

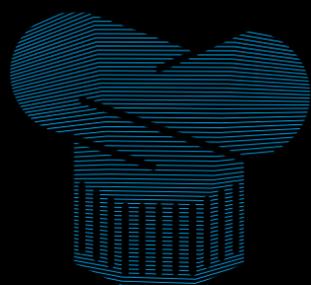
# GELATERIA

READY FOR THE FUTURE



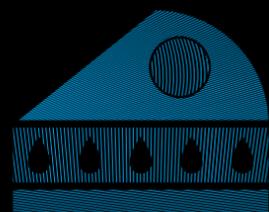
# QUI NASCE IL FREDDO DEL FUTURO

**RISTORAZIONE**  
READY FOR THE FUTURE



**hiber**  
THE FUTURE OF CHILLING

**PASTICCERIA  
E PANIFICAZIONE**  
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

# GELATERIA

ABBATTITORI DI TEMPERATURA CON GRUPPO A BORDO

06 FREEO

ARMADI REFRIGERATI

12 ARMADI GELATERIA AGF

16 ARMADI PREMIERE 2.0  
PER SEMILAVORATI

TAVOLI REFRIGERATI

22 TAVOLI AURA PLUS PER  
SEMILAVORATI

MINICELLE MODULARI DI CONSERVAZIONE

26 MINICELLE  
E CELLE MODULARI

hiber



# 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

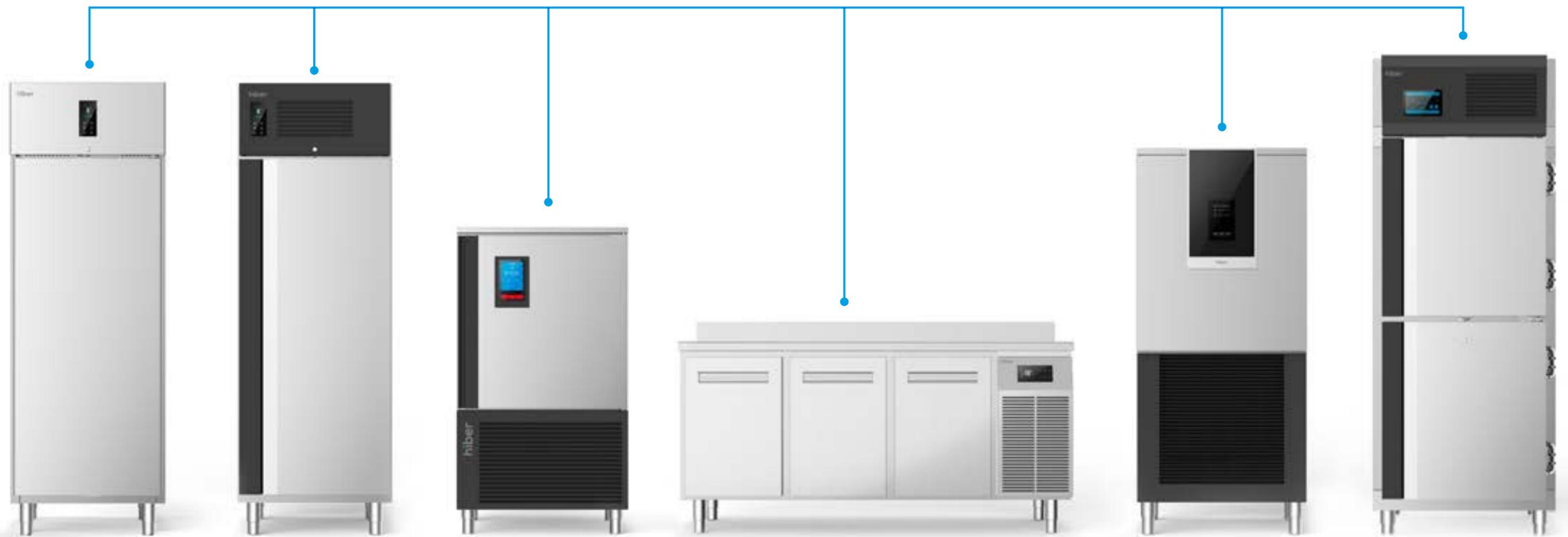
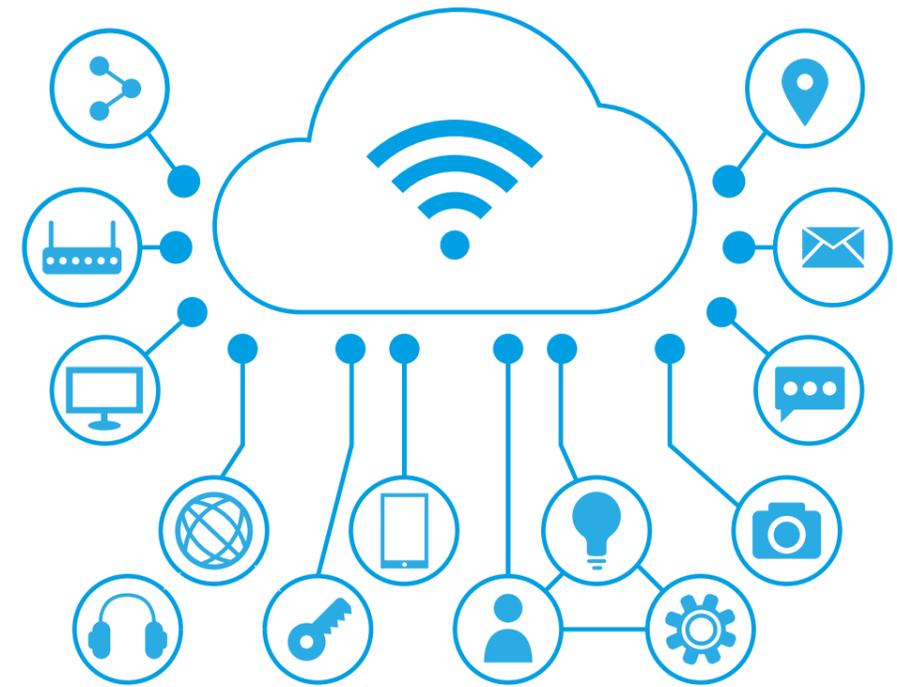
Dai materiali alla tecnologia di costruzione, dal software alle soluzioni di risparmio energetico e rispetto dell'ambiente, tutti i modelli Hiber nascono da progetti integrati sviluppati dai nostri team per garantirti performance elevate, grande flessibilità di stoccaggio e assoluto rispetto delle caratteristiche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



