

SISTEMI DI CONSERVAZIONE

Gastronomia

Refrigerators

La nuova refrigerazione Hiber
dalle rinnovate tecniche costruttive



HACCP Control System

I frigoriferi Superior Line Hiber sono dotati di controllo elettronico HACCP. Il controllo elettronico esente dalla scrittura quotidiana delle temperature segnalando solamente le anomalie di funzionamento e la durata delle stesse. Esiste così la possibilità di intervento su un allarme in corso o di valutazione dell'entità dell'anomalia avvenuta, per le azioni correttive da adottare in merito all'alimento conservato.

Refrigerated tables of the Hiber Superior Line are equipped with HACCP electronic. The temperature control system is to sanitary regulations, indicating only irregularities in operation and their duration, with daily temperature recording not required. This means that an alarm condition can be corrected, or an irregularity evaluated to the end of determining the most appropriate corrective action for the particular food affected.

Die Kühlschränke Superior Line von Hiber sind mit HACCP-tauglichem elektronischem ausgestattet. Gemäß Hygienevorschriften befreit der Thermostat vom täglichen Aufzeichnen der Temperaturen und signalisiert nur die Betriebsstörungen und deren Dauer. Auf diese Weise kann bei einem laufenden Alarm eingegriffen, oder der Umfang einer eingetretenen Störung und die in Bezug auf die aufbewahrten Nahrungsmittel zu ergreifenden korrigierenden Maßnahmen beurteilt werden.

Les réfrigérateurs Superior Line de Hiber sont munis d'un électronique HACCP. Le conforme aux normes sanitaires libère de l'écriture quotidienne des températures en ne signalant que les anomalies de fonctionnement et la durée de ces dernières. Il est ainsi possible d'intervenir sur une alarme en cours ou d'évaluer l'importance de l'anomalie qui a eu lieu, de façon à prendre les mesures qui s'imposent en fonction de l'aliment conservé.

Con una vasta gamma completa ed articolata Hiber risponde a qualsiasi tipo di esigenza per la conservazione degli alimenti, armadi e tavoli refrigerati Hiber rispondono alle più attuali normative di sicurezza, igiene e risparmio energetico. Schiumatura in assenza di CFC e HCFC, spessori di isolamento maggiorati, unità monoblocco esterna alla cella garantiscono qualità di conservazione, risparmio energetico ed igiene ai massimi livelli. Dotati inoltre di controllo elettronico rispondono anche alle attuali normative HACCP.

Un'attenzione particolare in fase progettuale è stata riservata al Risparmio Energetico ed al Rispetto dell'Ambiente:

i nuovi frigoriferi Hiber garantiscono un risparmio energetico grazie alla minor dispersione termica dovuta allo spessore di isolamento pari a 75 mm.

IDS, sistema innovativo in grado di rilevare la presenza di brina sull'evaporatore e comandare la fase di sbrinamento in modo automatico per il tempo minimo indispensabile.

Round-Air, garantisce in breve tempo una completa uniformità di temperatura in cella senza aggredire direttamente il prodotto, inoltre il sistema Round-Air garantisce più igiene e più 20% di spazio in cella. Le unità condensatrici utilizzate per

il sistema Round-Air sono tropicalizzate garantendo così il funzionamento fino a +43 °C di temperatura ambiente.

WBS (Water Based System), rispetto dell'ambiente grazie alla schiuma ecologica in assenza di CFC e HCFC.

Tutti i modelli sono certificati CE.

With its vast, complete and detailed range, Hiber responds to any type of need for food preservation.

Hiber's chilled cabinets and tables comply with current safety, hygiene and energy saving Standards.

Foaming without CFC and HCFC, increased insulation thickness, monobloc units external to the cell guarantee quality in preservation, energy saving and hygiene at the maximum levels. Furthermore supplied with electronic control, they comply with current HACCP Standards.

Particular attention has been reserved during designing to Energy Saving and to Respect of the Environment:

the new Hiber refrigerators guarantee energy saving because they have less thermal dispersion due to 75 mm insulation.

IDS, an innovative system able to detect the presence of frost on the evaporator and to control the defrosting phase automatically for the least time necessary.

Round-Air, guarantees complete temperature uniformity in the cell in little time without attacking the product directly.

The Round-Air system also ensures + hygiene and + 20% room in the cell.

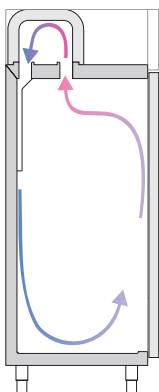
The condensing units used for the Round-Air system are tropicalized, thus guaranteeing operation up to a room temperature of +43 °C.

WBS (Water Based System), respects the environment thanks to its ecological foam without CFC and HCFC.

All models are CE certified.

←75 mm→

Spessore isolamento
da 75 mm.
75 mm insulation.
75 mm starke Isolierung.
Isolation de 75 mm.



Sistema Innovativo
ROUND-AIR.
Innovatives ROUND-AIR
System.
Innovative ROUND-AIR
System.
Système Novateur
ROUND-AIR.

Più Spazio Utile.
More Space.
Mehr Stauraum.
Davantage D'espace Utile.

Hiber bietet mit einer weitreichenden Auswahl von Kühlschränken und Kühtischen die Lösung zum Einlagern von Lebensmitteln für jeden Anspruch. Das Hiber Kühlsystem entspricht den gegenwärtigen Sicherheitsnormen im Bereich Hygiene und Energiesparen. Die Isolierung durch CFC- und HCFC-freies Schaummaterial, die Positionierung der Kälteeinheit außerhalb des Kühlraumes, die vergrößerte Stärke der Isolierung erlauben mehr Qualität beim Einlagern und Kühlen, Energiesparen und bessere Hygiene. Die Kuhlshränke mit elektronischer Steuerung entsprechen den HACCP-Vorschriften.

