



## SCHOCKFROSTER

/ cellules de refroidissement rapide



**BEHIND  
THE  
FRESH-  
NESS**

**INHALT**  
*index*

<b>DIE WELT VON POLARIS</b> <i>l'univers Polaris</i>	5
<b>SCHOCKFROSTER FÜR JEDEN GESCHMACK</b> <i>des cellules de refroidissement rapide conçus pour tous les palais</i>	6
<b>MERKMALE UND VORTEILE</b> <i>caractéristiques et avantages</i>	10
<b>STAND-SCHOCKFROSTER LINIE JUMPY</b> <i>cellules de refroidissement rapide monocoque ligne jumpy</i>	22
<b>STAND-SCHOCKFROSTER LINIE ECO</b> <i>cellules de refroidissement rapide monocoque ligne eco</i>	24
<b>STAND-SCHOCKFROSTER LINIE KEEP</b> <i>cellules de refroidissement rapide monocoque ligne keep</i>	34
<b>STAND-SCHOCKFROSTER LINIE GENIUS</b> <i>cellules de refroidissement rapide monocoque ligne genius</i>	38
<b>ZUSAMMENFASSENDE TABELLE DER STAND-SCHOCKFROSTER</b> <i>tableau récapitulatif des cellules de refroidissement rapide monocoque</i>	48
<b>SCHOCKFROSTER MIT FAHRGESTELL LINIE GENIUS</b> <i>cellules de refroidissement rapide à chariot ligne genius</i>	50
<b>ZUSAMMENFASSENDE TABELLE DER SCHOCKFROSTER MIT FAHRGESTELL</b> <i>tableau récapitulatif des cellules de refroidissement rapide à chariot</i>	62
<i>/ cellules de refroidissement rapide</i>	3



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**

Die Schockfroster von Polaris bieten eine **übergreifende Verwendung**, wodurch sie für **jede Art von Lebensmittel** geeignet sind.

**HERGE-  
STELLT  
GEMÄSS  
DER NORM  
EN17032**

+65° → +10° / 120 min  
+65° → -18° / 270 min

*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**

**Les cellules de refroidissement rapide Polaris bénéficient d'un usage transversal grâce auquel elles conviennent à tout produit alimentaire.**

**PRODUITS  
CONFORMES  
À LA NORME  
EN17032**

+65° → +10° / 120 min  
+65° → -18° / 270 min

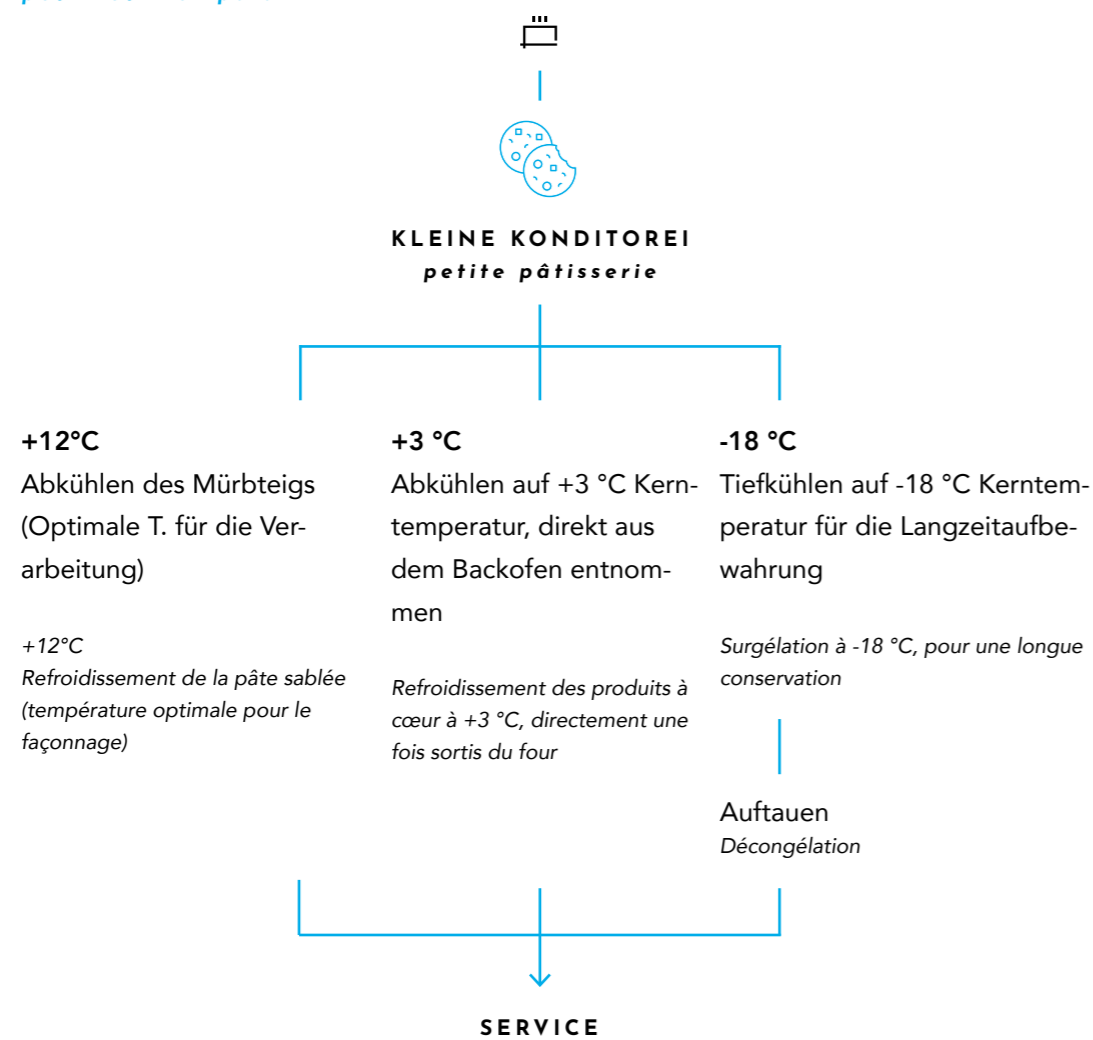


# SCHOCK-FROSTER FÜR JEDEN GE-SCHMACK

des cellules de refroidissement rapide conçues pour tous les palais

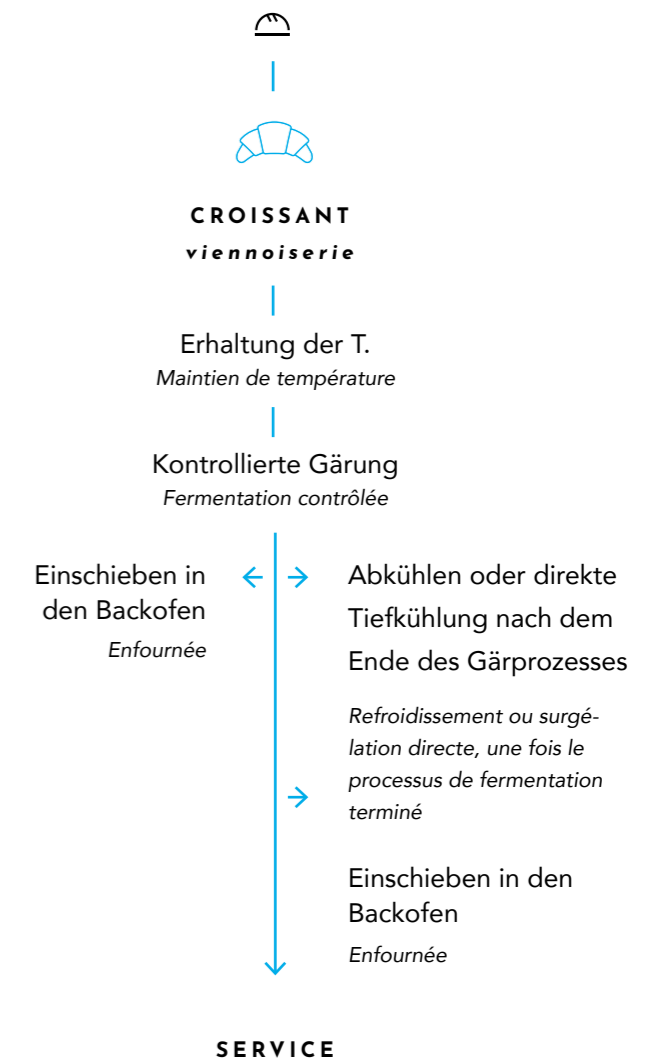
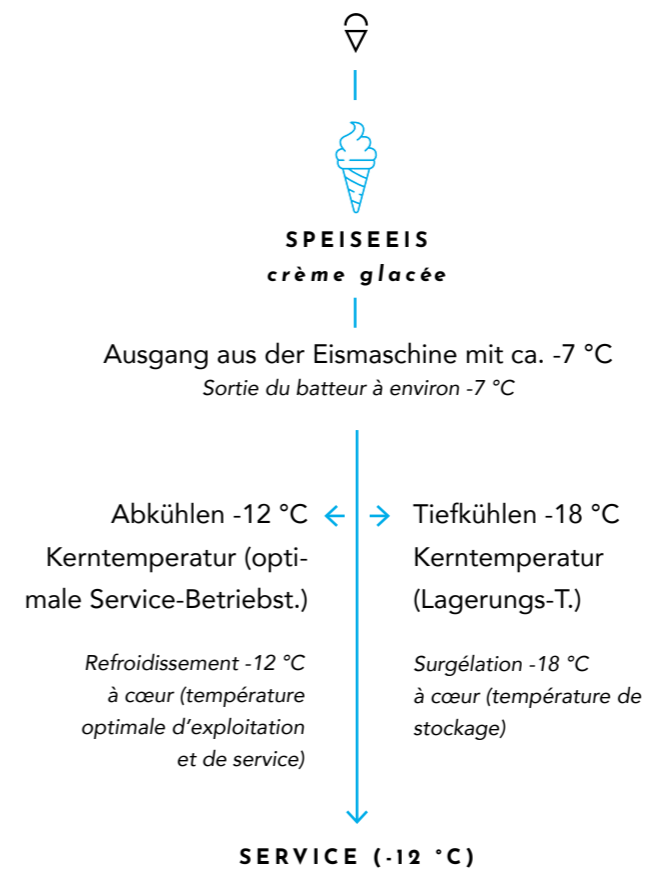
Als Mittelpunkt Ihrer Tätigkeit ist der Schockfroster heute ein unerlässlicher Partner, der in der Lage ist, Ihnen eine **tatsächliche Verbesserung** in Bezug auf Qualität und Quantität sowie auf wirtschaftlicher Ebene Ihres Unternehmens zu gewährleisten.

