

GELATERIA

READY FOR THE FUTURE



QUI NASCE IL FREDDO DEL FUTURO

RISTORAZIONE

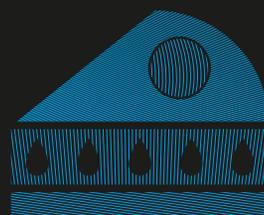
READY FOR THE FUTURE



hiber
THE FUTURE OF COOLING

PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

READY FOR THE FUTURE



hiber
THE FUTURE OF COOLING



1.000

TONNELLATE DI
ACCIAIO LAVORATE
OGNI ANNO

21.000

METRI QUADRI DI
SITO PRODUTTIVO

OLTRE

300

MODELLI DIVERSI

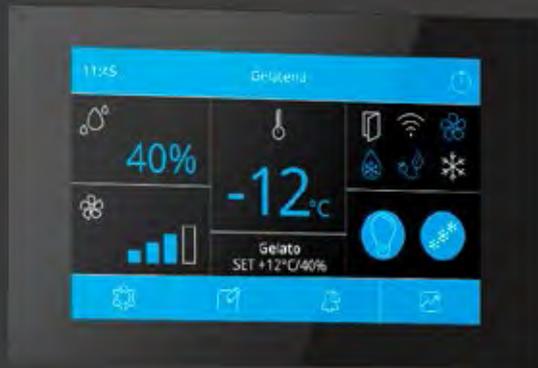
80

PAESI IN CUI
SONO PRESENTI LE
APPARECCHIATURE
HIBER

GELATERIA

- 06 ARMADI GELATERIA AGF
- 10 ABBATTITORI GELATERIA
- 14 ARMADI BASIC
PER SEMILAVORATI
- 18 TAVOLI REFFRIGERATI AURA
- 22 MINICELLE
E CELLE MODULARI

hiber



GLI INGREDIENTI DI UNA RICETTA VINCENTE

INNOVAZIONE

Il mondo della ristorazione si evolve costantemente e noi con lui. Da sempre siamo attenti alle esigenze di professionisti del settore come te, cercando di anticiparne bisogni e tendenze, proponendo soluzioni innovative capaci di ottimizzare, semplificare e velocizzare il flusso di lavoro in laboratorio.

CONNETTIVITÀ

L'idea di rendere più facile il tuo lavoro quotidiano ci spinge a sviluppare soluzioni innovative. Come la connessione delle macchine via Wi-Fi o l'APP che ti consente di scaricare i grafici di funzionamento e gli allarmi, oltre a monitorare i parametri di funzionamento e le performance in tempo reale.

QUALITÀ TOTALE

Ogni nostro progetto mira a garantirti massima qualità delle performance, risparmio energetico e rispetto dell'ambiente. Le nostre apparecchiature, infatti, sono un partner affidabile ed indispensabile: costruite seguendo le esigenze dei professionisti del settore, offrono alta qualità dei materiali, grande flessibilità di stoccaggio e massimo rispetto delle caratteristiche del prodotto.

BASSO CONSUMO

Siamo sensibili al tema dell'impatto ambientale per questo abbiamo sviluppato nuove soluzioni capaci di assicurare un minor consumo energetico: dall'aumento dello spessore d'isolamento all'uso di ventilatori elettronici a basso consumo, dalle guarnizioni ad alta tenuta fino all'introduzione del refrigerante ecologico R290.

LA QUALITÀ IN TUTTE LE SUE FORME E DIMENSIONI



Tutte le nostre apparecchiature sono pensate e sviluppate per lavorare in perfetta sinergia, assicurando una gestione ottimizzata, intelligente e uniforme dei cicli di lavoro.



