

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**).



Abatidores de temperatura **HIBER**

	ABATIDORES MULTIFUNCIÓN	352
	ARMARIO DE MADURACIÓN	353
	ABATIDORES DE TEMPERATURA	354
	ACCESORIOS	357



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



Rapidez

Abatidores rápidos y eficaces

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



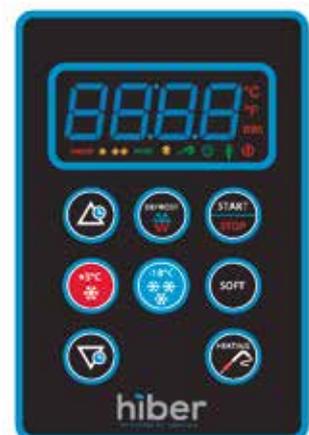
Higiene máxima

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



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)	Precio (€)
TOP 05	5 GN1/1-EN1	230/1N	2100	790x970xh850	10.201,00
TOP 10	10 GN1/1-EN1	230/1N	4290	790x1030xh1800	16.721,00
TOP 16	16 GN1/1-EN1	230/1N	6250	790x1030xh1950	19.402,00

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.	Precio (€)
HAS EN2	230/1N	1182	R290a	Inox / Ciega	740x1010x2070h	10.274,00
HAS EN2 - VTR	230/1N	1182	R290a	Inox / Vidrio	740x1010x2070h	11.515,00

Abatidores rápidos de temperatura

Serie BK



NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Controles táctiles suaves
- Nueva placa electrónica con comandos: intuitivo y fácil de usar con todas las funciones necesarias para varios procesos de fabricación
- Ventilador con aspas de resina anticorrosión
- Sonda de aguja cónica
- Tipo de refrigerante R290.

Opcional

- Ozono - Esterilización O3
- Grabadora USB
- Juego de ruedas
- Estructura especial para pastelería con 10 mm. paso ajustable
- 1 par de guías de acero inoxidable para variable estructura de paso (10 mm)

Panel de control BK05 1/1



Panel de control BK10 / BK15



BK05 1/1



BK10



BK15

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Capacidad	Potencia eléct. (W)	Producción refrig. (Kg)	Producción Cong. (Kg)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
NOVEDAD	BK05 1/1	5xGN1/1	1264	14	10	730 x 660 x h896	5.064,00
NOVEDAD	BK10	10xGN1/1	3219	32	22	800 x 700 x h1544	9.271,00
NOVEDAD	BK15	15xGN1/1	5443	40	28	800 x 800 x h1950	9.907,00

Abatidores rápidos de temperatura

Serie FREEO



INOX
AISI 304



Grupo
Incorporado

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)	Precio (€)
FR06.11-700	6xGN1/1	1634	23	15	790 x 700 x h850	9.412,00
FR06.11-800	6xGN1/1-60x40	1634	23	15	790 x 700 x h850	9.885,00
FR06.21	6xGN2/1	1448	24	16	1.040 x 900 x h930	12.199,00
FR12.11	12xGN1/1-60x40	3153	34	25	790 x 850 x h1.450	12.199,00
FR15.11	15xGN1/1-60x40	4066	47	35	790 x 850 x h1.800	16.142,00
FR19.11	19xGN1/1-60x40	4242	73	60	790 x 850 x h1.950	17.772,00
FR12.21	12xGN2/1-60x80	4320	79	62	1.100 x 1.030 x h1.800	22.609,00

Abatidores rápidos de temperatura

Serie HD



INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido

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)	Precio (€)
HD100 Compact	Incorporada	1xGN1/1 ó 1xGN2/1	90	65	843x915	1.050x1.375xh2.450	22.265,00
HD100 Large	Incorporada	2xGN1/1 ó 1xGN2/1	90	65	843x1.115	1.050x1.575xh2.450	22.807,00
HD130	Remota	1xGN1/1	130	110	700x880	1.300x1.250xh2.100	41.714,00
HD13.1	Remota	1xGN2/1	130	110	843x915	1.300x1.250xh2.100	44.845,00

NOVEDAD

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)	Precio (€)
HD20.1	Remota	1xGN2/1	140	125	870 x 970	1.415 x 1.225 x h2.360	46.481,00
HD20.2	Remota	1xGN2/1	200	175	920 x 1.130	1.580 x 1.390 x h2.350	57.316,00
HD40.2	Remota	2xGN2/1	390	365	940 x 1.480	1.780 x 1.790 x h2.410	73.622,00
HDR20.1	Remota	1xGN1/1	110	95	540 x 710	1.040 x 1.029 x h2.275	41.995,00
HDR20.2	Remota	1xGN2/1	200	175	950 x 1.110	1.580 x 1.390 x h2.585	64.098,00

ACCESORIOS HIELO

Descripción	Precio (€)
Kit 4 ruedas. WH1-BN219900 (06-12-15-19)	242,00
Rejilla de acero inox GN 2/3. GRGN23ACC	74,00
Rejilla de acero inox GN 1/1. GRGN11ACC	95,00
Rejilla de acero inox GN 2/1. GRGN21ACC	126,00
Bandeja de acero inox H=20. GN1/1H20	84,00
Bandeja de acero inox H=40. GN1/1H40	95,00
Bandeja de acero inox H=20. GN2/1H20	137,00
Bandeja de acero inox H=40. GN2/1H40	137,00
Esterilizador extraíble STERIOX-STERIL XM (FR996420)	568,00
Esterilizador extraíble STERIOX-STERIL XL (FR996A03)	1.409,00

ACCESORIOS FREEO

Descripción	Precio (€)
Kit 4 ruedas. WH1-BN219900 (06-12-15-19)	242,00
Kit 5 ruedas. WH2-BN219902 (12.21)	294,00
Rejilla de acero inox GN 2/3. GRGN23ACC	74,00
Rejilla de acero inox GN 1/1. GRGN11ACC	95,00
Rejilla de acero inox GN 2/1. GRGN21ACC	126,00
Bandeja de acero inox H=20. GN1/1H20	84,00
Bandeja de acero inox H=40. GN1/1H40	95,00
Bandeja de acero inox H=20. GN2/1H20	137,00
Bandeja de acero inox H=40. GN2/1H40	137,00
Esterilizador extraíble STERIOX-STERIL XL (FR996a03)	1.409,00
Esterilizador extraíble STERIOX-STERIL XM (FR996420)	568,00
Suscripción a IOT anual. IOTCLOUD (RF47Z00001)	451,00

1.- PEDIDOS

Se considera pedido la recepción del documento escrito (Vía mail, fax o correo ordinario) que incorpore la descripción de los materiales solicitados, referencia de pedido, plazo de entrega solicitado, lugar de entrega previsto y cualquier dato que pueda precisarse para su correcta validación en su proceso de aceptación de la factura.

En los pedidos telefónicos la entrega de los materiales estará sujeta a la recepción de la confirmación por escrito del pedido con los datos anteriormente descritos.

Para pedidos de materiales o equipos de fabricación especial no disponible en stock de forma habitual, será imprescindible la entrega a cuenta del 30% del importe del precio final del equipo como requisito previo a su fabricación.

2.- ANULACIONES DE PEDIDOS

Solo serán aceptadas aquellas anulaciones que sean notificadas por escrito previo al suministro de la mercancía.

En ningún caso podrán ser anulados los pedidos de materiales o equipos de fabricación especial no disponibles en stock de forma habitual, así como el comprador renuncia a reclamar la devolución del 30% del importe del precio final del equipo facturado previo a su fabricación.

3.- PRECIOS

Los precios publicados en tarifa incluyen portes del material suministrado desde nuestros almacenes a, los almacenes o locales del comprador o bien sobre camión a pie de obra en el ámbito de la península. Fuera de este ámbito se procederá a cargar el importe de transporte en función del lugar de entrega.

Todos los datos citados en este catálogo pueden sufrir variaciones sin previo aviso, incluidos los posibles errores tipográficos.

Los precios no incluyen impuestos de valor añadido (IVA), RAE para máquinas que así lo precisen o cualquier otro impuesto en vigor y serán siempre a cuenta del comprador.

4.- PLAZOS DE ENTREGA

El comprador indicará los plazos de entrega de los materiales que solicite. Cuando alguno de los materiales no se disponga en stock se informará de la previsión de entrega prevista de forma orientativa y en ningún caso su incumplimiento podrá ser causa de reclamación por parte del comprador.

5.- CONDICIONES DE ENTREGA

Los materiales solicitados se podrán entregar en nuestros almacenes, los almacenes o locales del comprador o bien sobre camión a pie de obra, siempre en horario comercial, y en el ámbito de la península o baleares.

No podrán atenderse las entregas por nuestros medios a horas concretas del día de la mercancía, siendo a cuenta del comprador dicho tipo de entregas con los medios que estime oportunos.

Las reclamaciones sobre el material o equipos entregados con defectos derivados del transporte deberán efectuarse en el plazo de 24 horas tras su recepción, quedando exentas de reclamación aquellas realizadas en plazos superiores.

6.- DEVOLUCIONES

El comprador podrá solicitar devolución de aquellos equipos y materiales por causas externas a su voluntad siempre que se encuentren en perfecto estado de conservación, embalaje y funcionamiento para su aprobación por Frigicoll SA. y posterior devolución de los mismos tras aceptación escrita y firmada y dotada de número de devolución.

Sera imprescindible la autorización escrita y numerada de Frigicoll para la recepción de la mercancía en nuestras dependencias y siempre a cargo del comprador los portes originados de la citada devolución. Aplicándose un demérito del 15% del valor de la venta.

Si una vez inspeccionado el material no cumple dichos requisitos se efectuara una devaluación de su abono que podrá ser hasta el total del valor original facturado en su pedido.

7.- GARANTIAS

Los equipos suministrados tendrán una garantía de 1 año contra defecto de fabricación siempre que su instalación y su uso se ajuste al adecuado, no siendo en ningún caso imputable a garantía fallos derivados por instalación indebida, uso anormal, tensión eléctrica inadecuada, mantenimiento defectuoso, utilización de materiales no homologados por Frigicoll SA, y manipulación por personas no autorizadas a tal efecto.

La garantía cubrirá la sustitución de las piezas y componentes en mal estado por otras nuevas y en ningún caso la mano de obra destinada a tal efecto.

8.- JURISDICCIÓN

Las condiciones generales de venta se entenderán por aceptadas por el comprador al realizar el pedido.

Ante cualquier discrepancia que pudiera surgir entre las partes, estas se comprometen expresamente ante los tribunales de Barcelona con renuncia expresa de cualquier otro fuero que pudiera corresponder.

9.- ESPECIFICACIONES E IMÁGENES

El fabricante se reserva el derecho a cambiar las especificaciones del producto y las imágenes sin previo aviso.

frigicoll

Oficina central - CATALUÑA

Blasco de Garay, 4-6
08960 Sant Just Desvern
(Barcelona)

Tel. 93 480 33 22

Fax. Frío cial. 93 371 59 10
frio.comercial@frigicoll.es

www.frigicoll.com

THE ART OF LIVING

Madrid

Calle Villanueva, 36
28001 Madrid
Tel.: 917 819 188

THE ART OF LIVING

Barcelona

Blasco de Garay, 4-6
08960 Sant Just Desvern
theartoflivingfrigicoll.es

 www.frigicoll.es/division/hosteleria/

 **Hostelería y Refrigeración Frigicoll**

 **@hosteleriafrigicoll**

 **Hostelería y Refrigeración Frigicoll**

CENTRO

Senda Galiana, 1
28820 Coslada (Madrid)
(Barcelona)
Tel.: 91 669 97 01
Fax. trasp./rec.: 91 672 99 96
madrid@frigicoll.es

TENERIFE

C/La campana, s/n
Pol. Ind. San Isidro
38109 El Rosario
(Sta. Cruz de Tenerife)
Tel.: 922 626 441 - 654 68 01 95
Fax: 922 624 604
giselle.garcia@frigicoll.es

BALEARES

Taronger, 15
07008 Palma de Mallorca
Tel.: 971 47 85 62 - 971 47 57 46
Fax: 971 47 48 03
codisa@codisa.es

PAIS VASCO - CANTABRIA BURGOS - LA RIOJA - NAVARRA

Tel.: 635 43 64 37
Fax: 93 371 59 10
luis.fuente@frigicoll.es

ARAGÓN - SORIA - TERUEL

Tel.: 649 84 51 00
Fax: 93 371 59 10
antonio.cebrian@frigicoll.es

CÁDIZ - CÓRDOBA - HUELVA

SEVILLA - EXTREMADURA
Tel.: 619 71 02 87
Fax: 93 371 59 10
agustin.moyano@frigicoll.es

GALICIA - CASTILLA LEÓN

Tel.: 619 70 61 73
Fax: 93 371 59 10
antonio.lopez@frigicoll.es

COMUNIDAD VALENCIANA - CUENCA

Tel.: 657 41 45 95
ivan.lucas@frigicoll.es
Tel.: 685 02 06 94
jaime.lopez1@frigicoll.es

LAS PALMAS

Polígono Industrial Las Majoreras
C/ Los Llanillos, parcela 19
Apartado de correos 004
35240 El Carrizal - Ingenio
(Las Palmas)
Tel.: 928 73 41 80 - 654 680 195
Fax: 928 73 41 77
giselle.garcia@frigicoll.es

JAEN - ALMERÍA - MÁLAGA ALBACETE - MURCIA - GRANDA

Tel.: 660 00 51 59
Fax: 93 371 59 10
felipe.bonilla@frigicoll.es