

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



GASTRONOMIA

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.

*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.*



ALTEZZA
660 mm
710 mm

Height
660 mm
710 mm



PROFONDITÀ
690 mm

Depth
690 mm



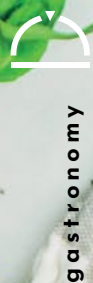
**SPESSORE
ISOLAMENTO**
60 mm

*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)



GASTRONOMIA

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>
S18-01 710	93	-2/+8	360X570X600	910X690X860	60
S18-02 710	186	-2/+8	720X570X600	1270X690X860	60
S18-03 710	279	-2/+8	1080X570X600	1730X690X860	60
S18-04 710	372	-2/+8	1440X570X600	2190X690X860	60



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>
R134A	230V/1/50HZ	1	294	245	B
R134A	230V/1/50HZ	2	294	255	B
R134A	230V/1/50HZ	3	418	420	B
R134A	230V/1/50HZ	4	418	440	B

SUPREME

18 BT



GASTRONOMIA



gastronomy

DISPONIBILI ANCHE
NELLA VERSIONE
PREDISPOSTO

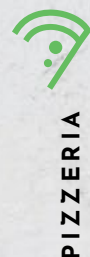
Also available
in the set-up
version

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



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



GASTRONOMIA

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

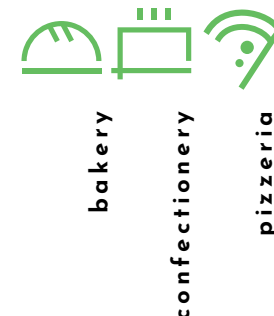


LA GESTIONE RAZIONALIZZATA DEL LAVORO: FERMA-LIEVITAZIONE

rationalised
work
management:
proofing
retarder

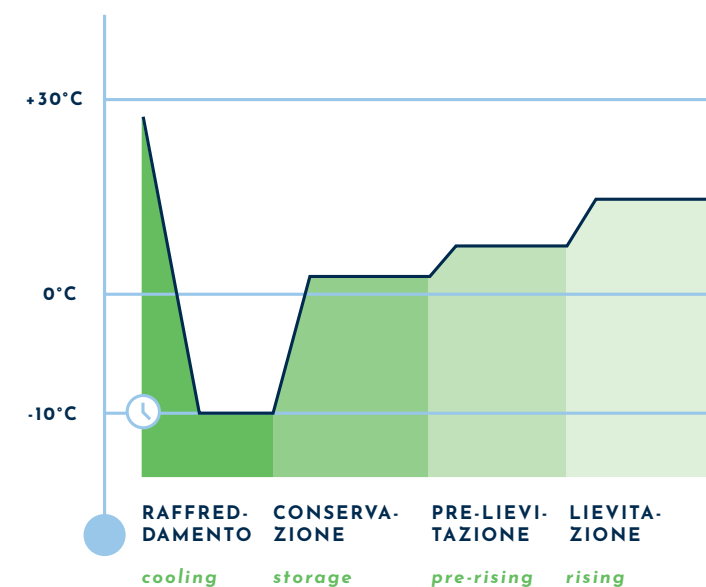
Nel **processo di lievitazione**, il rigonfiamento della pasta è reso possibile dalle reazioni chimiche provocate dagli enzimi inseriti nell'impasto che, interagendo con l'amido della farina, trasformano questo in zuccheri e successivamente gli zuccheri in anidride carbonica. Quando questo processo avviene 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*



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.

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

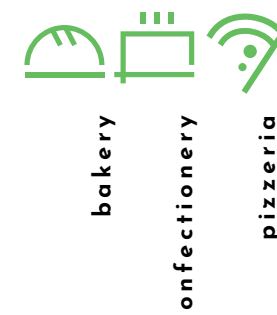


MIGLIORI PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

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

PANETTERIA
PASTICCERIA
PIZZERIA

bakery
confectionery
pizzeria

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.