

Polair
REFRIGERACIÓN POLAIR S.R.L



Abatidor multifunción

ULTRA FRIX 136

Shelf Life



Evolución para cocinas profesionales e industriales. Eficiencia, calidad y ahorro en panificación, pastelería y heladería

Contenido

<i>Múltiples aplicaciones.....</i>	<i>3</i>
<i>Ventajas.....</i>	<i>7</i>
<i>UF 136 ¿Max o dúo?.....</i>	<i>9</i>
<i>Ficha técnica</i>	<i>10</i>

En el siguiente boletín encontrará toda la información necesaria, tanto técnica como económica para instalar su propia fábrica de hielo.

También le brindamos sugerencias e indicaciones para el éxito del emprendimiento; todo esto basado en la experiencia de más de 600 fábricas instaladas en el país.

MÚLTIPLES APLICACIONES

EN FRÍO Y EN CALOR



Múltiples aplicaciones en frío y calor para asistirte en todos los procesos



01 Enfriamiento rápido

02 Ultra-congelamiento

03 Descongelamiento

04 Mantenimiento

05 Progelato

06 Regeneración

07 Pasteurización

08 Fermentación

09 Cocción lenta

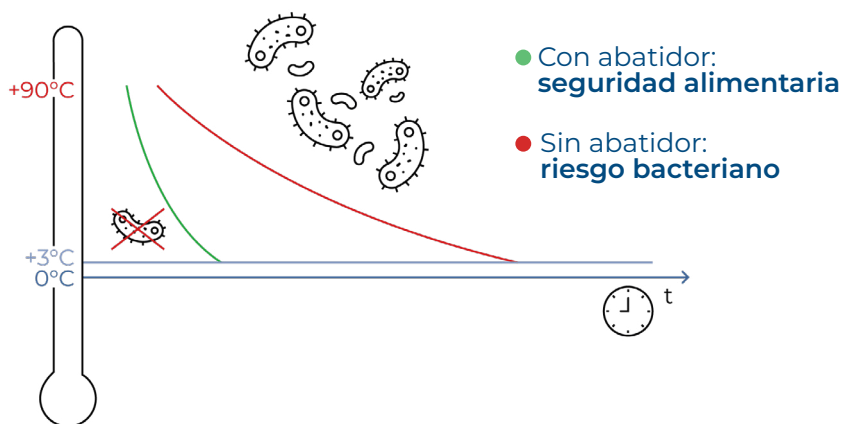
ENFRIAMIENTO

RÁPIDO

El abatimiento permite bajar la temperatura interior del alimento a menos de 5 C° en ciclos de tiempo muy cortos, disminuyendo sensiblemente la posibilidad de multiplicación de bacterias en alimentos crudos o cocinados. Por el contrario al refrigerar un alimento en una cámara o conservadora, el centro del alimento tarda mucho tiempo en bajar su temperatura, facilitando la proliferación bacteriana y contaminación.

Ventajas:

- Preservación de alimentos y platos terminados listos para su consumo (almacenados en cámaras de aprox. +5C°) con mayor tiempo de conservación y óptima presentación.
- Mejoramiento de la calidad para preparados compuestos, elaborados con varios tipos de materias primas como pastas, carnes, salsas, vegetales.



ULTRA CONGELAMIENTO

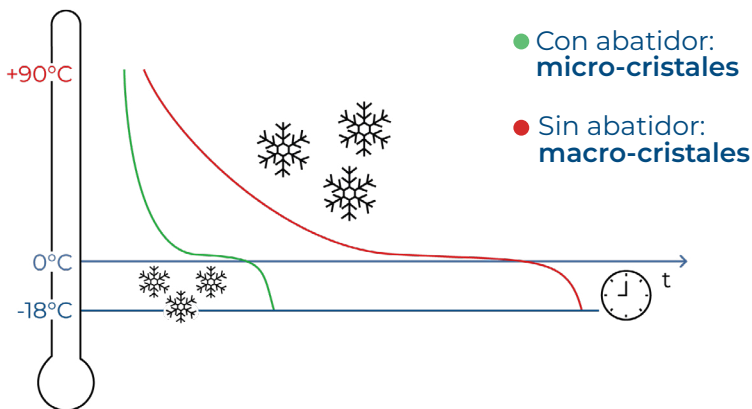
Nuestro método para el congelamiento rápido asegura que, una vez descongelado, el producto conserve su textura, aspecto, color, aroma, valor nutritivo y sabor igual a otro recién elaborado.

Además, no es necesario ningún tipo de químicos o conservantes, ya que el brusco cambio de temperatura reduce drásticamente la presencia de microorganismos.

En una congelación rápida los cristales de hielo que se forman dentro de las células de los tejidos son de tamaño muy pequeño, lo que evita que las paredes celulares que conforman los tejidos se dañen y que al descongelar el producto haya derrame de fluidos celulares. Por el contrario, en una congelación lenta, las partículas de agua se unen generando cristales grandes que dañan las paredes celulares lo que al descongelarse ocasiona un deterioro visual, organoléptico y alimenticio.

Ventajas:

- Concentración y economía en tus compras.
- Disponibilidad de productos, raciones, platos permanentemente.
- Racionalización de la producción.
- Seguridad alimentaria.





Descongelamiento

Permite volver un alimento congelado a fresco en solo minutos, reemplaza al micro-ondas, evitando así la destrucción de partículas y formación de agua en el producto.

Mantenimiento

En cualquier temperatura o luego de haber finalizado uno o varios de los procesos del abatidor, es posible mantener el producto en fase de mantenimiento a temperatura constante durante todo el tiempo necesario.

Progelato

Programa para elaboración y terminación de diferentes tipos de helados (moldes, palitos, postres, tortas). Rápido endurecimiento para el porcionado, decorado, bañado o envasado.

Regeneración

Desde el producto fresco o congelado, se utiliza la función Regeneración para llevar al alimento a las condiciones de temperatura adecuadas para ser servido, conservando los valores de humedad y sin cambios de sabor, color o textura.

Pasteurización

Agrega total seguridad a los productos que desde altas temperaturas pueden llegar a aprox. 3°C en muy cortos periodos de tiempo, luego congelándolos o no. Las bacterias no pueden soportar un cambio tan abrupto de temperatura, por lo que gran parte de ellas desaparecen, otorgando mayor vida y calidad a los alimentos conservados.

Fermentación

Niveles controlados de ventilación y temperatura posibilitan una fermentación efectiva y pareja, agregando al equipo una de las funciones indispensables en todo establecimiento panaderil o gastronómico.

Cocción lenta

Tanto para procesos de tiernizado de carnes como para producciones de baja temperatura y tiempos prolongados, esta función permite programar el equipo en modo nocturno.



VENTAJAS



Reducí tus costos en provisión.

Comestibles, comprándolos a menores precios en temporada, congelándolos y almacenándolos para su utilización durante todo el año.



Reducí el coste de personal.

Optimizando los tiempos de producción con una mejor planificación. Ahora es posible congelar en tandas todo tipo de ración o insumo para una existencia permanente en lugar de elaborar diariamente para cada servicio.



Reducí los desperdicios de alimentos.

Regenerando solo lo necesario con poco tiempo de antelación, de esta manera nunca hay faltantes ni sobrantes.



Reducí la pérdida de peso.

Tanto un producto fresco almacenado o un producto mal congelado, tiene una importante merma en su peso. Un correcto y rápido congelamiento disminuye significativamente estas pérdidas.

Racionalización de la producción

Cocina convencional



Con Ultra Frix 136





Una carta variada y exquisita, siempre a punto

Una de las señas de identidad que distinguen a una empresa gastronómica o de catering de primer nivel es la capacidad de dar respuesta a las necesidades de sus clientes en el momento en que lo demandan.

Ya sea para una recepción, una comida de empresa, un lunch o un aperitivo informal, cuando alguien solicita un servicio quiere tener la posibilidad de elegir, y decidirse por el menú que más se ajuste a sus planes y mejor responda a sus gustos. Por ello, si contás con productos congelados o precocidos, podrás hacer frente a épocas en las que aumenta el número de pedidos, a imprevistos de última hora o a peticiones especiales.

Seguridad de los alimentos congelados y/o precocinados.

Uno de los pilares de cualquier negocio del gastronómico es poder ofrecer la solvencia de cumplir con todas las garantías de salud. Es una máxima que todo empresario del sector tiene siempre presente, pues su éxito se basa en buena medida en el boca a boca y la confianza de sus clientes. Hay menús de carnes, pastas, pescado o mariscos que nunca pueden faltar. Para asegurarte de que su estado es óptimo, la más adecuada elección es tener los procesos de elaboración ya avanzados o terminados. Sus pasos previos por enfriado o congelado mediante tecnología aseguran su calidad.



ULTRA FRIX 136

¿MAX O DÚO?



MAX

ABATE **SÍ**

CONGELA **SÍ**

SONDA AMBIENTE **SÍ**

No CALIENTA

No FERMENTACIÓN

No SONDA PINCHE

No PANTALLA TÁCTIL



DÚO

ABATE **SÍ**

CONGELA **SÍ**

SONDA AMBIENTE **SÍ**

CALIENTA **SÍ**

FERMENTACIÓN **SÍ**

SONDA PINCHE **SÍ**

PANTALLA TÁCTIL **SÍ**

Comandos con pantalla touch-screen de última tecnología
Total control desde tu smartphone

Evolución para cocinas profesionales e industriales.
Eficiencia, calidad y ahorro en panificación, pastelería y heladería.



Rendimiento

Rango máximo de enfriamiento
-35°C

Ciclo de congelamiento
20°C a -20°C | 500 Kg/día

Ciclo abatimiento
70°C a 3°C | 1.000 Kg/día

Ciclo mixto
70°C a -20°C | 400 Kg/día

Capacidad interior

Cantidad de bandejas
30

Superficie útil total
10,5 m²

Dimensiones bandejas
520 x 670mm

Puertas
2

Aplicable a procesos cortos de 25 kg. de producto en 1 hora, hasta cargas máximas como 200 kg. a congelar en 8 horas.

Cada producto tiene características particulares. Unos pueden requerir menor tiempo de congelamiento mientras que otros pueden congelarse sin deterioro en un lapso mayor; lo que permite utilizar todo el espacio de la congeladora aunque se demande mayor tiempo para el proceso.

Interior gabinete



Gabinete

Paredes de acero prepintado blanco
Aislación poliuretano inyectado 50mm de espesor (alta densidad)
Puertas con tensores de cierre
Patas regulables en altura
Equipo montado en el mismo gabinete

Sistema eléctrico

Control digital programable Danfoss
Sondas de temperatura (flujo de aire y producto)
Tablero independiente hermético con térmicas y elementos de potencia
Calefactor de cárter de compresor

Equipo

Motocompresor L´UNITE HERMETIQUE TAG2522Z (5 HP)
Refrigerante R404 (ecológico)
Tensión de alimentación: 380/3/50hz
Electroventilador de enfriamiento 1 x Ø500mm
Flujo de aire potenciado
Control de presión máxima de succión
Presostato de seguridad de alta y baja presión
Descongelamiento del evaporador por gas caliente

Limpieza

Los descongelamientos intercalados entre ciclos de frío producen agua que arrastran los restos de productos e impurezas drenándolos al exterior del sistema.

Seguridad

Relee térmico de sobrecalentamiento compresor
Corte por alta y baja presión
Llave automática de corte por sobrecarga eléctrica



Polair Refrigeración



@polair.refrigeración

Para más información visite nuestro sitio web

www.polair.com.ar

Refrigeración Polair s.r.l. - Bolivia 852 - (2000) Rosario, Santa Fe, Argentina
+54 341 459-2000

Editado el 05/11/2025