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



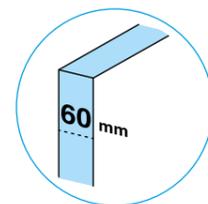
IOT INTERNET OF THINGS E INDUSTRY 4.0 DI SERIE PER MONITORAGGIO E GESTIONE DA REMOTO



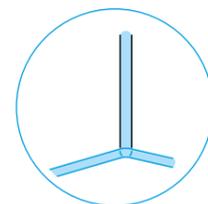
FUNZIONE HACCP RICETTARIO E PROGRAMMI DEDICATI



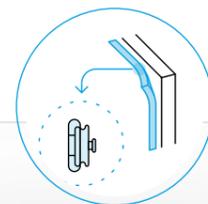
COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304 MONOSCOCCA



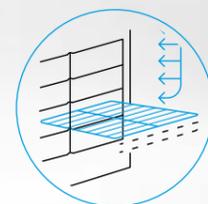
ISOLAMENTO DI 60MM IN POLIURETANO ESPANSO AD ALTA DENSITÀ



ANGOLI RAGGIATI PER MAGGIOR IGIENE



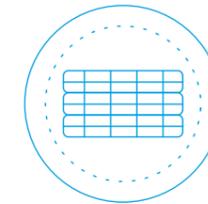
GUARNIZIONI MAGNETICHE SOSTITUIBILI SENZA ATTREZZATURE



SUPPORTI PORTA TEGLIE IN ACCIAIO INOX, CON COPPIE GUIDA REMOVIBILI



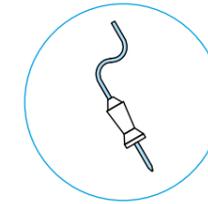
PRESTAZIONI AL TOP DEL MERCATO



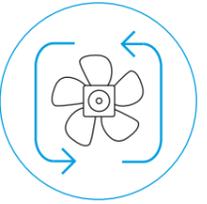
EVAPORATORE CON TRATTAMENTO IN CATAFORESI ANTICORROSIVO



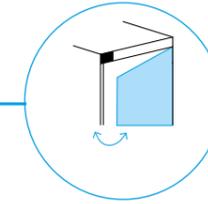
COMPRESSORI SCROLL NEI MODELLI TRIFASE



SONDA SPILLONE RISCALDATA A 4 PUNTI



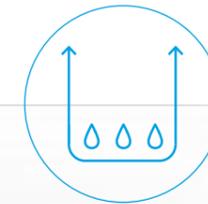
VENTILATORI ELETTRICI A BASSO CONSUMO CON 4 STEP DI VELOCITÀ



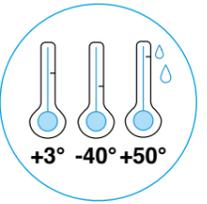
BLOCCO SOCCHIUDI PORTA A FINE LAVORO



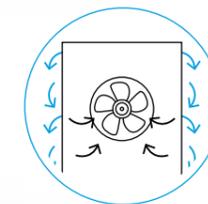
QUADRO ELETTRICO IPXG FRONTALE ORGANIZZATO VALVOLA TERMOSTATICA NEL VANO MOTORE DIAGNOSTICA IOT



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



ABBATTIMENTO POSITIVO ABBATTIMENTO NEGATIVO SCONGELAMENTO DEGLI ALIMENTI SENZA UTILIZZO DI RESISTENZE



VENTILAZIONE INDIRECTA 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.



