

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 м<sup>2</sup>** без учета торгового зала. На этой площади уместится склад для хранения полуфабрикатов в морозильных шкафах Polair™, пароконвектомат Radax для выпекания мелкоштучных изделий и хлеба.

В зависимости от производительности предприятия и требований к продукции процесс расстойки может проводиться в пароконвектомате, расстоечном шкафу Radax 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!**

## Radax



## POLAIR

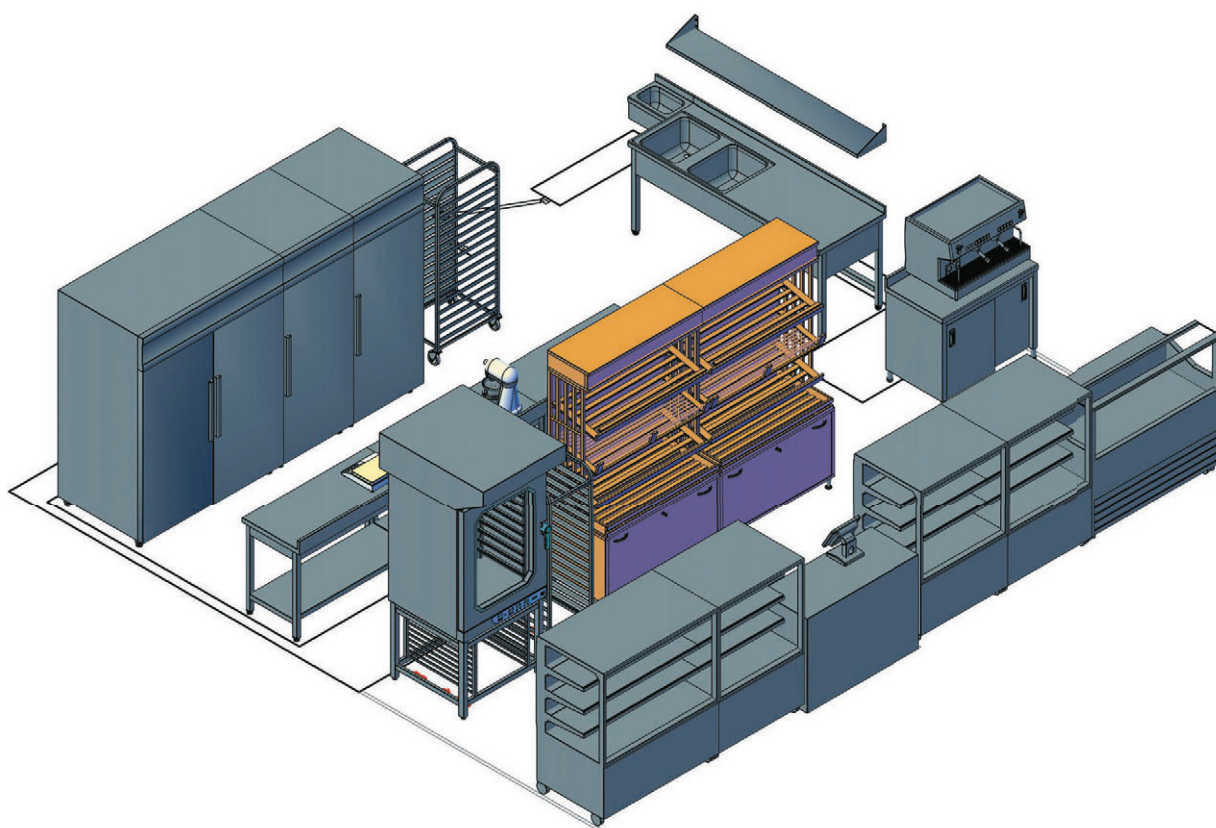


## Carboma



# ПЕКАРНЯ

Производительность от 260 кг/смена



## Торговый зал площадью 16,2 м<sup>2</sup>

Наименование	Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во
Пароконвектомат Radax CHEKHOV на 10 уровней 600x400 - GN1/1, между уровнями 80 мм	CC10DY0L	867x826x1268	380	15,70	1
Подставка Radax RS8677H8S, 7 TRAYS 600x400 - GN 1/1, между уровнями 80 мм	RS8677H8S	865x770x800	-	-	1
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
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

