



TAVOLI E VETRINE REFRIGERATE PER PIZZA SALADETTE

REFRIGERATED PIZZA COUNTERS, REFRIGERATED DISPLAYS AND SALADETTE COUNTERS
KÜHLTISCHE UND KÜHLAUFSÄTZE FÜR PIZZA UND SALADETTE TISCHE
TABLES ET VITRINES RÉFRIGÉRÉES POUR PIZZA ET SALADETTE
MESAS Y VITRINAS REFRIGERADAS PARA PIZZA Y SALADETTE

THE NEW ICE AGE



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.

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.

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 - PIZZERIA - 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**
- **PIZZERIA**
- **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**
- **PIZZERIA**
- **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**
- **PIZZERIA**
- **KONдитOREI**
- **SPEISEHERSTELLUNG**
- **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**
- **PIZZERIA**
- **PASTELERIA**
- **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.

refrigerazione per pizzeria

tavoli & vetrine

La linea di **Tavoli e Vetrine per Pizzeria** nasce con l'obiettivo di offrire un valido aiuto nella **preparazione** di uno dei piatti tipici italiani, la **pizza**, e **conservare** in modo corretto **pasta** e **ingredienti**. La linea dei Tavoli è particolarmente **versatile** perché può essere allestita con una vasta serie di cassettiere e accessori. Piani in marmo o in acciaio garantiscono facile pulizia e alto grado di igiene.



TP 122



TP 270Q

ENG refrigeration for pizzeria: counters & cabinets

The line of **Counters and Cabinets for Pizzeria** was created with the goal of providing valuable assistance in the **preparation** of **pizza**, a typical Italian food, with the safe **storage** of the **dough** and **ingredients**.

The line of Counters is particularly **versatile** because it can be equipped with a wide range of drawers and accessories. Marble or steel tops ensure easy cleaning and a high degree of hygiene.

FRA réfrigération pour pizzeria : tables & vitrines

La ligne de **Tables et Vitrines pour Pizzeria** est conçue pour venir en aide dans la **préparation** d'un des plats typiques italiens, la **pizza** et **conserv** correctement la **pâte** et les **ingrédients**.

La ligne des Tables est particulièrement **adaptable** car elle peut être installée avec différentes commodes et accessoires. Des plans en marbre ou en acier garantissent un nettoyage facile et un degré élevé d'hygiène.

DEU Kühlung für die Pizzeria: Tische & Vitrinen

Die Reihe von **Kühltischen & Vitrinen für die Pizzeria** soll eine wirksame Unterstützung bei der **Zubereitung** eines der typischen italienischen Gerichte, nämlich der **Pizza**, liefern und dient zur richtigen **Aufbewahrung** von **Teig** und **Zutaten**.

Die Reihe der Kühltische ist besonders **vielseitig** und kann mit einem breiten Angebot an Schubladenelementen und Zubehör ausgestattet werden. Arbeitsplatten aus Marmor oder Stahl garantieren leichte Reinigung und hohe Hygiene.

SPA refrigeración para pizzeria: mesas & escaparates

La línea de **Mesas y Escaparates para Pizzeria** nace con el objetivo de ofrecer una ayuda válida durante la **preparación** de uno de los platos típicos italianos, la **pizza**, y **conservar** de modo correcto **pasta** e **ingredientes**.

La línea de Mesas es particularmente **versátil** porque puede ser instalada con una vasta serie de cajoneras y accesorios. Superficies de mármol o de acero garantizan una limpieza fácil y alto grado de higiene.



TPR 03

TAVOLI CONSERVAZIONE NEL DETTAGLIO

- La **struttura a monoscocca**, l'accurata applicazione di tagli termici, il montaggio di **resistenze anticondensa** sulla facciata e l'utilizzo di **guarnizioni magnetiche** sui quattro lati a doppia camera, garantiscono un'elevata **capacità di mantenimento** della temperatura prescelta e quindi un notevole **risparmio energetico**.
- Il **sistema di refrigerazione ventilato** e gli evaporatori perfettamente verniciati e carenati presenti all'interno del vano refrigerato, garantiscono uniformità di temperatura in tutta la cella.
- Il **flusso** dell'aria è **canalizzato**.
- La regolazione e il controllo delle funzioni avviene tramite un termostato elettronico.
- La manutenzione è agevolata grazie al facile accesso al gruppo refrigerante posto nel vano tecnico e facilmente estraibile.
- Sbrinatorio e dissipazione automatica dell'acqua di condensazione a gas caldo.
- Ogni vano è dotato di 1 coppia guide inox AISI 304 per contenitori in PVC.

ENG DETAILED DESCRIPTION OF STORAGE COUNTERS

- The **monocoque structure** and the careful application of thermal cutting, the use of **anti-condensation heaters** on the façade and the double chamber **magnetic seals** on all four sides, guarantee **high a maintenance capacity** of the selected temperature, and therefore **considerable energy savings**.
- The **ventilated refrigeration system** and perfectly coated and streamlined evaporators inside the refrigerated compartment, guarantee a uniform temperature throughout the cabinet.
- The **air flow** is **channelled**.
- The functions are adjusted and controlled by an electronic thermostat.
- Maintenance is facilitated with easy access to the easy-to-remove cooling unit installed inside the technical compartment.
- Defrosting and automatic dissipation of condensed water with hot gas.
- Each compartment is equipped with 1 pair of stainless steel AISI 304 guides for PVC containers.

