

e vetrine refrigerate per pizza

Polarpizza Polaris: Tables
et vitrines réfrigérées pour pizza

Polarpizza Polaris: Mesas y
vitrinas refrigeradas para pizza



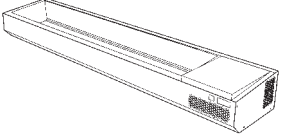
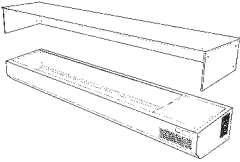
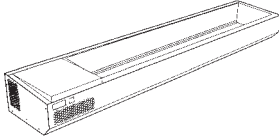
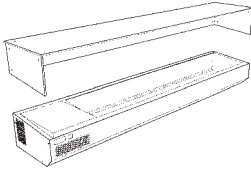
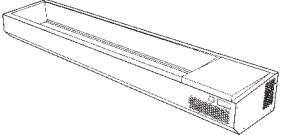
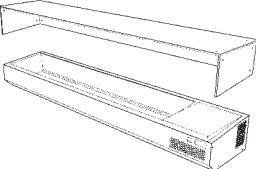
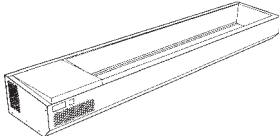
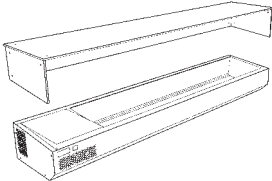
TP 270Q



La gamma delle vetrine

The range of refrigerated displays
Kühlaufsatzesortiment

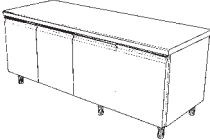
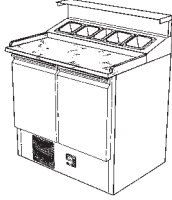
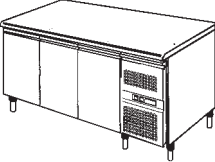
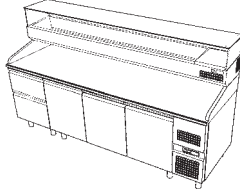
La gamme des vitrines
La gama de las vitrinas

	GN 1/2 - P 320 Predisposte Without refrigeration unit Für Zentralkühlung Sans groupe Sin grupo	3 mod. DX + 3 mod. SX		GN 1/2 - P 320 Predisposte con vetro Without unit - with glass cover Für Zentralkühlung mit Glasaufsatz Sans groupe avec vitre Sin grupo con cristal	3 mod. DX + 3 mod. SX
	GN 1/1 - P 380 Predisposte Without refrigeration unit Für Zentralkühlung Sans groupe Sin grupo	6 mod. DX + 6 mod. SX		GN 1/1 - P 380 Predisposte con vetro Without unit - with glass cover Für Zentralkühlung mit Glasaufsatz Sans groupe avec vitre Sin grupo con cristal	6 mod. DX + 6 mod. SX
	GN 1/2 - P 320 Refrigerate Refrigerated Gekühlt Réfrigérées Refrigeradas	3 mod. DX + 3 mod. SX		GN 1/2 - P 320 Refrigerate con vetro Refrigerated with glass cover Gekühlt mit Glasaufsatz Réfrigérées avec vitre Refrigeradas con cristal	3 mod. DX + 3 mod. SX
	GN 1/1 - P 380 Refrigerate Refrigerated Gekühlt Réfrigérées Refrigeradas	6 mod. DX + 6 mod. SX		GN 1/1 - P 380 Refrigerate con vetro Refrigerated with glass cover Gekühlt mit Glasaufsatz Réfrigérées avec vitre Refrigeradas con cristal	6 mod. DX + 6 mod. SX

La gamma dei tavoli

The range of refrigerated counters
Das Kühltschsortiment

La gamme des tables réfrigérées
La gama de las mesas

	Tavoli componibili predisposti Modular tables without refrigeration unit Anbaukühltsche für Zentralkühlung Tables modulaires sans groupe Mesas modulares sin grupo	3 modelli		Banco "mini pizza" refrigerato Mini refrigerated pizza counter Gekühlter Minipizzatisch Table Mini pizza réfrigéré Mini-mostrador para pizza refrigerado	1 modello
	Tavoli componibili refrigerati Modular refrigerated counters Gekühlte Anbautische Tables modulaires réfrigérées Mesas modulares refrigeradas	3 modelli		Banchi pizza refrigerati Refrigerated pizza counters Gekühlte Pizzatische Comptoirs "pizza" réfrigérés Mostradores para pizza refrigerados	11 modelli

Il costruttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al prodotto senza alcun preavviso. - The manufacturer reserves the right to make changes to the product without prior notice.

