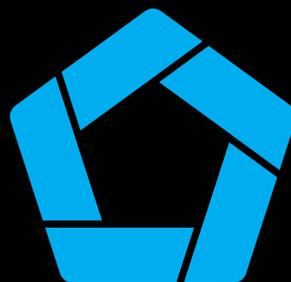


IL FUTURO DEGLI ABBATTITORI OGGI / THE FUTURE OF THE BLAST CHILLERS TODAY

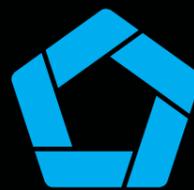


# THE ONE

**hiber**  
THE FUTURE OF CHILLING

IL DESIGN / THE DESIGN

# LO STATO DELL'ARTE



Un'innovativa tecnologia racchiusa in un **design elegante e pulito**. Questo il connubio che identifica **THE ONE** come **l'abbattitore all'avanguardia** nell'estetica e nelle funzioni.

#### **THE USE OF THE ART**

An **innovative technology** enclosed in an **elegant and clear design**. These 2 elements identify **THE ONE** as **a blast chiller cutting edge** in its aesthetics and functionality.



# UN PRODOTTO CINQUE FUNZIONI PER UN'OPERATIVITÀ H24

Freddo e caldo racchiusi in un unico strumento che integra **5 funzioni** essenziali: **abbattimento positivo**, **abbattimento negativo**, **scongelamento**, **ferma lievitazione** e **lenta cottura**.

**FIVE FUNCTIONS IN ONE HIGHPERFORMANCE PRODUCT. 24 HOURS A DAY!**

*Cold and Hot in a single unit with **5 basic functions**: **blast chilling**, **blast freezing**, **thawing**, **leavening retarder** and **low temperature cooking**.*