FRA TABLES DE CONSERVATION AU DÉTAIL

- La **structure à monocoque** et l'installation soignée de dispositifs de coupe thermique, le montage de **résistances anti-condensation** sur la façade et l'utilisation de **joints magnétiques** sur les quatre côtés à chambre double garantissent un **potentiel élevé de maintien** de la température choisie, et par conséquent une remarquable économie d'énergie.
- Le **système de réfrigération ventilée** et les évaporateurs parfaitement vernis et carénés qui se trouvent à l'intérieur du compartiment de réfrigération garantissent l'uniformité de la température dans toute la cellule.
- Le **flux d'air** est **canalisé**.
- Le réglage et le contrôle des fonctions sont commandés par un thermostat électronique.
- L'entretien est simplifié grâce à l'accès facile au groupe de réfrigération, situé dans le compartiment technique et facilement amovible.
- Le dégivrage et la dissipation automatique de l'eau de condensation à gaz chaud.
- Chaque compartiment est équipé d'1 couple de guides en inox AISI 304 pour récipients en PVC.

DEU DIE TISCHE DER KONSERVATION LINIE IM DETAIL

- Die **Konstruktion in Schalenbauweise** und die sorgfältige Anwendung des thermischen Trennverfahrens, die Montage von **Antikondensations-Widerständen** auf der Vorderseite und die **Verwendung von magnetischen Doppelkammer-Dichtungen** auf allen vier Seiten gewährleisten eine **ausgezeichnete Fähigkeit zum Aufrechterhalten** der gewählten Temperatur und somit eine beträchtliche **Energieersparnis**.
- Das **System der Gebläsekühlung** und die perfekt beschichteten und verkleideten Verdampfer im Inneren des Kühlfachs gewährleisten eine gleichmäßige Temperatur in der gesamten Kühlzelle.
- Der **Luftstrom** wird **kanalisiert**.
- Die Regulierung und die Steuerung der Funktionen erfolgt über einen elektronischen Thermostat.
- Die Wartung wird erleichtert, denn durch die Anbringung der Kühlgruppe im Technikfach kann diese einfach herausgezogen und somit zugänglich gemacht werden.
- Automatische Abtauung und Verdampfung des Kondenswassers mit Heißgas.
- Jedes Fach ist mit einem Führungspaar aus Edelstahl AISI 304 für PVC-Behälter ausgestattet.

SPA DETALLES DE LAS MESAS DE CONSERVACIÓN

- La **estructura monocasco** y la precisión en la aplicación de los cortes térmicos, el montaje de **resistencias de anticondensación** en la cara delantera, y el uso de **burletas magnéticas** en los cuatro lados de doble cámara garantizan una **capacidad elevada de mantenimiento** de la temperatura elegida y, por tanto, un **ahorro energético** apreciable.
- El **sistema de refrigeración ventilada** y los evaporadores perfectamente pintados y carenados presentes dentro del compartimento refrigerado garantizan una uniformidad de la temperatura en toda la cámara.
- El **flujo del aire** está **canalizado**.
- La regulación y el control de las funciones se produce mediante un termostato electrónico.
- El mantenimiento resulta sencillo gracias a la facilidad de acceso a la unidad de refrigeración situada en el compartimento técnico y fácil de extraer.
- La descongelación y disipación automática del agua de condensación de gas caliente.
- Cada compartimento posee 1 par guía inoxidable AISI 304 para contenedores de PVC.

VETRINE REFRIGERATE NEL DETTAGLIO

- Le vetrine refrigerate, che accolgono **bacinelle GN** con un'ampia possibilità di **composizioni**, consentono di mantenere sempre freschi gli ingredienti per preparare **pizze** ma anche **snack** ed **insalate**, razionalizzando al meglio il lavoro.
- La **refrigerazione statica** sui 4 lati della vasca, assicura una conservazione perfetta di tutti gli ingredienti.
- Le **bacinelle** sono **inclinate** verso l'operatore per agevolare il prelievo.
- Disponibili con **profondità** 320mm o profondità 380mm, **vetro** dritto temperato o senza vetro, **motore** a destra o sinistra.
- **Range di temperatura** 0°+10°C.
- Gas refrigerante R 134.
- Le vetrine sono predisposte per montaggio a muro o per soluzioni da banco.



ENG DETAILED DESCRIPTION OF REFRIGERATED DISPLAY

- The refrigerated cabinets, which accommodate **GN containers** with a wide range of **arrangements**, help keep ingredients for making **pizzas**, **snacks** and **salads**, organising work in the best way possible.
- The **static refrigeration** on all 4 sides of the container, ensures perfect preservation of all ingredients.
- The **containers** are **tilted** towards the user to make them easier to reach.
- Available with depths of 320mm or 380mm, with straight tempered **glass** or without glass and **motor** to the right or left.
- **Temperature range** 0°+10°C.
- Refrigerant gas R134A.
- The windows are designed for wall mounting or for counter placement.

