

# RISTORAZIONE

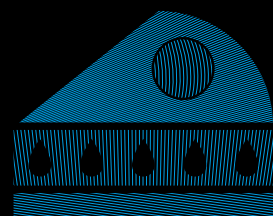
READY FOR THE FUTURE



# QUI NASCE IL FREDDO DEL FUTURO

## PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

READY FOR THE FUTURE



**hiber**  
THE FUTURE OF CHILLING

## GELATERIA

READY FOR THE FUTURE



**hiber**  
THE FUTURE OF CHILLING

**hiber**  
THE FUTURE OF CHILLING

**8.000 MQ**

DI SITO  
PRODUTTIVO

**2.500 MQ**

DI MAGAZZINO  
LOGISTICO

**1.000**

TONNELLATE /  
ANNO DI ACCIAIO  
LAVORATO

**18.000**

MACCHINE  
PRODOTTE OGNI  
ANNO

UTILIZZO DI  
SCHIUME ISOLANTI  
ECOLOGICHE E DI  
GAS REFRIGERANTI  
NATURALI

COLLAUDO  
FUNZIONALE E  
DI TENUTA SUL  
100% DELLE  
APPARECCHIATURE

# RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA CON GRUPPO A BORDO

06 FREEO

12 THE ONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA HEAVY DUTY ROLL-IN PER CARRELLI

18 HD

18 HD - THE ONE

ARMADI REFRIGERANTI

32 PREMIERE 2.0

38 MENU

42 ROLL-IN

SPECIALI

45 UNDERCOUNTER

46 SCONGELATORE

47 STAGIONATORE

TAVOLI REFRIGERATI

48 AURAPLUS 2.0

54 AURA

58 TAVOLI PIZZA

MINICELLE MODULARI DI CONSERVAZIONE

59 MINICELLE CON MONOBLOCCO



# GLI INGREDIENTI DI UNA RICETTA VINCENTE

## EVOLUZIONE

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

## CONTROLLO

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

## PERFORMANCE

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

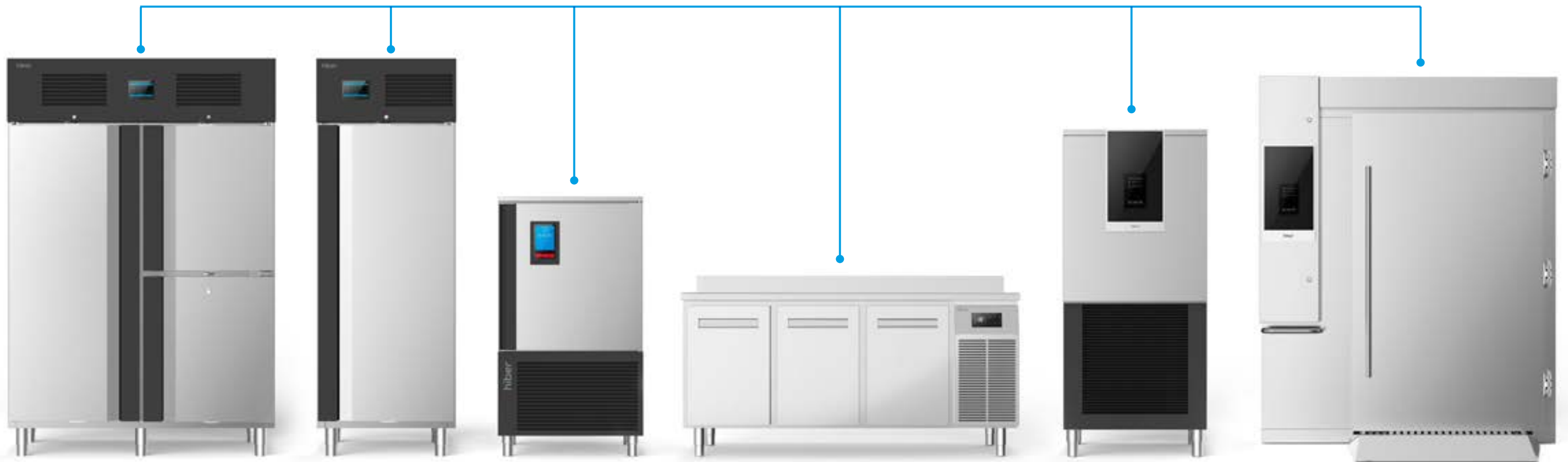
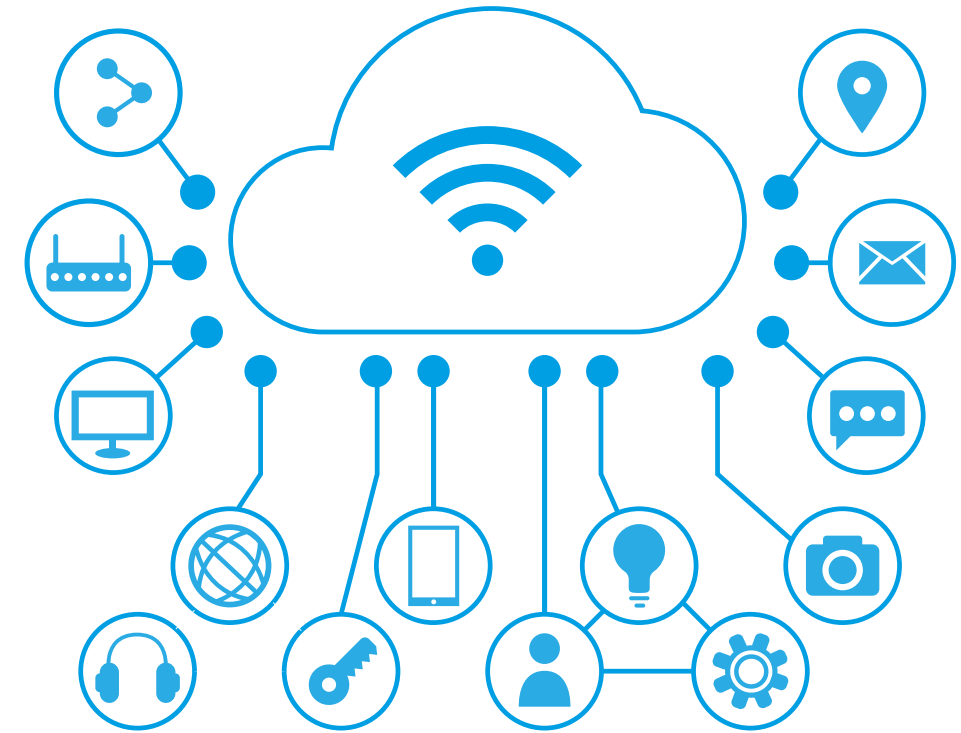
## AMBIENTE

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

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

# A MISURA DI PROFESSIONISTA

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



# ABBATTITORI FREEO

La libertà di scegliere il futuro, oggi.

## FREEO: POTENZA E CONTROLLO

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

## OTTIMIZZAZIONE

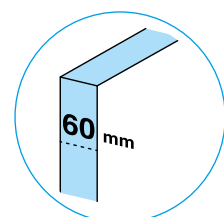
Mantieni le caratteristiche dei tuoi prodotti inalterate nel tempo ottimizzando menu e attività con l'abbattimento rapido di temperatura.

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

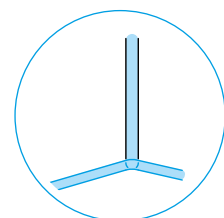
Controlla le economie di scala in acquisto e aumenta la shelf life delle tue scorte nella massima sicurezza alimentare, con il sistema HACCP e l'affidabilità degli abbattitori rapidi FREEO.



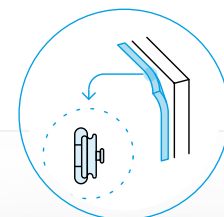
COSTRUZIONE IN  
ACCIAIO INOX AISI 304  
MONOSCOCCA



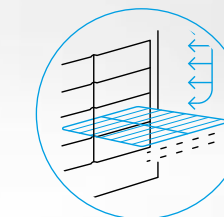
ISOLAMENTO DI 60MM IN  
POLIURETANO ESPANSO  
AD ALTA DENSITÀ



ANGOLI RAGGIATI  
PER MAGGIOR IGIENE



GUARNIZIONI  
MAGNETICHE  
SOSTITUIBILI SENZA  
ATTREZZATURE



SUPPORTI PORTA TEGLIE  
IN ACCIAIO INOX,  
CON COPPIE GUIDA  
REMOVIBILI



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



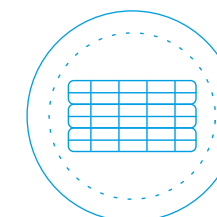
IOT INTERNET OF  
THINGS E INDUSTRY  
4.0 DI SERIE PER  
MONITORAGGIO E  
GESTIONE DA REMOTO



