

RISTORAZIONE

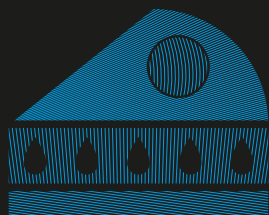
READY FOR THE FUTURE



QUI NASCE IL FREDDO DEL FUTURO

PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

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

RISTORAZIONE

REFRIGERAZIONE VERTICALE

- 10 ARMADI PREMIÈRE
- 16 ARMADI BASIC
- 20 ROLL-IN
- 22 SPECIALI

REFRIGERAZIONE ORIZZONTALE

- 26 TAVOLI AURA
- 30 TAVOLI AURA PLUS
- 32 PIZZA LINE

ABBATTITORI

- 34 ABBATTITORI GRUPPO A BORDO
- 38 ROLL-IN HEAVY DUTY
- 46 UNITÀ MOTOCONDENSANTI
- 47 MINICELLE



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.





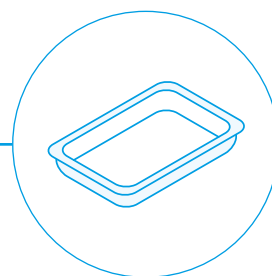
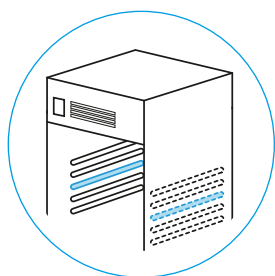
RIVOLUZIONIAMO IL SENSO DELLA CONSERVAZIONE

Ordine, efficienza, semplicità. Questi sono i principi guida alla base dei nostri nuovi armadi refrigerati, dotati di fianchi stampati che permettono l'inserimento, oltre alle classiche griglie, anche e soprattutto delle vaschette Gastronorm trasparenti per rendere lo stoccaggio facile, logico e razionale.



LA NOSTRA COMBINAZIONE VINCENTE

Dimentica il tempo speso per spostare supporti e guide:
lo stoccaggio degli alimenti ora è razionale e veloce.
Tutto è ordinato, facile da trovare e da riporre.



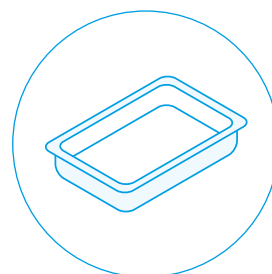
24 GN1/1
h.65 mm

FLESSIBILITÀ A NORMA DI LEGGE

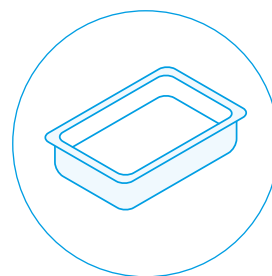
Le vaschette Gastronorm, disponibili in tre altezze consentono di stoccare nella stessa apparecchiatura alimenti molto diversi tra loro sia per dimensione che, grazie al sottovuoto, per tipologia nel pieno rispetto delle normative vigenti e in modo assolutamente logico ed efficace.

L'ORDINE È LAMPANTE

Trovare a colpo d'occhio il prodotto di cui hai bisogno in cucina o valutare la quantità di uno specifico alimento ora è semplice e rapido, grazie alle vaschette trasparenti. I tempi di apertura delle porte si riducono drasticamente così come i consumi, rendendo il flusso di lavoro ancora più fluido e razionale.



24 GN1/1
h.100 mm



16 GN1/1
h.150 mm



ARMADI PREMIÈRE

IGIENE E PULIZIA

L'armadio di conservazione in acciaio inox con fianchi interni stampati e angoli arrotondati assicura grande flessibilità di utilizzo e igiene totale. L'assenza di supporti e guide per il sostegno di griglie e teglie minimizza gli interstizi e i punti dove lo sporco può annidarsi, rendendo le operazioni di pulizia più veloci ed efficaci.

OTTIMIZZAZIONE

La combinazione fianchi stampati, vaschette Gastronorm e sistema di canalizzazione "Round Air System" assicura una perfetta conservazione: gli alimenti stoccati non possono ostruire in alcun modo il flusso dell'aria che si diffonde uniformemente all'interno della cella.



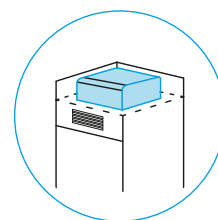
TOUCH DI
CONTROLLO HACCP
MULTILINGUA



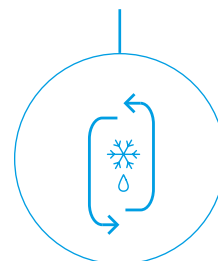
BASSI CONSUMI



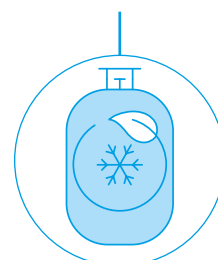
ACCIAIO INOX
AISI 304



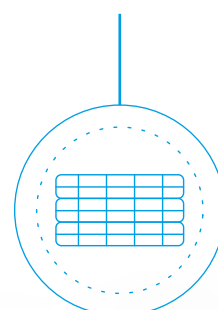
MONOBLOCCO MOTORE
TROPICALIZZATO IN CLASSE 5
(43°)