FRA VITRINES RÉFRIGÉRÉES AU DÉTAIL

- Les vitrines réfrigérées, qui accueillent des **bacs GN** avec une grande possibilité de **compositions**, permettent de maintenir toujours frais les ingrédients pour préparer des **pizzas** mais aussi des **snacks** et des **salades**, en rationalisant au mieux le travail.
- La **réfrigération statique** sur les 4 cotés du bac, assure une conservation parfaite de tous les ingrédients.
- Les **bacs** sont **inclinés** vers l'opérateur pour faciliter le prélèvement.
- Disponibles de 320 mm ou 380 mm de **profondeur**, **vitre** droite tempérée ou sans vitre, **moteur** à droite ou gauche.
- **Température de fonctionnement** 0°+10°C.
- Gas réfrigérant R134A.
- Les vitrines sont prédisposées pour le montage mural ou sur le comptoir.

DEU KÜHLAUFsätze IM DETAIL

- Die Kühlvitriken, die **GN-Behälter** in zahlreichen möglichen **Zusammensetzungen** aufnehmen können, ermöglichen es, die Zutaten für **Pizzas**, **Snacks** und **Salate** immer frisch zu halten und die Arbeit zu rationalisieren.
- Die **statische Kühlung** an den vier Seiten des Behälters garantiert die perfekte Konservierung aller Zutaten.
- Die **Behälter** sind zur Arbeitsperson **hin schräg gestellt**, um die Entnahme zu erleichtern.
- 320 mm **Tiefe** oder 380 mm Tiefe, gerade Hartglasscheibe oder unverglast, **Motor** rechts oder links.
- **Temperaturbereich** 0°+10°C.
- Kühlmittel R134A.
- Die Vitriken sind für die Wandmontage oder für die Theke vorgerüstet.

SPA DETALLES DE LAS VITRINAS REFRIGERADAS

- Los escaparates refrigerados, que contienen **bandejas GN** con una amplia posibilidad de **composiciones**, permiten mantener siempre frescos los ingredientes para preparar **pizzas**, pero también **bocadillos** y **ensaladas**, racionalizando lo mejor posible el trabajo.
- La **refrigeración estática** en los 4 lados de la cuba, garantiza una conservación perfecta de todos los ingredientes.
- Las **bandejas** están **inclinadas** hacia el operador para facilitar el retiro.
- Disponibles con **profundidades** 320 mm o 380 mm, **crystal** recto templado o sin cristal, **motor** a la derecha o a la izquierda.
- **Temperatura de trabajo** 0°+10°C.
- Gas refrigerante R134A.
- Los escaparates están preparados para montaje en pared o para soluciones de mostrador.

AISI304



Cassetti ad estrazione totale con guide telescopiche in inox

ENG Fully removable drawers with stainless steel telescopic guides

DEU Vollständig ausziehbare Schubladen mit Teleskopschienen aus CNS

FRA Tiroirs à extraction totale avec guides télescopiques en inox

SPA Cajones totalmente extraíbles con guías telescópicas de acero inoxidable



Fondo cella stampato con angoli arrotondati

ENG Moulded cabinet bottom with rounded corners

DEU Formgestanzter Boden der Kühlzelle mit abgerundeten Ecken

FRA Fond de la cellule moulé avec angles arrondis

SPA Fondo de la cámara moldeado con cantos redondeados



Cassettiera neutra con 7 cassetti per bacinelle da 400x600 mm telescopiche

ENG Group of 7 non-refrigerated drawers to hold 400x600 mm pans

DEU Ungekühlter Schubladenblock mit 7 Schubladen für Schalen von 400x600 mm

FRA Caisson à tiroirs non réfrigérés, avec 7 tiroirs pour bacs de 400x600 mm

SPA Grupo de 7 cajones no refrigerados para bandejas de 400x600 mm



Vano refrigerato con 7 bacinelle 400x600 mm telescopiche

ENG Refrigerated compartment with 7 pans, size 400x600 mm, on telescopic slides

DEU Kühlfach mit 7, auf Teleskopführungen ausziehbaren Schalen von 400x600 mm

FRA Compartiment réfrigéré, avec 7 bacs de 400x600 mm sur glissières télescopiques

SPA Compartimiento refrigerado con 7 bandejas de 400x600 mm extraíbles sobre guías telescópicas



Evaporatore verniciato in cataforesi (per mod. TP)

ENG Evaporator coated with cataphoresis (for mod. TP)

DEU Verdampfer mit Kataphoresesebeschichtung (für Mod. TP)

FRA Évaporateur avec peinture par cataphorèse (pour mod. TP)

SPA Evaporador pintado en cataforesis (para mod. TP)



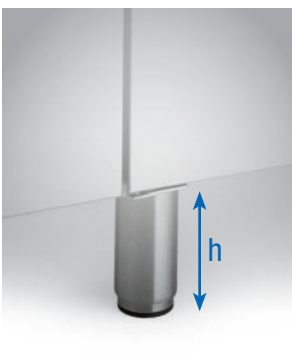
Facile accesso al vano motore

ENG Easy access to motor compartment

DEU Einfacher Zugang zum Motorfach

FRA Accès facile au compartiment moteur

SPA Fácil acceso al compartimento del motor



Piedini in AISI 304 regolabili in altezza (per mod. TP)

ENG Feet made of AISI 304 with adjustable height (for mod. TP)

DEU Höhenverstellbare Stellfüße aus CNS (für Mod. TP)

FRA Pieds en AISI 304 réglables en hauteur (pour mod. TP)

SPA Pies en AISI 304 con altura regulable (para mod. TP)



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

I TAVOLI POLARIS
NON SOLO SONO **COMPONIBILI**
CON ALTRI ELEMENTI
REFRIGERATI O NEUTRI,
MA LASCIANO
GRANDE LIBERTÀ
ANCHE NELLA DEFINIZIONE
DEGLI ALLESTIMENTI.