ARMADI GELATERIA AGF

EFFICIENZA E QUALITÀ GARANTITI

I nostri conservatori modulari sono dotati di un sistema di ventilazione "intelligente" e di un esclusivo controllo dell'umidità relativa in camera capaci di mantenere inalterato profumo, gusto e morbidezza del prodotto, preservandolo da disidratazione, ossidazione o alterazioni estetiche. Interamente costruiti in acciaio INOX AISI 304, con esterno satinato Scotch-Brite, questi modelli offrono una capacità di carico fino a 60 teglie per pasticceria e panetteria e 60 o 98 vaschette gelato.



DISPLAY CAPACITIVO
FULL TOUCH



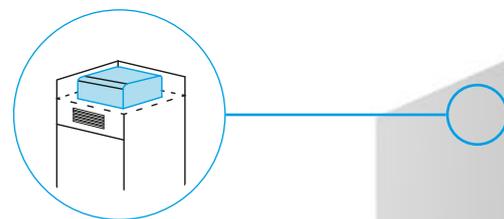
BASSI CONSUMI



ACCIAIO INOX
AISI 304
SCOTCH BRITE



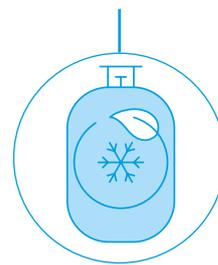
ALLARMI HACCP



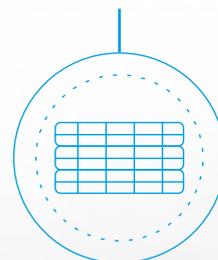
MONOBLOCCO MOTORE
TROPICALIZZATO
IN CLASSE 5 (43°)



SBRINAMENTO AUTOMATICO
ELETTRICO A GAS CALDO CON
EVAPORAZIONE DELL'ACQUA CON
SISTEMA CARTRIDGE



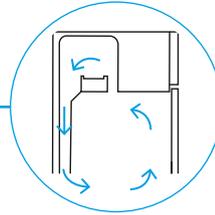
GAS R290



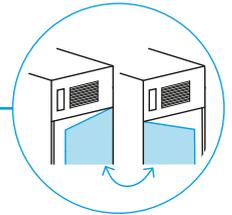
EVAPORATORE CON
TRATTAMENTO IN
CATALFORESI



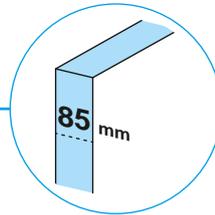
VALVOLA DI
COMPENSAZIONE PER
FACILITARE L'APERTURA
DELLA PORTA



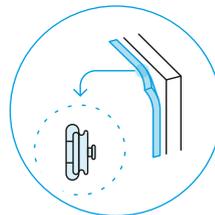
ROUND AIR SYSTEM



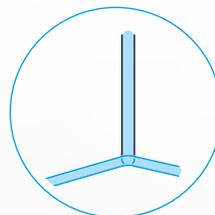
PORTA REVERSIBILE



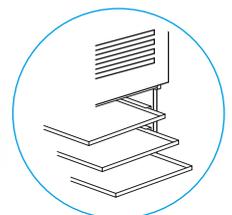
SPESSORE DI ISOLAMENTO
DA 85 MM HCFC FREE



