



KÜHLSCHRÄNKE

/ armoires réfrigérées



**BEHIND
THE
FRESH-
NESS**

INHALT
index

DIE WELT VON POLARIS <i>l'univers Polaris</i>	5
SCHRÄNKE MASTER <i>armoires Master</i>	6
SCHRÄNKE ADVANCE <i>armoires Advance</i>	16
SCHRÄNKE HANDY <i>armoires Handy</i>	24
SCHRÄNKE CREMA <i>armoires Crema</i>	28
SCHRÄNKE ROLL-IN <i>armoires Roll In</i>	44
GERÄTE ZUR GÄRUNTERBRECHUNG <i>fermentation contrôlée</i>	48
REIFEBEHÄLTER <i>armoire de maturation</i>	60
AUFBEWAHRUNGSZELLEN <i>cellules de conservation</i>	64



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**

MASTER

GASTRONOMIE

HAUPT-EIGENSCHAFTEN

Kühlschrank der Linie MASTER von POLARIS mit Frontvorhangskühlung für eine effiziente Barriere bei Türöffnung und eine komplette Kühlungsqualität. Emissionsarm mit umweltfreundlichem Gas R290, Klasse A, mit hochmoderner Technologie IOT 4.0 von Polaris, die eine Interaktion von fern mit Ihrem MASTER ermöglicht.

caractéristiques principales

Armoires Ligne MASTER de POLARIS, avec rideau avant de refroidissement, pour une barrière efficace à l'ouverture de la porte et une qualité de froid totale. À basses émissions avec gaz écologique R290, Classe A, connecté avec la nouvelle technologie IOT 4.0 de Polaris qui permet d'interagir à distance avec votre MASTER.



BIDIREKTIONALE KONNEKTIVITÄT Connectivité bidirectionnelle



traiteur



NETZFÄHIGKEIT IOT 4.0 Connectivité IOT 4.0

SPEZIELLES UND INDIVIDUELL GESTALTbares REZEPTBUCH
Recettes spécifiques et personnalisables

VERBESSERTE GLEICHMÄSSIGE TEMPERATURVERTEILUNG IN DER KAMMER (DIFFERENTIAL < 1°C ZWISCHEN DECKE UND BASIS)
Uniformité majeure de température dans la chambre (Différentiel < 1°C entre plafond et base)

CLASS A GAS R290



ABSTAND 55 MM FÜR INSGESAMT 24 GITTER
Pas de 55 mm, pour un total de 24 grilles

SOFTWARE MIT SELBSTLERNPROGRAMM ZUR REDUZIERUNG DES STROMVERBRAUCHS IN NICHT OPERATIVEN PHASEN
Logiciel avec système d'auto-apprentissage pour réduire les consommations lors des phases non opérationnelles



ENERGIEEINSPARUNG Économie d'énergie



FEUCHTIGKEITSKONTROLLE 60%-90%
Contrôle de l'humidité 60 %-90 %

VERRINGERTER KÜHLVERLUST BEI TÜRÖFFNUNG FÜR EINE WEITERE ENERGIEERSPARNIS
Dispersion thermique réduite à l'ouverture de la porte, pour plus d'économie d'énergie



INNOVATIVES KÜHLSYSTEM MIT FRONT-LUFTSTROM Circuit innovant réfrigérant à flux frontal ;



4,3 ZOLL FULL TOUCH BILDSCHIRM Écran tactile 4,3"



MASTER

GASTRONOMIE

M70



MODELL <i>modèle</i>	VOLUMEN L <i>capacité en l</i>	INNENMASSE LXTXH mm <i>dimensions intérieures lpxh mm</i>	AUSSENMASSE LXTXH mm <i>dimensions extérieures lpxh mm</i>	ISOLIERUNG mm <i>isolation en mm</i>	KÄLTEMITTEL <i>fluide réfrigérant</i>	kWh/24h	SPANNUNG <i>tension</i>	TEMPERATUR °C <i>température (°C)</i>	KÜHLEIST. <i>puissance de refroidissement</i>	BETRIEBSLEIST. <i>puissance de fonctionnement</i>	ENERGIEKLASSE <i>classe énergétique</i>	GELIEFERTE GITTER <i>grilles fournies</i>	ABSTAND <i>pas</i>	MAX. GITTER <i>max des grilles</i>	SCHALEN <i>bacs</i>
M70 TNN	562	550X710X1480	700X850X2080	85	R290	0,95	230V/1/50HZ	-2/+8	294	225	A	3 GN 2/1	55	24	-
M70 BT	562	550X710X1480	700X850X2080	85	R290	3,07	230V/1/50HZ	-15/-25	664	255	B	3 GN 2/1	55	24	-
M70 ITT	562	550X710X1480	700X850X2080	85	R290	0,95	230V/1/50HZ	-6/+4	294	225	A	3 GN 2/1	55	-	12
M70 TNV	562	550X710X1480	700X850X2080	85	R290	N.A.	230V/1/50HZ	-2/+8	294	295	E	3 GN 2/1	55	24	-
M72 TNN	562	550X710X1480	700X850X2080	85	R290	0,95	230V/1/50HZ	-2/+8	294	225	A	3 GN 2/1	55	24	-
M72 BT	562	550X710X1480	700X850X2080	85	R290	3,07	230V/1/50HZ	-15/-25	753	255	B	3 GN 2/1	55	24	-



GASTRONOMIE




MASTER



traiteur

M144



MODELL <i>modèle</i>	VOLUMEN L <i>capacité en l</i>	INNENMASSE LXTXH mm <i>dimensions intérieures l x p x h mm</i>	AUSSENMASSE LXTXH mm <i>dimensions extérieures l x p x h mm</i>	ISOLIERUNG mm <i>isolation en mm</i>	KÄLTEMITTEL <i>fluide réfrigérant</i>	kWh/24h	SPANNUNG <i>tension</i>	TEMPERATUR °C <i>température (°C)</i>	KÜHLELEIST. <i>puissance de refroidissement</i>	BETRIEBSLEIST. <i>puissance de fonctionnement</i>	ENERGIEKLASSE <i>classe énergétique</i>	GELIEFERTE GITTER <i>grilles fournies</i>	ABSTAND <i>pas</i>	MAX. GITTER <i>max des grilles</i>	SCHALEN <i>bacs</i>
M140 TNN	1298	1250X710X1480	1400X850X2080	85	R290	1,84	230V/1/50HZ	-2/+8	418	470	B	6 GN2/1	55	48	-
M140 BT	1298	1250X710X1480	1400X850X2080	85	R290	8,51	230V/1/50HZ	-15/-25	859	910	C		55	48	-
M140 TNV	1085	1250X710X1480	1400X850X2080	85	R290	N.A.	230V/1/50HZ	-2/+8	418	470	D		55	48	-
M144 TNN	1298	1250X710X1480	1400X850X2080	85	R290	1,84	230V/1/50HZ	-2/+8	353	635	B	8 GN2/1	55	48	-
M144 BT	1298	1250X710X1480	1400X850X2080	85	R290	8,51	230V/1/50HZ	-15/-25	642	775	C		55	48	-

