



KÜHLTISCHE

/ meubles réfrigérées



**BEHIND
THE
FRESH-
NESS**

INHALT
index

DIE WELT VON POLARIS <i>l'univers Polaris</i>	5
TISCHE TRECO <i>meubles treco</i>	6
TISCHE SUPREME <i>meubles supreme</i>	12
PIZZA-TISCHE <i>meubles pizza</i>	20
KÜHLVITRINEN <i>vitrines réfrigérées</i>	26
SNACK-TISCHE <i>meubles snack</i>	32
KONDITOREI-TISCHE <i>meubles pâtisserie</i>	36
SALADETTE <i>saladette</i>	40
GERÄTE ZUR GÄRUNTERBRECHUNG <i>fermentation contrôlée</i>	44



Hinter der Frische Ihrer Produkte befindet sich seit über 30 Jahren die **Kältetechnologie von Polaris**. Ein Ansprechpartner, der in der Lage ist, die Entwicklung Ihrer Bedürfnisse in der Welt der Kühlung zu erkennen und Sie bei den **täglichen Herausforderungen** mit fachlicher Kompetenz zu begleiten. Heute bietet Polaris eine breit gefächerte Palette, die in der Lage ist, **die wichtigsten Lebensmittelsektoren** zu beliefern.

 **GASTRONOMIE**

 **SPEISEEISHERSTELLUNG**


 **PIZZERIA**

 **KONDITOREI**


 **BÄCKEREI**

*Derrière la fraîcheur de vos produits, vous trouvez depuis plus de 30 ans la **technologie frigorifique Polaris**. Un interlocuteur à même d'interpréter l'évolution de vos besoins dans l'univers du froid et de vous accompagner professionnellement pour affronter vos **défis quotidiens**.*

*Polaris présente à ce jour une gamme articulée de produits en mesure de couvrir les **principaux secteurs alimentaires** :*

 **traiteur**

 **crèmes glacées**

 **pizzeria**

 **pâtisserie**

 **boulangerie**

TRECO 21

GASTRONOMIE

Die Kühlische Treco von Polaris sind in zwei Höhenvarianten erhältlich (660 oder 710) und sind vollkommen aus **Edelstahl** ausgeführt, mit Türausstattung oder vollständig ausziehbaren Laden, abgerundeten Kanten und herausnehmbaren Auflageschienen, was eine **gründliche Reinigung** und **Flexibilität bei der Beladung** ermöglicht. Sie sind für jeden Bedarf gedacht, verfügen über einen kleinen technischen Raum und ein leicht abnehmbares Kühlaggregat, garantieren jedoch vor allem durch den **Schaumstoff-Verdampfer in der Zelle** mit automatischer Ableitung des Abtauwassers und das **automatische Lüftungssystem** zur Angleichung der Innentemperatur höchste Zuverlässigkeit, wobei ein **hoher Schutz gegen den Säureangriff von Speisen** gewährleistet ist.

*Les meubles réfrigérés Treco Polaris, disponibles en deux hauteurs (660 ou 710), sont entièrement réalisés en **acier inox** avec un équipement portes ou tiroirs à extraction totale, arêtes arrondies et supports de grilles amovibles, ce qui permet d'effectuer un **nettoyage complet** et une **flexibilité de chargement**. Conçus pour toutes les exigences, ils sont caractérisés par un compartiment technique de taille réduite et d'un groupe réfrigérant facilement amovible, mais ils garantissent surtout le maximum de fiabilité grâce à l'**évaporateur isolé par injection de mousse dans une cellule** avec dissipation automatique de l'eau de dégivrage et au système de **ventilation automatique** pour uniformiser la température interne, en vous assurant une **haute protection contre l'agression acide des aliments**.*



HÖHE
660 mm/
710 mm

Hauteur
660 mm/
710 mm



TIEFE
690 mm

Profondeur
690 mm



**STÄRKE
DER ISOLIE-
RUNG**
60 mm

*Épaisseur
isolation*
60 mm



traiteur



**VERSCHÄUMTER VERDAMPFER AN DER RÜCKWAND
MIT AUTOMATISCHER ABLEITUNG DES ABTAUWAS-
SERS UND BELÜFTUNGSSYSTEM FÜR EINE ANGEPASS-
TE INNENTEMPERATUR**

Évaporateur isolé par injection de mousse polyuréthane dans la partie arrière avec dissipation automatique de l'eau de dégivrage et système de ventilation pour uniformiser la température interne.

TRECO 21

T21-01



ERHÄLTlich EBENSO
IN DER AUSFÜHRUNG
VORGERÜSTET

Disponible aussi
dans la version
prévue

MODELL modèle	VOLUMEN L capacité en l	TEMPERATUR °C température (°C)	INNENMASSE LxTxH mm dimensions intérieures LxPxH mm	AUSSENMASSE LxTxH mm dimensions extérieures LxPxH mm	ISOLIERUNG mm isolation en mm	kW/24h kW/24h	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	SPANNUNG tension	FÄCHER compartiments	KÜHLLEIST. puissance de refroidissement	BETRIEBSLEIST. puissance de fonctionnement	ENERGIEKLASSE classe énergétique
T21-01	85	-2/+8	360X570X550	910X690X810	60	1,45	R290	230V/1/50HZ	1	425	210	A
T21-02	170	-2/+8	720X570X550	1270X690X810	60	1,49	R290	230V/1/50HZ	2	425	230	A
T21-03	256	-2/+8	1080X570X550	1730X690X810	60	1,65	R290	230V/1/50HZ	3	632	250	A
T21-04	340	-2/+8	1440X570X550	2190X690X810	60	1,85	R290	230V/1/50HZ	4	632	320	A

