



**Abatidor de temperatura Fagor CBC-031 HC.** Gama Concept con capacidad para 3 GN 1/1, ideal para cocinas profesionales que buscan un equipo compacto, eficiente y funcional.

**Ideal para cocinas de restaurante, caterings y obradores de producción PEQUEÑA.**

## **Catálogo de abatidores industriales**

El **Fagor CBC-031 HC** es un **abatidor de temperatura profesional** compacto diseñado para satisfacer las exigencias diarias de **cocinas industriales, cocinas centrales, caterings y obradores con producción media**. Forma parte de la **gama Concept** de Fagor, una línea pensada para ofrecer fiabilidad y alto rendimiento a un precio accesible.

Gracias a su **capacidad para 3 bandejas GN 1/1 o pasteleras 600x400**, este abatidor puede abatir 14 kg de producto (+65 °C a +3 °C en 90 minutos) o congelar hasta 12 kg (+65 °C a -18 °C en 240 minutos), lo que lo convierte en un **aliado imprescindible para mantener la cadena de frío y aumentar la seguridad alimentaria**.



## **Características técnicas del abatidor de temperatura Fagor CBC-031 HC**

- Capacidad: 3 GN 1/1 o 600×400 mm
- Capacidad de abatimiento: 14 kg
- Capacidad de congelación: 12 kg
- Rango de temperatura: -40 °C / +90 °C
- Dimensiones (mm): 750 x 740 x 690
- Peso: 65 kg
- Tipo de refrigerante: R290
- Control: Pantalla capacitiva de 2,8"
- Funciones: Preenfriamiento, higienización pescado, endurecimiento helado
- Sonda al corazón: opcional
- Sistema de control HACCP
- Acero inoxidable AISI 304
- Patas regulables
- Puerta con retorno automático
- Condensación ventilada

## ¿Necesitas un abatidor compacto pero de uso intensivo?

Si en tu cocina ya no puedes permitirte perder producto por mal enfriamiento, si necesitas **optimizar tus preparaciones previas** o trabajar con mayor previsión en momentos de alta demanda, este abatidor es para ti.

Muchos cocineros y responsables de cocina **buscan eficiencia, pero sin renunciar a un equipo fácil de usar, compacto y fiable.**

**La gama Concept responde a esa necesidad sin complicaciones ni sobrecostes.**

## **CBC-031 HC: rendimiento profesional en formato compacto**

Este abatidor permite un **abatimiento controlado y homogéneo**, clave para mantener textura, sabor y seguridad alimentaria. Su construcción en acero inoxidable AISI 304, los ciclos automáticos y el sistema de control HACCP incorporado garantizan una experiencia profesional con total confianza.

Su diseño compacto lo hace **ideal para cocinas con espacio reducido** pero que no quieren renunciar a la potencia de un abatidor profesional.

## **“Es un gasto innecesario...”**

...pero quien lo prueba **no vuelve atrás**. Este equipo mejora la planificación, reduce desperdicios y **augmenta la rentabilidad**, sobre todo en restaurantes con servicio diario o producción anticipada. Y con la gama Concept, se consigue **la mejor relación calidad-precio del mercado.**

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

- **Tamaño de las bandejas:** Asegúrate de que tu abatidor acepta las medidas estándar de tu cocina (GN 1/1 o 600x400 mm).
- **Volumen de producción diario:** ¿Abatirás porciones individuales o grandes producciones?
- **Espacio disponible:** Este modelo es **perfecto si necesitas potencia en formato compacto.**

- **Tipo de uso:** Si haces mise en place, congelas elaboraciones o trabajas con pescados crudos, necesitas ciclos especiales como los que ofrece este equipo.

ESTE ES DE LA GAMA CONCEPT: LA GAMA MÁS BÁSICA

## ???? Diferencias entre abatidores Fagor ADVANCE y CONCEPT.2 gamas para elegir

Característica	ADVANCE	CONCEPT
Pantalla de control	Táctil de 5"	Capacitiva de 2,8"
Recetario Fagor	<input type="checkbox"/> Incluye 96 programas predefinidos + posibilidad de crear hasta 40 recetas propias	<input type="checkbox"/> No incluye recetario Fagor, solo permite hasta 20 recetas personalizadas
Gestión de ventilación	<input type="checkbox"/> Sí, con 5 niveles de ajuste	<input type="checkbox"/> No
Ciclos especiales	<input type="checkbox"/> 5 ciclos: preenfriamiento, higienización pescado, endurecimiento de helado, <b>secado</b> y descongelación	<input type="checkbox"/> Solo 3 ciclos: preenfriamiento, higienización pescado, endurecimiento helado
Sonda calefactada	<input type="checkbox"/> De serie	???? Opcional
Control HACCP	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> Sí
Modos de enfriamiento	<input type="checkbox"/> Modo Hard (congelación rápida a -20°C) y Soft (refrigeración a 0°C)	<input type="checkbox"/> Modo Hard y Soft también disponibles
Construcción/Materiales	Puertas batientes con retorno automático, cubierta del evaporador giratoria y extraíble	Diseño robusto pero sin los extras del ADVANCE

### ???? En resumen:

- **Gama ADVANCE:** más profesional, precisa y configurable. Ideal para cocinas de alta producción, colectividades, hospitales o centrales de producción. Incluye **más funcionalidades técnicas** y un control más intuitivo y potente.
- **Gama CONCEPT:** más sencilla, funcional y económica. Perfecta para negocios

---

que necesitan abatimiento fiable sin requerir automatización avanzada o recetas programables complejas.

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque conocemos las cocinas reales: con espacio limitado, picos de trabajo impredecibles y necesidad de **soluciones que no fallen**. El CBC-031 HC ofrece lo justo y necesario: **fiabilidad, facilidad de uso, buen precio y un diseño hecho para durar**.

**Recomendado para cocinas que buscan eficiencia sin invertir en exceso.**

## 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): 590 x 700 x 520 mm