

# Pasticceria Panificazione 2024



**hiber**  
COOL EXPERIENCE

# The One Pro

## L'abbattitore multifunzione

### Categoria

Abbattitori di temperatura multifunzione.

### Ottimizzazione

**120 nuove ricette e più di 20 cicli combinati di lavoro precaricati.** Un abbattitore che permette di abbinare le varie fasi del caldo e del freddo, liberamente, per ottimizzare il tuo ciclo di lavoro. Liberi di combinare i vostri cicli per una pianificazione ottimale dei processi di produzione. **Combinazione infinita di funzioni al fine di ottenere la libertà di creare il tuo ciclo di lavoro.**

Abbattimento positivo, Abbattimento negativo, Disidratazione, Scongellamento, Lievitazione, Gelato, Lievita in stampi, Cioccolato, Cristallizza, Pastorizzazione, CBT, Rigenera, Mantenimento caldo, Mantenimento freddo

30

### Dettagli

**GAS R290**

**ABBATTITORI DI TEMPERATURA MULTIFUNZIONE  
CONNETTIVITÀ BIDIREZIONALE 4.0**

**DISPLAY SUPER TOUCH 7"**



31

# The One Pro

## Modelli:

TOP 05, TOP 10, TOP 16

## Caratteristiche tecniche:

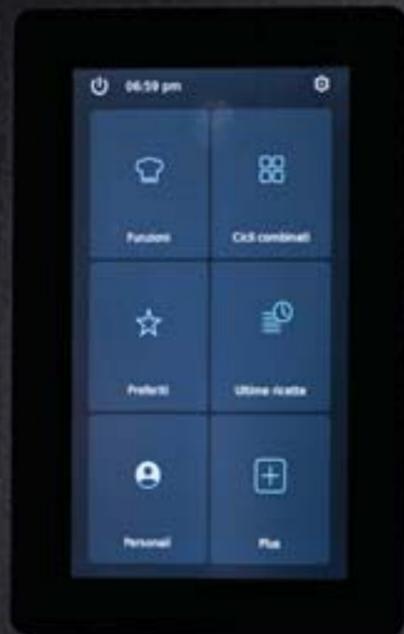
-  Abbattitore multifunzione
-  T Range  
-40°C/+90°C
-  Connettività bidirezionale 4.0
-  Doppia portanza  
GN/EN
-  Acciaio  
Aisi 304
-  Regolazione umidità con generazione istantanea di vapore
-  Connessione  
WI-FI
-  Sanificazione con ciclo abbinato ioni/vapore (optional)



# The One Pro

L'abbattitore multifunzione  
con 120 nuove ricette  
e più di 20 cicli combinati  
di lavoro precaricati

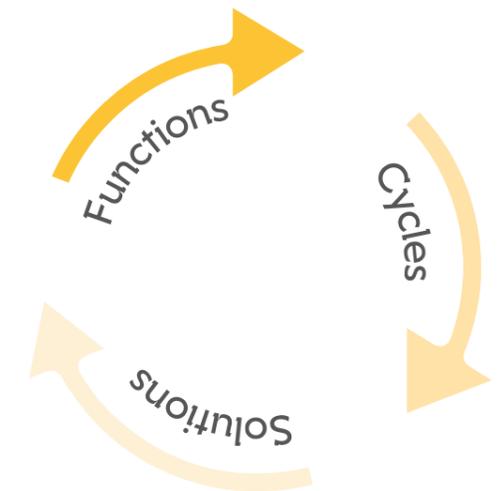
34



- Abbatimento positivo
- Abbatimento negativo
- Disidratazione
- Scongimento
- Lievitazione
- Gelato
- Lievita in stampi
- Cioccolato
- Cristallizza
- Pastorizza
- CBT
- Rigenera
- Mantenimento Caldo
- Mantenimento Freddo

## Combinazione infinita di funzioni al fine di ottenere la libertà di creare il tuo ciclo di lavoro

TANTE NUOVE FUNZIONI DISPONIBILI  
E COMBINABILI... AL FINE DI OTTENERE  
LA LIBERTÀ DI CREARE IL TUO CICLO  
COMBINATO DI LAVORO.



35



# The One Pro

La Gamma completa

TOP 05 The One Pro



TOP 10 The One Pro



TOP 16 The One Pro



36

37

Modello	Dimensioni	Capacità	Resa Max EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	Resa Max EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)
<b>TOP 05</b>	790x970x850	5 teglie GN1/1-EN1	30	24
<b>TOP 10</b>	790x1030x1800	10 teglie GN1/1-EN1	60	48
<b>TOP 16</b>	790x1030x1950	16 teglie GN1/1-EN1	85	70

Alimentazione elettrica	Max Potenza refrigerante	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita	Gas refrigerante
230/1/50	2002	2100	9,15	R290
380-420/3/50+N	6700	4290	12,3	R290
380-420/3/50+N	10050	6250	16	R290