

THE FUTURE OF THE CONSERVATION



SISTEMI DI CONSERVAZIONE



**Pasticceria, Panetteria e Gelateria**



Hiber

THE FUTURE OF

Pasticceria, Panetteria e Gelateria

THE CONSERVATION



PIÙ VANTAGGI

Massima capacità di carico

Ventilazione "intelligente"

Ottimo controllo  
dell'umidità

# Il Sistema di conservazione che Conta. I Conservatori.

**In Pasticceria.**

Per disporre di una riserva sempre pronta di torte e pasticceria da vetrina.

**In Panetteria.**

Per conservare fragranti le torte da forno, il pane farcito e la pasticceria salata.

**In Gelateria.**

Per mantenere il gelato soffice e cremoso come appena fatto.



Hiber

THE FUTURE OF

Pasticceria, Panetteria e Gelateria

THE CONSERVATION



## Più qualità, più a lungo.

La delicatezza della torta, la fragranza delle focacce, la cremosità del gelato. Per mantenere l'eccellenza di questi risultati è necessario che dopo l'abbattimento li affidi anche a un'ottima conservazione.

### **I conservatori professionali modulari**

**Hiber** - combinabili in base alle necessità - sono dotati di un innovativo sistema di **ventilazione "intelligente"** che distribuisce uniformemente l'aria all'interno di ogni teglia preservando in questo modo il cibo da disidratazione, ossidazione o alterazioni estetiche.

La tecnologia **Hiber si avvale di un esclusivo controllo dell'umidità** relativa in camera (dal 40% al 90% nei conservatori per pasticceria fresca artigianale, fino al 40-45% nei conservatori per cioccolato): assicura che profumo, gusto e morbidezza del prodotto abbattuto si conservino perfettamente inalterati nel tempo.

Così puoi deliziarti nella preparazione anticipata di qualunque tua creazione.

**Dolci, praline, semilavorati, pane e gelati: pronti quando vuoi, buoni come appena fatti.**

## Quel più che fa la differenza.

### Più organizzazione, più profitto.

I conservatori modulari **Hiber** consentono la più **elevata capacità di carico** (fino a 60 teglie per pasticceria e panetteria, fino a 80 vaschette da 5 l per la gelateria). In questo modo, non solo potrai **pianificare la tua produzione**, ma anche **realizzarne in ingenti quantità**: quella necessaria per l'intera settimana di lavoro o quella in grado di evadere un notevole numero di commesse. Feste, cene, locali, punti vendita: riuscirai a soddisfare in ogni momento ordini di qualsiasi entità. Potrai acquistare tutte le materie prime che desideri, quando sono in stagione, o quando il **prezzo è particolarmente vantaggioso**. Una volta abbattute, le conserverai eccezionalmente senza il timore che possano deperire e senza preoccuparti **di incorrere in scarti**: quando ne avrai esigenza, utilizzerai solo la quantità richiesta.

l'utilizzo dall'adeguamento alla più recente normativa europea (la sicurezza di Hiber è conforme al sistema **HACCP**, Hazard Analysis and Critical Control Points). La riduzione dei tempi di lavoro consentita dalla conservazione ottimizzerà l'organizzazione del tuo laboratorio: orari più snelli per i tuoi collaboratori, nessuna necessità di straordinari.

**Diminuiranno i costi, aumenterà il profitto, crescerà il tempo che potrai dedicare a te stesso.**

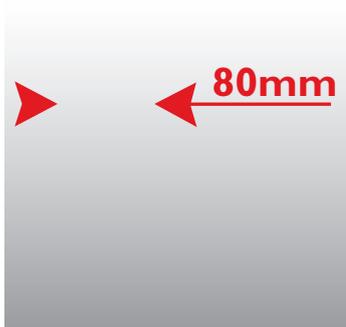
Grazie a **Hiber**, il servizio che offrirai alla tua clientela sarà **più competitivo**, l'uso delle tue attrezzature **più razionale**, e anche più **sicuro**: la massima igiene di tutti i conservatori è garantita da una struttura ergonomica con angoli arrotondati e priva di giunture per rendere più agevole la pulizia, certificata durante

