



Abatidor de temperatura Fagor CBC-051 HC, modelo básico de la gama Concept con capacidad para 5 GN 1/1 y **registro HACCP integrado**. Solución fiable para abatimiento y congelación rápida en cocina profesional.

Ideal para restaurantes, caterings y cocinas profesionales que buscan seguridad alimentaria sin complejidad.

Catálogo de abatidores industriales

El **abatidor de temperatura Fagor CBC-051 HC** es un **abatidor profesional básico de la gama Concept**, diseñado para cocinas que necesitan **cumplir normativa, trabajar con seguridad alimentaria y mejorar su organización**, sin entrar en gamas avanzadas ni sistemas complejos.

Con **capacidad para 5 bandejas GN 1/1 o 600x400**, este modelo permite realizar procesos de **abatimiento rápido y congelación controlada**, incorporando además **registro HACCP**, un punto clave para restaurantes, caterings y negocios que deben documentar correctamente sus procesos de frío.

Es una máquina pensada para el **uso diario**, robusta, sencilla y eficaz, que cubre las necesidades reales de muchas cocinas profesionales.



Características técnicas del abatidor de temperatura Fagor CBC-051 HC

- Capacidad: **5 GN 1/1 o 600x400 mm**
- Abatimiento: **23 kg** (+65 °C a +3 °C en 90 min)
- Congelación: **18 kg** (+65 °C a -18 °C en 240 min)
- Rango de temperatura: **-40 °C / +90 °C**
- Refrigerante: **R290 ecológico**
- Control: **Pantalla táctil capacitiva 2,8"**
- Registro **HACCP integrado**
- Ciclos especiales: preenfriamiento, higienización de pescado, endurecimiento de helado
- Sonda al corazón: **opcional**
- Construcción: acero inoxidable AISI 304
- Puerta con retorno automático
- Patas regulables
- Condensación ventilada
- Dimensiones: **750 x 740 x 870 mm**

-
- **Referencia:** 19102977 (50Hz) / 19102977 (60Hz) si lo deseas en 60Hz pídelo aquí

Necesitas un abatidor sencillo pero que cumpla normativa?

Si tu cocina **no necesita automatismos avanzados ni recetarios complejos**, pero sí requiere **abatir correctamente, cumplir con seguridad alimentaria y registrar temperaturas**, el CBC-051 HC es una opción muy acertada.

Es habitual encontrar cocinas que quieren **dar el salto al abatimiento profesional**, pero sin invertir en funciones que no van a usar. Este modelo responde exactamente a ese perfil.

Necesitas un abatidor sencillo pero que cumpla normativa?

Si tu cocina **no necesita automatismos avanzados ni recetarios complejos**, pero sí requiere **abatir correctamente, cumplir con seguridad alimentaria y registrar temperaturas**, el CBC-051 HC es una opción muy acertada.

Es habitual encontrar cocinas que quieren **dar el salto al abatimiento profesional**, pero sin invertir en funciones que no van a usar. Este modelo responde exactamente a ese perfil.

CBC-051 HC: un abatidor básico, pero bien resuelto

Este abatidor no pretende ser una máquina premium. Es un **abatidor básico de la gama Concept**, pero con lo que realmente importa:

- Buen rendimiento
- Manejo sencillo
- Registro HACCP
- Capacidad suficiente para producción media

Una herramienta pensada para **trabajar bien cada día**, sin complicaciones.

Diferencias entre abatidores Fagor Concept y Advance. este es concept

Para ayudarte a elegir con criterio, te dejamos una comparativa clara entre ambas gamas:

Característica	Fagor Advance	Fagor Concept
Pantalla	Táctil 5"	Táctil 2,8"
Recetario automático	Sí (96 recetas + 40 personalizables)	No
Gestión de ventiladores	Sí, 5 velocidades	No
Ciclos especiales	5 (incluye secado y descongelación)	3
Sonda calefactada	De serie	Opcional
Registro HACCP	Sí	Sí
Nivel de automatización	Alto	Básico
Uso recomendado	Alta producción, colectividades	Restauración media
Precio	Más elevado	Más accesible

???? El **CBC-051 HC** es ideal si buscas **Concept con HACCP**, sin pagar funciones avanzadas.

"¿No se me quedará corto?"

En la mayoría de cocinas **no se queda corto**. Al contrario: es un equipo muy equilibrado para quien necesita abatir correctamente y cumplir normativa, sin complejidad ni sobrecostes.

Muchos clientes descubren que **no usan el 80 % de las funciones de una gama Advance**, pero sí necesitan fiabilidad y trazabilidad.



¿Qué debes tener en cuenta para elegir el abatidor que realmente necesitas?

- Cantidad de kilos a abatir por servicio

-
- Tipo de bandejas (GN 1/1 o 600x400)
 - Necesidad de **registro HACCP**
 - Espacio disponible en cocina
 - Nivel real de automatización que vas a usar

El **CBC-051 HC** cubre perfectamente cocinas con **producción media y organización diaria**.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un **abatidor honesto**. No promete más de lo que es, pero **cumple lo que debe cumplir**: seguridad alimentaria, rendimiento estable y facilidad de uso.

Lo recomendamos a clientes que **quieren hacerlo bien**, sin sobredimensionar su inversión.



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