | +1…+10 |
| Объем, л | 270 | 320 | 400 | 450 | 500 | 600 |
| Габаритные размеры, мм | 1200x605x850/910 | 1200x705x850/910 | 1630x605x850/910 | 1630x705x850/910 | 2060x605x850/910 | 2060x705x850/910 |
| Условия окружающей среды (t,°C) | до +32 | до +32 | до +32 | до +32 | до +32 | до +32 |
| Хладагент | R134a | R134a | R134a | R134a | R134a | R134a |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 |
| IP24 | + | + | + | + | + | + |
| Стандарт Gastronorm | - | + | - | + | - | + |
| Кол-во полок в комплекте | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Максимальная нагрузка на полку, кг | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Внутренняя подствека | + | + | + | + | + | + |
| Вес нетто/брутто, кг | 125/140 | 130/150 | 145/170 | 150/180 | 160/190 | 165/200 |
| Размеры в упаковке, мм | 1310x715x1045 | 1310x815x1045 | 1725x715x1045 | 1725x815x1045 | 2165x715x1045 | 2165x815x1045 |





| Модель | TDi2-G | TDi2GN-G | TDi3-G | TDi3GN-G | TDi4-G | TDi4GN-G |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | +1…+10 | +1…+10 | +1…+10 | +1…+10 | +1…+10 | +1…+10 |
| Объем, л | 180 | 220 | 300 | 370 | 400 | 520 |
| Габаритные размеры, мм | 900x600x850/910 | 900x700x850/910 | 1375x600x850/910 | 1375x700x850/910 | 1850x600x850/910 | 1850x700x850/910 |
| Условия окружающей среды (t,°C) | до +32 | до +32 | до +32 | до +32 | до +32 | до +32 |
| Хладагент | R134a | R134a | R134a | R134a | R134a | R134a |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 |
| IP24 | + | + | + | + | + | + |
| Стандарт Gastronorm | - | + | - | + | - | + |
| Кол-во полок в комплекте | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Максимальная нагрузка на полку, кг | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Внутренняя подствека | + | + | + | + | + | + |
| Вес нетто/брутто, кг | 95/125 | 100/130 | 110/140 | 120/150 | 135/195 | 140/200 |
| Размеры в упаковке, мм | 1045x720x1120 | 1045x820x1120 | 1520x720x1120 | 1520x820x1120 | 2000x720x1120 | 2000x820x1120 |





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

## Холодильные столы для пиццы

Предназначены для организации рабочего места пиццайоло.
Уверенно работают при температуре окружающей среды до +43°C.
Диапазон рабочих температур -2... +10°C.
Рабочая поверхность выполнена из особым образом отшлифованного натурального гранита.
С трех сторон рабочая поверхность стола ограничена гранитными бортами высотой 150 мм, что позволяет удобно разместить на столах охлаждаемую витрину для ингредиентов, не занимая при этом пространства столешницы и не мешая работе пиццайоло.

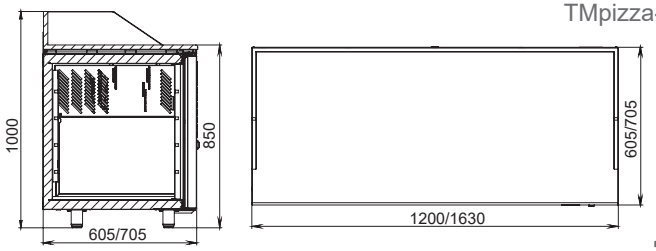
## Витрины для ингредиентов/ настольные витрины

Универсальные охлаждаемые витрины из нержавеющей стали надежно фиксируются на бортах столов для пиццы, а также могут быть установлены на любых ровных поверхностях.
Представлены моделями:
• открытого типа,
• с защитной крышкой из нержавеющей стали,
• со стеклянным колпаком с подсветкой,
• для использования гастроемкостей GN1/3 или GN1/4.
Витрины имеют статическую систему охлаждения с автоматической оттайкой испарителей с выпариванием конденсата.
Электронный блок управления применен в качестве терморегулятора.

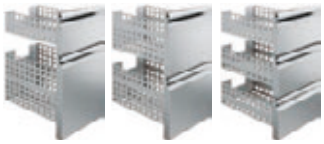


## Столы с боковым расположением агрегата POLAIR Grande

TMpizza-G, TMGNpizza-G

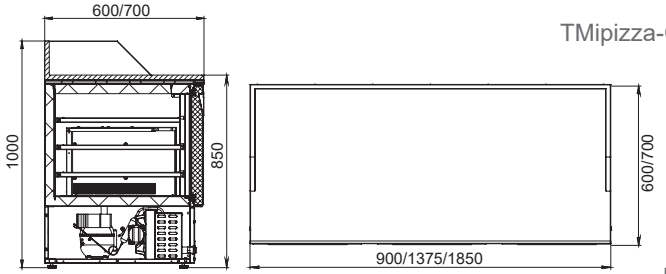



Доступные блоки выдвижных ящиков:



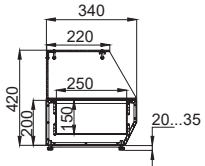
## Столы с нижним расположением агрегата POLAIR Grande

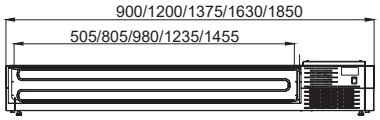
TMipizza-G, TMiGNpizza-G

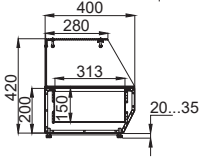


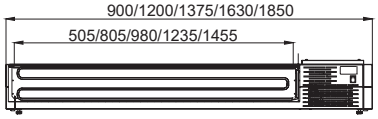

Доступные блоки выдвижных ящиков:









| Модель | TM2pizza-G | TM2GNpizza-G | TM3pizza-G | TM3GNpizza-G |
|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | -2…+10 | -2…+10 | -2…+10 | -2…+10 |
| Объем, л | 270 | 320 | 400 | 450 |
| Габаритные размеры, мм | 1200x605x850/1000 | 1200x705x850/1000 | 1630x605x850/1000 | 1630x705x850/1000 |
| Условия окружающей среды,°С | до +43 | до +43 | до +43 | до +43 |
| Хладагент | R134a | R134a | R134a | R134a |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 350 | 350 | 350 | 350 |
| IP24 | + | + | + | + |
| Gastronorm GN1/1 | - | + | - | + |
| Кол-во полок в комплекте | 2 | 2 | 3 | 2 |
| Вес нетто/брутто, кг | 160/200 | 170/210 | 190/230 | 200/240 |
| Размеры в упаковке, мм | 1310x815x1145 | 1310x815x1145 | 1725x815x1145 | 1725x815x1145 |

## Витрины для ингредиентов

| Модель | VT2-G и VT2v-G GN 1/3 | VT2-G и VT2v-G GN 1/4 | VT3-G и VT3v-G GN 1/3 | VT3-G и VT3v-G GN 1/4 |
|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | +2...+10 | +2...+10 | +2...+10 | +2...+10 |
| Габаритные размеры, мм | 1200x400x220 и 420 | 1200x340x255 и 455 | 1630x400x220 и 420 | 1630x340x255 и 455 |
| Хладагент | R134a | R134a | R134a | R134a |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Подсветка LED | -/+ | -/+ | -/+ | -/+ |
| Вместимость GN | 3xGN1/3 и 2xGN 1/2 | 5xGN1/3 | 7xGN1/4 | 7xGN1/4 |







| Модель | TMi2pizza-G | TMi2GNpizza-G | TMi3pizza-G | TMi3GNpizza-G | TMi4pizza-G | TMi4GNpizza-G |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | -2… +10 | -2… +10 | -2… +10 | -2… +10 | -2… +10 | -2… +10 |
| Объем, л | 180 | 220 | 300 | 370 | 400 | 520 |
| Габаритные размеры, мм | 900x600x850/1000 | 900x700x850/1000 | 1375x600x850/1000 | 1375x700x850/1000 | 1850x600x850/1000 | 1850x700x850/1000 |
| Условия окружающей среды,°С | до +43 | до +43 | до +43 | до +43 | до +43 | до +43 |
| Хладагент | R134a | R134a | R134a | R134a | R134a | R134a |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 |
| IP24 | + | + | + | + | + | + |
| Gastronorm GN1/1 | + | - | + | - | + | - |
| Кол-во полок в комплекте | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Вес нетто/брутто, кг | 125/155 | 115/145 | 150/190 | 140/180 | 175/225 | 160/210 |
| Размеры в упаковке, мм | 1045x720x1220 | 1045x820x1220 | 1520x720x1220 | 1520x820x1220 | 2000x720x1220 | 2000x820x1220 |

## Витрины для ингредиентов

| Модель | VTi2-G и VTi2v-G GN 1/3 | VTi2-G и VTi2v-G GN 1/4 | VTi3-G и VTi3v-G GN 1/4 | VTi3-G и VTi3v-G GN 1/3 | VTi4-G и VTi4v-G GN 1/3 | VTi4-G и VTi4v-G GN 1/4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | +2...+10 | +2...+10 | +2...+10 | +2...+10 | +2...+10 | +2...+10 |
| Габаритные размеры, мм | 900x400x220 и 420 | 1200x340x255 и 455 | 1630x340x255 и 455 | 1375x400x220 и 420 | 1850x400x220 и 420 | 1850x340x220 и 455 |
| Хладагент | R134a | R134a | R134a | R134a | R134a | R134a |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Подсветка LED | -/+ | -/+ | -/+ | -/+ | -/+ | -/+ |
| Вместимость GN | 3xGN1/3 | 3xGN1/4 | 6xGN1/4 | 5xGN1/3 | 8xGN1/3 | 9xGN1/4 |





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

POLAIR



# БАРНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ-ШКАФЫ

# БАРНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ-ШКАФЫ



**Барные столы/шкафы POLAIR** – идеальное решение для экспозиции и хранения напитков и продуктов в любых кафе, баре, ресторане и других предприятиях HORECA:

- Обеспечивают высокое качество экспозиции
- Позволяют поддерживать температуру напитков, необходимую как для хранения, так и для их подачи
- Могут использоваться в качестве компактных, но полноценных холодильных столов
- Предназначены для встраивания в барные стойки, пристенные модули, ниши, различные элементы мебели, строительные конструкции*. Гарантируют надежную работу даже в стесненном пространстве, в условиях ограниченного доступа воздуха

Барные столы/шкафы POLAIR выпускаются в полностью цельнозаливных пенополиуретаном корпусах

Рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до +32°С

Обладают компактными размерами при существенной вместимости

Поставляются как в комплекте со столешницей, так и без нее – для удобства встраивания, в том числе, в элементы мебели стандартной высоты.

**Представлены двумя сериями:**

**POLAIR Bar** – стильные модели полностью черного цвета. Оптимальное решение для интерьера любого заведения. Корпус и столешница - из стали с полимерным покрытием черного цвета,алюминиевые рамы дверейокрашены в черный цвет.

**POLAIR Grande** – с корпусом – снаружи и изнутри – из нержавеющей стали, при поставке со столешницей – со столешницей из нержавеющей стали. Алюминиевыерамы дверей- стильного серого цвета. Универсальны для использования как в качестве холодильного шкафа, так и холодильного стола.

* для нормальной работы оборудования необходимо обеспечить расстояние от элементов мебели и прочих конструкций до верхней и боковых поверхностей барных столов/шкафов не менее 10 мм, до их задней стенки – не менее 20 мм

**Схема условных обозначений**

**TD102-Bar**

1 2 3 4

1. тип оборудования, где:
   **TD** - барный стол-шкаф
2. количество секций, где:
   **1** - барный стол-шкаф односекционный
3. типоразмер внутреннего объема, где:
   **01** - внутренний объем около 100 л
   **02** - внутренний объем около 200 л
   **03** - внутренний объем около 300 л
4. серия, где:
   **Bar** - серия Bar
   **G** - серия Grande



- Динамическая система охлаждения обеспечивает эффективное холодоснабжение во всем объеме
- Расположение агрегата в нижней части обеспечивает значительную вместимость напитков в различных видах тары и прекрасную обзорность
- Автоматическая оттайка с системой испарения конденсата не требует участия персонала
- Озонобезопасные хладагенты R134a и, в специальном исполнении, R290 (пропан) отвечают самым актуальным требованиям экологической безопасности
- Электронный блок управления позволяет установить нужную температуру и контролировать работу холодильной системы
- Стеклопакеты в алюминиевых рамах дверей обеспечивают отменную теплоизоляцию и безупречный внешний вид
- Легкозаменяемый уплотнитель с магнитной вставкой полностью герметизирует охлаждаемое пространство
- Двери имеют механизм самозакрывания и удобные ручки
- Светодиодная подсветка выкладки обеспечивают высокое качество экспозиции
- Полки выдерживают нагрузку до 25 кг
- Регулируемые по высоте стопки позволяют правильно установить стол-шкаф даже на неровном полу







Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

### Барные холодильные столы-шкафы

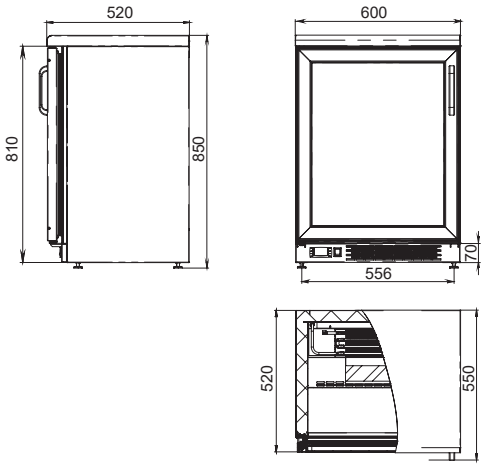
Барные столы-шкафы – идеальное решение для экспозиции и хранения напитков и продуктов в зоне барной стойки. Универсальность конструкции позволяет встраивать их в/под барную стойку и пристенный модуль, а также использовать как отдельные холодильные шкафы или столы.

Различные варианты исполнения – в черном цвете (серия POLAIR Bar) или из нержавеющей стали (POLAIR Grande), современный дизайн, компактные размеры, вариативность параметра высоты (поставка без столешницы) делают шкафы-столы уникальным решением для любого предприятия.

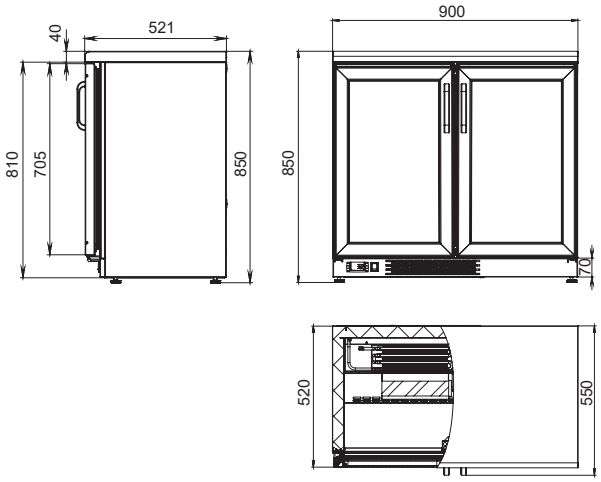


## Барные холодильные столы-шкафы

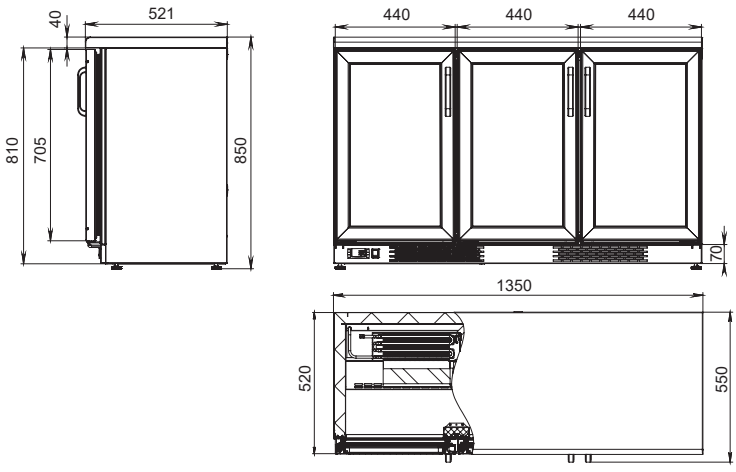
TD101-Bar/G




TD102-Bar/G




TD103-Bar/G









| Модель | TD101-Bar/G | TD102-Bar/G | TD103-Bar/G |
|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | +1…+10 | +1…+10 | +1…+10 |
| Объем, л | 110 | 160 | 240 |
| Габаритные размеры, мм | 600x520x850 | 900x520x850 | 1350x520x850 |
| Условия окружающей среды (t,°C) | до +32 | до +32 | до +32 |
| Хладагент | R134a | R134a | R134a |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Потребляемая мощность, Вт, не более | 250 | 250 | 250 |
| Расход э/энергии за сутки, кВт/ч, не более | 2,7 | 4,2 | |
| Кол-во полок в комплекте | 2 | 4 | 6 |
| Максимальная нагрузка на полку, кг | 25 | 25 | 25 |
| Внутренняя подствека | + | + | + |
| Вес нетто/брутто, кг | 50/75 | 75/100 | 100/150 |
| Размеры в упаковке, мм | 754x644x1030 | 1008x644x1030 | 1458x644x1030 |



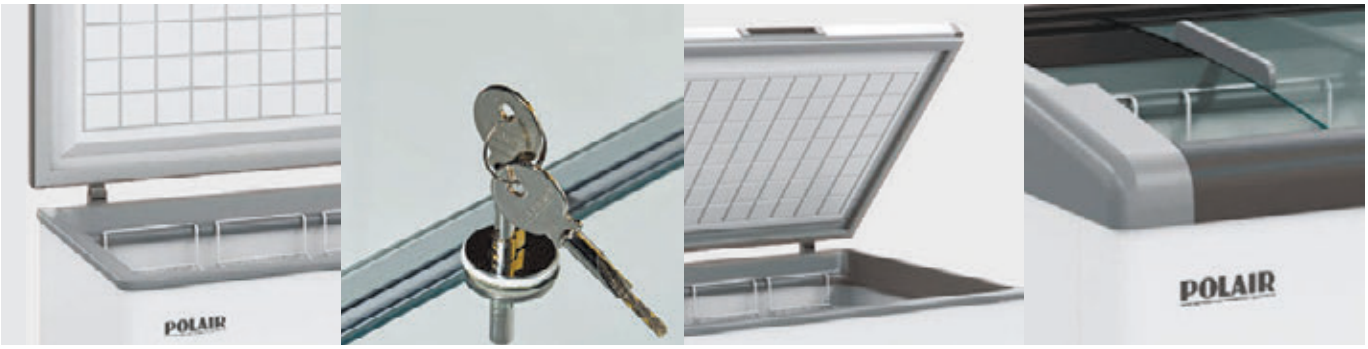


Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

POLAIR



# МОРОЗИЛЬНЫЕ ЛАРИ




**Морозильные лари POLAIR** представлены полным модельным рядом и предлагаются в двух вариантах исполнения:
– серии POLAIR Light – рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до +28...+30°С,
– серия POLAIR Professionale – уверенно работают при высоких, до +35°С, температурах окружающего воздуха.

Морозильные лари POLAIR оснащены усиленной холодильной системой с озонобезопасными хладагентами. В качестве терморегулятора применен механический термостат.

Толщина термоизолирующих стенок корпусов всех ларей POLAIR составляет 60 мм.

Обшивки корпусов изготовлены из оцинкованной стали с полимерным покрытием.

Для удобства гигиенического ухода все лари имеют в дне отверстие, которое в режиме работы закрывается заглушкой.

Модельный ряд ларей POLAIR включает:

• Морозильные лари POLAIR со стеклянными раздвижными створками для демонстрации и продажи замороженных продуктов представлены ларями объемом от 190 до 540 л:
- с плоскими стеклами
- с изогнутыми стеклами
Диапазон рабочих температур ларей с раздвижными стеклами от -22° до -12°С.

• Морозильные лари POLAIR с глухими крышками – для хранения продуктов – предлагаются широким ассортиментом моделей от 110 до 560 л.
Диапазон рабочих температур ларей с глухими крышками – от -25° до -18°С.
Лари малых и средних объемов имеют одну поднимающуюся крышку, лари больших объемов – две или три.

**Схема условных обозначений ларей**

**DF120C-P**

1 2 3 4 5

**SF150dd-L**

1 2 3 4 5

1 - назначение ларя, где:
**DF** - ларь низкотемпературный для демонстрации продуктов с раздвижными стеклами
**SF** - ларь низкотемпературный для хранения продуктов с глухой крышкой
**DC** - ларь среднетемпературный для демонстрации продуктов с развижными стеклами
**SC** - ларь среднетемпературный для хранения продуктов с глухой крышкой

2 - количество охлаждаемых отделений

3 - объем ларя в декалитрах

4 - вид крышек ларя, где
**F** - плоские раздвижные стекла
**C** - изогнутые раздвижные стекла
**dd** - две глухие крышки

5 - серия ларя, где
**L** - серия Light
**P** - серия Professionale

## Морозильные лари со стеклянными раздвижными створками

### Морозильные лари с плоскими стеклами

**POLAIR Light**



Стр. 80

**POLAIR Professionale**



### Морозильные лари с изогнутыми стеклами

**POLAIR Light**



Стр. 80

**POLAIR Professionale**



## Морозильные лари с глухими поднимающимися крышками

**POLAIR Light**



Стр. 82

**POLAIR Professionale**



Стр. 82





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

# МОРОЗИЛЬНЫЕ ЛАРИ POLAIR

Два варианта исполнения:
– серия POLAIR Light
– серия POLAIR Professionale



Механический термостат в качестве терморегуляторов

Хладагенты – озонобезопасные R404A и R134a

Толщина термоизолирующих стенок цельнозаливных корпусов - 60 мм

Обшивки корпусов ларей из оцинкованной стали с полимерным покрытием

Два типа остекления:
С плоскими раздвижными стеклами
С изогнутыми раздвижными стеклами




Стекла – закаленные с теплоотражающим покрытием



Корзины в комплекте стандартной поставки










Замок в составе поставки ларей с раздвижными стеклами

Отверстие в дне корпуса для удобства гигиенического ухода



Двойные крышки ларей с глухими крышками больших объемов



Лари комплектуются поворотными колесами



Подсветка ларей с раздвижными стеклами – в качестве опции







Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

## Морозильные лари POLAIR со стеклянными раздвижными створками

Морозильные лари с плоскими и с изогнутыми раздвижными стеклами оснащены механическими термостатами для установки температуры.

Стекла ларей POLAIR:
• закаленные, прочные, а если разбиваются, то в безопасную крошку,
• имеют низкоэмиссионное покрытие, обладают теплоотражающими свойствами, гарантируют надежное охлаждение продуктов, экономию электроэнергии и прозрачность стекол во всех режимах работы.

Ручки:
• эргономичны,
• удобны.