VENTILATORI HIGH PERFORMANCE A BASSO CONSUMO CON 4 STEP DI VELOCITÀ.



ISOLAMENTO IN POLIURETANO ESPANSO AD ALTA DENSITÀ.



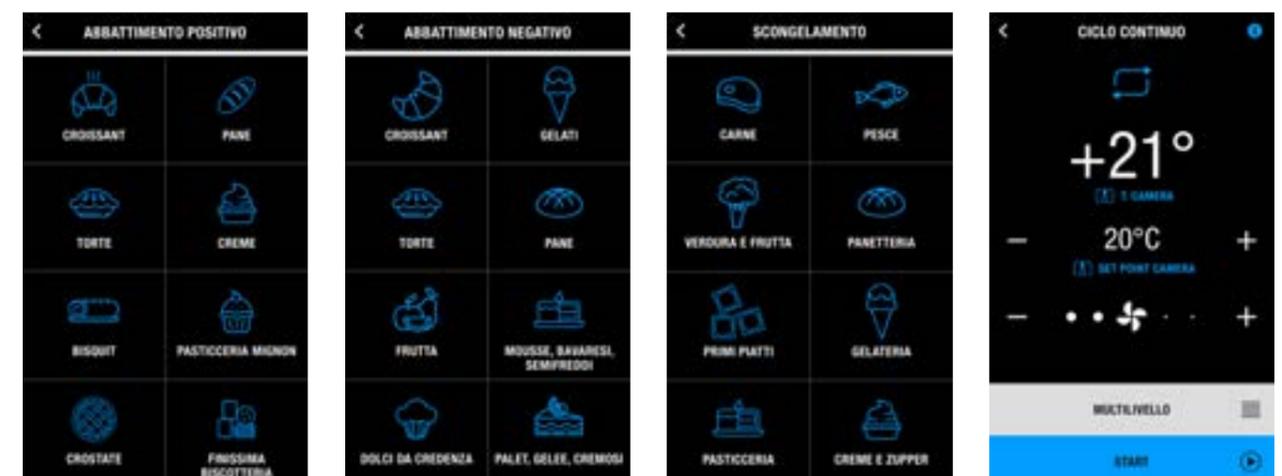
SBRINAMENTO BREVETTATO A INVERSIONE DI CICLO.



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).



560x560x520 mm  
ABM023S



790x800x850 mm  
G006.1E



790x800x850 mm  
FG006.1



790x850x1450 mm  
FG015.4



790x850x1800 mm  
FG018.5



790x850x1950 mm  
FG021.6



1100x1030x800 mm  
FG030.8

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Capacità in vaschette 165x360x120h	Capacità in vaschette 165x250x120h	RESA MAX EN17032 abbattimento negativo (kg/ciclo)	Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max. corrente assorbita
ABM023S	560x560x520	2	1	6	230/1/50	587	3.4
G006.1E	790x800x850	6	4	12	230/1/50	1370	6.7
FG006.1	790x800x850	6	4	15	230/1/50	1634	7.9
FG015.4	790x850x1450	15	10	25	230/1/50	3153	16.2

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Capacità in vaschette 165x360x120h	Capacità in vaschette 165x250x120h	RESA MAX EN17032 abbattimento negativo (kg/ciclo)	Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max. corrente assorbita
FG018.5	790x850x1800	18	12	35	400/3/50+N	4066	15.4
FG021.6	790x850x1950	21	14	60	400/3/50+N	4242	17.4
FG030.8	1100x1030x1800	30	20	62	400/3/50+N	4320	17.4

# ARMADI GELATERIA AGF

## EFFICIENZA E QUALITÀ GARANTITI

Il sistema di ventilazione SMART dei conservatori modulari Hiber garantisce una perfetta uniformità di temperatura in ogni punto della cella, rispettando il PAC omogeneo dei diversi gusti e offrendo la consistenza ideale per la somministrazione e vendita.

Gli armadi AGF proteggono il gelato dai rischi di disidratazione, ossidazione e crollo strutturale, assicurando stabilità e consistenza ideale per la perfetta esaltazione aromatica di ogni ricetta.

Interamente costruiti in acciaio INOX AISI 304, con esterno satinato Scotch-Brite®, offrono una capacità di carico da 48 a 98 vaschette gelato.



