

RISTORAZIONE

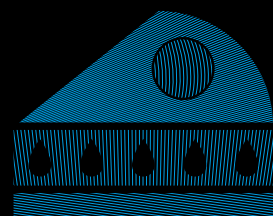
READY FOR THE FUTURE



QUI NASCE IL FREDDO DEL FUTURO

PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

READY FOR THE FUTURE



hiber
THE FUTURE OF CHILLING

GELATERIA

READY FOR THE FUTURE



hiber
THE FUTURE OF CHILLING

hiber
THE FUTURE OF CHILLING

8.000 MQ

DI SITO
PRODUTTIVO

2.500 MQ

DI MAGAZZINO
LOGISTICO

1.000

TONNELLATE /
ANNO DI ACCIAIO
LAVORATO

18.000

MACCHINE
PRODOTTE OGNI
ANNO

UTILIZZO DI
SCHIUME ISOLANTI
ECOLOGICHE E DI
GAS REFRIGERANTI
NATURALI

COLLAUDO
FUNZIONALE E
DI TENUTA SUL
100% DELLE
APPARECCHIATURE

RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA CON GRUPPO A BORDO

06 FREEO

12 THE ONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA HEAVY DUTY ROLL-IN PER CARRELLI

18 HD

18 HD - THE ONE

ARMADI REFRIGERANTI

32 PREMIERE 2.0

38 MENU

42 ROLL-IN

SPECIALI

45 UNDERCOUNTER

46 SCONGELATORE

47 STAGIONATORE

TAVOLI REFRIGERATI

48 AURAPLUS 2.0

54 AURA

58 TAVOLI PIZZA

MINICELLE MODULARI DI CONSERVAZIONE

59 MINICELLE CON MONOBLOCCO



GLI INGREDIENTI DI UNA RICETTA VINCENTE

EVOLUZIONE

La ristorazione cambia: cambiano le esigenze dei clienti e le abitudini di consumo. Osserviamo le tendenze e sviluppiamo soluzioni studiate per aumentare l'efficacia e l'efficienza dei flussi di produzione e conservazione e fornirti un sistema di lavoro elastico e flessibile.

CONTROLLO

Connessione WiFi e applicativi dedicati Hiber dall'utilizzo intuitivo ti garantiscono in ogni momento l'assoluto controllo di ogni fase produttiva. Parametri e grafici di funzionamento, allarmi e performance sono costantemente sotto controllo: basta un semplice gesto sul display del tuo smartphone. Sempre con te.

PERFORMANCE

Dai materiali alla tecnologia di costruzione, dal software alle soluzioni di risparmio energetico e rispetto dell'ambiente, tutti i modelli Hiber nascono da progetti integrati sviluppati dai nostri team per garantirti performance elevate, grande flessibilità di stoccaggio e assoluto rispetto delle caratteristiche del tuo prodotto.

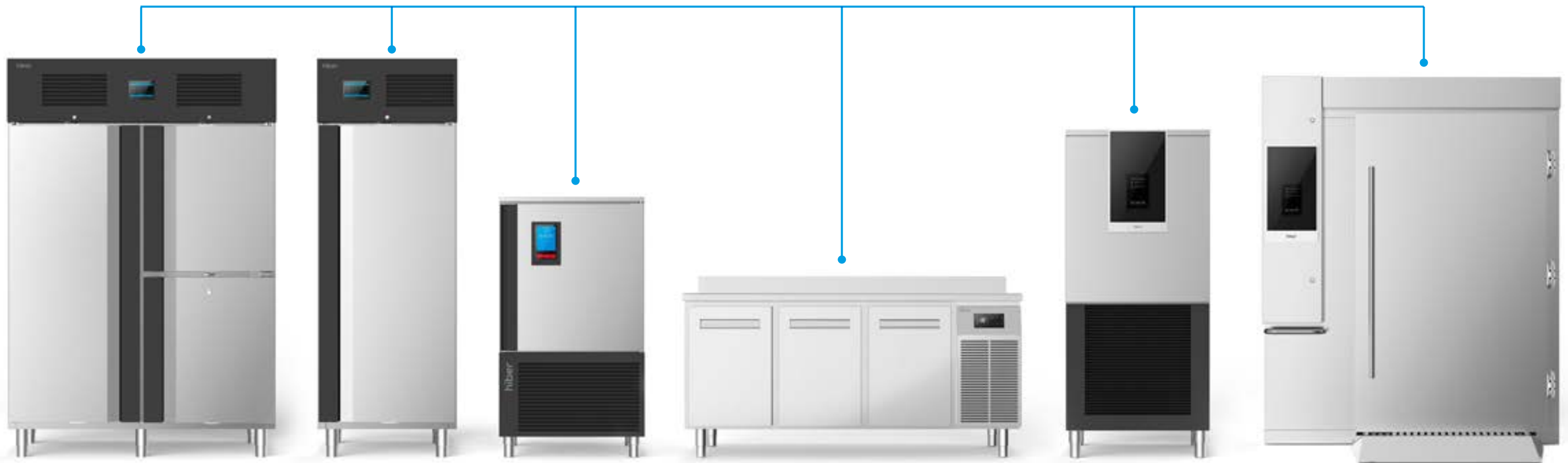
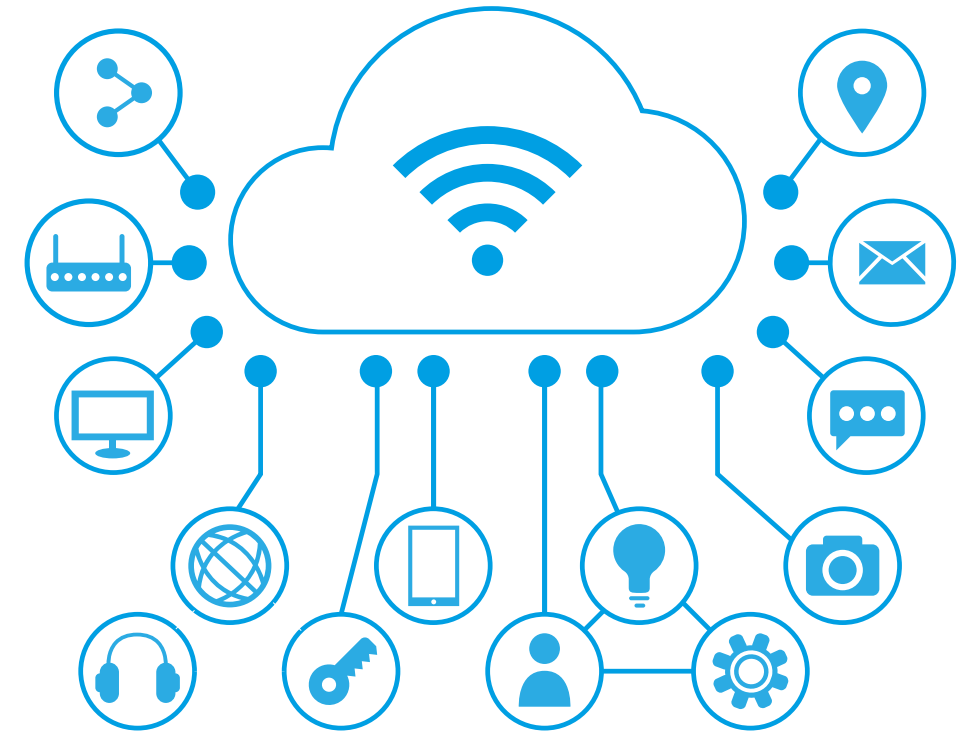
AMBIENTE

L'impatto ambientale è tra gli aspetti più rilevanti nel nostro costante lavoro di ricerca e sviluppo di soluzioni ad alte prestazioni e ridotto consumo energetico.

All'aumento dello spessore di isolamento e all'utilizzo di ventilatori elettronici e guarnizioni ad alta tenuta si unisce la recente introduzione del refrigerante ecologico R290: per consumare meno, e lavorare meglio.

A MISURA DI PROFESSIONISTA

Ogni modello Hiber è progettato e sviluppato per integrarsi in modo immediato e fluido con il laboratorio, assicurando una gestione ottimizzata, intelligente e uniforme dei cicli di lavoro.



ABBATTITORI FREEO

La libertà di scegliere il futuro, oggi.

FREEO: POTENZA E CONTROLLO

Da anni di ricerca, sviluppo e test scientifici, migliaia di ore di collaudo e analisi delle performance tecniche nasce FREEO, la risposta Hiber alle nuove esigenze di gestione del freddo in laboratorio: un sistema di lavoro ad altissime prestazioni e ridotto consumo energetico, facile da utilizzare e affidabile 365 giorni l'anno.

OTTIMIZZAZIONE

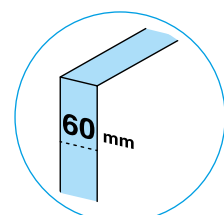
Mantieni le caratteristiche dei tuoi prodotti inalterate nel tempo ottimizzando menu e attività con l'abbattimento rapido di temperatura.

FREEO ti offre assoluta libertà di organizzazione dei flussi produttivi, consentendoti di rigenerare la quantità di prodotto realmente necessaria senza sprechi, né esuberi.

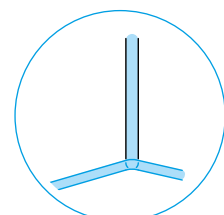
Controlla le economie di scala in acquisto e aumenta la shelf life delle tue scorte nella massima sicurezza alimentare, con il sistema HACCP e l'affidabilità degli abbattitori rapidi FREEO.