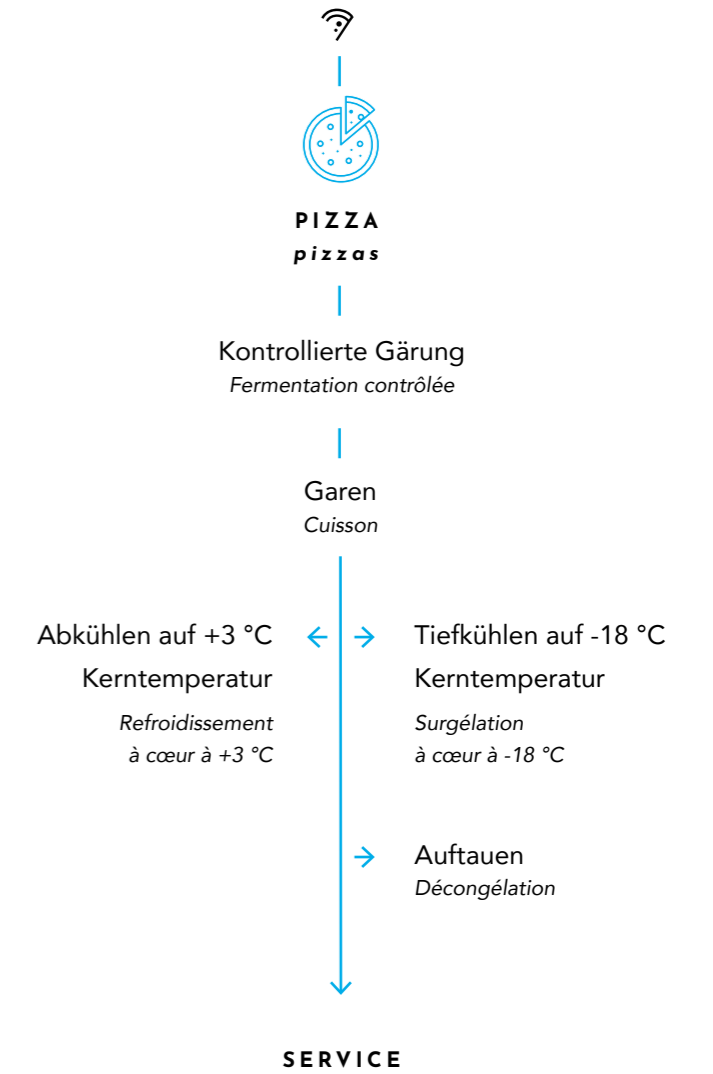
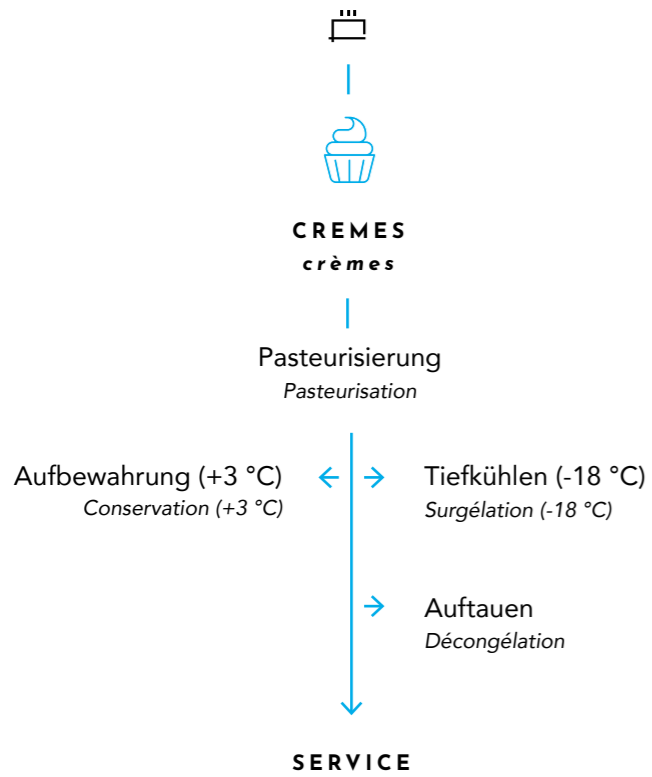
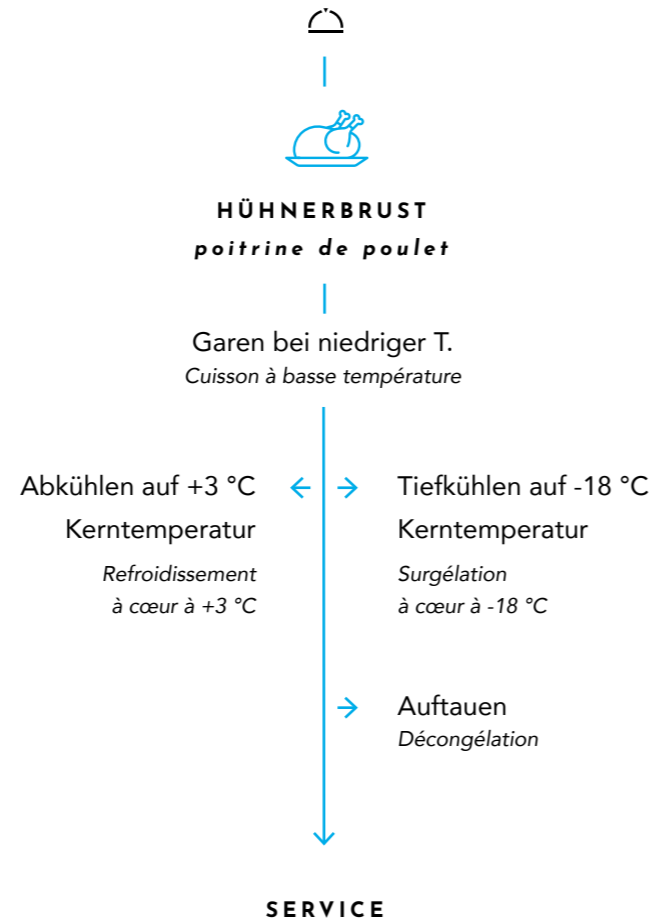
*Élément crucial autour duquel développer votre travail, la cellule de refroidissement rapide est désormais un partenaire indispensable, capable de garantir une **amélioration effective** du niveau qualitatif, quantitatif et financier de votre entreprise.*



Das Speiseeis verlässt die Maschine mit ca. -7 °C, der Schockfroster kühlt das Produkt auf -12 °C ab und erzeugt so einen Film an der Oberfläche (sogenanntes Krusten-Schockfrosten). Durch dieses System wird der Verlust an Volumen **und die Bildung von Makrokristallen, die für die Struktur und die Qualität des Speiseeises besonders gefährlich sind**, verhindert.

*La crème glacée sort de la machine à environ -7 °C, la cellule de refroidissement rapide amène le produit à -12 °C en créant un film sur la surface (appelé refroidissement rapide en croûte). Ce système permet d'éviter la **perte de volume** et la **création de macro-cristaux** particulièrement nocifs pour la structure et la qualité de la crème glacée.*





## WAS IST EIN SCHOCKFROSTER?

Ein Schlockfroster ist ein dynamisches Kühlgerät, das die Temperatur im Inneren der Kammer rasch abkühlen kann und damit eine **plötzliche Hemmung des Alterungsprozesses** Ihres Produktes ermöglicht.

Dank unserer fundierten Erfahrung und der innovativen Technologie von Polaris können wir Sie heute **bei der Wahl des für Ihre Anforderungen passendsten Gerätes beraten**, wobei Sie die Qualität von Polaris aus nächster Nähe kennenlernen können.

### Weshalb schockfrosteten?

Aus zwei wichtigen Gründen:

**1** ERHÖHUNG  
DER  
QUALITÄT

**2** ERSPARNIS



## Présentation d'une cellule de refroidissement rapide

Une cellule de refroidissement rapide est un instrument de refroidissement dynamique, capable d'abaisser rapidement la température à l'intérieur de la chambre, ce qui permet un **blocage soudain du vieillissement** de votre produit.

Grâce à notre expérience consolidée et à la technologie innovante Polaris, nous pouvons aujourd'hui **vous accompagner dans le choix du produit qui correspond le mieux à vos besoins** en vous permettant de toucher à la qualité Polaris.

### Pourquoi procéder au refroidissement rapide ?

pour deux raisons principales :

**1** Augmentation de la  
qualité des  
produits

**2** économie





# DIE EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTES BLEIBEN ÜBER LANGE ZEIT UNVERÄNDERT ERHALTEN

## WIE?

Die Technologie von Polaris ermöglicht die Kühlung (+3 °C) oder die Tiefkühlung (-18 °C) und hemmt von Anfang an alle möglichen **degenerativen Faktoren des Produktes wie** Keimbelastung, Oxidation, Überkochen und Gewichtsverlust, die für den physiologischen Verfall der Lebensmittel verantwortlich sind.

## comment ?

La technologie Polaris permet de refroidir (+ 3 °C) ou de congeler (-18 °C) en bloquant, dès leur naissance, tous les **facteurs dégénératifs du produit** tels que la charge bactérienne, l'oxydation, la surcuisson et la perte de poids, responsables de la dégradation physiologique du produit alimentaire.

**1**  
ERHÖHUNG  
DER  
QUALITÄT  
  
*augmentation de la qualité des produits*

*caractéristiques du produit inaltérées dans le temps*



## VERBESSERUNG DER SICHERHEIT IHRER LEBENSMITTEL

Durch Verlangsamung oder Hemmung des degenerativen Zyklus wird es möglich, **die Eigenschaften** Ihrer Lebensmittel unverändert zu erhalten, **wodurch eine lange und optimale Aufbewahrung** möglich wird.

### *nous améliorons la qualité de vos aliments*

*Ralentir ou bloquer le cycle dégénératif permet de maintenir **inaltérées les propriétés** des aliments pour une **conservation optimale** au fil du temps.*



## KONSTANTE QUALITÄT

Die Geräte geben Ihnen die Möglichkeit zu einer höheren Produktion in aller Sicherheit, da die **Linearität der Qualität** für einen zeitlich **viel weiter ausgedehnten Bedarf** gewährleistet wird.

### *qualité des produits*

*Cela vous donne la possibilité d'augmenter la production en toute sécurité, en garantissant une **linéarité de la qualité** pour un besoin temporel **beaucoup plus long**.*



## GESCHWINDIGKEIT BEIM SERVICE

Organisation und **stets verfügbare Produkte** geben Ihnen die Möglichkeit, rasch auf Anforderungen zu reagieren, **wodurch die Qualität des Services** einmalig wird.

### *rapidité de service*

*Une bonne organisation et un produit **toujours disponible** permettent de répondre rapidement à la demande en offrant une **qualité de service irréprochable**.*



## WIR VERLÄNGERN DIE HALTBARKEIT IHRER PRODUKTE

Mit der Kühlung oder der Tiefkühlung von Polaris können Sie Ihre Lebensmittel **viel länger aufbewahren**. Das gibt Ihnen die Möglichkeit, stets den wechselhaften Phasen der Nachfrage Rechnung zu tragen.

