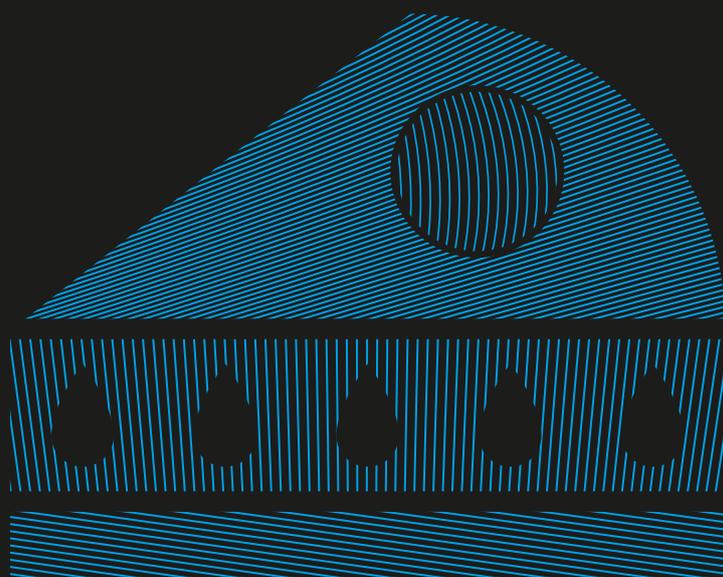


PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

READY FOR THE FUTURE



QUI NASCE IL FREDDO DEL FUTURO

RISTORAZIONE

READY FOR THE FUTURE



hiber
THE FUTURE OF COOKING

GELATERIA

READY FOR THE FUTURE



hiber
THE FUTURE OF COOKING



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

PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

REFRIGERAZIONE VERTICALE

- 06 ARMADI PASTICCERIA MAÎTRE
- 14 ARMADI AP1060

REFRIGERAZIONE ORIZZONTALE

- 18 TAVOLI TP

FERMALIEVITA

- 22 FERMALIEVITA

ABBATTITORI

- 24 ABBATTITORI
CON GRUPPO A BORDO
- 28 ROLL-IN HEAVY DUTY
- 32 UNITÀ MOTOCONDENSANTI
- 33 MINICELLE
E CELLE MODULARI

hiber



GLI INGREDIENTI DI UNA RICETTA VINCENTE

INNOVAZIONE

Il mondo della pasticceria e della panificazione 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 LAN per 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. In questo modo, ad esempio, gli armadi versione EN2 assicurano un risparmio di 2.500 kW/anno equivalente a 1 ton di CO2 in meno.

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 PASTICCERIA MAÎTRE

PIÙ SPAZIO ALLA CREATIVITÀ

Il vano interno, con bocca di carico aumentata in altezza, è stato concepito per poter inserire in modo ottimale fino a 24 ripiani con passo 60. Grazie al loro nuovo design i nuovi armadi refrigerati MAÎTRE garantiscono 11 litri in più di spazio, arrivando a 691 lt. Per assicurare il massimo comfort d'utilizzo, poi, la porta si blocca a 90° facilitando così l'inserimento e la rimozione di grandi quantità di prodotto.



DISPLAY CAPACITIVO
FULL TOUCH



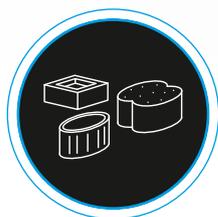
BASSI CONSUMI



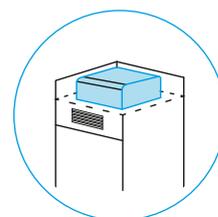
ACCIAIO INOX AISI 304
SCOTCH BRITE



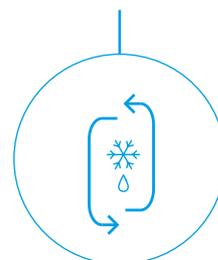
ALLARMI HACCP



FUNZIONE PRALINE
PER CONSERVAZIONE
DEL CIOCCOLATO



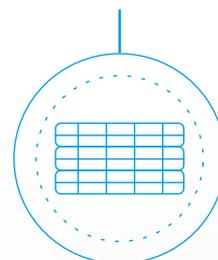
MONOBLOCCO MOTORE
TROPICALIZZATO
IN CLASSE 5 (43°)



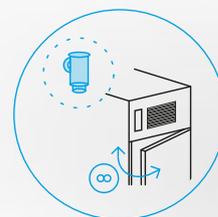
SBRINAMENTO AUTOMATICO A
GAS CALDO CON EVAPORAZIONE
DELL'ACQUA CON SISTEMA
CARTRIDGE



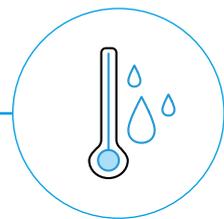
GAS ECOLOGICI R290



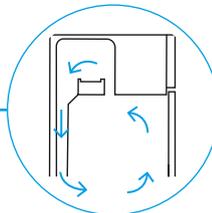
EVAPORATORE CON
TRATTAMENTO IN
CATALFORESI



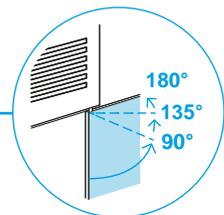
VALVOLA DI
COMPENSAZIONE



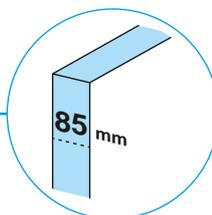
GESTIONE DELL'UMIDITÀ
RELATIVA 40-90%



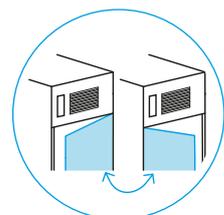
ROUND AIR SYSTEM



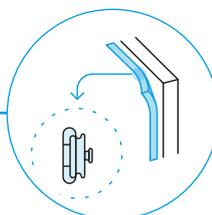
APERTURA PORTA 180°
+ BLOCCO APERTURA



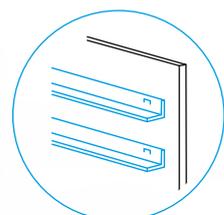
SPESSORE DI ISOLAMENTO
DA 85 MM HCFC FREE



