



ABBATTITORI & ARMADI

CHILLERS & CABINETS

SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER & LAGERSCHRÄNKE

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE & ARMOIRES

CÁMARAS DE ENFRIAMIENTO & ARMARIOS



GELATERIA

ICE CREAM / SPEISEEISHERSTELLUNG
GLACE / HELADERÍA

THE NEW ICE AGE



ANCHE GLI ALIMENTI HANNO LE LORO ESIGENZE

Gli alimenti per la **gastronomia** necessitano di temperature diverse a seconda che si tratti di carni, verdure o pesce.

La **pasticceria** ha bisogno di una giusta percentuale di umidità per rimanere morbida. Il **gelato** richiede temperature specifiche per mantenere la propria cremosità. Se un alimento deve essere conservato a lungo, l'**abbattimento** della temperatura è fondamentale per rispettare i tempi indicati dalle normative internazionali e salvaguardare così l'assoluta igienicità. Ancora, se parliamo di grosse quantità di cibo, **minicelle** e **celle modulari** sono indispensabili per fronteggiare grandi esigenze di stoccaggio.

ENG FOOD NEEDS CARE, TOO

Preserving **food** requires different temperatures according to its nature: meat, vegetable or fish. **Pastry** products need a proper percentage of moisture to stay soft. **Ice cream** requires specific temperatures to maintain its creaminess. If food has to be preserved for a long time, **Blast Chilling/Freezing** temperature is critical to respect international regulators set standards for time and temperature, ensuring total food safety. And, for large amounts of food, **mini cold rooms and modular cold rooms** are needed to handle big storage needs.

FRA MÊME LES ALIMENTS ONT LEURS BESOINS

Les aliments **gastronomiques** tels que les viandes, les légumes, les poissons nécessitent des températures diverses. La **pâtisserie** a besoin d'un pourcentage juste d'humidité pour rester moelleuse. La **glace** nécessite des températures spécifiques pour maintenir sa consistance onctueuse. Si un aliment doit être conservé pendant longtemps, le **refroidissement rapide** est fondamentale pour respecter les délais conformément aux normes internationales, ainsi que les prescriptions hygiéniques. Pour une grande quantité d'aliments, **des petites chambres froides et des chambres modulaires** sont indispensables pour affronter les besoins importants de stockage.

DEU AUCH LEBENSMITTEL HABEN IHRE ANSPRÜCHE

Die Lebensmittel für die **Gastronomie** benötigen je nachdem, ob es sich um Fleisch, Gemüse oder Fisch handelt, unterschiedliche Temperaturen. **Konditoreiwaren** bedürfen eines korrekten Feuchtigkeitsanteils, um weich zu bleiben. Für **Speiseeis** sind spezifische Temperaturen erforderlich, damit die ihm eigene Cremigkeit erhalten bleibt. Soll ein Nahrungsmittel für lange Zeit aufbewahrt werden, ist die **Schockkühlung** von wesentlicher Bedeutung, damit die von den internationalen Bestimmungen vorgegeben Zeiten eingehalten werden und so die vollkommene Hygiene geschützt wird. Geht es dabei um große Nahrungsmengen, sind **Minikühlzellen und modulare Kühlzellen** unerlässlich, um den hohen Lageranforderungen entgegenzutreten.

SPA TAMBIÉN LOS ALIMENTOS TIENEN SUS EXIGENCIAS

Los alimentos de la **gastronomía** requieren temperaturas diferentes ya sea que se trate de carne, verdura o pescado. La **pastelería** requiere el porcentaje correcto de humedad para conservar la suavidad. El **helado** requiere temperaturas específicas para mantener su cremosidad. Si un alimento debe conservarse durante mucho tiempo, el **abatimiento** de temperatura es fundamental para respetar los tiempos que establecen las normativas internacionales y garantizar así una higiene absoluta. Y si hablamos de grandes cantidades de alimentos, las **minicámaras y cámaras modulares** son indispensables para hacer frente a grandes exigencias de almacenamiento.

30 anni di esperienza nel campo della refrigerazione fanno di Polaris l'interlocutore in grado di trovare la giusta soluzione a tutte queste necessità, grazie allo sviluppo di un'ampia gamma di attrezzature destinate ad un uso specifico in ogni settore. Nascono così apparecchiature dedicate a:

GASTRONOMIA - PASTICCERIA - GELATERIA - ABBATTIMENTO - CELLE

Una gamma vasta e particolareggiata che garantisce ad ogni cliente la giusta soluzione, con un occhio di riguardo verso l'ambiente in termini di minor impatto sulla natura, sostenibilità delle soluzioni adottate e riciclabilità dei materiali.

ENG 30 years of experience in the field of refrigeration enables Polaris to find the right solution for all these needs having developed a wide range of equipment for specific use in each sector.

Equipment is built specifically for:

- **GASTRONOMY**
- **BAKERY**
- **ICE CREAM**
- **BLAST CHILLING/FREEZING**
- **COLD ROOMS**

A wide and precise range which guarantees the right solution to every client, with an eye to the environment in terms of reduced impact on nature, sustainability of adopted solutions and recyclability of materials.

FRA Grâce à ses 30 ans d'expérience dans le secteur de la réfrigération, la société Polaris représente le parfait interlocuteur pour trouver la solution juste à tous ces besoins grâce à la mise au point d'une vaste gamme d'équipements destinés à un usage spécifique en fonction des secteurs.

C'est ainsi que les appareils spécifiques réservés aux secteurs suivants ont été conçus :

- **GASTRONOMIE**
- **PÂTISSERIE**
- **GLACE**
- **CELLULES**
- **CHAMBRES FROIDES**

Une gamme large et détaillée qui assure à chaque client la solution juste, avec une attention particulière sur la réduction de l'impact environnemental, la durabilité des solutions adoptées et la recyclabilité des matériaux.

DEU 30 Jahre Erfahrung auf dem Gebiet der Kühlung machen Polaris zu einem Ansprechpartner, der die richtige Lösung für jede Anforderung bieten kann; dies dank der Entwicklung einer breiten Palette an Ausrüstungen für eine spezifische Anwendung auf jedem Sektor. Auf diese Weise entstanden Geräte für:

- **GASTRONOMIE**
- **KONDITOREI**
- **SPEISEISHERSTELLUNG**
- **SCHOCKKÜHLUNG**
- **KÜHLZELLEN**

Eine breite und spezifische Produktpalette, die jedem Kunden die richtige Lösung gewährleistet und dabei auch die Aspekte der geringen Umweltbelastung, Nachhaltigkeit der getroffenen Entscheidungen und der Möglichkeit zum Recycling der Materialien nicht außer Acht lässt.

SPA Los 30 años de experiencia en el campo de la refrigeración hacen de Polaris un interlocutor capaz de proponer la solución que mejor se adapta a todas estas exigencias, gracias al desarrollo de una amplia gama de equipos realizados para usos específicos en cada sector.

Nacen de esta forma equipos especializados para:

- **GASTRONOMÍA**
- **PASTELERÍA**
- **HELADERÍA**
- **ABATIDORES**
- **CÁMARAS**

Una gama amplia y detallada que garantiza a cada cliente la mejor solución, sin dejar de lado el medio ambiente en términos de menor impacto en la naturaleza, sostenibilidad de las soluciones adoptadas y materiales reciclables.

MACCHINE FORTI PER UN PRODOTTO DELICATO

Polaris presenta le gamme di apparecchiature dedicate al mondo del **gelato**:

- Linea **ABBATTITORI**
- Linea **ARMADI**

Studiate e sviluppate per facilitare il lavoro di coloro che operano in questo settore.

Nella progettazione di queste macchine, ciò di cui maggiormente Polaris ha tenuto conto è la particolarità del prodotto cui sono destinate.



ENG STRONG MACHINES FOR A DELICATE PRODUCT

Polaris introduces the range of equipment dedicated to the world of **ice-cream**:

- **CHILLER** range
- **CABINET** range

Designed and developed to make the work of operators in this sector easier.

In designing these machines, Polaris focused mainly on the special features of the product that they are intended for.

FRA DES MACHINES FORTES POUR UN PRODUIT DÉLICAT

Polaris présente les gammes d'appareils dédiés au monde de la **glace**:

- Ligne **CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE**
- Ligne **ARMOIRES**

Étudiées et développées pour faciliter le travail de ceux qui opèrent dans ce secteur.

Lors de la conception de ces machines, la société Polaris s'est surtout concentrée sur la particularité du produit auquel elles sont destinées.

DEU STARKE MASCHINEN FÜR EIN DELIKATES PRODUKT

Polaris präsentiert seine Gerätemodelle aus dem Bereich **Speiseeis**:

- Produktlinie **SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER**
- Produktlinie **LAGERSCHRÄNKE**

Die Geräte wurden dafür entwickelt, um den in diesem Bereich Tätigen die Arbeit zu erleichtern.

Bei der Planung dieser Maschinen lag Polaris die Berücksichtigung der Einzigartigkeit des jeweiligen Produkts, besonders am Herzen.

SPA MÁQUINAS FUERTES PARA UN PRODUCTO DELICADO

Polaris presenta las gamas de equipos destinados al mundo del **helado**:

- Línea de **CÁMARAS DE ENFRIAMIENTO**
- Línea de **ARMARIOS**

Estudiadas y desarrolladas para facilitar el trabajo a los operadores del sector.

Polaris ha tenido en cuenta, para el diseño de estas máquinas, la particularidad del producto al que están destinadas.



La preparazione di un ottimo gelato è un'arte i cui **ingredienti** sono **materie** prime di **qualità**, il processo di **lavorazione** e la **passione**. Ottenuto il risultato, diventa fondamentale **conservarlo** in modo idoneo, affinché mantenga inalterato il suo **gusto** e la sua **cremosità**.

Proprio a questo scopo sono destinate le apparecchiature per la Gelateria di Polaris: gli **abbattitori**, utilizzati dopo la mantecazione, evitano la formazione di macrocristalli che farebbero perdere al gelato gusto e consistenza, in favore di **microcristalli** che garantiscono al prodotto il mantenimento delle sue caratteristiche originarie; gli **armadi** consentono di **conservare** il prodotto alle temperature corrette nelle apposite sorbettiere.

ENG Preparing excellent ice-cream is an art whose **ingredients** are raw **materials** of high **quality**, **processing** and **passion**. After obtaining the result, it is fundamental to **preserve** it in a suitable way, so that it maintains unchanged its **flavour** and its **creaminess**.

Ice-cream shop equipment by Polaris is intended exactly for this purpose: the **chillers**, used after creaming, prevent the formation of macro-crystals that would cause the ice cream to lose taste and texture, in favour of **micro-crystals** that assure the product will maintain its original characteristics; **cabinets** allow the product to be **preserved** at the correct temperatures in the suitable sorbet mixers.

FRA La préparation d'une glace parfaite est un art dont les **ingrédients** sont les **matières** premières de **qualité**, le processus d'**usinage** et la **passion**. Lorsque le résultat est obtenu, il est fondamental **de la conserver** en mode approprié, afin qu'elle maintienne son **goût** et sa **consistance onctueuse inaltérés**.

C'est justement à cet objectif que sont destinés les appareils pour la glace de la société Polaris : les **cellules à refroidissement rapide** qui sont utilisées après la mise en sorbettièr évitent la formation de macro-cristaux qui pourraient faire perdre à la glace le goût et la consistance en faveur de **micro-cristaux** qui garantissent au produit le maintien de ses caractéristiques d'origine ; les **armoires** permettent de **conserver** le produit aux températures correctes dans les sorbettières prévues à cet effet.

DEU Die Zubereitung von guter Eiscreme ist eine Kunst, zu **der qualitativ hochwertige Zutaten**, gekonnte **Verarbeitung** und **Spaß an der Arbeit** gehören. Das Ergebnis muss anschließend richtig **gelagert** werden, damit der **Geschmack** und die **cremige Konsistenz** der Eiscreme erhalten bleiben. Genau dazu dienen die Geräte aus dem Bereich Speiseeis von Polaris: die nach der Eiszubereitung verwendeten **Schockfroster** verhindern, dass sich Makrokristalle bilden, die Geschmack und Konsistenz des Eises beeinträchtigen. Stattdessen entstehen **Mikrokristalle**, wodurch die ursprünglichen Eigenschaften des Produktes unverändert bleiben. Die **Schränke** dienen zur **Lagerung** des Produktes bei korrekter Temperatur.