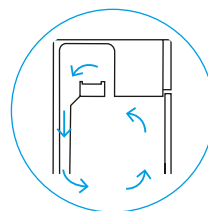
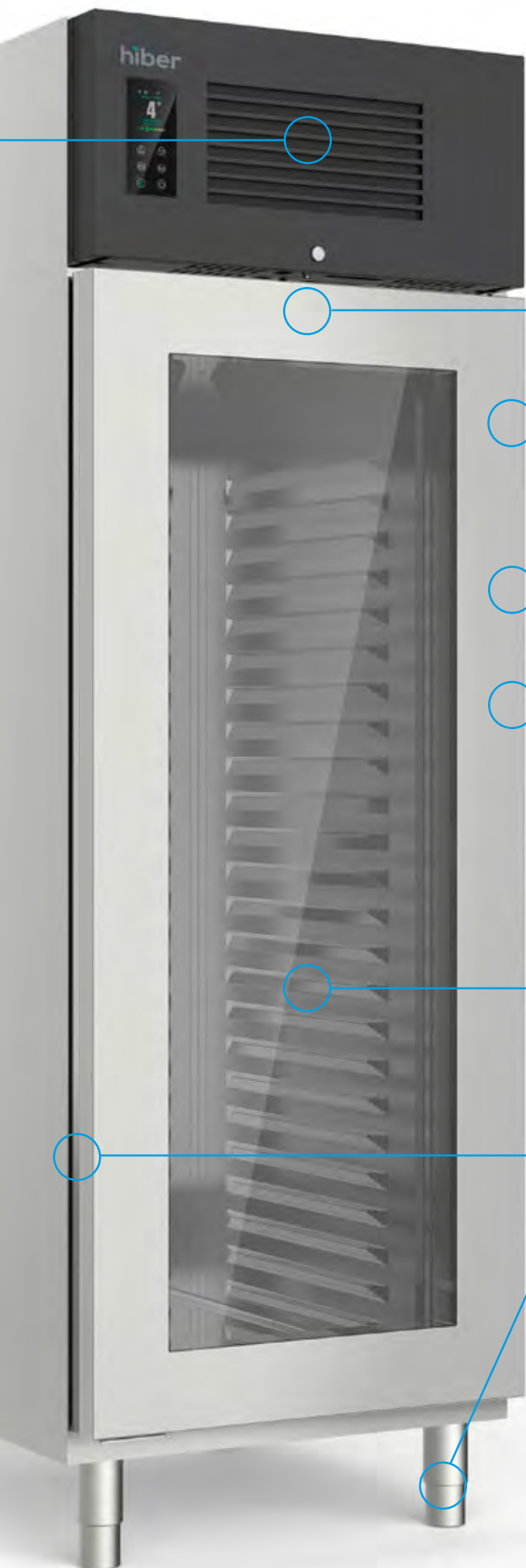
SBRINAMENTO AUTOMATICO
CON EVAPORAZIONE DELL'ACQUA
CON SISTEMA A GAS CALDO



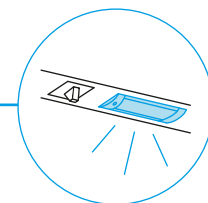
GAS ECOLOGICI



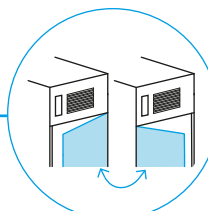
EVAPORATORE CON
TRATTAMENTO IN
CATAFORESI



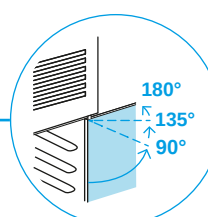
ROUND AIR SYSTEM



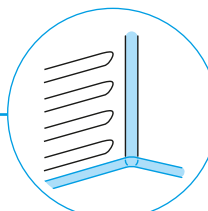
SERRATURA E LUCE LED



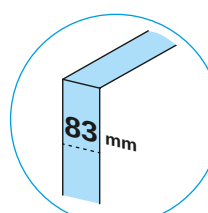
PORTA REVERSIBILE



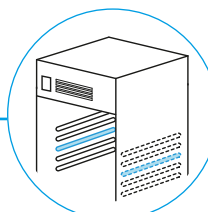
APERTURA PORTA 180°
+ BLOCCO APERTURA



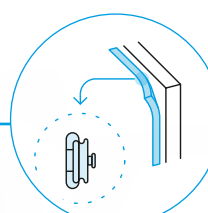
ANGOLI RAGGIATI



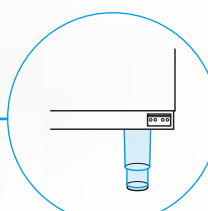
SPESORE DI ISOLAMENTO



FIANCHI STAMPATI



GUARNIZIONI
MAGNETICHE REMOVIBILI



PIEDINI REGOLABILI,
RUOTE SU RICHIESTA

RISPARMIO SOTTO OGNI ASPETTO



Il conservatore che "impara" e ti aiuta a risparmiare giorno dopo giorno.



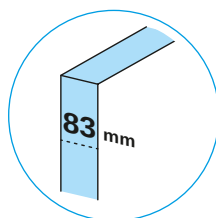
INTELLIGENT SELF LEARNING

Questo sistema ad utoapprendimento opera in sinergia con l'ESS e, mappando l'attività lavorativa (orari di lavoro, settaggi e pause), è in grado di ottimizzare il funzionamento della macchina e garantire il risparmio energetico quotidiano.



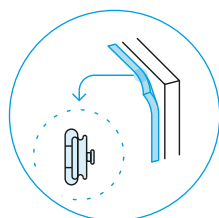
ENERGY SAVING SYSTEM

Seguendo una logica logaritmica, questo sistema consente di ridurre sensibilmente i consumi intervenendo su temperature e settaggi nei momenti di fermo produttivo, senza alcun impatto sull'attività quotidiana o la conservazione degli alimenti.



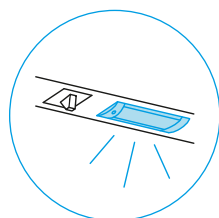
SPESSORE D'ISOLAMENTO MAGGIORATO

Grazie all'introduzione di fianchi stampati, al posto dei tradizionali supporti e guide, lo spessore d'isolamento è aumentato passando da 75 a 83 mm.



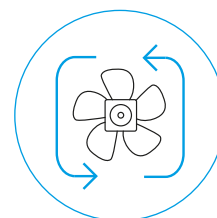
GUARNIZIONI MAGNETICHE RIMOVIBILI

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 Première di un sistema d'illuminazione a led capace di garantire una riduzione dei consumi.

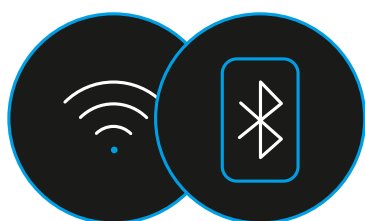


VENTILATORI ELETTRONICI

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

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

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



CONTROLLO DA REMOTO

Con la nostra APP puoi scaricare facilmente grafici di funzionamento ed allarmi oppure inviare all'apparecchiatura i parametri di funzionamento.



DISPLAY CAPACITIVO

Il nuovo display multifunzione con schermo grafico capacitivo (disponibile in 16 le lingue), è semplice da utilizzare. Il sistema di autoprotezione con blocco del display evita modifiche accidentali dei parametri.



ARMADI PREMIÈRE

*

Tutte le macchine sono disponibili anche con unità remota inclusa (a max. 10 metri).