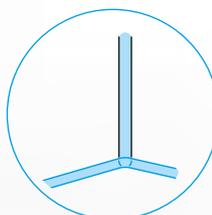
PORTA REVERSIBILE



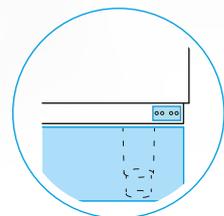
GUARNIZIONI
MAGNETICHE REMOVIBILI



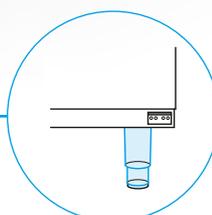
24 COPPIE GUIDA
REMOVIBILI IN DOTAZIONE



ANGOLI RAGGIATI



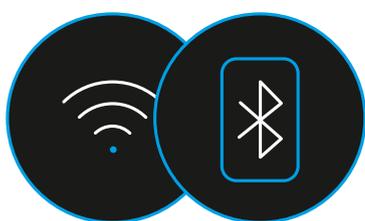
CERNIERE PORTA INFERIORI
ADATTE A MONTAGGIO SU
ZOCCOLO IN MURATURA



PIEDINI REGOLABILI,
RUOTE SU RICHIESTA

INNOVATIVI E FACILI DA USARE

Le logiche di ottimizzazione dei cicli di lavoro ci hanno portato a rivedere anche gli aspetti di usabilità dell'apparecchiatura: ora ancora più intuitiva e semplice da utilizzare.



CONNETTIVITÀ

Connessione nativa IOT 4.0: abbiamo predisposto le nostre apparecchiature alla connessione Internet per monitoraggio, assistenza e scarico dei dati da remoto.



CONTROLLO DA REMOTO

Attraverso il portale CLOUD puoi scaricare facilmente grafici di funzionamento ed allarmi oppure monitorare le performance dell'apparecchiatura direttamente online. (opzionale)



DISPLAY CAPACITIVO FULL TOUCH

Il nuovo display 5" multifunzione full touch (disponibile in 16 lingue), è semplice da utilizzare. Il sistema di autoprotezione con blocco dello schermo, poi, evita modifiche accidentali dei parametri.



BASTA UN TOCCO

Tutto è a portata di mano grazie al nuovo display digitale che assicura un'interazione con i comandi diretta, veloce ed intuitiva.

In un colpo d'occhio è possibile verificare la temperatura impostata ed il programma selezionato. Grazie alla visualizzazione a icone, poi, è molto semplice modificare le impostazioni e creare set personalizzati.



IOT E INDUSTRY 4.0

EFFICIENZA H24

La connettività delle macchine permette il monitoraggio da remoto che fornisce tutte le informazioni diagnostiche e i dati necessari per analizzare le condizioni in tempo reale delle apparecchiature e lo storico del loro funzionamento. Potrai consultare, memorizzare, scaricare o stampare i report delle impostazioni, le eventuali

anomalie (es. l'interruzione dell'alimentazione elettrica), temperatura ed il rispetto dei protocolli HACCP, garantendo la sicurezza dei tuoi clienti. Grazie a grafici e diagrammi molto chiari e comprensibili, infatti, avrai il pieno controllo e non dovrai aspettare che si verifichi un guasto per intervenire.



VALORI TEMPO REALE

I dati in tempo reale sull'operatività della macchina (programma, temperatura, umidità) sono immediatamente consultabili online in qualsiasi momento.

Tempo di utilizzo

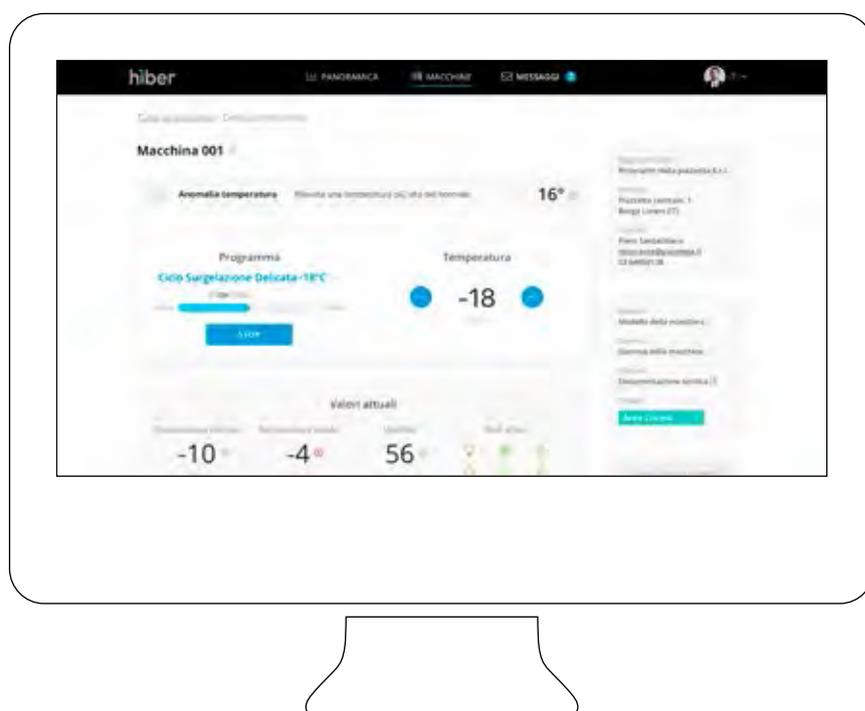
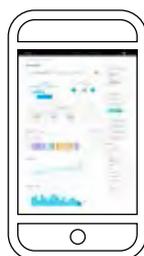


STATISTICHE DI LAVORO

Online potrai consultare il grafico con le statistiche di funzionamento e quello dei consumi in modo da avere una panoramica completa dell'utilizzo e delle performance della macchina.

MULTI-DEVICE

Le informazioni sono accessibili tramite computer desktop oppure da tablet.



MAÎTRE APX 48

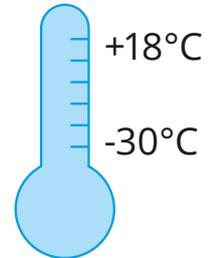
UNO PER TUTTI

IL TUO ALLEATO TUTTO L'ANNO

Il nuovo conservatore APX 48 assicura la massima flessibilità adattandosi perfettamente alle tue esigenze produttive consentendoti di sfruttare la stagionalità dei prodotti. Studiato per mantenere costante la temperatura selezionata in ogni condizione, controlla l'umidità all'interno della cella creando l'ambiente ideale per la conservazione di innumerevoli tipologie di prodotto (basi per torte, semilavorati, impasti, creme, glasse, mousse, semifreddi e gelato).

