



LOGO





ICONE

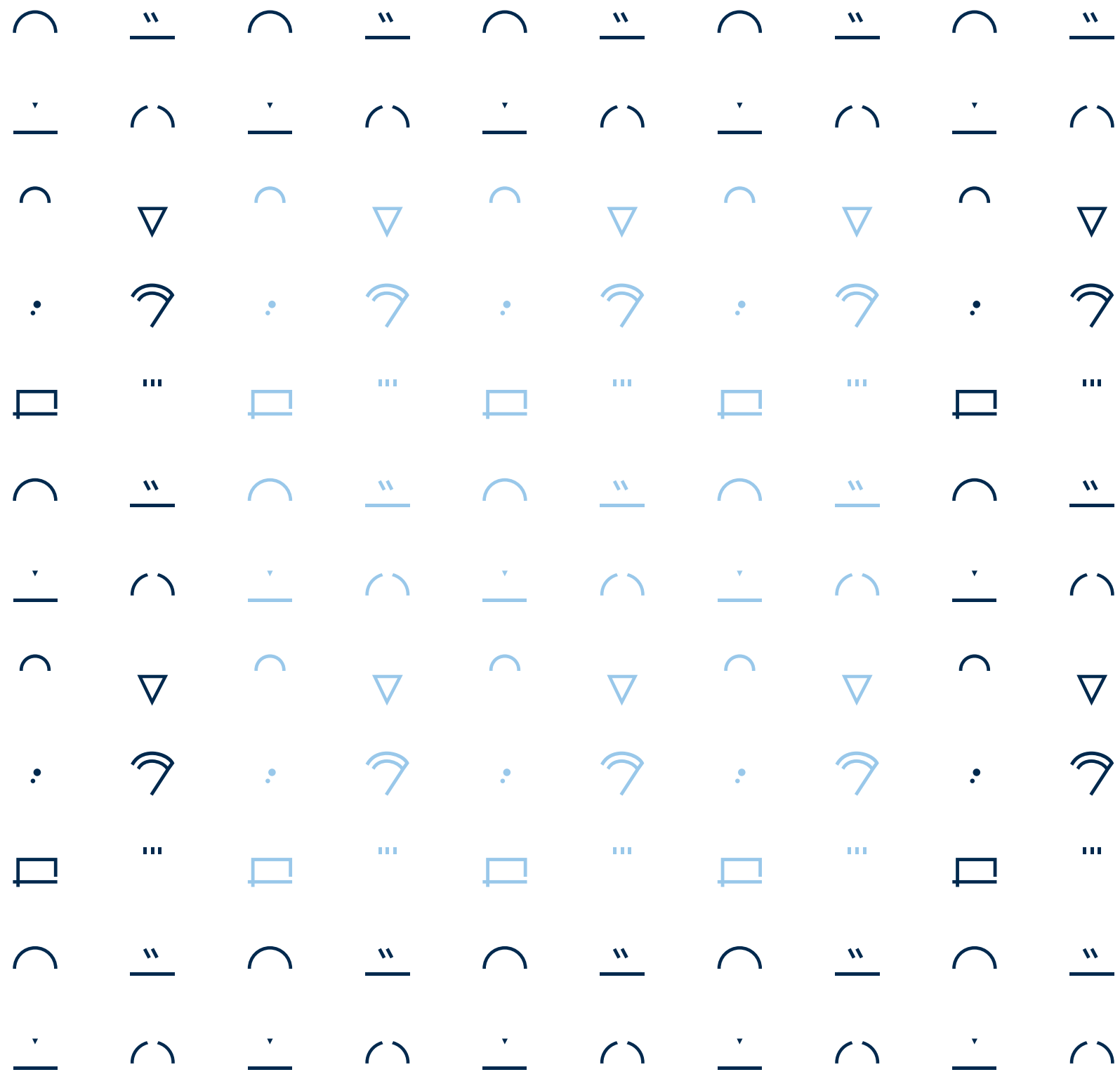
 **GASTRONOMIA**

 **GELATERIA**

 **PIZZERIA**

 **PASTICCERIA**

 **PANETTERIA**



CORPORATE





PROFESSIONAL REFRIGERATION



polarisprofessional.com

- GASTRONOMIA / gastronomy
- GELATERIA / ice cream shop
- PIZZERIA / pizzeria
- PASTICCERIA / confectionery
- PANETERIA / bakery



