

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)

Pastelería y panadería



Hiber

THE FUTURE
OF CHILLING

Pastelería y panadería



M Á S V E N T A J A S

El máximo de calidad y beneficios

La mayor fiabilidad

El servicio de ventas más eficiente



Mejorar la calidad del producto, incrementar notablemente las ganancias y contar con una marca altamente fiable: los abatidores **Hiber** ofrecen una combinación exclusiva de ventajas para el mundo de la pastelería y la panadería. Un sistema que conjuga 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 C

Pastelería y panadería



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.



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.

Hiber le explica detalladamente el uso del abatidor para que usted aproveche todos los beneficios que puede aportar a su empresa en términos de calidad, organización y rentabilidad.

Más información significa más conocimiento y mayor eficacia.

Ventajas de calidad

- Las características originales (color, olor, sabor y peso) permanecen inalteradas como mínimo durante cinco días.
- Mejor calidad estética del producto.
- Seguridad e higiene total en la preparación de los productos.
- Oferta más amplia.

Ventajas de organización

- Mejor organización del trabajo, con ocho horas diarias y cinco días por semana.
- Aprovechamiento ideal de los equipos con el consiguiente aumento de la productividad.
- Posibilidad de abastecer a varios puntos de venta al mismo tiempo.

Ventajas económicas

- Menos sobras.
- Más productividad gracias al horario más reducido y flexible del personal. Menos costes, más eficiencia.
- Ahorro por la compra de materia prima en cantidad.

Hiber

THE FUTURE

OF CHINA

Pastelería y panadería



Una revolución total.



¿El rápido deterioro de las cremas para tartas le obliga a prepararlas continuamente?

¿La producción del pan le impone pesados horarios de trabajo nocturno? Con el abatimiento de la temperatura de productos crudos y cocidos sin desmerecer su calidad y su sabor, **Hiber** cambiará para siempre la organización de su pastelería o panadería, **convirtiéndose en el eje de un nuevo sistema de trabajo.** Con **Hiber es posible planificar la producción:** ahora puede **preparar y cocinar por anticipado dulces, cremas, panes y pizzas con la certeza de que el abatidor mantendrá inalterados el aroma, la forma, el sabor y la consistencia.** Podrá preparar de una vez todo el género necesario para la semana, asignando las tareas a sus empleados de la manera más flexible.

Más organización, más serenidad, menos estrés.

Pero esto no es todo. Hiber amplía sus posibilidades: al fin podrá realizar grandes cantidades de semielaborados (bases de tartas, piezas de cocción rápida o postres helados para decorar) sin temor de que se estropeen, porque la congelación los mantendrá perfectos.

Podrá mantener una reserva exacta, sin sobrantes de producto, porque después de congelarlos utilizará solamente la cantidad que necesite.

Su servicio mejorará, porque podrá satisfacer pedidos inesperados y conquistará un tiempo precioso para experimentar nuevas combinaciones y perfeccionar las decoraciones.

Optimizar el trabajo y las ganancias.

Una elección acertada.



La reducción de los tiempos de preparación disminuirá **notablemente los costes** operativos de su obrador: 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. Fiestas, cumpleaños, pequeñas tiendas o grandes hipermercados: la ausencia de límites para conservación del producto 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. El hecho de utilizar sólo la cantidad necesaria de pasta, pan o semielaborados congelados evita que queden sobrantes, los cuales inciden negativamente en sus ganancias.**

Su producto lucirá más apetecible en la vitrina porque las **decoraciones** se mantendrán en todo su esplendor: el color y las formas testimoniarán durante mucho tiempo la excelencia de su arte pastelero, haciendo su oferta más **prestigiosa y competitiva.**



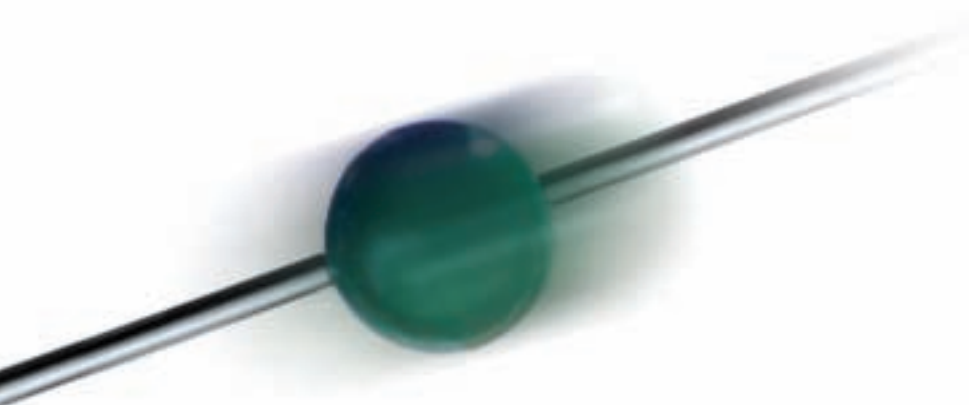


Hiber

THE FUTURE

OF CHILLING

Pastelería y panadería



Calidad intacta en el tiempo.



