

# Gelateria 2024



hiber  
COOL EXPERIENCE



Il freddo che esalta  
il gusto autentico del gelato



---

## Gelateria

I nostri armadi refrigerati e abbattitori utilizzano una tecnologia all'avanguardia per mantenere una temperatura costante e ideale per conservare il gelato nella sua consistenza perfetta. Con una gamma di regolazione precisa e intuitiva, potrai mantenere il gelato alla temperatura ottimale, preservarne gusto e qualità.

---

## Pasticceria Panificazione

Le tecnologie Hiber degli armadi refrigerati, degli abbattitori e dei fermalievitazione aiutano panettieri e pasticceri ad avere il controllo totale di tempo, umidità e temperatura, offrendo quindi importanti vantaggi in termini di disponibilità dei prodotti da forno, qualità e sapore degli impasti e di tantissimi tipi di dolci (basi per torte, semilavorati, creme, glasse, mousse, semifreddi).

---

## Ristorazione

La freschezza della materia prima è una delle caratteristiche fondamentali per creare degli ottimi piatti. Tutti i modelli Hiber hanno l'obiettivo di offrire la massima qualità ai clienti, rispettando proprio le caratteristiche naturali dei prodotti e garantendone l'eccellente conservazione.

# Indice

## Intro

## 6 L'azienda

Leader nella refrigerazione professionale

## 8 Gli ingredienti

Gli ingredienti vincenti che fanno la differenza

## Abbattitori di temperatura monoscocca

### 12 Hielo

Potenza, affidabilità e concretezza

### 18 Star

Più potente, più silenzioso, più ecologico con gas R290

### 24 Star Plus

Potenza e affidabilità in gelateria con un controllo super touch

## Abbattitori di temperatura monoscocca multifunzione

### 30 The one Pro

L'abbattitore multifunzione

## Armadi Gelateria

### 38 AGF - AGX

Efficienza e qualità garantiti



# Hiber, l'azienda

Leader nella refrigerazione professionale.

## Lo spirito dell'eccellenza

Hiber nasce nel 1998 a Vittorio Veneto, cuore della "valle dell'acciaio inox". Fin dall'inizio, lo "spirito dell'eccellenza" ha portato Hiber ad essere un'azienda di riferimento nel comparto della refrigerazione professionale, focalizzando la produzione in particolare su abbattitori, armadi e tavoli refrigerati. Hiber conta su un importante know-how, condiviso all'interno dell'azienda attraverso sinergie strategiche.

Il risultato è:

- **Macchine affidabili e competitive**
- **Servizi e soluzioni mirate**
- **Flessibilità e versatilità**

## Non solo macchine

Offriamo ai nostri clienti una serie di attività e servizi, a supporto del loro lavoro quotidiano.

- **Corsi di formazione per chef:** formiamo i tuoi Chef per farli diventare esperti nelle tecnologie «cook and chill/freeze».
- **Supporto back-office:** per aiutarti a identificare la giusta attrezzatura, fornendoti documentazione tecnica, disegni, consulenza personalizzata ecc.
- **Supporto tecnico:** garantiamo una linea diretta con il nostro servizio di assistenza.

## Mission e Vision

Non si tratta solo di vendere attrezzature: Ci impegniamo, ogni giorno, per fornire ai nostri clienti nuove opportunità per lo sviluppo del loro business. La nostra vision è quella di voler crescere con i nostri partners.





# Gli ingredienti vincenti che fanno la differenza

## L'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.

## L'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.



# A misura di professionista

10



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.



## Prestazioni di qualità

Dalla cucina dei ristoranti ai laboratori di pasticcerie e gelaterie, la qualità dei tuoi prodotti freschi o appena cotti è assicurata con i prodotti Hiber!

11

# Hielo

Potenza, affidabilità e concretezza

## Categoria

Abbattitori di temperatura monoscoocca.