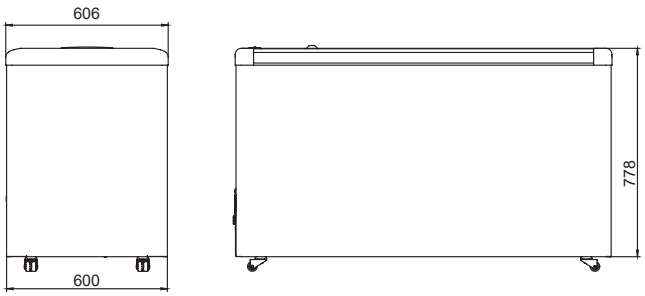
Рамы:
• стильные и прочные, защищают стекла ларей и гармонично дополняют любой интерьер,
• выполнены из АБС-пластика универсального и актуального сегодня темно-серого цвета,
• технология изготовления линейных элементов рам SoftTouch привлекают покупателей и помогают увеличить продажи содержимого ларей Polair-Light,
• алюминиевые накладки моделей Polair-Professionale подчеркивают премиальность ларей и защищают рамы и стекла.

Поворотные колеса:
• позволяют легко перемещать лари,
• надежны и долговечны,
• не оставляют следов на полу.

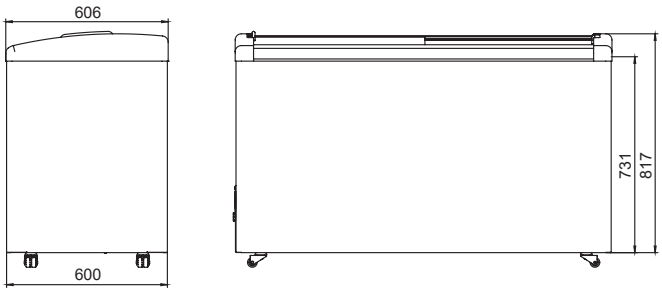
Корзины и замок входят в состав поставки.




## Лари с плоскими стеклами




## Морозильные лари с изогнутыми стеклами



# МОРОЗИЛЬНЫЕ ЛАРИ POLAIR СО СТЕКЛЯННЫМИ РАЗДВИЖНЫМИ СТВОРКАМИ



| Наименование модели | DF120F-L/P | DF130F-L/P | DF135F-L/P | DF140F-L/P | DF150F-L/P | DF155F-L/P |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | -22…-12 | -22…-12 | -22…-12 | -22…-12 | -22…-12 | -22…-12 |
| Объем, л | 190 | 250 | 320 | 380 | 450 | 510 |
| Габаритные размеры, мм | 800x600x840 | 1000x600x840 | 1200x600x840 | 1400x600x840 | 1600x600x840 | 1800x600x840 |
| Температура окружающей среды, °С | до +28...+30/+35 | до +28...+30/+35 | до +28...+30/+35 | до +28...+30/+35 | до +28...+30/+35 | до +28...+30/+35 |
| Хладагент | R134a/R404A | R134a/R404A | R134a/R404A | R134a/R404A | R134a/R404A | R134a/R404A |
| Терморегулятор | термостат | термостат | термостат | термостат | термостат | термостат |
| Тип оттайки | принудительная | принудительная | принудительная | принудительная | принудительная | принудительная |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Корзины в комплекте поставки | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Максимальное кол-во корзин | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Размер корзин | 505x238x250 | 505x238x250 | 505x238x250 | 505x238x250 | 505x238x250 | 505x238x250 |
| Замок | + | + | + | + | + | + |
| Вес нетто/брутто, кг | 47/55 | 54/62 | 64/72 | 78/80 | 81/88 | 86/96 |
| Размеры в упаковке, мм | 830x660x930 | 1030x660x930 | 1230x660x930 | 1430x660x930 | 1630x660x930 | 1830x660x930 |



| Наименование модели | DF120C-L/P | DF130C-L/P | DF135C-L/P | DF140C-L/P | DF150C-L/P | DF155C-L/P |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | -22…-12 | -22…-12 | -22…-12 | -22…-12 | -22…-12 | -22…-12 |
| Объем, л | 200 | 270 | 330 | 400 | 470 | 540 |
| Габаритные размеры, мм | 800x600x840 | 1000x600x840 | 1200x600x840 | 1400x600x840 | 1600x600x840 | 1800x600x840 |
| Температура окружающей среды, °С | до +28...+30/+35 | до +28...+30/+35 | до +28...+30/+35 | до +28...+30/+35 | до +28...+30/+35 | до +28...+30/+35 |
| Хладагент | R134a/R404A | R134a/R404A | R134a/R404A | R134a/R404A | R134a/R404A | R134a/R404A |
| Терморегулятор | термостат | термостат | термостат | термостат | термостат | термостат |
| Тип оттайки | принудительная | принудительная | принудительная | принудительная | принудительная | принудительная |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Корзины в комплекте поставки | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Максимальное кол-во корзин | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Размер корзин | 505x238x250 | 505x238x250 | 505x238x250 | 505x238x250 | 505x238x250 | 505x238x250 |
| Замок | + | + | + | + | + | + |
| Вес нетто/брутто, кг | 47/55 | 54/62 | 64/72 | 78/80 | 81/88 | 86/96 |
| Размеры в упаковке, мм | 830x660x930 | 1030x660x930 | 1230x660x930 | 1430x660x930 | 1630x660x930 | 1830x660x930 |





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

## Морозильные лари с глухими поднимающимися крышками

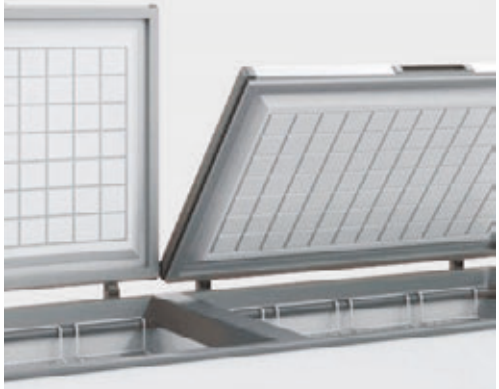
Представлены широким модельным рядом ларей объемом от 110 до 560 л.

Идеальное решение для хранения продуктов.

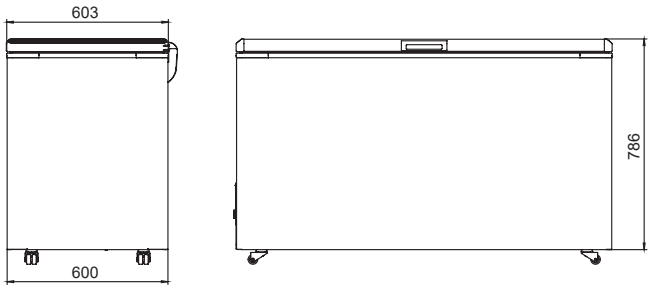
Диапазон рабочих температур от -25 до -18°С.

Лари больших объемов имеют двойную крышку при едином охлаждаемом объеме, что позволяет:
• надежно сохранять температуру продуктов даже при интенсивной эксплуатации ларей,
• минимизировать потери холода при открывании ларя,
• снизить энергопотребление,
• сделать комфортной работу с ларем для персонала.

Корзины включены в комплект поставки ларей:
• для ларей малых объемов – 1 шт.,
• для ларей больших объемов – 2 или 3 шт.



## Морозильные лари с глухими поднимающимися крышками



# МОРОЗИЛЬНЫЕ ЛАРИ С ГЛУХИМИ ПОДНИМАЮЩИМИСЯ КРЫШКАМИ






| Наименование модели | SF110-L/P | SF120-L/P | SF130-L/P | SF135-L/P |
|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | -25…-18С | -25…-18С | -25…-18С | -25…-18С |
| Объем, л | 110 | 180 | 250 | 300 |
| Габаритные размеры, мм | 600x600x840 | 800x600x840 | 1000x600x840 | 1200x600x840 |
| Температура окружающей среды, °С | до +28...+30/+35 | до +28...+30/+35 | до +28...+30/+35 | до +28...+30/+35 |
| Хладагент | R134a/R404A | R134a/R404A | R134a/R404A | R134a/R404A |
| Терморегулятор | термостат | термостат | термостат | термостат |
| Тип оттайки | принудительная | принудительная | принудительная | принудительная |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Корзины в комплекте поставки | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Максимальное кол-во корзин | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Размер корзин | 505x238x250 | 505x238x250 | 505x238x250 | 505x238x250 |
| Замок | опция | опция | опция | опция |
| Вес нетто/брутто, кг | 40/46 | 47/53 | 53/60 | 60/67 |
| Размеры в упаковке, мм | 630x680x900 | 830x680x900 | 1030x680x900 | 1230x680x900 |





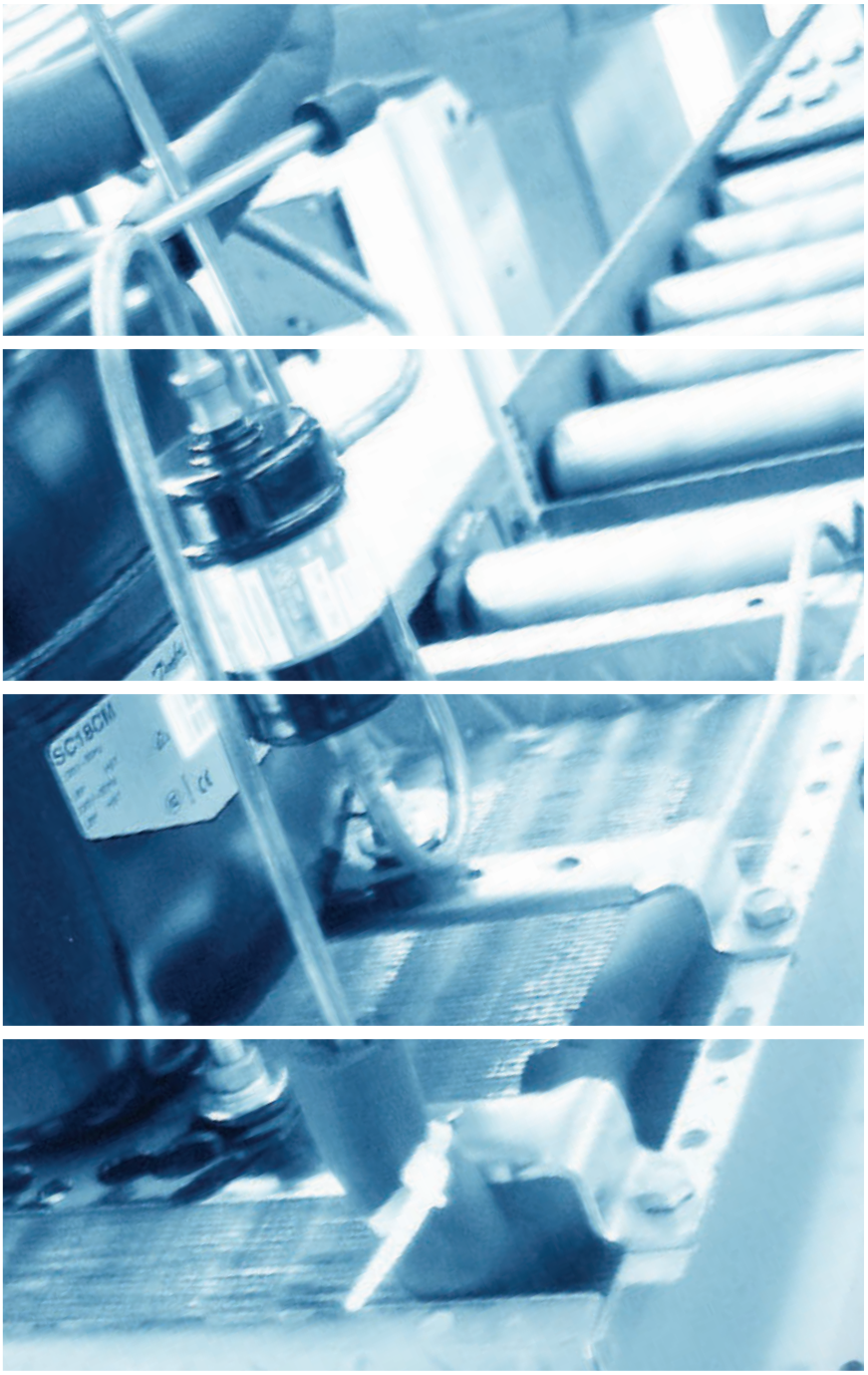

| Наименование модели | SF140-L/P | SF150-L/P | SF155dd-L/P | SF160dd-L/P |
|---|---|---|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °С | -25…-18С | -25…-18С | -25…-18С | -25…-18С |
| Объем, л | 370 | 430 | 490 | 560 |
| Габаритные размеры, мм | 1400x600x840 | 1600x600x840 | 1800x600x840 | 2000x600x840 |
| Температура окружающей среды, °С | до +28...+30/+35 | до +28...+30/+35 | до +28...+30/+35 | до +28...+30/+35 |
| Хладагент | R134a/R404A | R134a/R404A | R134a/R404A | R134a/R404A |
| Терморегулятор | термостат | термостат | термостат | термостат |
| Тип оттайки | принудительная | принудительная | принудительная | принудительная |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | 230/50 | 230/50 | 230/50 |
| Корзины в комплекте поставки | 2 | 3 | 3 | 4 |
| Максимальное кол-во корзин | 4 | 6 | 5 | 6 |
| Размер корзин | 505x238x250 | 505x238x250 | 505x238x250 | 505x238x250 |
| Замок | опция | опция | опция | опция |
| Вес нетто/брутто, кг | 70/78 | 78/85 | 86/95 | 95/104 |
| Размеры в упаковке, мм | 1430x680x900 | 1630x680x900 | 1830x680x900 | 2030x680x900 |

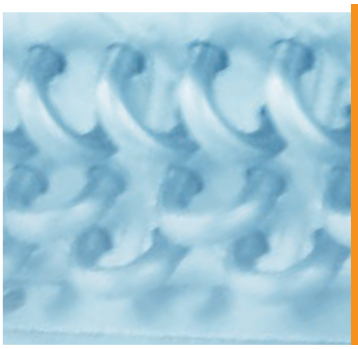




Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

POLAIR





# ХОЛОДИЛЬНЫЕ МАШИНЫ



## Холодильные машины POLAIR – профессиональное холодильное оборудование коммерческого назначения для встроенного и выносного холода.

**Холодильные машины для встроенного холода** представлены широкими линейками моноблоков и сплит-систем. Предназначены для охлаждения, замораживания и поддержания температурного режима во внутреннем объеме холодильных камер малого и среднего объема.
Холодильные машины изготавливаются в соответствии с требованием ГОСТ 23833-95 «Оборудование холодильное торговое» и предназначены для работы при температуре окружающего воздуха от +5 до +40˚С и относительной влажности не выше 80%. При установке специального «зимнего комплекта» холодильные машины могут работать при температуре окружающего воздуха до -10˚С.
Все продуктовые линейки холодильных машин POLAIR выпускаются в средне- и низкотемпературном исполнении.

**Моноблоки** – холодильные машины для встроенного холода, в которых два основных блока воздухоохладитель и компрессорно-конденсаторный блок соединены в единую неразъемную конструкцию при помощи теплоизолирующего тампона или специальных кронштейнов. Моноблоки поставляются заправленными хладагентом и полностью готовы к эксплуатации.
Продуктовая линейка моноблоков представлена следующими сериями:
**моноблоки серии S** – широкий модельный ряд традиционных холодильных машин тампонного исполнения, предназначенных для настенного монтажа;
**Моноблоки серии R** – холодильные машины ранцевого исполнения с микроканальным конденсаторным блоком ( настенный монтаж);
**Моноблоки серии T** – линейка высокотехнологичных холодильных машин, предназначенных для потолочного монтажа;
**Моноблоки серии ST** – стандартная серия холодильных машин тампонного исполнения для потолочного монтажа.

**Сплит-системы** – холодильные машины, в которых воздухоохладитель и компрессорно-конденсаторный блок соединены между собой медными трубками в теплоизоляции и кабелями питания и управления.
Продуктовая линейка сплит-систем представлена следующими сериями:
**Сплит-системы серии S** – широкий модельный ряд практичных и надежных холодильных машин для холодильных камер малого и среднего объема. Поставляются не заправленные хладагентом.
**Сплит-системы серии P** – линия высокотехнологичных холодильных машин с муфтовыми соединениями выходов блоков и соединительных трубок для быстрого монтажа. Поставляются заправленными хладагентом.
**Сплит-системы серии M** – линейка холодильных машин с микроканальным конденсаторным блоком. Поставляются не заправленные хладагентом.

Все холодильные машины проходят на выходе компьютерное тестирование и контроль рабочих параметров.

**Холодильные машины для выносного холода** представлены линейками воздухоохладителей, компрессорно-конденсаторных блоков и би-блоков. Предназначены для охлаждения, замораживания и поддержания температурного режима во внутреннем объеме холодильных камер среднего и большого объемов. Могут применятся в системах встроенного холода.

**Воздухоохладители** – модельный ряд блоков потолочного типа мощностью до 11,6 кВт.

**Компрессорно-конденсаторные агрегаты** – высокооснащенный конденсаторный блок холодильных установок в среднетемпературном исполнении холодопроизводительностью до 11 кВт, в низкотемпературном – до 6,5 кВт.

**Би-блоки** – основные блоки холодильных установок, предназначенные для поддержания температурного режима в камерах среднетемпературных объемом до 235 м$^3$, низкотемпературных – до 130 м$^3$.

## Холодильные машины POLAIR. Встроенный холод

### Моноблоки

**Моноблоки серии S**



Стр. 90

**Моноблоки серии R**




Стр. 92

**Моноблоки серии T**



Стр. 94

**Моноблоки серии ST**



Стр. 96

### Сплит-системы

**Сплит-системы серии S**



Стр. 98

**Сплит-системы серии P**



Стр. 100

**Сплит-системы серии M**

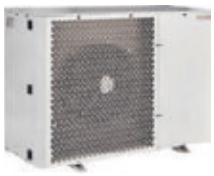


Стр. 102

## Холодильные машины POLAIR. Выносной холод

### Холодильные машины

**Компрессорно-конденсаторные агрегаты**



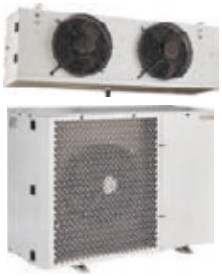
Стр. 104

**Воздухоохладители**



Стр. 106

**Би-блоки**



Стр. 108





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

## Общие характеристики и обозначения холодильных машин. Встроенный холод.



- Температура окружающей среды +5...+40°C
- Температурный режим: среднетемпературный +10...-5°C низкотемпературный -15...-25°C
- Компрессор поршневой герметичный
- Дросселирующее устройство - каппилярная трубка
- Электронный блок управления
- Автоматическая оттайка испарителя
- Хладагент R404
- Компьютерное тестирование каждого изделия

### Схема условных обозначений холодильных машин

**MM 109-S**

**SB 214-P**

1 2 3 4 5 6

1. - тип холодильной машины, где:
   **M** - моноблок
   **S** - сплит-система
2. - температурный режим, где:
   **M** - среднетемпературный
   **B** - низкотемпературный
3. - тип корпуса 1, 2, 3
4. - холодопроизводительность, кВт
5. - серия холодильной машины, где:
   **S** - серия Standard
   **P** - серия Professionale
   **R** - микроканальный ранцевый
   **T** - потолочного исполнения
6. - особенность холодильной машины, где:
   **U** - уличный вариант
   **D** - с пультом дистанционного управления

## Общие характеристики и обозначения холодильных машин. Выносной холод.

- Температура окружающей среды -30...+40°С
- Оптимальная стандартная комплектация и возможность установки дополнительных опций
- Компрессор спирального типа
- Корпус из оцинкованной стали с полимерным покрытием



- Конденсатор воздушного охлаждения с медно-алюминиевым теплообменником
- Малошумный 6-ти полюсной вентилятор
- Акустическая изоляция корпуса
- Доступность узлов изделия за счет легко открывающейся дверцы

### Схема условных обозначений компрессорно-конденсаторных агрегатов

**CUM-MLZ015...**
**CUB-LLZ024...**
1 2 3 4

1. тип оборудования, где:
   **CU** - компрессорно-конденсаторный агрегат
2. температурный режим, где:
   **M** - среднетемпературный
   **B** - низкотемпературный
3. марка компрессора
4. дополнительные опции

### Схема условных обозначений воздухоохладителей

**AS 312-4,5**
1 2 3 4

1. тип оборудования, где:
   **AS** - воздухоохладитель потолочного типа
2. диаметр крыльчатки вентилятора, см
3. количество вентиляторов
4. холодопроизводительность, кВт

### Схема условных обозначений би-блоков

**BM 1048**
**BB 2059**
1 2 3 4

1. тип оборудования, где:
   **B** - би-блок
2. температурный режим, где:
   **M** - среднетемпературный
   **B** - низкотемпературный
3. типоразмер корпуса
4. холодопроизводительность, кВт





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

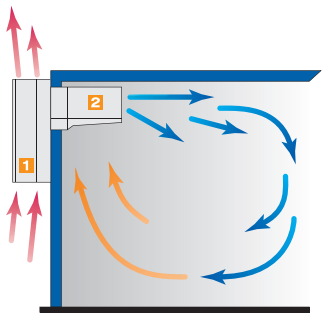
**Моноблоки POLAIR Standard (серия S)** – профессиональные холодильные машины коммерческого назначения.
Моноблоки заправлены хладагентом и полностью готовы к эксплуатации.
**Вид исполнения – тампонный**
**Тип монтажа – настенный**
В зависимости от размеров корпуса выполняются двух типоразмеров.





| | MM | MB |
|---|---|---|
| Температурный режим, °C | +10… -5 | -15… -25 |
| Холодопроизводительность, Вт | 606... 4936 | 454… 2450 |
| Объем камеры, м³ | 3,2… 43,0 | 1,1… 24,0 |

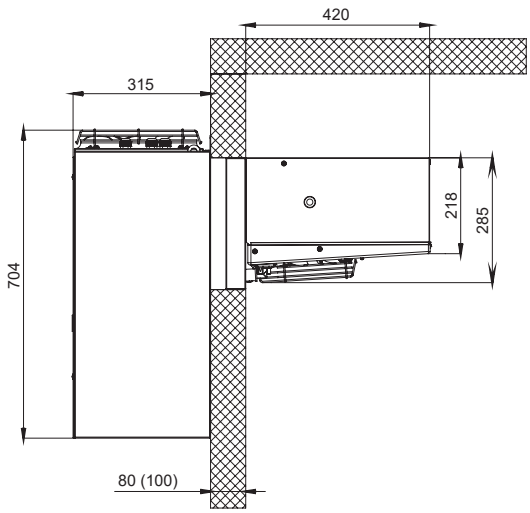
**Особенности исполнения:**
- корпус из оцинкованного металла с полимерным покрытием,
- герметичный поршневой компрессор,
- электронный блок контроля и управления,
- дросселирующее устройство – капиллярная трубка,
- медно-алюминиевый теплообменник ККА,
- реле высокого давления для трехфазных агрегатов,
- автоматическая циклическая оттайка электронагревателями.




**В стандартную комплектацию входят:**
- светильник LED с выключателем,
- кронштейн навески,
- трубка слива конденсата.

**Дополнительные опции:**
- пульт дистанционного управления,
- зимний комплект для эксплуатации моноблоков на улице при отрицательной температуре ( до -10°C),
- блок управления с возможностью подключения к системам дистанционного мониторинга.

