

ABATIDORES DE TEMPERATURA

LA IMPORTANCIA DE UTILIZAR ABATIDORES DE TEMPERATURA.

Los abatidores de temperatura son máquinas diseñadas para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos, de forma que puedan pasar de los 90 °C tras ser cocinados, a una temperatura de refrigeración de +3 °C en un tiempo no superior a 90 minutos, impidiendo de esta manera que las bacterias se multipliquen.

Nuestras diferentes gamas de abatidores mixtos, con ciclo de congelación incorporado, pueden hacer descender la temperatura del producto hasta alcanzar -18 °C en un tiempo de 4 horas, con lo que se consigue una congelación del alimento muy rápida, evitando, además del aumento de la flora bacteriana, la formación de macrocristales.



PROCESO DE ABATIMIENTO

El uso combinado de los hornos y abatidores Advance te permite ser más eficiente, ya que te facilita programar el trabajo en la cocina.

El correcto uso de abatidores con hornos mixtos proporciona menores deshechos, ahorro de tiempo y un producto en su punto servido al momento.

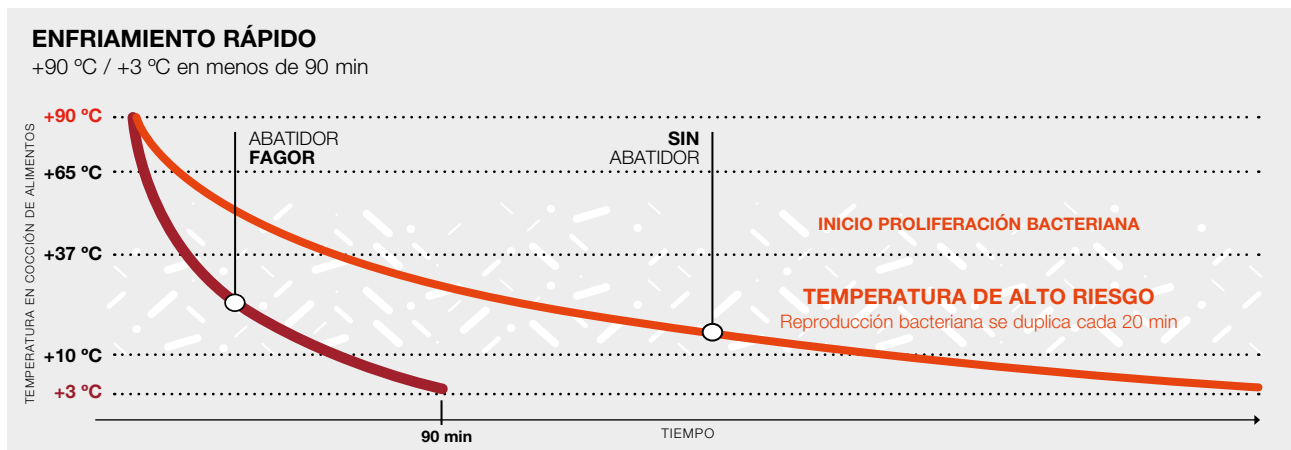
ABATIMIENTO DE REFRIGERACIÓN

CICLO SUAVE (ESTÁNDAR) - 90'

Es un ciclo adecuado para alimentos suaves, 'light' o finos y de poco tamaño o volumen.

CICLO FUERTE (INTENSIVO) - 90'

Es adecuado para productos de alta densidad o tamaño grueso, así como para preparar comida envasada.