ENG NOT ONLY CAN YOU **COMBINE** POLARIS TABLES WITH OTHER REFRIGERATING OR NEUTRAL ELEMENTS, THEY ALSO OFFER **GREAT FLEXIBILITY** IN TERMS OF SET-UP.

**MAXIMUM CUSTOMISATION,
MAXIMUM MODULARITY**

With Polaris tables you can choose from **various combinations** of doors and drawers, worktops (no top, with smooth top or with backguard), of feet (fixed or with wheels). The elements can also be **set up to the right or left** of the machine, based on the available space and lay out requirements. Accordingly your **kitchen** will always be **organised** in the most practical and rational manner possible.

DEU DIE TISCHE POLARIS KÖNNEN NICHT NUR MIT ANDEREN KÜHLELEMENTEN ODER NEUTRALEN KOMPONENTEN **KOMBINIERT** WERDEN, SONDERN SIE GEWÄHREN AUCH **GROSSE FREIHEIT** BEI DER WAHL DER AUSSTATTUNG.

**ALLERHÖCHSTE INDIVIDUELLE GESTALTUNG,
UNZÄHLIGE KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN**

Für die Tische Polaris können **unterschiedliche Kombinationen** mit Türen und Schubladenkästen, Arbeitsplatten (ohne Arbeitsplatte, mit glatter Arbeitsfläche oder mit Aufkantung) und Stellfüßen (fix oder mit Rollen) gewählt werden. Die Elemente können sowohl **rechts als auch links** von der Maschine positioniert werden, je nach Raumangebot und Lay-out. Auf diese Weise gewährleistet die **Organisation der Küche** immer allerhöchste Funktionalität und Zweckmäßigkeit.



MASSIMA PERSONALIZZAZIONE, MASSIMA COMPONENTIBILITÀ

I tavoli Polaris permettono di scegliere tra **diverse combinazioni** di porte e cassettiere, di piani di lavoro (senza piano, con piano liscio o con alzatina), di piedini (fissi o con ruote). Gli elementi inoltre sono **posizionabili sul lato dx o sx** della macchina, in base alle esigenze di spazio e lay out. In questo modo la **cucina** sarà sempre **organizzata** nel modo più funzionale e razionale possibile.

FRA NON SEULEMENT LES TABLES POLARIS SONT **MODULABLES** AVEC D'AUTRES ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS OU NEUTRES, MAIS ELLES DONNENT ÉGALEMENT UNE **GRANDE LIBERTÉ** DE DÉFINITION DES AMÉNAGEMENTS.

PERSONNALISATION MAXIMALE, MODULARITÉ MAXIMALE

Les tables Polaris permettent de choisir entre **différentes combinaisons** de portes et de modules à tiroirs, de plans de travail (sans plan, avec plan lisse ou avec rebord), de pieds (fixes ou avec roues). Les éléments peuvent également être mis **à droite ou à gauche** de la machine, en fonction des exigences de place et de disposition. De cette façon, la **cuisine** est toujours **organisée** de la manière la plus fonctionnelle et rationnelle possible.

SPA LAS MESAS POLARIS NO SOLO SE PUEDEN **COMPONER** CON OTROS ELEMENTOS REFRIGERADOS O NEUTROS, SINO QUE DEJAN **GRAN LIBERTAD** INCLUSO EN LA DEFINICIÓN DE LOS MONTAJES.

MÁXIMA PERSONALIZACIÓN, MÁXIMA COMPONENTIBILIDAD

Las mesas Polaris permiten elegir **varias combinaciones** de puertas y cajones, de encimeras (sin encimera, con encimera lisa o con copete), de patas (fijas o con ruedas). Además, los elementos pueden colocarse en el **lado derecho o izquierdo** de la máquina, en función de las exigencias de espacio y de la disposición de los muebles. De esta manera, la **cocina** se **organizará** de la manera más funcional y racional posible.

razionalità del lavoro: la linea saladette

L'ampia gamma di **Saladette Polaris**, arricchita con numerose varianti di allestimenti o kit (sul modello TARS 22), risulta ideale per la **lavorazione, preparazione, presentazione e distribuzione** di cibi quali antipasti, sandwiches, insalate, pizze, dolci ed altro, nelle migliori condizioni di razionalità del lavoro, igiene ed estetica.



ENG rational work: the line saladette

The range of **Polaris Saladettecounters**, with a high number of fittings options or kits (on model TARS 22), is ideal to **process, prepare, display** and **distribute** different types of food such as starters, sandwiches, salads, pizzas, sweets and so on, under the best conditions in terms of rational work, hygiene and aesthetic qualities.

FRA rationalité du travail : la gamme saladette

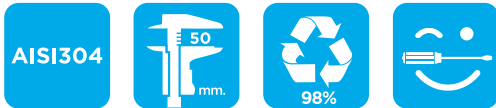
La vaste gamme **Saladette Polaris**, enrichie de nombreuses variantes de finition ou kits (pour le modèle TARS22), est idéale pour le **traitement**, la **préparation**, la **présentation** et la **distribution** d'aliments divers (hors-d'oeuvre, sandwiches, salades, pizzas, desserts, etc.) dans des conditions optimales de rationalité du travail, d'hygiène et esthétiques.

DEU Arbeitsrationalität: die Linie Saladette

Das umfangreiche, durch zahlreiche Ausrüstungsvarianten oder Kits (bei Modell TARS 22) bereicherte **Polaris-Saladetten**-Sortiment ist bei besten Bedingungen der Arbeitsrationalität, Hygiene und Ästhetik perfekt für die **Bearbeitung, Vorbereitung, Ausstellung** und **Distribution** von Nahrungsmitteln wie Vorspeisen, Sandwiches, Salate, Pizzas, Süßes und Anderem geeignet.

SPA racionalidad del trabajo: la línea saladette

La amplia gama de muebles **Saladette Polaris**, con una rica variedad de equipamientos o kits (en el modelo TARS 22), es lo ideal para la **elaboración, preparación, exposición** y **distribución** de alimentos tales como entradas, bocadillos, ensaladas, pizzas, dulces etc., en las mejores condiciones de racionalidad del trabajo, higiene y estética.



KSTS 35

SALADETTE NEL DETTAGLIO

- La costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Risparmi energetici e facile pulibilità ottenuti con isolamento ecologico di 50 mm e spigoli interni cella raggiati.
- Fondo cella dotato di foro per scarico e raccolta esterna dei liquidi versati accidentalmente (su TARS 22).
- Supporti griglia asportabili per la massima flessibilità, capacità di carico e rapidità nella pulizia.
- Evaporatore schiumato nella schiena e cella completamente libera per i modelli TARS. I modelli KSTS hanno l'evaporatore verniciato in cataforesi direttamente in cella.
- **Sbrinamento automatico (modello TARS, elettrico modello KSTS)** con dissipazione automatica dell'acqua di condensa a gas caldo.
- Per tutti i modelli autoevaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Regolazione e controllo delle funzioni tramite **termostato elettronico**.
- Manutenzione agevolata grazie al facile accesso al gruppo refrigerante posto nel vano tecnico e facilmente estraibile.
- **Range di temperatura** 0°+10°C.
- Gas refrigerante: R404A (nei modelli TARS), R134A (nei modelli KSTS).
- Tagliere in polietilene alimentare atossico ove previsto.
- Dotazione di serie: 1 griglia plastificata e telaio supporto griglie.

ENG DETAILED DESCRIPTION OF SALADETTE

- Made with AISI 304 stainless steel.
- Fifty-millimetres thick, environmentally friendly insulation and interior radiused corners ensure high energy efficiency and ease of cleaning.
- Cabinet bottom equipped with drain plug and external collection of any accidentally spilled liquids (on TARS 22).
- Removable shelf supports for fast cleaning and the highest flexibility and loading capacity.
- Foam evaporator in the back and cell completely free for TARS models. The KSTS models have an evaporator treated with cataphoresis directly in the cell.
- **Automatic defrost (TARS model, KSTS electric model)** with automatic dissipation of condensed water with hot gas.
- Automatic condensate evaporation (all models).
- Adjustment and control of functions by **electronic thermostat**.
- Maintenance is facilitated with quick access to the easy-to-move cooling unit installed inside the technical compartment.
- **Temperature range** 0°+10°C.
- Refrigerant gas: R134A (TARS models), R134A (KSTS models).
- Chopping board made of non-toxic food-grade polyethylene where provided.
- Standard equipment: 1 plastic grill and grill support frame.

DEU SALADETTE IM DETAIL

- Die Konstruktion aus Edelstahl AISI 304.
- Energieeinsparungen und leichte Reinigung dank umweltfreundlicher 50 mm Isolierung und den gerundeten Kanten des Innenraums.
- Mit Ablauf in Innenraumboden ausgerüstet um zufällige verschüttete Flüssigkeiten abzulassen und diese in einer außen angebrachten Auffangvorrichtung zu sammeln (bei TARS 22).
- Zwecks maximaler Flexibilität, Belastbarkeit und schneller Reinigung gabnehmbare Rosthalterungen.
- Geschäumter Verdampfer an der Rückwand und vollkommen freie Zelle bei den TARS-Modellen. Die KSTS-Modelle besitzen einen Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung direkt in der Zelle.
- **Automatische Abtauung (TARS-Modell, elektrische Abtauung KSTS-Modell)** mit automatischer Verdampfung des Kondenswassers mit Heißgas.
- Automatische Tauwasserverdunstung (alle Modelle).
- Regulierung und Steuerung der Funktionen durch **elektronischen** Thermostat.
- Einfachere Wartung durch den leichten Zugang zum Kühlaggregat, das sich im Technikfach befindet und leicht herausgezogen werden kann.
- **Temperaturbereich** 0°+10°C.
- Kühlmittel: R404A (TARS-Modelle), R134A (KSTS-Modelle).
- Schneidbrett aus Polyethylen (lebensmittelgerecht und ungiftig), wo es vorgesehen ist.
- Serienausstattung: 1 kunststoffbeschichteter Rost und Auflagerahmen für Roste.

