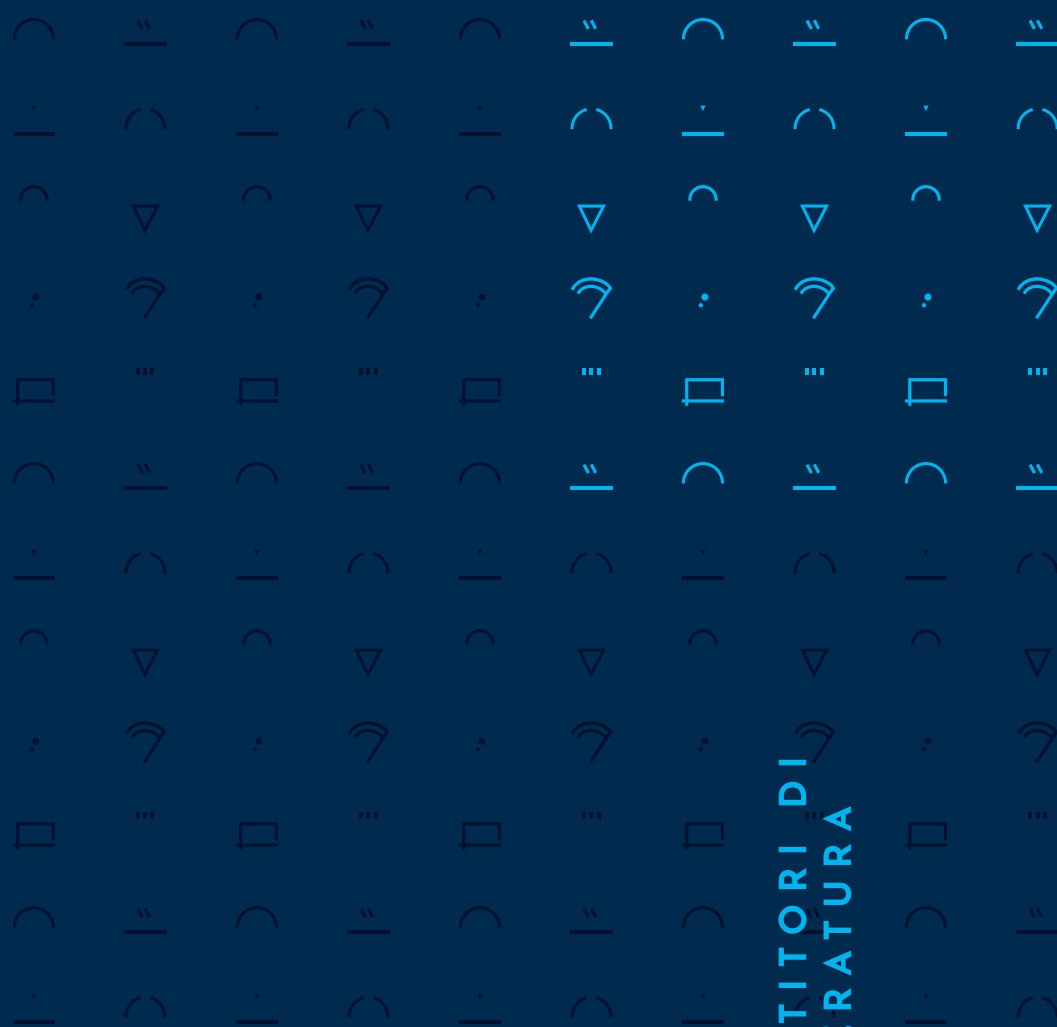




ABBATTITORI DI
TEMPERATURA

/ blast chillers



**BEHIND
THE
FRESH-
NESS**

INDICE
table of contents

IL MONDO POLARIS <i>the Polaris world</i>	5
ABBATTITORI PENSATI PER OGNI PALATO <i>chillers designed for every palate</i>	6
CARATTERISTICHE E VANTAGGI <i>features and benefits</i>	10
ABBATTITORI MONOSCOCCA LINEA JUMP <i>jump monocoque chillers</i>	20
ABBATTITORI MONOSCOCCA LINEA GENIUS <i>genius monocoque chillers</i>	30
TABELLA RIASSUNTIVA ABBATTITORI MONOSCOCCA <i>monocoque chillers summary table</i>	38
ABBATTITORI A CARRELLO LINEA GENIUS <i>genius trolley chillers</i>	42
TABELLA RIASSUNTIVA ABBATTITORI A CARRELLO <i>trolley chillers summary table</i>	52



Dietro la freschezza dei tuoi prodotti, trovi da più di 30 anni la **tecnologia del freddo Polaris**. Un interlocutore in grado di interpretare l'evoluzione dei tuoi bisogni nel mondo del freddo e di accompagnarti professionalmente nelle **sfide quotidiane**. Ad oggi Polaris presenta una gamma articolata in grado di coprire i **principali settori alimentari** di prodotto:

-  **GASTRONOMIA**
-  **GELATERIA**
-  **PIZZERIA**
-  **PASTICCERIA**
-  **PANETTERIA**

Gli abbattitori Polaris vantano una **trasversalità di utilizzo** che li rende adatti a qualsiasi prodotto alimentare.

**PRODOTTI
A NORMA
EN17032**

*Behind the freshness of your products, for more than 30 years is the **Polaris cold technology**. An interlocutor able to interpret the evolution of your needs in the world of cold and accompany you professionally in **daily challenges**. To date, Polaris has an articulated range able to cover the **main food product** sectors:*

-  **gastronomy**
-  **ice cream shop**
-  **pizzeria**
-  **confectionery**
-  **bakery**

The Polaris chillers boast a **transversal use** that makes them suitable for any food product.

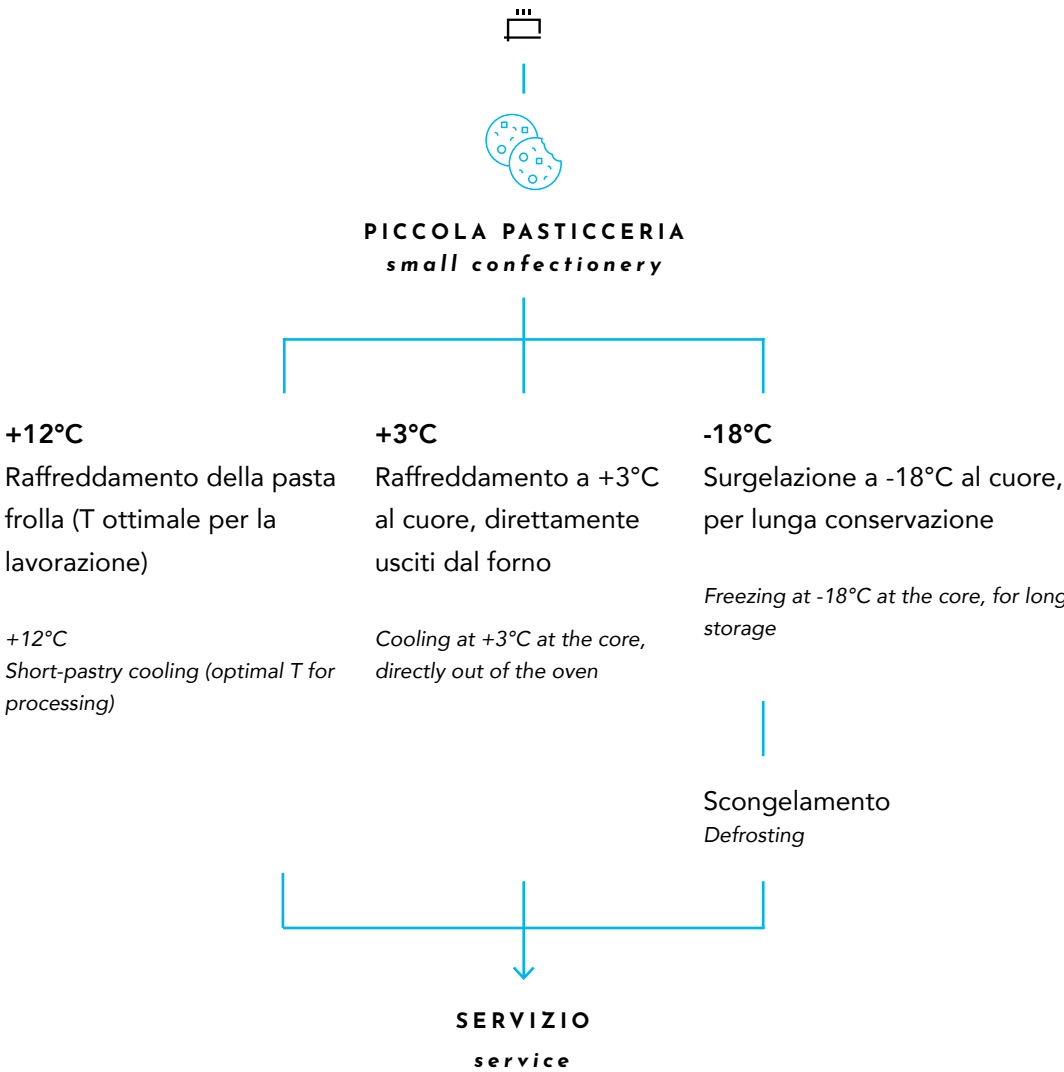
**PRODUCTS
ACCORDING
TO
EN17032**

ABBATTITORI PENSATI PER OGNI PALATO

chillers designed
for every palate

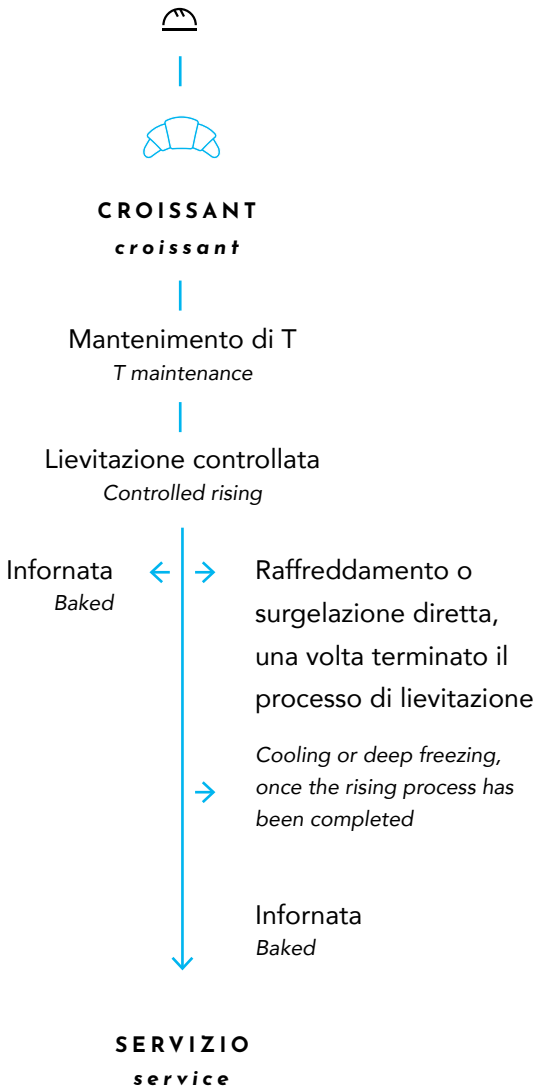
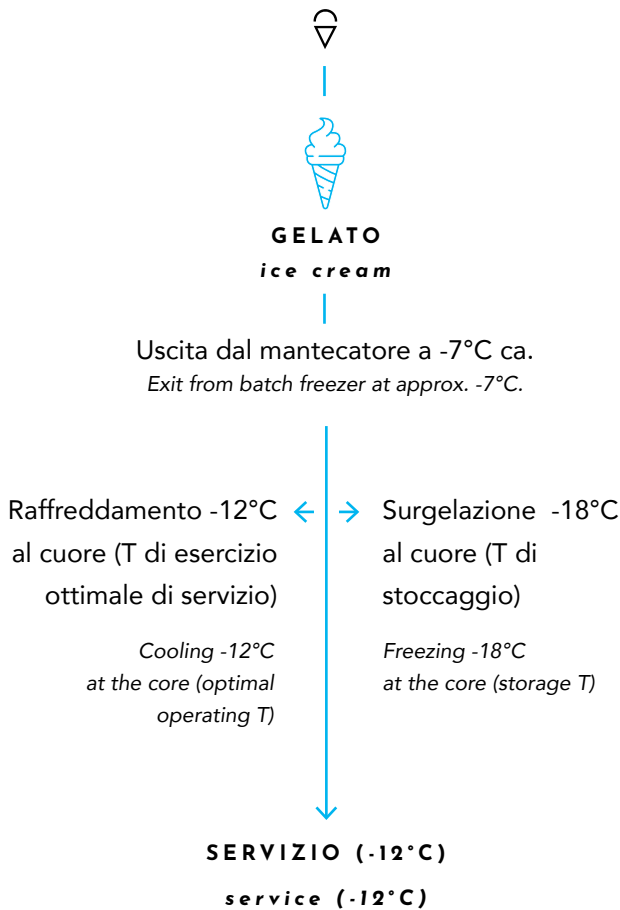
Fulcro attorno al quale sviluppare il tuo lavoro, l'abbattitore di temperatura è oggi un partner imprescindibile, in grado di garantirti un **miglioramento effettivo** del livello qualitativo, quantitativo ed economico della tua impresa.

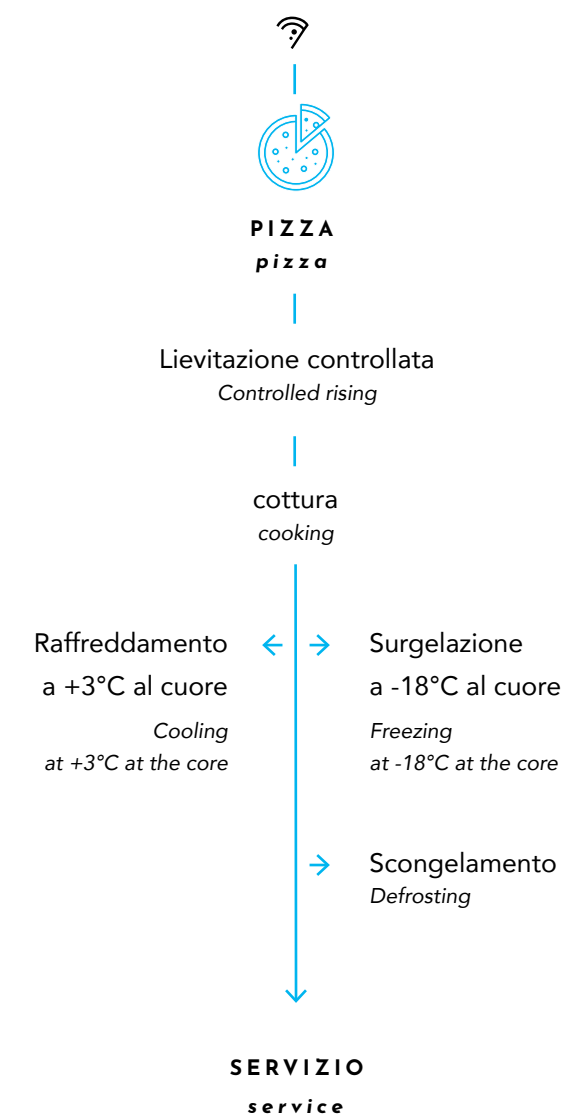
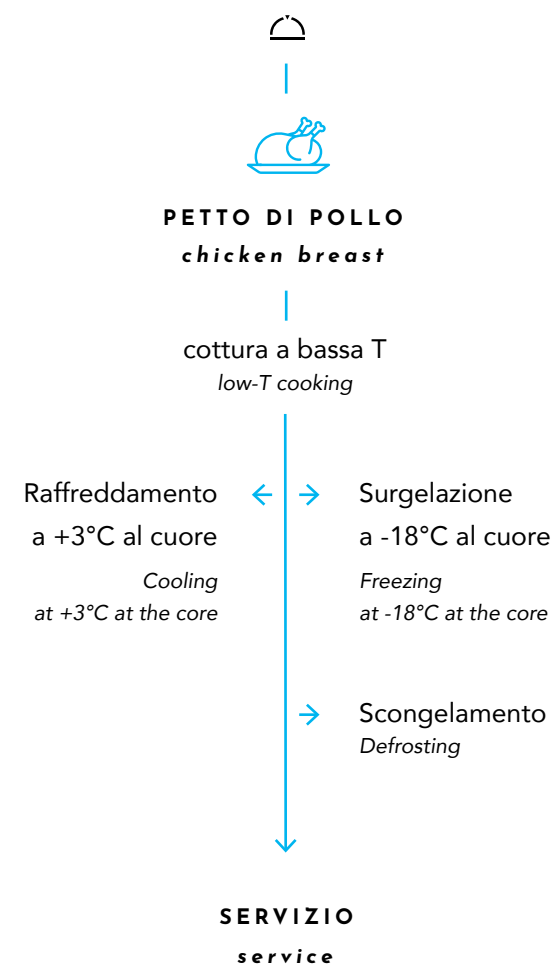
*Fulcrum around which to develop your work, the blast chiller is today an indispensable partner, able to ensure an **effective improvement** of the qualitative, quantitative and economic level of your business.*



Il gelato esce dalla macchina attorno ai -7°C, l'abbattitore porta il prodotto a -12°C creando una pellicola sulla superficie (detto abbattimento in crosta). Questo sistema permette di evitare la **perdita di volume** e la **creazione di macrocristalli** particolarmente dannosi per la struttura e la qualità del gelato.

*The ice cream leaves the machine at around -7°C, the chiller brings the product to -12°C, creating a film on the surface (called crusting). This system prevents the **loss of volume** and the **creation of macro-crystals** that are particularly harmful to the structure and quality of the ice cream.*





COS'È UN ABBATTITORE DI TEMPERATURA?

Un abbattitore è uno strumento dinamico di raffreddamento, in grado di abbassare velocemente la temperatura all'interno della camera, consentendo un **blocco repentino dell'invecchiamento** del tuo prodotto.

Grazie alla nostra consolidata esperienza e all'innovativa tecnologia Polaris, oggi possiamo **accompagnarti nella scelta del prodotto più adatto alle tue esigenze**, permettendoti di toccare con mano la qualità Polaris.

Perché abbattere?

per due ragioni principali:

1 INCREMENTO DI QUALITÀ

2 RISPARMIO



What is a blast chiller?

A chiller is a dynamic cooling instrument, able to quickly lower the temperature inside the chamber, allowing a **sudden stop of the ageing** of your product.

Thanks to our consolidated experience and innovative Polaris technology, today we can **accompany you in choosing the product that best suits your needs**, allowing you to touch with hand the Polaris quality.

Why chill?

for two main reasons:

1 quality increase

2 saving



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO INALTERATE NEL TEMPO

1 INCREMENTO DI QUALITÀ

quality increase

product features unaltered over time

COME?

La tecnologia Polaris permette di raffreddare (+3°C) o surgelare (-18°C) bloccando sul nascere tutti i possibili **fattori degenerativi del prodotto** quali carica batterica, ossidazione, sovracottura e calo peso, responsabili del fisiologico degrado del prodotto alimentare.

how?

The Polaris technology allows to cool (+3°C) or freeze (-18°C), blocking all potential **degenerative factors of the product**, such as bacterial load, oxidation, overcooking and weight drop, responsible for the physiological degradation of the food product.



MIGLIORIAMO LA SICUREZZA DEI TUOI ALIMENTI

Rallentando o bloccando il ciclo degenerativo ti permette di mantenere **inalterate le proprietà** dei tuoi alimenti per una **conservazione ottimale** nel tempo.

we improve the safety of your foods

Slowing or blocking the degenerative cycle allows you to maintain **the properties of your food unaltered** for **optimal storage** over time.



COSTANTE QUALITÀ

Ti dà la possibilità di generare maggior produzione in totale sicurezza, garantendo una **linearità di qualità** per un fabbisogno temporale **molto più ampio**.

constant quality

It provides you the option to safely generate more production, ensuring a **linear quality** for a **much wider** time requirement.



