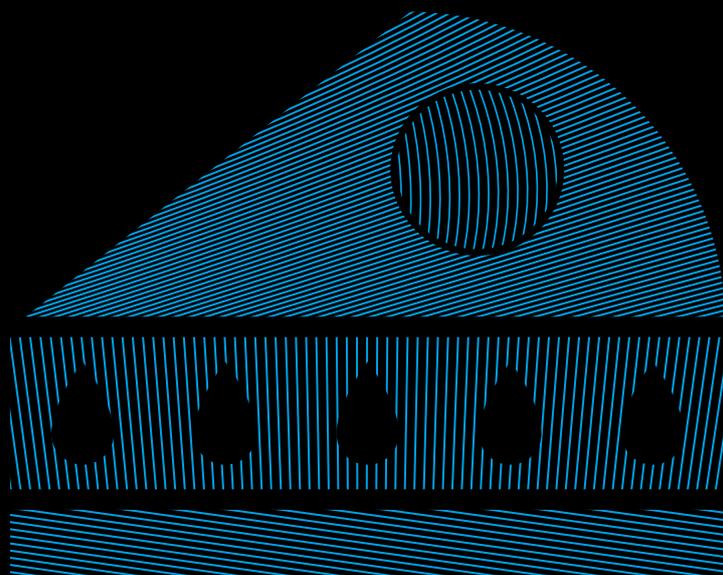


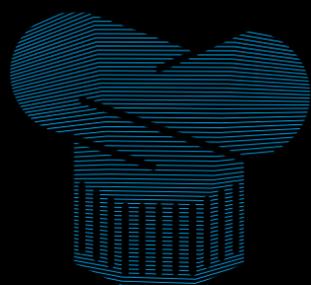
PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

READY FOR THE FUTURE



QUI NASCE IL FREDDO DEL FUTURO

RISTORAZIONE
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

PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

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 REFRIGERATI

26 MAÎTRE

34 APX1060

TAVOLI REFRIGERATI

38 TAVOLI PASTICCERIA TP

FERMALIEVITA

42 ARMADI FERMALIEVITA LEVANTE

44 TAVOLI FERMALIEVITA HTL

MINICELLE MODULARI DI CONSERVAZIONE

46 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

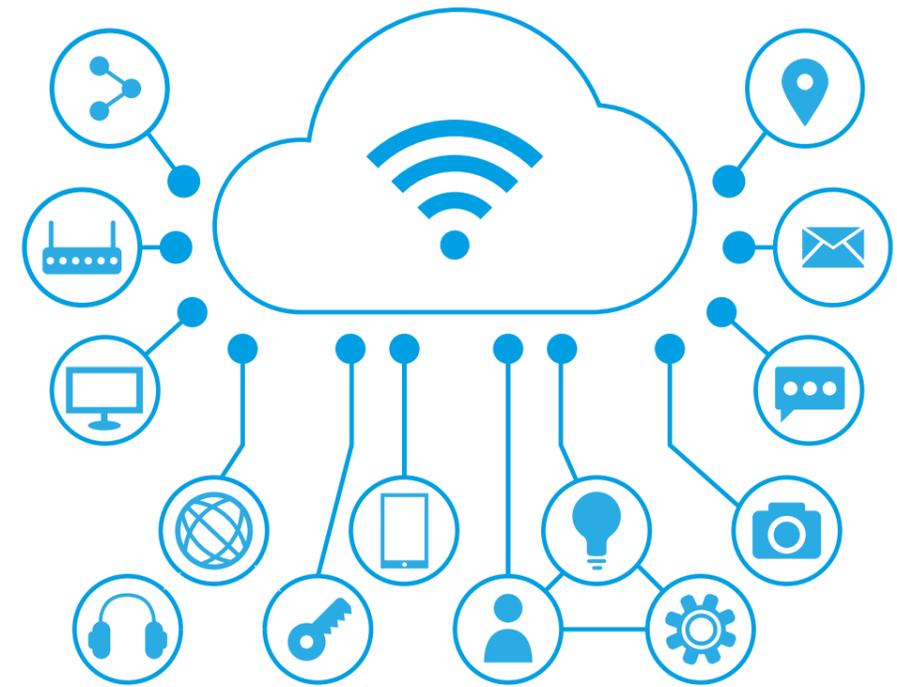
Dai materiali alla tecnologia di costruzione, dal software alle soluzioni di risparmio energetico e rispetto dell'ambiente, tutti i modelli Hiber nascono da progetti integrati sviluppati dai nostri team per garantirti performance elevate, grande flessibilità di stoccaggio e assoluto rispetto delle caratteristiche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

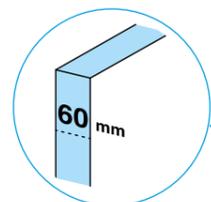
Mantieni le caratteristiche dei tuoi prodotti inalterate nel tempo ottimizzando menu e attività con l'abbattimento rapido di temperatura.

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

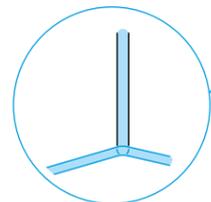
Controlla le economie di scala in acquisto e aumenta la shelf life delle tue scorte nella massima sicurezza alimentare, con il sistema HACCP e l'affidabilità degli abbattitori rapidi FREEO.