MASTER

M35/35



ZWEI UNABHÄNGIGE RÄUME
double compartiment indépendant

M70/70



MODELL modèle	VOLUMEN L capacité en l	INNENMASSE LXTXH mm dimensions intérieures l x p x h mm	AUSSENMASSE LXTXH mm dimensions extérieures l x p x h mm	ISOLIERUNG mm isolation en mm	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	kWh/24h	SPANNUNG tension	TEMPERATUR °C température (°C)	KÜHLEIST. puissance de refroidissement	BETRIEBSLEIST. puissance de fonctionnement	ENERGIEKLASSE classe énergétique	GELIEFERTE GITTER grilles fournies	ABSTAND pas	MAX. GITTER max. des grilles
M35/35 TNN	528	2X(550X710X695)	700X850X2080	85	R290	N.A.	230V/1/50HZ	-2/+8 & -2/+8	294/294	590	D	4 GN2/1	55	48
M35/35 TNN BT	528	2X(550X710X695)	700X850X2080	85	R290	nd	230V/1/50HZ	-2/+8 & -15/-25	294/491	680	nd		55	48
M70/70 TNN	1090	2X(550X710X1480)	1400X850X2080	85	R290	N.A.	230V/1/50HZ	-2/+8 & -2/+8	294/294	580	B	8 GN2/1	55	48
M70/70 TNN BT	1090	2X(550X710X1480)	1400X850X2080	85	R290	N.A.	230V/1/50HZ	-2/+8 & -15/-25	294/664	835	nd		55	48
M105/35 TNN ITT	1056	1X(550X710X1480)	1400X850X2080	85	R290	nd	230V/1/50HZ	-2/+8 & -4/+6	294/294	580	G	8 GN2/1	55	48
M105/35 TNN BT	1056	2X(550X710X695)	1400X850X2080	85	R290	nd	230V/1/50HZ	-2/+8 & -15/-25	294/721	770	nd		55	48



**INNOVATIVES
KÜHLSYSTEM MIT
FRONT-LUFTSTROM**
*Circuit innovant
réfrigérant à flux
frontal ;*

ADVANCE

GASTRONOMIE

HAUPTEIGENSCHAFTEN

Die beste Wahl in der Küchenwelt. POLARIS bietet mit dem neuen Schrank Advance einen neu konzipierten professionellen Kühlschrank, der dank seiner Anpassung an die Lebensmittelkategorie und der größeren Innenkapazität in jeder Hinsicht Ihren Wünschen entspricht.

caractéristiques principales

L'excellence se présente en cuisine. Avec sa nouvelle armoire Advance, Polaris propose un nouveau concept d'armoire réfrigérée professionnelle, en mesure de suivre chacun de vos choix, grâce à ses personnalisations par catégorie alimentaire et à sa capacité interne accrue.



GAS R290



RAHMEN VOLLSTÄNDIG AUS EDELSTAHL

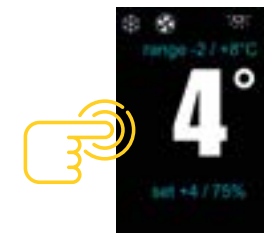
Structure entièrement réalisée en acier INOX

GITTER MIT 24-POSITIONEN, GITTERABSTAND 55 MM

24 positions de la grille avec un espace de 55 mm

FORMGESTANZTE SEITENTEILE UND ABGERUNDETE WINKEL FÜR EINE OPTIMALE HYGIENE UND REINIGUNG

Flancs moulés et angles arrondis pour une hygiène et un nettoyage parfaits



KAPAZITIVES 7" FARB-DISPLAY

Écran capacitif couleur 7"



VOLLKOMMENE ISOLIERUNG DANK DER PATENTIERTEN MAGNETDICHTUNGEN MIT 7 KAMMERN UND DER TÜRDICKE, DIE AUF 85 MM ERHÖHT WURDE

OPTIMALE VERWENDUNG MIT AUSSEN-T. VON 43 °C

Utilisation optimale avec un seuil de température extérieure à 43 °C



OPTIMIERTE INDIREKTE UND KANALISIERTE BELÜFTUNG MIT ENERGIESPARENDEN ELEKTRONISCHEN LÜFTERN

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

MÖGLICHKEIT, DEN FEUCHTIGKEITSGRAD IN DER ZELLE PUNKTGENAU VON 60 % AUF 90 % ZU ÄNDERN - FÜR EINE ÄUSSERST PRÄZISE EINSTELLUNG

Possibilité de modification du % d'humidité dans la cellule point sur point, de 60 % à 90 %, pour une personnalisation extrêmement précise

Isolation totale grâce aux joints d'étanchéité magnétiques à 7 chambres brevetés et à l'épaisseur de la porte qui atteint 85 mm.

KATAPHORSE-BEHANDELTER VERDAMPFER FÜR EINEN VOLLSTÄNDIGEN UND LANGE ANHALTENDEN KORROSIONSSCHUTZ

Évaporateur traité par cataphorèse, pour une protection totale contre la corrosion dans le temps

traiteur

ADVANCE

GASTRONOMIE

traiteur

A70



BETRIEBSANZEIGEN
indicateurs opérationnels

TEMPERATURBEREICH
plage de température

BETRIEBSTEMPERATUR
température d'exploitation

SOLLWERT TEMPERATUR/FEUCHTIGKEIT
point de consigne température/humidité

MODELL modèle	VOLUMEN L capacité en l	INNENMASSE LTXH mm dimensions intérieures lpxh mm	AUSSENMASSE LTXH mm dimensions extérieures lpxh mm	ISOLIERUNG mm isolation en mm	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	kWh/24h	SPANNUNG tension	TEMPERATUR °C température (°C)	KÜHLELEIST. puissance de refroidissement	BETRIEBBLEIST. puissance de fonctionnement	ENERGIEKLASSE classe énergétique	GELIEFERTE GITTER grilles fournies	ABSTAND pas	MAX. GITTER max des grilles	SCHALEN bacs
A70 TNN	562	550X710X1480	700X850X2080	85	R290	0,97	230V/1/50HZ	-2/+8	294	295	B	3 GN 2/1	55	24	-
A70 BT	562	550X710X1480	700X850X2080	85	R290	3,72	230V/1/50HZ	-15/-25	664	540	C	3 GN 2/1	55	24	-
A70 TNV	562	550X710X1480	700X850X2080	85	R290	3,31	230V/1/50HZ	-2/+8	294	295	C	3 GN 2/1	55	24	-



