



BEHIND THE FRESHNESS



**GAMMA
PRODOTTI**

2025



**BEHIND
THE
FRESH-
NESS**



	MASTER MAX	12
	ROCKET	18
	WIDE	24
	HANDY	26
	YETI	28
	SECO	29
	CREMA	32
	PRALINERIA	34
	FERMALIEVITA	36
	MATURATORI	38
	ROLL-IN	40
	SUPREME	44
	WINDY	46
	TRECO	48
	SNACK	50
	UNDERCOUNTER	51
	CREMA	52
	GENIUS	56
	LOGICAL	56
	TARGET S	60
	TARGET E	62
	QUICK	64
	POLARIS ONLINE	66

SPECIALISTI DELLA REFRIGERAZIONE

PER LA RISTORAZIONE

Da anni, Polaris Professional è un punto di riferimento nella refrigerazione professionale. Specializzata nello sviluppo e nella produzione di soluzioni avanzate per i professionisti della ristorazione, Polaris progetta prodotti innovativi per rispondere alle esigenze concrete delle cucine moderne.

La missione di Polaris è garantire performance eccellenti, massima affidabilità ed efficienza energetica, migliorando il lavoro quotidiano di chef e operatori del settore. Con soluzioni su misura, tecnologia all'avanguardia e un impegno costante verso la sostenibilità, Polaris offre prodotti robusti, efficienti e progettati per durare nel tempo. Ogni prodotto risponde ai più alti standard

qualitativi, con un impatto ambientale ridotto grazie all'utilizzo di gas naturali come il R290.

Polaris Professional è il partner ideale per chi cerca eccellenza nella refrigerazione, affidabilità e innovazione al servizio della ristorazione professionale. Scopri di più su www.polarisprofessional.com e porta l'innovazione nella tua cucina.

Ricerca e sviluppo dietro alla progettazione di ogni prodotto
Un ufficio tecnico sensibile alle richieste del mercato e alla tutela dell'ambiente
Continuo miglioramento tecnologico
Ambiziosa progettualità che permette a

tutte le gamme prodotti di comunicare tra loro grazie ad un server centrale
Particolare attenzione e cura nel design
Progettazione di un'interfaccia grafica user friendly

Polaris è un brand che fa del freddo il suo valore aggiunto e trova nell'iceberg la sua più appropriata raffigurazione. Proprio come il "gigante del ghiaccio", la cui superficie emersa è solo una piccola parte della superficie totale, il mondo Polaris è molto di più di quello che è facilmente visibile agli occhi



UNA STORIA DI EVOLUZIONE E TANTA ESPERIENZA

1989

anno di fondazione
presso Sedico (BL)



2012

rinnovo totale
della gamma
prodotti

2018

brand di riferimento
del gruppo Ali nel
settore del freddo

2004

entra a far parte
di Ali Group

2015

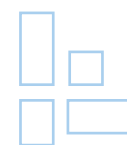
ISO 9001/2018

2025

Nuovo stabilimento
produttivo a Belluno



GAMMA ESTESA



Una gamma di prodotti capace di
soddisfare molteplici esigenze.



Polaris, produttore specializzato nella ristorazione professionale, offre una vasta gamma di armadi refrigerati pensati per soddisfare le diverse necessità del settore. Con soluzioni ad alte performance, tecnologie di controllo avanzate e numerose configurazioni e dimensioni, Polaris assicura massima efficienza e affidabilità in ogni ambiente di lavoro, tutta la gamma in **classe climatica 5 e con gas R290**. Che si tratti di armadi per conservare in modo ottimale gli alimenti o di modelli pensati per garantire versatilità e facilità d'uso, Polaris si distingue per la qualità e la professionalità delle sue attrezzature, rispondendo a tutte le esigenze della ristorazione.

MASTER MAX

Prestazioni superiori e tecnologia all'avanguardia. Classe A. Master Plus è la scelta ideale per chi necessita di una refrigerazione precisa e costante, con controlli avanzati e soluzioni ottimali per conservare al meglio i prodotti alimentari.

ROCKET

Affidabile e versatile, anche in Classe A, Rocket è progettato per garantire temperature uniformi e performance costanti. Ideale per chi cerca una soluzione efficace per mantenere la freschezza degli alimenti.

WIDE

Ampie capacità di stoccaggio in uno spazio ottimizzato in 700 mm di profondità. Wide è la soluzione ideale per chi necessita di grande capienza in piccoli spazi, mantenendo le performance.

HANDY

Con una profondità di soli 700 o 600 mm, HANDY ottimizza gli spazi senza compromettere la qualità della conservazione, rendendolo la soluzione perfetta per cucine professionali che richiedono semplicità, solidità, praticità e compattezza.

YETI

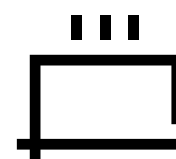
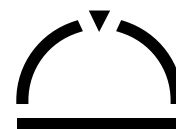
Robustezza ed efficienza. Yeti è l'armadio refrigerato con ventilazione posteriore pensato per garantire efficienza in tutte le cucine.

SECO

Perfetto equilibrio tra performance ed efficacia. Seco offre soluzioni pratiche nella refrigerazione ed il mantenimento, garantendo affidabilità e consumi ottimizzati.

ARMADI REFRI- GERATI

PER LA REFRIGERAZIONE
PROFESSIONALE



CREMA

Progettati per la conservazione ottimale di prodotti delicati come creme, cioccolato e basi di pasticceria. Sistema di refrigerazione ventilata per una distribuzione uniforme della temperatura.

FERMALIEVITA

Soluzioni dedicate al controllo completo dei processi di lievitazione. Gestione elettronica di temperatura, umidità e tempi di fermalievita per ottenere impasti sempre perfetti.

MATURAZIONE

Pensati per la stagionatura e maturazione di carni, salumi e formaggi. Controllo avanzato di temperatura, umidità e ventilazione per garantire un processo uniforme e sicuro. Interni igienici e configurabili per adattarsi a diverse tipologie di prodotto.

-  **MASTER MAX**
- ROCKET**
- WIDE**
-  **YETI**
- SECO**
- HANDY**
-  **CREMA**
- FERMALIEVITA**
- ROLL-IN**
-  **ROLL-IN COMPACT**

ROLL-IN

Ideali per l'inserimento diretto di carrelli gastronomici e teglie. Perfetti per flussi di lavoro intensi in grandi cucine professionali, catering e laboratori. Robusta costruzione in acciaio inox, con porte ergonomiche e sistemi di tenuta ottimali per una conservazione efficiente.

MASTER MAX

Gli armadi refrigerati Master di Polaris rappresentano l'eccellenza nella conservazione professionale degli alimenti, con soluzioni tecnologiche avanzate per garantire prestazioni ottimali, efficienza energetica e massima funzionalità.

I fianchi interni sono dotati di guide portagriglie stampate con un passo di 55 mm, offrendo un totale di 24 livelli di posizionamento. Questa soluzione permette di sfruttare al meglio lo spazio disponibile, adattandosi a diverse esigenze operative. L'impianto monoblocco con evaporatore esterno alla cella massimizza il volume refrigerato interno, consentendo uno sfruttamento totale dello spazio senza ingombri.



**CONNETTIVITÀ
BIDIREZIONALE
IOT**



**FULL-TOUCH 4.3"
DISPLAY**



**OTTIMO ISOLA-
MENTO GRAZIE
ALLO SPESSORE
PARETI DI 85 MM**



**MAGGIORATA
UNIFORMITÀ DI
TEMPERATURA IN
CAMERA**



CLASSE ENERGETICA "A"



**RIDOTTA DISPERSIONE TERMICA
ALL'APRI PORTA
PER UN ULTERIORE RISPARMIO
ENERGETICO**



**PASSO 55 MM, PER
UN TOTALE DI 24
GRIGLIE**



**FIANCHI
STAMPATI**



INNOVATIVO CIRCUITO REFRIGERANTE CON CORTINA FRONTALE



TECNOLOGIA INTUITIVA E INTELLIGENTE

Gli armadi Master sono dotati di un display touch da 4.3 pollici, progettato per offrire un'interfaccia facile e intuitiva. Grazie a questa tecnologia avanzata, l'operatore può gestire in modo semplice e preciso tutte le funzioni dell'armadio, monitorando costantemente le temperature e le impostazioni.

ROBUSTEZZA E IGIENE

Realizzati interamente in acciaio **inox AISI 304**, sia all'interno che all'esterno, gli armadi refrigerati Master garantiscono resistenza, durabilità e un'igiene impeccabile. Questo materiale di altissima qualità è ideale per l'ambiente professionale della ristorazione, facilitando la pulizia e assicurando il rispetto degli standard sanitari più elevati.