20:20 23 Ott 2015



Abbattimento Positivo >



Abbattimento Negativo >



Scongelamento >



Ferma Lievitazione >



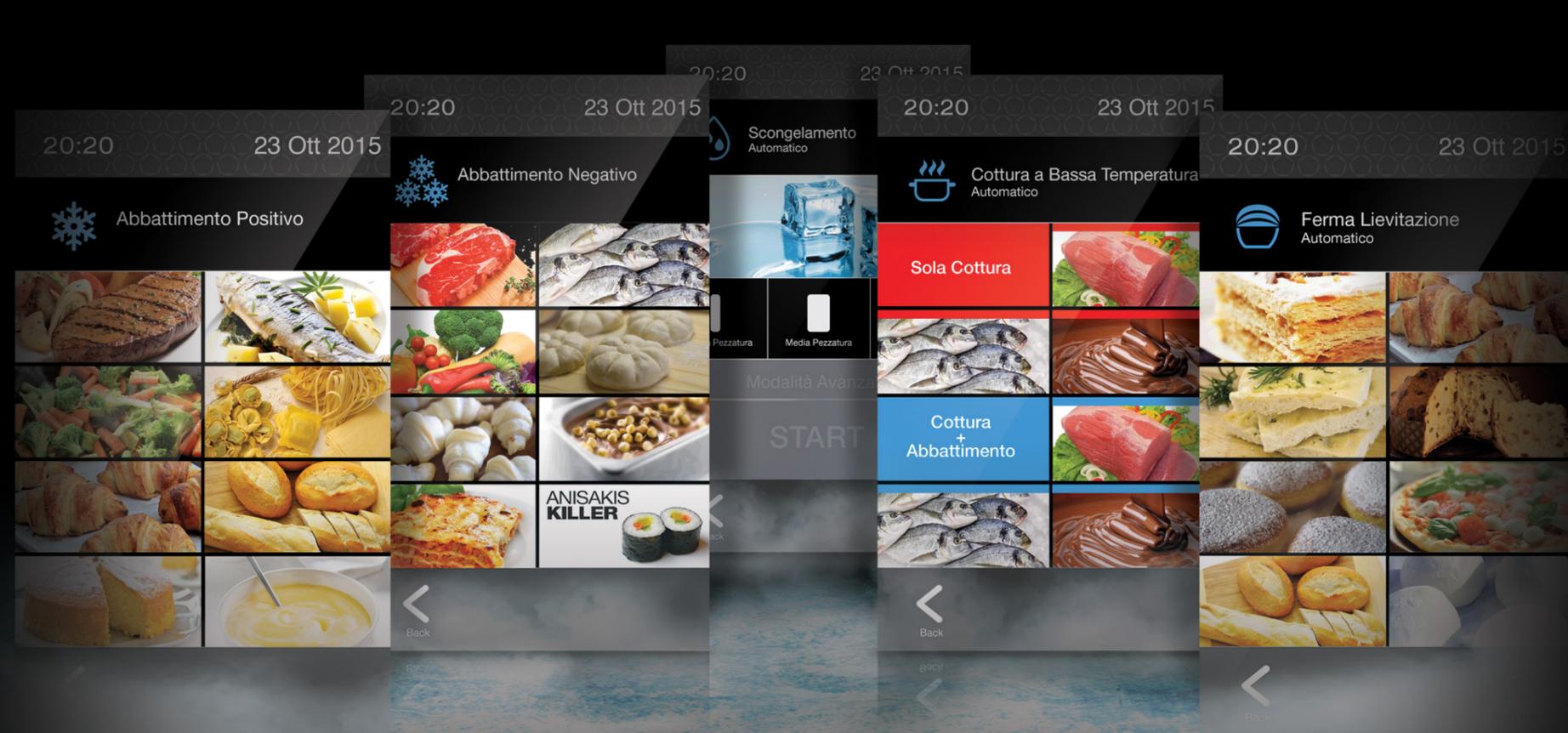
Lenta Cottura >



Plus



Setting



# SEMPLICE INTUITIVO AUTOESPLICATIVO

Il nuovo display touchscreen da 7" rende semplice, intuitiva e autoesplicativa ogni operazione.

Le 5 funzioni sono subito visualizzate e riconoscibili sul display: a ogni selezione si avvia un processo senza bisogno di ulteriori regolazioni o interventi. Tutto ciò che veramente ti serve a portata di dito.

*SIMPLE, INTUITIVE, SELF-EXPLANATORY*

*The new 7" touchscreen display makes each operation simple, intuitive and self-explanatory.*

*The 5 functions are immediately shown and identifiable on the display: at each selection a process starts without the need of further adjustments or assistances.*