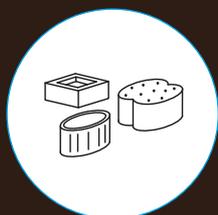
UNICO E UNIVERSALE

La possibilità di gestire umidità e temperature positive e negative (da -30 a +18 °C) lo rende, di fatto, un partner indispensabile in ogni laboratorio e un grande alleato anche nella conservazione del cioccolato, grazie alla specifica funzione praline. Il sistema, infatti, consente la regolazione di temperatura e umidità preservandone gusto, profumo e aspetto estetico.



FUNZIONE CIOCCOLATO

+10 +18 °C



FUNZIONE PRALINE

Tutti i nostri modelli MAÎTRE positivi hanno standard l'igrometro attivo (sonda umidità) e resistenze che permettono di conservare al meglio il cioccolato, evitando la fioritura di zuccheri e grassi sulla superficie.

ASPETTO, PROFUMO E GUSTO

Temperatura e umidità, infatti, sono i veri nemici del cioccolato: se non correttamente impostate possono renderlo opaco e poco invitante o, peggio, provocare la fusione del burro di cacao e la comparsa di una patina biancastra. La temperatura ideale di conservazione è 10°/18°C con una umidità massima intorno al 40-45%.

CRISTALLIZZAZIONE CONTROLLATA

Con il semplice raffreddamento non è possibile ottenere un prodotto lucido e croccante a causa della cattiva cristallizzazione del burro di cacao. Un normale frigorifero, dunque, non solo è privo del controllo di umidità, ma non offre nemmeno una temperatura adeguata al mantenimento qualitativo del prodotto.

PLUS

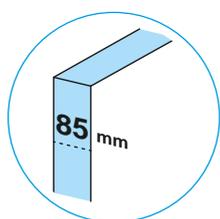
IOT, Industria 4.0: siamo molto attenti alle novità tecnologiche. Per questo abbiamo predisposto le nostre apparecchiature alla connessione Wi-Fi e Bluetooth.



RISPARMIO SOTTO OGNI ASPETTO

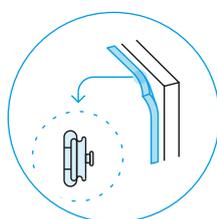


Il conservatore che ti aiuta a risparmiare
giorno dopo giorno.



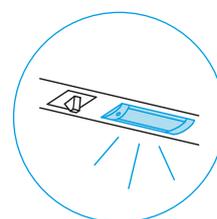
SPESSORE D'ISOLAMENTO MAGGIORATO

Lo spessore d'isolamento è stato aumentato passando da 60 a 85 mm: realizzato in poliuretano espanso ad alta densità (42kg/m^3) è privo di HCFC.



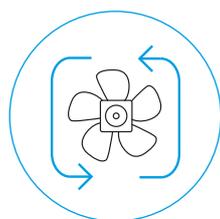
GUARNIZIONI MAGNETICHE RIMOVIBILI

Le nostre apparecchiature sono dotate di guarnizioni rimovibili ad alta efficienza, più ampie del 15% rispetto alle tradizionali e con 5 camere.



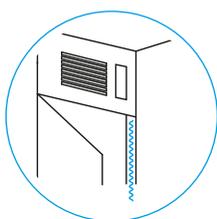
LUCI A LED

Abbiamo dotato gli Armadi di un sistema d'illuminazione a led capace di garantire una riduzione dei consumi.



VENTILATORI ELETTRONICI

La gestione ottimizzata dei ventilatori consente di controllare le performance evitando la stratificazione del freddo e differenze significative di temperatura all'interno della cella.



RESISTENZA PORTA INTELLIGENTE

La resistenza assicura bassi consumi energetici attivandosi solo quando è necessario per impedire la formazione di condensa intorno alla guarnizione.

ARMADI MAÎTRE

*

Tutte le macchine sono disponibili anche con condensazione ad acqua e predisposte per il collegamento a gruppo remoto (a max. 10 metri).

EN1

Per 24 teglie 600x400

EN2

Per 24 teglie 600x800
o 48 teglie 600x400



790x750x2110 mm

APN241
APF241

790x750x2110 mm

APN242
APF242

790x760x2110 mm

APN241/V

790x1030x2110 mm

APN481
APF481
APX481

790x1030x2110 mm

APN482
APF482
APX482

790x1040x2110 mm

APN481/V

Modello	Range di temperatura (°C)	Umidità relativa (%)	Gas Refrigerante	Voltaggio	Consumo -30/+10 (norma ISO16825) kW 24h	Classe energetica
APN241	-3/+18	40 - 90	R290	220/1/50	1,7	C
APN242	-3/+18	40 - 90	R290	220/1/50	1,7	C
APN241/V	-3/+18	40 - 90	R290	220/1/50		
APF241	-25/-15	-	R290	220/1/50	7,32	E
APF242	-25/-15	-	R290	220/1/50	7,32	E
APN481	-3/+18	40 - 90	R290	220/1/50	1,65	B
APN482	-3/+18	40 - 90	R290	220/1/50	1,65	C
APN481/V	-3/+18	40 - 90	R290	220/1/50		
APF481	-25/-15	-	R290	220/1/50	6,36	C
APF482	-25/-15	-	R290	220/1/50	6,36	D
APX481	-30/+18	40 - 90	R290	220/1/50	1,65-6,36	C
APX482	-30/+18	40 - 90	R290	220/1/50	1,65-6,36	D

ARMADI AP1060

EFFICIENZA E QUALITÀ GARANTITI

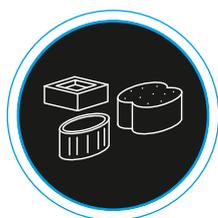
I nostri armadi frigoriferi modulari sono dotati di un sistema di ventilazione "intelligente" e di un esclusivo controllo dell'umidità relativa in camera capaci di mantenere inalterato profumo, gusto e morbidezza del prodotto, preservandolo da disidratazione, ossidazione o alterazioni estetiche. Interamente 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.



