

/ cellules de refroidissement rapide

SCHOCKFROSTER



**BEHIND
THE
FRESH-
NESS**

INHALT
index

DIE WELT VON POLARIS <i>l'univers Polaris</i>	5
SCHOCKFROSTER FÜR JEDEN GESCHMACK <i>des cellules de refroidissement rapide conçus pour tous les palais</i>	6
MERKMALE UND VORTEILE <i>caractéristiques et avantages</i>	10
STAND-SCHOCKFROSTER LINIE JUMP <i>cellules de refroidissement rapide monocoque ligne jump</i>	20
STAND-SCHOCKFROSTER LINIE GENIUS <i>cellules de refroidissement rapide monocoque ligne genius</i>	30
ZUSAMMENFASSENDER TABELLE DER STAND-SCHOCKFROSTER <i>tableau récapitulatif des cellules de refroidissement rapide monocoque</i>	38
SCHOCKFROSTER MIT FAHRGESTELL LINIE GENIUS <i>cellules de refroidissement rapide à chariot ligne genius</i>	42
ZUSAMMENFASSENDER TABELLE DER SCHOCKFROSTER MIT FAHRGESTELL <i>tableau récapitulatif des cellules de refroidissement rapide à chariot</i>	52



Hinter der Frische Ihrer Produkte befindet sich seit über 30 Jahren die **Kältetechnologie von Polaris**. Ein Ansprechpartner, der in der Lage ist, die Entwicklung Ihrer Bedürfnisse in der Welt der Kühlung zu erkennen und Sie bei den **täglichen Herausforderungen** mit fachlicher Kompetenz zu begleiten. Heute bietet Polaris eine breit gefächerte Palette, die in der Lage ist, **die wichtigsten Lebensmittelsektoren** zu beliefern.

 **GASTRONOMIE**

 **SPEISEEISHERSTELLUNG**

 **PIZZERIA**

 **KONDITOREI**

 **BÄCKEREI**

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

**HERGE-
STELLT
GEMÄSS
DER NORM
EN17032**

*Derrière la fraîcheur de vos produits, vous trouvez depuis plus de 30 ans la **technologie frigorifique Polaris**. Un interlocuteur à même d'interpréter l'évolution de vos besoins dans l'univers du froid et de vous accompagner professionnellement pour affronter vos **défis quotidiens**.*

*Polaris présente à ce jour une gamme articulée de produits en mesure de couvrir les **principaux secteurs alimentaires** :*

 **traiteur**

 **crèmes glacées**

 **pizzeria**

 **pâtisserie**

 **boulangerie**

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

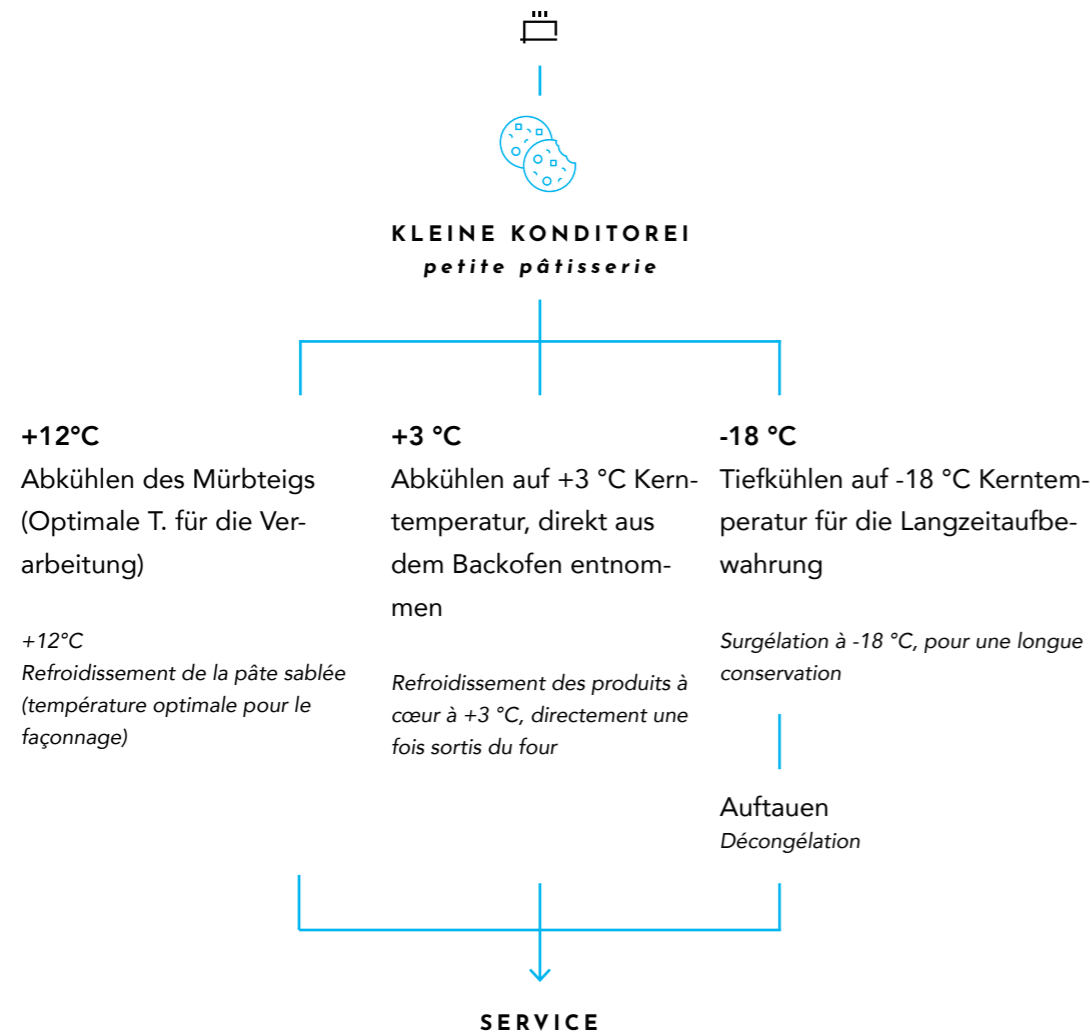
**PRODUITS
CONFORMES
À LA NORME
EN17032**

