

PAN Y PASTELERÍA



BlizzAir
SU

 **POLIN®**





El frío que cuida de tu arte

BlizzAir es la solución ideal para aligerar el trabajo sin renunciar a la calidad del producto que ofreces al cliente.

Enfriando y congelando podrás organizar mejor la producción de tu obrador, ahorrando tiempo y mejorando la eficiencia en el trabajo.

Podrás producir mayores cantidades de productos, guardarlos y sacarlos cuando necesites, reduciendo al mínimo los derroches.



Muchos más productos siempre disponibles.

Puedes organizar mejor la producción para tener productos siempre disponibles y un amplio surtido en el escaparate: hojaldres, bizcochos, tortas horneadas, petisús.



Mantén los perfumes y los sabores.

La consistencia y el sabor de tus productos se preservarán perfectamente, asegurando la frescura según las normas de seguridad alimentaria HACCP.



Pan caliente listo cuando sea necesario.

Podrás congelar masas fermentadas o precocidas para concluir la cocción cuando necesites, manteniendo los perfumes y el sabor de tu pan.

Cuando el frío es un ingrediente de calidad fundamental



BlizzAir SU

BlizzAir es el enfriador-congelador en carro diseñado y realizado por Polin con el objetivo de proveer a los panaderos y reposteros un sistema frigorífico de alta calidad.

Una tecnología potente, capaz de responder incluso a las exigencias de la producción masiva. El sistema de control con panel táctil facilita la programación y la gestión de los parámetros y funciones.



Flujo de aire uniforme a velocidad variable.

El sistema de ventilación asegura una difusión homogénea del aire sobre toda la altura del carro. La velocidad regulable del flujo permite gestionar también el enfriamiento de productos ya preparados.



Máximo ahorro energético.

El enfriamiento y la congelación son optimizados para garantizar eficacia con un bajo consumo energético.



Cada función está perfectamente bajo control

BlizzAir es el instrumento ideal para el profesional que desea contar con procesos de calidad y resultados constantes.



Interfaz de pantalla táctil de alta visibilidad.

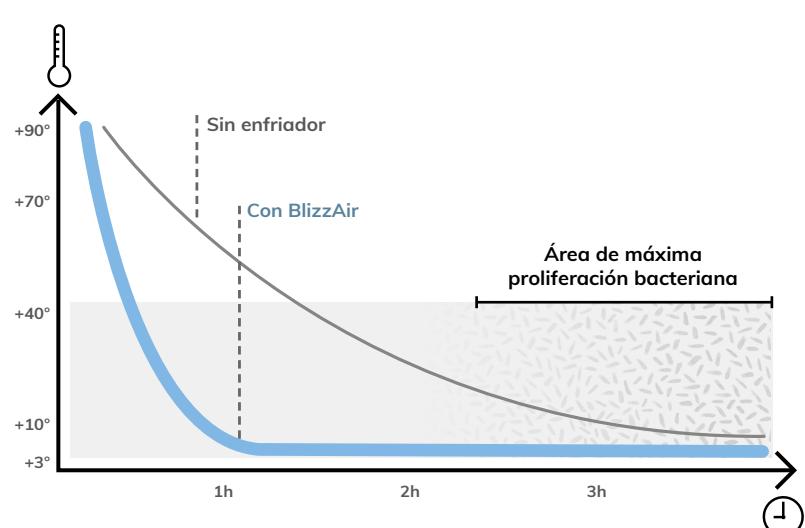
Programable, con teclas de mando siempre accesibles y con valores de setpoint y valores reales siempre visibles.





