



**POLAIR
GROUP**



**ПЕКАРНЯ И ПИЦЦЕРИЯ –
ЭТО ПРОСТО!**

Решения Polair Group для организации пекарни



Как радовать покупателя стабильно вкусным хлебом и аппетитной выпечкой?

Как снизить инвестиции в бизнес и работать с минимальным штатом персонала?



Форматы **мини-пекарен** продолжают развиваться и набирать популярность. Свежая выпечка всегда будет оставаться одним из важных генераторов трафика в супермаркетах и точкой старта для малого бизнеса.

Polair Group предлагает **комплексные решения для организации пекарен по работе с замороженными полуфабрикатами**. Использование полуфабрикатов высокой степени готовности позволяет кардинально упростить работу предприятия, сохраняя при этом главное – высокое качество выпечки.

Пекарня может использовать полуфабрикаты с готовностью от 70-95% или полностью готовые к выпечке без расстойки и дефростации*. Технологическая карта готовых изделий **сокращается до нескольких простых операций**, которые способен выполнить абсолютно любой сотрудник.

* Степень готовности полуфабрикатов уточняйте у поставщика.

Преимущества работы с замороженной продукцией



**Работа без теста.
Нет потребности в специальном оборудовании.**



Не требуется высококвалифицированный технолог и профессионалы пекари.



Работа персонала только в дневную смену – отсутствие ночных доплат для подготовки сырья.



Пекарня размещается на небольшой площади – легче найти помещение в месте с высоким трафиком.

В зависимости от вашего бизнес-плана вам будет **достаточно площади от 4 м²** без учета торгового зала. На этой площади уместится склад для хранения полуфабрикатов в морозильных шкафах Polair™, пароконвектомат Radaх для выпекания мелкоштучных изделий и хлеба.

В зависимости от производительности предприятия и требований к продукции процесс расстойки может проводиться в пароконвектомате, расстоечном шкафу Radaх или специальных шкафах Polair Bakery.

Для расстойки в пароконвектомате с цифровым управлением воспользуйтесь соответствующей функцией. Оснащение пароконвектоматов зонтом с угольным фильтром позволит **отказаться от организации сложной системы вентиляции**. Для демонстрации готовых изделий подойдут витрины Carboma.

Оптимальный парк оборудования, рассчитанные технологические процессы и их автоматизация (для печей с электронным управлением), простота выполняемых операций сотрудниками обеспечат гарантированное качество производимой продукции и привлекут стабильный поток покупателей.

Пекарня с Polair Group – это просто!