**Схема установки холодильной машины в камере**



## Модели и основные технические характеристики средне- и низкотемпературных моноблоков серии S

| Модели | MM 109S | MM 111S | MM 113S | MM 115S | MM 218S | MM222S | MM 226S | MM 232S | MB108 S | MB109 S | MB 211S | MB214S | MB216S | MB220S |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | среднетемпературные | | | | | | | | низкотемпературные | | | | | |
| | Корпус 1 | | | | Корпус 2 | | | | Корпус 1 | | Корпус 2 | | | |
| Температурный режим, °С | +10...-5 | | | | | | | | -15...-25 | | | | | |
| Напряжение в сети, В/ф/Гц | 1/N/PE 230В/ 50Гц | | | | 3/N/PE 400В/ 50Гц | | | | 1/N/PE 230В/ 50Гц | | 3/N/PE 400В/ 50Гц | | | |
| Максимальное энергопотребление, кВт | 0,6 | 0,75 | 0,84 | 0,95 | 1,15 | 1,65 | 1,65 | 3,4 | 1 | 1,2 | 1.3 | 2.11 | 2 | 2,2 |
| Доза заправки R404, кг | 0,56 | 0575 | 0.575 | 0.575 | 0.93 | 0.95 | 0.86 | 0.84 | 0.75 | 0.5 | 0.75 | 0.9 | 0.9 | 0,8 |
| КОНДЕНСАТОР: | | | | | | | | | | | | | | |
| Шаг ребер, мм | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 |
| Поверхность, м$^2$ | 6,25 | 6,25 | 6,25 | 6,25 | 11,14 | 11,14 | 11,14 | 11,14 | 6,25 | 6,25 | 11,14 | 11,14 | 11,14 | 11,14 |
| Количество вентиляторов | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Мощность вентилятора, вт/ об/мин | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 120/2500 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 120/2500 |
| Диаметр крыльчатки, мм | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 |
| Производительность, м$^3$/час | 600 | 600 | 600 | 600 | 1200 | 1200 | 1200 | 1800 | 600 | 600 | 1200 | 1200 | 1200 | 1800 |
| ВОЗДУХООХЛАДИТЕЛЬ: | | | | | | | | | | | | | | |
| Шаг ребер, мм | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 |
| Поверхность, м$^2$ | 4,63 | 4,63 | 4,63 | 4,63 | 8,93 | 8,93 | 8,93 | 8,93 | 4,63 | 4,63 | 8,93 | 8,93 | 8,93 | 8,93 |
| Количество вентиляторов | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Мощность вентилятора, вт/ об/мин | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 64/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 64/2600 |
| Диаметр крыльчатки, мм | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Производительность, м$^3$/час | 600 | 600 | 600 | 600 | 1200 | 1200 | 1200 | 1800 | 600 | 600 | 1200 | 1200 | 1200 | 1800 |
| Тип оттайки | электрическая | | | | | | | | электрическая | | | | | |
| Дальность струи воздуха, м | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 9,5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 9,5 |
| Электрокабель | | | | | | | | | | | | | | |
| внешний силовой | 2x1,5+ 1x1,5 | 2x1,5+ 1x1,5 | 2x1,5+ 1x1,5 | 2x1,5+ 1x1,5 | 2x1,5+ 1x1,5 | 4x1,5+ 1x1,5 | 4x1,5+ 1x1,5 | 4x1,5+ 1x1,5 | 2x1,5+ 1x1,5 | 2x1,5+ 1x1,5 | 2x1,5+ 1x1,5 | 4x1,5+ 1x1,5 | 4x1,5+ 1x1,5 | 4x1,5+ 1x1,5 |
| Освещение камеры | 2x0,75 | 2x0,75 | 2x0,75 | 2x0,75 | 2x0,75 | 2x0,75 | 2x0,75 | 2x0,75 | 2x0,75 | 2x0,75 | 2x0,75 | 2x0,75 | 2x0,75 | 2x0,75 |
| Вес нетто/ брутто, кг | 50/81 | 50/81 | 58/89 | 58/89 | 71/144 | 72/145 | 72/145 | 90/150 | 55/87 | 56/88 | 73/146 | 82/155 | 83/156 | 90/160 |
| Габаритные размеры в упаковке, мм | 585x905 x916 | 585x905 x916 | 585x905 x916 | 585x905 x916 | 924x984 x916 | 924x984 x916 | 924x984 x916 | 924x984 x916 | 585x905 x916 | 585x905 x916 | 924x984 x916 | 924x984 x916 | 924x984 x916 | 924x984 x916 |





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

**Моноблоки POLAIR серия R** – профессиональные холодильные машины коммерческого назначения.
В отличие от серии Standard, имеют микроканальную алюминиевую конденсаторную батарею.
**Вид исполнения – ранцевый**
**Тип монтажа – настенный**
Моноблоки заправлены хладагентом. В зависимости от размеров корпуса выполняются двух типоразмеров.





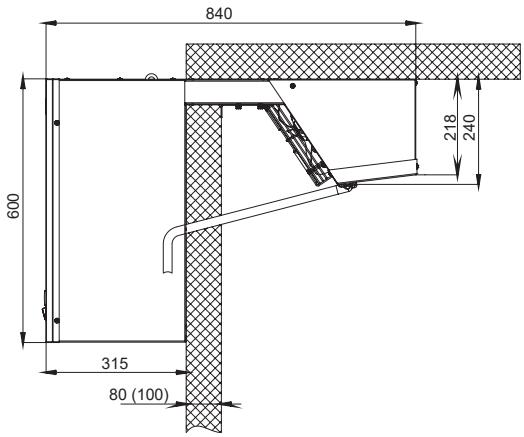


| | MM | MB |
|---|---|---|
| Температурный режим, °C | +10… -5 | -15… -25 |
| Холодопроизводительность, Вт | 661... 4988 | 547… 1754 |
| Объем камеры, м³ | 3,6… 43,0 | 2,1… 17,0 |

**Особенности исполнения:**
- корпус из оцинкованного металла с полимерным покрытием,
- герметичный поршневой компрессор,
- электронный блок контроля и управления,
- дросселирующее устройство – капиллярная трубка,
- микроканальный алюминиевый теплообменник ККА,
- реле высокого давления для трехфазных агрегатов,
- автоматическая циклическая оттайка электронагревателями.

**При аналогичной производительности преимуществами подобных моноблоков являются:**
- уменьшение габаритов изделия за счет большей теплообменной поверхности,
- уменьшение материалоемкости,
- повышение коррозионной стойкости из-за отсутствия гальванической коррозии,
- снижение расхода хладагента,
- снижение уровня шума,
- энергоэффективность.

**Схема установки холодильной машины в камере**



## Модели и основные технические характеристики средне- и низкотемпературных моноблоков серии R

| Модели | MM111 R | MM115 R | MM 218R | MM 226R | MM232 R | MB109 R | MB 211R | MB 214R |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | среднетемпературные | | | | | низкотемпературные | | |
| | Корпус 1 | | | Корпус 2 | | Корпус 1 | Корпус 2 | |
| Габаритные размеры, мм | 840x420x600 | 840x420x600 | 840x738x600 | 840x738x600 | 840x738x600 | 840x420x600 | 840x738x600 | 840x738x600 |
| Температурный режим, ºС | +10...-5 | | | | | -15...-25 | | |
| Хладагент | R404A | | | | | R404A | | |
| Система электропитания | 1/N/PE 230В/ 50Гц | 1/N/PE 230В/ 50Гц | 1/N/PE 230В/ 50Гц | 3/N/PE 400В/ 50Гц | 3/N/PE 400В/ 50Гц | 1/N/PE 230В/50Гц | 1/N/PE 230В/50Гц | 3/N/PE 400В/50Гц |
| Номинальный ток, А | 3,8 | 5,8 | 6,5 | 5 | 6,2 | 4,7 | 6,6 | 4,5 |
| Максимальное энергопотребление, кВт | 0,76 | 1,18 | 1,22 | 2,2 | 3 | 0,92 | 1,3 | 1,7 |
| Доза заправки R404, кг | 0,56 | 0,53 | 0,52 | 0,66 | 0,5 | 0,38 | 0,44 | 0,42 |
| Компрессор | K6213GK (Embraco) | NT6226GK (Embraco) | NT6226GK (Embraco) | NJ9238GS | TFH2511Z | NJ2212GK (Embraco) | NJ2212GK (Embraco) | TFH2480Z (TECUMSEH) |
| КОНДЕНСАТОР: | | | | | | | | |
| Тип | Микроканальный алюминиевый | | | | | Микроканальный алюминиевый | | |
| Количество вентиляторов | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 |
| Мощность вентилятора, Вт/об. в минуту | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 120/2500 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 |
| Диаметр крыльчатки, мм | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 |
| Производительность, м$^3$/час | 600 | 600 | 1200 | 1200 | 1800 | 600 | 600 | 1200 |
| ВОЗДУХООХЛАДИТЕЛЬ: | | | | | | | | |
| Тип | Медно-алюминиевый | | | | | Медно-алюминиевый | | |
| Шаг ребер, мм | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 |
| Поверхность, м$^2$ | 4,63 | 4,63 | 8,93 | 8,93 | 8,93 | 4,63 | 8,93 | 8,93 |
| Количество вентиляторов | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 |
| Мощность вентилятора, Вт/ об./мин. | 10/1300 | 10/1300 | 18/2600 | 18/2600 | 64/2600 | 10/1300 | 18/2600 | 18/2600 |
| Диаметр крыльчатки, мм | 230 | 230 | 200 | 200 | 200 | 230 | 200 | 200 |
| Производительность, м$^3$/час | 600 | 600 | 1200 | 1200 | 1800 | 600 | 1200 | 1200 |
| Тип оттайки | ТЭН 700 | ТЭН 700 | ТЭН 1150 | ТЭН 1150 | ТЭН 1150 | ТЭН 700 | ТЭН 1150 | ТЭН 1150 |
| Освещение камеры | LED | LED | LED | LED | LED | LED | LED | LED |
| Холодопроизводительность при температуре +32º, Вт | 1070 | 1450 | 1609 | 2154 | 3095 | 930 | 1263 | 1485 |
| Вес нетто/брутто, кг | 40/69 | 50/79 | 58/110 | 67/117 | 89/139 | 50/79 | 67/117 | 77/127 |
| Габаритные размеры в упаковке, мм | 920x500x815 | 920x500x815 | 980x910x830 | 980x910x830 | 980x910x830 | 920x500x815 | 980x910x830 | 980x910x830 |





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

**Моноблоки POLAIR серия Т** – профессиональные холодильные машины коммерческого назначения, потолочного исполнения, позволяющие максимально использовать внутренний объем холодильной камеры.
Моноблоки заправлены хладагентом.
В зависимости от размеров корпуса выполняются двух типоразмеров.

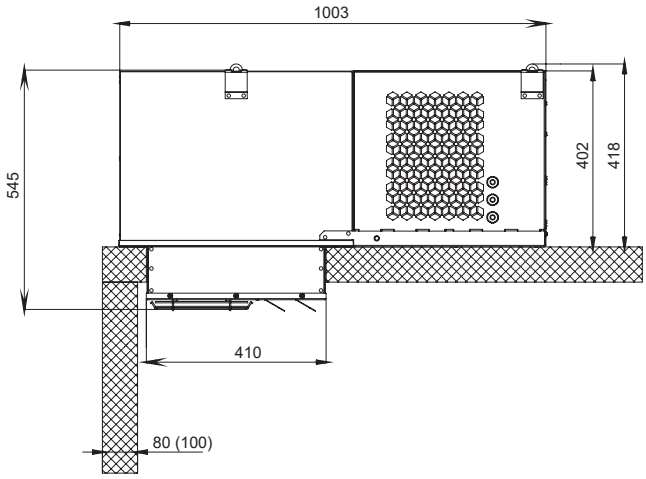


| | **ММ** | **МВ** |
|---|---|---|
| Температурный режим, °С | **+10… -5** | **-15… -25** |
| Холодопроизводительность, Вт | **630... 2330** | **723… 1754** |
| Объем камеры, м³ | **3,5… 22,5** | **4,0… 17,0** |

## Особенности исполнения:

- корпус воздухоохладителя и компрессорного блока изготовлен из стали с полимерным покрытием,
- корпус воздухоохладителя термоизолирован,
- система выпаривания конденсата не требует внешних соединений для его сбора,
- автоматическая оттайка ТЭНом,
- выносной пульт управления,
- система воздухозабора позволяет устанавливать моноблок на минимально близком расстоянии от стенки камеры.

### Схема установки холодильной машины в камере



## Модели и основные технические характеристики средне- и низкотемпературных моноблоков серии Т

| Модель | ММ111Т | ММ115Т | ММ222Т | МВ 109Т | МВ214Т |
|---|---|---|---|---|---|
| | среднетемпературные | | | низкотемпературные | |
| Температурный режим, °С | +10...-5 | | | -15...-25 | |
| Напряжение в сети В/ф/Гц | 1/N/PE 230В 50Гц | | 3/N/PE 400В 50Гц | 1/N/PE 230В 50Гц | 3/N/PE 400В 50Гц |
| Макс. электропотребление, кВт/сут. | 12 | 18 | 26 | 25 | 27 |
| Доза заправки R404, г | 440 | 860 | 690 | 720 | 760 |
| Конденсатор | 2x12x450 | 4x12x450 | 3x12x700 | 4x12x450 | 4x12x700 |
| Компрессор | NEU 6215GK | TYA 9456Z | NJ 9232GS | NJ 2212 GK | TFH 2480Z |
| Шаг ребер, мм | 2,8 | 2,8 | 2,8 | 2,8 | 2,8 |
| Поверхность, м$^3$ | 4,2 | 8,4 | 10 | 8,4 | 13,4 |
| Кол-во вентиляторов | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Мощность вентилятора, В/об/мин | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 |
| Диаметр крыльчатки, мм | 254 | 254 | 300 | 254 | 254 |
| Производительность, м$^3$/час | 840 | 840 | 1400 | 840 | 1680 |
| Воздухоохладитель | 4x8x350 | 4x10x350 | 4x10x600 | 4x10x350 | 4x10x600 |
| Шаг ребер, мм | 4,2 | 4,2 | 4,2 | 4,2 | 4,2 |
| Поверхность, м$^3$ | 3,6 | 4,5 | 7,2 | 4,5 | 7,2 |
| Кол-во вентиляторов | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Мощность вентилятора, В/об/мин | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 |
| Диаметр крыльчатки, мм | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Производительность, м$^3$/час | 600 | 600 | 1200 | 600 | 1200 |
| Тип оттайки | ТЭН | ТЭН | ТЭН | ТЭН | ТЭН |
| Дальность струи, м | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Диаметр всасывающей трубки, мм | 8 | 10 | 12 | 10 | 16 |
| Диаметр нагнетающей трубки, мм | 6 | 8 | 8 | 8 | 10 |
| Габаритные размеры, мм | 1003x603x545 | | 1003x853x545 | 1003x603x545 | 1003x853x545 |
| Вес нетто/брутто, кг | 50/75 | 57/83 | 69/98 | 57/83 | 75/104 |
| Габаритные размеры в упаковке, мм | 1064x704x772 | 1064x704x772 | 1064x954x772 | 1064x704x772 | 1064x954x772 |





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

**Моноблоки POLAIR серия ST** – профессиональные моноблочные холодильные машины коммерческого назначения.
**Вид исполнения – тампонный**
**Тип монтажа – потолочный**
Моноблоки заправлены хладагентом.
В зависимости от размеров корпуса выполняются двух типоразмеров.



| | MM | MB |
|---|---|---|
| Температурный режим, °C | -5… +5 | до -18 |
| Холодопроизводительность, Вт | 521... 1670 | 748… 1420 |
| Объем камеры, м³ | 1,3… 21,0 | 4,2… 13,0 |

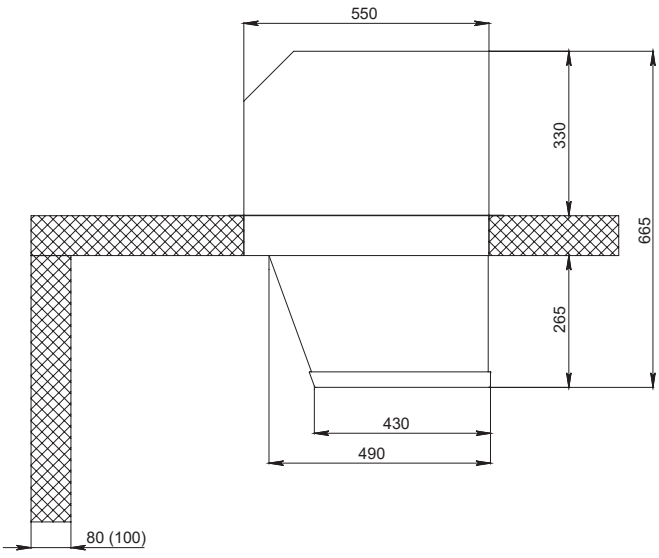
## Особенности исполнения:

- корпус из оцинкованного металла с полимерным покрытием,
- герметичный поршневой компрессор,
- электронный блок управления,
- медно-алюминиевый теплообменник,
- дросселирующее устройство – капиллярная трубка.

## Стандартная комплектация моноблоков POLAIR сери ST:

- пульт дистанционного управления,
- дренажная трубка длиной 0,8 метра,
- светильник LED.

**Схема установки холодильной машины в камере**



## Модели и основные технические характеристики средне- и низкотемпературных моноблоков серии ST

| Модель | MM109 ST | MM113 ST | MM115 ST | MB109 ST | MB214 ST |
|---|---|---|---|---|---|
| | среднетемпературные | | | низкотемпературные | |
| Температурный режим, °С | -5…+5 | | | до -18 | |
| Система электропитания, В/ф/Гц | 1/N/PE 230В/50Гц | | | 1/N/PE 230В/50Гц | |
| Максимальное электропотребление, кВт | 8 | 12 | 15 | 19 | 24 |
| Доза заправки R404, г | 0,7 | 0,68 | 0,7 | 0,7 | 1,45 |
| Конденсатор | | | | | |
| Компрессор | | | | | |
| Шаг ребер, мм | 3,7 | 3,7 | 3,7 | 3,7 | 3,7 |
| Поверхность, м$^3$ | 0,00971 | | | 0,00971 | 0,017872 |
| Кол-во вентиляторов | 1 | | | 1 | 2 |
| Мощность вентилятора, В/об/мин | 18/1300 | | | 18/1300 | |
| Диаметр крыльчатки, мм | 254 | | | 254 | |
| Производительность, м$^3$/час | 980 | | | 980 | 1960 |
| Воздухоохладитель | | | | | |
| Шаг ребер, мм | 5 | | | 5 | 4,2 |
| Поверхность, м$^3$ | 0,01065 | | | 0,01065 | 0,01899 |
| Кол-во вентиляторов | 1 | | | 1 | 2 |
| Мощность вентилятора, В/об/мин | 18/1300 | | | 18/1300 | |
| Диаметр крыльчатки, мм | (A)254/28 | | | (A)254/28 | |
| Производительность, м$^3$/час | 980 | | | 980 | 1960 |
| Тип оттайки | ТЭН | ТЭН | ТЭН | ТЭН | ТЭН |
| Дальность струи, м | | | | | |
| Диаметр всасывающей трубки, мм | 8 | | 10 | 10 | |
| Диаметр нагнетающей трубки, мм | 6 | 6 | 6 | 8 | |
| Габаритные размеры, мм | 490x490x665 | | | 490x550x685 | 830x550x685 |
| Вес нетто/брутто, кг | 52/67 | 55/70 | 57/72 | 64/79 | 70/120 |
| Габаритные размеры в упаковке, мм | 550x720x 910 | 550x720x 910 | 550x720x 910 | 550x720x 910 | 900x790x 970 |





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

**Сплит-системы POLAIR серии Standard (S) –** профессиональные холодильные машины коммерческого назначения.
**Тип монтажа – настенный для ККБ. Потолочный – для воздухоохладителя**
В зависимости от размеров корпуса выполняются трех типоразмеров.
Поставляются не заправленные хладагентом.



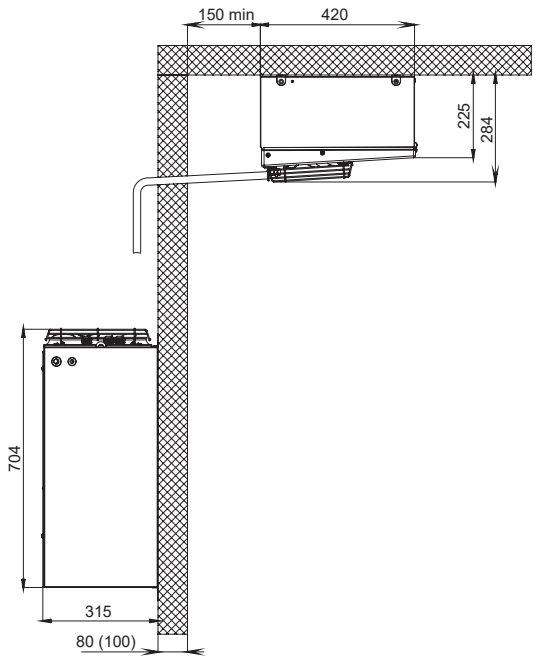
| | SM | SB |
|---|---|---|
| Температурный режим, °C | **+10… -5** | **-15… -25** |
| Холодопроизводительность, Вт | **606... 5515** | **454… 4921** |
| Объем камеры, м³ | **2,8… 67,0** | **1,1... 40,0** |

**Особенности исполнения:**
- корпус из оцинкованного металла с полимерным покрытием,
- герметичный поршневой компрессор,
- электронный блок управления,
- медно-алюминиеый теплообменник,
- реле высокого давления для трехфазных агрегатов,
- автоматическая оттайка электронагревателями.

**Стандартная комплектация сплит-систем POLAIR Standard:**
- компрессорно-конденсаторный блок, заправленный сухим азотом,
- воздухоохладитель, заправленный сухим азотом,
- комплект медных трубок в термоизоляции длиной 5 метров,
- дренажная трубка длиной 1 метр,
- светильник LED,
- кронштейн навески.

**Дополнительные опции:**
- пульт дистанционного управления,
- зимний комплект для эксплуатации сплит-систем на улице при отрицательной температуре (до -10°C),
- блок управления с возможностью подключения системам дистанционного мониторинга.