Energiesparen und Umweltschutz waren wichtige Themen bei der Entwicklung: die neuen Hiber Kühlschränke gewähren Energieeinsparung dank der 75 mm-starken Isolierung. IDS, Innovative Defrosting System, ermittelt die Eisbildung auf dem Verdampfer und startet automatisch die Abtauphase für die mindest-notwendige Zeit.

Round-Air, erlaubt gleichmäßige Temperaturverteilung, ohne dass die Kälte direkt auf das Produkt agiert.

Round-Air System verbessert Hygiene und gewährt 20% mehr Nutzraum.

Die Kondensatoreinheiten von Round-Air System sind tropicalisiert und gewähren sichere Funktion bis +43 °C Raumtemperatur. WBS (Water Based System), umweltfreundlich dank dem ökologischem, CFC- und HCFC-freiem Schaummaterial. Alle Modelle sind CE geprüft.

Par une gamme complète et variée, Hiber répond à tous types d'exigences pour la conservations des aliments, en plus les armoires et les tables réfrigérés Hiber répondent aux plus actuelles normes de sécurité, hygiène et économie d'énergie. La musse d'isolation en absence de CFC et HCFC, les épaisseurs d'isolations majorés et l'unité monobloc externe garantissent une haute qualité de conservation, économie d'énergie et hygiène au plus haut niveaux. Equipés d'un contrôle électronique, est conforme aux normes actuelles de HACCP.

Une attention particulière a été réservée pendant la phase d'étude à l'Economie d'Energie et au Respect de l'Environnement.

Les nouveaux réfrigérateurs Hiber sont la garantie pour une meilleure économie d'énergie, grâce à l'épaisseur d'isolation de 75 mm qui réduit la dispersion thermique.

IDS, un système innovateur qui permet de détecter la présence de givre sur l'évaporateur et qui commande automatiquement le dégivrage nécessaire dans les plus bref temps.

Round-Air, pour garantir rapidement la complète uniformité de la température dans la chambre sans agresser directement le produit.

En autre, le système Round-Air garanti plus d'hygiène et un volume de +20% d'espace dans la chambre. Les unités des condensations utilisées pour le système Round-Air sont «tropicalisées», en garantissant ainsi le fonctionnement jusqu'à + 43 °C de température ambiance. WBS (Water Based System) dans le respecte de l'environnement, grâce à ça mousse écologique sans CFC et HCFC. Touts les modèles sont certifiés CE.

ROUND-AIR



FSN0140

Grandi stoccaggi con gli armadi Superior Line, disponibili in un'ampia gamma di modelli realizzati interamente in acciaio inox AISI 304 nelle versioni con porta cieca o porta vetro e nelle temperature: positiva, negativa, ittica, freezer e combinate. Le porte, con chiusura magnetica e serratura di serie, sono autochiudenti in posizioni inferiori ai 90° e dotate di fermo porta a 95°, per semplificare le operazioni di carico e di pulizia.

Ed inoltre:

+20% di spazio in più nella cella, freddo uniforme in cella grazie al sistema Round-Air; controllo elettronico HACCP; cella monosocca con luce interna di serie, sbrinamento ed evaporazione della condensa automatici, fondo stampato con piletta di scarico per maggior pulizia, modelli dotati di pannello comandi elettronico di facile lettura con funzioni di monitoraggio HACCP Control System (rilevamento automatico delle anomalie di funzionamento), cella ittica ad alta umidità, dotata di bacinelle con falso-fondo asportabile, porte con cerniere frontali per installazione su zoccolo in muratura, i compressori ben dimensionati utilizzano i gas refrigeranti R134a e R404A secondo le direttive CEE per il massimo rispetto dell'ambiente, alta affidabilità anche in clima tropicale (+43° C) con esclusione dei modelli con porta vetro, evaporatori verniciati anticorrosione ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento, isolamento cella con utilizzo di schiuma ecologica ad acqua WBS (Water Based System), spessore isolamento 75 mm.

Für große Vorratsmengen konzipierte Superior Line Schränke, verfügbar in einer breitgefächerten Modellreihe und komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt in den Ausführungen mit Blind- oder Glastür und mit positiver, negativer, Fisch-, Gefrier- und kombinierter Temperatur. Türen mit Magnetdichtung und selbstschließendem Scharnier bei Öffnungswinkeln von weniger als 90°, ausgestattet mit Feststellvorrichtung bei 95° für die bequeme Einlagerung und Reinigung.

Und außerdem:

+20% mehr Raum in der Kühlzelle, gleichmäßige Kälteverteilung im Zellenraum dank Round-Air System, elektronische HACCP Kontrolle, Kühlzelle in Schalenbauweise mit serienmäßiger Innenbeleuchtung, Automatische Abtauung und Kondenswasserverdampfung, formgestanzter Boden mit hygienefreundlicher Ablaufgarnitur, alle Modelle verfügen über ein übersichtliches elektronisches Bedienfeld sowie mit HACCP Control System Überwachungsfunktionen, Fischschrank mit hohem Feuchtigkeitsgrad, Kondenswanne mit herausnehmbarem doppeltem Boden, Türscharnieren außen vorne, für Installation auf Betonsockel, Die kompakten Verdichter werden wahlweise mit den Kühlmitteln R134a oder R404A betrieben, die den EU- Richtlinien entsprechen und äußerst umweltfreundlich sind, Höchste Zuverlässigkeit auch bei tropischem Klima (+43° C), ausgenommen Modelle mit Glastür, Schutzlackierte Verdampfer und automatische Verdampfung des Tauwassers, Isolierung durch innovatives Schaummaterial aus Wasser WBS (Water Based System), 75 mm starke Isolierung.

Big storage capacity with the Superior Line cupboards, available in a wide range of models entirely in AISI 304 stainless steel, in the versions with solid door or glass door and temperatures: positive, negative, fish, freezer and combi. The doors, with magnetic closing and locks fitted standard, are self-closing in positions of less than 90° and equipped with door stop at 95°, to simplify loading and cleaning operations.

Also:

+20% more space in the compartment, evenly distributed cold in the compartment thanks to the Round-Air system, HACCP electronic control, monocoque compartment with inside light fitted standard, automatic defrost and condensate evaporation, pressed bottom with drain for better cleaning, all models are equipped with easy-to-read electronic control panel and with HACCP Control System automatic monitoring functions, high-humidity fish compartment, trays with removable false bottom, door hinges to the front, for installation on concrete plinth, precisely-sized compressors for use with R134a and R404A refrigerant gases, in compliance with EC environmental protection directives, high reliability standards, even in tropical climates (+43° C), except for glass door models, corrosion-proof evaporators and automatic evaporation of defrosting water, cabinet insulation made of ecological water foam (Water Based System), 75 mm insulation.

Grands stockages dans les armoires Superior Line, disponibles dans une ample gamme de modèles entièrement en acier inox AISI 304: porte pleine ou porte en verre, et températures positive, négative, ichthyque, congélateur et combinées. Les portes, à fermeture magnétique et serrure de série, se ferment automatiquement lorsqu'elles se trouvent dans des positions inférieures à 90°; elles sont munies d'un blocage de la porte à 95°, pour simplifier les opérations de chargement et de nettoyage.

De plus:

+20% d'espace en plus dans la chambre, froid uniforme dans la chambre grâce au système Round-Air; contrôle électronique HACCP; chambre monocoque avec éclairage intérieur de série, dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques, fond embouti muni de siphon pour une plus grande propreté, tous les modèles sont équipés d'un bandeau de commande électronique facile à lire et des fonctions de monitoring HACCP Control System, chambre poissonnière à haute, équipée de bacs à double-fond amovible, portes avec charnières frontales pour l'installation sur socle en béton, les compresseurs utilisent les gaz réfrigérants R134a et R404A conformément aux directives CEE relatives à l'environnement, haute fiabilité même en climat tropical (+43° C), à l'exception des modèles à porte vitrée, évaporateurs protégés par une peinture anticorrosion et évaporation automatique de l'eau de dégivrage, isolation de la chambre par moyen de mousse écologique fabriquée par l'eau (water based system), isolation de 75 mm.

Superior Line

Caratteristiche tecniche:

- Fondo stampato con piletta di scarico di serie.
- Maniglioni a sviluppo totale sulla porta, per consentire una presa sicura, facile e leggera.
- Pulizia agevole e veloce, perché tutto è progettato per essere raggiunto facilmente.
- Porte autochiudenti reversibili con fermo a 95°.
- Installazione su zoccolo, piedini o ruote.

Technical Specifications:

- Pressed bottom with drain fitted standard.
- Oversized handles give a secure yet light grip on doors.
- Cleaning is quick and easy, because every detail is designed for immediate access.
- Self-closing door with stop at 95°.
- Installation on concrete base, feet or castors.

Technische Charakteristiken:

- Formgestanzter Boden mit Ablaufgarnitur serienmäßig.
- Durchgehende Türgriffeleisten für sicheren und leichten Betrieb.
- Einfache und schnelle Reinigung dank Entwicklung von leicht zugänglichen Details.
- Selbstschließende Türen mit 95° Anschlag.
- Aufstellung auf Sockel, Füßen oder Rädern.

Caractéristiques techniques:

- Fond embouti muni de série d'un siphon.
- Poignées de porte à ouverture totale, pour une prise fiable, facile et légère.
- Nettoyage facile et rapide du fait que tout a été conçu pour accéder partout sans problème.
- Portes à fermeture automatique avec dispositif de blocage à 95°.
- Installation sur socle, pieds ou roues.

FSNFI 40

	Modello Model Modèle	Temperatura cella Interior temperature Temperatur Zelle Température cellule °C	Dimensioni Abmessungen Dimensions mm	Peso Weight Gewicht Poids kg	Volume Volume Umfang Volume m³
	FSN0070	-2°+8°	700x840x2080h	143/160	1,5
	FSF0070	-15°-25°	700x840x2080h	143/165	1,5
	FSI0070 	-6°+4°	700x840x2080h	143/160	1,5
	FSN0072	-2°+8°	700x840x2080h	143/160	1,5
	FSF0072	-15°-25°	700x840x2080h	143/165	1,5
	FSPV070	+2°+10°	700x840x2080h	148/165	1,5
	FSFV070	-14°-20°	700x840x2080h	148/165	1,5

	Modello Model Modèle	Temperatura cella Interior temperature Temperatur Zelle Température cellule °C	Dimensioni Abmessungen Dimensions mm	Peso Weight Gewicht Poids kg	Volume Volume Umfang Volume m³
	FSN0140	-2°+8°	1400x840x2080h	316/250	3,0
	FSF0140	-15°-25°	1400x840x2080h	316/278	3,0
	FSI0140 	-6°+4°	1400x840x2080h	316/278	3,0
	FSN0143	-2°+8°	1400x840x2080h	316/250	3,0
	FSF0143	-15°-25°	1400x840x2080h	316/278	3,0
	FSN0144	-2°+8°	1400x840x2080h	316/250	3,0
	FSF0144	-15°-25°	1400x840x2080h	316/278	3,0
	FSPV140	+2°+10°	1400x840x2080h	316/250	3,0
	FSFV140	-14°-20°	1400x840x2080h	316/278	3,0

	Modello Model Modèle	Temperatura cella Interior temperature Temperatur Zelle Température cellule °C	Dimensioni Abmessungen Dimensions mm	Peso Weight Gewicht Poids kg	Volume Volume Umfang Volume m³
	FSNN072	A -2°+8°-B -2°+8°	700x840x2080h	158/165	1,5
	FSNF072	A -2°+8°-B -15°-25°	700x840x2080h	158/165	1,5
	FSNI072 	A -2°+8°-B -6°+4°	700x840x2080h	158/165	1,5
	FSFI072 	A -15°-25°-B -6°+4°	700x840x2080h	158/165	1,5
	FSNN140	A -2°+8°-B -2°+8°	1400x840x2080h	347/278	3,0
	FSNF140	A -2°+8°-B -15°-25°	1400x840x2080h	347/278	3,0
	FSNI140 	A -2°+8°-B -6°+4°	1400x840x2080h	347/278	3,0
	FSFI140 	A -15°-25°-B -6°+4°	1400x840x2080h	347/278	3,0
	FSNN143	A -2°+8°-B -2°+8°	1400x840x2080h	347/278	3,0
	FSNF143	A -2°+8°-B -15°-25°	1400x840x2080h	347/278	3,0
	FSNI143 	A -2°+8°-B -6°+4°	1400x840x2080h	347/278	3,0
	FSFI143 	A -15°-25°-B -6°+4°	1400x840x2080h	347/278	3,0

ROUND-AIR

FBN0140

Basic Line ampia gamma di modelli realizzati in acciaio inox AISI 304.
Disponibili con porta cieca e nelle temperature: positiva, negativa e freezer.

Ed inoltre:

Pannello comandi elettronico di facile lettura, porte autochiudenti dotate di fermo porta, sbrinatorio ed evaporazione della condensa automatici, chiavi di serie, luce di serie, cella monoscocca con spigoli arrotondati, gas refrigerante ecologico. R134a per TN, R404A per BT, cella ittica con piletta di scarico, porte con cerniere frontali per installazione su zoccolo in muratura, isolamento cella con utilizzo di schiuma ecologica ad acqua WBS (Water Based System), spessore isolamento 75 mm.

Basic Line breitgefächertes Sortiment an Modellen aus Edelstahl AISI 304.
Verfügbar mit Blindtür; mit positiver, negativer und Gefriertemperatur.

Und außerdem:

Übersichtliches elektronisches Bedienfeld, Selbstschließende Türscharnieren mit Feststellvorrichtung, Automatische Abtauung und Kondenswasserverdampfung, Serienmäßiger Schlüssel, Innenbeleuchtung Serienmäßig, Kühlzelle in Schalenbauweise mit abgerundeten Kanten, Umweltfreundliches Kühlmittel. R134a für TN, R404A für Mod. BT, Fischeinschränke mit Ablaufgarnitur; Isolierung durch innovatives Schaummaterial aus Wasser WBS (Water Based System), 75 mm starke Isolierung.

Basic Line wide range of models in AISI 304 stainless steel.
Available with solid door and in temperatures: positive, negative and freezer.

Also:

Electronic easy-to-read control panel, self-closing door with stop, automatic defrost and condensate evaporation, keys standard, light standard, monocoque compartment with rounded edges, ecological refrigerant gas. R134a for TN, R404A for model BT, fish cabinet fitted with drain, door hinges to the front, for installation on concrete plinth, cabinet insulation made of ecological water foam (Water Based System), 75 mm insulation.

Basic Line ample gamme de modèles entièrement en acier inox AISI 304.
Disponibles avec une porte pleine et les températures positive, négative et congélateur.

De plus:

Bandeau de commande électronique facile à lire, portes à fermeture automatique avec dispositif de blocage, dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques, clés de série, éclairage de série, chambre monocoque avec arêtes arrondies, gaz réfrigérant écologique. R134a pour TN, R404A pour mod. BT, chambre poissonnière avec siphon, portes avec charnières frontales pour l'installation sur socle en béton, isolation de la chambre par moyen de mousse écologique fabriquée par l'eau (water based system), isolation de 75 mm.

Basic Line

FBF0140

	Modello Model Modèle	Temperatura cella Interior temperature Temperatur Zelle Température cellule °C	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions mm	Peso Weight Gewicht Poids kg	Volume Volume Umfang Volume m³
	FBP0070	0°+10°	700x840x2080h	140/160	1,5
	FBN0070	-2°+8°	700x840x2080h	140/160	1,5
	FBF0070	-18°-21°	700x840x2080h	140/165	1,5
	FBI0070 	-6°+4°	700x840x2080h	140/165	1,5
	FBP0072	0°+10°	700x840x2080h	140/160	1,5
	FBN0072	-2°+8°	700x840x2080h	140/160	1,5
	FBF0072	-18°-21°	700x840x2080h	140/165	1,5

	Modello Model Modèle	Temperatura cella Interior temperature Temperatur Zelle Température cellule °C	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions mm	Peso Weight Gewicht Poids kg	Volume Volume Umfang Volume m³
	FBP0140	0°+10°	1400x840x2080h	310/250	3,0
	FBN0140	-2°+8°	1400x840x2080h	310/250	3,0
	FBF0140	-18°-21°	1400x840x2080h	310/278	3,0
	FBI0140 	-6°+4°	1400x840x2080h	310/278	3,0
	FBP0143	0°+10°	1400x840x2080h	310/250	3,0
	FBN0143	-2°+8°	1400x840x2080h	310/250	3,0
	FBF0143	-18°-21°	1400x840x2080h	310/278	3,0
	FBP0144	0°+10°	1400x840x2080h	310/250	3,0
	FBN0144	-2°+8°	1400x840x2080h	310/250	3,0
	FBF0144	-18°-21°	1400x840x2080h	310/278	3,0

	Modello Model Modèle	Temperatura cella Interior temperature Temperatur Zelle Température cellule °C	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions mm	Peso Weight Gewicht Poids kg	Volume Volume Umfang Volume m³
	FBPP072	A 0°+10°-B 0°+10°	700x840x2080h	140/160	1,5
	FBNN072	A -2°+8°-B -2°+8°	700x840x2080h	140/160	1,5
	FBNF072	A -2°+8°-B -15°-25°	700x840x2080h	140/160	1,5
	FBNI072 	A -2°+8°-B -6°+4°	700x840x2080h	140/160	1,5
	FBFI072 	A -6°+4°-B -6°+4°	700x840x2080h	140/160	1,5
	FBPP140	A 0°+10°-B 0°+10°	1400x840x2080h	310/278	3,0
	FBPN140	A 0°+10°-B -2°+8°	1400x840x2080h	310/278	3,0
	FBNN140	A -2°+8°-B -2°+8°	1400x840x2080h	310/278	3,0
	FBFN140	A -15°-25°-B -2°+8°	1400x840x2080h	310/278	3,0
	FBNI140 	A -2°+8°-B -6°+4°	1400x840x2080h	310/278	3,0
	FBFI140 	A -15°-25°-B -6°+4°	1400x840x2080h	310/278	3,0
	FBPP143	A 0°+10°-B 0°+10°	1400x840x2080h	310/278	3,0
	FBPN143	A 0°+10°-B -2°+8°	1400x840x2080h	310/278	3,0
	FBNN143	A -2°+8°-B -2°+8°	1400x840x2080h	310/278	3,0
	FBFN143	A -15°-25°-B -2°+8°	1400x840x2080h	310/278	3,0
	FBNI143 	A -2°+8°-B -6°+4°	1400x840x2080h	310/278	3,0
	FBFI143 	A -15°-25°-B -6°+4°	1400x840x2080h	310/278	3,0

700 Line

FBP7110

FBN7110

6 modelli con profondità 70 cm ideali per essere installati in spazi ridotti.

Ed inoltre:

Rivestimenti esterni e cella realizzati in acciaio inox AISI 304, griglie portavivande in rilsan. Cella con spigoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia, controllo elettronico di facile lettura, piedini regolabili in altezza realizzati in acciaio inox AISI 304. Tutti i frigoriferi 700 Line, su richiesta, possono essere forniti con serratura, illuminazione interna e su ruote. I compressori utilizzano i gas refrigeranti R134a e R404A secondo le direttive CEE per il massimo rispetto dell'ambiente, contenimento dei consumi energetici grazie al corretto dimensionamento dell'unità refrigerante, alta affidabilità anche in clima tropicale (+43° C), spessore isolamento 60 mm. Refrigerazione ventilata con evaporatore in cella.

6 Modelle mit einer Tiefe von 70 cm, ideal für die Aufstellung in kleinen Räumen.

Und außerdem:

Außenverkleidung und Innenraum aus Edelstahl AISI 304, Rilsangittereinschübe. Innenraum mit abgerundeten Kanten für eine mühelose Reinigung, Übersichtliches elektronisches Bedienfeld, Die höhenverstellbare Stützfüße sind aus Edelstahl AISI 304. Alle Modelle 700 Line sind auf Anfrage mit Schloss, Innenbeleuchtung und Rollen erhältlich. Die Verdichter werden mit den Kühlmitteln R134a oder R404A (bei Tiefkühlung) betrieben, die den EU-Richtlinien entsprechen und äußerst umweltfreundlich sind. Der Gerätebetrieb ist aufgrund der kompakten Kühleinheit besonders energiesparend, Höchste Zuverlässigkeit auch bei tropischem Klima (+43° C), 60 mm starke Isolierung. Umluftkühlung mit Evaporator innen der Zelle.

6 extra-deep models (70 cm) ideal for installation in small places.

Also:

Exterior and refrigeration compartment made of stainless steel AISI 304, rilsan grids. Refrigeration compartment with rounded corners for ease of cleaning, easy to read electronic control panel, stainless steel AISI 304 height-adjustable feet. On request 700 Line refrigerators can be supplied with lock, light and castors. Compressors use R134a or R404A refrigerant gases in compliance with EC environmental directives, energy consumption minimized by precise sizing of the refrigeration unit, high reliability standards, even in tropical climates (+43° C). 60 mm insulation. Ventilated refrigeration with evaporator inside the cell.

6 modèles profondeur 70 cm, parfaits pour les locaux de petites dimensions.

De plus:

Revêtements extérieurs et intérieurs en acier inox AISI 304, grilles rilsanisées. Cellule avec angles arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage, contrôle électronique, facile à lire. Pieds réglables en hauteur réalisés en acier inox AISI 304. Sur demande, tous les réfrigérateurs 700 Line peuvent être équipés de serrure, d'éclairage intérieur et montés sur roulettes. Les compresseurs utilisent les gaz réfrigérants R134a ou R404A conformément aux directives CEE relatives à l'environnement, économie d'énergie grâce au dimensionnement correct de l'unité de réfrigération, haute fiabilité même en climat tropical (+43° C), isolation de 60 mm. Réfrigération ventilée avec évaporateur dans la cellule.

	Modello Model Modèle	Temperatura cella Interior temperature Temperatur Zelle Température cellule °C	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions mm	Peso Weight Gewicht Poids kg	Volume Volume Umfang Volume m³
	FBP7055	0°+10°	700x700x2080h	135/144	1,3
	FBN7055	-2°+8°	700x700x2080h	135/144	1,3
	FBF7055	-18°-21°	700x700x2080h	135/152	1,3
	FBP7110	0°+10°	1400x700x2080h	303/230	2,4
	FBN7110	-2°+8°	1400x700x2080h	303/230	2,4
	FBF7110	-18°-21°	1400x700x2080h	303/238	2,4

FBP0140E

Eco Line ampia gamma di modelli realizzati in acciaio inox AISI 430. Disponibili con porta cieca e nelle temperature: positiva, negativa e freezer.

Ed inoltre:

Pannello comandi elettronico di facile lettura, porte autochiudenti dotate di fermo porta, sbrinamento ed evaporazione della condensa automatici, chiavi di serie, luce optional, cella monoscocca con spigoli arrotondati, gas refrigerante ecologico. R134a per TN, R404A per BT, cella ittica con piletta di scarico, porte con cerniere frontali per installazione su zoccolo in muratura, isolamento cella con utilizzo di schiuma ecologica ad acqua WBS (Water Based System), spessore isolamento 75 mm.

Eco Line breitgefächertes Sortiment an Modellen aus Edelstahl AISI 430. Verfügbar mit Blindtür; mit positiver; negativer und Gefriertemperatur.

Und außerdem:

Übersichtliches elektronisches Bedienfeld, Selbstschließende Türscharnieren mit Feststellvorrichtung, Automatische Abtauung und Kondenswasserverdampfung, Serienmäßiger Schlüssel, Innenbeleuchtung auf Anfrage, Kühlzelle in Schalenbauweise mit abgerundeten Kanten, Umweltfreundliches Kühlmittel. R134a für TN, R404A für Mod. BT, Fischechränke mit Ablaufgamitur; Isolierung durch innovatives Schaummaterial aus Wasser WBS (Water Based System), 75 mm starke Isolierung.

Eco Line wide range of models in AISI 430 stainless steel. Available with solid door and in temperatures: positive, negative and freezer.

Also:

Electronic easy-to-read control panel, self-closing door with stop, automatic defrost and condensate evaporation, keys standard, optional light, monocoque compartment with rounded edges, ecological refrigerant gas. R134a for TN, R404A for model BT, fish cabinet fitted with drain, door hinges to the front, for installation on concrete plinth, cabinet insulation made of ecological water foam (Water Based System), 75 mm insulation.

Eco Line ample gamme de modèles entièrement en acier inox AISI 430. Disponibles avec une porte pleine et les températures positive, négative et congélateur.

De plus:

Bandeau de commande électronique facile à lire, portes à fermeture automatique avec dispositif de blocage, dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques, clés de série, éclairage en option, chambre monocoque avec arêtes arrondies, gaz réfrigérant écologique. R134a pour TN, R404A pour mod. BT, chambre poissonnière avec siphon, portes avec charnières frontales pour l'installation sur socle en béton, isolation de la chambre par moyen de mousse écologique fabriquée par l'eau (water based system), isolation de 75 mm.

	Modello Model Modèle	Temperatura cella Interior temperature Temperatur Zelle Température cellule °C	Dimensioni Dimensions Abmessungen mm	Peso Weight Gewicht Poids kg	Volume Volume Umfang Volume m³
	FBP0070E	0°+10°	700x840x2080h	140/160	1,5
	FBN0070E	-2°+8°	700x840x2080h	140/160	1,5
	FBF0070E	-18°-21°	700x840x2080h	140/160	1,5
	FBP0140E	0°+10°	1400x840x2080h	310/250	3,0
	FBN0140E	-2°+8°	1400x840x2080h	310/250	3,0
	FBF0140E	-18°-21°	1400x840x2080h	310/250	3,0

Tavoli refrigerati New Standard Line

New Standard Line refrigerated counters

New Standard Line Kühltische

New Standard Line tables réfrigérées

TRN30NA + KCR13 + KCR21

Pratici, compatti, silenziosi, fedeli nelle prestazioni.
Disponibili nelle versioni ventilate con temperatura negativa e freezer.
A 1/2/3/4 porte, con cassetti, cassettiere, piani lisci e alzatina.
Tutto per progettare il Vostro spazio di preparazione e conservazione su misura.

Ed inoltre:

Sbrinamento ed evaporazione della condensa automatici. Isolamento di grosso spessore con poliuretano e gas refrigerante ecologico privi di CFC e HCFC.
Termostato elettronico di facile utilizzo. Cella con spigoli arrotondati per consentire una maggior igiene. Versioni dedicate predisposte per gruppo remoto.
Pannello comandi ribaltabile frontalmente per facilitarne la manutenzione.

Termostato elettronico

I tavoli refrigerati Top Line sono dotati di termostato elettronico.
Risparmio nei consumi grazie all'innovativo sistema autoevaporante dell'acqua di condensa, che non utilizza resistenze elettriche.

Praktisch, kompakt, geräuscharm, zuverlässig in den Leistungen. Erhältlich in den Ausführungen mit Umluftkühlung mit Temperaturbereich unter Null und im Gefrierbereich.

Mit 1/2/3/4 Türen, mit Schubfächern, glatten Flächen und Aufkantung.
Damit Ihr Zubereitungs- und Aufbewahrungsbereich genau Ihren Vorstellungen entspricht.

Und außerdem:

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung.
Dicke Isolierung mit Polyurethan und umweltfreundlichem Kühlgas, FKW- und FCKW-frei. Leicht zu bedienender elektronischer Thermostat.
Kühlfach mit abgerundeten Kanten für maximale Hygiene. Dedizierte Ausführungen mit Vorrüstung für separates Kühlaggregat. Die frontal aufklappbare Bedienblende erleichtert Wartungseingriffe.

Elektronischem thermostat

Die Kühltische Top Line sind mit tauglichem elektronischem Thermostat ausgestattet.
Sparbetrieb durch das innovative selbstverdampfende Kondensatsystem ohne elektrische Widerstände.

Practical, compact, quiet, reliable performance. Available in ventilated versions with negative temperature and freezer.
With 1/2/3/4 doors, with drawers, drawer units, smooth tops and backsplash.
All for custom-designing your preparation and preservation space.

Also:

Automatic defrost and condensate evaporation. Thick insulation with polyurethane and eco-friendly refrigerant containing no CFCs and HCFCs. Electronic thermostat. Interior coved to facilitate cleaning. Dedicated versions designed for operation with remote unit. Front-tilt control panel affording ease of maintenance.

Electronic thermostat

Refrigerated tables of the Top Line are equipped with electronic thermostat.
Energy-saving self-evaporating system of condensate (without operation of electric resistances).

Pratiques, compacts, silencieux, performances fiables.

Disponibles en versions ventilées avec température négative et freezer.
À 1/2/3/4 portes, avec tiroirs, groupes de tiroirs, plateaux lisses et rebord.
Tout pour projeter votre espace de préparation et de conservation sur mesure.

De plus:

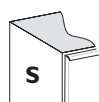
Dégivrage et évaporation de la condensation automatiques. Isolation de forte épaisseur avec polyuréthane écologique exempts de CFC et de HCFC.
Thermostat électronique facile à utiliser. Chambre à angles arrondis pour renforcer l'hygiène. Versions spéciales prévues pour groupe à distance.
Panneau de commande se rabattant sur le devant pour faciliter son entretien.

Thermostat électronique

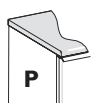
Les tables réfrigérées Top Line sont munies d'un thermostat électronique.
Grande économie d'énergie grâce au système novateur d'évaporation automatique de l'eau de condensation qui n'utilise aucune résistance électrique.

TRN30A + KCR13 + KCR21

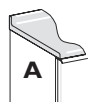
TRN 20NS + KCR21(x2)



SENZA PIANO
WITHOUT TOP
OHNE ARBEITSPLATTE
SANS PLAN

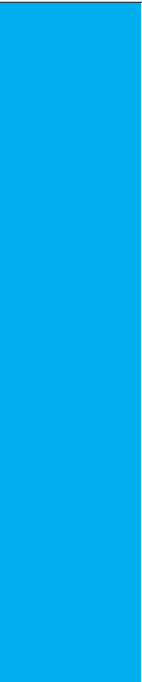


PIANO CON BORDO TONDO
TOP WITH ROUNDED EDGE
ARBEITSPLATTE MIT
ABGERUNDETEN KANTEN
PLAN ARRONDI



PIANO CON BORDO TONDO
E ALZATINA
TOP WITH ROUNDED EDGE
AND UPSTAND
ARBEITSPLATTE MIT
ABGERUNDETEN KANTEN
UND AUFKANTUNG
PLAN A BORD ARRONDI
ET DOSSERET

	Modello Model Modell Modèle	Temperatura cella Interior temperature Temperatur Zelle Température cellule °C	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions mm	Peso Weight Gewicht Poids kg	Volume Volume Umfang Volume m³	Capacità Capacity Kapazität Capacité l	Potenza elettrica Electric power Elektrische Leistung Puissance électrique W
	TRN10NS	-2°+8°	764x675x810h	54	0,48	108	245
	TRN10NP	-2°+8°	768x700x850h	70	0,50	108	245
	TRN10NA	-2°+8°	768x700x950h	70	0,56	108	245
	TRN20NS	-2°+8°	1186x675x810h	72	0,74	242	325
	TRN20NP	-2°+8°	1190x700x850h	95	0,77	242	325
	TRN20NA	-2°+8°	1190x700x950h	96	0,87	242	325
	TRN30NS	-2°+8°	1608x675x810h	92	1,00	375	353
	TRN30NP	-2°+8°	1612x700x850h	123	1,05	375	353
	TRN30NA	-2°+8°	1612x700x950h	124	1,18	375	353
	TRN40NS	-2°+8°	2030x675x810h	112	1,26	509	441
	TRN40NP	-2°+8°	2034x700x850h	150	1,32	509	441
	TRN40NA	-2°+8°	2034x700x950h	151	1,49	509	441
	Modello Model Modell Modèle	Temperatura cella Interior temperature Temperatur Zelle Température cellule °C	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions mm	Peso Weight Gewicht Poids kg	Volume Volume Umfang Volume m³	Capacità Capacity Kapazität Capacité l	Potenza elettrica Electric power Elektrische Leistung Puissance électrique W
	TRF10NS	-15°-20°	764x675x810h	58	0,48	108	405
	TRF10NP	-15°-20°	768x700x850h	74	0,50	108	405
	TRF10NA	-15°-20°	768x700x950h	74	0,56	108	405
	TRF20NS	-15°-20°	1186x675x810h	76	0,74	242	450
	TRF20NP	-15°-20°	1190x700x850h	99	0,77	242	450
	TRF20NA	-15°-20°	1190x700x950h	100	0,87	242	450
	TRF30NS	-15°-20°	1608x675x810h	96	1,00	375	526
	TRF30NP	-15°-20°	1612x700x850h	127	1,05	375	526
	TRF30NA	-15°-20°	1612x700x950h	128	1,18	375	526
	TRF40NS	-15°-20°	2030x675x810h	121	1,26	509	642
	TRF40NP	-15°-20°	2034x700x850h	159	1,32	509	642
	TRF40NA	-15°-20°	2034x700x950h	160	1,49	509	642



Kit tiroirs

2 CASSETTI
2 DRAWERS
2 SCHUBLADEN
2 TIROIRS

1 CASSETTO
1 DRAWER
1 SCHUBLADE
1 TIROIR

KCR13

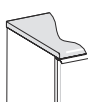
3 CASSETTI
3 DRAWERS
3 SCHUBLADEN
3 TIROIRS

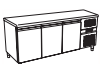
Senza gruppo

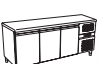
Without compressor

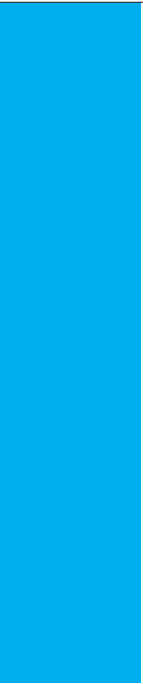
Ohne Aggregat

Sans groupe



	Modello Model Modèle	Temperatura cella Interior temperature Temperatur Zelle Température cellule °C	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions mm	Peso Weight Gewicht Poids kg	Volume Volume Umfang Volume m³	Capacità Capacity Kapazität Capacité l	Potenza elettrica Electric power Elektrische Leistung Puissance électrique W
	TRN10PS	-2°+8°	764x675x810h	45	0,48	108	245
	TRN10PP	-2°+8°	768x700x850h	61	0,50	108	245
	TRN10PA	-2°+8°	768x700x950h	61	0,56	108	245
	TRN20PS	-2°+8°	1186x675x810h	62	0,74	242	325
	TRN20PP	-2°+8°	1190x700x850h	85	0,77	242	325
	TRN20PA	-2°+8°	1190x700x950h	86	0,87	242	325
	TRN30PS	-2°+8°	1608x675x810h	80	1,00	375	353
	TRN30PP	-2°+8°	1612x700x850h	111	1,05	375	353
	TRN30PA	-2°+8°	1612x700x950h	112	1,18	375	353
	TRN40PS	-2°+8°	2030x675x810h	99	1,26	509	441
	TRN40PP	-2°+8°	2034x700x850h	137	1,32	509	441
	TRN40PA	-2°+8°	2034x700x950h	138	1,49	509	441

	Modello Model Modèle	Temperatura cella Interior temperature Temperatur Zelle Température cellule °C	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions mm	Peso Weight Gewicht Poids kg	Volume Volume Umfang Volume m³	Capacità Capacity Kapazität Capacité l	Potenza elettrica Electric power Elektrische Leistung Puissance électrique W
	TRF10PS	-15°-20°	764x675x810h	48	0,48	108	405
	TRF10PP	-15°-20°	768x700x850h	64	0,50	108	405
	TRF10PA	-15°-20°	768x700x950h	64	0,56	108	405
	TRF20PS	-15°-20°	1186x675x810h	65	0,74	242	450
	TRF20PP	-15°-20°	1190x700x850h	88	0,77	242	450
	TRF20PA	-15°-20°	1190x700x950h	89	0,87	242	450
	TRF30PS	-15°-20°	1608x675x810h	84	1,00	375	526
	TRF30PP	-15°-20°	1612x700x850h	115	1,05	375	526
	TRF30PA	-15°-20°	1612x700x950h	116	1,18	375	526
	TRF40PS	-15°-20°	2030x675x810h	104	1,26	509	642
	TRF40PP	-15°-20°	2034x700x850h	142	1,32	509	642
	TRF40PA	-15°-20°	2034x700x950h	143	1,49	509	642





Accessori

Accessories

Zubehör

Accessoires

Per completare ed adattare gli armadi e i tavoli refrigerati alle Vostre esigenze, Hiber mette a disposizione una vasta gamma di accessori. Piani di lavoro, taglieri, griglie, kit ruote, bacinella per pesce con falsofondo sono gli elementi con i quali personalizzare la refrigerazione Hiber. Tutti gli accessori sono costruiti in acciaio inox AISI 304 o con componenti di elevata qualità ed affidabilità.

Hiber provides a wide range of accessories designed to complete and adapt the various cold cabinets and refrigerated tables to your needs. Worktops, chopping boards, grilles, sets of wheels, and fish bowls with base plates are all elements designed to allow you to personalise your Hiber refrigerator. All accessories are manufactured from AISI 304 stainless steel or high-quality, reliable components.

Damit Sie Ihre Kühlschränke und Kühltische komplettieren und Ihren ganz persönlichen Ansprüchen anpassen können, bietet Ihnen Hiber eine breitgefächerte Palette an Zubehörteilen. Arbeitsflächen, Schneidebretter, Gitterroste, Räder-Sätze, Fischebäcken mit Blindboden sind die Elemente, mit denen Sie die Kühlsysteme von Hiber personalisieren können. Sämtliche Zubehörteile sind entweder aus AISI 304 Edelstahl oder sie haben erstklassige und zuverlässige Komponenten.

Pour terminer et compléter les armoires réfrigérées et les tables réfrigérantes selon vos besoins, Hiber vous propose une gamme d'accessoires très complète. Plans de travail, tables à découper, grilles, kits roulettes, bacs à poissons avec double-fond: quelques exemples des produits Hiber; pour personnaliser votre système de froid. Tous les accessoires sont construits en acier inox AISI 304 ou avec des composants de qualité élevée hautement fiables.

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