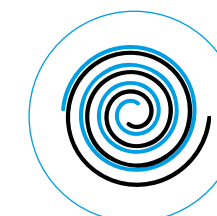
FUNZIONE HACCP  
RICETTARIO E  
PROGRAMMI  
DEDICATI



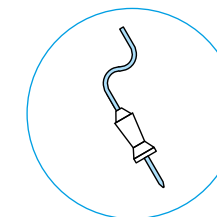
PRESTAZIONI AL TOP DEL  
MERCATO



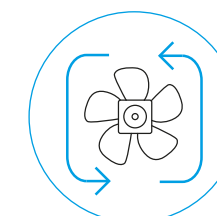
EVAPORATORE CON  
TRATTAMENTO IN CATAFORESI  
ANTICORROSIVO



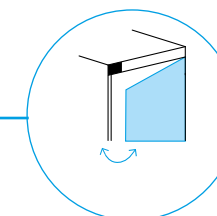
COMPRESSORI SCROLL NEI  
MODELLI TRIFASE



SONDA SPILLONE  
RISCALDATA A 4 PUNTI



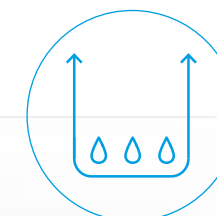
VENTILATORI ELETTRONICI  
A BASSO CONSUMO CON 4  
STEP DI VELOCITÀ



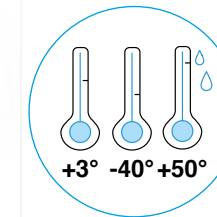
BLOCCO SOCCHIUDI  
PORTA A FINE LAVORO



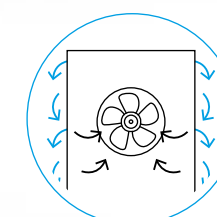
QUADRO ELETTRICO IPX  
FRONTALE ORGANIZZATO  
VALVOLA TERMOSTATICA  
NEL VANO MOTORE  
DIAGNOSTICA IOT



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



ABBATTIMENTO POSITIVO  
ABBATTIMENTO NEGATIVO  
SCONGELAMENTO DEGLI  
ALIMENTI SENZA UTILIZZO  
DI RESISTENZE



VENTILAZIONE INDIRETTA  
GENTILE SUL PRODOTTO

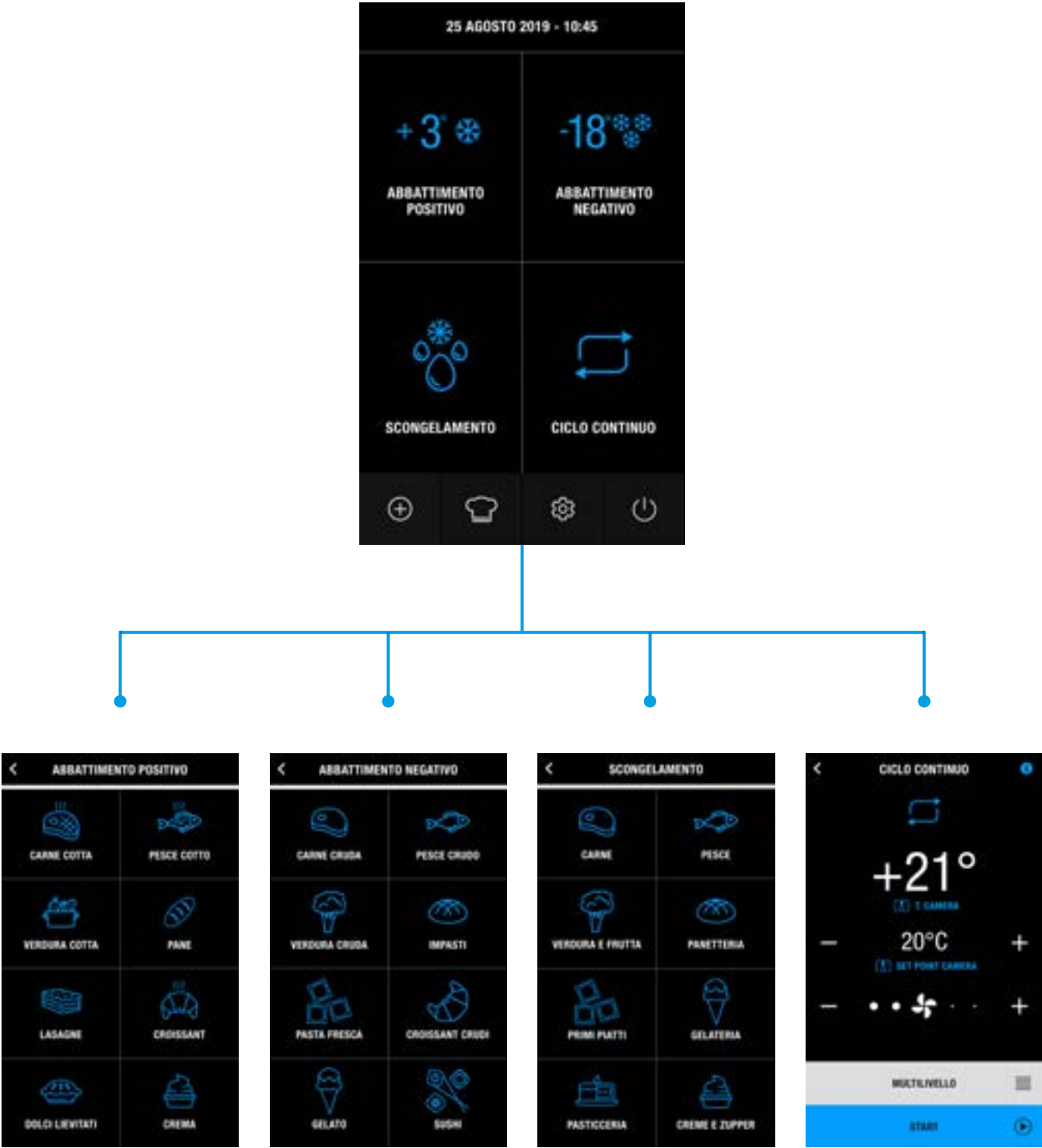
# POTENZA ASSOLUTA E BASSI CONSUMI

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

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

# TOCCARE IL CIELO CON UN DITO

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



# ABBATTITORI FREEO

## LA GAMMA

Gli abbattitori con gruppo a bordo sono disponibili anche con gruppo remoto, condensati ad aria (standard) o ad acqua (su richiesta).



