THE FUTURE
OF CHILLING

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

Pasticceria e Panetteria

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, 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.

THE FUTURE
OF COOLING
888
HIGER

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, 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, 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:** perché 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 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 pasticciera che renderanno la tua offerta **particolarmente prestigiosa e concorrenziale.**

Pasticceria e Panetteria

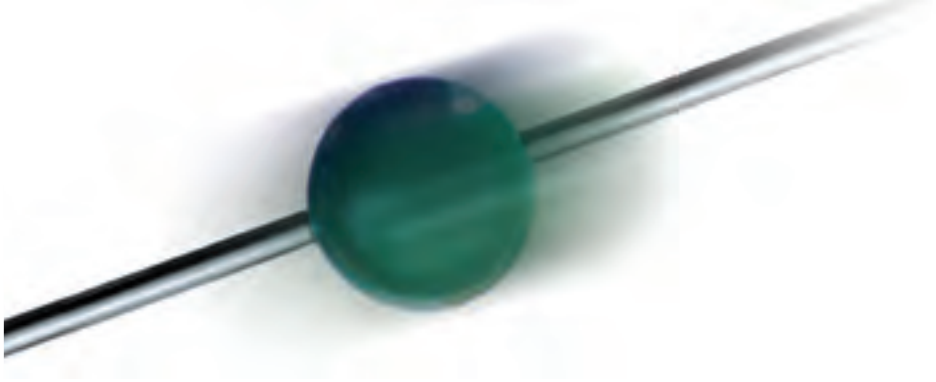
Qualità intatta nel tempo.

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 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 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 è conforme al sistema **HACCP**, Hazard Analysis and Critical Control Points).



023

050

051

081

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
400 600 65 **5 x (600x400)**	**PDM 050 E**	790x700x800h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	1000	8
Abbattitore da incasso (senza piano)							
400 600 65 **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
400 600 65 **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**
400 600 65 **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
400 600 65 **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

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) **20 x (600x800)**	**PDM C40 T**	1600x1450x2430h	870x1150x2120h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150
	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) **20 x (600x800)**	**PDM C42 T**	1600x1580x2430h	870x1220x2120h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150
	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) **2 x 40 x (600x400)**	**PDM C82 T**	1600x2680x2430h	870x2320x2120h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	16500	300
	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) **3 x 40 x (600x400)**	**PDM C83 T**	1600x3780x2430h	870x3420x2120h	MISTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	30700	450
	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.**

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 sul'evaporatore in alluminio. Sterilox produce** ozono (O_3) e può essere utilizzato anche per sanificare altre attrezzature: grazie al cavo infatti viene alloggiato ovunque, garantendo una ottimizzazione dell'uso.

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	-	•	•

Obbiettivo, 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.