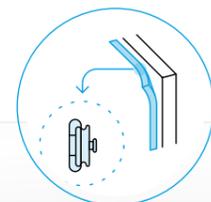
COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304 MONOSCOCCA



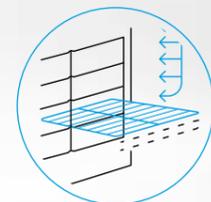
ISOLAMENTO DI 60MM IN POLIURETANO ESPANSO AD ALTA DENSITÀ



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



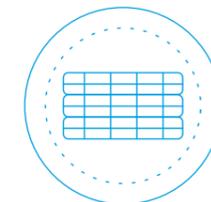
IOT INTERNET OF THINGS E INDUSTRY 4.0 DI SERIE PER MONITORAGGIO E GESTIONE DA REMOTO



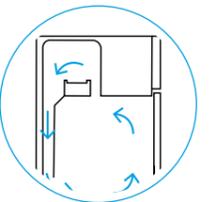
FUNZIONE HACCP RICETTARIO E PROGRAMMI DEDICATI



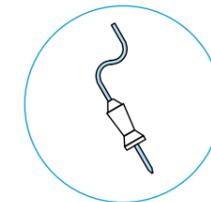
PRESTAZIONI AL TOP DEL MERCATO



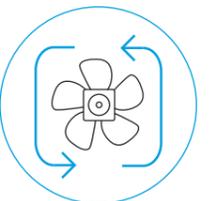
EVAPORATORE CON TRATTAMENTO IN CATAFORESI ANTICORROSIVO



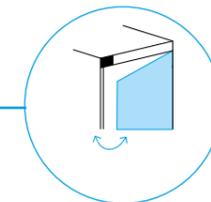
COMPRESSORI SCROLL NEI MODELLI TRIFASE



SONDA SPILLONE RISCALDATA A 4 PUNTI



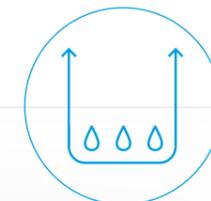
VENTILATORI ELETTRICI A BASSO CONSUMO CON 4 STEP DI VELOCITÀ



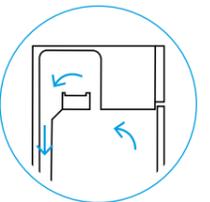
BLOCCO SOCCHIUDI PORTA A FINE LAVORO



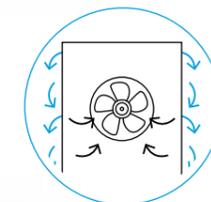
SERVICE FRIENDLY



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



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.



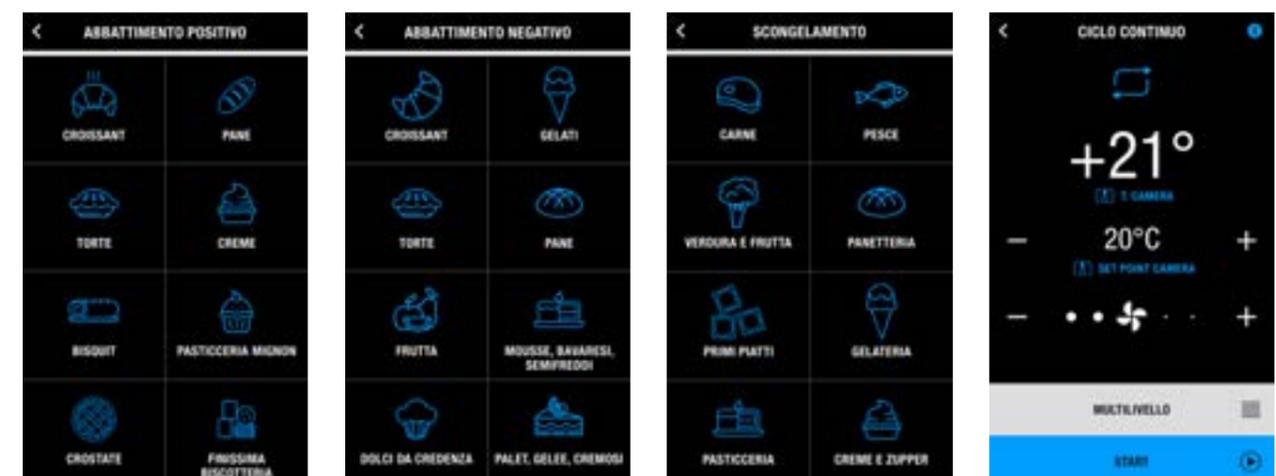
SBRINAMENTO BREVETTATO A INVERSIONE DI CICLO.



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).



790x800x850 mm
P06.64E

790x800x850 mm
FP06.64

790x850x1450 mm
FP12.64

790x850x1800 mm
FP15.64

790x850x1950 mm
FP19.64

1100x1030x800 mm
FP12.68

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
P06.64E	790x800x850	6 x 600x400	19	12	230/1/50	1370	6.7
FP06.64	790x800x850	6 x 600x400	23	15	230/1/50	1634	7.9
FP12.64	790x850x1450	12 x 600x400	34	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
FP15.64	790x850x1800	15 x 600x400	47	35	400/3/50+N	4066	15.4
FP19.64	790x850x1950	19 x 600x400	73	60	400/3/50+N	4242	17.4
FP12.68	1100x1030x1800	12 x 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.



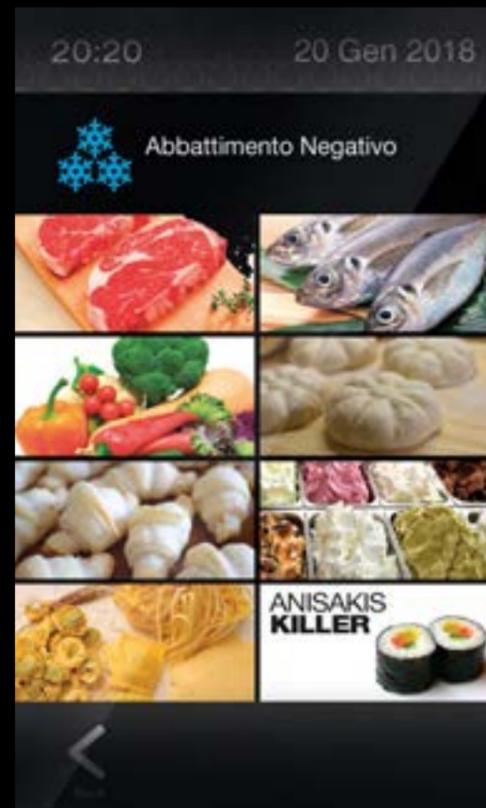
ABBATTIMENTO POSITIVO

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.