Der Hersteller behält sich das Recht vor beliebige Produktänderungen ohne jegliche Vorankündigung vorzunehmen. - Le constructeur se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il jugera utiles, sans aucun préavis. - El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier cambio al producto sin previo aviso.

 **Polaris**®

POLARIS - 32030 Bribano di Sedico - Belluno
Italy - Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 25
Tel.+39 0437 8551 - Fax +39 0437 838509
Internet: <http://www.polarisgroup.it>
E-Mail: info@polarisgroup.it

Sistema Qualità Certificato ISO 9001: 2000



Polarpizza

Tavoli e vetrine
refrigerate per pizza

Refrigerated pizza counters
and refrigerated displays

Kühltische und
Kühlaufsätze für Pizza

Tables et vitrines
réfrigérées pour pizza

Mesas y vitrinas
refrigeradas para pizza





Polarpizza Polaris: tavoli

Polarpizza Polaris: Refrigerated pizza counters and refrigerated displays

Polarpizza è un "sistema" di apparecchiature che si distinguono per qualità, versatilità ed igienicità garantite da **Polaris** specialisti nel Freddo

Polarpizza is a "system" of units characterised by high quality, versatility and cleanliness, and guaranteed by **Polaris**, the Refrigeration Industry experts.

Polarpizza ist ein "Gerätesystem" dass sich durch Qualität, Vielseitigkeit und Hygiene auszeichnet und von **Polaris**, den Kühltalspezialisten, garantiert ist.

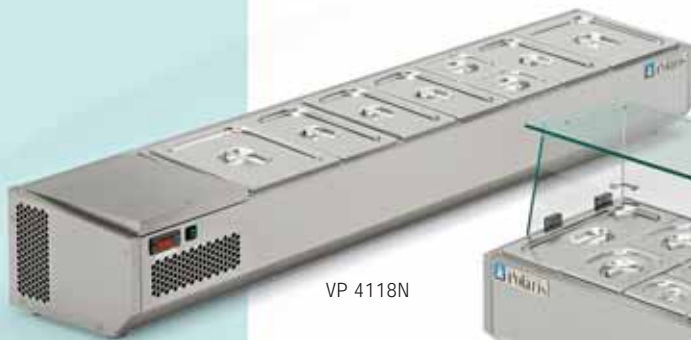
Polarpizza est un "système" d'appareils qui se distinguent au travers la qualité, la flexibilité d'emploi et l'hygiène qu'ils offrent et qui sont garantis par **Polaris**, les spécialistes du Froid

Polarpizza Polaris: Kühlische und Kühlaufsätze für Pizza

Polarpizza es un "sistema" de equipos que se distinguen por su calidad, versatilidad e higiene, garantizados por **Polaris**, especialistas del Frio



TP 122



VP 4118N



VP 4020Q



VP 3014N



Polarpizza Polaris: vetrine



Realizzate completamente in acciaio INOX AISI 304, le vetrine "Polarpizza" si caratterizzano per l'ampiezza della gamma (**72 modelli**); refrigerate e predisposte, con 2 profondità e con vano tecnico a DX e SX.

Polarpizza Polaris: Refrigerated pizza condiment rails

Featuring full AISI 304 STAINLESS steel construction, the "Polarpizza" refrigerated displays are available in a wide range of versions (72 models), either refrigerated or pre-set for remote refrigeration, available in two different depths, with RH or LH technical compartment.



Quadro comandi con teletermostato digitale. Cristalli di facile pulibilità.

Control panel with digital thermostat. Easy to clean glass cover.

Schalttafel mit Digitalthermostat. Leicht zu reinigende Glasauflagen.

Tableau de commande avec thermostat numérique. Nettoyage aisé des surfaces vitrées

Cuadro de mandos con teletermostato digital. Cristales fáciles de limpiar.

Polarpizza Polaris: Kühlauflagen für Pizza

Die vollständig aus EDELSTAHL AISI 304 hergestellten "Polarpizza" Auflagen zeichnen sich durch die Reichhaltigkeit des Sortiments (72 Modelle) aus; mit oder ohne Kälteaggregat, zwei verschiedene Tiefen, mit technischem Fach auf der linken und rechten Seite.