  
THE ONE

  
hiber  
THE FUTURE OF COOKING

20:20 23 Ott 2015

 Abbattimento Positivo >

 Abbattimento Negativo >

 Scongelamento >

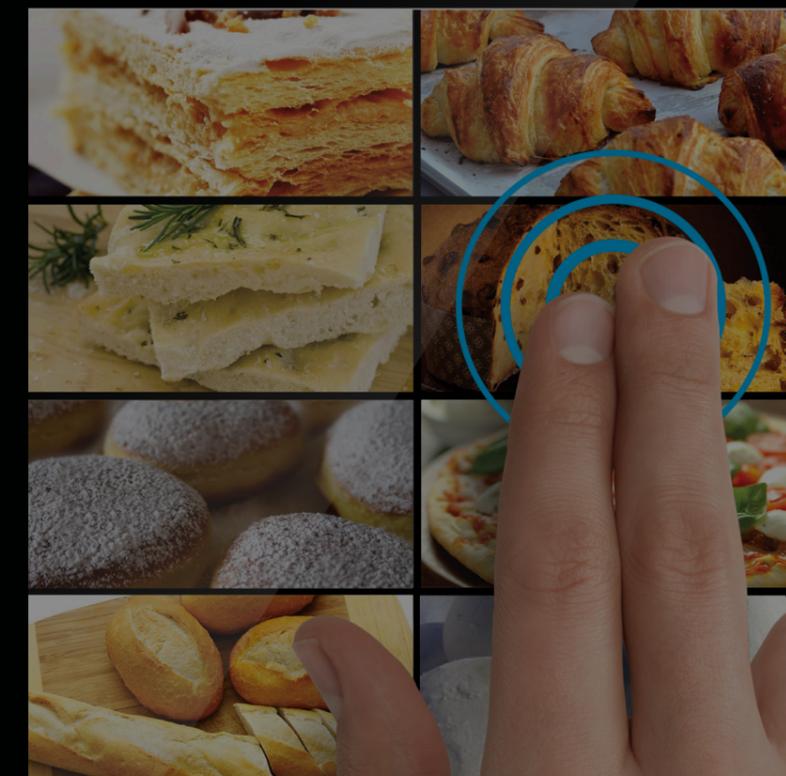
 Ferma Lievitazione >

 Lenta Cottura >

 Plus

20:20 23 Ott 2015

 Ferma Lievitazione Automatico



 Back

# FINO A 300 MODALITÀ E PROCEDURE GIÀ PRECARICATE



UP TO 300 MODES  
AND PROCEDURES  
ALREADY PRE-SETTLED

# È FACILE LAVORARE CON THE ONE

Grazie alle **300 modalità e procedure precaricate**, è subito possibile sfruttare a pieno le **potenzialità di THE ONE**. È inoltre possibile **modificarle o personalizzarle**, oppure **crearne di nuove** secondo le proprie esigenze. **A ognuno il proprio THE ONE.**

*IT IS VERY EASY AND SIMPLE TO WORK WITH THE ONE*  
*Thanks to the 300 pre-set modes and programmes, it is possible to fully exploit the potential of THE ONE. Moreover it is possible to modify and personalize them or to create new ones according to one's need. To each his own THE ONE.*



Abbattimento Negativo >



Scongelamento >



Ferma Lievitazione >



Lenta Cottura >



Setting

Offro ai miei clienti  
una **qualità costante**  
e garantisco sempre  
**freschezza, sapore**  
**gusto e fragranza.**

*I can offer to my customers a **continuous quality** and guarantees a **freshness, flavor, taste and fragrance.***

RESTAURANT CHEF-OWNER

LE FUNZIONI / THE FUNCTIONS

## ABBATTIMENTO POSITIVO

La funzione di **abbattimento positivo** consente di **pianificare anticipatamente le preparazioni**, **aumentare la produttività**, **mantenere inalterati sapore, colore, profumo e peso** ed **eliminare i rischi di intossicazione** e gli **scarti**.

### **BLAST CHILLING**

*Blast chilling allows one to **plan in advance the preparations**, to **increase the productivity**, to **wholesome preserve flavour, colour, fragrance and weight** and to **avoid the risks of food poisoning and waste.***

