



Abatimiento seguro,
eficaz y respetuoso con
tus alimentos

Abatidores de temperatura

—Porque usar un abatidor?	329
—Características	331
—Abatidores Advance	333
—Abatidores Concept	334
—COOK&CHILL	335
—Células de abatimiento.....	336

Abatidores de temperatura

Porque usar un abatidor?

1. Higiene y seguridad

Todos los productos alimenticios orgánicos frescos contienen una carga bacteriana natural que, en condiciones ambientales favorables (temperatura y humedad), se multiplica produciendo efectos nocivos para la salud del consumidor.

Entre +65°C y +3°C, en este rango de temperatura, la multiplicación bacteriana se acelera exponencialmente. El abatimiento significa bajar la temperatura del producto de +90°C a +3°C en menos de 90 minutos pasando por el rango crítico de temperatura tan rápido que desactiva los efectos de las bacterias dañinas.

El abatimiento del producto cocinado no sólo previene la proliferación bacteriana sino que también prolonga el tiempo de conservación del producto, evitando la pérdida de sabor y aroma. La calidad del alimento no se ve afectada, ampliando el tiempo de almacenamiento del producto.

2. Agiliza el trabajo

Los abatidores permiten preparar una gran cantidad de producto y, una vez abatido, se puede consumir en un plazo de 5-7 días, mientras que la duración del producto congelado puede extenderse a varios meses, manteniendo las condiciones organolépticas del alimento.

La preservación de la calidad del producto, permite planificar anticipadamente el trabajo de cocina, mejorando la compra de materias primas, así como la carga de trabajo con ventajas en términos de higiene y variedad del menú.

3. Ahorra tiempo

La preparación anticipada de los alimentos y el abatimiento de los mismos permite a las cocinas ofrecer un menú más amplio y variado cuando se requiere. El chef no tiene que supervisar constantemente el proceso de preparación de varios platos. La sencilla operación de recalentar los alimentos permite servir una amplia variedad de platos en un corto periodo de tiempo.

Los abatidores aumentan la capacidad de producción, reduciendo así los costes de personal y aportando ventajas destacadas en términos de rentabilidad y tiempo.

4. Calidad

La rápida reducción de la temperatura permite conservar el contenido de humedad de los alimentos y evitar la proliferación bacteriana normal.

La congelación por abatimiento favorece la formación de microcristales intercelulares (figura 2), que mantienen las características de compactabilidad, sabor y frescura de los alimentos a lo largo del tiempo.

Los abatidores FAGOR también son excepcionales a la hora de conservar alimentos frescos y crudos, como pescados, crustáceos, verduras, pan y productos semielaborados como pasta fresca y salsas.

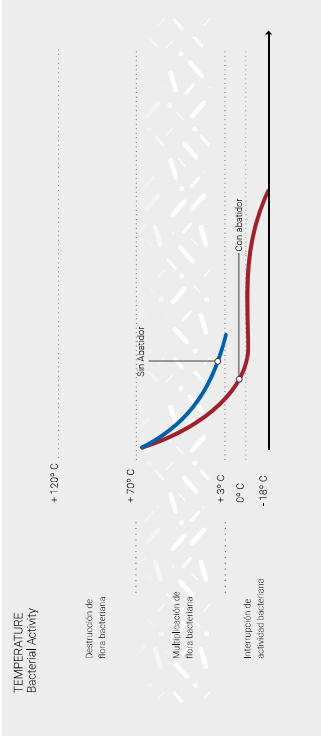
5. Aplicaciones

Este sistema de agilización del trabajo en cocina resulta muy ventajoso para todo tipo de restauración y especialmente para comedores, hospitales y restaurantes, así como para ocasiones especiales como grandes banquetes.

También permite a todo tipo de restaurantes y empresas de catering ofrecer sus platos bien presentados y listos para comer.

6. Ventajas adicionales

- Los abatidores optimizan la gestión del stock mediante:
- Reducciones en la pérdida de peso debido a la evaporación natural de la humedad de los alimentos cocinados.
 - Compras planificadas de alimentos, mejorando así la organización del stock de cocina.
 - Organización de las capacidades de almacenamiento y carga de trabajo, adecuando la atención personal capaz
 - Reducciones drásticas del desperdicio y de los alimentos no utilizados.