INNOVAZIONE E AFFIDABILITÀ

Gli armadi refrigerati Master di Polaris combinano innovazione tecnologica, prestazioni elevate e attenzione all'ambiente. Ideali per ogni contesto professionale, rappresentano la scelta perfetta per chi cerca soluzioni all'avanguardia per la conservazione ottimale degli alimenti.

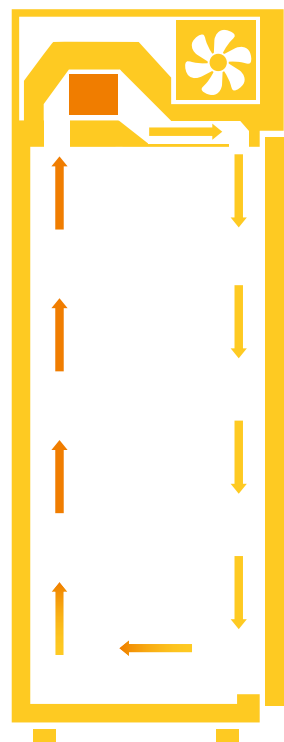


**PORTA USB PER
TRASFERIMENTO
DI RICETTE E RE-
GISTRI HACCP**



QUALITÀ DEL FREDDO TOTALE

Grazie alla ventilazione e alla cortina di raffreddamento frontale, cambia il modo di conservare la freschezza degli



alimenti e mantenere intatti i sapori. Questa barriera d'aria assicura un raffreddamento rapido ed efficace, mantenendo costante la temperatura interna e preservando la qualità degli alimenti anche in condizioni di utilizzo intenso.

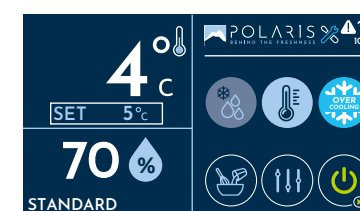
La ventilazione indiretta, supportata da un sistema di canalizzazione a tutta altezza, garantisce un flusso d'aria uniforme su ogni livello dell'armadio. Questa soluzione innovativa permette una distribuzione omogenea della temperatura, eliminando il rischio di zone calde o fredde e assicurando la perfetta conservazione dei prodotti.

EFFICIENZA ENERGETICA E SOSTENIBILITÀ

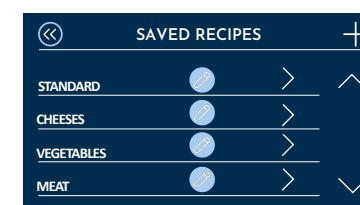
L'isolamento da 85 mm è studiato per ottimizzare al massimo la resa energetica, riducendo i consumi e mantenendo costante la temperatura interna. L'utilizzo del gas refrigerante R290, conforme alle più recenti normative ambientali, assicura una riduzione dell'impatto ambientale, promuovendo la sostenibilità e il rispetto dell'ecosistema.



CONTROLLO TOTALE E CONNETTIVITÀ



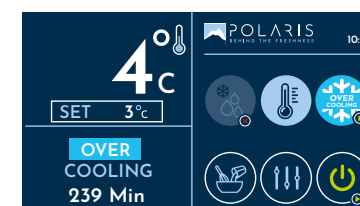
DISPLAY INTUITIVO



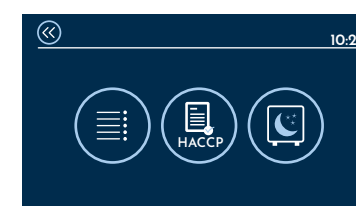
RICETTE PERSONALIZZABILI



GESTIONE MULTILINGUA



FUNZIONE OVER COOLING



REGISTRO HACCP



MASTER MAX

LA GAMMA COMPLETA
PER LA GASTRONOMIA



ROCKET

GLI ARMADI REFRIGERATI PER LA GASTRONOMIA

Adatti a tutti i settori della gastronomia, versatili e affidabili, gli armadi **ROCKET** trovano applicazione in ogni settore della ristorazione professionale: ristoranti, catering, dark kitchen o mense, rispondendo alle esigenze specifiche di ciascuna attività.



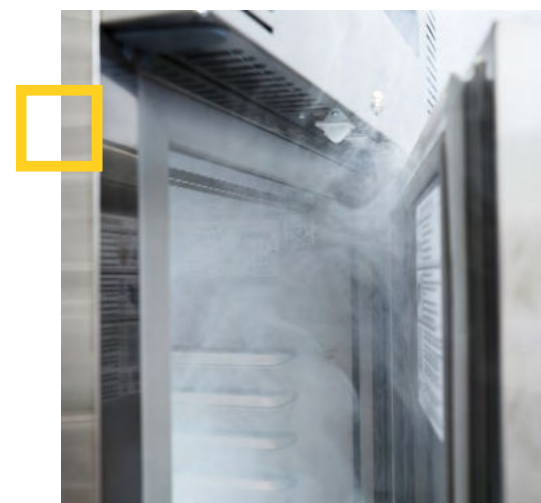
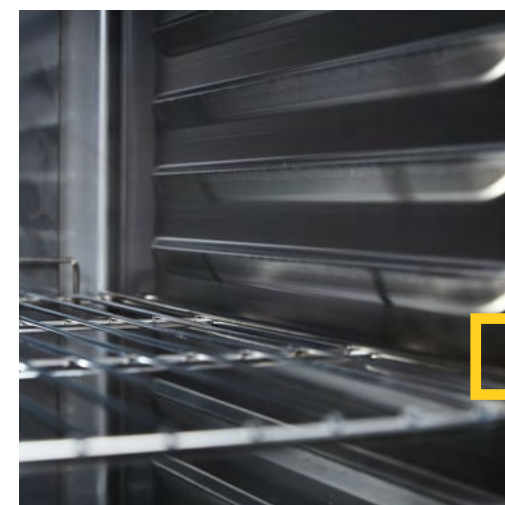
CONTROLLO PARAMETRI ESCLUSIVO E INTUITIVO

Grazie a un sistema di controllo innovativo e user-friendly, i parametri di temperatura e funzionamento sono facilmente monitorabili e regolabili. Questa interfaccia esclusiva offre un'esperienza semplice e immediata, permettendo precisione nella gestione della conservazione.



COSTRUZIONE TOP DI GAMMA

La linea **ROCKET** si distingue per la qualità costruttiva superiore, con materiali robusti e finiture curate che garantiscono affidabilità e resistenza nel tempo, anche nelle condizioni più intense delle cucine professionali.



ROCKET l'equilibrio perfetto tra tecnologia intuitiva, costruzione di alta gamma e performance affidabili, per una gestione efficiente e precisa della tua cucina professionale. Efficienza energetica e sostenibilità
L'isolamento da 85 mm è studiato per ottimizzare al massimo la resa energetica, riducendo i consumi e mantenendo costante la temperatura interna. L'utilizzo del gas refrigerante R290, conforme alle più recenti normative ambientali, assicura una riduzione dell'impatto ambientale, promuovendo la sostenibilità e il rispetto dell'ecosistema.

Tecnologia di Refrigerazione Ventilata
La distribuzione uniforme del freddo assicura il mantenimento costante della temperatura, preservando la qualità e la freschezza degli alimenti, anche con aperture frequenti.

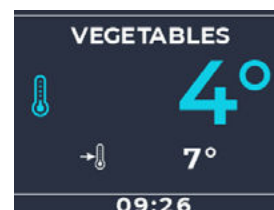


ESSENZIALE NEL CONTROLLO, AL MASSIMO NELLE PRESTAZIONI

USB per download dati HACCP di serie

Gli armadi refrigerati Rocket sono dotati di una porta USB integrata che consente il download diretto dei dati HACCP. Questa funzionalità semplifica la registrazione e la gestione delle temperature interne, facilitando la conformità alle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.

Attraverso la porta USB, è possibile trasferire rapidamente i dati su dispositivi esterni, consentendo una documentazione accurata e facilmente accessibile. Questa caratteristica elimina la necessità di registrazioni manuali, riducendo il rischio di errori e garantendo una gestione più efficiente delle informazioni relative alla conservazione degli alimenti.



