

# Ristorazione

## 2024



**hiber**  
COOL EXPERIENCE



Attrezzature professionali perfette  
per preservare al meglio  
l'integrità dei tuoi cibi freschi.



---

## 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

<b>Intro</b>	<b>6 L'azienda</b> Leader nella refrigerazione professionale	<b>8 Gli ingredienti</b> Gli ingredienti vincenti che fanno la differenza	
<b>Abbattitori di temperatura monoscocca</b>	<b>12 Hielo</b> Potenza, affidabilità e concretezza	<b>20 Star</b> Più potente, più silenzioso, più ecologico con gas R290	<b>26 Star Plus</b> Potenza e affidabilità
<b>Abbattitori di temperatura monoscocca multifunzione</b>	<b>32 The one Pro</b> L'abbattitore multifunzione		
<b>Abbattitori di temperatura Heavy Duty carrellati</b>	<b>40 Heavy Duty</b> Grande flessibilità		
<b>Armadi refrigeranti</b>	<b>48 Premiere 2.0</b> Meno energia, più potenza	<b>58 Menu</b> Eccellenza essenziale, visibile agli occhi	<b>68 Roll- in</b> Pensare con grandezza
<b>Tavoli refrigerati</b>	<b>74 Aura plus 2.0</b> Prodotti freschi, sempre a portata di mano	<b>86 Aura</b> Alleati indispensabili nel tuo laboratorio	
<b>Speciali</b>	<b>98 Undercounter</b> Efficienza e funzionalità perfette per piccoli spazi	<b>104 Stagionatore</b> Temperatura e umidità sempre sotto controllo	



# 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.

6



7



# 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



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!

# Hielo

Potenza, affidabilità e concretezza

## Categoria

Abbattitori di temperatura monoscocca.

## Ottimizzazione

Abbatte 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, H311, HR05-ECO,  
HR05-700, HR05, HR08,  
HR12, HR16, HR24, HR062

## 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
-  Sbrinamento manuale con evaporazione  
automatica dell'acqua di condensa
-  Ventilazione indiretta  
gentile sul prodotto



# Hielo

La Gamma completa

H323 Hielo

H311 Hielo

HR05-ECO Hielo



16

HR05-700 Hielo

HR05 Hielo

HR08 Hielo



17

Modello	Dimensioni	Capacità	Resa Max EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	Resa Max EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)
<b>H323</b>	600x605x400	n. 3 x GN2/3	8	5
<b>H311</b>	600x805x400	n. 3 x GN1/1	8	5
<b>HR05-ECO</b>	790x700x850	n. 5 x GN1/1- 600x400	15	10
<b>HR05-700</b>	790x700x850	n. 5 x GN1/1	20	12
<b>HR05</b>	790x800x850	n. 5 x GN1/1- 600x400	20	12
<b>HR08</b>	790x850x1450	n. 8 x GN1/1- 600x400	32	24

Alimentazione elettrica	Max Potenza refrigerante	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita
230/1/50	-	700	4,3
230/1/50	-	700	4,3
230/1/50	1369	827	4,3
230/1/50	2169	1523	6,34
230/1/50	2169	1523	6,34
230/1/50	4330	1960	9,1

# Hielo

La Gamma completa

HR12 Hielo



HR16 Hielo



HR24 Hielo



HR062 Hielo



18

19

Modello	Dimensioni	Capacità	Resa Max EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	Resa Max EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)
<b>HR12</b>	790x850x1800	n. 12 x GN1/1- 600x400	44	32
<b>HR16</b>	790x850x1950	n. 16 x GN1/1- 600x400	70	54
<b>HR24</b>	1100x1054x1800	n. 12 x GN2/1-EN2	50	32
<b>HR062</b>	1040x900x930	n. 6 x GN2/1	18	14

Alimentazione elettrica	Max Potenza refrigerante	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita
380-420/3/50+N	9830	2805	6,87
380-420/3/50+N	9830	3158	8,42
380-420/3/50+N	11530	5610	11
240	2528	1326	7,08

# 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.

20

## Dettagli

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

**CONNETTIVITÀ BIDIREZIONALE 4.0 (optional)**

**GAS R290**



21





## Modelli:

**STAR05, STAR05-740,  
STAR12, STAR16**

## 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
-  Ventilazione indiretta gentile sul prodotto



# Star

La Gamma completa

STAR05



STAR05-740



STAR12



STAR16



24

Modello	Dimensioni	Capacità	Resa Max EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	Resa Max EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)
<b>STAR05</b>	790x840x850	n. 5 x GN1/1- 600x400	21	15
<b>STAR05-740</b>	790x740x850	n. 5 x GN1/1	21	15
<b>STAR12</b>	790x890x1800	n. 12 x GN1/1- 600x400	45	30
<b>STAR16</b>	790x890x1950	n. 16 x GN1/1- 600x400	68	45

25

Alimentazione elettrica	Max Potenza refrigerante	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita
230/1/50	1935	1559	7,84
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

## 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
-  **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



30

Modello	Dimensioni	Capacità	Resa Max EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	Resa Max EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)
<b>STAR05 PLUS</b>	790x840x850	n. 5 GN1/1 - EN1	24	18
<b>STAR12 PLUS</b>	790x890x1800	n. 12 GN1/1 - EN1	48	33
<b>STAR16 PLUS</b>	790x890 h 1950	n. 16 GN1/1 - EN1	72	48

31

Alimentazione elettrica	Max Potenza refrigerante	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita
230/1/50	1935	1579	7,84
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, Scongelamento, Lievitazione, Gelato, Lievita in stampi, Cioccolato, Cristallizza, Pastorizzazione, CBT, Rigenera, Mantenimento caldo, Mantenimento freddo

32

### Dettagli

GAS R290

ABBATTITORI DI TEMPERATURA MULTIFUNZIONE

CONNETTIVITÀ BIDIREZIONALE 4.0

DISPLAY SUPER TOUCH 7"



33



# The One Pro



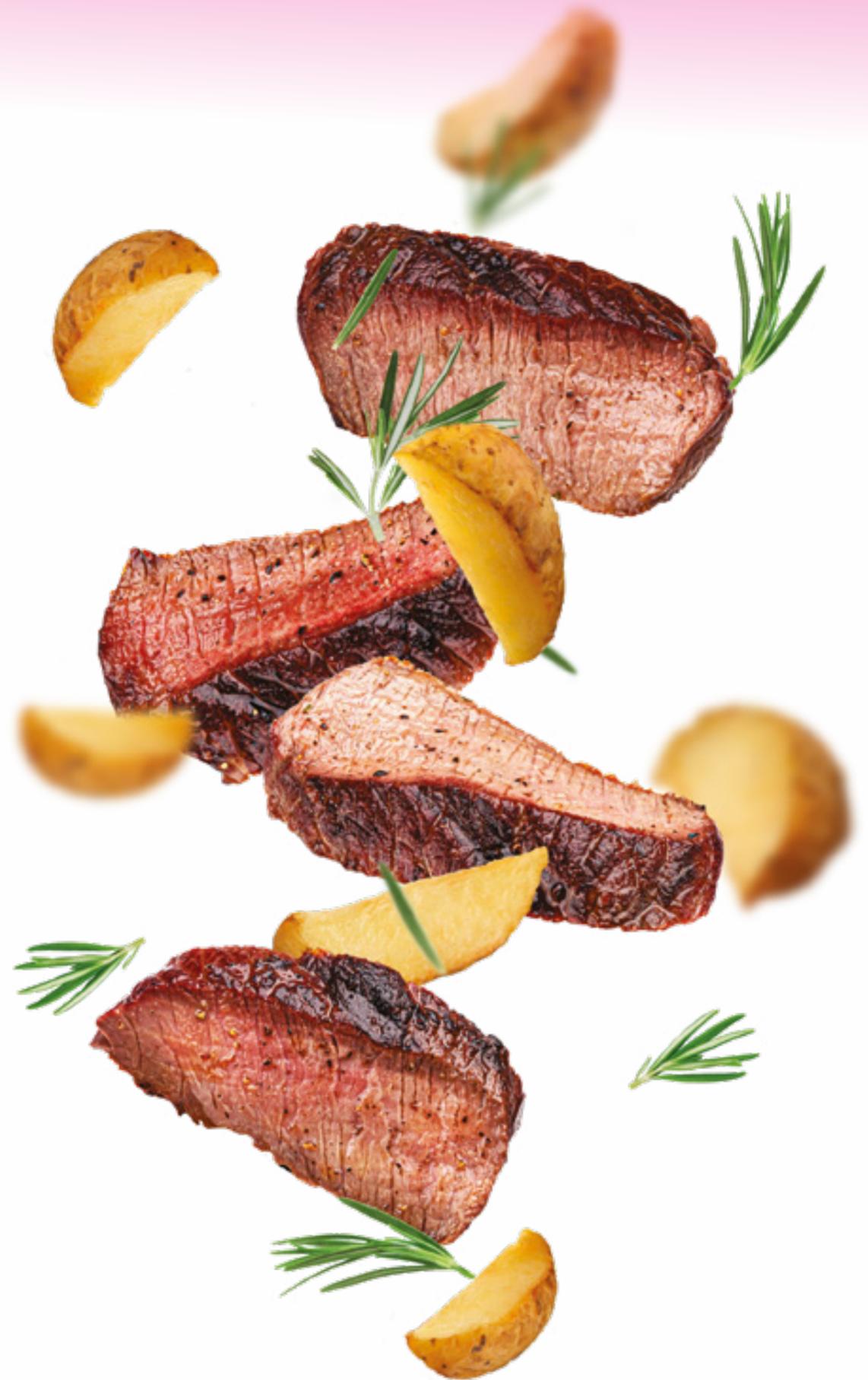
## Modelli:

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)

34

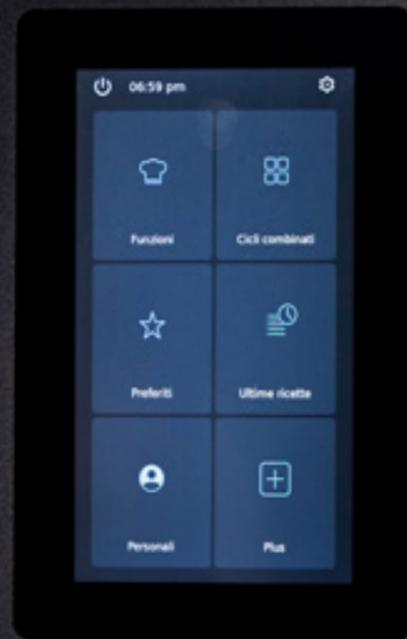


35

# The One Pro

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

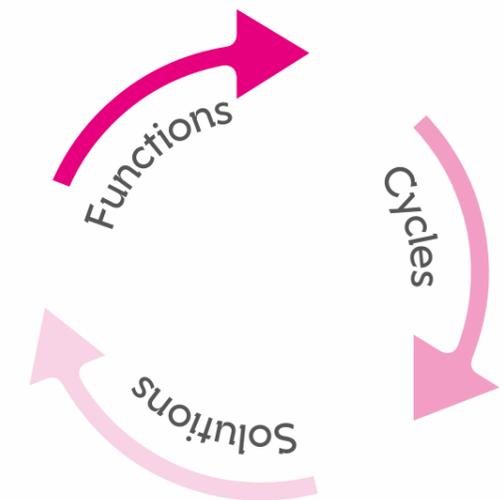
36



- 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.



37



# The One Pro

TOP 05 The One Pro



TOP 10 The One Pro



TOP 16 The One Pro



38

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

39

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

# 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.**

40

## Dettagli

CONNETTIVITÀ BIDIREZIONALE 4.0

TOUCH DI CONTROLLO HACCP MULTILINGUA

SCHEDA HACCP



41

# 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 raggianti
-  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



44

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

45

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



46

HD-R20.1 (su piedi) Heavy Duty



HD-R20.2 (su piedi) Heavy Duty



47

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

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

# Premiere 2.0

Meno energia, più potenza

## Categoria

Armadi refrigerati.

## Ottimizzazione

La linea Premiere è progettata con fianchi interni in acciaio stampato per il sostegno di griglie e teglie senza la necessità di supporti e guide.

**Gli angoli arrotondati riducono ulteriormente i punti di potenziale accumulo di sporcizia, rendendo le operazioni di pulizia e sanificazione più rapide ed efficaci.**

Il design dei fianchi sagomati, le vaschette Gastronorm e il sistema di canalizzazione interno assicurano una perfetta e uniforme conservazione del prodotto anche a pieno carico, evitando potenziali ostruzioni del flusso d'aria.

All'apertura della porta, una cortina d'aria protegge i prodotti all'interno dal rischio di sbalzi termici, bloccando l'ingresso di aria calda dall'esterno.

## Dettagli

TOUCH DI CONTROLLO CAPACITIVO DA 4,3"

BASSI CONSUMI

INTERNET OF THINGS E INDUSTRY 4.0



48



49

# Premiere 2.0



## Modelli:

PP70, PP72, PP70/V, PP72/2T,  
PP140, PP143, PP144, PP140/V

## Caratteristiche tecniche:

-  Cortina d'aria per ridurre l'entrata di aria calda all'apertura della porta
-  Monoblocco motore tropicalizzato in classe 5 (43°)
-  Sbrinamento automatico a gas caldo con evaporazione dell'acqua senza apporto di energia elettrica
-  Gas ecologico R290
-  Evaporatore ad alte prestazioni con trattamento in catofresi
-  Ventilatori elettronici a basso consumo con 4 step di velocità
- A** Classe A sui modelli a temperatura positiva
- AISI** Acciaio inox aisi 304 Scotch Brite
-  Fianchi schiumati fino al monoblocco
-  Fianchi stampati
-  Spessore di isolamento da 85 mm
-  Porta reversibile
-  Angoli raggiati
-  Apertura porta 180° + blocco apertura
-  Serratura e luce led
-  Guarnizioni magnetiche sostituibili senza attrezzature
-  Piedini regolabili, ruote su richiesta



# Premiere 2.0

La Gamma completa

PP70 Premiere 2.0



PP72 Premiere 2.0



PP70/V Premiere 2.0



PP72/2T Premiere 2.0



52

Modello	Dimensioni	Temperatura di esercizio (°C)	Classe energetica
PP70TNN	700x850x2080	-2+8	A
PP70I	700x850x2080	-6+4	A
PP70BT	700x850x2080	-15-25	B
PP72TNN	700x850x2080	-2+8	A
PP72I	700x850x2080	-6+4	A
PP72BT	700x850x2080	-15-25	B
PP70TNN/V	700x850x2080	-2+8	E
PP72TNNTNN	700x850x2080	A -2+8 B -2+8	D
PP72TNNI	700x850x2080	A -2+8 B -6+4	D
PP72TNNBT	700x850x2080	A -2+8 B -15-25	n.a.

53

Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	225	1	R290
230/1/50	225	1	R290
230/1/50	225	1,2	R290
230/1/50	225	1	R290
230/1/50	225	1	R290
230/1/50	225	1,2	R290
230/1/50	295	1	R290
230/1/50	590	3,4	R290
230/1/50	590	3,4	R290
230/1/50	680	4	R290

# Premiere 2.0

La Gamma completa

PP140 Premiere 2.0



PP143 Premiere 2.0



PP144 Premiere 2.0



PP140/V Premiere 2.0



54

Modello	Dimensioni	Temperatura di esercizio (°C)	Classe energetica
PP140TNN	1400x850x2080	-2+8	B
PP140I	1400x850x2080	-6+4 	B
PP140BT	1400x850x2080	-15-25	C
PP143TNN	1400x850x2080	-2+8	B
PP143I	1400x850x2080	-6+4 	B
PP143BT	1400x850x2080	-15-25	C
PP144TNN	1400x850x2080	-2+8	B
PP144I	1400x850x2080	-6+4 	B
PP144BT	1400x850x2080	-15-25	C
PP140TNN/V	1400x850x2080	-2+8	D

55

Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	470	1,3	R290
230/1/50	470	1,3	R290
230/1/50	910	2,5	R290
230/1/50	470	1,3	R290
230/1/50	470	1,3	R290
230/1/50	910	2,5	R290
230/1/50	470	1,3	R290
230/1/50	470	1,3	R290
230/1/50	910	2,5	R290
230/1/50	470	1,3	R290

# Premiere 2.0

La Gamma completa

PP140 Premiere 2.0



PP143 Premiere 2.0



56

Modello	Dimensioni	Temperatura di esercizio (°C)	Classe energetica
<b>PP140TNTNN</b>	1400x850x2080	A -2+8 B -2+8	B
<b>PP140TNNI</b>	1400x850x2080	A -2+8 B -6+4 	B
<b>PP140TNNBT</b>	1400x850x2080	A -2+8 B -15-25	-
<b>PP140BTI</b>	1400x850x2080	A -15-25 B -6+4 	-
<b>PP143TNNBT</b>	1400x850x2080	A -2+8 B -15-25	-
<b>PP143TNNI</b>	1400x850x2080	A -2+8 B -6+4 	G

57

Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	580	3,4	R290
230/1/50	580	3,4	R290
230/1/50	835	4,3	R290
230/1/50	835	4,3	R290
230/1/50	770	4	R290
230/1/50	580	3,4	R290

# Menu

Eccellenza essenziale, visibile agli occhi

**Categoria** Armadi refrigerati.

**Ottimizzazione** La linea Menu è progettata con fianchi interni in acciaio stampato per il sostegno di griglie e teglie senza la necessità di supporti e guide. **Gli angoli arrotondati riducono ulteriormente i punti di potenziale accumulo di sporcizia, rendendo le operazioni di pulizia e sanificazione più rapide ed efficaci.**

Il design dei fianchi sagomati, le vaschette Gastronorm e il sistema di canalizzazione interno assicurano una perfetta e uniforme conservazione del prodotto anche a pieno carico, evitando potenziali ostruzioni del flusso d'aria. All'apertura della porta, una cortina d'aria protegge i prodotti all'interno dal rischio di sbalzi termici, bloccando l'ingresso di aria calda dall'esterno.

**Dettagli** TOUCH DI CONTROLLO CAPACITIVO DA 4,3"

BASSI CONSUMI

INTERNET OF THINGS E INDUSTRY 4.0



# Menu



## Modelli:

**M70, M72, M70/V, M140,  
M143, M144, M140/V**

## Caratteristiche tecniche:

-  Monoblocco motore tropicalizzato in classe 5 (43°)
-  Sbrinamento automatico a gas caldo con evaporazione dell'acqua senza apporto di energia elettrica
-  Gas ecologico R290
-  Evaporatore ad alte prestazioni con trattamento in catodi
-  Ventilatori elettronici a basso consumo con 4 step di velocità
-  Fianchi stampati
-  Spessore di isolamento da 85 mm
-  Porta reversibile
-  Angoli raggiati
-  Apertura porta 180° + blocco apertura
-  Serratura e luce led
-  Guarnizioni magnetiche sostituibili senza attrezzature
-  Piedini regolabili, ruote su richiesta



# Menu

La Gamma completa

M70 Menu



M72 Menu



M70/V Menu



62

Modello	Dimensioni	Temperatura di esercizio (°C)	Classe energetica
<b>M70TNN</b> <b>M70I</b> <b>M70BT</b>	700x850x2080	-2+8 -6+4  -15-25	B B C
<b>M72TNN</b> <b>M72I</b> <b>M72BT</b>	700x850x2080	-2+8 -6+4  -15-25	B B C
<b>M70TNN/V</b>	700x850x2080	-2+8	E

63

Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	295 295 540	1,1 1,1 2,6	R290
230/1/50	295 295 540	1,1 1,1 2,6	R290
230/1/50	295	1,1	R290

# Menu

La Gamma completa

M140 Menu



M143 Menu



M144 Menu



M140/V Menu



64

65

Modello	Dimensioni	Temperatura di esercizio (°C)	Classe energetica
<b>M140TNN</b> <b>M140i</b> <b>M140BT</b>	1400x850x2080	-2+8 -6+4  -15-25	D
<b>M143TNN</b> <b>M143I</b> <b>M143BT</b>	1400x850x2080	-2+8 -6+4  -15-25	D
<b>M144TNN</b> <b>M144I</b> <b>M144BT</b>	1400x850x2080	-2+8 -6+4  -15-25	D
<b>M140TNN/V</b>	1400x850x2080	-2+8	E

Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	470 470 910	2,1 2,1 3,35	R290
230/1/50	470 470 910	2,1 2,1 3,35	R290
230/1/50	470 470 910	2,1 2,1 3,35	R290
230/1/50	470	2,1	R290

# Basic

La Gamma completa

BASIC SNACK **Basic**



66

Modello	Dimensioni	Temperatura di esercizio (°C)	Classe energetica
<b>B70STN</b> <b>B70STNN</b> <b>B70SBT</b>	686x830x2050	0+10 -2+8 -18-22	B B D
<b>B60STN</b> <b>B60STNN</b> <b>B60SBT</b>	1520x830x2050	0+10 -2+8 -18-22	C C D

BASIC SLIM **Basic**



67

Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	200 270 465	1 1,3 2,24	R290
230/1/50	200 270 465	1 1,3 2,24	R290

# Roll-in

Pensare con grandezza

**Categoria** Armadi refrigerati.

**Ottimizzazione** La linea Hiber progettata per movimentare grossi volumi in modo veloce ed efficace.

68



69

# Roll-in



## Modelli:

HR11/PAN, HR12/PAN

## Caratteristiche tecniche:

-  Isolamento spessore 65/80 mm in poliuretano espanso privo di hcfc
-  Porte passanti su richiesta
-  INOX Costruzione monoscocca in acciaio inox
-  Porta con blocco automatico all'apertura oltre 100°
-  Versione a pannelli smontabili e rimandabile con facilità per passaggio porte
-  Interno con angoli arrotondati per facilitare la pulizia
-  Guarnizioni magnetiche sostituibili senza attrezzature
-  Freddo ventilato
-  Connettività bi-direzionale 4.0 (optional)



# Roll-in

La Gamma completa

HRI1/PAN Roll-in



72

Modello	Dimensioni	Temperatura di esercizio (°C)
HRI1TN/PAN HRI1BT/PAN	1000x1270x2326	+2+10 20 -15
HRI2TN/PAN HRI2BT/PAN	2000x1270x2295	+2+10 20 -15

HRI2/PAN Roll-in



73

Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	250 530	4 5,4	R290
230/1/50	500 1060	8	R290

# Aura plus 2.0

Prodotti freschi, sempre a portata di mano

## Categoria

Tavoli refrigerati.

## Ottimizzazione

Robusti e resistenti, progettati per durare nel tempo e completamente personalizzabili secondo le tue specifiche esigenze.

In poco spazio garantiamo grande possibilità di personalizzazione, alta qualità dei componenti ed elevate capacità di stoccaggio.

### Ventilazione ad aria convogliata

Sistema di ventilazione speciale con circolazione dell'aria convogliata in grado di assicurare un microclima ideale per diversi tipi di alimenti anche a pieno carico.

### Pari volume di stoccaggio.

#### Minore ingombro in laboratorio.

La predisposizione all'unità condensatrice remota dei tavoli Aura Plus ne riduce di 18 cm la lunghezza: la soluzione intelligente alla necessità di ampi volumi di stoccaggio in spazi ridotti.

Massima flessibilità anche nelle dimensioni: i nostri tavoli refrigerati, infatti, sono disponibili in due diverse altezze.

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

## Dettagli

**VENTILAZIONE SPECIALE  
ED EVAPORATORI MULTIPLI**

**ACCIAIO INOX AISI 304**

**GAS ECOLOGICO R290**



# Aura plus 2.0

## Modelli:

AA26630TNN – AA26630BT  
AA26640TNN – AA26640BT  
AA27110TNN – AA27110BT  
AA27120TNN – AA27120BT  
AA27130TNN – AA27130BT  
AA27140TNN – AA27140BT

## Caratteristiche tecniche:

-  Cassetti completamente estraibili
-  Fondo cella stampato con angoli arrotondati e supporti griglie asportabili
-  Cerniere porta inferiori adatte a montaggio su zoccolo in muratura
-  Flusso d'aria convogliato per massima resa
-  Connettività bi-direzionale 4.0
-  Spessore di isolamento di 60mm ad alta densità
-  Controllo dell'umidità relativa in 2 step anche con gruppo remoto

Versioni disponibili:  
P con piano  
A piano con alzatina  
S senza piano



# Aura plus 2.0

La Gamma completa

Versioni disponibili:  
 P con piano  
 A piano con alzatina  
 S senza piano

AA26610TNN – AA26610BT **Aura plus 2.0**



78

Modello	Dimensioni	Temperatura di esercizio (°C)	Classe energetica
<b>AA26610TNNP</b> <b>AA26610TNNA</b> <b>AA26610TNNS</b>	915x700x850 915x700x950 910x690x810	-2+8	A
<b>AA26610BT</b> <b>AA26610BTA</b> <b>AA26610BTS</b>	915x700x850 915x700x950 910x690x810	-15-20	D
<b>AA26620TNNP</b> <b>AA26620TNNA</b> <b>AA26620TNNS</b>	1275x700x850 1275x700x950 1270x690x810	-2+8	A
<b>AA26620BT</b> <b>AA26620BTA</b> <b>AA26620BTS</b>	1275x700x850 1275x700x950 1270x690x810	-15-20	D

AA26620TNN – AA26620BT **Aura plus 2.0**



79

Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	200	0,9	R290
230/1/50	480	3	R290
230/1/50	210	0,92	R290
230/1/50	490	3,05	R290

# Aura plus 2.0

La Gamma completa

Versioni disponibili:  
 P con piano  
 A piano con alzatina  
 S senza piano

AA26630TNN – AA26630BT **Aura plus 2.0**



AA26640TNN – AA26640BT **Aura plus 2.0**



Modello	Dimensioni	Temperatura di esercizio (°C)	Classe energetica
AA26630TNNP AA26630TNNA AA26630TNNS	1735x700x850 1735x700x950 1730x690x810	-2+8	A
AA26630BT AA26630BTA AA26630BTS	1735x700x850 1735x700x950 1730x690x810	-15-20	D
AA26640TNNP AA26640TNNA AA26640TNNS	2195x700x850 2195x700x950 2190x690x810	-2+8	A
AA26640BT AA26640BTA AA26640BTS	2195x700x850 2195x700x950 2190x690x810	-15-20	D

Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	350	1,3	R290
230/1/50	720	3,2	R290
230/1/50	320	1,4	R290
230/1/50	740	3,3	R290

# Aura plus 2.0

La Gamma completa

Versioni disponibili:  
 P con piano  
 A piano con alzatina  
 S senza piano

AA27110TNN – AA27110BT Aura plus 2.0



Modello	Dimensioni	Temperatura di esercizio (°C)	Classe energetica
<b>AA27110TNNP</b> <b>AA27110TNNA</b> <b>AA27110TNNS</b>	915x700x900 915x700x1000 910x690x860	-2+8	A
<b>AA27110BTTP</b> <b>AA27110BTTA</b> <b>AA27110BTTS</b>	915x700x900 915x700x1000 910x690x860	-15-20	D
<b>AA27120TNNP</b> <b>AA27120TNNA</b> <b>AA27120TNNS</b>	1275x700x900 1275x700x1000 1270x690x860	-2+8	A
<b>AA27120BTTP</b> <b>AA27120BTTA</b> <b>AA27120BTTS</b>	1275x700x900 1275x700x1000 1270x690x860	-15-20	D

AA27120TNN – AA27120BT Aura plus 2.0



Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	200	0,9	R290
230/1/50	480	3	R290
230/1/50	210	0,92	R290
230/1/50	490	3,05	R290

# Aura plus 2.0

La Gamma completa

Versioni disponibili:  
 P con piano  
 A piano con alzatina  
 S senza piano

AA27130TNN – AA27130BT Aura plus 2.0



AA27140TNN – AA27140BT Aura plus 2.0



Modello	Dimensioni	Temperatura di esercizio (°C)	Classe energetica
AA27130TNNP AA27130TNNA AA27130TNNS	1735x700x900 1735x700x1000 1730x690x860	-2+8	A
AA27130TNNP AA27130BT AA27130BTS	1735x700x900 1735x700x1000 1730x690x860	-15-20	D
AA27140TNNP AA27140TNNA AA27140TNNS	2195x700x900 2195x700x1000 2190x690x860	-2+8	A
AA27140BT AA27140BTA AA27140BTS	2195x700x900 2195x700x1000 2190x690x860	-15-20	D

Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	350	1,3	R290
230/1/50	720	3,2	R290
230/1/50	320	1,4	R290
230/1/50	740	3,3	R290

# Aura

Alleati indispensabili nel tuo laboratorio

**Categoria** Tavoli refrigerati.

**Ottimizzazione** Pratici, compatti e silenziosi, i tavoli refrigerati Hiber sono realizzati in acciaio inox e disponibili con innumerevoli combinazioni di porte e cassetti. Garantiscono un ottimale sfruttamento degli spazi, massima igiene, semplicità d'uso e totale sicurezza dell'operatore.

Robuste e resistenti, sono apparecchiature fatte per durare nel tempo e, grazie alle varie opzioni disponibili, capaci di soddisfare qualsiasi esigenza e razionale.

**Ventilazione omogenea**

Sistema di ventilazione con circolazione dell'aria ottimizzata che assicura un'omogenea distribuzione del freddo e il rapido recupero della temperatura anche con aperture frequenti delle porte.

Massima flessibilità anche nelle dimensioni: i nostri tavoli refrigerati, infatti, sono disponibili in due diverse altezze.

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

**Dettagli**

**CLASSE DI CONSUMO B**

**ACCIAIO INOX AISI 304**

**GAS ECOLOGICO R290**



# Aura



## Modelli:

A6610TNN – BT, A6620TNN – BT  
A6630TNN – BT, A6640TNN – BT,  
A7110TNN – BT, A7120TNN – BT,  
A7130TNN – BT, A7140T – BT

## Caratteristiche tecniche:

-  Evaporatore con trattamento in cataforesi, posizionato all'esterno del vano refrigerato
-  Motore a monoblocco per una più facile manutenzione
-  Controllo dell'umidità relativa in 2 step
-  Spessore di isolamento di 60mm ad alta densità
-  Supporto portateglie in acciaio inox a filo con 5 posizioni
-  Cassetti completamente estraibili
-  Fondo cella stampato con angoli arrotondati e supporti griglie asportabili
-  Cerniere porta inferiori adatte a montaggio su zoccolo in muratura
-  Flusso d'aria convogliato anche con gruppo remoto

Versioni disponibili:  
P con piano  
A piano con alzatina  
S senza piano



# Aura

## La Gamma completa

A6610TNN – A6610BT **Aura**



90

Modello	Dimensioni	Temperatura di esercizio (°C)	Classe energetica
<b>A6610TNNP</b> <b>A6610TNNA</b> <b>A6610TNNS</b>	915x700x850 915x700x950 910x690x810	-2+8	B
<b>A6610BTTP</b> <b>A6610BTTA</b> <b>A6610BTTS</b>	915x700x850 915x700x950 910x690x810	-15-20	E
<b>A6620TNNP</b> <b>A6620TNNA</b> <b>A6620TNNS</b>	1275x700x850 1275x700x950 1270x690x810	-2+8	B
<b>A6620BTTP</b> <b>A6620BTTA</b> <b>A6620BTTS</b>	1275x700x850 1275x700x950 1270x690x810	-15-20	E

Versioni disponibili:  
P con piano  
A piano con alzatina  
S senza piano

A6620TNN – A6620BT **Aura**



91

Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	210	1,48	R290a
230/1/50	490	3,2	R290a
230/1/50	220	1,55	R290a
230/1/50	515	3,3	R290a

# Aura

## La Gamma completa

A6630TNN – A6630BT **Aura**



92

Modello	Dimensioni	Temperatura di esercizio (°C)	Classe energetica
<b>A6630TNNP</b> <b>A6630TNNA</b> <b>A6630TNNS</b>	1735x700x850 1735x700x950 1730x690x810	-2+8	B
<b>A6630BTP</b> <b>A6630BTA</b> <b>A6630BTS</b>	1735x700x850 1735x700x950 1730x690x810	-15-20	E
<b>A6640TNNP</b> <b>A6640TNNA</b> <b>A6640TNNS</b>	2195x700x850 2195x700x950 2190x690x810	-2+8	B
<b>A6640BTP</b> <b>A6640BTA</b> <b>A6640BTS</b>	2195x700x850 2195x700x950 2190x690x810	-15-20	F

Versioni disponibili:  
P con piano  
A piano con alzatina  
S senza piano

A6640TNN – A6640BT **Aura**



93

Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	330	2	R290a
230/1/50	740	3,3	R290a
230/1/50	350	2,1	R290a
230/1/50	760	3,4	R290a

# Aura

## La Gamma completa

A7110TNN – A7110BT **Aura**



94

Modello	Dimensioni	Temperatura di esercizio (°C)	Classe energetica
<b>A7110TNNP</b> <b>A7110TNNA</b> <b>A7110TNNS</b>	915x700x900 915x700x1000 910x690x860	-2+8	B
<b>A7110BTP</b> <b>A7110BTA</b> <b>A7110BTS</b>	915x700x900 915x700x1000 910x690x860	-15-20	E
<b>A7120TNNP</b> <b>A7120TNNA</b> <b>A7120TNNS</b>	1275x700x900 1275x700x1000 1270x690x860	-2+8	B
<b>A7120BTP</b> <b>A7120BTA</b> <b>A7120BTS</b>	1275x700x900 1275x700x1000 1270x690x860	-15-20	E

Versioni disponibili:  
P con piano  
A piano con alzatina  
S senza piano

A7120TNN – A7120BT **Aura**



95

Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	210	1,48	R290a
230/1/50	490	3,2	R290a
230/1/50	220	1,55	R290a
230/1/50	515	3,3	R290a

# Aura

La Gamma completa

A7130TNN – A7130BT **Aura**



96

Modello	Dimensioni	Temperatura di esercizio (°C)	Classe energetica
<b>A7130TNNP</b> <b>A7130TNNA</b> <b>A7130TNNS</b>	1735x700x900 1735x700x1000 1730x690x860	-2+8	B
<b>A7130BTTP</b> <b>A7130BTTA</b> <b>A7130BTTS</b>	1735x700x900 1735x700x1000 1730x690x860	-15-20	E
<b>A7140TNNP</b> <b>A7140TNNA</b> <b>A7140TNNS</b>	2195x700x900 2195x700x1000 2190x690x860	-2+8	B
<b>A7140BTTP</b> <b>A7140BTTA</b> <b>A7140BTTS</b>	2195x700x900 2195x700x1000 2190x690x860	-15-20	F

Versioni disponibili:  
P con piano  
A piano con alzatina  
S senza piano

A7140TNN – A7140BT **Aura**



97

Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	330	2	R290a
230/1/50	740	3,3	R290a
230/1/50	350	2,1	R290a
230/1/50	760	3,4	R290a

# Undercounter

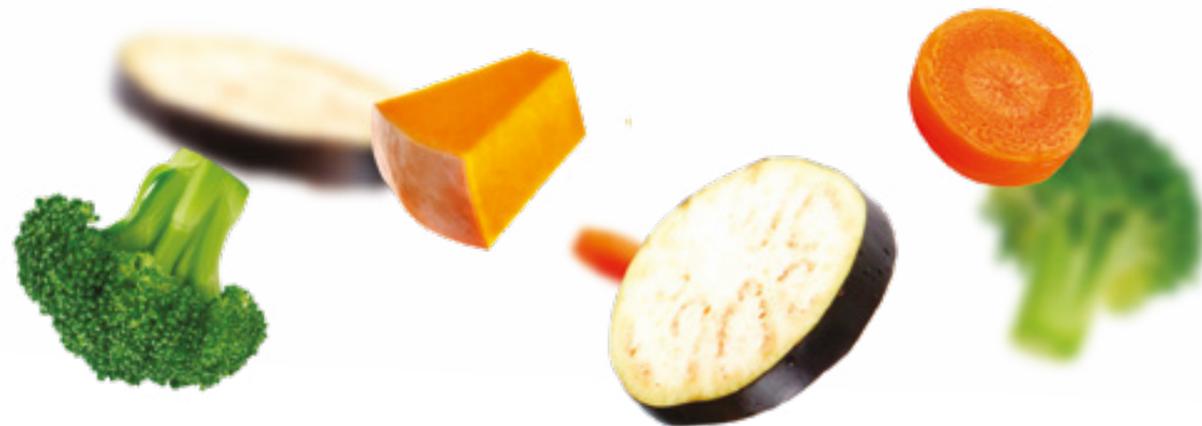
Efficienza e funzionalità perfette per piccoli spazi

## Categoria

Speciali.

## Ottimizzazione

La refrigerazione sottobanco offre uno spazio di conservazione eccellente, senza compromessi. Perfetti per bar, ristoranti e caffetterie, gli undercounter rappresentano **un'ottima soluzione quando lo spazio a disposizione è piccolo**, contribuendo a migliorare l'efficienza. Posizionando i tuoi prodotti refrigerati sotto una superficie di lavoro o un bancone, infatti, puoi ridurre la frequenza degli spostamenti e la distanza all'interno della cucina, nonché il tempo totale necessario per preparare gli alimenti o i piatti per il servizio.



# Undercounter

## Modelli:

UD1TN – BT, UD1TNVTR

## Caratteristiche tecniche:

**INOX** Costruzione monoscocca in acciaio inox

 Controllo elettronico con ampio display

**55 mm** Spessore di isolamento 55mm

**ABS SOFT TOUCH** Interno in abs antiurto con angoli arrotondati

 Fianchi interni con guide stampate

 3 Griglie rilsan di serie 485x430

 Sbrinamento automatico temporizzato

 Serratura con chiave di serie



# Undercounter

La Gamma completa

UDITN – UDIBT Undercounter



102

Modello	Dimensioni	Temperatura di esercizio (°C)	Classe energetica
UDITN UDIBT	600x6345x840	+2+10 -15-20	A B
UDITNVTR	600x6345x840	+2+10	D

UDITNVTR Undercounter



103

Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	110 260	2,4	R134a R452A
230/1/50	110	2,4	R134a

# Stagionatore

Temperatura e umidità sempre sotto controllo

## Categoria

Speciali.

## Ottimizzazione

Lo **stagionatore Hiber** è perfetto per la stagionatura di salumi formaggi e carne, direttamente nel tuo locale. Questa cella frigorifera offre l'ambiente ideale per invecchiare e stagionare i tuoi salami e formaggi, resistenti anche per ambienti a elevate temperature.

La precisione dell'unità di controllo consente una perfetta gestione di tutti i parametri quali temperatura, umidità e ventilazione, che permettono di riprodurre le condizioni ideali per una maturazione di qualità, anche senza l'utilizzo di additivi.

104



105



# Stagionatore



## Modelli:

HAS EN2, HAS EN2 - VTR

## Caratteristiche tecniche:

-  Motore a monoblocco, tropicalizzato
-  Isolamento pannelli 60mm
-  Ricambi dell'aria controllati tramite ventilatore estraattore automatico temporizzato
- AISI** Costruzione in acciaio inox AISI 304 monoscocca
-  Porta autochiudente con blocco in apertura a 100°
-  Regolazione dell'umidità relativa tramite sonda
-  10 Programmi con 6 fasi ciascuno per controllare temperatura, umidità e tempo
-  Evaporazione automatica dell'acqua di condensa con sistema a gas caldo
-  Controllo a microprocessore dotato di sonda cella, sonda evaporatore, sonda condensatore e sonda ur
-  Connettività 4.0



# Stagionatore

La Gamma completa

HAS EN2 Seasoner



108

Modello	Dimensioni	Temperatura di esercizio (°C)
HAS EN2	790X1030X2110	-5+30
HAS EN2 - VTR	790X1030X2110	-5+30

HAS EN2 - VTR Seasoner



109

Alimentazione elettrica	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	1182	6,2	R290a
230/1/50	1182	6,2	R134a





Attrezzature professionali perfette  
per preservare al meglio  
l'integrità dei tuoi cibi freschi.

[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