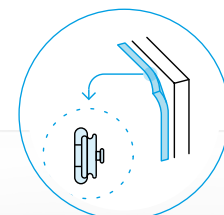
COSTRUZIONE IN
ACCIAIO INOX AISI 304
MONOSCOCCA



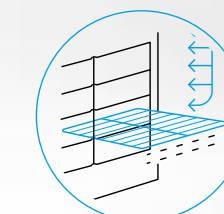
ISOLAMENTO DI 60MM IN
POLIURETANO ESPANSO
AD ALTA DENSITÀ



ANGOLI RAGGIATI
PER MAGGIOR IGIENE



GUARNIZIONI
MAGNETICHE
SOSTITUIBILI SENZA
ATTREZZATURE



SUPPORTI PORTA TEGLIE
IN ACCIAIO INOX,
CON COPPIE GUIDA
REMOVIBILI



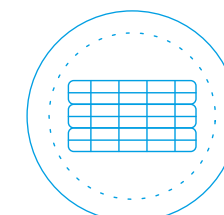
DISPLAY TOUCH HD
CAPACITIVO DA 7"
FACILE, INTUITIVO,
AUTOESPLICATIVO



IOT INTERNET OF
THINGS E INDUSTRY
4.0 DI SERIE PER
MONITORAGGIO E
GESTIONE DA REMOTO

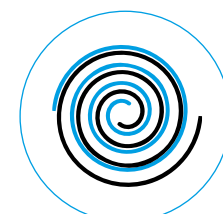


FUNZIONE HACCP
RICETTARIO E
PROGRAMMI
DEDICATI

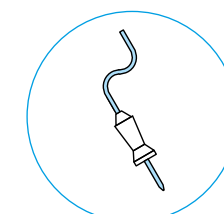


PRESTAZIONI AL TOP DEL
MERCATO

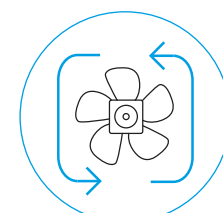
EVAPORATORE CON
TRATTAMENTO IN CATAFORESI
ANTICORROSIVO



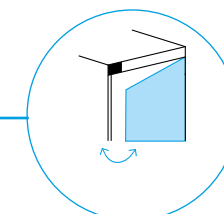
COMPRESSORI SCROLL NEI
MODELLI TRIFASE



SONDA SPILLONE
RISCALDATA A 4 PUNTI



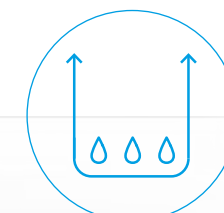
VENTILATORI ELETTRONICI
A BASSO CONSUMO CON 4
STEP DI VELOCITÀ



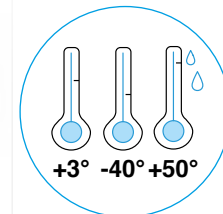
BLOCCO SOCCHIUDI
PORTA A FINE LAVORO



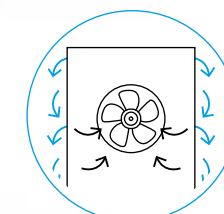
QUADRO ELETTRICO IPX
FRONTALE ORGANIZZATO
VALVOLA TERMOSTATICA
NEL VANO MOTORE
DIAGNOSTICA IOT



SBRINAMENTO BREVETTATO
A INVERSIONE DI CICLO ED
EVAPORAZIONE DELL'ACQUA
DI CONDENSA



ABBATTIMENTO POSITIVO
ABBATTIMENTO NEGATIVO
SCONGELAMENTO DEGLI
ALIMENTI SENZA UTILIZZO
DI RESISTENZE



VENTILAZIONE INDIRETTA
GENTILE SUL PRODOTTO

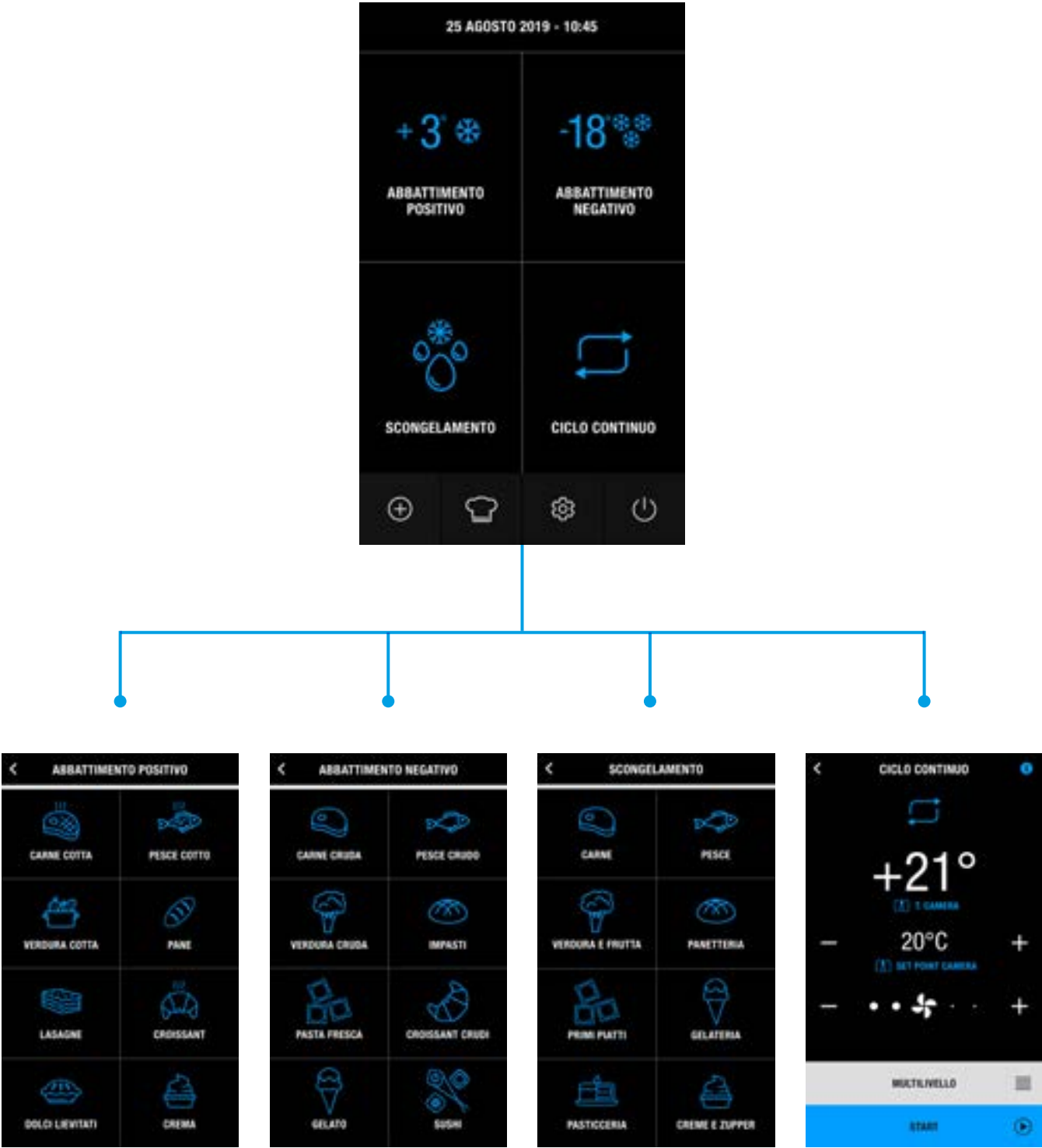
POTENZA ASSOLUTA E BASSI CONSUMI

FREEO anticipa il mercato offrendo prestazioni ai vertici, con un occhio di riguardo ai consumi.

- PRESTAZIONI MAGGIORATE DEL 25%
- COMPRESSORI OTTIMIZZATI
SCROLL SULLE VERSIONI TRIFASE.
- FLUSSO D'ARIA STUDIATO NELLA GALLERIA DEL VENTO PER IL MASSIMO SFRUTTAMENTO DEL POTENZIALE DI SCAMBIO TERMICO.
- EVAPORATORI E CONDENSATORI AD ALTISSIMA RESA, CON AMPIA SUPERFICIE DI SCAMBIO TERMICO.
- VENILATORI HIGH PERFORMANCE A BASSO CONSUMO CON 4 STEP DI VELOCITÀ.
- ISOLAMENTO IN POLIURETANO ESPANSO AD ALTA DENSITÀ.
- SBRINAMENTO BREVETTATO A INVERSIONE DI CICLO.
- RESE KW/KG DICHIARATE SECONDO LA NUOVA NORMATIVA EUROPEA.

TOCCARE IL CIELO CON UN DITO

Il display ti offre un'esperienza di utilizzo intuitiva, semplice, e immediata anche per il personale meno qualificato. Sembra troppo bello, e invece è vero.



ABBATTITORI FREEO

LA GAMMA

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



790x800x850 mm
R05.11E



790x800x850 mm
FR06.11



790x850x1450 mm
FR12.11



790x850x1800 mm
FR15.11



790x850x1950 mm
FR19.11



1100x1030x800 mm
FR12.21

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Capacità in teglie	RESA MAX EN17032 abbattimento positivo (kg/ciclo)	RESA MAX EN17032 abbattimento negativo (kg/ciclo)	Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max. corrente assorbita
ABM023S	560x560x520	3 x GN2/3	9	6	230/1/50	587	3.4
ABM031S	560x700x520	3 x GN1/1	9	6	230/1/50	587	3.4
R05.11E	790x700x850	5 x GN1/1	19	12	230/1/50	1370	6.7
FR06.11	790x700x850	6 x GN1/1	23	15	230/1/50	1634	7.9
FR12.11	790x850x1450	12 x GN1/1-600x400	34	25	230/1/50	3153	16.2

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Capacità in teglie	RESA MAX EN17032 abbattimento positivo (kg/ciclo)	RESA MAX EN17032 abbattimento negativo (kg/ciclo)	Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max. corrente assorbita
FR15.11	790x850x1800	15 x GN1/1-600x400	47	35	400/3/50+N	4066	15.4
FR19.11	790x850x1950	19 x GN1/1-600x400	73	60	400/3/50+N	4242	17.4
FR12.21	1100x1030x1800	12 x GN2/1-600x800	79	62	400/3/50+N	4320	17.4