Radaх



POLAIR

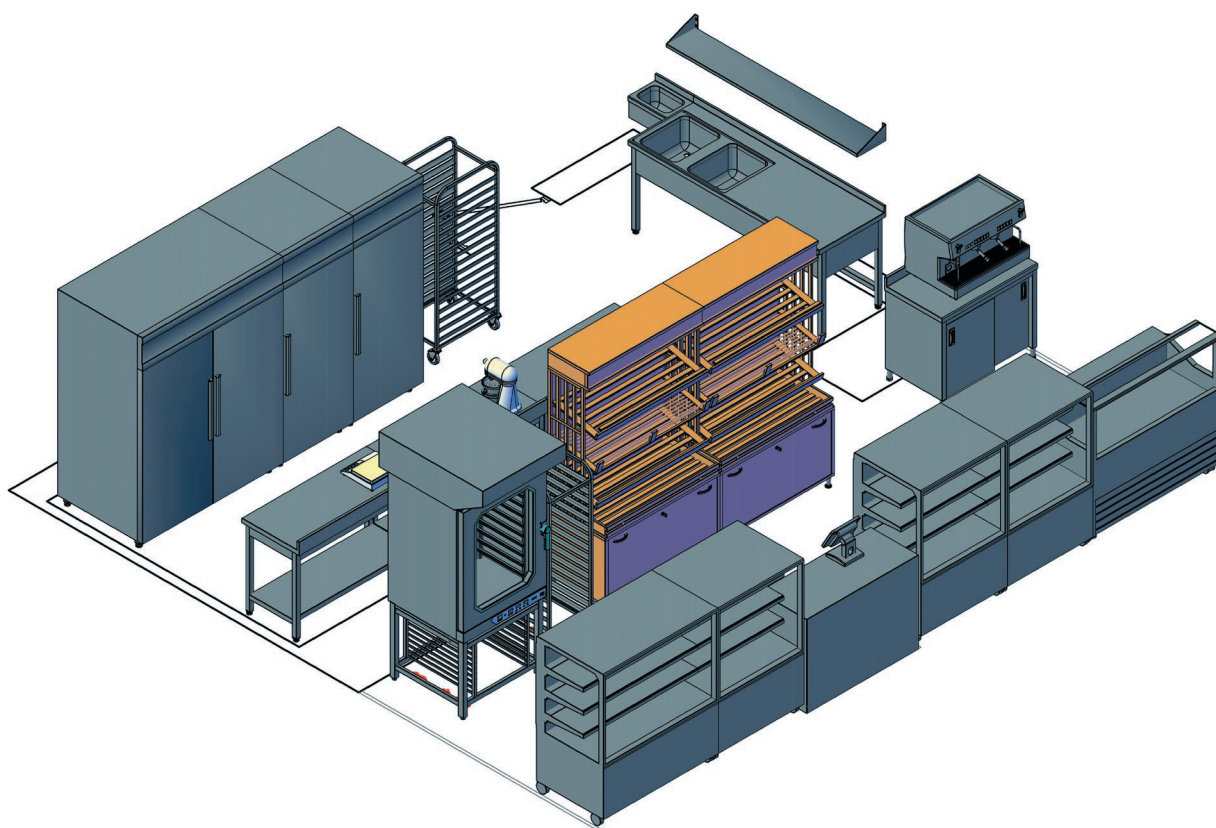


Carboma



ПЕКАРНЯ

Производительность от 260 кг/смена



Торговый зал площадью 16,2 м²

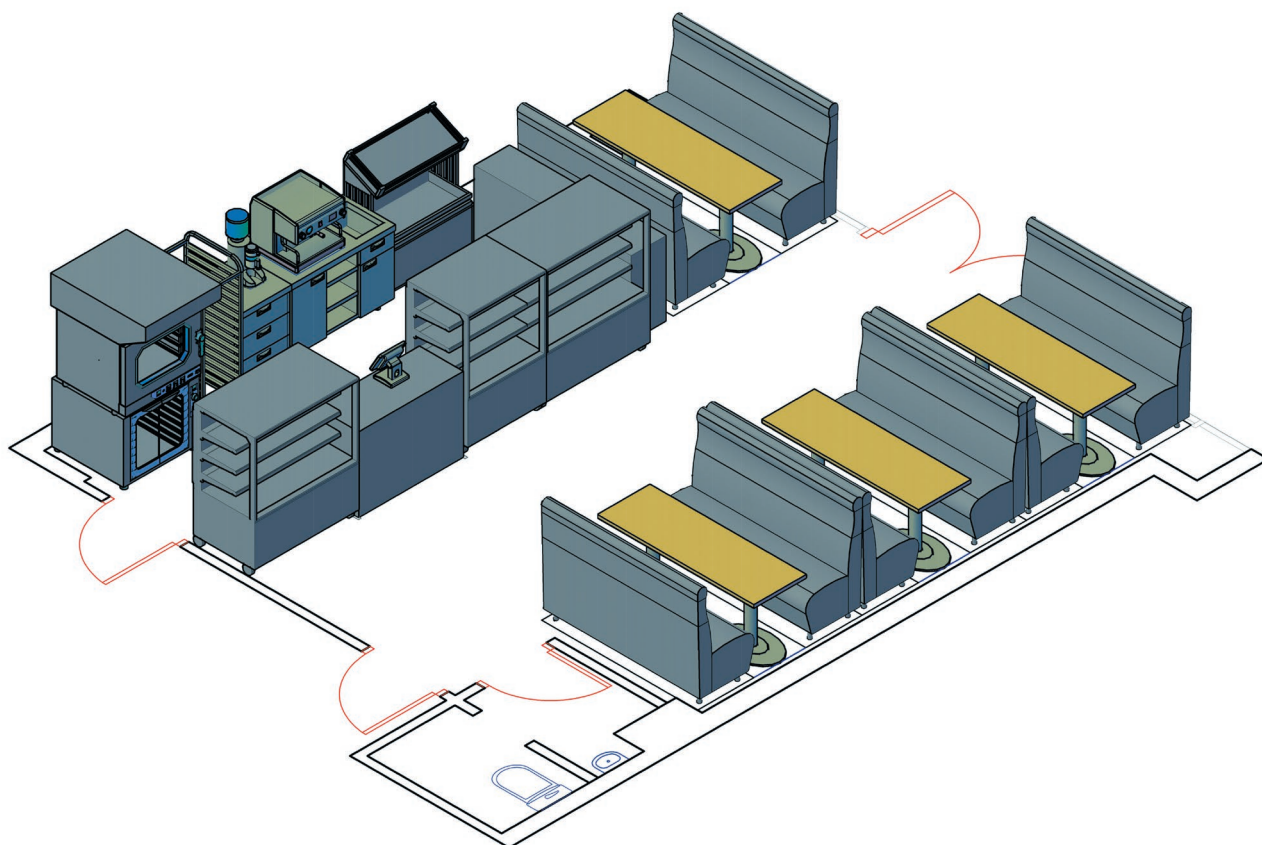
Наименование	Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во
Подставка Radax RS8677H8S, 7 TRAYS 600x400 - GN 1/1, между уровнями 80 мм	RS8677H8S	865x770x800			1
Пароконвектомат Radax СЕКHOV на 10 уровней 600x400 - GN1/1, между уровнями 80 мм	CC10DY0L	867x826x1268	380	15,70	1
Система конденсации Radax: 2 жироулавливающих и угольных фильтра, двухскоростной двигатель	KG86MWF2	867x826x317	220	0,30	1
Тележка-шпилька Rada для противней на 18 уровней 600x400 мм	ТШ7-1/18 нерж	500x610x1800			2
Витрина кондитерская Carboma COSMO закрытая, 0... +7°C	KC71-110VV 1,2-1 COSMO	1200x700x1100	220	0,70	1
Витрина кондитерская Carboma COSMO закрытая, 0... +7°C	KC71-110VV 0,9-1 COSMO	900x700x1100	220	0,50	3
Морозильная витрина для мороженого IC72 -18... -25°C	IC72 SL 1,3-1 9003	1360x735x1150	220	1,20	1