700×850×2080 mm

P70TNN
P70TNNI
P70BT



700×850×2080 mm

P72TNN
P72BT



700×850×2080 mm

P70/TNN/V
P70BT/V



700×850×2080 mm

P072TNNTNN
P72TNNI
P072TNNBT

Modello	Temperatura di esercizio (°C)	Alimentazione elettrica (V/~/Hz)	Max potenza elettrica Max corrente assorbita (W/A)	Gas Refrigerante	Classe energetica
P70TNN	-2 +8 °C	230/1/50	295/1.7	R134a	B
P70TNNI	-6 +4 °C	230/1/50	295/1.7	R134a	B
P70BT	-15 -25 °C	230/1/50	295/1.7	R452A	C
P72TNN	-2 +8 °C	230/1/50	295/1.7	R134a	B
P72BT	-15 -25 °C	230/1/50	540/2.6	R452A	C
P70TNN/V	-2 +8 °C	230/1/50	295/1.7	R134a	E
P70BT/V	-15 -25 °C	230/1/50	810/3.8	R452A	F
P072TNNTNN	A -2 +8 °C B -2 +8 °C	230/1/50	590/3.4	R134a	G
P72TNNI	A -2 +8 °C B -6 +4 °C	230/1/50	590/3.4	R134a	G
P072TNNBT	A -2 +8 °C B -15 -25 °C	230/1/50	680/4	R134a + R452A	N.A.



1400×850×2080 mm
P140TNN
P140BT



1400×850×2080 mm
P143TNN
P143BT



1400×850×2080 mm
P144TNN
P144BT



1400×850×2080 mm
P140TNN/V
P140BT/V



1400×850×2080 mm
P140TNNNTNN
P140TNNI
P140TNNBT
P140BTI



1400×850×2080 mm
P143TNNBT
P143TNNI

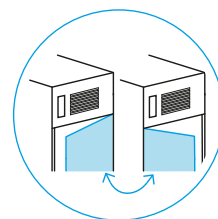
Modello	Temperatura di esercizio (°C)	Alimentazione elettrica (V/~Hz)	Max potenza elettrica Max corrente assorbita (W/A)	Gas Refrigerante	Classe energetica
P140TNN	-2 +8 °C	230/1/50	470/2.54	R134a	D
P140BT	-15 -25 °C	230/1/50	910/4.4	R452A	D
P143TNN		230/1/50	470/2.54	R134a	D
P143BT	-15 -25 °C	230/1/50	910/4.4	R425A	D
P144TNN	-2 +8 °C	230/1/50	470/2.54	R134a	D
P144BT	-15 -25 °C	230/1/50	910/4.4	R425A	D
P140TNN/V	-2 +8 °C	230/1/50	470/2.54	R134a	F
P140BT/V	-15 -25 °C	230/1/50	1080/5.2	R452A	F
P140TNNNTNN	A -2 +8 °C B -2 +8 °C	230/1/50	580/3.4	R134a	D
P140TNNI	A -2 +8 °C B -6 +4 °C	230/1/50	580/3.4	R134a	D
P140TNNBT	A -2 +8 °C B -15 -25 °C	230/1/50	853/4.3	R134a+RA452	N.A.
P140BTI	A -15 -25 °C B -6 +4 °C	230/1/50	853/4.3	R134a+RA452	N.A.
P143TNNBT	A -2 +8 °C B -15 -25 °C	230/1/50	770/4	R134a + RA452	N.A.
P143TNNI	A -2 +8 °C B -6 +4 °C	230/1/50	580/3.4	R134a	G

ARMADI BASIC

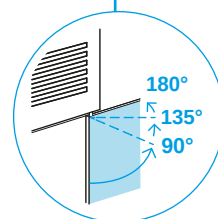
L'eccellenza dell'essenziale.

SEMPlici E AFFIDABILI

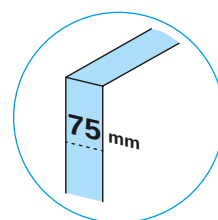
I modelli Basic, con scocca in acciaio inox, sono disponibili con porta cieca e temperature positiva e negativa. Progettati per proporre un prodotto essenziale e affidabile, sono caratterizzati da una cella di conservazione con angoli arrotondati per semplificare la pulizia, pannello comandi di facile 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



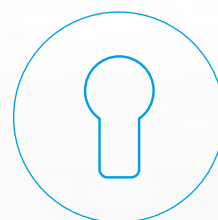
SPESSORE DI ISOLAMENTO



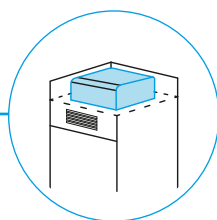
DISPLAY TOUCH



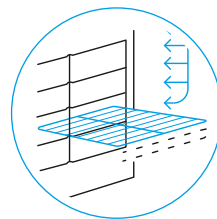
ACCIAIO INOX
AISI 304



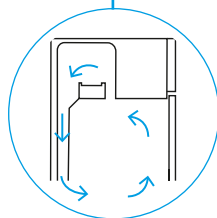
SERRATURA



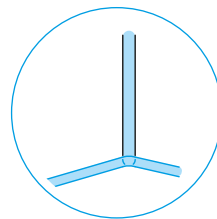
**MONOBLOCCO MOTORE
TROPICALIZZATO IN CLASSE 5
(43°)**



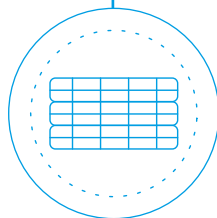
**SUPPORTO E GUIDE IN
ACCIAIO INOX**



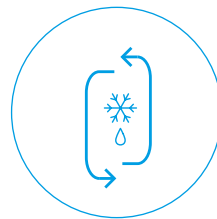
ROUND AIR SYSTEM



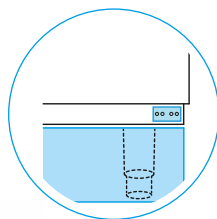
ANGOLI RAGGIATI



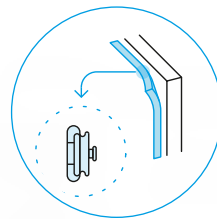
**EVAPORATORE CON
TRATTAMENTO IN
CATAFORESI**



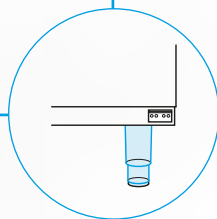
**SBRINAMENTO AUTOMATICO
CON EVAPORAZIONE
DELL'ACQUA CON SISTEMA A
GAS CALDO**



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.