- BLAST CHILLING
abbattimento
positivo
- DEFROSTING
scongelo
- HALT RISING
fermata lievitazione
- BLAST FREEZING
abbattimento
negativo
- SLOW COOKING
lenta cottura

T° Range
-40°
+85°

MULTIFUNCTION BLAST CHILLERS
/ abbattitori di temperatura multifunzione

- GASTRONOMY / gastronomia
- ICE CREAM SHOP / gelateria
- PIZZERIA / pizzeria
- CONFECTIONERY / pasticceria
- BAKERY / panetteria



polarisprofessional.com



polarisprofessional.com

 POLARIS[®]
BEHIND THE FRESHNESS

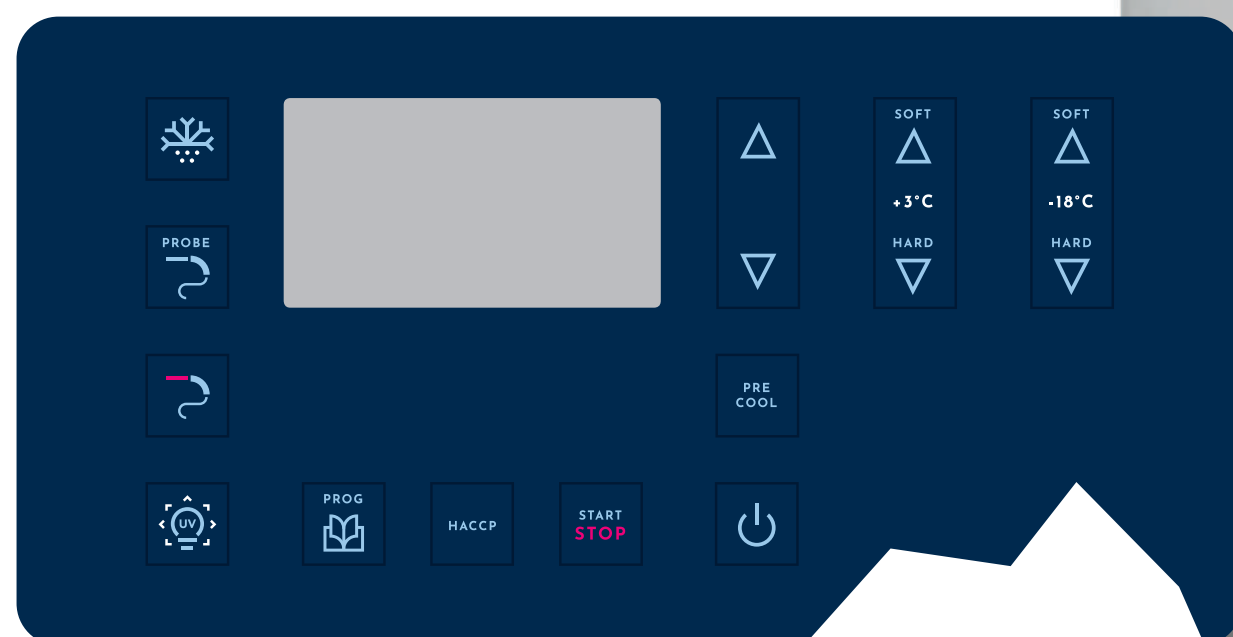
GUI



 POLARIS®



POLICARBONATO



CATALOGHI



ABBATTITORI & CONGELATORI RAPIDI

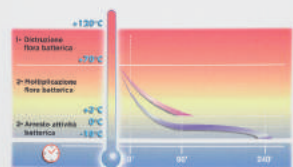
BLAST CHILLERS AND FREEZERS
SCHNELLKÜHLER UND SCHOCKFROSTER
CELLULES DE REPRODUCTION ET SURÉLATION
ENFRIADORES Y CONGELADORES RÁPIDOS

