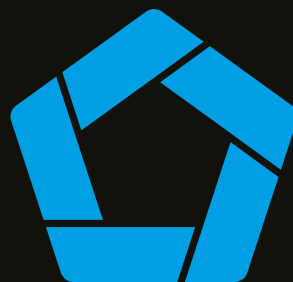


IL FUTURO DEGLI ABBATTITORI OGGI / THE FUTURE OF THE BLAST CHILLERS TODAY



# THE ONE

**hiber**  
THE FUTURE OF CHILLING



IL DESIGN / THE DESIGN

# LO STATO DELL'ARTE

THE USE  
OF THE ART

**Un'innovativa tecnologia** racchiusa in un **design elegante e pulito**. Questo il connubio che identifica **THE ONE** come **l'abbattitore all'avanguardia** nell'estetica e nelle funzioni.

*An **innovative technology** enclosed in an **elegant and clear design**. These 2 elements identify **THE ONE** as a **blast chiller cutting edge** in its aesthetics and functionality.*



# UN PRODOTTO CINQUE FUNZIONI PER UN'OPERATIVITÀ H24

FIVE FUNCTIONS IN ONE HIGHPERFORMANCE  
PRODUCT. 24 HOURS A DAY!

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

*Cold and Hot in a single unit with 5 basic functions:  
blast chilling, blast freezing, thawing, leavening  
retarder and low temperature cooking.*

20:20 23 Ott 201

 **Abbattimento Positivo**  
Blast Chilling >

 **Abbattimento Negativo**  
Shock Freezing >

 **Scongelamento**  
Thawing >

 **Ferma Lievitazione**  
Proving retarder >

 **Lenta Cottura**  
Low temperature cooking >



Plus



Setting



# SEMPLICE INTUITIVO AUTOESPLICATIVO

SIMPLE, INTUITIVE, SELF-EXPLANATORY

Il nuovo display touchscreen da 7" rende semplice, intuitiva e autoesplicativa ogni operazione.

Le 5 funzioni sono subito visualizzate e riconoscibili sul display: a ogni selezione si avvia un processo senza bisogno di ulteriori regolazioni o interventi. Tutto ciò che veramente ti serve a portata di dito.

*The new 7" touchscreen display makes each operation simple, intuitive and self-explanatory.*

*The 5 functions are immediately shown and identifiable on the display: at each selection a process starts without the need of further adjustments or assistances.*