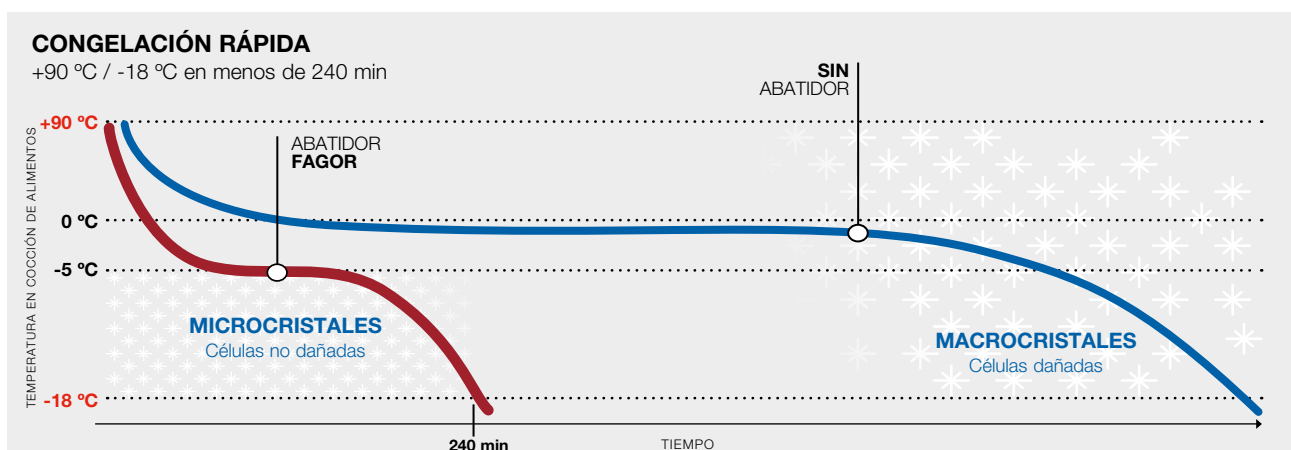
ABATIMIENTO DE CONGELACIÓN

CICLO SUAVE (ESTÁNDAR) - 240'

Este ciclo congela el alimento de forma muy homogénea, por lo que es adecuado para comidas que no deben sufrir saltos bruscos de temperatura, o que están confeccionadas con distintos ingredientes.

CICLO FUERTE (INTENSIVO) - 240'

Es el ciclo ideal para congelar comidas semi-acabadas o platos semi-preparados. También es el adecuado para alimentos crudos. Permite mantener stock de productos congelados durante mucho tiempo, para usarlo en el transcurso del año.



ABATIDORES COMPACTOS **SERIE ATM**

Nuestra serie de abatidores compactos ATM se presenta en diferentes tamaños para adaptarse a las necesidades de cada usuario. Desde el pequeño abatidor de sobremesa hasta el de gran capacidad para bandejas GN 2/1, todos ellos poseen un control electrónico íntegramente desarrollado por los equipos de I+D+i de Fagor Industrial.



01.

FÁCIL DE LIMPIAR

Las uniones curvas facilitan la limpieza, las piezas interiores son fácilmente desmontables y el desagüe inclinado permite la evacuación de líquidos residuales. Los abatidores llevan una bandeja de recogida del agua del interior e incluye como opción luz UV para su esterilización.

02.

TECNOLOGÍA PROPIA

Nuestros modelos son mixtos, realizando ciclos de refrigeración (90 °C a 3 °C) en 90 min o de congelación (90 °C a -18 °C) en 240 minutos, y conservando los alimentos al final del ciclo a la temperatura deseada. En cada ciclo de trabajo existen 2 modos: fuerte / suave según el tipo y espesor de la comida (inferior o superior a 2 cm). Esta tecnología nos permite alcanzar un rendimiento y una potencia muy competitiva que probamos bajo las condiciones más exigentes.

03.

VERSATILIDAD

Nuestras guías pueden alojar bandejas GN o pasteleras y ofrecen una versatilidad requerida por los catering y grandes restaurantes.

04.

10 PROGRAMAS

El control Fagor y su menú intuitivo facilitan el uso de nuestros aparatos y permite crear hasta 10 programas. El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la sonda colocada en el corazón del alimento. Si no se usa la sonda el control se hará automáticamente por tiempo.

SERIE ATM



ATM-031 VCH

ATM-051 VCH

ATM-081 VCH

ATM-101 VCH

ATM-121 VCH

ATM-161 VCH

ATM-102 VCH

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Modelos mixtos, que permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración (+3 °C) o de congelación (-18 °C).
- Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:
 - Ciclo fuerte: indicado para productos de espesor superior a 2 cm compactos.
 - Ciclo suave: para productos de espesor inferior a 2 cm, de poca densidad. Este ciclo se realiza en dos pasos programados. El ciclo suave evita formación de escarcha en el producto.
- Duración de los ciclos:
 - Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
 - Ciclos de Congelación: 240 minutos.
- Temporizador electrónico y sonda de temperatura.
- El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento (si no se usa la sonda el control pasa automáticamente a ser por tiempo).
- Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-404a libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm (salvo modelo ATM-031, de 35 mm). Densidad de 40 kg. Sin CFC.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Guías internas incluidas.

