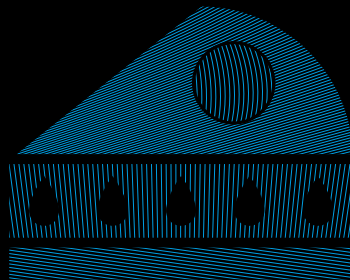


READY FOR THE FUTURE

2022



RISTORAZIONE
PASTICCERIA
E PANIFICAZIONE
GELATERIA

RESTAURANT
AND CATERING
CONFECTIONERY
AND BAKING
GELATO
AND ICE CREAM

INDICE

INDEX

NUOVO ABBATTITORE MULTIFUNZIONE

NEW MULTIFUNCTIONAL BLAST CHILLER

04 THE ONE PRO

NUOVI ABBATTITORI MONOSCOCCA GN2/1

NEW GN2/1 MONOCOQUE CHILLERS

14 FREEO

20 HIELO

NUOVO ABBATTITORE A CARRELLO CON MOTORE A BORDO HD100

HD100 NEW TROLLEY BLAST CHILLER WITH ON BOARD MOTOR UNIT

26 HD100

TABELLA RIASSUNTIVA

SUMMARY TABLE

30 HIBER NOVITÀ 21-22

NUOVA GAMMA ARMADI

CABINETS NEW PRODUCT RANGE

34 GELATO

38 CONNETTIVITÀ IN CUCINA
CONNECTIVITY INTO THE KITCHEN

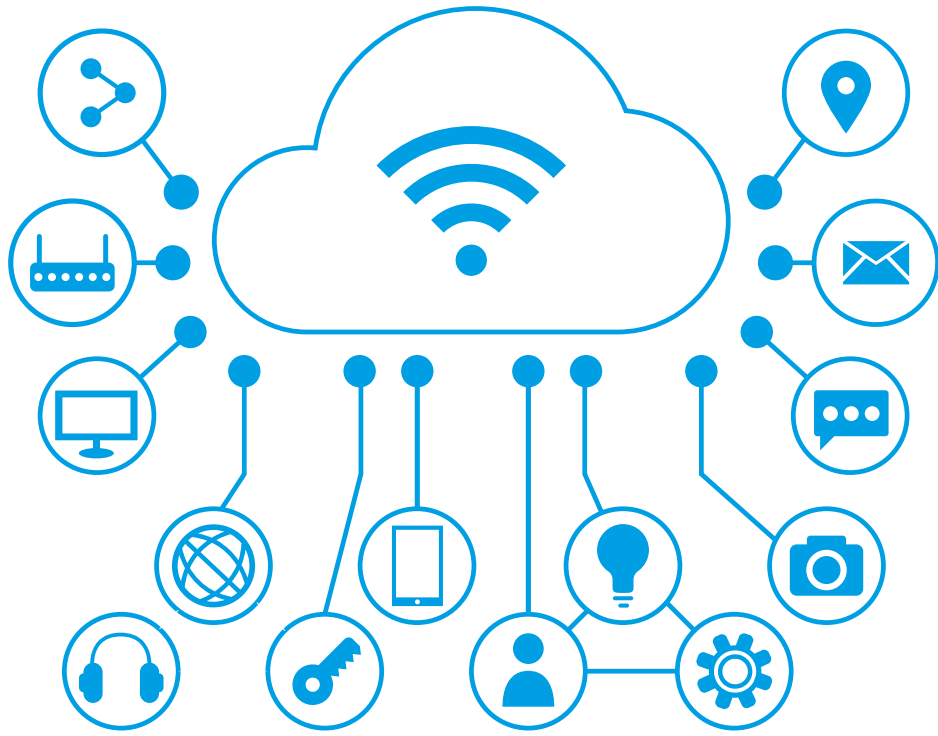
40 ARMADI REFRIGERATI
REFRIGERATED CABINETS

NUOVI PRODOTTI

NEW PRODUCTS

2021





NUOVO ABBATTITORE MULTIFUNZIONE

NEW MULTIFUNCTIONAL
BLAST CHILLER

THE ONE PRO



NEW



GAS R290
R290 GAS

LA GAMMA DI ABBATTITORI HIBER SI
EVOLVE IN UNA NUOVA MACCHINA DI
PROCESSO!

Come?

Un abbattitore che permette di abbinare
le varie fasi del caldo e del freddo
liberamente per ottimizzare il tuo ciclo di
lavoro.

Liberi di combinare i vostri cicli per una
pianificazione ottimale dei processi di
produzione.

THE RANGE OF HIBER BLAST CHILLERS
EVOLVES INTO A NEW PROCESS
MACHINE!

How?

A blast chiller that allows you to combine
the various phases of heat and cold to
optimize your work cycle.

Free to combine your cycles for an optimal
planning of your production processes.