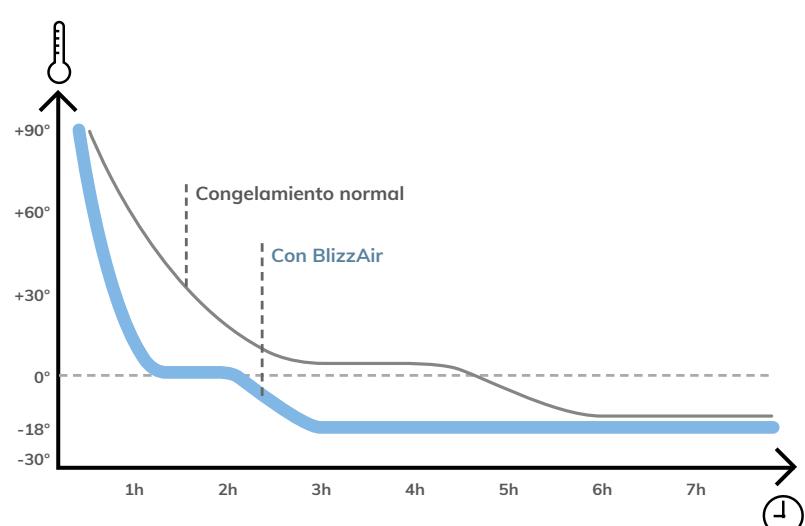
Enfriar a +3°C.

El enfriamiento rápido elimina la proliferación natural de bacterias, prolongando la frescura del producto.



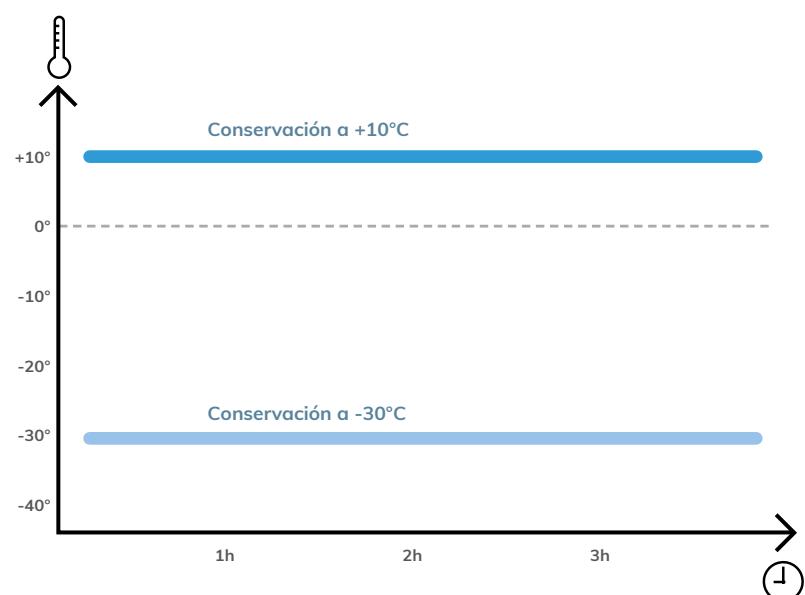
Congelar a -18°C.

La congelación rápida impide la formación de los macrocristales que causan la rotura de las células y el consiguiente decaimiento de las propiedades organolépticas del producto.



Conservación fría.

La conservación del producto puede realizarse a una temperatura entre +10°C y -30°C.



Enfriamiento o congelación

Cuando se necesita abatimiento o congelación que implica un ciclo continuo de carga y descarga del producto.

Todo pensado para tener lo máximo



Revestimientos internos y externos de acero inoxidable

Todas las superficies internas y externas son de acero inoxidable AISI 304.



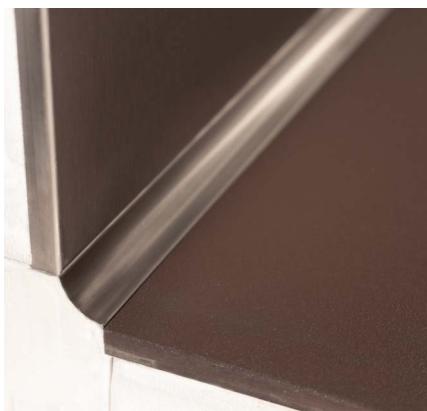
Tiradores ergonómicos para un agarre más funcional

Los tiradores han sido diseñados para facilitar el agarre durante las fases de trabajo.



Alta superficie de intercambio del evaporador

para garantizar el máximo rendimiento incluso a bajas velocidades de ventilación.



Ángulos internos redondeados

para eliminar el riesgo de depósitos de suciedad y facilitar las operaciones de limpieza.



Ningún obstáculo a la limpieza del pavimento

para garantizar la máxima higiene: sin patas de apoyo que obstruyan la limpieza o favorezcan la acumulación de suciedad.



