

Pasticceria Panificazione 2024



hiber
COOL EXPERIENCE



Più gusto alle tue creazioni,
grazie alla nostra tecnologia del freddo.



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).

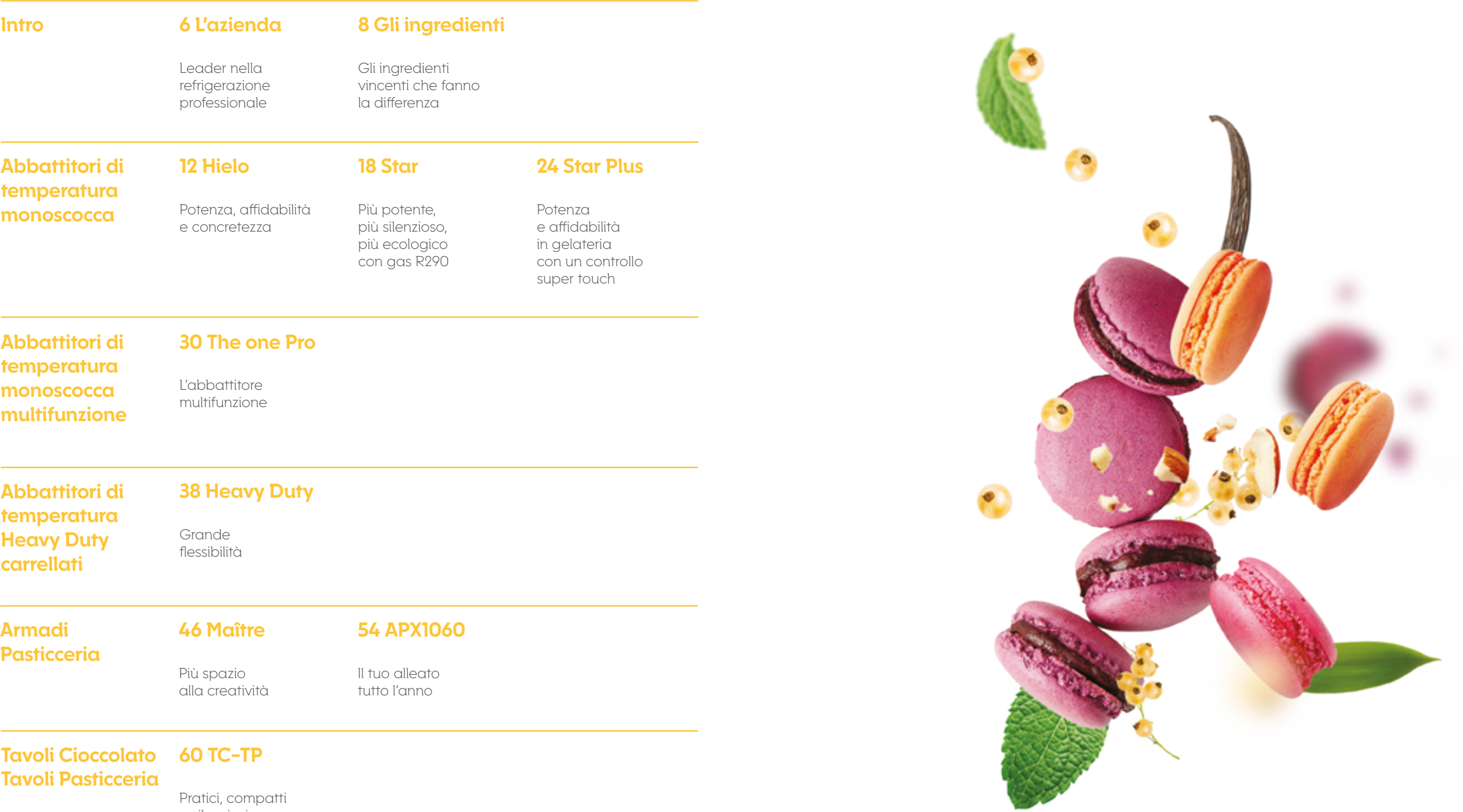
Ristorazione

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.

hiber.it

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		
Abbattitori di temperatura Heavy Duty carrellati	38 Heavy Duty Grande flessibilità		
Armadi Pasticceria	46 Maître Più spazio alla creatività	54 APX1060 Il tuo alleato tutto l'anno	
Tavoli Cioccolato Tavoli Pasticceria	60 TC-TP Pratici, compatti e silenziosi		
Armadi e Tavoli Fermalievita	68 Levante Flessibilità totale	74 Pane Performance, controllo, evoluzione	80 HTL Altissima versatilità



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

8



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.

9

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.



11



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!

Hielo

Potenza, affidabilità e concretezza

Categoria

Abbattitori di temperatura monoscocca.

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.

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.





Modelli:

**HP05, HP05-ECO, HP08,
HP12, HP16, HP24**

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

HP05 Hielo

HP05-ECO Hielo

HP08 Hielo

HP12 Hielo

HP16 Hielo

HP24 Hielo

16



17



Modello	Dimensioni	Capacità	Resa Max EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	Resa Max EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)
HP05	790x800x850	5 teglie 600X400	20	12
HP05-ECO	790x700x850	5 teglie 600X400	15	10
HP08	790x850x1450	8 teglie 600X400	32	24
HP12	790x850x1800	12 teglie 600X400	44	32
HP16	790x850x1950	16 teglie 600X400	70	54
HP24	1100x1054x1800	12 teglie 600X800	50	32

Alimentazione elettrica	Max Potenza refrigerante	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	2169	1523	6,34	R452a
230/1/50	2169	827	3,44	R452a
230/1/50	4330	1960	9,1	R452a
380-420/3/50+N	9830	2805	6,87	R452a
380-420/3/50+N	9830	3158	8,42	R452a
380-420/3/50+N	11530	5610	11	R452a

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
- 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
- Ventilazione indiretta
gentile sul prodotto



Star

La Gamma completa

STAR05



STAR12



STAR16



Modello	Dimensioni	Capacità	Resa Max EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	Resa Max EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)
STAR05	790x840x850	5 teglie 600x400	21	15
STAR12	790x890x1800	12 teglie 600x400	45	30
STAR16	790x890x1950	16 teglie 600x400	68	45

Alimentazione elettrica	Max Potenza refrigerante	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	1935	1559	7,84	R290
380-420/3/50+N	5106	3275	7,6	R290
380-420/3/50+N	7659	4737	7,72	R290

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.

Dettagli

CONNETTIVITÀ BIDIREZIONALE 4.0

GAS R290

DISPLAY SUPER TOUCH 7"

SCONGELAMENTO CONTROLLATO (optional)



Star PLUS



Modelli:

**STAR05 PLUS, STAR12 PLUS
STAR16 PLUS**

Caratteristiche tecniche:

- AISI** 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
-  Evaporatore con trattamento
in cataforesi anticorrosivo
- INOX** Supporti porta teglie
in acciaio inox
-  Ventilatori elettronici
a basso consumi
-  Abbattimento
positivo e negativo
-  Scongelo 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



Modello	Dimensioni	Capacità	Resa Max EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	Resa Max EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)
STAR05 PLUS	790x840x850	5 teglie 600x400	24	18
STAR12 PLUS	790x890x1800	12 teglie 600x400	48	33
STAR16 PLUS	790x890x1950	16 teglie 600x400	72	48

Alimentazione elettrica	Max Potenza refrigerante	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	1965	1579	7,94	R290
380-420/3/50+N	5116	3295	7,9	R290
380-420/3/50+N	7679	4747	7,78	R290

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, Scongelamento, 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:

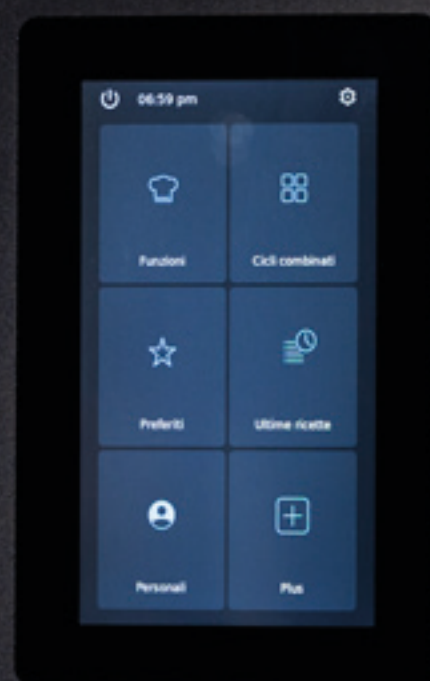
-  Abbattitore multifunzione
-  T Range
-40°C/+90°C
-  Connettività bidirezionale 4.0
-  Doppia portanza
GN/EN
-  Acciaio
Aisi 304
-  Regolazione umidità con generazione istantanea di vapore
-  Connessione
WI-FI
-  Sanificazione con ciclo abbinato ioni/vapore (optional)



The One Pro

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

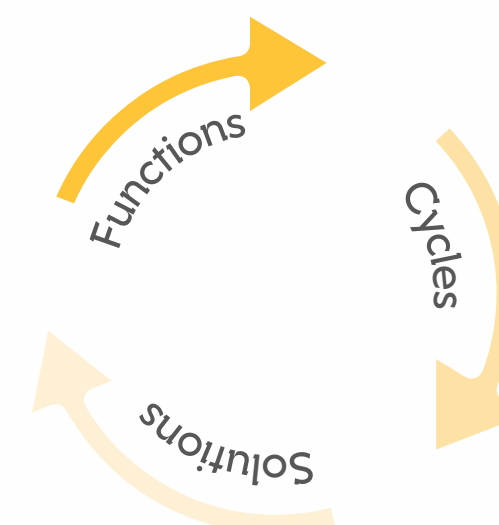
34



Abbatimento positivo	
Abbatimento negativo	
Disidratazione	
Scongelmanto	
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



Modello	Dimensioni	Capacità	Resa Max EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	Resa Max EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)
TOP 05	790x970x850	5 teglie GN1/1-EN1	30	24
TOP 10	790x1030x1800	10 teglie GN1/1-EN1	60	48
TOP 16	790x1030x1950	16 teglie GN1/1-EN1	85	70

Alimentazione elettrica	Max Potenza refrigerante	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	2002	2100	9,15	R290
380-420/3/50+N	6700	4290	12,3	R290
380-420/3/50+N	10050	6250	16	R290

Heavy Duty

Grande flessibilità

Categoria

Abbattitori industriali.

Ottimizzazione

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 HD 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.

38

Dettagli

CONNETTIVITÀ BIDIREZIONALE 4.0

TOUCH DI CONTROLLO HACCP MULTILINGUA

SCHEDA HACCP



39

Heavy Duty

Modelli:

HD100C, HD100L, HD13.1, HD20.1, HD20.2, HD40.2, HD-R20.1FR (su piedi), HD-R20.2FR (su piedi)

Caratteristiche tecniche:

-  Valvola termostati elettronica (standard)
-  Ventilconvettori con inverter (standard)
- PERFORM HD** Performance HD industriale
- BUILD HD** Costruzione HD industriale
-  Paracolpi in acciaio inox 304 30 10 sui 4 lati interni
-  Angoli raggiati
-  Evaporatori ad alta efficienza
-  Sonda spillone riscaldata a 4 punti
- AISI** Acciaio inox aisi 304 Scotch Brite
-  Fondo rinforzato e rampa con griglia di scarico integrata
-  Spessore di isolamento di 80 mm ad alta densità
-  Flusso d'aria convogliato per massima resa
-  Uniformità di temperatura
- LED** Illuminazione led interna



Heavy Duty

La Gamma completa

HD100C – HD100L Heavy Duty



HD13.1 Heavy Duty



HD20.1 Heavy Duty



HD20.2 Heavy Duty



Modello	Dimensioni	Capacità	Resa Max EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	Resa Max EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)
HD100C	1050x1375x2450	1 carrello GN1/1, GN2/1, EN1, EN2	90	65
HD100L	1050x1575x2450	1 carrello rational, EN1, EN2, GN2/1 2 x carrelli GN1/1	90	65
HD13.1	1300x1250x2100	1 carrello GN2/1	130	110
HD20.1	1415x1225x2360	1 carrello GN2/1 1 carrello EN1	150	130
HD20.2	1580x1390x2350	1 carrello GN2/1 2 carrelli EN1	210	185

Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
380-420/3/50+N	6255	12,4	R452a
380-420/3/50+N	6255	12,4	R452a
380-420/3/50+N	1984	2,3	R452a
380-420/3/50+N	6500	22	R452a
380-420/3/50+N	9600	27	R452a

Heavy Duty

La Gamma completa

HD40.2 Heavy Duty



Modello	Dimensioni	Capacità	Resa Max EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	Resa Max EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)
HD40.2	1780x1790x2410	2 carrelli EN2 2 carrelli GN2/1	400	375
HD-R20.1 su piedi	1500x1330x2230	1 carrello GN1/1	120	100
HD-R20.2 su piedi	1700x1530x2230	1 carrello GN1/1	210	180

HD-R20.1 (su piedi) Heavy Duty



HD-R20.2 (su piedi) Heavy Duty



Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
380-420/3/50+N	18000	63	R452a
380-420/3/50+N	4200	13	R452a
380-420/3/50+N	9600	27	R452a

Maitre

Più spazio alla creatività

Categoria

Armadi Pasticceria.

Ottimizzazione

Tutti i nostri modelli MAÎTRE positivi hanno standard l'igrometro attivo (sonda umidità) e resistenze che permettono di conservare al meglio il cioccolato, evitando la fioritura di zuccheri e grassi sulla superficie.

Il vano interno, con bocca di carico aumentata in altezza, è stato concepito per poter inserire in modo ottimale fino a 24 ripiani con passo 60. Grazie al loro nuovo design i nuovi armadi refrigerati MAÎTRE garantiscono 11 litri in più di spazio, arrivando a 691 lt.

Per assicurare il massimo comfort d'utilizzo, poi, la porta si blocca a 90°, facilitando così l'inserimento e la rimozione di grandi quantità di prodotto.

Dettagli

DISPLAY CAPACITIVO FULL TOUCH

ACCIAIO INOX AISI 304 SCOTCH BRITE

BASSI CONSUMI

ALLARMI HACCP

FUNZIONE PRALINE PER
CONSERVAZIONE DEL CIOCCOLATO

GAS R290





Modelli:

**APN241, APF241, APN242, APF242,
APN241/V, APN481, APF481, APN482,
APF482, APN481/V APX481, APX482**

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
-  Gestione dell'umidità relativa 40-90%
-  Round air system
-  Apertura porta 180° + blocco apertura
-  Spessore di isolamento da 85 mm hcfc free
-  Ordinabile con porta opposta
-  Guarnizioni magnetiche removibili
-  24 coppie guida removibili in dotazione
-  Angoli raggiati
-  Cerniere porta inferiori adatte a montaggio su zoccolo in muratura
-  Piedini regolabili, ruote su richiesta



Maître

La Gamma completa

APN241 Maître

APF241 Maître

APN242 Maître

APF242 Maître

APN241/V Maître

APN481 Maître



Modello	Dimensioni	Range temperatura	Capacità	Alimentazione elettrica
APN241	790x750x2110	-3/+18	24 teglie 600x400	230/1/50
APF241	790x750x2110	-25/-15	24 teglie 600x400	230/1/50
APN242	790x750x2110	-3/+18	22 teglie 600x400	230/1/50
APF242	790x750x2110	-25/-15	22 teglie 600x400	230/1/50
APN241/V	790x760x2110	-3/+18	24 teglie 600x400	230/1/50
APN481	790x1030x2110	-3/+18	24 teglie 600x800	230/1/50

Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
375	1,75	R290
860	3,9	R290
375	1,75	R290
860	3,9	R290
655	3,16	R290
375	1,75	R290

Maître

La Gamma completa

APF481 Maître

APN482 Maître

APF482 Maître

APN481/V Maître

APX481 Maître

APX482 Maître



Modello	Dimensioni	Range temperatura	Capacità	Alimentazione elettrica
APF481	790x1030x2110	-25/-15	24 teglie 600x800	230/1/50
APN482	790x1030x2110	-3/+18	22 teglie 600x800	230/1/50
APF482	790x1030x2110	-25/-15	22 teglie 600x800	230/1/50
APN481/V	790x1040x2110	-3/+18	24 teglie 600x800	230/1/50
APX481	790x1030x2110	-30/+18	24 teglie 600x800	230/1/50
APX482	790x1030x2110	-30/+18	22 teglie 600x800	230/1/50

Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
860	3,9	R290
375	1,75	R290
860	3,9	R290
403	1,95	R290
1060	5,3	R290
1060	5,3	R290

APX 1060

Il tuo alleato tutto l'anno

Categoria

Armadi Pasticceria.

Ottimizzazione

Il conservatore APX1060-XXL offre una capacità di stoccaggio ai vertici della categoria e può essere installato in qualsiasi laboratorio, grazie alla scocca smontabile a pannelli.

La possibilità di gestire umidità e temperature positive e negative (da -30 a +18 °C) lo rende, di fatto, un partner indispensabile in ogni laboratorio e un grande alleato anche nella conservazione del cioccolato, grazie alla specifica funzione praline.

Il sistema, infatti, consente la regolazione di temperatura e umidità preservandone gusto, profumo e aspetto estetico.

Dettagli

CONNETTIVITÀ IOT 4.0

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

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.

GAS R290



APX 1060

Modelli:

**APX1060.1 a pannelli,
APX1060.2 a pannelli**

Caratteristiche tecniche:

-  Acciaio inox aisi 304
Scotch Brite
-  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
-  Struttura smontabile
a pannelli
-  Gestione dell'umidità
relativa 40-90%
-  Round
air system
-  Spessore di isolamento
da 85 mm hcfc free
-  Monitoraggio
allarmi haccp
-  Guarnizioni
magnetiche removibili
-  Funzione praline
per conservazione del cioccolato



APX 1060

La Gamma completa

APX 1060.1 a pannelli



APX1060.2 a pannelli



Modello	Dimensioni	Range temperatura	Capacità
APX1060.1 a pannelli	1010x1235(1310)x2310	-30/+18	30 teglie 600x800
APX1060.2 a pannelli	1010x1235(1310)x2310	-30/+18	30 teglie 600x800

Alimentazione elettrica	Gas refrigerante
230/1/50	R290
230/1/50	R290

TC-TP

Pratici, compatti e silenziosi

Categoria

Tavoli Cioccolato – Tavoli Pasticceria.

Ottimizzazione

I nostri tavoli refrigerati sono realizzati in acciaio INOX AISI 304 e disponibili con innumerevoli combinazioni di porte e cassetti. **Garantiscono un ottimale sfruttamento degli spazi, massima igienicità, semplicità d'uso e totale sicurezza dell'operatore.**

Dettagli

FUNZIONE PRALINE

CONNETTIVITÀ IOT 4.0

ACCIAIO INOX AISI 304 SCOTCH BRITE

SCHEDA HACCP



TC-TP

Modelli:

TPC 20, TPC 30, TPC 40, TPF 20,
TPF 30, TPF 40, TPP 20, TPP 30,
TPP 40

Caratteristiche tecniche:

-  Spessore di isolamento da 50 mm hcfc free
-  8 coppie guida in dotazione per ogni porta
-  Gestione dell'umidità relativa
-  Angoli raggiati
-  Monoblocco motore tropicalizzato in classe 5 (43°)
-  Sbrinamento automatico elettronico con evaporazione dell'acqua con sistema a gas caldo
-  Evaporatore con trattamento in catodoresi
-  Guarnizioni magnetiche removibili
-  Piedini regolabili, ruote su richiesta
- 100°** Apertura porta 100° + blocco apertura



TC

La Gamma completa

TPC20 TC



TPC30 TC



TPC40 TC



Modello	Dimensioni	Range temperatura
TPC20PP TPC20PA TPC20PS	1420x800x900 1420x800x1000 1408x790x850	-2/+8
TPC30PP TPC30PA TPC30PS	1960x800x900 1960x800x1000 1947x790x850	-2/+8
TPC40PP TPC40PA TPC40PS	2500x800x900 2500x800x1000 2486x790x850	-2/+8

Alimentazione elettrica	Gas refrigerante
220-240 V - 50	R290
220-240 V - 50	R290
220-240 V - 50	R290

TP

La Gamma completa

TPF20-TPP20 TP



TPF30-TPP30 TP



TPF40-TPP40 TP



Modello	Dimensioni	Range temperatura
TPF20PP TPF20PA TPF20PS	1420x800x900 1420x800x1000 1408x790x850	-15/-20
TPF30PP TPF30PA TPF30PS	1960x800x900 1960x800x1000 1947x790x850	-15/-20
TPF40PP TPF40PA TPF40PS	2500x800x900 2500x800x1000 2486x790x850	-15/-20

Alimentazione elettrica	Gas refrigerante
220-240 V - 50	R290
220-240 V - 50	R290
220-240 V - 50	R290

Levante

Flessibilità totale

Categoria

Armadi Fermalievita.

Ottimizzazione

I nostri armadi fermalievita consentono al panificatore di razionalizzare l'attività, evitando orari di lavoro scomodi e assicurando aromi e fragranza superiori a quelli ottenuti attraverso la lievitazione tradizionale.

L'apparecchiatura, infatti, controlla e ottimizza con precisione il processo di lievitazione, nella più assoluta garanzia di igiene e qualità.

Tutte le funzioni sono presiedute da un microprocessore che può rallentare, bloccare o far ripartire il processo, controllandone tutte le fasi e assicurando che l'impasto sia pronto per essere infornato all'ora desiderata.

68

Dettagli

CONNETTIVITÀ IOT 4.0

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

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.

GAS R290



69



Levante

Modelli:

LEV-EN 1, LEV-EN 2, LEV 60-80

Caratteristiche tecniche:

-  Acciaio inox aisi 304
Scotch Brite
-  Monoblocco motore
tropicalizzato in classe 5 (43°)
-  Gestione dell'umidità
con sonda
-  Round
air system
-  Spessore di isolamento
da 85 mm hcfc free
-  Guarnizioni
magnetiche removibili
-  20 coppie guida removibili
in dotazione
-  Apertura porta 180°
+ blocco apertura
-  Cerniere porta inferiori adatte
a montaggio su zoccolo in muratura



Levante

La Gamma completa

LEV-EN1 Levante



LEV-EN2 Levante



LEV60-80 Levante



Modello	Dimensioni	Range temperatura	Capacità	Alimentazione elettrica
LEV-EN1	790x750x2110	-25/+40	24 teglie 600x400	230/1/50
LEV-EN2	790x1030x2110	-25/+40	24 teglie 600x800 48 teglie 600x400	230/1/50
LEV60-80	930x1269x2650	-10/+40	2 carrelli 600x400 1 carrelli 600x800	-

Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
860	4,15	R290
860	4,15	R290
-	-	-

Pane

Performance, controllo, evoluzione

Categoria

Armadi Fermalievita.

Ottimizzazione

Il nuovo armadio fermalievita PANE consente una fermalievitazione controllata ed è adatto a tutti i tipi di impasto. **Con un minimo ingombro e il controllo attivo dell'umidità, PANE garantisce delle performance eccellenti riducendo le ore di lavoro notturne e agevolando quindi l'attività del personale.**

Dettagli

CONNETTIVITÀ BI-DIREZIONALE 4.0

LIEVITAZIONE COSTANTE E CONTROLLATA,
ADATTO A TUTTI I TIPI DI IMPASTO

DISPLAY GRAFICO TFT TOUCH-SCREEN
CAPACITIVO IN VETRO DA 5"

GAS R290



Pane

Modelli:

PANE-EN2

Caratteristiche tecniche:

-  AISI Acciaio inox aisi 304
Scotch Brite
-  Monoblocco motore
tropicalizzato in classe 5 (43°)
-  Gestione dell'umidità
con sonda
-  Round
air system
-  85mm Spessore di isolamento
da 85 mm hcfc free
-  Guarnizioni
magnetiche removibili
-  20 coppie guida removibili
in dotazione
-  Apertura porta 180°
+ blocco apertura
-  Cerniere porta inferiori adatte
a montaggio su zoccolo in muratura



Pane

La Gamma completa

PANE-EN2 Pane



Modello	Dimensioni	Range temperatura	Capacità	Alimentazione elettrica
PANE-EN2	790x1030x2110	-10/+35	24 teglie 600x800	230/1/50

Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
784	4,12	R290

HTL

Altissima versatilità

Categoria

Tavoli Fermalievita.

Ottimizzazione

I nostri tavoli fermalievita consentono al panificatore di razionalizzare l'attività evitando orari di lavoro scomodi ed assicurando aromi e fragranza superiori a quelli ottenuti attraverso la lievitazione tradizionale.

L'apparecchiatura, dotata di un microprocessore, controlla e ottimizza con precisione il processo di lievitazione, garantendo igiene e qualità assolute.

Ogni fase può essere gestita, rallentata, bloccata o ripresa, assicurando che l'impasto sia pronto per essere infornato all'ora desiderata.

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

80

Dettagli

CONNETTIVITÀ IOT 4.0

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

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.

ACCIAIO INOX AISI 304



81

Modelli:

HTL2 EN, HTL3 EN, HTL4 EN

Caratteristiche tecniche:

-  Spessore di isolamento da 85 mm hcfc free
-  8 coppie guida in dotazione per ogni porta
-  Gestione dell'umidità relativa
-  Angoli raggiati
-  Monoblocco motore tropicalizzato in classe 5 (43°)
-  Sbrinamento automatico elettronico con evaporazione dell'acqua con sistema a gas caldo
-  Evaporatore con trattamento in catodoresi
-  Guarnizioni magnetiche removibili
-  Piedini regolabili, ruote su richiesta
- 100°** Apertura porta 100° + blocco apertura



HTL

La Gamma completa

HTL2 EN



HTL3 EN



HTL4 EN



Modello	Dimensioni	Range temperatura
HTL2 EN P HTL2 EN A HTL2 EN S	1420x800x900 1420x800x1000 1408x800x850	-4/+35 (precool - 20)
HTL3 EN P HTL3 EN A HTL3 EN S	1960x800x900 1960x800x1000 1947x800x850	-4/+35 (precool - 20)
HTL4 EN P HTL4 EN A HTL4 EN S	2500x800x900 2500x800x1000 2486x800x850	-4/+35 (precool - 20)

Alimentazione elettrica	Gas refrigerante
230/1/50	R290
230/1/50	R290
230/1/50	R290

Note

86

7



Più gusto alle tue creazioni,
grazie alla nostra tecnologia del freddo.

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



The Spirit of Excellence