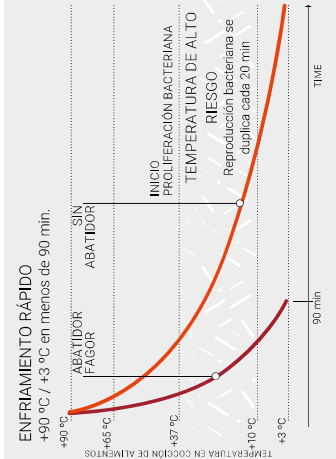
Abatimiento de refrigeración

Ciclo suave (STANDARD) - 90'

El ciclo adecuado para alimentos de pequeño tamaño, ligeros y finos.

Ciclo fuerte (INTENSIVE) - 90'

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



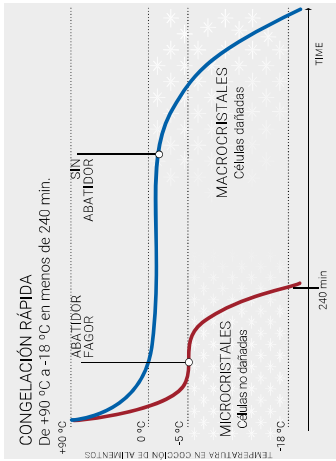
Abatimiento de congelación

Ciclo suave (STANDARD) - 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 (INTENSIVE) - 240'

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



Características

				
	ADVANCE	CONCEPT	COOK & CHILL	ROLL-IN
Aislamiento (mm)	60	60	60	100
Refrigerante + / -	R290 / R452a	R290	R290 / R452a	R452a
Clase climática	5	5	5	5
CICLO REFRIGERACIÓN	Yes	Yes	Yes	Yes
CICLO CONGELACIÓN	Yes	Yes	Yes	Yes
MODO HARD	Yes	Yes	Yes	Yes
MODO SOFT	Yes	Yes	Yes	Yes
HACCP	Yes	Yes	Yes	Yes
CICLOS ESPECIALES				
Sanitización de pescado	Yes	Yes	Yes	Yes
Endurecimiento de helado	Yes	Yes	Yes	Yes
Pre-enfriamiento	Yes	Yes	Yes	Yes
Secado	Yes	No	Yes	Yes
Sonda calefactada	Standard	Optional	Standard	Standard
Gestión de la ventilación	Yes	No	Yes	Yes
Recetario by Fagor	Yes	No	Yes	Yes

Control electrónico



Cierre de puerta automático

Puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.



Protector del evaporador batiente

Cubierta del evaporador extraíble y giratoria que permite acceder fácilmente al área del evaporador de la unidad para fines de limpieza y servicio.



Rejilla multiusos

Rejillas multiusos de vanilla con acabado electro pulido, fácilmente desmontables, diseñadas para alojar cestas de panadería tanto GN 1/1 como EN 60x40.



Sonda pincho

Sonda de pincho inteligente. El controlador detecta si la sonda ha sido colocada correctamente en el producto, iniciando un ciclo controlado por tiempo. Estandar con control de pantalla táctil.



Abatidores de temperatura



Características generales

- Control electrónico táctil intuitivo de 5" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
 - Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo así como el ventilador del evaporador con 5 niveles diferentes de ajuste.
 - 2 modos manuales de enfriamiento:
 - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
 - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- 96 programas de frío predefinidos por Fagor, divididos en 8 categorías de alimentos.
 - Posibilidad de crear un libro de recetas personalizado con hasta 40 recetas de elaboración propia.
 - Ciclos adicionales (preenfriamiento, ciclo continuo, descongelación manual, higienización de pescado, endurecimiento de helados, secado).
 - Capacidad de almacenamiento para bandejas GN1/1 y EN 60x40 (excepto en la versión de tres bandejas) con 65 mm de distancia entre ellas.
 - Conexión eléctrica 220V/240V 1N

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURA	PRODUCCIÓN (KG)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19089755	ABC-031 HC	220V-240V 50Hz	+3°C/-18°C	12	6	R-290	0,565	590 x 700 x 520	4.291
19099866	ABC-051 HC	220V-240V 50Hz	+3°C/-18°C	23	13	R-290	0,71	790 x 700 x 850	5.794
19105085	ABC-081 HC	220V-240V 50Hz	+3°C/-18°C	40	24	R-290	1,18	790 x 800 x 1290	6.943
19099947	ABC-101 HC	220V-240V 50Hz	+3°C/-18°C	50	30	R-290	1,62	790 x 800 x 1420	8.297
19089765	ABC-121	220V-240V 50Hz	+3°C/-18°C	60	40	R-452a	1,3	2 790 x 800 x 1600	9.157
19089767	ABC-161	380V-415V 50Hz	+3°C/-18°C	80	50	R-452a	2,85	3 790 x 800 x 1950	12.049
19089769	ABC-102	380V-415V 50Hz	+3°C/-18°C	100	65	R-452a	5,45	0 1200 x 1090 x 1766	15.411

