

Hil5



Hil5

friulinox
First quality.

friulinox
First, quality.



H5

IL DESIGN _ THE DESIGN



STILE E DESIGN IN UNA FORMA PURA

Le linee tese di HI5 ne definiscono la personalità e il carattere. Nel suo cuore tecnologico batte un sistema pensato per assistere e rendere semplici funzioni e modalità normalmente complesse.

STYLE & DESIGN IN A PURE FORM

The design of HI5 is full of personality and character. In its core technology there's a system designed to help and make simple normally complex mode functions.

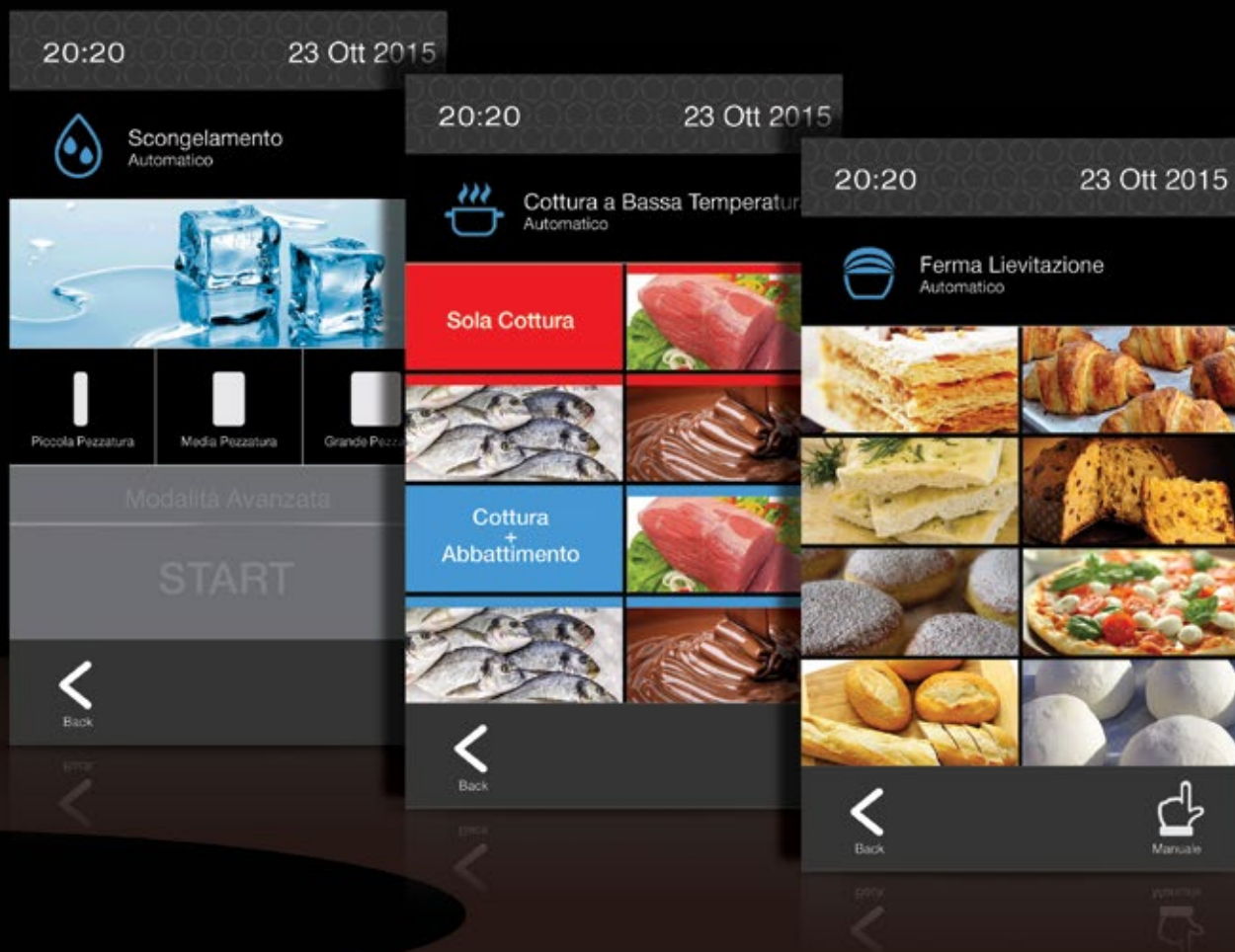
IL FUTURO IN CINQUE MOSSE



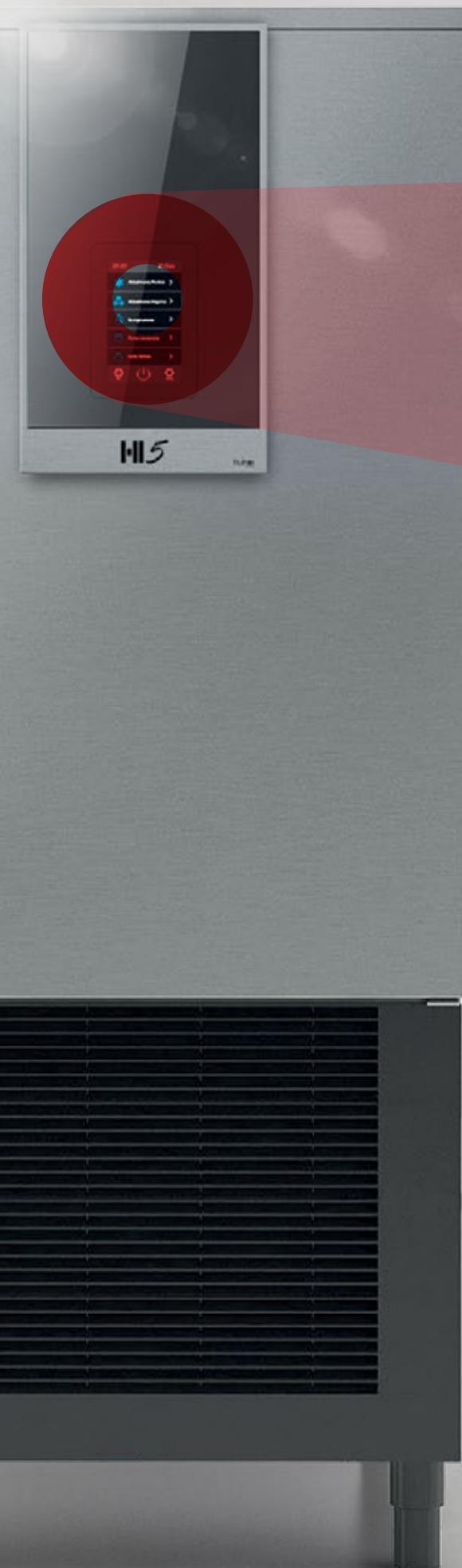
In un'unica macchina un **concentrato di tecnologia** che ti consente di **svolgere attività diverse e complementari** per la **migliore efficienza in cucina**.

THE FUTURE IN 5 MOVES

*In one single machine, one finds **so much technology** that allows you to **play different and complementary activities** for the **best efficiency in the kitchen**.*



LA TECNOLOGIA _ THE TECHNOLOGY



START & GO

Con HI5 sei immediatamente **operativo**, non devi avviare nessuna procedura complessa, ma hai già a disposizione **fino a 300 processi di lavorazione** e cicli **per essere aggiornato e rapido nell'esecuzione**.

START & GO

With HI5 you can immediately start working, it is easy and quick to use and programme, with up to 300 working and cycle processes to be updated and a lot more efficient.