560x560x520 mm  
ABM023S  
ABM031S



790x800x850 mm  
R05.11E



790x800x850 mm  
FR06.11



790x850x1450 mm  
FR12.11



790x850x1800 mm  
FR15.11



790x850x1950 mm  
FR19.11



1100x1030x800 mm  
FR12.21

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

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

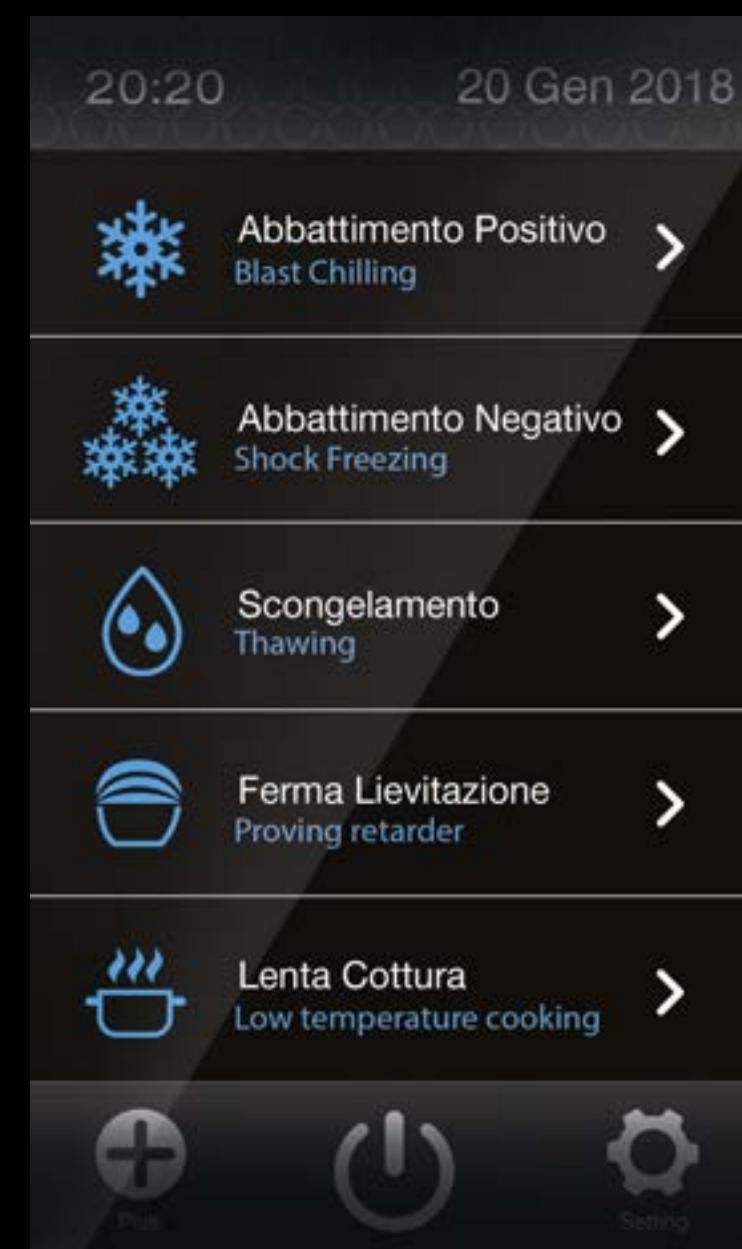
# ABBATTITORI THE ONE



UN PRODOTTO  
CINQUE FUNZIONI  
PER UN'OPERATIVITÀ H24

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

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



## ABBATTIMENTO POSITIVO

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



## ABBATTIMENTO NEGATIVO

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



## SCONGELAMENTO

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



## FERMA LIEVITAZIONE

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



# LENTA COTTURA

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



# A MISURA DI PROFESSIONISTA

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



790x720x850 mm  
H505TS

790x820x1320 mm  
H509TS

790x820x1800 mm  
H512TS

790x820x1950 mm  
H517TS

1100x1050x1800 mm  
H524TS

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

# ABBATTITORI INDUSTRIALI HD HEAVY DUTY E THE ONE

## GRANDE FLESSIBILITÀ

Abbiamo la soluzione giusta anche per gestire grandi quantità di prodotto, consentendoti di pianificare il tuo lavoro, risparmiando tempo, risorse e denaro. Tutti i modelli sono dotati di robusti paracolpi interni per agevolare l'inserimento dei carrelli, resistenza nello scarico d'acqua di sbrinamento per evitare l'otturazione dovuta al ghiaccio, rampa con griglia di scarico integrata, scatola elettrica ed elettronica inserita in un cruscotto frontale di facile accesso, display a 7" full touch predisposto per la connessione a internet e funzione HACCP. Versioni disponibili con una o due porte passanti per l'inserimento e il recupero dei carrelli da entrambi i lati.



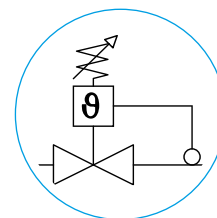
TOUCH DI CONTROLLO  
HACCP MULTILINGUA



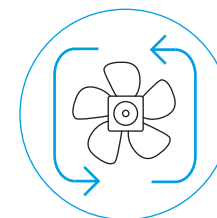
CONNETTIVITÀ IOT  
E INDUSTRY 4.0  
OPZIONALE



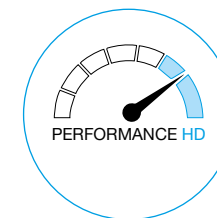
SCHEDA HACCP



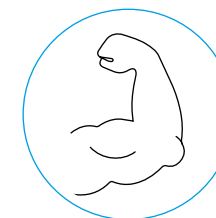
VALVOLA TERMOSTATICA  
ELETTRONICA  
(STANDARD)



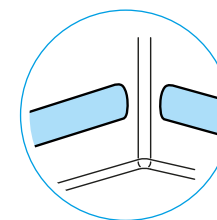
VENTILCONVETTORI  
CON INVERTER (STD)



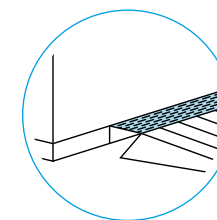
PERFORMANCE HD  
INDUSTRIALE



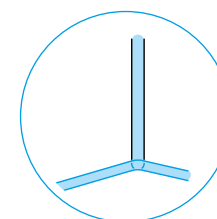
Costruzione HD  
INDUSTRIALE



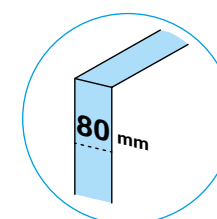
PARACOLPI IN ACCIAIO  
INOX 304 3010 SUI  
4 LATI INTERNI



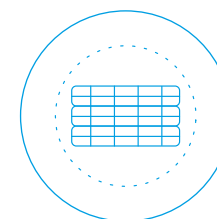
FONDO RINFORZATO E  
RAMPA CON GRIGLIA  
DI SCARICO INTEGRATA



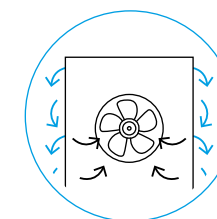
ANGOLI RAGGIATI



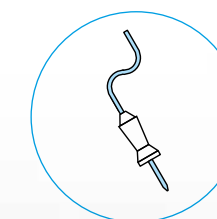
SPESSORE DI ISOLAMENTO  
DI 80MM AD ALTA DENSITÀ



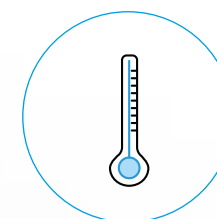
EVAPORATORI  
AD ALTA EFFICIENZA



FLUSSO D'ARIA  
CONVOGLIATO PER  
MASSIMA RESA



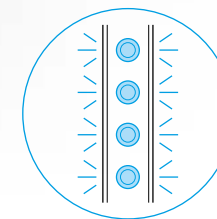
SONDA SPILLONE  
RISCALDATA A 4 PUNTI



UNIFORMITÀ  
DI TEMPERATURA



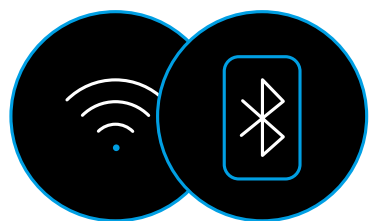
ACCIAIO INOX AISI 304  
SCOTCH BRITE



ILLUMINAZIONE LED  
INTERNA

# NUOVO & FACILE

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



## CONNETTIVITÀ

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



## CONTROLLO DA REMOTO

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



## DISPLAY CAPACITIVO FULL TOUCH

Il nuovo display 5" multifunzione full touch (disponibile in 16 lingue), è semplice da utilizzare. Il sistema di autoprotezione con blocco dello schermo, poi, evita modifiche accidentali dei parametri.



hiber

## BASTA UN TOCCO

Tutto è a portata di mano grazie al nuovo display digitale che assicura un'interazione con i comandi diretta, veloce ed intuitiva. In un colpo d'occhio è possibile verificare la temperatura impostata ed il programma selezionato. Grazie alla visualizzazione a icone, poi, è molto semplice modificare le impostazioni e creare set personalizzati.

# IOT E INDUSTRY 4.0

## EFFICIENZA H24

La connettività delle macchine permette il monitoraggio da remoto indispensabile a fornire in tempo reale tutte le informazioni diagnostiche e i dati necessari per analizzare le condizioni delle apparecchiature, oltre a registrare lo storico del loro funzionamento.

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

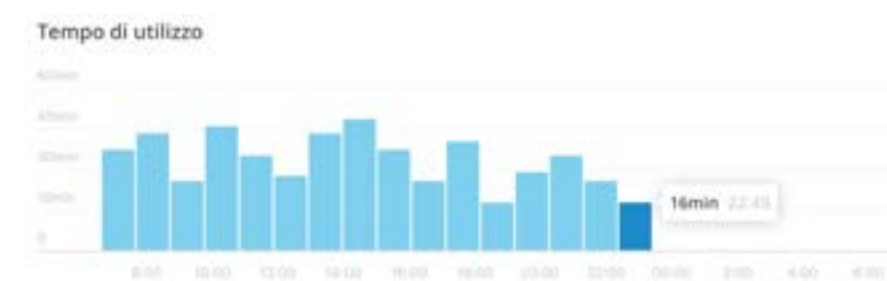
(es. l'interruzione dell'alimentazione elettrica), la temperatura ed il rispetto dei protocolli HACCP, garantendo ai tuoi clienti la massima sicurezza alimentare.

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



## VALORI TEMPO REALE

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

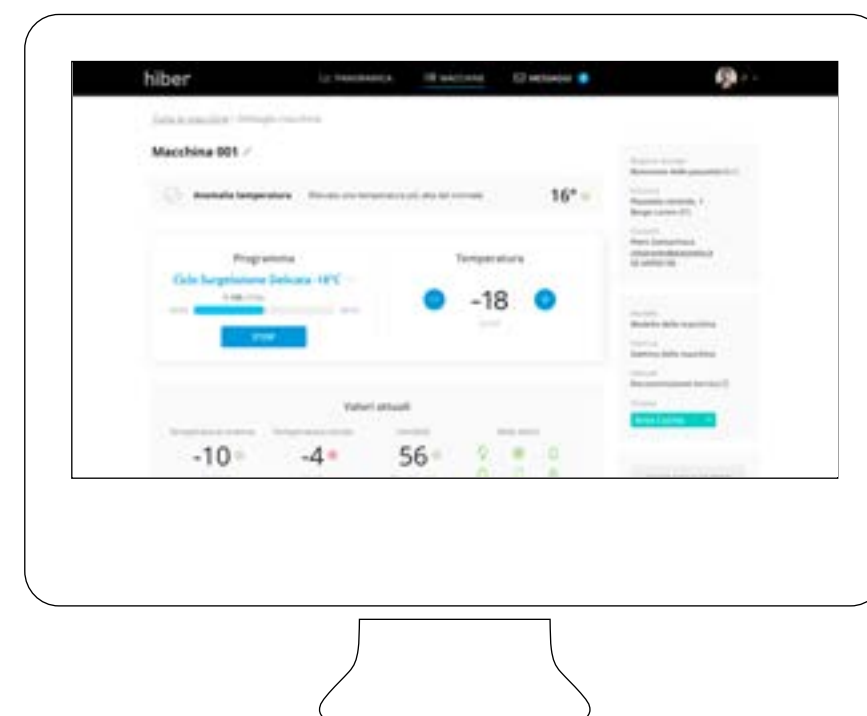


## STATISTICHE DI LAVORO

Online potrai consultare il grafico con le statistiche di funzionamento e quello dei consumi in modo da avere una panoramica completa dell'utilizzo e delle performance della macchina.