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
B70STN	0 +10 °C	230/1/50	200/1	R134A
B70STNN	-2 +8 °C	230/1/50	270/1.30	R134A
B70SBT	-18 -22 °C	230/1/50	465/2.24	R452a
B60STN	0 +10 °C	230/1/50	200/1	R134A
B60STNN	-2 +8 °C	230/1/50	270/1.30	R134A
B60STBT	-18 -22 °C	230/1/50	465/2.24	R452a



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



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



700×700×2080 mm
 BASIC SNACK
 B70STN
 B70STNN
 B70SBT



700×830×2080 mm
 BASIC SLIM
 B60STN
 B60STNN
 B60STBT

ARMADI ROLL-IN

La qualità pensando in grande. Una gamma sviluppata per movimentare in modo veloce ed efficace grossi volumi.



●
ISOLAMENTO
SPESSORE 65/80 MM IN
POLIURETANO ESPANSO
PRIVO DI HCFC

●
PORTE PASSANTI
SU RICHIESTA

●
COSTRUZIONE
MONOSCOCCA IN
ACCIAIO INOX

●
PORTA CON BLOCCO
AUTOMATICO
ALL'APERTURA OLTRE
100°

●
VERSIONE A PANNELLI
SMONTABILE E
RIMONTABILE
CON FACILITÀ PER
PASSAGGIO PORTE

●
INTERNO CON ANGOLI
ARROTONDATI PER
FACILITARE LA PULIZIA

●
GUARNIZIONI
FACILMENTE SMONTABILI
SENZA ATTREZZATURE

●
FREDDO VENTILATO



VERSIONE MONOSCOCCA

760×850×2090 mm

HRI1TN/MNS

760×850×2150 mm

HRI1BT/MNS



VERSIONE A PANNELLI

880×1070×2250 mm - 1 porta

HRI1TN/PAN

1760×1070×2250 mm - 2 porte

HRI1BT/PAN

880×1070×2300 mm - 1 porta

HRI2TN/PAN

1760×1070×2300 mm - 2 porte

HRI2BT/PAN

Modelli	Temperatura di esercizio (°C)	Alimentazione elettrica (V/~/Hz)	Max potenza elettrica Max corrente assorbita (W/A)	Gas Refrigerante
HRI1TN/MNS	-2 +8 °C	230/1/50	682/4	R134a
HRI1BT/MNS	-20 +15 °C	230/1/50	955/5.4	R452A
HRI1TN/PAN	-2 +8 °C	230/1/50	682/4	R134A
HRI1BT/PAN	-20 +15 °C	230/1/50	955/5.4	R452A
HRI2TN/PAN	-2 +8 °C	230/1/50	1364/8	R134A
HRI2BT/PAN	-20 +15 °C	230/1/50	1910/8	R452a

SPECIALI

L'attenzione costante delle richieste del mercato ci ha portato a sviluppare soluzioni speciali in grado di rispondere a precise esigenze del settore ristorazione e gastronomia.

UNDERCOUNTER



600x645x840 mm

UD1TN

UD1BT

UD1TNVTR

●
CONTROLLO
ELETTRONICO CON
AMPIO DISPLAY

●
INTERNO IN ABS
ANTIURTO CON ANGOLI
ARROTONDATI

●
3 GRIGLIE RILSAN
DI SERIE 485X430

●
SERRATURA CON
CHIAVE DI SERIE

●
COSTRUZIONE
MONOCOCCA IN
ACCIAIO INOX

●
SPESSORE DI
ISOLAMENTO 55 MM

●
FIANCHI INTERNI
CON GUIDE STAMPATE

●
SBRINAMENTO
AUTOMATICO
TEMPORIZZATO

Modelli	Temperatura di esercizio (°C)	Alimentazione elettrica (V~/Hz)	Max potenza elettrica Max corrente assorbita (W/A)	Gas Refrigerante
UD1TN	-2 +10 °C	230/1/50	110/2.4	R134a
UD1BT	-15 -20 °C	230/1/50	260/2.4	R452a
UD1TNVRT	+2 +10 °C	230/1/50	110/2.4	R134a

SCONGELATORE

Scongela a temperature e umidità controllate secondo norme HACCP



740×910×2070 mm

HAT-GN2

900×1062×2240 mm

HAT-ROLLIN

- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX SCOTCHBRITE
- ISOLAMENTO PANNELLI 60MM
- MONTANTI E GUIDE IN ACCIAIO INOX
- MOTORE A MONOBLOCCO, TROPICALIZZATO
- SBRINAMENTO AUTOMATICO
- FREDDO VENTILATO E CONVOGLIATO
- SCONGELAMENTO PRODOTTI AUTOMATICO TRAMITE SONDA SPILLONE
- EVAPORAZIONE AUTOMATICA DELL'ACQUA DI CONDENSA CON SISTEMA A GAS CALDO
- BLOCCO VENTILAZIONE AUTOMATICO AD APERTURA PORTA
- FASE DI CONSERVAZIONE AUTOMATICA A FINE CICLO
- PORTA REVERSIBILE

Modelli	Temperatura di esercizio (°C)	Alimentazione elettrica (V/~/Hz)	Max potenza elettrica Max corrente assorbita (W/A)	Gas Refrigerante
HAT-GN2	-2 +20 °C	230/1/50	1800/7.8	R134a
HAT-ROLLIN	-2 +20 °C	230/1/50	1800/7.8	R134a

STAGIONATORE

Stagiona carne, insaccati e formaggi
Controllo temperatura e umidità



740×1010×2070 mm

HAS EN2

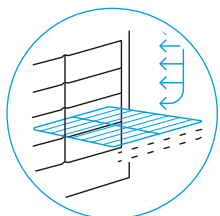
HAS EN2-VT

- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX SCOTCH BRITE
- ISOLAMENTO PANNELLI 60 MM
- MOTORE A MONOBLOCCO, TROPICALIZZATO
- RICAMBI DELL'ARIA CONTROLLATI TRAMITE VENTILATORE ESTRATTORE AUTOMATICO E TEMPORIZZATO
- PORTA AUTOCHIUDENTE CON BLOCCO IN APERTURA A 100°
- REGOLAZIONE DELL'UMIDITÀ RELATIVA TRAMITE SONDA
- 12 GANCIERE REGOLABILI SU GUIDE A "C" ADATTE AD APPENDERE GLI INSACCATI
- EVAPORAZIONE AUTOMATICA DELL'ACQUA DI CONDENZA CON SISTEMA A GAS CALDO
- 10 PROGRAMMI CON 6 FASI CIASCUNO PER CONTROLLARE TEMPERATURA, UMIDITÀ E TEMPO
- INTERNO IN ABS ANTIURTO CON ANGOLI ARROTONDATI
- CONTROLLO A MICROPROCESSORE DOTATO DI SONDA CELLA, SONDA EVAPORATORE, SONDA CONDENSATORE E SONDA UR
- INTERNO IN ABS ANTIURTO CON ANGOLI ARROTONDATI