DISPLAY CAPACITIVO  
FULL TOUCH



BASSI CONSUMI



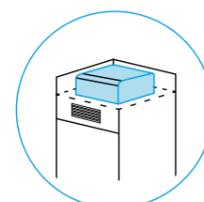
ACCIAIO INOX AISI 304  
SCOTCH BRITE



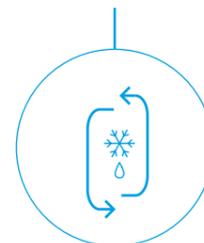
ALLARMI HACCP



INTERNET OF THINGS  
E INDUSTRY 4.0



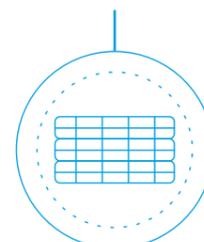
MONOBLOCCO MOTORE  
TROPICALIZZATO  
IN CLASSE 5 (43°)



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



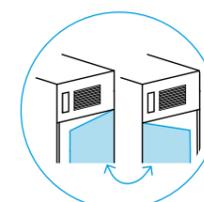
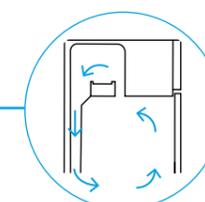
GAS R290



EVAPORATORE CON  
TRATTAMENTO IN  
CATAFORESI

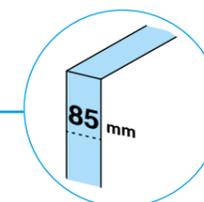


VALVOLA DI  
COMPENSAZIONE PER  
FACILITARE L'APERTURA  
DELLA PORTA

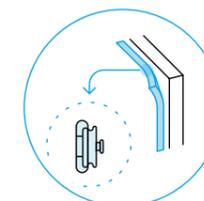


PORTA REVERSIBILE

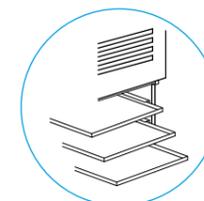
ROUND AIR SYSTEM



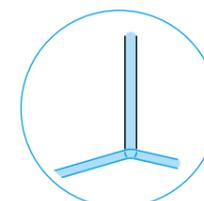
SPESSORE DI ISOLAMENTO  
DA 85 MM HCFC FREE



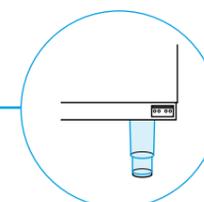
GUARNIZIONI  
MAGNETICHE REMOVIBILI



5 VASSOI ESTRAIBILI SU  
COPPIE GUIDA A "C"



ANGOLI RAGGIATI



PIEDINI REGOLABILI,  
RUOTE SU RICHIESTA

# ARMADI GELATERIA AGF

48 VASCHE  
165x360x120 mm  
32 VASCHE  
250x360x120 mm

60 VASCHE  
165x360x120 mm  
40 VASCHE  
250x360x120 mm

60 VASCHE  
165x360x120 mm  
40 VASCHE  
250x360x120 mm

60 VASCHE  
165x360x120 mm  
50 VASCHE  
250x360x120 mm

98 VASCHE  
165x360x120 mm  
60 VASCHE  
250x360x120 mm



700x870x2080 mm  
AGF0062



790x915x2110 mm  
AGF72.1



790x915x2110 mm  
AGF72.2



790x1030x2110 mm  
AGF82.1



790x1030x2110 mm  
AGF82.2



790x1030x2110 mm  
AGX82.1



790x1030x2110 mm  
AGX82.2



900x1140x2320 mm  
AGF1080R



740x1070x2070 mm  
GFA0285 COMBI

Modello	Temperatura di esercizio (°C)	Alimentazione elettrica (V~/Hz)	Max potenza elettrica (W)	Max corrente assorbita (W/A)	Gas Refrigerante	Classe energetica
AGF0062	-30/-12	230/1/50	955	4.4	R452a	D
AGF72.1	-30/-12	220/1/50	895	4,32	R290	D
AGF72.2	-30/-12	220/1/50	895	4,32	R290	D
AGF72.1/R	-30/-12	220/1/50	541	2,61	R452a	Predisposto
AGF72.2/R	-30/-12	220/1/50	553	2,67	R452a	Predisposto
AGF82.1	-30/-12	220/1/50	860	4,15	R290	C
AGF82.2	-30/-12	220/1/50	860	4,15	R290	D
AGF82.1/R	-30/-12	220/1/50	541	2,61	R452a	Predisposto
AGF82.2/R	-30/-12	220/1/50	553	2,67	R452a	Predisposto

Modello	Temperatura di esercizio (°C)	Alimentazione elettrica (V~/Hz)	Max potenza elettrica (W)	Max corrente assorbita (W/A)	Gas Refrigerante	Classe energetica
AGX821	-30/+18	220/1/50	860	4,15	R290	C
AGX822	-30/+18	220/1/50	860	4,15	R290	D
AGX821/R	-30/+18	220/1/50	541	2,61	R452a	Predisposto
AGX822/R	-30/+18	220/1/50	553	2,67	R452a	Predisposto
AGF1080R	-30/-5	400/3/50	1550	8.5	R452a	D
GFA0285 COMBI	-30/-12/-40	220/1/50	2355	2,1	R452a	

# 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.

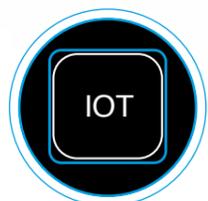
All'apertura della porta, una cortina d'aria protegge i prodotti all'interno dal rischio di sbalzi termici, bloccando l'ingresso di aria calda dall'esterno.



TOUCH DI CONTROLLO  
CAPACITIVO DA 4,3"



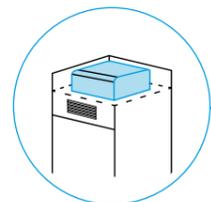
BASSI CONSUMI



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°)



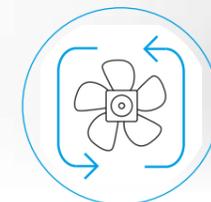
SBRINAMENTO AUTOMATICO A  
GAS CALDO CON EVAPORAZIONE  
DELL'ACQUA SENZA APPORTO DI  
ENERGIA ELETTRICA



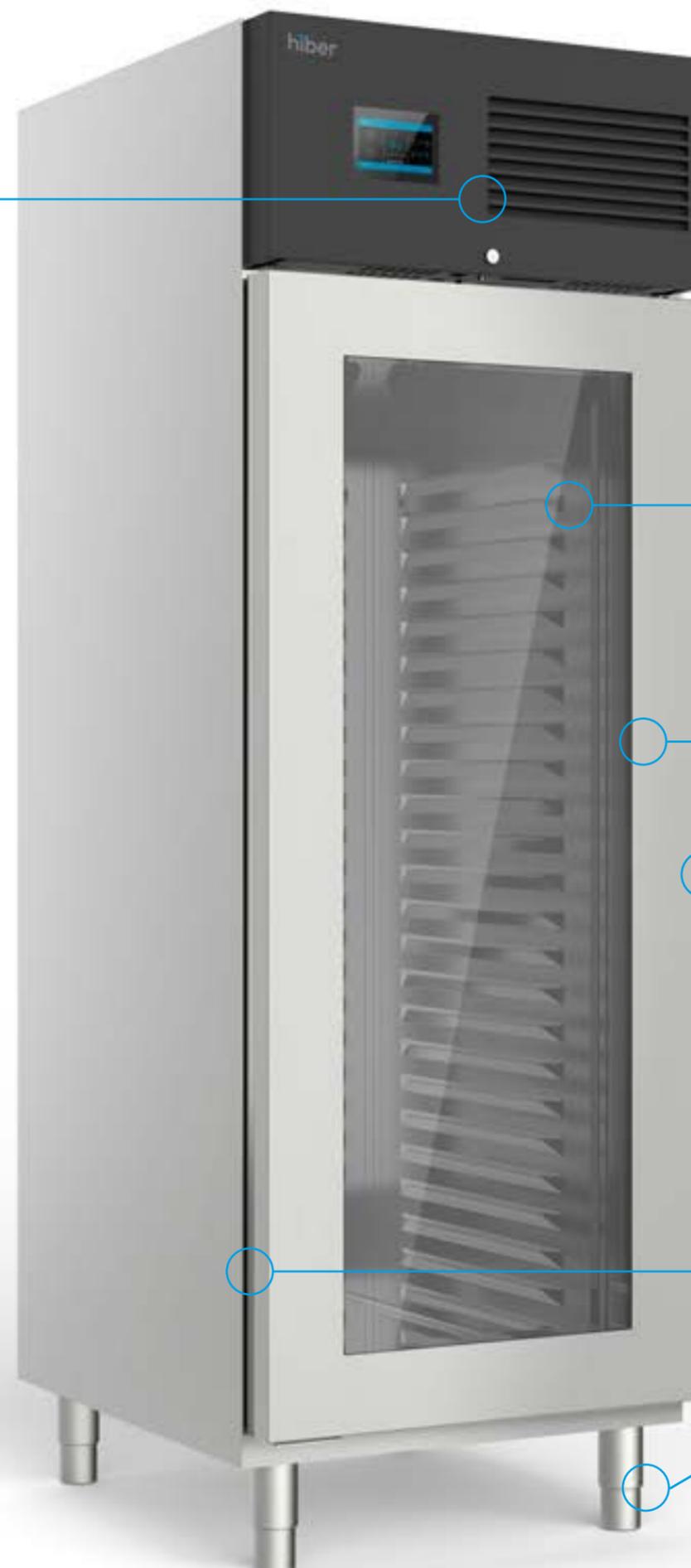
GAS ECOLOGICO R290



EVAPORATORE AD  
ALTE PRESTAZIONI  
CON TRATTAMENTO IN  
CATAFORESI



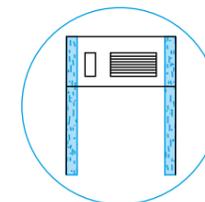
VENTILATORI ELETTRONICI  
A BASSO CONSUMO CON 4  
STEP DI VELOCITÀ



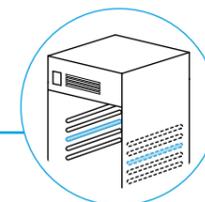
CLASSE A SUI MODELLI A  
TEMPERATURA POSITIVA