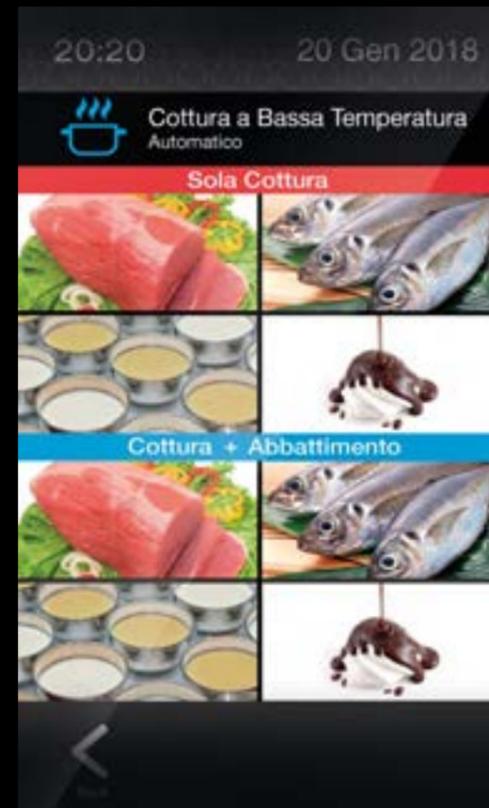
FERMA LIEVITAZIONE

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.



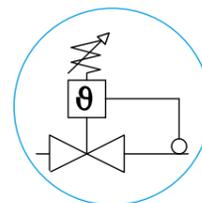
TOUCH DI CONTROLLO
HACCP MULTILINGUA



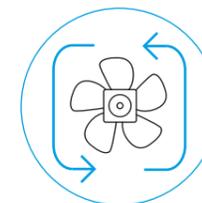
CONNETTIVITÀ IOT
E INDUSTRY 4.0
OPZIONALE



SCHEDA HACCP



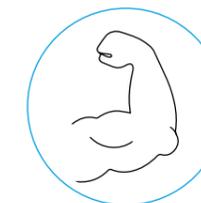
VALVOLA TERMOSTATICA
ELETTRONICA
(STANDARD)



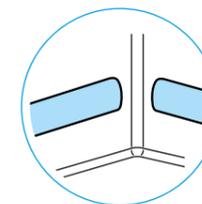
VENTILCONVETTORI
CON INVERTER (STD)



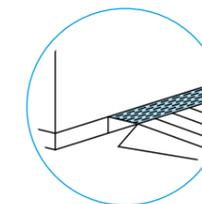
PERFORMANCE HD
INDUSTRIALE



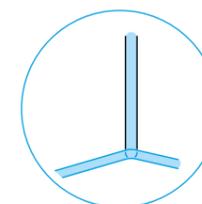
COSTRUZIONE HD
INDUSTRIALE



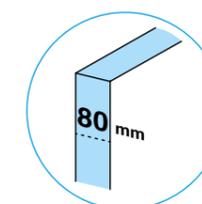
PARACOLPI IN ACCIAIO
INOX 304 3010 SUI
4 LATI INTERNI



FONDO RINFORZATO E
RAMPA CON GRIGLIA
DI SCARICO INTEGRATA



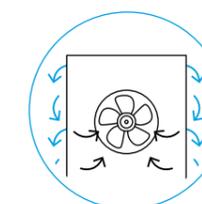
ANGOLI RAGGIATI



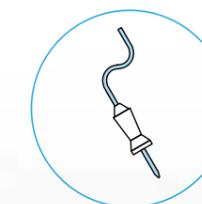
SPESSORE DI ISOLAMENTO
DI 80MM AD ALTA DENSITÀ



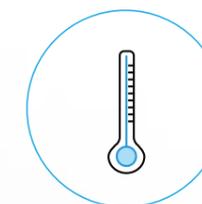
EVAPORATORI
AD ALTA EFFICIENZA



FLUSSO D'ARIA
CONVOGLIATO PER
MASSIMA RESA



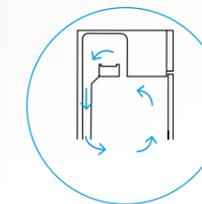
SONDA SPILLONE
RISCALDATA A 4 PUNTI



UNIFORMITÀ
DI TEMPERATURA



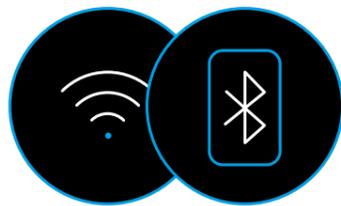
ACCIAIO INOX AISI 304
SCOTCH BRITE



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.

Tempo di utilizzo

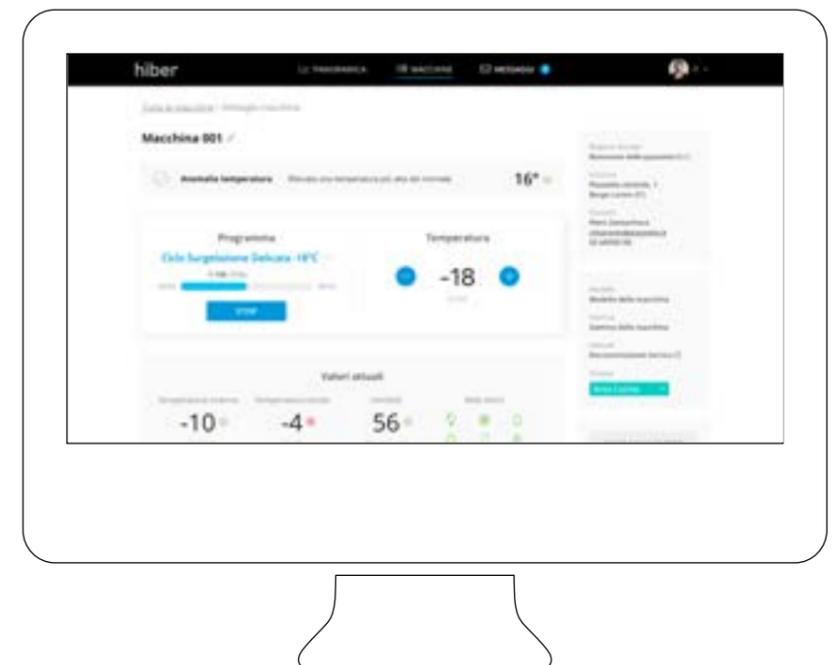


STATISTICHE DI LAVORO

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.