THE ONE

hiber

20:20

23 Ott 201



Abbattimento Positivo  
Blast Chilling



Abbattimento Negativo  
Shock Freezing



Scongellamento  
Thawing



Ferma Lievitazione  
Proving retarder



Lenta Cottura  
Low temperature cooking



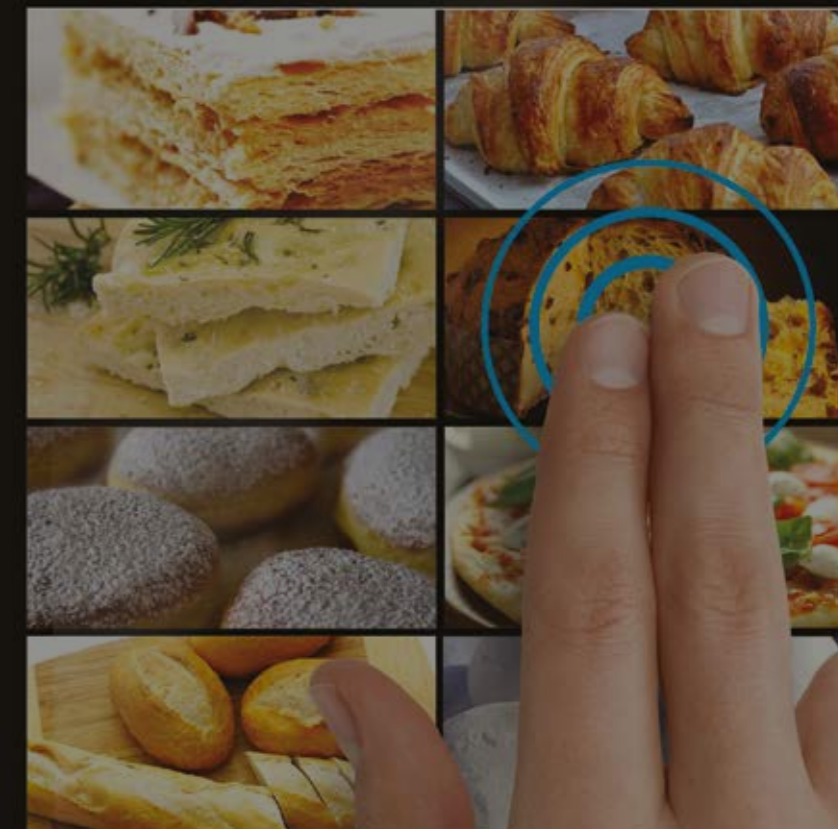
Plus

20:20

20 Gen 2018



Proving Retarder  
Automatic



Back

# FINO A 300 MODALITÀ E PROCEDURE GIÀ PRECARICATE

UP TO 300 MODES  
AND PROCEDURES ALREADY PRE-SETTLED



## È FACILE LAVORARE CON THE ONE

IT IS VERY EASY AND  
SIMPLE TO WORK  
WITH THE ONE

Grazie alle **300 modalità e procedure precaricate**, è subito possibile sfruttare a pieno le **potenzialità di THE ONE**. È inoltre possibile **modificarle o personalizzarle**, oppure **crearne di nuove** secondo le proprie esigenze. **A ognuno il proprio THE ONE.**

*Thanks to the **300 pre-set modes and programmes**, it is possible to fully exploit **the potential of THE ONE**. Moreover it is possible to **modify and personalize them** or to **create new ones** according to one's need. **To each his own THE ONE.***



Abbattimento Negativo  
Shock Freezing >



Scongelamento  
Thawing >



Ferma Lievitazione  
Proving retarder >



Lenta Cottura  
Low temperature cooking >



Setting

Offro ai miei clienti una **qualità costante** e garantisco sempre **freschezza, sapore gusto e fragranza.**

*I can offer to my customers a **continuous quality** and guarantees a **freshness, flavor, taste and fragrance.***

RESTAURANT CHEF-OWNER

LE FUNZIONI / THE FUNCTIONS

## ABBATTIMENTO POSITIVO

BLAST CHILLING

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.**

*Blast chilling allows one to **plan in advance the preparations**, to **increase the productivity**, to **wholesome preserve flavour, colour, fragrance and weight** and to **avoid the risks of food poisoning and waste.***

20:20

20 Gen 2018



Abbattimento Positivo



Back


# ABBATTIMENTO NEGATIVO








BLAST FREEZING


La funzione di **abbattimento negativo** garantisce una **maggiore conservabilità dei prodotti** conservandone **consistenza, struttura e densità** durante **tutto l'anno**. Questo permette di programmare **acquisti più efficienti in totale sicurezza**, anche dal **punto di vista igienico**.

*The blast freezing ensures the products a longer shelf life, maintaining consistency, structure and density all year round. This allows you to program more efficient purchases in complete safety, from a hygiene point of view too.*

20:20 20 Gen 2018

 Abbattimento Negativo

 Back

Conservo **struttura**  
e **freschezza** dei  
**prodotti** durante  
tutto l'anno, **anche**  
**fuori stagione.**

*I keeps structure and freshness  
of the products during the year,  
even out of season.*

QUICK SERVICE RESTAURANT CHEF



Ho la garanzia  
di **servire prodotti**  
**inalterati nell'aspetto,**  
nelle **proprietà**  
e nel **gusto.**

*I gives the opportunity to **serve**  
**products unchanged in appearance**  
in the **properties and taste.***

CATERING MANAGER

LE FUNZIONI / THE FUNCTIONS

## SCONGELAMENTO

THAWING

Lo **scongelamento**, effettuato in **ambiente controllato** e attraverso il **metodo idoneo**, **mantiene inalterato l'aspetto estetico** del cibo **conservandone** soprattutto **qualità e proprietà organolettiche.**

*The **thawing function**, made in a **controlled ambient** and with a **suitable method**, keeps **food appearance unchanged** preserving its **organoleptic properties.***

20:20

20 Gen 2018



Scongelamento  
Automatico



Piccola Pezzatura



Media Pezzatura



Grande pezzatura

Modalità Avanzata

START



Back



# FERMA LIEVITAZIONE

PROOFING RETARDER

La flessibilità data dalla **ferma lievitazione** consente una **migliore organizzazione** dei processi, una **maggiore flessibilità** durante l'iter produttivo, la **programmazione anticipata** delle preparazioni con un conseguente **miglioramento degli orari lavorativi** e una **riduzione dei costi operativi**.

*The flexibility given by the **proofing retarding action** permits to have a **higher organization** of the processes, a **higher flexibility** during the production operation, an **improvement of the preparation** and consequently **improvement of working hours** and finally **reducing operation costs**.*



Posso produrre con **maggiore flessibilità** utilizzando un **metodo** condiviso e **replicabile**.

*I can produce with **high flexibility** using **one shared method** and **repeatable**.*

PIZZA RESTAURANTS CHEF



Mantengo il **valore del prodotto**, riduco la **perdita di peso**, offro un'ottima qualità.

*I maintain the value of the product, reducing the loss of weight and offering a high level of quality.*

HOTEL RESTAURANT MANAGER

LE FUNZIONI / THE FUNCTIONS

## LENTA COTTURA

LOW TEMPERATURE COOKING

La **lenta cottura** garantisce **maggiore morbidezza e succosità** al prodotto, consente di **ottimizzare le attività** in cucina attraverso l'**utilizzo completo di tutte le attrezzature**, offrendo un **servizio più veloce ed efficiente** e **riducendo gli scarti**.

*The low temperature cooking guarantees a greater softness and juiciness to the product and allows to optimize the cooking activities through a complete use of appliances, obtaining a faster and more efficient service, reducing the waste.*



# SETTE MODELLI PER OGNI NECESSITÀ

SEVEN MODELS  
FOR EVERY NEED

Oltre alle **5 funzioni principali**, ognuno dei **7 modelli** di **THE ONE** è **dotato di una sonda al cuore multipunto riscaldata** che permette di **controllare** con precisione la **temperatura interna** del prodotto.

*In addition to the 5 standard functions, each of THE ONE 7 models is equipped with a heated multi-point pin-probe that allows to accurately check the product core temperature.*



		H505TS	H509TS	H512TS	H517TS	H524TS
<b>Dimensioni Esterne</b> <i>External Dimensions</i>	Larghezza / <i>Width</i> [mm]	790	790	790	790	1.100
	Profondità / <i>Depth</i> [mm]	720	820	820	820	1.050
	Altezza / <i>Height</i> [mm]	850	1.320	1.800	1.950	1.800
<b>Luce Porta</b> <i>Net Door Opening</i>	Larghezza / <i>Width</i> [mm]	670	670	670	670	670
	Altezza / <i>Height</i> [mm]	380	630	830	1.110	830
<b>Profondità Interna Utile</b> / <i>Net Internal Depth</i> [mm]		410	420	420	420	900
<b>Classe Climatica</b> / <i>Climatic Class</i>		T	T	T	T	T
<b>Capacità Abbattimento in 90'</b> <i>Chilling Capacity in 90'</i>	+90 > +3°C [Kg]	18	25	36	55	72
<b>Capacità Congelamento in 240'</b> <i>Freezing capacity in 240'</i>	+90 > -18°C [Kg]	12	16	24	36	48
<b>Tipo Teglie - Griglie</b> / <i>Trays Type - Grid Type</i>		GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN2/1 600x800
<b>Capacità Teglie</b> <i>Trays Capacity</i>	Passo / <i>Pitch</i> 45 [mm]	6	12	17	23	17
	Passo / <i>Pitch</i> 60 [mm]	5	9	12	17	12
	Passo / <i>Pitch</i> 75 [mm]	4	7	10	14	10
<b>Dati Elettrici</b> <i>Electrical Data</i>	<b>Alimentazione Elettrica</b> / <i>Electric Power Supply</i> [V / ~ / HZ]	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
	<b>Potenza in Riscaldamento</b> / <i>Heating Output</i> [W]	500	1.000	1.600	1.600	1.600
	<b>* Potenza Frigorifera</b> / <i>* Cooling Power</i> [W]	1.430	2.108	4.807	7.061	9.986
	<b>** MAX Assorbimento Elettrico in Raffreddamento</b> / <i>** MAX Cooling Electrical Absorption</i> [W / A]	1.117 / 5,5	1.395 / 6,1	3.218 / 7,4	4.507 / 9,2	5.837 / 12,9
<b>MAX Assorbimento Elettrico in Riscaldamento</b> / <i>MAX Heating Output Electrical Absorption</i> [W / A]		625 / 2,7	1.105 / 4,8	1.780 / 7,8	1.855 / 8,1	1.910 / 8,3
* T. Evap.= -15°C / T.cond.= +40°C / ** T.evap.= -15°C / T. Cond.= +55°C						