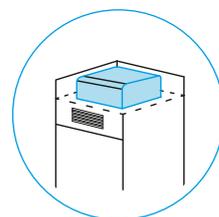
ACCIAIO INOX AISI 304
SCOTCH BRITE



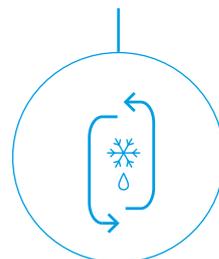
ALLARMI HACCP



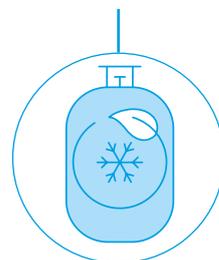
FUNZIONE PRALINE
PER CONSERVAZIONE
DEL CIOCCOLATO



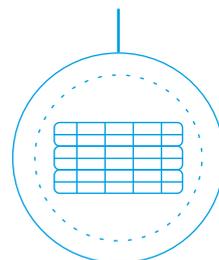
MONOBLOCCO MOTORE
TROPICALIZZATO
IN CLASSE 5 (43°)



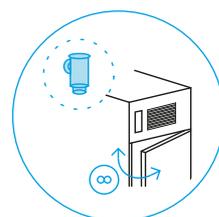
SBRINAMENTO AUTOMATICO
ELETTRICO A GAS CALDO CON
EVAPORAZIONE DELL'ACQUA CON
SISTEMA CARTRIDGE



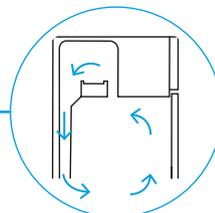
GAS ECOLOGICI



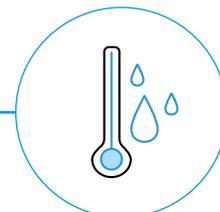
EVAPORATORE CON
TRATTAMENTO IN
CATAFORESI



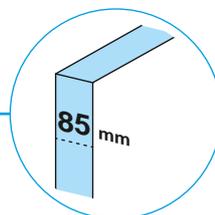
VALVOLA DI
COMPENSAZIONE PER
FACILITARE L'APERTURA
DELLA PORTA



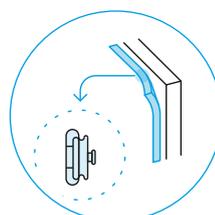
ROUND AIR SYSTEM



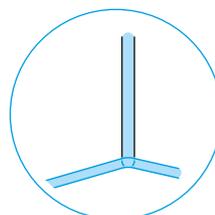
GESTIONE DELL'UMIDITÀ RELATIVA



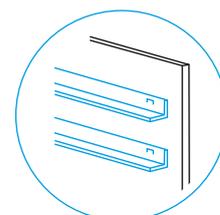
SPESSORE DI ISOLAMENTO DA 85 MM HCFC FREE



