



THE FUTURE OF CHILLING

Gelateria Professionale



Il massimo in qualità e profitto

La migliore affidabilità

Il più efficiente servizio vendita

Il Sistema di abbattimento che Conta.

Mantenere eccellente la qualità del gelato e conservarla più a lungo.

Aumentare notevolmente il profitto.

Contare su un servizio dalla massima affidabilità.

Un abbattitore 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 gelateria.

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:** 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.



THE FUTURE OF CHILLING

Gelateria Professionale



Più informati, più efficienti

Più Qualitativi

Più Organizzativi

Più Economici

Più sicuri con Hiber

Quel più che fa la differenza.



Più informato, più consapevole, più efficiente.

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

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.

Vantaggi Qualitativi

- Vendita immediata: ottimo mantenimento delle proprietà intrinseche ed estetiche del gelato durante la conservazione in vetrina.
- Vendita pianificata / stoccaggio: standard qualitativi invariati attraverso la surgelazione totale della vaschetta.
- Sicurezza ed igiene totale dei prodotti.

Vantaggi Organizzativi

- Migliore organizzazione del lavoro del laboratorio distribuito in 5 giorni alla settimana.
- Utilizzo ottimale delle attrezzature con conseguente aumento della produttività.
- Possibilità di fornire più prodotti, in più gusti e a più locali contemporaneamente.

Vantaggi Economici

- Risparmi per l'acquisto delle materie prime in blocco.
- Riduzione del consumo energetico: ottimizzazione del funzionamento della vetrina gelato.
- Maggiore produttività grazie a un orario del personale più snello e flessibile. Meno costi, più efficienza.

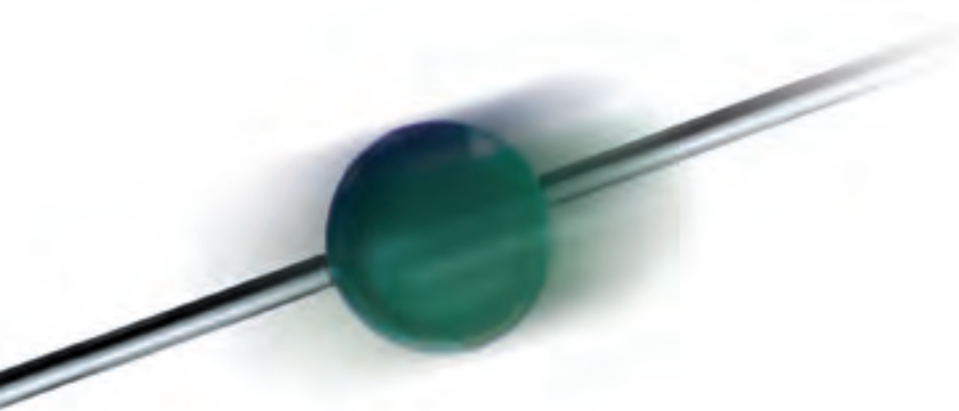


THE FUTURE

OF

Gelateria Professionale





Migliora il metodo.

Riducendo la temperatura fino al cuore del prodotto, l'abbattitore ti permette **l'esclusiva opportunità di prolungare intatte nel tempo le qualità del tuo gelato**, e di **decidere a tuo piacimento l'entità di tale durata: molte ore** (indurimento solo superficiale, specifico per il prodotto destinato all'esposizione immediata in vetrina) oppure diversi giorni (indurimento totale, specifico per il prodotto destinato a stoccaggio). Ma non solo. Inserendosi tra la fase di mantecazione e il consumo, **Hiber** è destinato a cambiare per sempre le potenzialità di entrambi, **divenendo il cuore di un nuovo sistema di produzione del gelato.**

Con **amplifichi le possibilità**: potrai finalmente acquistare anche ingenti quantità di materie prime (la frutta, per esempio) perché



Rivoluzionare il sistema ottimizzandolo.

surgelandole riuscirai a conservarle eccellentemente, senza più preoccuparti che possano deperire in pochi giorni.

Pianifichi la produzione, ottimizzandola e riducendone i tempi: ora puoi decidere di **anticipare la preparazione**, nella certezza che **conserverà inalterate morbidezza, soffici , gusto e volume.**

Così in una sola volta, puoi preparare la quantità di gelato necessaria per l'intera settimana, pianificando il lavoro e distribuendolo tra i tuoi dipendenti in maniera più efficiente e flessibile.

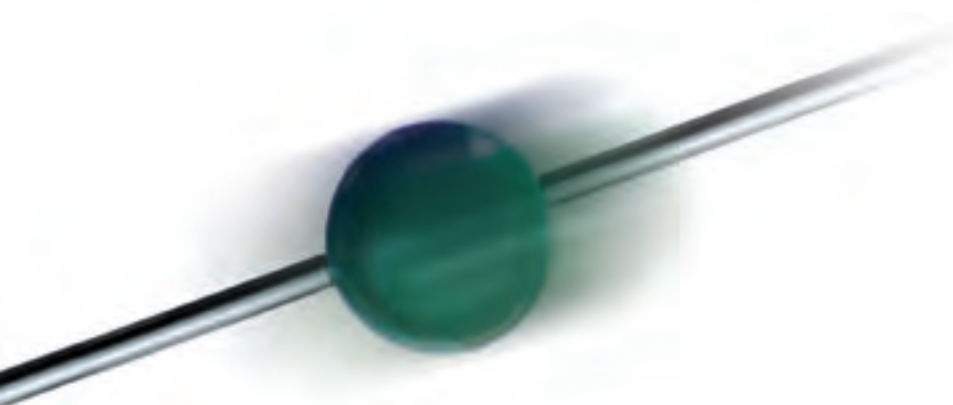
Migliori il tuo servizio: perché **riconquisti tempo prezioso** per **sperimentare** inedite associazioni di gusto e **perfezionare** la qualità decorativa delle tue creazioni.





THE FUTURE OF CHILLING

Gelateria Professionale



Aumenta la convenienza.

Denso, soffice e cremoso, come appena fatto: conservando ed esaltando in vetrina le qualità del tuo gelato, conferirà nuova appetibilità al tuo prodotto, rendendo la tua offerta straordinariamente prestigiosa e concorrenziale. Feste, anniversari, banchetti di nozze: l'assenza di limiti alla riserva di gelato stoccato, ti permetterà di soddisfare un numero notevolmente maggiore di commesse, anche quelle di più locali 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.**



Il tuo profitto, moltiplicato.

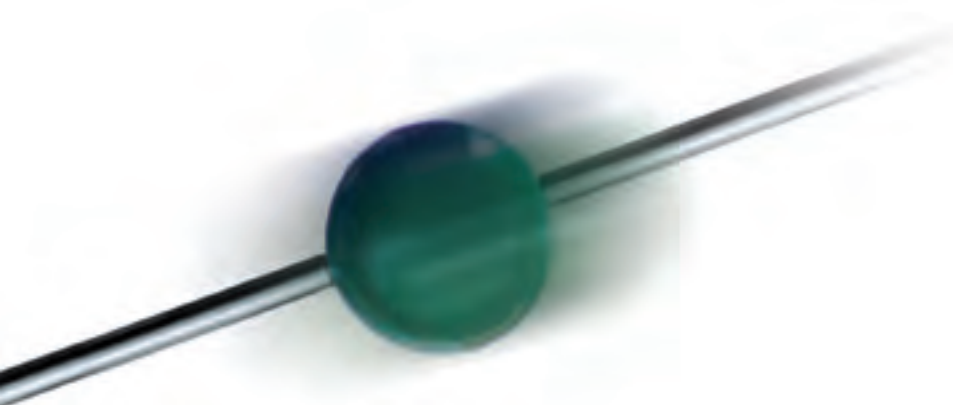
La riduzione dei tempi di lavoro che ti darà la possibilità di ottenere per la preparazione del prodotto, comporterà un **notevole risparmio sui costi** operativi della tua gelateria: programmando in modo logico i diversi tempi di abbattimento, applicherai **un utilizzo più razionale ed ottimale non 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. Il **tempo risparmiato** influenzerà il tuo rendimento, non come il costo di un "tempo morto", ma come il **guadagno** di ore preziose da destinare a tuo piacimento.





THE FUTURE OF CHILLING

Gelateria Professionale



Eccellenza di lunga durata.



Il tuo gelato esce dal mantecatore soffice, denso e di prima qualità, ma dopo poche ore in vetrina, perde volume e morbidezza?

L'abbattimento rapido di (in un tempo di alcuni minuti, indurimento superficiale) consente la formazione di microcristalli che stabilizzano per **molte ore** tutte le proprietà del prodotto e **apportano sviluppo in altezza alle decorazioni.**

Con la **surgelazione totale di vaschette** (fino a -18°C al cuore in alcune ore, indurimento totale per stoccaggio) e **pezzi duri** (torte da vetrina, mousse, bavaresi, semifreddi, monoporzioni, torte gelato), potrai addirittura prolungarne la durata di conservazione per **diversi giorni.**

Soffice, cremoso, teneramente spatolabile: una volta ricondizionato in vetrina, servirai ai tuoi clienti un prodotto che manterrà tutto l'aspetto e il gusto del gelato appena fatto.



Massima qualità, maggior sicurezza.

Igiene ottima e certificata.

rappresenta la scelta fondamentale per chi intende garantire al proprio cliente la **massima sicurezza dei prodotti che consuma: 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 è conforme al sistema **HACCP**, Hazard Analysis and Critical Control Points).





023/003



006



012

N° Vaschette Gelato litri	Modello Abbattitore	Dimensioni mm	Dimensioni Vaschette mm	Abbattimento	Tensione di alimentazione Volt	Potenza totale Watt*	Capacità Vaschette
2 x Vaschetta (5LT.)	ABM 023 S	560x595x520h	360x165x120h	MISTO	AC 230 50 Hz	960	2
3 x Vaschetta (5LT.)	GDM 003 S	560x700x520h	360x165x120h	MISTO	AC 230 50 Hz	960	3
6 x Vaschetta (5LT.)	GDM 006 S	790x700x850h	360x165x120h	MISTO	AC 230 50 Hz	1200	6
	GCM 006 S	790x700x850h	360x165x120h	MISTO	AC 230 50 Hz	1400	6
In dotazione: 1 griglia GX64 INOX di serie							
12 x Vaschetta (5LT.)	GCM 012 S	790x800x1320h	360x165x120h	MISTO	AC 230 50 Hz	2100	12

In dotazione: 3 griglie GX64 INOX di serie

Sonda di temperatura riscaldabile DI SERIE

* Potenza elettrica massima in Watt: -10 °C/+55 °C.



015



021

Una gamma per molteplici esigenze.

Quantità di prodotto da stoccare quotidianamente, stile di lavoro (espreso o differito), dimensioni del servizio: questi ed altri ancora sono i requisiti che determinano la scelta della potenza e della dimensione di un modello rispetto ad un altro. La gamma degli abbattitori surgelatori rapidi Hiber consente di identificare facilmente il modello adatto alle reali esigenze: dal piccolo 2 vasche gelato al 21 vasche gelato.

N° Vaschette Gelato litri	Modello Abbattitore	Dimensioni mm	Dimensioni Vaschette mm	Abbattimento	Tensione di alimentazione Volt	Potenza totale Watt*	Capacità Vaschette
15 x Vaschetta (5 LT)	GCM 015 S	790x800x1800h	360x165x120h	MISTO	3N AC 400 50 Hz	3500	15
In dotazione: 4 griglie GX64 INOX di serie							
21 x Vaschetta (5 LT)	GDM 021 S	790x800x1950h	360x165x120h	MISTO	3N AC 400 50 Hz	3600	21
	GCM 021 S	790x800x1950h	360x165x120h	MISTO	3N AC 400 50 Hz	5100	21
In dotazione: 6 griglie GX64 INOX di serie							

Sonda di temperatura riscaldabile DI SERIE

* Potenza elettrica massima in Watt: -10°C/+55 °C.



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.**



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

Gelateria Professionale



Dotazione versioni

VERSIONI	S
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	•
Tasto avvio processo di pre raffreddamento camera	•

L'Accessorio, moltiplica le possibilità.



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 interamente in acciaio inox, con **coppie guide (a C) antiribaltamento**. Fissaggio a doppio incastro, **completamente removibili e lavabili singolarmente.**