Opciones bajo pedido:

- Sonda calefactada.
- Impresora para HACCP.

★	MODELO	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (kg)/CICLO		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	+90/+3°C	+90/-18°C		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
★	ATM-031 VCH	50	19005585	3	-	-	8	5	230V-1N	590	490	560x700x514	2.940,00
		60	19005583										
★	ATM-051 VCH	50	19006671	5	-	5	12	8	230V-1N	1200	690	790x700x850	4.110,00
		60	19013841										
★	ATM-081 VCH	50	19007580	8	-	8	25	16	230V-1N	2000	1300	790x800x1.290	4.416,00
		60	19013843										
★	ATM-101 VCH	50	19007784	10	-	10	30	20	230V-1N	2000	1300	790x800x1.420	5.883,00
		60	19007786										
★	ATM-121 VCH	50	19015787	12	-	12	25	16	230V-1N	2000	1300	790x800x1.600	6.900,00
		60	19011448										
★	ATM-161 VCH	50	19008338	16	-	16	40	28	400V-3N	3500	2850	790x800x1.950	7.818,00
		60	19015790										
★	ATM-102 VCH	50	19033591	20	10	20	70	50	400V-3N	2300	2850	1.200x1.090x1.766	10.321,00
		60	19033751										

ABATIDORES COMPACTOS **SERIE ATA**

El diseño y construcción de la gama de abatidores compactos ATA, permiten un montaje alineado junto con los hornos de la generación Advance. Este equipamiento combinado que denominamos "Cook & Chill" permite facilidad de movimiento en la cocina, reducción de riesgos laborales, mayor confort para los chefs y una eficiencia mayor en el trabajo.



01.

FUNCIONALIDAD

Apertura de puertas, altura de los elementos, cada detalle del sistema se ha diseñado con una visión de conjunto para simplificar y asegurar los movimientos en las cocinas.

02.

GAMA COMPLETA

En complemento de nuestros equipos Cook & Chill, ofrecemos una gama completa de accesorios adaptados perfectamente a ambos aparatos.

03.

FÁCIL DE MANEJAR

El panel de control está definido para que las funciones que complementan el proceso de Cook & Chill sean fáciles de usar.

04.

DISEÑO

Sus líneas depuradas reflejan la voluntad de crear un sistema integrado en la cocina.

SERIE ATA

STACKING 6GN 1/1

SOLUCIÓN EN LÍNEA



ATA-061

ATA-101

ATA-102

ATA 061 + HORNO

ABATIDOR ATA-102 + HORNO

Solución en stacking 6G-GN1/1 para espacios reducidos.

Solución en línea para equipos horno + abatidor tamaños 101 y 102.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Modelos mixtos, que permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración (+3 °C) o de congelación (-18 °C).
- Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:
 - Ciclo fuerte: indicado para productos de espesor superior a 2 cm compactos.
 - Ciclo suave: para productos de espesor inferior a 2 cm, de poca densidad. Este ciclo se realiza en dos pasos programados. El ciclo suave evita formación de escarcha en el producto.
- Duración de los ciclos:
 - Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
 - Ciclos de Congelación: 240 minutos.
- Temporizador electrónico y sonda de temperatura.
- El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento (si no se usa la sonda el control pasa automáticamente a ser por tiempo).
- Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-404a libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor.
- Densidad de 40 kg. Sin CFC.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Evaporación automática del agua de desescarche (en todos los modelos excepto en el modelo ATA-102).
- Guías internas incluidas.