TANTE NUOVE FUNZIONI DISPONIBILI

A LOT OF NEW FUNCTIONS AVAILABLE



ABBATTIMENTO POSITIVO
CHILLING



ABBATTIMENTO NEGATIVO
FREEZING



DISIDrataZIONE
DEHYDRATION



SCONGELAMENTO
THAWING



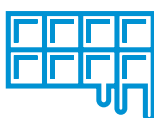
LIEVITAZIONE
PROOFING



GELATO
ICE CREAM



LIEVITA IN STAMPI
PROOF / MOLD



CIOCCOLATO
CHOCOLATE



CRISTALLIZZA
CRYSTALLIZE



PASTORIZZAZIONE
PASTEURIZATION



CBT
LTC



SModelLA
REMOVE / MOLD



MANTENIMENTO CALDO
HOT HOLD



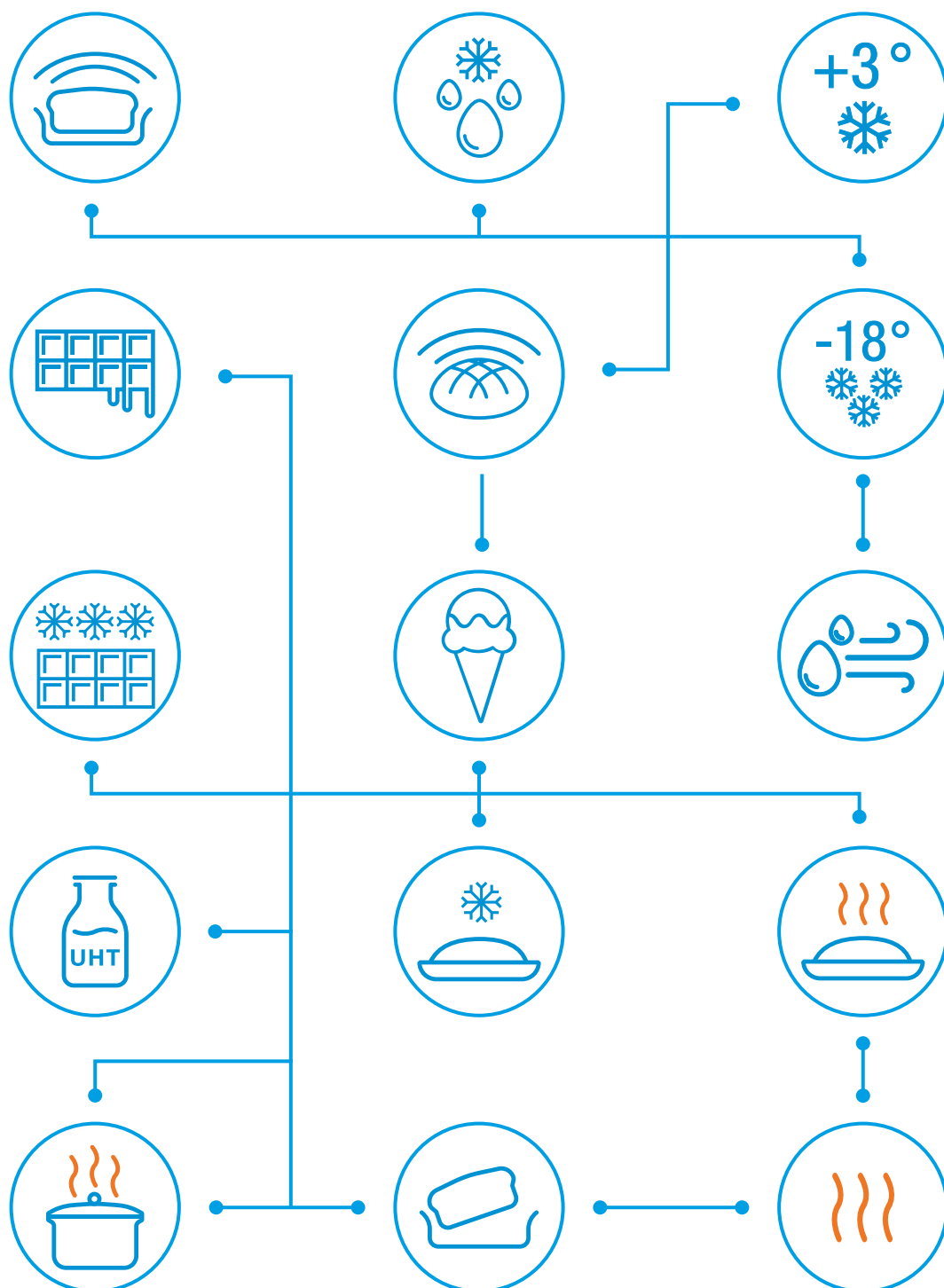
RIGENERA
REGENERATE



MANTENIMENTO FREDDO
COLD HOLD

E COMBINABILI...