Подсобное помещение площадью 16,3 м²

Наименование	Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во
Шкаф морозильный Polair, объём 1400 л, до -18°C	CB114-S	1474x960x1996	220	0,80	1
Шкаф морозильный Polair, объём 700 л, до -18°C,	CB107-S	735x960x1996	220	0,55	2

КАФЕ-ПЕКАРНЯ

Производительность от 190 до 260 кг/смена



Обеденный зал площадью 30,7 м²

Производственный участок в зале площадью 11,3 м²

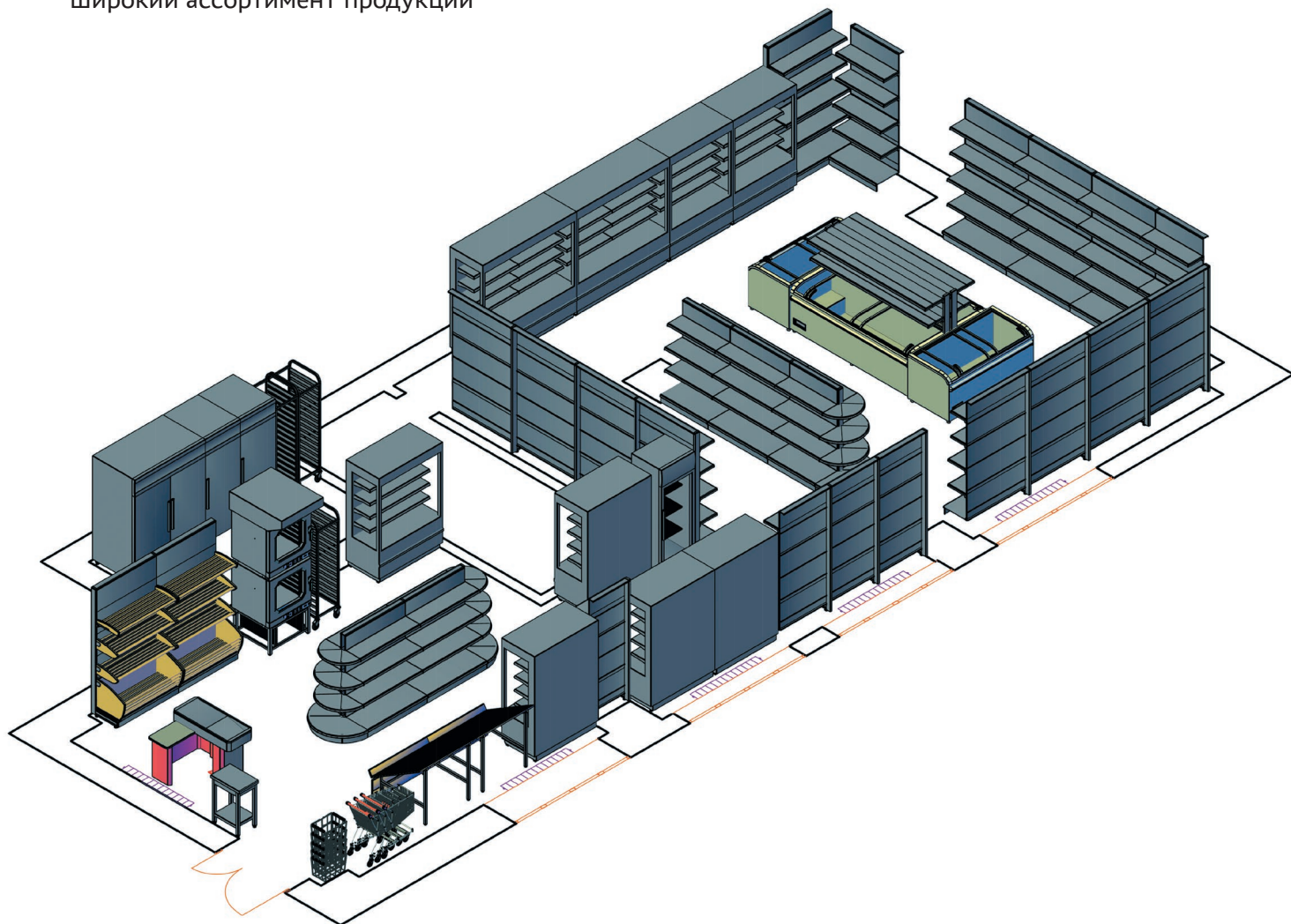
Наименование	Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во
Шкаф расстоечный Radax PUSHKIN PS812M, 12 TRAYS 600x400 - GN 1/1, между уровнями 80 мм	PS812M	865x882x709	220	2,60	1
Пароконвектомат Radax CHEKHOV на 4 уровня 600x400 - GN1/1, между уровнями 80 мм	CC04DYCL	867x826x772	380	10,50	1
Система конденсации Radax: 2 жироулавливающих и угольных фильтра, двухскоростной двигатель	KG86MWF2	867x826x317	220	0,30	1
Тележка-шпилька Rada для противней на 18 уровней 600x400 мм	ТШ7-1/18 нерж	500x610x1800			2
Витрина кондитерская Carboma COSMO закрытая, 0... +7°C	KC71-110VV 0,9-1 COSMO	900x700x1100	220	0,50	1
Витрина кондитерская Carboma COSMO закрытая, 0... +7°C	KC71-110VV 1,2-1 COSMO	1200x700x1100	220	0,70	2

Подсобное помещение площадью 12 м²

Наименование	Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во
Шкаф морозильный Polair, объём 1400 л, до -18°C	CB114-S	1474x960x1996	220	0,80	1
Шкаф морозильный Polair, объём 700 л, до -18°C	CB107-S	735x960x1996	220	0,55	1

ПЕКАРНЯ В МАГАЗИНЕ

Производительность от 250 до 400 кг/смена,
широкий ассортимент продукции



Торговый зал площадью 1,3 м²

Наименование	Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во
Подставка Radax RS8677H8S, 3 TRAYS 600x400 - GN 1/1, между уровнями 80 мм	RS8677H5S	865x770x500			1
Пароконвектомат Radax СНЕКНОВ на 6 уровней 600x400 - GN1/1, между уровнями 80 мм	CC06DGCL	867x826x932	380	10,50	2
Система конденсации Radax: 2 жирулавливающих и угольных фильтра, двухскоростной двигатель	KG86MWF2	867x826x317	220	0,30	1
Тележка-шпилька Rada для противней на 18 уровней 600x400 мм	ТШ7-1/18 нерж	500x610x1800			2

Подсобное помещение площадью 9 м²

Наименование	Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во
Шкаф морозильный Polair, объём 1400 л, до -18°C	CB114-S	1474x960x1996	220	0,80	1
Шкаф морозильный Polair, объём 700 л, до -18°C	CB107-S	735x960x1996	220	0,55	2

ПИЦЦА - ЛЕГКИЙ СТАРТ

Приготовление пиццы из замороженных полуфабрикатов – легкий старт для малого бизнеса, не требующий больших инвестиций и высокой квалификации сотрудников.