## MULTI-DEVICE

Le informazioni sono accessibili tramite computer desktop oppure da tablet.



# ABBATTITORI HD-HEAVY DUTY PER CARRELLI GN 1/1

PER 1 CARRELLO GN 1/1



1500×1330×2100 mm  
HDR-20.1R  
HDR-20.1M

PER 1 CARRELLO FORNO GN 1/1



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

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



1500×2380×2100 mm  
HDR-40.1R  
HDR-40.1M

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



1500×3280×2100 mm  
HDR-60.1R  
HDR-60.1M

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

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

# ABBATTITORI HD-HEAVY DUTY PER CARRELLI GN 2/1

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



1700×2750×2100 mm  
HDR-40.2R  
HDR-40.2M

PER 1 CARRELLO COMPACT GN 2/1

PER 1 CARRELLO GN 2/1

PER 1 CARRELLO FORNO GN 2/1



1700×1530×2100 mm  
HDR-20.2R  
HDR-20.2M



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



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

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



1700×3850×2100 mm  
HDR-60.2R  
HDR-60.2M

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



1700×4950×2100 mm  
HDR-80.2R  
HDR-80.2M

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

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

# ABBATTITORI HD-HEAVY DUTY

## THE ONE

PER 1 CARRELLO GN 1/1



1500x1330x2300 mm  
H-201TS

PER 1 CARRELLO GN 2/1



1700x1530x2300 mm  
H-202TS

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



1700x2750x2300 mm  
H-402TS

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



1700x3850x2300 mm  
H-602TS

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

# UNITÀ MOTOCONDENSANTI

Hiber offre una vasta gamma di unità motocondensanti, in grado di soddisfare qualsiasi esigenza ambientale e operativa.

L'offerta standard prevede ventilatori ad alta efficienza e variatore di velocità, compressori ad altissima resa, spie di diagnostica, controllo da bordo macchina e molto altro ancora.

Tipologie base, personalizzabili:



STANDARD  
Con flusso d'aria orizzontale



COMPACT  
Insonorizzato con flusso d'aria  
orizzontale



TROPICALIZED  
Con condensatori maggiorati  
a V ad altissimo scambio termico,  
e flusso d'aria verticale



# RIVOLUZIONIAMO IL SENSO DELLA CONSERVAZIONE RIDEFINENDO NUOVI STANDARD

Ordine, efficienza, semplicità. Questi sono i principi guida alla base dei nostri nuovi armadi refrigerati, dotati di fianchi stampati che permettono l'inserimento, oltre alle classiche griglie, anche e soprattutto delle vaschette Gastronorm trasparenti per rendere lo stoccaggio facile, logico e razionale.

## FIANCHI STAMPATI, **PERCHÉ?**



OPERAZIONI DI PULIZIA  
VELOCI ED EFFICACI



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



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



RIDUZIONE TEMPI  
DI APERTURA PORTA



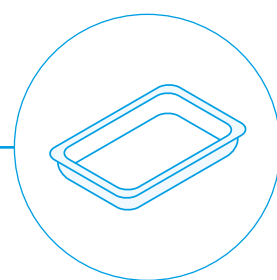
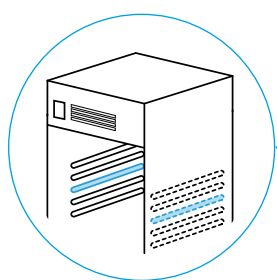
MAGGIOR FLESSIBILITÀ E  
VELOCITÀ NELLA  
DISPOSIZIONE DEGLI  
ALIMENTI



MAI PIÙ TEMPO PERSO  
NELLO SPOSTAMENTO DI  
SUPPORTI E GUIDE

# LA NOSTRA COMBINAZIONE VINCENTE

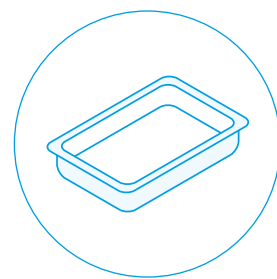
Dimentica il tempo speso per spostare supporti e guide:  
lo stoccaggio degli alimenti ora è razionale e veloce.  
Tutto è ordinato, facile da trovare e da riporre.



24 GN1/1  
h.65 mm

## FLESSIBILITÀ A NORMA DI LEGGE

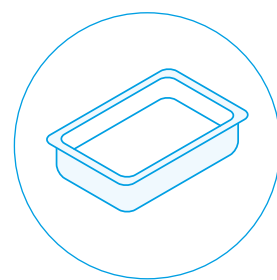
Le vaschette Gastronorm, disponibili in tre altezze consentono di stoccare nella stessa apparecchiatura alimenti molto diversi tra loro per dimensione e tipologia (grazie al sottovuoto) nel pieno rispetto delle normative vigenti, secondo logiche di stoccaggio razionali ed efficaci.



24 GN1/1  
h.100 mm

## ORDINE E RAPIDITÀ

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



16 GN1/1  
h.150 mm



# ARMADI PREMIERE 2.0

## EASY CLEAN

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

## SICUREZZA

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

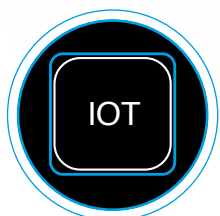
All'apertura della porta, una cortina d'aria protegge i prodotti all'interno dal rischio di sbalzi termici, bloccando l'ingresso di aria calda dall'esterno.



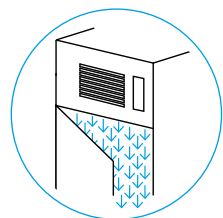
TOUCH DI CONTROLLO  
CAPACITIVO DA 4,3"



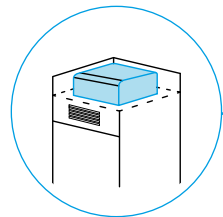
BASSI CONSUMI



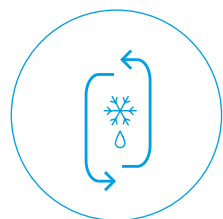
INTERNET OF THINGS  
E INDUSTRY 4.0



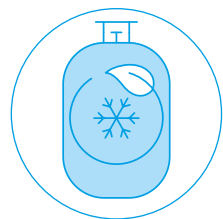
CORTINA D'ARIA PER RIDURRE  
L'ENTRATA DI ARIA CALDA  
ALL'APERTURA DELLA PORTA



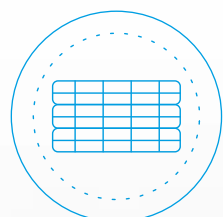
MONOBLOCCO MOTORE  
TROPICALIZZATO IN CLASSE 5  
(43°)



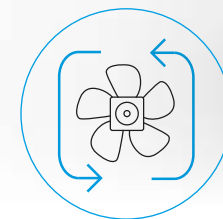
SBRINAMENTO AUTOMATICO A  
GAS CALDO CON EVAPORAZIONE  
DELL'ACQUA SENZA APPORTO DI  
ENERGIA ELETTRICA



GAS ECOLOGICO R290



EVAPORATORE AD  
ALTE PRESTAZIONI  
CON TRATTAMENTO IN  
CATAFORESI



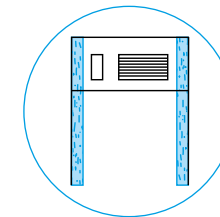
VENTILATORI ELETTRONICI  
A BASSO CONSUMO CON 4  
STEP DI VELOCITÀ



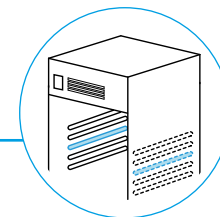
CLASSE A SUI MODELLI A  
TEMPERATURA POSITIVA



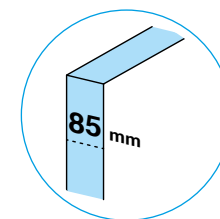
ACCIAIO INOX AISI 304  
SCOTCH BRITE



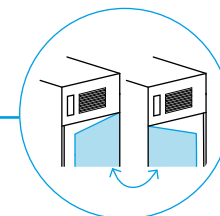
FIANCHI SCHIUMATI FINO  
AL MONOBLOCCO



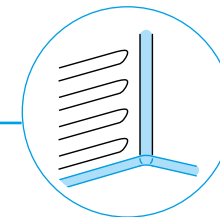
FIANCHI STAMPATI



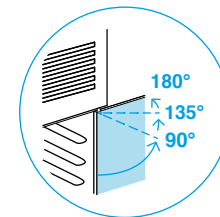
SPESSORE DI ISOLAMENTO



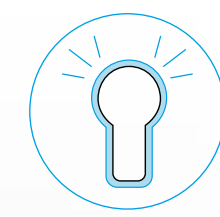
PORTA REVERSIBILE



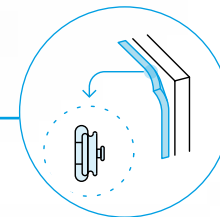
ANGOLI RAGGIATI



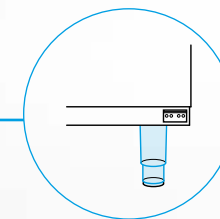
APERTURA PORTA 180°  
+ BLOCCO APERTURA



SERRATURA E LUCE LED

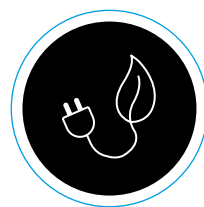


GUARNIZIONI  
MAGNETICHE SOSTITUIBILI  
SENZA ATTREZZATURE



PIEDINI REGOLABILI,  
RUOTE SU RICHIESTA

# MENO ENERGIA, PIÙ POTENZA



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



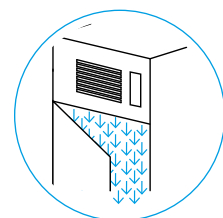
## INTELLIGENT SELF LEARNING

Questo sistema ad autoapprendimento opera in sinergia con l'ESS e, mappando l'attività lavorativa (orari di lavoro, settaggi e pause), è in grado di ottimizzare il funzionamento della macchina e garantire il risparmio energetico quotidiano.



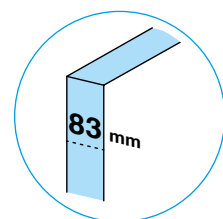
## ENERGY SAVING SYSTEM

Seguendo una logica logaritmica, questo sistema consente di ridurre sensibilmente i consumi intervenendo su temperature e settaggi nei momenti di fermo produttivo, senza alcun impatto sull'attività quotidiana o la conservazione degli alimenti.



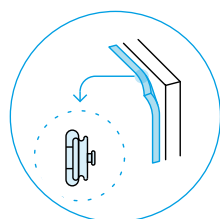
## CORTINA D'ARIA

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



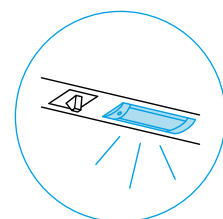
## SPESSORE D'ISOLAMENTO MAGGIORATO

Grazie all'introduzione di fianchi stampati, al posto dei tradizionali supporti e guide, lo spessore d'isolamento è aumentato passando da 75 a 83 mm.



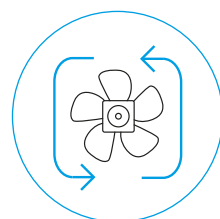
## GUARNIZIONI MAGNETICHE RIMOVIBILI

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



## LUCI A LED

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

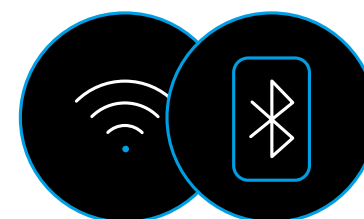


## VENTILATORI ELETTRICI A BASSO CONSUMO

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

# NUOVO & FACILE

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



## CONNETTIVITÀ IOT

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



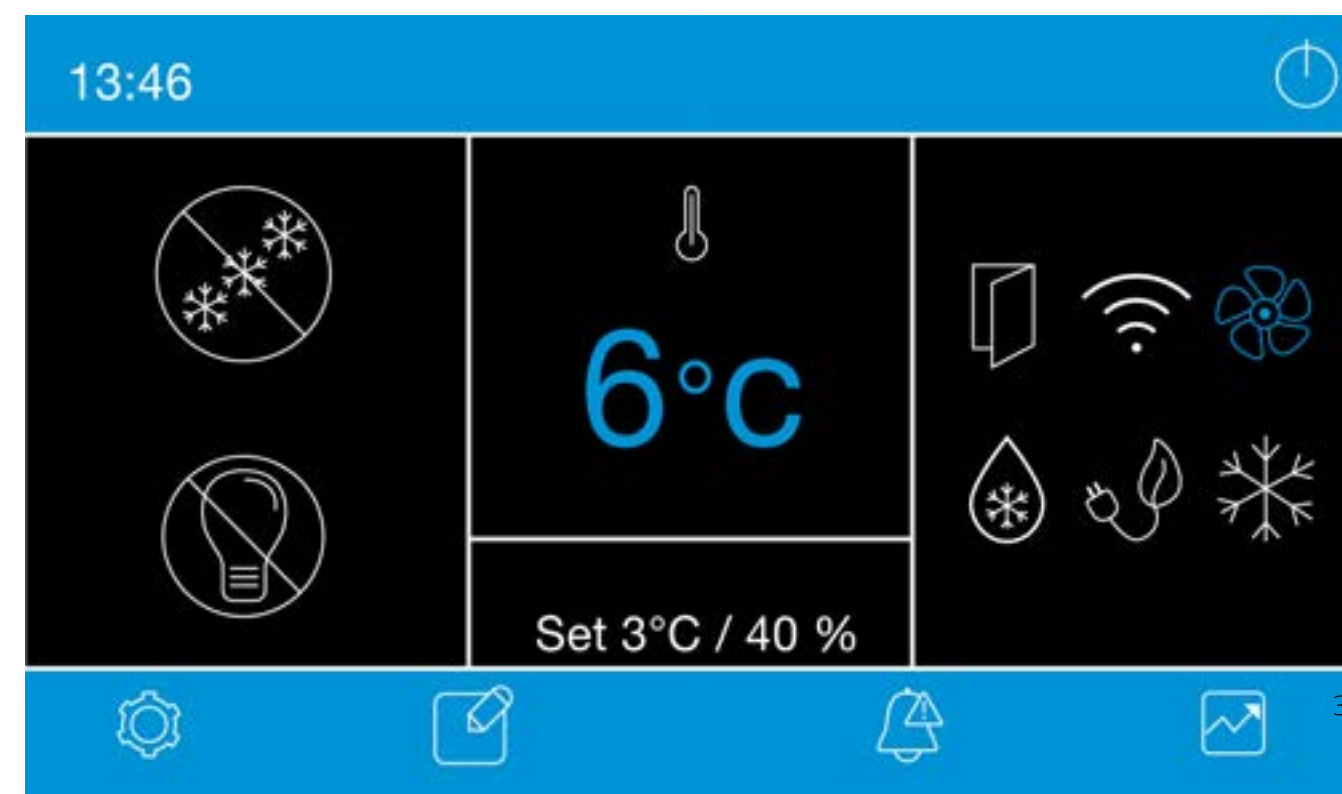
## CONTROLLO DA REMOTO

Con la nostra APP puoi scaricare facilmente grafici di funzionamento ed allarmi oppure inviare all'apparecchiatura i parametri di funzionamento.



## DISPLAY CAPACITIVO

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



# ARMADI PREMIERE 2.0

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



700×850×2080 mm  
PP70TNN  
PP70TNNI  
PP70BT



700×850×2080 mm  
PP72TNN  
PP72BT



700×850×2080 mm  
PP70/TNN/V  
PP70BT/V



700×850×2080 mm  
PP072TNNNTNN  
PP72TNNI  
PP072TNNBT



1400×850×2080 mm  
PP140TNN  
PP140BT



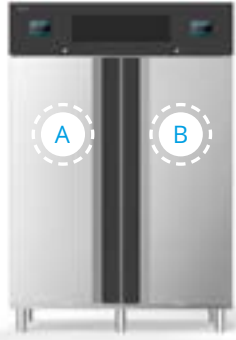
1400×850×2080 mm  
PP143TNN  
PP143BT



1400×850×2080 mm  
PP144TNN  
PP144BT



1400×850×2080 mm  
PP140TNN/V  
PP140BT/V



1400×850×2080 mm  
PP140TNNNTNN  
PP140TNNI  
PP140TNNBT  
PP140BTI



1400×850×2080 mm  
PP143TNNBT  
PP143TNNI

| Modello     | Dimensioni<br>(LxPxA) | Temperatura di esercizio °C | Alimentazione<br>elettrica | Gas Refrigerante | Consumo<br>norma<br>ISO16825<br>[kW24h] | Classe<br>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<br>(LxPxA) | Temperatura di esercizio °C | Alimentazione<br>elettrica | Gas Refrigerante | Consumo<br>norma<br>ISO16825<br>[kW24h] | Classe<br>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.                 |

# ARMADI MENU

Eccellenza essenziale,  
visibile agli occhi.

