

Gelateria 2024



hiber
COOL EXPERIENCE

A misura di professionista

10



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.



Prestazioni di qualità

Dalla cucina dei ristoranti ai laboratori di pasticcerie e gelaterie, la qualità dei tuoi prodotti freschi o appena cotti è assicurata con i prodotti Hiber!

11

Hielo

Potenza, affidabilità e concretezza

Categoria

Abbattitori di temperatura monoscoocca.

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.

12

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.



13





Modelli:

H323, HG06, HG12,
HG15, HG21, HG30

Caratteristiche tecniche:

-  **AISI** Costruzione in acciaio inox AISI 304 monoscocca
-  **60mm** Isolamento di 60mm in poliuretano espanso ad alta densità
-  Angoli raggiati per maggior igiene
-  Guarnizioni magnetiche sostituibili senza attrezzature
-  Evaporatore con trattamento in cataforesi anticorrosivo
- INOX** Supporti porta teglie in acciaio inox
-  Ventilatori elettronici a basso consumi
-  Abbattimento positivo e negativo
-  Sonda spillone riscaldata
-  Blocco socchiudi porta a fine lavoro
-  Sbrinamento manuale con evaporazione automatica dell'acqua di condensa
-  Ventilazione indiretta gentile sul prodotto



Hielo

La Gamma completa

H323 Hielo

HG06 Hielo

HG12 Hielo

HG15 Hielo

HG21 Hielo

HG30 Hielo



16

17

Modello	Dimensioni	Capacità (160x360xh120)	Capacità (250x360xh120)	Resa Max EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	Resa Max EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)
H323	600x605x400	2 vaschette	1 vaschetta	8	5
HG06	790x800x850	6 vaschette	4 vaschette	20	12
HG12	790x850x1450	12 vaschette	8 vaschette	32	24
HG15	790x850x1800	15 vaschette	10 vaschette	44	32
HG21	790x850x1950	21 vaschette	14 vaschette	70	54
HG30	1100x1054x1800	30 vaschette	20 vaschette	80	60

Alimentazione elettrica	Max Potenza refrigerante	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita
230/1/50	587	700	4,3
230/1/50	2169	1523	6,34
230/1/50	4330	1960	9,1
380-420/3/50+N	9830	2805	6,87
380-420/3/50+N	9830	3158	8,42
380-420/3/50+N	11530	6027	13,8