Для организации приготовления пиццы необходимы: **морозильный шкаф** со стеклянными дверьми и сердце кухни – **пароконвектомат**, в котором будет выпекаться пицца. **Тепловые витрины** для хранения блюд в разогретом виде повысят вероятность импульсивной покупки и увеличат оборачиваемость торгового предприятия. Возможности пароконвектомата позволяют готовить не только пиццу, но и любые другие хлебобулочные изделия.

Рекомендуем использовать стандартные листы EN 600x400 или гладкую жарочную плиту TLG04 GN1/1, которая позволят добиться равномерного пропекания теста. Жарочная плита работает как аккумулятор тепла и позволит быстро приготовить пиццу и сохранить влагу в начинке.

Пицца – это вкусно и сытно!

Вариант комплектования пиццерии №1



Холодильный шкаф DB102-S

+



Пароконвектомат TR06DYCL

+



Настольная тепловая витрина AC45 HWB 0,4-1

Вариант комплектования пиццерии №2



Морозильный шкаф DB105-S

+



Пароконвектомат CC10DYCL, вытяжка KG86MWF2, подставка RS8677H5S

+



Пристенные хлебные витрины Carboma

Технология приготовления пиццы









Пицца

1	185	5	20	5	закрыта
2	205	8	0	4	закрыта

РЕЦЕПТЫ

Ниже приведены технологии приготовления готовых к выпечке полуфабрикатов из заморозки. Полуфабрикаты из морозильника **сразу загружаются в печь в замороженном виде** (перед закупкой проконсультируйтесь у вашего поставщика). В пароконвектомате заморозка проходит этапы дефростации, расстойки и выпечки. Приводим популярные рецепты для выпечки.

		Г	Т	В	В	С	З
	Багет	1	190	13	0	1	закрыта
		2	210	5	100	5	закрыта
	Слойка	1	140	8	100	5	закрыта
		2	160	8	0	1	закрыта
		3	170	10	0	1	закрыта
		4	190	4	100	5	закрыта
	Улитка	1	225	5	0	5	закрыта
		2	200	22	0	1	закрыта
		3	210	2	0	5	закрыта
		4	190	4	100	5	закрыта
	Булочка	1	135	2	100	5	закрыта
		2	230	3	0	1	закрыта
	Рустик	1	230	4	100	5	закрыта
		2	185	13	0	1	закрыта
		3	190	4	100	5	закрыта

-  - этап приготовления
-  - температура в камере, °С
-  - время приготовления, мин.
-  - влажность, %
-  - скорость вращения вентилятора
-  - положение заслонки

На одной программе можно выпекать разный ассортимент.

«Багет»: лепешки с томатами, розан со смородиной, половинка багета с чесноком, багет ржаной с чесноком, хлеб бородинский, багет пшеничный и другой ассортимент.

«Слойка»: круассаны с начинкой и без, пирожки, слойка ризо с корицей, слойки с твороженной начинкой и лимоном, ветчиной и сыром, курицей и грибами, с начинкой из черной смородины, язычок с твороженной начинкой, с адыгейским сыром, слойка сосиска в тесте, хачапури с сыром, турновер со вкусом брусники, самса с говядиной и другие.

«Улитка»: улитка греческая с мясом, улитка греческая с курицей и картофелем, улитка греческая с мясом, сочень с творогом, косичка с курицей и рисом, косичка со шпинатом, бурэкас с ветчиной и сыром, бурэкас с вишней и творогом и другие.

«Булочка»: булочка «Мамма Мия», рогалик молочный, пиццета с пикантной салями и другие.

«Рустик»: чиабатта, чиабатта темная, чиабатта «FanFan», хлеб «Пражский», хлеб «Гурман», хлеб «Домашний» на кефире, хлеб «Любительский» ржано-пшеничный, хлеб «8 злаков», хлеб зерновой, хлеб «Старадауни» бездрожжевой, батон «Семейные традиции» и другие.



При работе с рецептами по программам **нужно учитывать степени готовности** замороженной продукции.

У каждой продукции есть обозначения:

RD

Готовая продукция

RST+

Выпекается с расстойкой

RST-

Выпекается без расстойки

RST+/-

Можно выпекать без расстойки

PBK

Уже выпечено на 70-90%





**POLAIR
GROUP**

Производственная площадка:

425000, Республика Марий Эл,
г. Волжск, ул. Промбаза, дом 1

Офис продаж:

119334, г. Москва, Ленинский пр-т,
дом 37, корпус 1, пом. 2-5, этаж 4

Тел: +7 (495) 937-64-07 доб. 1028

E-mail: info@radaxovens.ru