## Ottimizzazione

Abbattere rapidamente la temperatura di prodotti freschi o appena cotti ti consente di mantenere inalterate le loro caratteristiche nel tempo (5/6 giorni), ottimizzando menù e attività. Potrai decidere, infatti, di **anticipare la preparazione o la cottura di un piatto e creare una riserva di cibo, rigenerando solo la quantità necessaria.** Nessuno spreco, dunque, nessun esubero e nessun improvviso esaurimento delle scorte. Finalmente potrai acquistare ingenti quantità di prodotto senza preoccuparti che possano deperire e, dato che i nostri abbattitori sono conformi al sistema HACCP, senza alcun rischio di intossicazione alimentare.

12

## Dettagli

Offriamo un'ampia gamma di apparecchiature che, grazie alle numerose varianti e opzioni, sono in grado di rispondere a qualsiasi stile e dimensione di servizio.

**Tutte le versioni sono realizzate in acciaio inox e dotate di certificazione di conformità costruttiva CE.**

La struttura ergonomica, poi, caratterizzata da angoli arrotondati e assenza di giunture, facilita e rende più agevole la pulizia, assicurando massima igiene.



13



## Modelli:

H323, HG06, HG12,  
HG15, HG21, HG30

## Caratteristiche tecniche:

-  AISI Costruzione in acciaio inox  
AISI 304 monoscocca
-  60mm Isolamento di 60mm in poliuretano  
espanso ad alta densità
-  Angoli raggiati per  
maggior igiene
-  Guarnizioni magnetiche  
sostituibili senza attrezzature
-  Evaporatore con trattamento  
in cataforesi anticorrosivo
-  INOX Supporti porta teglie  
in acciaio inox
-  Ventilatori elettronici  
a basso consumi
-  Abbattimento  
positivo e negativo
-  Sonda spillone  
riscaldata
-  Blocco socchiudi  
porta a fine lavoro
-  Sbrinamento manuale con evaporazione  
automatica dell'acqua di condensa
-  Ventilazione indiretta  
gentile sul prodotto



# Hielo

La Gamma completa

H323 Hielo

HG06 Hielo

HG12 Hielo

HG15 Hielo

HG21 Hielo

HG30 Hielo



16

17

Modello	Dimensioni	Capacità (160x360xh120)	Capacità (250x360xh120)	Resa Max EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	Resa Max EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)
<b>H323</b>	600x605x400	2 vaschette	1 vaschetta	8	5
<b>HG06</b>	790x800x850	6 vaschette	4 vaschette	20	12
<b>HG12</b>	790x850x1450	12 vaschette	8 vaschette	32	24
<b>HG15</b>	790x850x1800	15 vaschette	10 vaschette	44	32
<b>HG21</b>	790x850x1950	21 vaschette	14 vaschette	70	54
<b>HG30</b>	1100x1054x1800	30 vaschette	20 vaschette	80	60

Alimentazione elettrica	Max Potenza refrigerante	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita
230/1/50	587	700	4,3
230/1/50	2169	1523	6,34
230/1/50	4330	1960	9,1
380-420/3/50+N	9830	2805	6,87
380-420/3/50+N	9830	3158	8,42
380-420/3/50+N	11530	6027	13,8

# Star

Più potente, più silenzioso, più ecologico con gas R290

## Categoria

Abbattitori di temperatura monoscocca.

## Ottimizzazione

Efficienza nelle prestazioni, affidabilità, semplicità di utilizzo e risparmio energetico sono solo alcuni dei vantaggi degli abbattitori STAR. La qualità dei tuoi prodotti freschi o appena cotti è assicurata.

**Tutte le versioni sono realizzate in acciaio Inox AISI 304 Scotch-Brite e dotate di certificazione di conformità costruttiva CE.**

La struttura ergonomica, inoltre, caratterizzata da angoli arrotondati e assenza di giunture, facilita e rende più agevole la pulizia, assicurando massima igiene.

## Dettagli

**DIGITAL CONTROL**  
Display grafico LCD da 2.8" e tasti capacitivi

**CONNETTIVITÀ BIDIREZIONALE 4.0 (optional)**

**GAS R290**





## Modelli:

STAR05, STAR12, STAR16

## Caratteristiche tecniche:

- AISI** Costruzione in acciaio inox AISI 304 monoscocca
- 60mm** Isolamento di 60mm in poliuretano espanso ad alta densità
- Angoli** Angoli raggiati per maggior igiene
- Guarnizioni** Guarnizioni magnetiche sostituibili senza attrezzature
- Evaporatore** Evaporatore con trattamento in cataforesi anticorrosivo
- INOX** Supporti porta teglie in acciaio inox
- Ventilatori** Ventilatori elettronici a basso consumi
- Abbattimento** Abbattimento positivo e negativo
- Sonda** Sonda spillone riscaldata
- Blocco** Blocco socchiudi porta a fine lavoro
- Ventilazione** Ventilazione indiretta gentile sul prodotto



STAR05



STAR12



STAR16



Modello	Dimensioni	Capacità (160x360xh120)	Capacità (250x360xh120)	Resa Max EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	Resa Max EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)
<b>STAR05</b>	790x840x850	6 vaschette	4 vaschette	21	15
<b>STAR12</b>	790x890x1800	15 vaschette	10 vaschette	45	30
<b>STAR16</b>	790x890x1950	21 vaschette	14 vaschette	68	45

Alimentazione elettrica	Max Potenza refrigerante	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita
230/1/50	1935	1559	7,84
380-420/3/50+N	5106	3275	7,6
380-420/3/50+N	7659	4737	7,72

# Star PLUS

Potenza e affidabilità in gelateria

## Categoria

Abbattitori di temperatura monoscocca.

## Ottimizzazione

La nuova gamma di abbattitori STAR utilizza il gas refrigerante naturale R290, permettendo la riduzione delle emissioni di CO2 e dei consumi energetici.

**È la scelta sostenibile per l'ambiente.**

Grazie al nuovo display super touch 7", la gestione dei cicli di lavoro diventa ancora più semplificata e flessibile.

24

## Dettagli

CONNETTIVITÀ BIDIREZIONALE 4.0

GAS R290

DISPLAY SUPER TOUCH 7"

SCONGELAMENTO CONTROLLATO (optional)



25

# Star PLUS



## Modelli:

**STAR05 PLUS, STAR12 PLUS  
STAR16 PLUS**

## Caratteristiche tecniche:

-  **AISI** Costruzione in acciaio inox  
AISI 304 monoscocca
-  **60mm** Isolamento di 60mm in poliuretano  
espanso ad alta densità
-  Angoli raggiati per  
maggior igiene
-  Guarnizioni magnetiche  
sostituibili senza attrezzature
-  Evaporatore con trattamento  
in cataforesi anticorrosivo
- INOX** Supporti porta teglie  
in acciaio inox
-  Ventilatori elettronici  
a basso consumi
-  Abbattimento  
positivo e negativo
-  Scongelamento controllato  
(optional)
-  Sonda spillone  
riscaldata
-  Blocco socchiudi  
porta a fine lavoro
-  Sbrinamento manuale con evaporazione  
automatica dell'acqua di condensa
-  Ventilazione indiretta  
gentile sul prodotto



# Star PLUS

La Gamma completa

STAR05 PLUS



STAR12 PLUS



STAR16 PLUS



28

29

Modello	Dimensioni	Capacità (160x360xh120)	Capacità (250x360xh120)	Resa Max EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	Resa Max EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)
<b>STAR05 PLUS</b>	790x840x850	6 vaschette	4 vaschette	24	18
<b>STAR12 PLUS</b>	790x890x1800	15 vaschette	10 vaschette	48	33
<b>STAR16 PLUS</b>	790x890x1950	21 vaschette	14 vaschette	72	48

Alimentazione elettrica	Max Potenza refrigerante	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita
230/1/50	1965	1579	7,94
380-420/3/50+N	5116	3295	7,9
380-420/3/50+N	7679	4747	7,78

# The One Pro

## L'abbattitore multifunzione

### Categoria

Abbattitori di temperatura multifunzione.

### Ottimizzazione

**120 nuove ricette e più di 20 cicli combinati di lavoro precaricati.** 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. **Combinazione infinita di funzioni al fine di ottenere la libertà di creare il tuo ciclo di lavoro.**

Abbattimento positivo, Abbattimento negativo, Disidratazione, Scongellamento, Lievitazione, Gelato, Lievita in stampi, Cioccolato, Cristallizza, Pastorizzazione, CBT, Rigenera, Mantenimento caldo, Mantenimento freddo

30

### Dettagli

**GAS R290**

**ABBATTITORI DI TEMPERATURA MULTIFUNZIONE  
CONNETTIVITÀ BIDIREZIONALE 4.0**

**DISPLAY SUPER TOUCH 7"**



31

# The One Pro



## Modelli:

TOP 05, TOP 10, TOP 16

## Caratteristiche tecniche:

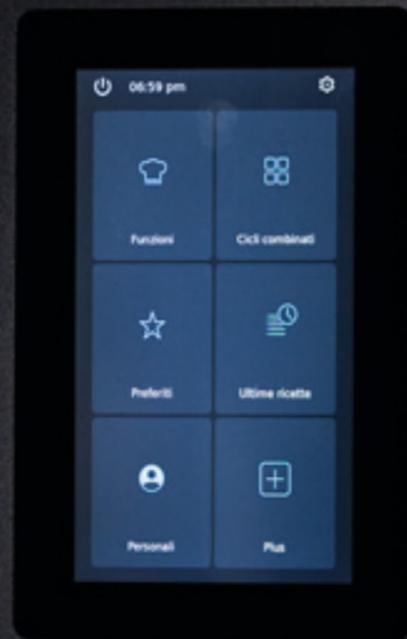
-  Abbattitore multifunzione 4.0
-  T Range -40°C/+90°C
-  Connettività bidirezionale 4.0
-  Doppia portanza GN/EN
-  Acciaio Aisi 304
-  Regolazione umidità con generazione istantanea di vapore
-  Connessione WI-FI
-  Sanificazione con ciclo abbinato ioni/vapore (optional)



# The One Pro

L'abbattitore multifunzione  
con 120 nuove ricette  
e più di 20 cicli combinati  
di lavoro precaricati

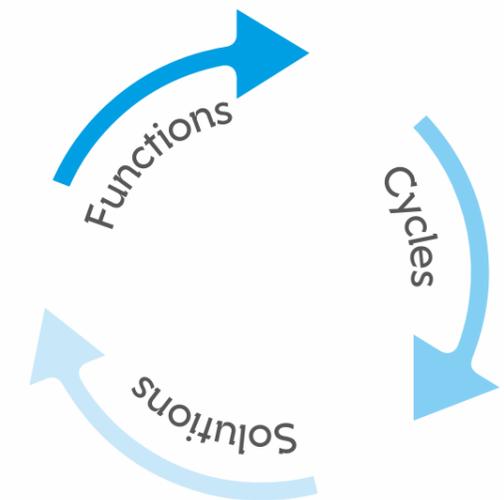
34



- Abbatimento positivo 
- Abbatimento negativo 
- Disidratazione 
- Scongimento 
- Lievitazione 
- Gelato 
- Lievita in stampi 
- Cioccolato 
- Cristallizza 
- Pastorizza 
- CBT 
- Rigenera 
- Mantenimento Caldo 
- Mantenimento Freddo 

## Combinazione infinita di funzioni al fine di ottenere la libertà di creare il tuo ciclo di lavoro

TANTE NUOVE FUNZIONI DISPONIBILI  
E COMBINABILI... AL FINE DI OTTENERE  
LA LIBERTÀ DI CREARE IL TUO CICLO  
COMBINATO DI LAVORO.



35



# The One Pro

La Gamma completa

TOP 05 The One Pro



TOP 10 The One Pro



TOP 16 The One Pro



36

37

Modello	Dimensioni	Capacità	Resa Max EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	Resa Max EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)
<b>TOP 05</b>	790x970x850	5 vaschette	30	24
<b>TOP 10</b>	790x1030x1800	10 vaschette	60	48
<b>TOP 16</b>	790x1030x1950	16 vaschette	85	70

Alimentazione elettrica	Max Potenza refrigerante	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita
230/1/50	2002	2100	9,15
380-420/3/50+N	6700	4290	12,3
380-420/3/50+N	10050	6250	16

# AGF

Efficienza e qualità garantiti

## Categoria

Armadi Gelateria.

## Ottimizzazione

Il sistema di ventilazione SMART dei conservatori modulari Hiber garantisce una perfetta uniformità di temperatura in ogni punto della cella, rispettando il PAC omogeneo dei diversi gusti e offrendo la consistenza ideale per la somministrazione e vendita.

Gli armadi AGF proteggono il gelato dai rischi di disidratazione, ossidazione e crollo strutturale, assicurando stabilità e consistenza ideale per la perfetta esaltazione aromatica di ogni ricetta.

Interamente costruiti in acciaio INOX AISI 304, con esterno satinato Scotch-Brite®, offrono una capacità di carico da 48 a 98 vaschette gelato.

38

## Dettagli

**TUTTI GLI AGF PRESENTANO UN DISPLAY FULL TOUCH CAPACITIVO DA 5" (esclusi AGF52 e AGF62)**

**BASSI CONSUMI**

**ACCIAIO INOX AISI 304 SCOTCH BRITE**

**ALLARMI HACCP**

**CONNETTIVITÀ BIDIREZIONALE 4.0**

**GAS R290**



39



## Modelli:

**AGF 52, AGF 72, AGF 82,  
AGX 821, AGX 822, AGX 1080**

## Caratteristiche tecniche:

-  Monoblocco motore tropicalizzato in classe 5 (43°)
-  Sbrinamento automatico elettrico a gas caldo con evaporazione dell'acqua con sistema cartridge
-  Evaporatore con trattamento in cataforesi
-  Valvola di compensazione per facilitare l'apertura della porta
-  Round air system
-  Porta reversibile
-  Spessore di isolamento da 85 mm hcf free
-  Guarnizioni magnetiche removibili
-  5 vassoi estraibili su coppie guida a "C"
-  Angoli raggiati
-  Piedini regolabili, ruote su richiesta



AGF52 AGF

AGF72.1 AGF

AGF72.2 AGF

AGF82.1 AGF

AGF82.2 AGF



42

43

Modello	Dimensioni	Range temperatura	Capacità (160x360xh120)	Capacità (250x360xh120)
<b>AGF 52</b>	700x850x2080	-25/-15	45 vaschette	-
<b>AGF 72.1</b>	790x915x2110	-30/-12	60 vaschette	40 vaschette
<b>AGF 72.2</b>	790x915x2110	-30/-12	60 vaschette	40 vaschette
<b>AGF 82.1</b>	790x1030x2110	-30/-12	60 vaschette	50 vaschette
<b>AGF 82.2</b>	790x1030x2110	-30/-12	60 vaschette	50 vaschette

Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita
230/1/50	594	2,86
230/1/50	895	4,06
230/1/50	895	4,06
230/1/50	895	4,06
230/1/50	895	4,06

# AGX

La Gamma completa

AGX821 AGX



AGX822 AGX



AGX1080.1 AGX



AGX1080.2 AGX



44

45

Modello	Dimensioni	Range temperatura	Capacità (160x360xh120)	Capacità (250x360xh120)
<b>AGX 821</b>	790x1030x2110	-30/+18	60 vaschette	50 vaschette
<b>AGX 822</b>	790x1030x2110	-30/+18	60 vaschette	50 vaschette
<b>AGX 1080.1</b>	1010x1235(1310)x2310	-30/+18	60 vaschette	50 vaschette
<b>AGX 1080.2</b>	1010x1235(1310)x2310	-30/+18	98 vaschette	60 vaschette

Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita
230/1/50	1060	5,3
230/1/50	1060	5,3
230/1/50	-	-
230/1/50	-	-





Il freddo che esalta  
il gusto autentico del gelato

[hiber.it](http://hiber.it)

**HIBER ALIGROUP SRL**  
a Socio Unico  
Via del Lavoro, 9  
31033 Castelfranco Veneto (TV)  
CF e P.Iva: 13239980967  
Codice SDI: HITEMTJ  
T +39 0437 1849201  
[info@hiber.it](mailto:info@hiber.it)



The Spirit of Excellence