300 PROCESSI E CICLI GIÀ PRECARICATI

300 PROCEDURES AND CYCLES ALREADY PRE-SET

FACILE IMMEDIATO UTILE E COMPLETO

20:20

23 Ott 2015



Abbattimento Positivo



Abbattimento Negativo



Scongelamento



Ferma Lievitazione



Lenta Cottura



Plus

È **facile lavorare con HI5** grazie alla **grafica intuitiva** dell'interfaccia utente, pensata per **semplificare l'accesso alle funzioni**, che sono rappresentate per essere subito individuate, e per **favorire l'interazione tra l'utente e il dispositivo**.

EASY, IMMEDIATE, HELPFUL AND COMPLETE

*It is **easy to work with HI5** thanks to its **intuitive display** created to **make simple the acces to the different functions** displayed to be immediately seen and **help the interaction between the user and the device**.*



ABBATTIMENTO POSITIVO



Con l'abbattimento positivo **si possono pianificare in anticipo le preparazioni, aumentando la produttività, mantenendo il sapore, l'aspetto, il peso ed eliminando i rischi di intossicazione.**

BLAST CHILLING

*With the **blast chilling function** it is easy to **plan preparation in-advance, increasing the productivity, maintaining the flavor, the appearance and the weight, avoiding the risks of food poisoning.***



Per i tuoi clienti una
costanza qualitativa
garantendo sempre
la **migliore freschezza**,
salvaguardando
i **sapori** ed il **gusto**.