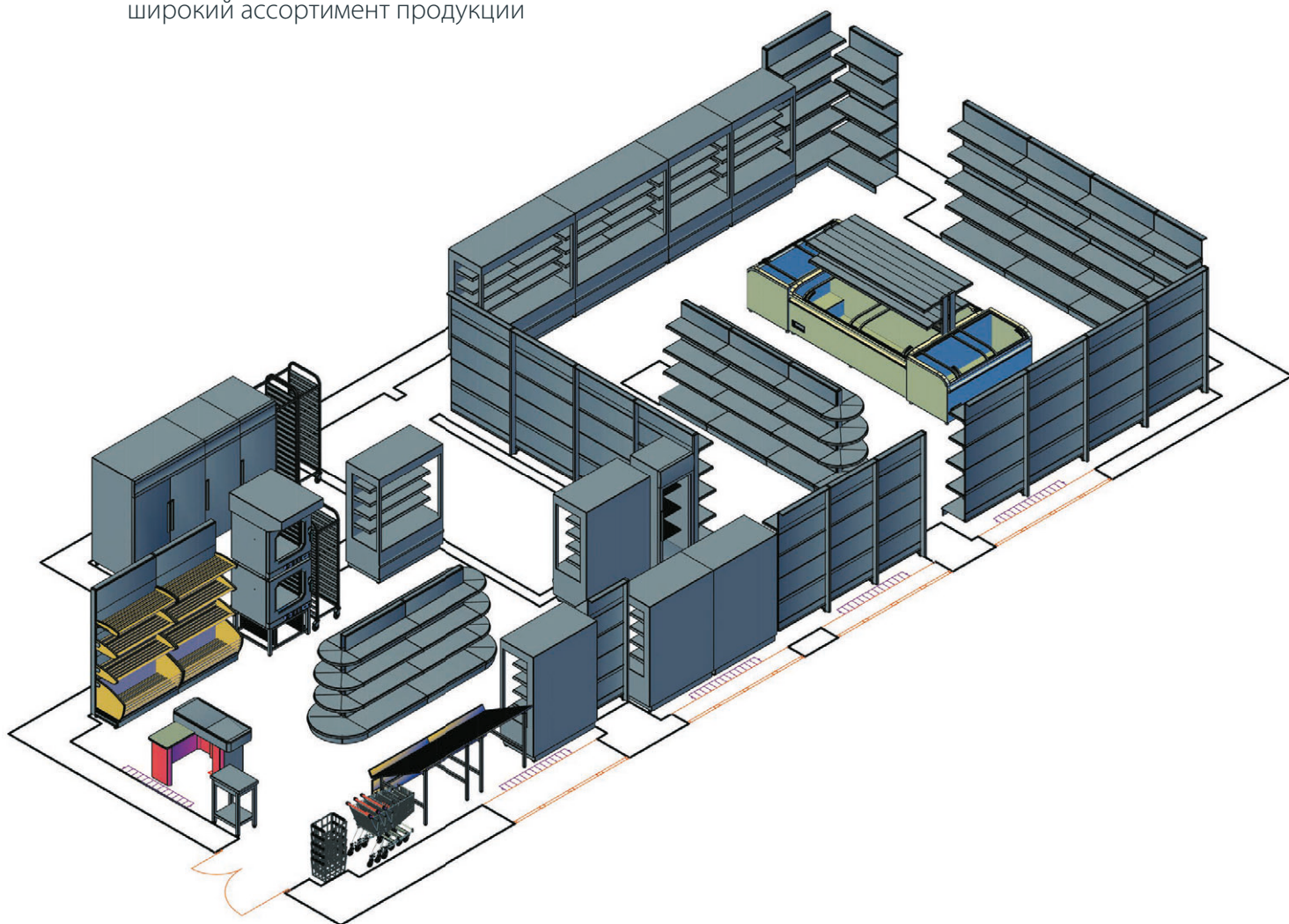
## Подсобное помещение площадью 16,3 м<sup>2</sup>