THE NEW ICE AGE

I VANTAGGI DELL' ABBATTIMENTO

IGIENE E SICUREZZA

Nell'intervallo di temperatura fra +65 °C e +10 °C si ha la massima **proliferazione batterica** nei cibi che può generare tossinfezioni. Gli **ABBATTITORI** sono in grado di effettuare il **rapido abbassamento** delle temperature, tale da impedire il fenomeno descritto e permettere la **successiva conservazione** in un normale frigorifero a +2/+3 °C per un massimo di 5/6 giorni e, addirittura per 20 giorni se confezionati in contenitori sotto vuoto. Un successivo **congelamento** dopo l'abbattimento, può prolungare ulteriormente tale durata fino a qualche mese.



ENG	DEU	FRA	SPA
1-Bacteria are destroyed	1-Zerstörung der Bakterienflora	1-Destruction de la flore bactérienne	1-Destrucción de la flora bacteriana
2-Bacteria multiply	2-Bakterien vermehren sich	2-Bakterien vermehren sich	2-Bacterias se multiplican
3-Bacteria are dormant	3-Bakterien sind inaktiv	3-Bakterien sind inaktiv	3-Bacterias son inactivas



ENG USE OF BLAST CHILLING

Maximum pressure is reached when food and storage vessels are placed in the equipment upon reaching +65 °C per +10 °C. This process will completely suppress bacterial **BLAST CHILLING** / **rapid freezing** and the possibility of **chilling food** in which the bacteria have been generated is prevented. Consequently, the bacteria will not multiply and the safety stored in the freezer will be maintained for 5/6 days or even 20 days if the food is vacuum packed. A subsequent freezing will further prolong this time.

FRA LES AVANTAGES DU REPRODUCTION RAPIDE

La pression maximale est atteinte lorsque les aliments et les récipients sont placés dans l'équipement à +65 °C par +10 °C. Ce processus empêchera complètement la **prolifération bactérienne** / **rapid freezing** et la possibilité de **conserver des aliments** dans lesquels les bactéries ont été générées est évitée. Par conséquent, les bactéries ne se multiplieront pas et la sécurité de conservation sera maintenue pendant 5/6 jours ou même 20 jours si les aliments sont emballés sous vide. Un congélation ultérieure prolongera encore davantage ce délai.

DEU VORTEILE VON DER SCHNELLABKÜHLUNG

Es ist ein maximaler Druck zu erwarten, wenn im Temperaturbereich von +65 °C bis +10 °C eine hohe und rasche **Bakterienvermehrung** in den Speisen erfolgt, die zu bakteriellen Lebensmittelvergiftungen führen kann. **Schnellkühlen** wird in der Lage, eine **schnelle Temperaturenkung** zu erreichen und somit den durch beschriebenen Zustand zu verhindern und die Lagerung von Speisen in einem normalen Kühlraum für eine Zeitraum von 5/6 bis 20 Tagen zu ermöglichen. Ein **Einfrischen** nach der Abkühlung kann diesen Zeitraum noch um einige weitere Tage verlängern.

SPA LAS VENTAJAS DEL ABBATTIMENTO RÁPIDO Y SEGURIDAD

En el intervalo de temperatura comprendido entre +65 °C y +10 °C, se produce una elevada y rápida proliferación bacteriana. Este fenómeno se evita con una rápida **congelación** / **rapid freezing** y la posibilidad de **almacenar alimentos** en los que se han generado bacterias se impide. Como consecuencia, las bacterias no se multiplicarán y la seguridad de conservación será mantenida durante 5/6 días o incluso 20 días si, además, se emplea el vacío.

RAZIONALIZZAZIONE DEL LAVORO

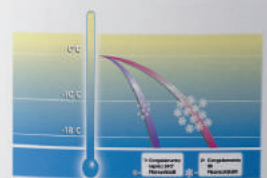
La **preparazione anticipata** di una quantità ingente di cibo, se sarà cottura, seguita dall'**abbattimento rapido** ed il suo successivo immagazzinamento a freddo (+2/+3 °C), consentiranno alla cucina di far fronte ad imprevisti picchi di richieste, di **ampliare il menu**, di **ridurre gli scarti** delle lavorazioni e gli avanzi di cibi non consumati. Nel caso di prodotti abbattuti e successivamente congelati, **migliore è la velocità di abbassamento della temperatura, migliore è la qualità finale del prodotto**. Il congelamento rapido favorisce infatti la formazione di **minicristalli intracellulari** che garantiscono al prodotto il mantenimento delle sue caratteristiche organolettiche originali.

ENG RATIONALISING WORK

Preparing a quantity of food in advance by cooking, chilling and holding it at +2/+3 °C enables kitchen Operators to face unexpected **peak demand** periods, increase the menu **options** available for customers, **optimize** the use of food service equipment and substantially reduce the amount of food processing waste and leftovers. In case food is first blast chilled and then frozen, the **quickest** this process is the **best** in the quality of the food. In fact a quick freezing will help the creation of **small-sized intercellular crystal** which keep the product's original organoleptic features unchanged.

FRA RATIONALISATION DU TRAVAIL

La **préparation préalable** d'une importante quantité d'aliments, leur cuisson, suivie du refroidissement rapide, et leur stockage à froid (+2/+3 °C), permet de faire face aux **augmentations soudaines de la demande**, d' proposés à la clientèle, d'**exploiter pleinement les équipements de cuisson** et de **réduire de manière drastique les déchets** et les restes. Dans le cas des produits refroidis rapidement puis surgelés, le fait que, **plus la vitesse de réduction de la température est élevée, meilleure est la qualité finale du produit**. En effet, la surgélation rapide favorise la formation de **microcristaux intracellulaires** qui maintiennent les caractéristiques organoleptiques d'origine des aliments.



Formazione di microcristalli di ghiaccio che causano la rottura delle membrane intracellulari con conseguente perdita di liquidi e riduzione del cibo.

DEU RATIONALISIERUNG DER ARBEIT

Die **vorzeitige Zubereitung** einer großen Menge von Speisen, das Kochen derselben, mit anschließender Schnellkühlung und nachfolgender Kältelagerung (+2/+3 °C) ermöglicht es der jeweiligen Küche, einer unvorhergesehenen **Nachfragesteigerung nachzukommen**, die den Kunden zur Verfügung stehende **Menüauswahl zu erweitern**, die **Küchengeräte bestmöglich zu nutzen** und die Verarbeitungsabfälle sowie die nicht verzehrten Speisereste drastisch zu reduzieren. Bei abgekühlten und anschließend eingefrorenen Produkten ist auch in diesem Fall zu berücksichtigen, dass je **schneller die Temperaturenkung erfolgt, desto besser ist die Endqualität**. In der Tat, die erzielbare Schnellkühlung begünstigt die Bildung von interzellulären **Mikrokristallen**, die die Bewahrung der ursprünglichen organoleptischen Produkteigenschaften sichern.

SPA RACIONALIZACIÓN DEL TRABAJO

Gracias a los **abattidores**, es posible **preparar anticipadamente** una gran cantidad de alimentos, cocinarlos, enfriarlos y guardarlos en frío (+2/+3 °C). De esta manera, cualquier cocina se puede organizar para hacer frente a **picos imprevistos de trabajo**, **ampliar el menú**, **aprovechar mejor los equipos de cocción** y **reducir drásticamente** los restos de la elaboración de los alimentos y los sobros de los platos. En el caso de productos enfriados y congelados sucesivamente, hay que tener en cuenta que si la **velocidad de disminución de la temperatura es mayor, la calidad final del producto es mejor**. La congelación rápida favorece la formación de **microcristales intracelulares**, que permiten que cualquier producto mantenga sus características organolepticas originales.