**Схема установки холодильной машины в камере**



## Модели и основные технические характеристики средне- и низкотемпературных сплит-систем серии S

| Модели | SM 109S | SM 111S | SM 113S | SM 115S | SM 218S | SM 222S | SM 226S | SM 232S | SM 337S | SM 342S | SB 108 S | SB 109 S | SB 211S | SB 214S | SB 216S | SB 328 S | SB 331 S |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Корпус 1 | | | | Корпус 2 | | | | Корпус 3 | | Корпус 1 | | Корпус 2 | | | Корпус 3 | |
| Температурный режим, °С | -5…+10 | | | | | | | | | | -15...-25 | | | | | | |
| Напряжение в сети, В/ф/Гц | 1/N/PE 230В/50Гц | | | | 3/N/PE 400В/50Гц | | | | | | 1/N/PE 230В/50Гц | | 3/N/PE 400В/50Гц | | | | |
| Максимальное энергопотребление, кВт | 0,6 | 0,75 | 0,84 | 0,95 | 1,15 | 1,65 | 1,65 | 3,4 | 2,7 | 3,6 | 1 | 1,2 | 1.3 | 2.11 | 2 | 2,5 | 3,2 |
| Доза заправки R404, кг | 0,56 | 0,575 | 0,575 | 0,575 | 0,93 | 0,95 | 0,86 | 0,84 | 1,6 | 1,5 | 0.75 | 0.5 | 0.75 | 0.9 | 0.9 | 1,45 | 1,3 |
| КОНДЕНСАТОР: | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Шаг ребер, мм | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 |
| Поверхность, м$^2$ | 6,25 | 6,25 | 6,25 | 6,25 | 11,14 | 11,14 | 11,14 | 11,14 | 19,5 | 19,5 | 6,25 | 6,25 | 11,14 | 11,14 | 11,14 | 19,5 | 19,5 |
| Кол-во вентиляторов | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| Мощность вентилятора, Вт/ об/мин | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 12/2500 | 102 | 102 | 18/2600 | 18/2600 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 1350 | 1350 |
| Диаметр крыльчатки, мм | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 315 | 315 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 315 | 315 |
| Производительность, м$^3$/час | 600 | 600 | 600 | 600 | 1200 | 1200 | 1200 | 1800 | 2440 | 2440 | 600 | 600 | 1200 | 1200 | 1200 | 2440 | 2440 |
| ВОЗДУХООХЛАДИТЕЛЬ: | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Шаг ребер, мм | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 |
| Поверхность, м$^2$ | 4,63 | 4,63 | 4,63 | 4,63 | 8,93 | 8,93 | 8,93 | 8,93 | 17,8 | 17,8 | 4,63 | 4,63 | 8,93 | 8,93 | 8,93 | 17,8 | 17,8 |
| Кол-во вентиляторов | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| Мощность вентилятора, Вт/ об/мин | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 64/2600 | 102 | 102 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 102 | 102 |
| Диаметр крыльчатки, мм | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 315 | 315 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 315 | 315 |
| Производительность, м$^3$/час | 600 | 600 | 600 | 600 | 1200 | 1200 | 1200 | 1800 | 2440 | 2440 | 600 | 600 | 1200 | 1200 | 1200 | 2440 | 2440 |
| Тип оттайки | электрическая | | | | | | | | | | электрическая | | | | | | |
| Дальность струи воздуха, м | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 9,5 | 9,5 | 9,5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 9,5 | 9,5 |
| Диаметр всасывающей трубки, мм | 10 | 10 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 16 | 16 | 18 | 12 | 12 | 12 | 16 | 16 | 16 | 18 |
| Диаметр нагнетательной трубки, мм | 6 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | 10 | 10 | 6 | 6 | 8 | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Электрокабели | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| внешний силовой | 2x1,5+1x1,5 | 2x1,5+1x1,5 | 2x1,5+1x1,5 | 2x1,5+1x1,5 | 2x1,5+1x1,5 | 4x1,5+1x1,5 | 4x1,5+1x1,5 | 4x1,5+1x1,5 | 4x1,5+1x1,5 | 4x1,5+1x1,5 | 2x1,5+1x1,5 | 2x1,5+1x1,5 | 2x1,5+1x1,5 | 4x1,5+1x1,5 | 4x1,5+1x1,5 | 4x1,5+1x1,5 | 4x1,5+1x1,5 |
| Силовой соединительный | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 |
| Соединение датчиков | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 |
| Вес нетто/ брутто, кг | 57/88 | 57/77 | 61/92 | 61/92 | 71/145 | 75/149 | 75/149 | 90/164 | 105/180 | 105/180 | 61/92 | 63/94 | 77/151 | 78/152 | 86/166 | 105/180 | 119/190 |
| Габаритные размеры в упаковке, мм | 580x905 x916 | 580x905 x916 | 580x905 x916 | 580x905 x916 | 924x984 x916 | 924x984 x916 | 924x984 x916 | 924x984 x916 | 1060x1060 x952 | 1060x1060 x952 | 580x905 x916 | 580x905 x916 | 924x984 x912 | 924x984 x912 | 924x984 x912 | 1060x1060 x952 | 1060x1060 x952 |





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

**Сплит-системы POLAIR серии Professionale (P)** – профессиональные высокотехнологичные холодильные машины с муфтовыми соединениями выходов блоков и соединительных трубок, воздухоохладителем новой конструкции, выносным пультом управления.
Поставляются заправленными хладагентом.
В зависимости от размеров корпуса выполняются двух типоразмеров.





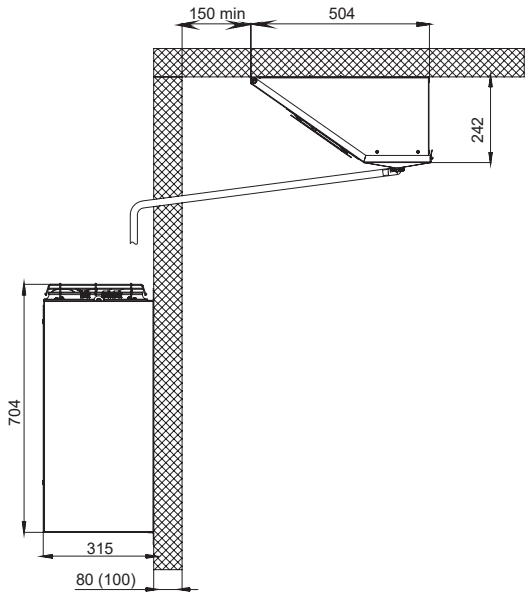
| | SM | SB |
|---|---|---|
| Температурный режим, °C | **+10… -5** | **-15… -25** |
| Холодопроизводительность, Вт | **606... 3185** | **454… 2009** |
| Объем камеры, м³ | **3,2… 33,0** | **1,1… 21,0** |

**Особенности исполнения:**
- усовершенствованный воздухоохладитель,
- соединение трубопроводов при помощи установленных на концах выходов блоков и соединительных трубок специальных резьбовых муфт - это значительно облегчает монтаж, сокращает его время и исключает ошибки,
- распределительная коробка с модифицированными клеммными колодками установлена внутри воздухоохладителя.

**Стандартная комплектация сплит-систем POLAIR Professionale:**
- компрессорно-конденсаторный блок, заправленный хладагентом,
- воздухоохладитель, заправленный хладагентом,
- комплект медных трубок в термоизоляции длиной 5 метров,
- дренажная трубка длиной 1 метр,
- светильник LED,
- пульт дистанционного управления.

**Дополнительные опции:**
- зимний комплект для эксплуатации моноблоков на улице при отрицательной температуре (до -10°C),
- блок управления с возможностью подключения к системам дистанционного мониторинга.

**Схема установки холодильной машины в камере**



## Модели и основные технические характеристики средне- и низкотемпературных сплит-систем серии P

| Модели | SM 109P | SM 111P | SM 113P | SM 115P | SM 218P | SM 222P | SM 226P | SB 108 P | SB 109 P | SB 211P | SB 214P | SB 216P |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | среднетемпературные | | | | | | | низкотемпературные | | | | |
| | Корпус 1 | | | | Корпус 2 | | | Корпус 1 | | Корпус 2 | | |
| Температурный режим, °C | -5…+10 | | | | | | | -15...-25 | | | | |
| Напряжение в сети, В/ф/Гц | 1/N/PE 230В/50Гц | | | | | 3/N/PE 400В/50Гц | | 1/N/PE 230В/50Гц | | | 3/N/PE 400В/50Гц | |
| Максимальное энергопотребление, кВт | 0,6 | 0,75 | 0,84 | 0,95 | 1,15 | 1,65 | 1,65 | 1 | 1,2 | 1.3 | 2 | 2.11 |
| Доза заправки R404, кг | 0,53 | 0.53 | 0.63 | 0.63 | 0.85 | 0.95 | 0.89 | 0.53 | 0.63 | 0.75 | 0.8 | 0.73 |
| КОНДЕНСАТОР: | | | | | | | | | | | | |
| Шаг ребер, мм | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 |
| Поверхность, м$^2$ | 6,25 | 6,25 | 6,25 | 6,25 | 11,14 | 11,14 | 11,14 | 6,25 | 6,25 | 11,14 | 11,14 | 11,14 |
| Количество вентиляторов | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Мощность вентилятора, Вт/ об/мин | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 |
| Диаметр крыльчатки, мм | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 |
| Производительность, м$^3$/час | 600 | 600 | 600 | 600 | 1200 | 1200 | 1200 | 600 | 600 | 1200 | 1200 | 1200 |
| ВОЗДУХООХЛАДИТЕЛЬ: | | | | | | | | | | | | |
| Шаг ребер, мм | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 |
| Поверхность, м$^2$ | 4,63 | 4,63 | 4,63 | 4,63 | 8,93 | 8,93 | 8,93 | 4,63 | 4,63 | 8,93 | 8,93 | 8,93 |
| Количество вентиляторов | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Мощность вентилятора, вт/; об/мин | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 |
| Диаметр крыльчатки, мм | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Производительность, м$^3$/час | 600 | 600 | 600 | 600 | 1200 | 1200 | 1200 | 600 | 600 | 1200 | 1200 | 1200 |
| Тип оттайки | электрическая | | | | | | | электрическая | | | | |
| Дальность струи воздуха, м | 4 | 4 | | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Диаметр всасывающей трубки, мм | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Диаметр нагнетательной трубки, мм | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Электрокабели | | | | | | | | | | | | |
| Внешний силовой | 2x1,5+1x1,5 | 2x1,5+1x1,5 | 2x1,5+1x1,5 | 2x1,5+1x1,5 | 2x1,5+1x1,5 | 4x1,5+1x1,5 | 4x1,5+1x1,5 | 2x1,5+1x1,5 | 2x1,5+1x1,5 | 2x1,5+1x1,5 | 4x1,5+1x1,5 | 4x1,5+1x1,5 |
| Силовой соединительный | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 | 4x1,0+1x1,0 |
| Соединение датчиков | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 | 3x0,75 |
| Дистанционная клавиатура | 4x0,75 | 4x0,75 | 4x0,75 | 4x0,75 | 4x0,75 | 4x0,75 | 4x0,75 | 4x0,75 | 4x0,75 | 4x0,75 | 4x0,75 | 4x0,75 |
| Вес нетто/брутто, кг | 57/88 | 57/77 | 61/92 | 61/92 | 71/145 | 75/149 | 75/149 | 61/92 | 63/94 | 77/151 | 78/152 | 86/166 |
| Габаритные размеры в упаковке, мм | 877x710 x916 | 877x710 x916 | 877x710 x916 | 877x710 x916 | 820x1270 x916 | 820x1270 x916 | 820x1270 x916 | 877x710 x916 | 877x710 x916 | 820x1270 x916 | 820x1270 x916 | 820x1270 x916 |





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

**Сплит-системы POLAIR серии M** – профессиональные холодильные машины коммерческого назначения, в отличие от серии Standard, имеют микроканальную алюминиевую конденсаторную батарею.
Поставляются не заправленные хладагентом.
В зависимости от размеров корпуса выполняются двух типоразмеров.



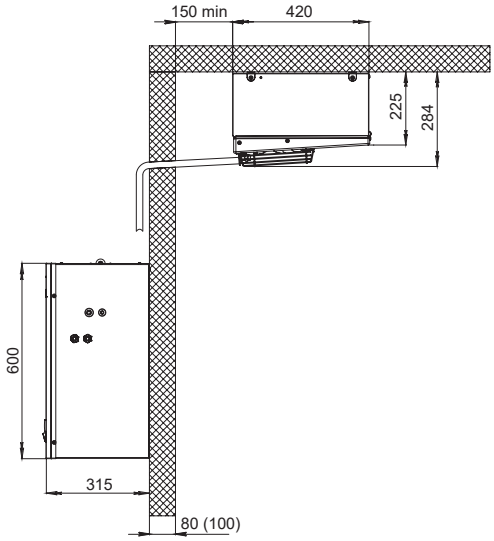
| | SM | SB |
|---|---|---|
| Температурный режим, °C | **+10… -5°C** | **-15… -25°C** |
| Холодопроизводительность, Вт | **661... 4988** | **547… 1754** |
| Объем камеры, м$^3$ | **3,6…43,0** | **2,1…17,0** |

**Особенности исполнения:**
- микроканальный алюминиевый теплообменник ККА.

**Стандартная комплектация сплит-систем серии M:**
- компрессорно-конденсаторный блок, заправленный сухим азотом,
- воздухоохладитель, заправленный сухим азотом,
- комплект медных трубок в термоизоляции длиной 5 метров,
- дренажная трубка длиной 1 метр,
- светильник LED,
- кронштейн навески.

**Преимуществами подобных сплит-систем являются:**
- уменьшение габаритов изделия за счет большей теплообменной поверхности,
- уменьшение материалоемкости,
- повышение коррозионной стойкости из-за отсутствия гальванической коррозии,
- снижение расхода хладагента,
- снижение уровня шума,
- энергоэффективность.

**Схема установки холодильной машины в камере**



## Модели и основные технические характеристики средне- и низкотемпературных сплит-систем серии M

| Модели | SM111 M | SM115 M | SM218 M | SM 226M | SM 232M | SB109 M | SB 211M | SB 214M |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Габаритные размеры, мм | 415x420x284/ 420x315x600 | 415x420x284/ 420x315x600 | 715x420x284/ 754x315x600 | 715x420x284/ 754x315x600 | 715x420x284/ 754x315x600 | 415x420x284/ 420x315x600 | 715x420x284/ 754x315x600 | 715x420x284/ 754x315x600 |
| Диапазон рабочих температур, °C | | | -5…+10 | | | | -15…-25 | |
| Хладагент | | | R404A | | | | R404A | |
| Масса заправки | 460 | 530 | 620 | 630 | 720 | 390 | 440 | 580 |
| Система электропитания | 1/N/PE 230В/ 50Гц | 1/N/PE 230В/ 50Гц | 1/N/PE 230В/ 50Гц | 3/N/PE 400В/ 50Гц | 3/N/PE 400В/ 50Гц | 1/N/PE 230В/ 50Гц | 1/N/PE 230В/ 50Гц | 3/N/PE 400В/ 50Гц |
| Номинальный ток, А | 3,8 | 5,8 | 6,5 | 5 | 6,2 | 6 | 6,6 | 4,5 |
| Max электропотребление, кВт | 0,76 | 1,18 | 1,22 | 2,2 | 3 | 1,2 | 1,3 | 1,7 |
| Компрессор | NEU6215GK (Embraco) | NT6226GK (Embraco) | NT6226GK (Embraco) | NJ9238GS (Embraco) | TFH2511Z (TECUMSEH) | NJ2212GK (Embraco) | NJ2212GK (Embraco) | TFH2480Z (TECUMSEH) |
| Конденсатор | | | | | | | | |
| Тип | | | Микроканальный алюминиевый | | | | Микроканальный алюминиевый | |
| Кол-во вентиляторов | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 |
| Мощность вентилятора, Вт/об в мин | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 | 120/2600 | 18/1300 | 18/1300 | 18/1300 |
| Диаметр крыльчатки | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 | 254 |
| Производительность, $м^3$/час | 600 | 600 | 1200 | 1200 | 1800 | 600 | 600 | 1200 |
| Воздухоохладитель | | | | | | | | |
| Тип | | | Медно-алюминиевый | | | | Медно-алюминиевый | |
| Шаг ребер | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 | 3,6 |
| Поверхность | 4,63 | 4,63 | 8,93 | 8,93 | 8,93 | 4,63 | 8,93 | 8,93 |
| Кол-во вентиляторов | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 |
| Мощность вентилятора, Вт/об в мин | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 64/2600 | 18/2600 | 18/2600 | 18/2600 |
| Диаметр крыльчатки | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Производительность, $м^3$/час | 600 | 600 | 1200 | 1200 | 1800 | 600 | 1200 | 1200 |
| Тип оттайки, Вт | ТЭН 700+160+8 | ТЭН 700+160+8 | ТЭН 1150+300+8 | ТЭН 1150+300+8 | ТЭН 1150+300+8 | ТЭН 700+160+8 | ТЭН 1150+300+8 | ТЭН 1150+300+8 |
| Освещение камеры | LED | LED | LED | LED | LED | LED | 1200 | 1200 |
| Холодопроизводительность, кВт | 890 | 1190 | 1600 | 2154 | 3095 | 930 | 1263 | 1485 |
| Рекомендуемый объем холодильной камеры, $м^3$ | 9 | 15 | 19 | 30 | 35 | 6 | 10 | 12 |
| Масса нетто/брутто, кг | 41/69,5 | 47 | 65 | 66 | 84 | 52/80,5 | 67 | 77 |
| Размеры в упаковке, мм | 920x500x816 | 920x500x816 | 980x910x830 | 980x910x830 | 980x910x830 | 920x500x816 | 980x910x830 | 980x910x830 |





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ МАШИНЫ POLAIR КОМПРЕССОРНО-КОНДЕНСАТОРНЫЕ АГРЕГАТЫ

**Компрессорно-конденсаторные агрегаты POLAIR** – однокомпрессорные блоки воздушного охлаждения с элементами автоматики, смонтированные в едином корпусе, с встроенным конденсатором и компрессором спирального типа. Предназначены для сжатия, охлаждения пара и его конденсации в холодильных установках как встроенного, так и выносного холода.
Агрегат выполнен для работы при температуре окружающего воздуха от -30 до +40˚С.





**Особенности исполнения:**
- оптимальная стандартная комплектация,
- возможность дополнительных элементов по запросу,
- низкий уровень шума,
- компактность,
- удобный доступ к узлам изделия за счет легко открывающейся дверцы.

**Стандартная комплектация:**
- спиральный компрессор Danfoss с вентилями Rotatock на линиях всасывания и нагнетания,
- декоративная панель,
- акустическая изоляция корпуса,
- конденсатор воздушного охлаждения,
- малошумный шестиполюсной вентилятор конденсатора,
- фильтр-осушитель,
- ресивер,
- смотровое окно,
- автоматическое реле низкого и высокого давления,
- встроенный щит электрооборудования для управления агрегатом.

**Комплектация по запосу:**
- маслоотделитель (So),
- отделитель жидкости (Sl),
- фильтр антикислотный (F),
- плавное регулирование скорости вращения вентилятора конденсатора (V),
- термостат обогрева компрессора и ресирвера (T),
- акустический кожух компрессора (C),
- зимний комплект (T).

## Модели и основные технические характеристики среднетемпературных агрегатов

| Модель | CUM-MLZ015 | CUM-MLZ019 | CUM-MLZ021 | CUM-MLZ026 | CUM-MLZ030 | CUM-MLZ038 | CUM-MLZ045 | CUM-MLZ048 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Тип компрессора | MLZ15T4 | MLZ19T4 | MLZ21T4 | MLZ26T4 | MLZ30T4 | MLZ38T4 | MLZ45T4 | MLZ48T4 |
| Холодопроизводительность при t 10°C, кВт | 3,23 | 4,2 | 5,1 | 5,84 | 6,87 | 8,31 | 10,46 | 11,12 |
| Объемная производительность, м³/час | 5,9 | 6,8 | 8,6 | 9,9 | 12 | 14,1 | 17,2 | 18,9 |
| Мах потребляемая мощность, кВт | 2,5 | 3,15 | 3,7 | 4,2 | 5 | 5,9 | 7,1 | 7,8 |
| Суммарный объем заправки маслом, дм³ | 1,1 | 1,5 | 1,24 | 1,1 | 1,6 | 1,6 | 1,6 | 1,68 |
| Объем ресивера, дм³ | 6,3 | 6,3 | 6,3 | 6,3 | 8,1 | 8,1 | 8,1 | 10 |
| Диаметр трубопровода всасывающей линии | 3/4″ | 3/4″ | 3/4″ | 3/4″ | 7/8″ | 1 1/8″ | 1 1/8″ | 1 1/8″ |
| Диаметр трубопровода жидкостной линии | 3/8″ | 3/8″ | 3/8″ | 3/8″ | 1/2″ | 1/2″ | 1/2″ | 5/8″ |
| Габаритные размеры, мм | 1200x500x905 | 1200x500x905 | 1200x500x905 | 1200x500x905 | 1200x500x1205 | 1200x500x1205 | 1200x500x1205 | 1200x500x1205 |
| Масса нетто/брутто, кг | 129/168 | 136/175 | 145/184 | 145/184 | 160/202 | 162/204 | 164/206 | 172/214 |
| Размеры в упаковке, мм | 1305x660x1100 | 1305x660x1100 | 1305x660x1100 | 1305x660x1100 | 1305x660x1400 | 1305x660x1400 | 1305x660x1400 | 1305x660x1400 |

## Модели и основные технические характеристики низктемпературных агрегатов

| Модель | CUB-LLZ013 | CUB-LLZ015 | CUB-LLZ018 | CUB-LLZ024 | CUB-LLZ034 |
|---|---|---|---|---|---|
| Тип компрессора | LLZ13T4 | LLZ15T4 | LLZ18T4 | LLZ24T4 | LLZ33T4 |
| Холодопроизводительность при t 10°C, кВт | 2,59 | 3,18 | 3,89 | 4,78 | 6,55 |
| Объемная производительность, м³/час | 11,7 | 14,5 | 17 | 20,9 | 29,4 |
| Мах потребляемая мощность, кВт | 3,3 | 3,8 | 4,5 | 5,4 | 7,6 |
| Суммарный объем заправки маслом, дм³ | 1,62 | 1,62 | 1,62 | 2,51 | 2,51 |
| Объем ресивера, дм³ | 5,7 | 5,7 | 5,7 | 8,1 | 8,1 |
| Диаметр трубопровода всасывающей линии | 7/8″ | 1 1/8″ | 1 1/8″ | 1 1/8″ | 1 3/8″ |
| Диаметр трубопровода жидкостной линии | 3/8″ | 3/8″ | 1/2″ | 1/2″ | 1/2″ |
| Габаритные размеры, мм | 1200x500x800 | 1200x500x800 | 1200x500x1000 | 1200x500x1000 | 1200x500x1000 |
| Масса нетто/брутто, кг | 147/186 | 147/186 | 148/190 | 151/193 | 162/204 |
| Размеры в упаковке, мм | 1305x660x1100 | 1305x660x1100 | 1305x660x1400 | 1305x660x1400 | 1305x660x1400 |





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

**Воздухоохладители POLAIR потолочного типа** как часть холодильной установки могут быть использованы как в системах выносного, так и встроенного холода.

Предназначены для эксплуатации при температуре окружающей среды -30.... +40$^{O}$C.



**Особенности исполнения:**
- корпус из оцинкованной стали с полимерным покрытием,
- теплообменник медно-алюминиевый,
- мощные осевые вентиляторы,
- электрическая оттайка ТЭНом,
- двигатель с низким энергопотреблением, оснащенный встроенным термореле для защиты от перегрева.

