



GASTRONOMIA

GASTRONOMY / GASTRONOMIE
GASTRONOMIE / GASTRONOMÍA

ABBATTITORI & CONGELATORI RAPIDI

BLAST CHILLERS AND FREEZERS

SCHNELLKÜHLER UND SCHOCKFROSTER

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET SURGELATION

ENFRIADORES Y CONGELADORES RÁPIDOS

THE NEW ICE AGE



ANCHE GLI ALIMENTI HANNO LE LORO ESIGENZE

Gli alimenti per la **gastronomia** necessitano di temperature diverse a seconda che si tratti di carni, verdure o pesce. La **pasticceria** ha bisogno di una giusta percentuale di umidità per rimanere morbida. Il **gelato** richiede temperature specifiche per mantenere la propria cremosità. Se un alimento deve essere conservato a lungo, l'**abbattimento** della temperatura è fondamentale per rispettare i tempi indicati dalle normative internazionali e salvaguardare così l'assoluta igienicità. Ancora, se parliamo di grosse quantità di cibo, **minicelle** e **celle modulari** sono indispensabili per fronteggiare grandi esigenze di stoccaggio.

ENG FOOD NEEDS CARE, TOO

Preserving **food** requires different temperatures according to its nature: meat, vegetable or fish. **Pastry** products need a proper percentage of moisture to stay soft. **Ice cream** requires specific temperatures to maintain its creaminess. If food has to be preserved for a long time, **Blast Chilling/Freezing** temperature is critical to respect international regulators set standards for time and temperature, ensuring total food safety. And, for large amounts of food, **mini cold rooms and modular cold rooms** are needed to handle big storage needs.

FRA MÊME LES ALIMENTS ONT LEURS BESOINS

Les aliments **gastronomiques** tels que les viandes, les légumes, les poissons nécessitent des températures diverses. La **pâtisserie** a besoin d'un pourcentage juste d'humidité pour rester moelleuse. La **glace** nécessite des températures spécifiques pour maintenir sa consistance onctueuse. Si un aliment doit être conservé pendant longtemps, le **refroidissement rapide** est fondamentale pour respecter les délais conformément aux normes internationales, ainsi que les prescriptions hygiéniques. Pour une grande quantité d'aliments, **des petites chambres froides et des chambres modulaires** sont indispensables pour affronter les besoins importants de stockage.

DEU AUCH LEBENSMITTEL HABEN IHRE ANSPRÜCHE

Die Lebensmittel für die **Gastronomie** benötigen je nachdem, ob es sich um Fleisch, Gemüse oder Fisch handelt, unterschiedliche Temperaturen. **Konditoreiwaren** bedürfen eines korrekten Feuchtigkeitsanteils, um weich zu bleiben. Für **Speiseeis** sind spezifische Temperaturen erforderlich, damit die ihm eigene Cremigkeit erhalten bleibt. Soll ein Nahrungsmittel für lange Zeit aufbewahrt werden, ist die **Schockkühlung** von wesentlicher Bedeutung, damit die von den internationalen Bestimmungen vorgegebenen Zeiten eingehalten werden und so die vollkommene Hygiene geschützt wird. Geht es dabei um große Nahrungsmengen, sind **Minikühlzellen und modulare Kühlzellen** unerlässlich, um den hohen Lageranforderungen entgegenzutreten.

SPA TAMBIÉN LOS ALIMENTOS TIENEN SUS EXIGENCIAS

Los alimentos de la **gastronomía** requieren temperaturas diferentes ya sea que se trate de carne, verdura o pescado. La **pastelería** requiere el porcentaje correcto de humedad para conservar la suavidad. El **helado** requiere temperaturas específicas para mantener su cremosidad. Si un alimento debe conservarse durante mucho tiempo, el **abatimiento** de temperatura es fundamental para respetar los tiempos que establecen las normativas internacionales y garantizar así una higiene absoluta. Y si hablamos de grandes cantidades de alimentos, las **minicámaras y cámaras modulares** son indispensables para hacer frente a grandes exigencias de almacenamiento.

30 anni di esperienza nel campo della refrigerazione fanno di Polaris l'interlocutore in grado di trovare la giusta soluzione a tutte queste necessità, grazie allo sviluppo di un'ampia gamma di attrezzature destinate ad un uso specifico in ogni settore. Nascono così apparecchiature dedicate a:

GASTRONOMIA - GELATERIA - PASTICCERIA - PIZZERIA - ABBATTIMENTO - CELLE

Una gamma vasta e particolareggiata che garantisce ad ogni cliente la giusta soluzione, con un occhio di riguardo verso l'ambiente in termini di minor impatto sulla natura, sostenibilità delle soluzioni adottate e riciclabilità dei materiali.

ENG 30 years of experience in the field of refrigeration enables Polaris to find the right solution for all these needs having developed a wide range of equipment for specific use in each sector.

Equipment is built specifically for:

- **GASTRONOMY**
- **ICE CREAM**
- **BAKERY**
- **PIZZERIA**
- **BLAST CHILLING/FREEZING**
- **COLD ROOMS**

A wide and precise range which guarantees the right solution to every client, with an eye to the environment in terms of reduced impact on nature, sustainability of adopted solutions and recyclability of materials.

FRA Grâce à ses 30 ans d'expérience dans le secteur de la réfrigération, la société Polaris représente le parfait interlocuteur pour trouver la solution juste à tous ces besoins grâce à la mise au point d'une vaste gamme d'équipements destinés à un usage spécifique en fonction des secteurs.

C'est ainsi que les appareils spécifiques réservés aux secteurs suivants ont été conçus :

- **GASTRONOMIE**
- **GLACE**
- **PÂTISSERIE**
- **PIZZERIA**
- **CELLULES**
- **CHAMBRES FROIDES**

Une gamme large et détaillée qui assure à chaque client la solution juste, avec une attention particulière sur la réduction de l'impact environnemental, la durabilité des solutions adoptées et la recyclabilité des matériaux.

DEU 30 Jahre Erfahrung auf dem Gebiet der Kühlung machen Polaris zu einem Ansprechpartner, der die richtige Lösung für jede Anforderung bieten kann; dies dank der Entwicklung einer breiten Palette an Ausrüstungen für eine spezifische Anwendung auf jedem Sektor. Auf diese Weise entstanden Geräte für:

- **GASTRONOMIE**
- **SPEISEEISHERSTELLUNG**
- **KONDITOREI**
- **PIZZERIA**
- **SCHOCKKÜHLUNG**
- **KÜHLZELLEN**

Eine breite und spezifische Produktpalette, die jedem Kunden die richtige Lösung gewährleistet und dabei auch die Aspekte der geringen Umweltbelastung, Nachhaltigkeit der getroffenen Entscheidungen und der Möglichkeit zum Recycling der Materialien nicht außer Acht lässt.

SPA Los 30 años de experiencia en el campo de la refrigeración hacen de Polaris un interlocutor capaz de proponer la solución que mejor se adapta a todas estas exigencias, gracias al desarrollo de una amplia gama de equipos realizados para usos específicos en cada sector.

Nacen de esta forma equipos especializados para:

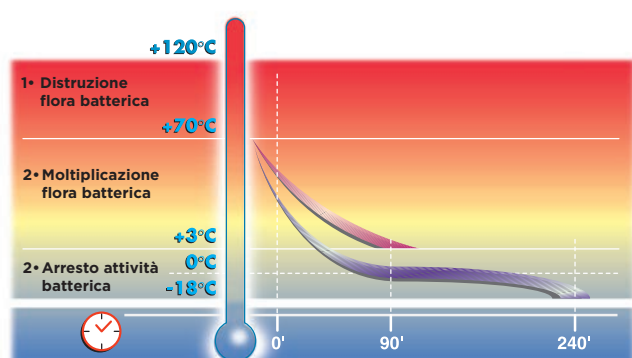
- **GASTRONOMÍA**
- **HELADERÍA**
- **PASTELERÍA**
- **PIZZERIA**
- **ABATIDORES**
- **CÁMARAS**

Una gama amplia y detallada que garantiza a cada cliente la mejor solución, sin dejar de lado el medio ambiente en términos de menor impacto en la naturaleza, sostenibilidad de las soluciones adoptadas y materiales reciclables.

I VANTAGGI DELL' ABBATTIMENTO

IGIENE E SICUREZZA

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



ENG

- 1•Bacteria are destroyed
- 2•Bacteria multiply
- 3•Bacteria are dormant

DEU

- 1•Zerstörung der Bakterienflora
- 2•Vermehrung der Bakterienflora
- 3•Stopp der Bakterienflora

FRA

- 1•Destruction de la flore bactérienne
- 2•Multiplication de la flore bactérienne
- 3•Arrêt de l'activité bactérienne

SPA

- 1•Destrucción de la flora bacteriana
- 2•Multiplicación de la flora bacteriana
- 3•Detención de la actividad bacteriana



ENG PLUS OF BLAST CHILLING FOOD SAFETY AND HYGIENE

Bacteria present in food will grow and multiply easily and rapidly in the temperature range between +65 °C and +10 °C. Only specifically designed equipment called **BLAST CHILLERS / DEEP FREEZERS** give the possibility of **chilling food** in a fast way such that bacterial growth is inhibited. Exhaustive laboratory tests have demonstrated that - if properly chilled - any type of cooked food can be **safely stored** in an ordinary refrigerator at +2/+3 °C for up to 5/6 days or up to 20 days if vacuum-packed. Furthermore, storage period can be prolonged to a few months if food is **frozen** after being chilled.

FRA LES AVANTAGES DU REFROIDISSEMENT RAPIDE HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Une **prolifération bactérienne** importante et rapide a lieu dans la plage de température comprise entre +65 °C et +10 °C, susceptible de donner lieu à des intoxications alimentaires collectives. Seuls des équipements spécifiques, dits **CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE**, sont en mesure de réaliser une **réduction rapide** de la température, telle à empêcher le phénomène décrit ci-dessus. N'importe quel aliment cuit, s'il est correctement soumis à un refroidissement rapide, peut être tranquillement **conservé** dans un réfrigérateur à +2/+3 °C durant un maximum de 5/6 jours, voire de 20 jours en cas d'emballage sous vide. Après le refroidissement rapide, la **surgélation** peut encore prolonger cette durée jusqu'à quelques mois.

DEU VORTEILE VON DER SCHNELLABKÜHLUNG HYGIENE UND SICHERHEIT

Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass im Temperaturbereich von +65 °C bis +10 °C eine hohe und rasante **Bakterienvermehrung** in den Speisen erfolgt, die zu kollektiven Lebensmittelvergiftungen führen kann. **Schnellabkühler** sind in der Lage, eine **schnelle Temperatursenkung** zu erzielen und somit den oben beschriebenen Zustand zu verhindern und die **Lagerung** von Speise in einem normalen Kühlschrank bei einer Temperatur von +2/+3 °C maximal 5/6 Tage oder in einer Vakuumverpackung sogar 20 Tage zu ermöglichen. Ein **Einfrieren** nach der Abkühlung kann diesen Zeitraum noch um einige weitere Monate verlängern.

SPA LAS VENTAJAS DEL ABATIMIENTO HIGIENE Y SEGURIDAD

En el intervalo de temperaturas comprendido entre +65 °C y +10 °C, se produce una elevada y **rápida proliferación bacteriana** en los alimentos, que puede provocar infecciones tóxicas colectivas. Esto únicamente se logra con unos aparatos especialmente proyectados para **disminuir con rapidez** la temperatura de los alimentos cocidos: los **ABATIDORES**. Severos ensayos de laboratorio han demostrado que cualquier alimento cocido se puede **conservar** con toda tranquilidad en un frigorífico común a +2/+3 °C durante 5/6 días como máximo si se enfría correctamente o incluso hasta 20 días si, además, se envasa al vacío.

RAZIONALIZZAZIONE DEL LAVORO

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

ENG RATIONALISING WORK

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

FRA RATIONALISATION DU TRAVAIL

La **préparation préalable** d'une importante quantité d'aliments, leur cuisson, suivie du refroidissement rapide, et leur stockage à froid (+2/+3 °C), permet de faire face aux **augmentations soudaines de la demande**, d'**élargir** l'éventail des **menus** proposés à la clientèle, d'**exploiter** pleinement **les équipements de cuisson** et de **réduire** de manière draconienne les **déchets** et les restes. Dans le cas des produits refroidis rapidement puis surgelés, il faut savoir que, **plus** la vitesse de **réduction** de la température est élevée, **meilleure** est la **qualité finale** du produit. En effet, la surgélation rapide favorise la formation de **micro-cristaux** intercellulaires, gages du maintien des caractéristiques organoleptiques d'origine des aliments.

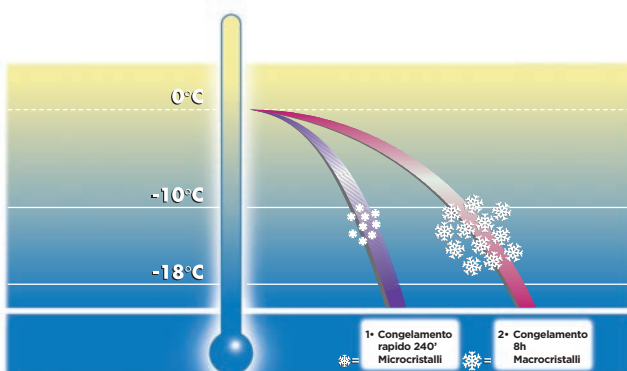
DEU RATIONALISIERUNG DER ARBEIT

Die **vorzeitige Zubereitung** einer großen Menge von Speisen, das Kochen derselben, mit anschließender Schnellkühlung und nachfolgender Kaltlagerung (+2/+3 °C) ermöglicht es der jeweiligen Küche, einer unvorhergesehenen **Nachfragesteigerung nachzukommen**, die den Kunden zur Verfügung stehende **Menüauswahl** zu **erweitern**, die **Kochgeräte bestmöglich zu nutzen** und die Verarbeitungsabfälle sowie die nicht verzehrten Speisereste drastisch zu reduzieren.

Bei abgekühlten und anschließend eingefrorenen Produkten ist auch in diesem Fall zu berücksichtigen, dass je **schneller die Temperatursenkung erfolgt**, desto **besser** ist die **Endqualität**. In der Tat, die erzielbare Schnellkühlung begünstigt die Bildung von interzellulären **Mikrokristallen**, die die Bewahrung der ursprünglichen organoleptischen Produkteigenschaften sichern.

SPA RACIONALIZACIÓN DEL TRABAJO

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



Formazione di macrocristalli di ghiaccio che causano la rottura della membrana intercellulare con successiva perdita di liquidi e vitamine dei cibi.

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

- 1• Blast freezing 240' - microcrystall
- 2• Freezing 8h - macrocrystall

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

- 1• Congelation rapide 240' - micro-cristaux
- 2• Congelation 8h - macro-cristaux

DEU Bildung von Eismakrokristallen, die eine Zerstörung der Zellmembran mit nachfolgendem Flüssigkeits- und vitaminverlust der Lebensmittel zur Folge haben

- 1• Tiefkühlung in 240' = Mikrokristalle
- 2• Einfrierung 3 Stunden = Makrokristalle

SPA Formación de macrocristales de hielo que provocan la rotura de la membrana intercelular con una pérdida sucesiva de líquidos y de vitaminas de los alimentos.

- 1• Congelación rápida de 240' - Microcristales
- 2• Congelación de 8 h - Microcristales

L'ABBATTIMENTO RAPIDO

Gli abbattitori consentono di portare un prodotto da una temperatura di **+90 °C** ad una di **+3 °C** "al cuore" in un tempo inferiore a **90 minuti**. Raggiunta la temperatura il programma passa alla fase di **conservazione** e la macchina funziona come un refrigeratore, mantenendo la temperatura tra 0 °C e +5 °C.

ENG BLAST CHILLING

Blast chillers are capable of chilling hot food from **+90 °C** to a core temperature of **+3 °C** in less than **90 minutes**. Once this core temperature is achieved, the programme will automatically switch to **holding mode** and the appliance will keep working as a normal refrigerator storing food at a temperature ranging between 0 °C and +5 °C.

DEU SCHNELLKÜHLUNG (BLAST CHILLING)

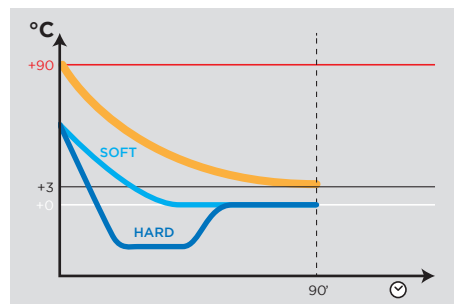
Die **Schnellkühler** ermöglichen es, ein Lebensmittel in weniger als **90 Minuten** von **+90 °C** auf eine Kerntemperatur von **+3 °C** zu bringen und anschließend die Temperatur zwischen 0 °C und +5 °C **beizubehalten**.

FRA REFROIDISSEMENT RAPIDE (BLAST CHILLING)

Les cellules de refroidissement rapide permettent d'amener la température d'un aliment de **+90 °C** à **+3 °C** "à cœur" en moins de **90 minutes**. A ce point, le programme passe automatiquement à la phase de **conservation** et l'équipement fonctionne alors comme un réfrigérateur traditionnel en maintenant la température entre 0 °C et +5 °C.

SPA ENFRIAMIENTO RÁPIDO (BLAST CHILLING)

Los **abatidores rápidos** permiten enfriar un alimento desde **+90 °C** hasta **+3 °C**, "en el corazón", en menos de **90 minutos**. Al final del ciclo, determinado por el tiempo programado, el programa pasa a la fase de **conservación** y el aparato funciona como un refrigerador común, manteniendo la temperatura entre 0 °C y +5 °C.



ABBATTIMENTO SOFT

Per alimenti con pezzatura inferiore a 20 mm di spessore o delicati. La temperatura della cella non scende mai sotto 0 °C, limite entro cui interviene un termostato che fa risalire ai 3 °C la temperatura "al cuore".

ABBATTIMENTO HARD

Per alimenti di pezzatura superiore a 20 mm. Una prima fase lavora al 100% del gruppo frigorifero. Raggiunta in cella la temperatura -15 °C/-25 °C il compressore viene termostato finché il cuore raggiunge circa +10 °C. La temperatura in cella viene fatta quindi risalire verso 0 °C e mantenuta fino al raggiungimento dei +3 °C al cuore.



ENG SOFT CHILLING - Suitable for very thin (thickness lower than 20 mm) or particularly delicate food. Cabinet temperature never drops below 0 °C. When cabinet temperature reaches 0 °C, a thermostat will start controlling until the temperature measured by the core probe reaches +3 °C.

HARD CHILLING - Suitable for food having a thickness higher than 20 mm. During the first step the refrigeration unit operates at full power. When cabinet temperature drops to -15 °C/-25 °C, a thermostat will control compressor operation until core temperature drops to about +10 °C. Cabinet temperature is then increased to 0 °C and maintained until core temperature further drops to +3 °C.

FRA REFROIDISSEMENT RAPIDE "SOFT" - Indiqué pour les aliments mesurant moins de 20 mm d'épaisseur ou particulièrement délicats. La température ne descend jamais au-dessous de 0 °C. Dès que la température de 0 °C est atteinte dans la chambre, un thermostat intervient afin que la température "à cœur" atteigne +3 °C.

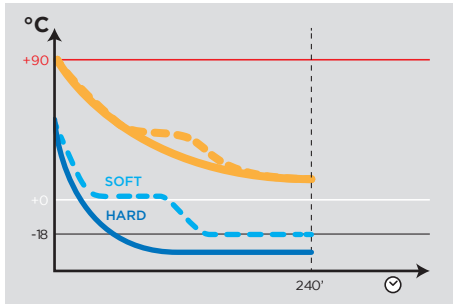
REFROIDISSEMENT RAPIDE "HARD" - indiqué pour les aliments mesurant plus de 20 mm d'épaisseur. Ce cycle comporte une première phase dans laquelle le groupe de réfrigération fonctionne à 100%. Dès que la température de -15 °C/-25 °C est atteinte dans la chambre, un thermostat intervient sur le compresseur afin que la température à cœur atteigne environ +10 °C. Par la suite, la température dans la cellule remonte vers 0 °C et est maintenue jusqu'à l'obtention de +3 °C à cœur du produit.

DEU "SOFT-CHILLING" - DER "SOFT"- Schnellkühl-Zyklus ist für die Lebensmittel mit einer Dicke von weniger als 20 mm oder für besonders anfällige Lebensmittel geeignet. Dieser Zyklus sieht vor, dass die Temperatur im Schnellkühler nie unter 0 °C sinkt. Beim Erreichen von 0 °C im Schnellkühler, sorgt ein Thermostat dafür, dass die vom Fühler ermittelte Kerntemperatur +3 °C erreicht.

"HARD-CHILLING" DER "HARD"- Schnellkühlzyklus ist für Lebensmittel mit einer Dicke von über 20 mm geeignet. Die erste Phase sieht vor, dass das Kälteaggregat 100%ig funktioniert. Sobald der Schnellkühler eine Temperatur von -15 °C/-25 °C erreicht, wird der Verdichter thermostatisch gesteuert, bis die Kerntemperatur auf ca. +10 °C ansteigt. Danach wird die Temperatur im Schnellkühler erneut auf ca. 0 °C gebracht und beibehalten, bis die Kerntemperatur des Produkts +3 °C erreicht.

SPA ENFRIAMIENTO "SOFT" - Especialmente indicado para los alimentos con un espesor inferior a 20 mm o muy delicados. Este ciclo prevé que la temperatura de la cámara no descienda nunca por debajo de 0 °C. Cuando la cámara llega a 0 °C, un termostato se encarga de llevar la temperatura al corazón del producto, detectada por la sonda, a +3 °C.

ENFRIAMIENTO "HARD" - Especialmente indicado para los alimentos con un espesor superior a 20 mm. Este ciclo prevé una primera fase en la que el grupo frigorífico funciona al 100%. Cuando la temperatura de la cámara es de -15 °C/-25 °C, el compresor se regula de manera que la temperatura del corazón llegue a aproximadamente +10 °C. Luego, la temperatura de la cámara aumenta hasta 0 °C y se mantiene en dicho valor hasta que la temperatura en el interior del producto llega a +3 °C.



ENG BLAST FREEZING

Blast freezers are capable of cooling hot food from **+90 °C** to a core temperature of **-18 °C** in less than **240 minutes**. Once this core temperature is achieved, the programme will automatically switch to holding mode and the appliance will keep working as a normal **freezer** storing food at a temperature ranging between **-18 °C** and **-25 °C**.

DEU SCHOCKFROSTUNG (BLAST FREEZING)

Die Schockfroster ermöglichen es, ein Lebensmittel in weniger als **4 Stunden** von **+90 °C** auf eine Kerntemperatur von **-18 °C** zu bringen. Das Programm geht nun automatisch auf die Lagerphase über, und das Gerät funktioniert wie ein normaler **Tiefkühlschrank** und ist in der Lage eine Temperatur von **-18 °C** bis **-25 °C** beizubehalten.

IL CONGELAMENTO RAPIDO

I **congelatori** consentono di portare un prodotto da una temperatura di **+90 °C** ad una di **-18 °C** "al cuore" in meno di **4 ore**. Ottenute le temperature impostate, il programma passa in automatico alla fase di conservazione e l'apparecchiatura funziona come un normale **conservatore** mantenendo la temperatura tra **-18 °C** e **-25 °C**.

FRA SURGÉLATION RAPIDE (BLAST FREEZING)

Les **cellules de surgélation** rapide permettent d'amener la température d'un produit alimentaire de **+90 °C** à **-18 °C** «à cœur» en moins de **4 heures**. A ce point, le programme passe automatiquement à la phase de **conservation** et l'équipement fonctionne comme une **armoire négative** traditionnelle en maintenant la température entre **-18 °C** et **-25 °C**.

SPA CONGELACIÓN RÁPIDA (BLAST FREEZING)

Los **congeladores rápidos** permiten enfriar un alimento desde **+90 °C** hasta **-18 °C**, "en el corazón", en menos de **4 horas**. Al final del ciclo determinado, el programa pasa automáticamente a la fase de **conservación** y el aparato funciona como un **congelador** común, manteniendo la temperatura entre **-18 °C** y **-25 °C**.

CONGELAMENTO SOFT

Per alimenti con pezzatura inferiore a 20 mm di spessore o delicati. La temperatura della cella non scende sotto gli 0 °C, fino a quando quella "al cuore" non ha raggiunto 20 °C. Poi la temperatura della cella viene fatta scendere fino a -40 °C ("al cuore" -18 °C).

CONGELAMENTO HARD

Adatto per alimenti di pezzatura superiore a 20 mm. Raggiunta in cella la temperatura di -40 °C, un termostato interviene fino a quando la temperatura "al cuore" raggiunge -18 °C.

ENG SOFT FREEZING - Suitable for very thin (thickness lower than 20 mm) or particularly delicate food. Cabinet temperature will not drop below 0 °C until the temperature "at the core" of the product reaches 20 °C. After that, cabinet temperature drops to -40 °C so that "core temperature" can reach -18 °C.

HARD FREEZING - Suitable for food having a thickness higher than 20 mm. When cabinet temperature drops to -40 °C, a thermostat will control compressor operation until core temperature drops to -18 °C.

FRA SURGÉLATION "SOFT" - Indiqué pour les aliments d'une épaisseur inférieure à 20 mm ou particulièrement délicats. La température de la chambre ne descend pas au-dessous de 0 °C tant que celle "à cœur" du produit n'a pas atteint 20 °C. Ensuite, la température dans la cellule descend jusqu'à -40 °C, afin que la température "à cœur" atteigne -18 °C.

SURGÉLATION "HARD" - Indiqué pour les aliments d'une épaisseur supérieure à 20 mm. Dès que la température de -40 °C est atteinte dans la cellule, un thermostat intervient afin que la température "à cœur" du produit atteigne -18 °C.

DEU "SOFT-FREEZING" - Der "SOFT"- Schockfrostzyklus ist geeignet für Lebensmittel mit einer Dicke von weniger als 20 mm oder für besonders anfällige Lebensmittel. Dieser Zyklus sieht vor, dass die Temperatur im Schockfroster anfangs nicht unter 0 °C sinkt, bis die Kerntemperatur des Produktes 20 °C erreicht hat. Anschließend wird die Temperatur im Schockfroster bis auf -40 °C gesenkt (-18 °C Kerntemperatur).

"HARD-FREEZING" - Der "HARD"- Schockfrostzyklus ist für Lebensmittel mit einer Dicke von über 20 mm geeignet. Sobald der Schockfroster eine Temperatur von -40 °C erreicht hat, wird ein Thermostat ausgelöst, bis die Kerntemperatur -18 °C erreicht.

SPA CONGELACIÓN "SOFT" - Especialmente indicado para los alimentos con un espesor inferior a 20 mm o muy delicados. La temperatura de la cámara no desciende nunca por debajo de 0 °C hasta que la temperatura en el "corazón" del producto sea de 20 °C. Luego, la temperatura de la cámara disminuye hasta -40 °C y el "corazón" puede enfriarse hasta -18 °C.

CONGELACIÓN "HARD" - Especialmente indicado para los alimentos con un espesor superior a 20 mm. Cuando la cámara alcanza la temperatura de -40 °C, interviene un termostato hasta que la temperatura en "el corazón" es de -18 °C.

un salto verso
le basse temperature:

jump

La gamma **Jump** si presenta particolarmente **ampia** ed **articolata**, poiché comprende sia apparecchiature adatte alle utenze più piccole, sia quelle destinate alle cucine delle grandi comunità, fino ai tunnel utilizzati nei laboratori artigianali ed industriali di produzione di cibi refrigerati o congelati.



jumptop



jumpsimple



jumpy

ENG a jump towards low temperatures: the "jump" line

The **Jump** product range is particularly **wide** and **diversified**. In fact, it includes appliances suitable for small foodservice business, equipment designed for large community kitchens, tunnels suited to small-businesses units and to frozen-food Industries.

FRA un saut aux basses températures : la gamme jump

La **gamme Jump**, extrêmement **riche** et **diversifiée**, comprend des appareils destinés aussi bien aux activités de petites dimensions qu'aux cuisines de la restauration collective, jusqu'aux tunnels que l'on retrouve généralement dans les laboratoires artisanaux et industriels de production d'aliments réfrigérés ou surgelés.

DEU ein Sprung auf die niedrigen Temperaturen: Jump

Die **Jump-Palette** ist besonders **breitgefächert** und **komplett**, da sie sowohl für kleinere Gastronomiebetriebe geeignete als auch für Großküchen in der Gemeinschaftsverpflegung bestimmte Geräte umfasst, bis zu den Durchfahrschnellkühlern, die mehr für handwerkliche und industrielle Laboratorien zur Herstellung von gekühlten und tiefgefrorenen Speisen geeignet ist.

SPA un salto hacia las bajas temperaturas: la linea jump

La **gama Jump** es muy **amplia** y **articulada** ya que comprende aparatos para pequeños usuarios y para las grandes cocinas de colectividades así como túneles, indicados para los obradores artesanales e industriales de producción de alimentos refrigerados i/o congelados.



DAL PIÙ PICCOLO AL PIÙ GRANDE

- Il **più piccolo** della gamma è **Jumpy**, studiato specificamente per le utenze di minori dimensioni, ma che necessitano di prestazioni elevate. Si tratta di un **modello** particolarmente **compatto** dotato di una scheda elettronica più semplice ed in grado di produrre fino a 8 kg/ciclo di alimenti in abbattimento e 5 kg/ciclo in congelazione.
- I modelli **“Roll-in”** e **“Pass-through”** sono stati progettati per ricevere grandi strutture carrellate con guide porta teglie, provenienti direttamente dai forni a convezione o a convezione e vapore (**COOK&CHILL**). È questa la formula più moderna e vincente per ottenere risparmi sensibili in cucina nelle fasi di acquisto, preparazione e distribuzione degli alimenti, con risultati finali perfetti per gusto, fragranza, presentazione, ma, soprattutto per igienicità.

jumptop

ENG FROM THE SMALLEST TO THE LARGEST

- **Jumpy** is the **smallest blast chiller/freezer** in the range. It is designed to meet the needs of small-sized kitchens that still require the same performance as offered by larger equipment. This particularly **compact model** is equipped with a more basic electronic card and has a chilling capacity of 8 kg/cycle and a freezing capacity of 5 kg/cycle.
- The **“Roll-in”** and **“Pass-through”** models are designed to accept the same rack trolleys with tray slides used in convection or combi convection/steam ovens (**COOK&CHILL**). This is the latest and most effective system to achieve significant savings in the purchase, preparation and service of food while ensuring consistently excellent final results in terms of taste, aroma, appearance and, above all, hygiene.

FRA DU PLUS PETIT AUX PLUS GRANDS

- **Jumpy** est le modèle le **plus petit** de la gamme. Il a été conçu pour les activités de petites dimensions, qui exigent néanmoins les performances normalement associées aux appareils de plus grandes dimensions. Il s'agit d'un **modèle** particulièrement **compact**, muni d'une carte électronique plus simple et capable de produire jusqu'à 8 kg/cycle d'aliments en refroidissement rapide et 5 kg/cycle en surgélation.
- Les modèles **“Roll-in”** et **“Pass-through”** ont été conçus pour accepter les grands chariots porte-plateaux provenant directement des fours à air pulsé ou mixtes air pulsé/vapeur (**COOK&CHILL**). Une moderne méthode gagnante pour réaliser des économies considérables dans les phases d'achat, de préparation et de distribution des aliments, avec des résultats toujours optimaux en termes de goût, d'odeur, de présentation et, surtout, d'hygiène.

DEU VON DEN KLEINSTEN ZU DEN GRÖSSTEN

- **Jumpy** ist der **kleinste** unter den zur Polaris-Palette gehörenden **Schnellkühlern/Schockfroster** und wurde eigens für die kleineren Gastronomiebetriebe konzipiert, die natürlich dieselben Leistungsgarantien wie die größeren Geräte erfordern. Es handelt sich um ein besonders **kompaktes Modell** mit einer einfacheren elektronischen Platine und einer Leistung von bis zu 8 kg Lebensmittel pro Schnellkühlzyklus und 5 kg pro Schockfrostartzyklus.
- Die **“Roll-in”** - und **“Pass-through”**- Modelle wurden konzipiert, um dieselben großen Hordengestellwagen tragen zu können, die direkt aus den Heißluftöfen bzw. den Heißluft-Dämpfern kommen (**COOK&CHILL**). Dies ist die modernste und erfolgversprechendste Formel, um beim Einkauf sowie bei der Zubereitung und der Versorgung mit Lebensmitteln erhebliche Ersparnisse in der Küche erzielen zu können, mit stets perfekten Endergebnissen in Bezug auf Geschmack, Duft, Präsentation, aber vor allem Hygiene.

SPA DEL MENOR AL MAYOR

- **Jumpy** es el **menor** de los abatidores/congeladores de la gama. Se ha estudiado especialmente para pequeños usuarios que, sin embargo, exigen las mismas prestaciones de los aparatos mayores. Se trata de un **modelo** muy **compacto**, dotado con una tarjeta electrónica más simple. Enfria hasta 8 kg de alimentos/ciclo y congela hasta 5 kg/ciclo.
- Los modelos **“Roll-in”** y **“Pass-through”** han sido proyectados para recibir los grandes carros con guías portabandejas procedentes directamente de los hornos de convección o de convección y vapor (**COOK&CHILL**). La fórmula más moderna y adecuada para ahorrar en la cocina, ya sea cuando se compran los alimentos como cuando se preparan y distribuyen. Y, además, con unos resultados perfectos por gusto, fragancia y presentación, y, sobretodo, por higiene.

jump**top**

IL **CONTROLLO TOP** VIENE PROPOSTO IN PARTICOLAR MODO A STRUTTURE DI MEDIE E GRANDI DIMENSIONI. Grazie alle sue funzionalità ben si adatta all'**applicazione** del concetto di **Cook&Chill**, in cui forni che utilizzano le strutture carrellate lavorano in sinergia con gli abbattitori ad essi compatibili. La fase di abbattimento, che varia a seconda delle capacità produttive richieste, è gestita in modo autonomo dal software integrato nel controllo. I cicli di lavoro possono essere memorizzati e richiamati all'occorrenza.



PBC402DSP



PBC201ASP



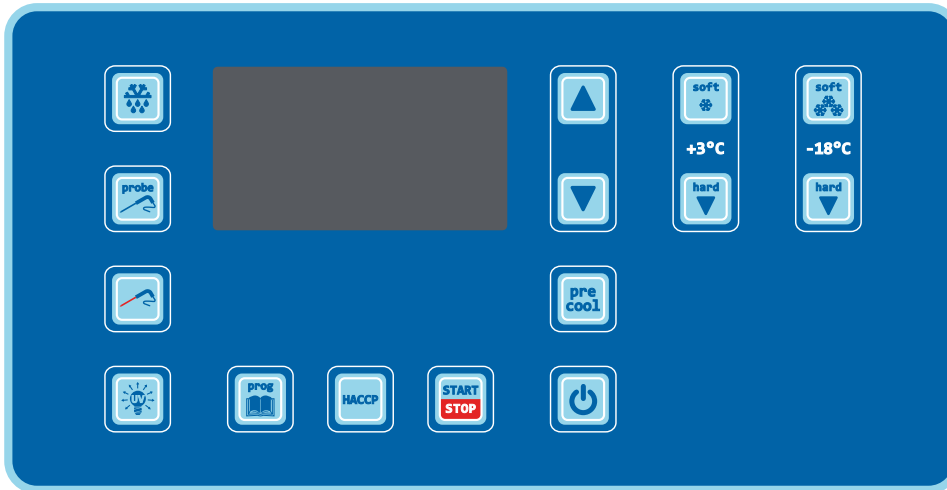
PBC121AP-P

ENG THE **TOP CONTROLLER** TARGETS, ABOVE ALL, THE MEDIUM- AND LARGE-SCALE CATERING INDUSTRY and is particularly suited to the application of the **Cook&Chill concept**, with chillers designed to be compatible with ovens using trolley units. Depending on the production capacity demanded by the catering service, the blast chilling stage is managed autonomously by the software built into the actual controller. The resulting cycles can be stored and called back up when needed.

FRA LE **CONTRÔLE TOP** EST PROPOSÉE EN PARTICULIER AU SECTEUR DU CATERING DE GRANDE ET MOYENNE DIMENSIONS et à l'application du concept de **Cook&Chill** grâce aux cellules de refroidissement compatibles avec les fours utilisant des structures coulissantes. Selon les exigences de capacité de production des services catering, la phase de refroidissement est gérée de façon autonome par le logiciel intégré au dispositif même de contrôle. Les cycles ainsi obtenus pourront être mémorisés et, en occurrence, rappelés.

DEU DIE LINIE MIT SCHNELLKÜHLERN/SCHOCKFROSTERN MIT **KONTROLLSYSTEM TOP** WIRD BESONDERS FÜR DEN MITTLEREN UND GROSSEN CATERINGBEREICH und den Einsatz des **Cook&Chill-Systems** angeboten, wobei die Schnellabkühler mit Backöfen kombiniert werden können, die Hordenwagenstrukturen verwenden. Die Schnellabkühlung, die nach der vom Cateringbetrieb zu erbringenden Produktionsleistung unterschiedlich sein kann, wird durch eine integrierte Software automatisch ausgeführt. Die können gespeichert und bei Bedarf erneut abgerufen werden.

SPA EL **CONTROL TOP** ES IDÓNEO PARA MEDIAS Y GRANDES EMPRESAS DE CATERING y para los que quieren aplicar el concepto de **Cook & Chill** con abatidores compatibles con hornos que utilizan carros. Según la capacidad productiva solicitada del servicio de catering, las fases de abatimiento y sobrecongelación se gestionan de forma autónoma por el software integrado en el mismo control. Los ciclos conseguidos de esta manera se pueden memorizar y utilizar cada vez que es necesario.



Controllo elettronico di facile utilizzo

ENG Easy to use electronic control

DEU Einfache elektronische Steuerung verwenden

FRA Facile à utiliser le contrôle électronique

SPA Fácil de usar control electrónico



Sonda multipunto

ENG Multipoint probe

DEU Mehrstelliger Kerntemperaturfühler

FRA Sonde "multi-points"

SPA Sonda multipunto



Piletta di scarico

ENG Drain hole provided with cap

DEU Abflussrohr

FRA Tuyau de vidange

SPA Válvula de desagüe



Reggi griglia

ENG Grid support

DEU Rostenträger

FRA Support de grille

SPA Soporte de rejillas



Evaporatore facilmente ispezionabile

ENG Easily inspection evaporator

DEU Verdampfer leicht Prüfung

FRA Évaporateur facilement inspecté

SPA Evaporador fácilmente inspeccionada



Guarnizione porta

facilmente sostituibile

ENG Easily replaceable door gasket

DEU Leicht auswechselbare Türdichtungen

FRA Joint de la porte facilement remplaçable

SPA Burleta de la puerta fácil de cambiar



jump**simple**

IL **CONTROLLO** DELLA SERIE **SIMPLE** È DEDICATO A CLIENTI CHE VOGLIONO UN'APPARECCHIATURA DAL CONTROLLO SEMPLICE, MA COMPLETO.

Di **facile utilizzo**, permette di abbattere o congelare il prodotto sia a tempo, sia grazie al controllo della temperatura al cuore del prodotto per mezzo della sonda spillone. Lo sbrinamento è attivabile dall'utente solo quando effettivamente necessario, rispondendo così a criteri moderni di risparmio energetico.



PBF161AF



PBC081AF-P



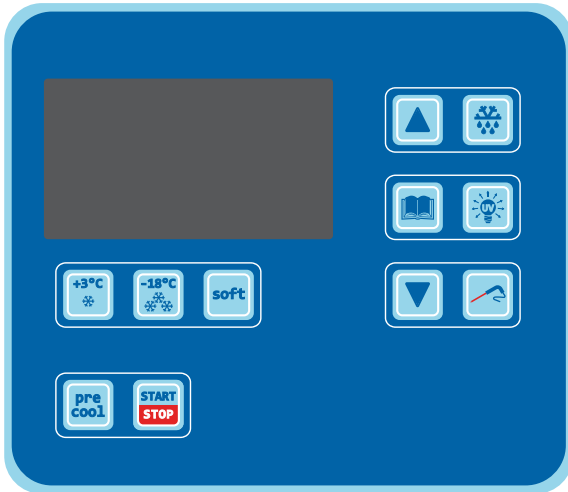
PBF051DF

ENG THE **SIMPLE-SERIES** CONTROLLER IS CONCEIVED SPECIFICALLY FOR CUSTOMERS WHO WANT A UNIT THAT IS SIMPLE TO OPERATE BUT STILL GIVES THEM FULL CONTROL. **Easy to use** it serves to blast chill or freeze the product either on a time basis or by monitoring the product's core temperature by means of the needle probe. Defrosting can be started by the user only when it is actually needed, thus meeting the need for increasingly energy efficient equipment.

FRA **SIMPLE** EST DÉDIÉ AUX CLIENTS SOUHAILANT AVOIR UN APPAREIL AU CONTRÔLE SIMPLE MAIS COMPLET. **Facile à utiliser**, il permet de faire refroidir ou congeler les produits aussi bien selon la durée que grâce au contrôle de la température au cœur du produit au moyen d'une sonde à cœur. L'utilisateur pourra sélectionner la fonction dégivrage uniquement quand cela sera effectivement nécessaire: c'est notre réponse à la demande d'appareils toujours plus orientés vers une économie de l'énergie évitant donc ainsi tout gaspillage.

DEU DAS KONTROLLSYSTEM DER SERIE **SIMPLE** IST **LEICHT ZU HANDHABEN** und ermöglicht das Schnellabkühlen oder Schockfrostern sowohl nach Zeit, als auch durch die Temperaturkontrolle direkt im Kern des Produkts mit dem nadelförmigen Temperaturfühler. Der Abtauvorgang kann vom Benutzer nur dann gestartet werden, wenn das Abtauen wirklich notwendig ist. Dadurch erfüllt das Gerät alle Ansprüche an einen niedrigen Stromverbrauch und verhindert unnötige Energieverschwendung.

SPA LA LÍNEA **SIMPLE** ES DEDICADA A LOS CLIENTES QUE DESEEN UN EQUIPO DE CONTROL SIMPLE Y COMPLETO. **Fácil de utilizar**, permite abatir o sobrecongelar el producto en base a un intervalo de tiempo prefijado o mediante el control de la temperatura en el corazón del producto a través de una sonda de aguja. El desescarche solo puede ser activado por el usuario cuando resulta efectivamente necesario, lo que permite satisfacer la creciente necesidad de utilizar equipos atentos al ahorro energético y evitar inútiles derroches de energía.



Controllo elettronico di facile utilizzo

ENG Easy to use electronic control

DEU Einfache elektronische Steuerung verwenden

FRA Facile à utiliser le contrôle électronique

SPA Fácil de usar control electrónico



Sonda

ENG Probe

DEU Kerntemperaturfühler

FRA Sonde

SPA Sonda



Piletta di scarico

ENG Drain hole provided with cap

DEU Abflussrohr

FRA Tuyau de vidange

SPA Válvula de desagüe



Reggigriglia

ENG Grid support

DEU Rostenträger

FRA Support de grille

SPA Soporte de rejillas



Evaporatore facilmente ispezionabile

ENG Easily inspection evaporator

DEU Verdampfer leicht Prüfung

FRA Évaporateur facilement inspecté

SPA Evaporador fácilmente inspeccionada



Guarnizione porta

facilmente sostituibile

ENG Easily replaceable door gasket

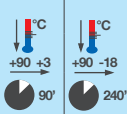
DEU Leicht auswechselbare Türdichtungen

FRA Joint de la porte facilement remplaçable

SPA Burleta de la puerta fácil de cambiar



jump

		Modello Model Modell Modèle Modelo	Griglie Grids / Roste / Grilles / Parillas		Dim. esterne Outside dim. Aussenabmessungen Dim. externe Dim. exteriores	Dimensioni cella Cabinet dimension Innenabmessugen Dim. intérieures Dim. de la cámara			Potenza refrig. (*) Refrig. Capacity Kälteleistung Puissance refrig. Potencia frig.	Pot. elettrica (*) Electric power Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica	Tensione Voltage Spannung Tension Tensión
 S	 T		Tipo Type Art Type Tipos	Interasse Distance Abstand Distance Distancia							
								mm			
	S	PBF030AFG	3 GN 2/3 (325x353) 	80	560x560/595x520	330x475x275	8	5	487	587	230 / 1 / 50
	S	PCF031AFG	3 GN 1/1 (325x530) 	80	560x700/735x520	330x615x275	8	5	487	587	230 / 1 / 50
 Evco controll		PBF051ET	5 GN 1/1 (530x325)  EN (600x400)	65	790x700x850	670x415x380	10	7	620	1050	230 / 1 / 50
	S	PBF5STAF	5 GN 1/1 (530x325)  EN (600x400)	65	790x700x800	670x415x380	18	12	810	1400	230 / 1 / 50
	S	PBC051DF	5 GN 1/1 (530x325)  EN (600x400)	65	790x700x850	670x415x380	12		940	1000	230 / 1 / 50
		PBF051DF						8	690	1200	
		PBC051AF					18		1070	1130	
		PBF051AF						12	810	1400	
	S	PBC081AF	8 GN 1/1 (530x325)  EN (600x400)	65	790x800x1320	670x460x630	25		1720	1500	230 / 1 / 50
		PBF081AF					25	16	1300	2000	
	T	PBC081AP					25		1720	1500	
		PBF081AP					25	16	1300	2000	
	S	PBC121DF	12 GN 1/1 (530x325)  EN (600x400)	65	790x800x1800	670x460x830	25		1720	1550	230 / 1 / 50
		PBF121DF						16	1300	2000	
		PBC121AF					36		2770	2100	400 / 3 / 50
		PBF121AF					36	24	2850	3500	
	T	PBC121AP					36		2770	2100	
		PBF121AP					36	24	2850	3500	

Per mod. PBC ____ (*) = temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (●) = temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C / For mod. PBC ____ (*) = evap. temp. -10°C cond. temp. +45°C / (●) = evap. temp. 0°C cond. temp. +55°C
Mod. PBC ____ (*) = vorlauftemp. -10°C kondensationtemp. +45°C / (●) = vorlauftemp. 0°C kondensationtemp. +55°C / Mod. PBC ____ (*) = temp. evap. -10°C temp. condensat. +45°C / (●) = temp. evap. 0°C temp. condensat. +55°C / Mod. PBC ____ (*) = evap. temp. -10°C cond. temp. +45°C / (●) = evap. temp. 0°C cond. temp. +55°C

Per mod. PBF ____ (*) = temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (●) = temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C / For mod. PBF ____ (*) = evap. temp. -25°C cond. temp. +45°C / (●) = evap. temp. -10°C cond. temp. +55°C / Mod. PBF ____ (*) = vorlauftemp. -25°C kondensationtemp. +45°C / (●) = vorlauftemp. -10°C kondensationtemp. +55°C / Mod. PBF ____ (*) = temp. evap. -25°C temp. condensat. +45°C / (●) = temp. evap. -10°C temp. condensat. +55°C / Mod. PBF ____ (*) = evap. temp. -10°C cond. temp. +55°C / (●) = evap. temp. -10°C cond. temp. +55°C

Il costruttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al prodotto senza alcun preavviso / The manufacturer reserves the right to make changes to the product without prior notice / Der Hersteller behält sich das Recht vor beliebige Produktänderungen ohne jegliche Vorankündigung vorzunehmen / Le constructeur se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il jugera utiles, sans aucun préavis / El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier cambio al producto sin previo aviso.

jump

		Modello Model Modell Modelo	Griglie Grids / Roste / Grilles / Parillas		Dim. esterne Outside dim. Aussenabmessungen Dim. externe Dim. exteriores	Dimensioni cella Cabinet dimension Innenabmessugen Dim. intérieures Dim. de la cámara					Potenza refrig. (*) Refrig. Capacity Kälteleistung Puissance refrig. Potencia frig.	Pot. elettrica (*) Electric power Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica	Tensione Voltage Spannung Tensión
			Tipo Type Art Type Tipos	Interasse Distance Abstand Distance Distancia			Kg	Kg	W	W	V /~/Hz		
				mm			LxPxH mm	LxPxH mm					
	S	PBC161DF	16 GN 1/1 (530x325) 	65	790x800x1950	670x460x1100	36		2770	2170	400 / 3 / 50		
		PBF161DF					24	2850	3500				
		PBC161AF					55		4730	3300			
		PBF161AF					55	36	3930	5150			
	T	PBC161AP					55		4730	3300			
		PBF161AP					55	36	3930	5250			
	S	PBC122DF	12 GN 2/1 (530x650) 	65	1100x880x1800	670x750x830	50		4730	3000	400 / 3 / 50		
		PBF122DF					32	3930	3176				
		PBC122AF					72		6420	3950			
		PBF122AF					72	48	5970	6120			
	T	PBC122AP					72		6420	3950			
		PBF122AP					72	48	5970	6120			
	S	PRC120AF	10 GN 1/1 (325x530) 	65	790x800x1800	670x460x830	36		2770	2100	400 / 3 / 50		
		PRF120AF					36	25	2850	3500			
	T	PRC120AP					36		2770	2100			
		PRF120AP					36	25	2850	3500			
	S	PRC122DF	10 GN 2/1 (530x650) 	65	1100x880x1800	670x750x830	50		4730	3000	400 / 3 / 50		
		PRF122DF					32	3930	4500				
		PRC122AF					72		6420	3950			
		PRF122AF					72	48	5970	6120			
	T	PRC122AP					72		6420	3950			
		PRF122AP					72	48	5970	6120			

Per mod. PBC ____ (*) = temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (●) = temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C / For mod. PBC ____ (*) = temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (●) = temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
Mod. PBC ____ (*) = vorlauftemp. -10°C kondensationtemp. +45°C / (●) = vorlauftemp. 0°C kondensationtemp. +55°C / Mod. PBC ____ (*) = temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (●) = temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C / Mod. PBC ____ (*) = temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (●) = temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C

Per mod. PBF ____ (*) = temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (●) = temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C / For mod. PBF ____ (*) = temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (●) = temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C / Mod. PBF ____ (*) = vorlauftemp. -25°C kondensationtemp. +45°C / (●) = vorlauftemp. -10°C kondensationtemp. +55°C / Mod. PBF ____ (*) = temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (●) = temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C / Mod. PBF ____ (*) = temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (●) = temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

jump predisposti / jump without cooling unit
jump ohne Kühleinheit / jump sans groupe logé / jump sin unidad de enfriamiento

		Modello Model Modell Modèle Modelo	Griglie Grids / Roste / Grilles / Parillas		Dim. esterne Outside dim. Aussenabmessungen Dim. externe Dim. exteriores	Dimensioni cella Cabinet dimension Innenabmessungen Dim. intérieures Dim. de la cámara	 °C +90 +3 90°		 °C +90 -18 240°		Potenza refrig. (*) Refrig. Capacity Kälteleistung Puissance refrig. Potencia frig.	Pot. elettrica (*) Electric power Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica	Tensione Voltage Spannung Tensión	
 S	 T		Tipo Type Art Type Tipos	Interasse Distance Abstand Distance Distancia			mm	LxPxH mm	LxPxH mm	Kg	Kg	W	W	V /- /Hz
	S	PBF5STAF-P	5 GN 1/1 (530x325)  EN (600x400)	65	790x700x800	670x415x380	18	12	1400	180	230 / 1 / 50			
	S	PBC051DF-P	5 GN 1/1 (530x325)  EN (600x400)	65	790x700x850	670x415x380	12		940	160	230 / 1 / 50			
								8	690	180				
		PBC051AF-P					18		1070	160				
		PBF051AF-P						12	810	180				
	S	PBC081AF-P	8 GN 1/1 (530x325)  EN (600x400)	65	790x800x1320	670x460x630	25		1720	150	230 / 1 / 50			
		PBF081AF-P					25	16	1720	170				
	T	PBC081AP-P					25		1720	150				
		PBF081AP-P					25	16	1300	170				
	S	PBC121DF-P	12 GN 1/1 (530x325)  EN (600x400)	65	790x800x1800	670x460x830	25		1720	250	230 / 1 / 50			
								16	1300	270				
		PBC121AF-P					36		2100	250	400 / 3 / 50			
		PBF121AF-P					36	24	2850	270				
	T	PBC121AP-P					36		2770	250				
		PBF121AP-P					36	24	2850	270				
	S	PBC161DF-P	16 GN 1/1 (530x325)  EN (600x400)	65	790x800x1950	670x460x1100	36		2770	360	400 / 3 / 50			
								24	2850	380				
		PBC161AF-P					55		4730	360				
		PBF161AF-P					55	36	3930	380				
	T	PBC161AP-P					55		4730	360				
		PBF161AP-P					55	36	3930	380				
	S	PBC122DF-P	12 GN 2/1 (530x650)  EN (600x400)	65	1100x880x1800	670x750x830	50		3000	360	400 / 3 / 50			
								32	4500	380				
		PBC122AF-P					72		6420	360				
		PBF122AF-P					72	48	5970	380				
	T	PBC122AP-P					72		6420	360				
		PBF122AP-P					72	48	5970	380				



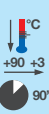
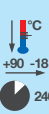
Senza gruppo motocondensante / Without compressor-condenser / Ohne Aggregat / Sans groupe logé / Sin gruppo motocondensador

Per mod. PBC ____ (*) = temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (•) = temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C / For mod. PBC ____ (*) = evap. temp. -10°C cond. temp. +45°C / (•) = evap. temp. 0°C cond. temp. +55°C
 Mod. PBC ____ (*) = vorlauftemp. -10°C kondensationstemp. +45°C / (•) = vorlauftemp. 0°C kondensationstemp. +55°C / Mod. PBC ____ (*) = temp. evap. -10°C temp. condensat. +45°C / (•) = temp. evap. 0°C temp. condensat. +55°C / Mod. PBC ____ (*) = evap. temp. -10°C cond. temp. +45°C / (•) = evap. temp. 0°C cond. temp. +55°C

Per mod. PBF ____ (*) = temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (•) = temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C / For mod. PBF ____ (*) = evap. temp. -25°C cond. temp. +45°C / (•) = evap. temp. -10°C cond. temp. +55°C / Mod. PBF ____ (*) = vorlauftemp. -25°C kondensationstemp. +45°C / (•) = vorlauftemp. -10°C kondensationstemp. +55°C / Mod. PBF ____ (*) = temp. evap. -25°C temp. condensat. +45°C / (•) = temp. evap. -10°C temp. condensat. +55°C / Mod. PBF ____ (*) = evap. temp. -10°C cond. temp. +55°C / (•) = evap. temp. -10°C cond. temp. +55°C

Il costruttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al prodotto senza alcun preavviso / The manufacturer reserves the right to make changes to the product without prior notice / Der Hersteller behält sich das Recht vor beliebige Produktänderungen ohne jegliche Vorankündigung vorzunehmen / Le constructeur se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il jugera utiles, sans aucun préavis / El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier cambio al producto sin previo aviso.

jump predisposti / jump without cooling unit
jump ohne Kühleinheit / jump sans groupe logé / jump sin unidad de enfriamiento

	S	Modello Model Modell Modèle Modelo	Griglie Grids / Roste / Grilles / Parillas		Dim. esterne Outside dim. Aussenabmessungen Dim. externe Dim. exteriores	Dimensioni cella Cabinet dimension Innenabmessungen Dim. intérieures Dim. de la cámara			Potenza refig. (*) Refrig. Capacity Kälteleistung Puissance refig. Potencia frig.	Pot. elettrica (*) Electric power Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica	Tensione Voltage Spannung Tension Tensión
			Tipo Type Art Type Tipos	Interasse Distance Abstand Distance Distancia							
	T			mm	LxPxH mm	LxPxH mm	Kg	Kg	W	W	V ~/Hz
	S	PRC120AF-P		65	790x800x1800	670x460x830	36		2770	250	400 / 3 / 50
		PRF120AF-P					36	25	2850	270	
	T	PRC120AP-P					36		2770	250	
		PRF120AP-P					36	25	2850	270	
	S	PRC122DF-P		65	1100x880x1800	670x750x830	50		4730	360	400 / 3 / 50
		PRF122DF-P						32	3930	380	
		PRC122AF-P					72		6420	360	
		PRF122AF-P					72	48	5970	380	
	T	PRC122AP-P					72		6420	360	
		PRF122AP-P					72	48	5970	380	
	T	PRC201DP		20 GN 1/1 (325x530)	1200x1050x2280		70		6420	500	230 / 1 / 50 (400 / 3 / 50)
		PRF201DP						48	5970	500	
		PRC201AP					105		9620	550	
		PRF201AP						70	6750	550	



Senza gruppo motocondensante / Without compressor-condenser / Ohne Aggregat / Sans groupe logé / Sin gruppo motocondensador

(...) Dati unità motocondensante opzionale / Optional remote unit data / Daten des Fernkompressors (option) / Données groupe à distance sur demande / Datos de la unidad remota opcional

Per mod. PBC ____ (*) = temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (●) = temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C / For mod. PBC ____ (*) = evap. temp. -10°C cond. temp. +45°C / (●) = evap. temp. 0°C cond. temp. +55°C
 Mod. PBC ____ (*) = vorlauftemp. -10°C kondensationtemp. +45°C / (●) = vorlauftemp. 0°C kondensationtemp. +55°C / Mod. PBC ____ (*) = temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (●) = temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C / Mod. PBC ____ (*) = evap. temp. -10°C cond. temp. +45°C / (●) = evap. temp. 0°C cond. temp. +55°C

Per mod. PBF ____ (*) = temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (●) = temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C / For mod. PBF ____ (*) = evap. temp. -25°C cond. temp. +45°C / (●) = evap. temp. -10°C cond. temp. +55°C / Mod. PBF ____ (*) = vorlauftemp. -25°C kondensationtemp. +45°C / (●) = vorlauftemp. -10°C kondensationtemp. +55°C / Mod. PBF ____ (*) = temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (●) = temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C / Mod. PBF ____ (*) = evap. temp. -10°C cond. temp. +55°C / (●) = evap. temp. -10°C cond. temp. +55°C



jump top

	Modello Model Modell Modèle Modelo	Griglie Grids Roste Grilles Parillas		Dim. esterne Outside dim. Aussenabmessungen Dim. externe Dim. exteriores		Dimensioni cella Cabinet dimension Innenabmessungen Dim. intérieures Dim. de la cámara		Potenza refrig. (*) Refrig. Capacity Kälteleistung Puissance refrig. Potencia frig.	Pot. elettrica (*) Electric power Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica	Tensione Voltage Spannung Tension			
		Tipo Type Art Type Tipos	Interasse Distance Abstand Distance Distancia	1 Porta 1 Door 1 Tür 1 Porte 1 Puerta	2 Porte 2 Doors 2 Türen 2 Portes 2 Puertas								
		mm	LxPxH mm	LxPxH mm	Kg						Kg	W	W
	PBC201DP	20 GN 1/1 (325x530)		70	 1200 x 1150 x 2230	 1200 x 1290 x 2230	670 x 850 x 1920	70		6420	500 (3300)	230 / 1 / 50 (400 / 3 / 50)	
	PBF201DP								48	5970	500 (4220)		
	PBC201AP									9620	550 (4740)		
	PBF201AP								70	6750	550 (4960)		
	PBC201DSP	20 GN 1/1 (325x530)		70	 1200 x 1150 x 2130	 1200 x 1290 x 2130	670 x 850 x 1920	70		6420	500 (3300)	230 / 1 / 50 (400 / 3 / 50)	
	PBF201DSP								48	5970	500 (4220)		
	PBC201ASP									9620	550 (4740)		
	PBF201ASP								70	6750	550 (4960)		
	PBC202DP	20 GN 2/1 (530x650)		75	 1500 x 1350 x 2230	 1500 x 1490 x 2230	770 x 1050 x 1920	150		11030	800 (4820)	400 / 3 / 50 (400 / 3 / 50)	
	PBF202DP								100	9650	800 (6650)		
	PBC202AP								210		15730		800 (7630)
	PBF202AP									135	12100		800 (8470)
	PBC202DSP	20 GN 2/1 (530x650)		75	 1500 x 1350 x 2130	 1500 x 1490 x 2130	770 x 1050 x 1920	150		11030	800 (4820)	400 / 3 / 50 (400 / 3 / 50)	
	PBF202DSP								100	9650	800 (6650)		
	PBC202ASP								210		15730		800 (7630)
	PBF202ASP									135	12100		800 (8470)
	PBC401DP	40 GN 1/1 (325x530)		70	 1200 x 1950 x 2230	 1200 x 2090 x 2230	670 x 1650 x 1920	140		1130	1000 (4820)	230 / 1 / 50 (400 / 3 / 50)	
	PBF401DP								96	9650	1000 (6650)		
	PBC401AP								210		15730		1100 (7630)
	PBF401AP									140	12100		1100 (8470)
	PBC401DSP	40 GN 1/1 (325x530)		70	 1200 x 1950 x 2130	 1200 x 2090 x 2130	670 x 1650 x 1920	140		1130	1000 (4820)	230 / 1 / 50 (400 / 3 / 50)	
	PBF401DSP								96	9650	1000 (6650)		
	PBC401ASP								210		15730		1100 (7630)
	PBF401ASP									140	12100		1100 (8470)
	PBC402DP	40 GN 2/1 (530x650)		75	 1500 x 2350 x 2230	 1500 x 2490 x 2230	770 x 2120 x 1920	300		19900	1600 (8520)	400 / 3 / 50 (400 / 3 / 50)	
	PBF402DP								200	16290	1600 (12860)		
	PBC402AP								420		26720		1600 (12860)
	PBF402AP									270	19920		1600 (13680)
	PBC402DSP	40 GN 2/1 (530x650)		75	 1500 x 2350 x 2130	 1500 x 2490 x 2130	770 x 2120 x 1920	300		19900	1600 (8520)	400 / 3 / 50 (400 / 3 / 50)	
	PBF402DSP								200	16290	1600 (12860)		
	PBC402ASP								420		26720		1600 (12860)
	PBF402ASP									270	19920		1600 (13680)

(...) Dati unità motocondensante opzionale / Optional remote unit data / Daten des Fernkompressors (option) / Données groupe à distance sur demande / Datos de la unidad remota opcional

Per mod. PBC ____ (*) = temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (•) = temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C / For mod. PBC ____ (*) = evap. temp. -10°C cond. temp. +45°C / (•) = evap. temp. 0°C cond. temp. +55°C
Mod. PBC ____ (*) = vorlauftemp. -10°C kondensationtemp. +45°C / (•) = vorlauftemp. 0°C kondensationtemp. +55°C / Mod. PBC ____ (*) = temp. evap. -10°C temp. condensat. +45°C / (•) = temp. evap. 0°C temp. condensat. +55°C / Mod. PBC ____ (*) = evap. temp. -10°C cond. temp. +45°C / (•) = evap. temp. 0°C cond. temp. +55°C

Per mod. PBF ____ (*) = temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (•) = temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C / For mod. PBF ____ (*) = evap. temp. -25°C cond. temp. +45°C / (•) = evap. temp. -10°C cond. temp. +55°C / Mod. PBF ____ (*) = vorlauftemp. -25°C kondensationtemp. +45°C / (•) = vorlauftemp. -10°C kondensationtemp. +55°C / Mod. PBF ____ (*) = temp. evap. -25°C temp. condensat. +45°C / (•) = temp. evap. -10°C temp. condensat. +55°C / Mod. PBF ____ (*) = evap. temp. -10°C cond. temp. +55°C / (•) = evap. temp. -10°C cond. temp. +55°C

Il costruttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al prodotto senza alcun preavviso / The manufacturer reserves the right to make changes to the product without prior notice / Der Hersteller behält sich das Recht vor beliebige Produktänderungen ohne jegliche Vorankündigung vorzunehmen / Le constructeur se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il jugera utiles, sans aucun préavis / El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier cambio al producto sin previo aviso.



Scots Ice Australia
Foodservice Equipment
ABN: 24 353 726 846

Head Office

Unit 5 / 175-179 James Ruse Drive
Rosehill NSW 2142
Free Call: 1800 222 460 (*Nation wide*)
Phone: (02) 9684 5666 | (02) 9637 7099
Fax: (02) 9638 5277 | (02) 9637 7944

Queensland Sales

Phone: 0414 817 619

Victoria Sales

Phone: 0415 735 273

Service and Spare Parts

Unit 5 / 175-179 James Ruse Drive
Rosehill NSW 2142
Free Call: 1800 222 460 (*Nation wide*)
Phone: (02) 9684 5666 | (02) 9637 7099
Fax: (02) 9638 5266

www.scotsice.com.au



Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 25
32036 Sedico (BL) - ITALY

Tel. +39.0437.8551
Fax +39.0437.838509
email: info@polarisgroup.it
www.polarisgroup.it



Sistema Qualità Certificato **ISO 9001: 2008**