## EASY CLEAN

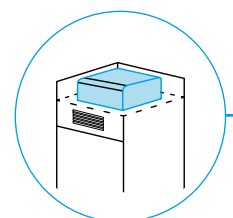
La linea Menu è progettata con fianchi interni in acciaio stampato per il sostegno di griglie e teglie senza la necessità di supporti e guide. Gli angoli arrotondati riducono ulteriormente i punti di potenziale accumulo di sporcizia, rendendo le operazioni di pulizia e sanificazione più rapide ed efficaci.

## SICUREZZA

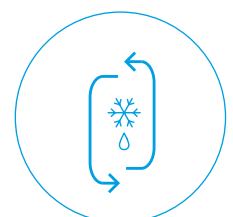
Il design dei fianchi sagomati, le vaschette Gastronorm e il sistema di canalizzazione interno assicurano una perfetta e uniforme conservazione del prodotto anche a pieno carico, evitando potenziali ostruzioni del flusso d'aria.

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

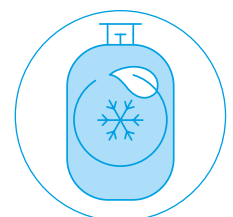
## CONTROLLO ELETTRONICO SEMITOUCH CAPACITIVO



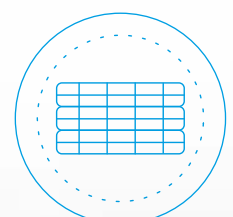
MONOBLOCCO MOTORE  
TROPICALIZZATO IN CLASSE 5  
(43°)



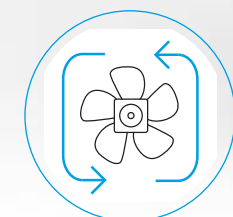
SBRINAMENTO AUTOMATICO A  
GAS CALDO CON EVAPORAZIONE  
DELL'ACQUA SENZA APPORTO DI  
ENERGIA ELETTRICA



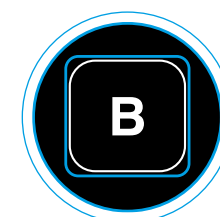
GAS ECOLOGICO R290



EVAPORATORE AD  
ALTE PRESTAZIONI  
CON TRATTAMENTO IN  
CATAFORESI



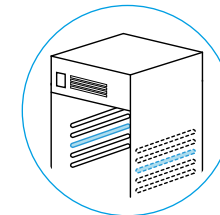
VENTILATORI ELETTRICI  
A BASSO CONSUMO CON 4  
STEP DI VELOCITÀ



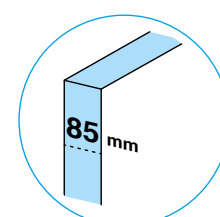
CLASSE B SUI MODELLI A  
TEMPERATURA POSITIVA



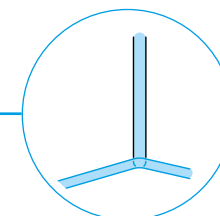
ACCIAIO INOX AISI 304  
SCOTCH BRITE



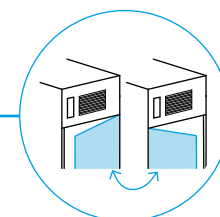
FIANCHI STAMPATI



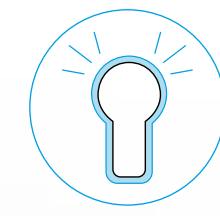
SPESSORE DI ISOLAMENTO



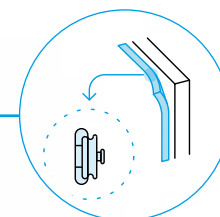
ANGOLI RAGGIATI



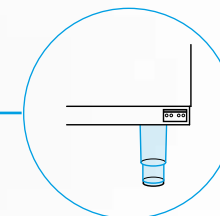
PORTA REVERSIBILE



SERRATURA E LUCE LED



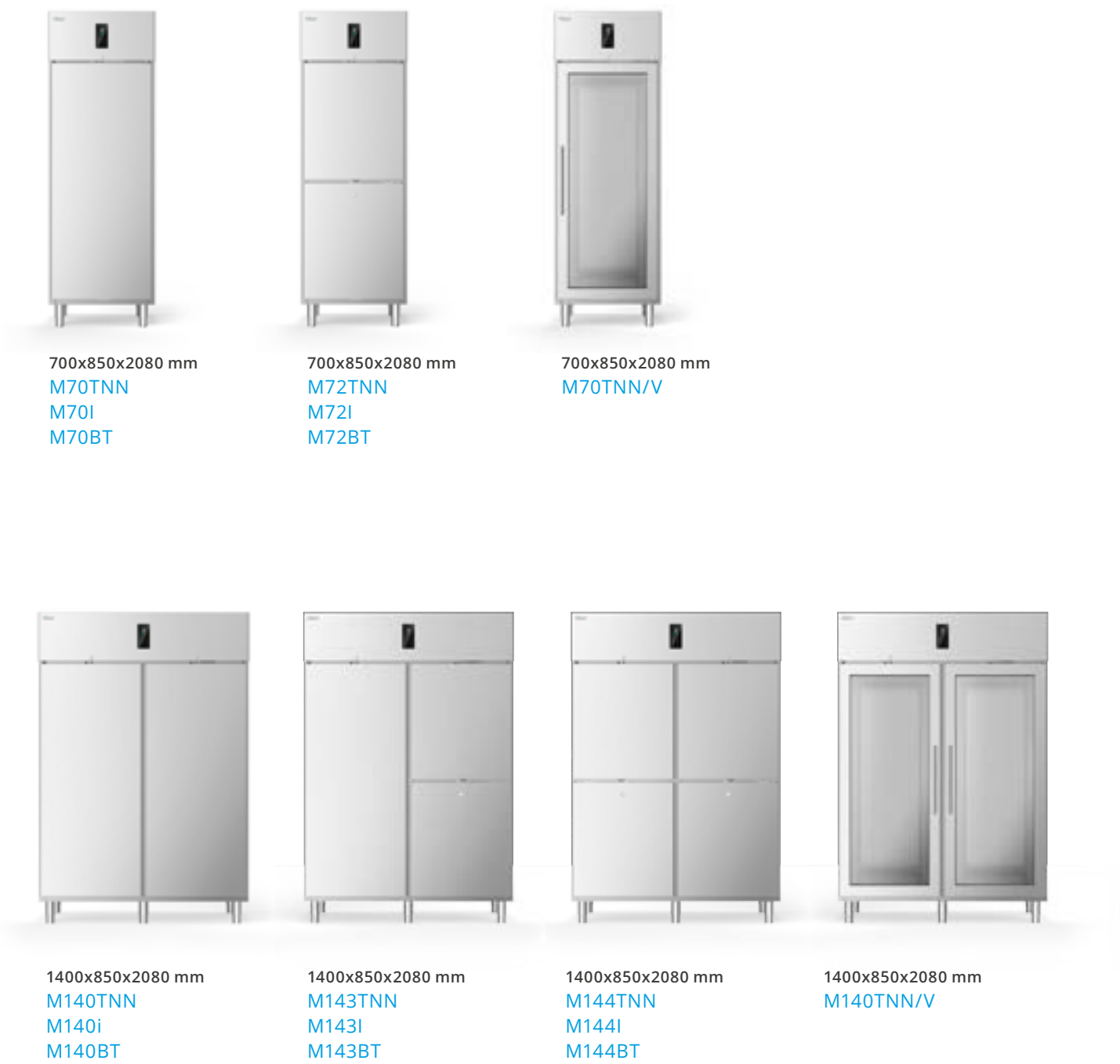
GUARNIZIONI  
MAGNETICHE SOSTITUIBILI  
SENZA ATTREZZATURE



PIEDINI REGOLABILI,  
RUOTE SU RICHIESTA

# ARMADI MENU

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



# ARMADI ROLL-IN

Pensare con grandezza.