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

# ПЕКАРНЯ В МАГАЗИНЕ

В поисках лучшего  
The research of Excellence

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



## Торговый зал площадью 1,3 м<sup>2</sup>

Наименование	Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во
Пароконвектомат Radaх СНЕКHOV на 6 уровней 600x400 - GN1/1, между уровнями 80 мм	CC06DGCL	867x826x932	380	10,50	2
Подставка Radaх RS8677H8S, 3 TRAYS 600x400 - GN 1/1, между уровнями 80 мм	RS8677H5S	865x770x500	-	-	1
Система конденсации Radaх: 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

## Подсобное помещение площадью 9 м<sup>2</sup>

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 плюс возможность расширения ассортимента для работающей точки.










Наименование	Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во
Пароконвектомат Radax CHEKHOV на 6 уровней 600x400 - GN1/1, между уровнями 80мм.	CC06DGCL	867x826x932	380	10,5	1
Подставка Radax RS8677H8S, 3 TRAYS 600x400 - GN 1/1, между уровнями 80мм	RS8677H5S	865x770x500	-	-	1
Система конденсации Radax: 2 жирулавливающих и угольных фильтра, 2-х скоростной двигатель	KG86MWF2	867x826x317	220	0,3	1
Хлебный стеллаж		1000x610x2100	-	-	1
Шкаф морозильный POLAIR - стекло	DB107-S	735x960x1996	220	0,55	1
Витрина тепловая Carbona AC45 HWB 0,4-1	AC45 HWB 0,4-1	370x450x620	220	1	1

*\*Рекомендуем использовать стандартные листы или гладкую жарочную поверхность TLG04 GN1/1, которая позволяет добиться равномерного пропекания основы пиццы.*



# 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.

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

 - этап приготовления

 - температура в камере, °C

 - 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 саями и другие.

**«Рустик»:** чабатта, чабатта темная, чабатта «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.

**«Пицца»:** Цыпленок с песто, Груша и горгонзола, Пепперони, Четыре сыра, Баварская мясная, Маргарита.

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%



**Некоторые из производителей  
замороженных полуфабрикатов:**

«Окцион»: [sloyki.ru](http://sloyki.ru)

«Сибирский Гурман»: [sib-gurman.ru](http://sib-gurman.ru)

ТК «Что надо»: [chtonado.ru](http://chtonado.ru)

«Фан Фан Бейкери»: [fanfanbakery.ru](http://fanfanbakery.ru)

«Хлебный Дом»: [hlebnymdom.ru](http://hlebnymdom.ru)

«Валентайн»: [valentain.ru](http://valentain.ru)

«Алтайхлеб»: [altayhleb.ru](http://altayhleb.ru)

«Каравай»: [karavay.spb.ru](http://karavay.spb.ru)

Торговый дом «Сытный»: [td-sitny.ru](http://td-sitny.ru)

«Восход»: [voshodhleb.ru](http://voshodhleb.ru)

«Минскхлебпром»: [minskhleb.by](http://minskhleb.by)



Воспользуйтесь **конфигуратором RADAX** – соберите комплект оборудования под ваши задачи за 3 минуты!  
Конфигуратор доступен на сайте **radaxovens.ru**

**Попробуйте прямо сейчас!**



radaxovens.ru

**Производственная площадка:**

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

**Офис продаж:**

119334, г. Москва, Ленинский проспект,  
дом 37, корпус 1, помещение 2-5, этаж 4  
Тел: +7 (495) 937-64-07 доб. 1028  
E-mail: info@radaxovens.ru