### *nous allongeons la durée de vie des produits*

*Grâce au refroidissement ou à la surgélation Polaris, vos aliments peuvent être **conservés beaucoup plus longtemps**, ce qui vous permet toujours de faire face aux phases oscillantes de la demande.*





Die Eigenschaften der Produkte über lange Zeit unverändert zu erhalten, ermöglicht Ihnen bedeutende **wirtschaftliche Einsparungen**. Es bieten sich die folgenden Vorteile für Sie:

*Maintenir intactes les propriétés des produits dans le temps permet de **faire des économies** significatives ; vous pouvez par exemple*



#### VERBESSERUNG DER ORGANISATION IN DEN PRODUKTIONSPROZESSEN

Es ist möglich, **größere Mengen auf einmal herzustellen**, wodurch ein konstantes Ergebnis, eine Optimierung Ihrer Zeit und die Möglichkeit gewährleistet wird, sich ganz auf den Ablauf der Tätigkeit zu konzentrieren.

#### *améliorer l'organisation des processus de production*

*Il sera possible de produire **plusieurs quantités à la fois**, en garantissant un résultat constant, une optimisation de votre temps et la possibilité de vous concentrer sur la réalisation d'autres activités.*



#### VERRINGERUNG DER ABFÄLLE

So wird es für Sie möglich, nur **die Mengen zu verwenden, die nötig sind** und den Rest **aufzubewahren**. Dadurch wird das Risiko vermieden, zu viel oder zu wenig zu produzieren und die Erzeugnisse wegwerfen zu müssen, die nicht innerhalb weniger Tage verkauft werden.

#### *réduire les déchets*

*Cela vous permettra d'utiliser **uniquement ce dont vous avez besoin** et de **conserver le reste** tout en évitant le risque de produire trop ou trop peu et de devoir jeter ce que vous ne vendez pas en quelques jours.*

# 2

## ERSPARNIS *économie*

*augmentation financière au cours de chaque processus*

# WIRTSCHAFTLICHE STEIGERUNG IN ALLEN PROZESSEN



#### OPTIMIERUNG DER EINKÄUFE

Sie können saisonale Produkte in größeren Mengen einkaufen und somit eine **zeitlich geplante Verwendung** zu einem entscheidend günstigeren Preis garantieren (dies ist nur eines der vielen Geheimnisse, die Ihnen beim Sparen helfen werden).

#### *optimiser les achats*

*Vous pourrez acheter, en plus grosses quantités, des produits de saison en garantissant une **utilisation planifiée dans le temps** à un prix très abordable (cela n'est qu'un des nombreux petits secrets qui vous permettront d'économiser de l'argent).*

Am Ende des Jahres können sich diese wenigen Punkte in der **Gewinn- und Verlustrechnung** des Unternehmens als sehr relevant erweisen.



#### BEWÄLTIGUNG VON NACHFRAGESPITZEN

Sie können Ihren Kunden stets eine **optimale Geschwindigkeit beim Service** garantieren, ohne aufgrund der Knappheit eines Produktes einen Geschäftsentgang zu riskieren.

#### *faire face aux pics de la demande*

*Vous garanzissez à vos clients une **vitesse de service toujours optimale**, sans risquer les manques à gagner dus à l'épuisement de produit.*

À la fin de l'année, ces quelques postes peuvent résulter extrêmement importants dans le **bilan** de l'entreprise.

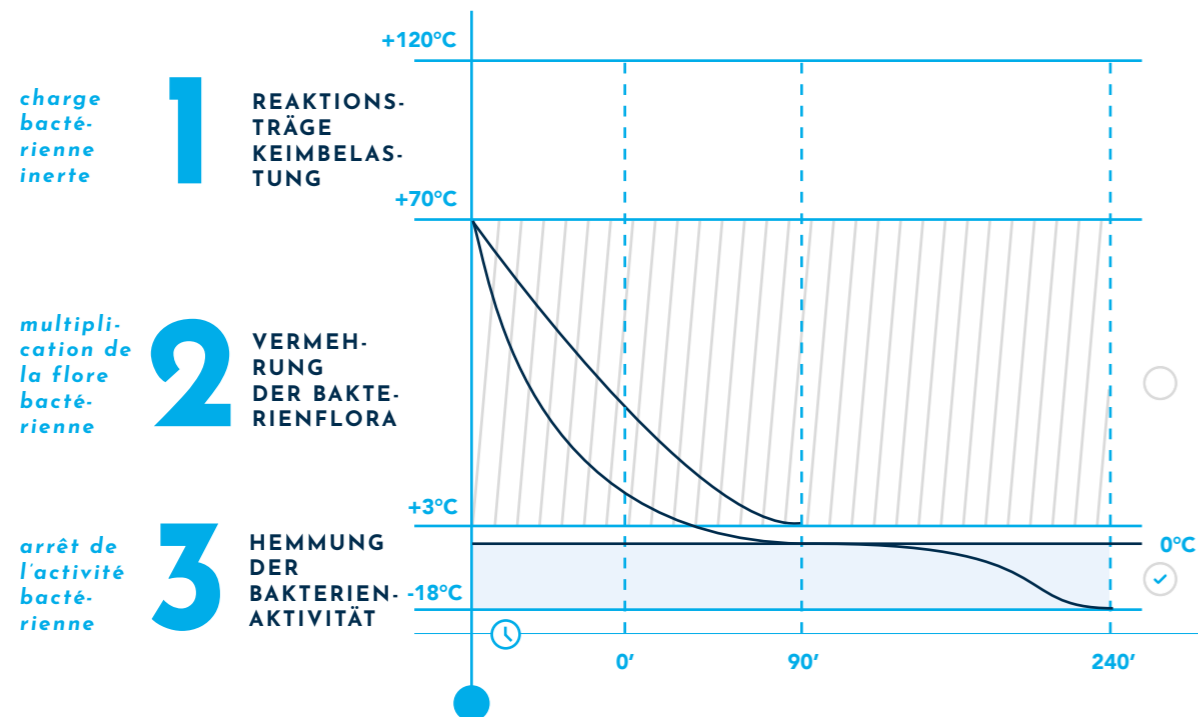
# +3°C

## KÜHLTEMPERATUR (+3 °C)

Die Verwendung des Schockfrosters zum Aufbewahren (+3 °C) ermöglicht die **rasche Kühlung der Produkte**, da die Raumtemperaturschwelle rasch überschritten wird, an der die größte Bakterienvermehrung stattfindet (circa +65 °C +10 °C), was eine **vollkommene Unversehrtheit des Produktes**, eine Verringerung des Flüssigkeitsverlustes, der für die Entwässerung und das Verderben des Produktes im Laufe der Zeit sowie für den Gewichtsverlust und das Überkochen verantwortlich ist, gewährleistet.

## température de refroidissement (+3 °C)

L'utilisation de la cellule de refroidissement rapide en conservation (+3 °C) permet de **refroidir rapidement les produits**, en dépassant rapidement le seuil de température ambiante, là où il y a la plus grande prolifération bactérienne (+ 65 °C + 10 °C environ), en assurant une **intégrité totale du produit**, une réduction de la dispersion des liquides responsables de la déshydratation et de la détérioration du produit au fil du temps, ainsi que la perte de poids et la surcuisson.



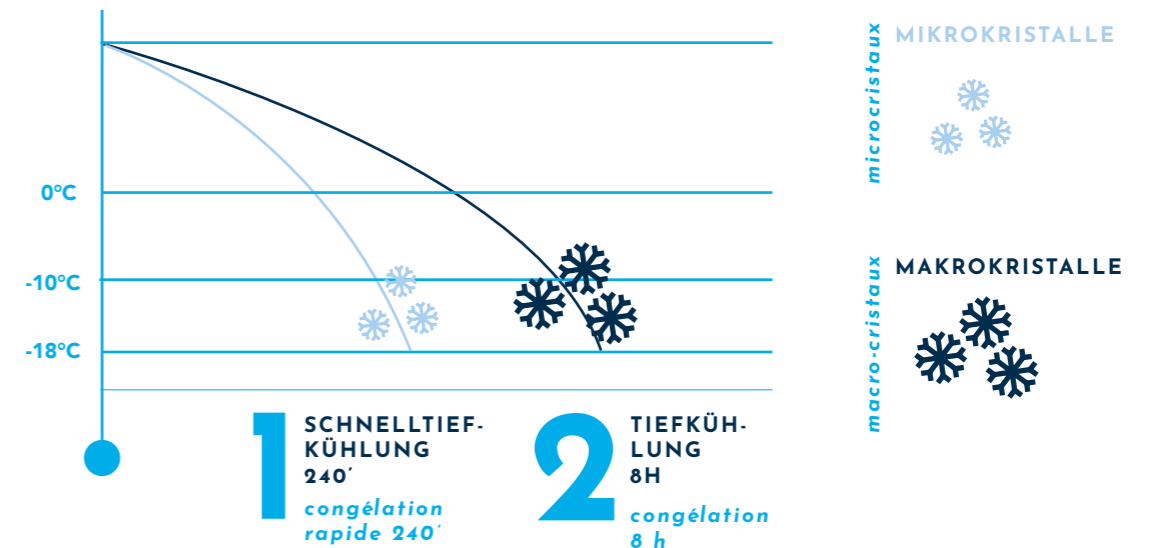
# -18°C

## TIEFKÜHLTEMPERATUR (-18 °C)

Durch die Verwendung des Schockfrosters zum Tiefkühlen (-18 °C) wird das Produkt innerhalb eines extrem kurzen Zeitraums reaktionsträge. Dadurch wird der **Austritt von Flüssigkeiten** und die dadurch entstehende **Bildung von Makrokristallen** verhindert, die für die Verschlechterung der Qualität des aufgetauten Produktes verantwortlich sind.

## température de surgélation (-18 °C)

L'utilisation de la cellule de refroidissement rapide en surgélation (-18 °C) permet de rendre inerte le produit en un laps de temps extrêmement réduit et d'éviter l'**écoulement des liquides** et la **création conséquente de macro-cristaux** responsables de la mauvaise qualité du produit une fois décongelé.



Bildung von Eis-Makrokristallen, die ein Reißen der intrazellulären Membran verursachen. Dadurch kommt es zu einem Flüssigkeits- und Vitaminverlust der Speisen.

Formation de macro-cristaux de glace qui causent la rupture de la membrane intercellulaire avec une perte ultérieure des liquides et des vitamines des aliments.





## ARTEN UND PARAMETER DER SCHOCKKÜHLUNG

Mit Polaris können Sie Ihre eben aus dem Backofen entnommenen Produkte dem Kühlzyklus zuführen, wobei die **absolute Qualität erhalten bleibt**.