20:20

23 Ott 2015



Abbattimento Positivo



Back

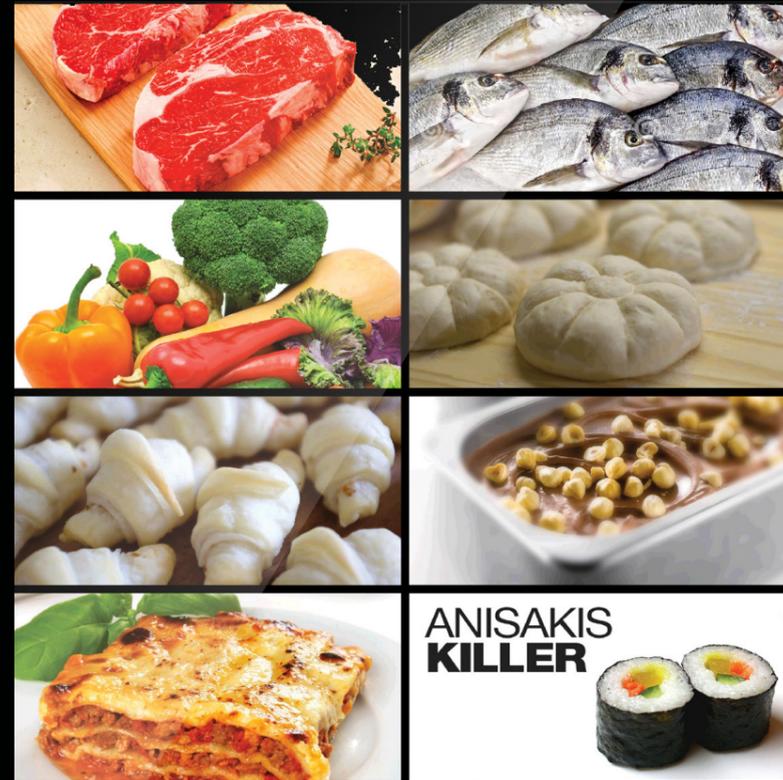
20:20

23 Ott 2015

# ABBATTIMENTO NEGATIVO



Abbattimento Negativo



La funzione di **abbattimento negativo** garantisce una **maggiore conservabilità dei prodotti** conservandone **consistenza, struttura e densità** durante **tutto l'anno**. Questo permette di programmare **acquisti più efficienti in totale sicurezza**, anche dal **punto di vista igienico**.

#### BLAST FREEZING

*The blast freezing ensures the products a longer shelf life, maintaining consistency, structure and density all year round. This allows you to program more efficient purchases in complete safety, from a hygiene point of view too.*



Back

Conservo **struttura**  
e **freschezza dei**  
**prodotti** durante  
tutto l'anno, **anche**  
**fuori stagione.**

*I keeps structure and freshness  
of the products during the year,  
even out of season.*

QUICK SERVICE RESTAURANT CHEF

Ho la garanzia  
di **servire prodotti**  
**inalterati nell'aspetto,**  
nelle **proprietà**  
e nel **gusto.**

*I gives the opportunity to **serve**  
**products unchanged in appearance**  
in the **properties and taste.***

CATERING MANAGER

LE FUNZIONI / THE FUNCTIONS

## SCONGELAMENTO

Lo **scongelamento**, effettuato in **ambiente controllato** e attraverso il **metodo idoneo**, **mantiene inalterato l'aspetto estetico** del cibo **conservandone** soprattutto **qualità e proprietà organolettiche.**

### THAWING

*The **thawing** function, **made in a controlled ambient** and **with a suitable method**, **keeps food appearance unchanged** preserving its **organoleptic properties.***

20:20

23 Ott 2015



Scongelamento  
Automatico



Piccola Pezzatura



Media Pezzatura



Grande Pezzatura

Modalità Avanzata

START



Back

# FERMA LIEVITAZIONE

La flessibilità data dalla **ferma lievitazione** consente una **migliore organizzazione** dei processi, una **maggiore flessibilità** durante l'iter produttivo, la **programmazione anticipata** delle preparazioni con un conseguente **miglioramento degli orari lavorativi** e una **riduzione dei costi operativi**.

## PROOFING RETARDER

*The flexibility given by the proofing retarding action permits to have a higher organization of the processes, a higher flexibility during the production operation, an improvement of the preparation and consequently improvement of working hours and finally reducing operation costs.*

20:20

23 Ott 2015



Ferma Lievitazione  
Automatico



Back



Manuale

Posso produrre con  
**maggiore flessibilità**  
utilizzando un **metodo**  
condiviso e **replicabile**.