Opciones bajo pedido:

- Sonda calefactada.
- Salida de datos USB.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (kg)/CICLO		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	+90/+3°C	+90/-18°C		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
★ ATA-061	50	19018754	6	-	6	18	12	230V-1N	1600	990	900x935x1.105	4.742,00
	60	19030606										
★ ATA-101	50	19020653	10	-	10	30	20	230V-1N	2000	1300	900x935x1.766	5.997,00
	60	19030442										
ATA-102	50	19033204	20	10	20	70	50	400V-3N	2300	2850	1.200x1130x1.766	11.860,00
	60	19033749										

ABATIDORES COMPACTOS **SERIE ECO**

Respondiendo a una necesidad del mercado, hemos simplificado nuestros abatidores de temperatura y hemos creado una gama económica. Así se puede ofrecer esta tecnología fundamental para la buena gestión en las cocinas de todo tipo de establecimientos.



01.

FÁCIL DE MANEJAR

El control simplificado facilita al máximo el uso del aparato conservando un rendimiento y una potencia muy competitiva, que probamos bajo las condiciones más exigentes.

02.

FÁCIL DE LIMPIAR

Las uniones curvas facilitan la limpieza, las piezas interiores son fácilmente desmontables y el desagüe inclinado permite la evacuación de líquidos residuales.

03.

DOS OPCIONES DE CONTROL DE CICLOS

El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la sonda colocada en el corazón del alimento. Si no se usa la sonda, el control se realizará automáticamente por tiempo.

SERIE ECO



ATM-031 ECO





ATM-051 ECO

Controlados electrónicamente, permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración (+3 °C) o de congelación (-18 °C).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Mueble exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior (en plastificado).
- Interior fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Aislamiento de poliuretano inyectado.
- Densidad de 40 kg/m³. Sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-404a libre de CFC.
- Panel de control de fácil manejo, tipo ECO.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- Disponen de sonda de temperatura sin calefactar.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (kg)/CICLO		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	+90/+3°C	+90/-18°C		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
 ATM-031 ECO	50	19036020	3	-	-	7	4	230V-1N	590	490	560x700x514	2.243,00
	60	19036042										
 ATM-051 ECO	50	19036021	5	-	-	10	7	230V-1N	1100	650	790x700x850	3.118,00
	60	19036043										

CÉLULAS ABATIDORAS PARA **CARROS**

Diseñadas especialmente para empresas de catering o restaurantes que usan el sistema Cook & Chill, las células de abatimiento constituyen un elemento imprescindible en la cadena de cocinado-abatimiento-regeneración.



01.

SISTEMA HACCP

Todas las células disponen de sistema de control HACCP, que permite asegurar la inocuidad de los alimentos, monitorizando las temperaturas del equipo y permitiendo la visualización de las alarmas registradas, así como la inspección y regulación correctas del control de alimentos.

02.

AISLAMIENTO

El aislamiento es de 100 mm, en los modelos mixtos superior en un 20 % a la media utilizada en el mercado. Proporciona un mejor trabajo particularmente en congelación y un ahorro notable en consumo.

03.

TECNOLOGÍA PROPIA

Las células de abatimiento ofrecen una calidad de trabajo óptima, tanto en refrigeración (hasta +3 °C) como en congelación (hasta -18 °C). Todo el proceso de desarrollo desde el diseño hasta la fabricación se hace íntegramente en Fagor Industrial.

04.

FUNCIONALIDAD

Las células abatidoras han sido diseñadas para alojar directamente los carros bandejeros de los hornos. Se ofrecen en versión estándar (de una puerta) y pasantes (de dos puertas, tipo túnel). Tienen la posibilidad de instalarse con un grupo frigorífico potenciado. Fagor Industrial ofrece la opción de suministrar grupos remotos en versión estándar o potenciado.

CÉLULAS ABATIDORAS PARA CARROS



HORNO 202 CON CARRO



201

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricadas interior y exteriormente en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 70 mm en refrigeración y 100 mm en modelos mixtos, con 40 kg/m³ de densidad, superior en un 20 % a la media utilizada en el mercado, y proporcionando un mejor trabajo, particularmente en congelación, así como un ahorro notable en consumo.
- Refrigerante ecológico R-404a.
- Refrigeración por tiro forzado con circulación de aire optimizada.
- Grupo tropicalizado. Preparado para trabajar con temperatura ambiente de 43 °C y 65 % de humedad.
- Compresor hermético/scroll/semi hermético, con condensador ventilado.
- Control electrónico y digital de la temperatura de desescarche.
- Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
- Sistema de trazabilidad HACCP, con registro de alarmas e historial de temperaturas.
- Opcionalmente se puede instalar una impresora para extraer los datos.
- Suelos:
 - Modelos CS: células de refrigeración sin suelo. En el fondo tienen una chapa de acero inoxidable de 2 mm de espesor.
 - Modelos CM: células mixtas. Suelo con aislamiento de poliuretano inyectado de 100 mm de espesor.