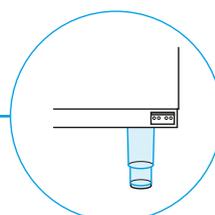
GUARNIZIONI MAGNETICHE REMOVIBILI



ANGOLI RAGGIATI



30 COPPIE GUIDA REMOVIBILI IN DOTAZIONE



PIEDINI REGOLABILI, RUOTE SU RICHIESTA

ARMADI AP1060



790×750×2110 mm
APSN1060-1P

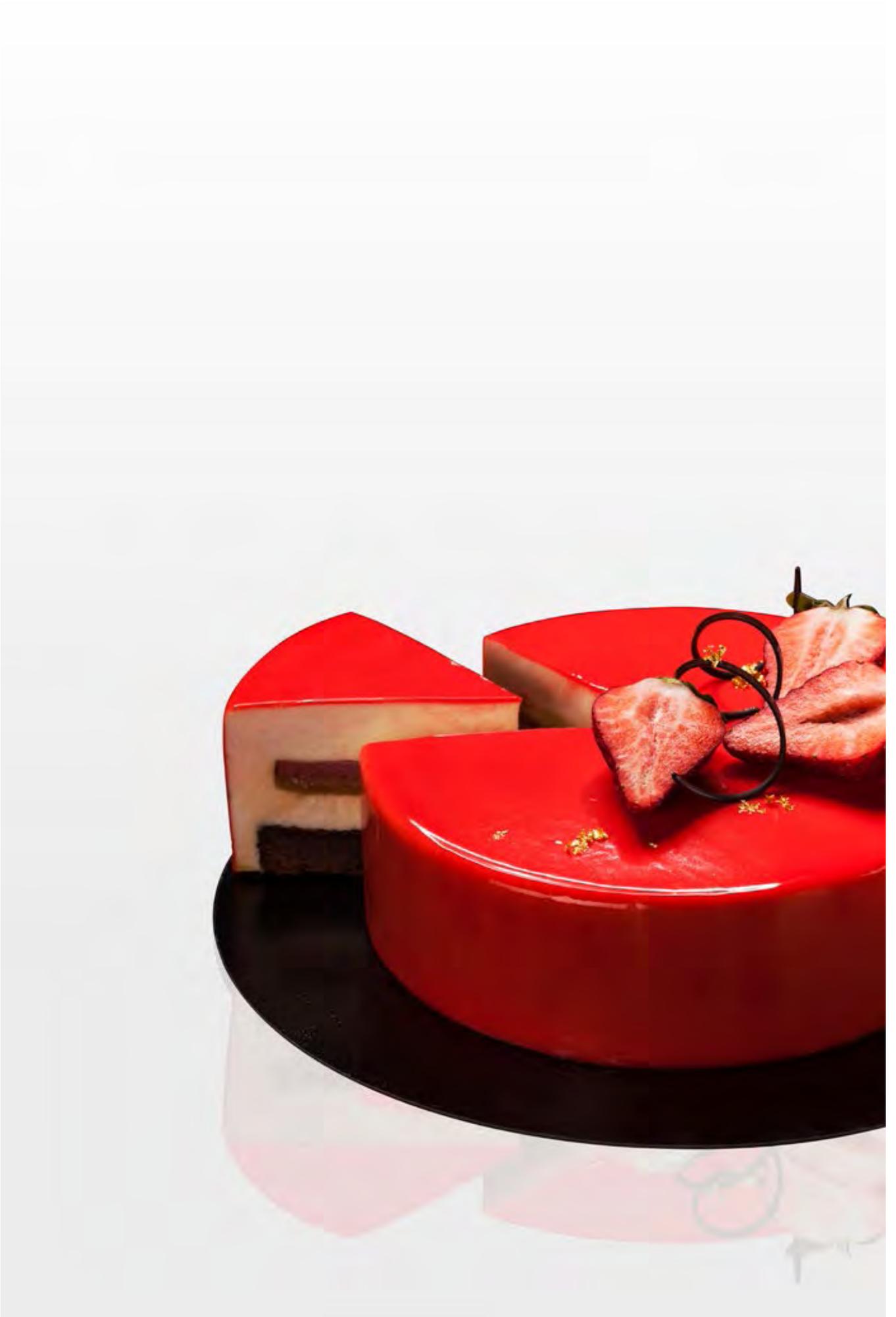


790×750×2110 mm
APSN1060-2P
APSF1060-2P
APSP1060-2P



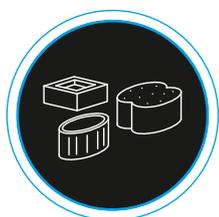
790×760×2110 mm
APSNV1060-2P
APSFV1060-2P
APSPV1060-2P

Modello	Range di temperatura (°C)	Umidità relativa (%)	Gas refrigerante	Voltaggio	Max potenza elettrica (W)	Max assorbimento elettrico (A)	Classe energetica
APSN1060-1P	-3/+10	60-90	R134a	230/1/50	682	4.3	D
APSN1060-2P	-3/+10	60-60	R134a	230/1/50	682	4.3	D
APSNV1060-2P	-3/+10	60-90	R134a	230/1/50	682	4.3	E
APSF1060-2P	-25/-5	75-90	R452a	230/1/50	1300	8.5	D
APSFV1060-2P	-25/-5	75-90	R452a	230/1/50	1300	8.5	E
APSP1060-2P	+10/+18	40-60	R134a	230/1/50	682	4.3	/
APSPV1060-2P	+10/+18	40-60	R134a	230/1/50	682	4.3	/



TAVOLI TP

Pratici, compatti e silenziosi, i nostri tavoli refrigerati sono realizzati in acciaio INOX AISI 304 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.



FUNZIONE PRALINE

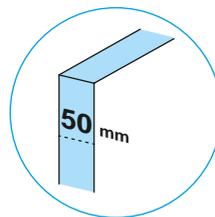


ACCIAIO INOX AISI 304
SCOTCH BRITE

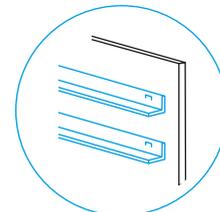


SCHEDA HACCP





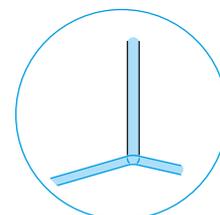
SPESSORE DI ISOLAMENTO
DA 50MM HCFC FREE



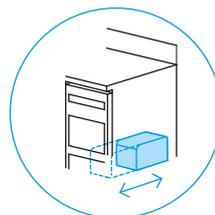
8 COPPIE GUIDA
IN DOTAZIONE PER OGNI
PORTA



GESTIONE DELL'UMIDITÀ
REALTIVA



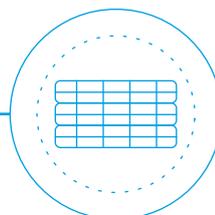
ANGOLI RAGGIATI



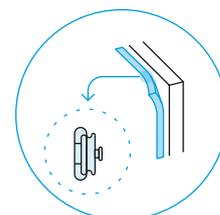
MONOBLOCCO MOTORE
TROPICALIZZATO IN CLASSE 5
(43°)



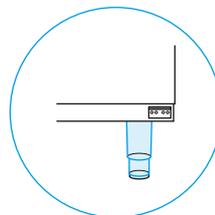
SBRINAMENTO AUTOMATICO
ELETTRONICO
CON EVAPORAZIONE
DELL'ACQUA CON SISTEMA A
GAS CALDO



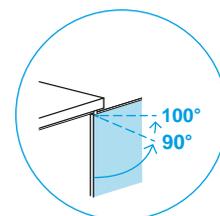
EVAPORATORE CON
TRATTAMENTO IN
CATAFORESI



GUARNIZIONI
MAGNETICHE REMOVIBILI



PIEDINI REGOLABILI,
RUOTE SU RICHIESTA

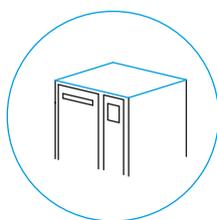


APERTURA PORTA 100°
+ BLOCCO APERTURA

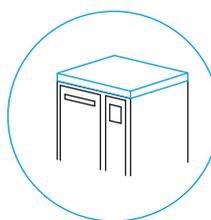
TAVOLI TP

Robuste e resistenti, sono apparecchiature fatte per durare nel tempo e, grazie alle varie opzioni disponibili, capaci di soddisfare qualsiasi esigenza. Standard con condensazioni ad aria, sono disponibili anche le versioni con condensazione ad acqua e i tavoli predisposti per il collegamento al gruppo remoto.

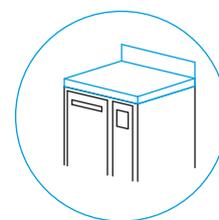
Tantissime le opzioni disponibili per adattarsi alle diverse esigenze operative: senza piano di lavoro, con piano o con piano e alzatina. Disponibile anche con piano in granito.



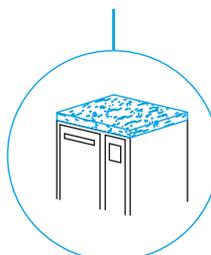
SENZA PIANO



CON PIANO



CON PIANO E ALZATINA



CON PIANO IN GRANITO

1420×800×900 mm

2 PORTE



1960×800×900 mm

3 PORTE



2500×800×900 mm

4 PORTE



Modello	Versione	Range di temperatura (°C)	Gas refrigerante	Voltaggio	Max potenza elettrica	Max assorbimento elettrico	Classe energetica
TPP20PP	Con piano	-2/+18	R134a	230/1/50	180	2,4	C
TPF20PP	Con piano	-15/-20	R452a	230/1/50	334	2,9	D
TPP30PP	Con piano	-2/+18	R134a	230/1/50	235	2,4	C
TPF30PP	Con piano	-15/-20	R452a	230/1/50	441	3,4	D
TPP40PP	Con piano	-2/+18	R134a	230/1/50	277	2,6	C
TPF40PP	Con piano	-15/-20	R452a	230/1/50	486	3,6	D

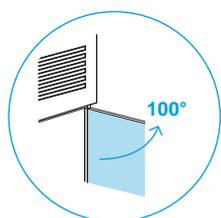
FERMALIEVITA

FLESSIBILITÀ TOTALE

I nostri fermalievita (armadi, roll-in e tavoli) consentono al panificatore di razionalizzare l'attività evitando orari di lavoro scomodi ed assicurando aromi e fragranza superiori a quelli ottenuti attraverso la lievitazione tradizionale. L'apparecchiatura, infatti, controlla e ottimizza con precisione il processo di lievitazione nella più assoluta garanzia di igiene e qualità. Tutte le funzioni sono presidiate da un microprocessore che può rallentare, bloccare o far ripartire il processo controllandone tutte le fasi e assicurando che l'impasto sia pronto per essere infornato all'ora desiderata.



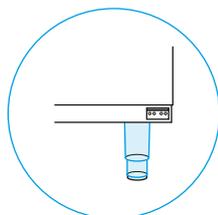
SCHEDA HACCP



APERTURA PORTA 100°
+ BLOCCO APERTURA



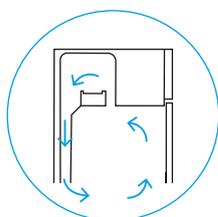
GAS ECOLOGICI



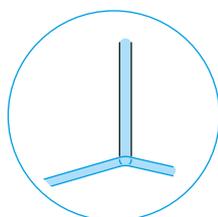
PIEDINI REGOLABILI,
RUOTE SU RICHIESTA



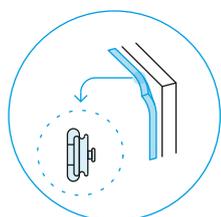
SBRINAMENTO
AUTOMATICO CON
EVAPORAZIONE
DELL'ACQUA CON SISTEMA
A GAS CALDO



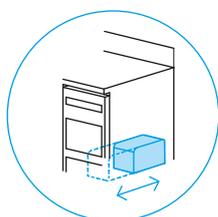
VENTILAZIONE INDIRETTA



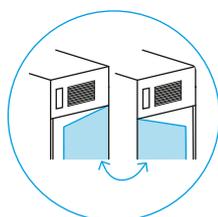
ANGOLI RAGGIATI



GUARNIZIONI
MAGNETICHE REMOVIBILI



MONOBLOCCO MOTORE
TROPICALIZZATO
IN CLASSE 5 (43°)

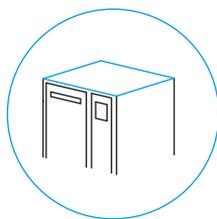


PORTA REVERSIBILE

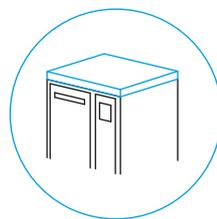


Modello	Versione	Range di temperatura (°C)	Umidità relativa	Gas Refrigerante	Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max corrente assorbita
HAL-EN1	Con piano	-20/+35	55 / 95	R452a	230/1/50	709	4,2
HAL-EN2	Con piano	-20/+35	55 / 95	R452a	230/1/50	955	5,4

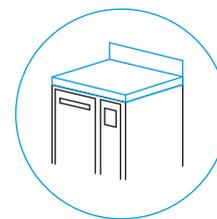
Tantissime le opzioni disponibili per adattarsi alle diverse esigenze operative: senza piano di lavoro, con piano o con piano e alzatina.



SENZA PIANO



CON PIANO



CON PIANO E ALZATINA

1420×800×900 mm

2 PORTE



1960×800×900 mm

3 PORTE



2500×800×900 mm

4 PORTE



Modello	Versione	Range di temperatura (°C)	Umidità relativa	Gas Refrigerante	Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max corrente assorbita
HTL2 EN 2 porte	Con piano	-2/+35 (precool -20)	55 / 95	R134a	230/1/50	360	2,2
HTL3EN 3 porte	Con piano	-2/+35 (precool -20)	55 / 95	R134a	230/1/50	520	3,2
HTL4 EN 4 porte	Con piano	-2/+35 (precool -20)	55 / 95	R134a	230/1/50	750	4,5

ABBATTITORI

Potenza, affidabilità e concretezza

OTTIMIZZAZIONE

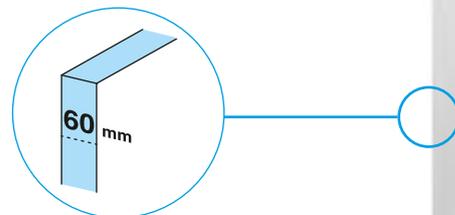
Abbattere rapidamente prodotti freschi o appena cotti consente di mantenerne inalterate le caratteristiche nel tempo (5/6 giorni) ottimizzando l'offerta dell'attività. Potrai decidere, infatti, di anticipare la preparazione di un prodotto e creare una riserva rigenerando, di volta in volta, solo la quantità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

DETTAGLI

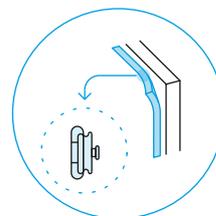
Offriamo un'ampia gamma di apparecchiature che, grazie alle numerose varianti e opzioni, sono in grado di rispondere a qualsiasi stile e dimensione di servizio. Tutte le versioni sono realizzate in acciaio INOX AISI 304 e dotate di certificazione di conformità costruttiva CE. La struttura ergonomica, poi, caratterizzata da angoli arrotondati e assenza di giunture, facilita e rende più agevole la pulizia, assicurando massima igiene.



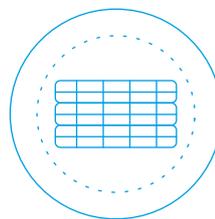
COSTRUZIONE IN
ACCIAIO INOX AISI 304
MONOSCOCCA



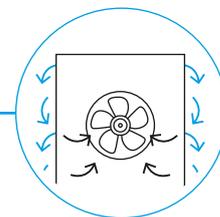
ISOLAMENTO DI 60MM IN
POLIURETANO ESPANSO
AD ALTA DENSITÀ



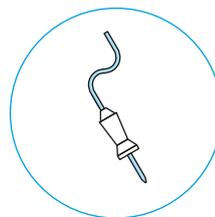
GUARNIZIONI
MAGNETICHE



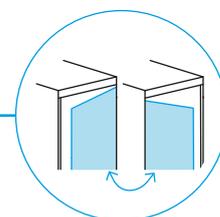
EVAPORATORE CON TRATTAMENTO IN CATAFORESI, POSIZIONATO ALL'ESTERNO DEL VANO REFRIGERATO



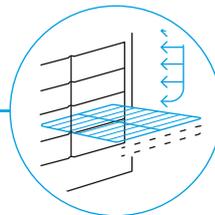
VENTILAZIONE INDIRETTA



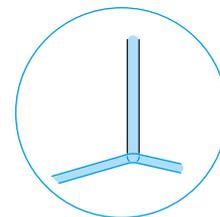
SONDA SPILLONE RISCALDATA



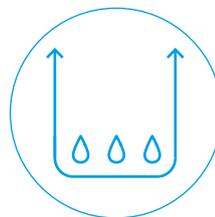
PORTE AUTO-CHIUDENTI E REVERSIBILI CON APPOSITO KIT



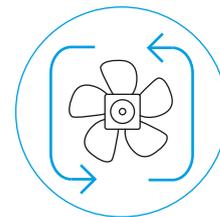
SUPPORTI PORTA TEGLIE IN ACCIAIO INOX AISI 304, FACILMENTE REMOVIBILI



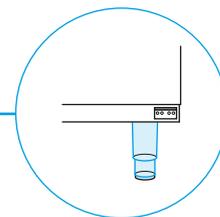
ANGOLI RAGGIATI PER MAGGIOR IGIENE



EVAPORAZIONE DELL'ACQUA DI CONDENZA CON SISTEMA A GAS CALDO



BLOCCO AUTOMATICO DELLA VENTILAZIONE ALL'APERTURA DELLA PORTA



PIEDINI REGOLABILI

ABBATTITORI

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



560×560×850 mm

PDM050S
PDM051
PCM051



790×800×1320 mm

PCM081

Modelli	Capacità teglie GN1/1	Alimentazione elettrica	Potenza totale (Watt®)	Max. corrente assorbita	Resa oraria (Kg)
PDM050S	5 EN1	230/1/50	1050	5,5	8
PDM051	5 EN1	230/1/50	1200	6,2	10
PCM051	5 EN1	230/1/50	1400	6,7	15
PCM081	8 EN1	230/1/50	2000	9,2	24



790×800×1800 mm

PDM121
PCM121



790×800×1950 mm

PDM161
PCM161



1100×880×1800 mm

PCM244

Modelli	Capacità teglie GN1/1	Alimentazione elettrica	Potenza totale (Watt@)	Max. corrente assorbita	Resa oraria (Kg)
PDM121	12 EN1	230/1/50	2000	9,7	24
PCM121	12 EN1	400/3/50+N	3500	4,2	36
PDM161	16 EN1	400/3/50+N	3500	4,5	36
PCM161	16 EN1	400/3/50+N	5250	5,7	56
PCM244	12 EN2	400/3/50+N	6120	6,9	85

ROLL-IN HEAVY-DUTY

GRANDE FLESSIBILITÀ

Abbiamo la soluzione giusta anche per gestire grandi quantità di prodotto consentendoti di pianificare il tuo lavoro risparmiando tempo, risorse e denaro. Tutti i modelli sono dotati di robusti parabordi interni per agevolare l'inserimento dei carrelli, resistenza nello scarico d'acqua di sbrinamento per evitare l'otturazione dovuta al ghiaccio, rampa con griglia di scarico integrata, scatola elettrica ed elettronica inserita in un cruscotto frontale di facile accesso, display a 7" full touch con connessione nativa ad Internet e funzione HACCP. Solo alcune versioni sono disponibili a una o due porte passanti, per l'inserimento e il recupero dei carrelli da entrambi i lati.



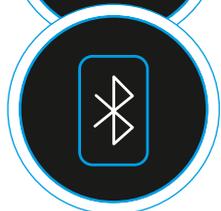
SCHEMA HACCP



ACCIAIO INOX AISI 304
SCOTCH BRITE

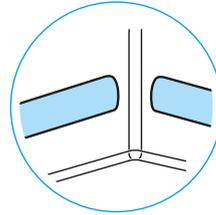


TOUCH DI
CONTROLLO HACCP
MULTILINGUA

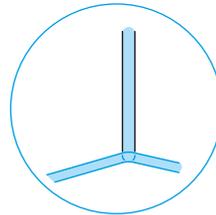


CONNETTIVITÀ

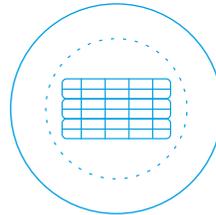




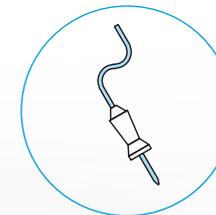
PARACOLPI SUI
4 LATI INTERNI



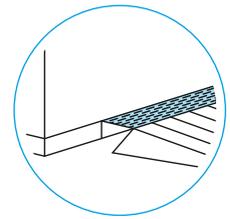
ANGOLI RAGGIATI



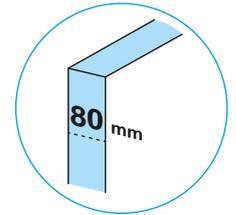
EVAPORATORI
AD ALTA EFFICIENZA



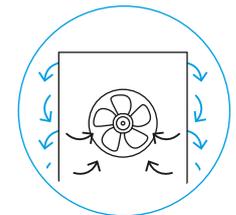
SONDA SPILLONE
RISCALDATA A 4 PUNTI



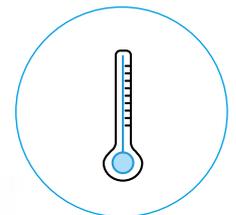
FONDO RINFORZATO E
RAMPA CON GRIGLIA
DI SCARICO INTEGRATA



SPESORE DI ISOLAMENTO
DI 80MM AD ALTA DENSITÀ



FLUSSO D'ARIA
CONVOGLIATO PER
MASSIMA RESA



UNIFORMITÀ
DI TEMPERATURA

HD-HEAVY DUTY

EN 1



1500×2300×1170 mm
HDP-20.1M



1500×2100×2140 mm
HDP-40.1M



1500×2100×3040 mm
HDP-60.1M

Modelli	Capacità in carrelli EN1	Resa Kg (+90° +3°)	Resa Kg (+90° -18°)	Alimentazione elettrica	Potenza Max cella (Watt®)	Assorbimento Max cella A
HDP-20.1M	1	150	100	380-420/3N/50	2775	5,4
HDP-40.1M	2	300	200	380-420/3N/50	5400	10,1
HDP-60.1M	3	450	300	380-420/3N/50	7935	14,5