GASTRONOMIE

ADVANCE

traiteur

A140



MODELL modèle	VOLUMEN L capacité en l	INNENMASSE LXTH mm dimensions intérieures lpxh mm	AUSSENMASSE LXTH mm dimensions extérieures lpxh mm	ISOLIERUNG mm isolation en mm	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	kWh/24h	SPANNUNG tension	TEMPERATUR °C température (°C)	KÜLLEIST. puissance de refroidissement	BETRIEBSLEIST. puissance de fonctionnement	ENERGIEKLASSE classe énergétique	GELIEFERTE GITTER grilles fournies	ABSTAND pas	MAX. GITTER max des grilles	SCHALEN bacs
A140 TNN	1085	1250X710X1480	1400X850X2080	85	R290	3,17	230V/1/50HZ	-2/+8	418	470	D	3 GN2/1	55	48	-
A140 BT	1085	1250X710X1480	1400X850X2080	85	R290	12,1	230V/1/50HZ	-15/-25	859	910	D		55	48	-
A140 TNV	1085	1250X710X1480	1400X850X2080	85	R290	5,53	230V/1/50HZ	-2/+8	418	470	E		55	48	-



HANDY

HAUPTEIGENSCHAFTEN

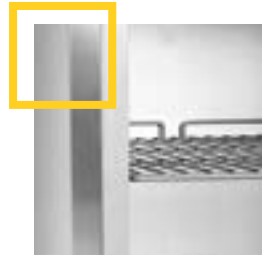
Einfacher, solider, praktischer und verlässlicher Schrank, für eine **intensive Verwendung** in der Küche konzipiert.

caractéristiques principales

Armoire simple, solide, pratique et fiable, conçue pour un **usage intensif** en cuisine.

RAHMEN VOLLSTÄNDIG AUS EDELSTAHL

Structure entièrement réalisée en acier INOX



ABGERUNDETE INNENVERKLEIDUNG FÜR EINE EINFACHE UND GRÜNDLICHE REINIGUNG

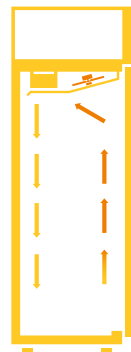
Intérieur arrondi pour un nettoyage facilité et total

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

OPTIMALE ISOLIERUNG DANK DER TÜRDICKE VON 75 MM

Excellente isolation grâce à l'épaisseur de la porte de 75 mm



VERDAMPFER IN ZELLE BEI DEN MODELLEN S UND XS

Évaporateur dans la cellule sur les modèles S et XS

AUTOMATISCHE ABTAUUNG MIT BESEITIGUNG DES KONDENSWASSERS MIT HEISSGAS

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

AUTOMATISCHE HEMMUNG DER LÜFTUNG BEI TÜRÖFFNUNG

Blocage automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte



BEDIENFELD TOUCH TYP EV3

Panneau de contrôle TACTILE type EV3

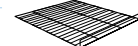
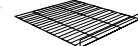
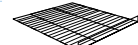
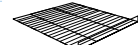


HANDY

GASTRONOMIE

HS
HXS



MODELL modèle	VOLUMEN L capacité en l	INNENMASSE LXTH mm dimensions intérieures lpxh mm	AUSSENMASSE LXTH mm dimensions extérieures lpxh mm	ISOLIERUNG mm isolation en mm	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	kWh/24h	SPANNUNG tension	TEMPERATUR °C température (°C)	KÜHLEIST. puissance de refroidissement	BETRIEBSLEIST. puissance de fonctionnement	ENERGIEKLASSE classe énergétique	GELIEFERTE GITTER grilles fournies	ABSTAND pas	MAX. GITTER max des grilles
HS TNN	475	550X580X1480	700X700X2080	75	R134A	2,38	230V/1/50HZ	-2/+8	205	280	D	3X 	60	20
HS BT	475	550X580X1480	700X700X2080	75	R452A	4,90	230V/1/50HZ	-18/-22	452	750	D	 500X530	60	20
HXS TNN	320	450X480X1480	600X600X1950	75	R134A	2,05	230V/1/50HZ	-2/+8	205	270	D	3X 	60	20
HXS BT	320	450X480X1480	600X600X1950	75	R452A	4,20	230V/1/50HZ	-18/-22	452	750	D	 420X430	60	20



traiteur

CREMA

KONDITOREI
SPEISEEISHERSTELLUNG

HAUPTEIGENSCHAFTEN

Polaris präsentiert mit der neuen Linie Crema die **Evolution im Bereich der Konservierung** für Konditoreien und Eisdieleen. Kältetechnik für eine **optimale Leistung** in voller Sicherheit.

caractéristiques principales

Avec sa nouvelle ligne Crema, Polaris présente **l'évolution du conservateur** dans les laboratoires de pâtisserie et de glacier. La technologie au service du froid pour un **rendement optimal** permanent en toute sécurité.

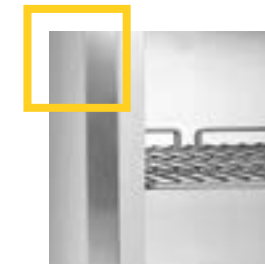


IMMER VERBUNDEN: DIE TIEFKÜHLSCHRÄNKE CREMA KÖNNEN FERNANGESCHLOSSEN UND FERNÜBERWACHT WERDEN, WOMIT EINE VOLLSTÄNDIGE SICHERHEIT GEWÄHRLEISTET IST

Toujours connecté : les conservateurs Crema peuvent être connectés et contrôlés à distance pour garantir une sécurité totale



pâtisserie
crèmes glacées



VERSTÄRKTE ISOLIERUNG VON 60 MM AUF 85 MM (+25MM = CA. +30 %)

Isolation accrue de 60 mm à 85 mm (+25 mm = +30 % env.)



