

# 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 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.

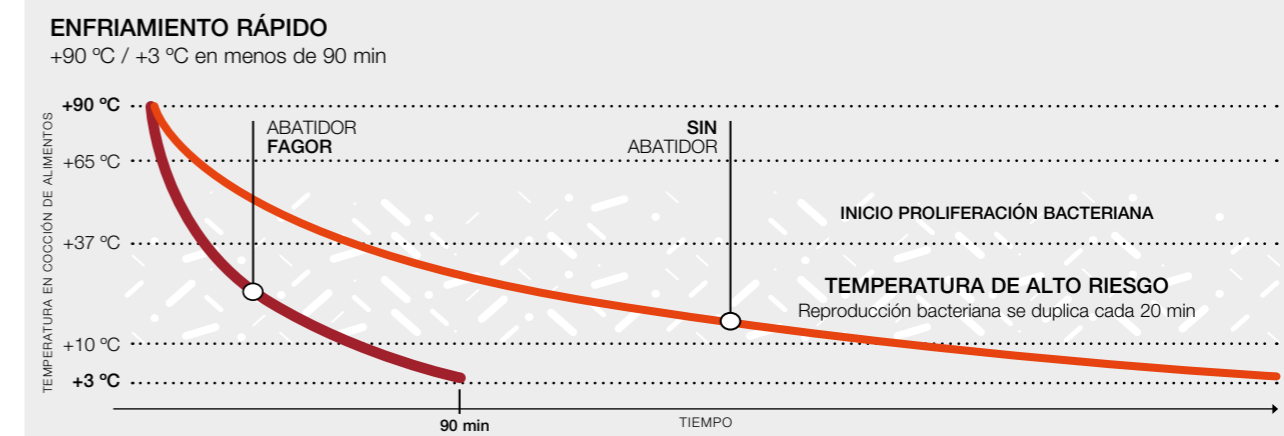
### ABATIMIENTO DE REFRIGERACIÓN

#### 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.



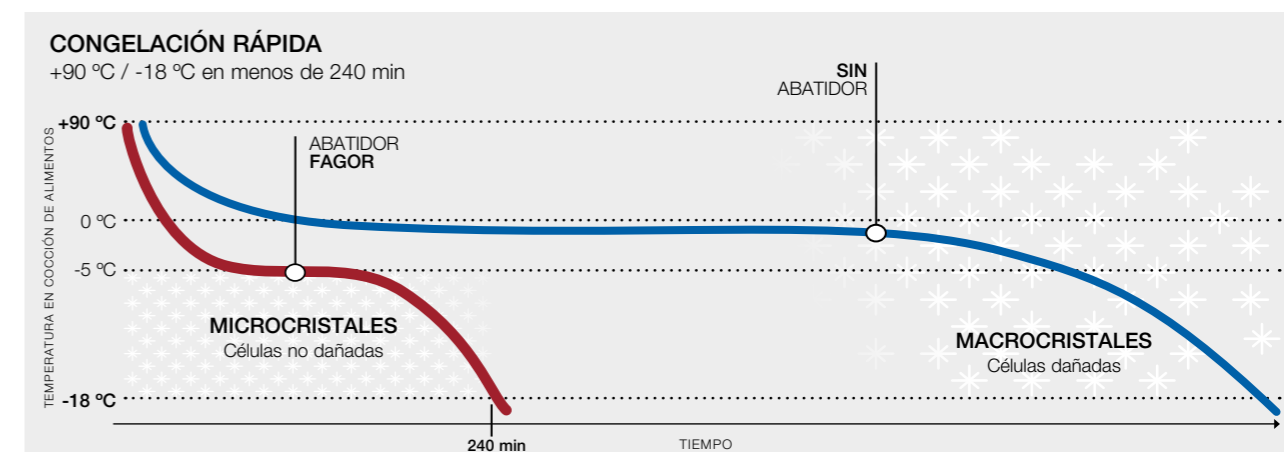
### ABATIMIENTO DE CONGELACIÓN

#### 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.



# CONCEPT+ | ABATIDORES COMPACTOS

Nuestra gama de abatidores compactos CONCEPT+ 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.



## 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.
- Panel de control táctil.
- Programación electrónica de los ciclos 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.
- Conexión USB para extracción de datos.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-404A libre de CFC.
- Modelo EATM-031 con refrigerante R-290.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm (salvo modelos 031, de 35 mm). Densidad de 40 kg. Sin CFC.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Dispositivo automático de desescarche activado por el usuario. Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Guías internas incluidas.

### Opciones bajo pedido:

- Sonda calefactada.
- Impresora para HACCP.

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (kg/ciclo) *		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
				GN-1/1	GN-2/1	60x40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
EATM-031	R-290	50	19047207	3	-	-	15	6	230V-1N	410	565	590x700x520	3.043,00
ATM-031 CD	R-404A	50	19056795	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	3.105,00
		60	19059645										
ATM-051 CD	R-404A	50	19056793	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	4.340,00
		60	19059646										
ATM-081 CD	R-404A	50	19056796	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	5.000,00
		60	19059647										
ATM-101 CD	R-404A	50	19056797	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	6.212,00
		60	19059648										
ATM-121 CD	R-404A	50	19056825	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	7.285,00
		60	19059649										
ATM-161 CD	R-404A	50	19056827	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	8.255,00
		60	19059691										
ATM-102 CD	R-404A	50	19056839	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1.090x1.766	10.897,00
		60	19059692										

(\*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

### OPCIONES POSIBLES Y SUPLEMENTO DE PRECIOS BAJO PEDIDO - Montaje en Fábrica

DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
Sonda calefactada	274,00
Impresora HACCP incorporada	836,00

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.

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.

# CONCEPT | ABATIDORES COMPACTOS

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



## CONCEPT



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 de 60 mm. Densidad de 40 kg. 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.
- 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.
- Disponen de sonda de temperatura sin calefactar.
- Dispositivo automático de desescarche activado por el usuario. Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.

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.

MODELO	Hz.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (kg/ciclo)*		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
ATM-031 ECO	50	19036020	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	2.369,00
	60	19036042										
ATM-051 ECO	50	19036021	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850	3.293,00
	60	19036043										
ATM-081 ECO	50	19048325	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	4.013,00
	60	19048720										
ATM-101 ECO	50	19048326	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	4.485,00
	60	19048757										

(\*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

## 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.
- Dispositivo automático de desescarche activado por el usuario, y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica (en todos los modelos excepto en el modelo ATA-102).
- Guías internas incluidas.

### Opciones bajo pedido:

- Sonda calefactada.
- Puerto USB

MODELO	Hz.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (kg/ciclo)*		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
ATA-061	50	19018754	6	-	6	27	21	230V-1N	1.600	990	900x935x1.105	5.921,00
	60	19030606										
ATA-101	50	19020653	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	900x935x1.766	7.913,00
	60	19030442										
ATA-102	50	19033204	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1130x1.766	12.522,00
	60	19033749										

(\*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

### OPCIONES BAJO PEDIDO - Montaje en Fábrica

DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
Sonda calefactada	274,00
Puerto USB para datos	98,00