## Модели и основные технические характеристики воздухоохладителей

| Модель | AS201-1,5 | AS202-2,8 | AS311-4,5 | AS312-4,5 | AS352-6,0 | AS402-7,5 | AS402-9,0 | AS402-11,0 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Холодопроизводительность при t° -10°, кВт | 1,5 | 2,8 | 4,5 | 4,7 | 6,3 | 7,9 | 9,5 | 11,6 |
| при t° -25°, кВт | 1,3 | 2,4 | 3,8 | 4,5 | 6 | 7,5 | 9,0 | 11,0 |
| Система электропитания | 1/N/PE 230В/50Гц | | | | | 3/N/PE 400В/50Гц | | |
| Поверхность, м$^2$ | 4,53 | 8,93 | 17,86 | 20 | 27 | 33 | 40 | 47 |
| Шаг ламелей, мм | 3,6/7,2 | | | | | 6 | | |
| Кол-во вентиляторов, шт | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Диаметр крыльчатки, мм | 200 | 200 | 315 | 315 | 350 | 400 | 400 | 400 |
| Производительность вентиляторов, м$^3$/ч | 600 | 1200 | 2400 | 1500 | 2300 | 3400 | 3400 | 3400 |
| Мощность, Вт/скорость вращения, об./мин | 18/2600 | 18/2600 | 102/1400 | 90/1300 | 140/1380 | 180/1380 | 180/1380 | 180/1380 |
| Тип оттайки | электрическая | | | | | | | |
| ТО: кол-во ТЭНов/ мощность, Вт | 1/700 | 1/1150 | 2/1150 | 3/900 | 3/900 | 4/1200 | 5/1200 | 6/1200 |
| Поддон ВО: кол-во ТЭНов/ мощность, Вт | 1/160 | 1/300 | | 1/900 | 1/900 | 1/1200 | 1/1200 | 1/1200 |
| Обогрев трубки слива: кол-во ПЭНов/ мощность, Вт | 1/40 | 1/40 | 1/40 | | | | | |
| Суммарная мощность, кВт | 0,9 | 1,49 | 2,34 | 3,6 | 3,6 | 6 | 7,2 | 8,4 |
| Габаритные размеры, мм | 415x420x284 | 715x420x284 | 800x480x500 | 1108x455x465 | 1408x455x465 | 1488x455x555 | 1488x455x665 | 1488x455x665 |
| Присоединительные размеры труб, мм | | | | | | | | |
| Выход (газ) | 12 | 16 | 18 | 22 | 22 | 22 | 28 | 28 |
| Вход (жидкость) | 8 | 8 | 10 | 12,7 | 16 | 16 | 16 | 16 |
| Масса нетто/брутто, кг | 13/19 | 19/28 | 33/41 | 45/60 | 56/72 | 70/95 | 75/100 | 79/104 |
| Габаритные размеры в упаковке, мм | 655x555x300 | 855x555x300 | 960x535x510 | 1250x660x630 | 1550x660x630 | 1605x750x740 | 1605x750x840 | 1605x750x840 |





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

**Би-блоки (сплит-системы)** предназначены для охлаждения и поддержания температуры в холодильном оборудовании коммерческого назначения (холодильных камерах, горках).
Би-блок состоит из двух отдельных блоков – компрессорно-конденсаторного блока и воздухоохладителя. Блоки монтируются отдельно друг от друга на довольно значительном расстоянии. Воздухоохладитель устанавливается на потолочной панели камеры, компрессорно-конденсаторный блок может устанавливаться как на внешней стороне камеры, так и в отдельном помещении, на улице под навесом.
Соединение основных блоков в единую холодильную машину осуществляется посредством медных трубопроводов.
Би-блоки предназначены для эксплуатации при температуре окружающей среды -30 ...+40$^{O}$C.



| | BM | BB |
|---|---|---|
| Холодопроизводительность, кВт (при температуре окружающей среды +32$^{O}$C) | **3,2…11,6** | **3,97…10,05** |
| Объем камеры, м$^3$ | **32…235** | **42…130** |

**Стандартная комплектация:**
- компрессорно-конденсаторный блок,
- воздухоохладитель,
- контроллер с выносным пультом управления.

**Проектирование жидкостных и всасывающих магистралей холодильных систем, а также внешних систем электрической автоматики и систем канализации от установленного холодильного оборудования осуществляется по индивидуальным проектам**.

## Модели и основные технические характеристики среднетемпературных би-блоков

| Модель | BM1032 | BM1042 | BM1048 | BM1052 | BM2068 | BM2083 | BM2105 | BM2116 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ККА | CUM-MLZ015 | CUM-MLZ019 | CUM-MLZ021 | CUM-MLZ026 | CUM-MLZ030 | CUM-MLZ038 | CUM-MLZ045 | CUM-MLZ048 |
| Воздухоохладитель | AS312-4,5 | AS312-4,5 | AS352-6,0 | AS352-6,0 | AS402-7,5 | AS402-9,0 | AS402-11,0 | AS402-11,0 |
| Холодопроизводительность, кВт (t окр.+32°; t кам.-5°) | 3,2 | 4,2 | 4,8 | 5,2 | 6,8 | 8,3 | 10,5 | 11,6 |
| Система электропитания | 3/N/PE 400В/50Гц | | | | | | | |
| Потребляемая мощность, кВт | 2,68 | 3,28 | 3,58 | 4,48 | 5,36 | 6,26 | 7,46 | 8,16 |
| Номинальный ток, А | 6,7 | 8,5 | 9 | 10,5 | 13 | 15 | 17,5 | 18,5 |
| Расход э/энергии за сутки, кВт | 22 | 55 | 60 | 75 | 90 | 105 | 125 | 137 |
| Рекомендуемый объем холодильной камеры,м$^3$ (tокр.+32°; t кам.-5°) | 32 | 44 | 69 | 92 | 111 | 168 | 190 | 235 |
| Габаритные размеры воздухоохладителя (д*ш*в), мм | 1108x455x465 | 1108x455x465 | 1408x455x465 | 1408x455x465 | 1488x455x665 | 1488x455x665 | 1488x455x665 | 1488x455x665 |
| Габаритные размеры ККА (д*ш*в), мм | 1200x500x905 | 1200x500x905 | 1200x500x1205 | 1200x500x1205 | 1200x500x1205 | 1200x500x1205 | 1200x500x1205 | 1200x500x1205 |
| Масса ККА/ВО, кг | 129/45 | 136/45 | 145/56 | 145/56 | 160/70 | 162/75 | 164/79 | 172/79 |

## Модели и основные технические характеристики низкотемпературных би-блоков

| Модель | BB1039 | BB1048 | BB2059 | BB2073 | BB2100 |
|---|---|---|---|---|---|
| ККА | CUB-LLZ013 | CUB-LLZ015 | CUB-LLZ018 | CUB-LLZ024 | CUB-LLZ034 |
| Воздухоохладитель | AS352-6,0 | AS352-6,0 | AS402-7,5 | AS402-9,0 | AS402-11,0 |
| Холодопроизводительность, кВт (t окр.+32°; t кам.-18°) | 3,97 | 4,87 | 5,91 | 7,33 | 10,05 |
| Система электропитания | 3/N/PE 400В/50Гц | | | | |
| Потребляемая мощность, кВт | 3,58 | 4,08 | 4,86 | 5,76 | 7,96 |
| Номинальный ток, А | 10,2 | 11,8 | 13,5 | 17 | |
| Расход э/энергии за сутки, кВт | 60 | 68 | 81,6 | 96 | 133 |
| Рекомендуемый объем холодильной камеры, м$^3$ (t окр.+32°; t кам.-18°) | 42 | 62 | 78 | 97 | 130 |
| Габаритные размеры воздухоохладителя (д*ш*в), мм | 1408x455x465 | 1408x455x465 | 1488x455x555 | 1488x455x665 | 1488x455x665 |
| Габаритные размеры ККА (д*ш*в), мм | | 1200x500x905 | | 1200x500x1205 | |
| Масса ККА/ВО, кг | 147/56 | 147/56 | 148/70 | 151/75 | 162/79 |





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

## Таблица подбора среднетемпературных холодильных машин в зависимости от объема камеры

| -5°С...+10°С | | MM 109 S | | MM 111 S<br>MM 111 R<br>MM 111 T | | MM 113 S | | MM 115 S<br>MM 115 R<br>MM 115 T | | MM 218 S<br>MM 218 R | | MM 222 S<br>MM 222 T | | MM 226 S<br>MM 226 R | | MM 232<br>MM 232 R | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | SM 109 S<br>SM 109 P | | SM 111 S<br>SM 111 P<br>SM 111 M | | SM 113 S<br>SM 113 P | | SM 115 S<br>SM 115 P<br>SM 115 M | | SM 218 S<br>SM 218 P<br>SM 218 M | | SM 222 S<br>SM 222 P | | SM 226 S<br>SM 226 P<br>SM 226 M | | SM 232 S<br>SM 232 M | | SM 337 S | | SM 342 S | |
| t° камеры | t° внеш-няя | Q, Вт | V, м³ | Q, Вт | V, м³ | Q, Вт | V, м³ | Q, Вт | V, м³ | Q, Вт | V, м³ | Q, Вт | V, м³ | Q, Вт | V, м³ | Q, Вт | V, м³ | Q, Вт | V, м³ | Q, Вт | V, м³ |
| +10°С | 20°С | 1274 | **9.6** | 1339 | **10,3** | 1586 | **13,4** | 1648 | **14,9** | 1977 | **19,8** | 2926 | **28,0** | 3185 | **33,0** | 4988 | **43,0** | 4936 | **55,0** | 5515 | **67,0** |
| | 25°С | 1198 | **8.7** | 1267 | **9,5** | 1508 | **12.4** | 1572 | **14** | 1896 | **18,4** | 2771 | **27,0** | 3009 | **31,0** | 3901 | **40,0** | 4616 | **52,0** | 5185 | **62,0** |
| | 30°С | 1122 | **7.9** | 1197 | **8.7** | 1432 | **11,8** | 1496 | **13,4** | 1805 | **17,8** | 2606 | **25,7** | 2839 | **29,0** | 3689 | **37,0** | 4296 | **48,0** | 4850 | **56,0** |
| | 35°С | 1046 | **7.2** | 1125 | **7.9** | 1357 | **11,1** | 1418 | **12,2** | 1799 | **17** | 2356 | **24,0** | 2667 | **28,0** | 3514 | **34,0** | 3976 | **44,0** | 4515 | **51,0** |
| | 40°С | 970 | **6.5** | 1055 | **7,0** | 1277 | **10,2** | 1342 | **11,3** | 1702 | **16** | 2292 | **21,5** | 2496 | **27,0** | 3317 | **31,0** | 3657 | **40,0** | 4180 | **48,0** |
| +5°С | 20°С | 1056 | **7,3** | 1101 | **7,8** | 1363 | **10,5** | 1494 | **12,0** | 1961 | **17,0** | 2360 | **22,5** | 2603 | **25,8** | 3798 | **42,2** | 4342 | **49,6** | 4811 | **56,4** |
| | 25°С | 1035 | **7,1** | 1086 | **7,6** | 1293 | **9,7** | 1423 | **11,2** | 1933 | **16,7** | 2285 | **21,4** | 2555 | **25,1** | 3606 | **39,6** | 4068 | **45,8** | 4522 | **52,1** |
| | 30°С | 975 | **6,5** | 1027 | **7,0** | 1221 | **8,9** | 1347 | **10,3** | 1833 | **15,6** | 2168 | **19,5** | 2429 | **23,4** | 3401 | **36,8** | 3796 | **42,2** | 4232 | **48,1** |
| | 35°С | 913 | **5,9** | 966 | **6,4** | 1147 | **8,2** | 1266 | **9,4** | 1728 | **14,5** | 2045 | **17,8** | 2293 | **21,6** | 3180 | **33,7** | 3526 | **38,5** | 3942 | **44,1** |
| | 40°С | 849 | **5,3** | 901 | **5,8** | 1070 | **7,5** | 1180 | **8,5** | 1618 | **13,3** | 1915 | **16,5** | 2147 | **19,2** | 2992 | **32,0** | 3259 | **34,8** | 3651 | **40,2** |
| 0°С | 20°С | 907 | **5,9** | 961 | **6,4** | 1152 | **8,2** | 1328 | **10,1** | 1719 | **14,4** | 2023 | **17,6** | 2174 | **19,7** | 3462 | **37,6** | 3808 | **42,3** | 4236 | **48,1** |
| | 25°С | 891 | **5,7** | 946 | **6,2** | 1140 | **8,1** | 1261 | **9,3** | 1701 | **14,2** | 2018 | **17,6** | 2163 | **19,5** | 3284 | **35,2** | 3557 | **38,9** | 3981 | **44,7** |
| | 30°С | 836 | **5,2** | 893 | **5,7** | 1073 | **7,5** | 1191 | **8,6** | 1609 | **13,2** | 1918 | **16,5** | 2154 | **19,3** | 3095 | **32,6** | 3307 | **35,5** | 3726 | **41,2** |
| | 35°С | 780 | **4,7** | 836 | **5,2** | 1004 | **6,8** | 1116 | **7,9** | 1513 | **12,2** | 1805 | **15,3** | 2031 | **17,7** | 2892 | **29,7** | 3060 | **32,1** | 3469 | **37,7** |
| | 40°С | 723 | **4,1** | 777 | **4,6** | 933 | **6,1** | 1037 | **7,1** | 1412 | **11,1** | 1686 | **14,0** | 1899 | **16,3** | 2753 | **27,9** | 2816 | **28,7** | 3212 | **34,2** |
| -5°С | 20°С | 774 | **4,6** | 821 | **5,0** | 1005 | **6,8** | 1169 | **8,4** | 1500 | **12,1** | 1829 | **15,9** | 2158 | **19,2** | 3125 | **33,0** | 3267 | **34,9** | 3648 | **40,2** |
| | 25°С | 758 | **4,4** | 805 | **4,9** | 994 | **6,7** | 1107 | **7,8** | 1480 | **11,9** | 1750 | **14,7** | 1970 | **17,1** | 2961 | **30,7** | 3040 | **31,8** | 3418 | **37,0** |
| | 30°С | 709 | **4,0** | 756 | **4,4** | 935 | **6,1** | 1042 | **7,2** | 1396 | **10,9** | 1665 | **13,8** | 1855 | **15,9** | 2786 | **28,3** | 2816 | **28,7** | 3186 | **33,8** |
| | 35°С | 658 | **3,6** | 715 | **4,1** | 868 | **5,5** | 973 | **6,5** | 1308 | **9,8** | 1540 | **12,5** | 1760 | **14,8** | 2601 | **25,8** | 2594 | **25,7** | 2955 | **30,6** |
| | 40°С | 606 | **3,2** | 661 | **3,6** | 803 | **4,9** | 901 | **5,8** | 1216 | **8,9** | 1469 | **11,7** | 1651 | **13,7** | 2498 | **23,6** | 2373 | **22,7** | 2722 | **27,4** |

## Таблица подбора низкотемпературных холодильных машин в зависимости от объема камеры

| Не выше -18°С | | MB 108 S | | | MB 109 S<br>MB 109 R<br>MB 109 T | | | MB 211 S<br>MB 211 R | | | MB 214 S<br>MB 214 R<br>MB 214 T | | | MB 216 S | | | MB 220 S | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | SB 108 S<br>SB 108 P | | | SB 109 S<br>SB 109 P<br>SB 109 M | | | SB 211 S<br>SB 211 P<br>SB 211 M | | | SB 214 S<br>SB 214 P<br>SB 214 M | | | SB 216 S<br>SB 216 P | | | | | | SB 328 S | | | SB 331 S | | |
| t° камеры | t° внеш-няя | Q, Вт | V, м³ | | Q, Вт | V, м³ | | Q, Вт | V, м³ | | Q, Вт | V, м³ | | Q, Вт | V, м³ | | Q, Вт | V, м³ | | Q, Вт | V, м³ | | Q, Вт | V, м³ | |
| | | | 100 мм | 80 мм | | 100 мм | 80 мм | | 100 мм | 80 мм | | 100 мм | 80 мм | | 100 мм | 80 мм | | 100 мм | 80 мм | | 100 мм | 80 мм | | 100 мм | 80 мм |
| -15°С | 20°С | 951 | **6,5** | **5,2** | 1089 | **8,7** | **7,0** | 1470 | **13,4** | **10,7** | 1754 | **17,0** | **13,6** | 2009 | **21,0** | **16,8** | 2450 | **24,0** | **19,2** | 3452 | **35,0** | **33,0** | 4921 | **40,0** | **38,0** |
| | 25°С | 929 | **6,2** | **5,0** | 1041 | **7,5** | **6,0** | 1427 | **12,7** | **10,2** | 1692 | **16,2** | **13,0** | 1896 | **19,0** | **15,2** | 2400 | **23,5** | **18,8** | 3391 | **33,0** | **31,0** | 3829 | **38,0** | **36,0** |
| | 30°С | 870 | **5,7** | **4,6** | 979 | **6,8** | **5,4** | 1344 | **11,5** | **9,2** | 1587 | **14,7** | **11,8** | 1776 | **17,8** | **14,2** | 2250 | **22,0** | **17,6** | 3194 | **31,0** | **29,0** | 3563 | **35,0** | **33,0** |
| | 35°С | 809 | **5,0** | **4,0** | 913 | **6,2** | **5,0** | 1258 | **10,6** | **8,5** | 1477 | **13,5** | **10,8** | 1649 | **15,8** | **12,6** | 2100 | **20,5** | **16,4** | 2997 | **29,0** | **27,0** | 3278 | **32,0** | **30,0** |
| | 40°С | 744 | **4,2** | **3,4** | 847 | **5,4** | **4,3** | 1163 | **9,2** | **7,4** | 1364 | **11,8** | **9,4** | 1513 | **14,0** | **11,2** | 2000 | **19,5** | **15,6** | 2798 | **27,0** | **25,0** | 2972 | **29,0** | **27,0** |
| -20°С | 20°С | 807 | **4,9** | **3,9** | 935 | **6,1** | **4,9** | 1263 | **10,4** | **8,3** | 1485 | **13,0** | **10,4** | 1709 | **17,0** | **13,6** | 2050 | **20,0** | **16,0** | 2997 | **28,6** | **26,4** | 3465 | **34,2** | **32,4** |
| | 25°С | 797 | **4,7** | **3,8** | 902 | **5,9** | **4,7** | 1214 | **9,8** | **7,8** | 1465 | **12,5** | **10,0** | 1644 | **16,0** | **12,8** | 2000 | **19,5** | **15,6** | 2829 | **27,0** | **25,0** | 3316 | **32,0** | **30,0** |
| | 30°С | 744 | **4,2** | **3,4** | 845 | **5,3** | **4,2** | 1154 | **9,0** | **7,2** | 1366 | **11,8** | **9,4** | 1531 | **14,2** | **11,4** | 1850 | **18,0** | **14,4** | 2679 | **25,0** | **23,0** | 3084 | **30,0** | **28,0** |
| | 35°С | 688 | **3,6** | **2,9** | 785 | **4,6** | **3,7** | 1076 | **8,1** | **6,5** | 1263 | **10,4** | **8,3** | 1412 | **12,2** | **9,8** | 1700 | **16,5** | **13,2** | 2518 | **23,0** | **21,0** | 2836 | **27,0** | **25,0** |
| | 40°С | 630 | **3,0** | **2,4** | 723 | **4,0** | **3,2** | 994 | **7,0** | **5,6** | 1158 | **9,0** | **7,2** | 1294 | **11,0** | **8,8** | 1600 | **15,0** | **12,0** | 2346 | **21,0** | **20,0** | 2568 | **23,7** | **22,7** |
| -25°С | 20°С | 625 | **3,0** | **2,3** | 719 | **3,7** | **3,0** | 943 | **4,3** | **4,2** | 1100 | **6,0** | **5,4** | 1278 | **8,5** | **7,6** | 1634 | **18,0** | **13,8** | 2579 | **25,0** | **23,0** | 2787 | **31,0** | **28,0** |
| | 25°С | 583 | **2,6** | **1,9** | 676 | **3,3** | **2,7** | 893 | **4,0** | **3,9** | 1042 | **5,7** | **5,1** | 1214 | **8,0** | **7,1** | 1528 | **15,0** | **12,0** | 2428 | **23,0** | **21,0** | 2634 | **28,0** | **25,0** |
| | 30°С | 540 | **2,2** | **1,5** | 633 | **2,9** | **2,3** | 841 | **3,7** | **3,6,** | 980 | **5,3** | **4,7** | 1149 | **7,4** | **6,5** | 1446 | **12,0** | **10,0** | 2276 | **21,0** | **19,0** | 2484 | **25,0** | **22,0** |
| | 35°С | 497 | **1,7** | **1,1** | 590 | **2,5** | **2,0** | 789 | **3,4** | **3,2** | 920 | **4,9** | **4,3** | 1085 | **6,8** | **6,0** | 1343 | **8,9** | **7,8** | 2126 | **19,0** | **16,0** | 2332 | **22,0** | **20,0** |
| | 40°С | 454 | **1,1** | **0,7** | 547 | **2,1** | **1,7** | 738 | **3,1** | **2,8** | 872 | **4,4** | **3,8** | 1021 | **6,2** | **5,4** | 1235 | **8,0** | **7,0** | 1967 | **16,0** | **14,0** | 2180 | **20,0** | **17,0** |

POLAIR



# ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ



**Холодильные камеры POLAIR – модульные сборные конструкции, предназначенные для хранения охлажденных и замороженных пищевых продуктов. Камеры изготовлены в соответствии с требованием ГОСТ 23833-95 «Оборудование холодильное торговое». Камеры как среднетемпературного, так и низкотемпературного исполнения могут работать при температуре окружающего воздуха -30…+40°С.**

Ассортиментная линейка холодильных камер POLAIR включает в себя три основных направления:
- камеры холодильные стандартной сборки – **готовые решения**,
- камеры холодильные, изготовленные по индивидуальным заказам – **индивидуальные решения**,
- камеры со стеклянными дверными блоками и глухими стеклянными модулями,
- дополнительное оборудование для холодильных камер – **дополнительные решения**.

**Камеры холодильные стандартной сборки** – камеры, собранные из панелей типового размерного ряда толщиной 80 мм или 100 мм, комплектующиеся распашным универсальным дверным блоком.

**Камеры холодильные, изготовленные по индивидуальным заказам** – камеры различной конфигурации, в т.ч., угловые, имеющие перегородки, различные типы дверных блоков, а также панели с обшивками из альтернативных материалов.

**Камеры со стеклянными дверными блоками и глухими стеклянными модулями** – камеры, в которых по одной или нескольким сторонам вместо сэндвич-панелей устанавливаются стеклянные двери либо глухие стеклянные модули, встроенные в единую монтажную раму.

**Дополнительное оборудование для холодильных камер**:
- дверные блоки различных моделей: распашные, контейнерные и откатные, которыми могут комплектоваться камеры по индивидуальным заказам. Дверные блоки можно приобретать отдельно.
- расширительные пояса – набор панелей, предназначенный для увеличения объема имеющихся эксплуатируемых камер.
- гравитационные стеллажи для холодильных камер со стеклянными фронтами.

Все камеры поставляются в разобранном виде и комплектуются полным набором деталей и материалов для монтажа.

Для оперативного расчета камер по индивидуальным заказам, определения комплектации и цены предлагается программа «Конструктор камер».