La nata para tartas se mantiene esponjosa, el pan no se descortezas ni se desmigas. El abatimiento positivo de los productos cocinados los mantiene frescos sin necesidad de congelarlos. Bollos, pastas, mousse y bases de tartas, pan, pizzas, tortas saladas y aperitivos estarán listos en **pocos minutos, cuando sea necesario, sin necesidad de regeneración.**

El abatimiento negativo de los productos crudos forma microcristales que mantienen íntegra la estructura celular de sus componentes, garantizando su conservación durante varios meses.

Una vez descongelado en un aparato específico, el producto queda listo para su utilización. El tiempo dedicado a la decoración cundirá en pleno porque el aparato mantiene la forma y la

consistencia de cada detalle, algo impensable en las condiciones de trabajo habituales. Hiber le aportará una nueva serenidad en su trabajo y en las relaciones con los clientes, que redundará no sólo en mayores beneficios económicos sino también en una **mejora de su calidad de vida.**



La seguridad de un resultado excelente.

Higiene máxima y certificada.

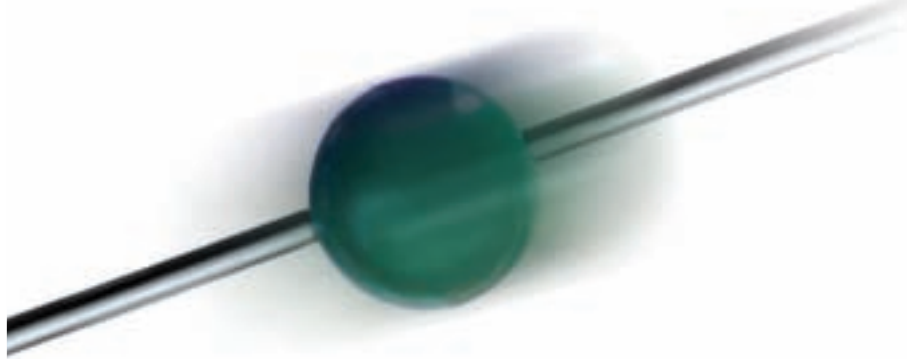
Elegir **Hiber** significa garantizar a sus clientes **la máxima seguridad de los productos que consumen.**

Porque Hiber anula totalmente el riesgo de intoxicaciones alimentarias, que pueden causar daños incluso irreversibles a la salud.

El frío rápido generado por el abatidor 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



050

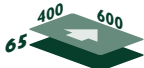
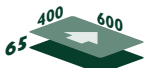



051



081

Hiber

N° bandejas Dist. entre quias mm	Modelo Abatidor	Dimensiones mm	Abatimiento	Temperatura del centro °C	Tensión de alimentación Volt	Potencia total Watt *	Rendimiento** kg/H
3 x Teglie (354x325)	ABM 023 S	560x560x520h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	587	5
 5 x (600x400)	PDM 050 E	790x700x800h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	1200	8
Sin top							
 5 x (600x400)	PDM 051 S	790x700x850h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	1200	10
	PCM 051 S	790x700x850h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	1400	15
 8 x (600x400)	PCM 081 S	790x800x1320h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	2000	24
	PCM 081 T	790x800x1320h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	2000	24

Sonda de temperatura calentada DE SERIE

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

** En croissants crudos de 60 g no fermentados a -18°C en el centro

Pastelería y panadería



121



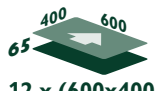
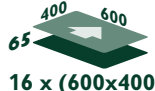

161



244

¿Distintas necesidades? Soluciones múltiples.

Para elegir el modelo más adecuado se han de tener en cuenta varios factores, entre ellos, la cantidad de producto que se debe almacenar diariamente, la modalidad de trabajo (estándar o personalizado) y las dimensiones del servicio. La gama de abatidores y congeladores rápidos Hiber permite encontrar fácilmente el aparato más adecuado para cada actividad: desde el pequeño 3x2/3 hasta la versión de 16 placas (600x400), para en friamiento rápido "positivo" (de +90 a +3°C) o congelación rápida (de +90 a -18°C).

Nº bandejas Dist. entre quias mm	Modelo Abatidor	Dimensiones mm	Abatimiento	Temperatura del centro °C	Tensión de alimentación Volt	Potencia total Watt *	Rendimiento** kg/H
 12 x (600x400)	PDM 121 S	790x800x1800h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	2000	24
	PCM 121 S	790x800x1800h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36
	PCM 121 T	790x800x1800h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36
 16 x (600x400)	PDM 161 S	790x800x1950h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36
	PCM 161 S	790x800x1950h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5250	56
	PCM 161 T	790x800x1950h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5250	56
 12 x (600x800) 24 x (600x400)	PCM 244 S	1100x1030x1800h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	6120	85

Sonda de temperatura calentada DE SERIE

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

** En croissants crudos de 60 g no fermentados a -18°C en el centro



02



40
42

Hiber

Todos los modelos tienen grandes cámaras que permiten utilizar sistemas de transporte (por ejemplo carros) ya existentes. Los modelos C02, C40, C42, C82 y C83 tienen una estructura de paneles modulares, fáciles de instalar en cualquier espacio.

Carro de (x) bandejas	Modelo Abatidor	Dimensiones mm	Dimensiones cámara mm	Abatimiento	Temperatura del centro °C	Tensión de alimentación Volt	Potencia total Watt *	Rendimiento** kg/H
20 x (600x400)	PCM C02 T	1200x1050x2430h	670x750x2120h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5510	105
Capacidad: 1 carro CT2764								
40 x (600x400)	PDM C40 T	1600x1450x2430h	870x1150x2120h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	7510	150
20 x (600x800)	PCM C40 T	1600x1450x2430h	870x1150x2120h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	9500	210
Capacidad: 1 carro CT5464 o 2 carros CT2764								
40 x (600x400)	PDM C42 T	1600x1590x2430h	870x1220x2120h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	7510	150
20 x (600x800)	PCM C42 T	1600x1590x2430h	870x1220x2120h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	9500	210

Puertas pasantes / Capacidad: 1 carro CT5464 o 2 carros CT2764





82



83

La gama que resuelve todas sus necesidades.

Para facilitar la introducción de los carros y evitar que éstos dañen las paredes interiores, todos los modelos con cámara están dotados de robustas protecciones internas.

Los modelos **C42** con puertas pasantes permiten introducir y retirar los carros por ambos lados, ampliando las posibilidades de utilización.

Los modelos **C82** y **C83** están dotados de una gran cámara pasante para carros de 40 placas (600x400) o de 20 placas (600x800).

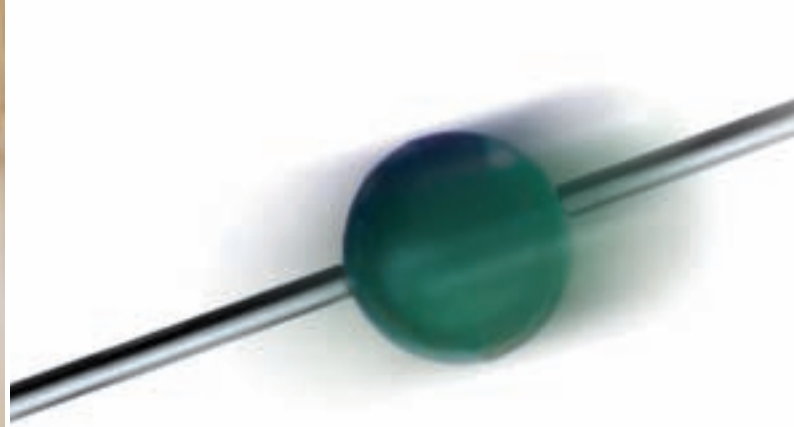
Carro de (x) bandejas	Modelo Abatidor	Dimensiones mm	Dimensiones cámara mm	Abatimiento	Temperatura del centro ° C	Tensión de alimentación Volt	Potencia total Watt *	Rendimiento** kg/H
2 x 20 x (600x800) 2 x 40 x (600x400)	PDM C82 T	1600x2250x2430h	870x2320x2120h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	10730	300
	PCM C82 T	1600x2250x2430h	870x2320x2120h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	15280	420
Capacidad: 2 carro CT5464 o 4 carros CT2764								
3 x 20 x (600x800) 3 x 40 x (600x400)	PDM C83 T	1600x3650x2430h	870x3420x2120h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	16080	450
	PCM C83 T	1600x3650x2430h	870x3420x2120h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	23900	630

Puertas pasantes / Capacidad: 3 carro CT5464 o 6 carros CT2764

Cámara realizada con paneles modulares / Dotada de unidad condensadora / Sonda con calefacción DE SERIE en los modelos MIXTOS.

* Potencia eléctrica máxima en vatios: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C.

** En croissants crudos de 60 g no fermentados a - 18°C en el centro



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

Pastelería y panadería



E



S



T

Características

VERSIONES	E	S	T
Posibilidad de instalar hasta 4 sondas de aguja	-	-	•
Memorización de alarmas (HACCP)ción de alarmas (HACCP)	-	-	•
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	•	•	•
Sistema de activación del esterilizador	-	-	•
Memorización de ciclos	-	-	•

Objetivo: simplificar



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 en chapa de acero inoxidable con guías plegadas a 90°, **no cortantes y con 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**
- Sistema de Abatimiento por la **Pastelería y Panadería**
- Sistema de Abatimiento por la **Heladería Profesional**
- Sistemas de Conservación por la **Pastelería, Panadería y Heladería Profesional**
- Sistemas de Conservación por la **Restauración Profesional**
- Sistemas de Fermentación 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