



ARMADI REFRIGERATI

/ refrigerated cabinets

2021



**BEHIND
THE
FRESH-
NESS**

INDICE
table of contents

IL MONDO POLARIS <i>the Polaris world</i>	5
ARMADI MASTER <i>Master cabinets</i>	6
ARMADI ADVANCE <i>Advance cabinets</i>	16
ARMADI HANDY <i>Handy cabinets</i>	24
ARMADI CREMA <i>Crema cabinets</i>	28
ARMADI ROLL IN <i>Roll In cabinets</i>	44
FERMALIEVITA <i>proofing retarder</i>	48
MATURATORE <i>dry aging cabinet</i>	60
CELLE DI CONSERVAZIONE <i>storage cells</i>	64



Dietro la freschezza dei tuoi prodotti, trovi da più di 30 anni la **tecnologia del freddo Polaris**. Un interlocutore in grado di interpretare l'evoluzione dei tuoi bisogni nel mondo del freddo e di accompagnarti professionalmente nelle **sfide quotidiane**. Ad oggi Polaris presenta una gamma articolata in grado di coprire i **principali settori alimentari** di prodotto:

-  **GASTRONOMIA**
-  **GELATERIA**
-  **PIZZERIA**
-  **PASTICCERIA**
-  **PANETTERIA**

*Behind the freshness of your products, for more than 30 years is the **Polaris cold technology**. An interlocutor able to interpret the evolution of your needs in the world of cold and accompany you professionally in **daily challenges**.*

*To date, Polaris has an articulated range able to cover the **main food product sectors**:*

-  **gastronomy**
-  **ice cream**
-  **pizzeria**
-  **confectionery**
-  **bakery**

MASTER

GASTRONOMIA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Armadi Linea MASTER di POLARIS, con cortina frontale di raffreddamento, per una barriera efficace all'apriporta ed una qualità del freddo totale. A basse emissioni con gas ecologico R290, Classe A, connesso con la nuovissima tecnologia IOT 4.0 di Polaris che permette l'interazione da remoto con il vostro MASTER.

main features

MASTER Line cabinets by POLARIS, with front cooling curtain, for an effective barrier when the door is opened and total cooling quality. Low emissions with environmentally-friendly R290 gas, Class A, connected with the brand new Polaris IOT 4.0 technology that enables remote interaction with your MASTER cabinet.



CONNETTIVITÀ BIDIREZIONALE
Bi-directional connectivity



TECNOLOGIA I.O.T 4.0
i.o.t 4.0 technology

RICETTARIO DEDICATO E PERSONALIZZABILE
Dedicated and customisable recipe book

MAGGIORATA UNIFORMITÀ DI TEMPERATURA IN CAMERA (DIFFERENZIALE < 1°C TRA CIELO E BASE)
Increased temperature uniformity in the chamber (Differential <1°C between top and base)

CLASS A GAS R290



PASSO 55 MM, PER UN TOTALE DI 24 GRIGLIE
55 mm pitch, for a total of 24 racks

SOFTWARE CON SISTEMA AUTO-APPRENDIMENTO PER RIDUZIONE DEI CONSUMI NELLE FASI NON OPERATIVE
Software with self-learning system to reduce consumption in non-operational phases



RISPARMIO ENERGETICO
Energy saving



CONTROLLO UMIDITÀ 60%-90%
Humidity control 60% -90%

RIDOTTA DISPERSIONE TERMICA ALL'APRI PORTA PER UN ULTERIORE RISPARMIO ENERGETICO
Reduced heat loss when the door is opened for additional energy savings



INNOVATIVO CIRCUITO REFRIGERANTE CON CORTINA FRONTALE
New refrigerant circuit with frontal curtain of cold



FULL-TOUCH 4.3" DISPLAY



gastroonomy

MASTER

GASTRONOMIA

M70



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm <i>internal dimensions lxdxh mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	kWh/24h	TENSIONE <i>voltage</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>	GRIGLIE FORNITE <i>grills provided</i>	PASSO N. <i>pitch no.</i>	MAX GRIGLIE <i>max grill</i>	BACINELLE <i>pans</i>
M70 TNN	562	550X710X1480	700X850X2080	85	R290	0,95	230V/1/50HZ	-2/+8	294	225	A	3 GN 2/1	55	24	-
M70 BT	562	550X710X1480	700X850X2080	85	R290	3,07	230V/1/50HZ	-15/-25	664	255	B	3 GN 2/1	55	24	-
M70 ITT	562	550X710X1480	700X850X2080	85	R290	0,95	230V/1/50HZ	-6/+4	294	225	A	3 GN 2/1	55	-	12
M70 TNV	562	550X710X1480	700X850X2080	85	R290	N.A.	230V/1/50HZ	-2/+8	294	295	E	3 GN 2/1	55	24	-
M72 TNN	562	550X710X1480	700X850X2080	85	R290	0,95	230V/1/50HZ	-2/+8	294	225	A	3 GN 2/1	55	24	-
M72 BT	562	550X710X1480	700X850X2080	85	R290	3,07	230V/1/50HZ	-15/-25	753	255	B	3 GN 2/1	55	24	-



GASTRONOMIA




MASTER



gastronomy

M144



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm <i>internal dimensions lxdxh mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	kWh/24h	TENSIONE <i>voltage</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>	GRIGLIE FORNITE <i>grills provided</i>	PASSO N. <i>pitch no.</i>	MAX GRIGLIE <i>max grill</i>	BACINELLE <i>pans</i>
M140 TNN	1298	1250X710X1480	1400X850X2080	85	R290	1,84	230V/1/50HZ	-2/+8	418	470	B	6 GN2/1	55	48	-
M140 BT	1298	1250X710X1480	1400X850X2080	85	R290	8,51	230V/1/50HZ	-15/-25	859	910	C		55	48	-
M140 TNV	1085	1250X710X1480	1400X850X2080	85	R290	N.A.	230V/1/50HZ	-2/+8	418	470	D		55	48	-
M144 TNN	1298	1250X710X1480	1400X850X2080	85	R290	1,84	230V/1/50HZ	-2/+8	353	635	B	8 GN2/1	55	48	-
M144 BT	1298	1250X710X1480	1400X850X2080	85	R290	8,51	230V/1/50HZ	-15/-25	642	775	C		55	48	-

MASTER

GASTRONOMIA

gastronomy

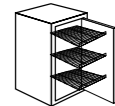
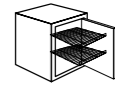
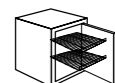
M35/35