PORTA USB PER TRASFERIMENTO DI RICETTE E REGISTRI HACCP



FINO A 100 RICETTE PERSONALIZZABILI



AGGIORNAMENTO SOFTWARE TRAMITE PORTA USB



ACCENSIONE LUCE PORTA ANCHE IN MODALITÀ MANUALE



POSSIBILITÀ DI ESEGUIRE IL DEFROST MANUALE



REGISTRO ALLARMI SEMPRE AGGIORNATO



CONNETTIVITÀ BIDIREZIONALE OPZIONALE



FULL-TOUCH 4.3" DISPLAY



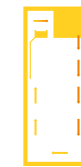
OTTIMO ISOLAMENTO GRAZIE ALLO SPESSORE PARETIO DI 85 MM



MAGGIORATA UNIFORMITÀ DI TEMPERATURA IN CAMERA



CLASSE ENERGETICA "A"



INNOVATIVO CIRCUITO REFRIGERANTE CON CORTINA FRONTALE



PASSO 55 MM, PER UN TOTALE DI 24 GRIGLIE



FIANCHI STAMPATI

Qualità del freddo totale

Grazie alla ventilazione e alla cortina di raffreddamento frontale, la dispersione termica all'apertura della porta viene notevolmente ridotta. Questa barriera d'aria assicura un raffreddamento rapido ed efficace, mantenendo costante la temperatura in terna e preservando la qualità degli alimenti anche in condizioni di utilizzo intenso.

La ventilazione indiretta, supportata da un sistema di canalizzazione a tutta altezza, garantisce un flusso d'aria uniforme su ogni livello dell'armadio. Questa soluzione innovativa permette una distribuzione omogenea della temperatura, eliminando il rischio di zone calde o fredde e assicurando la perfetta conservazione dei prodotti.



ROCKET

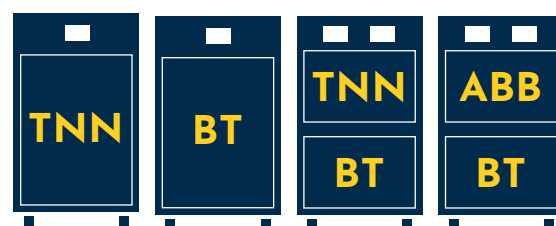
LA GAMMA COM-
PLETA PER LA GA-
STRONOMIA



WIDE

AMPIO, COMPATTO ED EFFICIENTE

WIDE di Polaris è la soluzione ideale per cucine con spazi limitati. Progettato per integrarsi perfettamente nelle linee di preparazione, offre capacità oltre al GN 2/1 e un design intelligente che garantisce efficienza, affidabilità e conservazione ottimale degli alimenti. Solido e funzionale, WIDE unisce prestazioni impeccabili e risparmio energetico, ottimizzando ogni centimetro senza perdere in capacità.



PER SPAZI RISTRETTI



Gli armadi refrigerati Wide sono progettati per adattarsi perfettamente agli spazi ristretti, grazie alla loro profondità di 76cm, che li rende ideali per gli spazi limitati.

Un punto di forza è la compatibilità con le profondità standard delle attrezzature più diffuse nella ristorazione professionale, permettendo una facile integrazione e ottimizzazione degli spazi senza compromettere la capacità di conservazione anche GN2/1.



La gamma Wide si distingue per la sua versatilità, proponendo diverse versioni per soddisfare ogni necessità professionale: TNN (temperatura normale), BT (bassa temperatura), combinati TNN+BT, e una versione avanzata che integra abbattitore e conservatore nello stesso modulo. Questa varietà di configurazioni consente di gestire in modo completo le esigenze di refrigerazione e conservazione, massimizzando lo spazio disponibile anche in ambienti più angusti. WIDE non è solo una soluzione pratica, ma un alleato fondamentale per l'organizzazione e l'efficienza della cucina.

CONTROLLO



PORTA USB PER TRASFERIMENTO DI RICETTE E REGISTRI HACCP



FINO A 100 RICETTE PERSONALIZZABILI



AGGIORNAMENTO SOFTWARE TRAMITE PORTA USB



ACCENSIONE LUCE PORTA ANCHE IN MODALITÀ MANUALE



POSSIBILITÀ DI ESEGUIRE IL DEFROST MANUALE



REGISTRO ALLARMI SEMPRE AGGIORNATO



CONNETTIVITÀ BIDIREZIONALE OPZIONALE



HANDY

SEMPLICE, COMPATTO, PRATICO E AFFIDABILE

L'armadio refrigerato che fa della semplicità e compattezza il suo punto di forza.

Progettato per affrontare le sfide di un uso intensivo in cucina, HANDY è l'armadio refrigerato che unisce funzionalità e solidità, senza rinunciare a una manutenzione agevole e a un design ottimizzato. Con una profondità di soli 700 o 600 mm (versioni HS e HXS), HANDY ottimizza gli spazi senza compromettere le prestazioni, rendendolo la soluzione perfetta per cucine professionali che richiedono semplicità, compattezza, praticità e affidabilità.



BLOCCO AUTOMATICO DELLA VENTILAZIONE ALL'APERTURA DELLA PORTA



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

La manutenzione non è mai stata così semplice: grazie al cruscotto apribile, le operazioni di pulizia periodica del condensatore diventano rapide e intuitive. All'interno, la cella è progettata con angoli arrotondati, facilitando ogni operazione di pulizia e mantenendo il massimo livello di igiene.



CORNICE PORTA CON RESISTENZA E GUARNIZIONE MAGNETICA



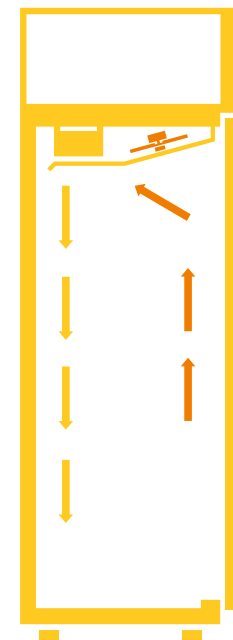
INTERNO RAGGIATO PER UNA PULIZIA TOTALE



STRUTTURA INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX



PANNELLO COMANDI INTUITIVO



EFFICIENZA ENERGETICA

Grazie all'evaporatore in cella, HANDY garantisce prestazioni sempre eccellenti e efficienti.

Il controllo dei parametri di funzionamento sono semplici e intuitivi, e grazie alla dotazione di serie della porta USB è possibile effettuare il download quotidiano dei dati HACCP, per permettere il rispetto delle normative sulla conservazione degli alimenti.



PORTA USB PER TRASFERIMENTO DI RICETTE E REGISTRI HACCP



FINO A 100 RICETTE PERSONALIZZABILI



POSSIBILITÀ DI ESEGUIRE IL DEFROST MANUALE



REGISTRO ALLARMI SEMPRE AGGIORNATO



CONNETTIVITÀ IOT BIDIREZIONALE OPZIONALE

YETI

SEMPlicità E AFFIDABILITÀ



L'armadio refrigerato Polaris Linea Yeti è pensato per chi desidera semplicità, funzionalità. Garantisce prestazioni affidabili con refrigerazione efficiente e isolamento progettato per ottimizzare i consumi energetici. Facile da utilizzare grazie a comandi intuitivi, è perfetto per piccoli business che richiedono una conservazione sicura e senza complicazioni.

Configurazioni a 1 o 2 porte nelle versioni TNN (-2/+8 °C) e BT (-15/-25 °C), entrambe con cicli di sbrinamento automatico per garantire una gestione ottimale della temperatura. Serratura e luce sono fornite di serie. Sbrinamento automatico con resistenza, e dissipazione dell'acqua di condensa tramite gas caldo.



SBRINAMENTO AUTOMATICO



FIANCHI STAMPATI



PORTA USB PER TRASFERIMENTO DI RICETTE E REGISTRI HACCP



LUCE PORTA



SERRATURA PORTA



CLASSE ENERGETICA "B"



SECO

ESSENZIALE E PRATICO

Essenziale e pratico, questo armadio refrigerato è dotato di un controllo básico per una gestione intuitiva della temperatura. I fianchi stampati garantiscono robustezza e facilità di pulizia, assicurando massima efficienza in ogni fase d'uso. Perfetto per chi cerca affidabilità e funzionalità essenziali. Gamma disponibile nelle ad una porta nelle versioni TN(+2/+10 °C) e BT (-18/-22 °C), per soddisfare diverse esigenze di conservazione degli alimenti.



SBRINAMENTO A TEMPO SU VERSIONE TN



FIANCHI STAMPATI



CONTROLLO BASE INTUITIVO



CLASSE ENERGETICA "C"

SOLUZIONI SPECIALISTICHE

PRESTAZIONI SUPERIORI

Gli armadi refrigerati specializzati sono progettati per rispondere alle esigenze quotidiane dei professionisti della ristorazione, della pasticceria e delle lavorazioni artigianali. Ogni linea di prodotto è studiata per garantire prestazioni elevate, massima efficienza e versatilità operativa.



CREMA



ROLL-IN



PRALINERIA



FERMALIEVITA



MANTENITORE

CREMA

TECNOLOGIA PER PASTICCERIA E GELATERIA

La linea Crema rappresenta una versione evoluta dell'armadio conservatore refrigerato utilizzato nei laboratori di pasticceria e di gelateria: grazie al sistema di collegamento con smartphone e tablet, è possibile controllare il funzionamento dell'armadio in qualsiasi momento, anche al di fuori del laboratorio. La tecnologia al servizio del freddo per una resa ottimale e sempre in sicurezza.



