



Abatidor de temperatura Fagor ABC-121 HC | Compacto, vertical y profesional. Perfecto para cocinas exigentes con necesidad media de producción.

Ideal para colectividades, restaurantes con alta rotación y negocios que congelan o enfrían producto elaborado.

Catálogo de abatidores industriales

El **Fagor ABC-121 HC** es una solución **vertical, ergonómica y versátil** diseñada para cocinas que manejan volúmenes medios a altos de producción diaria.

Su diseño permite una excelente integración en cocinas con espacio limitado, manteniendo la **capacidad para 12 bandejas GN1/1 o EN60x40** y la fiabilidad de la gama ADVANCE de Fagor.

Este abatidor profesional permite una gestión eficiente del tiempo, una conservación segura de los alimentos y una mayor flexibilidad en la organización de la cocina.

Características técnicas del abatidor de temperatura Fagor ABC-121HC

- **Dimensiones:** 790 x 800 x 1.600 mm
- **Conexión eléctrica:** 220-240 V
- **Capacidad:** 12 GN 1/1 / 12 EN 60x40
- **Producción abatimiento (+90 °C → +3 °C):** 12 kg
- **Producción congelación (+90 °C → -18 °C):** 6 kg
- **Potencia frigorífica:** 1,3 kW
- **Potencia eléctrica:** 2,0 kW
- **Gas refrigerante:** R452a
- **Referencia:** 19089769 (50Hz) / 19089766 (60Hz) si lo deseas en 60H pídelo aquí
- Incluye **control táctil de 5"**, ciclos programables por tiempo o sonda, modos Soft y Hard, ventilador regulable en 5 niveles y funciones adicionales como **preeenfriamiento, secado, higienización de pescado y endurecimiento de helado.**
Puedes almacenar hasta **40 recetas personalizadas** y cuenta con **96 ciclos predefinidos por Fagor**, adaptados a diferentes tipos de alimentos.

¿Buscas un abatidor compacto, pero con prestaciones industriales?

En el día a día de una cocina profesional con poco margen de error, necesitas un equipo fiable que se adapte a ritmos intensos sin ocupar demasiado espacio.



El modelo **ABC-121 HC** es ideal si necesitas **flexibilidad de producción** pero no quieres renunciar a las funciones avanzadas de control, seguridad alimentaria y eficiencia energética. Perfecto para **restaurantes que preparan mise en place diaria, menús cerrados o cocinas de colectividades**.

↪ **ABC-121 HC: potencia contenida, control sin límites**

Su **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.

!!! **“¿Se quedará corto para días de producción más alta?”**

Justo por eso, este modelo es ideal para **producciones medias frecuentes**, no para picos esporádicos. Si necesitas más capacidad, puedes programar ciclos seguidos o escalar a modelos superiores (ABC-161 o ABC-102).

El ABC-121 HC **equilibra perfectamente rendimiento, tamaño y eficiencia**, sin pasarte de presupuesto.

! **¿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 GN 1/1 o EN 60x40.**
- **Espacio vertical disponible en cocina.**

-
- **Necesidad de control HACCP o trazabilidad.**
 - **Tipo de control** (digital táctil, con recetas, etc.).
 - **Volumen de producción medio diario.**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque este modelo **sirve a la perfección al 80 % de las cocinas profesionales** que necesitan abatir a diario sin complicarse.

Confiamos en él por su **equilibrio entre funcionalidad avanzada, tamaño reducido y precio competitivo.**

Recomendado especialmente para **restaurantes de menú, cocinas escolares, obradores de producción mixta o pequeñas cocinas centrales.**



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 800 x 1.600 mm