TRECO 21 710

GASTRONOMIE

traiteur

ERHÄLTlich EBENSO
IN DER AUSFÜHRUNG
VORGERÜSTET

Disponible aussi
dans la version
prévue

T21-02 710



MODELL modèle	VOLUMEN L capacité en l	TEMPERATUR °C température (°C)	INNENMASSE LxTXH mm dimensions intérieures LxPxH mm	AUSSENMASSE LxTXH mm dimensions extérieures LxPxH mm	ISOLIERUNG mm isolation en mm	kW/24h kW/24h	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	SPANNUNG tension	FÄCHER compartiments	KÜHLEIST. puissance de refroidissement	BETRIEBSLEIST. puissance de fonctionnement	ENERGIEKLASSE classe énergétique
T21-01 710	93	-2/+8	360X570X600	910X690X860	60	1,45	R290	230V/1/50HZ	1	425	210	A
T21-02 710	186	-2/+8	720X570X600	1270X690X860	60	1,49	R290	230V/1/50HZ	2	425	230	A
T21-03 710	279	-2/+8	1080X570X600	1730X690X860	60	1,65	R290	230V/1/50HZ	3	632	250	A
T21-04 710	372	-2/+8	1440X570X600	2190X690X860	60	1,85	R290	230V/1/50HZ	4	632	320	A

SUPREME

21

GASTRONOMIE

Die Kühlische Supreme von Polaris sind in zwei Höhenvarianten erhältlich (660 oder 710) und sind vollkommen aus **Edelstahl** ausgeführt. Sie zeichnen sich durch eine Türausrüstung oder vollständig ausziehbare Laden, abgerundete Kanten und herausnehmbare Auflageschienen aus, was eine **gründliche Reinigung** und **Flexibilität bei der Beladung** ermöglicht. Ideal für **jede Art von professioneller Küche**. Sie zeichnen sich durch das **belüftete Kühlsystem** aus, das mit einem vollkommen herausnehmbaren Filter ausgestattet ist und insbesondere durch ein **freies Verdampfungssystem**, das eine verbesserte Luftzirkulation ermöglicht.

*Les meubles réfrigérés Supreme, disponibles en deux hauteurs (660 ou 710), sont entièrement réalisés en **acier inox** et caractérisés par un équipement portes ou tiroirs à extraction totale, arêtes arrondies et supports de grilles amovibles, ce qui permet d'effectuer un **nettoyage complet** et une **flexibilité de chargement**. Parfaits pour **tout type de cuisine professionnelle**, ils se distinguent par leur **système de réfrigération ventilé** doté d'un filtre complètement amovible et notamment par son **système d'évaporation libre** dans la chambre, ce qui permet d'améliorer la circulation de l'air.*



HÖHE
660 mm
710 mm

Hauteur
660 mm
710 mm



TIEFE
690 mm

Profondeur
690 mm



**STÄRKE
ISOLIERUNG**
60 mm

*Épaisseur
isolation*
60 mm



BELÜFTETES KÜHLSYSTEM (PERFEKT LACKIERTER UND VERKLEIDETER VERDAMPFER)

Système de refroidissement ventilé (évaporateur entièrement peint et caréné)



traiteur

SUPREME

21

GASTRONOMIE

traiteur

ERHÄLTlich EBENSO
IN DER AUSFÜHRUNG
VORGERÜSTET

Disponible aussi
dans la version
prévue

S21-03



MODELL modèle	VOLUMEN L capacité en l	TEMPERATUR °C température (°C)	INNENMASSE LxTxH mm dimensions intérieures LxPxH mm	AUSSENMASSE LxTxH mm dimensions extérieures LxPxH mm	ISOLIERUNG mm isolation en mm	kW/24h kW/24h	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	SPANNUNG tension	FÄCHER compartiments	KÜHLELEIST. puissance de refroidissement	BETRIEBSLEIST. puissance de fonctionnement	ENERGIEKLASSE classe énergétique
S21-01	85	-2/+8	360X570X550	910X690X810	60	1,04	R290	230V/1/50HZ	1	425	210	A
S21-02	170	-2/+8	720X570X550	1270X690X810	60	1,04	R290	230V/1/50HZ	2	425	230	A
S21-03	256	-2/+8	1080X570X550	1730X690X810	60	1,38	R290	230V/1/50HZ	3	632	325	A
S21-04	340	-2/+8	1440X570X550	2190X690X810	60	1,38	R290	230V/1/50HZ	4	632	320	A

SUPREME

21 710

GASTRONOMIE

traiteur

ERHÄLTlich EBENSO
IN DER AUSFÜHRUNG
VORGERÜSTET

Disponible aussi
dans la version
prévue

S21-04 710



MODELL modèle	VOLUMEN L capacité en l	TEMPERATUR °C température (°C)	INNENMASSE LxTXH mm dimensions intérieures LxPxH mm	AUSSENMASSE LxTXH mm dimensions extérieures LxPxH mm	ISOLIERUNG mm isolation en mm	kW/24h kW/24h	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	SPANNUNG tension	FÄCHER compartiments	KÜHLELEIST. puissance de refroidissement	BETRIEBSLEIST. puissance de fonctionnement	ENERGIEKLASSE classe énergétique
S21-01 710	93	-2/+8	360X570X600	910X690X860	60	1,04	R290	230V/1/50HZ	1	425	210	A
S21-02 710	186	-2/+8	720X570X600	1270X690X860	60	1,04	R290	230V/1/50HZ	2	425	230	A
S21-03 710	279	-2/+8	1080X570X600	1730X690X860	60	1,38	R290	230V/1/50HZ	3	632	325	A
S21-04 710	372	-2/+8	1440X570X600	2190X690X860	60	1,38	R290	230V/1/50HZ	4	632	320	A