### Abkühlen von 90 °C auf +3 °C

🕒 90' max.

### Tiefkühlen von 90 °C auf -18 °C

🕒 240' max.

Die Schockkühlung im **SOFT**-bzw. **HARD-Modus** im positiven oder negativen Temperaturbereich garantiert abhängig von der **Lebensmitteltypologie** absolute Rücksicht auf die Lebensmittel.

## Types et paramètres de refroidissement rapide

Avec Polaris, vous pouvez introduire vos aliments directement après les avoir défournés, avec la garantie du **maintien absolu de la qualité**.

### Refroidissement de 90 °C à +3 °C

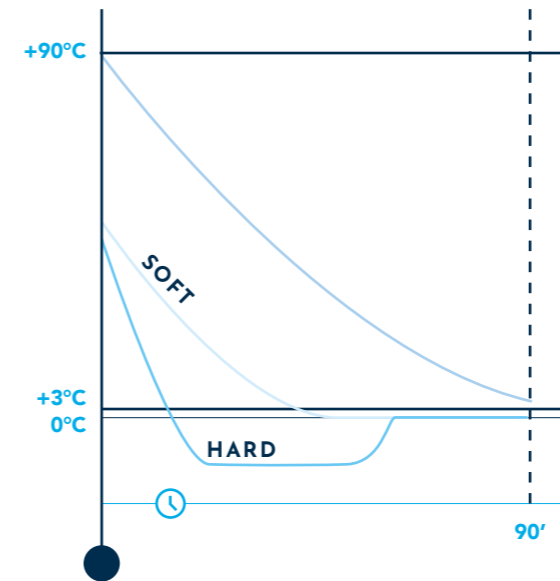
🕒 90' max

### Surgélation de 90 °C à -18 °C

🕒 240' max.

Le refroidissement rapide positif ou négatif peut être réalisé en mode **SOFT** ou **HARD** en fonction du **type d'aliment**, en en garantissant le respect total.

## UNTERSCHIED ZWISCHEN SOFT- UND HARDKÜHLUNG

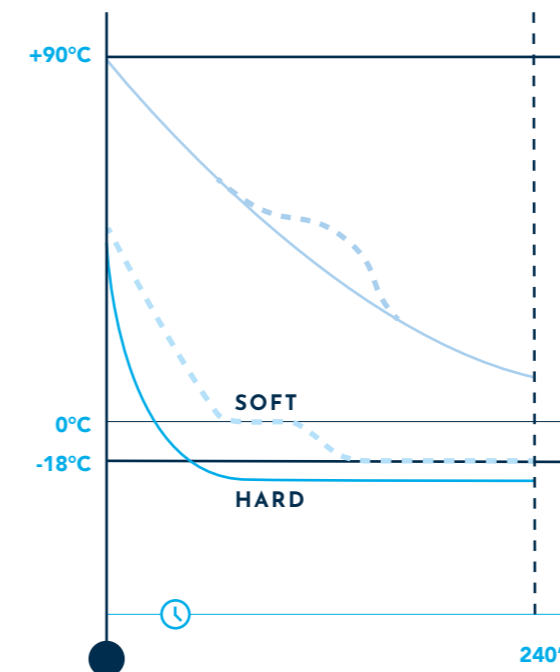


Das Verhältnis zwischen der Betriebstemperatur und der für die Kühlung nötigen Zeit kann je nach der unterschiedlichen Struktur der Produkte geändert werden. Bei empfindlichen und dünnen Lebensmitteln ist der SOFT-Zyklus anzuwenden, d. h. eine stufenweise Kühlung mit verschiedenen T.-Skalen, wodurch eine Beschädigung der Produktstruktur vermieden wird. Bei Produkten mit einer höheren Stärke (z. B. Lasagne) wird ein intensiverer Betriebs-T.-Prozess benötigt, daher kommt ein HARD-Zyklus zum Einsatz.

### différences de refroidissement rapide soft et hard en refroidissement

Le rapport entre la température d'exploitation et le temps nécessaire au refroidissement peut être modulé en fonction de la structure des produits. Pour un aliment délicat ou peu épais, il faut utiliser un cycle SOFT, un refroidissement progressif avec différentes échelles de température qui évite la détérioration de la structure du produit. Si le produit est épais (des lasagnes par exemple), il faut un processus plus intensif au niveau de la température d'exploitation ; il faut donc utiliser un cycle HARD.

## UNTERSCHIED ZWISCHEN SOFT- UND HARD-TIEFKÜHLUNG



Das Tiefkühlen ermöglicht eine optimale und besonders lange Aufbewahrung der Produkte. Müssen zum Beispiel Produkte tiefgekühlt werden, die soeben aus dem Backofen entnommen wurden, kommt der Soft-Prozess zur Anwendung: Dazu muss lediglich eine fortschreitende Reihe an Kühl-T. eingestellt werden, die ein Gleichgewicht in der Tiefkühlkurve ermöglichen. Eine zu aggressive T. führt hingegen zum sog. IGLOO-Effekt, d. h. zum sofortigen Verschluss der äußeren Poren der Lebensmittel, wodurch der Kern im Inneren nicht gekühlt wird (in diesen Fällen ist zuerst der Einsatz eines SOFT-Zyklus nötig). Rohe Produkte mit Raumtemperatur oder mit einer besonderen Stärke können mit den HARD-Zyklen behandelt werden.

### différences de refroidissement rapide soft et hard en surgélation

La surgélation permet une conservation optimale et particulièrement longue des produits. Si vous avez par exemple besoin de surgeler des produits qui viennent d'être défournés, il faut utiliser un processus soft ; il suffit de configurer une série de températures de refroidissement progressif qui permettent d'obtenir un équilibre dans la courbe de surgélation. Une température trop agressive risque en revanche de causer l'effet « IGLOO », soit la fermeture immédiate des pores extérieurs de l'aliment et son non refroidissement à l'intérieur (dans ces cas, il faut utiliser une première phase de cycle SOFT). Les produits crus, à température ambiante ou particulièrement épais, peuvent être traités avec les cycles HARD.

STAND-SCHOCKFROSTER  
LINIE

# JUMPY

cellules de refroidissement  
rapide monocoque  
ligne Jumpy

FLEXIB-  
LE TECH-  
NOLO-  
GIE, FÜR  
ALLE ER-  
SCHWING-  
LICH

une  
technologie  
flexible,  
à la portée  
de tous



# JUMPY

Die **kompakte und vielseitige** Jumpy-Linie wurde speziell für alle Strukturen entwickelt, die **Platzprobleme** haben, aber keinen professionellen Kältepartner aufgeben möchten.

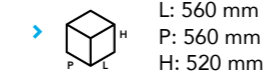
*Compacte et polyvalente, la ligne Jumpy est spécialement conçue pour toutes les structures qui ont des problèmes d'espace mais ne veulent pas travailler sans un partenaire du froid professionnel.*



- > Kompakt und vielseitig
- > Flexibel
- > Raumlösungen

- > Compact et polyvalent
- > Flexible
- > Solutions d'espace

## PBF030AFG

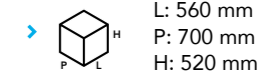


- > **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
**Kg: 8**  
  
Schock Froster / Surgélation  
**Kg: 5**



- > **V/Hz**  
220-240/50

## PCF031AFG



- > **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
**Kg: 8**  
  
Schock Froster / Surgélation  
**Kg: 5**



- > **V/Hz**  
220-240/50

## STAND-SCHOCKFROSTER LINIE

# ECO

*cellules de refroidissement  
rapide monocoque  
ligne Eco*

Die ECO-Linie ist zuverlässig, solide und einfach zu bedienen und wurde für alle entwickelt, die kompromisslos ihren ersten Verbündeten in der Küche suchen ...

*Fiable, solide, simple d'utilisation, la ligne ECO est conçue pour ceux qui recherchent leur premier allié en cuisine, sans compromis ..*



## IHR ERSTER SCHOCKFRO- STER...

*voire premier  
cellule...*



### KONSTRUKTIONSMERKMALE ECO:

Monoblock aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, auf den 4 Seiten und dem Top Scotch-Brite satiniert

Vollständig abgerundete Innenverkleidung aus rostfreiem Edelstahl AISI 304

Wannenförmiger formgestanzter Innenboden mit zentralem Ablaufanschluss für den Waschwasserabfluss

Isolierung aus hochdichtem Polyurethanschaum (ca. 42 kg/m<sup>3</sup>), Stärke 60 mm, FCKW-frei

Verdampferschlange aus Kupfer/Aluminium, mit korrosionsfester Kataphoresebeschichtung und Leitblech, das für die Reinigung schwenkbar auf Scharnieren geöffnet werden kann

Verflüssigerschlange aus Kupfer mit Aluminiumlamellen mit hoher thermischer Leistungsfähigkeit

Antikondensationsheizung am Rahmen unter dem Anschlag

Ergonomische Griffe über die gesamte Höhe und Magnetdichtungen an den 4 Seiten der Türmagnetische sui 4 lati della porta

### caractéristiques de fabrication eco:

*Construction monocoque en acier inox AISI 304 satiné Scotch-Brite sur les 4 côtés et top*

*Intérieur entièrement arrondi en acier inoxydable AISI 304*

*Fond de confinement interne moulé avec bonde centrale d'évacuation de l'eau de lavage*

*Isolation en mousse de polyuréthane à haute densité (environ 42 kg/m<sup>3</sup>) 60 mm d'épaisseur, sans HCFC*

*Batterie d'évaporation en cuivre-aluminium, avec traitement anticorrosion par cataphorèse, avec déflecteur ouvrable à battant sur charnières, pour le nettoyage*

*Batterie de condensation en cuivre avec ailettes en aluminium à haute efficacité thermique*

*Résistance anti-condensation, placée sous le cadre de la butée*

*Poignée ergonomique pleine hauteur et joints magnétiques sur 4 côtés de la porte*



### INNENAUSSTATTUNG:

Halterung für Blechträger aus Edelstahl AISI 304

Entnehmbare KIPPSCHUTZ-Führungspaare aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, die für GN1/1 oder 600x400 alle 20 mm durch Einrasten befestigt werden können

Beheizter Kerntemperaturfühler mit 1 Messpunkt

Microswitch, der beim Öffnen der Tür die Umluft unterbricht

### équipement intérieur:

Support porte-plateaux en acier inox AISI 304

paires guides amovibles ANTI-RENVERSEMENT en acier inox AISI 304, position encastrable tous les 20 mm pour GN1/1 ou 600x400

Sonde à cœur chauffée, avec 1 point de mesure

Micro-interrupteur qui bloque la ventilation à l'ouverture de la porte



### KÜHLEINHEIT:

Thermoschutzschalter zum Schutz des Verdichters

Manuelles Abtauen

Elektronische Ventilatoren mit indirektem Luftstrom auf das Produkt

Kältemittel R452A

Verdampfer mit großer Austauschfläche für hohe Leistungsfähigkeit des Kühlsystems