FINO A
100 RICETTE
IMPOSTABILI



GESTIONE
VENTOLE



CONTROLLO
TOUCH



24 TEGLIE
EN1 O EN2



ISOLAMENTO
85MM



AGGIORNAMENTO
SOFTWARE TRAMITE
PORTA USB



ACCENSIONE
LUCE PORTA ANCHE
IN MODALITÀ
MANUALE



CONNETTIVITÀ
IOT BIDIREZIONALE
OPZIONALE



PORTA USB PER
TRASFERIMENTO
DI RICETTE E RE-
GISTRI HACCP



CLASSE
CLIMATICA 5



POSSIBILITÀ DI
ESEGUIRE IL DE-
FROST MANUALE



REGISTRO AL-
LARMI SEMPRE
AGGIORNATO

Disponibile anche nella versione specifica per **GELATERIE**, progettata per rispondere alle esigenze di conservazione e stoccaggio del gelato artigianale. Struttura interna dotata di **guide a C** rinforzate, e ripiani forati compatibili con vaschette standard per gelato



PRALINERIA

TECNOLOGIA PER PRALINERIA

La linea **Pralineria** è una versione avanzata dell'armadio refrigerato, progettata specificamente per i laboratori di pasticceria e gelateria dedicati alla conservazione del cioccolato o alimenti che necessitano di un ambiente ad umidità controllata. Questo modello integra un sistema di controllo avanzato per la gestione dell'umidità, la regolazione precisa della temperatura (-3/+18°C) interna e l'intensità del flusso d'aria. Grazie alla tecnologia di refrigerazione ventilata, assicura temperature costanti e uniformi, mantenendo intatta la qualità e la consistenza del cioccolato.



**ISOLAMENTO
85MM**



**FIANCHI DEL
VANO MOTORE
SCHIUMATI**



**FINO A 72
RICETTE
IMPOSTABILI**



24 TEGLIE



**CLASSE
CLIMATICA 5**



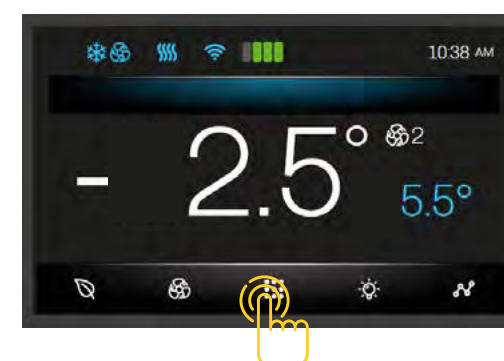
**VENTILAZIONE
CELLA MODULABILE
CON PIÙ LIVELLI DI
VELOCITÀ E
VOLUME D'ARIA**



**SBRINAMENTO A
GAS CALDO CON
DISSIPAZIONE DEL
VAPORE DI CONDENSA,
PER UN CICLO PIÙ
EFFICIENTE E RAPIDO**



**SONDA DI UMITÀ E
REGOLAZIONE PUNTUALE
DA 40% A 90%**



Display da 5" Full Touch con interfaccia grafica di alta qualità, progettato per una gestione intuitiva e semplice. Include modalità dedicate per diversi tipi di dolci, come torte, pasticcini e cioccolato, che ottimizzano automaticamente temperatura e umidità per una conservazione ideale. Dispone inoltre di una funzione specifica per il controllo dell'umidità interna, indispensabile per preservare al meglio la qualità e la consistenza del cioccolato.



FERMA-LIEVITA

GESTIONE RAZIONALIZZATA DEI LABORATORI

Le macchine fermalievitazione, mantenendo l'impasto ad una temperatura inferiore ai 4 °C, rallentano l'azione fermentativa del lievito, impedendo la produzione di anidride carbonica e quindi la lievitazione dell'impasto fino all'avvio stabilito dal programma (per un tempo massimo di 72 ore). Questo è reso possibile da una gestione precisa di temperatura, umidità e tempi all'interno di un ambiente termicamente isolato, che permetterà alla fermentazione di iniziare solo all'orario impostato.



RESISTENZA ANTICONDENSA POSTA SOTTO LA GUARNIZIONE MAGNETICA



RIVESTIMENTO INTERNO COMPLETAMENTE RAGGIATO



FINO A 70 RICETTE IMPOSTABILI



REGOLAZIONE DELL'UMIDITÀ TRAMITE SONDA



CONTROLLO TOUCH 7"

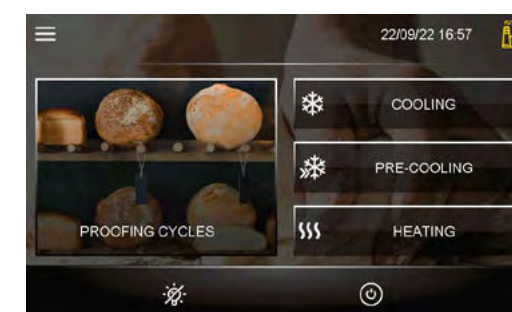


20 TEGLIE



ISOLAMENTO 60MM

Il risultato finale sarà quello di una lievitazione lenta e controllata che assicurerà maggiore omogeneità all'impasto, eliminando il rischio della separazione tra crosta ed interno durante la cottura. Il processo di fermalievitazione è suddiviso in 5 fasi:



MATURATORI

CONTROLLO TOTALE DEL PROCESSO DI STAGIONATURA



Gli armadi Maturatori per formaggi e salumi e gli armadi Frollatori per carni pregiate sono progettati per garantire il perfetto equilibrio tra temperatura, umidità e tempo, assicurando che ogni prodotto raggiunga il giusto punto di maturazione o frollatura. Con 10 programmi preimpostati, ciascuno suddiviso in 6 fasi, questi armadi offrono il massimo controllo sul processo, per ottenere risultati eccellenti ogni volta.

CONTROLLO PRECISO DELL'UMIDITÀ

Umidità in cella regolata elettronicamente, con un range che va dal 30% al 95%, per una gestione ottimale delle condizioni ambientali in base al tipo di prodotto.



FINO A 48
RICETTE



GESTIONE
VENTOLE



CONTROLLO
TOUCH



ISOLAMENTO

CONTROLLO AVANZATO

Controllo a microprocessore dotato di sonda cella, sonda evaporatore, sonda condensatore e sonda UR% per un monitoraggio totale 10 programmi con n.6 fasi ciascuno per un controllo ottimale di temperatura, umidità e tempo.



SISTEMA DI REGOLAZIONE AVANZATA

La regolazione dell'umidità relativa (UR%) avviene tramite una sonda dedicata e un generatore di vapore, che assicurano una distribuzione uniforme e costante delle condizioni atmosferiche all'interno della cella.



FORMAGGI, SALUMI E CARNI PREGIATE

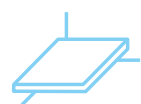
Modelli studiati per garantire la perfetta stagionatura di formaggi e salumi, e per una frollatura ottimale delle carni più pregiate, assicurando un processo controllato e uniforme.



ROLL-IN

OTTIMIZZA LE GRANDI PRODUZIONI

Gli armadi conservatori a carrello della linea Roll-In sono la soluzione ideale per grandi mense, ristoranti e strutture che ospitano banchetti numerosi. Progettati per velocizzare il servizio e ridurre i tempi di distribuzione delle pietanze, questi armadi offrono una gestione efficiente della conservazione degli alimenti. Con capacità flessibili, sono compatibili con carrelli GN 2/1, 600x400 o 600x800, adattandosi perfettamente a ogni esigenza.



PAVIMENTO ISOLATO

In Acciaio AISI 304 18/10 garantisce solidità e durabilità nella versione BT, resistente a lungo alle condizioni di uso intensivo.



CAPACITÀ FLESSIBILE

Supporta carrelli GN 2/1, 600x400 mm o 600x800 mm, offrendo grande versatilità per gestire al meglio ogni tipologia di carico.



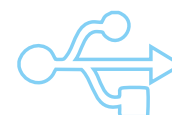
ROBUSTI E FLESSIBILI

Gli armadi Roll-In sono progettati per rispondere alle esigenze delle grandi strutture, ottimizzando i tempi di distribuzione e migliorando l'efficienza operativa. Grazie alla loro costruzione robusta e alla flessibilità nelle capacità di carico, questi armadi offrono la soluzione ideale per gestire al meglio grandi volumi di alimenti, senza compromessi sulla qualità.



CONTROLLO AVANZATO

Include la memorizzazione di 3 allarmi, per garantire un monitoraggio costante e una gestione sicura delle temperature.