DOPPIO VANO
INDIPENDENTE
*double independent
compartment*

M70/70



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm <i>internal dimensions lxdxh mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	kWh/24h	TENSIONE <i>voltage</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>	GRIGLIE FORNITE <i>grills provided</i>	PASSO N. <i>pitch no.</i>	MAX GRIGLIE <i>max grill</i>
M35/35 TNN	528	2X(550X710X695)	700X850X2080	85	R290	N.A.	230V/1/50HZ	-2/+8 & -2/+8	294/294	590	D	4 GN2/1	55	48
M35/35 TNN BT	528	2X(550X710X695)	700X850X2080	85	R290	nd	230V/1/50HZ	-2/+8 & -15/-25	294/491	680	nd		55	48
M70/70 TNN	1090	2X(550X710X1480)	1400X850X2080	85	R290	N.A.	230V/1/50HZ	-2/+8 & -2/+8	294/294	580	B	8 GN2/1	55	48
M70/70 TNN BT	1090	2X(550X710X1480)	1400X850X2080	85	R290	N.A.	230V/1/50HZ	-2/+8 & -15/-25	294/664	835	nd		55	48
M105/35 TNN ITT	1056	1X(550X710X1480)	1400X850X2080	85	R290	nd	230V/1/50HZ	-2/+8 & -4/+6	294/294	580	G	8 GN2/1	55	48
M105/35 TNN BT	1056	2X(550X710X695)	1400X850X2080	85	R290	nd	230V/1/50HZ	-2/+8 & -15/-25	294/721	770	nd		55	48



**INNOVATIVO CIRCUITO
REFRIGERANTE CON
CORTINA FRONTALE**
*New refrigerant circuit
with frontal curtain of
cold*

ADVANCE



GASTRONOMIA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

L'eccellenza si presenta in cucina. Con il nuovo armadio Advance, Polaris propone un nuovo concetto di **armadio refrigerato professionale**, in grado di seguirti in ogni tua scelta, grazie alle sue personalizzazioni per categoria alimentare ed all'aumentata capienza interna.

main features

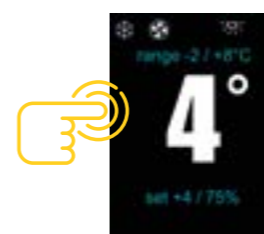
*Excellence in the kitchen. The new Advance cabinet by Polaris offers a new concept of **professional cooling cabinet** that can follow you every step of the way as a result of its customisations for the food sector and increased inner space.*



GAS R290

24 POSIZIONI GRIGLIA CON PASSO 55 MM

24 grids with 55 mm pitch



DISPLAY CAPACITIVO A COLORI 7"

7" colour capacitive display



VENTILAZIONE OTTIMIZZATA INDIRETTA E CANALIZZATA CON VENTOLE ELETTRONICHE A BASSO CONSUMO

Indirect optimised ventilation and ducted with low-consumption electronic fans



STRUTTURA INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX

Unit completely made of STAINLESS STEEL

FIANCHI STAMPATI ED ANGOLI ARROTONDATI, PER UNA IGIENE E PULIZIA OTTIMALI

Moulded sides and rounded edges, for optimal hygiene and cleaning



ISOLAMENTO TOTALE, GRAZIE ALLE GUARNIZIONI MAGNETICHE A 7 CAMERE BREVETTATE E ALLO SPESSORE PORTA AUMENTATO AD 85MM

Total insulation, thanks to the patented 7-chamber magnetic gaskets and the door thickness increased to 85mm

POSSIBILITÀ DI MODIFICA DELLA % DI UMIDITÀ IN CELLA PUNTO SU PUNTO, DA 60% A 90%, PER UNA PERSONALIZZAZIONE ESTREMAMENTE PRECISA

The humidity % value can be edited in a point-to-point cell, from 60% to 90%, for extremely precise customisation

EVAPORATORE TRATTATO IN CATAFORESI, PER UNA PROTEZIONE ALLA CORROSIONE TOTALE NEL TEMPO

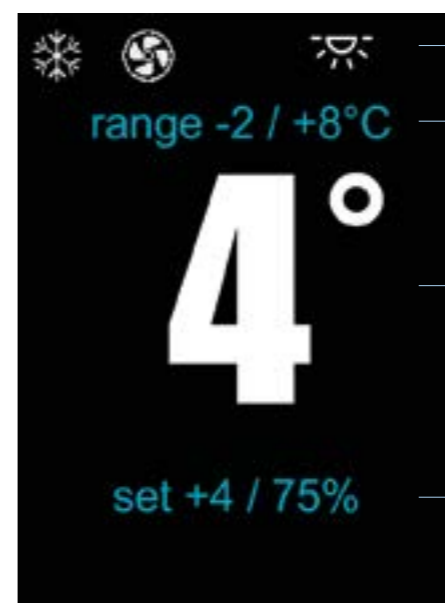
Evaporator treated in cathaphoresis for protection against total corrosion over time



gastroonomy

ADVANCE

A70



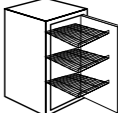
MODELLO model	CAPACITÀ LT capacity lt	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm internal dimensions lxdxh mm	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm external dimensions lxdxh mm	ISOLAMENTO mm insulation mm	FLUIDO REFRIGERANTE refrigerant fluid	kWh/24h	TENSIONE voltage	TEMPERATURA °C temperature °C	POT. REFR. refrig. capacity	POT. FUNZ. power input	CLASSE ENERGETICA energy class	GRIGLIE FORNITE grills provided	PASSO N. pitch no.	MAX GRIGLIE max grill	BACINELLE pans
A70 TNN	562	550X710X1480	700X850X2080	85	R290	0,97	230V/1/50HZ	-2/+8	294	295	B	3 GN 2/1	55	24	-
A70 BT	562	550X710X1480	700X850X2080	85	R290	3,72	230V/1/50HZ	-15/-25	664	540	C	3 GN 2/1	55	24	-
A70 TNV	562	550X710X1480	700X850X2080	85	R290	3,31	230V/1/50HZ	-2/+8	294	295	E	3 GN 2/1	55	24	-



ADVANCE

A140



MODELLO model	CAPACITÀ LT capacity lt	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm internal dimensions lxdxh mm	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm external dimensions lxdxh mm	ISOLAMENTO mm insulation mm	FLUIDO REFRIGERANTE refrigerant fluid	kWh/24h	TENSIONE voltage	TEMPERATURA °C temperature °C	POT. REFR. refrig. capacity	POT. FUNZ. power input	CLASSE ENERGETICA energy class	GRIGLIE FORNITE grills provided	PASSO N. pitch no.	MAX GRIGLIE max grill	BACINELLE pans
A140 TNN	1085	1250X710X1480	1400X850X2080	85	R290	3,17	230V/1/50HZ	-2/+8	418	470	D	3 GN2/1	55	48	-
A140 BT	1085	1250X710X1480	1400X850X2080	85	R290	12,1	230V/1/50HZ	-15/-25	859	910	D		55	48	-
A140 TNV	1085	1250X710X1480	1400X850X2080	85	R290	5,53	230V/1/50HZ	-2/+8	418	470	E		55	48	-



HANDY

GASTRONOMIA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

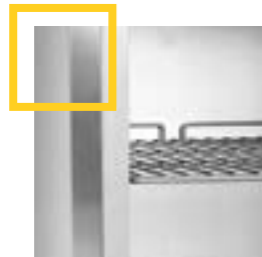
Armadio semplice, solido, pratico e affidabile, pensato per un **uso intensivo** in cucina.

main features

Simple, solid, practical and reliable cabinet designed for **intensive use** in the kitchen.

STRUTTURA INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX

Unit completely made of **STAINLESS STEEL**



INTERNO RAGGIATO PER UNA PULIZIA FACILITATA E TOTALE

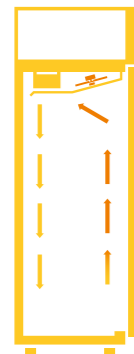
Bevelled interior for easy and total cleaning

CORNICE PORTA CON RESISTENZA E GUARNIZIONE MAGNETICA FACILMENTE SOSTITUIBILI SENZA LA NECESSITÀ DI ATTREZZATURE

Door frame with easily replaceable resistance and gasket without the need for equipment

OTTIMO ISOLAMENTO GRAZIE ALLO SPESSORE PORTA DI 75 MM

Excellent insulation thanks to the 75 mm door thickness



EVAPORATORE IN CELLA NEI MODELLI S ED XS

Cell evaporator in S and XS models

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

Automatic defrosting with dissipation of condensed water with hot gas

BLOCCO AUTOMATICO DELLA VENTILAZIONE ALL'APERTURA DELLA PORTA

Automatic blocking of ventilation when the door is opened



PANNELLO COMANDI TOUCH TIPO EV3

TOUCH control panel type EV3



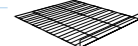
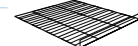
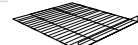
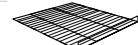
gastronomy

HANDY

GASTRONOMIA

HS
HXS



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm <i>internal dimensions lxdxh mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	kWh/24h	TENSIONE <i>voltage</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>	GRIGLIE FORNITE <i>grills provided</i>	PASSO N. <i>pitch no.</i>	MAX GRIGLIE <i>max grill</i>
HS TNN	475	550X580X1480	700X700X2080	75	R134A	2,38	230V/1/50HZ	-2/+8	205	280	D	3X 	60	20
HS BT	475	550X580X1480	700X700X2080	75	R452A	4,90	230V/1/50HZ	-18/-22	452	750	D	500X530 	60	20
HXS TNN	320	450X480X1480	600X600X1950	75	R134A	2,05	230V/1/50HZ	-2/+8	205	270	D	3X 	60	20
HXS BT	320	450X480X1480	600X600X1950	75	R452A	4,20	230V/1/50HZ	-18/-22	452	750	D	420X430 	60	20



GASTRONOMIA

CREMA

PASTICCERIA
GELATERIA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Con la nuova Linea Crema, Polaris presenta l'evoluzione del conservatore nei laboratori di pasticceria e gelateria. Tecnologia a servizio del freddo per una **resa ottimale** sempre in sicurezza.

main features

Polaris presents the **evolution of the storage cabinet** in confectionery and ice cream laboratories with the new Crema Line. Technology at the service of cooling, for **optimal performance** always under safe conditions.

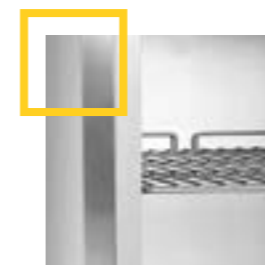


SEMPRE CONNESSO: I CONSERVATORI CREMA POSSONO ESSERE COLLEGATI E MONITORATI DA REMOTO PER GARANTIRTI UNA SICUREZZA TOTALE

Always connected: Crema storage cabinets can be connected and monitored remotely to guarantee total safety



confectionery
ice cream



ISOLAMENTO AUMENTATO DA 60 MM A 85 MM (+25MM = +30% CA)

Insulation increased from 60 mm to 85 mm (+25mm = +30% approx.)



GAS REFRIGERANTE R290 DI SERIE (PREDISPOSTO HFC)

R290 series gas coolant (HFC set-up)



NUOVO MODELLO MULTI-TEMPERATURA (-30 / +18). LA FLESSIBILITÀ ORA È DI MODA

New multi-temperature model (-30 / +18). Flexibility is now the trend



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

Modular cell ventilation with multiple speed and air volume levels



SONDA DI UMIDITÀ E REGOLAZIONE PUNTUALE DA 40% A 90%

Humidity probe and precise adjustment from 40% to 90%



DISPLAY 5" FULL TOUCH CON INTERFACCIA GRAFICA DI ELEVATA QUALITÀ PER UN GESTIONE FACILE ED INTUITIVA

5" full touch display with high-quality graphic interface for easy and intuitive control

CREMA

PASTICCERIA
GELATERIA



OTTIMIZZAZIONE DEL FLUSSO D'ARIA CON UNA MIGLIORATA UNIFORMITÀ DELLA TEMPERATURA ALL'INTERNO DELLA CELLA

Air flow optimisation with improved temperature uniformity inside the cell



UTILIZZO DI VENTILATORI ELETTRONICI A BASSO CONSUMO

Use of low consumption electronic fans

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

HOT GAS defrosting with condensation vapour dissipation, for a more efficient and short cycle



SCocca MAGGIORATA, PER UNA MIGLIORE CAPACITÀ DI CARICO (+2% CA.)

Increased body for better load capacity (approx. +2%)



FIANCHI VANO MOTORE SCHIUMATI PER UNA MIGLIORE ROBUSTEZZA ED INSONORIZZAZIONE

Foamed motor compartment sides for improved sturdiness and sound-proofing



SCHEDA DI RETE INTEGRATA CON USCITA ETHERNET INCLUSA (WIFI OPZIONALE)

Integrated network card with Ethernet output included (optional WIFI)



STRUTTURA INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX

Unit completely made of STAINLESS STEEL



MIGLIORAMENTO DEL RISPARMIO ENERGETICO: ES. LA VERSIONE BT PRESENTA UN CONSUMO GIORNALIERO DI 6.36 KW/H. CON UN RISPARMIO DI 8.75 KW SULLA GAMMA ATTUALE. QUESTO SIGNIFICA UN RISPARMIO DI QUASI 3200KW/ANNO CHE EQUIVALE A CIRCA 800€/ANNO. (KW/0,25€)

Energy saving enhancement: E.g. the LV Versions has a daily consumption of 6,36 KW/h. with a saving of 8,75 KW on the current range. This means a saving of almost 3200KW/year which equates to €800/year. (KW/0.25€)



confectionery
ice cream

CREMA

PASTICCERIA
GELATERIA

confectionery
ice cream

C41P



MODELLO model	CAPACITÀ LT capacity lt	TIPO type	N. PORTE no. of doors	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm internal dimensions lxdxh mm	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm external dimensions lxdxh mm	ISOLAMENTO mm insulation mm	kWh/24h	FLUIDO REFRIGERANTE refrigerant fluid	TENSIONE voltage	TEMPERATURA °C temperature °C	POT. REFR. refrig. capacity -10°C +45°C EN12900	POT. REFR. refrig. capacity -30°C +45°C EN12900	CLASSE ENERGETICA energy class	GRIGLIE FORNITE grills provided	PASSO N. pitch no	MAX GRIGLIE max grill	CLASSE CLIMATICA climatic class
C41P	422	600X400	1	620X540X1510	790X750X2110	85	1,70	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	C	3	60	24	5
C42P	396	600X400	2	620X540X710	790X750X2110	85	1,70	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	C	3	60	22	5
C41PV	422	600X400	1	620X540X1510	790X760X2110	85	2,83	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	nd	3	60	24	4
C41N	422	600X400	1	620X540X1510	790X750X2110	85	7,32	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	E	3	60	24	5
C42N	396	600X400	2	620X540X710	790X750X2110	85	7,32	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	E	3	60	22	5
C41NV*	422	600X400	2	620X540X1510	790X760X2110	85	nd	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	nd	3	60	24	4

* Disponibile solo in versione pred. / Available only with remote unit

CREMA



PASTICCERIA



confectionery

C81P



C81PV



MODELLO model	CAPACITÀ LT capacity lt	TIPO type	N. PORTE no. of doors	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm internal dimensions lxdxh mm	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm external dimensions lxdxh mm	ISOLAMENTO mm insulation mm	kWh/24h	FLUIDO REFRIGERANTE refrigerant fluid	TENSIONE voltage	TEMPERATURA °C temperature °C	POT. REFR. refrig. capacity -10°C +45°C EN12900	POT. REFR. refrig. capacity -30°C +45°C EN12900	CLASSE ENERGETICA energy class	GRIGLIE FORNITE grills provided	PASSO N. pitch no	MAX GRIGLIE max grill	CLASSE CLIMATICA climatic class
C81P	677	600X800	1	620X820X1510	790X1030X2110	85	1,65	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	B	3	60	24	5
C82P	634	600X800	2	620X820X710	790X1030X2110	85	1,65	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	C	3	60	22	5
C81PV	677	600X800	1	620X820X1510	790X1040X2110	85	2,75	R290	230V/1/50HZ	-3/+18	555	0	D	3	60	24	4
C81N	677	600X800	1	620X820X1510	790X1030X2110	85	6,36	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	C	3	60	24	5
C82N	634	600X800	2	620X820X710	790X1030X2110	85	6,36	R290	230V/1/50HZ	-25/-15	0	594	D	3	60	22	5
C101MP	1700	600X800	1	850X1100X1700	1010X1310X2310	85	-	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	1622	D	4	60	30	5
C102MP	1700	600X800	2	850X1100X1700	1010X1310X2310	85	-	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	1622	D	4	60	30	5



CREMA

GELATERIA 

C41G



C42G



ice cream 

MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	TIPO <i>type</i>	N. PORTE <i>no. of doors</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm <i>internal dimensions lxdxh mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	kWh/24h	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i> -10°C +45°C EN12900	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i> -30°C +45°C EN12900	CLASSE ENERGETICA <i>energy class</i>	GRIGLIE FORNITE <i>grills provided</i>	PASSO N. <i>pitch no.</i>	MAX GRIGLIE <i>max grill</i>	CLASSE CLIMATICA <i>climatic class</i>
C41G	607	600X730	1	620X820X1510	790X915X2110	85	6,96	R290	230V/1/50HZ	-30/-12	0	594	D	3	60	10	5
C42G	561	600X730	2	620X820X710	790X915X2110	85	6,96	R290	230V/1/50HZ	-30/-12	0	594	D	3	60	9	5

CREMA

PASTICCERIA
GELATERIA

confectionery
ice cream

C81MP



C82MP



LA FLESSIBILITÀ ORA È DI MODA

*flexibility
is now the trend*



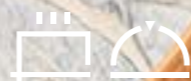
**NUOVO
MODELLO
MULTI-
TEMPERATURA
(-30 / +18)**

*New multi-
temperature
model
(-30 / +18)*

MODELLO model	CAPACITÀ LT capacity lt	TIPO type	N. PORTE no. of doors	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm internal dimensions lxdxh mm	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm external dimensions lxdxh mm	ISOLAMENTO mm insulation mm	kWh/24h	FLUIDO REFRIGERANTE refrigerant fluid	TENSIONE voltage	TEMPERATURA °C temperature °C	POT. REFR. refrig. capacity -10°C +45°C EN12900	POT. REFR. refrig. capacity -30°C +45°C EN12900	CLASSE ENERGETICA energy class	GRIGLIE FORNITE grills provided	PASSO N. pitch no.	MAX GRIGLIE max grill	CLASSE CLIMATICA climatic class
C81MP	677	600X800	1	620X820X1510	790X1030X2110	85	6,36	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	594	C	3	60	24	5
C82MP	634	600X800	2	620X820X710	790X1030X2110	85	6,36	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	594	D	3	60	22	5
C81MG	677	600X730	1	620X820X1510	790X1030X2110	85	6,36	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	594	C	3	60	10	5
C82MG	634	600X730	2	620X820X710	790X1030X2110	85	6,36	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	594	D	3	60	9	5
C101MG	1700	600X800	1	850X1100X1700	1010X1310X2310	85	-	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	1622	D	4	60	30	5
C102MG	1700	600X800	2	850X1100X1700	1010X1310X2310	85	-	R290	230V/1/50HZ	-30/+18	0	1622	D	4	60	30	5



ROLL-IN



PASTICCERIA
GASTRONOMIA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Armadi conservatori a carrello, a porta singola o passanti, ponte naturale tra il tuo laboratorio e la cella di conservazione. Gli armadi Roll In Polaris presentano **capacità flessibili** per permetterti di lavorare sia con carrelli GN2/1 o 600x400 sia con i più capienti 600x800. Con uno spessore da 80 mm, ti garantiamo **ottime prestazioni** e una **costanza di conservazione** sempre ottimale.

main features

Trolley storage cabinets, with single or through door, natural bridge between your laboratory and the storage cell.
The Polaris Roll In cabinets have **flexible capacity** to allow you to work with both GN2/1 or 600x400 trolleys or with the larger trolleys 600x800. With a thickness of 80 mm, we ensure **excellent performance** and **constant conservation**, always optimal.



PAVIMENTO ISOLATO IN ACCIAIO AISI 304 18/10 PER LA VERSIONE BT (BASSA TEMPERATURA)

AISI 304 18/10 steel insulated floor for the LT (low temperature) version



ISOLAMENTO IN PU PRIVO DI CFC ED HCFC, SPESSORE 80MM, DENSITÀ 42KGM³, (ISOLAMENTO SCHIENA 60MM)

PU insulation without CFC and HCFC, 80 mm thick, 42KGM³ density, (60 mm back insulation)



CAPACITÀ DEI CONTENITORI CARRELLATI: GN2/1 OPPURE EN400X600 MM O 600X800MM

Capacity of the wheeled containers: GN2/1 or EN400X600 mm or 600x800mm



SCHEDA DI CONTROLLO CON MEMORIZZAZIONE DI 3 ALLARMI

Control board able to store 3 alarms



SPESSORE FIANCHI 80 MM PER LA VERSIONE A PANNELLI, 60 MM PER LA VERSIONE MONOCOCCA

80 mm thick sides for the panel version, 60 mm for the monocoque version



confectionery
gastronomy



ROLL-IN



PASTICCERIA
GASTRONOMIA



confectionery
gastronomy

RI TN



RT TN



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	DIMENSIONI INTERNE LXPXA mm <i>internal dimensions lxdxh mm</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	ISOLAMENTO mm <i>insulation mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	CLASSE CLIMATICA <i>climatic class</i>	GRIGLIE FORNITE <i>grills provided</i>	PASSO N. <i>pitch no.</i>	MAX GRIGLIE <i>max grill</i>
RI TN COMPACT	800	630X740X1730	760X850X2090	80	R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	506	682	5	1 GN1/1,	40	20
RI BT COMPACT	800	630X740X1730	760X850X2090	80	R452A	230V/1/50HZ	-20/-15	572	955	5	1 GN2/1, (590X664X1650), 1 EN (400X600)	40	20
RI TN	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80	R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	506	682	5	2 GN1/1,	40	20
RI BT	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80	R452A	230V/1/50HZ	-20/-15	572	955	5	1 GN2/1, 2 EN (400X600),	40	20
RI TNV	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80	R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	506	682	4	1 EN (600X800)	40	20
RT TN	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80	R134A	230V/1/50HZ	-2/+8	506	682	5		40	20
RT BT	1170	700X900X1860	880X1070X2250	80	R452A	230V/1/50HZ	-20/-15	572	955	5		40	20

FERMA-LIEVITA



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Gli armadi si presentano con un'estetica "morbida", grazie alla maniglia arrotondata su tutta l'altezza. La gamma proposta comprende modelli da 560 e da 820 litri. Lo sbrinatorio è di tipo elettrico ad intervalli prestabiliti e termostaticamente controllato.

Ogni armadio è dotato di serie di: serratura, illuminazione interna e 20 coppie guide ad "L" atte a supportare 20 teglie da 600x400 (nei modelli FEN1) o da 600x800 (nei modelli FEN2).

Su richiesta, si possono avere zoccolatura o ruote in sostituzione dei piedini.

proofing retarder main features

The cabinets have a "soft" appearance, thanks to the handle that is rounded along its entire length. The available range includes models from 560 and 820 litres. Defrosting is electric, thermostatically controlled, and carried out at pre-set intervals.

By standard, each cabinet is equipped with a lock, internal lighting and 20 "L-shaped" guide pairs for 20 baking trays measuring 600x400 (with FEN1 models) or 600x800 (with FEN2 models). On request, it is possible to have a plinth or wheels instead of legs.



RESISTENZA ANTICONDENSA POSTA SUL CASSONE SOTTO LA BATTUTA, GUARNIZIONE MAGNETICA

Anti-condensation resistance, placed on the box under the magnetic gasket



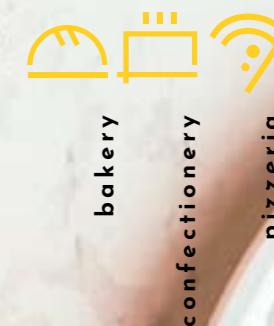
ISOLAMENTO SPESSORE 60MM IN PU ESPANSO PRIVO DI HCFC CON DENSITÀ DI CIRCA 42 KG/M³

60 mm insulation in expanded PU without HCFC with density of about 42 KG/m³



RIVESTIMENTO INTERNO COMPLETAMENTE RAGGIATO IN ACCIAIO INOX

Internal lining completely bevelled in stainless steel





LA GESTIONE RAZIONALIZZATA DEL LAVORO: FERMA-LIEVITAZIONE

rationalised work management: proofing retarder

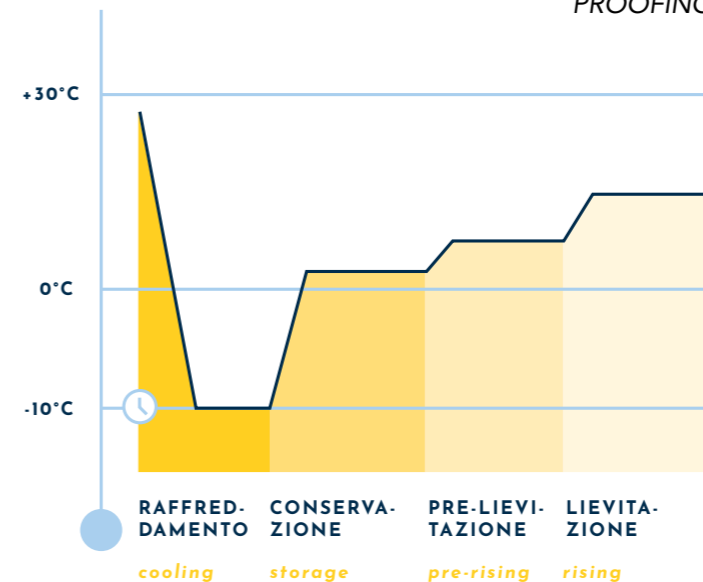
Nel **processo di lievitazione**, il rigonfiamento della pasta è reso possibile dalle reazioni chimiche provocate dagli enzimi inseriti nell'impasto che, interagendo con l'amido della farina, trasformano questo in zuccheri e successivamente gli zuccheri in anidride carbonica. Quando questo processo avviene a **temperatura ambiente**, una volta raggiunto il livello ottimale di lievitazione, si rende necessario l'intervento immediato dell'operatore, obbligandolo ad una **lavorazione notturna**.

*During the **proofing process**, the dough rises thanks to chemical reactions caused by the enzymes mixed into the dough. They interact with the starches in the flour, turning them into sugar, which then turn into carbon dioxide. When this process is carried out at **room temperature**, once the optimum proofing level is achieved, the operator is required to intervene promptly, therefore making it necessary to **work at night**.*



Le **macchine fermalievitazione**, invece, 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**. 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 4 fasi: RAFFREDDAMENTO, CONSERVAZIONE, PRE-LIEVITAZIONE e LIEVITAZIONE.

*With **proofing retarder machines**, on the other hand, by keeping the dough below 4°C, **yeast fermentation slows down**, the production of carbon dioxide stops and, subsequently, leavening is put on hold until the **set programme starts up** (for a maximum of 72 hours). This is made possible through the **precise management of temperature, humidity and times**, in a thermally-insulated environment, that will allow fermentation to start only at the **set time**. The final result is slow and controlled proofing, which ensures more **uniform dough**, eliminating the risk of the crust separating from the bread during baking. The retarder proofing process is carried out in 4 steps: COOLING, STORAGE, PRE-PROOFING and PROOFING.*



I VANTAGGI DELLA FERMA-LIEVITAZIONE

the benefits of proofing retarder



FLESSIBILITÀ OPERATIVA

Grazie alla possibilità di **differire la lievitazione**, le macchine fermalievita consentono di suddividere in **due diverse fasi** il processo produttivo che può quindi avvenire in momenti differenti: la **fase di impasto** e la **fase di lievitazione** e successiva cottura. In questo modo si **elimina la necessità dell'intervento notturno** dell'operatore, che può tranquillamente arrivare in laboratorio di primo mattino, trovando un impasto pronto da infornare. La fermalievitazione permette inoltre di **tenere "a magazzino"** una notevole quantità di impasti, agevolando così la produzione nelle giornate più intense.

operational flexibility

*Thanks to the possibility of **postponing proofing**, retarder proofer machines allow you to divide the production process into **two separate phases**: the dough mixing phase and the **proofing phase**, followed by the baking phase. Accordingly, it is possible to relieve operators from **working night shifts**. They can go into the shop in the early morning, with the dough ready to go into the oven. The retarder proofer also allows a considerable amount of dough to be **kept "in stock"**, therefore improving the rate of production on peak days.*

I VANTAGGI DELLA FERMA-LIEVITAZIONE

the benefits of proofing retarder



MINOR CONSUMO DI LIEVITO E RISPARMIO SUL PERSONALE

Il processo di fermalievitazione consente una **minor evaporazione dell'acqua contenuta** e quindi un **maggior aumento dell'impasto**. Ciò significa che si può ridurre l'impiego di lievito fino ad un 50%, con un notevole risparmio in termini economici. Non dovendo più sottostare ad orari notturni, inoltre, servirà **meno personale**.

less yeast consumption and saving on staff expenses

The retarder proofing process causes less water to evaporate, and subsequently the dough rises more. This means that up to 50% less yeast is required, leading to considerable economic savings. Also, as there will no longer be night-shifts, less staff is required.



PANETTERIA

PASTICCERIA

PIZZERIA



MIGLIORI PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

La fermalievitazione **allunga il tempo di lievitazione**, non più vincolato alla presenza dell'operatore. Una lievitazione più lenta non solo garantisce un **impasto più omogeneo** fino al cuore del prodotto, ma assicura anche un **maggior mantenimento delle proprietà organolettiche**. Aromi e sapori saranno più intensi e rotondi, non più falsati da una lievitazione forzata e ridotta.

improved organoleptic properties

The retarder proofer extends the proofing time, which no longer requires the presence of staff. Not only does slower proofing guarantee more uniform dough, right through to the core of the product, but it also improves the preservation of the organoleptic properties. Aromas and flavours will have more body, and will no longer be altered by forced and reduced proofing.



bakery

confectionery

pizzeria



FERMA-LIEVITA

proofing retarder



PANETTERIA

PASTICCERIA

PIZZERIA



bakery

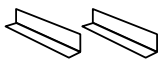
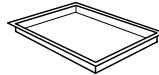
confectionery

pizzeria



FEN



MODELLO <i>model</i>	CAPACITÀ LT <i>capacity lt</i>	DIMENSIONI ESTERNE LXPXA mm <i>external dimensions lxdxh mm</i>	GRIGLIE <i>grids</i>	TIPO <i>type</i>	INTERASSE MM <i>distance mm</i>	FLUIDO REFRIGERANTE <i>refrigerant fluid</i>	TENSIONE <i>voltage</i>	TEMPERATURA °C <i>temperature °C</i>	POT. REFR. <i>refrig. capacity</i>	POT. FUNZ. <i>power input</i>	DOTAZIONE <i>supplied</i>
FEN 40	N.A.	790X750X2110	N.20 EN1 (600X400)		35-50	R290	230V/1/50HZ	-25/+40	441	1060	20X 
FEN 80	N.A.	790X1030X2110	N.20 EN2 (600X800) / N.40 EN1 (600X400)		35-50	R290	230V/1/50HZ	-25/+40	875	1060	20X 



MATU- RATORE

GASTRONOMIA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Armadi in acciaio Inox Aisi304, ideali per accompagnare i tuoi prodotti al **giusto punto di maturazione e struttura.**

Specifico per formaggi e salumi il maturatore, mentre dedicato alle carni più pregiate il frollatore.

10 programmi con 6 fasi ciascuno per **controllare temperatura, umidità e tempo.** Controllo automatico dell'umidità con finestra operativa da 30 a 95%. Sistema di raffreddamento a ventilazione forzata e controllata per garantire la **massima efficienza e uniformità** di condizioni in tutta la cella.

Gestione dell'aria con ricambio automatizzato e controllo temporizzato per un monitoraggio totale del processo.

dry aging cabinet main features

*Aisi304 Stainless steel cabinets, ideal to accompany your products at the **right point of maturation and structure.***

Specific for cheeses and cured meats the maturing vat, while the ageing cabinet is for the finest meats.

*10 programs with 6 phases each to **control temperature, humidity and time.** Automatic humidity control with operating window from 30 to 95%.*

Forced and controlled ventilation cooling system to guarantee maximum efficiency and uniformity in the whole cell.

Air control with automated spare and timed control for complete process monitoring.



UMIDITÀ IN CELLA CONTROLLATA ELETTRONICAMENTE CON UN RANGE DAL 30% AL 95%

Humidity in an electronically controlled cell with a range from 30% to 95%

REGOLAZIONE DELL'UMIDITÀ RELATIVA (UR%) TRAMITE APPOSITA SONDA E GENERATORE DI VAPORE



Adjustment of relative humidity (RH%) by means of a special probe and steam generator

MODELLI STUDIATI PER LA STAGIONATURA DI FORMAGGI E SALUMI O PER LA SPECIFICA FROLLATURA DELLE CARNI



Models designed for seasoning cheeses and cured meats or the specific ageing of meats



CONTROLLO A MICROPROCESSORE DOTATO DI SONDA CELLA, SONDA EVAPORATORE, SONDA CONDENSATORE E SONDA UR%, PER UN MONITORAGGIO TOTALE

Microprocessor control with cell probe, evaporator probe, condenser probe and RH% probe for total monitoring



10 PROGRAMMI CON N.6 FASI CIASCUNO PER UN CONTROLLO OTTIMALE DI: TEMPERATURA, UMIDITÀ E TEMPO

10 programs with 6 phases each to perfectly control: temperature, humidity and time

gastro
nomy

MATU- RATORE

dry aging cabinet

D
GASTRONOMIA



gastro
nomy

LS 82



MODELLO
model

CAPACITÀ LT
capacity lt

DIMENSIONI
INTERNE LXPXA mm
*internal
dimensions lxdxh mm*

DIMENSIONI
ESTERNE LXPXA mm
*external
dimensions lxdxh mm*

ISOLAMENTO mm
insulation mm

FLUIDO REFRIGERANTE
refrigerant fluid

TENSIONE
voltage

TEMPERATURA °C
temperature °C

POT. REFR.
refrig. capacity

POT. FUNZ.
power input

CLASSE CLIMATICA
climatic class

GANCIERE
hooks

LS 82 - MATURATORE

820

620X820X1510

790X1030X2110

85

R290

230V/1/50HZ

-5/+30

506

1182

nd

12

LF 82 - FROLLATORE

820

620X820X1510

790X1030X2110

85

R290

230V/1/50HZ

-5/+30

506

1182

nd

12

CELLE DI CONSER- VAZIONE

storage cells



MINI CELLE

Le celle frigorifere Polaris sono **estremamente versatili**: sono composte da moduli progettati per adattarsi a **qualsiasi spazio** e creare celle di ogni dimensione. La facilità di installazione e il perfetto assemblaggio, grazie a ganci eccentrici e a giunzioni "line up", consentono una maggior tenuta e un notevole **risparmio energetico**. La modularità passo 20 cm in larghezza, profondità ed altezza permette di realizzare **infinite soluzioni** di celle frigorifere. L'utilizzo di angolari schiumati sia verticali sia orizzontali, come elementi di giunzione negli angoli, garantisce una flessibilità che permette di installare le celle frigorifere in **qualsiasi contesto strutturale**.

mini cells

The Polaris cold rooms are **extremely versatile**: they consist of modules designed to adapt to **any space** and create cells of all sizes. The ease of installation and the perfect assembly, thanks to eccentric hooks and "line up" junctions, allow a better seal and a significant **energy saving**. The 20 cm pitch modularity in width, depth and height allows for **infinite cold room solutions**. The use of both vertical and horizontal foamed edges, as joining elements in the corners, ensures flexibility that allows the installation of cold rooms in **any structural context**.

CELLE DI CONSER- VAZIONE

storage cells



CELLE MODULARI

Massima personalizzazione: lamiera zincoplastificata con pannelli di spessori diversi, porte ad anta o scorrevoli, con o senza pavimento, positive, negative, multitemperatura e molti altri plus.

MINICELLE CON GRUPPO A BORDO

Celle prefabbricate con motore a bordo, a parete o a soffitto, montaggio breve e semplice.

CELLA FRIGORIFERA E PORTA BATTENTE CON SPESSORE DA 80mm



modular cells

Maximum customisation: galvanised sheet with different thickness panels, leaf or sliding doors, with or without floor, positive, negative, multi-temperature and many other pluses.

mini cells with unit on board

Prefabricated cells with on-board motor, wall or ceiling mounted, short and simple assembly.

cold room and hinged door with thickness from 80mm

CARATTERISTICHE STANDARD standard features

1 ANGOLARI VERTICALI E ORIZZONTALI SCHIUMATI

Gli angolari standard sono caratterizzati da rivestimento esterno ed interno in lamiera colore bianco zincopreverniciata antigraffio.

vertical and horizontal foamed edges

Standard vertical and horizontal edges have an internal and external anti-scratch white galvanised prepainted steel sheet finish.

2 PANNELLI

I pannelli standard in dotazione hanno finitura interna ed esterna in lamiera colore bianco zincopreverniciata antigraffio. L'isolamento dei pannelli è ottenuto mediante l'utilizzo di schiume poliuretatiche (PUR) con densità pari a 43Kg/m³.

panels

Standard panels have internal and external finish with white anti-scratch galvanised prepainted steel sheet. Panel insulation is obtained by using polyurethane foams (PUR) with density equal to 43Kg/m³.

3 PORTA STANDARD

La porta standard, compresa nel prezzo cella, ha le stesse finiture dei pannelli standard ed è caratterizzata da: telaio con luce netta di passaggio 80*190H oppure 90*190H, battente con profilo perimetrale in alluminio, cerniere in materiale composito con rampa e regolazione in altezza, maniglia esterna con chiave di chiusura, maniglia interna con apertura mediante push di emergenza.

standard door

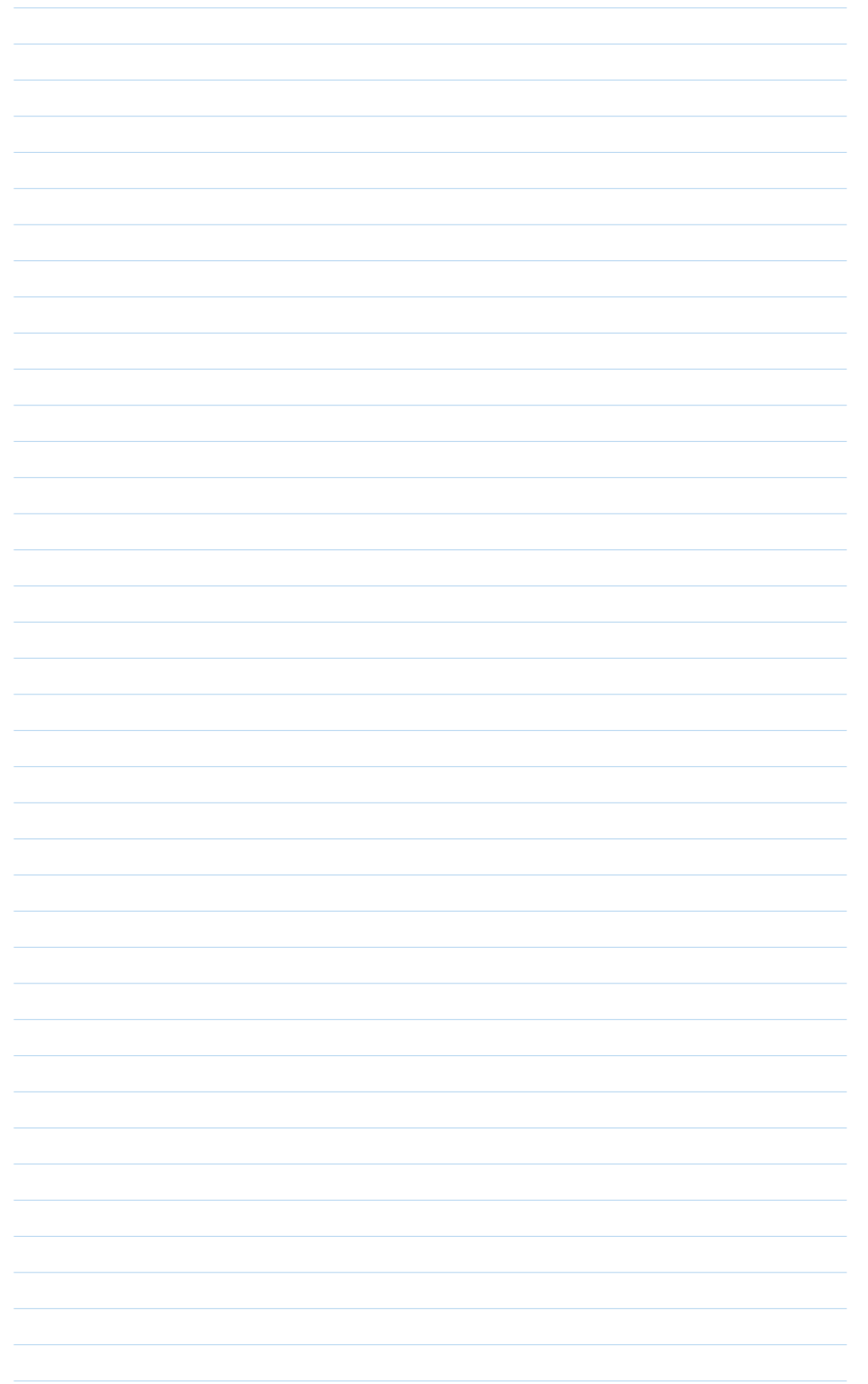
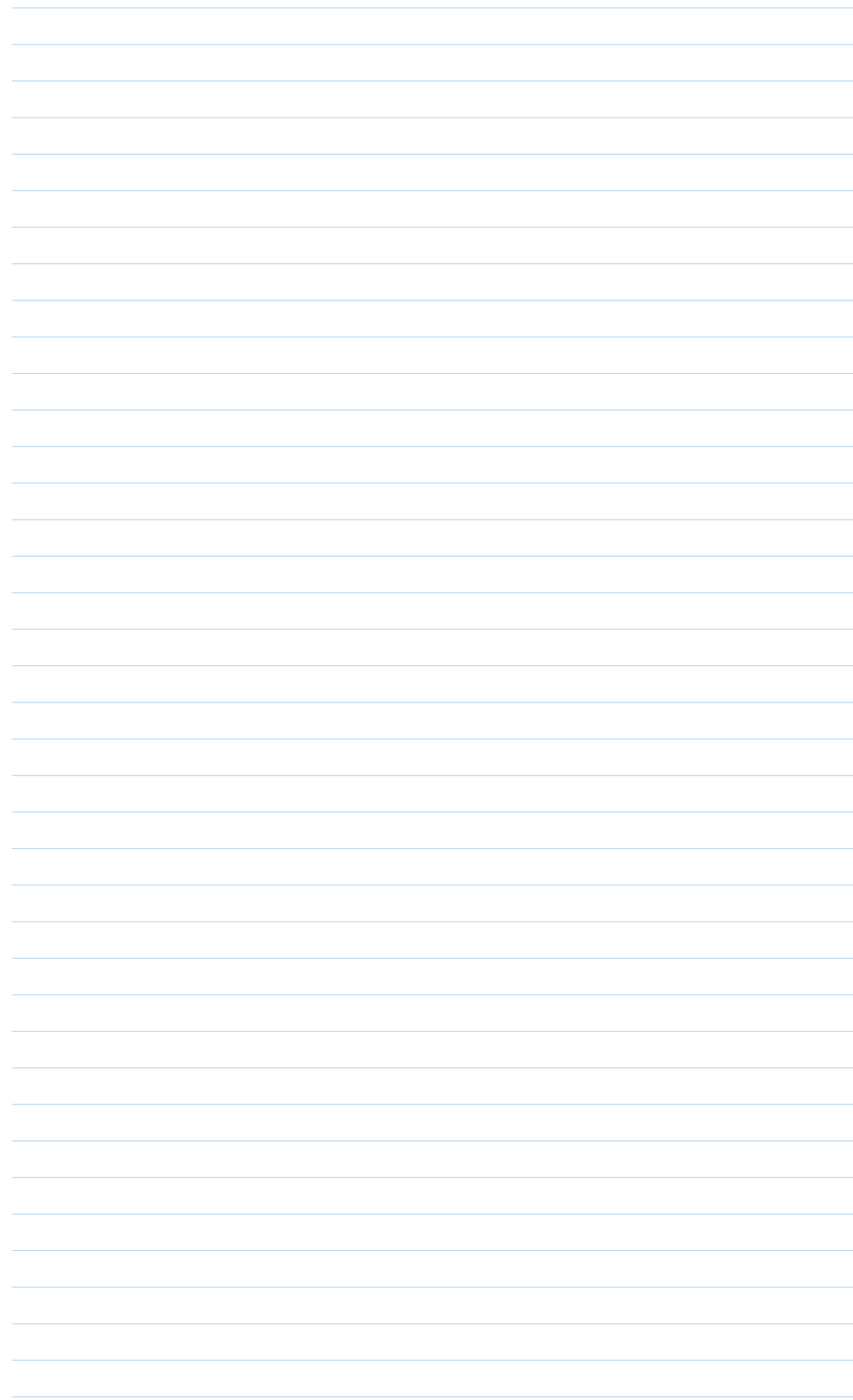
*The standard door (included in the cold room price) has the same finish as the standard panels and is characterised by a standard clear passage 80*190H or 90*190H, a leaf with an aluminium perimeter profile, hinges in composite corrosion resistant material with height-regulating, lockable door with internal safety push opening.*

4 PAVIMENTO

Tutti i nostri pavimenti standard sono realizzati con finitura in lamiera grigia plastificata antiscivolo, isolamento in poliuretano (PUR) con densità pari a 43Kg/m³ e rivestimento esterno inferiore in lamiera zincopreverniciata. Su richiesta, sono disponibili finiture in acciaio inox 304 tela di lino o stratificato fenolico (HPL).

floor

All our standard floors have internal finish with grey plastified non-slip steel sheet, with polyurethane (PUR) insulation with density of 43Kg/m³ and lower external finish in galvanised pre-painted steel sheet. On request, further finishes are available: stainless steel 304 "tela di lino" or stratified phenolic (HPL).





POLARIS ALI GROUP SRL
Via Cav. Vittorio Veneto, 25
32036 Sedico - BL - I

polarisprofessional.com

Art Direction: Ateikon Internet & Multimedia srl
All right reserved.
Print: Sincromia srl
Edition: 3/2021

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.

Notes

The photos of the products and the samples given to the customer have only indicative and advertising value. The customer cannot found any claim on any differences between the supplied goods and the demonstrative samples in their possession.

Moreover Polaris Ali group srl reserves the right to make technical, constructive or design changes at any time and without prior notice.