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



- ISOLAMENTO  
SPESSORE 65/80 MM IN  
POLIURETANO ESPANSO  
PRIVO DI HCFC
- PORTA PASSANTI  
SU RICHIESTA
- COSTRUZIONE  
MONOSCOCCA IN  
ACCIAIO INOX
- PORTA CON BLOCCO  
AUTOMATICO  
ALL'APERTURA OLTRE  
100°
- VERSIONE A PANNELLI  
SMONTABILE E  
RIMONTABILE  
CON FACILITÀ PER  
PASSAGGIO PORTE
- INTERNO CON ANGOLI  
ARROTONDATI PER  
FACILITARE LA PULIZIA
- GUARNIZIONI  
FACILMENTE SMONTABILI  
SENZA ATTREZZATURE
- FREDDO VENTILATO



VERSIONE MONOSCOCCA

760×850×2090 mm  
HRI1TN/MNS  
  
760×850×2150 mm  
HRI1BT/MNS

VERSIONE A PANNELLI

880×1070×2250 mm - 1 porta  
HRI1TN/PAN  
  
1760×1070×2250 mm - 2 porte  
HRI1BT/PAN  
  
880×1070×2300 mm - 1 porta  
HRI2TN/PAN  
  
1760×1070×2300 mm - 2 porte  
HRI2BT/PAN

| Modelli    | Temperatura di esercizio (°C) | Alimentazione elettrica (V~/Hz) | Max potenza elettrica<br>Max corrente assorbita (W/A) | Gas Refrigerante |
|------------|-------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------|
| HRI1TN/MNS | -2 +8 °C                      | 230/1/50                        | 682/4                                                 | R134a            |
| HRI1BT/MNS | -20 +15 °C                    | 230/1/50                        | 955/5.4                                               | R452A            |
| HRI1TN/PAN | -2 +8 °C                      | 230/1/50                        | 682/4                                                 | R134A            |
| HRI1BT/PAN | -20 +15 °C                    | 230/1/50                        | 955/5.4                                               | R452A            |
| HRI2TN/PAN | -2 +8 °C                      | 230/1/50                        | 1364/8                                                | R134A            |
| HRI2BT/PAN | -20 +15 °C                    | 230/1/50                        | 1910/8                                                | R452a            |

# SPECIALI

L'attenzione costante delle richieste del mercato ci ha portato a sviluppare soluzioni speciali in grado di rispondere a precise esigenze del settore ristorazione e gastronomia.

# UNDERCOUNTER



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

600x645x840 mm  
UD1TN  
UD1BT  
UD1TNVTR

| Modelli  | Temperatura di esercizio (°C) | Alimentazione elettrica (V~/Hz) | Max potenza elettrica<br>Max corrente assorbita (W/A) | Gas Refrigerante |
|----------|-------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------|
| UD1TN    | -2 +10 °C                     | 230/1/50                        | 110/2.4                                               | R134a            |
| UD1BT    | -15 -20 °C                    | 230/1/50                        | 260/2.4                                               | R452a            |
| UD1TNVTR | +2 +10 °C                     | 230/1/50                        | 110/2.4                                               | R134a            |

# SCONGELATORE

Scongela a temperature e umidità controllate secondo norme HACCP.



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

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

# STAGIONATORE

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



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

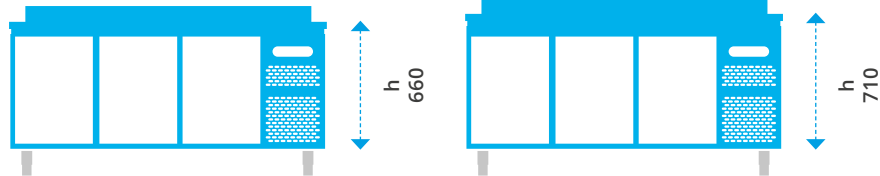
- MOTORE A MONOBLOCCO, TROPICALIZZATO
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX SCOTCH BRITE
- REGOLAZIONE DELL'UMIDITÀ RELATIVA TRAMITE Sonda
- EVAPORAZIONE AUTOMATICA DELL'ACQUA DI CONDENSA CON SISTEMA A GAS CALDO
- ISOLAMENTO PANNELLI 60 MM
- RICAMBI DELL'ARIA CONTROLLATI TRAMITE VENTILATORE ESTRATTORE AUTOMATICO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

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

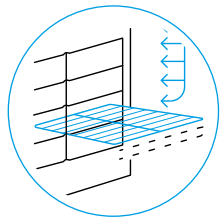
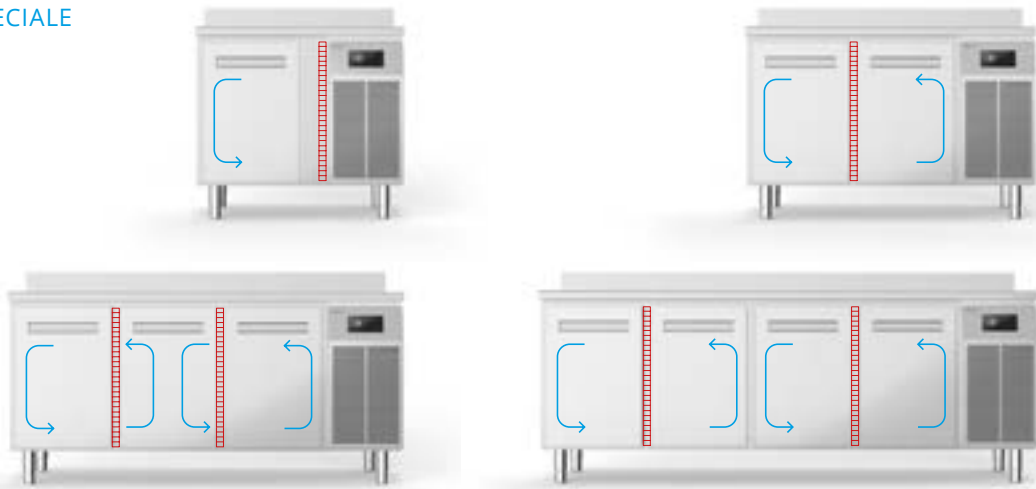
| Modelli     | Temperatura di esercizio (°C) | Alimentazione elettrica (V/~/Hz) | Max potenza elettrica Max corrente assorbita (W/A) | Gas Refrigerante |
|-------------|-------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------|------------------|
| HAS EN2     | -5 +30 °C                     | 230/1/50                         | 1182/6.2                                           | R134a            |
| HAS EN2-VTR | -5 +30 °C                     | 230/1/50                         | 1182/6.2                                           | R134a            |

# TAVOLI REFRIGERATI

## AURA PLUS 2.0



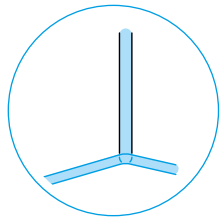
VENTILAZIONE SPECIALE  
ED EVAPORATORI  
MULTIPLI



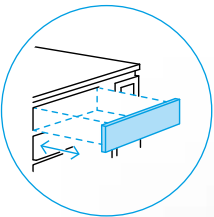
SUPPORTO PORTATEGLIE  
IN ACCIAIO INOX A FILO  
CON 5 POSIZIONI



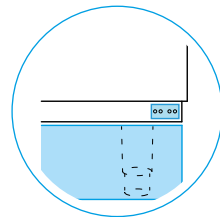
ACCIAIO INOX  
AISI 304



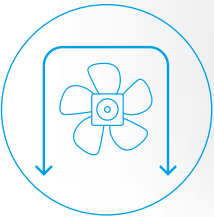
FONDO CELLA STAMPATO  
CON ANGOLI ARROTONDATI E  
SUPPORTI GRIGLIE ASPORTABILI



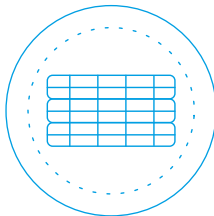
CASSETTI  
COMPLETAMENTE  
ESTRAIBILI



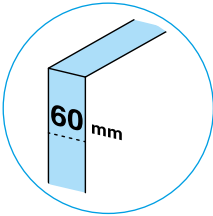
CERNIERE PORTA INFERIORI  
ADATTE A MONTAGGIO SU  
ZOCOLO IN MURATURA



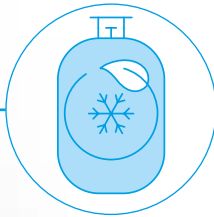
FLUSSO D'ARIA  
CONVOGLIATO



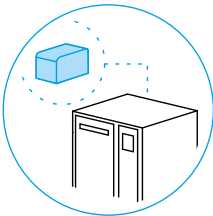
EVAPORATORE CON  
TRATTAMENTO IN CATAFORESI,  
POSIZIONATO ALL'ESTERNO DEL  
VANO REFRIGERATO



SPESSORE DI  
ISOLAMENTO DI 60MM  
AD ALTA DENSITÀ



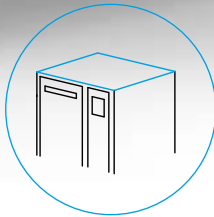
GAS ECOLOGICI R290



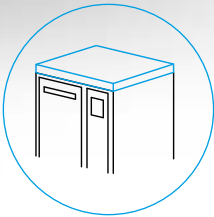
ANCHE CON GRUPPO  
REMOTO



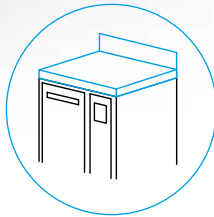
CONTROLLO  
DELL'UMIDITÀ RELATIVA  
IN 2 STEP



SENZA  
PIANO



CON  
PIANO



CON PIANO  
E ALZATINA

# TAVOLI

## AURA PLUS 2.0

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



915×700 mm  
1 PORTA

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



1275×700 mm  
2 PORTE

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



1735×700 mm  
3 PORTE

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



2195×700 mm  
4 PORTE

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

**AURA 660** Le altezze sono di 810 cm, 850 mm e 910 mm rispetto alla variante di piano scelta.  
**AURA 710** Le altezze sono di 860 mm, 900 mm o 1000 mm rispetto alla variante di piano scelta.