VELOCITÀ DI SERVIZIO

Organizzazione e **prodotto sempre disponibile**, ti dà modo di rispondere velocemente alle richieste, dando una **qualità di servizio ineccepibile**.

speed of service

Organisation and **product always available**, gives you the opportunity to quickly meet requests, giving an **impeccable quality fo service**.



ALLUNGHIAMO LA VITA DEI TUOI PRODOTTI

Con il raffreddamento o surgelazione Polaris, i tuoi alimenti possono essere **conservati molto più a lungo**, dandoti sempre la possibilità di far fronte alle fasi altalenanti della domanda.

we extent the life of your products

With Polaris cooling or freezing, your food can be **stored much longer**, always giving you the opportunity to cope with the varying phases of the demand.

Mantenere intatte le proprietà dei prodotti nel tempo ti permetterà di **risparmiare economicamente** in maniera significativa, per esempio potrai:

*Keeping the product properties intact over time allows you to significantly **save money**, for example you will be able to:*

2
RISPARMIO
saving

*economic
increase in
every
process*



MIGLIORARE L'ORGANIZZAZIONE NEI PROCESSI PRODUTTIVI

Sarà possibile produrre **più quantità in una volta sola**, garantendo una costanza di risultato, un'ottimizzazione del tuo tempo e la possibilità di concentrarti sullo svolgimento di altre attività.

*improve organisation
in the production processes*

*It will be possible to produce **larger quantities at once**, ensuring consistency of result, optimisation of your time and the option to concentrate on carrying out other activities.*



RIDURRE GLI SCARTI

Ti permetterà di utilizzare **solo quello di cui hai bisogno** e di **conservare il rimanente** evitando il rischio di produrre troppo o troppo poco e di dover buttare ciò che non vendi nel giro di pochi giorni.

*reduce
waste*

*It will allow you to use **only what you need** and **keep the remainder** avoiding the risk of producing too much or too little and have to throw away what you do not sell in a few days.*

INCREMENTO ECONOMICO IN OGNI PROCESSO



OTTIMIZZARE GLI ACQUISTI

Potrai acquistare, in quantità più elevate, i prodotti di stagione garantendo un **utilizzo pianificato nel tempo** ad un prezzo decisamente conveniente (questo è solo uno dei tanti piccoli segreti che ti aiuteranno a risparmiare).

*optimise
purchases*

*You can purchase seasonal products in larger quantities, ensuring a **planned use over time** at a very affordable price (this is only one of the many small secrets that will help you save money).*

A fine anno l'insieme di queste poche voci possono risultare estremamente rilevanti nel **conto economico** dell'impresa.



FARE FRONTE AI PICCHI DI DOMANDA

Garantirai ai tuoi clienti una **velocità di servizio sempre ottimale**, senza rischiare delle mancate vendite a causa di scarsità di prodotto.

*meet the demand
peaks*

*You will assure your customers an **always optimal speed of service**, without risking the lack of sales due to lack of product.*

*At the end of the year, these few items can be extremely significant in the company's **income statement**.*

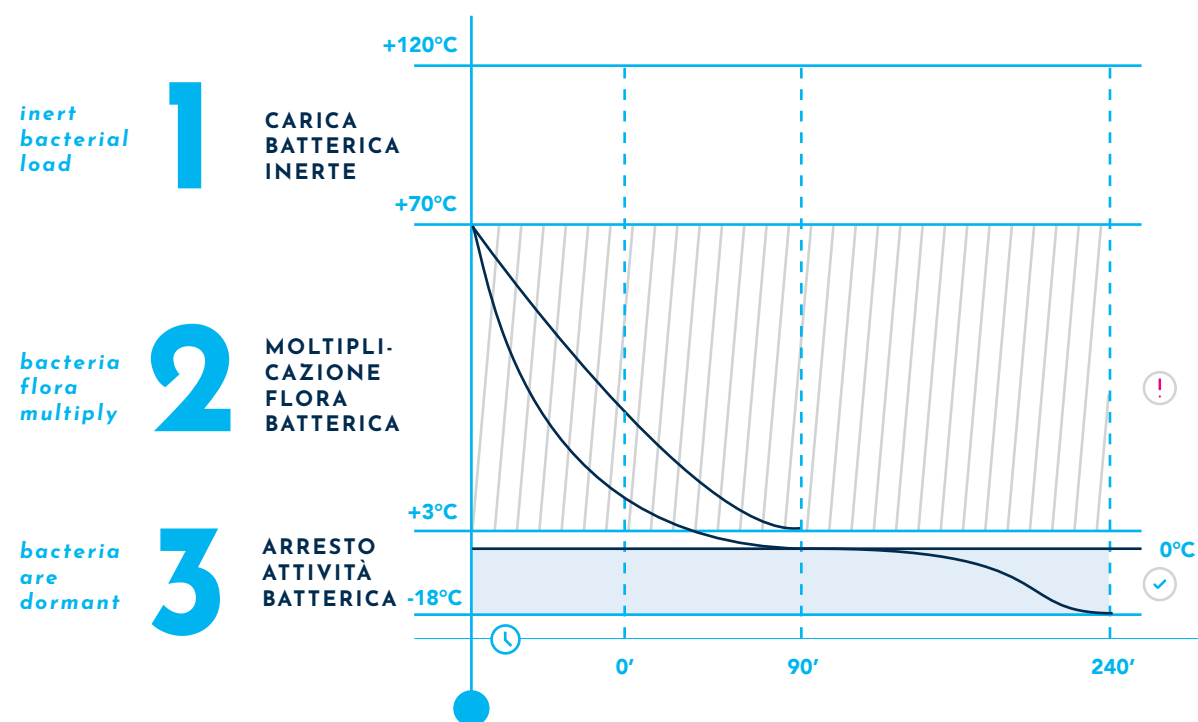
+3°C

TEMPERATURA DI RAFFREDDAMENTO (+3°C)

L'utilizzo dell'abbattitore termico in conservazione (+3°C) permette di **raffreddare velocemente i prodotti**, superando rapidamente la soglia di temperatura ambiente, dove si ha la maggior proliferazione batterica (+65°C +10°C circa), garantendo un'**integrità totale del prodotto**, una riduzione di dispersione dei liquidi responsabili della disidratazione e del deperimento del prodotto nel tempo, oltre che del calo peso e della sovracottura.

cooling temperature (+3°C)

Use of the thermal chiller in storage (+3°C) allows to **quickly cool products**, rapidly exceeding the room temperature threshold, where there is the greatest bacterial proliferation (approx. +65°C +10°C), ensuring **total product integrity**, reduction in the dispersion of liquids responsible for product dehydration and deterioration over time, as well as weight loss and overcooking.



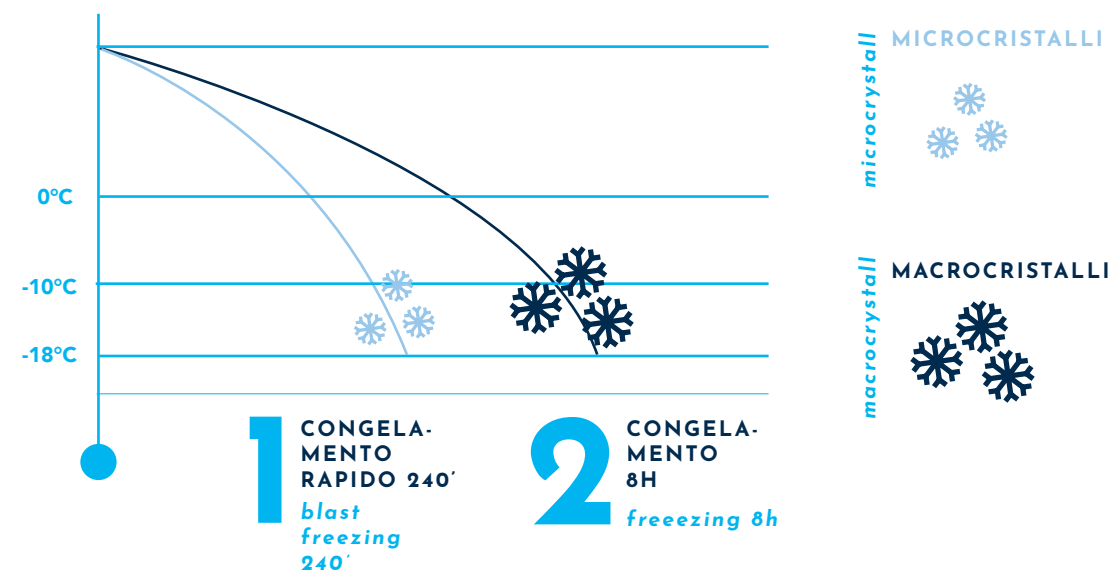
-18°C

TEMPERATURA DI SURGELAZIONE (-18°C)

L'utilizzo dell'abbattitore termico in surgelazione (-18°C) permette di rendere inerte il prodotto in un lasso di tempo estremamente ridotto e di evitare la **fuoriuscita di liquidi** e la conseguente **creazione di macrocristalli** responsabili della peggiorata qualità del prodotto una volta scongelato.

freezing temperature (-18°C)

The use of the thermal chiller in freezing (-18°C) makes the product inert in an extremely reduced period of time and avoids the **leakage of liquids** and consequent **creation of macro-crystals** responsible for the deteriorated quality of the product once defrosted.



Formazione di macrocristalli di ghiaccio che causano la rottura della membrana intercellulare con successiva perdita di liquidi e vitamine dei cibi.

Large-sized ice crystals form in the spaces between cells and cause cell membrane to break, which in turn leads to a loss of food fluids and vitamins.



TIPOLOGIE E PARAMETRI DI ABBATTIMENTO

Con Polaris puoi inserire i tuoi alimenti una volta usciti direttamente dal forno, garantendoti il **mantenimento assoluto della qualità**.

Raffreddamento da 90°C a +3°C

🕒 90' max

Surgelazione da 90°C a -18°C

🕒 240' max

L'abbattimento positivo o negativo può essere fatto in modalità **SOFT** oppure **HARD** in funzione della **tipologia di alimento**, garantendone il rispetto totale.

Types of blast- chilling parameters

*With Polaris you can insert your food once you have left the oven, guaranteeing **absolute quality maintenance**.*

Cooling from 90°C to +3°C

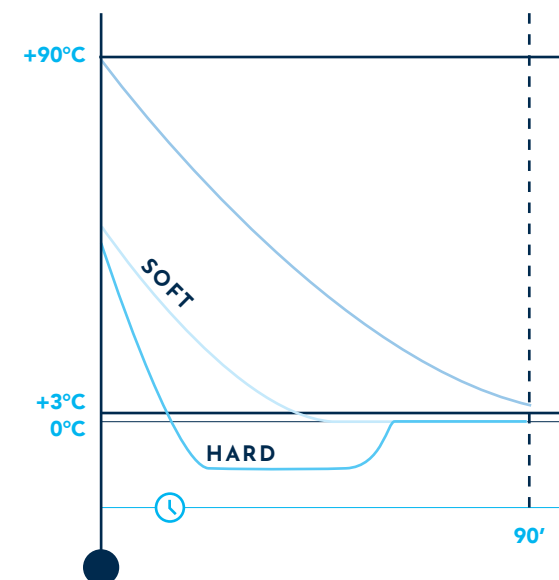
🕒 90' max

Freezing from 90°C to -18°C

🕒 240' max

*The positive or negative blast chilling can be done in **SOFT** or **HARD** mode depending on the **type of food**, ensuring total respect.*

DIFFERENZE DI ABBATTIMENTO SOFT E HARD IN RAFFREDDAMENTO

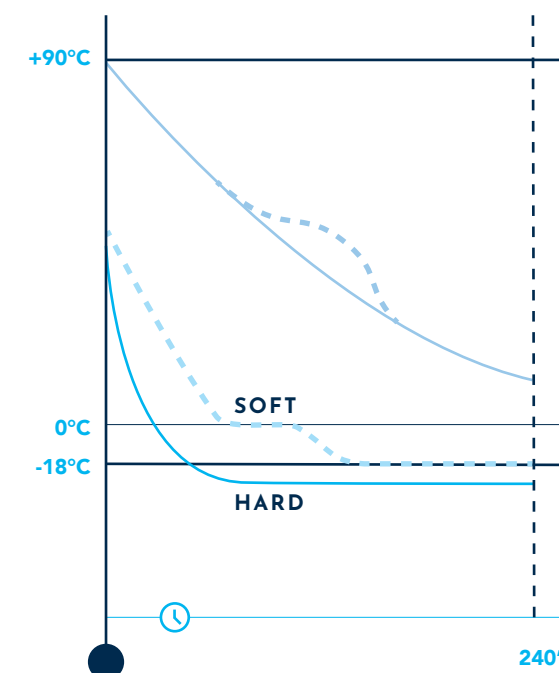


Il rapporto tra la temperatura di esercizio e il tempo necessario al raffreddamento può essere modulato in funzione della diversa struttura dei prodotti. Per un alimento delicato o di piccolo spessore sarà necessario utilizzare un ciclo SOFT, un raffreddamento graduale con diverse scale di T che eviterà il danneggiamento della struttura del prodotto. Nei casi in cui il prodotto avrà uno spessore elevato (per es. delle lasagne), ci sarà bisogno di un processo più intensivo a livello di T di esercizio e dovrà quindi essere utilizzato un ciclo HARD.

differences in soft and hard chilling in cooling

The relationship between the operating temperature and the time required for cooling can be modulated according to the different structure of the products. For a delicate or thin food, it will be necessary to use a SOFT cycle, a gradual cooling with different T scales that will avoid damage to the product structure. In cases where the product will be very thick (e.g. lasagne), a more intensive process at operating T level will be required and a HARD cycle will have to be used.

DIFFERENZE DI ABBATTIMENTO SOFT E HARD IN SURGELAZIONE



La surgelazione permette una conservazione ottimale particolarmente lunga dei prodotti. Per esempio, se hai la necessità di surgelare dei prodotti appena usciti dal forno, il processo da utilizzare sarà Soft: basterà impostare una serie di T di raffreddamento progressive che permettano un equilibrio nella curva di surgelazione. Una T troppo aggressiva, invece, causerebbe il così detto effetto IGLOO, ossia la chiusura immediata dei pori esterni dell'alimento e il suo non raffreddamento all'interno (in questi casi è necessario utilizzare una prima fase di ciclo SOFT). Prodotti crudi, a temperatura ambiente o con spessori particolarmente significativi possono essere trattati con i cicli HARD.

differences in soft and hard chilling in freezing

Freezing allows a particularly long optimal storage of the products. For example, should it be necessary to freeze products just out of the oven, use the Soft process: simply set a series of progressive cooling T that allow a balance in the freezing curve. On the other hand, a too aggressive T would cause the so-called IGLOO effect, i.e. the immediate closure of external pores of the food and its non-cooling inside (in these cases use a first phase of SOFT cycle). Raw products, at room temperature or particularly thick, can be treated with HARD cycles.

ABBATTITORI MONOSCOCCA LINEA

JUMP

La gamma di abbattitori monoscocca JUMP si presenta particolarmente ampia, articolata e pensata per tutti i professionisti che necessitano di un partner del freddo **pratico e facile da utilizzare**. Questa linea, alla portata di tutti, è ideata in particolare per le utenze di piccole e medie dimensioni.

monocoque chillers Jump line

*The range of JUMP monocoque chillers is particularly wide, articulated and designed for all professionals who need a **practical and user-friendly** cold partner. This line, available to everyone, is especially suitable for small and medium-sized user.*

IL VALORE DELLA QUALITÀ AL SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI

*the value of
quality at the
service of pro-
fessionals*



JUMP TOP

- › Utenze strutturate ed esigenti
- › Funzione cook&chill
- › Software integrato
- › Memorizza i cicli di lavoro
- › Structured and demanding utilities
- › Cook&chill function
- › Integrated software
- › Stores the work cycles



JUMP SIMPLE

- › Controllo semplice
- › Risparmio energetico
- › Flessibilità di utilizzo
- › Simple control
- › Energy saving
- › Flexible use



JUMPY

- › Compatto e versatile
- › Flessibile
- › Soluzioni di spazio
- › Compact and versatile
- › Flexible
- › Space solutions



TECNO- LOGIA FLESSIBI- LE, ALLA PORTATA DI TUTTI

*flexible
technology.
for everyone*

JUMPY

“Sorella minore” della serie JUMP, la linea Jumpy è composta da due prodotti estremamente **compatti e versatili** ed è pensata soprattutto per tutte quelle strutture che hanno **problemi di spazio** ma che non vogliono rinunciare ad un partner del freddo professionale.

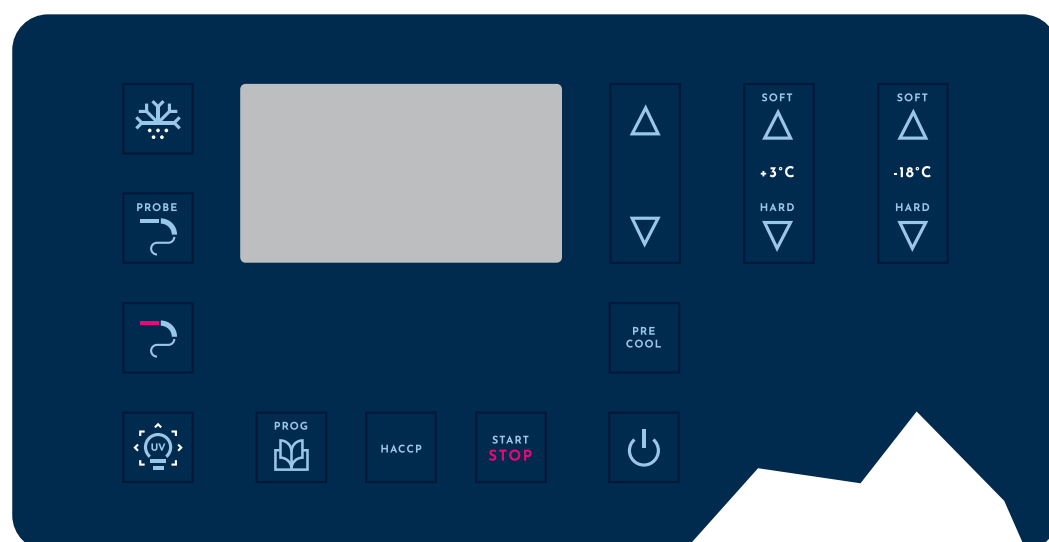
*“Younger sister” of the JUMP series, the Jumpy line consists of two extremely **compact and versatile** products and is, above all, designed for all those structures that have **space issues** but do not want to give up a professional cold partner.*



JUMP TOP

Il controllo della serie TOP è stato pensato e progettato per un'utenza particolarmente strutturata ed esigente. Grazie al suo **software integrato**, capace di **memorizzare i vari cicli di lavoro**, e alle sue funzionalità, si adatta in modo ottimale al concetto di **cook&chill** che prevede fasi di abbattimento estremamente varie per tempi e modi.

*The TOP series control has been designed for particularly structured and demanding users. Thanks to its **integrated software**, able to **store the various work cycles**, and to its functionalities, it optimally adapts to the **cook&chill** concept that foresees phases of abatement extremely varied for times and methods.*



START/STOP AVVIO/ARRESTO DI UN CICLO DI ABBATTIMENTO

Dopo aver collegato l'apparecchiatura elettrica, premendo questo tasto si fa passare la macchina dalla condizione di arresto (Off) allo stato di attesa (Standby) per l'impostazione del ciclo desiderato.

Serve anche per interrompere il funzionamento durante il ciclo di abbattimento/congelamento/conservazione.

start/stop of a blast chilling cycle

After having connected the machine to the power supply, press this button to change the machine from the shutdown (Off) to the Stand-by condition, in order to set the desired cycle.

The button is also used to interrupt operation during the blast chill/shock freeze/conservation cycle.



STERILIZZAZIONE UVC

Avvio processo di sterilizzazione (se presente la lampada UV).

uvc sterilisation

Start sterilisation process (if UV lamp present).



ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO SCHEDA DI CONTROLLO

electronic control board on/off



RICHIAMO ALLARMI HACCP

Riporta data, durata, tipo, temperatura, massima raggiunta.

haccp alarm recall

Reports date, duration, type, temperature, max. range.



VISUALIZZA SENSORI SONDA SPILLONE MULTIPUNTO

Premuto per 3 secondi.

multi-point pin probe sensor display

To be pressed for 3 seconds.



PROGRAMMA

programme



DEFROST AVVIO/ARRESTO SBRINAMENTO

Premendo per 3 secondi il tasto si visualizza la temperatura della sonda dell'evaporatore.

start/stop defrost

By pressing the button for 3 seconds, the temperature of the evaporator probe is displayed.



RISCALDAMENTO SONDA

Riscaldamento per estrazione sonda spillone.

probe heating

Heating for needle probe extraction.



PRECOOL

Preraffredda la camera prima dell'introduzione degli alimenti.

Precool the unit before the introduction of foods.



+3°C ABBATTIMENTO SOFT

+3°C soft blast chill



-18°C CONGELAMENTO SOFT

-18°C soft shock freeze



+3°C ABBATTIMENTO HARD

+3°C hard blast chill



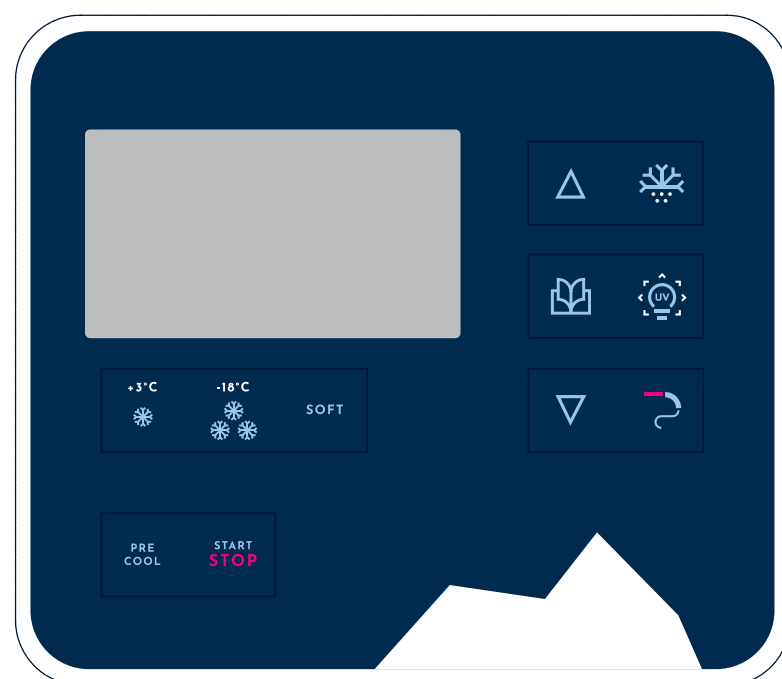
-18°C CONGELAMENTO HARD

-18°C hard shock freeze

JUMP SIMPLE

Il controllo della serie SIMPLE è dedicato a tutti quei clienti che necessitano di un'apparecchiatura completa, ma particolarmente semplice. Di **facile lettura**, la serie SIMPLE permette di raffreddare o surgelare il prodotto utilizzando un **programma a tempo o a monitoraggio** per mezzo della sonda cuore. Lo sbrinamento previsto è manuale, così da essere utilizzato in **sicurezza** e rispondere ai moderni criteri di **risparmio energetico**.

The SIMPLE series control is dedicated to all those customers who need a complete, but particularly simple, equipment. **Easy to read**, the SIMPLE series allows to cool or freeze the product using a **timed or monitoring programme** by means of the core probe. The provided defrosting is manual, so as to be used **safely** and meet the modern **energy saving** criteria.



START/STOP AVVIO/ARRESTO DI UN CICLO DI ABBATTIMENTO

Dopo aver collegato l'apparecchiatura elettrica, premendo questo tasto si fa passare la macchina dalla condizione di arresto (Off) allo stato di attesa (Standby) per l'impostazione del ciclo desiderato.

Serve anche per interrompere il funzionamento durante il ciclo di abbattimento/congelamento/conservazione.

start/stop of a blast chilling cycle

After having connected the machine to the power supply, press this button to change the machine from the shutdown (Off) to the Stand-by condition, in order to set the desired cycle.

The button is also used to interrupt operation during the blast chill/shock freeze/conservation cycle.



+3°C ABBATTIMENTO

Selezione abbattimento +3°C.

+3°C blast chill

Selection of blast chill at +3°C.



-18°C CONGELAMENTO

Selezione congelamento -18°C.

-18°C freezing

Selection of shock freeze at -18°C.



STERILIZZAZIONE UVC

Avvio processo di sterilizzazione (se presente la lampada UV).

uvc sterilisation

Start sterilisation process (if UV lamp present).



SOFT

Selezione ciclo soft di abbattimento (+3°C) o di congelamento (-18°C).

Selection of soft blast chill cycle (+3°C) or shock freeze (-18°C).



PROGRAMMA

programme



DOWN

Decremento valori, visualizza il tempo trascorso del ciclo.

Decrease values, displays cycle time elapsed.



UP

Incremento valori, visualizza la temperatura della sonda spillone.

Increase values, displays the temperature of the flood probe.



DEFROST AVVIO/ARRESTO SBRINAMENTO

Premendo per 3 secondi il tasto si visualizza la temperatura della sonda dell'evaporatore.

start/stop defrost

By pressing the button for 3 seconds, the temperature of the evaporator probe is displayed.



RISCALDAMENTO Sonda

Riscaldamento per estrazione sonda spillone.

probe heating

Heating for extraction of food probe.



PRE COOL

Preraffredda la camera prima dell'introduzione degli alimenti.

Precool the unit before the introduction of foods.

ABBATTITORI MONOSCOCCA
LINEA

JUMP

monocoque chillers
Jump line



PBF051

>  L: 790 mm
P: 700 mm
H: 850 mm

> +90°C | 18 kg
+3°C ●

+90°C | 12 kg
-18°C ●

>  x5
GN 1/1

x5
600x400

> V/Hz
230/1/50

PBF081

>  L: 790 mm
P: 800 mm
H: 1320 mm

> +90°C | 25 kg
+3°C ●

+90°C | 16 kg
-18°C ●

>  x8
GN 1/1

x8
600x400

> V/Hz
230/1/50

PBF121

>  L: 790 mm
P: 800 mm
H: 1800 mm

> +90°C | 36 kg
+3°C ●

+90°C | 24 kg
-18°C ●

>  x12
GN 1/1

x12
600x400

> V/Hz
400/3/50



PBF161

>  L: 790 mm
P: 800 mm
H: 1950 mm

> +90°C | 55 kg
+3°C ●

+90°C | 36 kg
-18°C ●

>  x16
GN 1/1

x16
600x400

> V/Hz
400/3/50



PBF122

>  L: 790 mm
P: 850 mm
H: 500 mm

> +90°C | 72 kg
+3°C ●

+90°C | 48 kg
-18°C ●

>  x12
GN 2/1

> V/Hz
400/3/50

ABBATTITORI MONOSCOCCA LINEA



Impara a conoscerlo... non potrai più farne a meno. Sarà il tuo assistente personale **24h su 24h**.

*monocoque chillers
Genius line*

*Learn to know it... you will not be able to do without it. It will be your personal assistant **24h hours a day**.*

GENIA- LE PRO- PRIO IN TUTTO

*Ingenious
all the way
around*



RAFFREDDAMENTO

Genius **raffredda velocemente** i tuoi prodotti, direttamente dal forno fino alla soglia di sicurezza di 3°C, nel totale rispetto della struttura e delle proprietà del prodotto.

cooling

*Genius **quickly cools** your products, directly from the oven, up to the safe threshold of 3°C, in total respect of the structure and product properties.*



SURGELAZIONE

Genius surgela velocemente a -18°C il cuore del prodotto, garantendoti la possibilità di una **lunga conservazione**, mantenendo inalterate le **proprietà**

freezing

*Genius quickly freezes the product core at -18°C, ensuring you the option of **long conservation**, keeping the properties **unchanged organoleptic and structural***

organolettiche e strutturali dello stesso e creando una rete di delicati micro-cristalli veloci da dissipare in fase di scongelamento.

of the same and creating a network of delicate micro-crystals that can be quickly dissipated during defrosting.



SCONGELAMENTO

Scongela i tuoi prodotti in **totale sicurezza**. Indica lo spessore e per quando lo desideri pronto, il resto lo fa Genius, il tuo **assistente del freddo**.

defrosting

*Defrost your products in **total safety**. Indicate the thickness and for when you want it ready, the rest is done by Genius, your **cold assistant**.*



LIEVITAZIONE

Ideale per i processi notturni o posticipati, Genius ti permette di **programmare il tuo ciclo di lievitazione** indicando il giorno e l'ora desiderati per terminare il lavoro. Genius si attiverà con una prima fase di mantenimento della T di conservazione per poi passare a sviluppare tutta la curva di lievitazione, fino a coincidere con i tempi da te indicati. La connessione acqua permette inoltre un processo di lievitazione bilanciato e costante, garantendo **uniformità dei risultati nel tempo**.

rising

*Ideal for nocturnal or postponed processes, Genius allows you to **program your rising cycle**, indicating the desired day and time to finish the job. Genius will activate with a first maintenance phase of the storage T to then develop the entire rising curve, until it coincides with the times indicated by you. The water connection also allows a balanced and constant rising process, ensuring **uniform results over time**.*



COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Libera il tuo forno ed affida la cottura a bassa temperatura a Genius.

Ideale per i **processi notturni**, cuoce a bassa temperatura i tuoi prodotti nel totale rispetto delle loro proprietà. Una volta terminato, passerà alla fase di **raffreddamento o surgelazione**, liberandoti dall'**obbligo di presenza** e mantenendo il prodotto all'apice della sua qualità. **Tu programmi, Genius lavora per te.**



PASTORIZZAZIONE

Genius ti permette di lavorare in modo **professionale** a tutti i livelli di conservazione, dandoti la possibilità di **pastorizzare e raffreddare** i prodotti, nel totale rispetto delle norme di sicurezza*.

*Il primo prodotto processato dovrà in ogni caso essere sempre sottoposto ad apposito controllo preliminare presso l'ufficio sanitario competente per la definizione precisa dei tempi di shelf life e la standardizzazione del tuo processo.

low temperature cooking

Free your oven and entrust the low cooking to Genius.

*Ideal for **nocturnal processes**, cooks your products at low temperature, in total respect of their properties. Once finished, it will go to the **cooling or freezing** phase, releasing you from the **obligation to be present** and keeping the product at the apex of its quality. **You program, Genius works for you.***

pasteurisation

*Genius allows you to work **professionally** at all conservation levels, giving you the opportunity of **pasteurising and cooling** the products, in full compliance with the safety regulations*.*

**The first processed product must, in any case, always be subjected to specific preliminary check at the competent health department for the precise definition of shelf times and the standardisation of your process.*

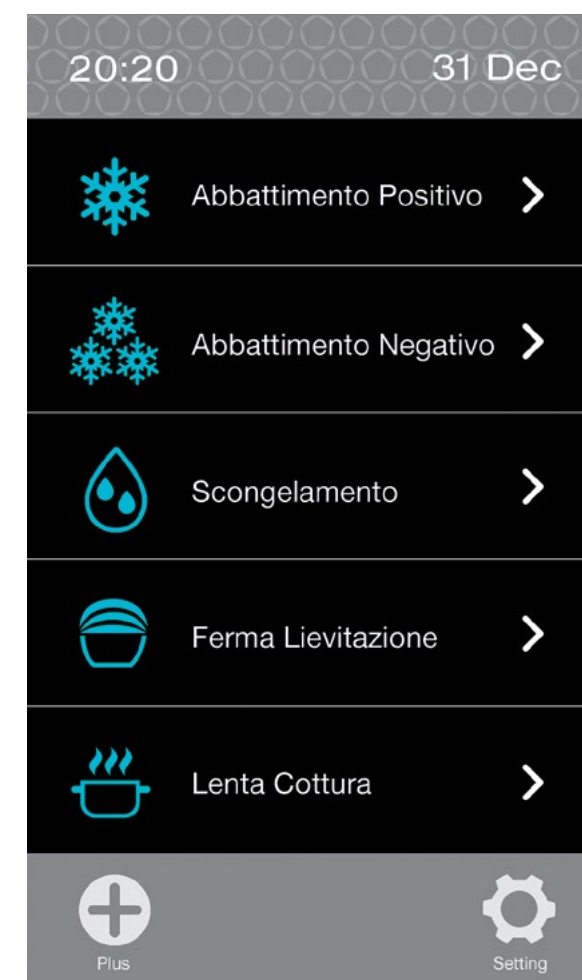


DISIDRATAZIONE

Genius dà un **tocco di fantasia** alle tue creazioni con prodotti freschi disidratati secondo i tuoi bisogni.

dehydration

*Genius gives a **touch of fantasy** to your creations with fresh products dehydrated according to your needs.*



blast-chilling

blast-freezing

defrosting

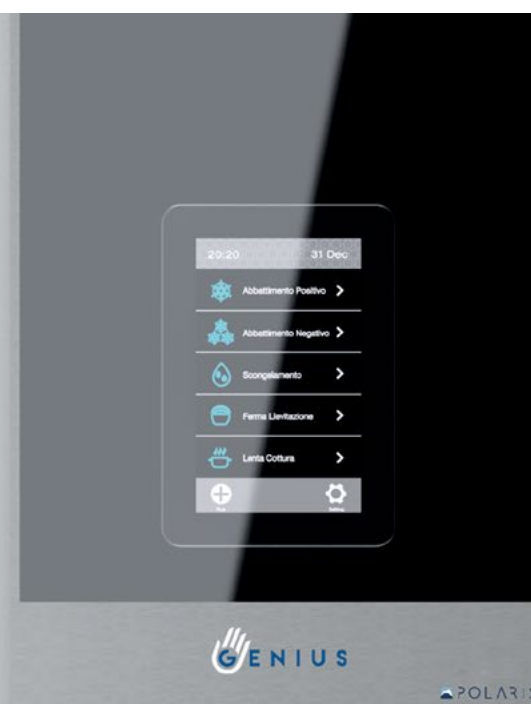
halt rising

slow cooking

ABBATTITORI MONOSCOCCA LINEA



monocoque chillers
Genius line



1 **DISPLAY FACILE
E INTUITIVO**
*easy and intuitive
display*

2 **COMPLETAMENTE
PERSONALIZZABILE,
GENIUS LAVORA PER TE.**
*fully
customisable,
Genius works for you*

3 **CREA LA TUA
LISTA DEI PREFERITI**
*create your
list of favourites*



4 **REGISTRA
IL TUO CICLO**
*record
your cycle*



5 **CICLO
CONTINUO**
*continuous
cycle*



6 **SURGELA
IN SICUREZZA**
*freeze
safely*



L'innovativo processo **Anisakis Killer** di Genius è stato pensato appositamente per i prodotti ittici freschi. Un trattamento obbligatorio per garantirti l'**assenza del parassita Anisakis** e conservare i tuoi prodotti in **sicurezza** a seconda dei bisogni. Non rinunciare ad acquistare i tuoi prodotti ittici nella giusta stagione e non rimanerne senza, soprattutto fuori periodo.

*The innovative Genius **Anisakis Killer** process was designed specifically for fresh fish products. A mandatory treatment to ensure the absence of Anisakis parasite and keep your products **safe** according to needs. Do not give up purchasing fish products in the right season and do not stay without them, especially out of season.*

ABBATTITORI MONOSCOCCA LINEA



monocoque chillers
Genius line



GM061

>  L: 790 mm
P: 700 mm
H: 850 mm

> +90°C | 18 kg
+3°C ●

+90°C | 12 kg
-18°C ●

>  x6
GN 1/1

x6
600x400

> V/Hz
230/1/50



GM121

>  L: 790 mm
P: 820 mm
H: 1320 mm

> +90°C | 25 kg
+3°C ●

+90°C | 16 kg
-18°C ●

>  x12
GN 1/1

x12
600x400

> V/Hz
230/1/50



GM171

>  L: 790 mm
P: 820 mm
H: 1800 mm

> +90°C | 36 kg
+3°C ●

+90°C | 24 kg
-18°C ●

>  x17
GN 1/1

x17
600x400

> V/Hz
400/3/50



GM231

>  L: 790 mm
P: 820 mm
H: 1950 mm

> +90°C | 55 kg
+3°C ●

+90°C | 36 kg
-18°C ●

>  x23
GN 1/1

x23
600x400

> V/Hz
400/3/50



GM172

>  L: 1100 mm
P: 1050 mm
H: 1800 mm

> +90°C | 72 kg
+3°C ●

+90°C | 48 kg
-18°C ●

>  x17
GN 2/1

x17
600x800

> V/Hz
400/3/50

ABBATTITORI
MONOSCOCCA

monocoque
chillers



MODELLO <i>model</i>	GRIGLIE <i>grids</i>					SPAZIO TEGLIA mm <i>tray space mm</i>	RESA KG <i>yield kg</i>		DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm <i>internal dimensions lxdxh mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	SCHEDA <i>sheet</i>
	GN1/1	600X400	GN2/1	GN2/3	600X800		+90°C/+3°C	+90°C/-18°C				
PBF030AFG				3		80	8	5	330X475X275	560X560/595X520	230V/1/50HZ	SIMPLE
PCF031AFG	3					80	8	5	330X615X275	560X700/735X520	230V/1/50HZ	SIMPLE
PBF050STAF	5	5				65	10	7	640X415X380	790X700X800	230V/1/50HZ	SIMPLE
PBF050DF	5	5				65	10	7	670X415X380	790X700X850	230V/1/50HZ	SIMPLE
PBC051DF	5	5				65	12	-	670X415X380	790X700X850	230V/1/50HZ	SIMPLE
PBF051DF	5	5				65	12	8	670X415X380	790X700X850	230V/1/50HZ	SIMPLE
PBC051AF	5	5				65	18	-	670X415X380	790X700X850	230V/1/50HZ	SIMPLE
PBF051AF	5	5				65	18	12	670X415X380	790X700X850	230V/1/50HZ	SIMPLE
PBC081AF	8	8				65	25	-	670X460X630	790X800X1320	230V/1/50HZ	SIMPLE
PBF081AF	8	8				65	25	16	670X460X630	790X800X1320	230V/1/50HZ	SIMPLE
PBC081AP	8	8				65	25	-	670X460X630	790X800X1320	230V/1/50HZ	TOP
PBF081AP	8	8				65	25	16	670X460X630	790X800X1320	230V/1/50HZ	TOP
PBC121DF	12	12				65	25	-	670X460X830	790X800X1800	400V/3/50HZ	SIMPLE
PBF121DF	12	12				65	25	16	670X460X830	790X800X1800	400V/3/50HZ	SIMPLE
PBC121AF	12	12				65	36	-	670X460X830	790X800X1800	400V/3/50HZ	SIMPLE
PBF121AF	12	12				65	36	24	670X460X830	790X800X1800	400V/3/50HZ	SIMPLE
PBC121AP	12	12				65	36	-	670X460X830	790X800X1800	400V/3/50HZ	TOP
PBF121AP	12	12				65	36	24	670X460X830	790X800X1800	400V/3/50HZ	TOP

ABBATTITORI
MONOSCOCCA

monocoque
chillers



MODELLO <i>model</i>	GRIGLIE <i>grids</i>					SPAZIO TEGLIA mm <i>tray space mm</i>	RESA KG <i>yield kg</i>		DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm <i>internal dimensions lxdxh mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	SCHEDA <i>sheet</i>
	GN1/1	600X400	GN2/1	GN2/3	600X800		+90°C/+3°C	+90°C/-18°C				
JUMP	PBC161DF	16	16			65	36	-	670X460X1100	790X800X1950	400V/3/50HZ	SIMPLE
	PBF161DF	16	16			65	36	24	670X460X1100	790X800X1950	400V/3/50HZ	SIMPLE
	PBC161AF	16	16			65	55	-	670X460X1100	790X800X1950	400V/3/50HZ	SIMPLE
	PBF161AF	16	16			65	55	36	670X460X1100	790X800X1950	400V/3/50HZ	SIMPLE
	PBC161AP	16	16			65	55	-	670X460X1100	790X800X1950	400V/3/50HZ	TOP
	PBF161AP	16	16			65	55	36	670X460X1100	790X800X1950	400V/3/50HZ	TOP
	PBC122DF			12		65	50	-	670X750X830	1100X880X1800	400V/3/50HZ	SIMPLE
	PBF122DF			12		65	50	32	670X750X830	1100X880X1800	400V/3/50HZ	SIMPLE
	PBC122AF			12		65	72	-	670X750X830	1100X880X1800	400V/3/50HZ	SIMPLE
	PBF122AF			12		65	72	48	670X750X830	1100X880X1800	400V/3/50HZ	SIMPLE
	PBC122AP			12		65	72	-	670X750X830	1100X880X1800	400V/3/50HZ	TOP
	PBF122AP			12		65	72	8	670X750X830	1100X880X1800	400V/3/50HZ	TOP
GENIUS	GM061	6	6			45	18	12	670X410X380	790X720X850	230V/1/50HZ	
	GM121	12	12			45	25	16	670X420X630	790X820X1320	230V/1/50HZ	
	GM171	17	17			45	36	24	670X420X830	790X820X1800	400V/3/50HZ	
	GM231	23	23			45	55	36	670X420X1100	790X820X1950	400V/3/50HZ	
	GM172			17	17	45	72	48	670X900X830	1100X1050X1800	400V/3/50HZ	

ABBATTITORI A CARRELLO LINEA



trolley chillers
Genius line



GENIA- LE PRO- PRIO IN TUTTO

*ingenious
all the way
around*

Polaris ha il piacere di presentare la nuova gamma di abbattitori a carrello Genius, ampia e versatile, ideata per rispondere ai **più elevati standard qualitativi** richiesti dal mercato.

Innovazioni tecniche, affidabilità, robustezza e soluzioni moderne di design, fanno della gamma abbattitori a carrello Genius il partner ideale per tutte le **grandi strutture di processo** presenti sul mercato, quali ad esempio: ristorazione collettiva, hotel, strutture ospedaliere, supermercati e simili.

Con Genius sarà possibile affrontare **professionalmente** l'ottimizzazione e l'organizzazione dei tuoi flussi produttivi.

*Polaris is pleased to present the new range of Genius trolley chillers, wide and versatile, designed to meet the **highest quality standards** required by the market.*

*Technical innovations, reliability, sturdiness and modern design solutions to make the Genius trolley chillers the ideal partner for all **large process structures** on the market, such as, for example: catering, hotels, hospitals, supermarkets and the like.*

*With Genius it will be possible to **professionally** deal with the optimisation and organisation of your production flows.*



INTERFACCIA TOUCH

Gli abbattitori a carrello Genius presentano un'interfaccia touchscreen da 7" estremamente **intuitiva e pratica**, pensata per rispondere velocemente a tutte le esigenze degli operatori. Con Genius, hai la possibilità di personalizzare il tuo percorso di lavoro, impostando i parametri di ogni ciclo operativo **a seconda delle tue esigenze**. Genius lavora per te e con te.

touch interface

*The Genius trolley chillers have an extremely **intuitive and practical** 7" touchscreen interface, designed to quickly meet all operators' needs. With Genius, you have the option to customise your work path, setting the parameters of each operating cycle **depending on your needs**. Genius works for you and with you.*



FUNZIONI

Raffreddamento (+3°C), Surgelazione (-18°C), Scongellamento, Lievitazione, Cottura a bassa temperatura, Pastorizzazione, Disidratazione controllata.

functions

Cooling (+3°C), Deep freezing (-18°C), Defrosting, Rising, Low-temperature cooking, Pasteurisation, Controlled dehydration.



FLESSIBILITÀ

Cicli preimpostati per tipologia di prodotto, permette a Genius di suggerirti sempre il **percorso migliore** per il trattamento del tuo flusso di lavoro, garantendoti la possibilità di operare in tutta serenità e semplicità.

flexibility

*Cycles preset by product type, allows Genius to always suggest the **best path** to treat your workflow, ensuring the possibility to operate peacefully and simply.*





CONNETTIVITÀ

Sempre connessi per un monitoraggio totale del tuo processo di lavoro. Scarico dati via WiFi o USB Key.

connectivity

Always connected for complete monitoring of your work process. Data download via WiFi or USB Key.



SONDA MULTILEVEL

Sonda con 4 punti di lettura per darti un dato assolutamente affidabile.

multilevel probe

Probe with 4 reading points to provide an absolutely reliable data.



SBRINAMENTO

Manuale a porte aperte, decidi tu quando intervenire senza rischi di danneggiare il tuo prodotto.

defrosting

Manual with open doors, you decide when to intervene without the risk of damaging your product.

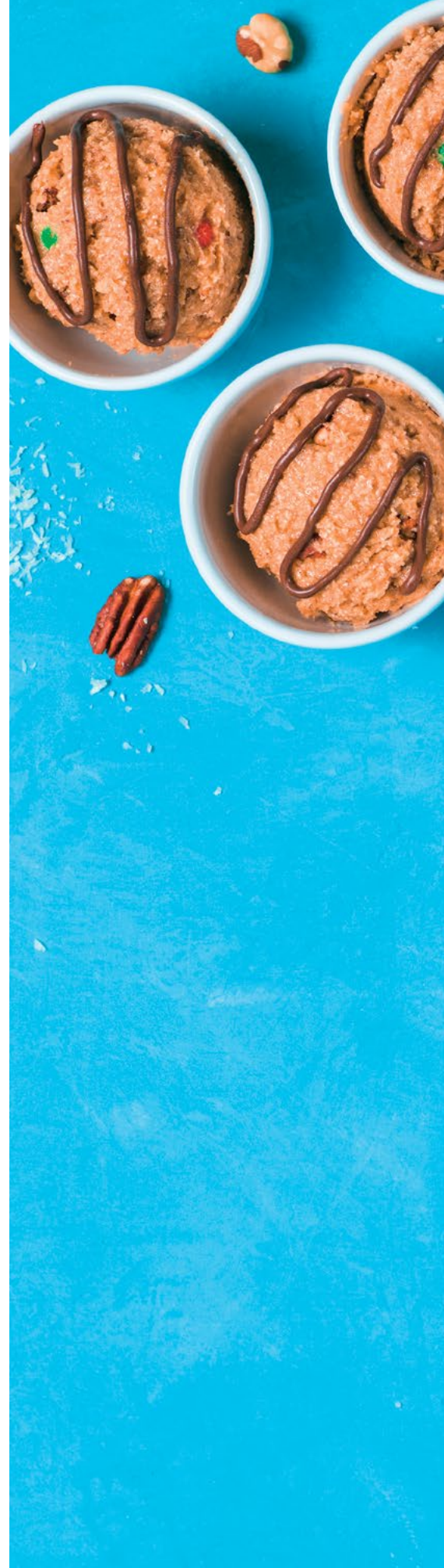


CO2

Allacciabile ad impianti a CO2 (solo sulle versioni STD).

CO2

Can be connected to CO2 systems (only on STD versions).



TECNOLOGIA INVERTER SYSTEM TERMOSTATICA ELETTRONICA (OPZIONALE)

Qualità e controllo totale del processo di raffreddamento con la nuova termostatica elettronica e sistema inverter, per garantirti un **risultato eccellente**, sempre.

electronic Thermostat Inverter System technology (optional)

*Quality and total control of the cooling process with the new electronic thermostat and inverter system, to ensure an **excellent result**, always.*



COMPRESSORE BITZER

Marchio sinonimo di garanzia totale nel mondo dei compressori. Assicura la correttezza delle temperature, garantendo ai sistemi un funzionamento privo di errori ed **estremamente efficiente** dal punto di vista energetico.

Bitzer Compressor

*Brand synonymous of total guarantee in the world of compressors. Ensures correct temperatures, guaranteeing systems an error-free and **extremely energy-efficient** operation.*



VERSIONE STARDARD

Raffreddamento e Surgelazione (+3°C, -18°C), possibilità di predisposizione per impianti a CO2.

standard version

Cooling and Deep Freezing (+3°C, -18°C), available with set-up for CO2 systems.



VERSIONE PLUS

Multifunzione (+85°C, -40°C)

Funzioni: Raffreddamento (+3°C), Surgelazione (-18°C), Scongellamento, Lievitazione, Cottura a bassa temperatura, Pastorizzazione, Disidratazione controllata.

plus version

Multifunction (+85°C, -40°C)

Functions: Cooling (+3°C), Deep freezing (-18°C), Defrosting, Rising*, Low-temperature cooking, Pasteurisation, Controlled dehydration.

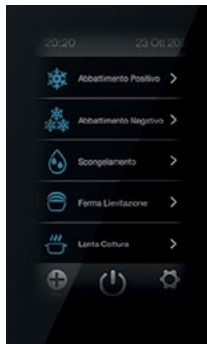
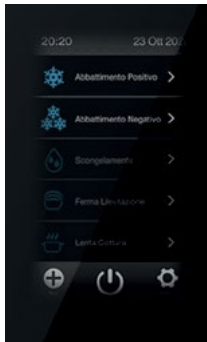
ABBATTITORI A CARRELLO LINEA



trolley chillers
Genius line

Genius ti permette di scegliere tra due linee di prodotto: **Standard**, pensata esclusivamente per il raffreddamento e la surgelazione professionale, e **Plus**, che racchiude tutti i programmi multifunzione presenti nella linea Genius.

Genius allows you to choose between two product lines: **Standard** designed exclusively for professional cooling and freezing, and **Plus** that encloses all multifunction programmes present in the Genius line.



SERIE
R

series R



GCR201

> Carrelli / Trolleys:
1x GN 1/1 (600x400)

>  L: 1500 mm
P: 1330 mm
H: 2230 mm

> +90°C | 120 kg
+3°C ●
+90°C | 80 kg
-18°C ○

>  x20
GN 1/1

> V/Hz
380-420/3/50 + N

GCR202

> Carrelli / Trolleys:
1x GN 2/1 (600x800)

>  L: 1700 mm
P: 1530 mm
H: 2230 mm

> +90°C | 160 kg
+3°C ●
+90°C | 120 kg
-18°C ○

>  x20
GN 2/1

> V/Hz
380-420/3/50 + N

ABBATTITORI A CARRELLO LINEA



trolley chillers
Genius line

SERIE
GN1

series GN1



GC151 1P

> Carrelli / Trolleys:
1x GN 1/1 (600x400)

>  L: 1500 mm
P: 1330 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 200 kg
+3°C ●

+90°C | 150 kg
-18°C ●

>  20x
GN 1/1

> V/Hz
380-420/3/50 + N

GC151

> Carrelli / Trolleys:
1x GN 1/1 (600x400)

>  L: 1500 mm
P: 1460 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 200 kg
+3°C ●

+90°C | 150 kg
-18°C ●

>  20x
GN 1/1

> V/Hz
380-420/3/50 + N

GC301

> Carrelli / Trolleys:
2x GN 1/1 (600x400)

>  L: 1500 mm
P: 2380 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 400 kg
+3°C ●

+90°C | 300 kg
-18°C ●

>  40x
GN 1/1

> V/Hz
380-420/3/50 + N

GC401

> Carrelli / Trolleys:
3x GN 1/1 (600x400)

>  L: 1500 mm
P: 3280 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 600 kg
+3°C ●

+90°C | 400 kg
-18°C ●

>  60x
GN 1/1

> V/Hz
380-420/3/50 + N

GC501

> Carrelli / Trolleys:
4x GN 1/1 (600x400)

>  L: 1500 mm
P: 4180 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 800 kg
+3°C ●

+90°C | 500 kg
-18°C ●

>  80x
GN 1/1

> V/Hz
380-420/3/50 + N

ABBATTITORI A CARRELLO LINEA



trolley chillers
Genius line

SERIE
GN2

series GN2



GC202 1P

> Carrelli / Trolleys:
2x GN 1/1 (600x400)
1x GN 2/1 (600x800)

>  L: 1700 mm
P: 1530 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 300 kg
+3°C ●

+90°C | 200 kg
-18°C ●

>  40x
GN 1/1

20x
GN 2/1

> V/Hz
380-420/3/50 + N

GC202

> Carrelli / Trolleys:
2x GN 1/1 (600x400)
1x GN 2/1 (600x800)

>  L: 1700 mm
P: 1660 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 300 kg
+3°C ●

+90°C | 200 kg
-18°C ●

>  40x
GN 1/1

20x
GN 2/1

> V/Hz
380-420/3/50 + N

GC402

> Carrelli / Trolleys:
4x GN 1/1 (600x400)
2x GN 2/1 (600x800)

>  L: 1700 mm
P: 2750 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 600 kg
+3°C ●

+90°C | 400 kg
-18°C ●

>  80x
GN 1/1

40x
GN 2/1

> V/Hz
380-420/3/50 + N

GC602

> Carrelli / Trolleys:
6x GN 1/1 (600x400)
3x GN 2/1 (600x800)

>  L: 1700 mm
P: 3850 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 900 kg
+3°C ●

+90°C | 600 kg
-18°C ●

>  120x
GN 1/1

60x
GN 2/1

> V/Hz
380-420/3/50 + N

GC802

> Carrelli / Trolleys:
8x GN 1/1 (600x400)
4x GN 2/1 (600x800)

>  L: 1700 mm
P: 4950 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 1200 kg
+3°C ●

+90°C | 800 kg
-18°C ●

>  160x
GN 1/1

80x
GN 2/1

> V/Hz
380-420/3/50 + N

ABBATTITORI
A CARRELLO

trolley chillers

GAS R452A
gas

TENSIONE 380-420/3/50 + N
voltage



	NOME name	VERSIONE version	+90°C/+3°C RESA KG yield kg	+90°C/-18°C RESA KG yield kg	RANGE MASSIMO T°C IN CAMERA maximum t°C range in chamber	N° PORTE no. of doors	EN 1, GN 1/1, 600X400			DIMENSIONI INTERNE LXPX mm internal dimensions lxdxh mm	DIMENSIONI ESTERNE LXPX mm external dimensions lxdxh mm	PESO NETTO KG net weight kg	MAX POT. ELETTR. W max electr. pow. W	MAX CONS. ELETTR. A max electr. cons. A
GN 1	GC151 1P	STD	200	150	+85°/-40°	1	1	-		700X880X2020	1500X1330X2300	490	2775	5,5
		PLUS											7575	12,4
	GC151	STD	200	150	+85°/-40°	2	1	-		700X880X2020	1500X1460X2300	490	2865	5,9
		PLUS											7665	12,8
	GC301	STD	400	300	+85°/-40°	2	2	-		700X1780X2020	1500X2380X2300	980	5400	10,3
		PLUS											15000	24,2
	GC401	STD	600	400	+85°/-40°	2	3	-		700X2680X2020	1500X3280X2300	1470	7935	14,7
		PLUS											22335	35,6
	GC501	STD	800	500	+85°/-40°	2	4	-		700X3580X2020	1500X4180X2300	1960	10470	19,2
		PLUS											29670	47,0
	GC202 1P	STD	300	200	+85°/-40°	1	2	1		900X1080X2020	1700X1530X2300	650	2775	5,5
		PLUS											7575	12,4
GN 2	GC202	STD	300	200	+85°/-40°	2	2	1		900X1080X2020	1700X1660X2300	650	2865	5,9
		PLUS											7665	12,8
	GC402	STD	600	400	+85°/-40°	2	4	2		900X2180X2020	1700X2750X2300	1300	5400	10,3
		PLUS											15000	24,2
	GC602	STD	900	600	+85°/-40°	2	6	3		900X3280X2020	1700X3850X2300	1950	7935	14,7
		PLUS											22335	35,6
	GC802	STD	1200	800	+85°/-40°	2	8	4		900X4380X2020	1700X4950X2300	2600	10470	19,2
		PLUS											29670	47,0
GN R	GCR201	STD	120	80	+85°/-40°	1	1	-		700X940X1700	1500X1330X2230	410	795	2,1
		PLUS											5595	9,1
	GCR202	STD	160	120	+85°/-40°	1	-	1		900X1140X1700	1700X1530X2230	570	795	2,1
		PLUS											5595	9,1





POLARIS ALI GROUP SRL

Via Cav. Vittorio Veneto, 25

32036 Sedico - BL - I

polarisprofessional.com

Art Direction: Ateikon Internet & Multimedia srl

All right reserved.

Print: Sincromia srl

Edition: 1/2019

Note

Le fotografie dei prodotti e i campioni dati al cliente hanno valore puramente indicativo e pubblicitario. Il cliente non potrà fondare alcun reclamo su eventuali differenze tra la merce fornita e quanto risulta dal materiale dimostrativo in suo possesso.

La Polaris Ali group srl si riserva inoltre la facoltà di apportare ai propri prodotti le migliorie di carattere tecnico e costruttivo che riterrà opportune, in qualsiasi momento.

Notes

The photos of the products and the samples given to the customer have only indicative and advertising value. The customer cannot found any claim on any differences between the supplied goods and the demonstrative samples in their possession.

Moreover Polaris Ali group srl reserves the right to make technical, constructive or design changes at any time and without prior notice.



ARMADI
REFRIGERATI

/ refrigerated cabinets



**BEHIND
THE
FRESH-
NESS**

INDICE
table of contents

IL MONDO POLARIS <i>the Polaris world</i>	5
ARMADI ADVANCE <i>advance cabinets</i>	6
ARMADI HANDY <i>handy cabinets</i>	14
ARMADI CREMA <i>crema cabinets</i>	20
ARMADI ROLL IN <i>roll in cabinets</i>	32
FERMALIEVITA <i>proofing retarder</i>	36
MATURATORE <i>dry aging cabinet</i>	46
CELLE DI CONSERVAZIONE <i>storage cells</i>	50



Dietro la freschezza dei tuoi prodotti, trovi da più di 30 anni la **tecnologia del freddo Polaris**. Un interlocutore in grado di interpretare l'evoluzione dei tuoi bisogni nel mondo del freddo e di accompagnarti professionalmente nelle **sfide quotidiane**. Ad oggi Polaris presenta una gamma articolata in grado di coprire i **principali settori alimentari** di prodotto:

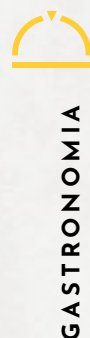
-  **GASTRONOMIA**
-  **GELATERIA**
-  **PIZZERIA**
-  **PASTICCERIA**
-  **PANETTERIA**

*Behind the freshness of your products, for more than 30 years is the **Polaris cold technology**. An interlocutor able to interpret the evolution of your needs in the world of cold and accompany you professionally in **daily challenges**.*

*To date, Polaris has an articulated range able to cover the **main food product** sectors:*

-  **gastronomy**
-  **ice cream shop**
-  **pizzeria**
-  **confectionery**
-  **bakery**

ADVANCE

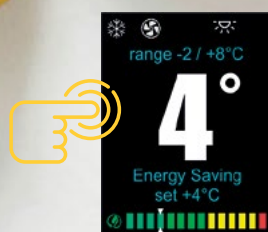


CARATTERISTICHE PRINCIPALI

L'eccellenza si presenta in cucina. Con il nuovo armadio Advance, Polaris propone un nuovo concetto di **armadio refrigerato professionale**, in grado di seguirti in ogni tua scelta, grazie alle sue personalizzazioni per categoria alimentare ed all'aumentata capienza interna.

main features

*Excellence in the kitchen. The new Advance cabinet by Polaris offers a new concept of **professional cooling cabinet** that can follow you every step of the way as a result of its customisations for the food sector and increased inner space.*



STRUTTURA INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX

Unit completely made of STAINLESS STEEL

DISPLAY CAPACITIVO A COLORI 7"

7" colour capacitive display



ISOLAMENTO TOTALE, GRAZIE ALLE GUARNIZIONI MAGNETICHE A 7 CAMERE BREVETTATE E ALLO SPESSORE PORTA AUMENTATO AD 85MM

Total insulation, thanks to the patented 7-chamber magnetic gaskets and the door thickness increased to 85mm

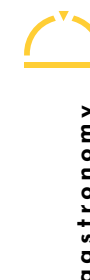
24 POSIZIONI GRIGLIA CON PASSO 55 MM

24 grids with 55 mm pitch



FIANCHI STAMPATI ED ANGOLI ARROTONDATI, PER UNA IGIENE E PULIZIA OTTIMALI

Moulded sides and rounded edges, for optimal hygiene and cleaning



CLASSE A SU RICHIESTA

Class A on request



GREEN CONCEPT CON LA TECNOLOGIA ENERGY SAVING. IL CONSERVATORE POLARIS ADVANCE INTERPRETA I TUOI FLUSSI DI LAVORO E TI PERMETTE DI IMPOSTARE UN RISPARMIO ENERGETICO SPECIFICO NEI MOMENTI DI PAUSA

Green concept with energy saving technology. POLARIS Advance storage cabinet interprets your work flows and enables you to set a specific energy saving when taking a break



VENTILAZIONE OTTIMIZZATA INDIRETTA E CANALIZZATA CON VENTOLE ELETTRONICHE A BASSO CONSUMO

Indirect optimised ventilation and ducted with low-consumption electronic fans

POSSIBILITÀ DI MODIFICA DELLA % DI UMIDITÀ IN CELLA PUNTO SU PUNTO, DA 60% A 90%, PER UNA PERSONALIZZAZIONE ESTREMAMENTE PRECISA

The humidity % value can be edited in a point-to-point cell, from 60% to 90%, for extremely precise customisation

SOFTWARE PARAMETRATO PER FAMIGLIE ALIMENTARI PRESELEZIONATE PER TE. A CIASCUNO IL GIUSTO FREDDO

Software with settings according to food families preselected for you, each chilled to the right temperature

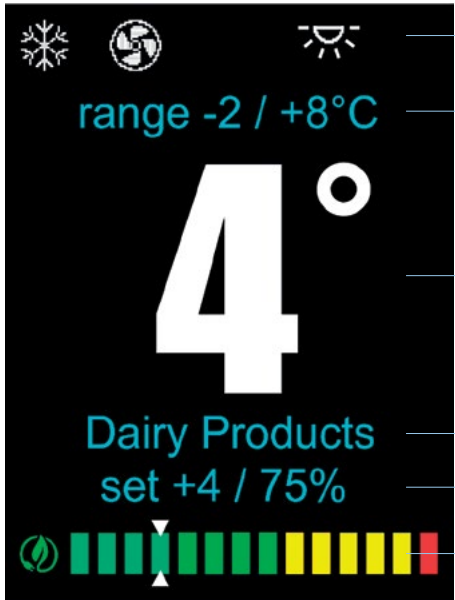
EVAPORATORE TRATTATO IN CATAFORESI, PER UNA PROTEZIONE ALLA CORROSIONE TOTALE NEL TEMPO

Evaporator treated in cataphoresis for protection against total corrosion over time

UTILIZZO OTTIMALE CON SOGLIA T ESTERNA A 43°C

Optimal use with external t threshold at 43°C

A70



- INDICATORI OPERATIVI
operation indicators
- RANGE DI TEMPERATURA
temperature range
- TEMPERATURA D'ESERCIZIO
operating temperature
- FAMIGLIA ALIMENTARE SELEZIONATA
selected food family
- SETPOINT TEMPERATURA/UMIDITÀ
temperature/humidity setpoint
- INDICATORE DI ENERGY SAVING
energy saving indicator

MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm <i>internal dimensions lxdxh mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>	GRIGLIE FORNITE <i>grills provided</i>	PASSO N. <i>pitch no.</i>	MAX GRIGLIE <i>max grill</i>	BACINELLE <i>pans</i>
A70 TNN	490	550X710X1480	700X830X2080	85	R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	294	295	B	3 GN 2/1	55	24	-
A70 BT	490	550X710X1480	700X830X2080	85	R452A	230V/1/50HZ	-15/-25	664	540	C	3 GN 2/1	55	24	-
A70 ITT	490	550X710X1480	700X830X2080	85	R134A	230V/1/50HZ	-6/+4	294	295	B			-	12
A70 TNV	490	550X710X1480	700X830X2080	85	R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	294	295	F	3 GN 2/1	55	24	-
A70 BTV	490	550X710X1480	700X830X2080	85	R452A	230V/1/50HZ	-15/-20	560	850	F	3 GN 2/1	55	24	-
A72 TNN	490	550X710X1480	700X830X2080	85	R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	294	295	B	3 GN 2/1	55	24	-
A72 BT	490	550X710X1480	700X830X2080	85	R452A	230V/1/50HZ	-15/-25	753	810	C	3 GN 2/1	55	24	-



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm <i>internal dimensions lxdxh mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>	GRIGLIE FORNITE <i>grills provided</i>	PASSO N. <i>pitch no.</i>	MAX GRIGLIE <i>max grill</i>	BACINELLE <i>pans</i>
A140 TNN	1085	1250X710X1480	1400X830X2080	85	R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	418	470	D	3 GN2/1	55	48	-
A140 BT	1085	1250X710X1480	1400X830X2080	85	R452A	230V/1/50HZ	-15/-25	859	910	D		55	48	-
A140 ITT	1085	1250X710X1480	1400X830X2080	85	R134A	230V/1/50HZ	-6/+4	418	470	D			-	24
A140 TNV	1085	1250X710X1480	1400X830X2080	85	R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	418	470	F		55	48	-
A140 BTV	1085	1250X710X1480	1400X830X2080	85	R452A	230V/1/50HZ	-15/-20	1125	1080	F		55	48	-
A144 TNN	1085	1250X710X1480	1400X830X2080	85	R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	353	635	D		55	48	-
A144 BT	1085	1250X710X1480	1400X830X2080	85	R452A	230V/1/50HZ	-15/-25	642	775	D		55	48	-

ADVANCE



GASTRONOMIA



gastronomy



A35/35

DOPPIO VANO
INDIPENDENTE
*double independent
compartment*



A70/70



A105/35

MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm <i>internal dimensions lxdxh mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>	GRIGLIE FORNITE <i>grills provided</i>	PASSO N. <i>pitch no.</i>	MAX GRIGLIE <i>max grill</i>
A35/35 TNN	380	2X(550X710X695)	700X830X2080	85	R134A	230V/1/50HZ	2/+8 & -2/+8	294/294	590	G	3 GN2/1	55	48
A35/35 TNN BT	380	2X(550X710X695)	700X830X2080	85	R452A	230V/1/50HZ	-2/+8 & -15/-25	294/491	680	nd		55	48
A70/70 TNN	980	2X(550X710X1480)	1400X830X2080	85	R134A	230V/1/50HZ	-2/+8 & -2/+8	294/294	980	E		55	48
A70/70 TNN BT	980	2X(550X710X1480)	1400X830X2080	85	R452A	230V/1/50HZ	-2/+8 & -15/-25	294/664	980	nd	2 GN2/1	55	48
A105/35 TNN ITT	880	1X(550X710X1480)	1400X830X2080	85	R134A	230V/1/50HZ	-2/+8 & -4/+6	294/294	880	G		55	48
A105/35 TNN BT	880	2X(550X710X695)	1400X830X2080	85	R452A	230V/1/50HZ	-2/+8 & -15/-25	294/721	880	nd		55	48

HANDY

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Armadio semplice, solido, pratico e affidabile, pensato per un **uso intensivo** in cucina.

STRUTTURA INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX

Unit completely made of STAINLESS STEEL

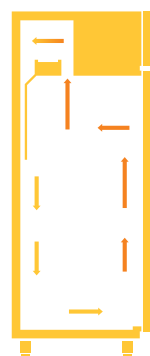


OTTIMO ISOLAMENTO GRAZIE ALLO SPESSORE PORTA DI 75 MM

Excellent insulation thanks to the 75 mm door thickness

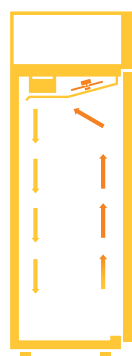
EVAPORATORE A MONOBLOCCO NEI MODELLI H

Single-block evaporator for H models



EVAPORATORE IN CELLA NEI MODELLI S ED XS

Cell evaporator in S and XS models



main features

*Simple, solid, practical and reliable cabinet designed for **intensive use** in the kitchen.*

INTERNO RAGGIATO PER UNA PULIZIA FACILITATA E TOTALE

Bevelled interior for easy and total cleaning

CORNICE PORTA CON RESISTENZA E GUARNIZIONE MAGNETICA FACILMENTE SOSTITUIBILI SENZA LA NECESSITÀ DI ATTREZZATURE

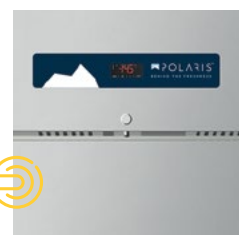
Door frame with easily replaceable resistance and gasket without the need for equipment

BLOCCO AUTOMATICO DELLA VENTILAZIONE ALL'APERTURA DELLA PORTA

Automatic blocking of ventilation when the door is opened

SBRINAMENTO AUTOMATICO CON DISSIPAZIONE DELL'ACQUA DI CONDENZA TRAMITE GAS CALDO

Automatic defrosting with dissipation of condensed water with hot gas



PANNELLO COMANDI TOUCH TIPO EV3

TOUCH control panel type EV3



GASTRONOMIA



gastronomy

HANDY



GASTRONOMIA

H70



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm <i>internal dimensions lxdxh mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>
H70 TN	495	550X710X1480	700X830X2080	75	R134A
H70 BT	495	550X710X1480	700X830X2080	75	R452A

H140



TENSIONE <i>voltage</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>	GRIGLIE FORNITE <i>grills provided</i>	PASSO N. <i>pitch no.</i>	MAX GRIGLIE <i>max grill</i>
230V/1/50HZ	-2/+8	294	295	D	3 GN 2/1	60	20
230V/1/50HZ	-18/-22	664	540	C	3 GN 2/1	60	20

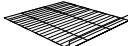
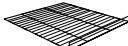
H140 TN	1085	1250X710X1480	1400X830X2080	83	R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	418	470	D	6 GN 2/1	60	40
H140 BT	1085	1250X710X1480	1400X830X2080	83	R452A	230V/1/50HZ	-18/-22	859	910	D	+3 MID	60	40



gastronomy

HANDY



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm <i>internal dimensions lxdxh mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>	GRIGLIE FORNITE <i>grills provided</i>	PASSO N. <i>pitch no.</i>	MAX GRIGLIE <i>max grill</i>
HS TN	475	550X580X1480	700X700X2080	75	R134A	230V/1/50HZ	0/+10	205	200	nd	3X	60	20
HS TNN	475	550X580X1480	700X700X2080	75	R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	205	280	nd		60	20
HS BT	475	550X580X1480	700X700X2080	75	R452A	230V/1/50HZ	-18/-22	452	750	nd	500X530	60	20
HXS TN	320	450X480X1480	600X600X1950	75	R134A	230V/1/50HZ	0/+10	205	200	nd	3X	60	20
HXS TNN	320	450X480X1480	600X600X1950	75	R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	205	270	nd		60	20
HXS BT	320	450X480X1480	600X600X1950	75	R452A	230V/1/50HZ	-18/-22	452	750	nd	420X430	60	20



CREMA



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Con la nuova Linea Crema, Polaris presenta l'evoluzione del conservatore nei laboratori di pasticceria e gelateria. Tecnologia a servizio del freddo per una **resa ottimale** sempre in sicurezza.

main features

Polaris presents the **evolution of the storage cabinet** in confectionery and ice cream laboratories with the new Crema Line. Technology at the service of cooling, for **optimal performance** always under safe conditions.



SEMPRE CONNESSO: I CONSERVATORI CREMA POSSONO ESSERE COLLEGATI E MONITORATI DA REMOTO PER GARANTIRTI UNA SICUREZZA TOTALE

Always connected: Crema storage cabinets can be connected and monitored remotely to guarantee total safety



ISOLAMENTO AUMENTATO DA 60 MM A 85 MM (+25MM = +30% CA)

Insulation increased from 60 mm to 85 mm (+25mm = +30% approx.)



GAS REFRIGERANTE R290 DI SERIE (PREDISPOSTO HFC)

R290 series gas coolant (HFC set-up)



NUOVO MODELLO MULTI-TEMPERATURA (-30 / +18). LA FLESSIBILITÀ ORA È DI MODA

New multi-temperature model (-30 / +18). Flexibility is now the trend



VENTILAZIONE CELLA MODULABILE CON PIÙ LIVELLI DI VELOCITÀ E VOLUME D'ARIA

Modular cell ventilation with multiple speed and air volume levels



SONDA DI UMIDITÀ E REGOLAZIONE PUNTUALE DA 40% A 90%

Humidity probe and precise adjustment from 40% to 90%



DISPLAY 5" FULL TOUCH CON INTERFACCIA GRAFICA DI ELEVATA QUALITÀ PER UN GESTIONE FACILE ED INTUITIVA

5" full touch display with high-quality graphic interface for easy and intuitive control

CREMA

PASTICCERIA
GELATERIA



OTTIMIZZAZIONE DEL FLUSSO D'ARIA CON UNA MIGLIORATA UNIFORMITÀ DELLA TEMPERATURA ALL'INTERNO DELLA CELLA

Air flow optimisation with improved temperature uniformity inside the cell



UTILIZZO DI VENTILATORI ELETTRONICI A BASSO CONSUMO

Use of low consumption electronic fans

SBRINAMENTO GAS CALDO CON DISSIPAZIONE DEL VAPORE DI CONDENZA, PER UN CICLO PIÙ EFFICIENTE E BREVE

HOT GAS defrosting with condensation vapour dissipation, for a more efficient and short cycle



SCocca MAGGIORATA, PER UNA MIGLIORE CAPACITÀ DI CARICO (+2% CA.)

Increased body for better load capacity (approx. +2%)



FIANCHI VANO MOTORE SCHIUMATI PER UNA MIGLIORE ROBUSTEZZA ED INSONORIZZAZIONE

Foamed motor compartment sides for improved sturdiness and sound-proofing



SCHEDA DI RETE INTEGRATA CON USCITA ETHERNET INCLUSA (WIFI OPZIONALE)

Integrated network card with Ethernet output included (optional WIFI)



STRUTTURA INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX

Unit completely made of STAINLESS STEEL



MIGLIORAMENTO DEL RISPARMIO ENERGETICO: ES. LA VERSIONE BT PRESENTA UN CONSUMO GIORNALIERO DI 6.36 KW/H. CON UN RISPARMIO DI 8.75 KW SULLA GAMMA ATTUALE. QUESTO SIGNIFICA UN RISPARMIO DI QUASI 3200KW/ANNO CHE EQUIVALE A CIRCA 800€/ANNO. (KW/0,25€)

Energy saving enhancement: E.g. the LV Versions has a daily consumption of 6,36 KW/h. with a saving of 8,75 KW on the current range. This means a saving of almost 3200KW/year which equates to €800/year. (KW/0.25€)

confectionery
ice cream shop

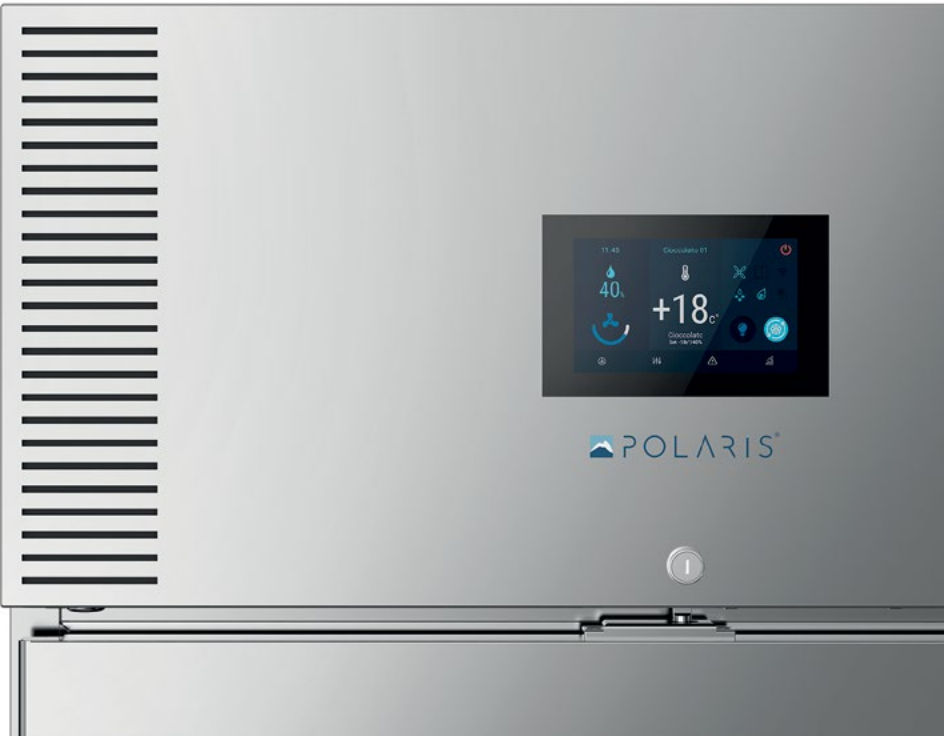


CREMA

PASTICCERIA
GELATERIA

confectionery
ice cream shop

C41P



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	TIPO <i>type</i>	N. PORTE <i>no. of doors</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm <i>internal dimensions lxdxh mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i> -10°C +45°C EN12900	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i> -30°C +45°C EN12900	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>	GRIGLIE FORNITE <i>grills provided</i>	PASSO N. <i>pitch no</i>	MAX GRIGLIE <i>max grill</i>	CLASSE CLIMATICA <i>climatic class</i>
C41P	422	600X400	1	620X540X1510	790X750X2110	85	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	C	3	60	24	5
C42P	396	600X400	2	620X540X710	790X750X2110	85	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	C	3	60	22	5
C41PV	422	600X400	1	620X540X1510	790X760X2110	85	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	nd	3	60	24	4
C41N	422	600X400	1	620X540X1510	790X750X2110	85	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	E	3	60	24	5
C42N	396	600X400	2	620X540X710	790X750X2110	85	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	E	3	60	22	5
C41NV*	422	600X400	2	620X540X1510	790X760X2110	85	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	nd	3	60	24	4

* Disponibile solo in versione pred. / Available only with remote unit

CREMA



PASTICCERIA



confectionery

C81P



C82P



C81PV



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	TIPO <i>type</i>	N. PORTE <i>no. of doors</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm <i>internal dimensions lxdxh mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i> -10°C +45°C EN12900	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i> -30°C +45°C EN12900	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>	GRIGLIE FORNITE <i>grills provided</i>	PASSO N. <i>pitch no</i>	MAX GRIGLIE <i>max grill</i>	CLASSE CLIMATICA <i>climatic class</i>
C81P	677	600X800	1	620X820X1510	790X1030X2110	85	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	B	3	60	24	5
C82P	634	600X800	2	620X820X710	790X1030X2110	85	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	C	3	60	22	5
C81PV	677	600X800	1	620X820X1510	790X1040X2110	85	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	nd	3	60	24	4
C81N	677	600X800	1	620X820X1510	790X1030X2110	85	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	C	3	60	24	5
C82N	634	600X800	2	620X820X710	790X1030X2110	85	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	D	3	60	22	5
C81NV*	677	600X800	1	620X820X1510	790X1040X2110	85	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	nd	3	60	24	4

* Disponibile solo in versione pred. / Available only with remote unit

CREMA

C41G



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	TIPO <i>type</i>	N. PORTE <i>no. of doors</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm <i>internal dimensions lxdxh mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>
C41G	607	600X730	1	620X820X1510	790X915X2110	85
C42G	561	600X730	2	620X820X710	790X915X2110	85

C42G



FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i> -10°C +45°C EN12900	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i> -30°C +45°C EN12900	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>	GRIGLIE FORNITE <i>grills provided</i>	PASSO N. <i>pitch no.</i>	MAX GRIGLIE <i>max grill</i>	CLASSE CLIMATICA <i>climatic class</i>
R290	230V/1/50HZ	-30/-12	0	594	D	3	60	10	5
R290	230V/1/50HZ	-30/-12	0	594	D	3	60	9	5

CREMA

PASTICCERIA
GELATERIA

confectionery
ice cream shop

C81MP



C82MP



LA FLESSIBILITÀ ORA È DI MODA

flexibility
is now the trend



NUOVO
MODELLO
MULTI-
TEMPERATURA
(-30 / +18)

New multi-
temperature
model
(-30 / +18)

MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	TIPO <i>type</i>	N. PORTE <i>no. of doors</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm <i>internal dimensions lxdxh mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i> -10°C +45°C EN12900	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i> -30°C +45°C EN12900	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>	GRIGLIE FORNITE <i>grills provided</i>	PASSO N. <i>pitch no.</i>	MAX GRIGLIE <i>max grill</i>	CLASSE CLIMATICA <i>climatic class</i>
C81MP	677	600X800	1	620X820X1510	790X1030X2110	85	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	594	C	3	60	24	5
C82MP	634	600X800	2	620X820X710	790X1030X2110	85	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	594	D	3	60	22	5
C81MG	677	600X730	1	620X820X1510	790X1030X2110	85	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	594	C	3	60	10	5
C82MG	634	600X730	2	620X820X710	790X1030X2110	85	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	594	D	3	60	9	5

ROLL-IN

PASTICCERIA
GASTRONOMIA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Armadi conservatori a carrello, a porta singola o passanti, ponte naturale tra il tuo laboratorio e la cella di conservazione. Gli armadi Roll In Polaris presentano **capacità flessibili** per permetterti di lavorare sia con carrelli GN2/1 o 600x400 sia con i più capienti 600x800. Con uno spessore da 80 mm, ti garantiamo **ottime prestazioni** e una **costanza di conservazione** sempre ottimale.

main features

Trolley storage cabinets, with single or through door, natural bridge between your laboratory and the storage cell. The Polaris Roll In cabinets have **flexible capacity** to allow you to work with both GN2/1 or 600x400 trolleys or with the larger trolleys 600x800. With a thickness of 80 mm, we ensure **excellent performance** and **constant conservation**, always optimal.



PAVIMENTO ISOLATO IN ACCIAIO AISI 304 18/10 PER LA VERSIONE BT (BASSA TEMPERATURA)

AISI 304 18/10 steel insulated floor for the LT (low temperature) version



ISOLAMENTO IN PU PRIVO DI CFC ED HCFC, SPESSORE 80MM, DENSITÀ 42KGM³, (ISOLAMENTO SCHIENA 60MM)

PU insulation without CFC and HCFC, 80 mm thick, 42KGM³ density, (60 mm back insulation)



CAPACITÀ DEI CONTENITORI CARRELLATI: GN2/1 OPPURE EN400X600 MM O 600X800MM

Capacity of the wheeled containers: GN2/1 or EN400X600 mm or 600x800mm



confectionery

gastronomy



SCHEDA DI CONTROLLO CON MEMORIZZAZIONE DI 3 ALLARMI

Control board able to store 3 alarms



SPESSORE FIANCHI 80 MM PER LA VERSIONE A PANNELLI, 60 MM PER LA VERSIONE MONOCOCCA

80 mm thick sides for the panel version, 60 mm for the monocoque version



ROLL-IN



PASTICCERIA

GASTRONOMIA



confectionery

gastronomy

RI TN



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm <i>internal dimensions lxdxh mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>
RI TN COMPACT	800	630X740X1730	760X850X2090	80
RI BT COMPACT	800	630X740X1730	760X850X2090	80

RI TN	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80
RI BT	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80
RI TNV	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80
RT TN	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80
RT BT	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80

RT TN



FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	CLASSE CLIMATICA <i>climatic class</i>	GRIGLIE FORNITE <i>grills provided</i>	PASSO N. <i>pitch no.</i>	MAX GRIGLIE <i>max grill</i>
R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	506	682	5	1 GN1/1,	40	20
R452A	230V/1/50HZ	-20/-15	572	955	5	1 GN2/1, (590X664X1650), 1 EN (400X600)	40	20
R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	506	682	5	2 GN1/1,	40	20
R452A	230V/1/50HZ	-20/-15	572	955	5	1 GN2/1, 2 EN (400X600),	40	20
R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	506	682	4	1 EN (600X800)	40	20
R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	506	682	5		40	20
R452A	230V/1/50HZ	-20/-15	572	955	5		40	20

FERMA- LIEVITA



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Gli armadi si presentano con un'estetica "morbida", grazie alla maniglia arrotondata su tutta l'altezza. La gamma proposta comprende modelli da 560 e da 820 litri. Lo sbrinatorio è di tipo **elettrico ad intervalli prestabiliti e termostaticamente controllato**. Ogni armadio è dotato di serie di: serratura, illuminazione interna e 20 coppie guide ad "L" atte a supportare 20 teglie da 600x400 (nei modelli FEN1) o da 600x800 (nei modelli FEN2). Su richiesta, si possono avere zoccolatura o ruote in sostituzione dei piedini.

proofing retarder main features

The cabinets have a "soft" appearance, thanks to the handle that is rounded along its entire length. The available range includes models from 560 and 820 litres. Defrosting is **electric, thermostatically controlled, and carried out at pre-set intervals**. By standard, each cabinet is equipped with a lock, internal lighting and 20 "L-shaped" guide pairs for 20 baking trays measuring 600x400 (with FEN1 models) or 600x800 (with FEN2 models). On request, it is possible to have a plinth or wheels instead of legs.



RESISTENZA ANTICONDENSA POSTA SUL CASSONE SOTTO LA BATTUTA, GUARNIZIONE MAGNETICA

Anti-condensation resistance, placed on the box under the magnetic gasket



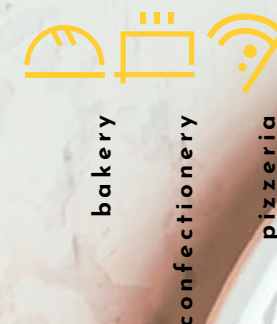
ISOLAMENTO SPESSORE 60MM IN PU ESPANSO PRIVO DI HCFC CON DENSITÀ DI CIRCA 42 KG/M³

60 mm insulation in expanded PU without HCFC with density of about 42 KG/m³



RIVESTIMENTO INTERNO COMPLETAMENTE RAGGIATO IN ACCIAIO INOX

Internal lining completely bevelled in stainless steel





LA GESTIONE RAZIONALIZZATA DEL LAVORO: FERMA-LIEVITAZIONE

*rationalised
work
management:
proofing
retarder*

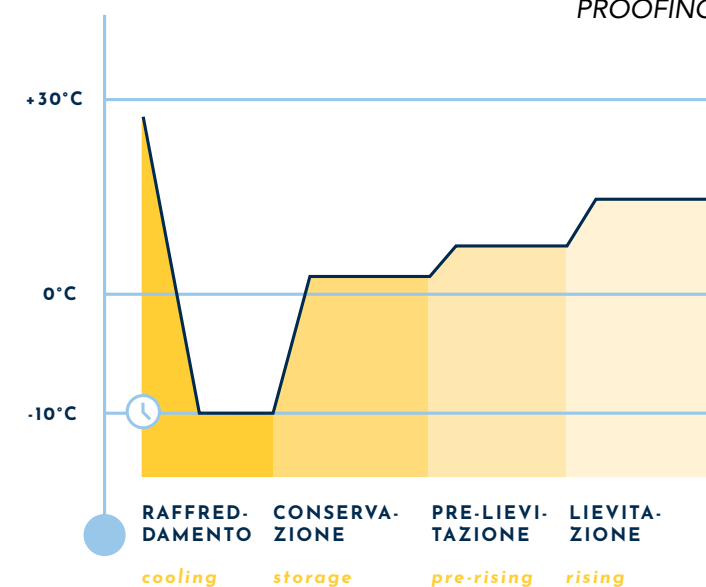
Nel **processo di lievitazione**, il rigonfiamento della pasta è reso possibile dalle reazioni chimiche provocate dagli enzimi inseriti nell'impasto che, interagendo con l'amido della farina, trasformano questo in zuccheri e successivamente gli zuccheri in anidride carbonica. Quando questo processo avviene a **temperatura ambiente**, una volta raggiunto il livello ottimale di lievitazione, si rende necessario l'intervento immediato dell'operatore, obbligandolo ad una **lavorazione notturna**.

*During the **proofing process**, the dough rises thanks to chemical reactions caused by the enzymes mixed into the dough. They interact with the starches in the flour, turning them into sugar, which then turn into carbon dioxide. When this process is carried out at **room temperature**, once the optimum proofing level is achieved, the operator is required to intervene promptly, therefore making it necessary to **work at night**.*



Le **macchine fermalievitazione**, invece, mantenendo l'impasto ad una temperatura inferiore ai 4 °C, **rallentano l'azione fermentativa del lievito**, impedendo la produzione di anidride carbonica e quindi la lievitazione dell'impasto fino all'**avvio stabilito dal programma** (per un tempo massimo di 72 ore). Questo è reso possibile da una **gestione precisa di temperatura, umidità e tempi** all'interno di un ambiente termicamente isolato, che permetterà alla fermentazione di iniziare solo all'**orario impostato**. Il risultato finale sarà quello di una lievitazione lenta e controllata che assicurerà maggiore **omogeneità all'impasto**, eliminando il rischio della separazione tra crosta ed interno durante la cottura. Il processo di fermalievitazione è suddiviso in 4 fasi: RAFFREDDAMENTO, CONSERVAZIONE, PRE-LIEVITAZIONE e LIEVITAZIONE.

*With **proofing retarder machines**, on the other hand, by keeping the dough below 4°C, **yeast fermentation slows down**, the production of carbon dioxide stops and, subsequently, leavening is put on hold until the **set programme starts up** (for a maximum of 72 hours). This is made possible through the **precise management of temperature, humidity and times**, in a thermally-insulated environment, that will allow fermentation to start only at the **set time**. The final result is slow and controlled proofing, which ensures more **uniform dough**, eliminating the risk of the crust separating from the bread during baking. The retarder proofing process is carried out in 4 steps: COOLING, STORAGE, PRE-PROOFING and PROOFING.*



I VANTAGGI DELLA FERMA-LIEVITAZIONE

*the benefits
of proofing
retarder*



ARMADI REFRIGERATI



FLESSIBILITÀ OPERATIVA

Grazie alla possibilità di **differire la lievitazione**, le macchine fermalievita consentono di suddividere in **due diverse fasi** il processo produttivo che può quindi avvenire in momenti differenti: la **fase di impasto** e la **fase di lievitazione** e successiva cottura. In questo modo si **elimina la necessità dell'intervento notturno** dell'operatore, che può tranquillamente arrivare in laboratorio di primo mattino, trovando un impasto pronto da infornare. La fermalievitazione permette inoltre di **tenere "a magazzino"** una notevole quantità di impasti, agevolando così la produzione nelle giornate più intense.

/ refrigerated cabinets



operational flexibility

Thanks to the possibility of **postponing proofing**, retarder proofer machines allow you to divide the production process into **two separate phases**: the dough mixing phase and the **proofing phase**, followed by the baking phase. Accordingly, it is possible to relieve operators from **working night shifts**. They can go into the shop in the early morning, with the dough ready to go into the oven. The retarder proofer also allows a considerable amount of dough to be **kept "in stock"**, therefore improving the rate of production on peak days.

41

I VANTAGGI DELLA FERMALIEVITAZIONE

the benefits of proofing retarder



MINOR CONSUMO DI LIEVITO E RISPARMIO SUL PERSONALE

Il processo di fermalievitazione consente una **minor evaporazione dell'acqua contenuta** e quindi un **maggior aumento dell'impasto**. Ciò significa che si può ridurre l'impiego di lievito fino ad un 50%, con un notevole risparmio in termini economici. Non dovendo più sottostare ad orari notturni, inoltre, servirà **meno personale**.

less yeast consumption and saving on staff expenses

The retarder proofing process causes **less water to evaporate**, and **subsequently the dough rises more**. This means that up to 50% less yeast is required, leading to considerable economic savings. Also, as there will no longer be night-shifts, **less staff** is required.



MIGLIORI PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

La fermalievitazione **allunga il tempo di lievitazione**, non più vincolato alla presenza dell'operatore. Una lievitazione più lenta non solo garantisce un **impasto più omogeneo** fino al cuore del prodotto, ma assicura anche un **maggior mantenimento delle proprietà organolettiche**. Aromi e sapori saranno più intensi e rotondi, non più falsati da una lievitazione forzata e ridotta.

improved organoleptic properties

The retarder proofer **extends the proofing time**, which no longer requires the presence of staff. Not only does slower proofing guarantee more **uniform dough**, right through to the core of the product, but it also **improves the preservation of the organoleptic properties**. Aromas and flavours will have more body, and will no longer be altered by forced and reduced proofing.



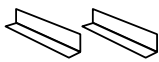
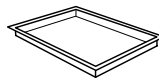
FERMA- LIEVITA

proofing retarder



FEN 1



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	GRIGLIE <i>grids</i>		FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	DOTAZIONE <i>supplied</i>
			TIPO <i>type</i>	INTERASSE MM <i>distance mm</i>						
FEN 1	560	740X730X2070	N.20 EN1 (600X400)	35-50	R134A	230V/1/50HZ	-2/+35	328	750	20X  20X 
FEN 2	820	740X1010X2070	N.20 EN2 (600X800) / N.40 EN1 (600X400)	35-50	R134A	230V/1/50HZ	-2/+35	598	750	
FEN 1 PLUS	560	740X730X2070	N.20 EN1 (600X400)	35-50	R452A	230V/1/50HZ	-20/+35	598	750	
FEN 2 PLUS	820	740X1010X2070	N.20 EN2 (600X800) / N.40 EN1 (600X400)	35-50	R452A	230V/1/50HZ	-20/+35	875	955	



MATU- RATORE

GASTRONOMIA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Armadi in acciaio Inox Aisi304, ideali per accompagnare i tuoi prodotti al **giusto punto di maturazione e struttura**. Specifico per formaggi e salumi il maturatore, mentre dedicato alle carni più pregiate il frollatore.

10 programmi con 6 fasi ciascuno per **controllare temperatura, umidità e tempo**. Controllo automatico dell'umidità con finestra operativa da 30 a 95%.

Sistema di raffreddamento a ventilazione forzata e controllata per garantire la **massima efficienza e uniformità** di condizioni in tutta la cella.

Gestione dell'aria con ricambio automatizzato e controllo temporizzato per un monitoraggio totale del processo.

dry aging cabinet main features

*Aisi304 Stainless steel cabinets, ideal to accompany your products at the **right point of maturation and structure**. Specific for cheeses and cured meats the maturing vat, while the ageing cabinet is for the finest meats.*

*10 programs with 6 phases each to **control temperature, humidity and time**. Automatic humidity control with operating window from 30 to 95%.*

Forced and controlled ventilation cooling system to guarantee maximum efficiency and uniformity in the whole cell.

Air control with automated spare and timed control for complete process monitoring.



UMIDITÀ IN
CELLA CON-
TROLLATA
ELETTRONICA-
MENTE CON UN
RANGE DAL 30%
AL 95%

*Humidity in an
electronically
controlled cell
with a range
form 30% to 95%*

REGOLAZIONE
DELL'UMIDITÀ
RELATIVA (UR%)
TRAMITE APPO-
SITA SONDA E
GENERATORE DI
VAPORE



*Adjustment of
relative humid-
ity (RH%) by
means of a spe-
cial probe and
steam generator*

MODELLI STU-
DIATI PER LA
STAGIONATURA
DI FORMAGGI E
SALUMI O PER
LA SPECIFICA
FROLLATURA
DELLE CARNI



*Models designed
for seasoning
cheeses and
cured meats
or the specific
ageing of meats*



CONTROLLO A
MICROPROCES-
SORE DOTA-
TO DI SONDA
CELLA, SONDA
EVAPORATORE,
SONDA CON-
DENSATORE E
SONDA UR%,
PER UN MO-
NITORAGGIO
TOTALE

*Microprocessor
control with cell
probe, evap-
orator probe,
condenser probe
and RH% probe
for total moni-
toring*



10 PROGRAMMI
CON N.6 FASI
CIASCUNO PER
UN CONTROLLO
OTTIMALE DI:
TEMPERATU-
RA, UMIDITÀ E
TEMPO

*10 programs
with 6 phases
each to perfect-
ly control: tem-
perature, humid-
ity and time*



gastronomy

MATU- RATORE

dry aging cabinet

GASTRONOMIA



MODELLO
model

CAPACITÀ LT
capacity lt

DIMENSIONI
INTERNE LXPXA mm
internal
dimensions lxdxh mm

DIMENSIONI
ESTERNE LXPXA mm
external
dimensions lxdxh mm

ISOLAMENTO mm
insulation mm

FLUIDO REFRIGERANTE
refrigerant fluid

TENSIONE
voltage

TEMPERATURA °C
temperature °C

POT. REFR.
refrig. capacity

POT. FUNZ.
power input

CLASSE CLIMATICA
climatic class

GANCIERE
hooks

LS 82 - MATURATORE	820	530X800X1350	740X1010X2070	60	R134A	230V/1/50HZ	+10/+30	506	1182	nd	12
LF 82 - FROLLATORE	820	530X800X1350	740X1010X2070	60	R134A	230V/1/50HZ	+10/+30	506	1182	nd	12

CELLE DI CONSER- VAZIONE

storage cells

MINI CELLE

Le celle frigorifere Polaris sono **estremamente versatili**: sono composte da moduli progettati per adattarsi a **qualsiasi spazio** e creare celle di ogni dimensione. La facilità di installazione e il perfetto assemblaggio, grazie a ganci eccentrici e a giunzioni "line up", consentono una maggior tenuta e un notevole **risparmio energetico**. La modularità passo 20 cm in larghezza, profondità ed altezza permette di realizzare **infinite soluzioni** di celle frigorifere. L'utilizzo di angolari schiumati sia verticali sia orizzontali, come elementi di giunzione negli angoli, garantisce una flessibilità che permette di installare le celle frigorifere in **qualsiasi contesto strutturale**.

mini cells

The Polaris cold rooms are **extremely versatile**: they consist of modules designed to adapt to **any space** and create cells of all sizes. The ease of installation and the perfect assembly, thanks to eccentric hooks and "line up" junctions, allow a better seal and a significant **energy saving**. The 20 cm pitch modularity in width, depth and height allows for **infinite cold room solutions**. The use of both vertical and horizontal foamed edges, as joining elements in the corners, ensures flexibility that allows the installation of cold rooms in **any structural context**.

CELLE DI CONSER- VAZIONE

storage cells

CELLE MODULARI

Massima personalizzazione: lamiera zincoplastificata con pannelli di spessori diversi, porte ad anta o scorrevoli, con o senza pavimento, positive, negative, multitemperatura e molti altri plus.

MINICELLE CON GRUPPO A BORDO

Celle prefabbricate con motore a bordo, a parete o a soffitto, montaggio breve e semplice.

CELLA FRIGORIFERA E PORTA BATTENTE CON SPESSORE DA 80mm

modular cells

Maximum customisation: galvanised sheet with different thickness panels, leaf or sliding doors, with or without floor, positive, negative, multi-temperature and many other pluses.

mini cells with unit on board

Prefabricated cells with on-board motor, wall or ceiling mounted, short and simple assembly.

cold room and hinged door with thickness from 80mm



CARATTERISTICHE STANDARD

standard features

1

**ANGOLARI
VERTICALI
E ORIZZONTALI
SCHIUMATI**

Gli angolari standard sono caratterizzati da rivestimento esterno ed interno in lamiera colore bianco zincopreverniciata antigraffio.

vertical and horizontal foamed edges

Standard vertical and horizontal edges have an internal and external anti-scratch white galvanised prepainted steel sheet finish.

2

PANNELLI

I pannelli standard in dotazione hanno finitura interna ed esterna in lamiera colore bianco zincopreverniciata antigraffio. L'isolamento dei pannelli è ottenuto mediante l'utilizzo di schiume poliuretaniche (PUR) con densità pari a 43Kg/m³.

panels

Standard panels have internal and external finish with white anti-scratch galvanised prepainted steel sheet. Panel insulation is obtained by using polyurethane foams (PUR) with density equal to 43Kg/m³.

3

**PORTA
STANDARD**

La porta standard, compresa nel prezzo cella, ha le stesse finiture dei pannelli standard ed è caratterizzata da: telaio con luce netta di passaggio 80*190H oppure 90*190H, battente con profilo perimetrale in alluminio, cerniere in materiale composito con rampa e regolazione in altezza, maniglia esterna con chiave di chiusura, maniglia interna con apertura mediante push di emergenza.

standard door

*The standard door (included in the cold room price) has the same finish as the standard panels and is characterised by a standard clear passage 80*190H or 90*190H, a leaf with an aluminium perimeter profile, hinges in composite corrosion resistant material with height-regulating, lockable door with internal safety push opening.*

4

PAVIMENTO

Tutti i nostri pavimenti standard sono realizzati con finitura in lamiera grigia plastificata antiscivolo, isolamento in poliuretano (PUR) con densità pari a 43Kg/m³ e rivestimento esterno inferiore in lamiera zincopreverniciata. Su richiesta, sono disponibili finiture in acciaio inox 304 tela di lino o stratificato fenolico (HPL).

floor

All our standard floors have internal finish with grey plastified non-slip steel sheet, with polyurethane (PUR) insulation with density of 43Kg/m³ and lower external finish in galvanised pre-painted steel sheet. On request, further finishes are available: stainless steel 304 "tela di lino" or stratified phenolic (HPL).

Blank lined area for notes on page 56.

Blank lined area for notes on page 57.

Blank writing area on page 58, consisting of 25 horizontal blue lines.

Blank writing area on page 59, consisting of 25 horizontal blue lines.



POLARIS ALI GROUP SRL
Via Cav. Vittorio Veneto, 25
32036 Sedico - BL - I

polarisprofessional.com

Art Direction: Ateikon Internet & Multimedia srl
All right reserved.
Print: Sincromia srl
Edition: 1/2019

Note

Le fotografie dei prodotti e i campioni dati al cliente hanno valore puramente indicativo e pubblicitario. Il cliente non potrà fondare alcun reclamo su eventuali differenze tra la merce fornita e quanto risulta dal materiale dimostrativo in suo possesso.

La Polaris Ali group srl si riserva inoltre la facoltà di apportare ai propri prodotti le migliorie di carattere tecnico e costruttivo che riterrà opportune, in qualsiasi momento.

Notes

The photos of the products and the samples given to the customer have only indicative and advertising value. The customer cannot found any claim on any differences between the supplied goods and the demonstrative samples in their possession.

Moreover Polaris Ali group srl reserves the right to make technical, constructive or design changes at any time and without prior notice.

TAVOLI
REFRIGERATI



/ refrigerated tables



**BEHIND
THE
FRESH-
NESS**

INDICE
table of contents

IL MONDO POLARIS <i>the Polaris world</i>	5
TAVOLI TRECO <i>treco tables</i>	6
TAVOLI SUPREME <i>supreme tables</i>	12
TAVOLI PIZZA <i>pizza tables</i>	20
VETRINE REFRIGERATE <i>refrigerated cabinets</i>	26
TAVOLI SNACK <i>snack tables</i>	32
TAVOLI PASTICCERIA <i>confectionery tables</i>	36
SALADETTE <i>saladette</i>	40
FERMALIEVITA <i>proofing retarder</i>	44



Dietro la freschezza dei tuoi prodotti, trovi da più di 30 anni la **tecnologia del freddo Polaris**. Un interlocutore in grado di interpretare l'evoluzione dei tuoi bisogni nel mondo del freddo e di accompagnarti professionalmente nelle **sfide quotidiane**. Ad oggi Polaris presenta una gamma articolata in grado di coprire i **principali settori alimentari** di prodotto:

-  **GASTRONOMIA**
-  **GELATERIA**
-  **PIZZERIA**
-  **PASTICCERIA**
-  **PANETTERIA**

*Behind the freshness of your products, for more than 30 years is the **Polaris cold technology**. An interlocutor able to interpret the evolution of your needs in the world of cold and accompany you professionally in **daily challenges**. To date, Polaris has an articulated range able to cover the **main food product** sectors:*

-  **gastronomy**
-  **ice cream shop**
-  **pizzeria**
-  **confectionery**
-  **bakery**

TRECO 18



I tavoli refrigerati Treco Polaris, disponibili in due varianti di altezza (660 o 710), sono realizzati completamente in **acciaio Inox** con allestimento porte o cassetti ad estrazione totale, spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili che permettono la **totale pulizia** e una possibile **flessibilità di carico**. Pensati per qualsiasi esigenza, sono caratterizzati da un vano tecnico di ridotte dimensioni e da un gruppo refrigerante facilmente estraibile, ma soprattutto garantiscono la massima affidabilità grazie all'**evaporatore schiumato in cella**, con dissipazione automatica dell'acqua di sbrinamento, e al sistema di **ventilazione automatica** per uniformare la temperatura interna, che ti assicurano un'**elevata protezione contro l'aggressione acida degli alimenti**.

*The Polaris Treco refrigerated tables, available in two height variants (660 or 710), are fully made of **stainless steel** with complete extraction doors or drawers, rounded corners and removable grid supports that allow **total cleaning** and a possible **load flexibility**. Designed for any requirement, they feature a compact technical compartment and an easily removable refrigerating unit. However, they guarantee maximum reliability thanks to the **foam evaporator in the cell** with automatic dissipation of defrosting water and an **automatic ventilation** system for even internal temperature, that ensure you a **high level of protection against the acid attack from food**.*



ALTEZZA
660 mm /
710 mm

Height
660 mm /
710 mm



PROFONDITÀ
690 mm

Depth
690 mm



**SPESSORE
ISOLAMENTO**
60 mm

*Insulation
thickness*
60 mm



EVAPORATORE SCHIUMATO NELLA PARTE POSTERIORE CON DISSIPAZIONE AUTOMATICA DELL'ACQUA DI SBRINAMENTO E SISTEMA DI VENTILAZIONE PER UNIFORMARE LA TEMPERATURA INTERNA

Foam evaporator at the back with automatic dissipation of defrosting water and ventilation system to ensure an even internal temperature



TRECO 18



GASTRONOMIA



gastronomy

DISPONIBILI ANCHE
NELLA VERSIONE
PREDISPOSTO

Also available
in the set-up
version

T18-01



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXH mm <i>internal dimensions LxDxH mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXH mm <i>external dimensions LxDxH mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	VANI <i>compartments</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>
T18-01	85	-2/+8	360X570X550	910X690X810	60	R134A	230V/1/50HZ	1	294	210	B
T18-02	170	-2/+8	720X570X550	1270X690X810	60	R134A	230V/1/50HZ	2	294	210	B
T18-03	256	-2/+8	1080X570X550	1730X690X810	60	R134A	230V/1/50HZ	3	418	330	B
T18-04	340	-2/+8	1440X570X550	2190X690X810	60	R134A	230V/1/50HZ	4	418	330	B

TRECO 18

710



GASTRONOMIA



gastronomy

DISPONIBILI ANCHE
NELLA VERSIONE
PREDISPOSTO

Also available
in the set-up
version

T18-02 710



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXH mm <i>internal dimensions LxDxH mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXH mm <i>external dimensions LxDxH mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	VANI <i>compartments</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>
T18-01 710	93	-2/+8	360X570X600	910X690X860	60	R134A	230V/1/50HZ	1	294	210	B
T18-02 710	186	-2/+8	720X570X600	1270X690X860	60	R134A	230V/1/50HZ	2	294	210	B
T18-03 710	279	-2/+8	1080X570X600	1730X690X860	60	R134A	230V/1/50HZ	3	418	330	B
T18-04 710	372	-2/+8	1440X570X600	2190X690X860	60	R134A	230V/1/50HZ	4	418	330	B

SUPREME 18



I tavoli refrigerati Supreme, disponibili in due varianti di altezza (660 o 710), sono realizzati completamente in **acciaio Inox** e caratterizzati da allestimento porte o cassetti ad estrazione totale, spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili che permettono la **totale pulizia** e una possibile **flessibilità di carico**. Ideali per **qualsiasi tipologia di cucina professionale**, si distinguono per il **sistema refrigerante ventilato** dotato di un filtro completamente asportabile e, in particolare, per il **sistema di evaporazione libero** in camera che consente una migliorata circolazione dell'aria.



ALTEZZA
660 mm
710 mm

Height
660 mm
710 mm



PROFONDITÀ
690 mm

Depth
690 mm



**SPESSORE
ISOLAMENTO**
60 mm

*Insulation
thickness*
60 mm



SISTEMA REFRIGERANTE VENTILATO (EVAPORATORE PERFETTAMENTE VERNICIATO E CARENATO)

Ventilated refrigerant system (the evaporator is painted and equipped with a protection casing)

*The Supreme refrigerated tables, available in two height variants (660 or 710), are fully made of **stainless steel** and characterised by complete extraction doors or drawers, rounded corners and removable grid supports that allow **total cleaning** and a possible **load flexibility**. Ideal for **any type of professional kitchen**, they are distinguished by the **ventilated refrigeration system** equipped with fully removable filter and, in particular, for the **free evaporation system** in chamber that allows an improved air circulation.*



SUPREME

18



GASTRONOMIA



gastronomy

DISPONIBILI ANCHE
NELLA VERSIONE
PREDISPOSTO

Also available
in the set-up
version

S18-03



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXH mm <i>internal dimensions LxDxH mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXH mm <i>external dimensions LxDxH mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	VANI <i>compartments</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>
S18-01	85	-2/+8	360X570X550	910X690X810	60	R134A	230V/1/50HZ	1	294	245	B
S18-02	170	-2/+8	720X570X550	1270X690X810	60	R134A	230V/1/50HZ	2	294	255	B
S18-03	256	-2/+8	1080X570X550	1730X690X810	60	R134A	230V/1/50HZ	3	418	420	B
S18-04	340	-2/+8	1440X570X550	2190X690X810	60	R134A	230V/1/50HZ	4	418	440	B

SUPREME

18 710



GASTRONOMIA



gastronomy

DISPONIBILI ANCHE
NELLA VERSIONE
PREDISPOSTO

Also available
in the set-up
version

S18-04 710



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXH mm <i>internal dimensions LxDxH mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXH mm <i>external dimensions LxDxH mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	VANI <i>compartments</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>
S18-01 710	93	-2/+8	360X570X600	910X690X860	60	R134A	230V/1/50HZ	1	294	245	B
S18-02 710	186	-2/+8	720X570X600	1270X690X860	60	R134A	230V/1/50HZ	2	294	255	B
S18-03 710	279	-2/+8	1080X570X600	1730X690X860	60	R134A	230V/1/50HZ	3	418	420	B
S18-04 710	372	-2/+8	1440X570X600	2190X690X860	60	R134A	230V/1/50HZ	4	418	440	B

SUPREME

18 BT



GASTRONOMIA



gastronomy

DISPONIBILI ANCHE
NELLA VERSIONE
PREDISPOSTO

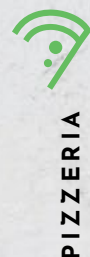
Also available
in the set-up
version

S18-03 BT



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXH mm <i>internal dimensions LxDxH mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXH mm <i>external dimensions LxDxH mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	VANI <i>compartments</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>
S18-01 BT	85	-20 / -15	360X570X550	910X690X810	60	R452A	230V/1/50HZ	1	557	490	E
S18-02 BT	170	-20 / -15	720X570X550	1270X690X810	60	R452A	230V/1/50HZ	2	557	515	E
S18-03 BT	256	-20 / -15	1080X570X550	1730X690X810	60	R452A	230V/1/50HZ	3	753	740	E
S18-04 BT	340	-20 / -15	1440X570X550	2190X690X810	60	R452A	230V/1/50HZ	4	753	760	E
S18-01 BT 710	93	-20 / -15	360X570X600	910X690X860	60	R452A	230V/1/50HZ	1	557	490	E
S18-02 BT 710	186	-20 / -15	720X570X600	1270X690X860	60	R452A	230V/1/50HZ	2	557	510	E
S18-03 BT 710	279	-20 / -15	1080X570X600	1730X690X860	60	R452A	230V/1/50HZ	3	753	740	E
S18-04 BT 710	372	-20 / -15	1440X570X600	2190X690X860	60	R452A	230V/1/50HZ	4	753	760	E

TAVOLI PIZZA



La linea di Tavoli per Pizzeria nasce con l'obiettivo di offrire un **valido aiuto nella preparazione** di uno dei piatti tipici italiani, la pizza, e di **conservare in modo corretto pasta e ingredienti**. 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 destro o sinistro della macchina, in base alle esigenze di spazio e layout. In questo modo **la cucina sarà sempre organizzata nella maniera più funzionale e razionale possibile**.

pizza tables

*The line of Counters 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**. 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**.*

OGNI VANO
È DOTATO
DI 1 COPPIA
GUIDE INOX
AISI 304 PER
CONTENITORI
IN PVC

*Each
compartment is
equipped with 1
pair of stainless
steel AISI 304
guides for PVC
containers*



SBRINAMENTO
AUTOMATICO
CON
DISSIPAZIONE
DELL'ACQUA
DI CONDENSA
TRAMITE GAS
CALDO

*Automatic
defrosting with
dissipation of
condensed water
with hot gas*

CORNICE
PORTA CON
RESISTENZA E
GUARNIZIONE
MAGNETICA
FACILMENTE
SOSTITUIBILI
SENZA LA
NECESSITÀ DI
ATTREZZATURE

*Door frame
with easily
replaceable
resistance and
gasket without
the need for
equipment*



VENTILAZIONE
OTTIMIZZATA
INDIRETTA E
CANALIZZATA
CON VENTOLE
ELETTRONICHE
A BASSO
CONSUMO

*Indirect
optimised
ventilation and
ducted with
low-consumption
electronic fans*

TAVOLI PIZZA

pizza tables



**CASSETTI AD
ESTRAZIONE
TOTALE CON
GUIDE
TELESCOPICHE**

*Fully removable
drawers with
telescopic
guides*



**VANO
REFRIGERATO
CON 7
BACINELLE
400X600 MM
TELESCOPICHE**

*Refrigerated
compartment
with 7 pans
400x600 mm
telescopic
sliders*



**CASSETTIERA
NEUTRA CON 7
CASSETTI
PER BACINELLE
DA 400X600 MM
TELESCOPICHE**

*Neutral drawer
unit with 7
drawers for
400x600 mm
pans telescopic*

**PIEDINI IN AISI
304 REGOLABILI
IN ALTEZZA
(PER MOD. TP)**

*Height-
adjustable AISI
304 feet (for
mod. TP)*

**OGNI VANO
È DOTATO DI
1 COPPIA DI
GUIDE INOX
AISI 304 PER
CONTENITORI
IN PVC**

*Each
compartment is
equipped with 1
pair of stainless
steel AISI 304
guides for
PVC containers*



**SBRINAMENTO
AUTOMATICO
CON
DISSIPAZIONE
DELL'ACQUA
DI CONDENSA
TRAMITE GAS
CALDO**

*Automatic
defrosting with
dissipation of
condensed water
with hot gas*

**CORNICE
PORTA CON
RESISTENZA E
GUARNIZIONE
MAGNETICA
FACILMENTE
SOSTITUIBILI
SENZA LA
NECESSITÀ DI
ATTREZZATURE**

*Door frame
with easily
replaceable
resistance and
gasket without
the need for
equipment*



**VENTILAZIONE
OTTIMIZZATA
INDIRETTA E
CANALIZZATA
CON VENTOLE
ELETTRONICHE
A BASSO
CONSUMO**

*Indirect
optimised
ventilation and
ducted with
low-consumption
electronic fans*



TAVOLI PIZZA



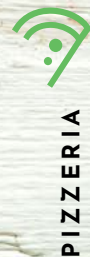
pizza tables

TP 270Q



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXH mm <i>external dimensions LxDxH mm</i>	BACINELLE <i>pans</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>
TPR 02	408	+0/+10	1420X800X900		50	R134A	230V/1/50HZ	304	280
TPR 03	633	+0/+10	1947X800X900		50	R134A	230V/1/50HZ	353	355
TP 122	247	+0/+10	900X700X1030	5 GN 1/6	50	R134A	230V/1/50HZ	184	240
TP 200Q	408	+0/+10	1420X800X1470	6 GN 1/3	50	R134A	230V/1/50HZ	304 +111	280 +130
TP 300Q	633	+0/+10	1960X800X1470	9 GN 1/3	50	R134A	230V/1/50HZ	353 +111	355 +130
TP 220Q	633	+0/+10	1960X800X1470	9 GN 1/3	50	R134A	230V/1/50HZ	304 +111	355 +130
TP 240Q	633	+0/+10	1960X800X1470	9 GN 1/3	50	R134A	230V/1/50HZ	304 +111	355 +130
TP 270Q	633	+0/+10	1960X800X1470	9 GN 1/3	50	R134A	230V/1/50HZ	304 +111	280 +130
TP 224Q	857	+0/+10	2500X800X1470	12 GN 1/3	50	R134A	230V/1/50HZ	304 +145	280 +155
TP 227Q	857	+0/+10	2500X800X1470	12 GN 1/3	50	R134A	230V/1/50HZ	304 +145	280 +155
TP 247Q	857	+0/+10	2500X800X1470	12 GN 1/3	50	R134A	230V/1/50HZ	304 +145	280 +155
TP 320Q	857	+0/+10	2500X800X1470	12 GN 1/3	50	R134A	230V/1/50HZ	353 +145	355 +155
TP 340Q	857	+0/+10	2500X800X1470	12 GN 1/3	50	R134A	230V/1/50HZ	353 +145	355 +155
TP 370Q	857	+0/+10	2500X800X1470	12 GN 1/3	50	R134A	230V/1/50HZ	353 +145	355 +155

VETRINE REFRIGE- RATE



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 e 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 a sinistra.

Range di temperatura 0°+10°C.

Gas refrigerante R 134.

Le vetrine sono predisposte per il montaggio a muro o per soluzioni da banco.

refrigerated cabinets

*The refrigerated cabinets, which accommodate GN containers with a wide range of arrangements, **help keep ingredients for making pizzas, snacks and salads fresh**, 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 R 134.

The windows are designed for wall mounting or for counter placement.

VETRINE REFRIGE- RATE

refrigerated cabinets

VP 3014 N



MODELLO <i>model</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXH mm <i>external dimensions LxDxH mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXH mm <i>external dimensions LxDxH mm</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXH mm <i>internal dimensions LxDxH mm</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	BACINELLE <i>pans</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>
VP 3014 N	SENZA VETRO <i>without glass</i> 1420X320X240	CON VETRO <i>with glass</i> 1420X320X440	1036X242X160	+2/+10	6 GN 1/4	R134A	230V/1/50HZ	111	130
VP 4014 N	1420X380X240	1420X380X440	1036X305X160	+2/+10	6 GN 1/3	R134A	230V/1/50HZ	111	130
VP 3016 N	1630X320X240	1630X320X440	1216X242X160	+2/+10	7 GN 1/4	R134A	230V/1/50HZ	111	130
VP 4016 N	1630X380X240	1630X380X440	1216X305X160	+2/+10	7 GN 1/3	R134A	230V/1/50HZ	111	130
VP 3018 N	1800X320X240	1800X320X440	1416X242X160	+2/+10	8 GN 1/4	R134A	230V/1/50HZ	111	130
VP 4018 N	1800X380X240	1800X380X440	1416X305X160	+2/+10	8 GN 1/3	R134A	230V/1/50HZ	111	130



VETRINE REFRIGE- RATE

refrigerated cabinets

VP 4020 N



MODELLO <i>model</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXH mm <i>external dimensions LxDxH mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXH mm <i>external dimensions LxDxH mm</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXH mm <i>internal dimensions LxDxH mm</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	BACINELLE <i>pans</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>
VP 3020 N	SENZA VETRO <i>without glass</i> 1960X320X240	CON VETRO <i>with glass</i> 1960X320X440	1576X242X160	+2/+10	9 GN 1/4	R134A	230V/1/50HZ	111	130
VP 4020 N	1960X380X240	1960X380X440	1576X305X160	+2/+10	9 GN 1/3	R134A	230V/1/50HZ	111	140
VP 3021 N	2170X320X240	2170X320X440	1766X242X160	+2/+10	10 GN 1/4	R134A	230V/1/50HZ	111	130
VP 4021 N	2170X380X240	2170X380X440	1766X305X160	+2/+10	10 GN 1/3	R134A	230V/1/50HZ	145	155
VP 3025 N	2500X320X240	2500X320X440	2116X242X160	+2/+10	12 GN 1/4	R134A	230V/1/50HZ	111	130
VP 4025 N	2500X380X240	2500X380X440	2116X305X160	+2/+10	12 GN 1/3	R134A	230V/1/50HZ	145	155



TAVOLI SNACK



GASTRONOMIA



gastronomy

I tavoli della linea Snack Polaris sono affidabili, resistenti e soprattutto pratici, perfetti per **preparare e presentare con velocità e facilità i tuoi snack**. Realizzati completamente in acciaio Inox, interamente lucidi e opportunamente arrotondati, hanno uno spessore di isolamento di 50 mm e sono caratterizzati da un **sistema refrigerante ventilato** con filtro completamente asportabile.

snack tables

*The Polaris Snack line tables are reliable, resistant and, above all, practical, perfect for **quickly and easily preparing and presenting your snacks**. Made entirely of Stainless steel, completely polished and suitably rounded, they have an insulation thickness of 50 mm and are characterised by a **ventilated refrigeration system** with fully removable filter.*



SBRINAMENTO AUTOMATICO

*Automatic
defrosting
device*

FONDO CELLA
STAMPATO
CON SPIGOLI
ARROTONDATI
E SUPPORTI
GRIGLIE
ASPORTABILI
PER LA
MASSIMA
PULIBILITÀ E
FLESSIBILITÀ DI
CARICO

*The cell base
is moulded with
rounded edges
and removable
grid supports
to facilitate
maximum
cleaning
and loading
flexibility*



SISTEMA RE-
FRIGERANTE
VENTILATO
(EVAPORATORE
PERFETTAMEN-
TE VERNICIATO
E CARENATO)

*Ventilated refri-
gerant system
(the evaporator
is painted and
equipped with a
protection cas-
ing)*

TAVOLI SNACK

snack tables

GASTRONOMIA

SNACK 2TN



H: 61mm

MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXH mm <i>external dimensions LxDxH mm</i>	DIMENSIONE CELLA <i>cabinet dimension</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>
SNACK 2TN	140	-2 / +8	1200X630X610	GN 1/1	50	R134A	230V/1/50HZ	232	348	E
SNACK 3TN	220	-2 / +8	1600X630X610	GN 1/1	50	R134A	230V/1/50HZ	232	365	E
SNACK 4TN	300	-2 / +8	2000X630X610	GN 1/1	50	R134A	230V/1/50HZ	307	692	E
SNACK 2BT	140	-20 / -15	1200X630X610	GN 1/1	50	R404A	230V/1/50HZ	334	431	F
SNACK 3BT	220	-20 / -15	1600X630X610	GN 1/1	50	R404A	230V/1/50HZ	334	431	G
SNACK 4BT	300	-20 / -15	2000X630X610	GN 1/1	50	R404A	230V/1/50HZ	486	740	G



GASTRONOMIA

TAVOLI PASTIC- CERIA



PASTICCERIA



confectionery

La linea di Tavoli Pasticceria offre un'ampia gamma di soluzioni, con temperature positive e negative, e tavoli motorizzati con motore a destra o a sinistra. L'isolamento dei tavoli in poliuretano espanso privo di CFC, e con espandente ad acqua, ha uno spessore di 50 mm che consente di **lavorare in modo ottimale** anche a temperature ambiente di +43 °C.

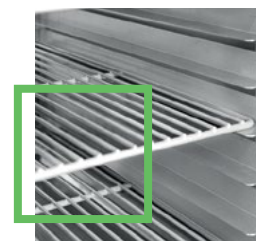
confectionery tables

The line of Pastry Tables provides a **wide range of solutions**, with positive and negative temperatures, and motorised tables with the motor mounted on the right or left side. The insulation of the counters made of expanded CFC-free polyurethane with water as a blowing agent, is 50 mm thick allowing to **work well** even at room temperatures of +43°C.



LO SBRINAMENTO È DI TIPO ELETTRICO CON DISSIPAZIONE AUTOMATICA DELL'ACQUA DI CONDENSA A GAS CALDO

Defrosting is carried out electrically, with automatic hot gas dissipation of the condensation water



OGNI TAVOLO È DOTATO DI SERIE DI 8 COPPIE GUIDE A "L" ATTE A SUPPORTARE 20 TEGLIE DA 400X600 MM

By standard, each table is equipped with 8 "L-shaped" guide pairs designed to support 20 400x600 mm baking trays



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

The ventilated refrigeration system and perfectly coated and streamlined evaporators inside the refrigerated compartment, guarantee a uniform temperature throughout the cabinet

TAVOLI PASTIC- CERIA

confectionery tables

KST 82



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXH mm <i>internal dimensions LxDxH mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXH mm <i>external dimensions LxDxH mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>
KST 82	400	-2 / +8	978X670X600	1408X790X850	50	R134A	230V/1/50HZ	324	270	C
KST 83	620	-2 / +8	1517X670X600	1947X790X850	50	R134A	230V/1/50HZ	360	360	C
KST BT 82	400	-15 / -20	978X670X600	1408X790X850	50	R452A	230V/1/50HZ	452	600	D
KST BT 83	620	-15 / -20	1517X670X600	1947X790X850	50	R452A	230V/1/50HZ	516	955	D

PASTICCERIA



DISPONIBILI ANCHE
NELLA VERSIONE
PREDISPOSTO

Also available
in the set-up
version

DISPONIBILI ANCHE
NELLA VERSIONE
4 VANI

Also available in the
4-compartment
version

SALA- DETTE

GASTRONOMIA

gastromy

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, di igiene ed estetica.**

saladettes

*The range of Polaris Saladette counters, with a high number of fitting 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.***



**RANGE DI
TEMPERATURA
0°+10°C**

*Temperature
range 0°+10°C*

**SBRINAMENTO
AUTOMATICO
(MODELLO
TARS,
ELETTRICO
MODELLO
KSTS)**

*Automatic
defrost (TARS
model, KSTS
electric model)*



**RISPARMI
ENERGETICI
E FACILE
PULIBILITÀ
OTTENUTI CON
ISOLAMENTO
ECOLOGICO
DI 50 MM
E SPIGOLI
RAGGIATI
INTERNI ALLA
CELLA**

*Fifty-
millimetre thick,
environmentally
friendly
insulation
and interior
radiused
corners ensure
high energy
efficiency and
ease of cleaning*

**FONDO CEL-
LA DOTATO
DI FORO PER
SCARICO E RAC-
COLTA ESTERNA
DEI LIQUIDI
VERSATI ACCI-
DENTALMENTE
(SU TARS 22)**

*Cell bottom fea-
turing a drain
and external
collection hole
of the acciden-
tally poured
liquids (on TARS
22)*

SALA- DETTE

GASTRONOMIA

KSTS 24



gastronomy

MODELLO <i>model</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXH mm <i>external dimensions LxDxH mm</i>	BACINELLE <i>pans</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>
SALADETTE 2 - KIT1	900X700X900	2 GN 1/1	+0/+10	R134A	230V/1/50HZ	50	184	260
SALADETTE 2 - KIT2	900X700X900	3 GN 1/6	+0/+10	R134A	230V/1/50HZ	50	184	260
SALADETTE 2 - KIT3	900X700X990	-	+0/+10	R134A	230V/1/50HZ	50	184	260
SALADETTE 2 - KIT4	900X700X890	-	+0/+10	R134A	230V/1/50HZ	50	184	260
SALADETTE 2 - KIT5	900X700X1030	5 GN 1/6	+0/+10	R134A	230V/1/50HZ	50	184	260
SALADETTE 3	1380X700X900	4 GN 1/1	+0/+10	R134A	230V/1/50HZ	50	450	435
SALADETTE 2C	1028X700X900	2 GN 1/1 - 3 GN 1/4	+0/+10	R134A	230V/1/50HZ	50	245	257
SALADETTE 3C	1396X700X900	4 GN 1/1	+0/+10	R134A	230V/1/50HZ	50	304	280
SALADETTE 4C	1860X700X900	5 GN 1/1	+0/+10	R134A	230V/1/50HZ	50	353	355

FERMA- LIEVITA



I tavoli della linea FERMALIEVITAZIONE sono realizzati completamente in **acciaio Inox** con spigoli opportunamente arrotondati. L'isolamento dei tavoli in poliuretano espanso è ottenuto con espandente ad acqua, privo di CFC, ed ha uno spessore di 50 mm che consente ai tavoli di **lavorare in modo ottimale** anche a temperature ambiente di +43 °C.

proofing retarder

*The tables in the RETARDER PROOFER line are made entirely of **Stainless steel** with accordingly rounded edges.*

*The water-blown CFC-free polyurethane foam insulation of the counters is 50 mm thick, allowing the tables to **perform well** even at room temperatures of +43°C.*



I TAVOLI SONO CORREDATI DI SONDA DI UMIDITÀ, PER UN CORRETTO CONTROLLO

The tables are equipped with a humidity probe, for correct control



LA MANUTENZIONE È AGEVOLATA GRAZIE AL FACILE ACCESSO AL GRUPPO REFRIGERANTE POSTO NEL VANO TECNICO E FACILMENTE ESTRAIBILE

Maintenance is facilitated with easy access to the easily removable cooling unit placed in the technical compartment

I TAVOLI POSSONO ESSERE ACCESSORIATI CON RUOTE, ZOCOLATURA E SERRATURA E OGNI VANO È DOTATO DI SERIE DI 8 COPPIE GUIDE AD "L" E POSSONO ESSERE FORNITI SENZA PIANO DI LAVORO, CON PIANO O CON PIANO ALZATINA

The tables can be accessorised with wheels, plinth and lock and the standard equipment of each compartment includes 8 "L-shaped" guide pairs. They are available without a worktop, with a worktop or with backguard worktop

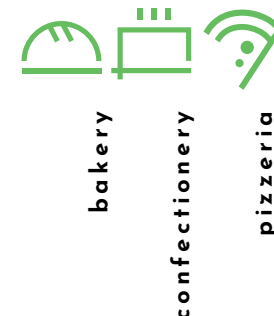


LA GESTIONE RAZIONALIZZATA DEL LAVORO: FERMA-LIEVITAZIONE

rationalised
work
management:
proofing
retarder

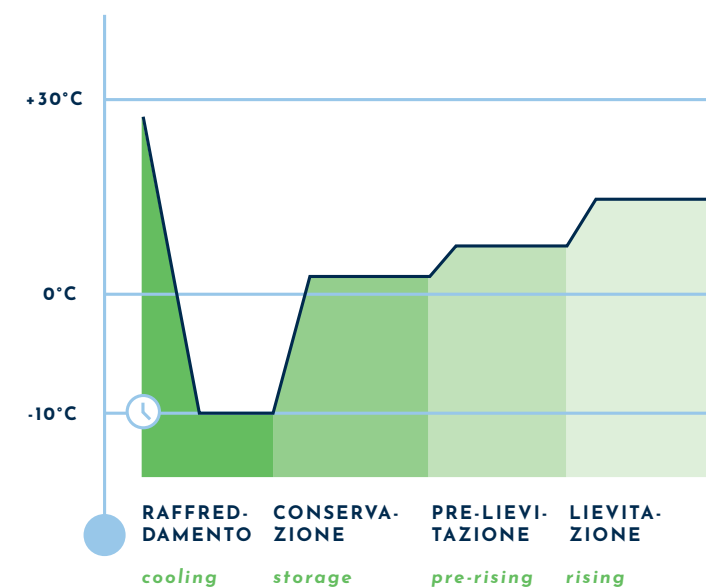
Nel **processo di lievitazione**, il rigonfiamento della pasta è reso possibile dalle reazioni chimiche provocate dagli enzimi inseriti nell'impasto che, interagendo con l'amido della farina, trasformano questo in zuccheri e successivamente gli zuccheri in anidride carbonica. Quando questo processo avviene a **temperatura ambiente**, una volta raggiunto il livello ottimale di lievitazione, si rende necessario l'intervento immediato dell'operatore, obbligandolo ad una **lavorazione notturna**.

*During the **proofing process**, the dough rises thanks to chemical reactions caused by the enzymes mixed into the dough. They interact with the starches in the flour, turning them into sugar, which then turn into carbon dioxide. When this process is carried out at **room temperature**, once the optimum proofing level is achieved, the operator is required to intervene promptly, therefore making it necessary to **work at night**.*



Le **macchine fermalievitazione**, invece, mantenendo l'impasto ad una temperatura inferiore ai 4 °C, **rallentano l'azione fermentativa del lievito**, impedendo la produzione di anidride carbonica e quindi la lievitazione dell'impasto fino all'**avvio stabilito dal programma** (per un tempo massimo di 72 ore). Questo è reso possibile da una **gestione precisa di temperatura, umidità e tempi** all'interno di un ambiente termicamente isolato, che permetterà alla fermentazione di iniziare solo all'**orario impostato**. Il risultato finale sarà quello di una lievitazione lenta e controllata che assicurerà maggiore **omogeneità all'impasto**, eliminando il rischio della separazione tra crosta ed interno durante la cottura. Il processo di fermalievitazione è suddiviso in 4 fasi: RAFFREDDAMENTO, CONSERVAZIONE, PRE-LIEVITAZIONE e LIEVITAZIONE.

*With **proofing retarder machines**, on the other hand, by keeping the dough below 4°C, **yeast fermentation slows down**, the production of carbon dioxide stops and, subsequently, leavening is put on hold until the **set programme starts up** (for a maximum of 72 hours). This is made possible through the **precise management of temperature, humidity and times**, in a thermally-insulated environment, that will allow fermentation to start only at the **set time**. The final result is slow and controlled proofing, which ensures more **uniform dough**, eliminating the risk of the crust separating from the bread during baking. The retarder proofing process is carried out in 4 steps: COOLING, STORAGE, PRE-PROOFING and PROOFING.*



I VANTAGGI DELLA FERMA-LIEVITAZIONE

*the benefits
of proofing
retarder*



TAVOLI DI CONSERVAZIONE



FLESSIBILITÀ OPERATIVA

Grazie alla possibilità di **differire la lievitazione**, le macchine fermalievita consentono di suddividere in **due diverse fasi** il processo produttivo che può quindi avvenire in momenti differenti: la **fase di impasto** e la **fase di lievitazione** e successiva cottura. In questo modo si **elimina la necessità dell'intervento notturno** dell'operatore, che può tranquillamente arrivare in laboratorio di primo mattino, trovando un impasto pronto da infornare. La fermalievitazione permette inoltre di **tenere "a magazzino"** una notevole quantità di impasti, agevolando così la produzione nelle giornate più intense.

/ refrigerated tables



operational flexibility

Thanks to the possibility of **postponing proofing**, retarder proofer machines allow you to divide the production process into **two separate phases**: the **dough mixing phase** and the **proofing phase**, followed by the baking phase. Accordingly, it is possible to relieve operators from **working night shifts**. They can go into the shop in the early morning, with the dough ready to go into the oven. The retarder proofer also allows a considerable amount of dough to be **kept "in stock"**, therefore improving the rate of production on peak days.

I VANTAGGI DELLA FERMA-LIEVITAZIONE

the benefits of proofing retarder



MINOR CONSUMO DI LIEVITO E RISPARMIO SUL PERSONALE

Il processo di fermalievitazione consente una **minor evaporazione dell'acqua contenuta** e quindi un **maggior aumento dell'impasto**. Ciò significa che si può ridurre l'impiego di lievito fino ad un 50%, con un notevole risparmio in termini economici. Non dovendo più sottostare ad orari notturni, inoltre, servirà **meno personale**.

less yeast consumption and saving on staff expenses

The retarder proofing process causes **less water to evaporate**, and **subsequently the dough rises more**. This means that up to 50% less yeast is required, leading to considerable economic savings. Also, as there will no longer be night-shifts, **less staff** is required.



PANETTERIA

PASTICCERIA

PIZZERIA

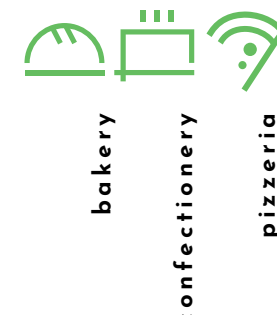


MIGLIORI PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

La fermalievitazione **allunga il tempo di lievitazione**, non più vincolato alla presenza dell'operatore. Una lievitazione più lenta non solo garantisce un **impasto più omogeneo** fino al cuore del prodotto, ma assicura anche un **maggior mantenimento delle proprietà organolettiche**. Aromi e sapori saranno più intensi e rotondi, non più falsati da una lievitazione forzata e ridotta.

improved organoleptic properties

The retarder proofer **extends the proofing time**, which no longer requires the presence of staff. Not only does slower proofing guarantee **more uniform dough**, right through to the core of the product, but it also **improves the preservation of the organoleptic properties**. Aromas and flavours will have more body, and will no longer be altered by forced and reduced proofing.



bakery

confectionery

pizzeria



FERMA- LIEVITA



proofing retarder

TEN 02



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXH mm <i>external dimensions LxDxH mm</i>	GRIGLIE <i>grids</i>		ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	VANI <i>compartments</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>
				TIPO <i>type</i>	INTERASSE <i>distance</i>						
TEN 02	444	-12 / +35	1408X790X850	2EN (600X400)	55	55	R134A	230V/1/50HZ	2	304	360
TEN 03	666	-12 / +35	1947X790X850	3EN (600X400)	55	55	R134A	230V/1/50HZ	3	441	520
TEN 04	888	-12 / +35	2486X790X850	4EN (600X400)	55	55	R134A	230V/1/50HZ	4	598	750



POLARIS ALI GROUP SRL
Via Cav. Vittorio Veneto, 25
32036 Sedico - BL - I

polarisprofessional.com

Art Direction: Ateikon Internet & Multimedia srl

All right reserved.

Print: Sincromia srl

Edition: 1/2019

Note

Le fotografie dei prodotti e i campioni dati al cliente hanno valore puramente indicativo e pubblicitario. Il cliente non potrà fondare alcun reclamo su eventuali differenze tra la merce fornita e quanto risulta dal materiale dimostrativo in suo possesso.

La Polaris Ali group srl si riserva inoltre la facoltà di apportare ai propri prodotti le migliorie di carattere tecnico e costruttivo che riterrà opportune, in qualsiasi momento.

Notes

The photos of the products and the samples given to the customer have only indicative and advertising value. The customer cannot found any claim on any differences between the supplied goods and the demonstrative samples in their possession.

Moreover Polaris Ali group srl reserves the right to make technical, constructive or design changes at any time and without prior notice.