## Камеры холодильные POLAIR – готовые решения

**Камеры холодильные стандартной сборки**



Стр. 115

**Камеры холодильные Minicella**



Стр. 120

## Камеры холодильные POLAIR – индивидуальные решения

**Камеры холодильные с перегородками**



Стр. 123

**Камеры холодильные комбинированные**



Стр. 124

**Камеры холодильные угловые**



Стр. 125

## Камеры холодильные POLAIR со стеклянными фронтами

**Камеры со стеклянными дверьми**



Стр. 126

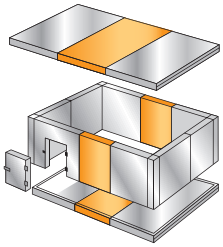
**Камеры с глухими стеклянными модулями**



Стр. 130

## Камеры холодильные POLAIR – дополнительные решения

**Расширительные пояса**



Стр. 131

**Дверные блоки**



Стр. 132

**Стеллажные конструкции**



Стр. 134





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

Соединение панелей «шип-паз» – гарантия герметичности, надежной термоизоляции, простоты соединения

Удобство и легкость монтажа холодильной машины

Возможность увеличения объема камеры за счет применения расширительных поясов




Толщина панелей 80 мм и 100 мм

Теплоизоляцинной материал – пенополиуретан с коэффициентом теплопроводности 0,022 Вт/м$^2$*К. Плотность заливки ППУ – 42…48 кг/м$^3$

Полный набор комплектующих и материалов для монтажа камеры

Удельная нагрузка на пол 1500 кгс/м$^2$

Дверь распашная. Возможность навески как с правой, так и с левой стороны. Безопасное открывание изнутри камеры

Опции:
- пандус,
- клапан компенсационный
+ ПЭН двери




## Камеры холодильные стандартной сборки

(толщина панелей 80 мм и 100 мм)

Холодильные камеры POLAIR – модульные сборно-разборные конструкции из сэндвич-панелей, предназначены для поддержания температуры, создаваемой внутри камер холодильными машинами. Камеры могут эксплуатироваться при температуре окружающей среды от -30 до +40С°.

Холодильные камеры POLAIR – это комплект сэндвич-панелей (стеновых, потолочных, половых) дверной блок, угловые стойки и комплектующие детали и материалы, необходимые для монтажа. Камеры поставляются в разобранном виде.

Сэндвич-панель представляет собой две металлические обшивки, установленные в профили из ударопрочного, морозостойкого ПВХ, и слой заливного пенополиуретана между ними.
Конструкция профилей «шип-паз» (рис. 1) обеспечивает надежную термоизоляцию и легкость многократной сборки-разборки изделия.
Многослойная защита металлических обшивок (рис. 2) гарантирует устойчивость к агрессивным условиям внешней среды, практичность и долговечность панелей.
Для производства стеновых и потолочных панелей в качестве обшивок используется стальной лист с полимерным покрытием толщиной 0,5 мм, для половых панелей – горячеоцинкованный стальной лист толщиной 1,0 мм.
Заливка сэндвич-панелей компонентами пенопулиуретана происходит под высоким давлением, что исключает пустоты, мостики холода и обеспечивает отличную адгезию термоизолирующего материала к металлу.

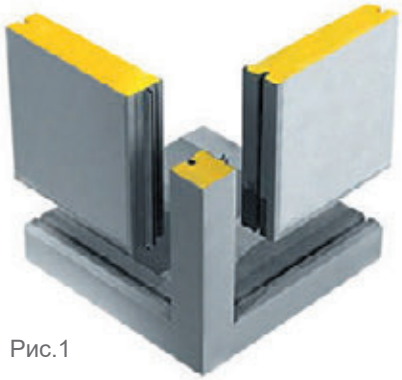
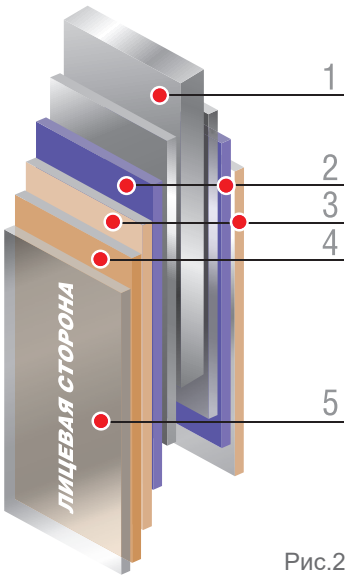


Рис.1




- 1 Стальной лист
- 2 Пассивирующий слой
- 3 Слой грунта
- 4 Покрытие
- 5 Слой полиэтилена

Рис.2

### Размерный ряд типовых панелей

| Наименование | Толщина, мм | Длина, мм | Ширина, мм |
|---|---|---|---|
| Стеновые панели | 80 | 2040. 2300, 2560 | 300, 60, 900, 1200 |
| | 100 | | |
| Потолочные и половые панели | 80 | 1360, 1660 …(+300)…5560 | Концевые 680, 980 |
| | | | Проходные 300, 600, 900, 1200 |
| | 100 | 1400, 1700, (+300) …5600 | Концевые 700, 1000 |
| | | | Проходные 300, 600, 900, 1200 |





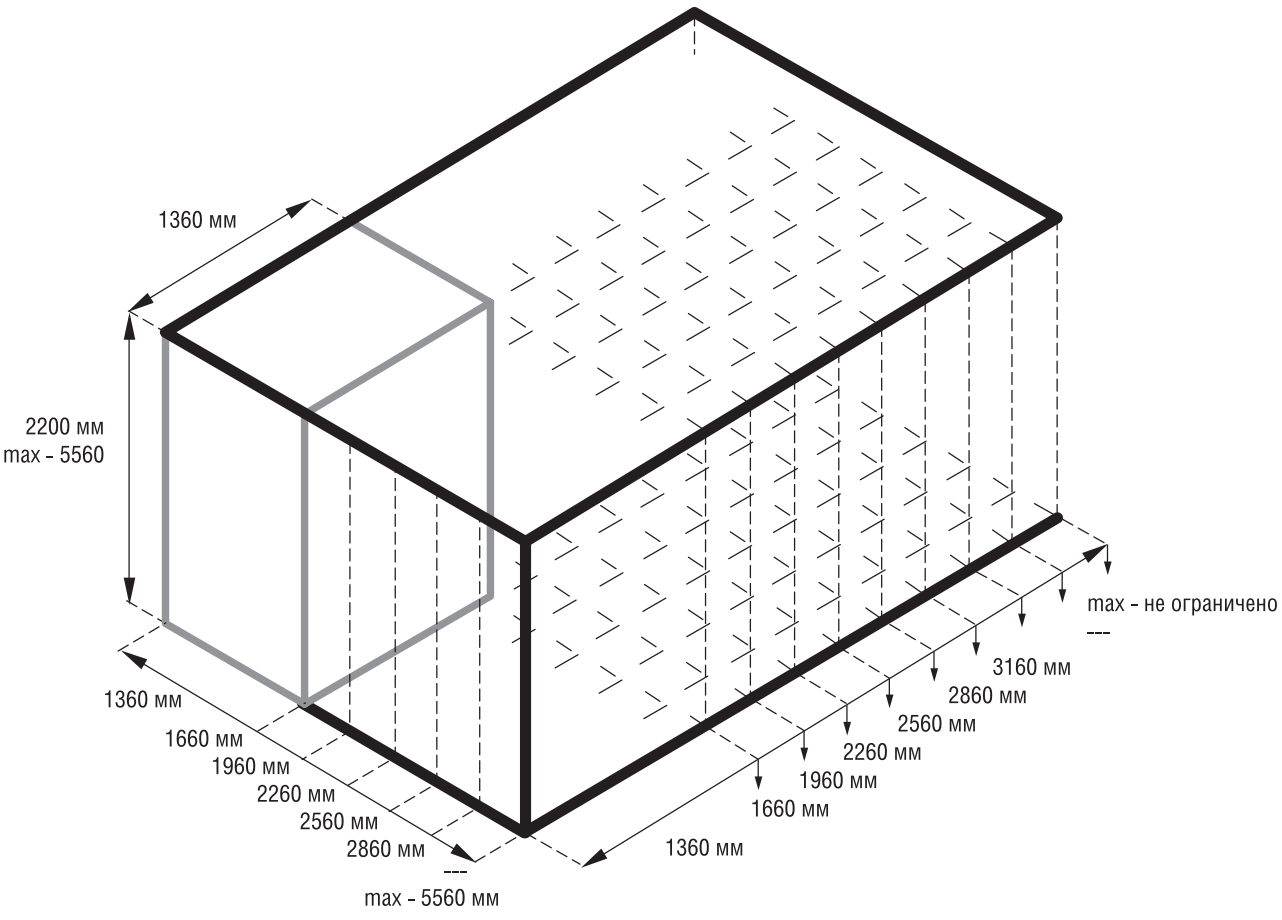
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

## Камеры холодильные с толщиной панелей 80 мм и 100 мм стандартной сборки

Холодильные камеры POLAIR стандартной сборки – широкий ассортимент моделей, скомплектованных из панелей толщиной 80 или 100 мм.
Камеры гарантируют надежную термоизоляцию даже при использовании их в жестких климатических условиях и эксплуатируются как в среднетемпературном, так и в низкотемпературном режимах.

Все камеры стандартной сборки:
- собираются из панелей типовых размеров,
- обшивки панелей – сталь с полимерным покрытием,
- комплектуются одним распашным универсальным дверным блоком,
- стоимость камеры можно узнать из прайс-листа или рассчитать по программе «Конструктор камер».

Приведенные схема и таблицы помогут вам подобрать необходимую камеру с толщиной панелей 80 мм с учетом параметров ширины, глубины в трех вариантах типовых высот: 2200 мм, 2460 мм, 2720 мм.



## Соответствие внутреннего объема (м³) и внешних размеров камер POLAIR при высоте 2200мм (2240 мм)

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5560 (5600) | | | | | | | | | | | | | | 59,49 |
| 5260 (5300) | | | | | | | | | | | | | 53,06 | 55,18 |
| 4960 (5000) | | | | | | | | | | | | 47,00 | 49,94 | 52,88 |
| 4660 (4700) | | | | | | | | | | | 41,31 | 44,06 | 46,82 | 49,57 |
| 4360 (4400) | | | | | | | | | | 35,99 | 38,56 | 41,13 | 43,70 | 46,27 |
| 4060 (4100) | | | | | | | | | 31,03 | 33,46 | 35,80 | 38,19 | 40,58 | 42,96 |
| 3760 (3800) | | | | | | | | 26,44 | 28,84 | 30,84 | 33,05 | 35,25 | 37,54 | 39,66 |
| 3460 (3500) | | | | | | | 22,22 | 24,24 | 26,25 | 28,27 | 30,29 | 32,31 | 34,33 | 36,35 |
| 3160 (3200) | | | | | | 18,36 | 20,2 | 22,03 | 23,87 | 25,7 | 27,54 | 29,38 | 31,21 | 33,05 |
| 2860 (2900) | | | | | 14,87 | 16,52 | 18,18 | 19,83 | 21,46 | 23,13 | 24,79 | 26,44 | 28,09 | 29,74 |
| 2560 (2600) | | | | 11,75 | 13,22 | 14,69 | 16,16 | 17,63 | 19,09 | 20,56 | 22,03 | 23,50 | 24,97 | 26,44 |
| 2260 (2300) | | | 9,0 | 10,28 | 11,57 | 12,85 | 14,14 | 15,42 | 16,71 | 17,99 | 19,28 | 20,56 | 21,85 | 23,13 |
| 1960 (2000) | | 6,61 | 7,71 | 8,81 | 9,91 | 11,02 | 12,12 | 13,22 | 14,32 | 15,42 | 16,52 | 17,63 | 18,73 | 19,83 |
| 1660 (1700) | 4,59 | 5,51 | 6,43 | 7,34 | 8,26 | 9,18 | 10,1 | 11,02 | 11,93 | 12,85 | 13,77 | 14,69 | 15,61 | 16,52 |
| 1360 (1400) | 2,94 | 3,67 | 4,41 | 5,14 | 5,88 | 6,61 | 7,34 | 8,08 | 8,81 | 9,55 | 10,28 | 11,02 | 11,75 | 12,48 | 13,22 |
| мм | 1360 (1400) | 1660 (1700) | 1960 (2000) | 2260 (2300) | 2560 (2600) | 2860 (2900) | 3160 (3200) | 3460 (3500) | 3760 (3800) | 4060 (4100) | 4360 (4400) | 4660 (4700) | 4960 (5000) | 5260 (5300) | 5560 (5600) |

## Соответствие внутреннего объема (м³) и внешних размеров камер POLAIR при высоте 2460 мм (2500 мм)

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5560 (5600) | | | | | | | | | | | | | | 67,07 |
| 5260 (5300) | | | | | | | | | | | | | 59,82 | 63,34 |
| 4960 (5000) | | | | | | | | | | | | 52,99 | 56,30 | 59,62 |
| 4660 (4700) | | | | | | | | | | | 46,58 | 49,68 | 52,79 | 55,89 |
| 4360 (4400) | | | | | | | | | | 40,57 | 43,47 | 46,37 | 49,27 | 52,16 |
| 4060 (4100) | | | | | | | | | 34,98 | 37,67 | 40,37 | 43,06 | 45,75 | 48,44 |
| 3760 (3800) | | | | | | | | 29,81 | 32,29 | 34,78 | 37,26 | 39,74 | 42,23 | 44,71 |
| 3460 (3500) | | | | | | | 25,05 | 27,32 | 29,60 | 31,88 | 34,16 | 36,43 | 38,71 | 40,99 |
| 3160 (3200) | | | | | | 20,70 | 22,77 | 24,84 | 26,91 | 28,98 | 31,05 | 33,12 | 35,19 | 37,26 |
| 2860 (2900) | | | | | 16,77 | 18,63 | 20,49 | 22,36 | 24,22 | 26,08 | 27,95 | 29,81 | 31,67 | 33,53 |
| 2560 (2600) | | | | 13,25 | 14,9 | 16,56 | 18,22 | 19,87 | 21,58 | 23,18 | 24,84 | 26,50 | 28,15 | 29,81 |
| 2260 (2300) | | | 10,14 | 11,59 | 13,04 | 14,49 | 15,94 | 17,39 | 18,84 | 20,29 | 21,74 | 23,18 | 24,63 | 26,08 |
| 1960 (2000) | | 7,45 | 8,69 | 9,94 | 11,18 | 12,42 | 13,66 | 14,90 | 16,15 | 17,39 | 18,63 | 19,87 | 21,11 | 22,36 |
| 1660 (1700) | 5,18 | 6,21 | 7,25 | 8,28 | 9,32 | 10,35 | 11,39 | 12,42 | 13,46 | 14,49 | 15,53 | 16,56 | 17,60 | 18,63 |
| 1360 (1400) | 3,31 | 4,14 | 4,97 | 5,80 | 6,62 | 7,45 | 8,28 | 9,11 | 9,94 | 10,76 | 11,59 | 12,42 | 13,24 | 14,08 | 14,90 |
| мм | 1360 (1400) | 1660 (1700) | 1960 (2000) | 2260 (2300) | 2560 (2600) | 2860 (2900) | 3160 (3200) | 3460 (3500) | 3760 (3800) | 4060 (4100) | 4360 (4400) | 4660 (4700) | 4960 (5000) | 5260 (5300) | 5560 (5600) |

## Соответствие внутреннего объема (м³) и внешних размеров камер POLAIR при высоте 2720 мм (2760 мм)

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5560 (5600) | | | | | | | | | | | | | | 74,65 |
| 5260 (5300) | | | | | | | | | | | | | 66,59 | 70,5 |
| 4960 (5000) | | | | | | | | | | | | 58,98 | 62,67 | 66,36 |
| 4660 (4700) | | | | | | | | | | | 51,84 | 55,30 | 58,75 | 62,21 |
| 4360 (4400) | | | | | | | | | | 35,48 | 38,71 | 41,93 | 45,16 | 48,38 |
| 4060 (4100) | | | | | | | | | 38,94 | 41,93 | 44,93 | 47,92 | 50,92 | 53,91 |
| 3760 (3800) | | | | | | | | 33,18 | 34,94 | 38,71 | 41,47 | 44,24 | 47,00 | 49,77 |
| 3460 (3500) | | | | | | | 27,88 | 30,41 | 32,95 | 35,48 | 38,02 | 40,55 | 43,08 | 45,62 |
| 3160 (3200) | | | | | | 23,04 | 25,34 | 27,65 | 29,95 | 32,26 | 34,56 | 36,86 | 39,17 | 41,47 |
| 2860 (2900) | | | | | 18,66 | 20,74 | 22,81 | 24,88 | 26,96 | 29,03 | 31,10 | 33,18 | 35,25 | 37,32 |
| 2560 (2600) | | | | 14,75 | 16,59 | 18,43 | 20,28 | 22,12 | 23,96 | 25,80 | 27,65 | 29,49 | 31,33 | 33,18 |
| 2260 (2300) | | | 11,29 | 12,9 | 14,52 | 16,13 | 17,74 | 19,35 | 20,97 | 22,58 | 24,19 | 25,80 | 27,42 | 29,03 |
| 1960 (2000) | | 8,29 | 9,68 | 11,06 | 12,44 | 13,82 | 15,21 | 16,59 | 17,97 | 19,35 | 20,74 | 22,12 | 23,50 | 24,88 |
| 1660 (1700) | 5,76 | 6,91 | 8,06 | 9,22 | 10,37 | 11,52 | 12,67 | 13,82 | 14,98 | 16,13 | 17,28 | 18,43 | 19,58 | 20,74 |
| 1360 (1400) | 3,69 | 4,61 | 5,53 | 6,45 | 7,37 | 8,29 | 9,22 | 10,14 | 11,06 | 11,98 | 12,90 | 13,82 | 14,75 | 15,67 | 16,59 |
| мм | 1360 (1400) | 1660 (1700) | 1960 (2000) | 2260 (2300) | 2560 (2600) | 2860 (2900) | 3160 (3200) | 3460 (3500) | 3760 (3800) | 4060 (4100) | 4360 (4400) | 4660 (4700) | 4960 (5000) | 5260 (5300) | 5560 (5600) |

Размеры в скобках для камер с толщиной панелей 100 мм



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

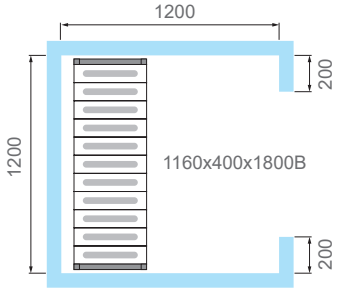
## Складской ассортимент холодильных камер POLAIR стандартной сборки

Самые востребованные камеры POLAIR стандартной сборки (7 наиболее популярных моделей) всегда в наличии на складе.

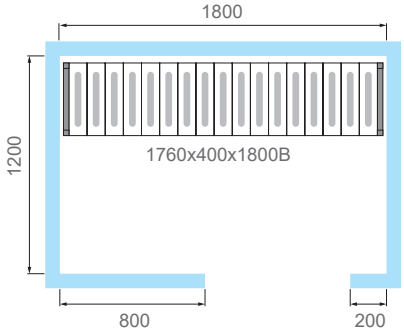
- Толщина панелей камер складского ассортимента 80 мм.
- Камеры комплектуются универсальным дверным блоком с распашной дверью и монтажным комплектом.
- Дверь в камере можно устанавливать с любой стороны.