SUPREME 21 BT

GASTRONOMIE

traiteur

ERHÄLTlich EBENSO
IN DER AUSFÜHRUNG
VORGERÜSTET

Disponible aussi
dans la version
prévue

S21-03 BT



MODELL modèle	VOLUMEN L capacité en l	TEMPERATUR °C température (°C)	INNENMASSE LXTXH mm dimensions intérieures LxPxH mm	AUSSENMASSE LXTXH mm dimensions extérieures LxPxH mm	ISOLIERUNG mm isolation en mm	kW/24h kW/24h	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	SPANNUNG tension	FÄCHER compartiments	KÜHLEIST. puissance de refroidissement	BETRIEBSLEIST. puissance de fonctionnement	ENERGIEKLASSE classe énergétique
S21-01 BT	85	-20 / -15	360X570X550	910X690X810	60	5,78	R290	230V/1/50HZ	1	573	480	D
S21-02 BT	170	-20 / -15	720X570X550	1270X690X810	60	6,08	R290	230V/1/50HZ	2	573	490	D
S21-03 BT	256	-20 / -15	1080X570X550	1730X690X810	60	7,37	R290	230V/1/50HZ	3	877	720	D
S21-04 BT	340	-20 / -15	1440X570X550	2190X690X810	60	8,84	R290	230V/1/50HZ	4	877	740	D
S21-01 710 BT	93	-20 / -15	360X570X600	910X690X860	60	5,78	R290	230V/1/50HZ	1	573	480	D
S21-02 710 BT	186	-20 / -15	720X570X600	1270X690X860	60	6,08	R290	230V/1/50HZ	2	573	490	D
S21-03 710 BT	279	-20 / -15	1080X570X600	1730X690X860	60	7,37	R290	230V/1/50HZ	3	877	720	D
S21-04 710 BT	372	-20 / -15	1440X570X600	2190X690X860	60	8,84	R290	230V/1/50HZ	4	877	740	D

PIZZA-TISCHE



PIZZERIA



pizzeria

Die Linie der Pizza-Tische entstand mit dem Ziel, **eine wertvolle Hilfe bei der Zubereitung** eines der typischen italienischen Gerichte, der Pizza, zu bieten und um den **Teig und die Zutaten richtig aufzubewahren**. Bei den Tischen von Polaris haben Sie die Möglichkeit, zwischen unterschiedlichen Kombinationen mit Türen und Schubladenkästen, Arbeitsflächen (ohne Arbeitsplatte, mit einfacher Arbeitsplatte oder Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil), Stellfüßen (fix oder mit Rollen) zu wählen. Die Elemente können außerdem rechts oder links vom Gerät positioniert werden, je nach den Raum- und Anordnungsanforderungen. Auf diese Weise **ist die Küche stets so funktionell und zweckmäßig wie möglich organisiert**.

meubles pizzas

La ligne de meubles pour les pizzerias est née dans le but d'offrir une **assistance de qualité lors de la préparation** de l'un des plats typiques de l'Italie, la pizza, et de **conserver correctement la pâte et les ingrédients**. Les meubles Polaris permettent de choisir entre différentes combinaisons de portes et de tiroirs, de plans de travail (sans plan, avec plan lisse ou à rebord), de pieds (fixes ou sur roues). Les éléments peuvent de plus être placés à droite ou à gauche de la machine, en fonction des besoins d'espace et de disposition des meubles. **La cuisine est ainsi toujours organisée de la manière la plus fonctionnelle et rationnelle possible**.

JEDES FACH IST MIT EINEM FÜHRUNGSPAAR AUS EDELSTAHL AISI 304 FÜR PVC-BEHÄLTER AUSGESTATTET

Chaque compartiment est équipé d'une paire de guides en inox AISI 304 pour récipients en PVC



AUTOMATISCHE ABTAUUNG MIT BESEITIGUNG DES KONDENSWASSERS MIT HEISSGAS

Dégivrage automatique avec dissipation de l'eau de condensation par gaz chaud

TÜRRAHMEN MIT WIDERSTAND UND MAGNETDICHTUNG, DIE EINFACH UND OHNE WERKZEUG AUSGETAUSCHT WERDEN KANN

Cadre de porte avec une résistance et un joint d'étanchéité magnétique faciles à remplacer sans outils



OPTIMIERTE INDIREKTE UND KANALISIERTE BELÜFTUNG MIT ENERGIESPARENDEN ELEKTRONISCHEN LÜFTERN

Ventilation optimisée indirecte et canalisée avec des ventilateurs électroniques à basse consommation

PIZZA-TISCHE

meubles pizzas



pizzeria



VOLLSTÄNDIG AUSZIEHBARE LADEN MIT TELESKOPSCHIENEN

Tiroirs à extraction totale avec guides télescopiques



HÖHENVERSTELLBARE STELLFÜSSE AUS STAHL AISI 304 (FÜR MOD. TP)

Pieds en AISI 304 réglables en hauteur (pour le modèle TP)



KÜHLRAUM MIT 7 BEHÄLTERN 400X600 MM AUF TELESKOP-SCHIENEN

Compartment réfrigéré à 7 bacs 400x600 mm télescopiques

NEUTRALE SCHUBLADEN-EINRICHTUNG MIT 7 SCHUBLADEN FÜR BEHÄLTER MIT 400X600 MM AUF TELESKOP-SCHIENEN

Casier neutre à 7 tiroirs pour bacs de 400x600 mm télescopiques

JEDES FACH IST MIT EINEM SCHIENENPAAR AUS EDELSTAHL AISI 304 FÜR PVC-BEHÄLTER AUSGESTATTET

Chaque compartiment est équipé d'une paire de guides en inox AISI 304 pour récipients en PVC



AUTOMATISCHE ABTAUUNG MIT BESEITIGUNG DES KONDENS-WASSERS MIT HEISSGAS

Dégivrage automatique avec dissipation de l'eau de condensation par gaz chaud

TÜRRAHMEN MIT WIDERSTAND UND MAGNETDICHTUNG, DIE EINFACH UND OHNE WERKZEUG AUSGETAUSCHT WERDEN KANN

Cadre de porte avec une résistance et un joint d'étanchéité magnétique faciles à remplacer sans outils