AND COMBINE...



AL FINE DI OTTENERE LA LIBERTÀ DI CREARE IL TUO CICLO COMBINATO DI LAVORO

TO GET THE FREEDOM
TO CREATE YOUR OWN
COMBINED WORK CYCLE



SMODELLAMENTO E ABBATTIMENTO
UNMOLDING & CHILLING



CUOCI E SURGELA
COOK & FREEZE



SCONGELA, CUOCI E RAFFREDDA
THAWING, COOK AND CHILL



CUOCI E ABBATTI
COOK AND CHILL



SCONGELA E RIGENERA
THAW AND REGENERATE

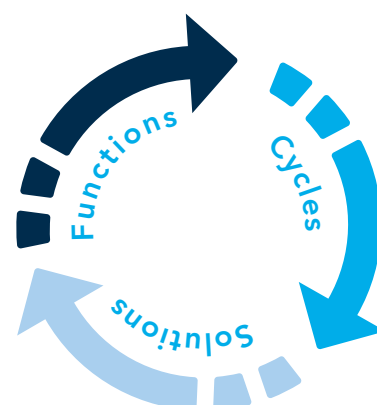


LIEVITAZIONE
PROOFING

hiber
THE FUTURE OF CHILLING

COMBINA LE FUNZIONI
LIBERAMENTE IN MODO...
LOGICO!!

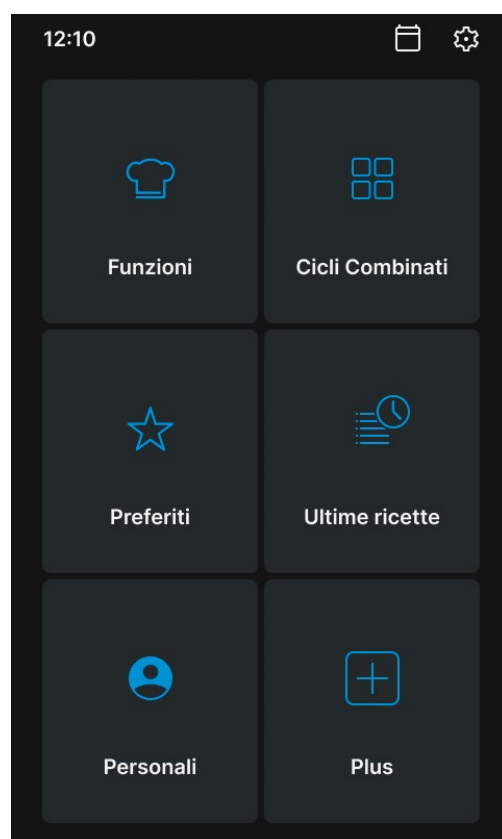
GET THE FREEDOM TO
CREATE YOUR OWN
COMBINED WORK CYCLE





PLUS DI GAMMA

Disponibile da giugno 2022
Available from june 2022





ABBATTITORE
MULTIFUNZIONE 4.0
MULTIFUNCTION BLAST
CHILLER 4.0



DOPPIA PORTANZA GN/EN
DOUBLE CAPACITY GN / EN



T RANGE' -40°C / +90°C
T RANGE' -40°C / +90°C



ACCIAIO AISI 304
AISI 304 STEEL



CONNETTIVITÀ
BI-DIREZIONALE 4.0
BI-DIRECTIONAL
CONNECTIVITY 4.0



COMPRESSORE SCROLL DI
NUOVA GENERAZIONE
NEW SCROLL COMPRESSOR



GAS R290
R290 GAS



VALVOLA TERMOSTATICA
THERMOSTATIC VALVE



DISPLAY FULL TOUCH 7"
7" FULL TOUCH DISPLAY



VENTILATORI ELETTRONICI
ELECTRONIC FANS



REGOLAZIONE UMIDITÀ
0/100 CON GENERAZIONE
ISTANTANEA DI VAPORE
0/100 HUMIDITY
ADJUSTMENT WITH INSTANT
STEAM GENERATOR



WIFI
WIFI



SANIFICAZIONE CON CICLO
ABBINATO IONI/VAPORE
SANITATION WITH COMBINED
IONS / STEAM CYCLE

FREEO



NUOVI ABBATTITORI MONOSCOCCA GN2/1

NEW GN2/1 MONOCOQUE
CHILLERS

NUOVA GAMMA ABBATTITORI GN 2.1

NEW BLAST CHILLERS GN 2.1

FREEO



FR062

1040x900x930 mm



●
RESA: ABB. POS. 24
Kg: 65° => +3°C
YELD: BLAST CHILLING 24
Kg: 65° => +3°C

●
RESA: ABB. NEG. 16
Kg: +65° => -18°C
YELD: BLAST FREEZING 16
Kg: +65° => -18°C

●
CONSUMO kWh/Kg: 0,1
EN 17032
Consumption kWh/KgS: 0,1
EN 17032

●
CLASSE CLIMATICA: 5
CLIMATIC CLASS: 5

●
GAS CALDO
HOT GAS



FR122

1100x1050x1800 mm



BLAST CHILLING



BLAST FREEZING



THAWING



RESA: ABB. POS. 72
Kg: 65° => +3°C
YELD: BLAST CHILLING 72
Kg: 65° => +3°C

RESA: ABB. NEG. 48
Kg: +65° => -18°C
YELD: BLAST FREEZING 48
Kg: +65° => -18°C

CONSUMO kWh/Kg: 0,17
EN 17032
Consumption kWh/KgS: 0,17
EN 17032

CLASSE CLIMATICA: 5
CLIMATIC CLASS: 5

GAS CALDO
HOT GAS

ABBATTITORI MONOSCOCCA

MONO COQUE CHILLERS

FREEO



790x800x850 mm
FR06.11



790x850x1450 mm
FR12.11

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Capacità in teglie	RESA MAX EN17032 abbattimento positivo (kg/ciclo)	RESA MAX EN17032 abbattimento negativo (kg/ciclo)	Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max. corrente assorbita
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



790x850x1800 mm
FR15.11



790x850x1950 mm
FR19.11

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Capacità in teglie	RESA MAX EN17032 abbattimento positivo (kg/ciclo)	RESA MAX EN17032 abbattimento negativo (kg/ciclo)	Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max. corrente assorbita
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

ABBATTITORI MONOSCOCCA

BLAST CHILLER MODEL

HIELO





NUOVA GAMMA ABBATTITORI GN 2.1

NEW BLAST CHILLERS GN 2.1

HIELO



HR062

1040x900x930 mm



GN2/1

CONSUMO kWh/Kg: 0,14
EN 17032
Consumption kWh/KgS: 0,14
EN 17032

CLASSE CLIMATICA: 5
CLIMATIC CLASS: 5

**CICLO DI
RAFFREDDAMENTO:**
+3°C HARD/SOFT
CHILLING CYCLE:
+3°C HARD/SOFT

RESA: ABB. POS. 18
Kg: 65° => +3°C
YELD: BLAST CHILLING 18
Kg: 65° => +3°C

N.6 x GAP 80 MM

CICLO DI SURGELAZIONE:
+3°C HARD/SOFT
FREEZENG CYCLE:
+3°C HARD/SOFT

RESA: ABB. NEG. 14
Kg: +65° => -18°C
YELD: BLAST FREEZING 14
Kg: +65° => -18°C

VENTILAZIONE FORZATA
FORCED VENTILATION

NEW

HR122

1100x1054x1800 mm



GN2/1

CICLO DI RAFFREDDAMENTO:
+3°C HARD/SOFT
CHILLING CYCLE:
+3°C HARD/SOFT

CICLO DI SURGELAZIONE:
+3°C HARD/SOFT
FREEZING CYCLE:
+3°C HARD/SOFT

CONSUMO kWh/Kg: 0,14
EN 17032
Consumption kWh/KgS: 0,14
EN 17032

RESA: ABB. POS. 50
Kg: 65° => +3°C
YELD: BLAST CHILLING 50
Kg: 65° => +3°C

RESA: ABB. NEG. 32
Kg: +65° => -18°C
YELD: BLAST FREEZING 32
Kg: +65° => -18°C

CLASSE CLIMATICA: 5
CLIMATIC CLASS: 5

N.12 x GAP 80 MM

VENTILAZIONE FORZATA
FORCED VENTILATION

ABBATTITORI MONOSCOCCA MONO COQUE CHILLERS

HIELO



600x805x400mm
600x605x400mm
H311
H323



790x800x850 mm
HR05-ECO



790x700x850 mm
HR05-700



790x800x850 mm
HR05

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Capacità teglie	RESA MAX EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	RESA MAX EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)	Alimentazione elettrica	Max Potenza refrigerante	Max corrente assorbita (A)	Potenza elettrica
H311	600x805x400	3 teglie GN1/1	8	5	230 V ~ 50 Hz		4,3	700
H323	600x605x400		8	5	230 V ~ 50 Hz		4,3	700
HR05-ECO	790x700x850	5 teglie GN1/1 - EN1	15	10	220-240 V ~ 50 Hz	1369	3,4	827
HR05-700	790x700x850	5 teglie GN1/1	20	12	220-240 V ~ 50 Hz	2169	6,3	1523
HR05	790x800x850	5 teglie GN1/1 - EN1	20	12	220-240 V ~ 50 Hz	2169	6,3	1523



790x850x1450 mm

HR08



790x850x1800 mm

HR12



790x850x1950 mm

HR16

Modello	Dimensioni (LxPxA)	Capacità teglie	RESA MAX EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	RESA MAX EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)	Alimentazione elettrica	Max Potenza refrigerante	Max corrente assorbita (A)	Potenza elettrica
HR08	790x850x1450	8 teglie GN1/1 - EN1	32	24	220-240 V ~ 50 Hz	4330	9,1	1960
HR12	790x850x1800	12 teglie GN1/1 - EN1	44	32	380-420/3/50+N	9830	6,9	2805
HR16	790x850x1950	16 teglie GN1/1 - EN1	70	54	380-420/3/50+N	9830	8,4	3158

CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE HIELO:

Costruzione monoscocca in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch- Brite sui 4 lati e top

Interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304

Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio

Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 60mm, privo di HCFC

Batteria evaporante in rame-alluminio, con trattamento anticorrosivo in cataforesi, con deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia

Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica

Resistenza anticondensa posta sotto la cornice della battuta

Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta



HIELO CONSTRUCTION FEATURES:

Monocoque construction in AISI304 Scotch-Brite satin stainless steel

Internal rounded structure in AISI 304 stainless steel

Internal molded bottom with central drain

PU, HCFC free insulation, thickness 60 mm, density 42 kg/m³

Evaporating coil in copperaluminum, with anticorrosion cataphoresis treatment, with opening deflector for inspection

Condensing coil in copper with high performance aluminum fins

Anti-condensation resistance placed under the frame of the stop

Ergonomic full-height handle and magnetic seal on 4 sides of the door



ALLESTIMENTO INTERNO:

Supporto porta-teglie in acciaio inox AISI 304

Versione GN: supporti portateglie a filo per GN1/1 o 600x400,

Versione pasticceria e gelateria: coppie guide amovibili in acciaio inox AISI 304, posizionabili ad incastro ogni 20 mm

Sonda al cuore riscaldata, con 1 punto di misurazione

Microswitch che blocca la ventilazione all'apertura della porta



INTERNAL SETUP:

Tray holder support in AISI 304 stainless steel

NO-TIPPING removable pairs of guides in AISI 304 stainless steel, can be interlocked every 20 mm for GN1/1 or 600x400

Probe with heated core, with 1 measuring point

Microswitch which blocks ventilation when the door is opened



GRUPPO REFRIGERANTE, CONTROLLI E SICUREZZE:

Protettore termico a salvaguardia del compressore

Sbrinamento manuale

Ventilatori elettronici con flusso indiretto sul prodotto

Fluido refrigerante R452A

Evaporatore con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento



COOLING UNIT:

Thermal protector to protect the compressor

Manual defrosting

Electronic fans with indirect flow on product

R452A refrigerant fluid

Evaporator with large exchange surface, for high efficiency of cooling system



OPZIONI / ACCESSORI:

Kit ruote girevoli, due con freno

Sterilizzatore amovibile

Inversione porta



OPTIONS / ACCESSORIES:

Rotary wheels kit, two with brake

Removable steriliser

Door inversion

NUOVO ABBATTITORE A CARRELLO CON MOTORE A BORDO

NEW TROLLEY BLAST CHILLER WITH
ON BOARD MOTORUNIT

HD100



STRUTTURA A PANNELLI
(SMONTABILE)
PANEL STRUCTURE
(REMOVABLE)



COMPACT

VERSIONI: HD100
COMPACT
COOKAND CHILL



CONNETTIVITÀ BI-DIREZIONALE
IN HIBER CLOUD
BI-DIRECTIONAL CONNECTIVITY
IN HIBER CLOUD



LARGE

VERSIONI: HD100
LARGE
COOKAND CHILL



FUNZIONI: ABBATTIMENTO
POSITIVO, NEGATIVO
FUNCTIONS: BLAST-CHILLING,
BLAST-FREEZING



HD100

1050x1375x2450 mm **COMPACT**

1050x1575x2450 mm **LARGE**



BLAST CHILLING



BLAST FREEZING



RESA: ABB. POS. 90

Kg: 65° => +3°C

YELD: BLAST CHILLING 90

Kg: 65° => +3°C



RESA: ABB. NEG. 65

Kg: +65° => -18°C

YELD: BLAST FREEZING 65

Kg: +65° => -18°C



CONSUMO kWh/Kg: 0,102

EN 17032

Consumption kWh/KgS: 0,102

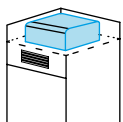
EN 17032



VENTILAZIONE FORZATA
FORCED VENTILATION

FREEO

NEW



HD100

COMPACT

1050x1375x2450 mm

Abbattitore di temperatura a carrello con motore a bordo

Funzioni: abbattimento positivo, abbattimento negativo

Carrelli: 1 x GN 1/1 or 1x EN1

Carrelli: 1 x GN 2/1 or 1x EN2

Dimensioni interne utili: 843x908x1919

Display full touch da 7"

Range di temperatura: + 10°C / -40°C

Connettività IOT 4.0

Sonda riscaldabile a 4 punti di lettura

Trolley blast chiller with on board motor unit

Funzioni: blast-chilling, blast-freezing

Trolleys: 1 x GN 1/1 or 1x EN1

Trolleys: 1 x GN 2/1 or 1x EN2

Useful internal dimensions: 843x908x1919

7 " full touch display

Temperature range + 10 ° C / -40 ° C

IOT 4.0 connectivity

Heatable probe with 4 reading points

HD100

LARGE

1050x1575x2450 mm

Abbattitore di temperatura a carrello con motore a bordo

Funzioni: abbattimento positivo, abbattimento negativo

Carrelli: 2 x GN 1/1 or 1x EN1

Carrelli: 1 x GN 2/1 or 1x EN2

Carrelli: Rational

Dimensioni interne utili: 843x1108x1919

Display full touch da 7"

Range di temperatura: + 10°C / -40°C

Connettività IOT 4.0

Sonda riscaldabile a 4 punti di lettura

Trolley blast chiller with on board motor unit

Funzioni: blast-chilling, blast-freezing

Trolleys: 2 x GN 1/1 or 1x EN1

Trolleys: 1 x GN 2/1 or 1x EN2

Trolleys: Rational

Useful internal dimensions: 843x1108x1919

7 " full touch display

Temperature range + 10 ° C / -40 ° C

IOT 4.0 connectivity

Heatable probe with 4 reading points

HIBER NOVITÀ

21-22



NOME NAME	NOTE NOTE	RANGE RANGE	NOTE NOTE	LISTINO 2022 PRICE 2022
--------------	--------------	----------------	--------------	----------------------------

Disponibile per consegna da febbraio 2022

Available for delivery from february 2022

HD100 COMPACT on board motor	ABB. POS. / ABB. NEG. BLAST-CHILLING / BLAST-FREEZING	FREEO	1XEN1 1XEN2 1XGN1/1 1XGN2/1	19.000 €
HD100 LARGE on board motor	ABB. POS. / ABB. NEG. BLAST-CHILLING / BLAST-FREEZING	FREEO	1XEN1 1XEN2 1XGN1/1 1XGN2/1	19.500 €
ABB MONOSCOCCA	MULTIF. MEDIO MULTIF. MEDIUM	FREEO	06 GN2/1	9.900 €
ABB MONOSCOCCA	ABB. POS. / ABB. NEG. BLAST-CHILLING / BLAST-FREEZING	HIELO	06 GN2/1	8.100 €
ABB MONOSCOCCA	MULTIF. MEDIO MULTIF. MEDIUM	FREEO	12 GN2/1	16.800 €
ABB MONOSCOCCA	ABB. POS. / ABB. NEG. BLAST-CHILLING / BLAST-FREEZING	HIELO	12 GN2/1	14.900 €

Disponibile per consegna da giugno 2022

Available for delivery from june 2022

ABB MONOSCOCCA	MULTIF. DEC AVALENTE MULTIF. DECAVALENT	THE ONE PRO	TOP05	9.200 €
ABB MONOSCOCCA	MULTIF. DEC AVALENTE MULTIF. DECAVALENT	THE ONE PRO	TOP10	14.800 €
ABB MONOSCOCCA	MULTIF. DEC AVALENTE MULTIF. DECAVALENT	THE ONE PRO	TOP16	16.900 €

Prezzi soggetti a possibili modifiche
Prices subject to possible changes

NUOVA GAMMA ARMADI

CABINETS
NEW PRODUCT RANGE



FLEXIBILITY IS NOW THE TREND

GELATO



CONNETTIVITÀ BI-DIREZIONALE
IN HIBER CLOUD
BI-DIRECTIONAL CONNECTIVITY
IN HIBER CLOUD



COMPACT

ASSETTO CON RIPIANI
TRAFORATI E GUIDE A C
INTERNAL WITH PERFORATED
SHELVES AND C GUIDES



STRUTTURA A PANNELLI
(SMONTABILE)
PANEL STRUCTURE
(REMOVABLE)



GAS R290
GAS R290

NUOVO MODELLO NEW MODEL



MULTI-TEMPERATURA
(-30/+18)
MULTI-TEMPERATURE
(-30/+18)



AGX1080.1

1010x1310x2310 mm



AGX1080.2

1010x1310x2310 mm



GELATERIA CAPIENZA

ICE CREAM CAPACITY



10 RIPIANI UTILI
10 USEFUL SHELVES

TOT. 88 VASCHETTE
250*360*120
TOT 88 TRAYS 250 * 360 * 120

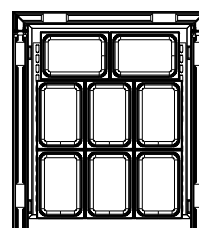
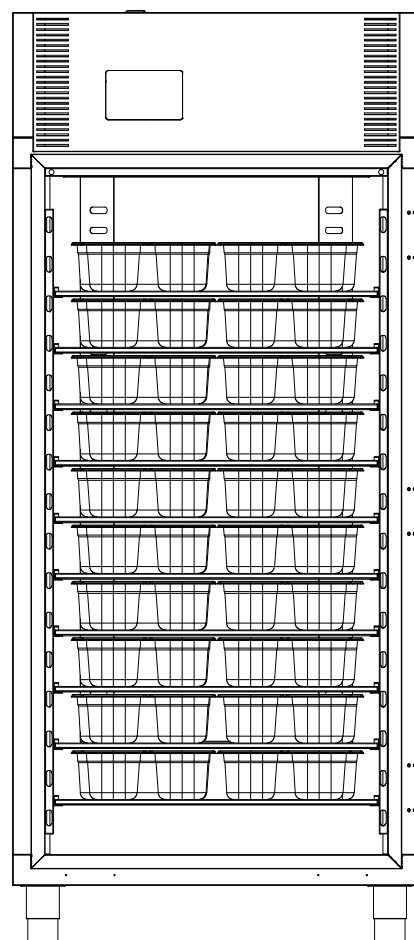
8 VASCHETTE X PIANO
8 TRAYS X SHELVES



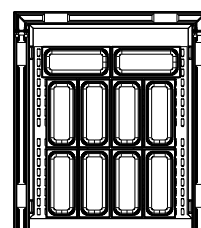
10 RIPIANI UTILI
10 USEFUL SHELVES

TOT. 100 VASCHETTE
165*360*120
TOT 100 TRAYS 165 * 360 * 120

10 VASCHETTE X PIANO
10 TRAYS X SHELVES



nr. 8 bacinelle
165*360*120
(per ogni ripiano)



nr. 10 bacinelle
165*360*120
(per ogni ripiano)

PASTICCERIA CAPIENZA

PASTRY CAPACITY



**44 GRIGLIE 600X800
(PASSO 35)**
44 GRIDS 600X800 (STEP 35)



**22 GRIGLIE 600X800
(PASSO 70)**
22 GRIDS 600X800 (STEP 70)

CONNETTIVITÀ IN CUCINA

CONNECTIVITY INTO THE KITCHEN



ARMADI REFRIGERATI REFRIGERATED CABINETS

Presentiamo una gamma di prodotti completamente rinnovata a cominciare dagli armadi refrigerati.

La linea Armadi rappresenta una versione evoluta del conservatore refrigerato utilizzato nei laboratori di pasticceria e di gelateria: grazie al sistema di collegamento con smartphone e tablet, è ora possibile "parlare" con l'unità, cambiare i suoi parametri da remoto, effettuare diagnostiche, verificare l'operato quotidiano.

We will present a complete new product range, starting from the Holding Cabinets.

The new Holding Cabinets Hiber, is introducing an upgrade on the existing product line dedicated to the gastronomy, pastry and ice-cream world. Thanks to the I.O.T 4.0 system, is possible to be always connected with the unit wherever it is, connectable through smartphones and tablets. Is possible now to "talk" with the unit, changing his parameters from remote, make diagnostic, check the daily work even from far away.

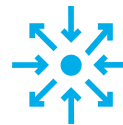


LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DEL FREDDO PER UNA RESA OTTIMALE E SEMPRE IN SICUREZZA.

Gli armadi sono dotati di tecnologia I.O.T. 4.0 ("Internet of things 4.0"): è quindi possibile connettersi in Cloud con il proprio dispositivo mobile (smartphone o tablet) e monitorare il funzionamento dell'armadio da remoto.

TECHNOLOGY AT THE SERVICE OF THE COLD, OPTIMAL YEALD, ALWAYS SAFE

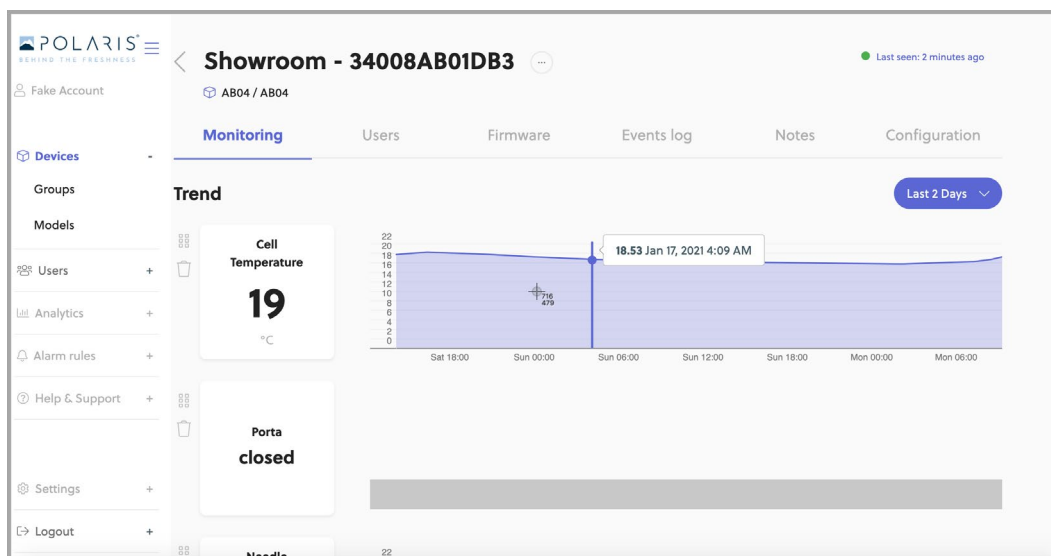
The cabinets are equipped with I.O.T. 4.0 ("Internet of things 4.0"): it is therefore possible to connect the unit in Cloud, through a mobile device (smartphone or tablet) and to check or modify the parameters of the cabinet from remote.



CONNETTIVITÀ BI-DIREZIONALE IN HIBER CLOUD
BI-DIRECTIONAL CONNECTIVITY IN HIBER CLOUD



TECNOLOGIA I.O.T. 4.0
I.O.T. 4.0 TECHNOLOGY



ARMADI REFRIGERATI REFRIGERATED CABINETS

GELATO



CONNETTIVITÀ BI-DIREZIONALE
IN HIBER CLOUD
BI-DIRECTIONAL CONNECTIVITY
IN HIBER CLOUD



ISOLAMENTO 85 MM
INSULATION 85 MM



MULTI-TEMPERATURA
(-30/+18)
MULTI-TEMPERATURE
(-30/+18)



SONDA DI UMIDITÀ 40% A 90%
HUMIDITY PROBE 40% TO 90%



AGF062

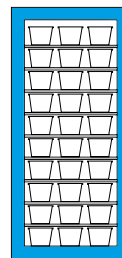
LARGE

790x915x2110 mm



GAS R290
GAS R290

54



CAPIENZA 54 VASCETTE
CAPACITY 54 TUBS

GAMMA PRODOTTI

PRODUCT RANGE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA MONOSCOCCA GN2/1

NEW GN2/1 MONOCOQUE CHILLERS

HIELO



HR05-ECO



HR05-700



HR05



HR08



HR12



HR16

NEW

NEW



H311-H323

NEW



H062



H122

FREEO



FR06.11



FR12.11



FR15.11



FR19.11

NEW



FR062

NEW



FR122

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE

MULTIFUNCTIONAL BLAST CHILLER

THE ONE PRO

 GAS R290
R290 GAS

NEW



TOP05

NEW



TOP10

NEW



TOP16

ABBATTITORE A CARRELLO CON MOTORE A BORDO

TROLLEY BLAST CHILLER WITH ON BOARD MOTORUNIT

HD100

NEW



HD100
COMPACT

NEW



HD100
LARGE

GAMMA ARMADI CABINETS RANGE

MAÎTRE



APN241
APF241



APN242
APF242



APN241/V



APN481
APF481
APX481



APN482
APF482
APX482



APN481/V

APX1060



APX1060-1P



APX1060-2P



PP70TNN
PP70TNNI
PP70BT



PP72TNN
PP72BT



PP70/TNN/V
PP70BT/V



PP072TNNNTNN
PP72TNNI
PP072TNNBT

PREMIERE 2.0



PP140TNN
PP140BT



PP143TNN
PP143BT



PP144TNN
PP144BT



PP140TNN/V
PP140BT/V



PP140TNNNTNN
PP140TNNI
PP140TNNBT
PP140BTI



PP143TNNBT
PP143TNNI

GELATO

NEW



AGX1080.1

NEW



AGX1080.2

NEW



AGF062
LARGE



AGF062



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

Note

Le fotografie dei prodotti e i campioni dati al cliente hanno valore puramente indicativo e pubblicitario. Il cliente non potrà fondare alcun reclamo su eventuali differenze tra la merce fornita e quanto risulta dal materiale dimostrativo in suo possesso.

La Hiber Ali group srl si riserva inoltre la facoltà di apportare ai propri prodotti le migliorie di carattere tecnico e costruttivo che riterrà opportune, in qualsiasi momento.

Notes

The photos of the products and the samples given to the customer have only indicative and advertising value. The customer cannot found any claim on any differences between the supplied goods and the demonstrative samples in their possession.

Moreover Hiber Ali group srl reserves the right to make technical, constructive or design changes at any time and without prior notice.



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

01-22