PORTA USB PER TRASFERIMENTO DI RICETTE E REGISTRI HACCP



FINO A 100 RICETTE PERSONALIZZABILI



POSSIBILITÀ DI ESEGUIRE IL DEFROST MANUALE



REGISTRO ALLARMI SEMPRE AGGIORNATO



CLASSE CLIMATICA 5

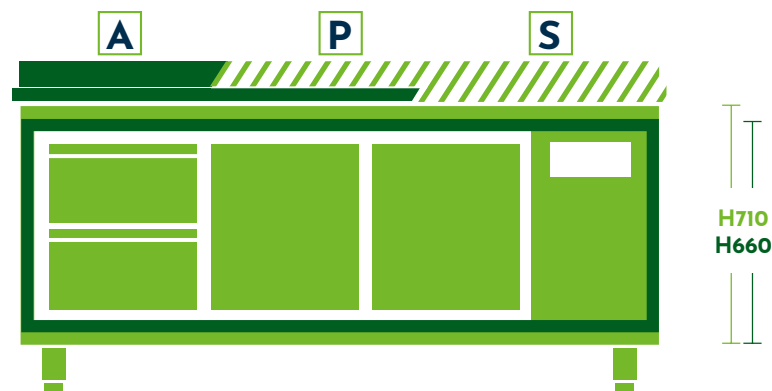


CONNETTIVITÀ IOT BIDIREZIONALE OPZIONALE



QUALITÀ COSTRUTTIVA COMUNE

Costruzione robusta: realizzati in acciaio inox AISI 304 sia internamente che esternamente, con finitura esterna satinata Scotch Brite, garantiscono durabilità e igiene. Isolamento efficiente: spessore di 60 mm ad alta densità (circa 42 kg/m³), privo di HCFC, assicura un'elevata efficienza energetica e una conservazione ottimale degli alimenti. Il fondo cella stampato con angoli arrotondati e supporti griglie asportabili facilitano



Tutti i tavoli refrigerati delle linee WINDY, SUPREME e TRECO sono disponibili con altezza corpo di 710 mm o 660 mm. Per entrambe le dimensioni sono presenti le seguenti varianti: (A) piano con alzatina, (P) solo piano, o la versione senza piano (S). I relativi piani di lavoro possono essere acquistati anche come accessorio. A completamento delle serie, sono sempre disponibili come optional, da richiedere all'ordine, i kit cassette.

SUPREME

caratterizzato da un sistema refrigerante ventilato e un sistema di evaporazione "libero in camera" per una migliore circolazione dell'aria. L'evaporatore in cella garantisce un freddo costante nel tempo anche in presenza di carichi completi della cella e frequenti aperture porta.

WINDY

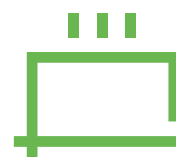
l'isolamento ad alta densità e il sistema di ventilazione canalizzato speciale garantiscono un microclima ideale per la conservazione ottimale dei prodotti. La separazione fra bocchetta di immissione aria fredda dal rientro all'evaporatore dell'aria più calda rende uniforme la temperatura in cella.

TRECO

massima affidabilità grazie all'evaporatore schiumato in cella, con dissipazione automatica dell'acqua di sbrinamento, e al sistema di ventilazione automatica, che garantisce uniformità della temperatura interna e assicura un'elevata protezione contro l'aggressione acida degli alimenti.

TAVOLI REFRI- GERATI

PRESTAZIONI SUPERIORI



SNACK

La Linea Snack è destinata ad ambienti con spazi ridotti ed è ideale per fungere da base di appoggio ad apparecchiatura per la cottura.

UNDERCOUNTER

Soluzione perfetta per le aree cucina ristrette, poiché occupa meno spazio sotto il banco da lavoro, per la conservazione refrigerata. I modelli sottobanco offrono la stessa elevata qualità del resto della gamma

PASTICCERIA

Rappresentano una versione specialistica dei tavoli refrigerati, utilizzato nei laboratori di pasticceria: Interni igienici e configurabili per adattarsi a diverse tipologie di prodotto. Dimensioni adatte per teglie EN1 o EN2.



SUPREME

IDEALI PER LE CUCINE PROFESSIONALI



I tavoli refrigerati Supreme, disponibili in due varianti di altezza (660 o 710), sono realizzati completamente in acciaio Inox e caratterizzati da allestimento porte o cassetti ad estrazione totale, spigoli arrotondati e supporti griglie estraibili che permettono la totale pulizia e una ottimale flessibilità di carico. Ideali per qualsiasi tipologia di cucina professionale, si distinguono per il sistema refrigerante ventilato dotato di un filtro completamente asportabile e, in particolare, per il sistema di evaporazione libero in camera che consente una migliorata circolazione dell'aria.



PORTA USB PER TRASFERIMENTO DI RICETTE E REGISTRI HACCP



FINO A 100 RICETTE PERSONALIZZABILI



POSSIBILITÀ DI ESEGUIRE IL DEFROST MANUALE



REGISTRO ALLARMI SEMPRE AGGIORNATO



SISTEMA "IOT" INTEGRABILE COME ACCESSORIO



Il sistema di refrigerazione ventilato e gli evaporatori perfettamente verniciati e carenati presenti all'interno del vano refrigerato, garantiscono uniformità di temperatura in tutta la cella.



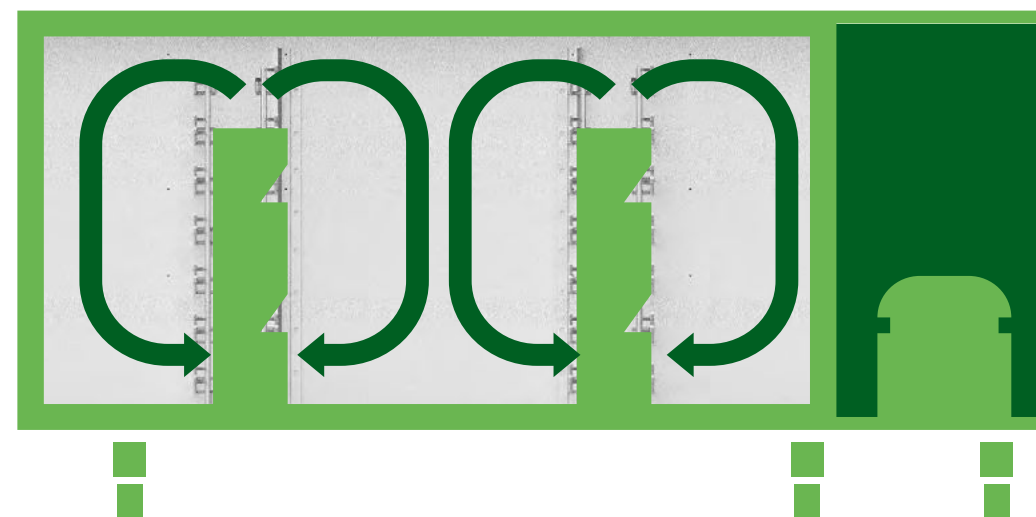
SPESSORE ISOLAMENTO 60MM



ALTEZZA 660MM 710MM



PROFONDITÀ 690MM



La struttura a monoscocca e l'accurata applicazione di tagli termici, il montaggio di resistenze anticondensa sulla facciata e l'utilizzo di guarnizioni magnetiche sui quattro lati a 7 camere, garantiscono un'elevata capacità di mantenimento della temperatura prescelta e quindi un notevole risparmio energetico. Efficienza energetica: disponibili modelli con classe energetica A, assicurano consumi ridotti e rispetto per l'ambiente.



WINDY

DISTRIBUZIONE UNIFORME DEL FREDDO



Sistema refrigerante avanzato: unità condensatrice estraibile con sistema a monoblocco, evaporatore posizionato all'esterno del vano refrigerato con trattamento anticorrosione in cataforesi, e flusso d'aria convogliato dall'alto garantiscono una distribuzione uniforme della temperatura e una conservazione ottimale dei prodotti.



PORTA USB PER TRASFERIMENTO DI RICETTE E REGISTRI HACCP



FINO A 100 RICETTE PERSONALIZZABILI



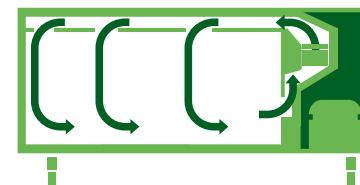
POSSIBILITÀ DI ESEGUIRE IL DEFROST MANUALE



REGISTRO ALLARMI SEMPRE AGGIORNATO



SISTEMA "IOT" INTEGRABILE COME ACCESSORIO



Il sistema di refrigerazione ventilato e gli evaporatori perfettamente verniciati e carenati presenti all'interno del vano refrigerato, garantiscono uniformità di temperatura in tutta la cella.