OPTIMIERTE INDIREKTE UND KANALISIERTE BELÜFTUNG MIT ENERGIESPARENDEN ELEKTRONISCHEN LÜFTERN

Ventilation optimisée indirecte et canalisée avec des ventilateurs électroniques à basse consommation

PIZZA-TISCHE

meubles pizzas

TP 270Q



MODELL modèle	VOLUMEN L capacité en l	TEMPERATUR °C température (°C)	AUSSENMASSE LxTXH m m dimensions extérieures LxPxH m m	SCHALEN bacs	ISOLIERUNG mm isolation en mm	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	SPANNUNG tension	KÜHLEIST. puissance de refroidissement	BETRIEBSLEIST. puissance de fonctionnement
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

KÜHLVIT- RINEN



Die Kühlvitri-
nen, die GN-Behälter in zahlreichen möglichen
Zusammensetzungen aufnehmen können, ermöglichen es, **die
Zutaten für Pizzas, Snacks und Salate immer frisch zu halten**
und die Arbeitsvorgänge zu optimieren. Die statische Kühlung
an den vier Seiten des Behälters garantiert die **perfekte Aufbe-
wahrung aller Zutaten**. Die Behälter sind zur Arbeitsperson hin
schräg gestellt, um die Entnahme zu erleichtern. 320 mm Tiefe
oder 380 mm Tiefe, gerade Hartglasscheibe oder unverglast,
Motor rechts oder links.

Temperaturbereich -0°+10°

Kältemittel R 134.

Die Vitri-
nen sind für die Wandmontage oder für die Theke vor-
gerüstet.

vitrines réfrigérées

*Les vitrines réfrigérées, qui accueillent des bacs GN avec une
grande possibilité de compositions, permettent de **maintenir
toujours frais les ingrédients** pour préparer des pizzas mais
aussi des en-cas et des salades, en rationalisant au mieux le tra-
vail. La réfrigération statique sur les 4 côtés du bac assure une
conservation parfaite de tous les ingrédients. Les bacs sont in-
clinés vers l'opérateur pour faciliter le prélèvement. Disponibles
en 320 mm ou 380 mm de profondeur, vitre droite trempée ou
sans vitre, moteur à droite ou gauche.*

Plage de température -0°+10°

Gaz réfrigérant R 134.

*Les vitrines sont prévues pour un montage mural ou pour des
solutions de comptoir.*

KÜHLVIT- RINEN

vitrines réfrigérées



VP 3014 N



MODELL modèle	AUSSENMASSE LxTxH mm dimensions extérieures LxPxH mm	AUSSENMASSE LxTxH mm dimensions extérieures LxPxH mm	INNENMASSE LxTxH mm dimensions intérieures LxPxH mm	TEMPERATUR °C température (°C)	SCHALEN bacs	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	SPANNUNG tension	KÜHLLLEIST. puissance de refroidissement	BETRIEBSLEIST. puissance de fonctionnement
	UNVERGLAST sans vitre	MIT VERGLASUNG avec vitre							
VP 3014 N	1420X320X240	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

KÜHLVIT- RINEN

vitrines réfrigérées



PIZZERIA



PIZZERIA

VP 4020 N



MODELL modèle	AUSSENMASSE LxTxH mm dimensions extérieures LxPxH mm	AUSSENMASSE LxTxH mm dimensions extérieures LxPxH mm	INNENMASSE LxTxH mm dimensions intérieures LxPxH mm	TEMPERATUR °C température (°C)	SCHALEN bacs	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	SPANNUNG tension	KÜHLELEIST. puissance de refroidissement	BETRIEBSLEIST. puissance de fonctionnement
	UNVERGLAST sans vitre	MIT VERGLASUNG avec vitre							
VP 3020 N	1960X320X240	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

SNACK- TISCHE



GASTRONOMIE



Die Tische der Linie Snack von Polaris sind zuverlässig, beständig und vor allem praktisch, perfekt, **um Ihre Snacks schnell und einfach zu präsentieren**. Sie sind ganz aus Edelstahl ausgeführt, glänzend und entsprechend abgerundet. Die Stärke der Isolierung beträgt 50 mm. Die Tische zeichnen sich durch ein **belüftetes Kühlsystem** mit einem Filter aus, der vollkommen herausgenommen werden kann.

meubles snack

*Les meubles de la ligne Snack Polaris sont fiables, résistants et surtout pratiques, parfaits pour **préparer et présenter rapidement et facilement tous vos en-cas**. Entièrement réalisés en acier inox, entièrement polis et opportunément arrondis, ils ont une épaisseur d'isolation de 50 mm et se caractérisent par un **système de réfrigération ventilé** avec un filtre complètement amovible.*



AUTOMATISCHE ABTAUUNG

*Dégivrage
automatique*

**FORMGESTANZ-
TER ZELLEN-
BODEN MIT
ABGERUNDETEN
KANTEN UND
ABNEHMBAREN
AUFLAGESCHIE-
NEN FÜR MA-
XIMALE REI-
NIGUNG UND
FLEXIBLE BE-
SCHICKUNG**

*Le fond de
la cellule est
moulé avec des
angles arrondis
et des supports
de grilles
amovibles,
pour garantir
un nettoyage
optimal et la
flexibilité de
chargement*



BELÜFTETES KÜHLSYSTEM (PERFEKT LA- CKIERTER UND VERKLEIDETER VERDAMPFER)