# TAVOLI

## AURA PLUS 2.0 PREDISPOSTI

Predisposti per collegamento a unità remota (non compresa).

PARI VOLUME DI STOCCAGGIO.  
MINORE INGOMBRO IN LABORATORIO.

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



AURA 660 Le altezze sono di 810 cm, 850 mm e 910 mm rispetto alla variante di piano scelta.  
AURA 710 Le altezze sono di 860 mm, 900 mm o 1000 mm rispetto alla variante di piano scelta.



915×700 mm  
1 PORTA



1735×700 mm  
3 PORTE

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

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



1275×700 mm  
2 PORTE



2195×700 mm  
4 PORTE

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

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

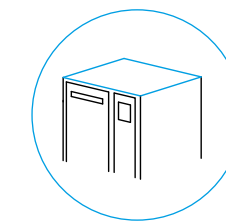
# TAVOLI AURA

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

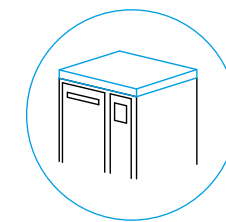
Garantiscono un ottimale sfruttamento degli spazi, massima igiene, semplicità d'uso e totale sicurezza dell'operatore.



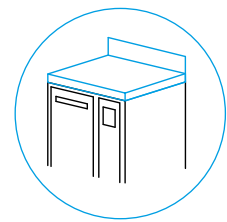
Tantissime le opzioni disponibili per adattarsi alle diverse esigenze operative: senza piano di lavoro, con piano o con piano e alzatina.



SENZA PIANO

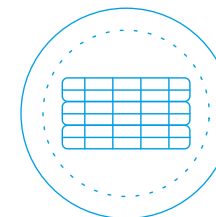
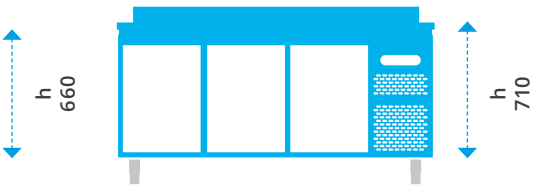
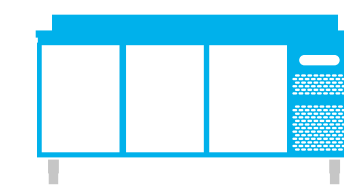


CON PIANO



CON PIANO E ALZATINA

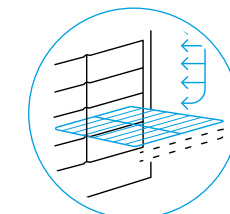
Massima flessibilità anche nelle dimensioni: i nostri tavoli refrigerati, infatti, sono disponibili in due diverse altezze.



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



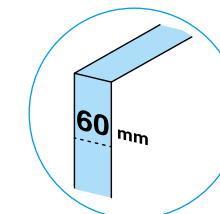
GAS ECOLOGICI R134A E R452A



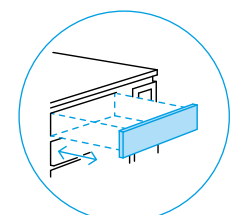
SUPPORTO PORTATEGLIE IN ACCIAIO INOX A FILO CON 5 POSIZIONI



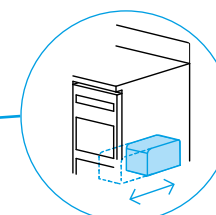
ACCIAIO INOX AISI 304



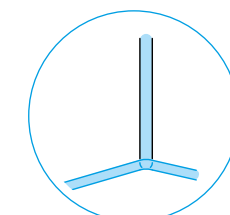
SPESSORE DI ISOLAMENTO DI 60MM AD ALTA DENSITÀ



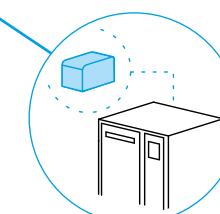
CASSETTI COMPLETAMENTE ESTRAIBILI



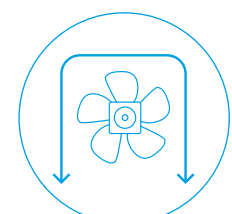
MOTORE A MONOBLOCCO PER UNA PIÙ FACILE MANUTENZIONE



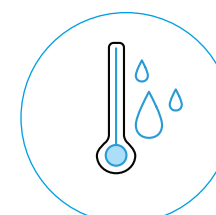
FONDO CELLA STAMPATO CON ANGOLI ARROTONDATI E SUPPORTI GRIGLIE ASPORTABILI



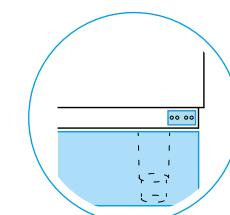
ANCHE CON GRUPPO REMOTO



FLUSSO D'ARIA CONVOGLIATO



CONTROLLO DELL'UMIDITÀ RELATIVA IN 2 STEP



CERNIERE PORTA INFERIORI ADATTE A MONTAGGIO SU ZOCCOLO IN MURATURA

# TAVOLI

## AURA

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



915×700 mm  
1 PORTA

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



1275×700 mm  
2 PORTE

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



1735×700 mm  
3 PORTE

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



2195×700 mm  
4 PORTE

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

AURA 660 Le altezze sono di 810 cm, 850 mm e 910 mm rispetto alla variante di piano scelta.

AURA 710 Le altezze sono di 860 mm, 900 mm o 1000 mm rispetto alla variante di piano scelta.

# PIZZA LINE

### TUTTO A PORTATA DI MANO

La combinazione di banco pizza e vetrina entrambi refrigerati dedicata ai professionisti che scelgono le migliori attrezzature per pizzeria. Queste apparecchiature, realizzate in acciaio inox, sono disponibili in varie dimensioni e con diverse combinazioni di cassetti e porte, piano di lavoro per preparazione impasto e farcitura in granito e saladette indipendente con vetro di protezione. La presenza di una vetrina refrigerata consente di conservare i prodotti tenendoli costantemente a portata di mano.

### DETTAGLI

A due, tre o quattro vani, con temperature da -2° a +8° C, dotati di cassetteria neutra a 2, 4 o 6 cassetti e porta contenitori per il riposo della pasta. Il controllo elettronico di temperatura e umidità all'interno della camera garantisce una perfetta conservazione dell'impasto. La vetrina refrigerata è autonoma (+2°/+10° C) e consente di ottenere un'ottimale e duratura conservazione dei condimenti per la pizza.



1240×800×1470 mm  
2 PORTE

1960×800×1470 mm  
3 PORTE

2500×800×1470 mm  
4 PORTE

| Modelli | Temperatura di esercizio (°C) | Alimentazione elettrica (V/~ / Hz) | Max potenza elettrica Corrente nominale (W/A) | Gas Refrigerante |
|---------|-------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------|
| 2 Porte | -2 +8 °C                      | 230/1/50                           | 360/2.4                                       | R134a            |
| 2 Porte | +2 +10 °C                     | 230/1/50                           | 140/0.8                                       | R134a            |
| 3 Porte | -2 +8 °C                      | 230/1/50                           | 465/2.9                                       | R134a            |
| 3 Porte | +2 +10 °C                     | 230/1/50                           | 140/0.8                                       | R134a            |
| 4 Porte | -2 +8 °C                      | 230/1/50                           | 520/3.2                                       | R134a            |
| 4 Porte | +2 +10 °C                     | 230/1/50                           | 155/1                                         | R134a            |

# CELLE MODULARI E MINICELLE

Le nostre celle frigorifere sono interamente realizzate con componenti MADE IN ITALY al fine di garantire un livello qualitativo superiore e l'assoluto rispetto delle normative igienico-sanitarie previste dalla legge.

La modularità che le caratterizza permette un'infinità di personalizzazioni e sono facilissime da montare grazie a ganci eccentrici e giunzioni "line-up".

**CELLE MODULARI:**  
100% customizzabili, in lamiera zincoplastificata o INOX 304 su richiesta, con pannelli di spessori diversi, porte ad anta o scorrevoli, con o senza pavimento, positive, negative, multitemperatura e molto altro.

**MINICELLE CON GRUPPO A BORDO:**  
Celle prefabbricate con motore a bordo, a parete o a soffitto, che si montano facilmente in pochissimo tempo, senza l'intervento di un frigorista.



# RISTORAZIONE

## LA GAMMA

### ABBATTITORI DI TEMPERATURA CON GRUPPO A BORDO

FREEO



THE ONE



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



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



### ABBATTITORI HD-HEAVY DUTY THE ONE



### ARMADI REFRIGERATI PREMIERE 2.0



MENU



ROLL-IN



### TAVOLI REFRIGERATI

AURA PLUS 2.0



AURA PLUS 2.0 PREDISPOSTI



AURA



TAVOLI PIZZA



### SPECIALI

UNDERCOUNTER



SCONGELATORE



STAGIONATORE



### MINICELLE MODULARI DI CONSERVAZIONE

MINICELLE CON MONOBLOCCO





## HIBER ALIGROUP SRL

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

T +39 0437 1849201  
F +39 0437 1849290

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence