

T H E F U T U R E O F C H I L L I N G



S I S T E M A D E A B A T I M I E N T O R A P I D O  
( R E F R I G E R A C I O N Y C O N G E L A C I O N )

**Restauración profesional**



# Hiber

THE FUTURE  
OF CHILLING

Restauración profesional



M Á S V E N T A J A S

El máximo de calidad y beneficios

La mayor fiabilidad

El servicio de ventas más eficiente

## El sistema de abatimiento que cuenta



### **A la óptima calidad de Hiber se suman grandes beneficios económicos.**

A la eficiencia del servicio se suma la fiabilidad de la marca. Los abatidores **Hiber** ofrecen una combinación exclusiva de ventajas para el mundo de la restauración.

Calidad de las preparaciones, porque el abatimiento de la temperatura hasta el centro les permite mantener todas sus características originales. Calidad del servicio, porque resulta impecable en todo sentido.

Calidad de la organización, porque el trabajo se puede programar en cada una de sus fases.

**Descubrirá una nueva dimensión del ahorro** y de la excelencia, que se traducirá en notables beneficios económicos.

### **Elegir la máxima fiabilidad es elegir Hiber.**

Porque **Hiber** investiga y aplica las tecnologías más avanzadas para responder a las exigentes necesidades del consumo. En sus productos utiliza sólo componentes de primera calidad, realizados en acero inoxidable, fabricados y certificados conforme a las normas CE.

La estructura ergonómica de los abatidores, con ángulos redondeados y sin uniones, facilita y mejora la limpieza. Todos los detalles han sido diseñados con la máxima precisión para garantizar las prestaciones más elevadas.

**Hiber le da lo mejor para que usted también pueda darlo.**

### **Quien adquiere un producto Hiber puede contar con un servicio de ventas de extraordinaria eficiencia**

que, antes de la compra, le guía para elegir el modelo que más le conviene. Y de ahí en adelante, le suministra asesoramiento técnico permanente a través de la línea telefónica **"Service On Line"**.

**Hiber** resuelve todas sus exigencias **para que usted pueda dedicarse a atender las de sus clientes.**





# Hiber

THE FUTURE  
OF CHILLING

Restauración profesional



M Á S V A L O R

Más información

Más Eficiente

Más Organizado

Más Productivo

Más seguro con Hiber

# Ce plus qui fait la différence.



**Cualitativas, de organización, económicas:** las ventajas que un abatidor **Hiber** aporta a su trabajo son innumerables. Pero la primera ventaja **es que aprenderá a obtener todas las demás.**

**Hiber** le explica detalladamente el uso del abatidor para que usted saque el mejor partido de todas sus funciones.

**Más informado, más eficiente. Y más tranquilo gracias al respaldo de una marca líder** que emplea siempre las tecnologías más avanzadas: **“the future of chilling”**.

Desde hace diez años, **Hiber** suministra aparatos de prestigio, diseñados y realizados por un equipo de técnicos altamente especializados, que conjugan en cada solución la máxima seguridad y funcionalidad.

## Ventajas de calidad

- Las características originales (color, olor, sabor y peso) permanecen inalteradas como mínimo durante cinco días.
- Seguridad e higiene total en la preparación de las raciones.
- Posibilidad de ofrecer un menú más amplio.
- Servicio más rápido y eficiente.
- Eliminación de todo riesgo de intoxicación.

## Ventajas de organización

- Mejor organización del trabajo, con ocho horas diarias durante cinco días por semana.
- Aprovechamiento ideal de los equipos con el consiguiente aumento de la productividad.
- Posibilidad de servir varias comidas en distintos locales al mismo tiempo.

## Ventajas económicas

- Menos sobras.
- Horario más reducido y flexible del personal. Menos costes, más eficiencia.
- Posibilidad de consumir todos los alimentos cocinados en cinco días.
- Ahorro por la compra de materia prima en cantidad.





