

# The *Supreme Ice* Capacity

## KBF 50 GS/GB

CAPACITÀ E DISPOSIZIONE BACINELLE CONTAINERS CAPACITY AND LAYOUT			
Dimensione bacinelle Containers dimensions	N° max bacinelle Max q.ty of containers	Altezza max Max height	Capacità totale Total capacity
mm	nr.	mm	lt.
360 x 250	2	220	25
360 x 165	3	220	23



## KSA 70 BTG

CAPACITÀ E DISPOSIZIONE BACINELLE CONTAINERS CAPACITY AND LAYOUT				
Dim. bacinelle Containers dim.	Altezza max Max height	N° per ripiano Q.ty for shelf	N° max totale Total nr.	Capacità totale Total capacity
mm	mm	nr.	nr.	lt.
360x250	180	4	24	302
360x250	150	4	28	302
360x250	120	4	32	256
360x250	80	4	40	190
360x165	180	6	36	277
360x165	150	6	42	273
360x165	120	6	48	250
360x165	80	6	60	180



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA								
	Modello Model	Temp. lavoro Temp. range °C	Capacità Capacity lt.	Dim. esterne (mm) Outer dim. (mm) LxPxH	Dim. cella (mm) Cabinet dim. (mm) LxPxH	Potenza refrig. Coolin power W	Potenza max Max power W	Tensione aliment. Supply voltage V
	<b>KSA 70 BTG</b>	-12/-25	700	740x930x2080	600x770x1470	370	1525	230/1/50
	<b>KBF 050 GB</b>	-12/-40	145	750x700x850	650x583x380	946	1300	230/1/50
	<b>KBF 050 GS</b>	-12/-40	145	750x700x810	650x583x380	946	1300	230/1/50

Il costruttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al prodotto senza alcun preavviso. - The manufacturer reserves the right to make changes to the product without prior notice. - Der Hersteller behält sich das Recht vor beliebige Produktänderungen ohne jegliche Vorankündigung vorzunehmen. - Le constructeur se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il jugera utiles, sans aucun préavis. - El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier cambio al producto sin previo aviso.

# Supreme Ice

Solutions for Ice Cream  
Soluzioni per Gelateria  
Geräte für Eisaufbewahrung  
Solutions pour la glace  
Soluciones para Helado



**Polaris**

POLARIS - 32030 Bribano di Sedico - Belluno  
Italy - Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 25  
Tel.+39 0437 8551 - Fax +39 0437 838509  
Internet: <http://www.polarisgroup.it>  
E-Mail: [info@polarisgroup.it](mailto:info@polarisgroup.it)

Sistema Qualità Certificato ISO 9001: 2000



**Polaris**

# Supreme Ice The professional ice cream making line

La linea professionale per la gelateria  
Die professionelle Linie für die Eisaufbewahrung

La ligne professionnelle pour le pâtissier-glacier  
La línea profesional para la heladería

**Polaris**



## Ice cream storage cabinet

Made entirely from 18/10 stainless steel, its size makes it perfect for ice cream shops making their own ice cream: each shelf can hold up to 4 containers measuring 36x25 or 6 ice cream containers measuring 36x16.5 cm. The electronic controller ensures the product is stored at temperatures between -12°C and -25°C with unbeatable quality attributable to the standard-issue HACCP features and hot-gas defrost system.

## Armadio per la conservazione del gelato

Costruito interamente in acciaio INOX 18/10, ha le dimensioni ottimali per la gelateria: ogni ripiano può contenere fino a 4 sorbettiere 36x25 cm o 6 sorbettiere 36x16.5 cm. Il controllo elettronico garantisce la conservazione del prodotto tra -12°C e -25°C con la massima qualità grazie alle funzioni HACCP di serie ed il rapido sistema di sbrinamento a gas caldo.

## Schrank für die Aufbewahrung von Eis

Ganz aus Edelstahl 18/10 hergestellt, hat er optimale Abmessungen für die Eisaufbewahrung: jeder Boden kann bis zu Nr. 4 Eisbehälter 36x25 cm aufnehmen oder Nr. 6 Eisbehälter 36x16.5 cm. Die elektronische Steuerung gewährleistet dank den serienmäßigen HACCP Funktionen und dem Warmgas-Schnellabtausystem die maximale Qualität bei der Aufbewahrung des Produktes bei Temperaturen zwischen -12°C und -25°C.

## Armoire pour conserver la glace

Fabriquée entièrement en acier INOX 18/10, elle a des dimensions optimales pour le pâtissier-glacier: chaque tablette peut contenir jusqu'à 4 sorbetières 36x25 cm ou 6 sorbetières 36x16,5 cm. Le contrôle électronique garantit la conservation du produit entre -12 et -25°C avec le maximum de qualité grâce aux fonctions HACCP de série et au système rapide de dégivrage à gaz chaud.

## Armario para la conservación del helado

Fabricado completamente en acero inoxidable 18/10, tiene las dimensiones ideales para la heladería: cada piso puede contener hasta bien 4 recipientes de 36x25 cm o 6 recipientes de 36x16,5 cm. El controlador electrónico garantiza la conservación del producto entre -12°C y -25°C con la máxima calidad, gracias a las funciones HACCP de serie y el sistema rápido de desescarche con gas caliente.



KSA 70 BTG



KBF 050 GS



KBF 050 GB

## Ice cream blast freezer

Reduces the temperature of the product (ice cream, ice cream desserts and so on) from -8/-9°C to approx. -15°C/-18°C in just a few minutes. Available in two versions: on the floor (KBF050 GB) or to be fitted on top of other equipment in the shop (e.g. whipping machine) to exploit available space (KBF 050 GS). Operating controls are simplified and do not need any programming. An audible alarm sounds to advise the operator when the cycle has achieved the best results.

## Induritore rapido di gelato

Abbate la temperatura del prodotto (gelato, semifreddo od altro) in pochi minuti da -8/-9°C a circa -15°C/-18°C. Disponibile in due versioni: a pavimento (KBF050 GB) oppure sovrapponibile ad altre attrezzature presenti in laboratorio (p.e. un mantecatore) al fine di sfruttare al meglio gli spazi disponibili (KBF 050 GS). I comandi per il funzionamento sono semplificati e non richiedono alcuna programmazione; un allarme acustico regolabile avvisa l'operatore quando il ciclo è giunto al punto ottimale.

## Schockfroster für Eis

Senkt die Temperatur des Produktes (Eis, Eistorten oder sonstiges) in wenigen Minuten von -8/-9°C bis auf ca. -15°C/-18°C. Erhältlich in 2 verschiedenen Versionen: Bodenausführung, Modell KBF050GB oder auf schon bestehende Geräte legbar (z.B. Eismaschine), Modell KBF050GS, wo es an Platz mangelt. Die Schaltvorrichtungen für den Betrieb sind vereinfacht und müssen nicht programmiert werden; ein einstellbarer akustischer Alarm meldet dem Operateur, wann der Arbeitsgang optimal ist.

## Surgeleateur rapide de glace

Il réduit la température du produit (glace, sorbet ou autre) en quelques minutes de -8/-9°C à environ -15°C/-18°C. Disponible en deux versions: au sol, modèle KBF050GB, ou gerbeable sur appareils déjà présents en lieu (machine à glace p.e.), modèle KBF050GS, épargnant de place. Les commandes pour le faire fonctionner sont simples et n'ont besoin d'aucune programmation; une alarme acoustique réglable avertit l'opérateur quand le cycle est arrivé au point optimal.

## Endurecedor rápido de helado

Baja la temperatura del producto (helado, postre helado u otro) en pocos minutos de -8/-9°C a alrededor de -15°C/-18°C. Disponible en dos versiones: al suelo (KBF050GB) o sobrepuesto a otros equipamientos presentes en el laboratorio (p.e. un matecador) para disfrutar lo maximo posible los espacios disponibles (KBF050GS). Los mandos para el funcionamiento han sido simplificados y no requieren ninguna programación; una alarma acústica regulable avisa al operador cuando el ciclo ha alcanzado el punto ideal.