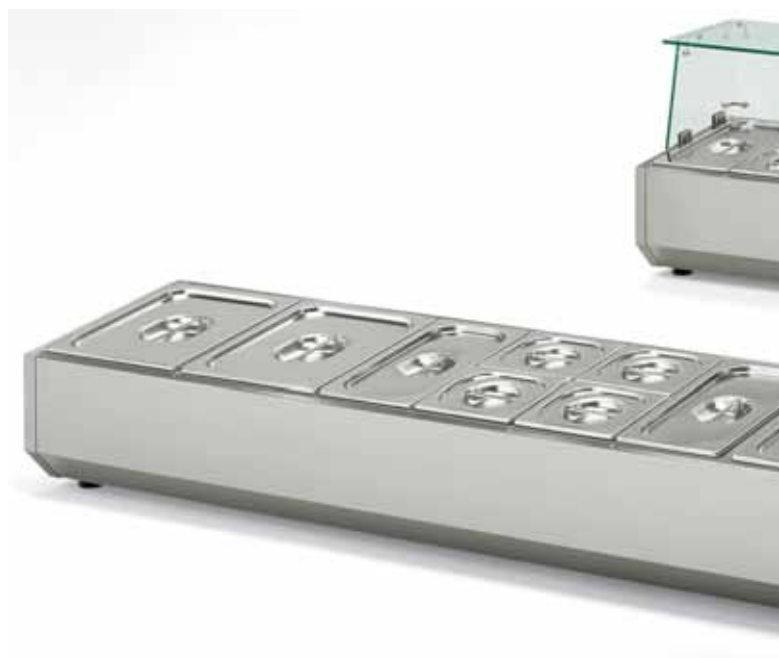
Vetrine refrigerate con profondità

				Senza vetro	
P 320	Senza gruppo Without refr. unit <input type="checkbox"/>	DX	VP 3214N	VP 3214N	VP 3214N
		SX	VP 3314N	VP 3314N	VP 3314N
	Con gruppo With refr. unit <input checked="" type="checkbox"/>	DX	VP 3014N	VP 3014N	VP 3014N
		SX	VP 3114N	VP 3114N	VP 3114N
• Dimensioni esterne • Outside dimensions		L mm	1420	1420	1600
		P mm	320	320	320
		H mm	240	240	240
• Dimensioni interne vasca • Inside well dimensions		L mm	1036	1216	1416
		P mm	245	245	245
		H mm	160	160	160
• Temp. di esercizio • Operating temperature		°C	+2/+10	+2/+10	+2/+10
• Tensione di alimentazione • Supply voltage		V	230/1-50Hz	230/1-50	230/1-50
• Potenza assorbita* • Power input*		W	130	130	130
• Capacità refrigerante* • Refrigeration capacity*		W	111	111	111

Vetrine refrigerate con profondità

				Senza vetro		
P 380	Senza gruppo Without refr. unit <input type="checkbox"/>	DX	VP 4214N	VP 4216N	VP 4218N	VP 4218N
		SX	VP 4314N	VP 4316N	VP 4318N	VP 4318N
	Con gruppo With refr. unit <input checked="" type="checkbox"/>	DX	VP 4014N	VP 4016N	VP 4018N	VP 4018N
		SX	VP 4114N	VP 4116N	VP 4118N	VP 4118N
• Dimensioni esterne • Outside dimensions		L mm	1420	1600	1800	1800
		P mm	380	380	380	380
		H mm	240	240	240	240
• Dimensioni interne vasca • Inside well dimensions		L mm	1036	1216	1416	1416
		P mm	305	305	305	305
		H mm	160	160	160	160
• Temp. di esercizio • Operating temperature		°C	+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10
• Tensione di alimentazione • Supply voltage		V	230/1-50	230/1-50	230/1-50	230/1-50
• Potenza assorbita* • Power input*		W	130	130	130	130
• Capacità refrigerante* • Refrigeration capacity*		W	111	111	111	111

* Nelle versioni con gruppo * In those versions fitted with refrigeration unit * in den



e refrigerate per pizza

Profondità 320 - Refrigerated displays depth 320

Without glass		Con vetro With glass		
VP 3216N	VP 3218N	VP 3214Q	VP 3216Q	VP 3218Q
VP 3316N	VP 3318N	VP 3314Q	VP 3316Q	VP 3318Q
VP 3016N	VP 3018N	VP 3014Q	VP 3016Q	VP 3018Q
VP 3116N	VP 3118N	VP 3114Q	VP 3116Q	VP 3118Q
1800	1800	1420	1600	1800
320	320	320	320	320
240	240	440	440	440
1416	1416	1036	1216	1416
245	245	245	245	245
160	160	160	160	160
+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10
230/1-50Hz	230/1-50Hz	230/1-50Hz	230/1-50Hz	230/1-50Hz
130	130	130	130	130
111	111	111	111	111

Profondità 380 - Refrigerated displays depth 380

Without glass			Con vetro With glass					
VP 4220N	VP 4221N	VP 4225N	VP 4214Q	VP 4216Q	VP 4218Q	VP 4220Q	VP 4221Q	VP 4225Q
VP 4320N	VP 4321N	VP 4325N	VP 4314Q	VP 4316Q	VP 4318Q	VP 4320Q	VP 4321Q	VP 4325Q
VP 4020N	VP 4021N	VP 4025N	VP 4014Q	VP 4016Q	VP 4018Q	VP 4020Q	VP 4021Q	VP 4025Q
VP 4120N	VP 4121N	VP 4125N	VP 4114Q	VP 4116Q	VP 4118Q	VP 4120Q	VP 4121Q	VP 4125Q
1960	2150	2500	1420	1600	1800	1960	2150	2500
380	380	380	380	380	380	380	380	380
240	240	240	440	440	440	440	440	440
1576	1766	2116	1036	1216	1416	1576	1766	2116
305	305	305	305	305	305	305	305	305
160	160	160	160	160	160	160	160	160
+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10
230/1-50	230/1-50	230/1-50	230/1-50	230/1-50	230/1-50	230/1-50	230/1-50	230/1-50
140	155	155	130	130	130	140	155	155
111	145	145	111	111	111	111	145	145

Ausführungen mit Kälteaggregat * Sur les versions avec groupe * En las versiones con grupo



Polarizza Polaris: vitrines réfrigérées pour pizza

Entièrement réalisées en acier INOX AISI 304, les vitrines "Polarizza" sont caractérisées par le vaste choix de la gamme (72 modèles) ; avec ou sans groupe, en deux profondeurs, avec compartiment technique à droite ou à gauche.



Uscita aria posteriore e laterale per permettere qualsiasi posizionamento della vetrina.

Rear or side air outlet, so that the refrigerated displays can be placed in any position.

Hintere und seitliche Luftabsaugung um eine beliebige Aufstellung des Kühlaufsatzes zu ermöglichen.

Sorties d'air, postérieure et latérale, permettant de choisir librement le positionnement de la vitrine.

Salida de aire posterior y lateral para poder colocar la vitrina en cualquier posición.



Per bacinelle GN 1/2
For 1/2 GN containers

Polarizza Polaris: vitrinas refrigeradas para pizza

Totalmente fabricadas de acero INOXIDABLE AISI 304, las vitrinas "Polarizza" se caracterizan por la amplitud de la gama (72 modelos); refrigeradas y para conexión a distancia, disponibles en dos medidas de fondo, con compartimiento técnico a la derecha o a la izquierda.

Polarpizza Polaris: tavoli refri

Tavoli componibili, con o senza gruppo refrigerante, e banchi pizza completi di vetrina refrigerata, formano l'ampia proposta Polaris, studiata per razionalizzare le preparazioni di insalate, snack freddi, paste fresche, pizze ecc. Costruite rispettando le più rigorose normative igienico/sanitarie, queste apparecchiature risultano insostituibili per ridurre i tempi di lavoro e di pulizia.



Vano refrigerato con 7 bacinelle mm 400x600, estraibili su guide telescopiche.

Refrigerated compartment with 7 removable pans, size 400x600 mm, on telescopic slides.

Kühlfach mit 7, auf Teleskopführungen ausziehbaren Schalen von 400x600 mm.

Compartment réfrigéré, avec 7 bacs de 400x600 mm extractibles montés sur glissières télescopiques.

Compartimento refrigerado con 7 bandejas de 400x600 mm extraíbles sobre guías telescópicas.

Polarpizza Polaris: refrigerated pizza counters

The wide range of Polaris equipment designed to rationalise the preparation of salads, cold snacks, fresh pasta, pizzas, etc. includes modular preparation tables, with or without refrigeration unit, and pizza counters with refrigerated display. Built to meet the most stringent hygienic/sanitary standards, these units are absolutely necessary to minimize both working and cleaning time.