Modelli	Temperatura di esercizio (°C)	Alimentazione elettrica (V/~/Hz)	Max potenza elettrica Max corrente assorbita (W/A)	Gas Refrigerante
HAS EN2	-5 +30 °C	230/1/50	1182/6.2	R134a
HAS EN2-VTR	-5 +30 °C	230/1/50	1182/6.2	R134a

TAVOLI

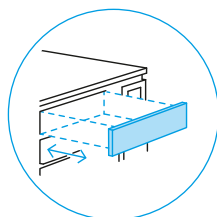
Pratici, compatti e silenziosi, i nostri tavoli refrigerati sono realizzati in acciaio inox e disponibili con innumerevoli combinazioni di porte e cassetti. Garantiscono un ottimale sfruttamento degli spazi, massima igienicità, semplicità d'uso e totale sicurezza dell'operatore.



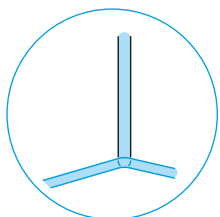
SUPPORTO PORTATEGLIE
IN ACCIAIO INOX A FILO
CON 5 POSIZIONI



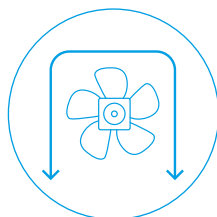
ACCIAIO INOX
AISI 304



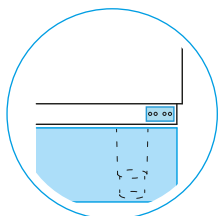
CASSETTI
COMPLETAMENTE
ESTRAIBILI



FONDO CELLA STAMPATO
CON ANGOLI ARROTONDATI E
SUPPORTI GRIGLIE ASPORTABILI



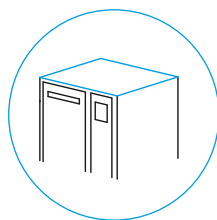
FLUSSO D'ARIA
CONVOGLIATO



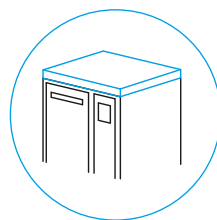
CERNIERE PORTA INFERIORI
ADATTE A MONTAGGIO SU
ZOCOLO IN MURATURA



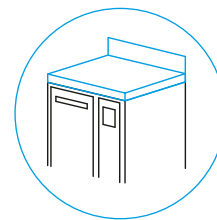
Tantissime le opzioni disponibili per adattarsi alle diverse esigenze operative: senza piano di lavoro, con piano o con piano e alzatina.



SENZA PIANO

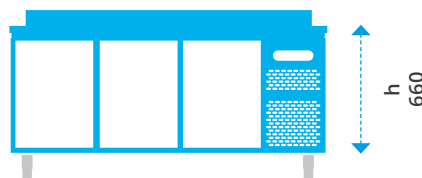


CON PIANO

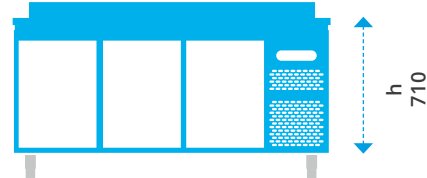


CON PIANO E ALZATINA

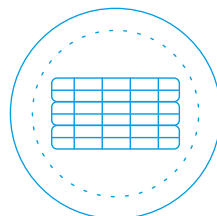
Massima flessibilità anche nelle dimensioni: i nostri tavoli refrigerati, infatti, sono disponibili in due diverse altezze.



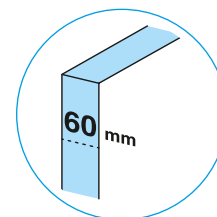
h
660



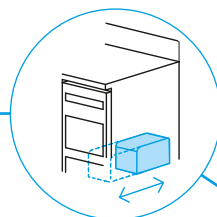
h
710



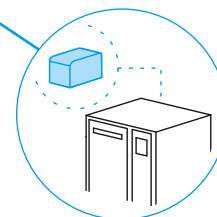
EVAPORATORE CON TRATTAMENTO IN CATAFORESI, POSIZIONATO ALL'ESTERNO DEL VANO REFRIGERATO



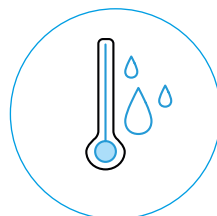
SPESSORE DI ISOLAMENTO DI 60MM AD ALTA DENSITÀ



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



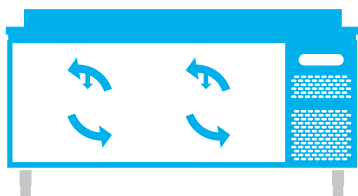
1275×700 mm
2 PORTE



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

TAVOLI AURA PLUS

In poco spazio garantiamo grande possibilità di personalizzazione, alta qualità dei componenti ed elevate capacità di stoccaggio.



915×700 mm
1 PORTA



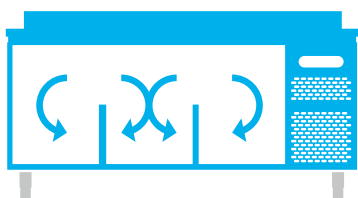
1275×700 mm
2 PORTE



1735×700 mm
3 PORTE



2195×700 mm
4 PORTE



Sistema di ventilazione speciale con circolazione dell'aria convogliata in grado di assicurare un microclima ideale per diversi tipi di alimenti anche a pieno carico.

STESSO VOLUME, MENO INGOMBRO

Aura Plus è la risposta a chi vuole assicurarsi ampi volumi di stoccaggio in uno spazio ridotto. I nostri modelli, infatti, sono predisposti per l'unità condensatrice remota, consentendo così un risparmio in lunghezza di 18 cm.



AURA 660 Le altezze sono di 810 mm, 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	245/1.55	R134a	B
1 Porta	-15 -20 °C	230/1/50	525/3.2	R452A	E
2 Porte	-2 +8 °C	230/1/50	255/1.6	R134a	B
2 Porte	-15 -20 °C	230/1/50	550/3.45	R452A	E
3 Porte	-2 +8 °C	230/1/50	420/2.3	R134a	B
3 Porte	-15 -20 °C	230/1/50	730/3.3	R452A	E
4 Porte	-2 +8 °C	230/1/50	440/2.4	R134a	B
4 Porte	-15 -20 °C	230/1/50	820/3.65	R452A	E

PIZZA LINE

TUTTO SOTTOMANO

Combinazione composta da banco pizza e vetrina entrambi refrigerati, specificatamente dedicata a quei professionisti che desiderano dotarsi delle migliori attrezzature per pizzeria. Queste apparecchiature, realizzate in acciaio inox, sono disponibili in varie dimensioni e con diverse combinazioni di cassette e porte, piano di lavoro per preparazione impasto e farcitura in granito e saladette indipendente con vetro di protezione. La presenza di una vetrina refrigerata consente, non solo di conservare i prodotti, ma di averli subito a portata di mano.

DETTAGLI

A due, tre o quattro vani, con temperature da -2° a +8° C dotati di cassettiera neutra a 2, 4 o 6 cassette e porta contenitori per il riposo della pasta. Il controllo elettronico delle funzioni del tavolo, garantisce una perfetta conservazione dell'impasto grazie all'accurato controllo dell'umidità all'interno della camera. La vetrina refrigerata è autonoma (+2°/+10° C) e consente di ottenere un'ottimale e duratura conservazione dei condimenti per la pizza.



1240×800×1470 mm
2 PORTE

1960×800×1470 mm
3 PORTE

2500×800×1470 mm
4 PORTE

Modelli	Temperatura di esercizio (°C)	Alimentazione elettrica (V~/Hz)	Max potenza elettrica Corrente nominale (W/A)	Gas Refrigerante
2 Porte	-2 +8 °C	230/1/50	360/2.4	R134a
2 Porte	+2 +10 °C	230/1/50	140/0.8	R134a
3 Porte	-2 +8 °C	230/1/50	465/2.9	R134a
3 Porte	+2 +10 °C	230/1/50	140/0.8	R134a
4 Porte	-2 +8 °C	230/1/50	520/3.2	R134a
4 Porte	+2 +10 °C	230/1/50	155/1	R134a

ABBATTITORI

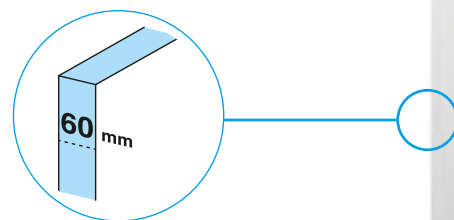
Potenza, affidabilità e concretezza

OTTIMIZZAZIONE

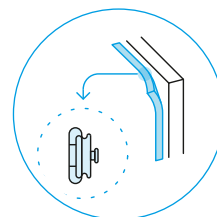
Abbattere rapidamente la temperatura di prodotti freschi o appena cotti ti consente di mantenere inalterate le loro caratteristiche nel tempo (5/6 giorni) ottimizzando menù e attività. Potrai decidere, infatti, di anticipare la preparazione o la cottura di un piatto e creare una riserva di cibo rigenerando 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



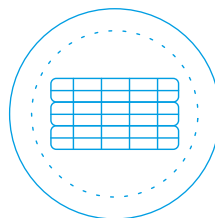
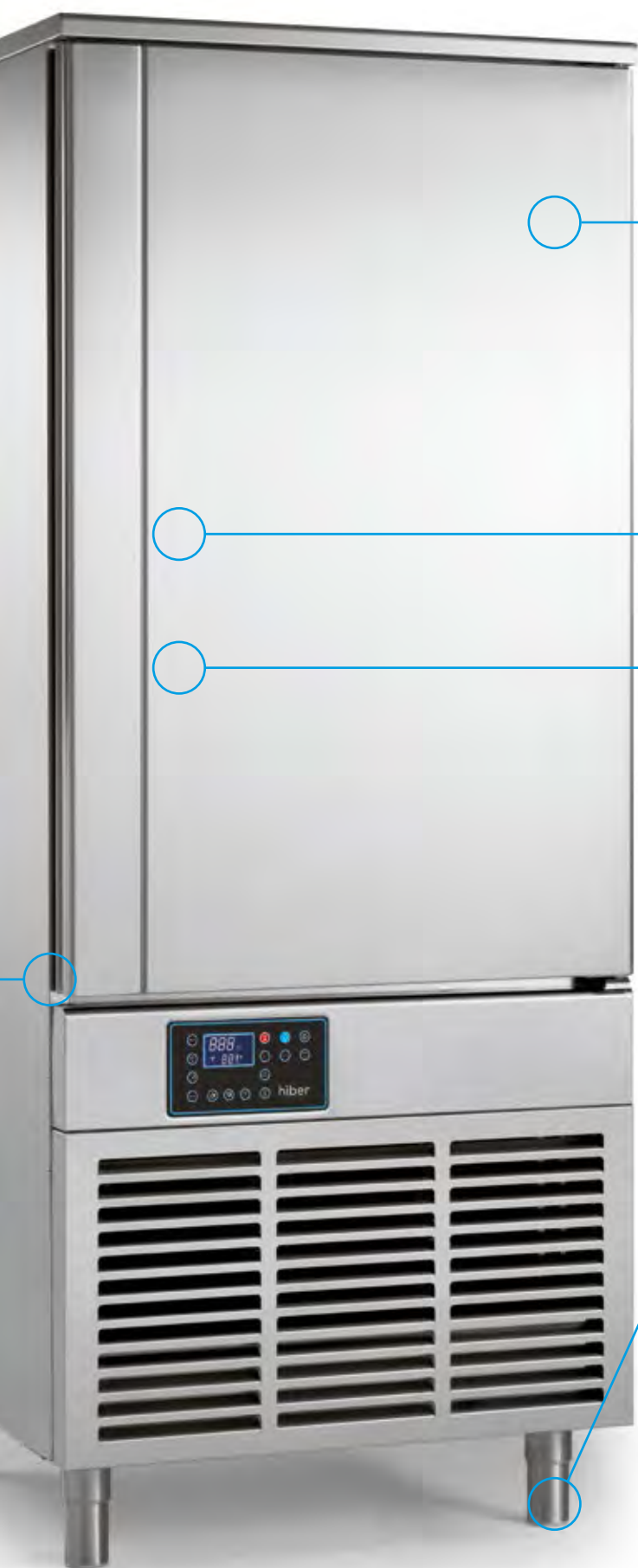
GUARNIZIONI
MAGNETICHE



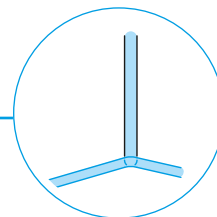
COSTRUZIONE IN
ACCIAIO INOX AISI 304
MONOSCOCCA



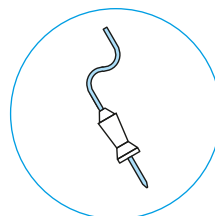
CONNESSIONE
WI-FI E LAN



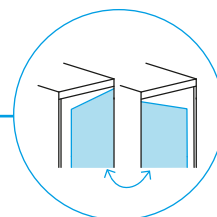
EVAPORATORE CON
TRATTAMENTO IN CATAFORESI



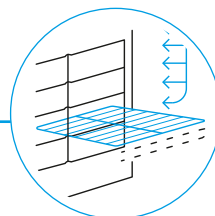
ANGOLI RAGGIATI
PER MAGGIOR IGIENE



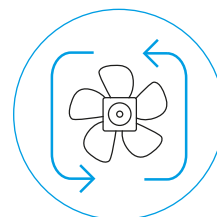
SONDA SPILLONE
RISCALDATA



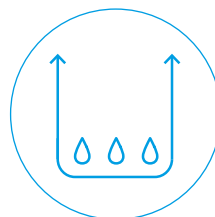
PORTE AUTO-CHIUDENTI
E REVERSIBILI CON
APPOSITO KIT



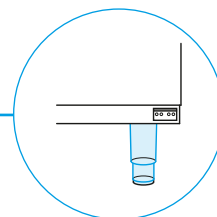
SUPPORTI PORTA TEGLIE
IN ACCIAIO INOX,
FACILMENTE REMOVIBILI



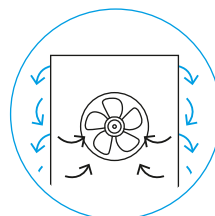
BLOCCO AUTOMATICO
DELLA VENTILAZIONE
ALL'APERTURA DELLA
PORTA



EVAPORAZIONE
DELL'ACQUA DI CONDENSA
CON SISTEMA A GAS CALDO



PIEDINI
REGOLABILI



VENTILAZIONE INDIRETTA

ABBATTITORI

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



560×560×520 mm

ABM023S
ABM031S



790×700×850 mm

RDM050S
RDM051
RCM051



790×800×1320 mm

RCR081
RCM081

Modelli	Capacità teglie GN1/1	Resa per ciclo (Kg) (+90° +3°)	Resa per ciclo (Kg) (+90° -18°)	Alimentazione elettrica	Potenza totale (Watt®)	Max. corrente assorbita
ABM023S	3 GN2/3	8	5	230/1/50	587	3,4
ABM031S	3 GN1/1	8	5	230/1/50	587	3,4
RDM050S	5 GN1/1 - 5 EN	10	7	230/1/50	1050	5,5
RCR051	5 GN1/1 - 5 EN	18	-	230/1/50	1130	5,4
RCM051	5 GN1/1 - 5 EN	18	12	230/1/50	1400	6,7
RCR081	8 GN1/1 - 8 EN	25	-	230/1/50	1500	6,5
RCM081	8 GN1/1 - 8 EN	25	16	230/1/50	2000	9,2



790×800×1800 mm

RDR121
RDM121
RCR121
RCM121
RCR012
RCM012



790×800×1950 mm

RDR161
RDM161
RCR161
RCM161



1100×880×1800 mm

RDR122
RDM122
RCR122
RCM122

Modelli	Capacità teglie GN1/1	Resa per ciclo (Kg) (+90° +3°)	Resa per ciclo (Kg) (+90° -18°)	Alimentazione elettrica	Potenza totale (Watt®)	Max. corrente assorbita
RDR121	12 GN1/1 - 12 EN	25	-	230/1/50	1550	7,1
RDM121	12 GN1/1 - 12 EN	25	16	230/1/50	2000	9,7
RCR121	12 GN1/1 - 12 EN	36	-	400/3/50+N	2100	3,1
RCM121	12 GN1/1 - 12 EN	36	24	400/3/50+N	3500	4,2
RCR012	12 GN1/1 - 12 EN	36	-	400/3/50+N	2100	3,1
RCM012	12 GN1/1 - 12 EN	36	24	400/3/50+N	3500	4,2
RDR161	16 GN1/1-16 EN	36	-	400/3/50+N	2170	3,5
RDM161	16 GN1/1-16 EN	36	24	400/3/50+N	3500	4,5
RCR161	16 GN1/1-16 EN	55	-	400/3/50+N	3300	4,4
RCM161	16 GN1/1-16 EN	55	36	400/3/50+N	5250	5,7
RDR122	12 GN2/1	50	-	400/3/50+N	3000	4,3
RDM122	12 GN2/1	50	32	400/3/50+N	3176	5,4
RCR122	12 GN2/1	72	-	400/3/50+N	3950	4,9
RCM122	12 GN2/1	72	48	400/3/50+N	6120	6,9

HD-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 paracolpi 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 predisposto per la connessione a internet e funzione HACCP. Versioni disponibili con una o due porte passanti per l'inserimento e il recupero dei carrelli da entrambi i lati.