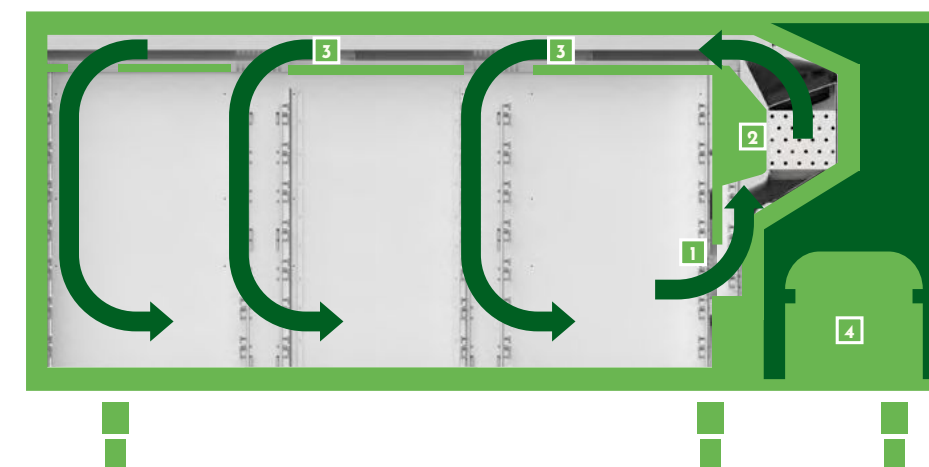
SPESORE ISOLAMENTO 60MM



ALTEZZA 660MM 710MM



PROFONDITÀ 670MM



1 ASPIRAZIONE

L'aria calda all'interno del vano refrigerato viene aspirata attraverso una bocchetta posizionata nella parte inferiore del sistema. Questo consente di raccogliere l'aria più calda e favorire un ciclo di ricircolo ottimale.

2 RAFFREDDAMENTO

L'aria aspirata viene convogliata verso l'evaporatore, dove viene raffreddata attraverso un processo termodinamico. L'evaporatore è progettato per massimizzare l'efficienza di scambio termico, garantendo un raffreddamento uniforme.

3 DISTRIBUZIONE

Dopo il raffreddamento, l'aria viene distribuita nuovamente all'interno del vano tramite ventilatori assiali attraverso bocchette superiori. Questa distribuzione è progettata per creare un flusso uniforme che minimizza le zone di temperatura disomogenea.

4 CICLO CONTINUO

Il processo si ripete in modo ciclico, assicurando un controllo costante della temperatura interna.



TRECO

DISTRIBUZIONE UNIFORME DEL FREDDO

I tavoli refrigerati Treco Polaris, disponibili in due varianti di altezza (660 e 710), sono completamente realizzati in acciaio Inox e composti da cassetti ad estrazione totale, spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili che permettono la totale pulizia e una possibile flessibilità di carico. Pensati per qualsiasi esigenza, sono caratterizzati da un vano tecnico di ridotte dimensioni e da un gruppo refrigerante facilmente estraibile. Garantiscono la massima affidabilità, grazie all'evaporatore schiumato in cella con dissipazione automatica dell'acqua di sbrinamento e al sistema di ventilazione automatica per uniformare la temperatura interna, assicurando un'elevata protezione contro l'aggressione acida degli alimenti.



PORTA USB PER TRASFERIMENTO DI RICETTE E REGISTRI HACCP



FINO A 100 RICETTE PERSONALIZZABILI



POSSIBILITÀ DI ESEGUIRE IL DEFROST MANUALE



REGISTRO AL-LARMI SEMPRE AGGIORNATO



SISTEMA "IOT" INTEGRABILE COME ACCESSORIO



Evaporatore a serpentina schiumato nella parte posteriore, con sistema di dissipazione automatica dell'acqua di condensa e sistema di ventilazione per garantire l'uniformità della temperatura in camera.



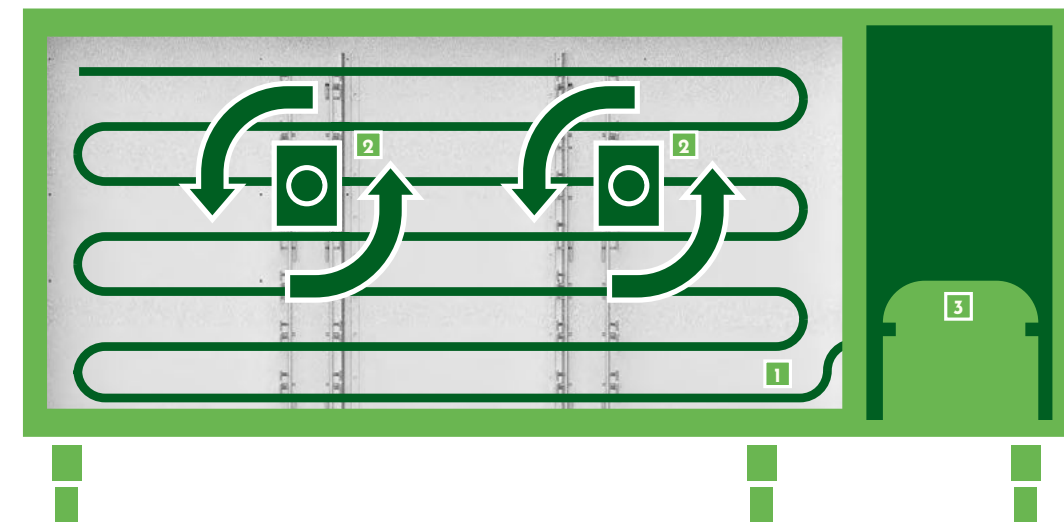
SPESSORE ISOLAMENTO 60MM



ALTEZZA 660MM 710MM



PROFONDITÀ 690MM



1

SERPENTINA

La serpentina integrata in tutta la schiena del tavolo refrigerato, il freddo viene distribuito in modo uniforme in tutta l'apparecchiatura.

2

RAFFREDDAMENTO

Tramite le ventole posizionate in corrispondenza dei montanti, l'aria viene convogliata verso tutto il vano. L'evaporatore è progettato per massimizzare l'efficienza di scambio termico, garantendo un raffreddamento uniforme.



SNACK

BASE PERFETTA PER LA COTTURA

La Linea Snack è destinata ad ambienti con spazi ridotti ed è ideale per fungere da base di appoggio ad apparecchiatura per la cottura.

I tavoli possono essere accessoriati con ruote, zoccolatura e serratura e ogni vano è dotato di una coppia guide in inox e di una griglia plastificata GN 1/1.



L'isolamento dei tavoli in poliuretano espanso privo di CFC ha uno spessore di 50 mm che consente ai tavoli di lavorare in modo ottimale anche a temperature ambiente di +40 °C.



Il sistema di refrigerazione ventilato e gli evaporatori perfettamente verniciati e carenati, che garantiscono uniformità di temperatura in tutta la cella.



La manutenzione è agevolata grazie alla possibilità di estrarre compressore e condensatore che si trovano all'interno del vano tecnico.



Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per la massima pulibilità e flessibilità di carico

UNDERCOUNTER

BASE PERFETTA PER LA COTTURA



I tavoli della linea Undercounter sono disponibili in versione TN e TNV con porta vetrata. L'esterno è completamente in acciaio inox, mentre l'interno cella è in polimero alimentare antiurto, con supporti guide stampati che assicurano un alto grado di igiene e facilità di pulizia e indicatore di limite di carico.



L'isolamento dei tavoli in poliuretano espanso privo di CFC ha uno spessore di 55 mm



L'ampio display permette la visualizzazione della temperatura impostate tramite un controllo elettronico. sbrinamento è automatico a tempo.



La guarnizione magnetica è facilmente smontabile senza l'utilizzo di attrezzi



Interno cella e supporti griglie stampato con spigoli arrotondati in tecnopolimero



CREMA

DOLCE UNIFORMITA' DI TEMPERATURA

Tecnologia avanzata e controllo intuitivo

Dotati di un display digitale capacitivo, consentono un controllo elettronico semplice e preciso dei parametri di funzionamento. Il sistema ventilato garantisce una distribuzione uniforme della temperatura per una conservazione ottimale degli alimenti.



PORTA USB PER TRASFERIMENTO DI RICETTE E REGISTRI HACCP



FINO A 100 RICETTE PERSONALIZZABILI



POSSIBILITÀ DI ESEGUIRE IL DEFROST MANUALE



REGISTRO ALLARMI SEMPRE AGGIORNATO



SISTEMA "IOT" INTEGRABILE COME ACCESSORIO

PROGETTATI PER GARANTIRE LA MASSIMA EFFICIENZA,

Grazie alla loro ampia capacità di stoccaggio, offrono una soluzione ideale per la conservazione degli alimenti, mantenendoli in condizioni ottimali.

Gli angoli interni arrotondati agevolano le operazioni di pulizia, riducendo l'accumulo di sporco e batteri e assicurando il rispetto degli standard igienici più elevati. L'organizzazione dello spazio è altamente versatile, grazie alle griglie Rilsan da 600x400 mm (tre per porta), resistenti e facili da rimuovere, e alle guide a L estraibili con passo di 55 mm, che consentono di regolare la disposizione interna in base alle necessità.

Per un funzionamento efficiente ed ecosostenibile, il sistema automatico di

sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa opera senza l'ausilio di energia elettrica, riducendo i consumi e ottimizzando le prestazioni. Questa tecnologia avanzata contribuisce a mantenere costante la temperatura interna e a garantire una refrigerazione sempre affidabile.



TEGLIE 600X400



ACCIAIO INOX INOSSIDABILE



ISOLAMENTO 50MM



OGNI TAVOLO È DOTATO DI SERIE DI 8 COPPIE GUIDE A "L" ATTE A SUPPORTARE TEGLIE DA 400X600 MM



Polaris presenta la nuova gamma di abbattitori progettati per soddisfare le esigenze della ristorazione professionale, con soluzioni su misura per ogni necessità. Con quattro linee di prodotto all'avanguardia, offriamo versatilità, efficienza e performance eccezionali.

QUALITÀ E RISPETTO DEL AMBIENTE

Tecnologia e Sostenibilità: Gas R290

Tutti gli abbattitori Polaris sono dotati di motori con gas naturale **R290**, una scelta che garantisce alte prestazioni, consumi energetici ridotti e un ridotto impatto ambientale. La nostra tecnologia avanzata assicura efficienza energetica e sostenibilità, rispettando l'ambiente e le normative più stringenti.

TARGET SMART

La soluzione ideale per chi richiede affidabilità e praticità. La linea Target Smart garantisce prestazioni costanti e controllate, mantenendo la freschezza e la sicurezza degli alimenti, per risultati impeccabili ogni giorno.

TARGET EASY

La linea Target Easy è progettata per chi cerca il miglior equilibrio tra prestazioni ed efficienza energetica. Funzionalità essenziali, consumi ridotti e un design intelligente per rispondere alle esigenze quotidiane della cucina professionale.

QUICK

Essenziale, compatta ed efficiente: la linea Quick è pensata per chi desidera un abbattitore funzionale e accessibile, mantenendo sempre elevati standard qualitativi e di sostenibilità.

ABBATTITORI

 **GENIUS LOGICAL**

 **TARGET SMART**

 **TARGET EASY**

 **QUICK**



MULTIFUNZIONE GENIUS LOGICAL

La linea top di gamma, pensata per chi cerca prestazioni avanzate e massima versatilità. Genius Logical è la soluzione ideale per chi necessita di un abbattitore multifunzione, intuitivo e dalle alte performance. Perfetto per ottimizzare i processi di cucina e garantire la massima qualità del prodotto.

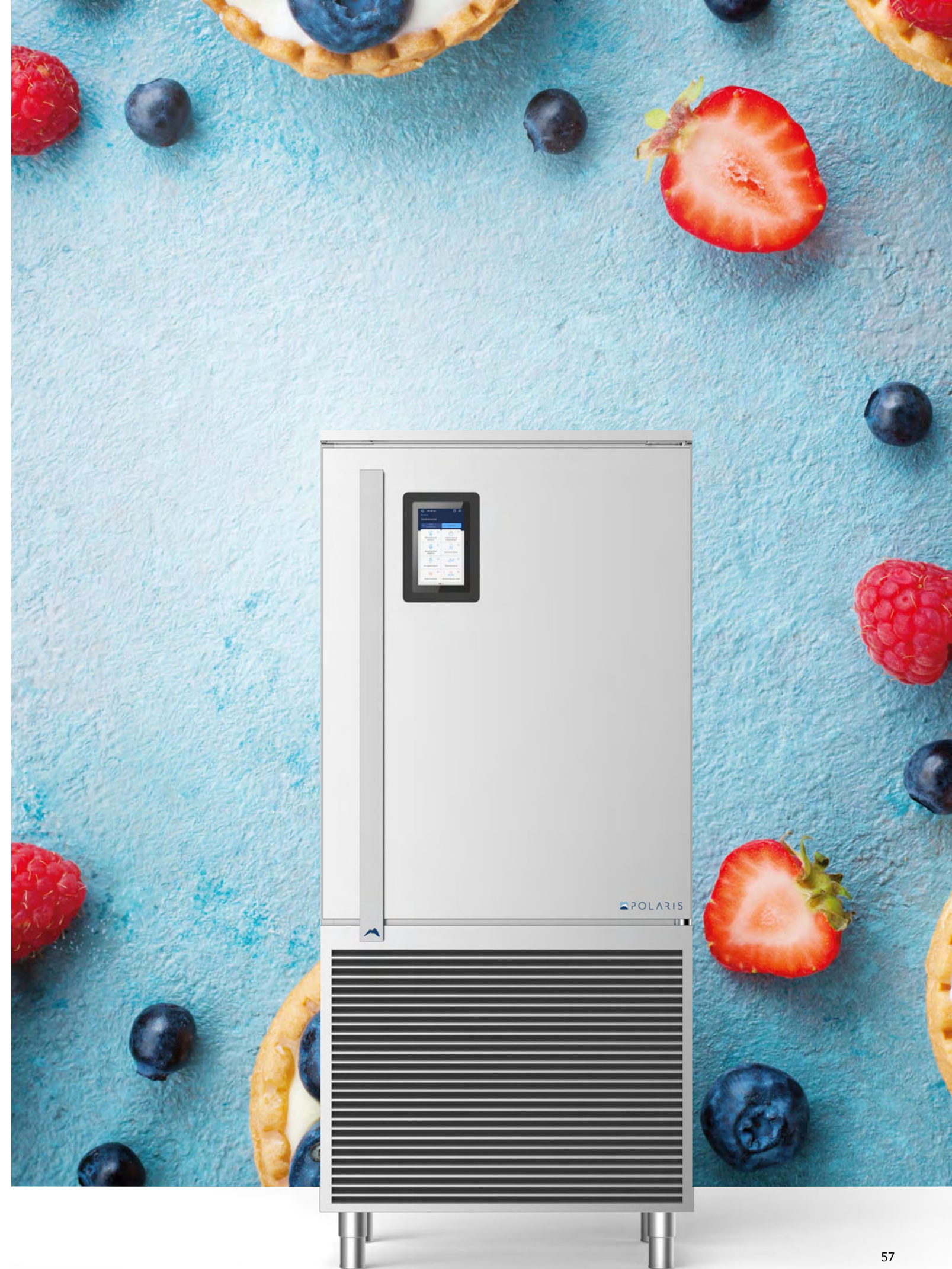


GENIUS LOGICAL

COMBINA LE FUNZIONI LIBERAMENTE IN MODO LOGICO

Genius Logical, un abbattitore che permette di abbinare le varie fasi del caldo e del freddo liberamente per ottimizzare il tuo ciclo di lavoro. Libertà di combinare i cicli, per una pianificazione ottimale dei processi di produzione durante l'arco di tutte le 24h. Una macchina concepita per lavorare sempre ed essere di supporto anche nella preparazione degli ingredienti grazie alle funzioni che sono combinabili liberamente.

Può essere applicata in tutti i settori in quanto le ricette sono personalizzate per la gastronomia, pasticceria, panificazione ed anche gelateria. La connettività I.O.T. 4.0 permette di interagire con la macchina anche da remoto e verificare lo stato di avanzamento della ricetta o addirittura di modificarla.



GENIUS LOGICAL

COMBINA LE FUNZIONI LIBERAMENTE IN MODO LOGICO



COTTURA A BASSA TEMPERATURA



RAFFREDDAMENTO



PASTORIZAZIONE



LIEVITAZIONE



SURGELAZIONE



DISIDRATAZIONE



RIGENERAZIONE



FUNZIONE DI SCONGELAMENTO



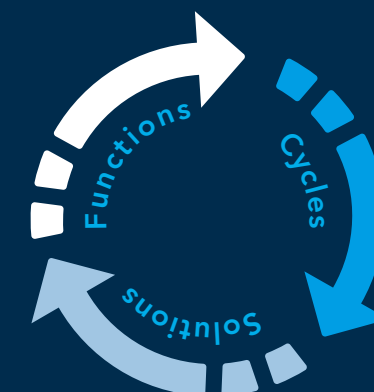
MANTIENE IL CALDO



MANTIENE IL FREDDO



- Abbattitore multifunzione 4.0
- T range -40°C / + 85° C
- Connettività bi-direzionale 4.0 Display Full Touch 7"
- Regolazione umidità 0/100 con generazione istantanea di vapore
- Sanificazione con ciclo a ioni attivi
- Compressore ad elevata efficienza
- Doppia portanza GN/EN
- Acciaio AISI 304
- Valvola termostatica
- Ventilatori elettronici
- WI-FI
- Stato avanzamento operativo segnalato otticamente



GENIUS
Logical



TARGET SMART

STRUMENTO AVANZATO PER LA TUA CREATIVITA'

TARGET SMART si distingue per il nuovo controllo touch da 4.3", dotato di una grafica rinnovata e di una logica di utilizzo facile e intuitiva, progettata per migliorare l'esperienza dell'operatore. Con un'unica soluzione, TARGET SMART ti permette di abbattere, surgelare, rigenerare, scongelare.

Realizzato per rispondere alle sfide e alle sollecitazioni della ristorazione professionale, TARGET SMART unisce robustezza e prestazioni all'avanguardia, garantendo efficienza, precisione e massima versatilità in cucina.

Con TARGET SMART, ogni processo diventa più semplice, veloce e sicuro: un alleato indispensabile per ottimizzare il lavoro quotidiano e preservare la qualità delle tue preparazioni.



-  **ABBATTIMENTO POSITIVO**
-  **ABBATTIMENTO NEGATIVO**
-  **MANTENIMENTO FREDDO**
-  **MANTENITORE**



**CONNETTIVITÀ
BIDIREZIONALE,
BASSI CONSUMI**



**FUNZIONE DI SCONGELAMENTO
E MANTENIMENTO CALDO**



**COMPRESSORE AD
ALTO RENDIMENTO
GAS R290**



**FLESSIBILITÀ OPERATIVA CON SETUP
INTERNO GASTRONORM&EURONORM
CONTEMPORANEO**



**PORTA USB PER TRASFERI-
MENTO DI RICETTE E REGISTRI
HACCP**



**SISTEMA "IOT" INTEGRABILE
COME ACCESSORIO**



DISPLAY 4.3"

Tramite il nuovo Software, completo e intuitivo, è possibile accedere a tutte le funzioni degli abbattitori Polaris

RICETTE

Crea e richiama le ricette con un gesto, fino a 72 ricette programmabili

REGISTRO HACCP

Gestisci i dati HACCP in modo chiaro ed efficiente, scaricando i dati direttamente dal abbattitore

ACCESSORIO - CLOUD 4.0

Grazie a questa tecnologia avanzata, l'operatore può gestire in modo semplice e preciso tutte le funzioni dell'abbattitore, monitorando costantemente le temperature e le impostazioni.



TARGET EASY

SEMPLICE VELOCE ED INTUITIVO

Un controllo che offre soluzioni innovative e intuitive per la gestione delle funzioni principali di abbattimento e surgelazione dei cibi. Grazie a un'interfaccia moderna e ad una serie di funzionalità avanzate, TARGET EASY permette di migliorare notevolmente l'efficienza e l'affidabilità dei processi. La combinazione di un display chiaro e comandi intuitivi consente un controllo preciso e un facil monitoraggio dei processi, adattandosi alle diverse esigenze della ristorazione professionale.



Navigazione semplificata grazie a tasti dedicati per un accesso veloce alle funzioni principali. Display 2.4" con ottima leggibilità, per un monitoraggio chiaro e preciso. Accesso rapido ai programmi più utilizzati, come abbattimento e surgelazione hard e soft, per risparmiare tempo e migliorare l'efficienza operativa.



PORTA USB PER TRASFERIMENTO DI RICETTE E REGISTRI HACCP



FINO A 100 RICETTE PERSONALIZZABILI



SISTEMA "IOT" INTEGRABILE COME ACCESSORIO



REGISTRO ALLARMI SEMPRE AGGIORNATO

FUNZIONI PRINCIPALI

Le funzionalità avanzate garantiscono un controllo completo e intuitivo delle principali variabili di processo: Controllo diretto di temperatura, timer, umidità e ventilazione tramite tasti specifici. Regolazioni salvate automaticamente, semplificando i passaggi successivi e riducendo i margini di errore.



DISPLAY 2.4"

Tramite il nuovo Software, completo e intuitivo, è possibile accedere a tutte le funzioni degli abbattitori Polaris

REGISTRO HACCP

Gestisci i dati HACCP in modo chiaro ed efficiente, scaricando i dati direttamente dal abbattitore



FUNZIONE MANTENIMENTO POST CICLO DI ABBATTIMENTO



COMPRESSORE CON GAS ECOLOGICO R290



FLESSIBILITÀ OPERATIVA CON SETUP INTERNO GASTRONORM&EURONORM CONTEMPORANEO



SONDA RISCALDATA PER ESTRAZIONE FACILITATA



QUICK

PRONTI ALL'USO IN POCHI SECONDI

L'abbattitore Polaris è una soluzione semplice, progettata per offrire ottime prestazioni in modo efficiente. Utilizza gas R290a e una struttura robusta in acciaio inox inossidabile satinato Scotch-Brite, che garantisce resistenza e facilità di manutenzione. Il dispositivo di sbrinamento manuale, la guarnizione magnetica sui 4 lati della porta e la maniglia ergonomica rendono l'uso pratico e sicuro.



Con una sonda cuore a un punto di lettura e un isolamento in PU da 60 mm, questo abbattitore assicura un'ottima performance energetica. È dotato di un supporto in acciaio inox per 6 teglie GN1/1, ideale per chi cerca un prodotto semplice e affidabile.

È disponibile anche nella versione a 3 teglie GN2/3, particolarmente adatta per piccoli laboratori o realtà con spazi ridotti, dove è necessario gestire quantità contenute di cibo.



Selezione ciclo soft di abbattimento (+3°C) o di congelamento (-18°C). Entrambi impostabili a tempo o sonda



Defrost avvio/arresto
Sbrinamento a porta aperta



ALLESTIMENTO INTERNO:
Supporto porta-teglie in acciaio inox AISI 304 Sonda al cuore riscaldata, con 1 punto di misurazione



CONTROLLO ELETTRONICO:
Controllo elettronico a membrana di facile gestione



GRUPPO REFRIGERANTE:
Gas ecologico R290



DOTAZIONI A RICHIESTA:
Kit ruote girevoli, due con freno
Inversione porta



FUNZIONI:
Abbattimento Positivo
Abbattimento Negativo
T Range -35°C / +3°C



SBRINAMENTO:
Dispositivo di sbrinamento manuale



POLARIS ONLINE

IL TUO CATALOGO
SEMPRE CONNESSO



Visita il sito
polarisprofessional.com/online
registrati e scopri i vantaggi del nostro
nuovo catalogo online



IL NOSTRO SERVIZIO È COMPLETO GRAZIE AI CENTRI DI ASSISTENZA

UN PUNTO DI RIFERIMENTO COMPETENTE, EFFICIENTE E SEMPRE AL TUO FIANCO

“I consumatori sono sempre più attenti alla qualità del servizio offerto dalle aziende: il 90% afferma che un servizio clienti efficiente influisce sulle decisioni di acquisto tanto quanto il rapporto tra prezzo e valore (91%).”

Consapevoli dell'importanza del servizio post-vendita, abbiamo creato una struttura organizzativa dedicata a garantire il miglior supporto possibile ai nostri clienti Polaris.

Offriamo assistenza attraverso tecnici specializzati in cottura e refrigerazione, che possono essere contattati direttamente via email all'indirizzo:
service@polarisprofessional.com.

PERSONALE SEMPRE AGGIORNATO

Organizziamo corsi di formazione per il personale tecnico sul campo, garantendo una preparazione completa sulle apparecchiature Polaris, affinché possano operare in modo efficiente ed efficace durante gli interventi.

DOCUMENTAZIONE TECNICA ONLINE

Sul sito POLARIS www.polarisprofessional.com è possibile scaricare la documentazione tecnica, previa richiesta della password. L'iscrizione al Service Review fornirà ulteriori informazioni tecniche esclusive.

CONSULENZA SUI RICAMBI

Offriamo supporto qualificato nell'acquisto di ricambi originali, gestiti da un ufficio dedicato. È possibile contattarci all'indirizzo: parts@polarisprofessional.com.





POLARIS ALI GROUP SRL
Via Del Boscon, 424
32100 Belluno - BL - I

polarisprofessional.com

Note

Le fotografie dei prodotti e i campioni dati al cliente hanno valore puramente indicativo e pubblicitario. Il cliente non potrà fondare alcun reclamo su eventuali differenze tra la merce fornita e quanto risulta dal materiale dimostrativo in suo possesso.

La Polaris Ali group srl si riserva inoltre la facoltà di apportare ai propri prodotti le migliorie di carattere tecnico e costruttivo che riterrà opportune, in qualsiasi momento.