KÄLTEMITTEL-GAS R290 SERIENMÄSSIG (HFC VORPROGRAMMIERT)

Gaz réfrigérant R290 de série (prévu HFC)



NEUES MODELL MULTITEMPERATUR (-30/+18). FLEXIBILITÄT IST HEUTE ANGESAGT

Nouveau modèle multi-température (-30 °C/+18 °C) Maintenant, la flexibilité est à la mode



DIE BELÜFTUNG DER KÜHLEZELLE KANN MIT MEHREREN GESCHWINDIGKEITSSTUFEN UND LUFTVOLUMEN GEÄNDERT WERDEN

Ventilation modulable de la cellule avec plusieurs niveaux de vitesse et du volume d'air



FEUCHTIGKEITSSONDE UND GENAUE REGELUNG VON 40 % BIS 90 %.

Sonde d'humidité et réglage précis de 40 % à 90 %



5" FULL-TOUCH-DISPLAY MIT HOCHWERTIGER GRAFISCHER OBERFLÄCHE FÜR EINFACHE UND INTUITIVE VERWALTUNG

Écran tactile 5" haute définition avec interface graphique de haute qualité pour une gestion facile et intuitive

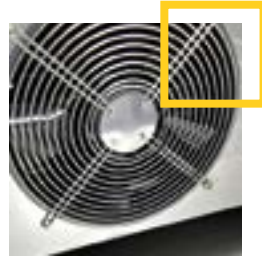
CREMA

KONDITOREI
SPEISEEISHERSTELLUNG



OPTIMIERUNG DER LUFTSTRÖMUNG MIT EINER VERBESSERTEN GLEICHMÄSSIGKEIT DER TEMPERATUR IM INNEREN DER ZELLE

Optimisation du flux d'air avec une meilleure uniformité de la température à l'intérieur de la cellule



VERWENDUNG VON ENERGIE-SPARENDEN ELEKTRONISCHEN LÜFTERN

Utilisation de ventilateurs électroniques à faible consommation

ABTAUEN MIT HEISSGAS MIT BESEITIGUNG DES KONDENS-DAMPFS, FÜR EINEN WIRKSAMEREN UND KURZEN ZYKLUS

Dégivrage par GAZ CHAUD avec dissipation de la vapeur de condensation, pour un cycle plus court et plus efficace



GRÖßERER AUFBAU UND DADURCH GRÖßERES FAS-SUNGSVERMÖ-GEN (+2 % CA.)

Coque majorée, pour une meilleure capacité de charge (+2 % environ)



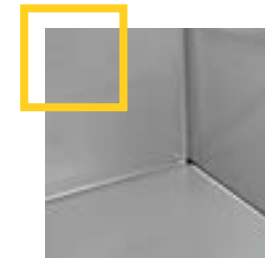
DIE SEITENTEILE DES MOTOR-RAUMS SIND GESCHÄUMT, WAS ZU EINER BESSE-REN ROBUSTHEIT UND SCHALL-DÄMMUNG FÜHRT

Flancs du compartiment moteur isolés par injection de mousse pour davantage de solidité et d'insonorisation



INTEGRIERTE NETZPLATINE MIT ETHER-NET-AUSGANG (WLAN-OPTION)

Carte de réseau intégrée avec sortie Ethernet incluse (WI-FI en option)



RAHMEN VOLLSTÄNDIG AUS EDELSTAHL

Structure entièrement réalisée en acier INOX



HÖHERE ENERGIEERSPARNIS: DIE AUSFÜHRUNG BT WEIST ZUM BEISPIEL EINEN TAGESENERGIEVERBRAUCH VON 6,36 KW/H AUF, MIT EINER ER-SPARNIS VON 8,75 KW IM VERGLEICH ZUR DERZEITIGEN PALETTE. DIES BE-DEUTET EINE ERSPARNIS VON BEINA-HE 3200 KW/JAHR, WAS CIRCA 800,00 €/JAHR ENTSPRICHT. (KW/0,25€)

Amélioration de l'économie d'énergie : Ex. la version BT présente une consommation quotidienne de 6,36 KW/h avec une économie de 8,75 KW sur la gamme actuelle. Cela signifie une économie de presque 3200 KW/an, qui équivaut à environ 800 €/an. (KW/0,25 €)

pâtisserie
crèmes glacées



CREMA



KONDITOREI



SPEISEEISHERSTELLUNG



pâtisserie



crèmes glacées

C41P



MODELL modèle	VOLUMEN L capacité en l	ART type	ANZ. TÜREN nombre de portes	INNENMASSE LXTXH mm dimensions intérieures lpxh mm	AUSSENMASSE LXTXH mm dimensions extérieures lpxh mm	ISOLIERUNG mm isolation en mm	kWh/24h	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	SPANNUNG tension	TEMPERATUR °C température (°C)	KÜHLELEIST. puissance de refroidissement -10 °C +45 °C EN12900	KÜHLELEIST. puissance de refroidissement -30 °C +45 °C EN12900	ENERGIEKLASSE classe énergétique	GELIEFERTE GITTER grilles fournies	ABSTAND pas	MAX. GITTER max des grilles	KLIMAKLASSE classe climatique
C41P	422	600X400	1	620X540X1510	790X750X2110	85	1,70	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	C	3	60	24	5
C42P	396	600X400	2	620X540X710	790X750X2110	85	1,70	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	C	3	60	22	5
C41PV	422	600X400	1	620X540X1510	790X760X2110	85	2,83	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	nd	3	60	24	4
C41N	422	600X400	1	620X540X1510	790X750X2110	85	7,32	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	E	3	60	24	5
C42N	396	600X400	2	620X540X710	790X750X2110	85	7,32	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	E	3	60	22	5
C41NV*	422	600X400	2	620X540X1510	790X760X2110	85	nd	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	nd	3	60	24	4

* Nur in ru-version verfügbar / Disponible uniquement avec l'unité à distance

CREMA



KONDITOREI



pâtisserie

C81P



C81PV



MODELL modèle	VOLUMEN L capacité en l	ART type	ANZ. TÜREN nombre de portes	INNENMASSE LXTXH mm dimensions intérieures lpxh mm	AUSSENMASSE LXTXH mm dimensions extérieures lpxh mm	ISOLIERUNG mm isolation en mm	kWh/24h	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	SPANNUNG tension	TEMPERATUR °C température (°C)	KÜHLELEIST. puissance de refroidissement -10 °C +45 °C EN12900	KÜHLELEIST. puissance de refroidissement -30 °C +45 °C EN12900	ENERGIEKLASSE classe énergétique	GELIEFERTE GITTER grilles fournies	ABSTAND pas	MAX. GITTER max des grilles	KLIMAKLASSE classe climatique
C81P	677	600X800	1	620X820X1510	790X1030X2110	85	1,65	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	B	3	60	24	5
C82P	634	600X800	2	620X820X710	790X1030X2110	85	1,65	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	C	3	60	22	5
C81PV	677	600X800	1	620X820X1510	790X1040X2110	85	2,75	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	D	3	60	24	4
C81N	677	600X800	1	620X820X1510	790X1030X2110	85	6,36	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	C	3	60	24	5
C82N	634	600X800	2	620X820X710	790X1030X2110	85	6,36	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	D	3	60	22	5
C101MP	1700	600X800	1	850X1100X1700	1010X1310X2310	85	-	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	1622	D	4	60	30	5
C102MP	1700	600X800	2	850X1100X1700	1010X1310X2310	85	-	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	1622	D	4	60	30	5



CREMA

C41G



C42G



SPEISEEISHERSTELLUNG 



crèmes glacées 

MODELL modèle	VOLUMEN L capacité en l	ART type	ANZ. TÜREN nombre de portes	INNENMASSE LTXH mm dimensions intérieures lpxh mm	AUSSENMASSE LTXH mm dimensions extérieures lpxh mm	ISOLIERUNG mm isolation en mm	kWh/24h	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	SPANNUNG tension	TEMPERATUR °C température (°C)	KÜHLELEIST. puissance de refroidissement -10 °C +45 °C EN12900	KÜHLELEIST. puissance de refroidissement -30 °C +45 °C EN12900	ENERGIEKLASSE classe énergétique	GELIEFERTE GITTER grilles fournies	ABSTAND pas	MAX. GITTER max des grilles	KLIMAKLASSE classe climatique
C41G	607	600X730	1	620X820X1510	790X915X2110	85	6,96	R290	230V/1/50HZ	-30/-12	0	594	D	3	60	10	5
C42G	561	600X730	2	620X820X710	790X915X2110	85	6,96	R290	230V/1/50HZ	-30/-12	0	594	D	3	60	9	5

CREMA



KONDITOREI



SPEISEEISHERSTELLUNG



pâtisserie



crèmes glacées

C81MP



C82MP



FLEXI- BILITÄT IST HEU- TE AN- GESAGT

*maintenant,
la flexibilité
est à la mode*



**NEUES MODELL
MULTI-
TEMPERATUR
(-30/+18)**

*Nouveau
modèle multi-
température
(-30 °C/+18 °C)*

MODELL modèle	VOLUMEN L capacité en l	ART type	ANZ. TÜREN nombre de portes	INNENMASSE LXTXH mm dimensions intérieures lpxh mm	AUSSENMASSE LXTXH mm dimensions extérieures lpxh mm	ISOLIERUNG mm isolation en mm	kWh/24h	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	SPANNUNG tension	TEMPERATUR °C température (°C)	KÜHLEIST. puissance de refroidissement -10 °C +45 °C EN12900	KÜHLEIST. puissance de refroidissement -30 °C +45 °C EN12900	ENERGIEKLASSE classe énergétique	GELIEFERTE GITTER grilles fournies	ABSTAND pas	MAX. GITTER max des grilles	KLIMAKLASSE classe climatique
C81MP	677	600X800	1	620X820X1510	790X1030X2110	85	6,36	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	594	C	3	60	24	5
C82MP	634	600X800	2	620X820X710	790X1030X2110	85	6,36	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	594	D	3	60	22	5
C81MG	677	600X730	1	620X820X1510	790X1030X2110	85	6,36	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	594	C	3	60	10	5
C82MG	634	600X730	2	620X820X710	790X1030X2110	85	6,36	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	594	D	3	60	9	5
C101MG	1700	600X800	1	850X1100X1700	1010X1310X2310	85	-	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	1622	D	4	60	30	5
C102MG	1700	600X800	2	850X1100X1700	1010X1310X2310	85	-	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	1622	D	4	60	30	5



ROLL-IN

KONDITOREI
GASTRONOMIE

HAUPTEIGENSCHAFTEN

Aufbewahrungsschränke mit Fahrgestell, mit Einzeltüre oder als Durchreicheschrank, natürliche Brücke zwischen Ihrer Backstube und der Aufbewahrungszelle. Die Roll-in-Schränke von Polaris weisen **flexible Volumen** auf, dadurch können Sie sowohl mit den Fahrgestellen GN2/1 oder 600x400 als auch mit den größeren Modellen 600x800 arbeiten. Mit einer Stärke von 80 mm werden Ihnen **optimale Leistungen** und eine **konstante Aufbewahrung** garantiert.

caractéristiques principales

Armoires de conservation à chariot, à une porte ou passants, pont naturel entre votre laboratoire et la cellule de conservation. Les armoires Roll In Polaris présentent des **capacités flexibles** pour vous permettre de travailler aussi bien avec des chariots GN2/1 ou 600x400 qu'avec de plus gros chariots 600x800. Avec une épaisseur de 80 mm, nous vous garantissons d'**excellentes performances** et une **constance de conservation** toujours optimale.



ISOLIERTER BODEN AUS EDELSTAHL AISI 304 18/10 BEI DER AUSFÜHRUNG BT (NIEDRIGE TEMPERATUR)

Plancher isolé en acier AISI 304 18/10 pour la version BT (basse température)



ISOLIERUNG AUS PU OHNE FCKW UND H-FCKW, STÄRKE 80 MM, DICHT 42 KG/M³ (ISOLIERUNG RÜCKSEITE 60 MM)

Isolation en PU sans CFC ni HCFC, épaisseur 80 mm, densité 42 k/gm³ (isolation du montant 60 mm)



FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER MIT FAHRGESTELL: GN2/1 ODER EN400X600 MM O 600X800MM

Capacité des récipients sur roues : GN2/1 ou EN400x600 mm ou 600x800 mm



STEUERKARTE MIT SPEICHERUNG VON DREI ALARMEN

Carte de contrôle avec enregistrement de 3 alarmes



SEITENSTÄRKE 80 MM BEI DER PANEELAUSFÜHRUNG, 60 MM BEI AUSFÜHRUNG MIT SCHALENBAUWEISE

Épaisseur des flancs 80 mm pour la version à panneaux (60 mm pour la version monocoque)

pâtisserie
traiteur



ROLL-IN

KONDITOREI
GASTRONOMIE

pâtisserie
traiteur

RI TN

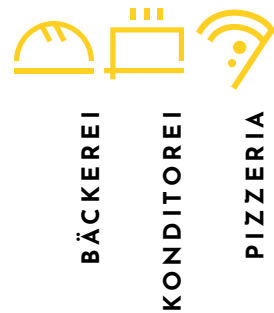


RT TN



MODELL modèle	VOLUMEN L capacité en l	INNENMASSE LXTXH mm dimensions intérieures lpxh mm	AUSSENMASSE LXTXH mm dimensions extérieures lpxh mm	ISOLIERUNG mm isolation en mm	KÄLTEMITTEL fluide réfrigérant	SPANNUNG tension	TEMPERATUR °C température (°C)	KÜHLEIST. puissance de refroidissement	BETRIEBSLEIST. puissance de fonctionnement	KLIMAKLASSE classe climatique	GELIEFERTE GITTER grilles fournies	ABSTAND pas	MAX. GITTER max des grilles
RI TN COMPACT	800	630X740X1730	760X850X2090	80	R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	506	682	5	1 GN1/1,	40	20
RI BT COMPACT	800	630X740X1730	760X850X2090	80	R452A	230V/1/50HZ	-20/-15	572	955	5	1 GN2/1, (590X664X1650), 1 EN (400X600)	40	20
RI TN	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80	R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	506	682	5	2 GN1/1,	40	20
RI BT	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80	R452A	230V/1/50HZ	-20/-15	572	955	5	1 GN2/1, 2 EN (400X600),	40	20
RI TNV	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80	R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	506	682	4	1 EN (600X800)	40	20
RT TN	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80	R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	506	682	5		40	20
RT BT	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80	R452A	230V/1/50HZ	-20/-15	572	955	5		40	20

GERÄTE ZUR GÄRUNTERB- RECHUNG



HAUPT-EIGENSCHAFTEN

Die Schränke präsentieren sich dank des abgerundeten, über die ganze Höhe reichenden Griffs mit einer „sanften“ Ästhetik. Die angebotene Palette umfasst Modelle von 560 bis 820 Liter. Das Abtauen erfolgt **elektrisch in festgelegten Zeitabständen und wird über einen Thermostat kontrolliert.** Jeder Schrank ist serienmäßig mit einem Schloss, Innenbeleuchtung und 20 „L-förmigen“ Führungspaaren für 20 Backbleche 600x400 (Modelle FEN1) oder 600x800 (Modelle FEN2) ausgestattet. Auf Anfrage sind statt der Stellfüße Sockel oder Räder erhältlich.



ANTIKONDENSATIONSHEIZUNG AM KASTEN UNTER DEM TÜRSCHLAG, MAGNETDICHTUNG

Résistance anti-condensation, placée sur le caisson sous la butée, joint d'étanchéité magnétique

fermentation contrôlée caractéristiques principales

Les armoires sont caractérisées par des lignes « souples », grâce à la poignée arrondie sur toute la hauteur. La gamme proposée comprend des modèles de 560 et 820 litres. Le dégivrage est de type électrique à intervalles établis et contrôlé de façon thermostatique. Chaque armoire est équipée de série d'une serrure, d'un éclairage intérieur et de 20 paires de guides en « L » visant à soutenir 20 plats de 600x400 (sur les modèles FEN1) ou de 600x800 (sur les modèles FEN2). Des roues ou des plinthes peuvent être installées sur demande à la place des pieds.



ISOLIERSTÄRKE 60 MM AUS HOCHDICHTEM PU-SCHAUM CA. 42 KG/M³, FCKW-FREI

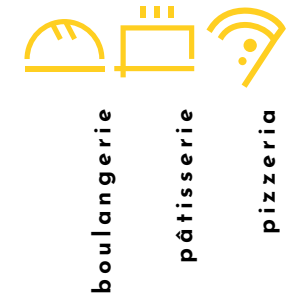
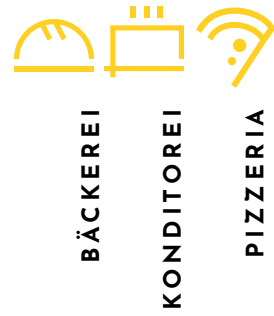
Isolation de 60 mm d'épaisseur en polyuréthane expansé sans HCFC avec une densité d'environ 42 kg/m³



VOLLSTÄNDIG ABGERUNDETE INNENVERKLEIDUNG AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL

Revêtement intérieur entièrement arrondi en acier inoxydable





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

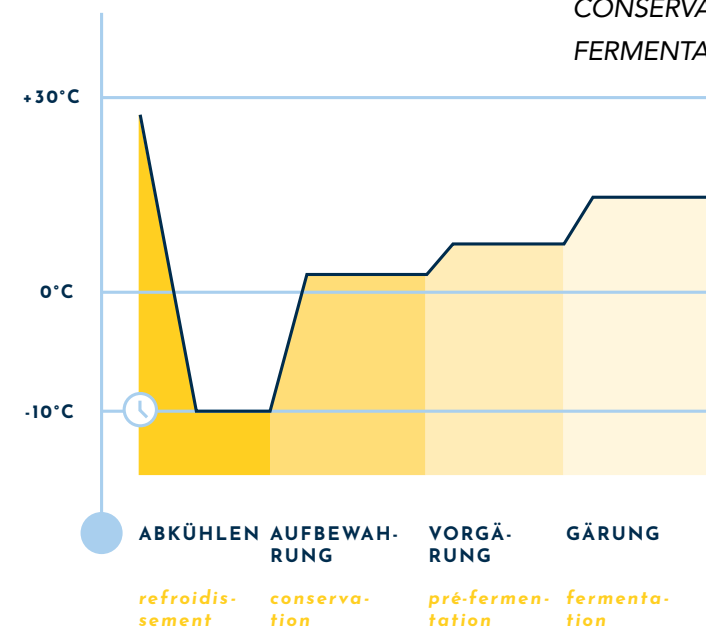
la gestion
rationalisée
du travail : la
fermentation
contrôlée

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.

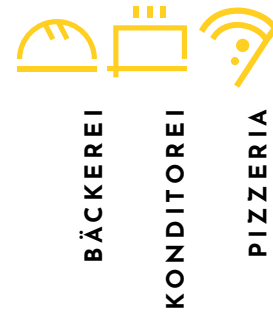
Au cours du processus de fermentation, le gonflement de la pâte est la conséquence des réactions chimiques provoquées par les enzymes introduites dans le mélange qui, en interaction avec l'amidon de la farine, transforment ce dernier en glucide puis le glucide en anhydride carbonique. Lorsque ce processus 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**

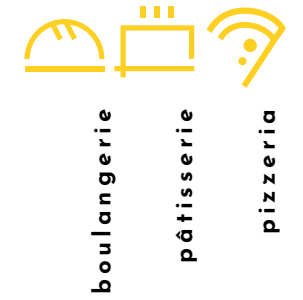
Les machines de fermentation contrôlée maintiennent en revanche le mélange à une température inférieure à 4 °C, en ralentissant ainsi l'action de fermentation de la levure et en empêchant la production d'anhydride carbonique, et donc la fermentation du mélange jusqu'au départ établi par le programme (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 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.

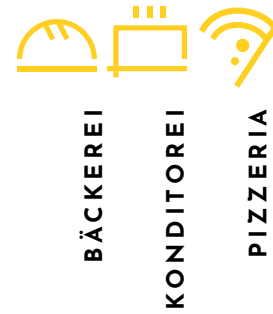
flexibilité opérationnelle

*Grâce à la possibilité de retarder la fermentation, les machines à fermentation contrôlée permettent de diviser 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**.

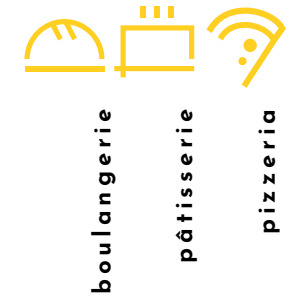


VERBESSERTE ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

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 GÄRUNT- ERBREC- HUNG

fermentation contrôlée



BÄCKEREI

KONDITOREI

PIZZERIA

FEN



MODELL modèle	VOLUMEN L capacité en l	AUSSENMASSE LXTXH mm dimensions intérieures lpxh mm	GITTER grids	ART type	ACHSABSTAND MM entraxe en mm
FEN 40	N.A.	790X750X2110	N.20 EN1 (600X400)		35-50
FEN 80	N.A.	790X1030X2110	N.20 EN2 (600X800) / N.40 EN1 (600X400)		35-50

KÄLTEMITTEL
fluide réfrigérant

SPANNUNG
tension

TEMPERATUR °C
température (°C)

KÜHLEIST.
puissance de
refroidissement

BETRIEBSLEIST.
puissance de
fonctionnement

AUSSTATTUNG
équipement
fourni

R290

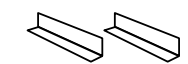
230V/1/50HZ

-25/+40

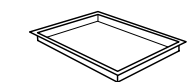
441

1060

20X



20X



boulangerie

pâtisserie

pizzeria



REIFE- BEHÄLTER

GASTRONOMIE

HAUPT-EIGENSCHAFTEN

Schränke aus Edelstahl Aisi 304, ideal, um Ihre Produkte zum richtigen Zeitpunkt der Reifung und der Struktur zu führen.

Der Reifebehälter eignet sich speziell für Käse und Wurstwaren, während sich für Fleisch eher der Fleischreifeschrank eignet.

10 Programme mit je 6 Phasen zur Steuerung von Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit. Automatische Kontrolle der Feuchtigkeit mit Arbeitsbereich von 30 bis 95 %. Kühlsystem mit gesteuerter Zwangsbelüftung für maximale Effizienz und Gleichmäßigkeit der Bedingungen in der ganzen Zelle.

Verwaltung der Luft mit automatisiertem Austausch und zeitgesteuerter Kontrolle für eine komplette Überwachung des Prozesses.

armoires de maturation caractéristiques principales

Armoires en acier inox AISI304, idéales pour accompagner vos produits au bon point de maturation et de structure.

L'armoire d'affinage est spécialement conçue pour le fromage et la charcuterie tandis que l'armoire de maturation est dédiée aux viandes de meilleure qualité.

10 programmes avec 6 phases chacun pour contrôler température, humidité et temps.

Contrôle automatique de l'humidité avec une plage d'exploitation de 30 % à 95 %.

Système de refroidissement à ventilation forcée et contrôlée pour garantir la plus grande efficacité et uniformité des conditions, dans toute la cellule.

Gestion de l'air avec échange automatisé et contrôle temporisé pour un suivi complet du processus.



DIE FEUCHTIGKEIT IN DER ZELLE WIRD IN EINEM BEREICH VON 30 % BIS 95 % ELEKTRONISCH KONTROLLIERT

Humidité de la cellule contrôlée électroniquement avec une plage allant de 30 % à 95 %

EINSTELLUNG DER RELATIVEN FEUCHTIGKEIT (RF %) MIT EIGENS DAFÜR VORGESEHENER SONDE UND DAMPFERZEUGER



Réglage de l'humidité relative (HR%) par une sonde appropriée et un générateur de vapeur

FÜR DIE REIFUNG VON KÄSE UND WURSTWAREN ODER FÜR DAS SPEZIELLE ABHÄNGEN VON FLEISCH KONZIPIERTE MODELLE



Modèles conçus pour l'affinage des fromages et de la charcuterie ou pour la maturation spécifique des viandes



STEUERUNG ÜBER MIKROPROZESSOR MIT ZELLENFÜHLER, VERDAMPFERFÜHLER, KONDENSATORFÜHLER UND FÜHLER RF % FÜR EINE KOMPLETTE ÜBERWACHUNG

Microprocesseur de contrôle doté d'une sonde de cellule, sonde évaporateur, sonde condenseur et sonde HR% pour un suivi total



10 PROGRAMME MIT JE 6 PHASEN ZUR OPTIMALEN STEUERUNG VON TEMPERATUR, FEUCHTIGKEIT UND ZEIT

10 programmes avec 6 phases chacun pour contrôler température, humidité et temps

REIFE- BEHÄLTER

armoire de maturation

GASTRONOMIE



LS 82



MODELL
modèle

VOLUMEN L
capacité en l

INNENMASSE
LTXH mm
dimensions
intérieures lpxh mm

AUSSENMASSE
LTXH mm
dimensions
extérieures lpxh mm

ISOLIERUNG mm
isolation en mm

KÄLTEMITTEL
fluide réfrigérant

SPANNUNG
tension

TEMPERATUR °C
température (°C)

KÜHLELEIST.
puissance de
refroidissement

BETRIEBSLEIST.
puissance de
fonctionnement

KLIMAKLASSE
classe climatique

HAKENLEISTE
structures pour accrocher
des objets

LS 82 - MATURATORE

820

620X820X1510

790X1030X2110

85

R290

230V/1/50HZ

-5/+30

506

1182

nd

12

LF 82 - FROLLATORE

820

620X820X1510

790X1030X2110

85

R290

230V/1/50HZ

-5/+30

506

1182

nd

12

AUFBE- WAH- RUNGS- ZELLEN

cellules
de conservation



MINI-ZELLEN

Die Kühlzellen von Polaris sind **sehr vielseitig**: Sie bestehen aus Modulen, die entworfen wurden, um sich an **jeden Raum** anzupassen und um Zellen jeder Größe gestalten zu können. Die einfache Installation und der dank der exzentrischen Haken und der Dichtungen „Line-up“ perfekte Zusammenbau ermöglichen eine bessere Dichtigkeit und eine erhebliche **Energieersparnis**. Die Schrittmodularität von 20 cm Breite, Tiefe und Höhe ermöglicht die Realisierung **unzähliger Lösungen** für Kühlzellen. Die Verwendung von geschäumten Winkelstücken, sowohl horizontal als auch vertikal als Verbindungsstücke an den Winkeln gewährleistet eine Flexibilität, die die Installation der Kühlzellen in jedem **strukturellen Rahmen** ermöglicht.

mini cellules

Les cellules réfrigérées Polaris sont **extrêmement polyvalentes** ; elles sont composées de modules conçus pour s'adapter à **n'importe quel espace** et créer des cellules de toute taille. La facilité d'installation et l'assemblage parfait, grâce à des crochets excentriques et à des jonctions « line up » permettent une étanchéité majeure et d'importantes **économies d'énergie**. La modularité du pas de 20 cm en largeur, en profondeur et en hauteur permet de réaliser des **solutions infinies** de cellules réfrigérées. L'utilisation de cornières isolées par injection de mousse, aussi bien verticales qu'horizontales, comme éléments de jonction dans les angles, garantit une flexibilité qui permet d'installer les cellules réfrigérées dans **n'importe quel contexte structurel**.

AUFBE- WAH- RUNGS- ZELLEN

*cellules
de conservation*



MODULARE KÜHLZELLEN

Höchstmögliche individuelle Gestaltung: Kunststoffbeschichtetes verzinktes Blech mit Paneelen verschiedener Stärke, mit oder ohne Fußboden, positive, negative, Multitemperaturen und noch viele andere Vorteile.

MINI-KÜHLZELLEN MIT EINGEBAUTEM AGGREGAT

Vorgefertigte Kühlzellen mit in die Wand oder an der Decke eingebautem Motor. Rasche und einfache Montage.

KÜHLZELLE MIT FLÜGELTÜR MIT EINER STÄRKE VON 80mm



cellules modulaires

Une personnalisation maximale : tôle galvanisée avec panneaux de différentes épaisseurs, portes battantes ou coulissantes, avec ou sans plancher, positives, négatives, multi-températures et de nombreux autres avantages.

mini cellules avec groupe à bord

Cellules préfabriquées avec un moteur à bord, au mur ou au plafond, montage rapide et simple.

cellule réfrigérée et porte battante de 80 mm d'épaisseur

STANDARDEIGENSCHAFTEN *caractéristiques standards*

1 GESCHÄUMTE VER- TIKALE UND HORIZONTALE WINKELSTÜCKE

Die Standard-Winkelstücke zeichnen sich durch eine äußere und innere Verkleidung aus weißem, kratzfestem verzinktem und lackiertem Blech aus.

*cornières verticales
et horizontales iso-
lées par injection de
mousse*

Les cornières standards sont caractérisées par un revêtement extérieur et intérieur en plaque de zinc pré-peinte blanche anti-griffes.

2 PANEELE

Die verwendeten Standard-Paneele verfügen über ein inneres und äußeres Finish aus weißem, kratzfestem verzinktem und lackiertem Blech. Die Isolierung der Paneele wird durch Polyurethanschaumstoffe (PUR) mit einer Dichte von 43 kg/m³ gewährleistet.

panneaux

La finition intérieure et extérieure des panneaux standards fournis est réalisée en plaque de zinc pré-peinte blanche anti-griffes. L'isolation des panneaux est réalisée avec des mousses de polyuréthane (PUR) d'une densité égale à 43 kg/m³.

3 TÜR STANDARD

Die Standard-Tür, die im Preis der Kühlzelle enthalten ist, hat das gleiche Finish wie die Standard-Paneele und zeichnet sich durch einen Rahmen mit einer tatsächlichen Öffnungsweite von 80*190H bzw. 90*190H, Türflügel mit Randprofilen aus Aluminium, Scharnieren aus Verbundmaterial mit einer Rampe und Höhenverstellung, äußerem Griff mit Schlüssel zum Verschließen, innerem Griff mit Push-Notfall-Öffnung aus.

*porte
standard*

*La porte standard, comprise dans le prix de la cellule, possède les mêmes finitions que les panneaux standards et elle est caractérisée par un châssis avec espace net de passage 80*190H ou 90*190H, battant avec profil périmétrique en aluminium, charnières en matériau composite avec rampe et réglage en hauteur, poignée extérieure avec clé de fermeture, poignée intérieure avec ouverture par poussée d'urgence.*

4 FUSSBODEN

Unsere Standard-Fußböden sind mit einem Finish aus grauem rutschfestem kunststoffbeschichtetem Blech, mit einer Isolierung aus Polyurethanschaumstoff (PUR) mit einer Dichte von 43 kg/m³ und einer unteren Außenverkleidung aus verzinktem und lackiertem Blech ausgeführt. Auf Anfrage kann auch ein Edelstahl-Finish 304, Leinengewebe oder gepresstes Phenollaminat (HPL) geliefert werden

plancher

Tous nos planchers standards sont réalisés avec une finition en tôle grise plastifiée antidérapante, isolation en polyuréthane (PUR) d'une densité égale à 43 kg/m³ et revêtement extérieur inférieur en plaque de zinc pré-peinte. Sur demande, des finitions en acier inoxydable 304, toile de lin ou en stratifié phénolique (HPL) sont disponibles.



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: 3/2021

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.