# I Conservatori.



Modello	Capacità nominale	Dimensioni esterne cm	Temp. d'esercizio °C	Umidità relativa %	Classe climatica	Tensione alimentazione V / ~ / Hz	Potenza / Corrente assorbita W / A	Sistema refrigerazione	Dotazione standard coppie guide n	Peso kg
<b>AGF I060 G</b>	60 vasche gelato 5 lt	90x114x232h	-30 -5°C	75 ÷ 90	T	400/3/50	1550/4,5	ventilato	10 coppie guide a C 20 griglie	275
<b>AGF I080 R</b>	98 vasche gelato 5 lt 60 vasche gelato 8 lt *	90x114x232h	-30 -5°C	75 ÷ 90	T	400/3/50	1550/4,5	ventilato	10 coppie guide a C 10 vassoi inox	275
<b>APSN IP I060</b>	30 teglie 60x80 60 teglie 60x40 **	90x114x232h	-3 +10°C	50 ÷ 95	T	230/1/50	682/4,0	ventilato	30 coppie guide a L	210
<b>APSN I060</b>	30 teglie 60x80 60 teglie 60x40 **	90x114x232h	-3 +10°C	50 ÷ 95	T	230/1/50	682/4,0	ventilato	30 coppie guide a L	210
<b>APSNV I060</b>	30 teglie 60x80 60 teglie 60x40 **	90x114x232h	-3 +10°C	50 ÷ 95	T	230/1/50	682/4,0	ventilato	30 coppie guide a L	210
<b>APSF I060</b>	30 teglie 60x80 60 teglie 60x40 **	90x114x232h	-25 -5°C	75 ÷ 90	T	230/1/50	1300/8,5	ventilato	30 coppie guide a L	255
<b>APSFV I060</b>	30 teglie 60x80 60 teglie 60x40 **	90x114x232h	-25 -5°C	75 ÷ 90	T	230/1/50	1300/8,5	ventilato	30 coppie guide a L	255
<b>APSP I060</b> ©	30 teglie 60x80 60 teglie 60x40 **	90x114x232h	+10 +18°C	40 ÷ 60	T	230/1/50	682/4,0	ventilato	30 coppie guide a L	210
<b>APSPV I060</b> ©	30 teglie 60x80 60 teglie 60x40 **	90x114x232h	+10 +18°C	40 ÷ 60	T	230/1/50	682/4,0	ventilato	30 coppie guide a L	210

© Cioccolato. \* Vasche gelato 5 lt o 8 lt \*\* Teglie 60x80 o teglie 60x40



## Isolamento e CFC OK

Gli Armadi **Hiber** sono costruiti interamente in acciaio INOX AISI 304 18/10 con l'esterno satinato SCOTCH-BRITE.

Lo spessore isolante è di 80 mm in poliuretano ad alta densità (40kg/m<sup>3</sup>) completamente privo di CFC e HCFC.

## Controllo Strumento

### Funzioni:

- Service;
- Menù;
- Cambia Set Point;
- Freddo continuo;
- Umidità in percentuale;
- HACCP;
- Sbrinamento.

## Pannelli smontabili

A richiesta versione smontabile per passaggio porte, ingombri e trasporti.

## Sistema di ventilazione

Sistema a circolazione d'aria indiretta con convogliatore di flusso.

**Pasticceria, Panetteria e Gelateria**

# Armadi frigoriferi.

SUPERIOR

	Modello	Capacità nominale	Dimensioni	Peso kg	Potenza Kw	Temperature °C	
	<b>GFA0285</b>	36 vasche 5 Lt	74x107x207h	245/280	0,8	-30 -12°C	In dotazione ripiani inox forati 60x80 con coppia guide antiribaltamento
		8 vasche 5 Lt	74x107x207h	245/280	1,4	-40°C	In dotazione griglie inox 60x40
	<b>AGF0072</b>	60 vasche 5 Lt	74x90x207h	180/210	1,0	-30 -12°C	In dotazione 5 vassoi inox 60x66 + 5 coppie guide in acciaio inox
	<b>AGF0082</b>	60 vasche 5 Lt	74x101x207h	195/230	1,3	-30 -12°C	In dotazione 5 vassoi inox 60x80 + 5 coppie guide in acciaio inox
	<b>APSN082</b>	20 teglie 60x80 o 40 teglie 60x40	74x101x207h	160/195	0,7	-3 +10°C	
	<b>APSF082</b>	20 teglie 60x80 o 40 teglie 60x40	74x101x207h	195/230	1,0	-25 -5°C	
	<b>APSN282</b>	20 teglie 60x80 o 40 teglie 60x40	74x101x207h	163/198	0,7	-3 +10°C	
	<b>APSF282</b>	20 teglie 60x80 o 40 teglie 60x40	74x101x207h	198/233	1,0	-25 -5°C	
	<b>APSNV82</b>	20 teglie 60x80 o 40 teglie 60x40	74x101x207h	175/210	0,7	-3 +10°C	
	<b>APSFV82</b>	20 teglie 60x80 o 40 teglie 60x40	74x101x207h	210/245	1,0	-20 -5°C	
	<b>APSN062</b>	20 teglie 60x40	74x73x207h	132/161	0,5	-3 +10°C	
	<b>APSF062</b>	20 teglie 60x40	74x73x207h	143/172	0,8	-25 -5°C	
	<b>APSN262</b>	20 teglie 60x40	74x73x207h	136/164	0,5	-3 +10°C	
	<b>APSF262</b>	20 teglie 60x40	74x73x207h	147/175	0,8	-25 -5°C	
	<b>APSNV62</b>	20 teglie 60x40	74x73x207h	147/176	0,6	-3 +10°C	
	<b>APSFV62</b>	20 teglie 60x40	74x73x207h	158/187	0,9	-20 -5°C	