SPA La preparación de un excelente helado es un arte cuyos **ingredientes** son **materias** primas de **calidad**, el proceso de **elaboración** y la **pasión**. Cuando se ha obtenido el resultado, se convierte en fundamental **conservarlo** adecuadamente, para que mantenga su **gusto** y su **cremosidad** inalterados. Es justamente para ello para lo que se destinan los equipos para heladería de Polaris: las **cámaras de enfriamiento**, que se utilizan después de mantecarlo; evitan que se formen macrocristales que podrían hacer perder al helado el gusto y la consistencia, favoreciendo la aparición de **microcristales** que garantizan al producto la conservación de sus características originales; los **armarios** permiten **conservar** el producto en las sorbeteras a las temperaturas correctas.

linea gelateria:

abbattitori

La linea **Abbattitori per gelateria** Polaris viene proposta con un'ampia scelta di modelli, per permettere al cliente di trovare la **giusta soluzione** alle proprie esigenze. Il controllo è disponibile in due varianti: basico, con **termostato** per impostazione ciclo in modalità continua (modelli PBF051GB e PBF051GS), o con **scheda a membrana** che permette di impostare l'abbattimento sia a tempo che con sonda al cuore.



ENG the ice-cream shop line: chillers

The range of **ice-cream shop Chillers** by Polaris is offered in a wide choice of models, to allow customers to find the right solution for their needs. Control is available in two variants: basic, with **thermostat** to set cycle in continuous mode (models PBF051GB and PBF051GS), or with **membrane board** which allows chilling to be set both by time and with core probe.

FRA ligne glace : cellules à refroidissement rapide

La ligne des **Cellules à refroidissement rapide pour glace** Polaris est proposée dans un vaste choix de modèles, pour permettre au client de trouver la **solution adaptée** à ses exigences. Le contrôle est disponible en deux variantes : basique, avec **thermostat** pour la configuration du cycle en modalité continue (modèles PBF051GB et PBF051GS), ou avec une **carte à membrane** qui permet de configurer la cellule à refroidissement rapide aussi bien à temps qu'avec une sonde à cœur.

DEU Produktlinie Speiseeis: Schockfroster

Das Sortiment an **Schockfroster für den Bereich Speiseeis** von Polaris umfasst viele verschiedene Modelle. So findet jeder Kunde eine für seinen Bedarf **passende Lösung**. Bei der Steuerung der Geräte sind zwei Varianten lieferbar: in der Grundausstattung, bei der ein **Thermostat** den Dauerbetrieb steuert (Modelle PBF051GB und PBF051GS), oder mit **Platine mit Folientastatur**, durch die das Schockfrosten sowohl über Zeitsteuerung als auch über Kerntemperaturfühler geregelt werden kann.

SPA línea heladería: cámaras de enfriamiento

La línea de **Cámaras de enfriamiento para heladería** Polaris se presenta con una amplia gama de modelos, para que el cliente pueda encontrar la **solución adecuada** a sus exigencias. El control está disponible en dos versiones: básico con **termostato** para configuración del ciclo en modalidad continua (modelos PBF051GB y PBF051GS), o con **tarjeta de membrana** que permite abatir la temperatura ya sea mediante tiempo como con sonda al corazón.

ABBATTITORI GELATERIA NEL DETTAGLIO



- Costruiti in **acciaio di grande spessore** e con angoli perfettamente arrotondati, gli abbattitori presentano il fondo cella stampato in un unico pezzo, che permette una più facile pulizia del vano refrigerato e garantisce la massima igiene.
- Le **porte autochiudenti** e l'**isolamento**, con uno spessore di 60 mm, riducono le dispersioni ed assicurano una **maggiore resa** in termini di efficienza, consentendo di utilizzare compressori con una cilindrata minore e conseguentemente avere un **minor consumo**. Beneficio questo a vantaggio anche dell'ambiente, così come l'utilizzo di una **schiuma isolante** in poliuretano **priva di CFC e HCFC** con espandente ad acqua.
- Il **gas** refrigerante utilizzato di serie è l'**R404A**.
- **Manutenzione** agevolata grazie al **facile** accesso all'evaporatore, con involucro completamente in acciaio inox.
- Maniglia ergonomica su tutta l'altezza e **guarnizione** porta magnetica, facilmente asportabile senza l'utilizzo di attrezzatura.

ENG CHILLERS IN DETAIL

- Made of **very thick steel** with perfectly rounded corners, the chillers have one-piece moulded bottoms, which allows for easier cleaning of the refrigerated compartment and ensures maximum hygiene.
- The **self-closing doors** and **insulation**, with a thickness of 60 mm, reduce losses and ensure **higher yield** in terms of efficiency. Accordingly, lower capacity compressors can be used, leading to **lower consumption**. This also benefits the environment, as does the use of water-blown **CFC and HCFC-free** polyurethane **foam insulation**.
- The standard **refrigerant gas** is **R404A**.
- More convenient **maintenance** thanks to **easy** access to the evaporator, completely enclosed in stainless steel.
- Ergonomic handle on the whole height and magnetic door **seal**, easy to remove without the use of equipment.