HD-HEAVY DUTY EN 1 PER CARRELLI 600X400

PER 1 CARRELLO 600x400



1500x1330x2300 mm
HDP-20.1M

PER 2 CARRELLI 600x400



1500x1460x2300 mm
HDP-40.1M

PER 3 CARRELLI 600x400



1500x3280x2300 mm
HDP-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-P20.1M	1500x1330x2300	1 CARRELLO 600x400	280	200	380-420/3/50+N	1984	2.3
HD-P40.1M-2D	1500x2380x2300	2 CARRELLI 600x400	560	400	380-420/3/50+N	3795	4.6
HD-P60.1M-2D	1500x3280x2300	3 CARRELLI 600x400	840	600	380-420/3/50+N	5502	6.9

HD-HEAVY DUTY EN 2 PER CARRELLI 600X800

PER 1 CARRELLO 600x800



1700x1530x2300 mm
HDP-20.2M

PER 2 CARRELLI 600x800



1700x2750x2300 mm
HDP-40.2M

PER 3 CARRELLI 600x800
(std. due porte, passante)



1700x3850x2300 mm
HDP-60.2M

PER 4 CARRELLI 600x800
(std. due porte, passante)



1700x4950x2300 mm
HDP-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-P20.2M	1700x1530x2300	1 CARRELLO 600x800	350	240	380-420/3/50+N	2639	3.24
HD-P40.2M-2D	1700x2750x2300	2 CARRELLI 600x800	700	480	380-420/3/50+N	5106	6.48
HD-P60.2M-2D	1700x3850x2300	3 CARRELLI 600x800	1050	720	380-420/3/50+N	7469	9.72
HD-P80.2M-2D	1700x4950x2300	4 CARRELLI 600x800	1400	960	380-420/3/50+N	7469	9.72

ABBATTITORI HD-HEAVY DUTY THE ONE

PER 1 CARRELLO



1500x1330x2300 mm
H-201TS

PER 1 CARRELLO



1700x1530x2300 mm
H-202TS

PER 2 CARRELLI
(std. due porte, passante)



1700x2750x2300 mm
H-402TS

PER 3 CARRELLI
(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

ARMADI PASTICCERIA MAÎTRE

PIÙ SPAZIO ALLA CREATIVITÀ

Il vano interno, con bocca di carico aumentata in altezza, è stato concepito per poter inserire in modo ottimale fino a 24 ripiani con passo 60. Grazie al loro nuovo design i nuovi armadi refrigerati MAÎTRE garantiscono 11 litri in più di spazio, arrivando a 691 lt. Per assicurare il massimo comfort d'utilizzo, poi, la porta si blocca a 90° facilitando così l'inserimento e la rimozione di grandi quantità di prodotto.



DISPLAY CAPACITIVO FULL TOUCH



BASSI CONSUMI



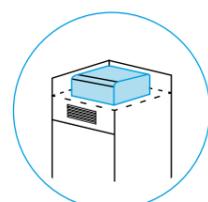
ACCIAIO INOX AISI 304 SCOTCH BRITE



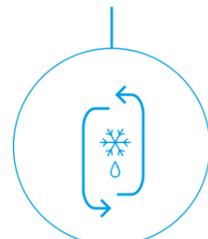
ALLARMI HACCP



FUNZIONE PRALINE PER CONSERVAZIONE DEL CIOCCOLATO



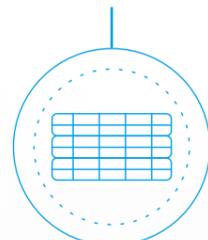
MONOBLOCCO MOTORE TROPICALIZZATO IN CLASSE 5 (43°)



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



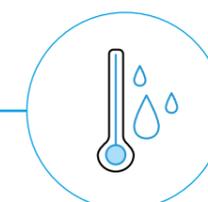
GAS ECOLOGICI R290



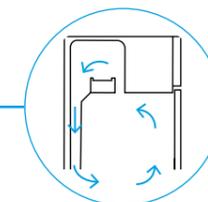
EVAPORATORE CON TRATTAMENTO IN CATAFORESI



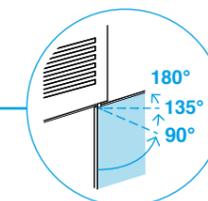
VALVOLA DI COMPENSAZIONE



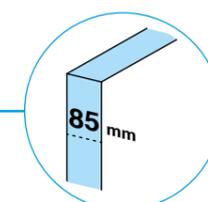
GESTIONE DELL'UMIDITÀ RELATIVA 40-90% CON IGROMETRO



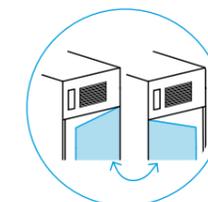
ROUND AIR SYSTEM



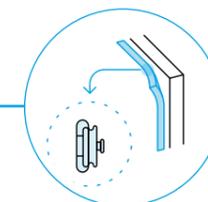
APERTURA PORTA 180° + BLOCCO APERTURA



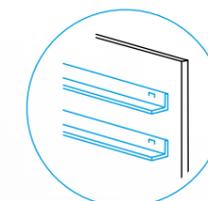
SPESSORE DI ISOLAMENTO DA 85 MM HCFC FREE



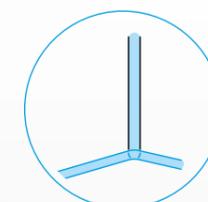
ORDINABILE CON PORTA OPPOSTA



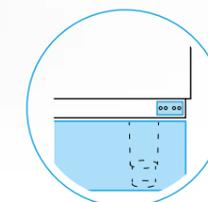
GUARNIZIONI MAGNETICHE REMOVIBILI



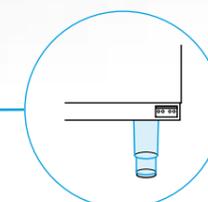
24 COPPIE GUIDA REMOVIBILI IN DOTAZIONE



ANGOLI RAGGIATI



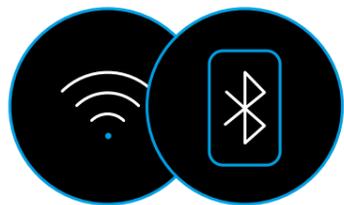
CERNIERE PORTA INFERIORI ADATTE A MONTAGGIO SU ZOCCOLO IN MURATURA



PIEDINI REGOLABILI, RUOTE SU RICHIESTA

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.