Nº DE PUERTAS	TAMAÑO DE CARRO	ELEMENTO	DE REFRIGERACIÓN		MIXTAS	
			ESTÁNDAR	POTENCIADO	ESTÁNDAR	POTENCIADO
1 puerta	201 (GN-1/1)	Célula	CS-201	CSP-201	CM-201	CMP-201
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	CS-202	CSP-202	CM-202	CMP-202
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052
2 puertas (Pasante)	201 (GN-1/1)	Célula	CS-201-D	CSP-201-D	CM-201-D	CMP-201-D
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	CS-202-D	CSP-202-D	CM-202-D	CMP-202-D
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052

CÉLULAS ABATIDORAS DE REFRIGERACIÓN

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUCCIÓN (kg)/CICLO	TENSIÓN	HZ (-)	UNIDAD CONDENSADORA	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			+90 / +3 °C					
CS-201	19017462	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50	UCS-424	1.430x1.185x2.090	12.754,00
CSP-201	19017463	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50	UCS-528	1.430x1.185x2.090	14.452,00
CS-202	19017464	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50	UCS-842	1.640x1.395x2.090	14.087,00
CSP-202	19017465	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.640x1.395x2.090	15.081,00
CS-201-D	19013309	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50	UCS-424	1.430x1.185x2.090	14.785,00
CSP-201-D	19013310	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50	UCS-528	1.430x1.185x2.090	16.363,00
CS-202-D	19013311	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50	UCS-842	1.640x1.395x2.090	16.232,00
CSP-202-D	19013312	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.640x1.395x2.090	16.979,00

UNIDADES CONDENSADORAS PARA CÉLULAS ABATIDORAS DE REFRIGERACIÓN

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)		HZ (-)	PESO (kg)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		FRIGORÍFICA	ELÉCTRICA - 400V 3+N				
UCS-424	19017466	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	4.534,00
UCS-528	19017467	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	4.569,00
UCS-842	19017468	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	5.673,00
UCS-1052	19017469	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	5.812,00

CÉLULAS ABATIDORAS MIXTAS

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUCCIÓN (kg)/CICLO		TENSIÓN	HZ (-)	UNIDAD CONDENSADORA	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			+90/+3 °C	+90/-18 °C					
CM-201	19015793	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50	UCC-424	1.490x1.245x2.220	14.878,00
CMP-201	19015794	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50	UCC-528	1.490x1.245x2.220	15.721,00
CM-202	19015795	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50	UCC-842	1.700x1.455x2.220	15.261,00
CMP-202	19015796	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.700x1.455x2.220	16.338,00
CM-201-D	19013318	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50	UCC-424	1.490x1.245x2.220	16.680,00
CMP-201-D	19013319	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50	UCC-528	1.490x1.245x2.220	17.804,00
CM-202-D	19013320	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50	UCC-842	1.700x1.455x2.220	17.511,00
CMP-202-D	19020657	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.700x1.455x2.220	18.621,00

UNIDADES CONDENSADORAS PARA CÉLULAS ABATIDORAS MIXTAS

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)		HZ (-)	PESO (kg)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
		FRIGORÍFICA	ELÉCTRICA - 400V 3+N				
UCC-424	19015799	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	4.650,00
UCC-528	19015800	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	4.687,00
UCC-842	19015801	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	5.819,00
UCC-1052	19015802	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	5.960,00

RAMPAS DE ACCESO PARA CÉLULAS

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ANCHURA (mm)	P.V.P. (€)
RC-700	19015797	Rampa de acceso para células tipo 201 con suelo	700	259,00
RC-800	19015798	Rampa de acceso para células tipo 202 con suelo	800	445,00

* Para otro tipo de tensiones o frecuencias, consultar a fábrica.