SCHOCK-FROSTER FÜR JEDEN GE-SCHMACK

des cellules de refroidissement rapide conçues pour tous les palais

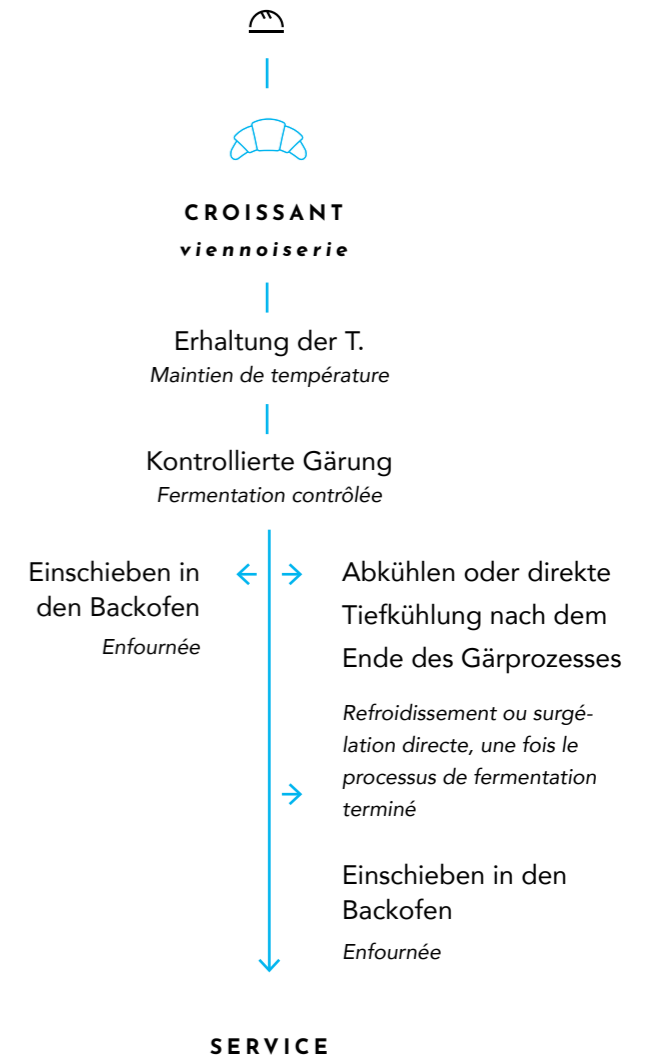
Als Mittelpunkt Ihrer Tätigkeit ist der Schockfroster heute ein unerlässlicher Partner, der in der Lage ist, Ihnen eine **tatsächliche Verbesserung** in Bezug auf Qualität und Quantität sowie auf wirtschaftlicher Ebene Ihres Unternehmens zu gewährleisten.

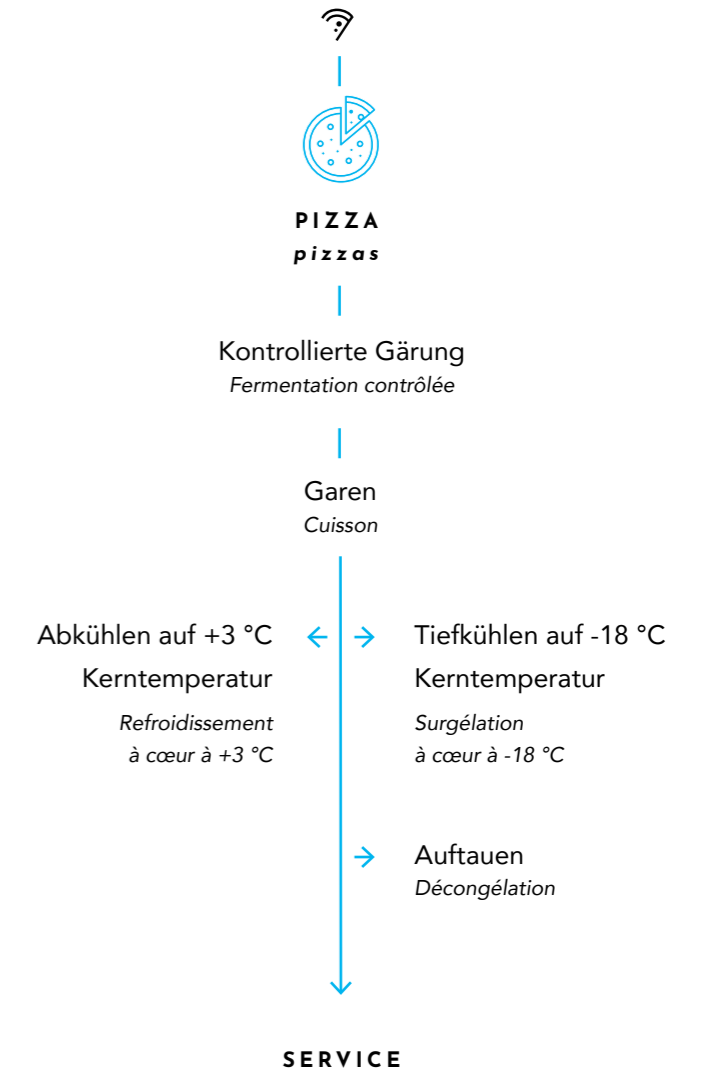
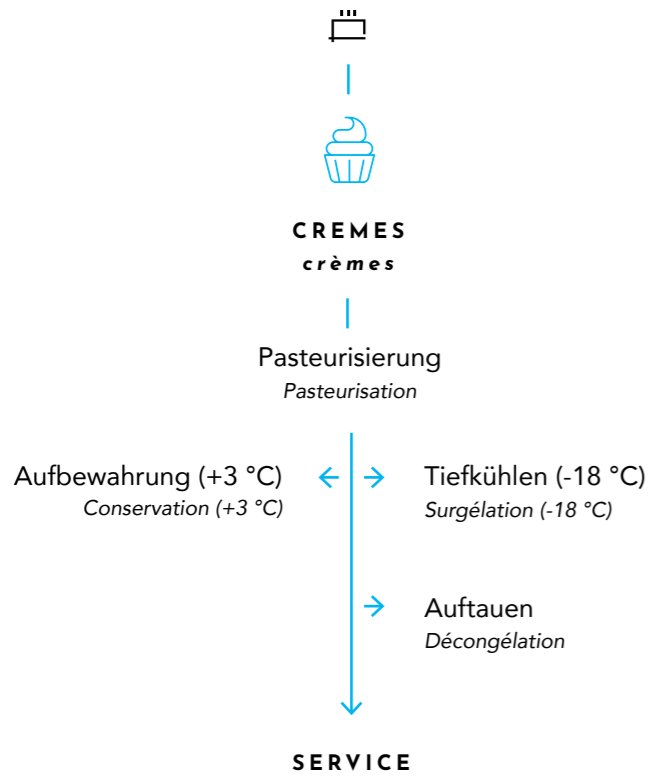
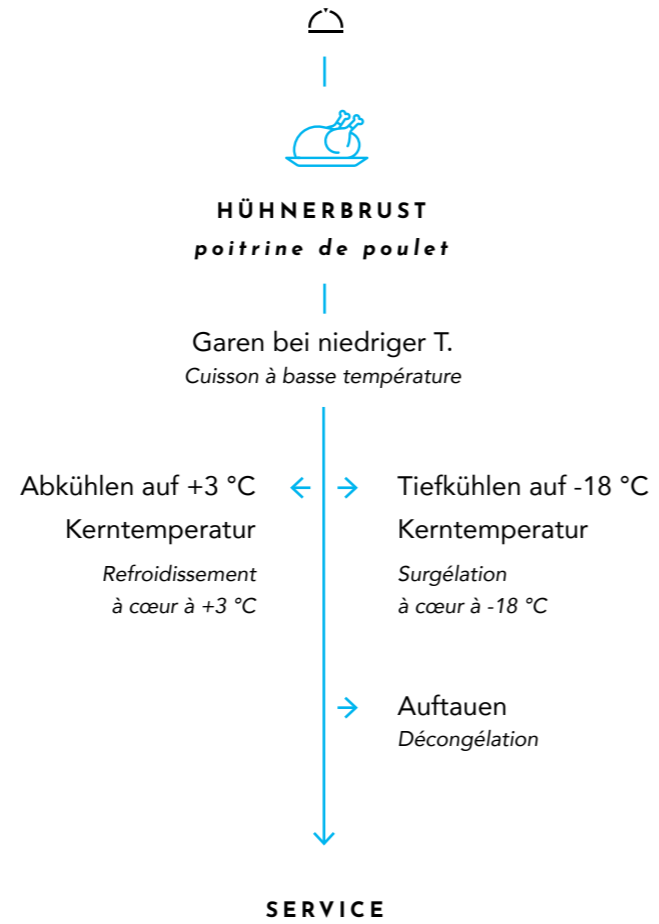
*Élément crucial autour duquel développer votre travail, la cellule de refroidissement rapide est désormais un partenaire indispensable, capable de garantir une **amélioration effective** du niveau qualitatif, quantitatif et financier de votre entreprise.*



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

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





WAS IST EIN SCHOCKFROSTER?