Unidad motocondensante ultra tropicalizada

en garantía de un correcto funcionamiento aun con climas tórridos. Versión silenciada o con condensador remoto disponibles de serie.

ELEMENTOS DE FABRICACIÓN

Paneles isotérmicos (aislados) con espuma de poliuretano de alta densidad (42 kg/m ³)	*
Espesor de aislamiento 100 - 140 mm	*
Unión entre los paneles con ganchos excéntricos de doble efecto	*
Ángulos de los paneles internos y en la base radiados	*
Superficie interna, externa y techo de acero inoxidable AISI 304	*
Parachoques sobre perímetro interno de acero inoxidable AISI 304	*
Superficie del pavimento de resina fenólica estratificada	*
Espesor del pavimento 100 - 140 mm	*
Bisagras pintadas con cubiertas de plástico y apertura de seguridad por empuje	*
Autoelevables para facilitar la apertura sin desgastar la junta	*
Pistón a gas de cierre automático	*
Tirador parachoques de acero inoxidable AISI 304	*
Sensor de temperatura ambiente y al corazón	*
Iluminación interna con bombillas de LED	*

DISTRIBUCIÓN DE AIRE

Flujo mono o bidireccional en función de la geometría del enfriador	*
Evaporador específico para congelación	*
Aire interior celda a velocidad variable	*
Desescarche por gas caliente con las resistencias en el tanque	*
Desescarche con resistencias acorazadas	O

UNIDAD MOTOCONDENSANTE

Fluido refrigerante ODP = 0 (Ozone Depletion Potential = 0)	*
Grupo frigorífico remoto con condensador supertropicalizado para temperatura ambiente de hasta 43°C (por aire)	*
Grupo frigorífico remoto con condensador supertropicalizado para temperatura ambiente de hasta 43°C (por agua)	O
Compresor semi-hermético con enfriamiento a gas aspirado	*

PANEL DE MANDO Y CONTROL

Display de pantalla táctil multilingüe y multifunción en posición ergonómica	*
Telegestión y telecontrol de la celda a distancia	*

FUNCIONAMIENTO Y PROGRAMAS

100 programas con hasta 4 fases por cada programa	*
Memoria alarmas con registro HACCP	*
Datalogger con registro y posibilidad de exportación de datos de proceso	*

OPCIONAL

Telecontrol de señalización de alarmas mediante mensajes GSM (SIM no incluida)	O
Alveolado para evitar fenómenos de migración y condensación debajo del pavimento	O
Parachoques externos de goma de alta densidad	O
Puertas correderas con apertura/cierre manual o motorizado (disponible sólo para algunos modelos)	O
Unidades condensantes especiales completamente carenadas, silenciadas o con condensadores remotos	O
Versión INDUSTRY 4.0 completamente interconectable con BakeApp Cloud	O

CARACTERÍSTICAS

TIPO	ANCHO EXTERNO		PROFUNDIDAD EXTERNA		ANCHO ÚTIL		PROFUNDIDAD ÚTIL		1 PUERTA (ANCHO NETO)	CAPACIDAD CARROS			POTENCIA NOMINAL (MÁX. ABSORCIÓN) kW	CAPACIDAD CONGELACIÓN (+30/-18°C) KG/HORA	CAPACIDAD DE ENFRIAMIENTO (+90/+3°C) KG/HORA	NÚMERO DE INTERCAMBIADORES INTERNAOS	POSIBILIDAD DE VERSIÓN EN TÚNEL
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	4060	6080	80100								
103X143	1030	1430	580	740	600	1	-	-	3,0 (7,2)	45	80	1	ND	SI	SI	SI	
123X163	1230	1630	780	940	800	2	1	-									
143X103	1430	1030	580	740	600	1	-	-									
163X123	1630	1230	780	940	800	2	1	-									
163X203	1630	2030	780	1740	800	3	2	-									
163X243	1630	2430	780	2140	800	4	2	-									
183X143	1830	1430	980	1140	1000	3	1	1									
103X143	1030	1430	580	740	600	1	-	-	6,0 (14,5)	90	140	1	ND	SI	SI	SI	
123X163	1230	1630	780	940	800	2	1	-									
143X103	1430	1030	580	740	600	1	-	-									
163X123	1630	1230	780	940	800	2	1	-									
163X203	1630	2030	780	1740	800	3	2	-									
163X243	1630	2430	780	2140	800	4	2	-									
183X143	1830	1430	980	1140	1000	3	1	1									
183X243	1830	2430	980	2140	1000	6	3	2									
103X143	1030	1430	580	740	600	1	-	-	7,4 (18,0)	110	170	1	ND	SI	SI	SI	
103X203	1030	2030	580	1340	600	2	-	-									
123x163	1230	1630	780	940	800	2	1	-									
143X103	1430	1030	580	740	600	1	-	-									
163X123	1630	1230	780	940	800	2	1	-									
163X203	1630	2030	780	1740	800	3	2	-									
163X243	1630	2430	780	2140	800	4	2	-									
163X283	1630	2830	780	2540	800	5	3	-									
183X143	1830	1430	980	1140	1000	3	1	1									
183X243	1830	2430	980	2140	1000	6	3	2									
123x163	1230	1630	780	940	800	2	1	-	11 (27)	150	220	1	ND	SI	SI	SI	
163X123	1630	1230	780	940	800	2	1	-									
163X203	1630	2030	780	1740	800	3	2	-									
163X243	1630	2430	780	2140	800	4	2	-									
163X283	1630	2830	780	2540	800	5	3	-									
183X143	1830	1430	980	1140	1000	3	1	1									
183X243	1830	2430	980	2140	1000	6	3	2									

CARACTERÍSTICAS

TIPO	ANCHO EXTERNO		PROFUNDIDAD EXTERNA		ANCHO ÚTIL		PROFUNDIDAD ÚTIL		1 PUERTA (ANCHO NETO)	CAPACIDAD CARROS			POTENCIA NOMINAL (MÁX. ABSORCIÓN) kW	CAPACIDAD CONGELACIÓN (+30/-18°C) KG/HORA	CAPACIDAD DE ENFRIAMIENTO (+90/-3°C) KG/HORA	NÚMERO DE INTERCAMBIADORES INTERNOS	POSIBILIDAD DE VERSIÓN EN TÚNEL
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm									
163X203	1630	2030	780	1740	800	3	2	-	14,7 (36,0)	200	310	2	SI	2	2	2	
163X243	1630	2430	780	2140	800	4	2	-									
163X283	1630	2830	780	2540	800	5	3	-									
163X363	1630	3630	780	3340	800	7	4	-									
183X243	1830	2430	980	2140	1000	6	3	2									
183X343	1830	3430	980	3140	1000	8	4	3									
183X383	1830	3830	980	3540	1000	8	5	3									
163X203	1630	2030	780	1740	800	3	2	-	18,4 (45,0)	250	380	2	SI	2	2	2	
163X243	1630	2430	780	2140	800	4	2	-									
163X283	1630	2830	780	2540	800	5	3	-									
163X363	1630	3630	780	3340	800	7	4	-									
183X243	1830	2430	980	2140	1000	6	3	2									
183X343	1830	3430	980	3140	1000	8	4	3									
183X383	1830	3830	980	3540	1000	10	5	3									
163X203	1630	2030	780	1740	800	3	2	-	22,0 (54,0)	300	450	2	SI	2	2	2	
163X243	1630	2430	780	2140	800	4	2	-									
163X283	1630	2830	780	2540	800	5	3	-									
163X363	1630	3630	780	3340	800	7	4	-									
183X243	1830	2430	980	2140	1000	6	3	2									
183X343	1830	3430	980	3140	1000	8	4	3									
183X383	1830	3830	980	3540	1000	10	5	3									
163X283	1630	2830	780	2540	800	5	3	-	29,3 (72,0)	400	550	3	SI	3	4	4	
163X363	1630	3630	780	3340	800	7	4	-									
183X343	1830	3430	980	3140	1000	8	4	3									
183X363	1830	3630	980	3340	1000	8	4	3									
183X383	1830	3830	980	3540	1000	10	5	3									
183X443	1830	4430	980	4140	1000	12	6	4									

Altura neta de las puertas: 2000 mm.

Más versiones disponibles bajo pedido.