



Abatidor de temperatura Fagor CBC-101 HC, el modelo de mayor capacidad de la gama Concept. 10 GN 1/1, refrigerante ecológico R290 y **registro HACCP**.
Ideal para cocinas centrales, colectividades o producciones intensivas que necesitan volumen y trazabilidad.

Catálogo de abatidores de temperatura profesionales

El **Fagor CBC-101 HC** es el abatidor de mayor capacidad dentro de la **gama Concept**, con espacio para **10 bandejas GN 1/1 o 600x400 mm**.

Está diseñado para entornos de **alta producción** que requieren un **abatimiento o congelación profesional fiable, segura y con registro HACCP**, sin incorporar funciones avanzadas que encarecen el equipo.

Perfecto para **cocinas centrales, colectividades, obradores de panadería o pastelería, catering y comedores escolares** que trabajan con altos volúmenes y quieren una solución robusta, sencilla y que cumpla normativa sanitaria.



Características técnicas del cbc-101_hc_fagor

- **Capacidad útil:** 10 GN 1/1 o 600x400 mm
- **Capacidad de abatimiento:** 58 kg
- **Capacidad de congelación:** 46 kg
- **Rango de temperatura:** -40 °C a +90 °C
- **Control digital:** pantalla táctil capacitiva 2,8"
- **Registro HACCP:** integrado
- **Ciclos especiales:** preenfriamiento, higienización de pescado, endurecimiento de helado
- **Sonda al corazón:** opcional
- **Refrigerante:** R290 (ecológico y eficiente)
- **Condensación:** ventilada
- **Construcción:** acero inoxidable AISI 304
- **Dimensiones:** 750 x 740 x 1590 mm
- **Peso:** 132 kg
- **Patas regulables,** puerta con retorno automático

- **Referencia:** 19104477 (50 Hz) / 19111027 (60Hz) si lo deseas en 60H pidelo aqui

¿Necesitas un abatidor profesional con capacidad real?

Cuando gestionas un volumen elevado de producción, necesitas un equipo que **no se quede corto**.

El **CBC-101 HC** responde con garantías: hasta **58 kg en abatimiento por ciclo** y con la tranquilidad de trabajar con un sistema que **registra todo el proceso vía HACCP**, fundamental para comedores escolares, caterings o cocinas colectivas.

Una solución sin complicaciones, pero con todo lo que necesitas.

CBC-101 HC: gran capacidad, control sanitario y eficiencia sin exceso

Este abatidor está pensado para **producción en lotes**, enfriamiento rápido de preparaciones calientes y **cumplimiento con normativa de seguridad alimentaria**.

Incorpora **ciclos específicos**, manejo intuitivo y diseño vertical para ocupar menos espacio horizontal, algo clave en cocinas industriales.

Diferencias entre abatidores Fagor Concept y Advance

Característica	Fagor Advance	Fagor Concept
Pantalla	Táctil 5"	Táctil 2,8"
Recetario Fagor	<input type="checkbox"/> 96 recetas + 40 personalizables	<input type="checkbox"/> No disponible
Gestión de ventiladores	<input type="checkbox"/> 5 velocidades	<input type="checkbox"/> No
Ciclos especiales	<input type="checkbox"/> 5 (incluye secado y descongelación)	<input type="checkbox"/> 3 (básicos)
Sonda calefactada	<input type="checkbox"/> Incluida	???? Opcional
Registro HACCP	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> Sí
Orientación	Alta producción, colectividades	Restauración media y obradores
Precio	Más elevado	Más competitivo

El **CBC-101 HC** es perfecto si necesitas **gran volumen + trazabilidad**, pero no necesitas programaciones complejas.

Ya tengo una cámara, ¿para qué invertir en un abatidor?"

La cámara está para conservar, no para enfriar alimentos calientes.

Meter elaboraciones calientes en cámara **rompe la cadena de frío y no garantiza seguridad alimentaria**. Un abatidor como el CBC-101 HC permite **bajar de +90 °C a +3 °C en menos de 90 minutos**, cumpliendo con APPCC, manteniendo calidad y evitando mermas.

Un paso imprescindible si quieres escalar producción sin perder control.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir el abatidor adecuado?

- Producción máxima y mínima en momentos de uso intenso o bajo
- Tipo de bandejas: GN 1/1 o 600x400
- Espacio vertical disponible
- ¿Necesitas registro HACCP obligatorio?
- Tipo de elaboraciones: masas, pescados, cocciones previas...

El CBC-101 HC **es un modelo pensado para cocinas que ya trabajan con previsión y volumen**, y quieren dar el salto a un sistema de frío controlado y seguro.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Fagor Professional es garantía de durabilidad y experiencia. La gama Concept ofrece soluciones técnicas profesionales accesibles, pensadas para trabajar en cocinas reales con exigencias de producción y normativa.

En EquipoH apostamos por Fagor porque sus equipos aguantan el ritmo diario.

Sobre el fabricante: Fagor

Fagor Professional es una marca reconocida internacionalmente, especializada en

maquinaria de cocina industrial. La gama Concept destaca por su **robustez, sencillez de uso y eficiencia energética**, y por estar diseñada para facilitar el día a día del profesional.

En EquipoH solo trabajamos con marcas que sabemos que responden.

¿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): 750 x 740 x 1590 mm