### groupe réfrigérant:

Protecteur thermique du compresseur

Dégivrage manuel

Ventilateurs électroniques à flux indirect sur le produit

Fluide réfrigérant R452A

Évaporateur avec grosse surface d'échange, pour une haute efficacité du système de refroidissement



### FUNKTIONEN:

Schockkühlung im positiven Temperaturbereich

Schockkühlung im negativen Temperaturbereich

### fonctions:

Refroidissement positif

Refroidissement négatif



### ELEKTRONISCHE STEUERUNG:

Elektronische Membransteuerung

Leicht zugängliche Schalttafel an der Vorderseite IPX4

### contrôle électronique:

Contrôle électronique à membrane

Tableau électrique organisé IPX4 frontal, accès facile



### AUSSTATTUNG AUF ANFRAGE

#### / ZUBEHÖR:

Bausatz Schwenkrollen, zwei mit Bremse

Entnehmbarer Sterilisator

Umkehren der Tür

#### fournitures sur demande

#### / accessoires:

Kit roues tournantes, deux avec frein

Stérilisateur amovible

Inversion de la porte



# ECO SIMPLE



## START/STOP START/STOPP EINES SCHOCKKÜHLUNGS- ZYKLUS

Nachdem das Gerät angeschlossen wurde, geht das Gerät nach dem Drücken dieser Taste vom angeschalteten Zustand (Off) in den Bereitschaftszustand (Standby) über. Nun kann der gewünschte Zyklus eingestellt werden. Mit dieser Taste kann auch der Betrieb während der Schockkühlung/Tiefkühlung/Aufbewahrung unterbrochen werden.

### start/stop

#### démarrage / arrêt d'un cycle de refroidissement rapide

Après avoir branché l'appareil électrique, appuyer sur cette touche pour faire passer la machine de l'état d'arrêt (OFF) à l'état d'attente (stand-by) pour la configuration du cycle désiré. Elle sert aussi à interrompre le fonctionnement pendant le cycle de refroidissement rapide / congélation / conservation.



## UP

Erhöhung der Werte, es wird die Temperatur des Einstechfühlers angezeigt.

*Touche d'incrémentation de la valeur qui affiche la température de la sonde aiguille de température.*



## DOWN

Absenken der Werte, es wird die verstrichene Zykluszeit angezeigt.

*Touche de décrémentation des valeurs qui affiche le temps du cycle qui s'est écoulé.*



## ERWÄRMUNG FÜHLER

Erwärmung, um den Einstechfühler herausziehen zu können.

### chauffage de la sonde

*Chauffage pour l'extraction de la sonde aiguille de température.*



## DEFROST START/STOPP ABTAUEN

Durch 3-sekündiges Drücken der Taste wird der Abtau modus bei geöffneter Tür aktiviert.

### defrost démarrage / arrêt du dégivrage

*Un appui sur le bouton pendant 3 secondes active le mode de dégivrage avec la porte ouverte.*



## SOFT

Auswahl des Soft-Zyklus bei der Schockkühlung (+3 °C) oder der Tiefkühlung (-18 °C).

*Sélection du cycle soft de refroidissement rapide (+3 °C) ou de congélation (-18 °C).*



## +3 °C SCHOCKKÜHLUNG

Auswahl Schockkühlung +3°

### +3 °c refroidissement rapide

*Sélection du refroidissement rapide à +3 °C*



## -18 °C TIEFKÜHLUNG

Auswahl Tiefkühlung -18 °C

### -18 °C congélation

*Sélection de la congélation à -18 °C.*



## STAND-SCHOCKFROSTER LINIE

# ECO

cellules de refroidissement  
rapide monocoque  
ligne Eco



### KÜHLZYKLUS SOFT +3 °C

Sanfter Kühlzyklus, um das Lebensmittel im Kern auf eine Temperatur von 3 °C zu bringen, mit einem Arbeitszyklus zwischen 0 °C und +2 °C in der Kammer, Konservierung bei +2 °C.

Dieser Zyklus eignet sich insbesondere für empfindliche Lebensmittel mit geringer Dicke, wie: Nudeln, Reis, Gemüse, Feingebäck, Fisch.



### TIEFKÜHLZYKLUS SOFT -18 °C

Tiefkühlzyklus, um das Nahrungsmittel auf eine Kerntemperatur von -18 °C zu bringen. Folgende Fasen sind vorgesehen:

- 1° — Fase bis zum Erreichen von 20 °C im Kern bei einer T° in der Zelle von 0 °C;
  - 2° — Fase bis zum Erreichen von -18 °C im Kern bei einer T° in der Zelle von -40 °C, Konservierung bei -20 °C;
- Dieser Arbeitszyklus ist besonders für all jene warmen Produkte geeignet, die sofort eingefroren werden sollen.

### cycle de refroidissement soft +3°C

*Cycle de refroidissement délicat pour amener les aliments à une température de 3°C à cœur avec un cycle de travail entre 0°C et +2°C dans la chambre, conservation à +2°C.*

*Cycle particulièrement adapté aux aliments délicats de faible épaisseur tels que : pâtes, riz, légumes, pâtisseries, poisson.*

### cycle de surgélation soft -18°C

*Cycle de surgélation délicat pour amener les aliments à une température de -18°C à cœur, qui comprend les phases suivantes :*

- 1° — Phase pouvant atteindre jusqu'à 20°C à cœur avec T° dans la cellule à 0°C ;
  - 2° — Phase jusqu'à ce que la température à cœur atteigne -18°C avec une température de cellule de -40°C, conservation à -20°C ;
- Ce cycle de travail est particulièrement adapté pour tous les produits chauds que l'on souhaite surgeler immédiatement.*

## ARBEIT- SZYKLEN

cycle de travail



### KÜHLZYKLUS HARD +3 °C

Besonders energischer Kühlzyklus, um das Lebensmittel auf eine Kerntemperatur von 3 °C zu bringen. Hierzu sind folgende Schritte notwendig:

- 1° — Fase bis zum Erreichen von 15 °C im Kern bei einer T° in der Zelle von -25 °C;
  - 2° — Fase bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von 3 °C mit einem Arbeitszyklus zwischen 0 °C und +2 °C in der Kammer, Konservierung bei +2°;
- Dieser Arbeitszyklus ist besonders zum Kühlen von gegarten vakuumverpackten Lebensmitteln, Fleisch, Soßen und Brühen geeignet.



### TIEFKÜHLZYKLUS HARD -18 °C

Besonders energischer Tiefkühlzyklus, um das Lebensmittel auf eine Kerntemperatur von -18 °C zu bringen, mit einem Arbeitszyklus, der -40 °C erreichen kann. Arbeitszyklus besonders geeignet zum Einfrieren von rohen oder kalten Produkten.



### cycle de refroidissement hard +3°C

Cycle de refroidissement particulièrement intense pour amener les aliments à une température à cœur de 3°C en suivant les phases ci-dessous :

- 1° — Phase jusqu'à ce que 15°C soit atteint à cœur avec T° dans la cellule de -25°C ;
  - 2° — Phase jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 3°C avec un cycle de travail entre 0°C et +2°C dans la chambre, conservation à +2°C ;
- Ce cycle de travail est particulièrement adapté pour refroidir les aliments cuits sous vide, la viande, les sauces, les bouillons

### cycle de surgélation hard -18°C

*Cycle de surgélation particulièrement intense pour amener les aliments à une température de -18°C à cœur, avec un cycle de travail pouvant atteindre -40°C. Cycle de travail particulièrement adapté à la surgélation de produits crus ou froids.*

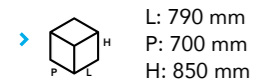
# STAND-SCHOCKFROSTER LINIE

# ECO

cellules de refroidissement  
rapide monocoque  
ligne Eco



## 050 ECO DF

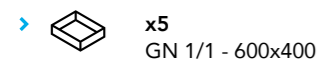


> **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 15

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 10

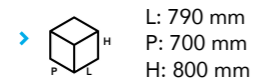
> **kW/Kg**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 0,09

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 0,37



> **V/Hz**  
220-240/50

## 050 ECO COMPACT STAFF



> **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 20

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 12

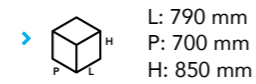
> **kW/Kg**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 0,13

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 0,33



> **V/Hz**  
220-240/50

## 050 ECO COMPACT



> **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 20

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 12

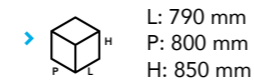
> **kW/Kg**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 0,13

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 0,33



> **V/Hz**  
220-240/50

## 051 ECO

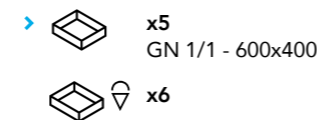


> **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 20

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 12

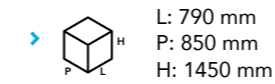
> **kW/Kg**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 0,13

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 0,33



> **V/Hz**  
220-240/50

## 081 ECO

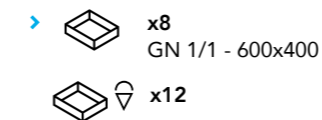


> **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 32

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 24

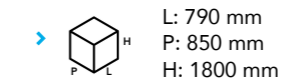
> **kW/Kg**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 0,09

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 0,25



> **V/Hz**  
220-240/50

## 121 ECO

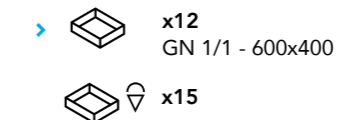


> **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 44

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 32

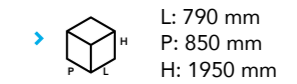
> **kW/Kg**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 0,06

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 0,29



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

## 161 ECO

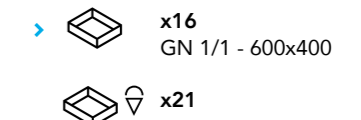


> **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 70

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 54

> **kW/Kg**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 0,09

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 0,27



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





## STAND-SCHOCKFROSTER LINIE

# KEEP

Neue Schockfroster KEEP, Ihre Wahl jeden Tag. Entworfen für eine professionelle, qualitativ hochwertige Leistung mit niedrigem Stromverbrauch, bietet der Schockfroster POLARIS der Linie KEEP heute einen Ausgleich der Komponenten an, die eine Garantie für extreme Leistung Ihres Kühl- und Gefrierprozesses sind. Dank der innovativen Technologie der Zyklusinversion erreicht KEEP 65°C in der Kammer und erlaubt so ein kontrolliertes Auftauen mit niedrigerem Energieverbrauch. Verdichter mit Scroll Technologie für eine geräuscharme und hochqualitative Leistung dauerhaft gleichbleibender Qualität. Konnektivität IOT 4.0 von POLARIS zur Interaktion mit Ihrem KEEP auch von fern und mit der Möglichkeit, Ihre Parameter falls erforderlich zu ändern, Diagnostiken auszuführen und den Status Ihres Prozesses bequem von Ihrem Büro aus zu überwachen.