Opciones

	ABC-031 HC	ABC-051 HC	ABC-081 HC	ABC-101 HC	ABC-121	ABC-161	ABC-102
Apertura Contraria	-	124	124	124	124	124	-
Clavija inglesa	CI	17	17	17	17	17	-
Ruedas	C	25	25	25	25	25	25
60Hz	89	110	162	225	179	233	291
USB	124	124	124	124	124	124	124

Abatidores de temperatura



Características generales

- Control electrónico capacitivo intuitivo de 2,8" con ciclos de enfriamiento y congelación controlables por tiempo o por temperatura.
 - 2 modos manuales de enfriamiento:
 - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
 - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- Capacidad de almacenamiento para bandejas GN1/1 y EN 60x40 (excepto en la versión de tres bandejas) con 65 mm de distancia entre ellas.
 - Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURA	ENFRÍAMENTO	PRODUCCIÓN (KG)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESECCACHE	DIMENSIONES (mm)	€
Østock 19101748	CBC-031 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	12	6	R-290	0,565	0,41	STOP	590 x 700 x 520	3.351
Østock 19102977	CBC-051 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	23	13	R-290	0,71	0,55	STOP	790 x 700 x 850	4.393
19105381	CBC-081 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	40	24	R-290	1,18	0,713	STOP	790 x 800 x 1290	6.007
Østock 19104477	CBC-101 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	50	30	R-290	1,62	1,426	STOP	790 x 800 x 1420	6.938

Opciones

	OP	CBC-031 HC	CBC-051 HC	CBC-081 HC	CBC-101 HC
Apertura Contraria	OP	-	124	124	124
Clavija inglesa	CI	17	17	17	17
Ruedas	C	-	25	25	25
60Hz	60Hz	89	110	162	225

Abatidores Cook & Chill



Características generales

- Gama de abatidores de temperatura diseñados en función de las capacidades de cocción de los hornos kore para equilibrar perfectamente las cargas de trabajo. Los abatidores de 6 bandejas se pueden apilar con los hornos.
- Control electrónico táctil intuitivo de 5" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo así como el ventilador del evaporador con 5 niveles diferentes de ajuste.
- 2 Manual chilling modess
 - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
 - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- 96 programas de frío predefinidos por Fagor, divididos en 8 categorías de alimentos.
 - Posibilidad de crear un libro de recetas personalizado con hasta 40 recetas de elaboración propia.
 - Ciclos adicionales (preenfriamiento, ciclo continuo, descongelación manual, higienización de pescado, endurecimiento de helados, secado).

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURA ENFRIAMIENTO	PRODUCCIÓN (KG)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19087540	ABCO-06 2/3 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	12	6	R290	0,565	656 x 633 x 630	4.798
19105609	ABCO-061 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	27	21	R290	0,71	900 x 935 x 1105	8.020
19105605	ABCO-101 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	50	30	R290	1,62	900 x 935 x 1766	10.716
19091443	ABCO-102	380V-415V 50Hz	+3°C / -18°C	100	65	R-452A	2,85	1200 x 1130 x 1766	16.958