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

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

Weshalb schockfrosteten?

Aus zwei wichtigen Gründen:

1 ERHÖHUNG
DER
QUALITÄT

2 ERSPARNIS



Présentation d'une cellule de refroidissement rapide

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

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

Pourquoi procéder au refroidissement rapide ?

pour deux raisons principales :

1 Augmentation de la
qualité des
produits

2 économie



DIE EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTES BLEIBEN ÜBER LANGE ZEIT UNVERÄNDERT ERHALTEN

WIE?

Die Technologie von Polaris ermöglicht die Kühlung (+3 °C) oder die Tiefkühlung (-18 °C) und hemmt von Anfang an alle möglichen **degenerativen Faktoren des Produktes wie**

Keimbelastung, Oxidation, Überkochen und Gewichtsverlust, die für den physiologischen Verfall der Lebensmittel verantwortlich sind.

comment ?

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

1
ERHÖHUNG
DER
QUALITÄT

augmentation de la qualité des produits

caractéristiques du produit inaltérées dans le temps



VERBESSERUNG DER SICHERHEIT IHRER LEBENSMITTEL

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

nous améliorons la qualité de vos aliments

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



KONSTANTE QUALITÄT

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

qualité des produits

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



GESCHWINDIGKEIT BEIM SERVICE

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

rapidité de service

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



WIR VERLÄNGERN DIE HALTBARKEIT IHRER PRODUKTE

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

nous allongeons la durée de vie des produits

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

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

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



VERBESSERUNG DER ORGANISATION IN DEN PRODUKTIONSPROZESSEN

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

améliorer l'organisation des processus de production

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



VERRINGERUNG DER ABFÄLLE

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

réduire les déchets

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

2

ERSPARNIS *économie*

augmentation financière au cours de chaque processus

WIRTSCHAFTLICHE STEIGERUNG IN ALLEN PROZESSEN



OPTIMIERUNG DER EINKÄUFE

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

optimiser les achats

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

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



BEWÄLTIGUNG VON NACHFRAGESPITZEN

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

faire face aux pics de la demande

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

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

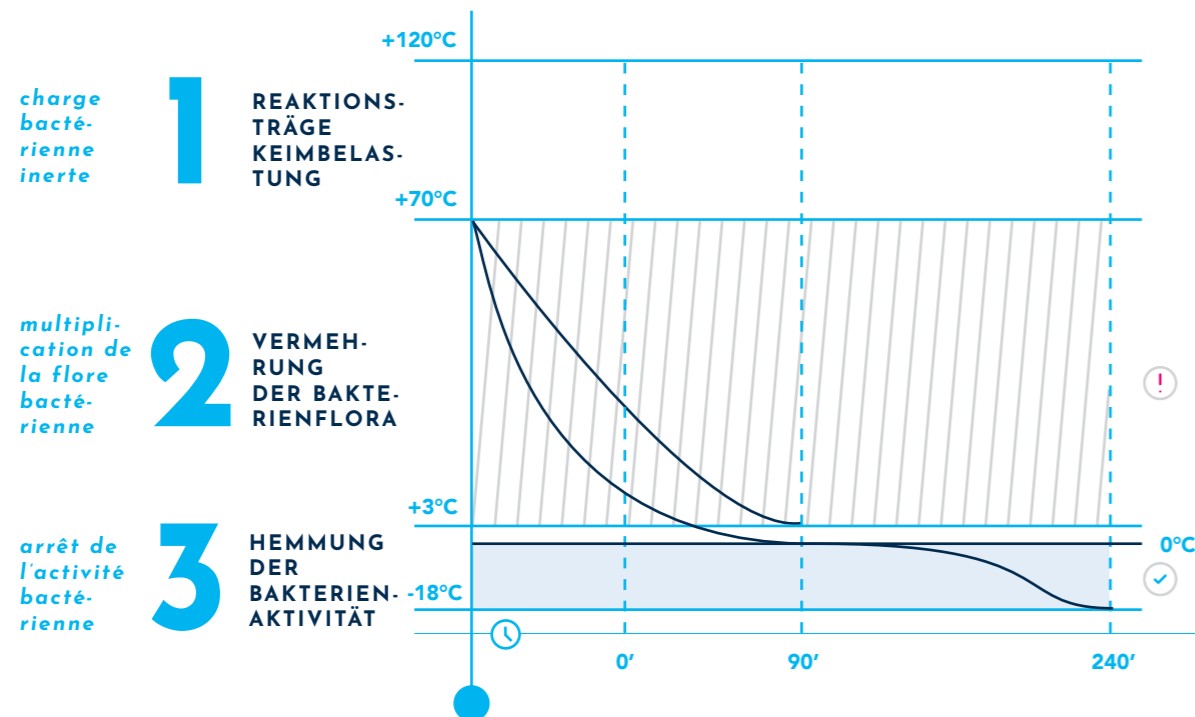
+3°C

KÜHLTEMPERATUR (+3 °C)

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

température de refroidissement (+3 °C)

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



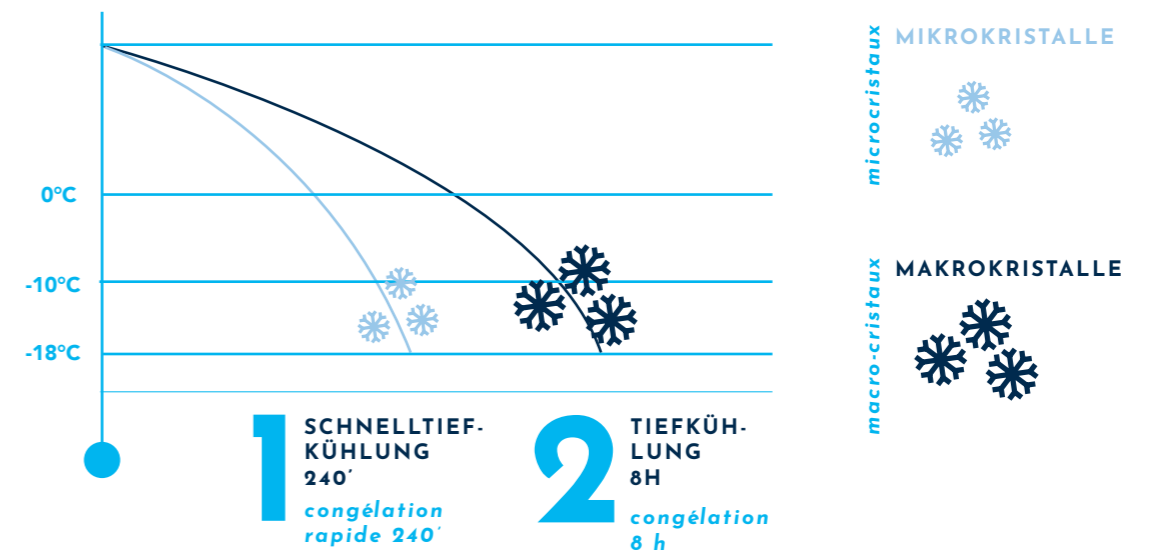
-18°C

TIEFKÜHLTEMPERATUR (-18 °C)

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

température de surgélation (-18 °C)

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

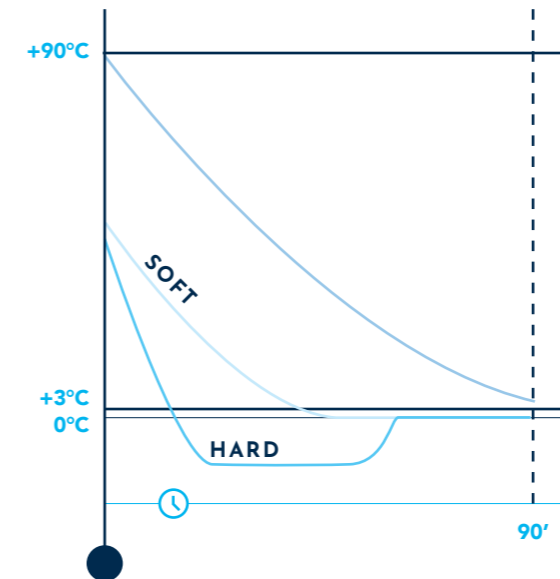


Bildung von Eis-Makrokristallen, die ein Reißen der intrazellulären Membran verursachen. Dadurch kommt es zu einem Flüssigkeits- und Vitaminverlust der Speisen.

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



UNTERSCHIED ZWISCHEN SOFT- UND HARDKÜHLUNG



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

différences de refroidissement rapide soft et hard en refroidissement

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

ARTEN UND PARAMETER DER SCHOCKKÜHLUNG

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

Abkühlen von 90 °C auf +3 °C

🕒 90' max.

Tiefkühlen von 90 °C auf -18 °C

🕒 240' max.

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

Types et paramètres de refroidissement rapide

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

Refroidissement de 90 °C à +3 °C

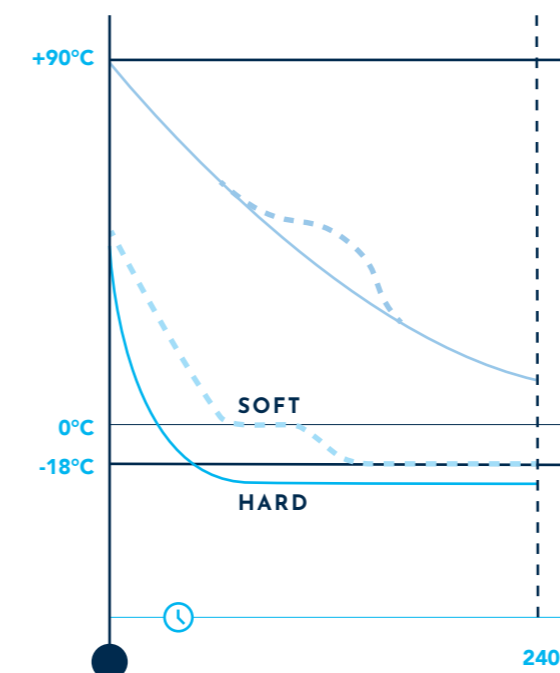
🕒 90' max

Surgélation de 90 °C à -18 °C

🕒 240' max.

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

UNTERSCHIED ZWISCHEN SOFT- UND HARD-TIEFKÜHLUNG



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

différences de refroidissement rapide soft et hard en surgélation

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

STAND-SCHOCKFROSTER LINIE

JUMP

Die Palette der Stand-Schockfroster JUMP erweist sich als besonders breit und vielfältig und wurde für alle Profis konzipiert, die einen **praktischen und einfach zu verwendenden** Partner für die Kühlung suchen. Diese für alle erschwingbare Linie wurde vor allem für Klein- und Mittelbetriebe konzipiert.

*cellules de refroidissement
rapide monocoque
ligne Jump*

*La gamme de cellules de refroidissement rapide monocoque JUMP est particulièrement large, articulée et conçue pour tous les professionnels qui nécessitent d'un partenaire du froid **pratique et facile à utiliser**. À la portée de tous, cette ligne est notamment conçue pour les petites et moyennes entreprises.*

DER WERT DER QUALITÄT IM DIENSTE DER PROFIS

*la valeur de la
qualité au
service des
professionnels*



JUMP TOP

- › Strukturierte und anspruchsvolle Unternehmen
- › Funktion Cook&Chill
- › Integrierte Software
- › Speichert die Arbeitszyklen
- › *Entreprises structurées et exigeantes*
- › *Fonction cook&chill*
- › *Logiciel intégré*
- › *Enregistrement des cycles de travail*

JUMP SIMPLE

- › Einfache Kontrolle
- › Energieersparnis
- › Flexibilität bei der Verwendung
- › *Contrôle simple*
- › *Économie d'énergie*
- › *Flexibilité d'utilisation*

JUMPY

- › Kompakt und vielseitig
- › Flexibel
- › Raumlösungen
- › *Compact et polyvalent*
- › *Flexible*
- › *Solutions d'espace*



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

*une
technologie
flexible,
à la portée
de tous*

JUMPY

Die Linie Jumpy, die „kleine Schwester“ der Serie JUMP, besteht aus zwei sehr **kompakten und vielseitigen** Geräten und ist vor allem für Betriebe konzipiert, die **Raumprobleme** haben, aber trotzdem nicht auf einen Partner in Bezug auf professionelle Kühlung verzichten möchten.

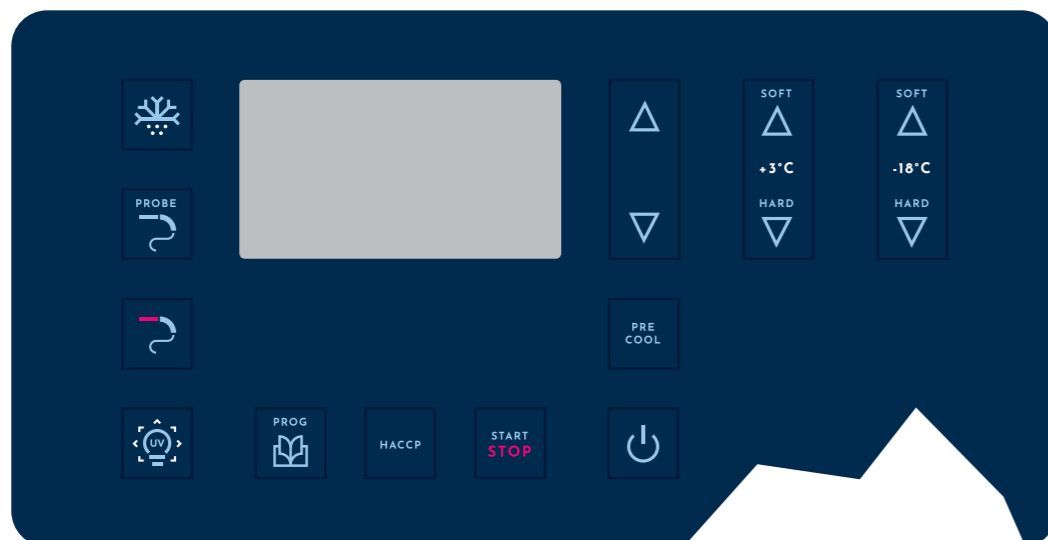
*« Petite sœur » de la série JUMP, la ligne Jumpy, qui est composée de deux produits extrêmement **compacts et polyvalents**, est essentiellement conçue pour toutes les structures qui ont des **problèmes d'espace** mais qui ne veulent pas renoncer à un partenaire professionnel du froid.*



JUMP TOP

Die Kontrolle der Serie TOP wurde für besonders strukturierte und anspruchsvolle Betriebe konzipiert und geplant. Dank der **integrierten Software**, die die **verschiedenen Arbeitszyklen speichern kann** und der Funktionalitäten, passt sich die Serie optimal an das **Cook&Chill-Konzept** an, bei dem Schockkühlphasen mit ganz verschiedenen Zeiten und Modi vorgesehen sind.

