

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.



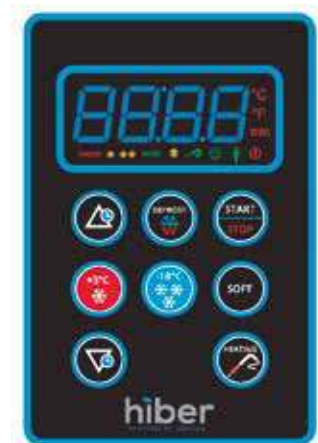
Higiene máxima

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.



Armario para maduración

Maduración de carne, embutidos y quesos



INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido



-5°C /+30°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inox AISI 304 18/10.
- Motor incorporado tropicalizado.
- Regulación de la humedad relativa mediante sonda y generador de vapor.
- Evaporación automática del agua de condensación con sistema por gas caliente.
- Aislamiento de los paneles de 60 mm de espesor.
- Renovaciones de aire controladas mediante extracción automática y temporizada.
- 10 programas con 6 fases, cada uno para controlar temperatura, humedad y tiempo.
- Control con microprocesador, equipado con sonda para la cámara, sonda para el evaporador, sonda para el condensador y sonda de humedad.
- Control de la humedad entre 30 y 95% HR.
- En dotación: 4 pares de guías "C" y 12 ganchos, grupo incorporado condensado por aire.



HAS EN2- VTR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación (V-50Hz)	Potencia eléct. (W)	Tipo Gas	Color / Puerta	Dimensiones ext.
HAS EN2	230/1N	1182	R290a	Inox / Ciega	740x1010x2070h
HAS EN2 - VTR	230/1N	1182	R290a	Inox / Vidrio	740x1010x2070h