*For your customers a **constant quality**, always
preserving **the best freshness**, and **securing**
the flavors and tast..*



ABBATTIMENTO NEGATIVO



L'abbattimento negativo permette di **acquistare i prodotti nel loro momento migliore per freschezza, maturazione e disponibilità sul mercato e conservarne intatte tutte le peculiarità.**

BLAST FREEZING

*The **blast freezing function** allows one to **buy the products at the best of their freshness, maturity and availability on the market and preserve them perfectly.***



Tutta la **freschezza**
dei prodotti raccolti
rispettando i cicli
stagionali e proposti
nella loro **forma migliore.**

*All the **freshness** of the products respecting the seasonal
cycles and offered in their **best quality.***





SCONGELAMENTO



Poter controllare e determinare lo scongelamento di un prodotto significa **mantenerne intatte le caratteristiche organolettiche** e **ottimizzare le scorte, evitando inutili sprechi**.

THAWING

To be able to **control the thawing** of a product, means to **keep intact the organoleptic characteristics** and **optimize the stock of raw materials avoiding waste**.



Scongellare **rispettando**
il prodotto nell'aspetto,
nel **gusto** e nelle sue
proprietà fondamentali:
anche **questa è un'arte.**

*Thawing focuses on in the appearance, the flavor
and the main properties. This too is an Art.*



FERMA


LIEVITAZIONE



La **flessibilità nel produrre “just in time”** è il modo migliore per **ottimizzare le risorse, gestire il tempo** e rispondere alla **variabilità delle richieste**.

PROOFING RETARDER

*The **flexibility to produce “just in time”** is the best way to **optimize the resources to organize the time** and to **satisfy customer's various request**.*



Produrre solo **ciò che
effettivamente serve
al momento giusto.**

*Produce **only what you really need** at the **right moment.***

LENTA

COTTURA



Il **controllo della temperatura** e il suo mantenimento entro valori predefiniti permettono **preparazioni che salvaguardano** non solo **il gusto e il sapore**, ma anche **succosità e morbidezza** per **risultati davvero entusiasmanti**.

LOW TEMPERATURE COOKING

*The **checking of the temperature and its maintaining** in fixed values **allows preparations** that not only **save flavor and the fragrance** but also **guarantee a greater softness and juiciness** of the products. **The results are really exciting**.*



Tutta la **qualità** di una
cottura controllata e
costante, **rispettosa**
del cibo e dei sapori.

*All the **quality** of a **controlled** and constant **cooking**
respectful of the **food** and the **flavors.***



AD OGNUNO IL SUO: 5 DIVERSE SOLUZIONI TAGLIATE SU MISURA

Scegliete la taglia che meglio si addice alla vostra idea di produttività: scoprirete quanto è facile trovare il modello più giusto per voi.

5 DIFFERENT SOLUTIONS TAILORED FOR YOUR NEEDS · FOR EVERY ONE A HI5

Choose the HI5 you prefer to suit your activity: you'll be surprised to see how easily you can find the right model for your requirements.

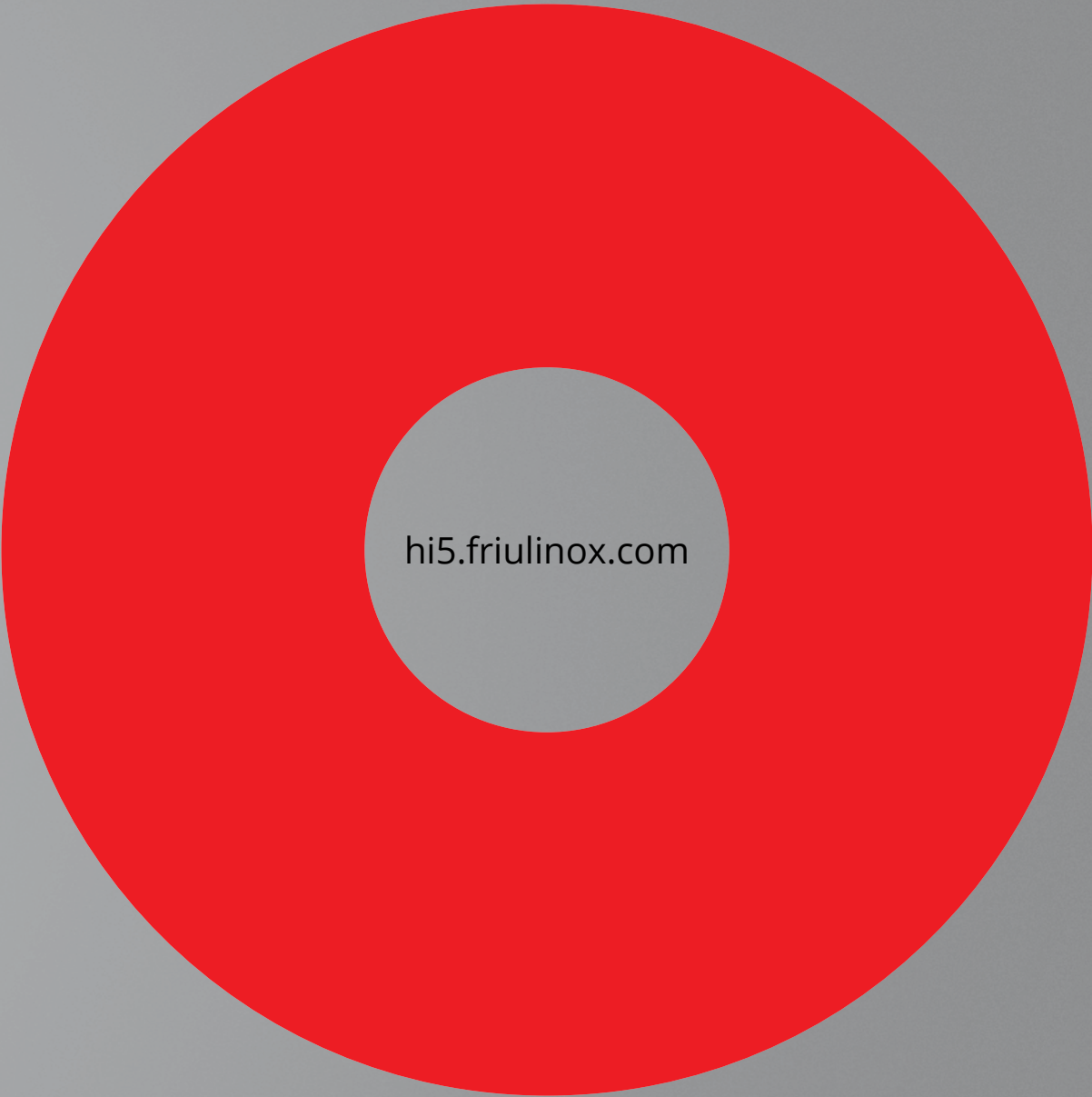


	F506TS	F512TS	F517TS	F523TS	F534TS
Dimensioni Esterne _ <i>External Dimensions</i>					
Larghezza _ <i>Width</i> [mm]	790	790	790	790	1.100
Profondità _ <i>Depth</i> [mm]	720	820	820	820	1.050
Altezza _ <i>Height</i> [mm]	850	1.320	1.800	1.950	1.800
Luce Porta _ <i>Net Door Opening</i>					
Larghezza _ <i>Width</i> [mm]	670	670	670	670	670
Altezza _ <i>Height</i> [mm]	380	630	830	1.110	830
Profondità Interna Utile <i>Net Internal Depth</i> [mm]	410	420	420	420	900
Classe Climatica _ <i>Climatic Class</i>	T	T	T	T	T
Capacità Abbattimento in 90' _ <i>Chilling Capacity in 90'</i>					
+90 > +3°C [Kg]	18	25	36	55	72
Capacità Congelamento in 240' _ <i>Freezing capacity in 240'</i>					
+90 > -18°C [Kg]	12	16	24	36	48
Tipo Teglie - Griglie <i>Trays Type - Grid Type</i>	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN2/1 600x800
Capacità Teglie _ <i>Trays Capacity</i>					
Passo _ <i>Pitch</i> 45 [mm]	6	12	17	23	17
Passo _ <i>Pitch</i> 60 [mm]	5	9	12	17	12
Passo _ <i>Pitch</i> 75 [mm]	4	7	10	14	10
Dati Elettrici _ <i>Electrical Data</i>					
Alimentazione Elettrica <i>Electric Power Supply</i> [V / ~ / HZ]	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potenza in Riscaldamento <i>Heating Output</i> [W]	500	1.000	1.600	1.600	1.600
* Potenza Frigorifera _ <i>Cooling Power</i> [W]	1.430	2.108	4.807	7.061	9.986
** MAX Assorbimento Elettrico in Raffreddamento _ <i>MAX Cooling Electrical Absorption</i> [W / A]	1.117 / 5,5	1.395 / 6,1	3.218 / 7,4	4.507 / 9,2	5.837 / 12,9
MAX Assorbimento Elettrico in Riscaldamento _ <i>MAX Heating Output Electrical Absorption</i> [W / A]	625 / 2,7	1.105 / 4,8	1.780 / 7,8	1.855 / 8,1	1.910 / 8,3
* T. Evap.= -15°C / T.cond.= +40°C _ ** T.evap.= -15°C / T. Cond.= +55°C					

SPECIALISTI NEI SISTEMI DI REFRIGERAZIONE E ABBATTIMENTO

*PROFESSIONISTS/SPECIALISTS IN REFRIGERATION,
THE BLAST CHILLING AND BLAST FREEZEING*





hi5.friulinox.com



friulinox
First, quality.

FRIULINOX ALI Spa

Via Treviso, 4 · 33083 - Taiedo di Chions · PN · I

T +39 0434 635 411 · info@friulinox.com · friulinox.com

