

Abatidor de temperatura Fagor ABC-051 HC: máxima seguridad alimentaria en formato compacto



Abatidor de temperatura Fagor ABC-051 HC. Seguridad alimentaria profesional gracias a su **control preciso de ciclos y temperatura.**

Ideal para **cocinas que priorizan la calidad y prevención de riesgos sanitarios.**

Catálogo de abatidores industriales

El **abatidor Fagor ABC-051 HC** está diseñado con un objetivo claro: **garantizar la seguridad alimentaria en entornos profesionales exigentes.** En cocinas industriales, comedores colectivos, caterings o restaurantes, mantener el control sobre la cadena de frío es esencial para **evitar la proliferación bacteriana** y cumplir con las normativas sanitarias más estrictas.

Este modelo de Fagor ofrece un rendimiento compacto sin renunciar a la potencia ni a la tecnología avanzada, permitiendo trabajar con confianza y eficiencia en cada servicio.

Características técnicas del abatidor de temperatura Fagor ABC-051 HC

- **Capacidad:** 5 bandejas GN 1/1 o 5 EN 60x40
- **Producción de abatimiento (+90 °C a +3 °C):** hasta 40 kg en 90 min
- **Producción de congelación (+90 °C a -18 °C):** hasta 24 kg en 240 min
- **Refrigerante:** R290 (ecológico y eficiente)
- **Control electrónico táctil de 5" integrado en puerta**
- **Modos automáticos:** enfriamiento rápido y congelación controlada
- **Modos manuales:** ciclo fuerte (-20°C) y ciclo suave (0°C)
- **Potencia eléctrica:** 0,713 kW
- **Dimensiones:** 790 x 700 x 850 mm
- **Tensión:** 220-240V / 50 o 60Hz
- **Accesorios opcionales:** ruedas, sonda calefactada, apertura inversa
- **Referencia:** 19099866 (50Hz) / 19111022 (60Hz) si lo deseas en 60H pídelo aquí

¿Necesitas garantizar la seguridad alimentaria sin complicaciones?

En cocina profesional no se puede dejar nada al azar. Entre +65 °C y +3 °C las bacterias se multiplican exponencialmente, y cada minuto de retraso pone en riesgo al consumidor final. El **abatidor ABC-051 HC** detiene este proceso crítico con total precisión, **bajando la temperatura de forma rápida y controlada**, asegurando que

Los alimentos no sufran alteraciones, ni en sabor ni en estructura celular.

¿Lo mejor? Puedes abatir platos recién cocinados o crudos sin preocuparte por pérdidas de calidad. Y eso, en hostelería, es tranquilidad.

↪ **ABC-051 HC: la mejor defensa contra la proliferación bacteriana**

Gracias a sus ciclos suaves e intensivos, el abatidor permite adaptar el enfriamiento a cada tipo de alimento: desde pescados delicados hasta comidas envasadas o de gran densidad. Fagor incorpora sistemas que **forman microcristales durante la congelación**, evitando roturas en las fibras del alimento, lo que permite conservar **textura, humedad y sabor** tras la regeneración.

Además, el control táctil permite preconfigurar recetas y registrar temperaturas, facilitando auditorías sanitarias y la trazabilidad del proceso.

!!! **“¿Realmente necesito un abatidor si tengo cámara?”**

Sí. Porque la cámara no es suficiente. Un abatidor trabaja en el **punto crítico de seguridad alimentaria**, el momento tras la cocción, cuando la carga bacteriana puede duplicarse cada 20 minutos. Solo con enfriamiento rápido controlado puedes evitarlo y cumplir con la legislación vigente.

! **¿Qué debes tener en cuenta para elegir un abatidor de temperatura?**

- **Tipo de alimento:** cocinado, crudo, semielaborado o envasado
- **Volumen diario de producción que necesitas enfriar/congelar**
- **Tamaño de bandejas:** GN 1/1 o 600x400
- **Espacio disponible en cocina**
- **Normativas sanitarias a cumplir (APPCC)**
- **Si trabajas con productos sensibles como pescado, cremas o masas**

Este modelo es ideal para cocinas que manejan **volúmenes medios-altos** y

necesitan asegurar la inocuidad alimentaria sin renunciar a la eficiencia.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque en EquipoH **no jugamos con la seguridad de tus clientes ni con la reputación de tu cocina**. Este modelo es compacto, fácil de usar y cumple con todo lo que necesitas para mantener tus platos seguros, sabrosos y listos para el servicio. Si trabajas en colectividades, cocina central, restauración organizada o catering, este abatidor **te va a quitar más de un dolor de cabeza**.

Sobre el fabricante: Fagor

Fagor Professional es sinónimo de confianza en cocinas profesionales. Con más de 60 años de trayectoria y presencia en más de 90 países, forma parte de ONNERA Group. Su producción nacional y apuesta por la innovación los convierten en un partner estratégico para instalaciones profesionales. En EquipoH confiamos en Fagor porque responde.

¿No sabes si este abatidor es el adecuado?

 **Escríbenos en el chat. Te guiamos según tu tipo de producción, normativas que debes cumplir y espacio disponible.**

No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 790 x 700 x 850 mm