



Abatidor de temperatura Fagor ABC-102 HC | Producción industrial con control total. Ideal para cocinas de gran volumen, permite abatir 40 kg y congelar hasta 24 kg por ciclo, con capacidad para 20 bandejas EN60x40.

Diseñado para obradores, colectividades, cocinas centrales o grandes servicios de catering.

Catálogo de abatidores industriales

En los entornos más exigentes de la hostelería profesional, donde la producción no se detiene, contar con un abatidor de temperatura fiable y de alta capacidad es clave. El **Fagor ABC-102 HC** responde exactamente a esa necesidad: una **máquina de alto rendimiento**, robusta, con tecnología avanzada, preparada para dar servicio continuo en **cocinas industriales, comedores escolares, hospitales o empresas de catering.**

Con capacidad para **20 bandejas EN 60x40**, permite enfriar o congelar grandes cantidades de alimento con **seguridad alimentaria y máxima eficiencia.**



Características técnicas del abatidor de temperatura Fagor ABC-102HC

- **Dimensiones (mm):** 1.200 x 1.090 x 1.766
- **Conexión eléctrica:** 380-415V
- **Capacidad GN2/1 o EN60x40:** 20 bandejas
- **Producción:** 40 en refrigeración / 24 en congelación
- **Gas refrigerante:** R452a
- **Potencia frigorífica:** 4,079 Kw
- **Potencia eléctrica:** 2,947 Kw
- **Referencia:** 19089769 (50Hz) / 19089770 (60Hz) si lo deseas en 60H pidelo aqui
- **Extras opcionales:**
 - Ruedas
 - Sonda calefactada
 - USB

 **¿Necesitas un abatidor de gran formato pero sin complicaciones?**

abemos que si estás valorando este modelo es porque tu cocina **produce mucho, rápido y con exigencias claras de seguridad e higiene.** Ya sea un colegio,

hospital, catering o cocina central, no puedes permitirte errores.

El ABC-102 HC está hecho para **funcionar de forma continua**, sin complicaciones, con resultados homogéneos y programables, para que tu equipo no tenga que estar pendiente en todo momento.

↪ **Fagor ABC-102 HC: control y potencia en gran formato**

u **pantalla táctil de 5"** permite seleccionar ciclos manuales o por sonda. Puedes trabajar con **modo Hard (congelación intensa)** o **Soft (enfriamiento suave)** según el alimento, y ajustar el ventilador en 5 niveles para resultados totalmente personalizables.

Además, gracias a su diseño vertical, a pesar de su gran capacidad, **aprovecha el espacio en cocina y facilita la carga frontal**.

Su construcción robusta, el cierre automático de puerta y su compatibilidad con bandejas EN60x40 o GN2/1 lo hacen extremadamente versátil.

!!! **“¿Es demasiado equipo para tu cocina?”**

En cocinas que trabajan a gran escala, lo que suele faltar no es espacio: es tiempo y capacidad de respuesta. Con el ABC-102 HC puedes enfriar producciones completas en poco tiempo, sin riesgo bacteriano ni pérdida de calidad.

Además, al trabajar por ciclos, puedes organizar mejor tu producción, reducir mermas y planificar mejor los servicios del día o de la semana.

! **¿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**
- **Compatibilidad con bandejas EN60x40 o GN2/1.**

- **Espacio disponible en cocina y conexión eléctrica.**
- **Normativas sanitarias a cumplir (APPCC)**
- **Tipo de control** (digital táctil, con recetas, etc.).
- **Frecuencia de uso:** servicio continuo o picos puntuales.

***¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque **sabemos que en una cocina profesional el tiempo y la seguridad mandan**. Este abatidor **reduce los tiempos críticos de enfriamiento**, mantiene la textura y el sabor, y protege al cliente final.

Lo recomendamos para cocinas de alta producción, central kitchens, obradores y profesionales exigentes.

No es un lujo, es una herramienta para ganar tiempo, seguridad y rentabilidad

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): 1.200 x 1.090 x 1.766