

The top of the page features a photograph of a professional kitchen with several chefs in black uniforms working at stainless steel counters. Overlaid on the top left is the Polair logo, which consists of a blue circular icon with a stylized 'P' and the word 'Polair' in a bold, blue, sans-serif font. Below the logo, the tagline 'Tecnología e Innovación' is written in a smaller, blue, sans-serif font.

Polair

Tecnología e Innovación

***UltraFrix* 136 DUO**

Abatidor multifunción

*Shelf
Life*

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

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



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



- ← **Enfriamiento rápido** 01
- ← **Ultra-congelamiento** 02
- ← **Descongelamiento** 03
- ← **Mantenimiento** 04
- ← **Progelato** 05
- ← **Regeneración** 06
- ← **Pasteurización** 07
- ← **Fermentación** 08
- ← **Cocción lenta** 09



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.

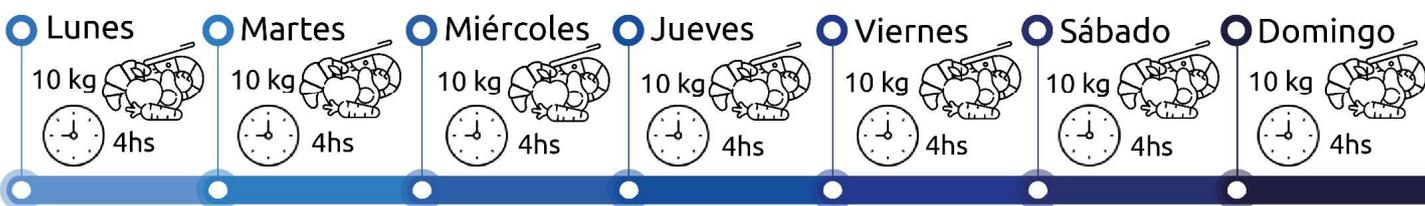


Reducí la pérdida de peso.

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 UltraFrix136DUO



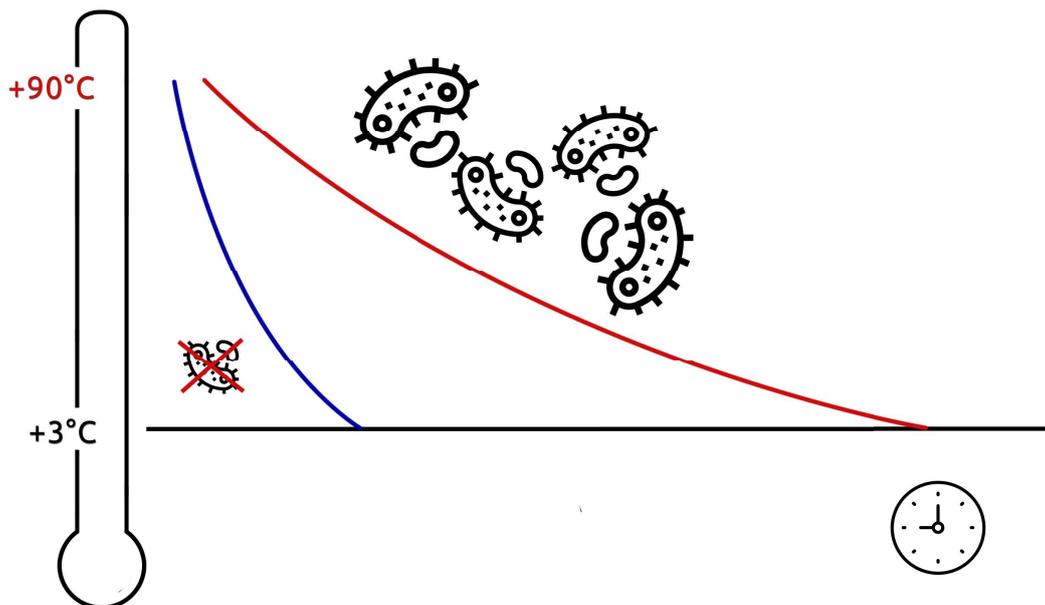


Enfriamiento rápido

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.



