

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	355
	ABATIDORES DE TEMPERATURA	356
	ARMARIO DE MADURACIÓN	360
	ACCESORIOS	361



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 de temperatura

Serie Star



INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido



De -40°C
hasta +5°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción de acero inoxidable AISI 304.
- Pantalla LCD de 2,8" con teclas.
- Espesor de aislamiento de 60mm.
- Esquinas redondeadas.
- Aislamiento en poliuretano expandido de alta densidad (cerca de 42 kg/m³), libre de HCFC.
- Resistencia anti-condensación.
- Sonda al corazón con un punto de medición.
- Ventilación indirecta y canalizada.
- Bloqueo de la ventilación al abrir la puerta.
- Evaporador tratado mediante cataforesis.
- Tipo de refrigerante R290a.
- Soportes para bandejas extraíbles.
- Bisagras estándar a la derecha, reversibles con el kit específico.

OPCIONAL / ACCESORIOS

- Unidad de condensación por agua.
- Kit de ruedas.
- Versiones de 60Hz.
- Conectividad y wifi.

FUNCIONES

- Abatimiento negativo
- Descongelación manual



STAR 03

STAR 05

STAR 12

STAR 16

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Alimentación	Potencia máx. eléctrica (W)	Dimensiones (mm)	Volumen (Kg)	Precio (€)
STAR 03 2/3	3 x GN 2/3	220-240 V ~ 50 Hz	874	600x605x400	6/4	4.091
STAR 03 1/1	3x GN1/1	220-240 V ~ 50 Hz	966	600x805x400	15/10	4.469
STAR 05	5 x GN1/1-600x400	220-240 V ~ 50 Hz	1.559	790x840 h 850	21/15	6.993
STAR 05 740	5 x GN1/1	220-240 V ~ 50 Hz	1.559	790x840 h 850	21/15	6.877
STAR 12	12 x GN1/1-600x400	380-415 V 3N ~ 50 Hz	3.275	790x890 h 1800	45/30	14.197
STAR 16	16 x GN1/1-600x400	380-415 V 3N~ 50 Hz	4.737	790x890 h 1950	68/45	15.553

Abatidores de temperatura

Serie Star Plus



INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido



-18°C / + 90°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción de acero inoxidable AISI 304.
- Espesor de aislamiento de 60mm.
- Esquinas redondeadas.
- Aislamiento en poliuretano expandido de alta densidad (cerca de 42 kg/m³), libre de HCFC.
- Resistencia anti-condensación.
- Sonda de aguja calentada con 1 punto de medición.
- Ventilación indirecta y canalizada.
- Bloqueo de la ventilación al abrir la puerta.
- Evaporador tratado mediante cataforesis.
- Tipo de refrigerante R290a.
- Soportes para bandejas extraíbles.
- Bisagras estándar a la derecha, reversibles con el kit específico.
- Display Touch 7".
- Wifi integrado.

ACCESORIOS

- Esterilizador bajo pedido.
- Kit de ruedas giratorias, dos con freno.
- Esterilizador desmontable.

FUNCIONES

- Abatimiento positivo
- Abatimiento negativo

OPCIONAL: Descongelación de producto a temperatura y humedad controlada



STAR 05 PLUS



STAR 12 PLUS



STAR 16 PLUS
STAR PLUS 16.2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Alimentación	Potencia máx. eléctrica (W)	Dimensiones (mm)	Volumen (Kg)	Precio (€)
STAR 05 PLUS	5 x GN1/1-600x400	220-240 V ~ 50 Hz	1.579	790x840 h 850	24/18	7.834
STAR 12 PLUS	12 x GN1/1-600x400	380-415 V 3N~ 50 Hz	3.295	790x890 h 1800	48/33	15.091
STAR 16 PLUS	16 x GN1/1-600x400	380-415 V 3N~ 50 Hz	4.747	790x890 h 1950	72/48	16.615
STAR 16.2	30 x GN 1/1 - 600x400 15 x GN 2/1 - 600x800	380-415 V 3N~ 50 Hz	6.250	790x1030x1950	85/70	19.770

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 anticondensación.
- 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

TOP 16.2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Alimentación (V-50Hz)	Potencia máx. eléctrica (W)	Dimensiones (mm)	Precio (€)
TOP 05	5 GN1/1-EN1	230/1N	2.100	790x970xh850	10.201,00
TOP 10	10 GN1/1-EN1	230/1N	4.290	790x1030xh1800	16.721,00
TOP 16	16 GN1/1-EN1	230/1N	6.250	790x1030xh1950	19.402,00
TOP 16.2	30 x GN 1/1 - 600x400 15 x GN 2/1 - 600x800	380-415/3N	6.250	790x1030x1950	22.118,00

NOVEDAD

Abatidores rápidos de temperatura

Serie HD



INOX
AISI 304



Grupo remoto
incluido

CARACTERÍSTICAS GENERALES SERIE HD

- 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.
- Gas refrigerante R290.

- Unidad condensadora incluida.
- Suelo y rampa incluidos.
- Alimentación estándar: 400V/3N/50Hz



Paragolpes en los 4 laterales interiores

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS SERIE HD 100 PRO

- Conectividad Bluetooth.
- Wi-Fi integrado.
- Puerto USB para descarga de ciclos, actualización de firmware y carga/descarga de recetas.
- 10 funciones de trabajo.
- 90 recetas preinstaladas.
- Más de 20 ciclos combinados preinstalados.
- Ciclos de trabajo personalizados, combinaciones ilimitadas.
- Control de humedad en todas las fases.



HD100
Compact

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

NOVEDAD

Modelo	Unidad condensadora	Capacidad (carros)	Producción refrig. (kg) +65°C/+10°C	Producción cong. (kg) +65°C/-18°C	Dimensiones exteriores (mm)	Precio (€)
HD100 PRO	Incorporada	1 carro 600x800 o 600x400	120	80	790 x 1.030 x h1.950	24.898

Modelo	Unidad condensadora	Capacidad (carros)	Producción Refrig. (kg) +90°C/+3°C	Producción Cong. (kg) +90°C/-18°C	Dimensiones exteriores (mm)	Precio (€)
HD20.1	Remota	1xGN2/1	140	125	1.415 x 1.225 x h2.360	46.481,00
HD20.2	Remota	1xGN2/1	200	175	1.580 x 1.390 x h2.350	57.316,00
HD40.2	Remota	2xGN2/1	390	365	1.780 x 1.790 x h2.410	73.622,00
HDR20.1	Remota	1xGN1/1	110	95	1.040 x 1.029 x h2.275	41.995,00
HDR20.2	Remota	1xGN2/1	200	175	1.580 x 1.390 x h2.585	64.098,00

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

ACCESORIOS STAR

Descripción	Precio (€)
Kit 4 ruedas. WH1-BN219900 (MODELO 05-12-16)	242,00
Rejilla de acero inox GN 2/3. GRACEN1	95,00
Rejilla plastificada GN 2/3. GRPLAEN1	63,00
Bandeja de aluminio H=20. GN1/1H20	63,00
Bandeja de aluminio H=40. GN1/1H40	74,00
Bandeja de acero inox H=20. GN2/1H20	105,00
Bandeja de acero inox AISI 304 H=40. GN2/1H40	126,00
Pareja de guías "L" en AISI 304 para EN1	95,00
Pareja de guías "C"	95,00
Esterilizador extraíble STERIOX-STERIL XM (FR996420)	568,00
Esterilizador extraíble STERIOX-STERIL XL (FR996A03)	1.409,00

ACCESORIOS STAR PLUS

Descripción	Precio (€)
Kit 4 ruedas. WH1-BN219900 (MODELO 05-12-16)	242,00
Rejilla de acero inox GN 2/3. GRACEN1	95,00
Rejilla plastificada GN 2/3. GRPLAEN1	63,00
Bandeja de aluminio H=20. GN1/1H20	63,00
Bandeja de aluminio H=40. GN1/1H40	74,00
Bandeja de acero inox H=20. GN2/1H20	105,00
Bandeja de acero inox AISI 304 H=40. GN2/1H40	126,00
Pareja de guías "L" en AISI 304 para EN1	95,00
Pareja de guías "C"	95,00
Esterilizador extraíble STERIOX-STERIL XM (FR996420)	568,00
Esterilizador extraíble STERIOX-STERIL XL (FR996A03)	1.409,00
KIT defrosting (opcional)	999,00

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

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

Tel.: 93 480 33 22

Fax: Frio 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)
Tel.: 91 669 97 01 - 629 33 77 25
Fax. trasp./rec.: 91 672 99 96
madrid@frigicoll.es
david.duran@frigicoll.es

CATALUÑA NORTE

Tel.: 680 40 89 83
Fax: 93 371 59 10
sergio.fernandez@frigicoll.es

CATALUÑA - ARAGÓN - SORIA

Tel.: 625 551 386
Fax: 93 371 59 10
rafael.varo@frigicoll.es

PAIS VASCO - CANTABRIA BURGOS - LA RIOJA - NAVARRA

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

GALICIA - CASTILLA LEÓN - ASTURIAS

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

CÁDIZ - CÓRDOBA - HUELVA SEVILLA - EXTREMADURA

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

JAEN - ALMERÍA - MÁLAGA ALBACETE - MURCIA - GRANADA

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

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

PORTUGAL

Estrada Quinta do Chacão, Nº 6
Trombeta
2580-364 Alenquer
Tel.: (00351) 263 850 280
recepcao.frigicollportugal@frigicoll.pt