Hiber

THE FUTURE  
OF CHINA

Restauración profesional



## El abatimiento, eje de la gastronomía moderna.

**Abatir para conservar. Conservar para prolongar.** Al reducir la temperatura de los alimentos crudos y cocidos, el abatidor prolonga su duración manteniendo toda su calidad y su sabor: **Como etapa intermedia entre la cocción y el consumo, Hiber** modifica estas dos fases, dando lugar a un nuevo sistema de organización de la cocina. **Hiber** amplía sus posibilidades: al fin podrá comprar toda la materia prima que desee sin temer que se estropee a los pocos días. **Ahora puede planificar la cocción**, preparando y cocinando sus platos por anticipado con la certeza de que el abatidor los mantendrá como recién hechos. Puede disponer de una reserva de comidas, porque una vez abatidas podrá calentar sólo la cantidad que necesite y las demás porciones se conservarán perfectamente para utilizarlas más

adelante. Gracias al abatidor, ya no tendrá desperdicios ni sobrantes. Y tampoco el apuro de que se le acaben las reservas: de ahora en adelante podrá ofrecer el menú completo en cualquier momento. Su servicio mejorará, porque podrá satisfacer pedidos inesperados y conquistará un tiempo precioso para atender a sus clientes y para experimentar nuevas creaciones. El abatidor Hiber es el instrumento perfecto para el profesional que desea dar el máximo a su trabajo de manera inteligente y rentable.

**Pero, sobre todo, es un sistema alineado con las tendencias más recientes del consumo. No es una alternativa al sistema tradicional, sino su evolución natural.**

## La revolución que optimiza el sistema.



### Planificar, aligerar, mejorar.

La posibilidad de planificar con tiempo la cocción le da la exclusiva ventaja de coordinar todas las fases de la producción para optimizar los tiempos: ahora puede preparar de una vez el menú para toda la semana. El trabajo en la **cocina es más racional**, porque no sólo se aprovecha a fondo el abatidor sino todos los demás equipos.

**Y las tareas se pueden distribuir de manera más eficiente para reducir y flexibilizar su horario y el de su personal.** Más organización, menos estrés; el abatidor **Hiber** le ofrece una nueva tranquilidad en su labor; que se reflejará positivamente en el rendimiento y en la **calidad de los resultados.**





# Hiber

THE FUTURE  
OF CHILLING

Restauración profesional





## Una elección de excepcional conveniencia.

¿Suelen quedarle **sobrantes que influyen negativamente en los costes?**

**Pues eso se acabó, gracias a Hiber.**

El abatidor de temperatura le permite planificar la producción exactamente en función de la demanda, eliminando la acumulación de sobrantes. Fiestas, reuniones empresariales, cumpleaños y banquetes de boda: la ausencia de límites para la conservación de los alimentos le permitirá atender un número mucho mayor de encargos e incluso abastecer varios locales al mismo tiempo. Más servicios, más cubiertos, más ganancia. Y más conveniencia. La posibilidad de comprar los ingredientes con antelación le permitirá hacerlo en plena temporada o cuando el **precio sea más ventajoso.**

**Hiber** ahorra tiempo de trabajo en la cocina,



## Ahorro y beneficios multiplicados.

con la consiguiente **reducción del consumo** de energía y del horario del personal: jornadas normales, sin necesidad de horas extra.

El tiempo ahorrado influirá en su rendimiento porque podrá destinarlo a las actividades que usted elija.





# Hiber

THE FUTURE  
OF CHILLING

Restauración profesional





## Excelentes en todo aspecto.

**Consistentes, compactos, de aroma fresco y persistente, de sabor pleno e intenso.**

Gracias a **Hiber sus platos salen con una calidad total que se ve**, se siente y se saborea intacta en el tiempo.

**El abatimiento positivo** (de  $+90^{\circ}\text{C}$  a  $+3^{\circ}\text{C}$  en menos de 90 minutos, utilizado para platos cocinados) bloquea la proliferación de bacterias, principal responsable de las alteraciones de color, aroma y sabor. Sus creaciones gastronómicas mantendrán todas sus propiedades originales de cinco a siete días.

**El enfriamiento rápido hace que el alimento conserve la humedad que de otra manera se perdería por la evaporación. Al mantener la humedad, también la consistencia y el gusto quedan inalterados.**



## Cuando la calidad es total.

**El abatimiento negativo** (de  $+90^{\circ}\text{C}$  a  $-18^{\circ}\text{C}$  en menos de 270 minutos, **ideal para productos crudos, artesanales o semielaborados**) forma microcristales que mantienen íntegra la estructura celular de sus componentes, garantizando su conservación durante varios meses.

Una vez regenerados o descongelados en un equipo específico, los platos quedan fragantes y apetitosos como recién cocinados o recién comprados.

Sorprenderá a sus clientes con la alta calidad de su menú y con la excelencia del servicio: en

pocos minutos podrá calentar la comanda a la temperatura de servicio y llevarla de inmediato a la mesa. Con todas las raciones preparadas, en vez de pasarse el tiempo en la cocina podrá recorrer el salón para atender a sus clientes. Ellos percibirán gratamente el trato más afable, fruto de la nueva serenidad en su trabajo que habrá conquistado gracias a **Hiber**.

Comprenderá así que el abatidor, además de mejorar su trabajo, **habrá mejorado su calidad de vida.**



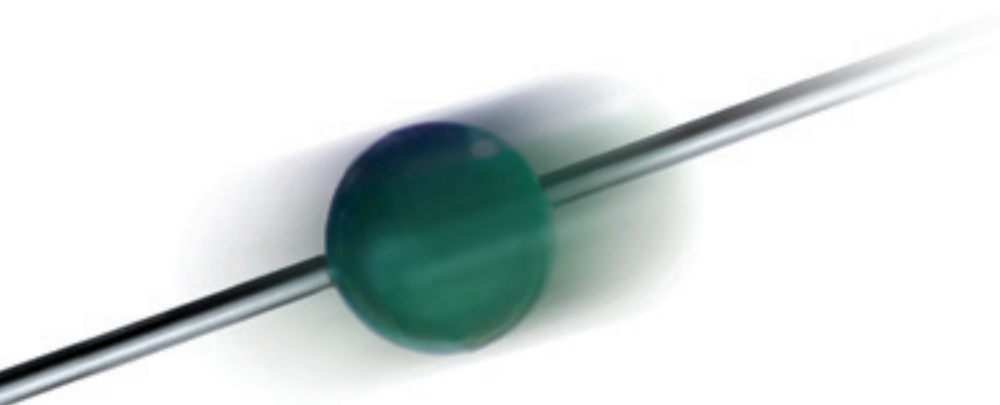




# Hiber

THE FUTURE  
OF CHILLING

Restauración profesional



## Higiene máxima y certificada.

El abatidor **Hiber** es la mejor opción para quienes desean garantizar a sus clientes la **máxima seguridad de los productos que consumen**. Porque **Hiber** anula totalmente **el riesgo de intoxicaciones alimentarias**, que pueden causar daños incluso irreversibles a la salud. Los hongos, mohos, bacterias y levaduras experimentan su mayor desarrollo entre los **10°C y 65°C, que es la temperatura a la cual, en la gastronomía tradicional, se dejan enfriar los platos cocinados**.

Al abatir rápidamente la temperatura del producto, Hiber hace que este intervalo peligroso se atraviese en muy poco tiempo, **bloqueando eficazmente algunas enzimas esenciales para la reproducción de los microorganismos**.



## La importancia del factor seguridad.

¿El resultado? Platos apetitosos y, al mismo tiempo, sanos.

La higiene también está asegurada por las características constructivas de los equipos, y certificada durante el uso mediante el cumplimiento de las normas europeas más recientes: **Hiber** aplica el sistema de seguridad **HACCP** (análisis de peligros y de puntos de control críticos).



023

041/051

081

# Hiber

N° bandejas Dist. entre guías mm	Modelo Abatidor	Dimensiones mm	Abatimiento	Temperatura del centro °C	Tensión de alimentación Volt	Potencia total Watt *	Rendimiento por ciclo ** kg/H
3 x GN 2/3	<b>ABM 023 S</b>	560x595x520h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	960	8 • 5
 4 x GN 1/1	<b>RCR 041 S</b>	790x700x850h	POSITIVO	+90 +3	AC 230 50 Hz	800	10
	<b>RCM 041 S</b>	790x700x850h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	1000	10 • 7
 5 x GN 1/1	<b>RDR 051 S</b>	790x700x850h	POSITIVO	+90 +3	AC 230 50 Hz	1000	12
	<b>RDM 051 S</b>	790x700x850h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	1200	12 • 8
	<b>RCR 051 S</b>	790x700x850h	POSITIVO	+90 +3	AC 230 50 Hz	1200	18
	<b>RCM 051 S</b>	790x700x850h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	1400	18 • 12
 8 x GN 1/1	<b>RCR 081 S</b>	790x800x1320h	POSITIVO	+90 +3	AC 230 50 Hz	1550	25
	<b>RCM 081 S</b>	790x800x1320h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	25 • 16
	<b>RCR 081 T</b>	790x800x1320h	POSITIVO	+90 +3	AC 230 50 Hz	1550	25
	<b>RCM 081 T</b>	790x800x1320h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	25 • 16

Sonda de temperatura con calefacción DE SERIE en los modelos MIXTOS, excepto en ABM 023 S.

\* Potencia eléctrica máxima en vatios: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C.

\*\* El rendimiento por ciclo es indicativo y depende también del grosor del producto.

Restauración profesional





121  
012







161



122

# La gama de las innumerables versiones.

Para escoger la potencia y el tamaño del aparato se han de tener en cuenta varios factores, entre ellos, el tipo de menú, la cantidad de producto que se debe almacenar cada día, la modalidad de trabajo (inmediato o anticipado) y las dimensiones del servicio. La gama de abatidores y congeladores rápidos Hiber permite encontrar fácilmente el modelo más adecuado para cada actividad: desde el pequeño 3x2/3 GN al 12x2/1 GN, pasando por el modelo para enfriamiento rápido positivo (de +90 a +3°C) o por los modelos mixtos de enfriamiento y congelamiento rápidos (de +90°C a -18°C).

Nº bandejas Dist. entre guías mm	Modelo Abatidor	Dimensiones mm	Abatimiento	Temperatura del centro °C	Tensión de alimentación Volt	Potencia total Watt *	Rendimiento por ciclo ** kg/H
 12 x GN 1/1	<b>RDR 121 S</b>	790x800x1800h	POSITIVO	+90 +3	AC 230 50 Hz	1550	25
	<b>RDM 121 S</b>	790x800x1800h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	25 • 16
	<b>RCR 121 S</b>	790x800x1800h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2100	36
	<b>RCM 121 S</b>	790x800x1800h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36 • 24
	<b>RCR 121 T</b>	790x800x1800h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2100	36
	<b>RCM 121 T</b>	790x800x1800h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36 • 24
 12 x GN 1/1	<b>RCR 012 S</b>	790x800x1800h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2100	36
	<b>RCM 012 S</b>	790x800x1800h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36 • 24
	<b>RCR 012 T</b>	790x800x1800h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2100	36
	<b>RCM 012 T</b>	790x800x1800h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36 • 24
 16 x GN 1/1	<b>RDR 161 S</b>	790x800x1950h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2200	36
	<b>RDM 161 S</b>	790x800x1950h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3600	36 • 24
	<b>RCR 161 S</b>	790x800x1950h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3300	55
	<b>RCM 161 S</b>	790x800x1950h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	55 • 36
	<b>RCR 161 T</b>	790x800x1950h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3300	55
	<b>RCM 161 T</b>	790x800x1950h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	55 • 36
 12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	<b>RDR 122 S</b>	1100x880x1800h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3300	50
	<b>RDM 122 S</b>	1100x880x1800h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	50 • 32
	<b>RCR 122 S</b>	1100x880x1800h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	5150	72
	<b>RCM 122 S</b>	1100x880x1800h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	7250	72 • 48
	<b>RCR 122 T</b>	1100x880x1800h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	5150	72
	<b>RCM 122 T</b>	1100x880x1800h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	7250	72 • 48

Sonda de temperatura con calefacción DE SERIE en los modelos MIXTOS.

\* Potencia eléctrica máxima en vatios: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C.

\*\* El rendimiento por ciclo es indicativo y depende también del grosor del producto.



C20



C02



C40  
C42

# Hiber

Todos los modelos están dotados de grandes cámaras que permiten utilizar sistemas de transporte (por ejemplo carros) ya existentes. Los modelos C20, C02, C40, C42, C82 y C83 están realizados con paneles modulares fáciles de instalar.

Carro de (x) bandejas	Modelo Abatidor	Dimensiones mm	Dimensiones cámara mm	Abatimiento	Temperatura del centro °C	Tensión de alimentación Volt	Potencia total Watt *	Rendimiento por ciclo ** kg/H
20 x GN 1/1	<b>RCR C20 T</b>	1000x1240x2230h	770x600x1920h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7100	105
	<b>RCM C20 T</b>	1000x1240x2230h	770x600x1920h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	8100	105 • 70
Capacidad: 1 carro KS 201 o 1 carro CT 2011								
20 x GN 1/1	<b>RCR C02 T</b>	1200x1150x2230h	670x850x1920h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7100	105
	<b>RCM C02 T</b>	1200x1150x2230h	670x850x1920h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	8700	105 • 70
Capacidad: 1 carro KST21 o 1 carro CT 0211								
40 x GN 1/1 20 x GN 2/1	<b>RDR C40 T</b>	1500x1350x2230h	770x1050x1920h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7800	150
	<b>RDM C40 T</b>	1500x1350x2230h	770x1050x1920h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150 • 100
	<b>RCR C40 T</b>	1500x1350x2230h	770x1050x1920h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	11300	210
	<b>RCM C40 T</b>	1500x1350x2230h	770x1050x1920h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14500	210 • 135

Capacidad: 1 carro KS 202, 2 carros CT 2011 o 1 carro CT 2021

Cámara realizada con paneles modulares / Dotada de unidad condensadora / Sonda con calefacción DE SERIE en los modelos MIXTOS.

\* Potencia eléctrica máxima en vatios: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C.

\*\* El rendimiento por ciclo es indicativo y depende también del grosor del producto.

Restauración profesional

**C82****C83**

# La gama que soluciona todas sus necesidades.

Todos los modelos están dotados de robustas protecciones internas para facilitar la introducción de los carros. Este sistema evita que se dañen las paredes interiores durante el traslado de los carros.

Los modelos **C42** con puertas pasantes permiten introducir y retirar los carros por ambos lados, ampliando las posibilidades de utilización.

Los modelos **C82** y **C83** tienen una gran cámara pasante para carros de 40 GN 1/1 o 20 GN 2/1.

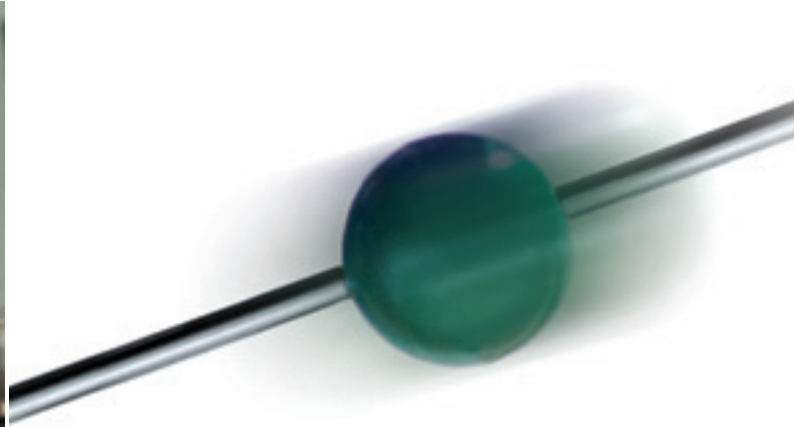
Carro de (x) bandejas	Modelo Abatidor	Dimensiones mm	Dimensiones cámara mm	Abatimiento	Temperatura del centro °C	Tensión de alimentación Volt	Potencia total Watt *	Rendimiento por ciclo ** kg/H
<b>40 x GN 1/1</b> <b>20 x GN 2/1</b>	<b>RDR C42 T</b>	1500x1480x2230h	770x1120x1920h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7800	150
	<b>RDM C42 T</b>	1500x1480x2230h	770x1120x1920h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150 • 100
	<b>RCR C42 T</b>	1500x1480x2230h	770x1120x1920h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	11300	210
	<b>RCM C42 T</b>	1500x1480x2230h	770x1120x1920h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14500	210 • 135
Puertas pasantes / Capacidad: 1 carro KS 202, 2 carros CT 2011 o 1 carro CT 2021								
<b>2 x 20 x GN 2/1</b> <b>2 x 40 x GN 1/1</b>	<b>RDR C82 T</b>	1500x2480x2230h	770x2120x1920h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	14000	300
	<b>RDM C82 T</b>	1500x2480x2230h	770x2120x1920h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	16500	300 • 200
	<b>RCR C82 T</b>	1500x2480x2230h	770x2120x1920h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	19200	420
	<b>RCM C82 T</b>	1500x2480x2230h	770x2120x1920h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	24000	420 • 270
Puertas pasantes / Capacidad: 2 carros KS 202, 4 carros CT 2011 o 2 carros CT 2021								
<b>3 x 20 x GN 2/1</b> <b>3 x 40 x GN 1/1</b>	<b>RDR C83 T</b>	1500x3480x2230h	770x3120x1920h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	20400	450
	<b>RDM C83 T</b>	1500x3480x2230h	770x3120x1920h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	30700	450 • 300
	<b>RCR C83 T</b>	1500x3480x2230h	770x3120x1920h	POSITIVO	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	24600	630
	<b>RCM C83 T</b>	1500x3480x2230h	770x3120x1920h	MIXTO	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	37200	630 • 405
Puertas pasantes / Capacidad: 3 carros KS 202, 6 carros CT 2011 o 3 carros CT 2021								

Cámara realizada con paneles modulares / Dotada de unidad condensadora / Sonda con calefacción DE SERIE en los modelos MIXTOS.

\* Potencia eléctrica máxima en vatios: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C.

\*\* El rendimiento por ciclo es indicativo y depende también del grosor del producto.





### **Deflector con apertura tipo libro**

Evaporador en caja de acero inoxidable con deflector montado sobre bisagras.

**La apertura permite inspeccionar y lavar perfectamente el evaporador.**

# Hiber



### **STERILOX**

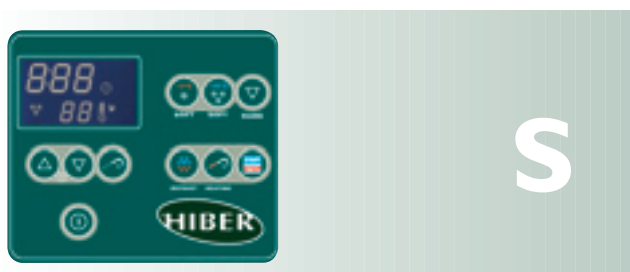
Es un dispositivo de esterilización extraíble, que se puede desplazar fácilmente a distintos puntos del abatidor o a otros equipos.

**De esta manera puede actuar en todo el interior de la cámara y también en el evaporador de aluminio.**

**Sterilox genera ozono ( $O_3$ ) y se puede utilizar para desinfectar otros equipos, ya que el cable permite instalarlo en cualquier parte para optimizar su uso.**

THE FUTURE  
OF CHILLING

**Restauración profesional**



S



T

## Características

VERSIONES	S	T
Posibilidad de instalar hasta 4 sondas de aguja	-	•
Memorización de alarmas (HACCP)	-	•
Abatimiento positivo	•	•
Abatimiento negativo	•	•
Función HARD: activación del abatimiento rápido	•	•
Programación del tiempo y control del tiempo histórico	•	•
Control de la temperatura con sonda de aguja	•	•
Programación manual del tiempo y control de la temperatura en la cámara	•	•
Desescarche manual temporizado	•	•
Calentamiento de la aguja de la sonda	•	•
Esterilizador opcional	•	•
Sistema de activación del esterilizador	-	•
Memorización de ciclos	-	•

# Pequeños detalles, grandes resultados



## Sonda de aguja calentada

Todos los modelos disponen de una tecla para calentar la aguja de la sonda de temperatura. Esta función es necesaria para extraer la sonda de un producto congelado.

**El dispositivo de calentamiento temporizado asegura una inmediata y perfecta extracción después de cada congelación.**

Posibilidad de instalar hasta cuatro sondas de aguja para tomar la temperatura del producto en cuatro puntos de la cámara.



## Ángulos redondeados y desagüe

**Cámara con ángulos redondeados** por dentro y por fuera, que impiden la acumulación de suciedad y bacterias.

**Descarga del agua de lavado sobre fondo diamantado** con sumidero central y tapón de bayoneta.



## Estructura portaplacas

Realizada en varillas pulidas, **extraíble por completo y lavable.**

Empleo de placas GN 1/1 – 2/1 de gastronomía y 600x400 de pastelería.



THE FUTURE OF CHILLING

● **Restauración profesional**

● **Pastelería y panadería**

● **Heladería profesional**

**frigicoll s.a.**

FRIGICOLL, S.A.  
c/ Blasco de Garay, 4-6  
08960 Sant Just Desvern (Barcelona)  
Tf.: 93 480 33 22 - Fax.: 93 371 59 10  
Frio.comercial@frigicoll.es - www.frigicoll.es