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.



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.

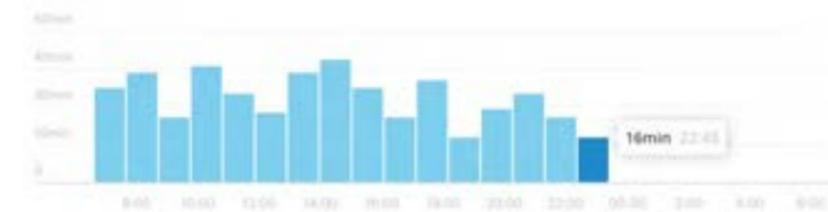
Grafici e diagrammi molto chiari e comprensibili ti forniscono informazioni immediate, consentendoti interventi immediati e tempestivi.



VALORI TEMPO REALE

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

Tempo di utilizzo

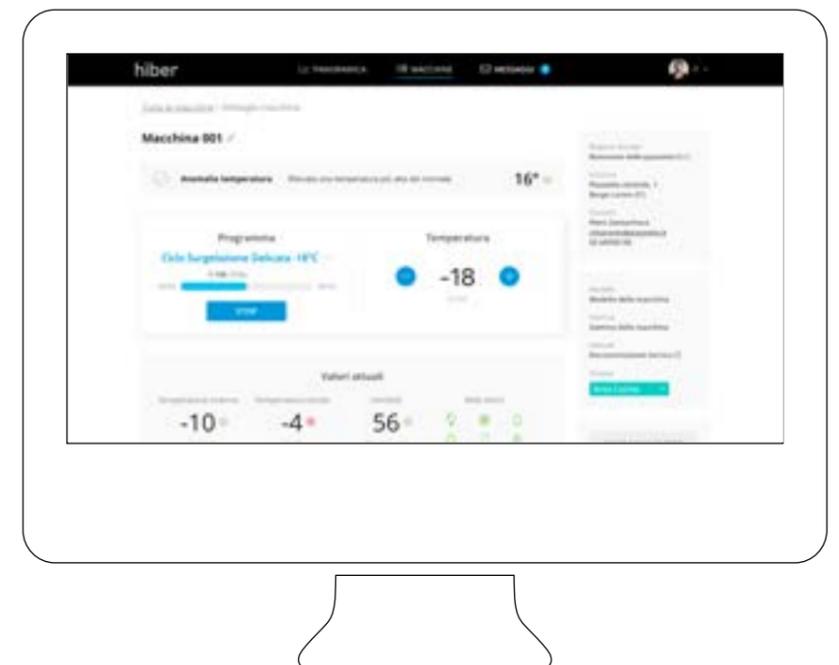


STATISTICHE DI LAVORO

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.



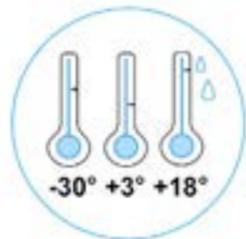
MAÎTRE APX 48 UNO PER TUTTI

IL TUO ALLEATO TUTTO L'ANNO

Il nuovo conservatore APX 48 assicura la massima flessibilità adattandosi perfettamente alle tue esigenze produttive consentendoti di sfruttare la stagionalità dei prodotti. Studiato per mantenere costante la temperatura selezionata in ogni condizione, controlla l'umidità all'interno della cella creando l'ambiente ideale per la conservazione di innumerevoli tipologie di prodotto (basi per torte, semilavorati, impasti, creme, glasse, mousse, semifreddi e gelato).

UNICO E UNIVERSALE

La possibilità di gestire umidità e temperature positive e negative (da -30 a +18 °C) lo rende, di fatto, un partner indispensabile in ogni laboratorio e un grande alleato anche nella conservazione del cioccolato, grazie alla specifica funzione praline. Il sistema, infatti, consente la regolazione di temperatura e umidità preservandone gusto, profumo e aspetto estetico.



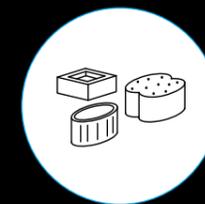
FUNZIONE CIOCCOLATO +10 +18 °C

ASPETTO, PROFUMO E GUSTO

Temperatura e umidità, sono i veri nemici del cioccolato: se non correttamente impostate possono renderlo opaco e poco invitante o, peggio, provocare la fusione del burro di cacao e la comparsa di una patina biancastra. La temperatura ideale di conservazione è 10°/18°C con una umidità massima intorno al 40-45%.

CRISTALLIZZAZIONE CONTROLLATA

Con il semplice raffreddamento non è possibile ottenere un prodotto lucido e croccante a causa della cattiva cristallizzazione del burro di cacao. Un normale frigorifero, dunque, non solo è privo del controllo di umidità, ma non offre nemmeno una temperatura adeguata al mantenimento qualitativo del prodotto.



FUNZIONE PRALINE

Tutti i nostri modelli MAÎTRE positivi hanno standard l'igrometro attivo (sonda umidità) e resistenze che permettono di conservare al meglio il cioccolato, evitando la fioritura di zuccheri e grassi sulla superficie.

PLUS

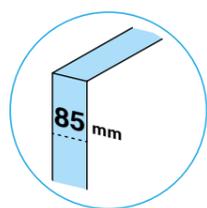
IOT, Industria 4.0: siamo molto attenti alle novità tecnologiche. Per questo abbiamo predisposto le nostre apparecchiature alla connessione Wi-Fi e Bluetooth.



RISPARMIO SOTTO OGNI ASPETTO

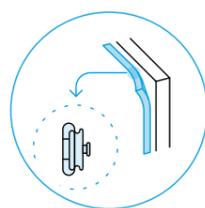


Il conservatore che ti aiuta a risparmiare giorno dopo giorno.



