

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.

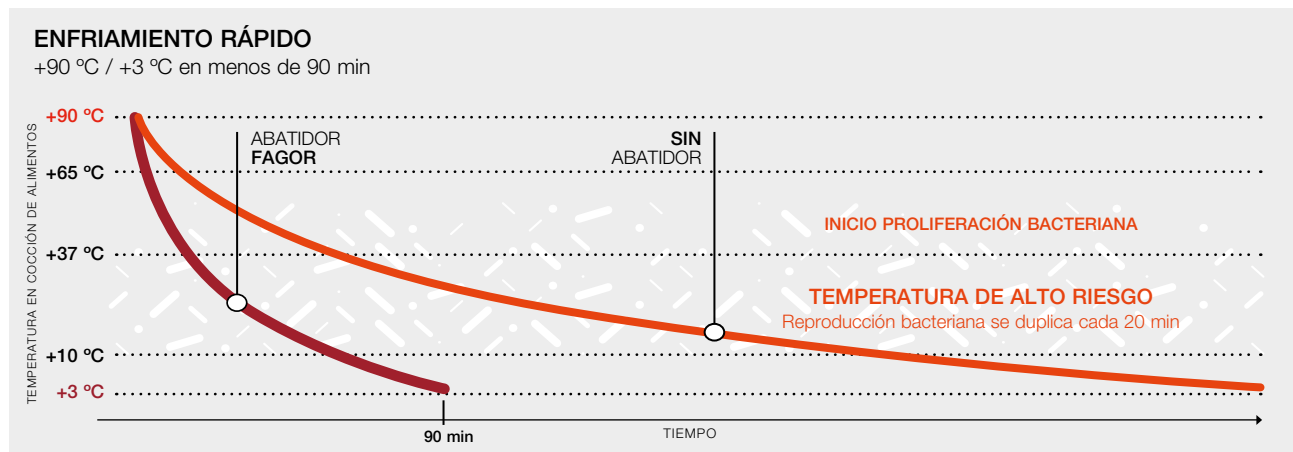
ABATIMIENTO DE REFRIGERACIÓN

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.



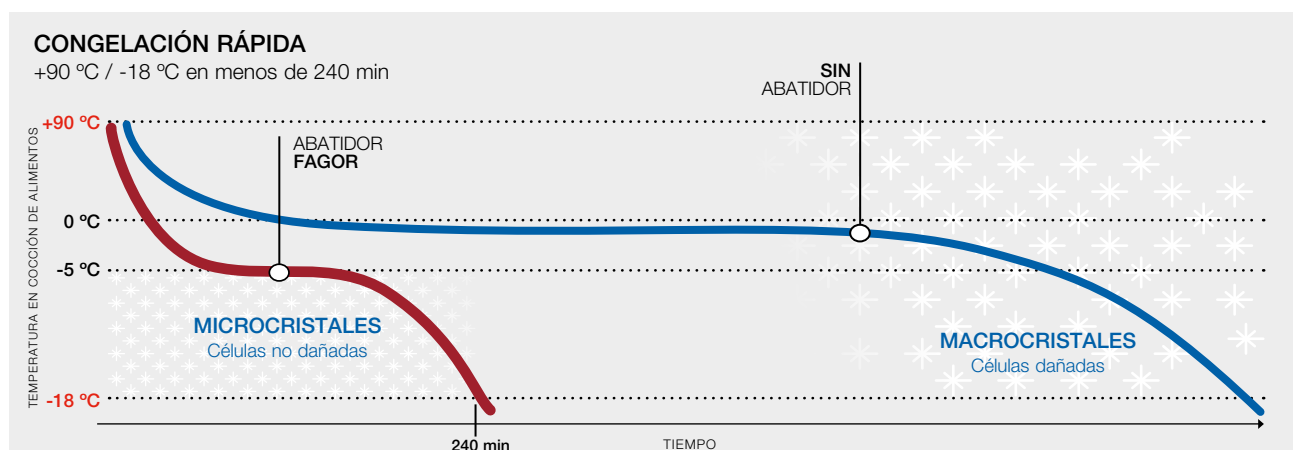
ABATIMIENTO DE CONGELACIÓN

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.

- Modelo EATM-031 con refrigerante R-600a y control táctil.

- 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	REFRIGERANTE	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		
	EATM-031	R-600a	50	19047207	3	-	-	8	5	230V-1N	550	707	590x700x520	3.100,00
	ATM-031 VCH	R-404A	50	19005585	3	-	-	8	5	230V-1N	590	490	560x700x514	3.029,00
60			19005583											
	ATM-051 VCH	R-404A	50	19006671	5	-	5	12	8	230V-1N	1.200	690	790x700x850	4.234,00
			60	19013841										
	ATM-081 VCH	R-404A	50	19007580	8	-	8	25	16	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	4.549,00
			60	19013843										
	ATM-101 VCH	R-404A	50	19007784	10	-	10	30	20	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	6.060,00
			60	19007786										
	ATM-121 VCH	R-404A	50	19015787	12	-	12	25	16	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	7.107,00
			60	19011448										
	ATM-161 VCH	R-404A	50	19008338	16	-	16	40	28	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	8.053,00
			60	19015790										
	ATM-102 VCH	R-404A	50	19033591	20	10	20	70	50	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1.090x1.766	10.631,00
			60	19033751										

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

DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
Sonda calefactada	267,00
Impresora HACCP incorporada	815,00

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	2.311,00
		60 19036042										
	ATM-051 ECO	50 19036021	5	-	-	10	7	230V-1N	1.100	650	790x700x850	3.212,00
		60 19036043										
	ATM-081 ECO	50 19048325	8	-	-	23	14	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	3.915,00
		60 19048720										
	ATM-101 ECO	50 19048326	10	-	-	28	18	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	4.375,00
		60 19048757										

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.
- Puerto 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	1.600	990	900x935x1.105	4.885,00
		60	19030606										
★	ATA-101	50	19020653	10	-	10	30	20	230V-1N	2.000	1.300	900x935x1.766	6.177,00
		60	19030442										
	ATA-102	50	19033204	20	10	20	70	50	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1130x1.766	12.216,00
		60	19033749										

OPCIONES BAJO PEDIDO - Montaje en Fábrica

DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
Abatidor ATA con sonda calefactada	267,00
Abatidor ATA con puerto USB para datos	95,00