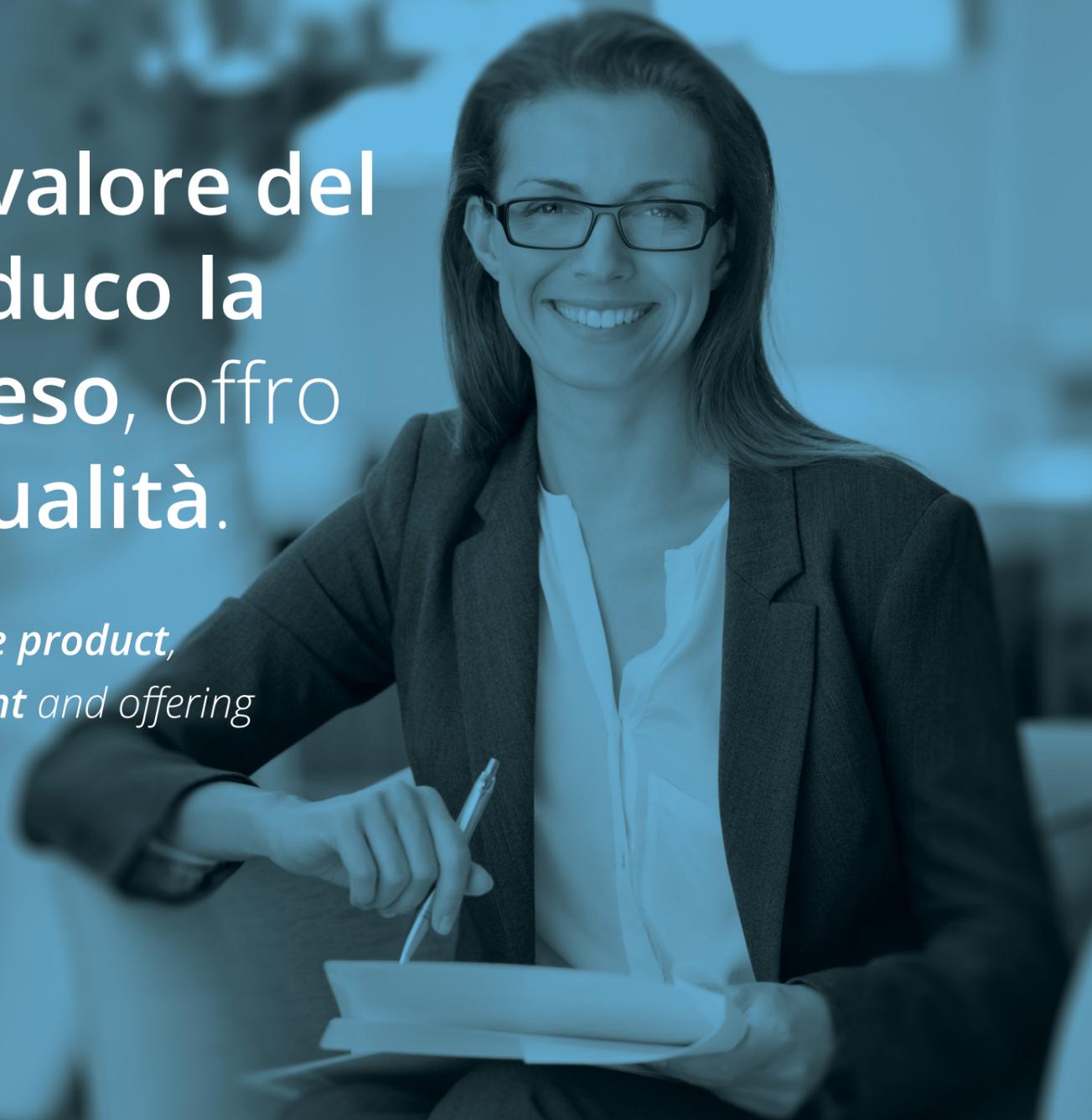
*I can produce with **high flexibility**  
using **one shared method**  
and **repeatable**.*

PIZZA RESTAURANTS CHEF

Mantengo il **valore del prodotto**, riduco la **perdita di peso**, offro un'ottima qualità.

*I maintain the value of the product, reducing the loss of weight and offering a high level of quality.*

HOTEL RESTAURANT MANAGER



LE FUNZIONI / THE FUNCTIONS

## LENTA COTTURA

La **lenta cottura** garantisce **maggiore morbidezza e succosità** al prodotto, consente di **ottimizzare le attività** in cucina attraverso **l'utilizzo completo di tutte le attrezzature**, offrendo un **servizio più veloce ed efficiente** e **riducendo gli scarti**.

### LOW TEMPERATURE COOKING

*The low temperature cooking guarantees a greater softness and juiciness to the product and allows to optimize the cooking activities through a complete use of appliances, obtaining a faster and more efficient service, reducing the waste.*

20:20

23 Ott 2015



Cottura a Bassa Temperatura Automatico

Sola Cottura



Cottura +  
Abbattimento



Back

# CINQUE MODELLI PER OGNI NECESSITÀ

Oltre alle **5 funzioni principali**, ognuno dei **5 modelli** di **THE ONE** è **dotato di una sonda al cuore multipunto riscaldata** che permette di **controllare** con precisione la **temperatura interna** del prodotto.

## 5 MODELS FOR EVERY NEED

In addition to the **5 standard functions**, each of **THE ONE 5 models** is **equipped with a heated multi-point pin-probe** that allows to accurately **check the product core temperature**.



		H505TS	H509TS	H512TS	H517TS	H524TS
<b>Dimensioni Esterne</b> <i>External Dimensions</i>	Larghezza / <i>Width</i> [mm]	790	790	790	790	1.100
	Profondità / <i>Depth</i> [mm]	735	835	835	835	1.065
	Altezza / <i>Height</i> [mm]	850	1.320	1.800	1.950	1.800
<b>Luce Porta</b> <i>Net Door Opening</i>	Larghezza / <i>Width</i> [mm]	670	670	670	670	670
	Altezza / <i>Height</i> [mm]	380	630	830	1.110	830
<b>Profondità Interna Utile</b> / <i>Net Internal Depth</i> [mm]		410	420	420	420	900
<b>Classe Climatica</b> / <i>Climatic Class</i>		T	T	T	T	T
<b>Capacità Abbattimento in 90'</b> <i>Chilling Capacity in 90'</i>	+90 > +3°C [Kg]	18	25	36	55	72
<b>Capacità Congelamento in 240'</b> <i>Freezing capacity in 240'</i>	+90 > -18°C [Kg]	12	16	24	36	48
<b>Tipo Teglie - Griglie</b> / <i>Trays Type - Grid Type</i>		GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN2/1 600x800
<b>Capacità Teglie</b> <i>Trays Capacity</i>	Passo / <i>Pitch</i> 45 [mm]	6	12	17	23	17
	Passo / <i>Pitch</i> 60 [mm]	5	9	12	17	12
	Passo / <i>Pitch</i> 75 [mm]	4	7	10	14	10
<b>Dati Elettrici</b> <i>Electrical Data</i>	<b>Alimentazione Elettrica</b> / <i>Electric Power Supply</i> [V / ~ / HZ]	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
	<b>Potenza in Riscaldamento</b> / <i>Heating Output</i> [W]	500	1.000	1.600	1.600	1.600
	<b>* Potenza Frigorifera</b> / <i>* Cooling Power</i> [W]	1.430	2.108	4.807	7.061	9.986
	<b>** MAX Assorbimento Elettrico in Raffreddamento</b> / <i>** MAX Cooling Electrical Absorption</i> [W / A]	1.117 / 5,5	1.395 / 6,1	3.218 / 7,4	4.507 / 9,2	5.837 / 12,9
	<b>MAX Assorbimento Elettrico in Riscaldamento</b> / <i>MAX Heating Output Electrical Absorption</i> [W / A]	625 / 2,7	1.105 / 4,8	1.780 / 7,8	1.855 / 8,1	1.910 / 8,3

\* T. Evap.= -15°C / T.cond.= +40°C / \*\* T.evap.= -15°C / T. Cond.= +55°C

# IL FUTURO DEGLI ABBATTITORI OGGI

*THE FUTURE OF THE BLAST CHILLERS TODAY*



[theone.hiber.it](http://theone.hiber.it)



THE ONE

**hiber**  
THE FUTURE OF CHILLING

HIBER ALI Spa  
Via Treviso, 4 · 33080 Taiedo di Chions (PN) · I  
T +39 0438 911 940 · F +39 0438 911 991 · info@hiber.it · [hiber.it](http://hiber.it)