## Примеры раскладки по панелям и расстановки стеллажей в камерах складского ассортимента:

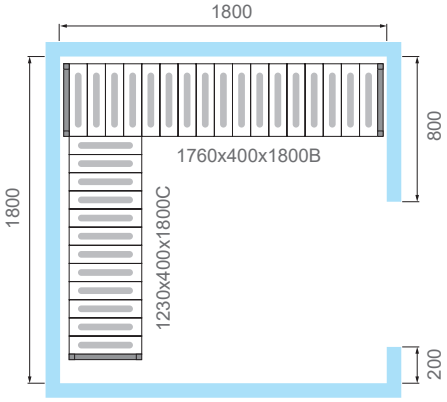
### КХН-2,94

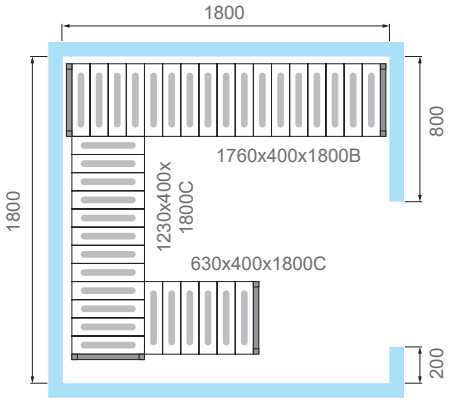



### КХН-4,41

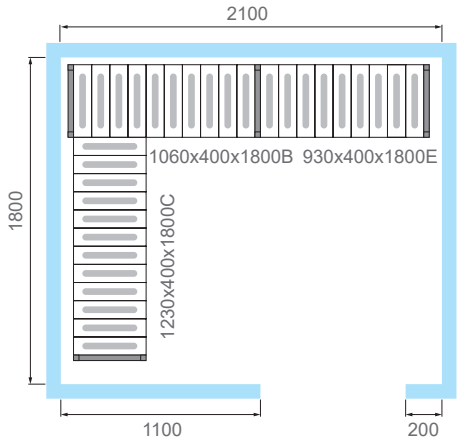


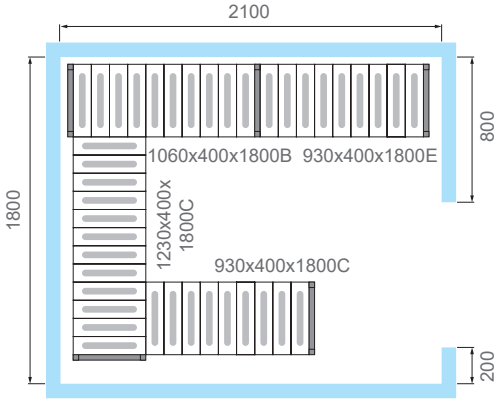

### КХН-6,61



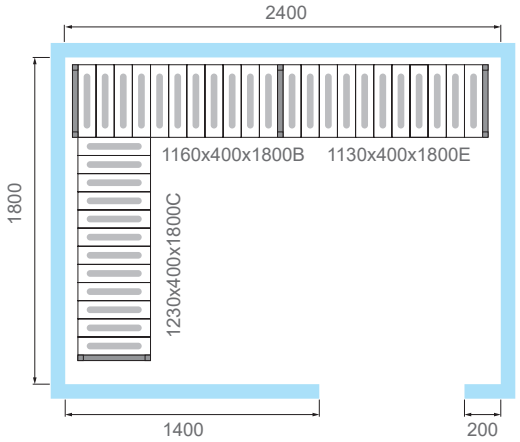



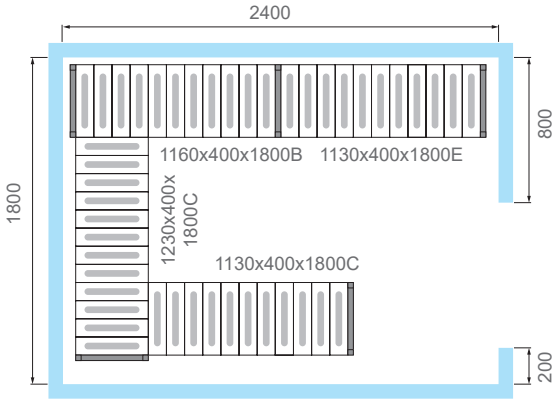

### КХН-7,71



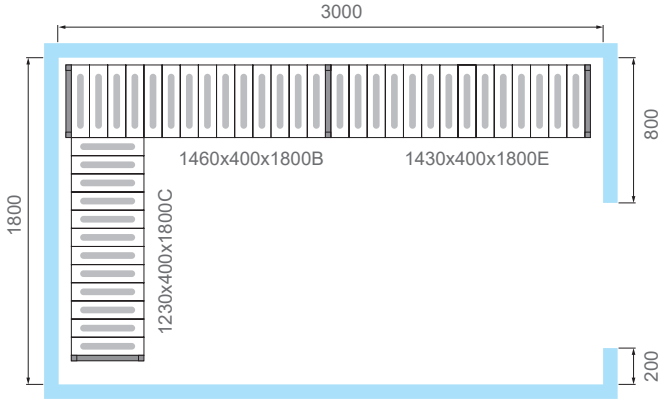



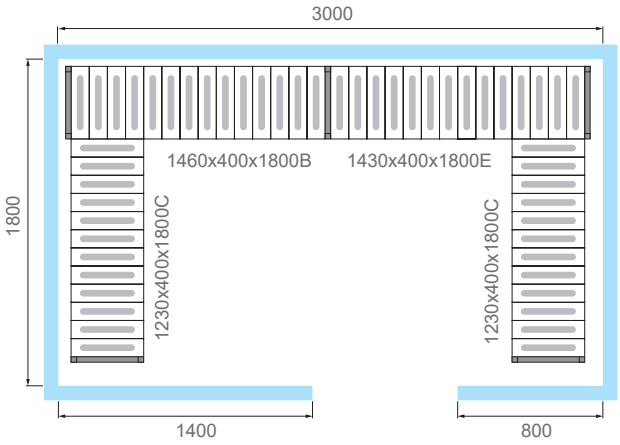
## КХН-8,81



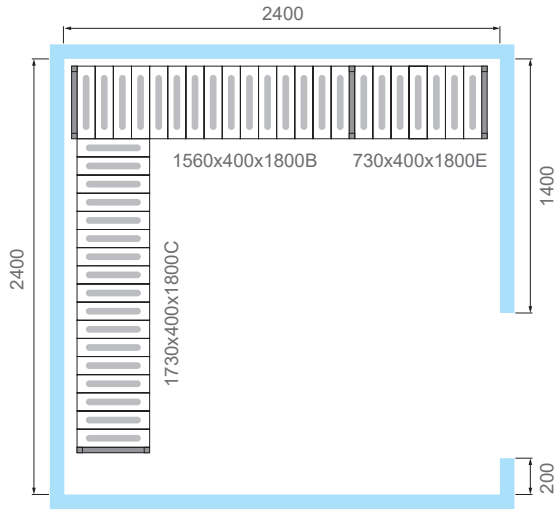



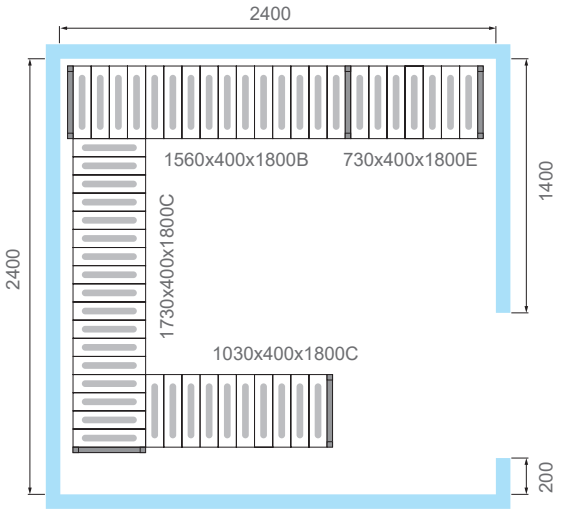

## КХН-11,02




## КХН-11,75




| Модель | КХН-2,94 | КХН-4,41 | КХН-6,61 | КХН-7,71 | КХН-8,81 | КХН-11,02 | КХН-11,75 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Вес, нетто/брутто, кг | 190/310 | 247/370 | 311/435 | 343/470 | 376/505 | 441/573 | 451/600 |
| Размеры в упаковке, мм | 2200x1370x1020 | 2200x1370x1100 | 2200x1370x1180 | 2200x1370x1260 | 2200x1370x1340 | 2200x1370x1500 | 2200x1370x1420 |





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

**Холодильная миникамера POLAIR Minicella** – камера, имеющая достаточно большой внутренний объем (около 1500 литров) при минимальной занимаемой площади помещения. По сути, это разборные холодильные шкафы, которые, в силу своих небольших размеров по ширине и глубине, а также благодаря компактной упаковке, возможно доставить и установить в любых, даже самых узких, местах торговых и производственных объектов. Камеры поставляются в комплекте с холодильными машинами. Их можно без труда разобрать и перенести в другое помещение.

Холодильной машиной в подобных камерах служит потолочный моноблок с автоматической системой выпаривания конденсата, устанавливаемый в паз потолочной панели.

Модульная система сборки панелей, выполненный в потолочной панели паз для монтажа моноблока, установленные на внутренней стороне боковых панелей стойки для размещения полок позволяют провести монтаж легко и быстро.

Различное внутреннее наполнение камеры делает ее практичной и функциональной при любых вариантах использования.



- Модульные панели с обшивками из оцинкованной стали толщиной 80 мм
- Теплоизоляция – полиуретан с коэффициентом теплопроводности 0,022 Вт/м$^2$*К
- Двери самозакрывающие, предусматривающие открывание изнутри камеры
- Холодильный агрегат с системой выпаривания конденсата
- Электронный блок управления холодильной машиной
- Светильник LED

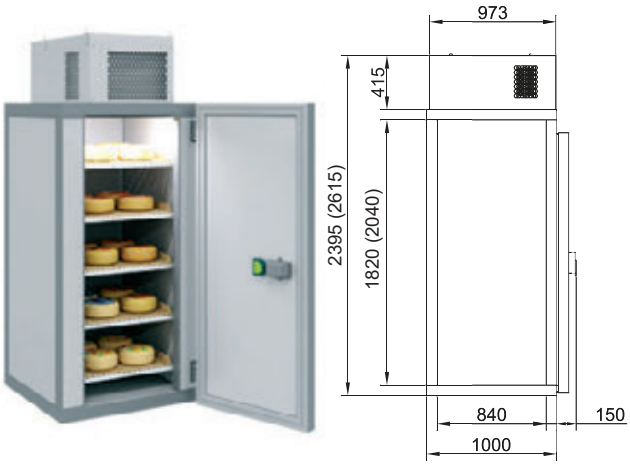
**Стандартная комплектация:**
- набор панелей,
- дверной блок с ручкой-замком, петлями навески и уплотнением двери,
- моноблок потолочного монтажа,
- светильник,
- комплект клапан компенсационный и ПЭН двери (для низкотемпературного исполнения).

**Комплектация по запросу:**
- комплект полок с кронштейнами,
- пандус.

## Варианты исполнения камер холодильных POLAIR Minicella

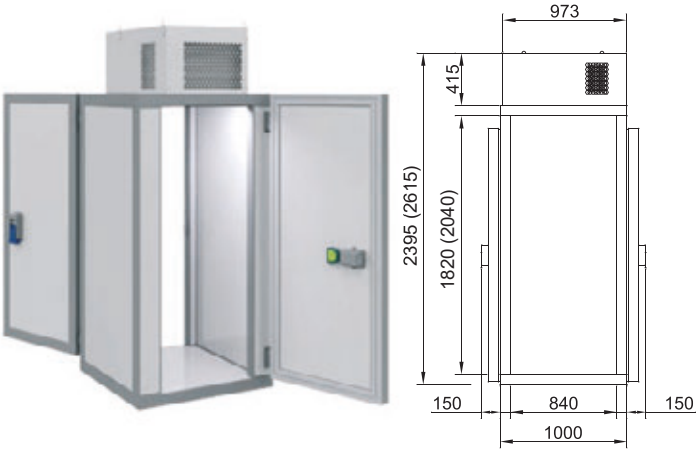
1. Камеры POLAIR Minicella с полом и дверным блоком. Выполняются как в среднетемпературном (-5...+5°С), так и в низкотемпературном (до -23°С) режимах.



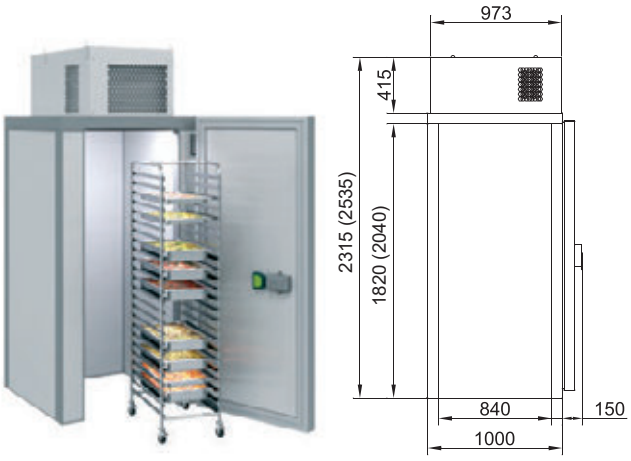

2. Камеры с полом и двумя дверными блоками. Выполняются как в среднетемпературном (-5...+5°С), так и в низкотемпературном режимах (до -23°С) режимах.



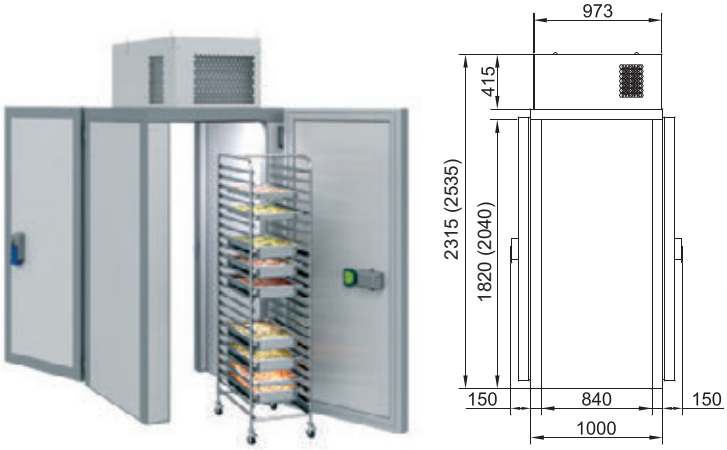

3. Камеры без пола с дверным блоком. Выполняются в среднетемпературном (-5...+5°С) режиме.




4. Камеры без пола с двумя дверными блокам. Выполняются в среднетемпературном (-5...+5°С) режиме.




*Возможно изготовление камер высотой 2040 (внутренний размер)



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

Камеры с перегородками

Камеры угловые (угол 135°)

Камеры исполнением «без пола»

Камеры с различными типами дверных блоков

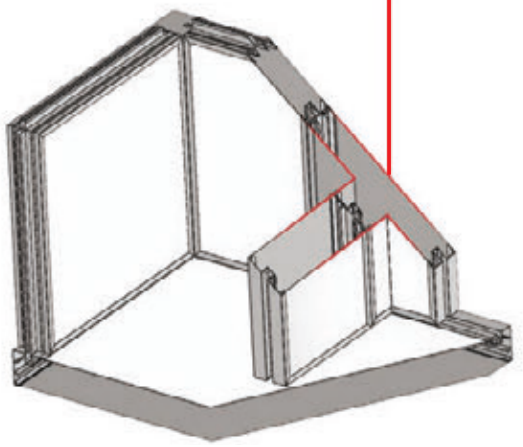
Камеры с обшивками панелей из нержавеющей стали



**Компания ПОЛАИР выполняет заказы на изготовление холодильных камер по любым индивидуальным проектам.**

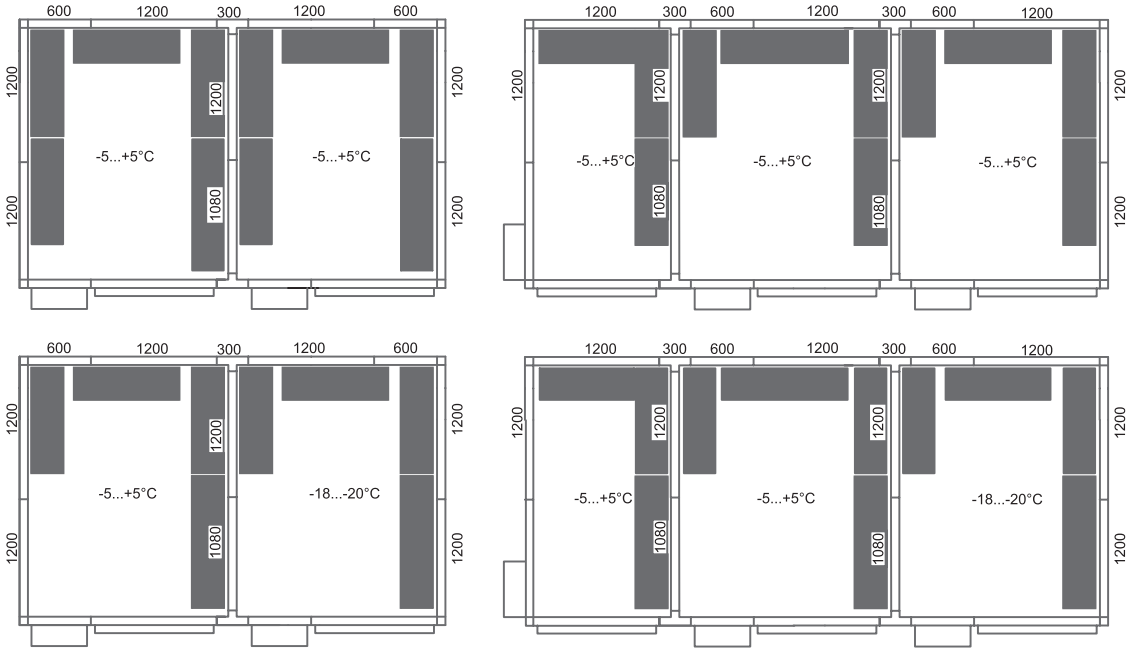
## Камеры холодильные С ПЕРЕГОРОДКАМИ






Камеры холодильные с перегородками применяются в том случае, когда в одном объеме необходимо хранить разные виды продуктов, а иногда и поддерживать различные температурные режимы. Для этого каждый отсек камеры с перегородкой оборудуется отдельной холодильной машиной и дверным блоком.
Наиболее рациональным способом крепления панелей перегородки является способ сборки перегородки в камерах при помощи специальной Т-образной стеновой панели методом «шип-паз».
Использование Т-образной стеновой панели позволяет:
• исключить применение уголков для крепления перегородки в камерах,
• улучшить дизайн,
• уменьшить время сборки камеры.

### Примеры раскладки по панелям и расстановки стеллажей в камерах с перегородками





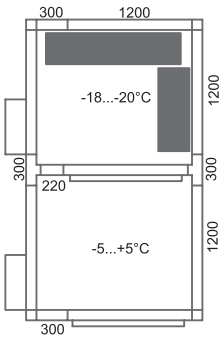

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

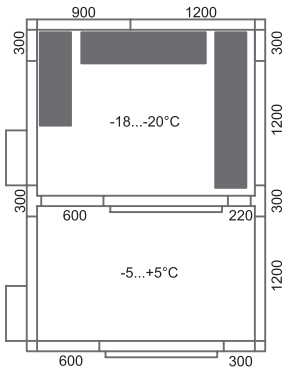
## Камеры холодильные С ПЕРЕГОРОДКАМИ КОМБИНИРОВАННЫЕ

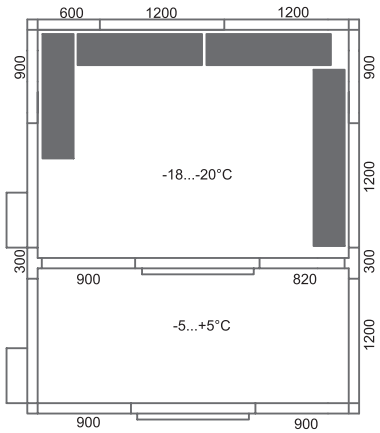


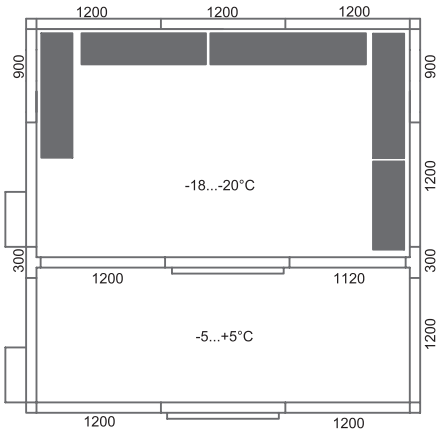
Часто в холодильных камерах с перегородками вместо второго внешнего дверного блока устанавливают дверной блок в перегородке. В этом случае, если в различных отсеках камеры создаются разные температурные режимы, предусматривается дополнительный подогрев дверного проема.
С целью исключения зазоров между полом камеры и дверью, на последнюю устанавливают силиконовый уплотнитель.

### Примеры раскладки по панелям и расстановки стеллажей в комбинированных камерах



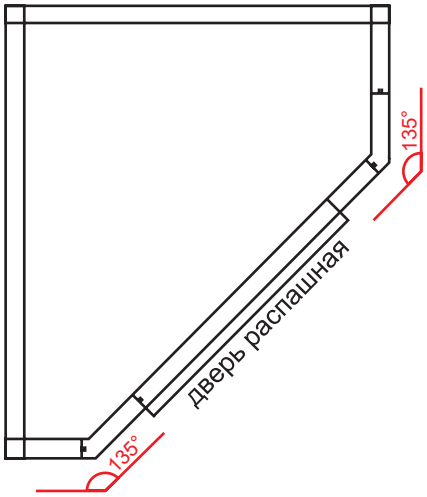



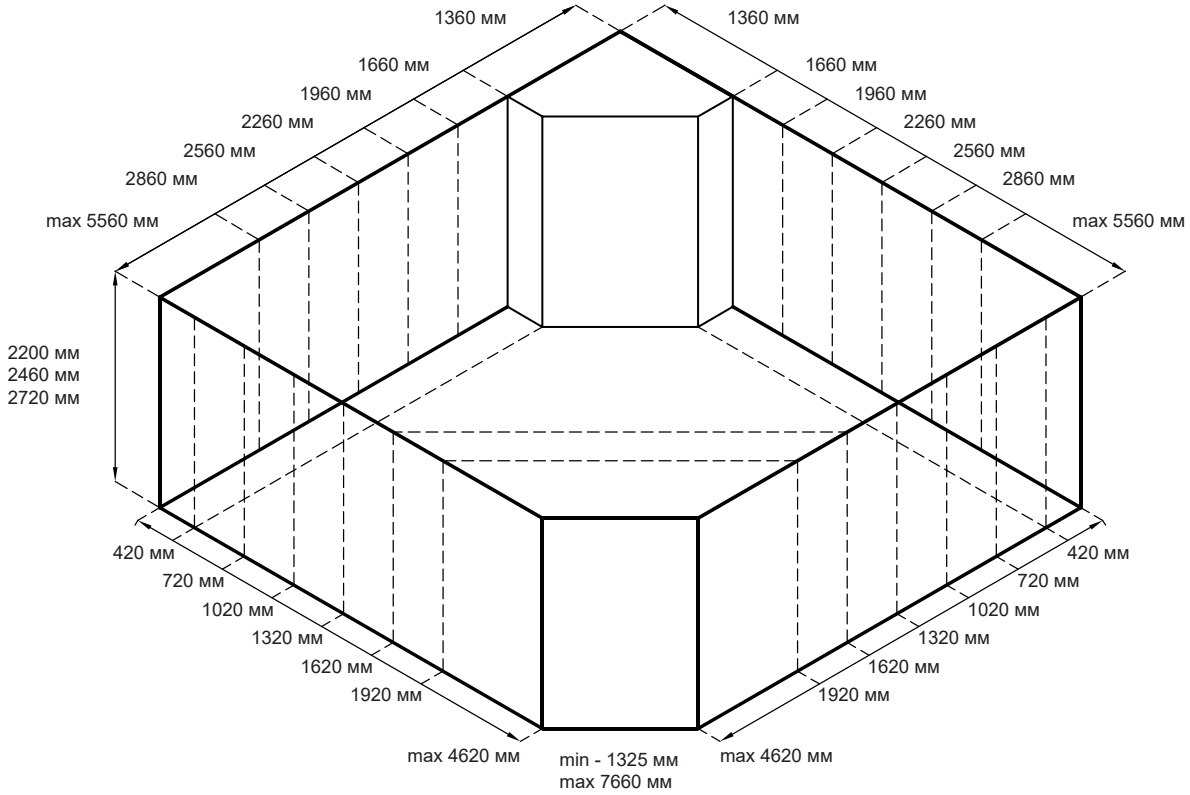





## Холодильные камеры POLAIR УГЛОВЫЕ (угол 135°)




Холодильные камеры POLAIR с установкой панелей под углом 135 градусов удобно размещать в небольших торговых помещениях с целью рационального использования ограниченного пространства.
Угловое соединение стеновых панелей происходит за счет применения симметричных панелей, выполненных с углом соответствующего размера и устанавливаемых вместо угловых стоек. В подобных камерах часто применяют, наряду с универсальными дверными блоками, и стеклянные дверные блоки и модули.






Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

## Камеры холодильные POLAIR СО СТЕКЛЯННЫМ ФРОНТОМ

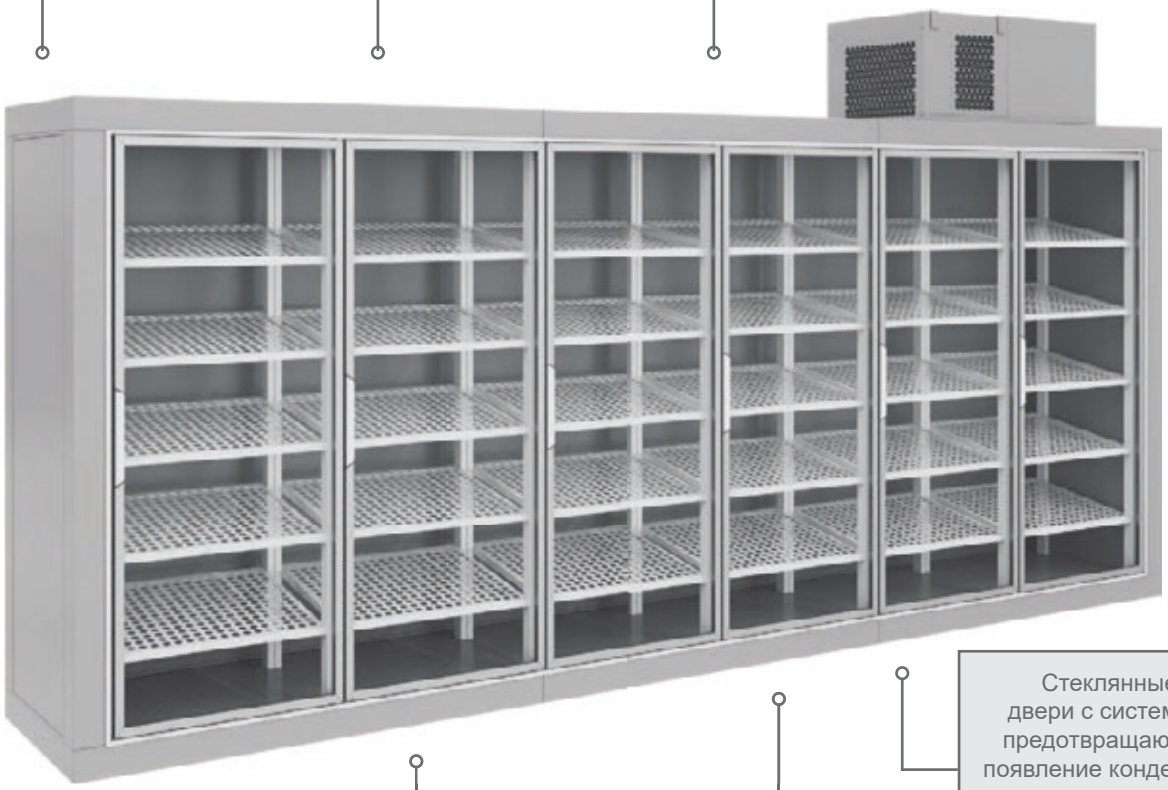
Это наилучшая демонстрация товара, удобство выкладки и хранения товара, создание оптимальных условий для покупателей в магазинах любых форматов торговли.