Le contrôle de la série TOP a été imaginé et conçu pour les entreprises particulièrement structurées et exigeantes. Grâce à son logiciel intégré, capable d'enregistrer les différents cycles de travail et à ses fonctionnalités, cette série s'adapte au mieux au concept de cook&chill qui prévoit des phases de refroidissement rapide aux temps et aux modes extrêmement différents.



START/STOP START/STOPP EINES SCHOCKKÜHLUNGS- ZYKLUS

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

start/stop
démarrage / arrêt d'un cycle de refroidissement rapide

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



UVC-STERILISIERUNG

Start des Sterilisierungsverfahrens (falls eine UV-Lampe vorhanden ist).

stérilisation uvc
Lancement du processus de stérilisation (s'il y a une lampe UV).



EINSCHALTEN/ AUSSCHALTEN STEUERKARTE

allumage / arrêt de la carte de contrôle



HINWEIS HACCP-ALARME

Datum, Dauer, Art, max. erreichte Temperatur werden aufgeführt.

rappel des alarmes haccp
Cette fonction reporte la date, la durée, le type, la température maximale atteinte.



DIE SENSOREN DES MULTIPUNKT- EINSTECHFÜHLERS WERDEN ANGEZEIGT

3 Sekunden lang gedrückt halten.

cette fonction affiche les capteurs de la sonde aiguille de température multipoint
À enfoncer pendant 3 secondes.



PROGRAMM

programme



DEFROST START/STOPP ABTAUEN

Wird diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt, wird die Temperatur des Verdampferfühlers angezeigt.

defrost démarrage / arrêt du dégivrage

Appuyer 3 secondes sur la touche pour afficher la température de la sonde de l'évaporateur.



ERWÄRMUNG FÜHLER

Erwärmung, um den Einstechfühler herausziehen zu können.

chauffage de sonde

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



PRECOOL

Vor kühlt das geräte bevor die Lebensmittel in das Gerät gelegt werden.

Refroidir la cellule avant d'introduire les aliments.



+3 °C SCHOCKKÜHLUNG SOFT

+3 °c refroidissement rapide soft



-18 °C TIEFKÜHLUNG SOFT

-18 °c congélation soft



+3 °C SCHOCKKÜHLUNG HARD

+3 °c refroidissement rapide hard



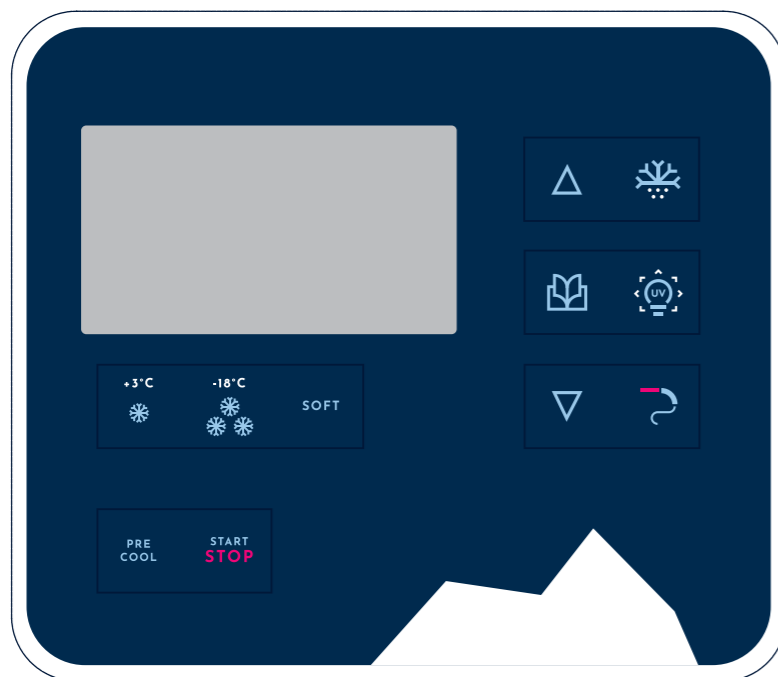
-18 °C TIEFKÜHLUNG HARD

-18 °c congélation hard

JUMP SIMPLE

Die Steuerung der Serie SIMPLE ist für alle Kunden gedacht, die ein besonders einfaches Komplettgerät suchen. Die Serie SIMPLE ist **einfach abzulesen** und ermöglicht mit dem Kernfühler und dem Einsatz eines **Zeit- oder Überwachungsprogramms** die Kühlung oder Tiefkühlung des Produktes. Das vorgesehene Abtauen erfolgt manuell, wodurch das Gerät **in aller Sicherheit** verwendet werden kann und den modernen **Energiespar-Kriterien** entspricht.

*Le contrôle de la série SIMPLE est dédié à tous les clients qui nécessitent d'un équipement complet mais particulièrement simple. Facile à lire, la série SIMPLE permet de refroidir ou de surgeler des produits en utilisant un **programme temporisé ou suivi** au moyen de la sonde à cœur. Le dégivrage prévu est manuel afin de pouvoir être utilisé en **toute sécurité** et de satisfaire aux critères modernes d'**économie d'énergie**.*



START/STOP START/STOPP EINES SCHOCKKÜHLUNGS- ZYKLUS

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

start/stop
démarrage / arrêt d'un cycle de refroidissement rapide

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



+3 °C SCHOCKKÜHLUNG

Auswahl Schockkühlung +3°
+3 °c refroidissement rapide
Sélection du refroidissement rapide à +3 °C



-18 °C TIEFKÜHLUNG

Auswahl Tiefkühlung -18 °C
-18 °C congélation
Sélection de la congélation à -18 °C.



UVC-STERILISIERUNG

Start des Sterilisierungsverfahrens (falls eine UV-Lampe vorhanden ist).
stérilisation uvc
Lancement du processus de stérilisation (s'il y a une lampe UV).



SOFT

Auswahl des Soft-Zyklus bei der Schockkühlung (+3 °C) oder der Tiefkühlung (-18 °C).
Sélection du cycle soft de refroidissement rapide (+3 °C) ou de congélation (-18 °C).



PROGRAMM

programme



DOWN

Absenken der Werte, es wird die verstrichene Zykluszeit angezeigt.
Touche de décrémentation des valeurs qui affiche le temps du cycle qui s'est écoulé.



UP

Erhöhung der Werte, es wird die Temperatur des Einstechfühlers angezeigt.
Touche d'incrémentation de la valeur qui affiche la température de la sonde aiguille de température.



DEFROST START/STOPP

ABTAUEN

Wird diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt, wird die Temperatur des Verdampferfühlers angezeigt.

defrost démarrage / arrêt du dégivrage

Appuyer 3 secondes sur la touche pour afficher la température de la sonde de l'évaporateur.



ERWÄRMUNG FÜHLER

Erwärmung, um den Einstechfühler herausziehen zu können.

chauffage de la sonde

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



PRECOOL

Vor kühlt das geräte bevor die Lebensmittel in das Gerät gelegt werden.

Refroidir la cellule avant d'introduire les aliments.

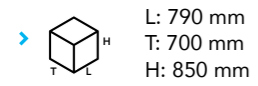
STAND-SCHOCKFROSTER
LINIE

JUMP

cellules de refroidissement rapide monocoque
ligne Jump




PBF051



L: 790 mm
T: 700 mm
H: 850 mm

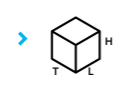
> +90°C | 18 kg
+3°C ●

+90°C | 12 kg
-18°C ●

>  x5
GN 1/1
x5
600x400

> V/Hz
230/1/50


PBF081



L: 790 mm
T: 800 mm
H: 1320 mm

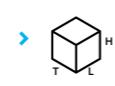
> +90°C | 25 kg
+3°C ●

+90°C | 16 kg
-18°C ●

>  x8
GN 1/1
x8
600x400

> V/Hz
230/1/50


PBF121



L: 790 mm
T: 800 mm
H: 1800 mm

> +90°C | 36 kg
+3°C ●

+90°C | 24 kg
-18°C ●

>  x12
GN 1/1
x12
600x400

> V/Hz
400/3/50


PBF161



L: 790 mm
T: 800 mm
H: 1950mm

> +90°C | 55 kg
+3°C ●

+90°C | 36 kg
-18°C ●

>  x16
GN 1/1
x16
600x400

> V/Hz
400/3/50


PBF122



L: 790 mm
T: 850 mm
H: 500 mm

> +90°C | 72 kg
+3°C ●

+90°C | 48 kg
-18°C ●

>  x12
GN 2/1

> V/Hz
400/3/50

STAND-SCHOCKFROSTER LINIE GENIUS



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

*cellules de refroidissement rapide
monocoque ligne Genius*

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



GENI- AL IN JEDER HIN- SICHT

*absolument
génial*



ABKÜHLEN

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



TIEFKÜHLEN

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

refroidissement

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

surgélation

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

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



AUFTAUEN

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



GÄRUNG

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

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

décongélation

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

fermentation

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



GAREN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR

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



PASTEURISIERUNG

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

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

cuisson à basse température

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

pasteurisation

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

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

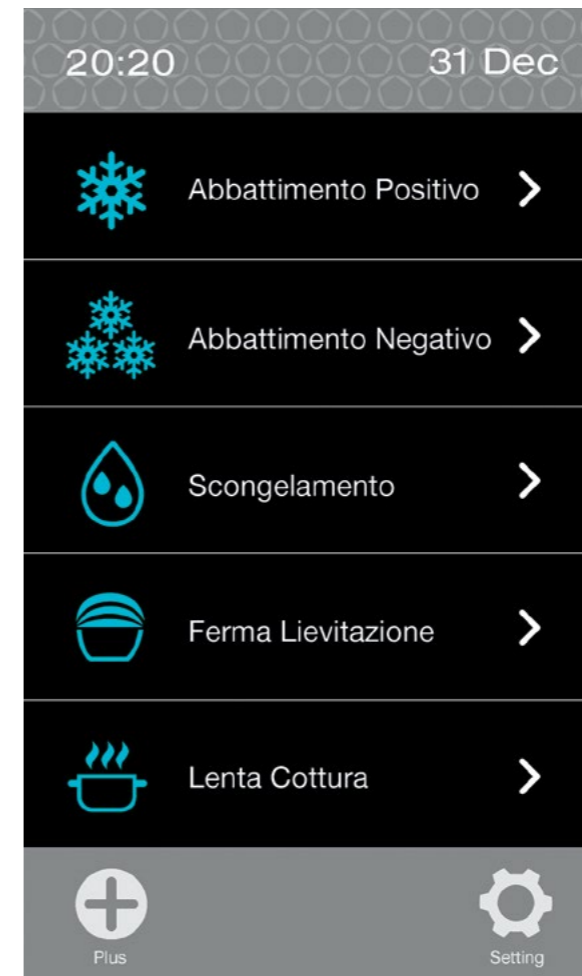


DÖRREN

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

déshydratation

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



SCHOCKKÜHLUNG IM POSITIVEN TEMPERATURBEREICH
refroidissement rapide positif

SCHOCKFROSTERN
refroidissement rapide négatif

AUFTAUEN
décongélation

GÄRUNGSSTOPP
retard de fermentation

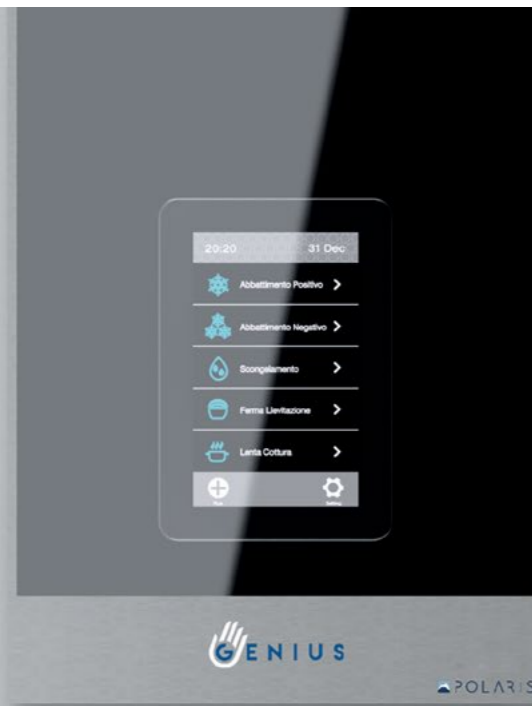
LANGSAMES GAREN
cuisson lente



STAND-SCHOCKFROSTER LINIE

GENIUS

cellules de refroidissement rapide monocoque
ligne Genius



1 EINFACHES UND INTUITIVES DISPLAY

Écran facile et intuitif

2 KANN VOLLKOMMEN KUNDENSPEZIFISCH GESTALTET WERDEN, GENIUS ARBEITET FÜR SIE

Complètement personnalisable, Genius travaille pour vous

3 ERSTELLEN SIE IHRE FAVORITENLISTE

créez votre liste des préférés



4 SPEICHERN SIE IHREN ZYKLUS

enregistrez votre cycle



5 KONTINUIERLICHER ZYKLUS

cycle continu



6 SICHER TIEFKÜHLEN

surgelez en toute sécurité



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

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

STAND-SCHOCKFROSTER LINIE



cellules de refroidissement rapide monocoque
ligne Genius



GM061

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

> +90°C | 18 kg
+3°C ●
+90°C | 12 kg
-18°C ●

> x6
GN 1/1
x6
600x400

> V/Hz
230/1/50

GM121

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

> +90°C | 25 kg
+3°C ●
+90°C | 16 kg
-18°C ●

> x12
GN 1/1
x12
600x400

> V/Hz
230/1/50

GM171

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

> +90°C | 36 kg
+3°C ●
+90°C | 24 kg
-18°C ●

> x17
GN 1/1
x17
600x400

> V/Hz
400/3/50

GM231

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

> +90°C | 55 kg
+3°C ●
+90°C | 36 kg
-18°C ●

> x23
GN 1/1
x23
600x400

> V/Hz
400/3/50

GM172

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

> +90°C | 72 kg
+3°C ●
+90°C | 48 kg
-18°C ●

> x17
GN 2/1
x17
600x800

> V/Hz
400/3/50

STAND-SCHOCKFROSTER

cellules à refroidissement rapide
monocoque



MODELL modèle	GITTER grilles					ABSTAND BACKBLECH mm espace du plateau en mm	LEISTUNG KG rendement en kg		INNENMASSE LXTXH mm dimensions intérieures lpxh mm	AUSSENMASSE LXTXH mm dimensions extérieures lpxh mm	SPANNUNG tension	KARTE carte
	GN1/1 600X400	GN2/1	GN2/3	600X800	+90 °C/+3 °C		+90 °C/-18 °C					