FRA CELLULES À REFROIDISSEMENT RAPIDE EN DÉTAIL

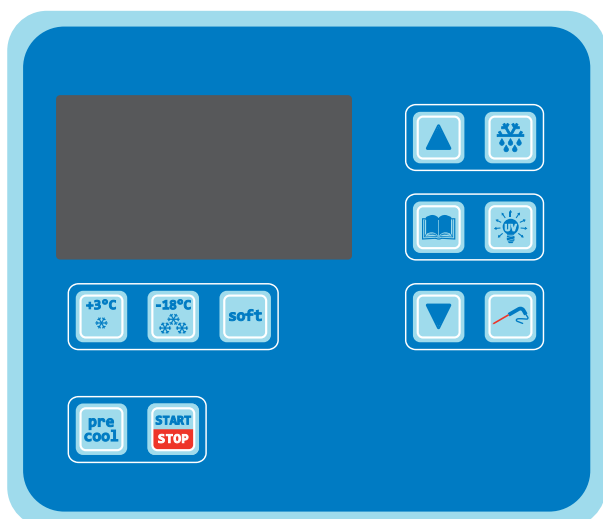
- **Fabriquées en acier de large épaisseur** et avec des angles parfaitement arrondis, les cellules à refroidissement rapide ont le fond de la cellule moulé en une seule pièce, permettant ainsi un nettoyage plus facile du compartiment réfrigéré et garantissant l'hygiène maximale.
- Les **portes à fermeture automatique** et l'**isolation**, avec une épaisseur de 60 mm, réduisent les dispersions et assurent un **meilleur rendement** en termes d'efficacité, permettant d'utiliser des compresseurs avec une cylindrée inférieure et réduisant en conséquence la **consommation**. Cet avantage représente également un bénéfice pour l'environnement, tout comme l'utilisation d'une **mousse isolante** en polyuréthane **sans CFC et HCFC** avec agent gonflant à base d'eau.
- Le **gaz** réfrigérant standard utilisé de série est l'**R404A**.
- **Entretien** simplifié grâce à l'accès **facile** à l'évaporateur, avec une enveloppe complètement en acier inox.
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur et **joint** porte magnétique, facilement démontable sans l'utilisation d'équipement.

DEU SCHOCKFROSTER IM DETAIL

- Die aus **dickem Stahl** und mit perfekt abgerundeten Ecken hergestellten Schockfroster weisen ein aus einem Stück gestanztes Bodenteil auf, wodurch die Reinigung des Kühlfachs erleichtert und maximale Hygiene gewährleistet wird.
- Die **selbstschließenden Türen** und die **Isolierung** mit einer Stärke von 60 mm verringern die Verluste und gewährleisten einen **höheren Wirkungsgrad**, wodurch Verdichter mit einem kleineren Hubraum verwendet werden können, was einen **geringeren Verbrauch** zur Folge hat. Dies wirkt sich, wie auch die Verwendung von FCKW- und HFCKW-freiem **Isolierschaum** aus Polyurethan und mit einem Treibmittel auf Wasserbasis, positiv auf die Umwelt aus.
- Serienmäßig wird das **Kühlgas R404A** verwendet.
- Die **Wartung** wird durch den **leicht zugänglichen** Verdampfer mit Inoxstahlgehäuse erleichtert.
- Ergonomischer Griff über die gesamte Höhe und magnetische **Türdichtung**, die ohne Werkzeug leicht abnehmbar ist.

SPA CÁMARAS DE ENFRIAMIENTO EN ESPECÍFICO

- Fabricadas en **acero de gran espesor** y con cantos perfectamente redondeados, las cámaras de enfriamiento presentan el fondo de la cámara moldeado en una sola pieza, lo que permite una limpieza más fácil del compartimento refrigerado y garantiza la máxima higiene.
- Las **puertas con cierre automático** y el **aislamiento**, de 60 mm de espesor reducen las dispersiones y aseguran un **rendimiento mejor** en términos de eficiencia, lo que permite utilizar compresores con cilindradas más bajas y obtener un **ahorro en términos de consumo**. Esto comporta ventajas para el medio ambiente, al igual que el uso de una **espuma aislante** de poliuretano **libre de CFC y HCFC** con expandente de agua.
- El **gas** refrigerante que se utiliza de serie es el **R404A**.
- **Mantenimiento** facilitado gracias al **fácil** acceso al evaporador, completamente de acero inoxidable.
- Manilla ergonómica en todo el perímetro y **burlita** de la puerta magnética, de fácil extracción sin usar herramientas.



ABBATTITORI GELATERIA NEL DETTAGLIO

- Gli abbattitori con scheda possono essere programmati per funzionare **a tempo** o con **sonda al cuore** (eccetto modelli PBF051GB e PBF051GS), per una impostazione più precisa della temperatura prescelta.
- Si può scegliere tra un **abbattimento soft**, per un indurimento superficiale del prodotto e poterlo così esporre direttamente in vetrina, o un **abbattimento congelamento rapido**, che porta il gelato ad una temperatura di -18°C al cuore, per essere conservato più a lungo nel tempo.
- Il tasto per il **riscaldamento della sonda al cuore** permette di estrarre la stessa dal prodotto congelato.
- La **struttura portateglie** è realizzata in **acciaio inox** con guide antiribaltamento, completamente removibile.
- La piletta di scarico (eccetto modelli PGF030AF e PBF051GS) permette di far defluire agevolmente l'acqua di lavaggio.

ENG CHILLERS IN DETAIL

- The chillers with board may be programmed to work **with set time** or with **core probe** (except models PBF051GB and PBF051GS), for more precisely setting the selected temperature.
- One may opt for **soft chilling**, for superficial hardening of the product in order to be able to display it directly in the shop window, or **quick freeze chilling**, which takes the ice-cream to a temperature of -18°C at the core, to be preserved for a longer period of time.
- The key for **heating the core probe** allows it to be extracted from the frozen product.
- The **tray holding structure** is constructed in **stainless steel** with anti-tipping guides, completely removable.
- The drain (except models PGF030AF and PBF051GS) allows the washing water to be conveniently drained.

FRA CELLULES À REFROIDISSEMENT RAPIDE EN DÉTAIL

- Les cellules à refroidissement rapide avec carte peuvent être programmées pour fonctionner **à temps** ou avec une **sonde à cœur** (sauf pour les modèles PBF051GB et PBF051GS), pour une configuration plus précise de la température choisie.
- Il est possible de choisir entre une **cellule à refroidissement rapide soft** pour un durcissement superficiel du produit et pouvoir ainsi l'exposer directement en vitrine, ou une **cellule à refroidissement pour congélation rapide** qui porte la glace à une température de -18 °C au cœur, pour être conservée plus longtemps.
- La touche pour le **chauffage** de la **sonde à cœur** permet d'extraire celle-ci du produit congelé.
- La **structure porte-plats** est réalisée en **acier inox** avec des guides anti-renversement complètement amovibles.
- La bonde de déchargement (sauf pour le modèles PGF030AF et PBF051GS) permet de faire écouler facilement l'eau de lavage.