*cellules de refroidissement  
rapide monocoque ligne  
Keep*

Nouvelles cellules à refroidissement rapide KEEP, votre choix pour le quotidien. Conçue pour des résultats professionnels de très haut niveau tout en maintenant les consommations aux plus bas, la cellule de refroidissement rapide de POLARIS Ligne KEEP offre désormais un équilibre entre les composants, capable de garantir une qualité hors du commun de votre processus de refroidissement et de surgélation. Grâce à la technologie innovante à inversion de cycle, KEEP atteint 65 °C dans la chambre, permettant de décongeler de manière contrôlée et en diminuant l'impact énergétique. La technologie Scroll du compresseur offre un fonctionnement silencieux et une performance de haut niveau constante dans le temps. La connectivité IOT 4.0 de POLARIS vous permettra d'interagir avec KEEP à distance, afin que vous modifiez vos paramètres, effectuez les diagnostics et vérifiez l'état de votre processus aisément depuis votre bureau.

NEW  
PRODUCT  
2020

# KEEP it fresh

 BLAST-CHILLING,  
 BLAST-FREEZING,  
 THAWING



NETZFÄHIGKEIT  
IOT 4.0  
*Connectivité  
IOT 4.0*

FUNKTIONEN:  
SCHOCKKÜHLUNG  
IM POSITIVEN TEM-  
PERATURBEREICH,  
SCHOCKKÜHLUNG  
IM NEGATIVEN  
TEMPERATURBEREICH,  
AUFTAUEN  
*Fonctions : Refroi-  
dissement rapide  
positif, Refroidisse-  
ment rapide négatif,  
Décongélation*

T° Range

 -40°  
+65°



VERBESSERTER  
VERDICHTER MIT  
GERINGERER  
GERÄUSCHEMISSION  
(SCROLL  
TECHNOLOGY)  
*Compresseur  
renforcé et à  
moindre impact  
acoustique  
(Technologie Scroll)*

ABTAUUNG MIT  
HEISSGAS  
*Dégivrage  
à gaz chaud*



7-ZOLL-DISPLAY  
FULL-TOUCH  
*Écran tactile 7"*



AUFTAUFUNKTION  
MIT ENERGIEEIN-  
SPARUNG DURCH  
ZYKLUSINVERSION  
*Fonction décong-  
élation à faible  
impact énergétique  
avec inversion de  
cycle*

VORGERÜSTET FÜR  
CO<sub>2</sub>-ANLAGEN  
*Prédisposition  
pour installations  
à CO<sub>2</sub>*

FLEXIBILITÄT IM BETRIEB DURCH  
GLEICHZEITIGEN INTERNEN SETUP  
GASTRONORM&EURONORM  
*Flexibilité opérationnelle avec  
configuration interne Gastronorm &  
Euronorm en même temps*





STAND-SCHOCKFROSTER  
LINIE

# KEEP

cellules de refroidissement rapide  
monocoque ligne Keep



**K051**



L: 790 mm  
P: 800 mm  
H: 850 mm

> **EN17032**

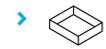
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
**Kg: 23**

Schock Froster / Surgélation  
**Kg: 15**

> **kW/Kg**

Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
**Kg: 0,08**

Schock Froster / Surgélation  
**Kg: 0,11**



x5  
GN 1/1 - 600x400



x6  
(165x360x120)

> **V/Hz**

230/1/50

**K081**



L: 790 mm  
P: 850 mm  
H: 1450 mm

> **EN17032**

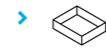
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
**Kg: 34**

Schock Froster / Surgélation  
**Kg: 25**

> **kW/Kg**

Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
**Kg: 0,11**

Schock Froster / Surgélation  
**Kg: 0,14**



x8  
GN 1/1 - 600x400



x12  
(165x360x120)

> **V/Hz**

230/1/50

**K121**



L: 790 mm  
P: 850 mm  
H: 1800 mm

> **EN17032**

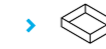
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
**Kg: 47**

Schock Froster / Surgélation  
**Kg: 35**

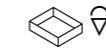
> **kW/Kg**

Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
**Kg: 0,09**

Schock Froster / Surgélation  
**Kg: 0,14**



x12  
GN 1/1 - 600x400



x15  
(165x360x120)

> **V/Hz**

400/3/50

**K161**



L: 790 mm  
P: 850 mm  
H: 1950 mm

> **EN17032**

Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
**Kg: 73**

Schock Froster / Surgélation  
**Kg: 60**

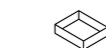
> **kW/Kg**

Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
**Kg: 0,06**

Schock Froster / Surgélation  
**Kg: 0,10**



x16  
GN 1/1 - 600x400



x21  
(165x360x120)

> **V/Hz**

400/3/50



## STAND-SCHOCKFROSTER LINIE GENIUS



Lernen Sie ihn kennen... Sie werden nicht mehr ohne ihn auskommen wollen! Er wird Ihnen als Ihr persönlicher Assistent **rund um die Uhr** zur Verfügung stehen.

*cellules de refroidissement rapide  
monocoque ligne Genius*

*Apprenez à le connaître...vous ne  
pourrez plus vous en passer. Ce sera  
votre assistant personnel 24h/24h.*



# GENI- AL IN JEDER HIN- SICHT

*absolument  
génial*



### ABKÜHLEN

Genius **kühlt Ihre Produkte, die direkt aus dem Backofen kommen rasch ab**, bis auf die Sicherheitsschwelle von 3 °C und unter vollkommener Erhaltung der Struktur und der Eigenschaften des Produktes.



### TIEFKÜHLEN

Genius kühlt den Kern des Produktes rasch auf -18 °C ab und garantiert damit die Möglichkeit einer **langen Aufbewahrung**, wobei die **Eigenschaften** unverändert bleiben. Genius kühlt den

### refroidissement

Genius **refroidit rapidement vos produits, directement du four jusqu'au seuil de sécurité de +3 °C, dans le respect total de la structure et des propriétés du produit.**

### surgélation

Genius **surgèle rapidement à -18 °C le cœur d'un produit en garantissant la possibilité d'une longue conservation et en maintenant inaltérées les propriétés organoleptiques et structurelles de ce**

Kern des Produktes rasch auf -18 °C ab und garantiert damit die Möglichkeit einer langen Aufbewahrung, wobei die **organoleptischen und strukturellen** Eigenschaften des Produkts unverändert bleiben und ein Netz zarter Mikrokristalle gebildet wird, das beim Auftauen zu beseitigen ist.



### AUFTAUEN

Taut alle Produkte **in aller Sicherheit** auf. Sie müssen nur die Stärke und die Zeit eingeben, wann das Produkt fertig sein soll, und Ihr **Kälteassistent** erledigt den Rest.



### GÄRUNG

Ideal für Nacht- oder späte Verfahren. Genius ermöglicht Ihnen die **Programmierung Ihres Gärzyklus**, wenn Sie den für das Arbeitsende gewünschten Tag und die Urzeit eingeben. Genius wird mit einer ersten Phase zur Erhaltung der Aufbewahrung-T. aktiviert und geht dann zum Aufbau der gesamten Gärkurve über, bis die von Ihnen angegebene Zeit erreicht ist. Der Wasseranschluss ermöglicht außerdem einen ausgeglichenen und konstanten Gärprozess und gewährleistet **gleichmäßige Ergebnisse**.

*dernier en créant un ensemble de délicats micro-cristaux rapides à dissiper en phase de décongélation.*

### décongélation

Décongelez vos produits en **toute sécurité**. Indiquez l'épaisseur et le moment pour lequel vous désirez qu'il soit prêt, le reste c'est Genius, votre **assistant du froid** qui le fait.

### fermentation

Idéale pour les processus de nuit ou différés, Genius vous permet de **programmer votre cycle de fermentation** en indiquant le jour et l'heure que vous désirez pour terminer le travail. Genius s'active avec une première phase de maintien de la température de conservation pour passer ensuite à développer la totalité de la courbe de fermentation jusqu'à coïncider avec le temps que vous avez indiqué. La connexion à l'eau permet par ailleurs un processus de fermentation équilibré et constant, en garantissant une **uniformité des résultats dans le temps**.



### GAREN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR

Entlasten Sie Ihren Backofen und überlassen Sie das Garen bei niedrigen Temperaturen Genius. Ideal für die **nächtlichen Verfahren**, gart Ihre Produkte bei niedrigen Temperaturen unter vollkommener Erhaltung ihrer Eigenschaften. Nach Abschluss des Garens geht das Gerät in die **Kühl- oder Tiefkühlphase**über. Dadurch ist Ihre **Anwesenheit nicht mehr** nötig und die optimale Qualität des Produktes bleibt voll und ganz erhalten. **Sie programmieren und Genius arbeitet für Sie.**



### PASTEURISIERUNG

Genius ermöglicht Ihnen **professionelle** Arbeit auf allen Ebenen der Aufbewahrung und gibt Ihnen die Möglichkeit, die Produkte **zu pasteurisieren und zu kühlen**, unter vollkommener Einhaltung der Sicherheitsnormen\*.

\*Das erste verarbeitete Produkt muss auf jeden Fall zur genauen Festlegung der Haltbarkeitszeiten und der Standardisierung Ihres Prozesses immer einer speziellen Vorprüfung beim zuständigen Gesundheitsamt unterzogen werden.