HD-HEAVY DUTY EN 2



1700×2100×1370 mm
HDP-20.2M



1500×2100×2540 mm
HDP-40.2M



1500×2100×3640 mm
HDP-60.2M



1500×2100×4740 mm
HDP-80.2M

Modelli	Capacità in carrelli EN2	Resa Kg (+90° +3°)	Resa Kg (+90° -18°)	Alimentazione elettrica	Potenza Max cella (Watt®)	Assorbimento Max cella A
HD-P20.2M	1	300	200	380-420/3N/50	2775	5,4
HD-P40.2M	2	600	400	380-420/3N/50	5400	10,1
HD-P60.2M	3	900	600	380-420/3N/50	7935	14,5
HD-P80.2M	4	1200	800	380-420/3N/50	10470	18,9

UNITÀ MOTOCONDENSANTI

Hiber offre una vasta gamma di unità motocondensanti, in grado di soddisfare qualsiasi esigenza ambientale e operativa.

L'offerta standard prevede ventilatori ad alta efficienza e variatore di velocità, compressori ad altissima resa, spie di diagnostica, controllo da bordo macchina e molto altro ancora.

Tipologie base, personalizzabili:



STANDARD

Con flusso d'aria orizzontale



COMPACT

Insonorizzato con flusso d'aria orizzontale



TROPICALIZED

Con condensatori maggiorati a V ad altissimo scambio termico, e flusso d'aria verticale

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".

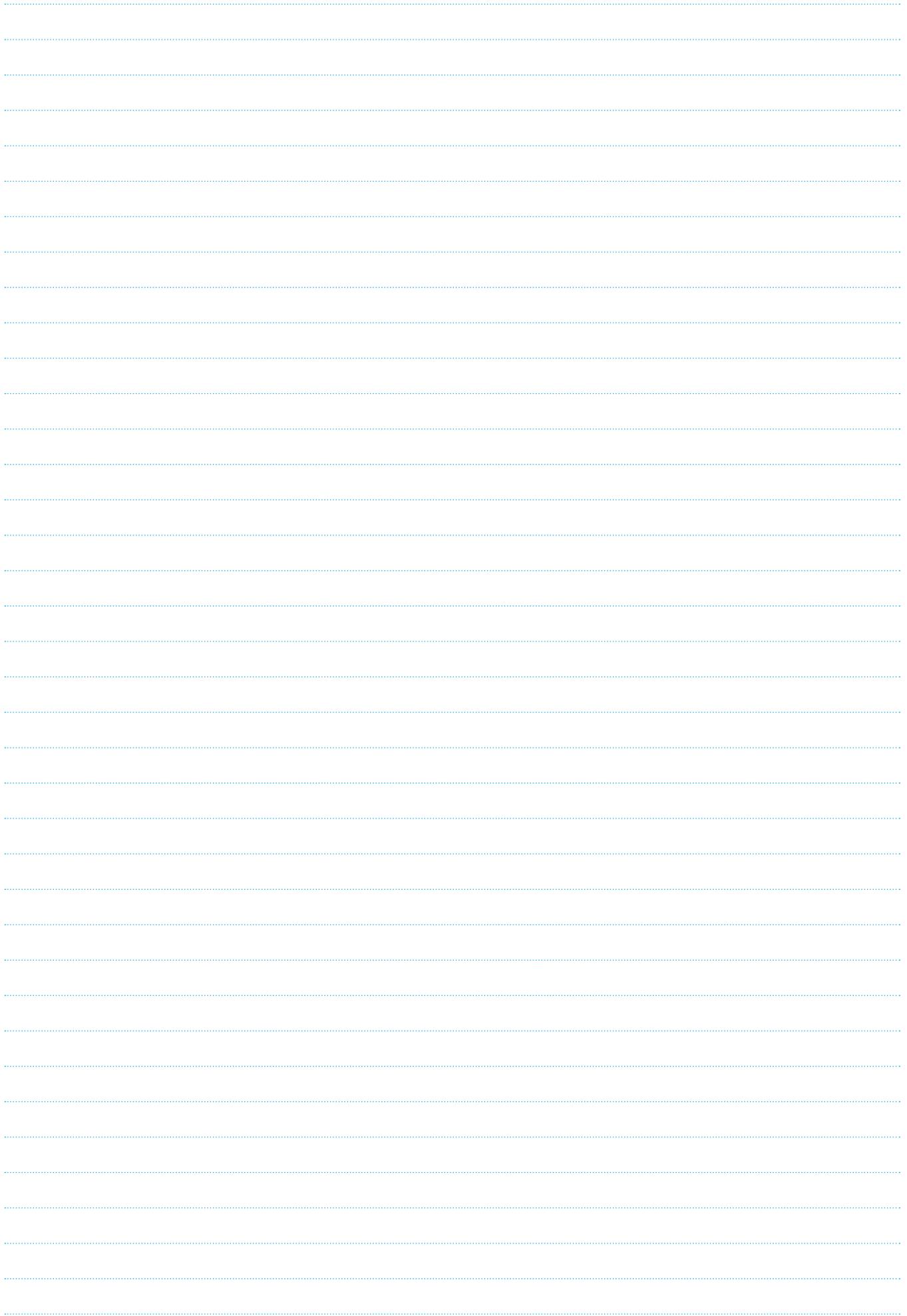
CELLE MODULARI:

100% customizzabili, in lamiera zincoplastificata o INOX AISI 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

CONSILIA.IT





ISO 9001



ISO 14001



HIBER ALIGROUP SRL

Via Treviso, 4 - 33083 Taiedo di Chions (PN) - I

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