DEU SCHOCKFROSTER IM DETAIL

- Die Schockfroster mit Steuerkarte können für die Regelung per **Zeitsteuerung** oder per **Kerntemperaturfühler** programmiert werden (außer Modelle PBF051GB und PBF051GS). Letzteres ermöglicht mehr Präzision beim Erreichen der gewünschten Temperatur.
- Sie haben die Wahl zwischen **Schnellkühlen**, bei dem die Oberfläche des Produktes gehärtet wird, damit es direkt in der Vitrine zum Verkauf angeboten werden kann, und **Schockfrostern**, bei dem das Eis auf eine Kerntemperatur von -18°C gebracht wird, um es länger lagern zu können.
- Mit der Taste für das **Beheizen** des **Kerntemperaturfühlers** ist es möglich, diesen aus dem tiefgefrorenen Produkt herauszuziehen.
- Der **Tragrost** mit Kippschutz-Führungen besteht vollständig aus **Inox-Stahl** und kann ganz herausgenommen werden.
- Der Ablauf (außer Modelle PGF030AF und PBF051GS) ermöglicht das bequeme Abfließen des Reinigungswassers.

SPA CÁMARAS DE ENFRIAMIENTO EN ESPECÍFICO

- Las cámaras de enfriamiento con tarjeta pueden programarse para que funcionen **a tiempo** o con **sonda al corazón** (excepto los modelos PBF051GB y PBF051GS), para configurar de forma más precisa la temperatura escogida.
- Puede escogerse entre **enfriamiento soft**, para endurecer superficialmente el producto y poderlo exponer directamente en los mostradores, o un **enfriamiento con congelación rápida**, que lleva al helado a una temperatura de -18°C al corazón, para poder conservarlo durante más tiempo.
- La tecla para **calentar la sonda al corazón** permite extraerla del producto congelado.
- La **estructura porta-bandejas** está fabricada en **acero inoxidable** con guías anti-vuelco y es completamente extraíble.
- La piletta de descarga (excepto los modelos PGF030AF y PBF051GS) permite que el agua de lavado corra fácilmente.

AISI304



Sonda

ENG Probe
DEU Kerntemperaturfühler
FRA Sonde
SPA Sonda



Evaporatore facilmente ispezionabile dalla schiena (laterale per il modello PGF030AF)

ENG Easy access to the evaporator from the back inside the cabinet (from the side for model PG030AF)
DEU Einfacher Zugang zum verdampfer der Rückseite (seitlich für Modell PG030AF)
FRA Évaporateur facilement inspecté sur le dos (accès côté pour modèle PG030AF)
SPA Evaporador fácilmente inspeccionada en la parte posterior (lateral para el modelo PG030AF)



Interno cella stampato

ENG Moulded cabinet interior
DEU Formgestanzter Innenraum
FRA Intérieur chambre froide moulé
SPA Cámara moldeada



Piletta di scarico (eccetto modelli PGF030AF e PBF051GS)

ENG Drain hole provided with cap (except models PGF030AF and PBF051GS)
DEU Abflussrohr (außer Modelle PGF030AF und PBF051GS)
FRA Tuyau de vidange (sauf pour le modèles PGF030AF et PBF051GS)
SPA Válvula de desagüe (excepto los modelos PGF030AF y PBF051GS)



Guarnizione porta facilmente sostituibile

ENG Easily replaceable door gasket
DEU Leicht auswechselbare Türdichtungen
FRA Joint de la porte facilement remplaçable
SPA Burleta de la puerta fácil de cambiar



linea gelateria:

armadi

La gamma di apparecchiature per la gelateria è composta da **armadi conservatori** con una temperatura impostabile da -12 a -30°C e da un modello **abbattitore/congelatore (MULTI-ICE)**, che consente di abbattere velocemente la temperatura del gelato e di mantenerla poi nello spazio dedicato alla conservazione.

Il controllo con scheda elettronica a membrana consente una facile impostazione dei parametri di lavoro, visibili grazie all'ampio display.

La scheda è predisposta per essere collegata, su richiesta, al modulo HACCP, ma è comunque in grado di memorizzare fino a tre allarmi.



P 70 BTG ICE



F 70 BTG



MULTI ICE

ENG the ice-cream shop line: cabinets

The range of ice-cream shop equipment consists of **storage cabinets** with temperature settable from -12 to -30°C and a model of **chiller/freezer (MULTI-ICE)**, which allows the ice-cream temperature to drop quickly and to be maintained in the space dedicated to preservation.

The membrane electronic control board makes it easy to set work parameters, which are displayed on the large screen.

The board is designed to be connected to the HACCP module, on demand, but it is capable of storing up to 3 alarms.

FRA ligne glace : armoires

La gamme d'appareils pour la glace est composée d'**armoires de conservation** avec une température configurable de -12 à -30 °C et d'un modèle cellule à refroidissement **rapide/congélateur (MULTI-ICE)**, qui permet de refroidir rapidement la température de la glace et de la maintenir ensuite dans l'espace dédié à la conservation.

Le contrôle avec la carte électronique à membrane permet une configuration facile des paramètres de travail, clairement visibles grâce au large écran.

La carte est prévue pour être connectée, sur demande, au module HACCP, elle peut toutefois mémoriser jusqu'à 3 alarmes.

Produktlinie Speiseeis: Lagerschränke

Das Sortiment für Geräte im Bereich Speiseeis besteht aus **Lagerschränken** mit einer einstellbaren Temperatur zwischen -12 und -30 °C und dem **Schockfroster/Tiefkühlschrank (MULTI-ICE)**, mit dem das Eis schnell abgekühlt und im Lagerbereich auf dieser Temperatur gehalten werden kann.

Die Steuerung über eine Platine mit Folientastatur sorgt für eine einfache Einstellung der Arbeitsparameter, die dank des großen Displays sichtbar sind.

Die Steuerkarte ist (auf Anfrage) für den Anschluss an das HACCP-Modul vorgerüstet; sie kann jedoch in jedem Fall bis zu 3 Alarme speichern.

SPA línea heladería: armarios

La gama de equipos para la industria del helado está compuesta por **armarios para la conservación** con una temperatura que puede programarse de -12 a -30°C y con un modelo de **cámara de enfriamiento/congelador (MULTI-ICE)**, que permite abatir rápidamente la temperatura del helado y mantenerla después donde se destina para su conservación.

El control de la tarjeta electrónica de membrana facilita la configuración de los parámetros de trabajo, que pueden verse gracias a la amplia pantalla.

La tarjeta está preparada para la conexión, bajo pedido, al módulo HACCP, pero también puede memorizar hasta tres alarmas.



ARMADI GELATERIA NEL DETTAGLIO

- Costruiti in **acciaio inox** di grande spessore e angoli perfettamente arrotondati, queste macchine presentano il **fondo cella stampato** in un unico pezzo, che permette una più facile pulizia del vano refrigerato e garantisce la **massima igiene**.
- Le **porte autochiudenti** e l'**isolamento** con uno spessore fino a 75 mm per gli armadi conservatori e 60 mm per il MULTI-ICE, **riducono le dispersioni** ed assicurano una maggiore resa in termini di efficienza, consentendo di utilizzare compressori con una cilindrata minore e conseguentemente con un **minor consumo**. Beneficio questo a vantaggio anche dell'ambiente, così come l'utilizzo di una **schiuma isolante** in poliuretano **priva di CFC** e con espandente ad acqua.
- Il **gas refrigerante** utilizzato di serie è l'**R404**.

ENG CABINETS IN DETAIL

- Made of **very thick stainless steel** with perfectly rounded corners, these machines have **one-piece moulded bottoms**, which allows for easier cleaning of the refrigerated compartment and ensures **maximum hygiene**.
- The **self-closing doors** and **insulation**, with a thickness up to 75 mm for preserving cabinets and 60 mm for the MULTI-ICE, **reduce losses** and ensure higher yield in terms of efficiency. Accordingly, lower capacity compressors can be used, leading to **lower consumption**. This also benefits the environment, as does the use of water-blown **CFC-free** polyurethane **foam insulation**.
- The standard **refrigerant gas** is **R404A**.

FRA ARMOIRES EN DÉTAIL

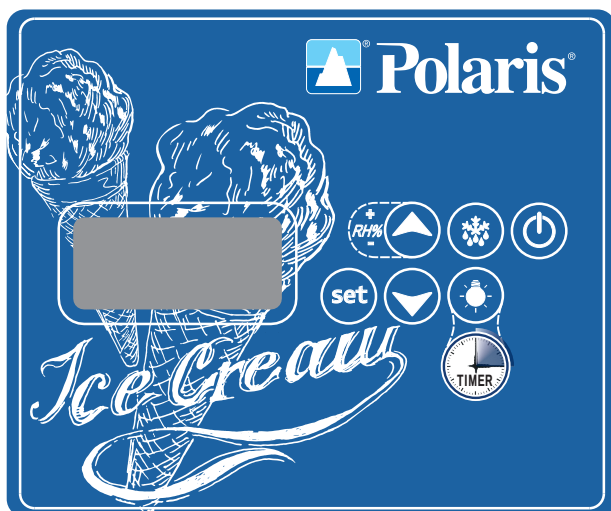
- Fabriquées en **acier inox** de large épaisseur et avec des angles parfaitement arrondis, ces machines ont le **fond de la cellule moulé** en une seule pièce, permettant ainsi un nettoyage plus facile du compartiment réfrigéré et garantissant l'**hygiène maximale**.
- Les **portes à fermeture automatique** et l'**isolation**, avec une épaisseur de 75 mm pour les armoires de conservation et 60 mm pour le MULTI-ICE, **réduisent les dispersions** et assurent un plus grand rendement en termes d'efficacité, en permettant d'utiliser des compresseurs à cylindrée inférieure et réduisant en conséquence **la consommation**. Cet avantage représente également un bénéfice pour l'environnement, tout comme l'utilisation d'une **mousse isolante** en polyuréthane **sans CFC** et avec agent gonflant à base d'eau.
- Le **gaz réfrigérant** utilisé de série est l'**R404**.

DEU DIE SCHRÄNKE DER KONSERVATION LINIE IM DETAIL

- Die aus **dickem Edelstahl** und mit perfekt abgerundeten Ecken hergestellten Geräte haben ein aus einem Stück gestanztes **Bodenteil**, wodurch die Reinigung des Kühlfachs erleichtert und **maximale Hygiene** gewährleistet werden.
- Die **selbstschließenden** Türen und die **Isolierung** mit einer Stärke von bis zu 75 mm für die Lagerschränke und 60 mm für den MULTI-ICE **verringern den Kälteverlust** und gewährleisten einen höheren Wirkungsgrad. Dadurch können Verdichter mit einem kleineren Hubraum verwendet werden, was einen **geringeren Verbrauch** zur Folge hat. Dies, wie auch die Verwendung von FCKW-freiem **Isolierschaum** aus Polyurethan und mit einem Treibmittel auf Wasserbasis, wirkt sich positiv auf die Umwelt aus.
- Serienmäßig wird das **Kühlgas R404** verwendet.

SPA ARMARIOS EN ESPECÍFICO

- Fabricados en **acero inoxidable** de gran espesor y con cantos perfectamente redondeados, estas máquinas presentan el **fondo de la cámara moldeado** en una sola pieza, lo que permite una limpieza más fácil del compartimento refrigerado y garantiza la **máxima higiene**.
- Las **puertas con cierre automático** y el **aislamiento**, de los armarios para la conservación de hasta 75 mm de espesor y de 60 mm para los MULTI-ICE, **reducen las dispersiones** y aseguran un rendimiento mejor en términos de eficiencia, lo que permite utilizar compresores con cilindradas más bajas y obtener un **ahorro en términos de consumo**. Esto comporta ventajas para el medio ambiente, al igual que el uso de una **espuma aislante** de poliuretano **libre de CFC** con expandente de agua.
- El **gas refrigerante** que se utiliza de serie es el **R404**.



ARMADI GELATERIA NEL DETTAGLIO

- La **ventilazione forzata e canalizzata** non colpisce direttamente il prodotto, consentendone una conservazione più delicata.
- Lo **sbrinamento intelligente elettrico** è controllato da un termostato che monitorizza i parametri impostati e determina quando l'evaporatore dev'essere sbrinato.
- La **manutenzione** è **agevolata** grazie all'accesso alla componentistica che si può effettuare sollevando il cruscotto frontale. Nel caso del vano abbattitore, l'evaporatore è facilmente ispezionabile con accesso diretto all'interno del vano.

ENG CABINETS IN DETAIL

- **Forced and channelled ventilation** does not blow directly onto the product, providing a more delicate storage.
- The **intelligent electric defrosting** is controlled by a thermostat that monitors the set parameters and determines when the evaporator needs to be defrosted.
- **Maintenance** is **facilitated** by easy access to the components, performed by lifting the front panel. In the case of the chiller compartment, the evaporator is easily inspected with direct access inside the compartment.

FRA ARMOIRES EN DÉTAIL

- La **ventilation forcée et canalisée** ne frappe pas directement le produit, permettant ainsi une conservation plus délicate.
- Le **dégivrage intelligent électrique** est contrôlé par un thermostat qui surveille les paramètres configurés et détermine le moment du dégivrage de l'évaporateur.
- L'**entretien** est **facilité** grâce à l'accès aux composants, il peut être effectué en soulevant le tableau de bord frontal. En présence du compartiment cellule à refroidissement rapide, l'évaporateur peut être contrôlé facilement avec un accès direct à l'intérieur du compartiment.

DEU DIE SCHRÄNKE DER KONSERVATION LINIE IM DETAIL

- Die **kanalisierte Zwangsbelüftung** trifft nicht direkt auf das Produkt und ermöglicht somit eine schonendere Aufbewahrung.
- Die **intelligente elektrische Abtaufunktion** wird über einen Thermostaten gesteuert, der die eingestellten Parameter überwacht und festlegt, wann der Verdampfer abgetaut werden muss.
- Die **Wartung** wird **erleichtert**, da die Komponenten durch Anheben der Bedienblende erreicht werden können. Der Verdampfer des Schockfrosterfachs ist durch den direkten Zugang im Inneren des Fachs leicht überprüfbar.

SPA ARMARIOS EN ESPECÍFICO

- La **ventilación forzada y canalizada** no alcanza directamente al producto, lo que permite una conservación más delicada.
- El **desescarche inteligente eléctrico** se controla mediante un termostato que supervisa los parámetros configurados y determina el momento en el que se debe desescarchar el evaporador.
- El **mantenimiento** resulta **facilitado** gracias a la posibilidad de acceder a los componentes tan solo levantando el panel frontal. En el caso del compartimento cámara de enfriamiento, el evaporador se puede inspeccionar fácilmente accediendo directamente al interior de la misma.



AISI304



Spessore fianchi

ENG Side thickness
DEU Stärke der Seitenwand
FRA Épaisseur des côtés
SPA Aislamento con espesor de

75 mm (P 70 BTG)
60 mm (F 70 BTG,
F 70 BTG SUPER, MULTI ICE)



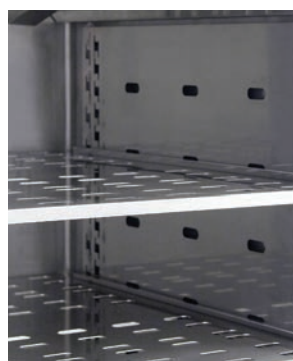
Interno cella stampato

ENG Moulded cabinet interior
DEU Formgestanzter Innenraum
FRA Intérieur chambre froide moulé
SPA Cámara moldeada



Facile accesso al vano motore

ENG Easy access to motor compartment
DEU Einfacher Zugang zum Motorfach
FRA Accès facile au compartiment moteur
SPA Fácil acceso al compartimento del motor



Reggi ripiano e ripiano in acciaio

ENG S/s shelf support and shelf
DEU Fachträger und Fachboden aus CNS
FRA Support-rayon et rayon en acier
SPA Soporte estante y estante de acero



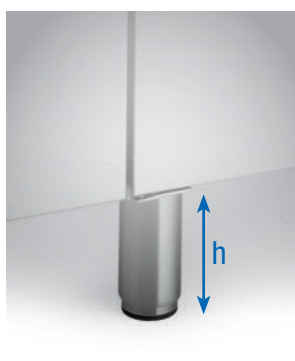
Reggi griglie e griglia in acciaio (F70 BTG e F70 BTG SUPER)

ENG S/s rack and shelf (F70 BTG e F70 BTG SUPER)
DEU Rostträger und Rost aus CNS (F70 BTG e F70 BTG SUPER)
FRA Support-grilles et grille en acier (F70 BTG e F70 BTG SUPER)
SPA Soporte rejillas y rejilla de acero (F70 BTG e F70 BTG SUPER)



Guarnizione porta facilmente sostituibile

ENG Easily replaceable door gasket
DEU Leicht auswechselbare Türdichtungen
FRA Joint de la porte facilement remplaçable
SPA Bureleta de la puerta fácil de cambiar



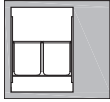
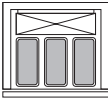
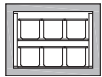
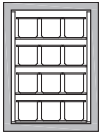
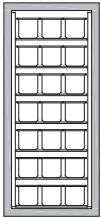
Piedini in AISI 304 regolabili in altezza

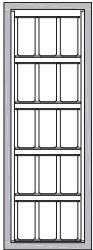
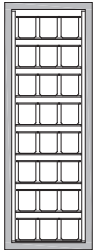
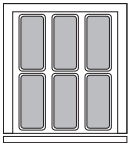
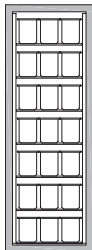
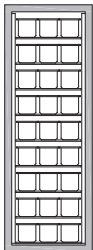
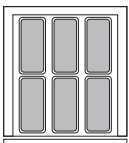
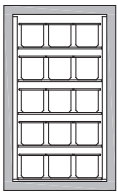
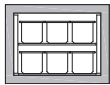
ENG Feet made of AISI 304 with adjustable height
DEU Höhenverstellbare Stellfüße aus CNS
FRA Pieds en AISI 304 réglables en hauteur
SPA Pies en AISI 304 con altura regulable



Fondo esterno libero

ENG Free external bottom
DEU Freie Boden-Außenseite
FRA Fond extérieur libre
SPA Fondo externo libre

Posizionamento bacinelle / Containers positioning / Behältereinordnung / Mise en place des bacs / Ubicación de las cubas			
PGF030AF	PBF051GB - PBF051GS	PBF051GB	PBF051GS
			
nr.2 (165x360x120 h)	nr.6 (165x360x120 h)	nr.6 (165x360x120 h)	nr.6 (165x360x120 h)
PGF051AF-ADX	PGF081AF-ADX	PGF121AF-ADX	PGF161AF-ADX
			
nr.6 (165x360x120 h)	nr.12 (165x360x120 h)	nr.15 (165x360x120 h)	nr.21 (165x360x120 h)

Posizionamento bacinelle / Containers positioning / Behältereinordnung / Mise en place des bacs / Ubicación de las cubas			
P70 BTG ICE			
			
nr.36 (165x360x180 h)	nr.48 (165x360x150 h)	nr.60 (165x360x120 h)	nr.6 (165x360)
F70 BTG - F70 BTG SUPER			
			
nr.36 (165x360x180 h)	nr.48 (165x360x150 h)	nr.60 (165x360x120 h)	nr.6 (165x360)
MULTI ICE			
			
nr.36 (165x360x120 h)	nr. 6 (165x360x120 h)		

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.

abbattitori / chillers / Schockfroster / cellules à refroidissement rapide / cámaras de enfriamiento

	Modello Model Modell Modèle Modelo	Potenza refrig. Refrig. Capacity Kälteleistung Puissance frig. Potencia frig.	Pot. di funzionam. Power input Leistung Puissance Potencia	Dim. esterne Outside dim. Aussenabmessungen Dim. externe Dim. exteriores	Dim. cella Cabinet dim. Innenabmessungen Dim. intérieures Dim. de la cámara	Griglie Grids Roste Grilles Parillas	Sorbettiere Ice cream cont. Eisbehälter Sorbetières Cubetas	Tensione Voltage Spannung Tension Tensión
		W	W	LxPxH mm	LxPxH mm	mm	LxPxH mm	V/I-Hz
	PGF030AF	588 (evap. temp. -10° / cond. temp. +45°)	960	560x595x520	330x475x275	nr. 1 (325x353) 	nr. 2 (165x360x120)	230 / 1 / 50
	PBF051GB	810	1200	790x720x850	670x420x380	nr. 1 (600x400) 	nr. 6 (165x360x120)	230 / 1 / 50
	PBF051GS	810	1400	790x720x850	670x420x380	nr. 1 (600x400) 	nr. 6 (165x360x120)	230 / 1 / 50
	PGF051AF-ADX	810	1400	790x700x850	670x415x380	nr. 1 (600x400) 	nr. 6 (165x360x120)	230 / 1 / 50
	PGF081AF-ADX	1300	2100	790x800x1320	670x460x630	nr. 3 (600x400) 	nr. 12 (165x360x120)	230 / 1 / 50
	PGF121AF-ADX	2850	3500	790x800x1800	670x460x830	nr. 4 (600x400) 	nr. 15 (165x360x120)	400 / 3 / 50
	PGF161AF-ADX	3930	5250	790x800x1950	670x460x1100	nr. 6 (600x400) 	nr. 21 (165x360x120)	400 / 3 / 50

armadi gelato / cabinets / Schränke der Konservierung / armoires / armarios

	Modello Model Modell Modèle Modelo	Temperatura Temperature Temperatur Temperatur Temperatura	Potenza refrig. Refrig. Capacity Kälteleistung Puissance frig. Potencia frig.	Pot. di funzionam. Power input Leistung Puissance Potencia	Dim. esterne Outside dim. Aussenabmessungen Dim. externe Dim. exteriores	Tipo Type Art Type Tipos	Capacità Capacity Kapazität Capacité Capacidad	Tensione Voltage Spannung Tension Tensión
		°C	W	W	LxPxH mm			V/I-Hz
	F 70 BTG	-30/ -12	935 *	955	740x910x2070	5 inox • (650x530 mm)	740 Lt.	230 / 1 / 50
	F 70 BTG SUPER		1350 *	740				
	P 70 BTG ICE	-30/ -12	1350 *	740	700x830x2080	5 inox •• (500x720 mm)	617 Lt.	230 / 1 / 50
	MULTI ICE	-30/ -12	572 *	2355	740x1070x2070	5 inox •• (600x800 mm)	n. 36 Bacinelle Containers Behälter Bacs Cubas	230 / 1 / 50
		-18 ■	1070 *			1 inox • (600x550 mm)		

* Temp. evap. - 25 °C - Temp. cond. + 45 °C

• Griglie / Grids / Roste / Grilles / Rejillas • Ripiani / Shelves / Fachböden / Rayons / Estantes

■ Temp. al cuore / Core temp. / Kerntemperatur / Temp. à coeur / Temp. al corazón

Scots Ice Australia
Foodservice Equipment
ABN: 24 353 726 846

Head Office

Unit 5 / 175-179 James Ruse Drive
Rosehill NSW 2142
Free Call: 1800 222 460 (*Nation wide*)
Phone: (02) 9684 5666 | (02) 9637 7099
Fax: (02) 9638 5277 | (02) 9637 7944

Queensland Sales

Phone: 0414 817 619

Victoria Sales

Phone: 0415 735 273

Service and Spare Parts

Unit 5 / 175-179 James Ruse Drive
Rosehill NSW 2142
Free Call: 1800 222 460 (*Nation wide*)
Phone: (02) 9684 5666 | (02) 9637 7099
Fax: (02) 9638 5266

www.scotsice.com.au



Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 25
32036 Sedico (BL) - ITALY

Tel. +39.0437.8551
Fax +39.0437.838509
email: info@polarisgroup.it
www.polarisgroup.it



Sistema Qualità Certificato **ISO 9001: 2008**