### cuisson à basse température

*Libérez votre four et confiez la cuisson basse température à Genius. Idéale pour les **processus de nuit**, cette fonction cuit vos produits à basse température dans le respect total de leurs propriétés. Une fois achevée, elle passe à la phase de **refroidissement ou de surgélation**, en vous libérant de l'**obligation d'être présent** et en maintenant le produit au top de sa qualité. **Vous, vous programmez Genius travaille pour vous.***

### pasteurisation

*Genius vous permet de travailler de manière **professionnelle** à tous les niveaux de conservation, en vous permettant de **pasteuriser et de refroidir** vos produits, dans le respect total des normes de sécurité\*.*

*\*Le premier produit traité doit dans tous les cas toujours être soumis à un contrôle spécifique auprès du service de santé compétent pour la définition précise de la durée de conservation avant vente et la standardisation de votre processus.*



### DÖRREN

Genius verleiht Ihren Kreationen mit frischen, nach Ihren Anforderungen gedörrten Produkten einen **Hauch Phantasie**

### déshydratation

*Genius donne une **touche de fantaisie** à vos créations avec des produits frais déshydratés selon vos besoins.*



**SCHOCKKÜHLUNG IM POSITIVEN TEMPERATURBEREICH**  
*refroidissement rapide positif*

**SCHOCKFROSTERN**  
*refroidissement rapide négatif*

**AUFTAUEN**  
*décongélation*

**GÄRUNGSSTOPP**  
*retard de fermentation*

**LANGSAMES GAREN**  
*cuisson lente*









## STAND-SCHOCKFROSTER LINIE

# GENIUS

cellules de refroidissement rapide monocoque  
ligne Genius



### 1 EINFACHES UND INTUITIVES DISPLAY

*Écran facile et intuitif*

### 2 KANN VOLLKOMMEN KUNDENSPEZIFISCH GESTALTET WERDEN, GENIUS ARBEITET FÜR SIE

*Complètement personnalisable, Genius travaille pour vous*

**3** ERSTELLEN SIE IHRE FAVORITENLISTE  
*créez votre liste des préférés*



**4** SPEICHERN SIE IHREN ZYKLUS  
*enregistrez votre cycle*



**5** KONTINUIERLICHER ZYKLUS  
*cycle continu*



**6** SICHER TIEFKÜHLEN  
*surgelez en toute sécurité*



Der Innovative Prozess **Anisakis Killer** von Genius wurde eigens für frische Fischprodukte konzipiert. Eine zwingend vorgesehene Behandlung, um zu gewährleisten, dass der Parasit Anisakis in Ihren Produkten nicht auftritt und Sie diese je nach Bedarf in aller **Sicherheit** aufbewahren können. Sie können Ihre Fischprodukte beruhigt in der richtigen Saison kaufen. Sie werden Ihnen auch außerhalb der Saison nicht mehr ausgehen.

*Innovant, le processus **Anisakis Killer** de Genius a été spécialement conçu pour les produits à base de poisson frais. Un traitement obligatoire pour garantir l'absence du parasite Anisakis et conserver vos produits en **toute sécurité** selon les besoins. Ne renoncez pas à acheter vos produits issus de la pêche pendant la bonne saison et ne restez pas sans, surtout hors période.*


# STAND-SCHOCKFROSTER LINIE



cellules de refroidissement rapide monocoque  
ligne Genius



**GM061**


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

> **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 20

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 13

> **kW/Kg**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 0,07


Schock Froster / Surgélation  
Kg: 0,25

>  x6  
GN 1/1  
  
x6  
600x400

> **V/Hz**  
230/1/50



**GM121**


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

> **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 28

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 18

> **kW/Kg**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 0,07


Schock Froster / Surgélation  
Kg: 0,22

>  x12  
GN 1/1  
  
x12  
600x400

> **V/Hz**  
230/1/50



**GM171**


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

> **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 40

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 26

> **kW/Kg**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 0,06


Schock Froster / Surgélation  
Kg: 0,19

>  x17  
GN 1/1  
  
x17  
600x400

> **V/Hz**  
400/3/50



**GM231**


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

> **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 61

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 40

> **kW/Kg**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 0,07


Schock Froster / Surgélation  
Kg: 0,21

>  x23  
GN 1/1  
  
x23  
600x400

> **V/Hz**  
400/3/50



**GM172**


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

> **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 79

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 53

> **kW/Kg**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 0,08

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 0,27

>  x17  
GN 2/1  
  
x17  
600x800

> **V/Hz**  
400/3/50

# STAND-SCHOCKFROSTER

cellules à refroidissement rapide  
monocoque



MODELL modèle	GITTER grilles		ABSTAND BACKBLECH mm espace du plateau en mm	AUSSENMASSE LXTXH mm dimensions extérieures l x p x h mm	SCHOCKKÜHLUNG EN17032 (KG) Rrefroidissement rapide EN17032 (Kg)	SCHOCKFROSTEN EN17032 (KG) congélation rapide EN17032 (Kg)	ENERGIEVERBRAUCH EN17032 (+10°C) (kW/Kg) consommation d'énergie EN17032 (+10°C) (kW/Kg)	ENERGIEVERBRAUCH EN17032 (-18°C) (kW/Kg) consommation d'énergie EN17032 (-18°C) (kW/Kg)	KÜHLKRAFT W -30°C + 45°C EN12900 puissance de refroidissement W -50°C + 45°C EN12900	
	GN1/1	600X400								GN2/1
JUMPY	PBF030AFG		3	80	560x560/595x520	10	-	0,12	-	
	PBF031AFG		3	80	560x700/735x520	10	-	0,12	-	
ECO	050 ECO DF		5		790x700x850	15	10	0,09	0,37	
	050 ECO COMPACT STAFF	5			790x700x800	20	12	0,13	0,33	
	050 ECO COMPACT	5			790x700x850	20	12	0,13	0,33	
	051 ECO		5		790x800x850	20	12	0,13	0,33	
	081 ECO			8		790x850x850	32	24	0,09	0,25
	121 ECO			12		790x850x1800	44	32	0,06	0,29
	161 ECO			16		790x850x1950	70	54	0,09	0,27
KEEP	KEEP 051		5	45	790X800X850	23	15	0,08	0,11	3177
	KEEP 081		8	45	790X850X1450	34	25	0,11	0,14	6180
	KEEP 121		12	45	790X850X1800	47	35	0,09	0,14	9156
	KEEP 161		16	45	790X850X1950	73	60	0,06	0,10	9156
GENIUS	GM061	6	6	45	790X720X850	20	13	0,07	0,25	-
	GM121	12	12	45	790X820X1320	28	18	0,07	0,22	-
	GM171	17	17	45	790X820X1800	40	26	0,06	0,19	-
	GM231	23	23	45	790X820X1950	61	40	0,07	0,21	-
	GM172			17	17	45	1100X1050X1800	79	53	0,08



## SCHOCKFROSTER MIT FAHRGESTELL LINIE

# GENIUS

cellules de  
refroidissement rapide à  
chariot ligne Genius



## GENI- AL IN JEDER HIN- SICHT

absolument  
génial

Polaris freut sich, die neue, breit gefächerte und vielseitige Palette der Schockfroster mit Fahrgestell präsentieren zu können, die konzipiert wurden, um den **höchsten, auf dem Markt geforderten Qualitätsstandards** entsprechen zu können.

Technische Innovation, Zuverlässigkeit, Strapazierfähigkeit und moderne Designlösungen machen die Palette der Schockfroster mit Fahrgestell der Linie Genius zu einem idealen Partner für alle **großen Verarbeitungsbetriebe** auf dem Markt, wie zum Beispiel: Gemeinschaftsverpflegungen, Hotels, Krankenhausanlagen, Supermärkte und Ähnliches.

Mit Genius können die Optimierung und die Organisation der Produktionsabläufe **professionell** bewältigt werden.

*Polaris a le plaisir de vous présenter sa nouvelle gamme de cellules de refroidissement rapide à chariot Genius, large et polyvalente, conçue pour répondre aux **plus hautes normes de qualité** requises par le marché. Innovations techniques, fiabilité, robustesse et solutions modernes de design font de la gamme de cellules de refroidissement rapide à chariot Genius le partenaire idéal pour toutes les **grandes structures de processus** présentes sur le marché telles que la restauration collective, les hôtels, les structures hospitalières, les supermarchés et structures similaires. Genius vous permet de faire face à l'optimisation et à l'organisation de vos flux de production de **manière professionnelle**.*



### TOUCH-SCHNITTSTELLE

Die Schockfroster Genius mit Fahrgestell weisen eine sehr **intuitive und praktische 7"-Touchscreen-Schnittstelle** auf, um rasch auf alle Anforderungen der Bediener reagieren zu können.

Mit Genius haben Sie die Möglichkeit, Ihren Arbeitsablauf individuell zu gestalten und die Parameter aller Arbeitszyklen **ganz nach Ihren Anforderungen einzustellen**. Genius arbeitet für Sie und mit Ihnen.

### interface tactile

*Les cellules de refroidissement rapide Genius à chariot présentent une interface tactile de 7" extrêmement **intuitive et pratique**, conçue pour répondre rapidement à toutes les exigences des opérateurs.*

*Genius vous permet de personnaliser votre parcours de travail en configurant les paramètres de tous les cycles de fonctionnement **selon vos besoins**. Genius travaille pour vous et avec vous.*



### FUNKTIONEN

Kühlen (+3 °C), Tiefkühlen (-18 °C), Auftauen, Gärung\*, Garen bei niedrigen Temperaturen, Pasteurisierung, kontrollierte Entwässerung.

### fonctions

*Refroidissement (+3 °C), Surgélation (-18 °C), Décongélation, Fermentation, Cuisson à basse température, Pasteurisation, Déshydratation contrôlée.*



### FLEXIBILITÄT

Durch die je nach Produkttyp voreingestellten Zyklen kann Genius Ihnen immer die **beste Möglichkeit** für Ihren Arbeitsablauf empfehlen. Dadurch erhalten Sie die Möglichkeit, einfach und gelassen zu arbeiten.

### flexibilité

*Les cycles préconfigurés par type de produit permettent à Genius de toujours vous conseiller le **meilleur parcours** pour le traitement de votre flux de travail, en vous garantissant la possibilité d'opérer en toute sérénité et simplicité.*





### KONNEKTIVITÄT

Immer verbunden - für eine totale Überwachung Ihres Arbeitsprozesses. Sie können die Daten per WLAN oder USB-Stick herunterladen.

#### connectivité

Toujours connecté pour un suivi total de votre processus de travail. Téléchargement des données via Wi-Fi ou sur clé USB.



### MULTILEVEL-FÜHLER

Fühler mit 4 Ablesepunkten, um Ihnen absolut zuverlässige Angaben zu liefern.

#### sonde multiniveau

Sonde à 4 points de lecture pour vous donner une donnée absolument fiable.



### ABTAUUNG

Manuell mit geöffneten Türen. Sie entscheiden, wann Sie vorgehen möchten, ohne Ihren Produkten zu schaden.

#### dégivrage

Manuel à portes ouvertes, c'est vous qui décidez à quel moment intervenir sans risques de détériorer votre produit.



### CO2

Kann an die CO2-Anlagen angeschlossen werden (nur die Versionen STD).

#### CO2

Possibilité de raccordement à des installations à CO2 (uniquement sur les versions standards)

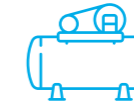


### TECHNOLOGIE INVERTER-SYSTEM ELEKTRONISCHE THERMOSTATSTEUERUNG (OPTIONAL)

Absolute Qualität und Kontrolle des Kühlvorgangs mit der neuen elektronischen Thermostatsteuerung und dem Inverter-System, um Ihnen immer ein **optimales Ergebnis** zu garantieren.

#### technologie Inverter System thermostatique électronique (en option)

Qualité et contrôle total du processus de refroidissement avec la nouvelle thermostatique électronique et système Inverter, pour vous garantir un **excellent résultat** et ce, en permanence.



### BITZER-VERDICHTER

Diese Marke ist in der Welt der Verdichter ein Synonym für perfekte Qualität. Stellt die korrekten Temperaturen sicher und garantiert den Systemen einen fehlerlosen und vom energetischen Standpunkt aus **äußerst wirtschaftlichen Betrieb**.

#### compresseur Bitzer

Marque synonyme de garantie totale dans l'univers des compresseurs. Il assure l'exactitude des températures en garantissant aux systèmes un fonctionnement sans erreurs et **extrêmement efficient** du point de vue de l'énergie.



### STANDARD-AUSFÜHRUNG

Kühlen und Tiefkühlen (+3°C, -18°C), mögliche Vorrüstung für CO2-Anlagen.

#### version standard

Refroidissement et surgélation (+3 °C, -18 °C), agencement possible pour les installations à CO2.



### AUSFÜHRUNG PLUS

Modelle: GC151/202 - GCR 201/202  
Multifunktionsgerät (+85°C, -40°C)  
Funktionen Kühlen (+3°C), Tiefkühlen (-18°C), Auftauen, Gärung, Garen bei niedrigen Temperaturen, Pasteurisierung, kontrollierte Entwässerung.

#### version plus

Modèles : GC151/202 - GCR 201/202  
Multifonction (+85 °C, -40 °C)  
Fonctions : Refroidissement (+3 °C), Surgélation (-18 °C), Décongélation, Fermentation, Cuisson à basse température, Pasteurisation, Déshydratation contrôlée.

Modelle: GC301/401/501 - GC402/602/802  
Multifunktionsgerät (+85°C, -40°C)  
Funktionen Kühlen (+3°C), Tiefkühlen (-18°C), Auftauen, Garen bei niedrigen Temperaturen, Pasteurisierung, kontrollierte Entwässerung.

Modèles : GC301/401/501 - GC402/602/802  
Multifonction (+85 °C, -40 °C)  
Fonctions : Refroidissement (+3 °C), Surgélation (-18 °C), Décongélation, Cuisson à basse température, Pasteurisation, Déshydratation contrôlée.



**TECHNISCHE DETAILS**  
*détails techniques*



*/ cellules de refroidissement rapide*



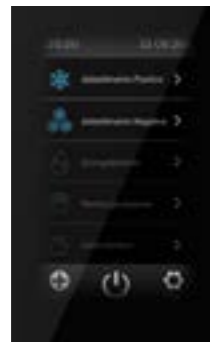
## SCHOCKFROSTER MIT FAHRGESTELL LINIE



cellules de refroidissement rapide à chariot  
ligne Genius

Die Linie Genius gibt Ihnen die Möglichkeit, aus zwei Produktlinien zu wählen: **Standard**, nur zum professionellen Kühlen und Tiefkühlen konzipiert und **Plus** mit allen Multifunktionsprogrammen, die für die Linie Genius erhältlich sind.

Genius vous permet de choisir entre deux lignes de produit : **Standard**, exclusivement conçue pour le refroidissement et la surgélation au niveau professionnel, et **Plus** qui contient tous les programmes multifonction présents sur la ligne Genius.




# SERIE R

série R



### GCR201

> Fahrgestelle/Chariots:  
1x GN 1/1 (600x400)

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


> **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 170  
  
Schock Froster / Surgélation  
Kg: 120

>  x20  
GN 1/1

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

### GCR202

> Fahrgestelle/Chariots:  
1x GN 2/1 (600x800)

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

> **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 220  
  
Schock Froster / Surgélation  
Kg: 150

>  x20  
GN 2/1

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

# SCHOCKFROSTER MIT FAHRGESTELL LINIE



cellules de refroidissement rapide à chariot  
ligne Genius

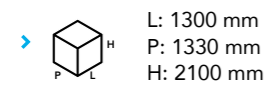
# SERIE GN1

série GN1



## GC100 IP

- > Fahrgestelle/Chariots:  
1x GN 1/1 (600x400)  
1x GN 2/1 (600x800)



- > EN17032  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 160

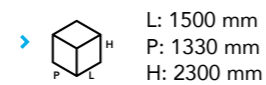
Schock Froster / Surgélation  
Kg: 110

- > 20x GN 1/1 20x GN 2/1

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

## GC151 IP

- > Fahrgestelle/Chariots:  
1x GN 1/1 (600x400)



- > EN17032  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 280

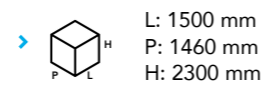
Schock Froster / Surgélation  
Kg: 200

- > 20x GN 1/1

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

## GC151

- > Fahrgestelle/Chariots:  
1x GN 1/1 (600x400)



- > EN17032  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 280

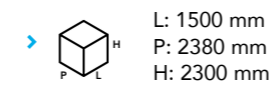
Schock Froster / Surgélation  
Kg: 200

- > 20x GN 1/1

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

## GC301

- > Fahrgestelle/Chariots:  
2x GN 1/1 (600x400)



- > EN17032  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 560

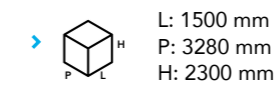
Schock Froster / Surgélation  
Kg: 400

- > 40x GN 1/1

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

## GC401

- > Fahrgestelle/Chariots:  
3x GN 1/1 (600x400)



- > EN17032  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 840

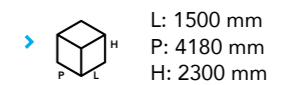
Schock Froster / Surgélation  
Kg: 600

- > 60x GN 1/1

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

## GC501

- > Fahrgestelle/Chariots:  
4x GN 1/1 (600x400)



- > EN17032  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
Kg: 1120

Schock Froster / Surgélation  
Kg: 800

- > 80x GN 1/1

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

# SCHOCKFROSTER MIT FAHRGESTELL LINIE



cellules de refroidissement rapide à chariot  
ligne Genius

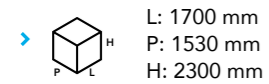
# SERIE GN2

série GN2



## GC202 IP

- > **Fahrgestelle/Chariots:**  
2x GN 1/1 (600x400)  
1x GN 2/1 (600x800)



- > **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
**Kg: 350**

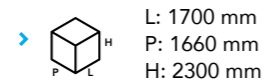
Schock Froster / Surgélation  
**Kg: 240**

- > **40x**  
GN 1/1  
  
 **20x**  
GN 2/1

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

## GC202

- > **Fahrgestelle/Chariots:**  
2x GN 1/1 (600x400)  
1x GN 2/1 (600x800)



- > **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
**Kg: 350**

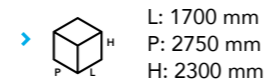
Schock Froster / Surgélation  
**Kg: 240**

- > **40x**  
GN 1/1  
  
 **20x**  
GN 2/1

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

## GC402

- > **Fahrgestelle/Chariots:**  
4x GN 1/1 (600x400)  
2x GN 2/1 (600x800)



- > **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
**Kg: 700**

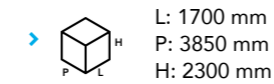
Schock Froster / Surgélation  
**Kg: 480**

- > **80x**  
GN 1/1  
  
 **40x**  
GN 2/1

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

## GC602

- > **Fahrgestelle/Chariots:**  
6x GN 1/1 (600x400)  
3x GN 2/1 (600x800)



- > **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
**Kg: 1050**

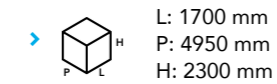
Schock Froster / Surgélation  
**Kg: 720**

- > **120x**  
GN 1/1  
  
 **60x**  
GN 2/1

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

## GC802

- > **Fahrgestelle/Chariots:**  
8x GN 1/1 (600x400)  
4x GN 2/1 (600x800)



- > **EN17032**  
Schockkühlung /  
Refroidissement rapide  
**Kg: 1400**

Schock Froster / Surgélation  
**Kg: 960**

- > **160x**  
GN 1/1  
  
 **80x**  
GN 2/1

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



# SCHOCKFROSTER MIT FAHRGESTELL

cellules à refroidissement rapide  
à chariot

KÄLTEMITTEL R452A  
gaz

SPANNUNG 380-420/3/50 + N  
tension



NAME nom	AUSFÜHRUNG version	SCHOCKKÜHLUNG (KG) Refroidissement rapide (kg)	SCHOCK FROSTER (KG) Surgélation (kg)	MAX. BEREICH T °C IN DER KAMMER plage maximale de température dans la chambre	ANZ. TÜREN nombre de portes	EN 1, GN 1/1, 600X400	EN 2, GN 2/1, 600X800		INNENMASSE LTXH mm dimensions intérieures lpxh mm	AUSSENMASSE LTXH mm dimensions extérieures lpxh mm	NETTOGEWICHT KG poids net kg	MAX. ELEKTR. LEIST. W puissance électrique maxi. W	MAX. ELEKTR. VERBR. A consommation électrique maxi. A
GC100 1P	STD	160	110	+85°/-40°	1	1	1		740X940X1700	1300X1330X2100	345	755	2,8
	PLUS											-	-
GC151 1P	STD	280	200	+85°/-40°	1	1	-		700X880X2020	1500X1330X2300	490	2775	5,5
	PLUS											7575	12,4
GC151	STD	280	200	+85°/-40°	2	1	-		700X880X2020	1500X1460X2300	490	2865	5,9
	PLUS											7665	12,8
GC301	STD	560	400	+85°/-40°	2	2	-		700X1780X2020	1500X2380X2300	980	5400	10,3
	PLUS											15000	24,2
GC401	STD	840	600	+85°/-40°	2	3	-		700X2680X2020	1500X3280X2300	1470	7935	14,7
	PLUS											22335	35,6
GC501	STD	1120	800	+85°/-40°	2	4	-		700X3580X2020	1500X4180X2300	1960	10470	19,2
	PLUS											29670	47,0
GC202 1P	STD	350	240	+85°/-40°	1	2	1		900X1080X2020	1700X1530X2300	650	2775	5,5
	PLUS											7575	12,4
GC202	STD	350	240	+85°/-40°	2	2	1		900X1080X2020	1700X1660X2300	650	2865	5,9
	PLUS											7665	12,8
GC402	STD	700	480	+85°/-40°	2	4	2		900X2180X2020	1700X2750X2300	1300	5400	10,3
	PLUS											15000	24,2
GC602	STD	1050	720	+85°/-40°	2	6	3		900X3280X2020	1700X3850X2300	1950	7935	14,7
	PLUS											22335	35,6
GC802	STD	1400	960	+85°/-40°	2	8	4		900X4380X2020	1700X4950X2300	2600	10470	19,2
	PLUS											29670	47,0
GCR201	STD	170	120	+85°/-40°	1	1	-		700X940X1700	1500X1330X2230	410	795	2,1
	PLUS											5595	9,1
GCR202	STD	220	150	+85°/-40°	1	-	1		900X1140X1700	1700X1530X2230	570	795	2,1
	PLUS											5595	9,1

GN 1

GN 2

GN R



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.*