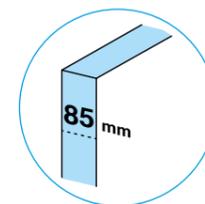
ACCIAIO INOX AISI 304  
SCOTCH BRITE



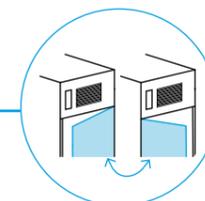
FIANCHI SCHIUMATI FINO  
AL MONOBLOCCO



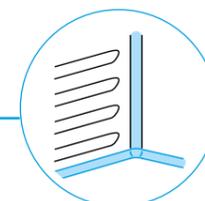
FIANCHI STAMPATI



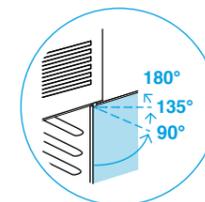
SPESSORE DI ISOLAMENTO



PORTA REVERSIBILE



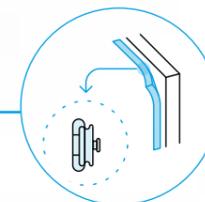
ANGOLI RAGGIATI



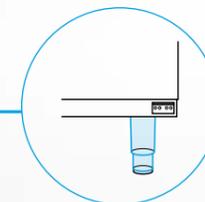
APERTURA PORTA 180°  
+ BLOCCO APERTURA



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.



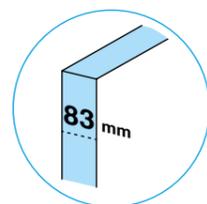
## ENERGY SAVING SYSTEM

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.



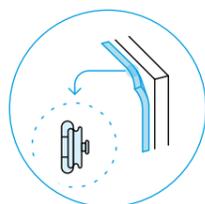
## CORTINA D'ARIA

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



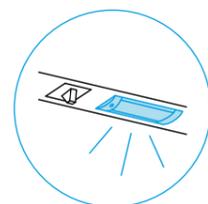
## SPESSORE D'ISOLAMENTO MAGGIORATO

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.



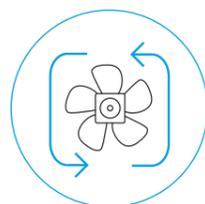
## GUARNIZIONI MAGNETICHE RIMOVIBILI

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.

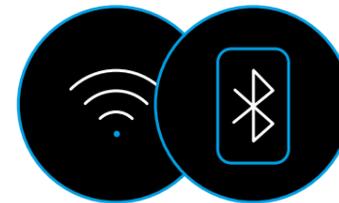


## VENTILATORI ELETTRICI A BASSO CONSUMO

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).



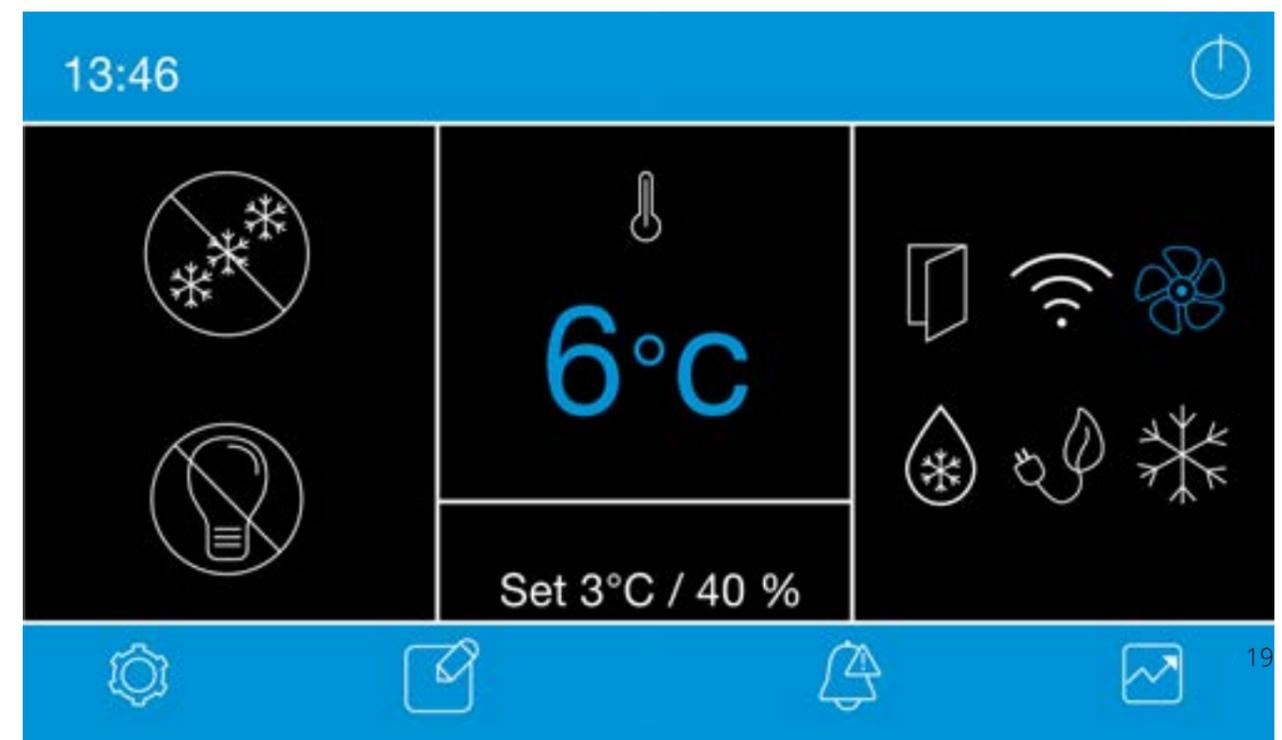
## CONTROLLO DA REMOTO

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 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



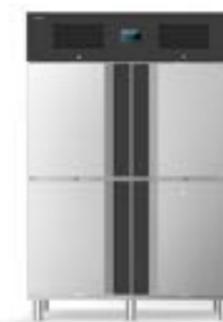
700×850×2080 mm  
PP072TNNNTNN  
PP72TNNI  
PP072TNNBT



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



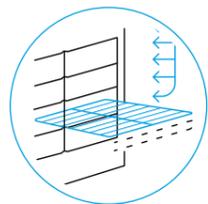
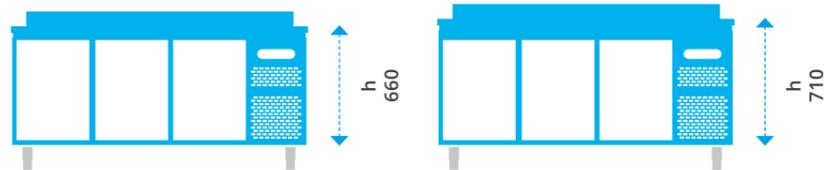
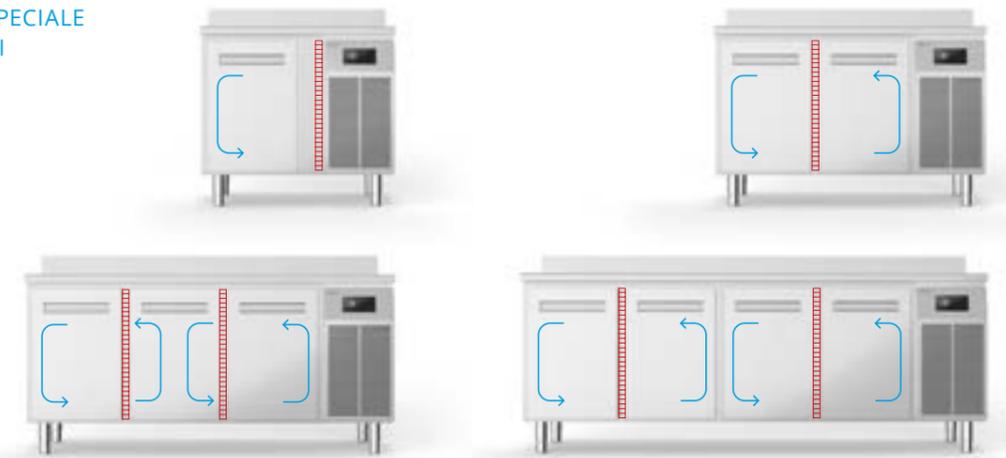
1400×850×2080 mm  
PP143TNNBT  
PP143TNNI

Modello	Dimensioni (LxPx)A	Temperatura di esercizio °C	Alimentazione elettrica	Gas Refrigerante	Consumo norma ISO16825 [kW24h]	Classe Energetica
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 (LxPx)A	Temperatura di esercizio °C	Alimentazione elettrica	Gas Refrigerante	Consumo norma ISO16825 [kW24h]	Classe Energetica
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.

# TAVOLI REFRIGERATI AURA PLUS 2.0

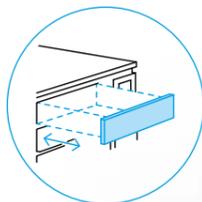
VENTILAZIONE SPECIALE  
ED EVAPORATORI  
MULTIPLI



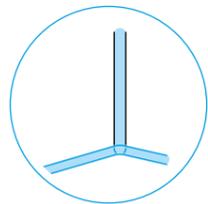
SUPPORTO PORTATEGLIE  
IN ACCIAIO INOX A FILO  
CON 5 POSIZIONI



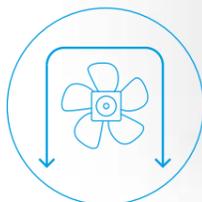
ACCIAIO INOX  
AISI 304



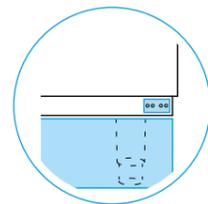
CASSETTI  
COMPLETAMENTE  
ESTRAIBILI



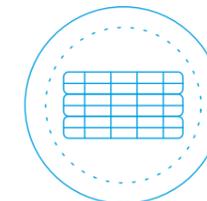
FONDO CELLA STAMPATO  
CON ANGOLI ARROTONDATI E  
SUPPORTI GRIGLIE ASPORTABILI



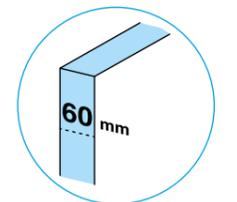
FLUSSO D'ARIA  
CONVOGLIATO



CERNIERE PORTA INFERIORI  
ADATTE A MONTAGGIO SU  
ZOCOLO IN MURATURA



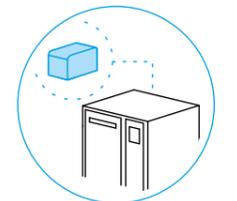
EVAPORATORE CON  
TRATTAMENTO IN CATAFORESI,  
POSIZIONATO ALL'ESTERNO DEL  
VANO REFRIGERATO



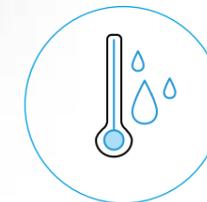
SPESSORE DI  
ISOLAMENTO DI 60MM  
AD ALTA DENSITÀ



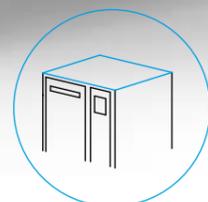
GAS ECOLOGICI R290



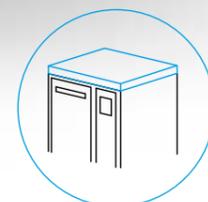
ANCHE CON GRUPPO  
REMOTO



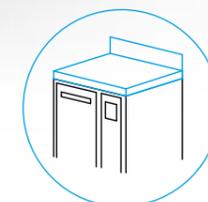
CONTROLLO  
DELL'UMIDITÀ RELATIVA  
IN 2 STEP



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.



915x700 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



1275x700 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



1735x700 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



2195x700 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.

# 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.

# ABBATTITORI FREEO

	Disposizione vaschette:	165x360 h 120	250x360 h 120	165x360 h 80	250x360 h 80	CARAPINE Ø 20 h 200
ABM023S						
G006.1E						
FG006.1						
FG015.4						
FG018.5						
FG021.6						
FG030.8						

# CONSERVATORI GELATO AGF

	Disposizione vaschette:	h 120	h 150	h 180	Ø 20 h 200
AGF0062 vassoi 500x700 mm					
AGF72.1 vassoi 600x730 mm					
AGF82.1 - AGX82.1 vassoi 600x800 mm					

# CONSERVATORI MATERIE PRIME

**ARMADI REFRIGERATI PREMIERE 2.0**

PP070TNN PP070TNNI PP070BT	PP072TNN PP072BT	PP070/TNN/V PP070BT/V	PP072TNNNTNN PP072TNNI PP072TNNBT		
PP140TNN PP140BT	PP143TNN PP143BT	PP144TNN PP144BT	PP140TNN/V PP140BT/V	PP140TNNNTNN PP140TNNI PP140TNNBT PP140BTI	PP143TNNBT PP143TNNI

**MENU**

M70TNN M70I M70BT	M72TNN M72I M72BT	M70TNN/V	M140TNN M140I M140BT	M143TNN M143I M143BT	M144TNN M144I M144BT	M140TNN/V

**TAVOLI REFRIGERATI AURA PLUS 2.0**

1 PORTA	2 PORTE	3 PORTE	4 PORTE

**AURA PLUS 2.0 PREDISPOSTI**

1 PORTA	2 PORTE	3 PORTE	4 PORTE

**AURA**

1 PORTA	2 PORTE	3 PORTE	4 PORTE



## 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