

Pasticceria Panificazione 2024



hiber
COOL EXPERIENCE

Hielo

Potenza, affidabilità e concretezza

Categoria

Abbattitori di temperatura monoscocca.

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:

HP05, HP05-ECO, HP08,
HP12, HP16, HP24

Caratteristiche tecniche:

- AISI** Costruzione in acciaio inox
AISI 304 monoscocca
- 60mm** Isolamento di 60mm in poliuretano
espanso ad alta densità
- Angoli raggianti 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

HP05 Hielo

HP05-ECO Hielo

HP08 Hielo

HP12 Hielo

HP16 Hielo

HP24 Hielo

16



17



Modello	Dimensioni	Capacità	Resa Max EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	Resa Max EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)
HP05	790x800x850	5 teglie 600X400	20	12
HP05-ECO	790x700x850	5 teglie 600X400	15	10
HP08	790x850x1450	8 teglie 600X400	32	24
HP12	790x850x1800	12 teglie 600X400	44	32
HP16	790x850x1950	16 teglie 600X400	70	54
HP24	1100x1054x1800	12 teglie 600X800	50	32

Alimentazione elettrica	Max Potenza refrigerante	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	2169	1523	6,34	R452a
230/1/50	2169	827	3,44	R452a
230/1/50	4330	1960	9,1	R452a
380-420/3/50+N	9830	2805	6,87	R452a
380-420/3/50+N	9830	3158	8,42	R452a
380-420/3/50+N	11530	5610	11	R452a