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

1- Blast freezing 240° - microcrystal
2- Freezing 8h - macrocrystal

FRA Formation de micro-cristaux de glace qui provoquent la rupture de la membrane cellulaire et, par la suite, la perte de liquides et de vitamines contenues dans les aliments.

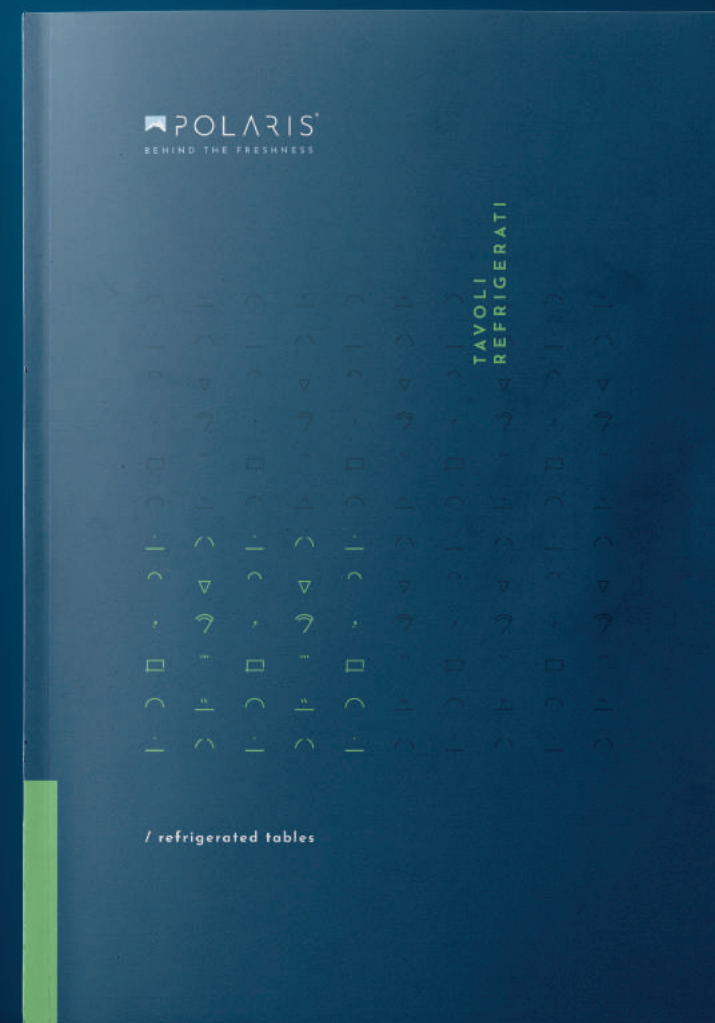
1- Congélation rapide 240° - microcristaux
2- Congélation 8h - macrocristaux

DEU Bildung von Eismakrokristallen, die eine Zerstörung der Zellmembranen mit nachfolgender Flüssigkeits- und Vitaminverlust der Lebensmittel zur Folge haben

1- Gefrierung in 240° - Mikrokristalle
2- Gefrierung 8 Stunden - Makrokristalle

SPA Formación de microcristales de hielo que provocan la ruptura de la membrana intracelular con una pérdida de líquidos de fluidos y de vitaminas de los alimentos.

1- Congelación rápida de 240° - Microcristales
2- Congelación de 8 h - Macrocristales





CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO INALTERATE NEL TEMPO

1
INCREM-
TO DI
QUALITÀ
*quality
increase*

*product fea-
tures unal-
tered 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.

12



ABBATTITORI DI TEMPERATURA



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.

/blast chillers

13

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

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

Automatic defrosting with dissipation of condensed water with hot gas

BLOCCO AUTOMATICO DELLA VENTILAZIONE ALL'APERTURA DELLA PORTA

Automatic blocking of ventilation when the door is opened



PANNELLO COMANDI TOUCH TIPO EV3

TOUCH control panel type EV3

GASTRONOMIA



Gastronomy

TRECO 18

GASTRONOMIA

I tavoli refrigerati Treco Polaris, disponibili in due varianti di altezza (660 o 710), sono realizzati completamente in acciaio Inox con allestimento porte o cassette 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.



ALTEZZA
660 mm /
710 mm
Height
660 mm /
710 mm



PROFONDITÀ
690 mm
Depth
690 mm



SPESSORE
ISOLAMENTO
60 mm
Insulation
thickness
60 mm

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.



Gastronomy



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

COMPANY PROFILE



COMPANY PROFILE

PROFES- SIONAL REFRIGE- RATION

Polaris è il brand punto di riferimento
per la refrigerazione professionale.
Partner sempre attento alle continue
esigenze del mercato.

Ogni prodotto è in continuo
sviluppo tecnologico.

*Polaris is the reference point brand
for professional refrigeration.
Partner always attentive to the conti-
nuous needs of the market.*

*Each product is in continuous
technological development.*



LISTINO

 Polaris[®]
PROFESSIONAL REFRIGERATION

- GASTRONOMY 
- ICE CREAM 
- BAKERY 
- PIZZA 
- COLD ROOMS 

listino prezzi 2018
price list / preisliste / liste des prix / lista da precios

 POLARIS[®]
BEHIND THE FRESHNESS

-  GASTRONOMIA / gastronomia
-  GELATERIA / gelateria
-  PIZZERIA / pizzeria
-  PASTICCERIA / pasticceria
-  PANETTERIA / panetteria

LISTINO PREZZI /
price list
2019

SCHEDE TECNICHE

GM 171

genius

ABBATTITORI DI TEMPERATURA

5 FUNZIONI

- Abbattimento positivo
- Abbattimento negativo
- Scorgelamento negativo
- Fermo lievitazione con iniezione di umidità in camera
- Cottura a bassa temperatura

DATI TECNICI BASE

Classe climatica	T
Potenza di abbattimento da +90°C a +3°C in 90' (kg/ciclo)	55
Potenza di abbattimento da +90°C a -18°C in 240' (kg/ciclo)	36
Spessore mm	60
Alimentazione V~ / Hz	400/3/50
Gas refrigerante	R452a
Livello di rumorosità dB(A)	< 70
Dimensioni esterne mm	850 x 880 x 2105
Volume rigombrimento m³	1,57
Peso netto / peso lordo kg	203/221

GRUPPO REFRIGERANTE

- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
- Compressore ermetico (semi-ermetico per modelli HS24TS)
- Fluido refrigerante R404A
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a catodi-resi con resina epossidica atossica
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica
- Sistema di **abbrinamento a gas caldo**, brevettato
- Dispositivo di sbrinamento e di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm
- 0,6 mm (patinati Scotch-Brite)
- Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente raggiato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Isolimento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³), privo di HCFC
- **Resistenza anticondensa**, posta sul cassone sotto la battuta
- Guarnizione magnetica
- **Maniglia ergonomica** a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta
- Sistema brevettato di **iniezione dell'umidità** in camera



A 140

advance

ARMADI REFRIGERATI

FUNZIONI

- Abbattimento positivo
- Abbattimento negativo
- Scorgelamento negativo
- Fermo lievitazione con iniezione di umidità in camera
- Cottura a bassa temperatura

DATI TECNICI BASE

Classe climatica	T
Capacità netta l	279
Spessore mm	60
Alimentazione V~ / Hz	220/1/50
Gas refrigerante	R134a
Livello di rumorosità dB(A)	< 70
Dimensioni esterne mm	550 x 550 x 157
Volume rigombrimento m³	203/221

ALLESTIMENTO E ACCESSORI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304
- Supporti guide stampati
- Isolamento pareti da 88 mm con poliuretano privo di CFC
- Interno cella con **angoli raggiati** per facilitare la pulizia
- 3 griglie plastificate di serie
- Piedini in acciaio da 150 mm regolabili in altezza
- Porte con cerniere autochiusanti
- **Luce** per illuminazione cella e serratura di serie
- Predisposizione per posizionamento su **roccolo**
- **Manobolico a tempone**, esterno alla cella, con ventilazione forata dall'alto verso il basso



INVITI

WEBSITE