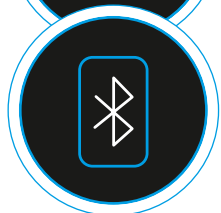
SCHEMA HACCP



ACCIAIO INOX AISI 304
SCOTCH BRITE

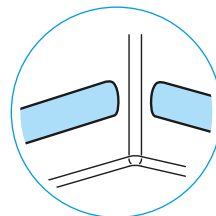


TOUCH DI
CONTROLLO HACCP
MULTILINGUA

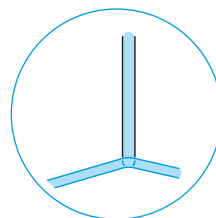


CONNETTIVITÀ

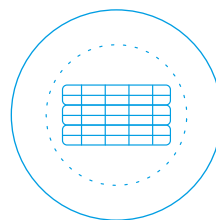




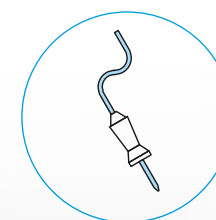
PARACOLPI SUI
4 LATI INTERNI



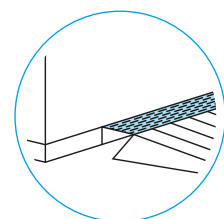
ANGOLI RAGGIATI



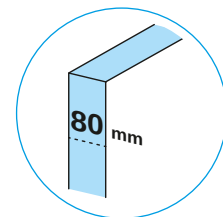
EVAPORATORI
AD ALTA EFFICIENZA



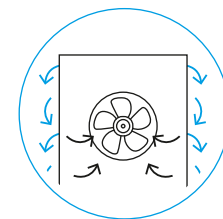
SONDA SPILLONE
RISCALDATA A 4 PUNTI



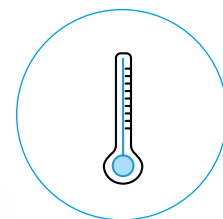
FONDO RINFORZATO E
RAMPA CON GRIGLIA
DI SCARICO INTEGRATA



SPESSORE DI ISOLAMENTO
DI 80MM AD ALTA DENSITÀ



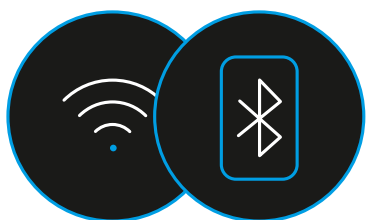
FLUSSO D'ARIA
CONVOGLIATO PER
MASSIMA RESA



UNIFORMITÀ
DI TEMPERATURA

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.



hiber

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.

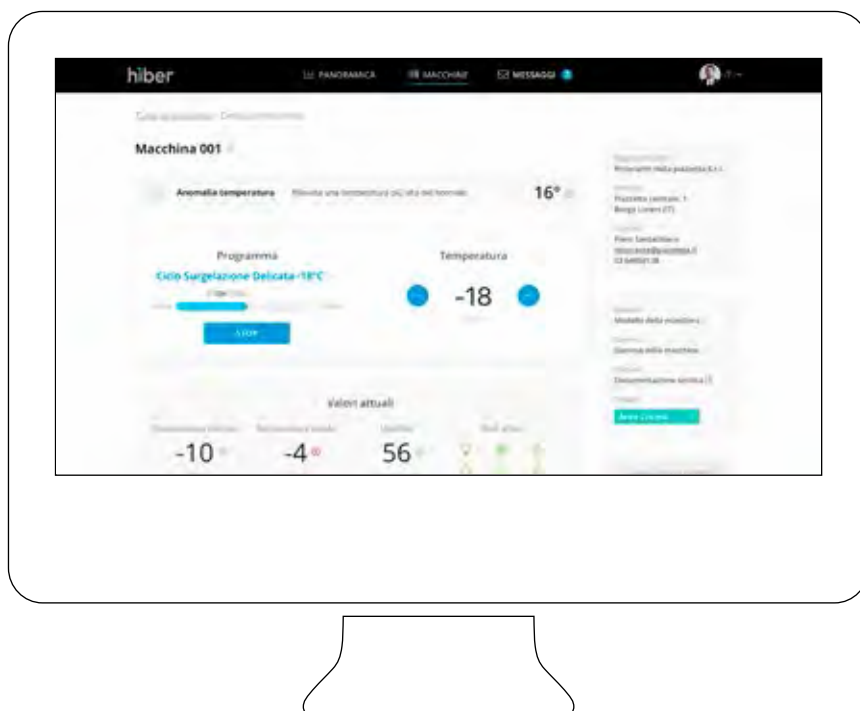


STATISTICHE DI LAVORO

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.



HD-HEAVY DUTY

GN 1/1



1500×2100×1170 mm

HDP-20.1R
HDP-20.1M



1500×2230×1250 mm

HDR-20.1FR
HDR-20.1FM

Modelli	Capacità in carrelli GN1/1	Resa Kg (+90° +3°)	Resa Kg (+90° -18°)	Alimentazione elettrica	Potenza totale cella (Watt®)	Assorbimento totale cella A
HD-R20.1R	1	150	-	380-420/3N/50	1725	3,6
HD-R20.1M	1	150	100	380-420/3N/50	1725	3,6
HD-R20.1FR (su piedi)	1	150	-	380-420/3N/50	795	2,1
HD-R20.1FM (su piedi)	1	150	100	380-420/3N/50	795	2,1



1500×2100×2140 mm

HDP-40.1R
HDP-40.1M



1500×2100×3040 mm

HDP-60.1R
HDP-60.1M

Modelli	Capacità in carrelli GN1/1	Resa Kg (+90° +3°)	Resa Kg (+90° -18°)	Alimentazione elettrica	Potenza totale cella (Watt®)	Assorbimento totale cella A
HDP-40.1R	2	300	-	380-420/3N/50	3300	6,6
HDP-40.1M	2	300	200	380-420/3N/50	3300	6,6
HDP-60.1R	3	450	-	380-420/3N/50	4785	9,2
HDP-60.1M	3	450	300	380-420/3N/50	4785	9,2

HD-HEAVY DUTY

GN 2/1



1700×2100×1370 mm

HDP-20.2R
HDP-20.2M



1700×2230×1450 mm

HDR-20.2FR
HDR-20.2FM

Modelli	Capacità in carrelli GN2/1	Resa Kg (+90° +3°)	Resa Kg (+90° -18°)	Alimentazione elettrica	Potenza Max cella (Watt®)	Assorbimento Max cella A
HD-R20.2R	1	300	-	380-420/3N/50	1725	3,6
HD-R20.2M	1	300	200	380-420/3N/50	1725	3,6
HD-R20.2FR (su piedi)	1	300	-	380-420/3N/50	795	2,1
HD-R20.2FM (su piedi)	1	300	200	380-420/3N/50	795	2,1



1700×2100×2540 mm

HDP-40.2R

HDP-40.2M



1700×2100×3640 mm

HDP-60.2R

HDP-60.2M



1700×2100×4740 mm

HDP-80.2R

HDP-80.2M

Modelli	Capacità in carrelli GN2/1	Resa Kg (+90° +3°)	Resa Kg (+90° -18°)	Alimentazione elettrica	Potenza Max cella (Watt®)	Assorbimento Max cella A
HDP-40.2R	2	600	-	380-420/3N/50	3300	6,6
HDP-40.2M	2	600	400	380-420/3N/50	3300	6,6
HDP-60.2R	3	900	-	380-420/3N/50	4785	9,2
HDP-60.2M	3	900	600	380-420/3N/50	4785	9,2
HDP-80.2R	4	1200	-	380-420/3N/50	6270	11,8
HDP-80.2M	4	1200	800	380-420/3N/50	6270	11,8

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 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





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