FRA SALADETTE AU DÉTAIL

- La fabrication en acier inox AISI 304.
- Economie d'énergie et facilité de nettoyage, grâce à l'adoption d'un isolement écologique de 50 mm d'épaisseur et aux angles intérieurs rayonnés.
- Fond du compartiment intérieur muni d'un orifice d'évacuation et d'un système de récupération extérieur des liquides versés accidentellement (sur TARS 22).
- Supports de grilles extractibles pour un maximum de flexibilité, de capacité de charge et de rapidité de nettoyage.
- Évaporateur coulé dans la partie arrière et cellule complètement libre pour les modèles TARS. L'évaporateur des modèles KSTS est peint par cataphorèse directement en cellule.
- **Dégivrage automatique (modèle TARS, électrique modèle KSTS)** avec dissipation automatique de l'eau de condensation à gaz chaud.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage (tous les modèles).
- Réglage et contrôle des fonctions au moyen d'un **thermostat électronique**.
- Entretien simplifié grâce à l'accès facile au groupe de réfrigération, situé dans le compartiment technique et facilement amovible.
- **Température de fonctionnement** 0°+10°C.
- Gas réfrigérant: R404A (modèles TARS), R134A (modèles KSTS).
- Planche à découper en polyéthylène alimentaire non toxique si prévu.
- Équipement de série : 1 grille plastifiée et 1 châssis de support des grilles.

SPA DETALLES DE LAS SALADETTE

- La fabricación de acero inoxidable AISI 304.
- Ahorro de energía y facilidad de limpieza se obtienen gracias al aislamiento ecológico de 50 mm de espesor y a los ángulos interiores de amplio radio.
- Fondo de la cámara con orificio para el desagüe y la recogida en la parte exterior de los líquidos derramados accidentalmente (en el modelo TARS 22).
- Soportes de parrilla desmontables para garantizar la máxima flexibilidad, capacidad de carga y rapidez en la limpieza.
- Evaporador espumado en la pared trasera y cámara completamente libre para los modelos TARS. Los modelos KSTS poseen el evaporador pintado en cataforesis, directamente en la cámara.
- **Descongelación automática (modelo TARS, eléctrico modelo KSTS)** con disipación automática del agua de condensación de gas caliente.
- Evaporación automática del agua de condensación (todos los modelos).
- Regulación y control de las funciones mediante **termostato electrónico**.
- Mantenimiento sencillo gracias a la facilidad de acceso a la unidad de refrigeración situada en el compartimento técnico y fácil de extraer.
- **Temperatura de trabajo** 0°+10°C.
- Gas refrigerante: R404A (modelos TARS), R134A (modelos KSTS).
- Tabla de cortar de polietileno alimentario no tóxico, donde esté previsto.
- Dotación de serie: 1 rejilla plastificada y bastidor de apoyo rejillas.

LA GAMMA SALADETTE POLARIS E LE NUMEROSE VARIANTI DI ALLESTIMENTO

La Saladette TARS 22 è disponibile con molteplici varianti di allestimento per dare la giusta soluzione all'operatore.

TARS 22 / KIT 0



TARS 22 / KIT 1



TARS 22 / KIT 3



TARS 22 / KIT 4



TARS 22 / KIT 5

ENG THE SALADETTE POLARIS RANGE AND THE MANY FITTING OPTIONS

Saladette TARS 22 is available with multiple fitting options to provide the user with the right solution.

FRA LA GAMME SALADETTE POLARIS ET LES NOMBREUSES VARIANTES D'INSTALLATION

La Saladette TARS 22 est disponible avec des multiples variantes d'installation pour offrir la meilleure solution à l'opérateur.

DEU DIE REIHE DER SALADETTEN VON POLARIS UND DIE ZAHLREICHEN AUSSTATTUNGSVARIANTEN

Die Saladette TARS 22 ist in zahlreichen Ausstattungsvarianten erhältlich, um jeweils die geeignete Lösung zu finden.

SPA LA GAMA SALADETTE POLARIS Y SUS NUMEROSAS VARIEDADES DE INSTALACIÓN

La Saladette TARS 22 está disponible con múltiples variedades de instalación para dar la solución correcta al operador.



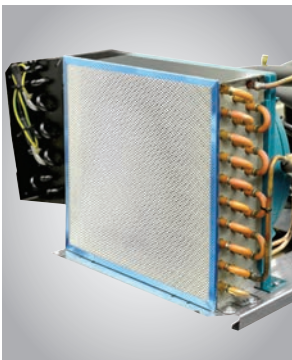
Evaporatore verniciato in cataforesi (eccetto mod. TARS22)

ENG Evaporator coated with cathaphoresis (except mod. TARS22)
DEU Verdampfer mit Kataphorese (außer Mod. TARS22)
FRA Évaporateur peints par cathaphorèse (sauf mod. TARS22)
SPA Evaporador pintado en cataforesis (excepto mod. TARS22)



Cella priva di evaporatore (su TARS 22) ed autoevaporazione dell'acqua di sbrinamento

ENG Cabinet without evaporator (on TARS 22) and automatic condensate evaporation
DEU Innenraum ohne Verdampfer (bei TARS 22) und automatische-Tauwasserverdunstung
FRA Intérieur sans évaporateur (sur TARS 22) et réévaporation automatique des eaux de dégivrage
SPA Cámara sin evaporador (en TARS 22) y evaporación automática del agua de condensación