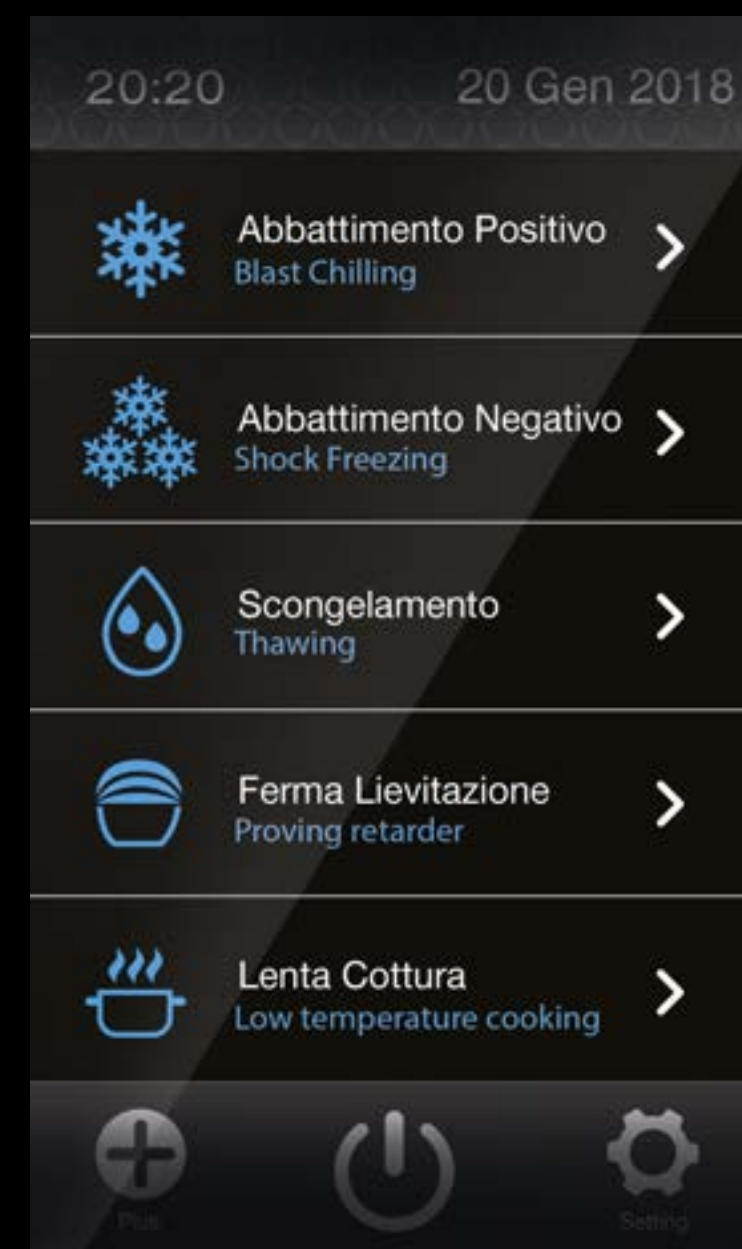
ABBATTITORI THE ONE



UN PRODOTTO
CINQUE FUNZIONI
PER UN'OPERATIVITÀ H24

Perfetta sinergia tra innovazione tecnologica e design dall'eleganza minimalista: The One è l'abbattitore all'avanguardia nell'estetica e nelle funzioni.

Freddo e caldo racchiusi in un unico strumento che integra 5 funzioni essenziali: abbattimento positivo, abbattimento negativo, scongelamento, ferma lievitazione e lenta cottura.



ABBATTIMENTO POSITIVO

La funzione di abbattimento positivo consente di pianificare anticipatamente le preparazioni, aumentare la produttività, mantenere inalterati sapore, colore, profumo e peso ed eliminare i rischi di intossicazione e gli scarti.



ABBATTIMENTO NEGATIVO

L'abbattimento negativo consente una programmazione efficiente degli acquisti, perché mantiene intatte consistenza, struttura e densità dei prodotti tutto l'anno e garantisce la totale sicurezza igienica e alimentare delle scorte.



SCONGELAMENTO

Il corretto metodo di scongelamento effettuato in ambiente controllato mantiene intatti aspetto e proprietà organolettiche del cibo.



FERMA LIEVITAZIONE

Flessibilità produttiva, organizzazione efficiente dei processi e programmazione anticipata delle preparazioni: la ferma lievitazione migliora gli orari lavorativi e riduce i costi operativi.



LENTA COTTURA

Servizio efficiente e riduzione degli scarti: la lenta cottura garantisce maggiore morbidezza e succosità al prodotto e consente il completo e funzionale utilizzo di tutte le attrezzature.



A MISURA DI PROFESSIONISTA

Tutti i cinque allestimenti The One sono dotati di sonda al cuore multipunto riscaldata, per controllare con precisione la temperatura interna del prodotto.



790x720x850 mm
H505TS

790x820x1320 mm
H509TS

790x820x1800 mm
H512TS

790x820x1950 mm
H517TS

1100x1050x1800 mm
H524TS

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Capacità in teglie	RESA MAX EN17032 abbattimento positivo (kg/ciclo)	RESA MAX EN17032 abbattimento negativo (kg/ciclo)	Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max. corrente assorbita
H 505TS	790x720x850	5 GN1/1 o 600x400	18	12	230/1/50	1117	5.5
H 509TS	790x820x1320	9 GN1/1 o 600x400	25	16	230/1/50	1395	6.1
H 512TS	790x820x1800	12 GN1/1 o 600x400	36	24	400/3/50	3218	7.4
H 517TS	790x820x1950	17 GN1/1 o 600x400	55	36	400/3/50	4507	9.2
H 524TS	1100x1050x1800	12 GN2/1 o 600x800	72	48	400/3/50	6027	13.8

ABBATTITORI INDUSTRIALI HD HEAVY DUTY E THE ONE

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.



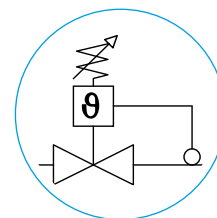
TOUCH DI CONTROLLO
HACCP MULTILINGUA



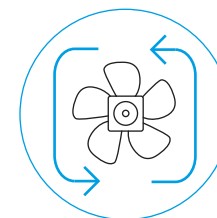
CONNETTIVITÀ IOT
E INDUSTRY 4.0
OPZIONALE



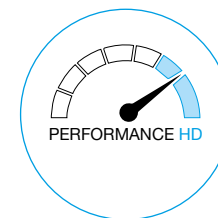
SCHEDA HACCP



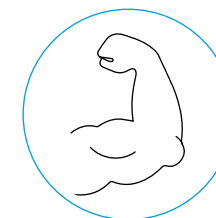
VALVOLA TERMOSTATICA
ELETTRONICA
(STANDARD)



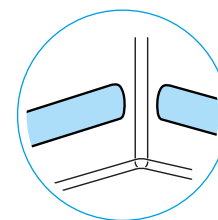
VENTILCONVETTORI
CON INVERTER (STD)



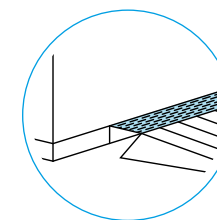
PERFORMANCE HD
INDUSTRIALE



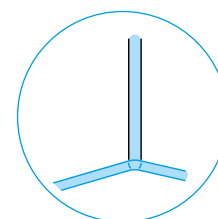
Costruzione HD
INDUSTRIALE



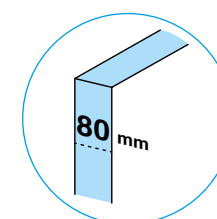
PARACOLPI IN ACCIAIO
INOX 304 3010 SUI
4 LATI INTERNI



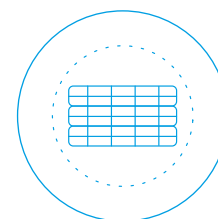
FONDO RINFORZATO E
RAMPA CON GRIGLIA
DI SCARICO INTEGRATA



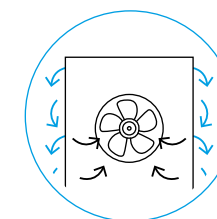
ANGOLI RAGGIATI



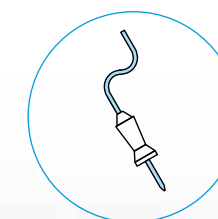
SPESSORE DI ISOLAMENTO
DI 80MM AD ALTA DENSITÀ



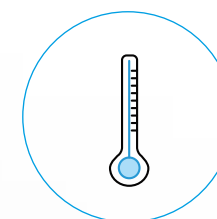
EVAPORATORI
AD ALTA EFFICIENZA



FLUSSO D'ARIA
CONVOGLIATO PER
MASSIMA RESA



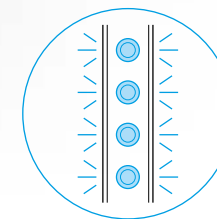
SONDA SPILLONE
RISCALDATA A 4 PUNTI



UNIFORMITÀ
DI TEMPERATURA



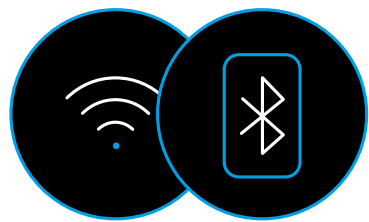
ACCIAIO INOX AISI 304
SCOTCH BRITE



ILLUMINAZIONE LED
INTERNA

NUOVO & FACILE

Dallo studio approfondito dei cicli di produzione al miglioramento dell'esperienza di utilizzo: i nuovi modelli Hiber sono ancora più intuitivi e facili da usare.



CONNETTIVITÀ

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



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 indispensabile a fornire in tempo reale tutte le informazioni diagnostiche e i dati necessari per analizzare le condizioni delle apparecchiature, oltre a registrare lo storico del loro funzionamento.

Potrai consultare, memorizzare, scaricare o stampare i report delle impostazioni, le eventuali anomalie

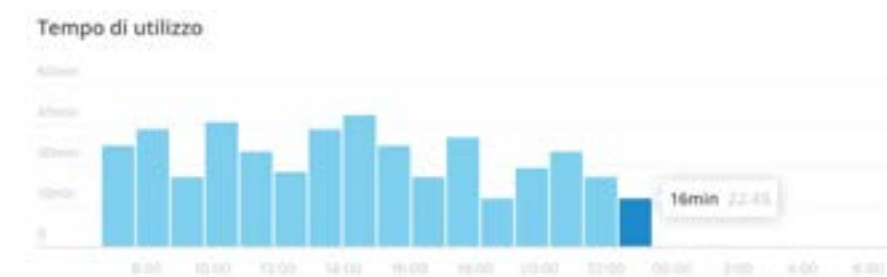
(es. l'interruzione dell'alimentazione elettrica), la temperatura ed il rispetto dei protocolli HACCP, garantendo ai tuoi clienti la massima sicurezza alimentare.

Grafici e diagrammi molto chiari e comprensibili ti forniscono informazioni immediate, consentendoti interventi immediati e tempestivi.



VALORI TEMPO REALE

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

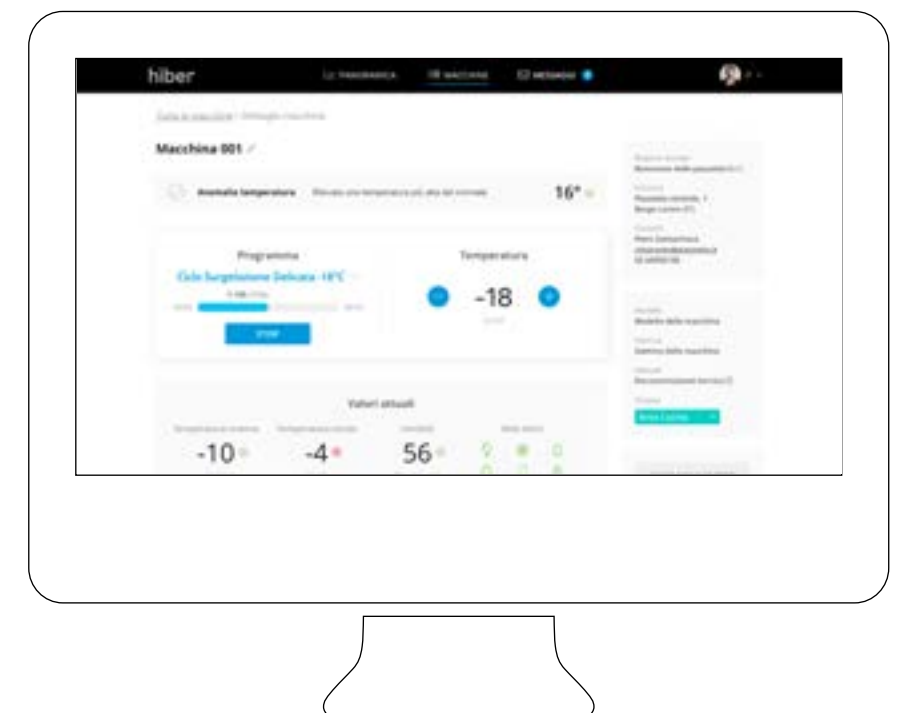


STATISTICHE DI LAVORO

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.



ABBATTITORI HD-HEAVY DUTY PER CARRELLI GN 1/1

PER 1 CARRELLO GN 1/1



1500×1330×2100 mm
HDR-20.1R
HDR-20.1M

PER 1 CARRELLO FORNO GN 1/1



1500×1330×2230 mm
HDR-20.1FR
HDR-20.1FM

PER 2 CARRELLI GN 1/1
(std. due porte, passante)



1500×2380×2100 mm
HDR-40.1R
HDR-40.1M

PER 3 CARRELLI GN 1/1
(std. due porte, passante)



1500×3280×2100 mm
HDR-60.1R
HDR-60.1M

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Capacità in carrelli	RESA MAX EN17032 abbattimento positivo (kg/ciclo)	RESA MAX EN17032 abbattimento negativo (kg/ciclo)	Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max. corrente assorbita
HD-R20.1R	1500x1330x2100	1 CARRELLO GN1/1	250	-	380-420/3/50 + N	1984	2.3
HD-R20.1M	1500x1330x2100	1 CARRELLO GN1/1	250	170	380-420/3/50 + N	1984	2.3
HD-R20.1FR (su piedi)	1500x1330x2230	1 CARRELLO GN1/1	170	-	380-420/3/50 + N	914	2.07
HD-R20.1FM (su piedi)	1500x1330x2230	1 CARRELLO GN1/1	170	120	380-420/3/50 + N	914	2.07

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Capacità in carrelli	RESA MAX EN17032 abbattimento positivo (kg/ciclo)	RESA MAX EN17032 abbattimento negativo (kg/ciclo)	Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max. corrente assorbita
HD-R40.1R-2D	1500x2380x2100	2 CARRELLI GN1/1	500	-	380-420/3/50 + N	3795	4.6
HD-R40.1M-2D	1500x2380x2100	2 CARRELLI GN1/1	500	340	380-420/3/50 + N	3795	4.6
HD-R60.1R-2D	1500x3280x2100	3 CARRELLI GN1/1	750	-	380-420/3/50 + N	5503	6.9
HD-R60.1M-2D	1500x3280x2100	3 CARRELLI GN1/1	750	510	380-420/3/50 + N	5503	6.9

ABBATTITORI HD-HEAVY DUTY PER CARRELLI GN 2/1

PER 2 CARRELLI GN 2/1
(std. due porte, passante)



1700×2750×2100 mm
HDR-40.2R
HDR-40.2M

PER 1 CARRELLO COMPACT GN 2/1



1700×1530×2100 mm
HDR-20.2R
HDR-20.2M

PER 1 CARRELLO GN 2/1



1300×1270×2100 mm
HDR-R20.2R-COMPACT
HDR-R20.2M-COMPACT

PER 1 CARRELLO FORNO GN 2/1



1700×1530×2230 mm
HDR-20.2FR
HDR-20.2FM

PER 3 CARRELLI GN 2/1
(std. due porte, passante)



1700×3850×2100 mm
HDR-60.2R
HDR-60.2M

PER 4 CARRELLI GN 2/1
(std. due porte, passante)



1700×4950×2100 mm
HDR-80.2R
HDR-80.2M

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Capacità in carrelli	RESA MAX EN17032 abbattimento positivo (kg/ciclo)	RESA MAX EN17032 abbattimento negativo (kg/ciclo)	Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max. corrente assorbita
HD-R20.2R	1700x1530x2100	1 CARRELLO GN2/1	320	-	380-420/3/50 + N	1984	2.3
HD-R20.2M	1700x1530x2100	1 CARRELLO GN2/1	320	210	380-420/3/50 + N	1984	2.3
HD-R20.2R-COMPACT	1300x1270x2100	1 CARRELLO GN2/1	200	-	380-420/3/50 + N	795	2.09
HD-R20.2M-COMPACT	1300x1270x2100	1 CARRELLO GN2/1	250	170	380-420/3/50 + N	795	2.09
HD-R20.2FR (su piedi)	1700x1530x2230	1 CARRELLO GN2/1	220	-	380-420/3/50 + N	914	2.11
HD-R20.2FM (su piedi)	1700x1530x2230	1 CARRELLO GN2/1	220	150	380-420/3/50 + N	914	2.11

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Capacità in carrelli	RESA MAX EN17032 abbattimento positivo (kg/ciclo)	RESA MAX EN17032 abbattimento negativo (kg/ciclo)	Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max. corrente assorbita
HD-R40.2R-2D	1700x2750x2100	2 CARRELLI GN2/1	640	-	380-420/3/50 + N	3795	4.6
HD-R40.2M-2D	1700x2750x2100	2 CARRELLI GN2/1	640	420	380-420/3/50 + N	3795	4.6
HD-R60.2R-2D	1700x3850x2100	3 CARRELLI GN2/1	960	-	380-420/3/50 + N	5503	6.9
HD-R60.2M-2D	1700x3850x2100	3 CARRELLI GN2/1	960	630	380-420/3/50 + N	5503	6.9
HD-R80.2R-2D	1700x4950x2100	4 CARRELLI GN2/1	1280	-	380-420/3/50 + N	7211	9.2
HD-R80.2M-2D	1700x4950x2100	4 CARRELLI GN2/1	1280	840	380-420/3/50 + N	7211	9.2

ABBATTITORI HD-HEAVY DUTY

THE ONE

PER 1 CARRELLO GN 1/1



1500x1330x2300 mm
H-201TS

PER 1 CARRELLO GN 2/1



1700x1530x2300 mm
H-202TS

PER 2 CARRELLI GN 2/1
(std. due porte, passante)



1700x2750x2300 mm
H-402TS

PER 3 CARRELLI GN 2/1
(std. due porte, passante)



1700x3850x2300 mm
H-602TS

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Capacità in carrelli	RESA MAX EN17032 abbattimento positivo (kg/ciclo)	RESA MAX EN17032 abbattimento negativo (kg/ciclo)	Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max. corrente assorbita
H 201TS	1500x1330x2300	1 CARRELLO GN1/1- 600x400	280	200	380-420/3/50 + N	5412	7.82
H 202TS	1700x1530x2300	CARRELLO GN2/1- 600x800	350	240	380-420/3/50 + N	6464	8.86
H 402TS-2D	1700x2750x2300	2 CARRELLI GN2/1- 600x800	700	480	380-420/3/50 + N	13066	17.71
H 602TS-2D	1700x3850x2300	3 CARRELLI GN2/1- 600x800	1050	720	380-420/3/50 + N	19202	26.57

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



RIVOLUZIONIAMO IL SENSO DELLA CONSERVAZIONE RIDEFINENDO NUOVI STANDARD

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.

FIANCHI STAMPATI, **PERCHÉ?**



OPERAZIONI DI PULIZIA
VELOCI ED EFFICACI



MASSIMA IGIENE GRAZIE
ALLA RIDUZIONE DI
INTERSTIZI E PUNTI
DOVE LO SPORCO PUÒ
ANNIDARSI



NESSUN PERICOLO DI
OSTRUZIONE DEL FLUSSO
D'ARIA FREDDA (IL CIBO
NON PUÒ INTERFERIRE
CON IL PASSAGGIO
DELL'ARIA)



RIDUZIONE TEMPI
DI APERTURA PORTA



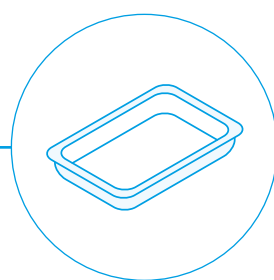
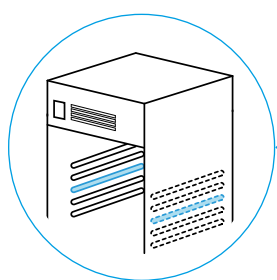
MAGGIOR FLESSIBILITÀ E
VELOCITÀ NELLA
DISPOSIZIONE DEGLI
ALIMENTI



MAI PIÙ TEMPO PERSO
NELLO SPOSTAMENTO DI
SUPPORTI E GUIDE

LA NOSTRA COMBINAZIONE VINCENTE

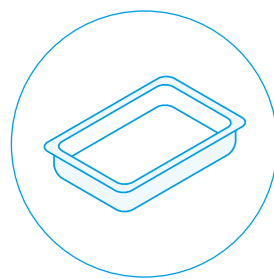
Dimentica il tempo speso per spostare supporti e guide:
lo stoccaggio degli alimenti ora è razionale e veloce.
Tutto è ordinato, facile da trovare e da riporre.



24 GN1/1
h.65 mm

FLESSIBILITÀ A NORMA DI LEGGE

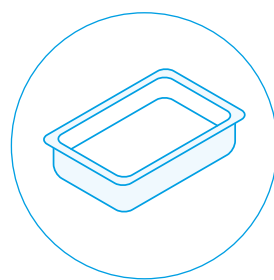
Le vaschette Gastronorm, disponibili in tre altezze consentono di stoccare nella stessa apparecchiatura alimenti molto diversi tra loro per dimensione e tipologia (grazie al sottovuoto) nel pieno rispetto delle normative vigenti, secondo logiche di stoccaggio razionali ed efficaci.



24 GN1/1
h.100 mm

ORDINE E RAPIDITÀ

La possibilità di individuare a colpo d'occhio posizione e quantità di uno specifico alimento nei contenitori trasparenti riduce drasticamente i tempi di apertura delle porte, riduce i consumi e migliora il flusso di lavoro.



16 GN1/1
h.150 mm



ARMADI PREMIERE 2.0

EASY CLEAN

La linea Premiere è progettata con fianchi interni in acciaio stampato per il sostegno di griglie e teglie senza la necessità di supporti e guide. Gli angoli arrotondati riducono ulteriormente i punti di potenziale accumulo di sporcizia, rendendo le operazioni di pulizia e sanificazione più rapide ed efficaci.

SICUREZZA

Il design dei fianchi sagomati, le vaschette Gastronorm e il sistema di canalizzazione interno assicurano una perfetta e uniforme conservazione del prodotto anche a pieno carico, evitando potenziali ostruzioni del flusso d'aria.

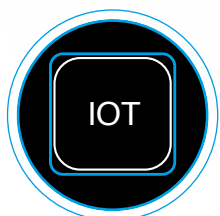
All'apertura della porta, una cortina d'aria protegge i prodotti all'interno dal rischio di sbalzi termici, bloccando l'ingresso di aria calda dall'esterno.



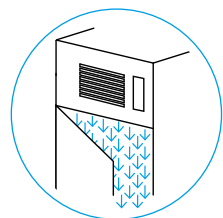
TOUCH DI CONTROLLO
CAPACITIVO DA 4,3"



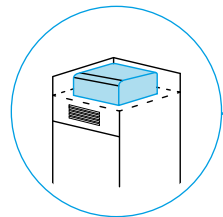
BASSI CONSUMI



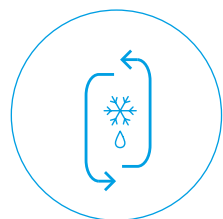
INTERNET OF THINGS
E INDUSTRY 4.0



CORTINA D'ARIA PER RIDURRE
L'ENTRATA DI ARIA CALDA
ALL'APERTURA DELLA PORTA



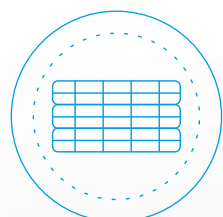
MONOBLOCCO MOTORE
TROPICALIZZATO IN CLASSE 5
(43°)



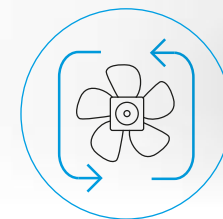
SBRINAMENTO AUTOMATICO A
GAS CALDO CON EVAPORAZIONE
DELL'ACQUA SENZA APPORTO DI
ENERGIA ELETTRICA



GAS ECOLOGICO R290



EVAPORATORE AD
ALTE PRESTAZIONI
CON TRATTAMENTO IN
CATAFORESI



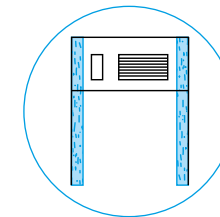
VENTILATORI ELETTRONICI
A BASSO CONSUMO CON 4
STEP DI VELOCITÀ



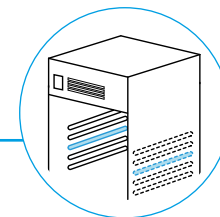
CLASSE A SUI MODELLI A
TEMPERATURA POSITIVA



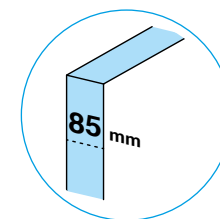
ACCIAIO INOX AISI 304
SCOTCH BRITE



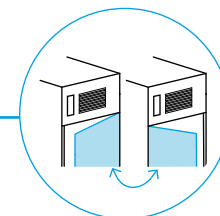
FIANCHI SCHIUMATI FINO
AL MONOBLOCCO



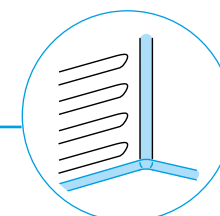
FIANCHI STAMPATI



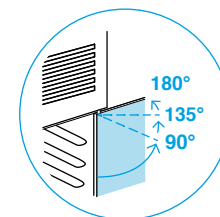
SPESSORE DI ISOLAMENTO



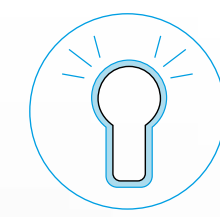
PORTA REVERSIBILE



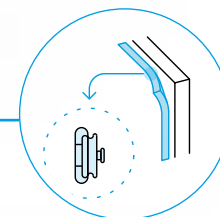
ANGOLI RAGGIATI



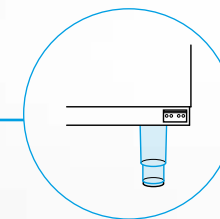
APERTURA PORTA 180°
+ BLOCCO APERTURA



SERRATURA E LUCE LED

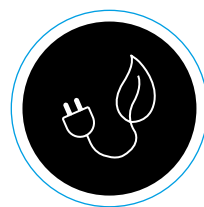


GUARNIZIONI
MAGNETICHE SOSTITUIBILI
SENZA ATTREZZATURE



PIEDINI REGOLABILI,
RUOTE SU RICHIESTA

MENO ENERGIA, PIÙ POTENZA

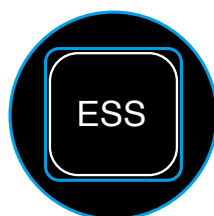


I dettagli fanno la perfezione e la perfezione non è un dettaglio.



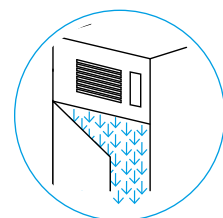
INTELLIGENT SELF LEARNING

Questo sistema ad autoapprendimento 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.



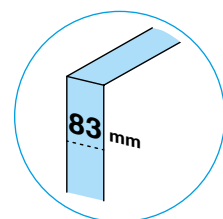
ENERGY SAVING SYSTEM

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.



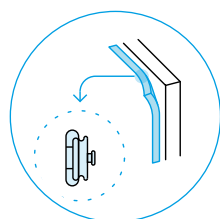
CORTINA D'ARIA

Si attiva all'apertura della porta per limitare l'ingresso di aria calda in camera, abbassando i consumi.



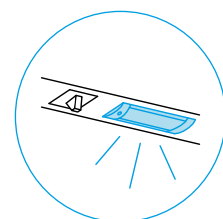
SPESSORE D'ISOLAMENTO MAGGIORATO

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.



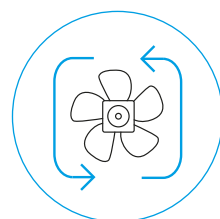
GUARNIZIONI MAGNETICHE RIMOVIBILI

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.

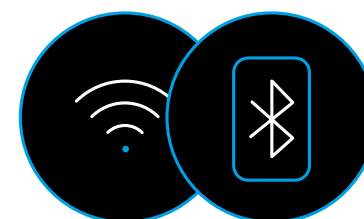


VENTILATORI ELETTRICI A BASSO CONSUMO

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

NUOVO & FACILE

Dallo studio approfondito dei cicli di produzione al miglioramento dell'esperienza di utilizzo: i nuovi modelli Hiber sono ancora più intuitivi e facili da usare.



CONNETTIVITÀ IOT

Siamo molto attenti alle novità tecnologiche. Per questo le nostre apparecchiature sono dotate all'origine della connettività IOT bidirezionale per l'Industry 4.0, invio e modifica di programmi personalizzati a distanza, aggiornamenti del firmware, monitoraggio, scarico dei dati da porta USB o Cloud il tutto via connessione LAN (standard) o WiFi (opzionale).



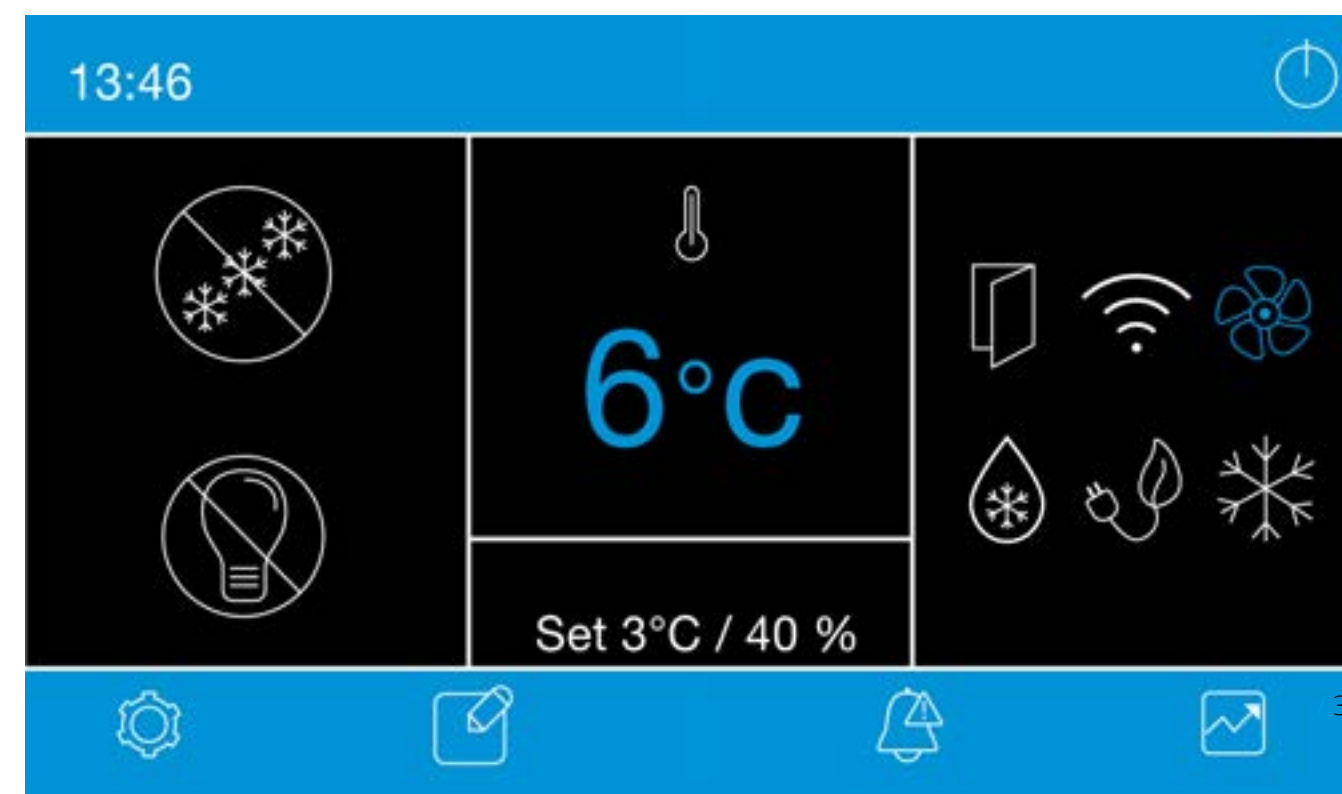
CONTROLLO DA REMOTO

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 da 4,3", è semplice da utilizzare. Il sistema di autoprotezione con blocco del display evita modifiche accidentali dei parametri.



ARMADI PREMIERE 2.0

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



700×850×2080 mm
PP70TNN
PP70TNNI
PP70BT



700×850×2080 mm
PP72TNN
PP72BT



700×850×2080 mm
PP70/TNN/V
PP70BT/V



700×850×2080 mm
PP072TNNNTNN
PP72TNNI
PP072TNNBT



1400×850×2080 mm
PP140TNN
PP140BT



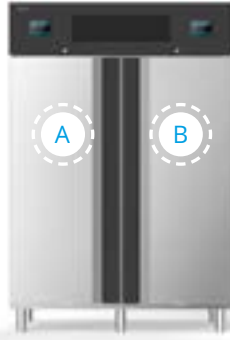
1400×850×2080 mm
PP143TNN
PP143BT



1400×850×2080 mm
PP144TNN
PP144BT



1400×850×2080 mm
PP140TNN/V
PP140BT/V



1400×850×2080 mm
PP140TNNNTNN
PP140TNNI
PP140TNNBT
PP140BTI



1400×850×2080 mm
PP143TNNBT
PP143TNNI

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Temperatura di esercizio °C	Alimentazione elettrica	Gas Refrigerante	Consumo norma ISO16825 [kW24h]	Classe Energética
PP70TNN	700x850x2080	-2+8	230/1/50	R290	0.95	A
PP70I	700x850x2080	-6+4	230/1/50	R290	0.95	A
PP70BT	700x850x2080	-15-25	230/1/50	R290	3.07	B
PP72TNN	700x850x2080	-2+8	230/1/50	R290	0.95	A
PP72I	700x850x2080	-6+4	230/1/50	R290	0.95	A
PP72BT	700x850x2080	-15-25	230/1/50	R290	3.07	B
PP70TNN/V	700x850x2080	-2+8	230/1/50	R290	n.a.	E
PP72TNNNTNN	700x850x2080	-2+8/-2+8	230/1/50	R290	n.a.	D
PP72TNNI	700x850x2080	-2+8/-6+4	230/1/50	R290	n.a.	D
PP72TNNBT	700x850x2080	-2+8/-15-25	230/1/50	R290	n.a.	n.a.

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Temperatura di esercizio °C	Alimentazione elettrica	Gas Refrigerante	Consumo norma ISO16825 [kW24h]	Classe Energética
PP140TNN	1400x850x2080	-2+8	230/1/50	R290	1.84	B
PP140I	1400x850x2080	-6+4	230/1/50	R290	1.84	B
PP140BT	1400x850x2080	-15-25	230/1/50	R290	8.51	C
PP143TNN	1400x850x2080	-2+8	230/1/50	R290	1.84	B
PP143I	1400x850x2080	-6+4	230/1/50	R290	1.84	B
PP143BT	1400x850x2080	-15-25	230/1/50	R290	8.51	C
PP144TNN	1400x850x2080	-2+8	230/1/50	R290	1.84	B
PP144I	1400x850x2080	-6+4	230/1/50	R290	1.84	B
PP144BT	1400x850x2080	-15-25	230/1/50	R290	8.51	C
PP140TNN/V	1400x850x2080	-2+8	230/1/50	R290	n.a.	D
PP140TNNNTNN	1400x850x2080	-2+8/-2+8	230/1/50	R290	n.a.	B
PP140TNNI	1400x850x2080	-2+8/-6+4	230/1/50	R290	n.a.	B
PP140TNNBT	1400x850x2080	-2+8/-15-25	230/1/50	R290	n.a.	n.a.
PP140BTI	1400x850x2080	-15-25/-6+4	230/1/50	R290	n.a.	n.a.
PP143TNNBT	1400x850x2080	-2+8/-15-25	230/1/50	R290	n.a.	n.a.
PP143TNNI	1400x850x2080	-2+8/-6+4	230/1/50	R290	n.a.	n.a.

ARMADI MENU

Eccellenza essenziale,
visibile agli occhi.

EASY CLEAN

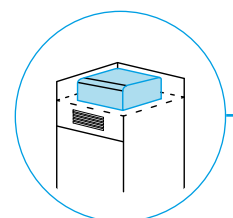
La linea Menu è progettata con fianchi interni in acciaio stampato per il sostegno di griglie e teglie senza la necessità di supporti e guide. Gli angoli arrotondati riducono ulteriormente i punti di potenziale accumulo di sporcizia, rendendo le operazioni di pulizia e sanificazione più rapide ed efficaci.

SICUREZZA

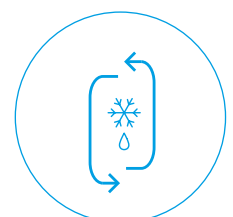
Il design dei fianchi sagomati, le vaschette Gastronorm e il sistema di canalizzazione interno assicurano una perfetta e uniforme conservazione del prodotto anche a pieno carico, evitando potenziali ostruzioni del flusso d'aria.

All'apertura della porta, una cortina d'aria protegge i prodotti all'interno dal rischio di sbalzi termici, bloccando l'ingresso di aria calda dall'esterno.

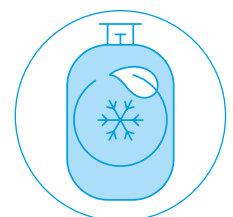
CONTROLLO ELETTRONICO SEMITOUCH CAPACITIVO



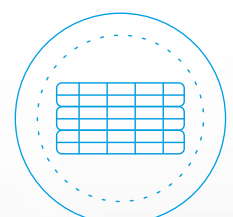
MONOBLOCCO MOTORE
TROPICALIZZATO IN CLASSE 5
(43°)



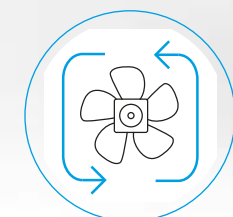
SBRINAMENTO AUTOMATICO A
GAS CALDO CON EVAPORAZIONE
DELL'ACQUA SENZA APPORTO DI
ENERGIA ELETTRICA



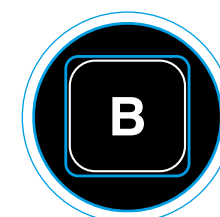
GAS ECOLOGICO R290



EVAPORATORE AD
ALTE PRESTAZIONI
CON TRATTAMENTO IN
CATAFORESI



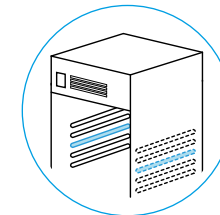
VENTILATORI ELETTRICI
A BASSO CONSUMO CON 4
STEP DI VELOCITÀ



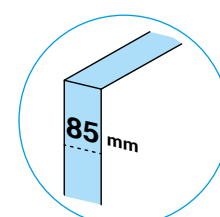
CLASSE B SUI MODELLI A
TEMPERATURA POSITIVA



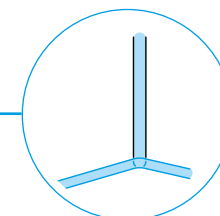
ACCIAIO INOX AISI 304
SCOTCH BRITE



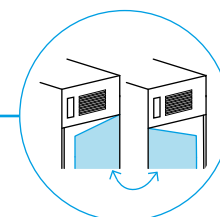
FIANCHI STAMPATI



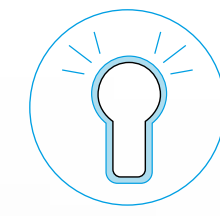
SPESSORE DI ISOLAMENTO



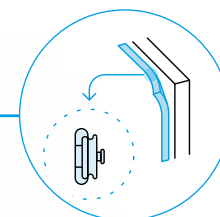
ANGOLI RAGGIATI



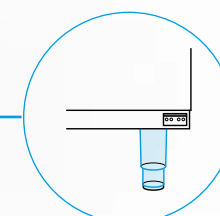
PORTA REVERSIBILE



SERRATURA E LUCE LED



GUARNIZIONI
MAGNETICHE SOSTITUIBILI
SENZA ATTREZZATURE



PIEDINI REGOLABILI,
RUOTE SU RICHIESTA

ARMADI MENU

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Temperatura di esercizio °C	Alimentazione elettrica	Gas Refrigerante	Consumo norma ISO16825 [kW24h]	Classe Energetica
M70TNN	700x850x2080	-2+8	230/1/50	R290	0.97	B
M70I	700x850x2080	-6+4	230/1/50	R290	0.97	B
M70BT	700x850x2080	-15-25	230/1/50	R290	3.72	C
M72TNN	700x850x2080	-2+8	230/1/50	R290	0.97	B
M72I	700x850x2080	-6+4	230/1/50	R290	0.97	B
M72BT	700x850x2080	-15-25	230/1/50	R290	3.72	C
M70TNN/V	700x850x2080	-2+8	230/1/50	R290	3.31	E
M140TNN	1400x850x2080	-2+8	230/1/50	R290	3.17	D
M140i	1400x850x2080	-6+4	230/1/50	R290	3.17	D
M140BT	1400x850x2080	-15-25	230/1/50	R290	12.1	D
M143TNN	1400x850x2080	-2+8	230/1/50	R290	3.17	D
M143I	1400x850x2080	-6+4	230/1/50	R290	3.17	D
M143BT	1400x850x2080	-15-25	230/1/50	R290	12.1	D
M144TNN	1400x850x2080	-2+8	230/1/50	R290	3.17	D
M144I	1400x850x2080	-6+4	230/1/50	R290	3.17	D
M144BT	1400x850x2080	-15-25	230/1/50	R290	12.1	D
M140TNN/V	1400x850x2080	-2+8	230/1/50	R290	5.53	E



700x850x2080 mm
M70TNN
M70I
M70BT



700x850x2080 mm
M72TNN
M72I
M72BT



700x850x2080 mm
M70TNN/V



1400x850x2080 mm
M140TNN
M140i
M140BT



1400x850x2080 mm
M143TNN
M143I
M143BT



1400x850x2080 mm
M144TNN
M144I
M144BT



1400x850x2080 mm
M140TNN/V

ARMADI ROLL-IN

Pensare con grandezza.

La linea Hiber progettata per movimentare grossi volumi in modo veloce ed efficace.



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



- CONTROLLO ELETTRONICO CON AMPIO DISPLAY
- COSTRUZIONE MONOSCOCCA IN ACCIAIO INOX
- SPESORE DI ISOLAMENTO 55 MM
- INTERNO IN ABS ANTIURTO CON ANGOLI ARROTONDATI
- FIANCHI INTERNI CON GUIDE STAMPATE
- 3 GRIGLIE RILSAN DI SERIE 485X430
- SBRINAMENTO AUTOMATICO TEMPORIZZATO
- SERRATURA CON CHIAVE DI SERIE

600x645x840 mm
UD1TN
UD1BT
UD1TNVTR

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
UD1TNVTR	+2 +10 °C	230/1/50	110/2.4	R134a

SCONGELATORE

Scongela a temperature e umidità controllate secondo norme HACCP.



740×910×2070 mm 900×1062×2240 mm
HAT-GN2 HAT-ROLLIN

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

STAGIONATORE

Stagiona carni, insaccati e formaggi: temperatura e umidità sempre sotto controllo.



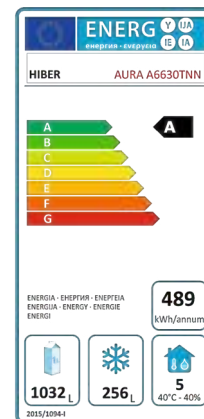
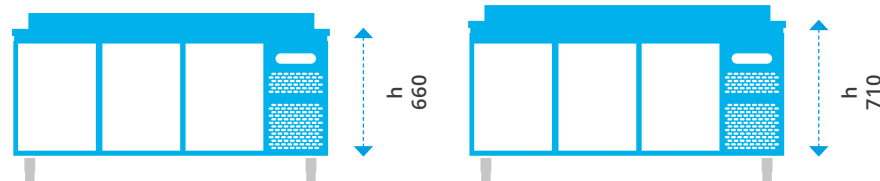
740×1010×2070 mm
HAS EN2
HAS EN2-VTR

- MOTORE A MONOBLOCCO, TROPICALIZZATO
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX SCOTCH BRITE
- REGOLAZIONE DELL'UMIDITÀ RELATIVA TRAMITE Sonda
- EVAPORAZIONE AUTOMATICA DELL'ACQUA DI CONDENSA CON SISTEMA A GAS CALDO
- ISOLAMENTO PANNELLI 60 MM
- RICAMBI DELL'ARIA CONTROLLATI TRAMITE VENTILATORE ESTRATTORE AUTOMATICO E TEMPORIZZATO
- PORTA AUTOCHIUDENTE CON BLOCCO IN APERTURA A 100°
- 10 PROGRAMMI CON 6 FASI CIASCUNO PER CONTROLLARE TEMPERATURA, UMIDITÀ E TEMPO
- CONTROLLO A MICROPROCESSORE DOTATO DI Sonda CELLA, Sonda EVAPORATORE, Sonda CONDENSATORE E Sonda UR

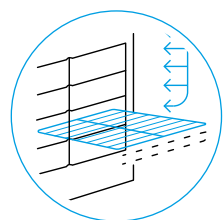
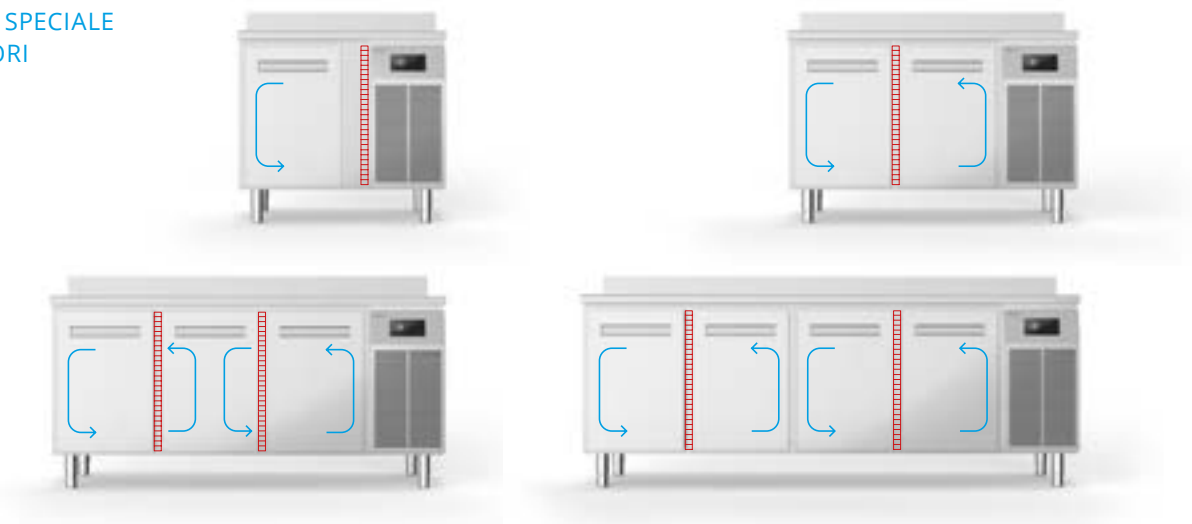
Modelli	Temperatura di esercizio (°C)	Alimentazione elettrica (V/~/Hz)	Max potenza elettrica Max corrente assorbita (W/A)	Gas Refrigerante
HAT-GN2	-2 +20 °C	230/1/50	1800/7.8	R134a
HAT-ROLLIN	-2 +20 °C	230/1/50	1800/7.8	R134a

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 REFRIGERATI AURA PLUS 2.0



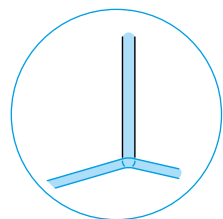
VENTILAZIONE SPECIALE
ED EVAPORATORI
MULTIPLI



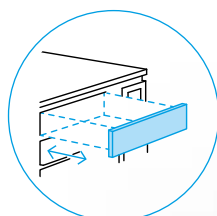
SUPPORTO PORTATEGLIE
IN ACCIAIO INOX A FILO
CON 5 POSIZIONI



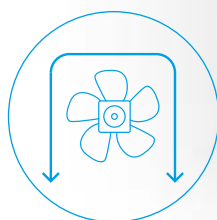
ACCIAIO INOX
AISI 304



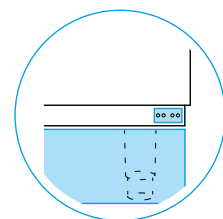
FONDO CELLA STAMPATO
CON ANGOLI ARROTONDATI E
SUPPORTI GRIGLIE ASPORTABILI



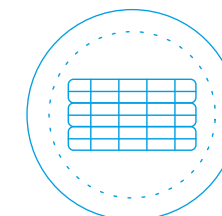
CASSETTI
COMPLETAMENTE
ESTRAIBILI



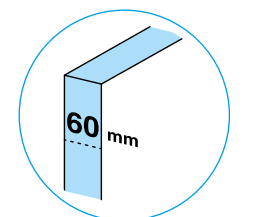
FLUSSO D'ARIA
CONVOGLIATO



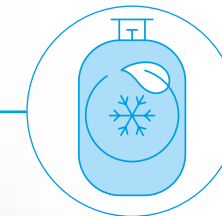
CERNIERE PORTA INFERIORI
ADATTE A MONTAGGIO SU
ZOCOLO IN MURATURA



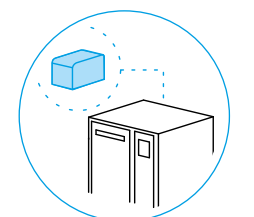
EVAPORATORE CON
TRATTAMENTO IN CATAFORESI,
POSIZIONATO ALL'ESTERNO DEL
VANO REFRIGERATO



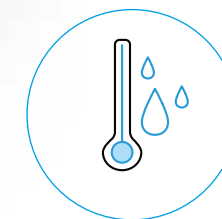
SPESSORE DI
ISOLAMENTO DI 60MM
AD ALTA DENSITÀ



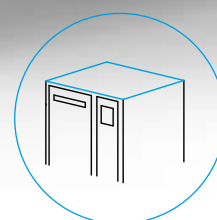
GAS ECOLOGICI R290



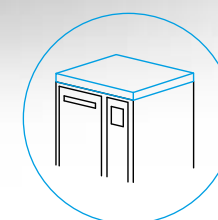
ANCHE CON GRUPPO
REMOTO



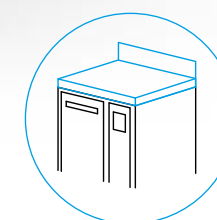
CONTROLLO
DELL'UMIDITÀ RELATIVA
IN 2 STEP



SENZA
PIANO



CON
PIANO



CON PIANO
E ALZATINA

TAVOLI

AURA PLUS 2.0

Robusti e resistenti, progettati per durare nel tempo e completamente personalizzabili secondo le tue specifiche esigenze.



915×700 mm
1 PORTA

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Temperatura di esercizio °C	Alimentazione elettrica	Gas Refrigerante	Consumo norma ISO16825 [kW24h]	Classe Energetica
1 porta	915x700	-2+8	230/1/50	R290	1.04	A
1 porta	915x700	-15/-20	230/1/50	R290	5.78	D



1275×700 mm
2 PORTE

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Temperatura di esercizio °C	Alimentazione elettrica	Gas Refrigerante	Consumo norma ISO16825 [kW24h]	Classe Energetica
2 porte	1275x700	-2+8	230/1/50	R290	1.04	A
2 porte	1275x700	-15/-20	230/1/50	R290	6.08	D



1735×700 mm
3 PORTE

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Temperatura di esercizio °C	Alimentazione elettrica	Gas Refrigerante	Consumo norma ISO16825 [kW24h]	Classe Energetica
3 porte	1735x700	-2+8	230/1/50	R290	1.38	A
3 porte	1735x700	-15/-20	230/1/50	R290	7.37	D



2195×700 mm
4 PORTE

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Temperatura di esercizio °C	Alimentazione elettrica	Gas Refrigerante	Consumo norma ISO16825 [kW24h]	Classe Energetica
4 porte	2195x700	-2+8	230/1/50	R290	1.38	A
4 porte	2195x700	-15/-20	230/1/50	R290	8.84	D

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.

TAVOLI

AURA PLUS 2.0 PREDISPOSTI

Predisposti per collegamento a unità remota (non compresa).

PARI VOLUME DI STOCCAGGIO.
MINORE INGOMBRO IN LABORATORIO.

La predisposizione all'unità condensatrice remota dei tavoli Aura Plus ne riduce di 18 cm la lunghezza: la soluzione intelligente alla necessità di ampi volumi di stoccaggio in spazi ridotti.



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.



915×700 mm
1 PORTA



1735×700 mm
3 PORTE

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Temperatura di esercizio °C	Alimentazione elettrica	Gas Refrigerante	Consumo norma ISO16825 [kW24h]	Classe Energetica
1 porta	735x700x850	-2+8	230/1/50	R134a	1.45	n.a.
1 porta	735x700x850	-15/-20	230/1/50	R452A	6.68	n.a.

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Temperatura di esercizio °C	Alimentazione elettrica	Gas Refrigerante	Consumo norma ISO16825 [kW24h]	Classe Energetica
3 porte	1555x700x850	-2+8	230/1/50	R134a	2.12	n.a.
3 porte	1555x700x850	-15/-20	230/1/50	R452A	8.27	n.a.



1275×700 mm
2 PORTE



2195×700 mm
4 PORTE

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Temperatura di esercizio °C	Alimentazione elettrica	Gas Refrigerante	Consumo norma ISO16825 [kW24h]	Classe Energetica
2 porte	1095x700x850	-2+8	230/1/50	R134a	1.59	n.a.
2 porte	1095x700x850	-15/-20	230/1/50	R452A	7.13	n.a.

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Temperatura di esercizio °C	Alimentazione elettrica	Gas Refrigerante	Consumo norma ISO16825 [kW24h]	Classe Energetica
4 porte	2015x700x850	-2+8	230/1/50	R134a	2.2	n.a.
4 porte	AA26640BTP/R	-15/-20	230/1/50	R452A	10.09	n.a.

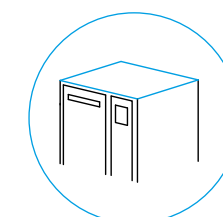
TAVOLI AURA

Pratici, compatti e silenziosi, i tavoli refrigerati Hlber sono realizzati in acciaio inox e disponibili con innumerevoli combinazioni di porte e cassetti.

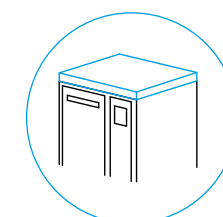
Garantiscono un ottimale sfruttamento degli spazi, massima igiene, semplicità d'uso e totale sicurezza dell'operatore.



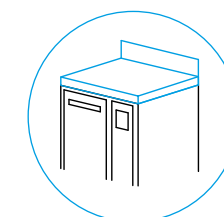
Tantissime le opzioni disponibili per adattarsi alle diverse esigenze operative: senza piano di lavoro, con piano o con piano e alzatina.



SENZA PIANO

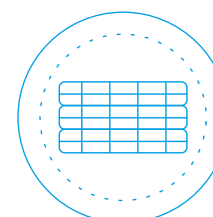
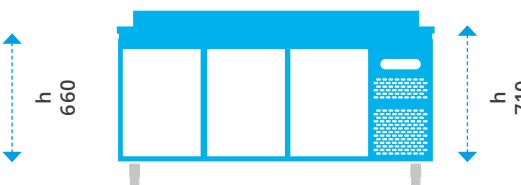


CON PIANO



CON PIANO E ALZATINA

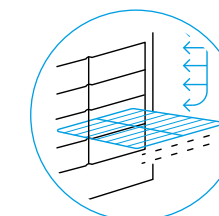
Massima flessibilità anche nelle dimensioni: i nostri tavoli refrigerati, infatti, sono disponibili in due diverse altezze.



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



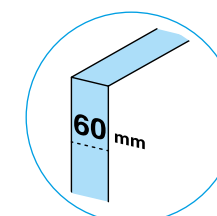
GAS ECOLOGICI R134A E R452A



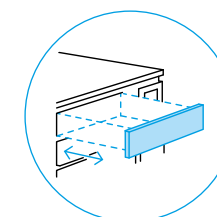
SUPPORTO PORTATEGLIE IN ACCIAIO INOX A FILO CON 5 POSIZIONI



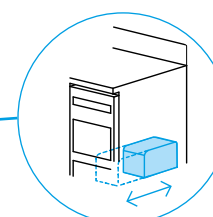
ACCIAIO INOX AISI 304



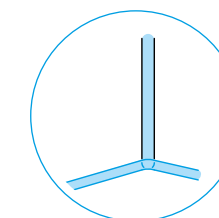
SPESSORE DI ISOLAMENTO DI 60MM AD ALTA DENSITÀ



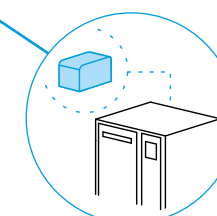
CASSETTI COMPLETAMENTE ESTRAIBILI



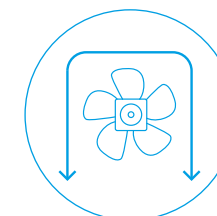
MOTORE A MONOBLOCCO PER UNA PIÙ FACILE MANUTENZIONE



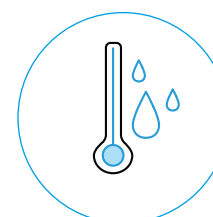
FONDO CELLA STAMPATO CON ANGOLI ARROTONDATI E SUPPORTI GRIGLIE ASPORTABILI



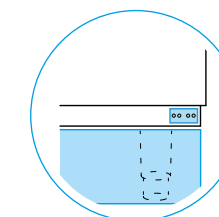
ANCHE CON GRUPPO REMOTO



FLUSSO D'ARIA CONVOGLIATO



CONTROLLO DELL'UMIDITÀ RELATIVA IN 2 STEP



CERNIERE PORTA INFERIORI ADATTE A MONTAGGIO SU ZOCCOLO IN MURATURA

TAVOLI

AURA

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



915×700 mm
1 PORTA

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Temperatura di esercizio °C	Alimentazione elettrica	Gas Refrigerante	Consumo norma ISO16825 [kW24h]	Classe Energetica
1 porta	915x700	-2+8	230/1/50	R134a	1.57	B
1 porta	915x700	-15/-20	230/1/50	R452A	6.68	E



1275×700 mm
2 PORTE

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Temperatura di esercizio °C	Alimentazione elettrica	Gas Refrigerante	Consumo norma ISO16825 [kW24h]	Classe Energetica
2 porte	1275x700	-2+8	230/1/50	R134a	1.57	B
2 porte	1275x700	-15/-20	230/1/50	R452A	7.13	E



1735×700 mm
3 PORTE

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Temperatura di esercizio °C	Alimentazione elettrica	Gas Refrigerante	Consumo norma ISO16825 [kW24h]	Classe Energetica
3 porte	1735x700	-2+8	230/1/50	R134a	2	B
3 porte	1735x700	-15/-20	230/1/50	R452A	9	E



2195×700 mm
4 PORTE

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Temperatura di esercizio °C	Alimentazione elettrica	Gas Refrigerante	Consumo norma ISO16825 [kW24h]	Classe Energetica
4 porte	2195x700	-2+8	230/1/50	R134a	2.5	B
4 porte	2195x700	-15/-20	230/1/50	R452A	10.8	F

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.

PIZZA LINE

TUTTO A PORTATA DI MANO

La combinazione di banco pizza e vetrina entrambi refrigerati dedicata ai professionisti che scelgono le migliori attrezzature per pizzeria. Queste apparecchiature, realizzate in acciaio inox, sono disponibili in varie dimensioni e con diverse combinazioni di cassetti 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 di conservare i prodotti tenendoli costantemente a portata di mano.

DETTAGLI

A due, tre o quattro vani, con temperature da -2° a +8° C, dotati di cassetteria neutra a 2, 4 o 6 cassetti e porta contenitori per il riposo della pasta. Il controllo elettronico di temperatura e umidità all'interno della camera garantisce una perfetta conservazione dell'impasto. 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

CELLE MODULARI E MINICELLE

Le nostre celle frigorifere sono interamente realizzate con componenti MADE IN ITALY al fine di garantire un livello qualitativo superiore e l'assoluto rispetto delle 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.



RISTORAZIONE

LA GAMMA

ABBATTITORI DI TEMPERATURA CON GRUPPO A BORDO

FREEO



THE ONE



ABBATTITORI DI TEMPERATURA HEAVY DUTY ROLL-IN PER CARRELLI GN 1/1



ABBATTITORI DI TEMPERATURA HEAVY DUTY ROLL-IN PER CARRELLI GN 2/1



ABBATTITORI HD-HEAVY DUTY THE ONE



ARMADI REFRIGERATI PREMIERE 2.0



MENU



ROLL-IN



TAVOLI REFRIGERATI

AURA PLUS 2.0



AURA PLUS 2.0 PREDISPOSTI



AURA



TAVOLI PIZZA



SPECIALI

UNDERCOUNTER



SCONGELATORE



STAGIONATORE



MINICELLE MODULARI DI CONSERVAZIONE

MINICELLE CON MONOBLOCCO





HIBER ALIGROUP SRL

VIA CAVALIERI DI VITTORIO VENETO, 25
32036 SEDICO (BL) - IT
CF E P.IVA: IT10123720962

T +39 0437 1849201
F +39 0437 1849290

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence