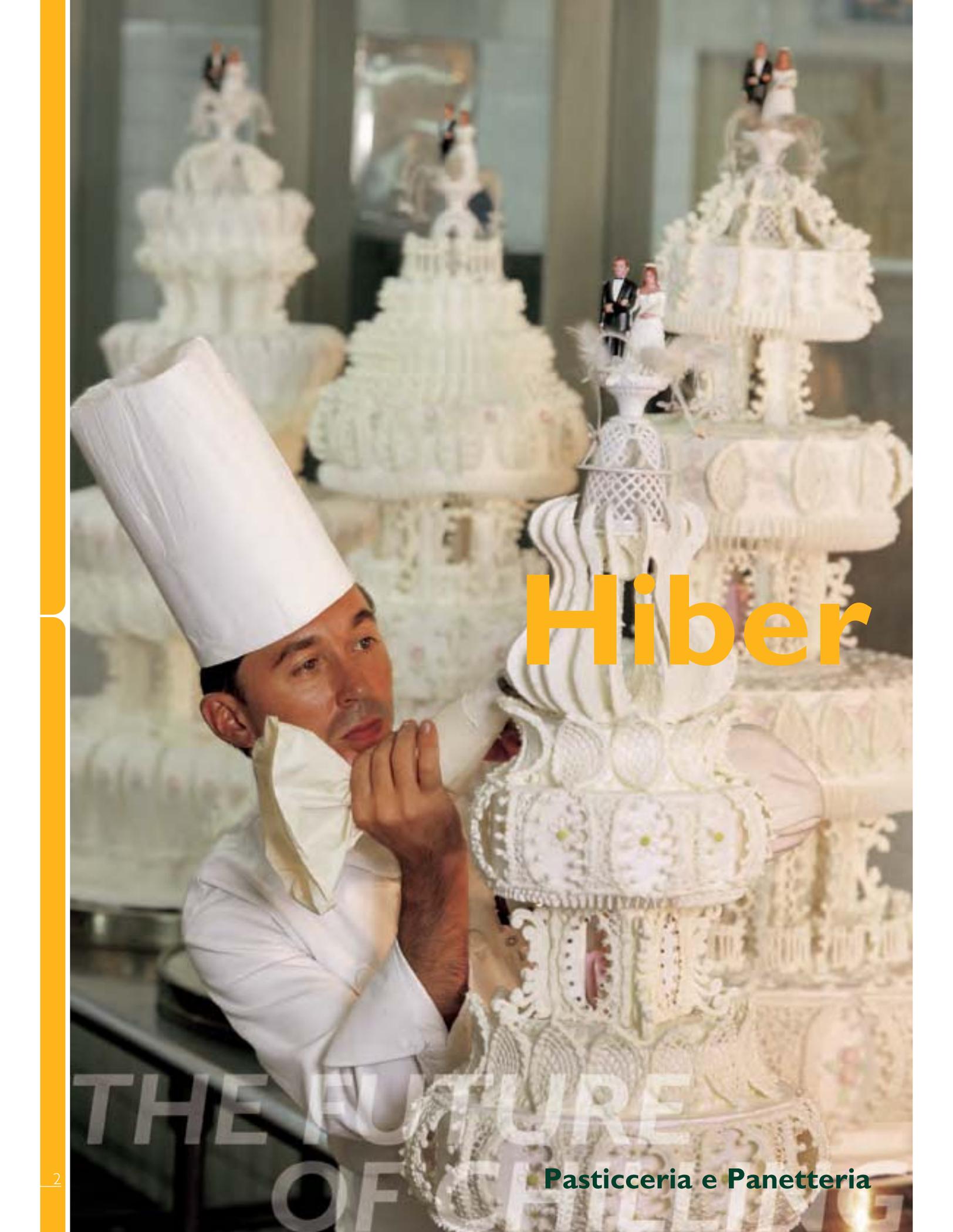


T H E F U T U R E O F C H I L L I N G



IL SISTEMA DI ABBATTIMENTO
RAPIDO

Pasticceria e Panetteria

A professional baker in a white chef's uniform and tall toque is meticulously decorating a multi-tiered wedding cake. The cake is covered in intricate white icing patterns and topped with a bride and groom figurine. The background shows several other similar cakes in various stages of completion, all set in a bright, clean bakery environment.

Hiber

THE FUTURE
OF CHALLENGING

Pasticceria e Panetteria



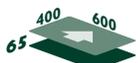
023

050

051

081

Hiber

N° Teglie Interasse mm	Modello Abbattitore	Dimensioni mm	Abbattimento	Temperatura al cuore °C	Tensione di alimentazione Volt	Potenza totale Watt *	Resa** kg/H
3 x Teglie (354x325)	ABM 023 S	560x595x520h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	960	5
 5 x (600x400) Abbattitore da incasso (senza piano)	PDM 050 E	790x700x800h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	1000	8
 5 x (600x400)	PDM 051 S	790x700x850h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	1200	10
	PCM 051 S	790x700x850h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	1400	15
 8 x (600x400)	PCM 081 S	790x800x1320h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	24
	PCM 081 T	790x800x1320h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	24

Sonda di temperatura riscaldabile DI SERIE
 * Potenza elettrica massima in Watt: -10°C/+55°C.
 ** Su croissant crudo da 60 gr. non lievitato a -18°C al cuore



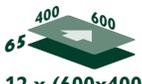
121



161

Esigenze diverse? Soluzioni molteplici.

Quantità di prodotto da stoccare quotidianamente, stile di lavoro (personalizzazione della proposta), dimensioni del servizio: questi ed altri ancora sono i requisiti che conducono alla scelta precisa di un modello. La gamma degli abbattitori e surgelatori rapidi Hiber consente di identificare facilmente il modello adatto alle reali esigenze: dal piccolo 3 teglie (354x325) al modello 16 teglie (600x400), per il raffreddamento rapido "positivo" (cioè da +90 a +3° C) e per surgelare rapidamente (da +90 a -18° C).

N° Teglie Interasse mm	Modello Abbattitore	Dimensioni mm	Abbattimento	Temperatura al cuore ° C	Tensione di alimentazione Volt	Potenza totale Watt *	Resa** kg/H
 12 x (600x400)	PDM 121 S	790x800x1800h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	24
	PCM 121 S	790x800x1800h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36
	PCM 121 T	790x800x1800h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36
 16 x (600x400)	PDM 161 S	790x800x1950h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3600	36
	PCM 161 S	790x800x1950h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	56
	PCM 161 T	790x800x1950h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	56

Sonda di temperatura riscaldabile DI SERIE

* Potenza elettrica massima in Watt: -10 °C/+55 °C.

** Su croissant crudo da 60 gr. non lievitato a -18 °C al cuore



02



40
42

Hiber

Ogni modello è caratterizzato dalla presenza di grandi camere che consentono l'uso di sistemi di movimentazione (ad es. carrelli) anche già in possesso del cliente. I modelli C02, C40, C42, C82, C83 presentano una struttura a pannelli componibili facili da installare in qualunque ambiente.

Carrello da (x) teglie	Modello Abbattitore	Dimensioni mm	Dimensioni cella mm	Abbattimento	Temperatura al cuore °C	Tensione di alimentazione Volt	Potenza totale Watt*	Resa** kg/H
20 x (600x400)	PCM C02 T	1200x1050x2430h	670x750x2120h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	8100	105
Atto a contenere: 1 carrello CT 2764								
40 x (600x400)	PDM C40 T	1600x1450x2430h	870x1150x2120h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150
20 x (600x800)	PCM C40 T	1600x1450x2430h	870x1150x2120h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14500	210
Atto a contenere: 1 carrello CT 5464 oppure 2 carrelli CT 2764								
40 x (600x400)	PDM C42 T	1600x1580x2430h	870x1220x2120h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150
20 x (600x800)	PCM C42 T	1600x1580x2430h	870x1220x2120h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14500	210

Porte Passanti / Atto a contenere: 1 carrello CT 5464 oppure 2 carrelli CT 2764



82



83

La gamma che risolve ogni tua necessità.

Al fine di agevolare l'inserimento dei carrelli, tutti i modelli a cella sono dotati di robusti parabordi interni, che consentono di evitare il danneggiamento delle pareti interne durante la movimentazione con qualsiasi tipo di carrello.

I modelli **C42** a porte passanti permettono l'inserimento e il recupero dei carrelli da entrambi i lati, ampliando le soluzioni di utilizzo.

I modelli **C82** e **C83** sono dotati di una grande camera passante per i carrelli da 40 teglie (600x400) o 20 teglie (600x800).

Carrello da (x) teglie	Modello Abbattitore	Dimensioni mm	Dimensioni cella mm	Abbattimento	Temperatura al cuore °C	Tensione di alimentazione Volt	Potenza totale Watt*	Resa** kg/H
2 x 20 x (600x800)	PDM C82 T	1600x2680x2430h	870x2320x2120h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	16500	300
2 x 40 x (600x400)	PCM C82 T	1600x2680x2430h	870x2320x2120h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	24000	420
Porte Passanti / Atto a contenere: 2 carrelli CT 5464 oppure 4 carrelli CT 2764								
3 x 20 x (600x800)	PDM C83 T	1600x3780x2430h	870x3420x2120h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	30700	450
3 x 40 x (600x400)	PCM C83 T	1600x3780x2430h	870x3420x2120h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	37200	630
Porte Passanti / Atto a contenere: 3 carrelli CT 5464 oppure 6 carrelli CT 2764								

Cella assemblabile a pannelli componibili / Completa di unità condensatrice / Sonda di temperatura riscaldabile DI SERIE.

* Potenza elettrica massima in Watt: -10 °C/+55 °C.

** Su croissant crudo da 60 gr. non lievitato a - 18 °C al cuore.



Deflettore apribile

Evaporatore completamente sciolto in acciaio inox con deflettore montato su cerniere.

L'apertura a bandiera garantisce l'ispezionabilità e il perfetto lavaggio dell'evaporatore.

Hiber



STERILOX

È il dispositivo di sterilizzazione removibile, comodo e facile da spostare all'interno dell'abbattitore o su altre attrezzature. **Esso consente di agire all'interno di tutta la camera e anche sull'evaporatore in alluminio. Sterilox produce ozono (O₃) e può essere utilizzato anche per sanificare altre attrezzature: grazie al cavo infatti viene alloggiato ovunque, garantendo una ottimizzazione dell'uso.**





E



S



T

Dotazione versioni

VERSIONI	E	S	T
Possibilità di installare fino a 4 sonde a spillone	-	-	•
Memorizzazione allarmi (HACCP)	-	-	•
Abbattimento positivo	•	•	•
Abbattimento negativo	•	•	•
Funzione SOFT: impostazione abbattimento delicato	-	•	•
Impostazione tempo e controllo tempo storico	-	•	•
Controllo temperatura sonda al cuore	•	•	•
Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera	-	•	•
Sbrinamento manuale temporizzato	•	•	•
Riscaldamento spillone sonda al cuore	-	•	•
Sterilizzatore a richiesta	•	•	•
Sistema attivazione sterilizzatore	-	-	•
Memorizzazione cicli	-	-	•
Tasto avvio processo di pre raffreddamento camera	-	•	•

Obbiettivo, semplificare.



Sonda al cuore riscaldata

Tutti i modelli dispongono di tasto per il riscaldamento dello spillone sonda al cuore. Ciò è necessario quando si deve estrarre la sonda da un prodotto congelato.

Il dispositivo temporizzato di riscaldamento ne consente l'immediata e perfetta estrazione dopo ogni surgelazione.

Possibilità di installare fino a 4 sonde spillone per rilevare la temperatura del prodotto in 4 punti diversi della camera.



Angoli raggiati e scarico

Camera con angoli fortemente raggiati sia interni che esterni, che impediscono l'accumularsi di sporco e batteri.

Scarico acqua di lavaggio su fondo diamantato con piletta centrale e tappo a baionetta.



Struttura portateglie

Realizzata in lamiera di acciaio inox, coppie guide con piega a 90° (a L), **antitaglio e fissaggio a doppio incastro.** Completamente **removibili e lavabili** singolarmente.



THE FUTURE OF CHILLING
SISTEMI DI CONSERVAZIONE

- Sistemi di Abbattimento per **Ristorazione Professionale**
- Sistemi di Abbattimento per **Pasticceria e Panetteria**
- Sistemi di Abbattimento per **Gelateria Professionale**
- Sistemi di Conservazione per **Pasticceria, Panetteria e Gelateria Professionale**
- Sistemi di Conservazione per **Gastronomia**
- Sistemi di Fermalievitazione per **Pasticceria e Panetteria**



HIBER ALI S.p.A.

Via Cal Larga, n° 8
Z.I. San Giacomo di Veglia,
31029 - Vittorio Veneto (TV) - ITALY
Tel. +39.0438.911940 - Fax: +39.0438.911991
www.hiber.it - E-mail: info@hiber.it