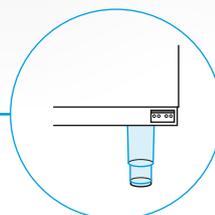
GUARNIZIONI
MAGNETICHE REMOVIBILI



ANGOLI RAGGIATI



5 VASSOI ESTRAIBILI SU
COPPIE GUIDA A "C"



PIEDINI REGOLABILI,
RUOTE SU RICHIESTA

ARMADI GELATERIA AGF

48 VASCHE
165×360×120 mm
32 VASCHE
250×360×120 mm

60 VASCHE
165×360×120 mm
48 VASCHE
250×360×120 mm



700×870×2080 mm
AGF0062



790×915×2110 mm
AGF72.1
AGF72.1/R



790×915×2110 mm
AGF72.2
AGF72.2/R



790×1030×2110 mm
AGF82.1
AGF82.1/R



790×1030×2110 mm
AGF82.2
AGF82.2/R

Modello	Temperatura di esercizio (°C)	Alimentazione elettrica (V~/Hz)	Max potenza elettrica (W)	Max corrente assorbita (W/A)	Gas Refrigerante	Classe energetica
AGF0062	-30/-12	230/1/50	955	4,4	R452a	D
AGF72.1	-30/-12	220/1/50	895	4,32	R290	D
AGF72.2	-30/-12	220/1/50	895	4,32	R290	D
AGF72.1/R	-30/-12	220/1/50	541	2,61	R452a	Predisposto
AGF72.2/R	-30/-12	220/1/50	553	2,67	R452a	Predisposto
AGF82.1	-30/-12	220/1/50	860	4,15	R290	C
AGF82.2	-30/-12	220/1/50	860	4,15	R290	D
AGF82.1/R	-30/-12	220/1/50	541	2,61	R452a	Predisposto
AGF82.2/R	-30/-12	220/1/50	553	2,67	R452a	Predisposto

60 VASCHETTE
165×360×120 mm
48 VASCHETTE
250×360×120 mm

60 VASCHETTE
165×360×120 mm
48 VASCHETTE
250×360×120 mm

98 VASCHETTE
165×360×120 mm
60 VASCHETTE
250×360×120 mm



790×1030×2110 mm
AGX82.1
AGX82.1/R

790×1030×2110 mm
AGX82.2
AGX82.2/R

900×1140×2320 mm
AGF1080R

740×1070×2070 mm
GFA0285 COMBI

Modello	Temperatura di esercizio (°C)	Alimentazione elettrica (V/~/Hz)	Max potenza elettrica (W)	Max corrente assorbita (W/A)	Gas Refrigerante	Classe energetica
AGX821	-30/+18	220/1/50	860	4,15	R290	C
AGX822	-30/+18	220/1/50	860	4,15	R290	D
AGX821/R	-30/+18	220/1/50	541	2,61	R452a	Predisposto
AGX822/R	-30/+18	220/1/50	553	2,67	R452a	Predisposto
AGF1080R	-30/-5	400/3/50	1550	8,5	R452a	D
GFA0285 COMBI	-30/-12/-40	220/1/50	2355	2,1	R452a	

ABBATTITORI

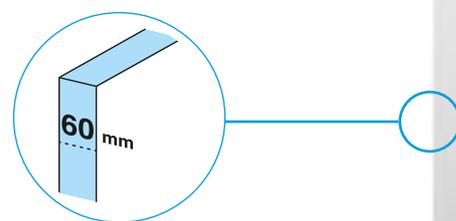
Potenza, affidabilità e concretezza

OTTIMIZZAZIONE

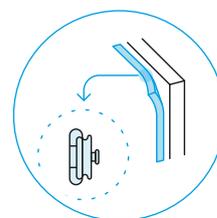
Abbattere rapidamente la temperatura di prodotti freschi o appena cotti ti consente di mantenere inalterate le loro caratteristiche nel tempo (5/6 giorni) ottimizzando menù e attività. Potrai decidere, infatti, di anticipare la preparazione o la cottura di un piatto e creare una riserva di cibo rigenerando solo la quantità necessaria. Nessuno spreco, dunque, nessun esubero e nessun improvviso esaurimento delle scorte. Finalmente potrai acquistare ingenti quantità di prodotto senza preoccuparti che possano deperire e, dato che i nostri abbattitori sono conformi al sistema HACCP, senza alcun rischio di intossicazione alimentare.

DETTAGLI

Offriamo un'ampia gamma di apparecchiature che, grazie alle numerose varianti e opzioni, sono in grado di rispondere a qualsiasi stile e dimensione di servizio. Tutte le versioni sono realizzate in acciaio Inox e dotate di certificazione di conformità costruttiva CE. La struttura ergonomica, poi, caratterizzata da angoli arrotondati e assenza di giunture, facilita e rende più agevole la pulizia, assicurando massima igiene.