BASIC

	Modello	Capacità nominale	Dimensioni cm	Peso kg	Potenza Kw	Temperature °C	
	<b>APBN082</b>	20 teglie 60x80 o 40 teglie 60x40	74x101x207h	160/195	0,7	-3 +10°C	
	<b>APBF082</b>	20 teglie 60x80 o 40 teglie 60x40	74x101x207h	195/230	1,0	-25 -5°C	
	<b>APBFP82</b>	20 teglie 60x80 o 40 teglie 60x40	74x101x207h	205/240	1,8	-30 -5°C	
	<b>APBN282</b>	20 teglie 60x80 o 40 teglie 60x40	74x101x207h	163/198	1,1	-3 +10°C	
	<b>APBF282</b>	20 teglie 60x80 o 40 teglie 60x40	74x101x207h	198/233	1,1	-25 -5°C	
	<b>APBFP282</b>	20 teglie 60x80 o 40 teglie 60x40	74x101x207h	208/243	1,3	-30 -5°C	
	<b>APBN062</b>	20 teglie 60x40	74x73x207h	132/161	0,5	-3 +10°C	
	<b>APBF062</b>	20 teglie 60x40	74x73x207h	143/172	0,8	-25 -5°C	
	<b>APBP062</b> ©	20 teglie 60x40	74x73x207h	132/161	0,5	+10 +10°C	
	<b>APBN262</b>	20 teglie 60x40	74x73x207h	136/164	0,5	-3 +10°C	
	<b>APBF262</b>	20 teglie 60x40	74x73x207h	147/175	0,8	-25 -5°C	

© Cioccolato.

**60mm**

## Isolamento e CFC OK

Gli Armadi **Hiber** sono costruiti interamente in acciaio INOX AISI 304 18/10 con l'esterno satinato SCOTCH-BRITE.

Lo spessore isolante é di 60 mm in poliuretano ad alta densità (40kg/m<sup>3</sup>) completamente privo di CFC e HCFC.

## Controllo Strumento

### Funzioni:

- Service;
- Menù;
- Cambia Set Point;
- Freddo continuo;
- Umidità in percentuale;
- HACCP;
- Sbrinamento.

## Sicuri e chiusi in cella

Le celle dispongono di una grande capacità di stoccaggio con l'interno completamente raggiato.

I supporti delle teglie sono forati a scacchiera per una maggiore libertà di distanziamento in altezza delle teglie.

## Sistema di ventilazione

Sistema a circolazione d'aria indiretta con convogliatore di flusso.

# Tavoli refrigerati, pasticceria pratici, compatti, silenziosi.



## Tavoli refrigerati

- Interamente costruiti in acciaio AISI 304;
- 8 coppie guide inox per porta + 1 griglia per porta;
- Controllo con teletermostato elettronico;
- Gas R134a;
- Sbrinamento a gas caldo;
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa con bacinella autoevaporante;
- Alimentazione 230V 50Hz monofase;
- Controllo umidità con scheda elettronica;
- Ventilazione indiretta;
- Cremagliere inox;
- **Programma pralineria.**

## Tavoli refrigerati predisposti

- Interamente costruiti in acciaio AISI 304;
- 8 coppie guide inox per porta + 1 griglia per porta;
- Controllo con teletermostato elettronico;
- Sbrinamento a pausa;
- Alimentazione 230V 50Hz monofase.

## TAVOLI REFRIGERATI

	Modello	Dimensioni cm	Capacità lt	Volume m <sup>3</sup>	Peso kg	Potenza Kw	Temperature °C	
	<b>TPP20PS</b>	140,8x80x85h	408	1,0	130	0,29	0 +10°C	20
	<b>TPP20PP</b>	141,2x80x90h	408	1,0	166	0,29	0 +10°C	21
	<b>TPP20PA</b>	141,2x80x98h	408	1,0	167	0,29	0 +10°C	24
	<b>TPP30PS</b>	194,7x80x85h	633	1,4	160	0,41	0 +10°C	30
	<b>TPP30PP</b>	195,1x80x90h	633	1,4	196	0,41	0 +10°C	31
	<b>TPP30PA</b>	195,1x80x98h	633	1,4	197	0,41	0 +10°C	34
	<b>TPP40PS</b>	248,6x80x85h	857	1,7	190	0,47	0 +10°C	40
	<b>TPP40PP</b>	249x80x90h	857	1,7	226	0,47	0 +10°C	41
	<b>TPP40PA</b>	249x80x98h	857	1,7	227	0,47	0 +10°C	44

## TAVOLI REFRIGERATI PREDISPOSTI

	Modello	Dimensioni cm	Capacità lt	Volume m <sup>3</sup>	Peso kg	Potenza Kw	Temperature °C	
	<b>TPP2NPS</b>	122,8x79x85h	408	0,8	110	0,215	0 +10°C	20
	<b>TPP2NPP</b>	123,2x80x90h	408	0,8	146	0,215	0 +10°C	21
	<b>TPP2NPA</b>	123,2x80x98h	408	0,8	147	0,215	0 +10°C	24
	<b>TPP3NPS</b>	176,7x79x85h	633	1,2	140	0,41	0 +10°C	30
	<b>TPP3NPP</b>	177,1x80x90h	633	1,2	176	0,41	0 +10°C	31
	<b>TPP3NPA</b>	177,1x80x98h	633	1,2	177	0,41	0 +10°C	34
	<b>TPP4NPS</b>	230,6x79x85h	857	1,5	170	0,43	0 +10°C	40
	<b>TPP4NPP</b>	231x80x90h	857	1,5	206	0,43	0 +10°C	41
	<b>TPP4NPA</b>	231x80x98h	857	1,5	207	0,43	0 +10°C	44

# Il Conservatore, la Tua nuova dimensione.



## Gelateria

Grazie alla grande potenza frigorifera i conservatori refrigerati

**Hiber** sono ideali per il mantenimento del gelato in tutta la sua genuinità.

Disponibili nella gamma

**SUPERIOR**, sono dotati di una **cella con grande capacità di stoccaggio, 98 vasche gelato da 5 lt o 60 vasche gelato da 8 lt, con valvola di compensazione, gruppo a monoblocco,** e di un **dispositivo automatico di sbrinamento a gas caldo con dissipazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica.**

Forniti di maniglie ergonomiche a tutta porta, sono costruiti con supporti griglie, e/o ripiani, e montanti in acciaio inox.

**ARMADIO  
FRIGORIFERO  
GELATO**

**ABBATTITORE**

AGF1080R

GFA0285

# L'Armadio, il tuo grande alleato.

## BASIC / SUPERIOR

## Pasticceria

Gli armadi refrigerati **Hiber** sono **costruiti in monoscocca**, sono in grado di garantire la temperatura e la percentuale di umidità ideali per la conservazione di qualsiasi specialità pasticceria. Costruiti interamente in **acciaio Inox**, con **maniglie ergonomiche** a tutta porta, sono dotati di una **cella con grande capacità di stoccaggio, 20 teglie 60x80 o 40 teglie 60x40 con evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica,** e di un **dispositivo automatico di sbrinamento elettronico.**

Disponibili in versione **BASIC**, con termostato normale, e **SUPERIOR**, con controllo elettronico HACCP e valorizzati da particolari finiture nelle porte e nel cruscotto.

## Gelateria

Grazie alla grande potenza frigorifera gli armadi refrigerati **Hiber** sono ideali per il mantenimento del gelato in tutta la sua genuinità. Disponibili nella gamma **SUPERIOR**, sono dotati di una **cella con grande capacità di stoccaggio, 60 vasche gelato da 5 lt, grazie al gruppo monoblocco** e provvista di angoli arrotondati e di un **dispositivo automatico di sbrinamento elettronico.**

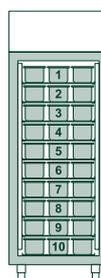
Forniti di maniglie ergonomiche a tutta porta, sono costruiti interamente in acciaio Inox, con supporti griglie e montanti in acciaio cromato.

APSN/APSF082

AGF0082

## HACCP CONTROL SYSTEM.

I frigoriferi **Hiber** sono dotati di controllo elettronico HACCP.



Bacinelle  
165 x 360 mm  
H 120 mm