Filtro sul condensatore (per mod. KSTS)

ENG Filter on the condenser (for mod. KSTS)
DEU Filter am Verflüssiger (für Mod. KSTS)
FRA Filtre sur condenseur (pour mod. KSTS)
SPA Filtro en el condensador (para mod. KSTS)



Guarnizione facilmente amovibile

ENG Door seal can be removed easily
DEU Leicht entfernbare Dichtung
FRA Joint facilement amovible
SPA Junta fácilmente amovible



Piedini in inox regolabili in altezza (per mod. KSTS)

ENG Stainless steel feet with adjustable height (for mod. KSTS)
DEU Höhenverstellbare Edelstahlfüße (für Mod. KSTS)
FRA Pieds inox réglables en hauteur (pour mod. KSTS)
SPA Pies de acero inoxidable con altura regulable (para mod. KSTS)



Isolamento ecologico di 50 mm e spigoli interni cella raggiati

ENG Fifty-millimetres thick, environmentally friendly insulation and interior radiused corners
DEU Umweltfreundlicher 50 mm Isolierung und gerundeten Kanten des Innenraums
FRA Isolement écologique de 50 mm d'épaisseur et angles intérieurs rayonnés
SPA Aislamiento ecológico de 50 mm de espesor y los ángulos interiores de amplio radio



Fondo cella con foro di scarico (per mod. TARS 22)

ENG Cabinet bottom with drain plug (for mod. TARS 22)
DEU Innenraumboden mit Ablauf (für Mod. TARS 22)
FRA Fond du compartiment intérieur muni d'évacuation (pour mod. TARS 22)
SPA Fondo de la cámara con orificio (para mod. TARS 22)



Supporti griglie estraibili

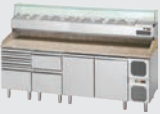
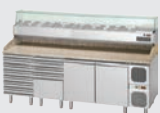
ENG Removable grid supports
DEU Herausnehmbarer Einhängestell
FRA Supports de grilles amovibles
SPA Soportes de parrilla extraíbles

tavoli refrigerati / refrigerated counters / Kühltische / tables réfrigérées / mesas refrigeradas

	Modello Model Modell Modèle Modelo	Temperatura Temperature Temperatur Température Temperatura	Potenza refrig. Refrig. Capacity Kälteleistung Puissance refrig. Potencia frig.	Pot. di funzionam. Power input Leistung Puissance Potencia	Dim. esterne Outside dim. Aussenabmessungen Dim. externe Dim. exteriores	Capacità Capacity Kapazität Capacité Capacidad	Bacinelle Containers Behälter Bacs Cubas	Tensione Voltage Spannung Tension Tensión
		°C	W	W	LxPxH mm	Lt.		V/~Hz
	TPR 02	+0 / +10	304	280	1420x800x900	408		230 / 1 / 50
	TPR 03	+0 / +10	353	355	1960x800x900	633		230 / 1 / 50
	TP 122	+0 / +10	184	240	900x700x1030	247	5 GN 1/6	230 / 1 / 50
	TP 200Q	+0 / +10	304 +111	280 +130	1420x800x1470	408	6 GN 1/3	230 / 1 / 50
	TP 300Q	+0 / +10	353 +111	355 +130	1960x800x1470	633	9 GN 1/3	230 / 1 / 50
	TP 220Q	+0 / +10	304 +111	355 +130	1960x800x1470	633	9 GN 1/3	230 / 1 / 50
	TP 240Q	+0 / +10	304 +111	355 +130	1960x800x1470	633	9 GN 1/3	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.

tavoli refrigerati / refrigerated counters / Kühlische / tables réfrigérées / mesas refrigeradas

	Modello Model Modell Modèle Modelo	Temperatura Temperature Temperatur Température Temperatura	Potenza refrig. Refrig. Capacity Kälteleistung Puissance refrig. Potencia frig.	Pot. di funzionam. Power input Leistung Puissance Potencia	Dim. esterne Outside dim. Aussenabmessungen Dim. externe Dim. exteriores	Capacità Capacity Kapazität Capacité Capacidad	Bacelle Containers Behälter Bacs Cubas	Tensione Voltage Spannung Tension Tensión
		°C	W	W	LxPxH mm	Lt.		V/~Hz
	TP 270Q	+0 / +10	304 +111	280 +130	1960x800x1470	633	9 GN 1/3	230 / 1 / 50
	TP 224Q	+0 / +10	304 +145	280 +155	2500x800x1470	857	12 GN 1/3	230 / 1 / 50
	TP 227Q	+0 / +10	304 +145	280 +155	2500x800x1470	857	12 GN 1/3	230 / 1 / 50
	TP 247Q	+0 / +10	304 +145	280 +155	2500x800x1470	857	12 GN 1/3	230 / 1 / 50
	TP 320Q	+0 / +10	353 +145	355 +155	2500x800x1470	857	12 GN 1/3	230 / 1 / 50
	TP 340Q	+0 / +10	353 +145	355 +155	2500x800x1470	857	12 GN 1/3	230 / 1 / 50
	TP 370Q	+0 / +10	353 +145	355 +155	2500x800x1470	857	12 GN 1/3	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.



vetrine refrigerate (senza vetro)

refrigerated display (without glass) / Kühlaufsätze (ohne Glasaufsatz)
vitrines réfrigérées (sans verre) / vitrinas refrigeradas (sin cristal)

Modello Model Modell Modèle Modelo	Temperatura Temperature Temperatur Température Temperatura	Potenza refrig. Refrig. Capacity Kälteleistung Puissance refrig. Potencia frig.	Pot. di funzionam. Power input Leistung Puissance Potencia	Dim. esterne Outside dim. Aussenabmessungen Dim. externe Dim. exteriores			Dimensioni cella Cabinet dimension Innenabmessungen Dim. intérieures Dim. de la cámara			Bacinelle Containers Behälter Bacs Cubas	Tensione Voltage Spannung Tension Tensión
	°C	W	W	L mm	P mm	H mm	L mm	P mm	H mm		V~/Hz
VP 3014 N	+2 / +10	111	130	1420	320	240	1036	242	160	6 GN 1/4	230 / 1 / 50
VP 4014 N					380			305		6 GN 1/3	
VP 3016 N	+2 / +10	111	130	1630	320	240	1216	242	160	7 GN 1/4	230 / 1 / 50
VP 4016 N					380			305		7 GN 1/3	
VP 3018 N	+2 / +10	111	130	1800	320	240	1416	242	160	8 GN 1/4	230 / 1 / 50
VP 4018 N					380			305		8 GN 1/3	
VP 3020 N	+2 / +10	111	130	1960	320	240	1576	242	160	9 GN 1/4	230 / 1 / 50
VP 4020 N			140		380			305		9 GN 1/3	
VP 3021 N	+2 / +10	111	130	2170	320	240	1766	242	160	10 GN 1/4	230 / 1 / 50
VP 4021 N		145	155		380			305		10 GN 1/3	
VP 3025 N	+2 / +10	111	130	2500	320	240	2116	242	160	12 GN 1/4	230 / 1 / 50
VP 4025 N		145	155		380			305		12 GN 1/3	

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.


vetrine refrigerate (con vetro)

 refrigerated display (with glass) / Kühlaufsätze (mit Glasaufsatz)
 vitrines réfrigérées (avec verre) / vitrinas refrigeradas (con cristal)

Modello Model Modell Modèle Modelo	Temperatura Temperature Temperatur Température Temperatura	Potenza refrig. Refrig. Capacity Kälteleistung Puissance refrig. Potencia frig.	Pot. di funzionam. Power input Leistung Puissance Potencia	Dim. esterne Outside dim. Aussenabmessungen Dim. externe Dim. exteriores			Dimensioni cella Cabinet dimension Innenabmessungen Dim. intérieures Dim. de la cámara			Bacinelle Containers Behälter Bacs Cubas	Tensione Voltage Spannung Tension Tensión
	°C	W	W	L mm	P mm	H mm	L mm	P mm	H mm		V~/Hz
VP 3014 Q	+2 / +10	111	130	1420	320	440	1036	242	160	6 GN 1/4	230 / 1 / 50
VP 4014 Q					380			305		6 GN 1/3	
VP 3016 Q	+2 / +10	111	130	1630	320	440	1216	242	160	7 GN 1/4	230 / 1 / 50
VP 4016 Q					380			305		7 GN 1/3	
VP 3018 Q	+2 / +10	111	130	1800	320	440	1416	242	160	8 GN 1/4	230 / 1 / 50
VP 4018 Q					380			305		8 GN 1/3	
VP 3020 Q	+2 / +10	111	130	1960	320	440	1576	242	160	9 GN 1/4	230 / 1 / 50
VP 4020 Q			140		380			305		9 GN 1/3	
VP 3021 Q	+2 / +10	111	130	2170	320	440	1766	242	160	10 GN 1/4	230 / 1 / 50
VP 4021 Q		145	155		380			305		10 GN 1/3	
VP 3025 Q	+2 / +10	111	130	2500	320	440	2116	242	160	12 GN 1/4	230 / 1 / 50
VP 4025 Q		145	155		380			305		12 GN 1/3	

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.



saladette								
	Modello Model Modell Modèle Modelo	Variante Fittings Varianten Variantes Variedad	Temperatura Temperature Temperatur Température Temperatura	Potenza refrig. Refrig. Capacity Kälteleistung Puissance refrig. Potencia frig.	Pot. di funzionam. Power input Leistung Puissance Potencia	Dim. esterne Outside dim. Aussenabmessungen Dim. externe Dim. exteriores	Bacinelle Containers Behälter Bacs Cubas	Tensione Voltage Spannung Tension Tensión
			°C	W	W	LxPxH mm		V /- /Hz
	TARS22	KIT 0	0 / +10	184	260	900x700x900	2 GN 1/1 3 GN 1/6	230 / 1 / 50
		KIT 1						
		KIT 3				900x700x990	-	
		KIT 4				900x700x890	-	
		KIT 5				900x700x1030	5 GN 1/6	
	TARS 33/P		0 / +10	450	435	1380x700x900	4 GN 1/1	230 / 1 / 50
	KSTS 21		0 / +10	245	257	1028x700x900	2 GN 1/1 3 GN 1/4	230 / 1 / 50
	KSTS 24		0 / +10	304	280	1396x700x900	4 GN 1/1	230 / 1 / 50
	KSTS 35		0 / +10	353	355	1860x700x900	5 GN 1/1	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.

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**