PBF030AFG			3			80	8	5	330X475X275	560X560/595X520	230V/1/50HZ	SIMPLE
PCF031AFG	3					80	8	5	330X615X275	560X700/735X520	230V/1/50HZ	SIMPLE
PBF050STAF	5	5				65	10	7	640X415X380	790X700X800	230V/1/50HZ	SIMPLE
PBF050DF	5	5				65	10	7	670X415X380	790X700X850	230V/1/50HZ	SIMPLE
PBC051DF	5	5				65	12	-	670X415X380	790X700X850	230V/1/50HZ	SIMPLE
PBF051DF	5	5				65	12	8	670X415X380	790X700X850	230V/1/50HZ	SIMPLE
PBC051AF	5	5				65	18	-	670X415X380	790X700X850	230V/1/50HZ	SIMPLE
PBF051AF	5	5				65	18	12	670X415X380	790X700X850	230V/1/50HZ	SIMPLE
PBC081AF	8	8				65	25	-	670X460X630	790X800X1320	230V/1/50HZ	SIMPLE
PBF081AF	8	8				65	25	16	670X460X630	790X800X1320	230V/1/50HZ	SIMPLE
PBC081AP	8	8				65	25	-	670X460X630	790X800X1320	230V/1/50HZ	TOP
PBF081AP	8	8				65	25	16	670X460X630	790X800X1320	230V/1/50HZ	TOP
PBC121DF	12	12				65	25	-	670X460X830	790X800X1800	400V/3/50HZ	SIMPLE
PBF121DF	12	12				65	25	16	670X460X830	790X800X1800	400V/3/50HZ	SIMPLE
PBC121AF	12	12				65	36	-	670X460X830	790X800X1800	400V/3/50HZ	SIMPLE
PBF121AF	12	12				65	36	24	670X460X830	790X800X1800	400V/3/50HZ	SIMPLE
PBC121AP	12	12				65	36	-	670X460X830	790X800X1800	400V/3/50HZ	TOP
PBF121AP	12	12				65	36	24	670X460X830	790X800X1800	400V/3/50HZ	TOP

JUMP

STAND-SCHOCKFROSTER

cellules à refroidissement rapide
monocoque



MODELL modèle	GITTER grilles					ABSTAND BACKBLECH mm espace du plateau en mm	LEISTUNG KG rendement en kg		INNENMASSE LXTXH mm dimensions intérieures lpxh mm	AUSSENMASSE LXTXH mm dimensions extérieures lpxh mm	SPANNUNG tension	KARTE carte
	GN1/1	600X400	GN2/1	GN2/3	600X800		+90 °C/+3 °C	+90 °C/-18 °C				
PBC161DF	16	16				65	36	-	670X460X1100	790X800X1950	400V/3/50HZ	SIMPLE
PBF161DF	16	16				65	36	24	670X460X1100	790X800X1950	400V/3/50HZ	SIMPLE
PBC161AF	16	16				65	55	-	670X460X1100	790X800X1950	400V/3/50HZ	SIMPLE
PBF161AF	16	16				65	55	36	670X460X1100	790X800X1950	400V/3/50HZ	SIMPLE
PBC161AP	16	16				65	55	-	670X460X1100	790X800X1950	400V/3/50HZ	TOP
PBF161AP	16	16				65	55	36	670X460X1100	790X800X1950	400V/3/50HZ	TOP
PBC122DF			12			65	50	-	670X750X830	1100X880X1800	400V/3/50HZ	SIMPLE
PBF122DF			12			65	50	32	670X750X830	1100X880X1800	400V/3/50HZ	SIMPLE
PBC122AF			12			65	72	-	670X750X830	1100X880X1800	400V/3/50HZ	SIMPLE
PBF122AF			12			65	72	48	670X750X830	1100X880X1800	400V/3/50HZ	SIMPLE
PBC122AP			12			65	72	-	670X750X830	1100X880X1800	400V/3/50HZ	TOP
PBF122AP			12			65	72	8	670X750X830	1100X880X1800	400V/3/50HZ	TOP
GM061	6	6				45	18	12	670X410X380	790X720X850	230V/1/50HZ	
GM121	12	12				45	25	16	670X420X630	790X820X1320	230V/1/50HZ	
GM171	17	17				45	36	24	670X420X830	790X820X1800	400V/3/50HZ	
GM231	23	23				45	55	36	670X420X1100	790X820X1950	400V/3/50HZ	
GM172			17		17	45	72	48	670X900X830	1100X1050X1800	400V/3/50HZ	

JUMP

GENIUS

SCHOCKFROSTER MIT FAHRGESTELL LINIE

GENIUS

cellules de
refroidissement rapide à
chariot ligne Genius



GENI- AL IN JEDER HIN- SICHT

absolument
génial

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

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

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

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



TOUCH-SCHNITTSTELLE

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

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

interface tactile

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

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



FUNKTIONEN

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

fonctions

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



FLEXIBILITÄT

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

flexibilité

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





KONNEKTIVITÄT

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

connectivité

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



MULTILEVEL-FÜHLER

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

sonde multiniveau

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



ABTAUUNG

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

dégivrage

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

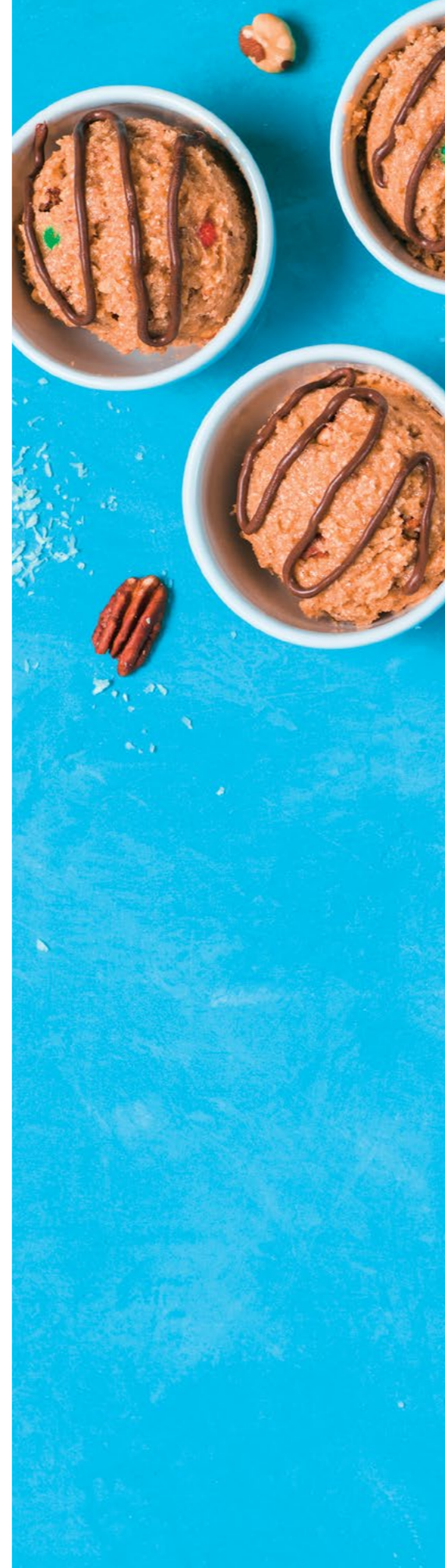


CO₂

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

CO₂

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



TECHNOLOGIE INVERTER-SYSTEM ELEKTRONISCHE THERMOSTATSTEUERUNG (OPTIONAL)

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

technologie Inverter System thermostatique électronique (en option)

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



BITZER-VERDICHTER

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

compresseur Bitzer

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



STANDARD-AUSFÜHRUNG

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

version standard

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



AUSFÜHRUNG PLUS

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

version plus

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

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

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

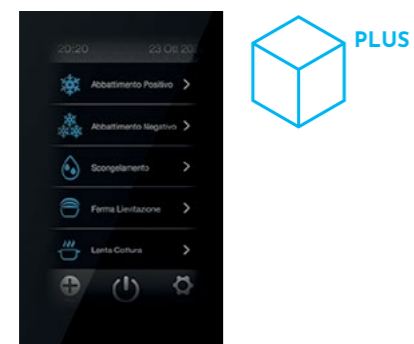
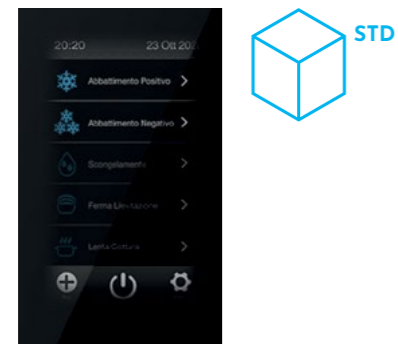
SCHOCKFROSTER MIT FAHRGESTELL LINIE



cellules de refroidissement rapide à chariot
ligne Genius

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

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



SERIE R

série R



GCR201

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

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

> +90°C | 120 kg
+3°C ●
+90°C | 80 kg
-18°C ●

> x20
GN 1/1

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

GCR202

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

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

> +90°C | 160 kg
+3°C ●
+90°C | 120 kg
-18°C ●

> x20
GN 2/1

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

SCHOCKFROSTER MIT FAHRGESTELL LINIE



cellules de refroidissement rapide à chariot
ligne Genius


SERIE GN1

série GN1



GC151 1P

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

>  L: 1500 mm
T: 1330 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 200 kg
+3°C ●


+90°C | 150 kg
-18°C ●

>  20x
GN 1/1

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

GC151

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

>  L: 1500 mm
T: 1460 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 200 kg
+3°C ●


+90°C | 150 kg
-18°C ●

>  20x
GN 1/1

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

GC301

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

>  L: 1500 mm
T: 2380 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 400 kg
+3°C ●


+90°C | 300 kg
-18°C ●

>  40x
GN 1/1

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

GC401

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

>  L: 1500 mm
T: 3280 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 600 kg
+3°C ●


+90°C | 400 kg
-18°C ●

>  60x
GN 1/1

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

GC501

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

>  L: 1500 mm
T: 4180 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 800 kg
+3°C ●

+90°C | 500 kg
-18°C ●

>  80x
GN 1/1

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

SCHOCKFROSTER MIT FAHRGESTELL LINIE



cellules de refroidissement rapide à chariot
ligne Genius

SERIE GN2

série GN2



GC202 1P

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

> L: 1700 mm
T: 1530 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 300 kg
+3°C ●

+90°C | 200 kg
-18°C ●

> 40x GN 1/1

20x GN 2/1

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

GC202

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

> L: 1700 mm
T: 1660 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 300 kg
+3°C ●

+90°C | 200 kg
-18°C ●

> 40x GN 1/1

20x GN 2/1

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

GC402

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

> L: 1700 mm
T: 2750 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 600 kg
+3°C ●

+90°C | 400 kg
-18°C ●

> 80x GN 1/1

40x GN 2/1

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

GC602

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

> L: 1700 mm
T: 3850 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 900 kg
+3°C ●

+90°C | 600 kg
-18°C ●

> 120x GN 1/1

60x GN 2/1

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

GC802

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

> L: 1700 mm
T: 4950 mm
H: 2300 mm

> +90°C | 1200 kg
+3°C ●

+90°C | 800 kg
-18°C ●

> 160x GN 1/1

80x GN 2/1

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

SCHOCKFROSTER MIT FAHRGESTELL

cellules à refroidissement rapide
à chariot

KÄLTEMITTEL R452A
gaz

SPANNUNG 380-420/3/50 + N
tension



NAME nom	AUSFÜHRUNG version	+90°C/+3°C LEISTUNG KG rendement en kg	+90°C/-18°C LEISTUNG KG rendement en kg	MAX. BEREICH T °C IN DER KAMMER plage maximale de température dans la chambre	ANZ. TÜREN nombre de portes	EN 1, GN 1/1, 600X400		EN 2, GN 2/1, 600X800		INNENMASSE LXTXH mm dimensions intérieures l x p x h mm	AUSSENMASSE LXTXH mm dimensions extérieures l x p x h mm	NETTOGEWICHT KG poids net kg	MAX. ELEKTR. LEIST. W puissance électrique maxi. W	MAX. ELEKTR. VERBR. A consommation électrique maxi. A
GC151 1P	STD	200	150	+85°/-40°	1	1				700X880X2020	1500X1330X2300	490	2775	5,5
	PLUS												7575	12,4
GC151	STD	200	150	+85°/-40°	2	1				700X880X2020	1500X1460X2300	490	2865	5,9
	PLUS												7665	12,8
GC301	STD	400	300	+85°/-40°	2	2				700X1780X2020	1500X2380X2300	980	5400	10,3
	PLUS												15000	24,2
GC401	STD	600	400	+85°/-40°	2	3				700X2680X2020	1500X3280X2300	1470	7935	14,7
	PLUS												22335	35,6
GC501	STD	800	500	+85°/-40°	2	4				700X3580X2020	1500X4180X2300	1960	10470	19,2
	PLUS												29670	47,0
GC202 1P	STD	300	200	+85°/-40°	1	2	1			900X1080X2020	1700X1530X2300	650	2775	5,5
	PLUS												7575	12,4
GC202	STD	300	200	+85°/-40°	2	2	1			900X1080X2020	1700X1660X2300	650	2865	5,9
	PLUS												7665	12,8
GC402	STD	600	400	+85°/-40°	2	4	2			900X2180X2020	1700X2750X2300	1300	5400	10,3
	PLUS												15000	24,2
GC602	STD	900	600	+85°/-40°	2	6	3			900X3280X2020	1700X3850X2300	1950	7935	14,7
	PLUS												22335	35,6
GC802	STD	1200	800	+85°/-40°	2	8	4			900X4380X2020	1700X4950X2300	2600	10470	19,2
	PLUS												29670	47,0
GCR201	STD	120	80	+85°/-40°	1	1				700X940X1700	1500X1330X2230	410	795	2,1
	PLUS												5595	9,1
GCR202	STD	160	120	+85°/-40°	1		1			900X1140X1700	1700X1530X2230	570	795	2,1
	PLUS												5595	9,1

GN 1

GN 2

GN R





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

polarisprofessional.com

Art Direction: Ateikon Internet & Multimedia srl
All right reserved.
Print: Sincromia srl
Edition: 1/2019

Anmerkungen

Die Fotografien der Geräte und die Datenmuster für den Kunden haben nur indikativen und Werbe-Charakter. Der Kunde kann keine Beschwerden auf eventuelle Unterschiede zwischen der gelieferten Ware und dem, was aus dem Anschauungsmaterial in seinem Besitz hervorgeht, begründen.

Das Unternehmen Polaris Ali Group behält sich außerdem die Möglichkeit vor, die eigenen Produkte jederzeit in technischer und baulicher Hinsicht zu verbessern, wenn es dies für angebracht hält.

Notes

Les photos des produits et les échantillons fournis au client ont une valeur purement indicative et publicitaire. Le client ne peut fonder aucune réclamation en cas de différences éventuelles entre les produits livrés et ce qui ressort clairement du matériel de démonstration en sa possession.

La société Polaris Ali group srl se réserve par ailleurs le droit d'apporter à ses produits les améliorations techniques et constructives qu'elle jugera opportunes, à tout moment.