Модульная система сборки. Простота монтажа

Хранение молочных продуктов, напитков, цветов (-2...+12°С)

Хранение продуктов глубокой заморозки (-15...-23°С)

Доступно соединение в линию блоков с произвольным количеством дверей



Стеклянные двери с системой, предотвращающей появление конденсата

Поставка стеклянных дверей с монтажной рамой

Встроенная вертикальная подсветка

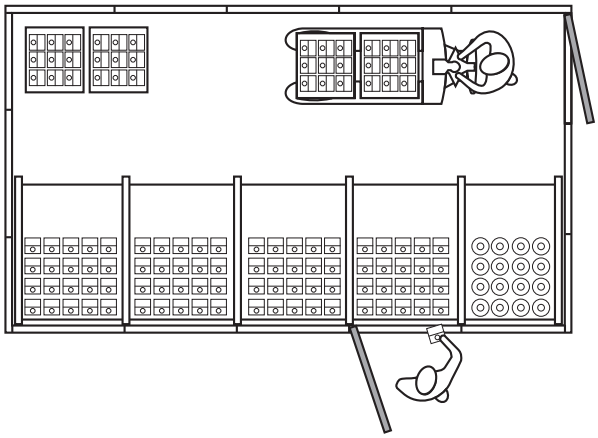
Возможность комплексной поставки с холодильными машинами и стеллажами POLAIR

## Использование камер со стеклянным фронтом позволит:

- экономить на начальных инвестициях в организации торгового пространства и мест хранения товара,
- снизить затраты на электроэнергию,
- сократить расходы на аренду торговых и складских помещений,
- повысить привлекательность продуктов за счет улучшения их видимости,
- увеличить срок сохранности продуктов,
- иметь возможность неоднократной сборки-разборки камеры.

### Камера холодильная со стеклянным фронтом СТАНДАРТНОГО типа

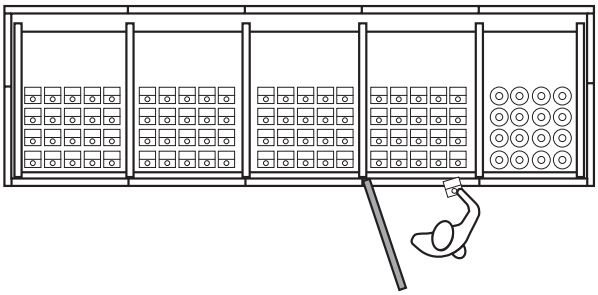
Камера с продольным стеклянным фронтом для демонстрации товара, доступ в которую осуществляется через дверь с торцевой стороны. Загрузка товара на стеллажи с внутренней стороны камеры. Возможность хранения товара на полках, установленных у задней стены камеры, палетах или в ящиках.
Подобная камера – это компактный охлаждающий блок с дополнительной складской зоной или возможностью организации доступа клиентов к охлажденным продуктам.





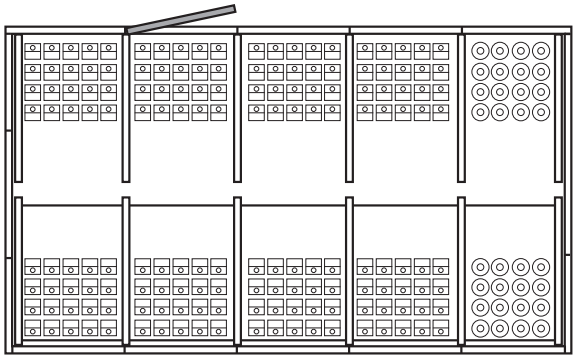
### Камера холодильная со стеклянным фронтом ПРИСТЕННОГО типа

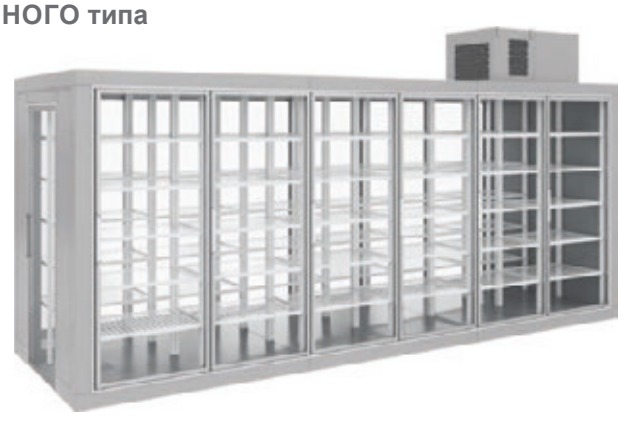
Камеры холодильные пристенного и островного типов имеют продольный стеклянный фронт для демонстрации товара. Загрузка товара на стеллажи происходит с наружной фронтальной части камеры.





### Камера холодильная со стеклянным фронтом ОСТРОВНОГО типа









Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

## Стеклянные фронты для среднетемпературных камер POLAIR

Стеклянные фронты торговой марки Frosteco серии X5 и X7 обеспечивают температурный режим -2…+12°С.



**Общие характеристики стеклянных дверей X5 и X7:**
- стандартная ширина двери 760 мм,
- рама двери из анодированного алюминия шириной 75 мм,
- стекла закаленные низкоэмиссионные,
- стеклопакет однокамерный 24 мм (4+16+4),
- петли двери с торсионным механизмом,
- уплотнение по периметру профиля двери,
- наличие термовставки в раме шириной 12 мм,
- фиксация двери в открытом состоянии,
- система обогрева рамы,
- возможность изготовления дверей с правой и левой навеской,
- вертикальная подсветка каждой двери.

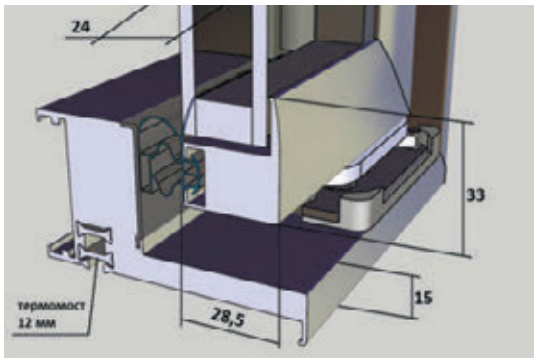
### Серия X5

Рама алюминиевая



Ручка по всей высоте створки





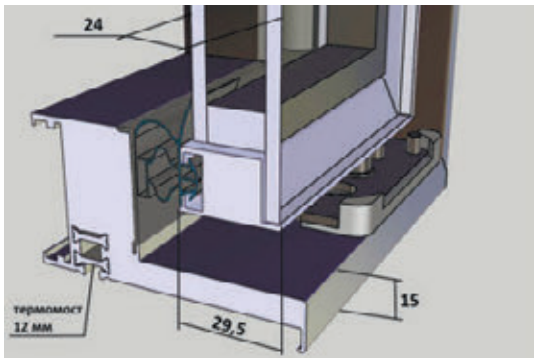

### Серия X7

Шелкографическая печать



Ручка длиной 300 мм






Серии X5 и X7 стеклянных фронтов имеют 3 стандартных высоты модулей 1640, 1840 и 2035 мм.

**Модели стандартных камер с высотой стеклянного фронта 2035 мм:**

| Модель камеры | Габаритные размеры,мм | Толщина панелей, мм | Кол-во дверей в раме |
|---|---|---|---|
| КХН-3,87 СФ | 1740x1360x2200 | 80 | 2 |
| КХН-5,77 СФ | 2515x1360x2200 | 80 | 3 |
| КХН- 7,66 СФ | 3290x1360x2200 | 80 | 4 |
| КХН- 9,55 СФ | 4060x1360x2200 | 80 | 5 |
| КХН -11,44 СФ | 4835x1360x2200 | 80 | 6 |

## Стеклянные фронты для низкотемпературных камер POLAIR

Стеклянные фронты торговой марки Frosteco серии X5L и X7L предназначены для камер с температурным режимом -15…-23°C.



**Общие характеристики стеклянных дверей X5L и X7L**:
- рама из анодированного алюминия шириной 90 мм,
- стекла закаленные низкоэмиссионные,
- петли двери с торсионным механизмом,
- стеклопакет двухкамерный толщиной 40 мм (4+14+4+14+4),
- система обогрева рамы и стекла,
- уплотнение по периметру профиля двери,
- наличие термовставки в раме шириной 18 мм,
- ширина двери 760 мм,
- профиль для размещения кабельной разводки,
- возможность изготовления дверей с правой и левой навеской,
- вертикальная подсветка каждой двери.

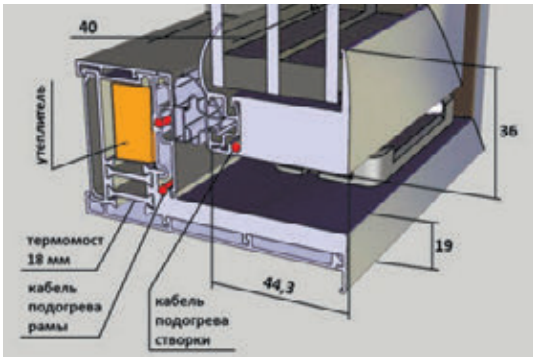
### Серия X5L

Рама
алюминиевая



Ручка по всей
высоте створки





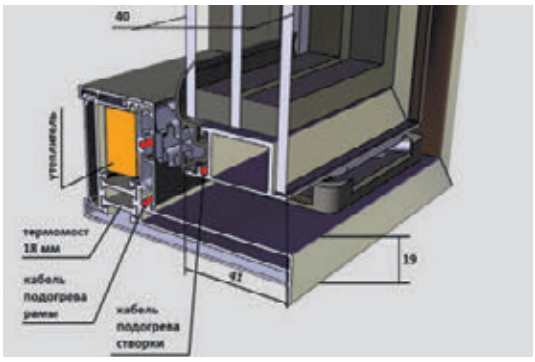

### Серия X7L

Шелкографическая
печать



Ручка
длиной 300 мм






Серии X5L и X7L стеклянных фронтов имеет 3 стандартные высоты модулей 1640, 1840 и 2035 мм.

**Модели камер с высотой стеклянного фронта 2035 мм:**

| Модель камеры | Габаритные размеры,мм | Толщина панелей, мм | Кол-во дверей в раме |
|---|---|---|---|
| КХН-3,92 СФ | 1800x1400x2240 | 100 | 2 |
| КХН-5,83 СФ | 2580x1400x2240 | 100 | 3 |
| КХН- 7,73 СФ | 3360x1400x2240 | 100 | 4 |
| КХН- 9,63 СФ | 4135x1400x2240 | 100 | 5 |
| КХН -11,53 СФ | 4910x1400x2240 | 100 | 6 |



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

## Камеры холодильные с глухими стеклянными модулями

Камеры холодильные с глухими стеклянными модулями чаще всего предназначены для хранения и демонстрации цветочной продукции, напитков.
Рекомендуемый температурный режим +2…+12°С.
По расположению стеклянных модулей предусмотрены различные исполнения вариантов камер.
В качестве холодильной машины лучше всего использовать моноблоки потолочного исполнения POLAIR.

Примеры исполнения камер с глухими стеклянными модулями:



Стеклянные модули
с одной стороны камеры



Стеклянные модули
с двух сторон камеры



Стеклянные модули
с трех сторон камеры



Стеклянные модули
с четырех сторон камеры

## Дополнительные преимущества холодильных камер POLAIR:

- возможность увеличения светового проема в камерах за счет установки контейнерного или откатного дверных блоков,
- наличие расширительных поясов, которые позволяют увеличить при необходимости объем уже эксплуатируемых камер или расширить номенклатуру имеющихся на складе,
- комплектация камер со стеклянным фронтом гравитационными стеллажами для выкладки и демонстрации продукции.

Все эти опции делают холодильные камеры POLAIR универсальными, практичными, удобными в эксплуатации.

## Расширительные пояса

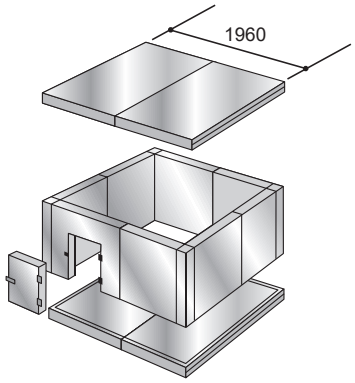
Дополнительное преимущество холодильных камер POLAIR – наличие так называемых расширительных поясов – наборов панелей, позволяющих увеличивать размеры уже эксплуатируемых камер.

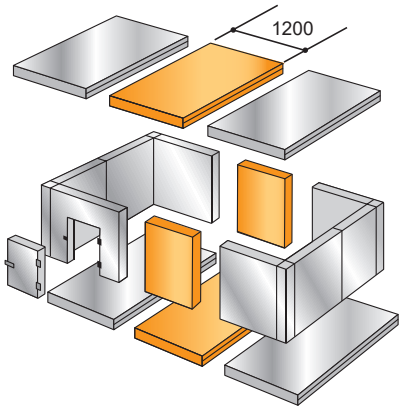
Расширительные пояса состоят из стеновых, потолочной панелей и панели пола.

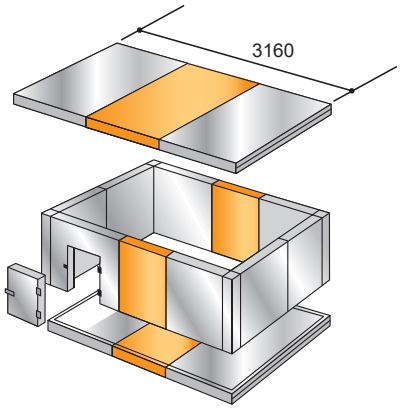
Они позволяют быстро и с минимальными затратами увеличить объем имеющейся камеры.

## Пример применения расширительных поясов для КХН-6,61

| Исходная камера | С поясом 300 мм | С поясом 600 мм | С поясом 900 мм | С поясом 1200 мм |
|---|---|---|---|---|
| КХН-6,61 | КХН-7,71 | КХН-8,81 | КХН-9,91 | КХН-11,02 |
| 1960x1960 | 1960x2260 | 1960x2560 | 1960x2860 | 1960x3160 |




Расширительные пояса устанавливаются в середину камеры.
Необходимо проследить, чтобы стыки панелей на потолке и полу не совпадали со стыками стеновых панелей.

Расширительные пояса – простое и экономичное решение проблемы увеличения объемов хранения.

Для дистрибьюторов POLAIR расширительные пояса удобны еще и тем, что позволяют расширить ассортимент камер, имеющихся на складах.





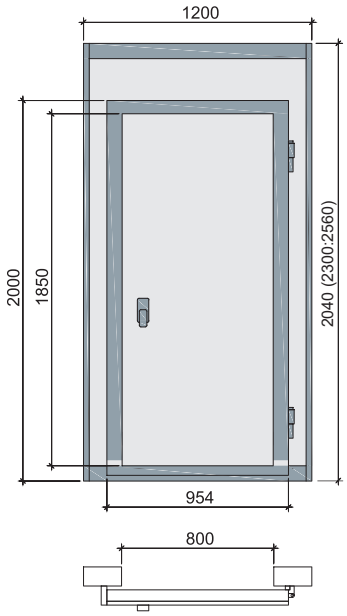
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

## Дверные блоки для холодильных камер POLAIR

Холодильные камеры POLAIR могут быть выполнены с различными типами дверных блоков.
Дверной блок – сборная единица, включающая в себя панель дверного проема и саму дверь.
Двери, как и панели камер, имеют трехслойную сэндвич-конструкцию, окантованы ударопрочным ПВХ-профилем.
Толщина дверей 80 мм. Толщина панелей дверного проема соответствует толщине стеновых панелей камеры – 80 мм или 100 мм.
Дверные блоки изготавливаются в трех вариантах высоты: 2040 мм, 2300 мм, 2560 мм.
Дверные блоки комплектуются всеми необходимыми для монтажа материалами и могут приобретаться отдельно от камер.
Навеска дверей распашной и контейнерной возможна как с правой, так и с левой стороны.
Для низкотемпературных камер предусмотрены клапан компенсационный и ПЭН двери (опция).

## Дверной блок с РАСПАШНОЙ дверью (размер светового проема 800x1850 мм)



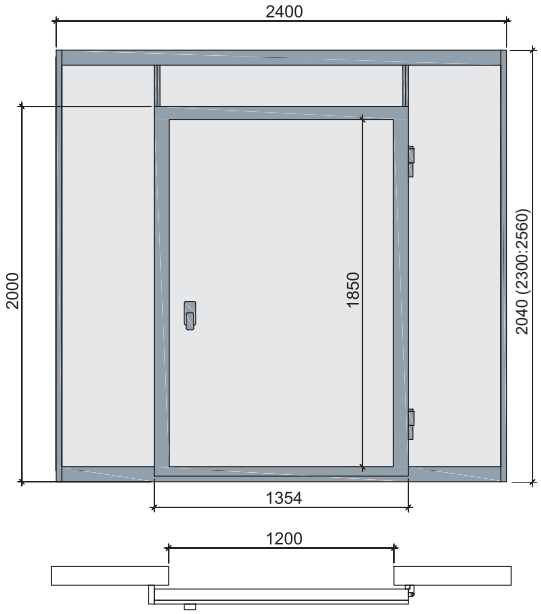




**Стандартная комплектация:**

1. панель дверного проема,
2. дверь с двухконтурным уплотнением из мягкого ПВХ,
3. ручка с встроенным замком и кнопкой аварийного открытия изнутри,
4. петли для навески двери.

## Дверной блок с РАСПАШНОЙ КОНТЕЙНЕРНОЙ дверью (размер светового проема 1200x1850 мм)




**Стандартная комплектация:**

1. панель дверного проема правая,
2. панель дверного проема левая, 3. панель-арка
4. дверь с двухконтурным уплотнением из мягкого ПВХ,
5. ручка со встроенным замком и кнопкой аварийного открытия изнутри,
6. петли для навески двери.

## Дверной блок с ОТКАТНОЙ дверью (размер светового проема 1200x1850 мм)







**Стандартная комплектация:**

1. панель дверного проема правая,
2. панель дверного проема левая, 3. панель-арка,
4. дверь с двухконтурным уплотнением из мягкого ПВХ,
5. механизм навески двери,
6. ручка двери наружная, наличие кнопки аварийного открытия с внутренней стороны камеры.

Дверные блоки комплектуются откатным пандусом и комплектом деталей для монтажа.

Размеры контейнерного и откатного дверных блоков определяется шириной боковых панелей: 300, 600, 900, 1200
Пример: при ширине панелей дверного проема 600 мм размер дверного блока составит 600 мм + 1200 мм + 600 мм = 2400 мм



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления



**Гравитационными стеллажами** чаще всего оснащаются холодильные камеры со стеклянными фронтами.

**Принцип действия** гравитационных стеллажей состоит в самостоятельном передвижении товара по рабочей поверхности. Поставленный на стеллаж предмет скользит по поверхности под действием силы тяжести. Первый загруженный на полку стеллажа товар поступает первым на место выгрузки.

**Сборка стеллажей** начинается со сборки начальной секции, состоящей из четырех стоек, скрепленных между собой перекладинами. Далее устанавливаются промежуточные секции, и последней – конечная секция стеллажа. Установка полок выполняется при помощи держателей (рис.1), предварительно вставленных в пазы стоек (рис.2). Это позволяет проводить сборку легко и быстро, изменять необходимое количество полок в процессе эксплуатации, а также без труда менять угол наклона полки на необходимый. Стеллажи оснащены разделителями полок, боковыми и фронтальными ограничителями.

Стеллажи могут быть выполнены как в белом, так и в сером цвете. В стеллажах для низкотемпературных камер полки выполнены из перфорированного металла (рис.3).

**Размеры стеллажа (без ножек)** (рис.4)**:**
высота: 1850 мм
ширина: 805 мм – начальная секция
791 мм – промежуточная секция
786 мм – конечная секция
глубина: 567 мм
**Нагрузка на полку:** 60 кг
**Количество полок** в стандартном исполнении: 4 шт.

рис.1

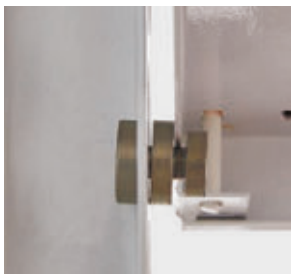


рис.2



рис.3



рис.4



## Комплектующие детали и материалы для холодильных камер POLAIR

Готовое изделие – камера холодильная – комплектуется следующими деталями и материалами:
- комплект фурнитуры для дверного блока (ручка с замком и двумя ключами, комплект петель универсальных, комплект заглушек, прокладка, крепеж);
- накладка пороговая;
- герметик силиконовый;
- уплотнитель изолоновый 7х5 для герметизации межпанельных соединений;
- комплекты деталей для монтажа контейнерной двери (стойки, перекладина, пальцы латунные, крепеж);
- комплект деталей для монтажа откатной двери;
- комплект швеллеров L=1200 мм для установки стеновых панелей в камерах исполнением «без пола». Суммарная длина швеллеров равна периметру камеры;
- комплект уплотнителей и уголков для дверного блока в камерах исполнением «без пола»;
- пандус для камер с контейнерными и откатными дверьми;
- комплект уголков для дополнительного крепления стеновых панелей с половыми и потолочными панелями в камерах объемом более 16 м$^3$;
- комплект клапан компенсационный + ПЭН обогрева двери для низкотемпературных камер (за дополнительную плату).

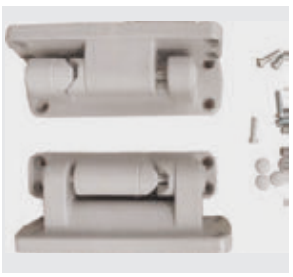
Пандус



Клапан компенсационный



Петли, заглушки, крепеж



Герметик




Накладка пороговая



Комплект фурнитуры дверного блока



Уплотнитель







Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

POLAIR

Подробную информацию
о поставщиках оборудования
ТМ POLAIR
в вашем регионе
вы можете узнать на сайте
www.polair.com
в разделе “Где купить”

ГК “ПОЛАИР”
тел./факс: +7 (495) 937-64-07
www.polair.com