

**HI 5**



**HI 5**

friulinox

friulinox  
First, quality.

DESIGN \_



HI5

## ESTILO Y DISEÑO EN PURA FORMA

Las líneas de HI5 definen su personalidad y carácter. En su corazón late un sistema tecnológico pensado para ayudar y hacer más simples las funciones y modalidades normalmente complejas.



# EL FUTURO EN 5 MOVIMIENTOS

Una concentración de tecnología en un solo dispositivo que te permite llevar a cabo actividades diferentes y complementarias para una mayor eficiencia en la cocina.





## START & GO

Con HI5 esta' operativo inmediatamente, no se tiene que pulsar ningún procedimiento complicado, porque ya dispone de 300 procesos de elaboración y ciclos para ser actualizado y rapido en la ejecución.

## 300 PROCESOS Y CICLOS YA PROGRAMADOS.

# FÁCIL, INMEDIATO, ÚTIL Y COMPLETO

Es fácil trabajar con HI5 gracias a la interfaz gráfica e intuitiva para el operador, diseñada para simplificar el acceso a las funciones, que están representadas para ser rápidamente identificadas, y para facilitar la interacción entre el usuario y el dispositivo.



## ABATIMIENTO



Con el abatimiento se pueden planificar con anticipación las preparaciones, aumentando la productividad, manteniendo el sabor, la apariencia, el peso y eliminando riesgos de intoxicación.

Para sus clientes  
una constante calidad  
garantizando siempre  
la mejor frescura,  
manteniendo **los sabores**  
y **el gusto.**



# • CONGELACIÓN RÁPIDA



La Congelación Rápida le permite comprar los productos en su mejor momento de frescura, madurez y disponibilidad en el mercado para mantener intactas todas las peculiaridades.

Toda la frescura de los productos **respetando los ciclos estacionales** y propuestos en su mejor forma.



# DESCONGELACIÓN



Poder controlar y determinar la descongelación de un producto significa mantener intactas las características organolépticas y optimizar el inventario, evitando derroches innecesarios.

Descongelar **respetando el producto** en apariencia, sabor y con sus propiedades fundamentales :**esto también es un arte.**





# ● FERMENTACIÓN CONTROLADA



La flexibilidad de producir "just in time" es la mejor manera para optimizar los recursos, administrar el tiempo y poder satisfacer la demanda.

● Y producir solo lo que realmente sirve **en el momento adecuado.**



## COCCIÓN LENTA

El control y el mantenimiento de las temperaturas en los valores predeterminados, permiten la preparación de comidas protegiendo no sólo el gusto y el sabor, si no además la jugosidad y la suavidad con resultados verdaderamente extraordinarios.

Toda la calidad de una cocción controlada y constante, **respetando la comida y los sabores.**



# PARA CADA UNO EL SUYO : 5 SOLUCIONES DIFERENTES HECHAS A MEDIDA

Seleccione el tamaño que mejor se adapte a su idea de productividad :  
descubra lo fácil que es encontrar el modelo mas adecuado para usted.



	F506TS	F512TS	F517TS	F523TS	F534TS
<b>Medidas exteriores _</b>					
Anchura _ [mm]	790	790	790	790	1.100
Longitud _ [mm]	735	835	835	835	1.065
Altura _ [mm]	850	1.320	1.800	1.950	1.800
<b>Apertura de la Puerta _</b>					
Anchura _ [mm]	670	670	670	670	670
Altura _ [mm]	380	630	830	1.110	830
<b>Profundidad Neta Interna _ [mm]</b>	410	420	420	420	900
<b>Clase climática _</b>	T	T	T	T	T
<b>Rendimiento en 90' Refrigeración _</b>					
+90 > +3°C [Kg]	18	25	36	55	72
<b>Rendimiento en 240' Congelación _</b>					
+90 > -18°C [Kg]	12	16	24	36	48
<b>Tipo de Bandejas</b>	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN2/1 600x800
<b>Capacidad de las Bandejas _</b>					
Distancia entre guías _ 45 [mm]	6	12	17	23	17
Distancia entre guías _ 60 [mm]	5	9	12	17	12
Distancia entre guías _ 75 [mm]	4	7	10	14	10
<b>Información Eléctrica _</b>					
<b>Alimentación Eléctrica _ [V / ~ / HZ]</b>	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
<b>Suministro de Energía Eléctrica _ [W]</b>	500	1.000	1.600	1.600	1.600
<b>* Potencia Frigorífica _ [W]</b>	1.430	2.108	4.807	7.061	9.986
<b>** Corriente MAX Absorbida en Enfriamiento _ [W / A]</b>	1.117 / 5,5	1.395 / 6,1	3.218 / 7,4	4.507 / 9,2	5.837 / 12,9
<b>Corriente MAX Absorbida en Calentamiento _ [W / A]</b>	625 / 2,7	1.105 / 4,8	1.780 / 7,8	1.855 / 8,1	1.910 / 8,3

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

**ESPECIALISTAS**  
EN SISTEMAS  
DE **REFRIGERACIÓN**  
Y **ABATIMIENTO**



[hi5.friulinox.com](http://hi5.friulinox.com)

WII 5

**friulinox**  
First, quality.

**FRIULINOX ALI Spa**

Via Treviso, 4 · 33083 - Taiedo di Chions · PN · I

T +39 0434 635 411 · [info@friulinox.com](mailto:info@friulinox.com) · [friulinox.com](http://friulinox.com)

The logo for ALI GROUP, featuring a stylized blue 'A' and 'I' with a white circle in the center of the 'I', and the word 'GROUP' in blue capital letters below it.

**ALI**  
GROUP