

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 chef in a white uniform and tall hat is working on a large, ornate white wedding cake. The cake is multi-tiered and decorated with intricate white icing patterns and a bride and groom figurine on top. The chef is looking at the cake with a focused expression. The background shows other similar cakes in a bakery setting.

Hiber

THE FUTURE
OF CHILLING

Pasticceria e Panetteria



PIÙ VANTAGGI

Il massimo in qualità e profitto

La migliore affidabilità

Il più efficiente servizio vendita

Il Sistema di abbattimento che Conta.



Migliorare la qualità del prodotto, incrementare notevolmente il profitto e contare su un marchio dalla massima affidabilità: un abbattitore **Hiber** offre al tuo lavoro una combinazione esclusiva di vantaggi che come in un abaco si associano in una soluzione di valore senza eguali per il mondo della pasticceria e della panetteria.

Un sistema che coniuga ottima funzionalità e assoluta sicurezza, grazie all'impiego delle tecnologie più all'avanguardia e di componenti solo di primissima qualità.

E un servizio vendita **di straordinaria efficienza:** **Hiber** prima dell'acquisto, ti guida a conoscere le potenzialità dell'abbattitore, tenendo per te in tutt'Italia presso i propri concessionari, corsi specifici sul suo funzionamento, e anche in seguito alla scelta, continua a sostenerti con una consulenza tecnica costante e competente e con una speciale linea telefonica

"Service On Line" a tua disposizione per qualsiasi dubbio.

Con **Hiber** scopri una nuova dimensione del lavoro e sorprendi il tuo cliente con un prodotto in grado di distinguersi.



Hiber

THE FUTURE
OF C

Pasticceria e Panetteria



P I Ù V A L O R E

Più informati, più efficienti

Più Qualitativi

Più Organizzativi

Più Economici

Più sicuri con Hiber

Quel più che fa la differenza.



La certezza di un marchio leader, che da dieci anni vanta un team di tecnici altamente specializzati e firma attrezzature di rinomata qualità, conferisce più tranquillità al tuo lavoro, ma anche uno straordinario **valore aggiunto** alla tua offerta.

Dedicando particolare attenzione a un'informazione guidata sull'uso dell'abbattitore, **Hiber** ti consente il vantaggio di sfruttarne al massimo **tutte le possibilità applicative e gli innumerevoli plus** (qualitativi, organizzativi, o di natura economica) che esso apporta alla tua attività: **più informazione, più consapevolezza, migliore efficienza.**

Vantaggi Qualitativi

- Per un minimo di 5/6 giorni le caratteristiche qualitative iniziali (colore, odore, sapore, peso) rimangono inalterate.
- Migliore qualità estetica del prodotto.
- Sicurezza ed igiene totale nella preparazione dei prodotti.
- Offerta di prodotto più ampia.

Vantaggi Organizzativi

- Migliore organizzazione del lavoro distribuita su 8 ore al giorno, 5 giorni alla settimana.
- Utilizzo ottimale delle attrezzature con conseguente aumento della produttività.
- Possibilità di servire più prodotti a più locali contemporaneamente.

Vantaggi Economici

- Riduzione degli scarti.
- Maggiore produttività grazie a un orario del personale più snello e flessibile. Meno costi, più efficienza.
- Risparmi per l'acquisto delle materie prime in blocco.



Hiber

THE FUTURE
OF CENTRAL
Pasticceria e Panetteria



Una rivoluzione totale.



La rapida deperibilità delle creme per le torte ti obbliga a preparazioni ripetute e frequenti? La produzione del pane ti costringe a pesanti orari di lavoro notturno? Abbattendo la temperatura dei prodotti (crudi e cotti), e conservandone così intatti nel tempo qualità e sapori, **Hiber** è destinato a cambiare per sempre l'organizzazione della tua pasticceria/panetteria, **diventando l'elemento cardine di un nuovo Sistema di lavoro.** Con **Hiber pianifichi la produzione:** ora puoi **decidere di anticipare la preparazione o la cottura di dolci, creme, pane e pizze,** nella certezza che **l'abbattitore manterrà inalterate fragranza, forma, gusto e consistenza.** Così in una sola volta, potrai tranquillamente preparare la quantità di prodotto necessaria per l'intera settimana, distribuendo il lavoro tra i tuoi dipendenti in maniera più flessibile.

Più organizzazione, più serenità, meno stress. **Ma non solo. Grazie a Hiber, amplifichi le possibilità:** potrai finalmente produrre anche ingenti quantità di semilavorati (basi per torte da forno, semilavorati per la pronta cottura o semifreddi da decorare) perchè surgelandoli riuscirai a conservarli eccellentemente, senza più preoccuparti che possano deperire in pochi giorni. **Crei una riserva "esatta":** mai più spiacevoli esuberi di prodotto, dopo averle surgelate utilizzi solamente le quantità di cui hai esigenza. **Migliori il tuo servizio:** perchè puoi soddisfare in ogni momento qualsiasi commessa e riconquisti tempo prezioso per sperimentare nuovi abbinamenti o perfezionare la qualità decorativa delle tue creazioni.

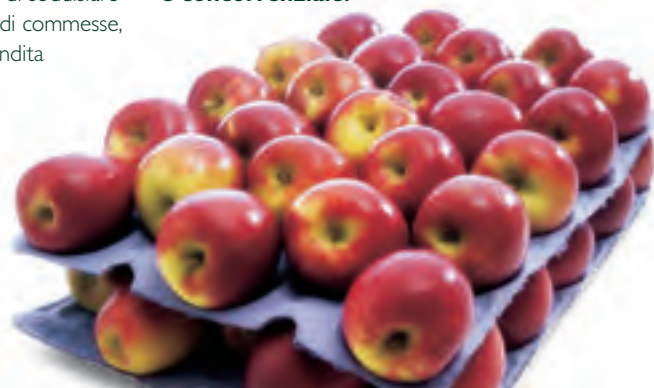
Ottimizzare sistema e profitto.

Una scelta conveniente.



La riduzione dei tempi di lavoro che **Hiber** ti darà la possibilità di ottenere per la preparazione del prodotto, comporterà un **notevole risparmio sui costi** operativi del tuo laboratorio: programmando in modo logico i diversi tempi di abbattimento, applicherai **un utilizzo più razionale ed ottimale non solo dell'abbattitore ma anche di tutte le altre attrezzature;** renderai inoltre più snello l'orario di lavoro dei tuoi collaboratori, 8 ore al giorno, senza alcuna necessità di straordinari o di pesanti carichi di lavoro notturno. Feste, anniversari, piccoli negozi o grandi ipermercati: l'assenza di limiti alla riserva di prodotto abbattuto, ti permetterà di soddisfare un numero notevolmente maggiore di commesse, anche quelle di più locali o punti vendita contemporaneamente. **Più servizi, più profitti, e più convenienza.**

Potendo acquistare anticipatamente tutte le derrate che desideri, potrai approfittare di farlo quando il prodotto è in stagione o quando il prezzo risulta **particolarmente vantaggioso.** **L'opportunità di utilizzare le quantità di pasta, pane o semilavorato surgelati, esattamente in base alla richiesta, annullerà la possibilità di scarti che incidono sui tuoi costi.** Il tuo prodotto conquisterà in vetrina nuova appetibilità grazie all'eccezionale fattezza delle **decorazioni** consentita da questo sistema: colorate, geometriche o floreali, piccoli capolavori di scultura pasticceria che renderanno la tua offerta **particolarmente prestigiosa e concorrenziale.**



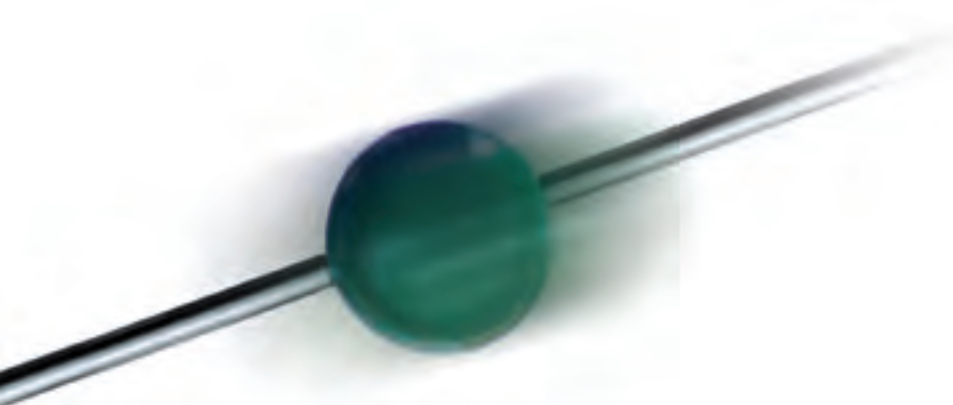


Hiber

THE FUTURE

OF CHALLENGES

Pasticceria e Panetteria



Qualità intatta nel tempo.



La panna per la torta conserva intatta la sua inconfondibile delicatezza, il pane non si scrosta e non si sbriciola. L'abbattimento (positivo) realizzato grazie a **Hiber** sul prodotto cotto mantiene il prodotto fresco senza mai congelarlo. Dolci, pasticcini, mousse e basi per torte, pane, pizze, focacce e salatini: saranno all'occorrenza **pronti in pochi minuti senza alcuna necessità di rinvenimento.**

L'abbattimento (negativo) sul prodotto crudo permette la formazione di microcristalli che preservano integra la struttura cellulare degli alimenti, garantendo per alcuni mesi la conservazione delle loro componenti.

Così, una volta scongelato in idonee attrezzature, completerai il tuo prodotto riuscendo a soddisfare qualunque richiesta.

Potrai sbizzarrirti in **guarniture di eccezionale**

creatività e durata grazie alle straordinarie condizioni di temperatura create da questo strumento, impensabili nei sistemi di lavoro usuali. Conquisterai il tuo cliente con una speciale affabilità, che nasce dalla **nuova serenità sul lavoro** che avrai ottenuto grazie a Hiber: capirai come l'abbattitore, insieme alle potenzialità della tua offerta, abbia migliorato **anche la qualità della tua vita.**



La sicurezza di un risultato eccellente.

Igiene massima e certificata.

Scegliere **Hiber** significa garantire al proprio cliente la **massima sicurezza dei prodotti che consuma.**

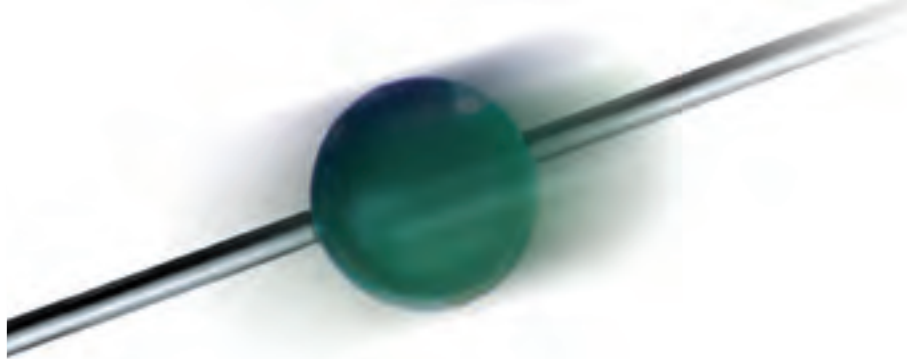
Perché previene ed annulla totalmente il rischio di intossicazioni alimentari che possono arrecare danni anche irreversibili alla salute.

Con l'abbattitore, il freddo rapido blocca infatti efficacemente funghi e batteri,

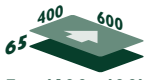
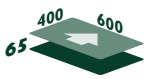

che proliferano a causa di particolari situazioni ambientali, sbalzi di temperatura, umidità, calore o esposizioni prolungate.

Un'ottima igiene, scrupolosamente osservata sin dalla fase costruttiva - struttura ergonomica con angoli arrotondati e priva di giunture per facilitare e rendere più agevole la pulizia - e tutelata e certificata durante l'uso, attraverso l'adeguamento alla più recente normativa europea (la sicurezza di **Hiber** è conforme al sistema **HACCP**, Hazard Analysis and Critical Control Points).





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) | PDM 050 E | 790x700x800h | MISTO | +90 +3 • +90 -18 | AC 230 50 Hz | 1000 | 8 |
| Abbattitore da incasso (senza piano) | | | | | | | |
|  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



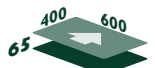

121



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 scatolato 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.

THE FUTURE
OF CHILLING

Pasticceria e Panetteria



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 | - | • | • |

Obiettivo, 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