Polarpizza Polaris: Kühltische

Das umfangreiche, zur Rationalisierung von der Zubereitung von Salaten, kalten Imbissen, frischen Teigwaren, Pizzen etc. entworfene Polarisangebot setzt sich aus Pizzakühltischen mit oder ohne Kälteaggregat und Pizzakühltischen mit Kühlaufsatz zusammen. Unter Einhaltung der strengsten Hygiene/Gesundheitsvorschriften hergestellt erweisen sich diese Geräte als unersetzlich, um Arbeits- und Reinigungszeiten zu verkürzen.

Cassettiera neutra con 7 cassetti per bacinelle da mm 400x600.

Group of 7 non-refrigerated drawers to hold 400x600 mm pans.

Ungekühlter Schubladenblock mit 7 Schubladen für Schalen von 400x600 mm

Caisson à tiroirs non réfrigérés, avec 7 tiroirs pour bacs de 400x600 mm.

Grupo de 7 cajones no refrigerados para bandejas de 400x600 mm



Polarpizza Polaris: tables réfrigérées pour pizza

Les tables modulaires, avec ou sans groupe frigorifique, et les comptoirs "pizza" complets de vitrine réfrigérée, composent la vaste gamme des produits Polaris, une gamme conçue pour rationaliser les préparations de salades, de snacks froids, de pâtes fraîches, de pizzas, etc. Ces appareils, construits dans le respect des réglementations hygiéniques et sanitaires les plus strictes, se révèlent irremplaçables pour réduire les temps de travail et de nettoyage.



Gruppi refrigeranti facilmente estraibili per facilità di manutenzione.

Refrigeration units easy to remove for an easier maintenance.

Leicht ausziehbare Kälteaggregate für die einfache Wartung.

Groupes réfrigérés facilement extraibles pour un'entretien très facile.

Grupos frigoríficos fáciles de extraer, lo que facilita su mantenimiento

Polarpizza Polaris: mesas refrigeradas para pizza

Mesas modulares, con o sin grupo frigorífico, y mostradores para pizza con vitrina refrigerada forman la amplia oferta de Polaris, estudiada para racionalizar la preparación de ensaladas, tapas y bocadillos fríos, pastas frescas, pizzas, etc. Fabricados respetando las más severas normas en materia de higiene y sanidad, estos equipos resultan insustituibles para reducir el tiempo de trabajo y de limpieza.

Cassettiere e piani di lavoro a scelta.

Several drawer configurations and worktops to choose from.

Schubladenblöcke und Arbeitsplatten nach Wahl.

Caissons à tiroirs et plans de travail au choix

Grupos de cajones y encimeras a elección



Tavoli refrigerati - Refrigerated preparation tables

Modelli Modelli		TPP 02	TPP 03	TPP 04	TPR 02	TPR 03	TPR 04	TP 122	TP 200Q	TP 220Q	TP 240Q	TP 270Q	TP 224Q	TP 227Q	TP 247Q	TP 300Q	TP 320Q	TP 340Q	TP 370Q
• Dimensioni esterne • Outside dimensions	L mm	1220	1760	2300	1420	1960	2500	900	1420	1960	1960	1960	2500	2500	2500	1960	2500	2500	2500
	P mm	800	800	800	800	800	800	700	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800
	H mm	900	900	900	900	900	900	980	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900
• Dimensioni interne vasca • Inside well dimensions	L mm	978	1517	2056	978	1517	2056	800	978	1517	1517	1517	2056	2056	2056	1517	2056	2056	2056
	P mm	685	685	685	685	685	685	583	685	685	685	685	685	685	685	685	685	685	685
	H mm	600	600	600	600	600	600	530	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600
• Versione • Version		□	□	□	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒
• Capacità totale • Total capacity		408	633	857	408	633	857	247	408	408	408	408	408	408	408	633	633	633	633
• Temp. di esercizio • Operating temperature °C		0/+10	0/+10	0/+10	0/+10	0/+10	0/+10	0/+10	0/+10	0/+10	0/+10	0/+10	0/+10	0/+10	0/+10	0/+10	0/+10	0/+10	0/+10
• Tensione di alimentazione • Supply voltage	V	230/1	230/1	230/1	230/1	230/1	230/1	230/1	230/1	230/1	230/1	230/1	230/1	230/1	230/1	230/1	230/1	230/1	230/1
• Potenza assorbita • Power input	W				250	400	490	240	380	390	390	390	405	405	405	540	555	555	555
• Capacità refrigerante • Refrigeration capacity	W				222	338	449	196	333	333	333	333	367	367	367	449	583	583	583



□ Tavoli predisposti senza vetrina
Preparation tables without refrigeration unit or refrigerated display
Kühlische für Zentralkühlung ohne Kühlaufsatz
Tables sans groupe frigorifique et sans vitrine
Mesas sin grupo ni vitrina



