

28 марта 2022 г.

### Уважаемые партнеры!

POLAIR Group анонсирует начало выпуска новых холодильных столов со столешницами из натурального гранита БЕЗ гранитных бортов.

Новые столы – идеальное решение для пекарен, кондитерских, шоколадных студий и т.п.

Натуральный гранит - очень твердый камень, при правильной обработке обеспечивает идеально ровную, прочную и холодную поверхность. Именно такую столешницу выбирают пекари, шоколатье, пиццайоло.

Гранитная столешница подойдет для сервировки мороженого, приготовления десертов, на ней удобно работать с различными видами теста, в том числе, слоеным, песочным, для пиццы и др. Холодная рабочая поверхность гранита не позволит шоколаду растекаться при формовании. А использование различных видов инвентаря безопасно для этого прочного материала.

Борт из нержавеющей стали – дополнительное удобство новых моделей.

Холодильные столы POLAIR с гранитной столешницей выпускаются как в средне-, так и в низкотемпературном исполнении. Комплекуются распашными дверьми или выдвигаемыми ящиками.

Как и все холодильные столы POLAIR, новые модели

- имеют *полностью цельнозаливные монолитные* корпуса
- оснащены *профессиональной динамической* системой охлаждения
- работают на *озонобезопасном и эффективном* хладагенте R290 (*пропан*)
- отличаются *минимальным энергопотреблением*
- удобны обслуживания – *агрегат полностью выдвигается* с фронтальной стороны на салазках
- имеют самую *выгодную стоимость владения*
- *производятся в течение 3-7 рабочих дней* или отгружаются из имеющегося на складе готовой продукции *запаса*
- сопровождаются *заводской гарантийной* поддержкой в течение *3 лет*
- предлагаются по *минимальной цене!*

Полная информация о новинках размещена на сайте [www.polair.com](http://www.polair.com).