

Abatidores de temperatura

Abatidores compactos Concept +	261
Abatidores compactos Concept	263
Células abatidoras para carros.....	265

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

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.



**Abatimiento seguro,
eficaz y respetuoso
con tus alimentos.**



¡Descubre!



Acceso a la web

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.

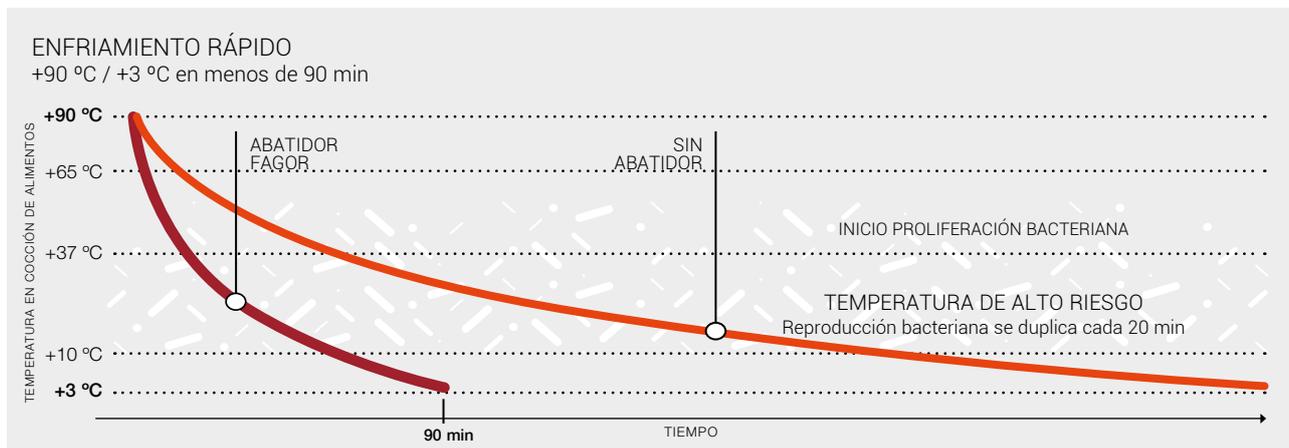
Abatimiento de refrigeración

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.



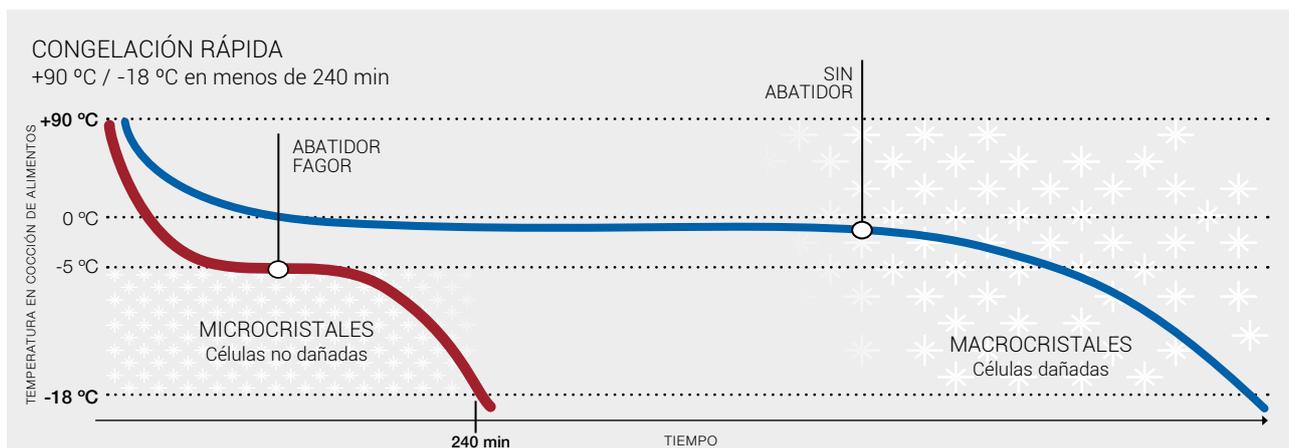
Abatimiento de Congelación

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 (+2 °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.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-452A 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 (excluido el modelo 031 en todas sus versiones)
 - Conexión USB para extracción de datos.
 - Kit ruedas (montaje en fábrica).

Concept+



MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (KG/CICLO) *		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
EATM-031	R-290	50	19047207	3	-	-	12	6	230V-1N	365	365	590x700x520	3.120
ATM-031 CD	R-452A	50	19056795	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	3.183
		60	19059645										
ATM-051 CD	R-452A	50	19056793	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	4.449
		60	19059646										
ATM-081 CD	R-452A	50	19056796	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	5.125
		60	19059647										
ATM-101 CD	R-452A	50	19056797	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	6.368
		60	19059648										
ATM-121 CD	R-452A	50	19056825	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	7.468
		60	19059649										
ATM-161 CD	R-452A	50	19056827	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	8.462
		60	19059691										
ATM-102 CD	R-452A	50	19056839	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1.090x1.766	11.170
		60	19059692										

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

Opciones posibles y suplemento de precios bajo pedido - montaje en fábrica

DESCRIPCIÓN	€
Sonda calefactada	272
Impresora HACCP incorporada	272
Conexión USB para extracción de datos	77
Kit ruedas (montaje en fábrica).	96

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.



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.
- Panel de control táctil.
- Refrigerante ecológico R-452A 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.
- Kit ruedas (montaje en fábrica).

Concept



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

	MODELO	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (KG/CICLO)*		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
	ATM-031 ECO	50	19036020	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	2.429
		60	19036042										
	ATM-051 ECO	50	19036021	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850	3.376
		60	19036043										
	ATM-081 ECO	50	19048325	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	4.114
		60	19048720										
	ATM-101 ECO	50	19048326	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	4.598
		60	19048757										

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