☒ Tavoli con gruppo DX senza vetrina
With RH refrigeration unit without refrigerated display
Kühlische mit Kälteaggregat auf der rechten Seite ohne Kühlaufsatz
Tables avec groupe à droite, sans vitrine
Mesas con el grupo a la derecha, sin vitrina



☒ Banchi pizza con gruppo e vetrina.
Pizza counters with refrigeration unit and refrigerated display
Pizzatisch mit Kälteaggregat und Kühlaufsatz
Comptoirs "pizza" avec groupe et vitrine
Mostradores para pizza con grupo y vitrina

Possibilità di personalizzare il servizio con la vasta gamma di accessori disponibili.

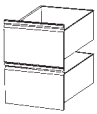
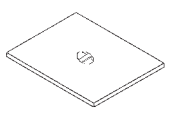
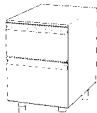





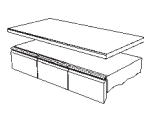
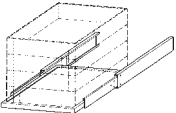
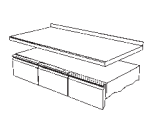
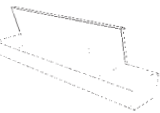
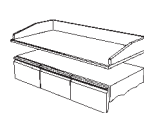

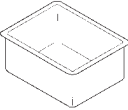
A wide range of available accessories allows you to customise each unit to your service requirements.

Möglichkeit, den Service mit dem reichhaltigen Zubehörsortiment nach Maß zu gestalten.

Possibilité de personnaliser le service grâce à la vaste gamme des accessoires disponibles.

Posibilidad de ofrecer un servicio "a medida" gracias a la amplia gama de accesorios disponibles.

Accessori a richiesta - Accessories available on request

CR 21 Cassettiera refrigerata 2 cassetti Group of 2 refrigerated drawers Schubladenblock - 2 Schubladen Caisson réfrigéré à 2 tiroirs Grupo de 2 cajones refrigerados		Coperchi INOX vari formati GN STAINLESS STEEL GN lids GN EDELSTAHL-Deckel Couvercles en INOX formats GN Tapaderas GN de acero inoxidable	
CP 2 Cassettiera neutra 2 cassetti Group of 2 non-refrigerated drawers Schubladenblock - 2 Schubladen Caisson non réfrigéré à 2 tiroirs Grupo de 2 cajones no refrigerados		Kit ruote Set of castors Radsatz Kit roulettes Juego de ruedas	
CP 4 Cassettiera neutra 3+1 cassetti Group of 3+1 non-refrigerated drawers Schubladenblock - 3+1 Schubladen Caisson non réfrigéré à 3+1 tiroirs Grupo de 3+1 cajones no refrigerados		Coppia guide per griglie Pair of slides for grids Führungsschiene für Roste Paire de glissières pour clayettes Par de guías para parrillas	
CP 7 Cassettiera neutra 7 cassetti Group of 7 non-refrigerated drawers Schubladenblock - 7 Schubladen Caisson non réfrigéré à 7 tiroirs Grupo de 7 cajones no refrigerados		Pannello comandi Control panel Schalltafel Tableau de commande Panel de mandos	
Piani INOX Stainless steel worktops Edelstahl-Arbeitsplatten Dessus en INOX Encimeras de acero inoxidable		Portateglie estraibile Removable trays slide structure Ausziehbares Hordengestell Structure porte-bacs, amovible Porta-bandejas extraíble	
Piani INOX con alzatina SS worktops with backsplash Arbeitsplatten mit Aufkantung Dessus en INOX avec dossier Encimeras con peto		Coperchi per vetrine Removable pan rack Ausziehbares Blechhalterung Porte-plats à four extractible Porta-bandejas extraíble	
Piani granito con alzatina Granite worktops with backsplash Granit-Arbeitsplatten mit Aufkantung Dessus en granit avec dossier Encimeras de granito con peto		Staffa supporto per vetrine Covers for refrigerated displays Deckel für Kühlaufsätze Couvercles pour vitrines Tapaderas para vitrinas	
Bacine INOX vari formati GN Stainless steel GN pans GN Edelstahl-Behälter Bacs en INOX formats GN Recipientes GN de acero inoxidable		Unità condensatrice remota Remote condensing unit Zentral-Kühleinheit Unité de condensation à distance Unidad de condensación remota	