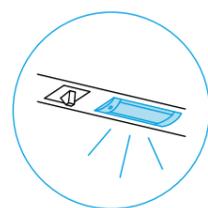
SPESORE D'ISOLAMENTO MAGGIORATO

Lo spessore d'isolamento è stato aumentato passando da 60 a 85 mm: realizzato in poliuretano espanso ad alta densità (42kg/m³) è privo di HCFC.



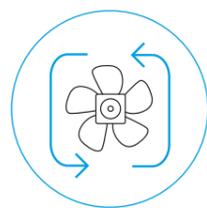
GUARNIZIONI MAGNETICHE RIMOVIBILI

Le nostre apparecchiature sono dotate di guarnizioni rimovibili ad alta efficienza, più ampie del 15% rispetto alle tradizionali e con 5 camere.



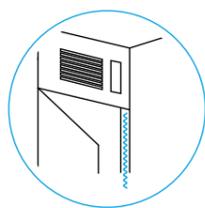
LUCI A LED

Abbiamo dotato gli Armadi di un sistema d'illuminazione a led capace di garantire una riduzione dei consumi.



VENTILATORI ELETTRONICI

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



RESISTENZA PORTA INTELLIGENTE

La resistenza assicura bassi consumi energetici attivandosi solo quando è necessario per impedire la formazione di condensa intorno alla guarnizione.

ARMADI MAÎTRE

*

Tutte le macchine sono disponibili anche con condensazione ad acqua e predisposte per il collegamento a gruppo remoto (a max. 10 metri).

EN1

Per 24 teglie 600x400

EN2

Per 24 teglie 600x800
o 48 teglie 600x400



790x750x2110 mm
APN241
APF241



790x750x2110 mm
APN242
APF242



790x760x2110 mm
APN241/V



790x1030x2110 mm
APN481
APF481
APX481



790x1030x2110 mm
APN482
APF482
APX482



790x1040x2110 mm
APN481/V

Modello	Range di temperatura (°C)	Umidità relativa (%)	Gas Refrigerante	Voltaggio	Consumo -30/+10 (norma ISO16825) kW 24h	Classe energetica
APN241	-3/+18	40 - 90	R290	220/1/50	1,7	C
APN242	-3/+18	40 - 90	R290	220/1/50	1,7	C
APN241/V	-3/+18	40 - 90	R290	220/1/50		
APF241	-25/-15	-	R290	220/1/50	7,32	E
APF242	-25/-15	-	R290	220/1/50	7,32	E
APN481	-3/+18	40 - 90	R290	220/1/50	1,65	B
APN482	-3/+18	40 - 90	R290	220/1/50	1,65	C
APN481/V	-3/+18	40 - 90	R290	220/1/50		
APF481	-25/-15	-	R290	220/1/50	6,36	C
APF482	-25/-15	-	R290	220/1/50	6,36	D
APX481	-30/+18	40 - 90	R290	220/1/50	1,65-6,36	C
APX482	-30/+18	40 - 90	R290	220/1/50	1,65-6,36	D

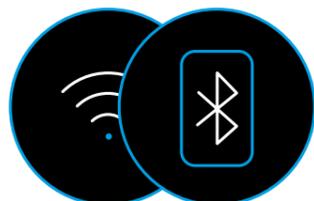
ARMADI APX1060

SPAZIOSO, SPAZIALE

Il nuovo conservatore APX1060-XXL offre una capacità di stoccaggio ai vertici della categoria, e può essere installato in qualsiasi laboratorio grazie alla scocca smontabile a pannelli.

IL TUO ALLEATO TUTTO L'ANNO

La possibilità di gestire umidità e temperature positive e negative (da -30 a +18 °C) lo rende, di fatto, un partner indispensabile in ogni laboratorio e un grande alleato anche nella conservazione del cioccolato, grazie alla specifica funzione praline. Il sistema, infatti, consente la regolazione di temperatura e umidità preservandone gusto, profumo e aspetto estetico.



CONNETTIVITÀ

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



CONTROLLO DA REMOTO

Attraverso il portale CLOUD puoi scaricare facilmente grafici di funzionamento ed allarmi oppure monitorare le performance dell'apparecchiatura direttamente online. (opzionale)



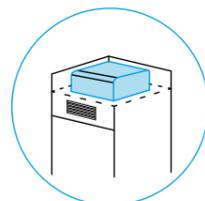
DISPLAY CAPACITIVO FULL TOUCH

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.

TOUCH DA 5" DI CONTROLLO CAPACITIVO



ACCIAIO INOX AISI 304 SCOTCH BRITE



MONOBLOCCO MOTORE TROPICALIZZATO IN CLASSE 5 (43°)



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



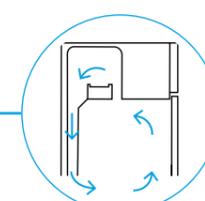
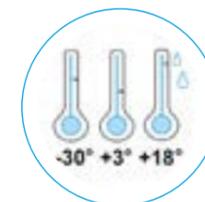
GAS ECOLOGICO R290



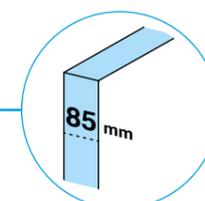
EVAPORATORE CON TRATTAMENTO IN CATAFORESI



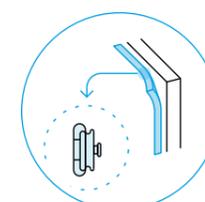
VALVOLA DI COMPENSAZIONE PER FACILITARE L'APERTURA DELLA PORTA



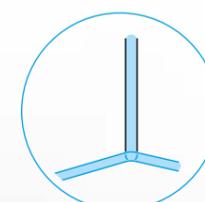
ROUND AIR SYSTEM



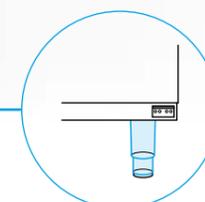
SPESORE DI ISOLAMENTO DA 85 MM HCFC FREE



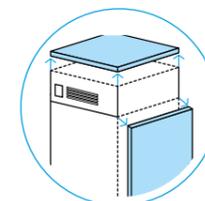
GUARNIZIONI MAGNETICHE REMOVIBILI



ANGOLI RAGGIATI



PIEDINI REGOLABILI, RUOTE SU RICHIESTA



STRUTTURA SMONTABILE A PANNELLI



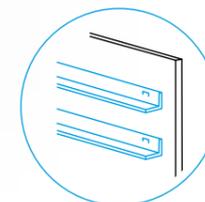
40% - 90%



MONITORAGGIO ALLARMI HACCP



FUNZIONE PRALINE PER CONSERVAZIONE DEL CIOCCOLATO



30 COPPIE GUIDA REMOVIBILI IN DOTAZIONE

ARMADI APX1060

EN2

Per 30 teglie 600x800 o 60 teglie 600x400



1010x1235(1310)x2310 mm
APX1060-1P

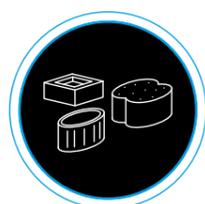


1010x1235(1310)x2310 mm
APX1060-2P



TAVOLI TP

Pratici, compatti e silenziosi, i nostri tavoli refrigerati sono realizzati in acciaio INOX AISI 304 e disponibili con innumerevoli combinazioni di porte e cassetti. Garantiscono un ottimale sfruttamento degli spazi, massima igienicità, semplicità d'uso e totale sicurezza dell'operatore.



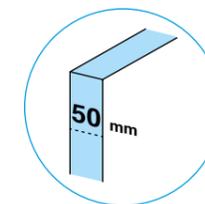
FUNZIONE PRALINE



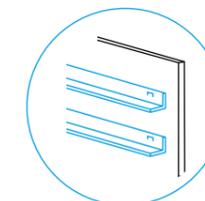
ACCIAIO INOX AISI 304
SCOTCH BRITE



SCHEDA HACCP



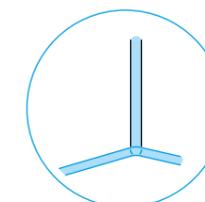
SPESORE DI ISOLAMENTO
DA 50MM HCFC FREE



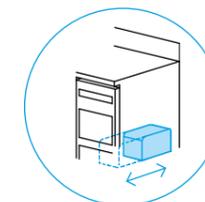
8 COPPIE GUIDA
IN DOTAZIONE PER OGNI
PORTA



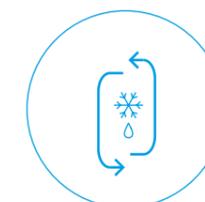
GESTIONE DELL'UMIDITÀ
REALTIVA



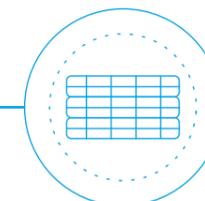
ANGOLI RAGGIATI



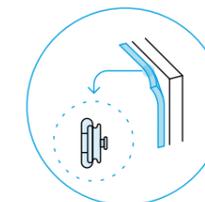
MONOBLOCCO MOTORE
TROPICALIZZATO IN CLASSE 5
(43°)



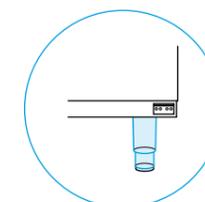
SBRINAMENTO AUTOMATICO
ELETTRONICO
CON EVAPORAZIONE
DELL'ACQUA CON SISTEMA A
GAS CALDO



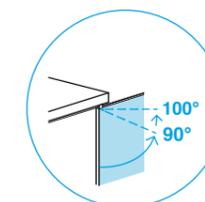
EVAPORATORE CON
TRATTAMENTO IN
CATAFORESI



GUARNIZIONI
MAGNETICHE REMOVIBILI



PIEDINI REGOLABILI,
RUOTE SU RICHIESTA

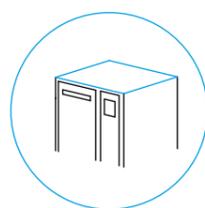


APERTURA PORTA 100°
+ BLOCCO APERTURA

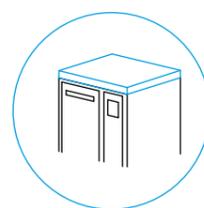
TAVOLI TP

Robuste e resistenti, sono apparecchiature fatte per durare nel tempo e, grazie alle varie opzioni disponibili, capaci di soddisfare qualsiasi esigenza. Standard con condensazioni ad aria, sono disponibili anche le versioni con condensazione ad acqua e i tavoli predisposti per il collegamento al gruppo remoto.

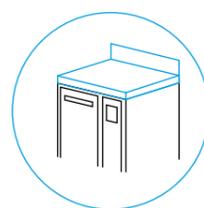
Tantissime le opzioni disponibili per adattarsi alle diverse esigenze operative: senza piano di lavoro, con piano o con piano e alzatina. Disponibile anche con piano in granito.



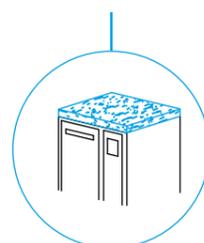
SENZA PIANO



CON PIANO



CON PIANO E ALZATINA



CON PIANO IN GRANITO

1420×800×900 mm

2 PORTE



1960×800×900 mm

3 PORTE



2500×800×900 mm

4 PORTE

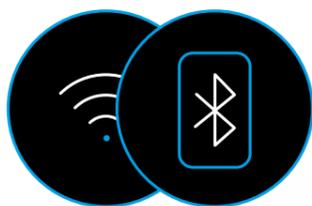


Modello	Versione	Range di temperatura (°C)	Gas refrigerante	Voltaggio	Max potenza elettrica	Max assorbimento elettrico	Classe energetica
TPP20PP	Con piano	-2/+18	R134a	230/1/50	180	2,4	C
TPF20PP	Con piano	-15/-20	R452a	230/1/50	334	2,9	D
TPP30PP	Con piano	-2/+18	R134a	230/1/50	235	2,4	C
TPF30PP	Con piano	-15/-20	R452a	230/1/50	441	3,4	D
TPP40PP	Con piano	-2/+18	R134a	230/1/50	277	2,6	C
TPF40PP	Con piano	-15/-20	R452a	230/1/50	486	3,6	D

FERMALIEVITA LEVANTE

FLESSIBILITÀ TOTALE

I nostri fermalievita (armadi, roll-in e tavoli) consentono al panificatore di razionalizzare l'attività evitando orari di lavoro scomodi ed assicurando aromi e fragranza superiori a quelli ottenuti attraverso la lievitazione tradizionale. L'apparecchiatura, infatti, controlla e ottimizza con precisione il processo di lievitazione nella più assoluta garanzia di igiene e qualità. Tutte le funzioni sono presidiate da un microprocessore che può rallentare, bloccare o far ripartire il processo controllandone tutte le fasi e assicurando che l'impasto sia pronto per essere infornato all'ora desiderata.



CONNETTIVITÀ

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



CONTROLLO DA REMOTO

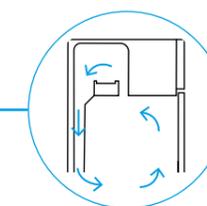
Attraverso il portale CLOUD puoi scaricare facilmente grafici di funzionamento ed allarmi oppure monitorare le performance dell'apparecchiatura direttamente online. (opzionale)



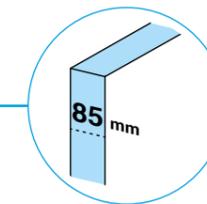
DISPLAY CAPACITIVO FULL TOUCH

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.

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Temperatura di esercizio °C	Alimentazione elettrica	Gas Refrigerante	Consumo norma ISO16825 [kW24h]	Potenza refrigerante W EN12900
LEV-EN1	790x750x2110	-25/+40	230/1/50	R290	n.a.	594
LEV-EN2	790x1030x2110	-25/+40	230/1/50	R290	n.a.	594



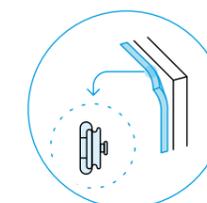
GESTIONE DELL'UMIDITÀ CON SONDA



ROUND AIR SYSTEM



SPESSORE DI ISOLAMENTO DA 85 MM HCFC FREE



GAS ECOLOGICI R290



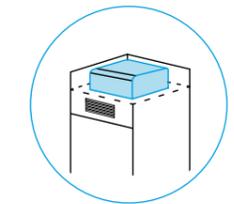
GUARNIZIONI MAGNETICHE REMOVIBILI



APERTURA PORTA 180° + BLOCCO APERTURA



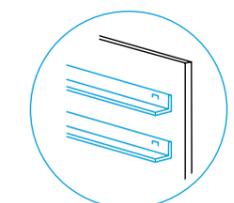
ACCIAIO INOX AISI 304



MONOBLOCCO MOTORE TROPICALIZZATO IN CLASSE 5 (43°)



CERNIERE PORTA INFERIORI ADATTE A MONTAGGIO SU ZOCCOLO IN MURATURA



24 COPPIE GUIDA REMOVIBILI IN DOTAZIONE

LEV-EN1

24 teglie 600x400

790x750x2110 mm

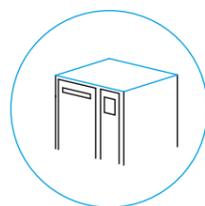
LEV-EN2

24 teglie 600x800 o 48 teglie 600x400

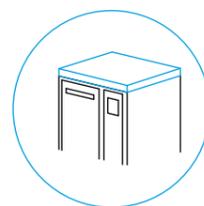
790x1030x2110 mm

TAVOLI FERMALIEVITA HTL

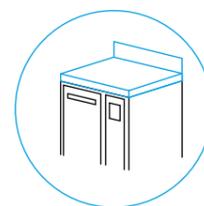
Tantissime le opzioni disponibili per adattarsi alle diverse esigenze operative: senza piano di lavoro, con piano o con piano e alzatina.



SENZA PIANO



CON PIANO



CON PIANO E ALZATINA

1420×800×900 mm

2 PORTE



1960×800×900 mm

3 PORTE



2500×800×900 mm

4 PORTE



Modello	Versione	Range di temperatura (°C)	Umidità relativa	Gas Refrigerante	Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max corrente assorbita
HTL2 EN 2 porte	Con piano	-2/+35 (precool -20)	55 / 95	R134a	230/1/50	360	2,2
HTL3 EN 3 porte	Con piano	-2/+35 (precool -20)	55 / 95	R134a	230/1/50	520	3,2
HTL4 EN 4 porte	Con piano	-2/+35 (precool -20)	55 / 95	R134a	230/1/50	750	4,5

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.

PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

LA GAMMA

ABBATTITORI DI TEMPERATURA CON GRUPPO A BORDO FREEO



P06.64E FP06.64 FP12.64 FP15.64 FP19.64 FP12.68

THE ONE



H505TS H509TS H512TS H517TS H524TS

ABBATTITORI DI TEMPERATURA HEAVY DUTY ROLL-IN EN1 PER CARRELLI 600X400

PER 1 CARRELLO EN1 PER 2 CARRELLI EN1 (std. due porte, passante) PER 3 CARRELLI EN1 (std. due porte, passante)



HDR-20.1M HDR-40.1M HDR-60.1M

ABBATTITORI DI TEMPERATURA HEAVY DUTY ROLL-IN EN2 PER CARRELLI 600X800

PER 1 CARRELLO EN2 PER 2 CARRELLI EN2 (std. due porte, passante) PER 3 CARRELLI EN2 (std. due porte, passante) PER 4 CARRELLI EN2 (std. due porte, passante)



HDR-20.2M HDR-40.2M HDR-60.2M HDR-80.2M

ABBATTITORI HD-HEAVY DUTY THE ONE

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



H-201TS H-202TS H-402TS H-602TS

ARMADI REFRIGERATI MAÎTRE



APN241 APF241 APN242 APF242 APN241/V APN481 APF481 APX481 APN482 APF482 APX482 APN481/V

APX1060



APX1060-1P APX1060-2P

TAVOLI REFRIGERATI TAVOLI TP



2 PORTE 3 PORTE 4 PORTE

FERMALIEVITA ARMADI FERMALIEVITA LEVANTE



LEV-EN1 LEV-EN2

TAVOLI FERMALIEVITA HTL



2 PORTE 3 PORTE 4 PORTE

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