# SPECIALISTI NEI SISTEMI DI REFRIGERAZIONE E ABBATTIMENTO ANCHE PER GRANDI INSTALLAZIONI

PROFESSIONISTS/SPECIALISTS

IN REFRIGERATION, THE BLAST CHILLING AND BLAST FREEZING,  
ALSO FOR BIG INSTALLATIONS.



		HC02TS	HC40TS
<b>Gas refrigerante R452a UMC Refrigerant</b>	Potenza / Rated output [HP]	5	10
	* Potenza refrigerante / * Refrigeration power [W]	7.476	13.300
	Alimentazione elettrica / Electric power supply [V / ~ / HZ]	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
	** Potenza elettrica assorbita / ** Input electric power [W]	7.980	12.200
	Dimensioni nette (WxdxH) / Net dimensions (WxdxH) [mm]	1.200 x 850 x 625	1.300 x 1000 x 870
	Peso netto / Net weight [Kg]	235	265

		HC02TS	HC40TS
<b>Dimensioni Dimensions</b>	Larghezza / Width [mm]	1.200	1.600
	Profondità / Depth [mm]	1.050	1.450
	Altezza / Height [mm]	2.430	2.430
<b>Luce Porta Net Door Opening</b>	Larghezza / Width [mm]	700	900
	Altezza / Height [mm]	2.120	2.120
<b>Profondità Interna Utile / Net Internal Depth [mm]</b>		750	1.219
<b>Spessore pannelli / Insulation thickness [mm]</b>		80	80
<b>Classe Climatica / Climatic Class</b>		T	T
<b>Capacità Abbattimento in 90' Chilling Capacity in 90'</b>	+90 > +3°C [Kg]	105	210
<b>Capacità Congelamento in 240' Freezing capacity in 240'</b>	+90 > -18°C [Kg]	70	135
<b>Capienza carrelli / Trays trolleys</b>		GN1/1 600x400	GN1/1 600x400
<b>Dati Elettrici Electrical Data</b>	<b>Alimentazione Elettrica / Electric Power Supply [V / ~ / HZ]</b>	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
	<b>** MAX Assorbimento Elettrico in Raffreddamento / ** MAX Cooling Electrical Absorption [W]</b>	550	740
	<b>** MAX Corrente Assorbita in Raffreddamento / ** Max Absorbed current cooling [A]</b>	3,7	3,6
	<b>MAX Assorbimento Elettrico in Riscaldamento / MAX Power Consumption heating [W]</b>	2.937	5.540
	<b>MAX Corrente Assorbita in Riscaldamento / MAX Absorbed current heating [A]</b>	10,4	20,9
<b>* T. Evap.= -15°C / T.cond.= +55°C / ** T.evap.= -25°C / T. Cond.= +45°C</b>			



THE ONE

**hiber**  
THE FUTURE OF CHILLING

**HIBER ALI Group S.r.l. a Socio Unico**  
Via Treviso, 4 · 33083 Taiedo di Chions (PN) · I  
T +39 0434 429 011 · F +39 0434 429 099 · [info@hiber.it](mailto:info@hiber.it) · [hiber.it](http://hiber.it)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence