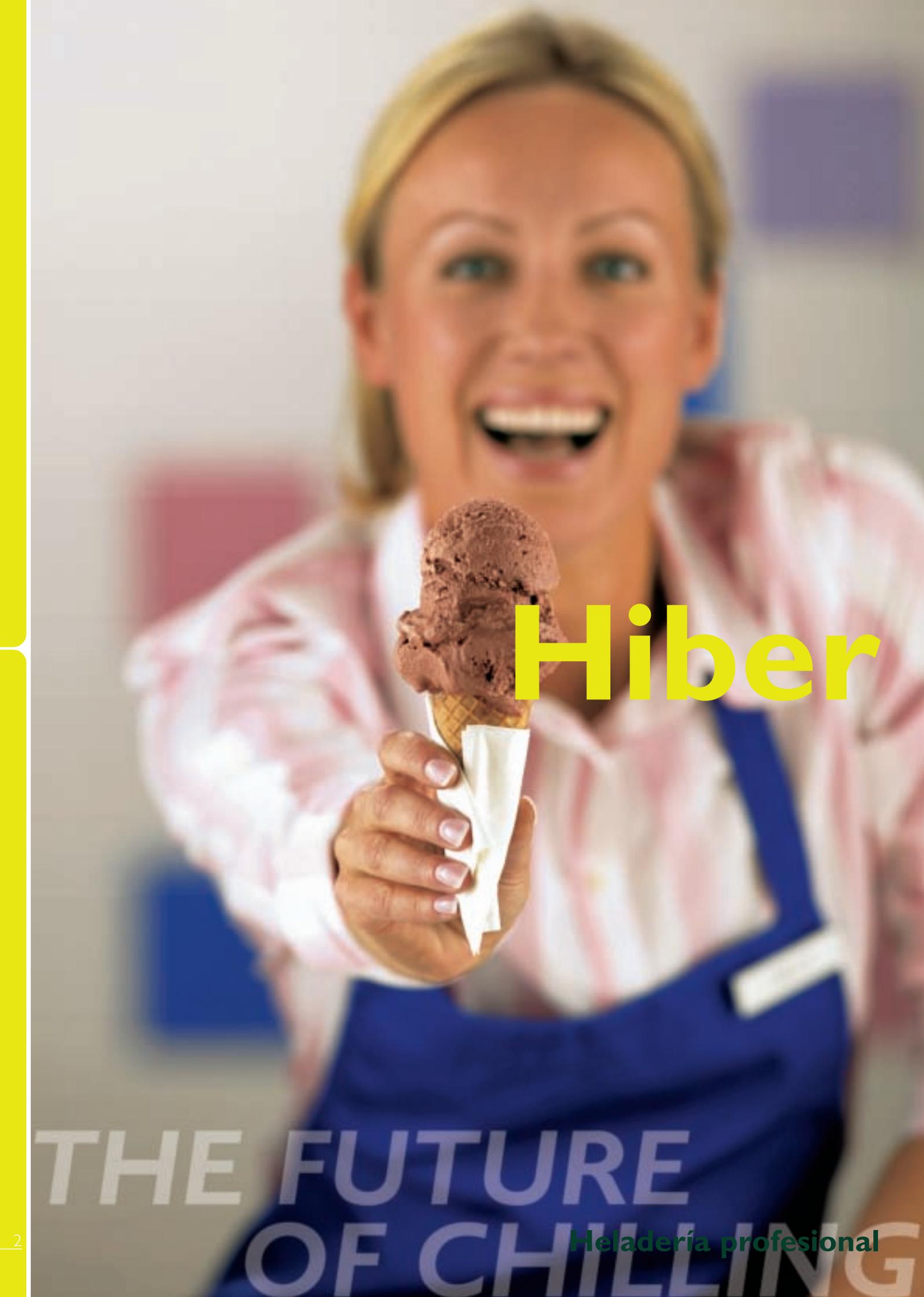


T H E F U T U R E O F C H I L L I N G



SISTEMA DE ABATIMIENTO RAPIDO
(REFRIGERACION Y CONGELACION)

Heladería profesional

A woman with blonde hair, wearing a pink and white striped shirt and a blue apron, is smiling broadly and holding a chocolate ice cream cone towards the camera. The background is a blurred indoor setting.

Hiber

**THE FUTURE
OF CHILLING**

Heladería profesional

El máximo de calidad y beneficios

La mayor fiabilidad

El servicio de ventas más eficiente

El sistema de abatimiento que cuenta.



Mantener la calidad del helado intacta durante más tiempo.

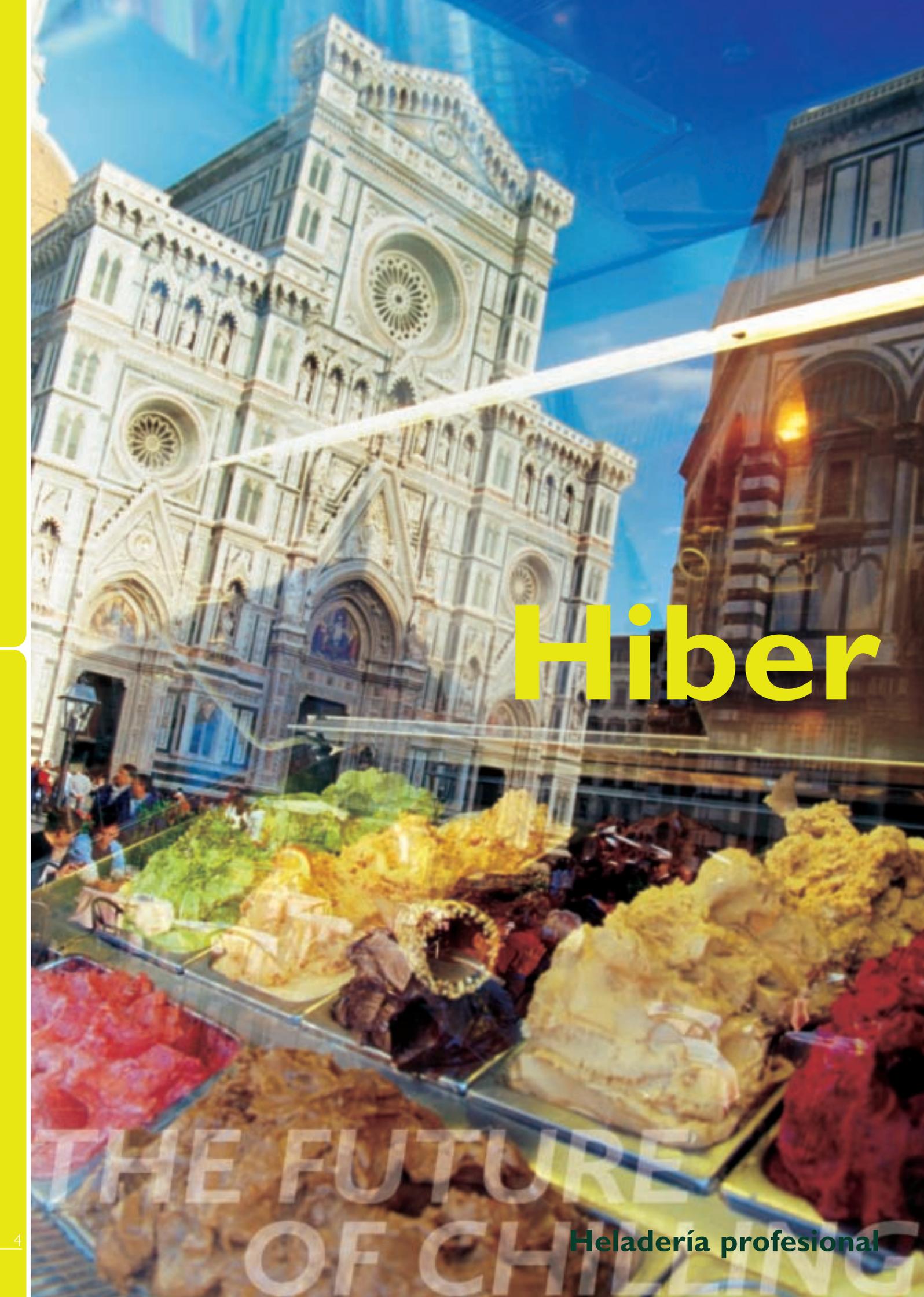
Aumentar notablemente los beneficios.

Contar con un servicio totalmente fiable.

Los abatidores **Hiber** le ofrecen una combinación exclusiva de ventajas para su heladería. Un sistema que cambia la mayor funcionalidad con una seguridad absoluta, gracias al empleo de las tecnologías más avanzadas y de componentes de primera calidad.

Y un servicio de ventas **de extraordinaria eficiencia: antes de la compra, Hiber le guía para elegir el modelo más adecuado;** de ahí en adelante, le suministra asesoramiento técnico permanente a través de la línea telefónica **“Service On Line”**.

Con Hiber descubrirá una nueva dimensión del trabajo y sorprenderá a sus clientes con productos de calidad aún superior.



Hiber

THE FUTURE
OF CHOCOLATE

Heladería profesional



M Á S V A L O R

Más información

Más Eficiente

Más Organizado

Más Productivo

Más seguro con Hiber

El plus que marca la diferencia.



Más información, más eficiente.

Hiber le explica detalladamente el uso del abatidor para que usted aproveche todos los beneficios que puede aportar a su empresa: calidad, organización y rentabilidad. El respaldo de una marca líder, que desde hace diez años cuenta con un equipo de técnicos altamente especializados y suministra aparatos de prestigio, le permitirá trabajar con más tranquilidad y añadir un extraordinario **valor a sus productos**.

Ventajas de calidad

- Venta inmediata: óptima conservación de las propiedades organolépticas y estéticas del helado durante la conservación en la vitrina.
- Venta planificada/almacenamiento: calidad inalterable gracias a la ultracongelación total de la cubeta.
- Seguridad e higiene total de los productos.

Ventajas de organización

- Mejor organización del trabajo en el obrador, repartido en cinco días semanales.
- Aprovechamiento ideal de los equipos con el consiguiente aumento de la productividad.
- Posibilidad de ofrecer más productos, más gustos y a más puntos de venta al mismo tiempo.

Ventajas económicas

- Ahorro por la compra de materia prima en cantidad.
- Reducción del consumo energético por el funcionamiento optimizado de la vitrina.
- Mayor productividad gracias al horario más reducido y flexible del personal. Menos costes, más eficiencia.

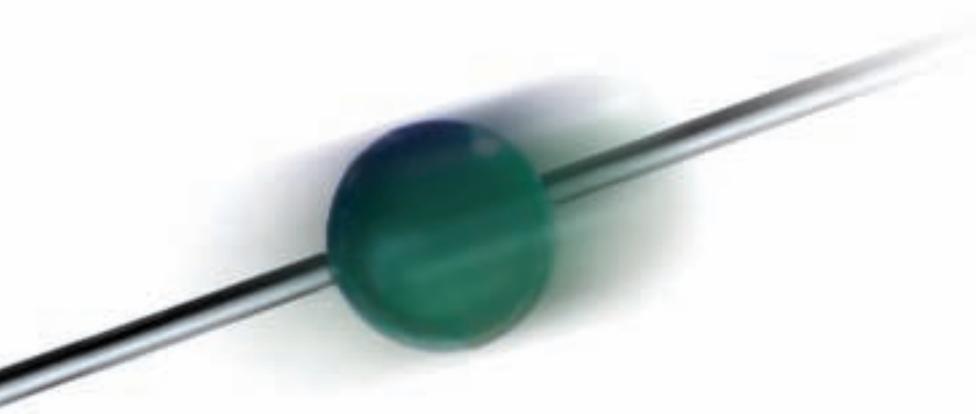


Hiber

THE FUTURE

OF FOOD

6 **Headería profesional**



Mejorar el método.

Al reducir la temperatura hasta el centro, el abatidor mantiene inalteradas las **propiedades del helado durante el tiempo deseado: muchas horas (endurecimiento sólo superficial, específico para el producto que va inmediatamente a la vitrina) o varios días** (endurecimiento total, para productos que se almacenan). Pero esto no es todo. Como etapa intermedia entre la homogeneización y el consumo, Hiber modifica estas dos fases, dando lugar a un nuevo sistema de producción de helados. **Hiber** amplía sus posibilidades: al fin podrá comprar toda la materia prima que desee (por ejemplo fruta) porque la perfecta congelación la mantendrá como fresca durante mucho tiempo. **Es posible planificar**, optimizar y abreviar



Revolucionar el sistema optimizándolo.

la producción: ahora puede anticipar la preparación con la certeza de que **Hiber conservará toda la consistencia, la suavidad, el gusto y el volumen del producto.**

Puede preparar de una vez el helado para toda la semana, con una planificación total de las operaciones y una distribución racional y flexible del trabajo entre sus empleados.

Su servicio mejorará, porque **conquistará un tiempo precioso** para experimentar nuevas combinaciones de gustos y **perfeccionar** la decoración de sus helados.

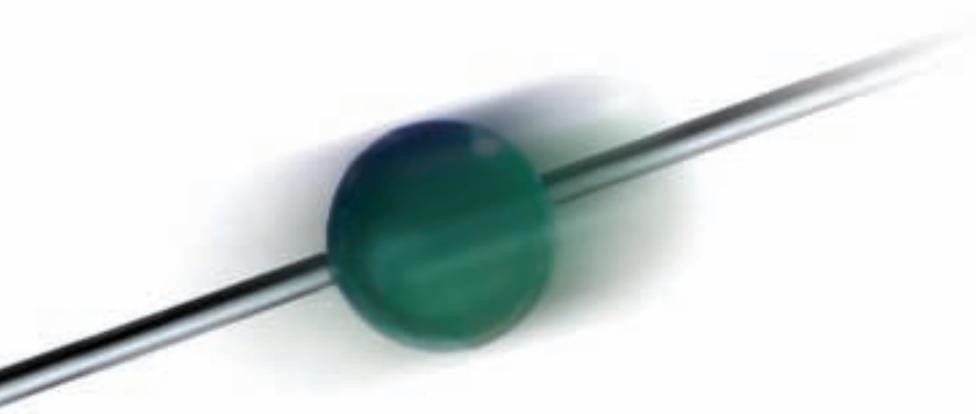




Hiber

**THE FUTURE
OF CHILLING**

Heladería profesional



Mayor conveniencia.

Denso, blando y cremoso, como recién hecho: el helado conservado y expuesto en **Hiber** es más apetecible, lo que valoriza y rentabiliza enormemente su oferta. Fiestas, cumpleaños, banquetes de boda: la ausencia de límites para la conservación del helado le permitirá atender un número mucho mayor de encargos e incluso abastecer varios locales al mismo tiempo.

Más servicios, más ganancia y más conveniencia. La posibilidad de comprar los ingredientes con antelación le permitirá hacerlo en plena temporada o cuando **el precio sea más ventajoso.**

La reducción de los tiempos de preparación disminuirá notablemente los costes operativos

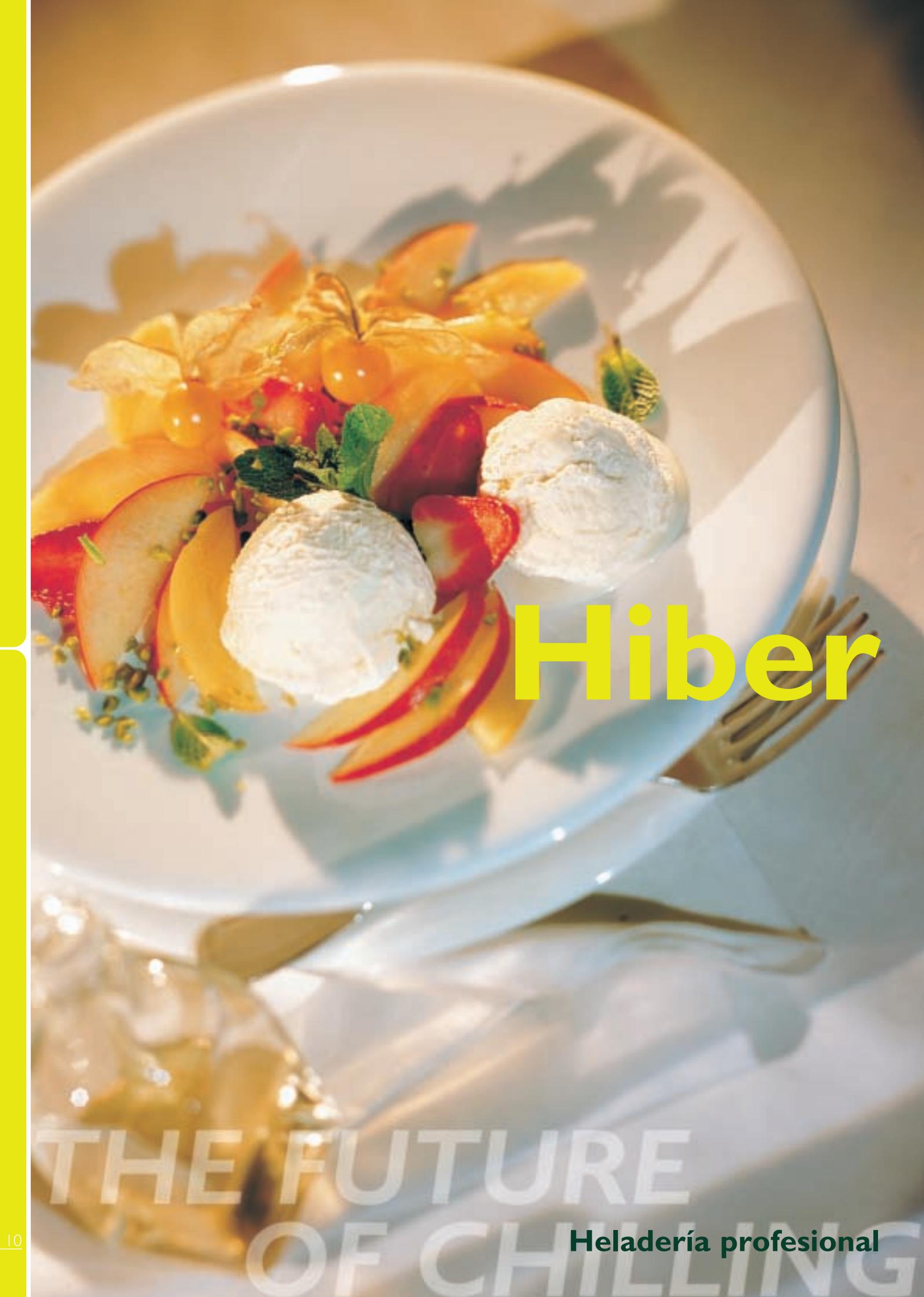


Sus ganancias, multiplicadas.

de su heladería: con una programación lógica de los tiempos de abatimiento, podrá utilizar de modo óptimo y racional no sólo el abatidor sino todos los demás equipos, y limitar el trabajo de sus empleados a una jornada normal, sin necesidad de horas extra.

El tiempo ahorrado influirá en su rendimiento porque podrá destinarlo a las **actividades** que usted elija.





Hiber

THE FUTURE
OF CHILLING

Heladería profesional



Excelencia de larga duración.



¿Su helado sale del homogeneizador esponjoso, denso y de primera calidad, pero a las pocas horas de estar en la vitrina pierde volumen y suavidad? El abatimiento rápido de **Hiber** (sólo algunos minutos para el endurecimiento superficial) forma microcristales que estabilizan durante **muchas horas** todas las propiedades del **producto y mantienen erguidas las decoraciones.**

Con la **congelación total de las cubetas** (hasta -18°C en el centro al cabo de algunas horas, endurecimiento total para almacenamiento) y **de las piezas duras** (tartas, mousses, bavarois, cremas heladas, porciones individuales, postres helados) podrá prolongar su conservación durante varios días.

Blando, cremoso y maleable: una vez reacondicionado en la vitrina, podrá servir a sus clientes un producto con todo el aspecto y el sabor del helado recién hecho.



Máxima calidad, mayor seguridad.

Higiene óptima y certificada.

Hiber es la mejor opción para quienes desean garantizar a sus clientes la **máxima seguridad de los productos que consumen: el frío rápido bloquea el desarrollo de los hongos y bacterias** que proliferan a causa de determinadas condiciones ambientales, variaciones de temperatura, humedad, calor o exposición prolongada.

La higiene también está asegurada por las características constructivas de los equipos (estructura ergonómica con ángulos redondeados y sin uniones para perfeccionar la limpieza) y certificada durante el uso mediante el cumplimiento de las normas europeas más recientes (**Hiber** aplica el sistema de seguridad **HACCP**: análisis de peligros y de puntos de control críticos).





023/003



006



012

Hiber

N° cubetas helado Litros	Modelo Abatidor	Dimensiones mm	Dimensiones Cubetas mm	Abatimiento	Tensión de alimentación Volt	Potencia total Watt *	Capacidad Cubetas
2 x Cubetas (5 LT.)	ABM 023 S	560x560x520h	360x165x120h	MIXTO	AC 230 50 Hz	587	2
3 x Cubetas (5 LT.)	GDM 003 S	560x700x520h	360x165x120h	MIXTO	AC 230 50 Hz	587	3
6 x Cubetas (5 LT.)	GDM 006 S	790x700x850h	360x165x120h	MIXTO	AC 230 50 Hz	1200	6
	GCM 006 S	790x700x850h	360x165x120h	MIXTO	AC 230 50 Hz	1400	6
Equipamiento: 1 parilla GX64 inox. de serie							
12 x Cubetas (5 LT.)	GCM 012 S	790x800x1320h	360x165x120h	MIXTO	AC 230 50 Hz	2000	12
Equipamiento: 3 parillas GX64 inox. de serie							

Sonda de temperatura calentada DE SERIE

* Potencia eléctrica máxima en vatios: -10°C/+55 °C.



015



021



030

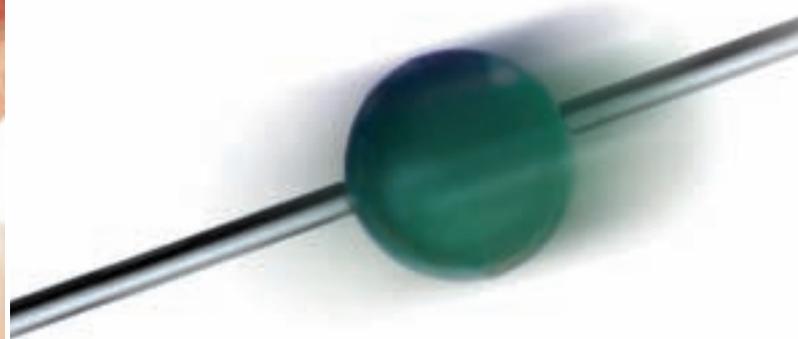
Una gama para múltiples exigencias.

Para escoger la potencia y el tamaño del aparato se han de tener en cuenta varios factores, entre ellos, la cantidad de producto que se debe almacenar diariamente, la modalidad de trabajo (inmediato o anticipado) y las dimensiones del servicio. La gama de abatidores-congeladores rápidos Hiber permite encontrar fácilmente el modelo más adecuado para cada actividad: desde el pequeño de dos cubetas hasta el superprofesional de veintiuna.

Nº cubetas helado Litros	Modelo Abatidor	Dimensiones mm	Dimensiones Cubetas mm	Abatimiento	Tensión de alimentación Volt	Potencia total Watt *	Capacidad Cubetas
15 x Cubetas (5 LT.)	GCM 015 S	790x800x1800h	360x165x120h	MIXTO	3N AC 400 50 Hz	3500	15
Equipamiento: 4 parillas GX64 inox. de serie							
21 x Cubetas (5 LT.)	GDM 021 S	790x800x1950h	360x165x120h	MIXTO	3N AC 400 50 Hz	3500	21
	GCM 021 S	790x800x1950h	360x165x120h	MIXTO	3N AC 400 50 Hz	5250	21
Equipamiento: 6 parillas GX64 inox. de serie							
30 x Cubetas (5 LT.)	GCM 030 S	1100x1030x1800h	360x165x120h	MIXTO	3N AC 400 50 Hz	6120	30
Equipamiento: 6 parillas GX64 inox. de serie							

Sonda de temperatura calentada DE SERIE

* Potencia eléctrica máxima en vatios: -10°C/+55 °C.



Deflector con apertura tipo libro

Evaporador en caja de acero inoxidable con deflector montado sobre bisagras.

La apertura permite inspeccionar y lavar perfectamente el evaporador.

Hiber

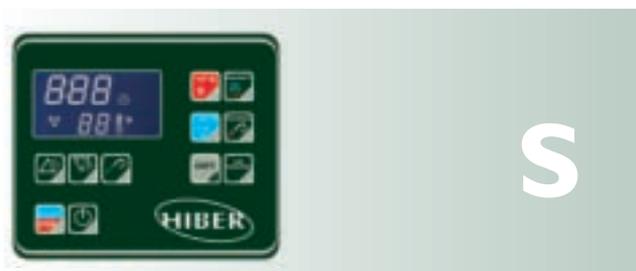


STERILOX

Es un dispositivo de esterilización extraíble, que se puede desplazar fácilmente a distintos puntos del abatidor o a otros equipos. **De esta manera puede actuar en todo el interior de la cámara y también en el evaporador de aluminio. Sterilox genera ozono (O₃) y se puede utilizar para desinfectar otros equipos, ya que el cable permite instalarlo en cualquier parte para optimizar su uso.**

THE FUTURE
OF CHILLING

Heladería profesional



Características

VERSIONES	S
Abatimiento positivo	•
Abatimiento negativo	•
Función HARD: activación del abatimiento rápido	•
Programación del tiempo y control del tiempo histórico	•
Control de la temperatura con sonda de aguja	•
Programación manual del tiempo y control de la temperatura en la cámara	•
Desescarche manual temporizado	•
Calentamiento de la aguja de la sonda	•
Esterilizador opcional	•

Detalles que son más que detalles.



Sonda de aguja calentada

Todos los modelos disponen de una tecla para calentar la aguja de la sonda de temperatura. Esta función es necesaria para extraer la sonda de un producto congelado.

El dispositivo de calentamiento temporizado asegura una inmediata y perfecta extracción después de cada congelación. Posibilidad de instalar hasta cuatro sondas de aguja para tomar la temperatura del producto en cuatro puntos de la cámara.



Ángulos redondeados y desagüe

Cámara con ángulos redondeados por dentro y por fuera, que impiden la acumulación de suciedad y bacterias.

Descarga del agua de lavado sobre fondo diamantado con sumidero central y tapón de bayoneta.



Estructura portaplacas

Realizada totalmente en acero inoxidable, con pares de **guías antivuelco en C**. **Fijación por doble encastre, extraíbles por completo y lavables individualmente.**



THE FUTURE OF CHILLING
THE FUTURE OF CONSERVATION

- Sistema de Abatimiento por la **Restauración Profesional Catering**
- Sistema de Abatimiento por la **Pastelería y Panadería**
- Sistema de Abatimiento por la **Heladería Profesional**
- Sistema de Conservación por la **Pastelería, Panadería y Heladería Profesional**
- Sistema de Conservación por la **Restauración Profesional**
- Sistema de Fermentación controlada por la **Pastelería y Panadería**



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