

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.



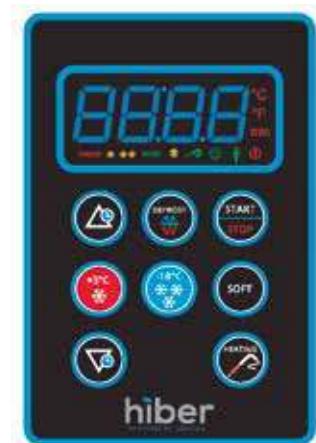
Higiene máxima

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 Multifunción

The One PRO



INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido

NOVEDAD



De -18°C
hasta +90°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inox AISI 304.
- Puerta en acero inox AISI 304 de espesor 8 mm (satinada Scotch-Brite)
- Revestimiento interno completamente con cantos redondeados.
- Aislamiento en poliuretano expandido de alta densidad (cerca de 42 kg/m³), libre de HCFC.
- Resistencia anticorrosión.
- Ventiladores electrónicos de última generación.
- Sonda al corazón recalentada, con 4 puntos de medida.
- Tipo de refrigerante: R290a
- Desescarche eléctrico.
- 10 funciones base de trabajo.
- 190 recetas precargadas.
- Más de 20 ciclos combinados precargados.
- Combinación infinita de funciones en ciclos combinados de trabajo.
- Gestión de la humedad en todas las fases de trabajo.
- Display TOUCH de 7" en alta definición
- Wi-Fi integrado.
- Conectividad Bi-Direccional 4.0.
- Puerto USB para descarga de los ciclos, upload/download de recetas, etc.

FUNCIONES

- Abatimiento positivo +3°C
- Abatimiento negativo -18°C
- Descongelación de producto a temperatura y humedad controlada.
- Fermentación
- Cocción lenta hasta +90°C



TOP 05



TOP 10



TOP 16

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Alimentación (V-50Hz)	Potencia máx. eléctrica (W)	Dimensiones (mm)
TOP 05	5 GN1/1-EN1	230/1N	2100	790x970xh850
TOP 10	10 GN1/1-EN1	230/1N	4290	790x1030xh1800
TOP 16	16 GN1/1-EN1	230/1N	6250	790x1030xh1950