ISOLAMENTO DI 60MM IN POLIURETANO ESPANSO AD ALTA DENSITÀ



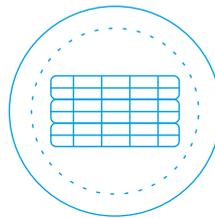
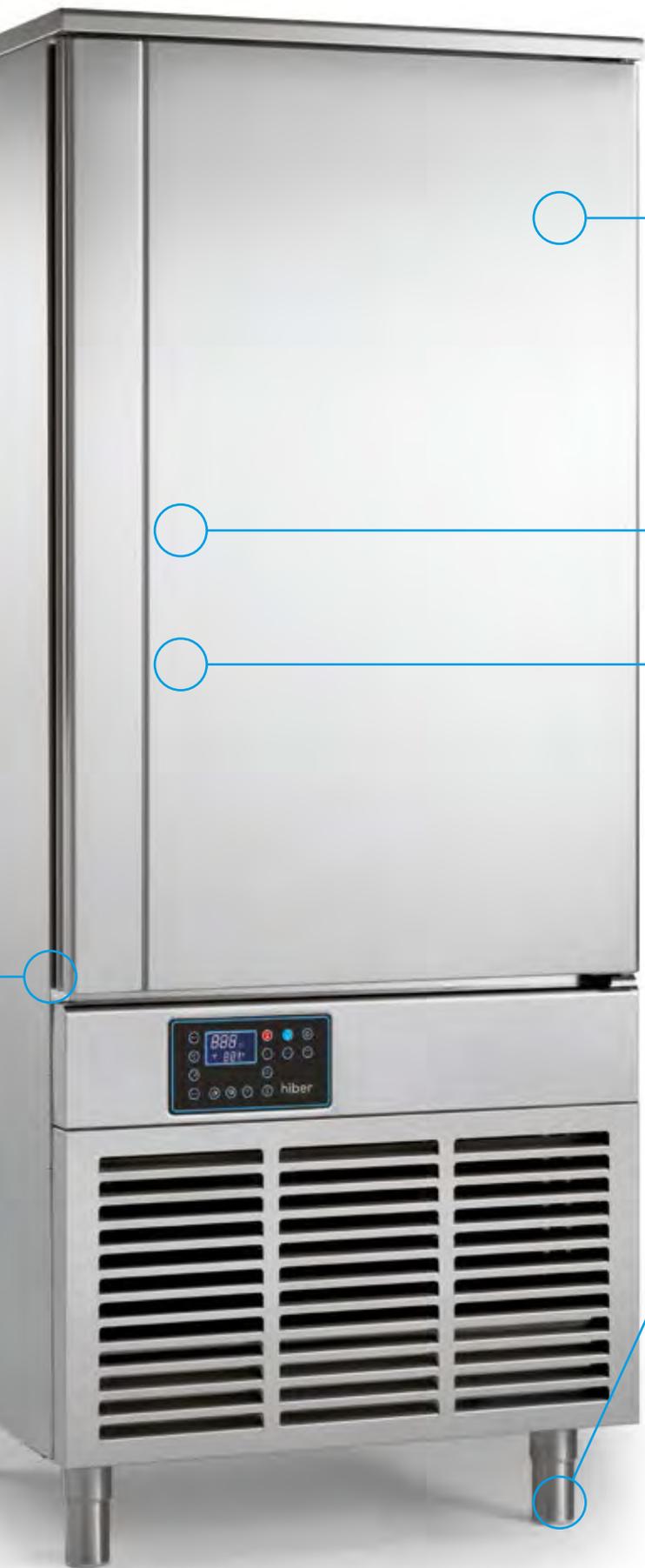
GUARNIZIONI MAGNETICHE



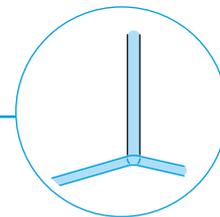
COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304 MONOSCOCCA