Con abatidor:
seguridad alimentaria

Sin abatidor:
riesgo bacteriano



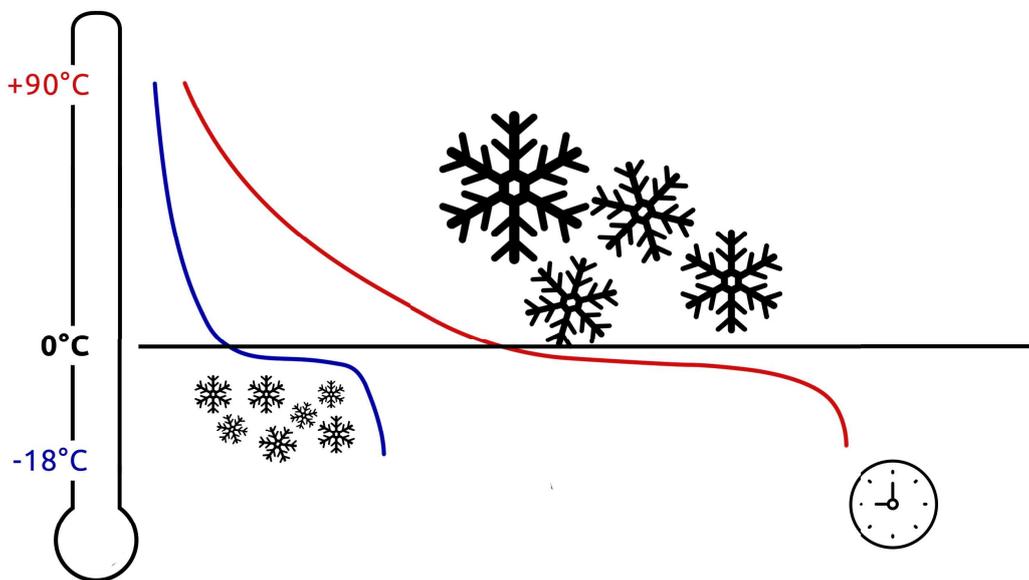
Congelamiento rápido

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 micro-organismos. 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.



Con abatidor:
micro-cristales

Sin abatidor:
macro-cristales



- **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.



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.



UltraFrix 136 DUO



Abatidor multifunción

Evolución para cocinas profesionales e industriales

Eficiencia, calidad y ahorro en panificación, pastelería y heladería

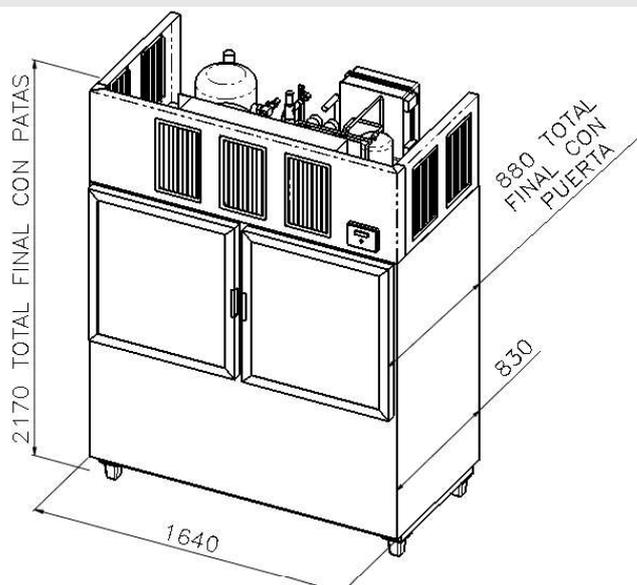
Rendimiento

- Rango máximo de enfriamiento -38°C
 - Ciclo de congelamiento 20°C a -20°C -> 500 Kg/día
 - Ciclo abatimiento 70°C a 3°C -> 1000Kg/día
 - Ciclo mixto 70°C a -20°C -> 400Kg/día
- 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.

Capacidad interior

- Cantidad de bandejas 30
 - Dimensiones bandejas 520x670mm.
 - Superficie útil total 10,5m²
- Bandejas de inoxidable o rejillas a elección

Medidas exteriores



Ficha técnica - Ultra-Frix 136DUO

Gabinete

- Paredes de chapa 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 cuadros y elementos de potencia
- Calefactor de carter de compresor

Limpieza

- Los descongelamientos intercalados entre ciclos de frío producen agua que arrastran los restos de productos e impurezas drenándolos al exterior del sistema.
- Un segundo sistema de lavado, con conexión al exterior posibilita el ingreso de un agente de limpieza que actúa automáticamente.

Equipo

- Motocompresor Danfoss
- Refrigerante R404 (ecológico)
- Tensión de alimentación: 380/3/50hz
- Electroventilador de enfriamiento Ø500mm.
- Evaporador flujo de aire potenciado
- Control de presión máxima de succión
- Presostato de seguridad de alta y baja presión
- Descongelamiento del evaporador por gas caliente

Seguridad

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

Interior gabinete

