

Abatidores de temperatura

frigicoll

hiber
THE FUTURE OF CHILLING



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES



DISEÑO

Conseguimos
mayor organización
y estandarizamos
procesos de cocción
(**cook & chill**).





HIBER. La mejor opción para el procesamiento alimentario a gran escala.



Rapidez

Abatidores rápidos y eficaces

- Elaboración de calidad constante.
- Sin riesgo de contaminación.



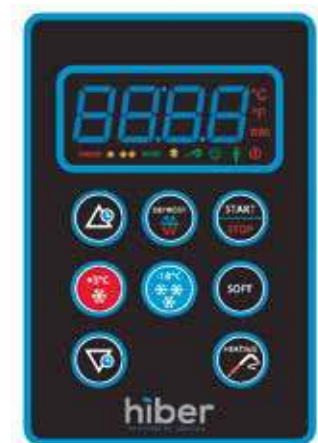
Higiene máxima

Con la propia velocidad del abatimiento conseguimos cumplir con las leyes vigentes de sanidad.



Alta eficiencia

- Ahorro de tiempo de trabajo.
- Reducción del consumo de energía.



Abatidores de temperatura

SOLIDEZ,
RENDIMIENTO
Y FIABILIDAD

Abatidores Multifunción

Equipos para facilitar el día a día en cocina, ya que combinan a la perfección la innovación tecnológica y el diseño de elegancia minimalista. Incluyen hasta 5 funciones:

- Abatimiento Positivo +90 / +3°C.
- Congelación +90 / -18°C.
- Descongelación.
- Fermentación controlada.
- Cocción lenta.



Mayor valor que un simple abatidor.



Abatidores de temperatura

Cada día más importantes en el mundo de la cocina para poder prolongar la vida útil de todos sus platos. Esta nueva organización ayuda a:

- Reducir costes/mermas de alimentos.
- Reducir horas de trabajo.
- La calidad invariable en el tiempo de los platos.



Mayor valor añadido a tu negocio.

Abatidores rápidos de temperatura

Serie HIELO



NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido completamente en acero inox AISI 304 18/10, acabado externo tipo "scotch-Brite".
- Sonda de temperatura con calefacción en dotación
- El grupo frigorífico incorporado con gas refrigerante R452 A.
- Aislamiento de PU libre de CFC y HCFC, con 42 kg/m³ de densidad.
- Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Desescarche por aire.
- Ventiladores electrónicos con flujo indirecto al producto.
- Evaporador con gran superficie de intercambio, para una alta eficiencia del sistema frigorífico.
- Control electrónico de fácil acceso.
- Producción indicada según EN17032 - Refrigeración: de +65°C a +10°C
- Producción indicada según EN17032 - Congelación: de +65°C a -18°C
- Alimentación: 230V/1/50 Hz (Excepto mods. HR12, HR24 y HR16 que será 380V/3/50Hz)
- Modelos HR062 y HR24, capacidad GN 2/1, resto de modelos GN 1/1.



HR05



Panel de mandos Serie HIELO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Potencia eléct. (W)	Producción refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)
H323	3xGN2/3	700	8	5	600 x 605 x h400
H311	3xGN1/1	700	8	5	600 x 805 x h400
HR05 ECO	5xGN1/1-60x40	827	15	10	790 x 700 x h850
HR05-700	5xGN1/1	1523	20	12	790 x 700 x h850
HR05	5xGN1/1-60x40	1523	20	12	790 x 800 x h850
HR062	6xGN2/1	-	18	14	1.040 x 900 x h930
HR08	8xGN1/1-60x40	1960	32	24	790 x 850 x h1.450
HR12	12xGN1/1-60x40	2805	44	32	790 x 850 x h1.800
HR24	12xGN2/1-60x80	-	50	32	1.100 x 1.054 x h1.800
HR16	16xGN1/1-60x40	3158	70	54	790 x 850 x h1.950

Abatidores rápidos de temperatura

Serie FREEO



INOX
AISI 304



Grupo
Incorporado

NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Abatidores de temperatura: Enfriamiento positivo (+3°C), enfriamiento negativo (-40°C) y descongelación sin uso de resistencia eléctricas (+50°C).
- Construido completamente en acero inox AISI 304 18/10, acabado externo tipo "scotch-Brite".
- Sonda de temperatura con calefacción con 4 puntos, en dotación
- El grupo frigorífico incorporado con gas refrigerante R452 A.
- Aislamiento de PU libre de CFC y HCFC, con 42 kg/m3 de densidad.
- Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Desescarche PATENTADO ULTRARÁPIDO por gas caliente.
- Ventiladores electrónicos de bajo consumo.
- Compresor Scroll para los modelos trifásicos.
- Pantalla de control táctil capacitiva.
- Conectividad IOT 4.0 LAN: cambio de los parámetros a distancia, diagnóstico, descarga de datos HACCP y mucho más.
- Producción indicada según EN17032 - Refrigeración: de +65°C a +10°C
- Producción indicada según EN17032 - Congelación: de +65°C a -18°C
- Alimentación: 230V/1/50 Hz (Excepto mods.FR12.21, FR15.11 y FR19.11 que serán 380V/3/50Hz)
- Modelos FR06.21 y FR12.21, capacidad GN 2/1, resto de modelos GN 1/1.



FR 19.11

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Potencia eléct. (W)	Producción refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)
FR06.11-700	6xGN1/1	1634	23	15	790 x 700 x h850
FR06.11-800	6xGN1/1-60x40	1634	23	15	790 x 700 x h850
FR06.21	6xGN2/1	-	24	16	1.040 x 900 x h930
FR12.11	12xGN1/1-60x40	3153	34	25	790 x 850 x h1.450
FR15.11	15xGN1/1-60x40	4066	47	35	790 x 850 x h1.800
FR19.11	19xGN1/1-60x40	4242	73	60	790 x 850 x h1.950
FR12.21	12xGN2/1-60x80	4320	79	62	1.100 x 1.030 x h1.800

Abatidores rápidos de temperatura

Serie HD



INOX
AISI 304

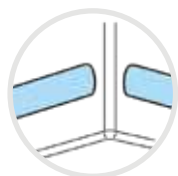


Grupo remoto
incluido

NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inox AISI 304
- Aptos para contener carros con estructura portabandejas (carro no incluido en el precio).
- Estándar: condensación por aire. Agua bajo pedido.
- Aislamiento de las paredes con espesor de 80mm en los modelos HD100 y HD130, en el resto de modelos 70 mm.
- Sonda de núcleo de 4 puntos con calefacción incluida en dotación
- Pantalla táctil completa de 7 " con función HACCP
- Desescarche gas caliente.
- La producción indicada según EN17032 (de +65°C a +10°C y de +65°C a -18°C) para los modelos HD100 y HD130, en el resto de modelos de +90°C a +3°C y de +90°C a -18°C.
- Gas refrigerante R452A
- Unidad condensadora incluida.
- Suelo y rampa incluidos.
- Alimentación estándar: 400V/3N/50Hz



Paragolpes en los 4 laterales interiores



HD100
Compact

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Unidad condensadora	Capacidad (carros)	Producción Refrig. (kg) +65°C/+10°C	Producción Cong. (kg) +65°C/-18°C	Dimensiones interiores (mm)	Dimensiones exteriores (mm)
HD100 Compact	Incorporada	1xGN1/1 ó 1xGN2/1	90	65	843x915	1.050x1.375xh2.450
HD100 Large	Incorporada	2xGN1/1 ó 1xGN2/1	90	65	843x1.115	1.050x1.575xh2.450
HD130	Remota	1xGN1/1	130	110	700x880	1.300x1.250xh2.100

Modelo	Unidad condensadora	Capacidad (carros)	Producción Refrig. (kg) +90°C/+3°C	Producción Cong. (kg) +90°C/-18°C	Dimensiones interiores (mm)	Dimensiones exteriores (mm)
HD20.1	Remota	1xGN2/1	140	125	870 x 970	1.415 x 1.225 x h2.360
HD20.2	Remota	1xGN2/1	200	175	920 x 1.130	1.580 x 1.390 x h2.350
HD40.2	Remota	2xGN2/1	390	365	940 x 1.480	1.780 x 1.790 x h2.410
HDR20.1	Remota	1xGN1/1	110	95	540 x 710	1.040 x 1.029 x h2.275
HDR20.2	Remota	1xGN2/1	200	175	950 x 1.110	1.580 x 1.390 x h2.585