*Système de
refroidissement
ventilé
(évaporateur
entièrement
peint et caréné)*



traiteur

SNACK-TISCHE

meubles snack

GASTRONOMIE

SNACK 2TN



H: 61mm



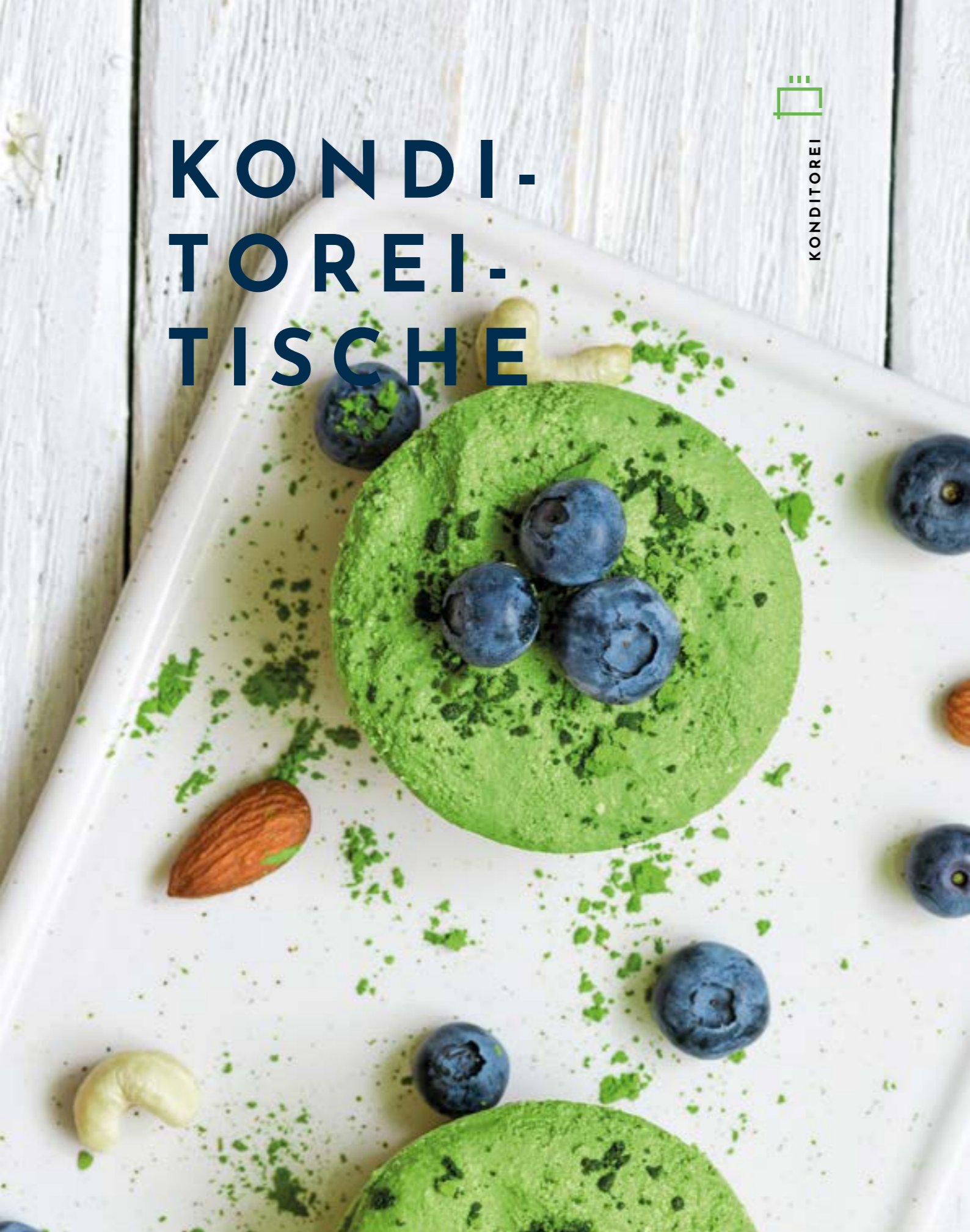
traiteur

MODELL modèle	VOLUMEN L capacité en l	TEMPERATUR °C température (°C)	AUSSENMASSE LXTXH mm dimensions extérieures LxPxH mm	ABMESSUNGEN KÜHLZELLE dimensions de la cellule	ISOLIERUNG mm isolation en mm	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	SPANNUNG tension	KÜHLLEIST. puissance de refroidissement	BETRIEBSLEIST. puissance de fonctionnement	ENERGIEKLASSE classe énergétique
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

KONDI- TOREI- TISCHE



KONDI-
TOREI



pâtisserie

Die Produktlinie der Konditorette-Tische bietet eine **breite Palette an Lösungen** mit positiven und negativen Temperaturen und motorisierten Tischen mit dem Motor auf der rechten oder linken Seite. Die Isolierung der Tische aus FCKW-freie Polyurethanschaum und einem Treibmittel auf Wasserbasis hat eine Stärke von 50 mm, wodurch mit diesen Tischen auch bei einer Raumtemperatur von +43 °C **optimal gearbeitet werden kann**.

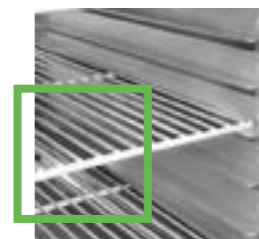
meubles pâtisserie

La ligne de meubles Pâtisserie offre une **vaste gamme de solutions**, avec température positive et négative, et meubles motorisés avec moteur à droite ou à gauche. L'isolation des meubles en polyuréthane expansé sans CFC et avec de l'eau d'expansion, a une épaisseur de 50 mm qui permet de **travailler de manière optimale** même si la température ambiante atteint +43 °C.



DIE ABTAUUNG ERFOLGT ELEKTRISCH UND SIEHT EINE AUTOMATISCHE BESEITIGUNG DES KONDENSWASSERS MIT HEISSGAS VOR

Le dégivrage est du type électrique avec dissipation automatique de l'eau de condensation par gaz chaud



JEDER TISCH IST SERIENMÄSSIG MIT 8 „L“-FÖRMIGEN SCHIENENPAAREN FÜR 20 BACKBLECHE 400X600 MM AUSGESTATTET

Chaque meuble est équipé de série de 8 paires de guides en « L » visant à soutenir 20 plateaux de 400x600 mm



DAS SYSTEM DER GEBLÄSEKÜHLUNG UND DIE PERFECT BESCHICHTETEN UND VERKLEIDETEN VERDAMPFER IM INNEREN DES KÜHLFACHS GEWÄHRLEISTEN EINE GLEICHMÄSSIGE TEMPERATUR IN DER GESAMTEN KÜHLZELLE

Le système de réfrigération ventilé et les évaporateurs parfaitement peints et carénés installés à l'intérieur du compartiment de réfrigération garantissent l'uniformité de la température dans toute la cellule

KONDI- TOREI- TISCHE

meubles pâtisserie



KONDITOREI

KST 82



pâtisserie

ERHÄTLICH EBENSO
IN DER AUSFÜHRUNG
VORGERÜSTET

Disponible aussi
dans la version
prévue

ERHÄTLICH EBENSO
IN DER AUSFÜHRUNG
4 FÄCHER

Disponible aussi
dans la version
4 compartiments

MODELL modèle	VOLUMEN L capacité en l	TEMPERATUR °C température (°C)	INNENMASSE LxTXH mm dimensions intérieures LxPxH mm	AUSSENMASSE LxTXH mm dimensions extérieures LxPxH mm	ISOLIERUNG mm isolation en mm	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	SPANNUNG tension	KÜHLLEIST. puissance de refroidissement	BETRIEBSLEIST. puissance de fonctionnement	ENERGIEKLASSE classe énergétique
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

SALA- DETTE

GASTRONOMIE



Die breit gefächerte Salatetten-Palette von Polaris mit **zahlreichen Ausstattungsvarianten oder Kits** (am Modell TARS22) ist ideal für die Verarbeitung, Zubereitung und den Vertrieb von Lebensmitteln wie Vorspeisen, Sandwiches, Salaten, Pizzen, Mehlspeisen usw. unter **optimalem und zweckmäßigen Arbeits-, Hygiene- und ästhetischen Bedingungen.**

saladette

La large gamme de meubles réfrigérés salade-bar, enrichie de nombreuses versions d'équipements ou de kits (sur le modèle TARS 22), résulte idéale pour le façonnage, la préparation, la présentation et la distribution d'aliments tels que les hors-d'œuvre, sandwiches, salades, pizzas, friandises, etc. dans les meilleures conditions de rationalité du travail, d'hygiène et de l'esthétique.



TEMPERATURBE-
REICH 0°+10°

*Plage de
température
0°+10°*

AUTOMATI-
SCHES ABTAUEN
(MODELL TARS,
ELEKTRISCHES
MODELL KSTS)

*Dégivrage
automatique
(modèle TARS,
électrique
modèle KSTS)*



ENERGIE-
ERSPARNIS
AUFGRUND
DER UMWELT-
FREUNDLICHEN
ISOLIERUNG
MIT EINER
STÄRKE VON 50
MM, ABGERUN-
DETE ECKEN IM
INNEREN DER
KÜHLZELLE
SORGEN FÜR
EINE EINFACHE
REINIGUNG DER
KÜHLZELLE

*Économie
d'énergie et
nettoyage facile
grâce à l'isola-
tion écologique
de 50 mm et
arêtes arrondies
à l'intérieur de
la cellule*

ZELLENBODEN
MIT ÖFFNUNG
ZUM ABLASSEN
UND SAMMELN
DER UNAB-
SICHTLICH VER-
SCHÜTTETEN
FLÜSSIGKEITEN
AUSSEN (AN
TARS22)

*Fond de la cel-
lule doté d'un
orifice pour
l'évacuation et
la récupération
extérieure des
liquides déver-
sés accidentel-
lement (sur le
modèle TARS 22)*



traiteur

SALADETTE

GASTRONOMIE

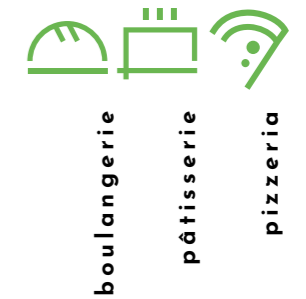
KSTS 24



traiteur

MODELL modèle	AUSSENMASSE LxTXH m m dimensions extérieures LxPxH mm	SCHALEN bacs	TEMPERATUR °C température (°C)	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	SPANNUNG tension	ISOLIERUNG mm isolation en mm	KÜHLEIST. puissance de refroidissement	BETRIEBSLEIST. puissance de fonctionnement
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

GERÄTE ZUR GÄRUNTERB- RECHUNG



GERÄTE ZUR GÄRUNTERBRECHUNG

Die Tische der Produktlinie GÄRUNTERBRECHUNG sind vollständig aus **Edelstahl** hergestellt und verfügen über entsprechend abgerundete Kanten. Die Isolierung der Tische aus FCKW-freiem Polyurethanschaum und einem Expansionsmittel auf Wasserbasis, hat eine Stärke von 50 mm, wodurch mit diesen Tischen auch bei einer Raumtemperatur von +43 °C **optimal gearbeitet** werden kann.

fermentation contrôlée

Les meubles de la ligne de FERMENTATION CONTRÔLÉE sont entièrement réalisés en **acier inox** avec les arêtes opportunément arrondies. L'isolation des meubles en polyuréthane expansé est obtenue avec un agent gonflant à base d'eau, sans CFC, et a une épaisseur de 50 mm qui permet aux meubles de **travailler de manière optimale** même à une température ambiante de +43 °C.



DIE TISCHE SIND MIT EINER FEUCHTIGKEITSSONDE FÜR EINE KORREKTE KONTROLLE AUSGESTATTET

Les meubles sont équipés d'une sonde d'humidité pour un contrôle correct

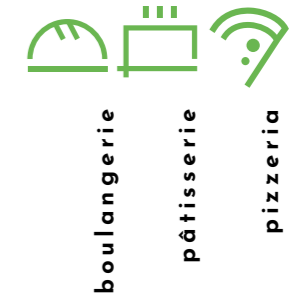


DIE WARTUNG WIRD ERLEICHTERT, DENN DURCH DIE ANBRINGUNG DER KÜHLGRUPPE IM TECHNIKFACH KANN DIESE EINFACH HERAUSGEZOGEN UND SOMIT ZUGÄNGLICH GEMACHT WERDEN

L'entretien est facilité par l'accès aisé au groupe de réfrigération installé dans le compartiment technique et facilement extractible

DIE TISCHE KÖNNEN MIT RÄDERN, SOCKEL UND SCHLOSS VERSEHEN WERDEN UND JEDES FACH VERFÜGT SERIENMÄSSIG ÜBER 8 L-FÖRMIGE FÜHRUNGSSCHIENEN. DIE TISCHE SIND AUSSERDEM OHNE ARBEITSFLÄCHE, MIT ARBEITSFLÄCHE ODER MIT ARBEITSFLÄCHE MIT WANDABSCHLUSSLEISTE ERHÄLTICH

Les meubles peuvent être équipés de roues, socle et serrure, chaque compartiment est pourvu de série de 8 paires de guides en « L » et peuvent de plus être fournis en version sans plan de travail, avec plan ou à rebord arrière



RATIO- NALI- SIERTES ARBEITS- MANAGE- MENT: GÄRUN- TERBRE- CHUNG

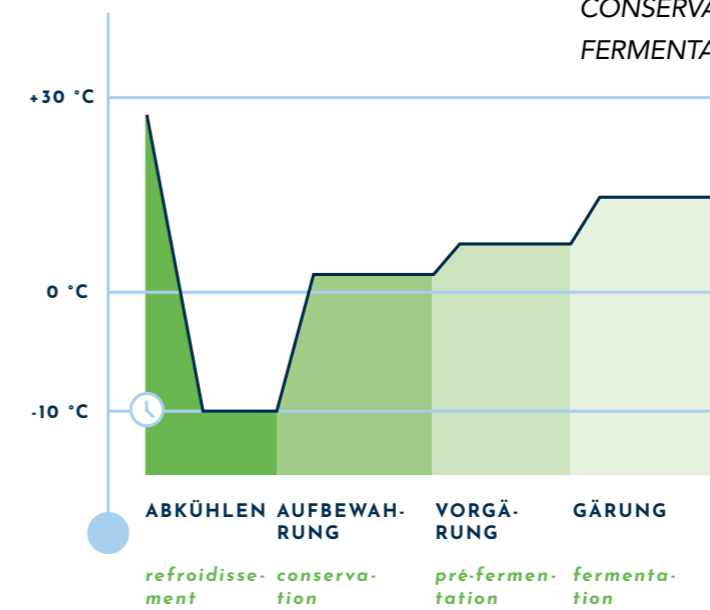
la gestion
rationalisée
du travail : la
fermentation
contrôlée

Beim **Gärvorgang** wird das Aufquellen des Teiges durch chemische Reaktionen hervorgerufen, die wiederum durch die in das Gemisch eingefügten Enzyme verursacht werden, das aufgrund einer Wechselwirkung mit der im Mehl enthaltenen Stärke diese in Zucker und anschließend den Zucker in Kohlendioxid umwandelt. Erfolgt dieser Vorgang bei **Zimmertemperatur**, wird, wenn die optimale Gärstufe erreicht ist, der sofortige Eingriff der Bedienperson nötig, was zur Notwendigkeit eines **nächtlichen Arbeitseinsatzes** führt.

Au cours du processus de fermentation, le gonflement de la pâte est la conséquence des réactions chimiques provoquées par les enzymes introduites dans le mélange qui, en interaction avec l'amidon de la farine, transforment ce dernier en glucide puis le glucide en anhydride carbonique. Lorsque ce processus se produit à température ambiante, l'intervention immédiate de l'opérateur devient nécessaire une fois que le niveau optimal de fermentation a été atteint, ce qui l'oblige à travailler la nuit.

Die **Geräte zur Gärunterbrechung** hingegen halten den Teig auf einer Temperatur unter 4 °C, **verlangsamen die Gärwirkung der Hefe**, verhindern die Bildung von Kohlendioxid und somit die Gärung des Teiges bis zu dem vom **Programm festgelegten Start** (maximal einstellbare Zeit: 72 Stunden). Das wird durch eine exakte Steuerung der **Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit** innerhalb einer thermisch isolierten Umgebung möglich, was den Beginn der Gärung erst zu der **voreingestellten Uhrzeit** gestattet. Das Endergebnis ist eine langsame und kontrollierte Gärung, durch die eine verbesserte **Homogenität des Teiges** gewährleistet und während des Backvorgangs die Gefahr einer Trennung der Kruste vom Gebäckinneren verhindert wird. Der Vorgang der Gärunterbrechung ist in 4 Phasen unterteilt: **KÜHLEN, AUFBEWAHRUNG, VORGÄRUNG** und **GÄRUNG**

Les machines de fermentation contrôlée maintiennent en revanche le mélange à une température inférieure à 4 °C, en ralentissant ainsi l'action de fermentation de la levure et en empêchant la production d'anhydride carbonique, et donc la fermentation du mélange jusqu'au départ établi par le programme (pendant 72 heures au maximum). Tout cela est possible grâce à une gestion précise de la température, de l'humidité et des temps à l'intérieur d'un milieu thermiquement isolé, qui permet à la fermentation de ne commencer qu'à l'heure établie. Le résultat final est une fermentation lente et contrôlée qui garantit une meilleure homogénéité à la pâte, en éliminant le risque de séparation entre la croûte et intérieur lors de la cuisson. Le processus de fermentation contrôlée se divise en 4 phases : REFROIDISSEMENT CONSERVATION, PRÉ-FERMENTATION et FERMENTATION.



DIE VORTEILE DER GÄRUNTERBRECHUNG

les avantages de la fermentation contrôlée



FLEXIBILITÄT IM BETRIEB

Dank der Möglichkeit, **die Gärung aufzuschieben**, kann der Produktionsprozess mit den Geräten zur Gärunterbrechung in zwei verschiedene Phasen unterteilt **werden, wodurch dieser** zu unterschiedlichen Zeitpunkten stattfinden kann: **In der Mischphase** und in der **Gärphase** und anschließend in der Backphase. **Auf diese Art kann die Notwendigkeit eines nächtlichen Arbeitseinsatzes vermieden werden** und am Morgen, wenn der Bediener in die Backstube kommt, kann der fertige Teig sofort in den Ofen geschoben werden.

Mit der Gärunterbrechung ist es außerdem möglich, **eine beträchtliche Teigmenge „einzulagern“**, wodurch die Produktion an arbeitsintensiven Tagen erleichtert wird.



flexibilité opérationnelle

Grâce à la possibilité de retarder la fermentation, les machines à fermentation contrôlée permettent de subdiviser en deux phases différentes le processus de production qui peut donc avoir lieu à des moments différents : la phase de pétrissage et la phase de fermentation et de cuisson ultérieure. Est ainsi éliminée la nécessité de l'intervention nocturne de l'opérateur qui peut tranquillement arriver au laboratoire tôt le matin, en trouvant une pâte prête à enfourner. La fermentation contrôlée permet par ailleurs de garder « en stock » une grande quantité de pâte, facilitant ainsi la production durant les journées plus chargées.

DIE VORTEILE DER GÄRUNTERBRECHUNG

les avantages de la fermentation contrôlée



GERINGERER HEFEVERBRAUCH UND PERSONALEINSPARUNG

Der Vorgang der Gärunterbrechung bewirkt eine **geringere Verdampfung des enthaltenen Wassers** und somit eine **größere Volumenzunahme des Teigs**. Dies bedeutet, dass der Hefeverbrauch um bis zu 50 % reduziert werden kann, was eine deutliche Kosteneinsparung mit sich bringt. Und da keine Arbeitskräfte mehr in den Nachtstunden benötigt werden, ist insgesamt **weniger Personal** notwendig.

consommation de levure inférieure et économie sur le personnel

Le processus de fermentation contrôlée permet une évaporation réduite de l'eau contenue et donc une plus grosse augmentation de la pâte. Cela signifie qu'il est possible de réduire l'utilisation de levure jusqu'à 50 %, en réalisant de grosses économies financières. Vu qu'il ne faut plus travailler la nuit, il faudra par ailleurs moins de personnel.



VERBESSERTE ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Durch die Gärunterbrechung **wird die Gärzeit verkürzt**, und die Anwesenheit einer Arbeitskraft ist nicht mehr notwendig. Ein langsamerer Gärvorgang gewährleistet nicht nur einen **homogeneren Teig** auch ganz im Inneren des Produkts, sondern auch eine **bessere Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften**. Die Aromen und der Geschmack sind intensiver und harmonischer und werden nicht mehr durch eine erzwungene und verkürzte Gärung verfälscht.

meilleures propriétés organoleptiques

La fermentation contrôlée augmente le temps de fermentation, qui n'est plus lié à la présence de l'opérateur. Une fermentation plus lente ne garantit pas seulement une pâte plus homogène jusqu'au cœur du produit, mais assure aussi une meilleure conservation des propriétés organoleptiques. Les saveurs et les parfums sont plus intenses et plus ronds, sans être davantage faussés par une fermentation forcée et réduite.



GERÄTE

ZUR GÄRUNTERB- RECHUNG

fermentation contrôlée

BÄCKEREI
KONDITOREI
PIZZERIA

boulangerie
pâtisserie
pizzeria

TEN 02



MODELL modèle	VOLUMEN L capacité en l	TEMPERATUR °C température (°C)	AUSSENMASSE LxTXH mm dimensions extérieures LxPxH mm	ART type	GITTER grilles	ACHSABSTAND entraxe	ISOLIERUNG mm isolation en mm	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	SPANNUNG tension	FÄCHER compartiments	KÜHLEIST. puissance de refroidissement	BETRIEBSLEIST. puissance de fonctionnement
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: 03/2021

Anmerkungen

Die Fotografien der Geräte und die Datenmuster für den Kunden haben nur indikativen und Werbe-Charakter. Der Kunde kann keine Beschwerden auf eventuelle Unterschiede zwischen der gelieferten Ware und dem, was aus dem Anschauungsmaterial in seinem Besitz hervorgeht, begründen.

Das Unternehmen Polaris Ali Group behält sich außerdem die Möglichkeit vor, die eigenen Produkte jederzeit in technischer und baulicher Hinsicht zu verbessern, wenn es dies für angebracht hält.

Notes

Les photos des produits et les échantillons fournis au client ont une valeur purement indicative et publicitaire. Le client ne peut fonder aucune réclamation en cas de différences éventuelles entre les produits livrés et ce qui ressort clairement du matériel de démonstration en sa possession.

La société Polaris Ali group srl se réserve par ailleurs le droit d'apporter à ses produits les améliorations techniques et constructives qu'elle jugera opportunes, à tout moment.