Opciones

ABCO-06 2/3 HC			ABCO-061 HC	ABCO-101 HC	ABCO-102
CI			17	17	-
60Hz			161	110	338
USB			124	124	124

Células de abatimiento 20 GN1/1



Características generales

- Estructura de la cámara frigorífica fabricada con paneles de aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m3) libre de CFC. Espesor de 70 mm para los modelos de refrigeración y de 100 mm en la versión de refrigeración mixta.
- Control electrónico táctil intuitivo de 7" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
 - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
 - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- Posibilidad de crear un libro de recetas personalizado con hasta 40 recetas de elaboración propia.
- 2 versiones adicionales de Cámaras Frigoríficas:
 - Pass-Through: La cámara frigorífica puede alimentarse por delante y por detrás.(C)
 - Alta potencia: Con mayor capacidad del evaporador para enfriar o congelar una mayor cantidad de producto.(H)
- Unidad de refrigeración tropicalizada. Apta para trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43 °C y 65 % de humedad.
- La cámara de refrigeración y la unidad condensadora son suministradas por separado.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURA ENFRIAMIENTO	PRODUCCIÓN (KG)	GAS	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESECCAR-CHE	DIMENSIONES (MM)	UNIDAD CONDENSAC	€
19089779	RBP-201	220V-240V 50Hz	+3°C	70	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-424 19.472
19089780	RBP-201H	220V-240V 50Hz	+3°C	105	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-528 20.306
19089784	RBP-201C	220V-240V 50Hz	+3°C	70	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-424 20.370
19089785	RBP-201HC	220V-240V 50Hz	+3°C	105	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-528 21.740
19089788	RBM-201	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	70	48	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-424 21.511
19089789	RBM-201H	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	105	70	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-528 22.600
19089792	RBM-201 C	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	70	48	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-424 24.270
19089793	RBM-201HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	105	70	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-528 25.860

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19017466	UCS-424	380V-415V 50Hz	R-452A	5,97	4,25	1100 x 805 x 650	7.969
19017467	UCS-528	380V-415V 50Hz	R-452A	6,95	4,98	1100 x 805 x 650	8.030
19017468	UCC-424	380V-415V 50Hz	R-452A	5,97	4,25	1045 x 765 x 637	11.501
19017469	UCC-528	380V-415V 50Hz	R-452A	6,95	4,98	1045 x 765 x 637	11.783

Accesorios

MODELO	CODIGO	DESCRIPCIÓN	ANCHURA	€
RC-700	19015797	Rampa de acceso para Abatidores Roll-In RBM-201	700	375

Células de abatimiento 20 GN2/1



Características generales

- Estructura de la cámara frigorífica fabricada con paneles de aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m3) libre de CFC. Espesor de 70 mm para los modelos de refrigeración y de 100 mm en la versión de refrigeración mixta.
- Control electrónico fácil intuitivo de 7" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
 - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
 - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- Posibilidad de crear un libro de recetas personalizado con hasta 40 recetas de elaboración propia.
- 2 versiones adicionales de cámaras Frigoríficas:
 - Pass-Through: La cámara frigorífica puede alimentarse por delante y por detrás.(C)
 - Alta potencia: Con mayor capacidad del evaporador para enfriar o congelar una mayor cantidad de producto.(H)
- Unidad de refrigeración tropicalizada. Apta para trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43 °C y 65 % de humedad.
- La cámara de refrigeración y la unidad condensadora son suministradas por separado.
- Conexión eléctrica 220V-240V /N

Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURA	PRODUCCIÓN (KG)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCAR. CIE	DIMENSIONES (MM)	UNID. CONDENSER	€
19089783	RBP-202H	50/60Hz	+3°C	210	0	R-452A	1670x1395x2120	UCS-842	23.913
19089782	RBP-202	50/60Hz	+3°C	150	0	R-452A	1670x1395x2120	UCS-1052	22.407
19089786	RBP-202C	50/60Hz	+3°C	150	0	R-452A	1670x1395x2120	UCC-842	24.706
19089787	RBP-202HC	50Hz	+3°C	210	0	R-452A	1670x1395x2120	UCC-1052	25.762
19089790	RBM-202	50/60Hz	+3°C / -18°C	150	100	R-452A	1720x1445x2220	UCS-842	25.168
19089791	RBM-202H	50/60Hz	+3°C / -18°C	210	135	R-452A	1720x1445x2220	UCS-1052	26.725
19089794	RBM-202 C	50/60Hz	+3°C / -18°C	150	100	R-452A	1720x1445x2220	UCC-842	27.278
19089795	RBM-202HC	50/60Hz	+3°C / -18°C	210	135	R-452A	1720x1445x2220	UCC-1052	28.609

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19017468	UCS-842	380V-415V 50Hz	R-452A	10,53	6,5	1450 x 850 x 785	11.501
19017469	UCS-1052	380V-415V 50Hz	R-452A	13,58	8,45	1450 x 850 x 785	11.783
19015801	UCC-842	380V-415V 50Hz	R-452A	10,53	6,5	1450 x 850 x 785	11.798
19015802	UCC-1052	380V-415V 50Hz	R-452A	13,58	8,45	1450 x 850 x 785	12.084

Accesorios

MODELO	CODIGO	DESCRIPCIÓN	ANCHURA	€
RC-800	19015798	Rampa de acceso para Abatidores Roll-in RBM-201	800	643