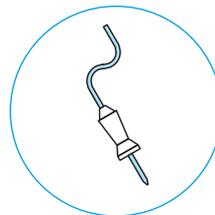
CONNESSIONE WI-FI E LAN



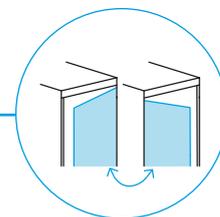
EVAPORATORE CON TRATTAMENTO IN CATAFORESI



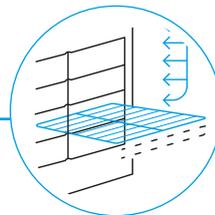
ANGOLI RAGGIATI PER MAGGIOR IGIENE



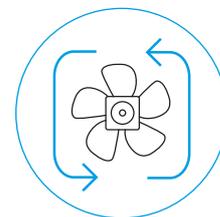
SONDA SPILLONE RISCALDATA



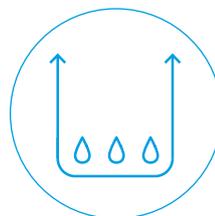
PORTE AUTO-CHIUDENTI E REVERSIBILI CON APPOSITO KIT



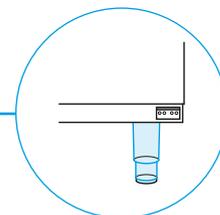
SUPPORTI PORTA TEGLIE IN ACCIAIO INOX E GRIGLIE IN DOTAZIONE SU GUIDE A "C"



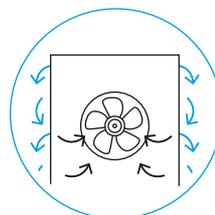
BLOCCO AUTOMATICO DELLA VENTILAZIONE ALL'APERTURA DELLA PORTA



EVAPORAZIONE DELL'ACQUA DI CONDENSA CON SISTEMA A GAS CALDO



PIEDINI REGOLABILI



VENTILAZIONE INDIRECTA

ABBATTITORI

2 VASCHE
165×360×120 mm



560×560×520 mm
ABM023S
ABM031S

6 VASCHE 1
165×360×120 mm



790×700×850 mm
GDM006S
GCM006S

12 VASCHE
165×360×120 mm



790×800×1320 mm
GCM012S

Modelli	Capacità teglie EN	Gas refrigerante	Alimentazione elettrica	Potenza totale (Watt@)	Max. corrente assorbita
ABM023S	3 GN2/3	8	230/1/50	587	3,4
ABM031S	3 GN1/1	8	230/1/50	587	3,4
GDM006S	5 EN1	R452A	230/1/50	1200	6,2
GCM006S	5 EN1	R452A	230/1/50	1400	6,7
GCM012S	8 EN1	R452A	230/1/50	2000	9,2

Gli abbattitori con gruppo a bordo sono disponibili anche con gruppo remoto, condensati ad aria (standard) o ad acqua (su richiesta).

15 VASCHE
165×360×120 mm



790×800×1800 mm
GDM015S
GCM015S

21 VASCHE
165×360×120 mm



790×800×1950 mm
GDM021S
GCM021S

30 VASCHE
165×360×120 mm



1100×1030×1800 mm
GCM030S

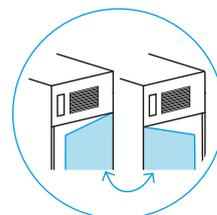
Modelli	Capacità teglie EN	Gas refrigerante	Alimentazione elettrica	Potenza totale (Watt®)	Max. corrente assorbita
GDM015S	12 EN1	R452A	230/1/50	2000	9,7
GCM015S	12 EN1	R452A	400/3/50+N	3500	4,2
GDM021S	16 EN1	R452A	400/3/50+N	3500	4,5
GCM021S	16 EN1	R452A	400/3/50+N	5250	5,7
GCM030S	12 EN2	R452A	400/3/50+N	6120	6,9

ARMADI BASIC PER SEMILAVORATI

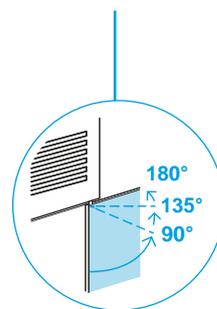
L'eccellenza dell'essenziale.

SEMPLICI E AFFIDABILI

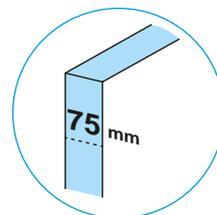
I modelli Basic, con scocca in acciaio inox, sono disponibili con porta cieca e temperature positiva e negativa. Progettati per proporre un prodotto essenziale e affidabile, sono caratterizzati da una cella di conservazione con angoli arrotondati per semplificare la pulizia, pannello comandi di facile lettura e porte auto-chiudenti dotate di fermo porta. Il sistema "Round Air System" ottimizza la circolazione d'aria che, scendendo dall'alto all'interno di un sistema canalizzato, si diffonde uniformemente all'interno della cella.



PORTA REVERSIBILE



APERTURA PORTA 180°
+ BLOCCO APERTURA



SPESSORE DI ISOLAMENTO



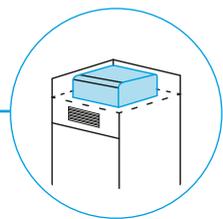
DISPLAY TOUCH



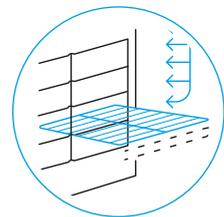
ACCIAIO INOX
AISI 304



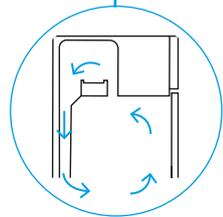
SERRATURA



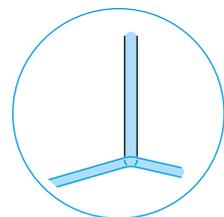
MONOBLOCCO MOTORE
TROPICALIZZATO IN CLASSE 5
(43°)



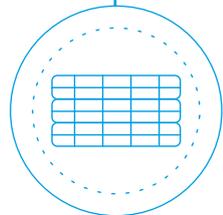
SUPPORTO E GUIDE IN
ACCIAIO INOX



ROUND AIR SYSTEM



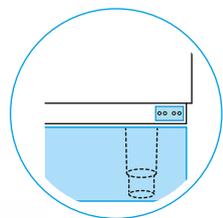
ANGOLI RAGGIATI



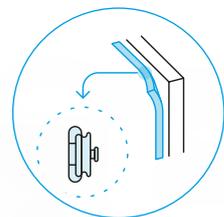
EVAPORATORE CON
TRATTAMENTO IN
CATAFORESI



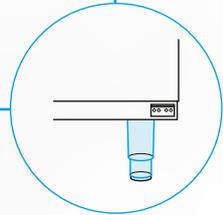
SBRINAMENTO AUTOMATICO
CON EVAPORAZIONE
DELL'ACQUA CON SISTEMA A
GAS CALDO



CERNIERE FRONTALI



GUARNIZIONI
MAGNETICHE REMOVIBILI



PIEDINI REGOLABILI,
RUOTE SU RICHIESTA

ARMADI BASIC

ALLARME HACCP

Nella versione base viene segnalato l'avvenuto stop della macchina per mancata erogazione di energia elettrica e l'eventuale superamento delle temperature massime secondo la norma HACCP.



700×830×2080 mm
BASIC GN2/1 700 LITRI
B70TNN
B70BT



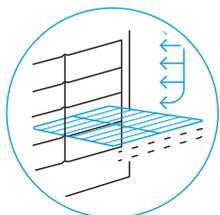
1400×830×2080 mm
BASIC GN2/1 1400 LITRI
B140TNN
B140BT

Modelli	Temperatura di esercizio (°C)	Alimentazione elettrica (V~/Hz)	Max potenza elettrica Max corrente assorbita (W/A)	Gas Refrigerante
B70TNN	-2 +8 °C	230/1/50	365/2	R134A
B70BT	-15 -25 °C	230/1/50	550/3.9	R452a
B140TNN	-2 +8 °C	230/1/50	635/2.8	R134A
B140BT	-15 -25 °C	230/1/50	775/4	R452a



TAVOLI AURA

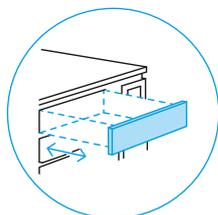
Pratici, compatti e silenziosi, i nostri tavoli refrigerati sono realizzati in acciaio inox e disponibili con innumerevoli combinazioni di porte e cassetti. Garantiscono un ottimale sfruttamento degli spazi, massima igienicità, semplicità d'uso e totale sicurezza dell'operatore.



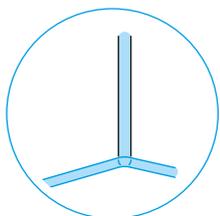
SUPPORTO PORTATEGLIE
IN ACCIAIO INOX A FILO
CON 5 POSIZIONI



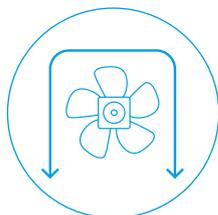
ACCIAIO INOX
AISI 304



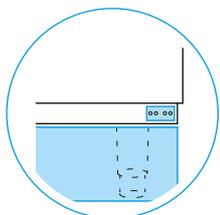
CASSETTI
COMPLETAMENTE
ESTRAIBILI



FONDO CELLA STAMPATO
CON ANGOLI ARROTONDATI E
SUPPORTI GRIGLIE ASPORTABILI



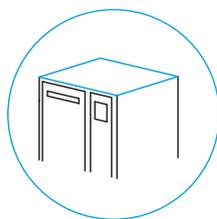
FLUSSO D'ARIA
CONVOGLIATO



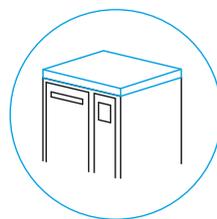
CERNIERE PORTA INFERIORI
ADATTE A MONTAGGIO SU
ZOCOLO IN MURATURA



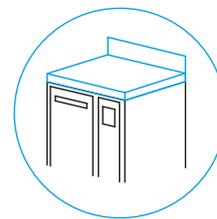
Tantissime le opzioni disponibili per adattarsi alle diverse esigenze operative: senza piano di lavoro, con piano o con piano e alzatina.



SENZA PIANO

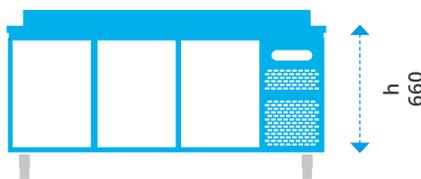


CON PIANO

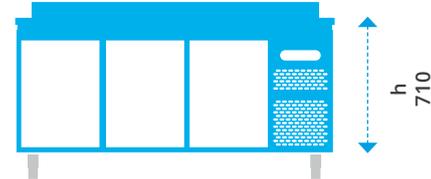


CON PIANO E ALZATINA

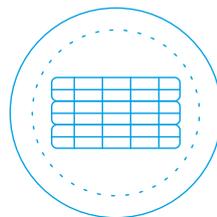
Massima flessibilità anche nelle dimensioni: i nostri tavoli refrigerati, infatti, sono disponibili in due diverse altezze.



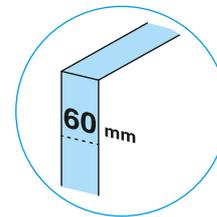
h 660



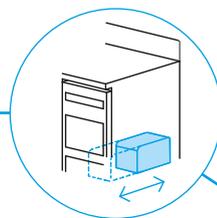
h 710



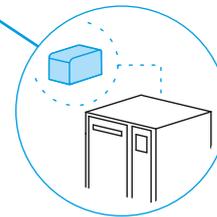
EVAPORATORE CON TRATTAMENTO IN CATAFORESI, POSIZIONATO ALL'ESTERNO DEL VANO REFRIGERATO



SPESSORE DI ISOLAMENTO DI 60MM AD ALTA DENSITÀ



MOTORE A MONOBLOCCO PER UNA PIÙ FACILE MANUTENZIONE



ANCHE CON GRUPPO REMOTO



CONTROLLO DELL'UMIDITÀ RELATIVA IN 2 STEP

TAVOLI AURA

Robuste e resistenti, sono apparecchiature fatte per durare nel tempo e, grazie alle varie opzioni disponibili, capaci di soddisfare qualsiasi esigenza.



915×700 mm
1 PORTA



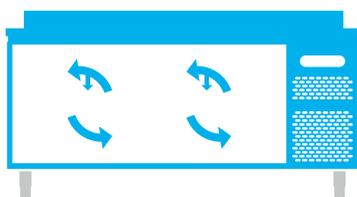
1275×700 mm
2 PORTE



1735×700 mm
3 PORTE



2195×700 mm
4 PORTE



Sistema di ventilazione con circolazione dell'aria ottimizzata che assicura un'omogenea distribuzione del freddo e il rapido recupero della temperatura anche con aperture frequenti delle porte.

AURA 660 Le altezze sono di 810 cm, 850 mm e 910 mm rispetto alla variante di piano scelta.

AURA 710 Le altezze sono di 860 mm, 900 mm o 1000 mm rispetto alla variante di piano scelta.

Modelli	Temperatura di esercizio (°C)	Alimentazione elettrica (V/~/Hz)	Max potenza elettrica Corrente nominale (W/A)	Gas Refrigerante	Classe energetica
1 Porta	-2 +8 °C	230/1/50	210/1.48	R134a	B
1 Porta	-15 -20 °C	230/1/50	490/3.2	R452A	E
2 Porte	-2 +8 °C	230/1/50	220/1.55	R134a	B
2 Porte	-15 -20 °C	230/1/50	515/3.3	R452A	E
3 Porte	-2 +8 °C	230/1/50	330/2	R134a	B
3 Porte	-15 -20 °C	230/1/50	740/3.3	R452A	E
4 Porte	-2 +8 °C	230/1/50	350/2.1	R134a	B
4 Porte	-15 -20 °C	230/1/50	760/3.4	R452A	F

CELLE MODULARI E MINICELLE

Le nostre celle frigorifere sono interamente realizzate con componenti “made in Italy” al fine di garantire un livello qualitativo superiore, rispettando tutte le normative igienico-sanitarie previste dalla legge.

La modularità che le caratterizza permette un’infinità di personalizzazioni e sono facilissime da montare grazie a ganci eccentrici e giunzioni “line-up”.

CELLE MODULARI:

100% customizzabili, in lamiera zincoplastificata o INOX 304 su richiesta, con pannelli di spessori diversi, porte ad anta o scorrevoli, con o senza pavimento, positive, negative, multitemperatura e molto altro.

MINICELLE CON GRUPPO A BORDO:

Celle prefabbricate con motore a bordo, a parete o a soffitto, che si montano facilmente in pochissimo tempo, senza l’intervento di un frigorista.



HIBER ALIGROUP SRL

VIA TREVISO 4

33083 TAIEDO DI CHIONS

PORDENONE - ITALIA

T +39 0434 429 011 - F +39 0434 429 099

INFO@HIBER.IT - HIBER.IT

an Ali Group Company

hiber
THE FUTURE OF CHILLING



The Spirit of Excellence





ISO 9001



ISO 14001



HIBER ALIGROUP SRL

VIA TREVISO 4

33083 TAIEDO DI CHIONS

PORDENONE - ITALIA

T +39 0434 429 011 - F +39 0434 429 099

INFO@HIBER.IT - HIBER.IT

an Ali Group Company

hiber
THE FUTURE OF CHILLING



The Spirit of Excellence