



Abbattitori di temperatura

Abbattitori compatti serie ATM	261
Abattitori compatti serie ECO.....	263
Cellule abbattitrici per carrelli.....	265

I modelli speciali o qualsiasi altra variante sul modello standard devono essere montati in fabbrica e hanno un supplemento sul prezzo indicato per il modello standard.

Qualsiasi altra variante o opzione non riportata in questo elenco dovrà essere richiesta a Fagor Industrial.

L'importanza di utilizzare abbattitori di temperatura.

Gli abbattitori di temperatura sono macchine progettate per ridurre rapidamente la temperatura degli alimenti, in modo da passare dai 90 °C dopo essere stati cucinati, a una temperatura di refrigerazione di +3 °C in un tempo non superiore a 90 minuti, impedendo che i batteri si moltiplichino.

Le nostre diverse gamme di abbattitori misti, con ciclo di congelamento incorporato, possono ridurre la temperatura del prodotto fino -18 °C in 4 ore, per cui si ottiene un congelamento dell'alimento molto rapido, evitando, inoltre, oltre all'aumento della flora batterica, la formazione di macro-cristalli.



Raffreddamento
sicuro, efficace e
rispettoso del cibo.



Scopri!



Accesso al sito web

Processo di abbattimento

L'uso combinato dei forni e abbattitori ti permette di essere più efficiente dato che ti aiuta a programmare il lavoro in cucina. L'uso corretto degli abbattitori con forni misti costituisce minori sprechi, risparmio di tempo e un prodotto cotto alla perfezione servito al momento.

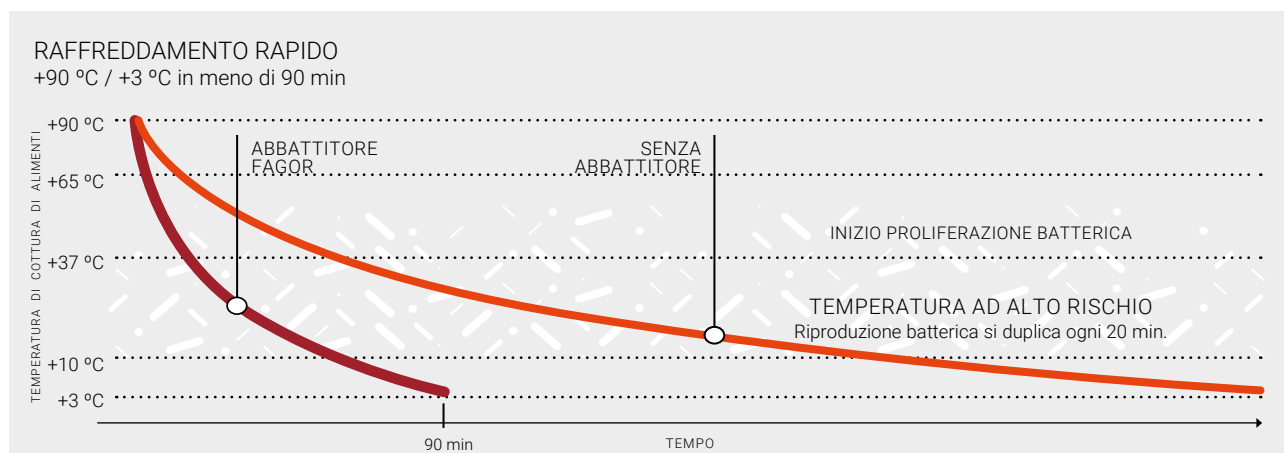
Abbattimento di refrigerazione

Ciclo leggero (standard) - 90'

È un ciclo adeguato per alimenti leggeri, 'light' o sottili e dalle piccole dimensioni o volume.

Ciclo forte (intensivo) - 90'

È indicato per prodotti di alta densità o grandi dimensioni, così come per preparare cibi preconfezionati.



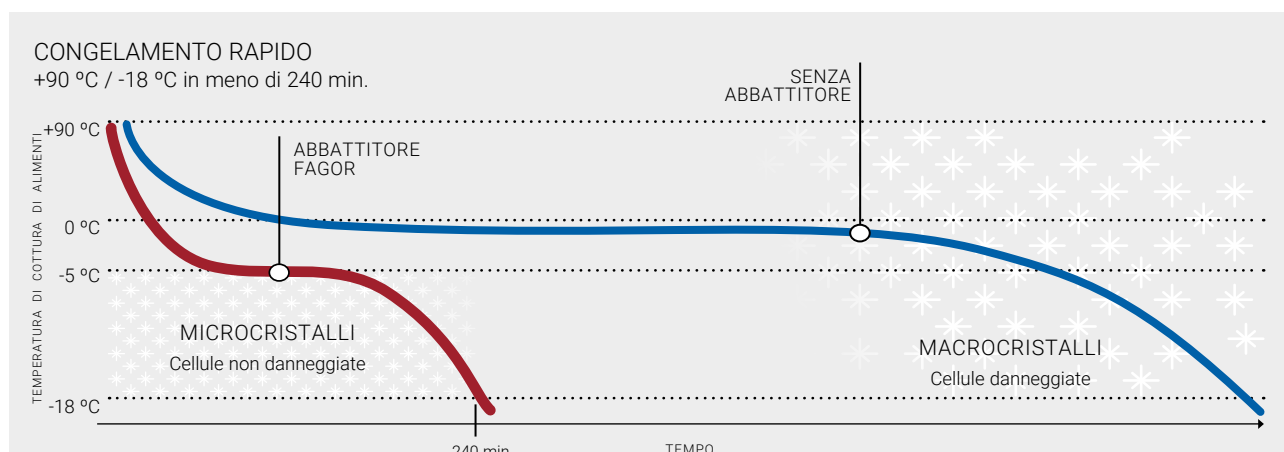
Abbattimento di congelamento

Ciclo leggero (standard) - 240'

Questo ciclo congela l'alimento in modo molto omogeneo, è adeguato per i cibi che non devono soffrire bruschi sbalzi di temperatura, o che sono confezionati con ingredienti distinti.

Ciclo forte (intensivo) - 240'

È il ciclo ideale per congelare cibi semilavorati o piatti semi preparati. È ideale anche per alimenti crudi. Permette di mantenere stock di prodotti congelati per molto tempo.



Concept+ | Abbattitori compatti

La nostra serie di abbattitori compatti CONCEPT+ si presenta in diverse dimensioni per adattarsi ai bisogni di ogni utente. Dal piccolo abbattitore da tavolo a quello di gran capacità per vassoi GN2/1, tutti posseggono un controllo elettronico interamente sviluppato dai team di R&S di Fagor Industrial.













Caratteristiche generali

- Modelli misti, che permettono di realizzare cicli di abbattimento di refrigerazione (+3 °C) o di congelamento (-18 °C).
- Sia per la refrigerazione che per la congelazione possono essere eseguiti due tipi di cicli di abbattimento:
 - Ciclo forte: indicato per prodotti compatti dallo spessore superiore a 2 cm.
 - Ciclo leggero: per prodotti dallo spessore inferiore a 2 cm, di poca densità. Questo ciclo viene realizzato in due passi programmati. Il ciclo leggero evita la formazione di brina nel prodotto.
- Durata dei cicli:
 - Cicli di Refrigerazione: 90 minuti.
 - Cicli di Congelamento: 240 minuti.
- Pannello di controllo tipo "Touch screen"
- Programmazione elettronica dei cicli e sonda di temperatura.
- Il controllo dei cicli può essere realizzato a seconda del tempo o a seconda della temperatura che registra la sonda quando si colloca al centro dell'alimento (se non viene usata la sonda, automaticamente il controllo è in base al tempo).
- Al termine del ciclo l'abbattitore funziona come un armadio di refrigerazione, mantenendo la temperatura tra +2 e +4 °C, o come uno di mantenimento dei congelati, sotto i -18 °C.
- Compressore ermetico con condensatore ventilato.
- Refrigerante ecologico R-452A privo di CFC.
- Modello EATM-031 con gas HC R-290.
- Isolamento di poliuretano iniettato di 60 mm (eccetto modelli 031, di 35 mm). Densità di 40 kg. Senza CFC.
- Evaporatore a tubo in rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione a tiraggio forzato.
- Dispositivo automatico di sbrinamento attivato dall'utente. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica.
- Guide interne incluse.
- Opzioni su richiesta:
 - Sonda riscaldata.
 - Stampante per HACCP (modello 031 in tutte le sue versioni escluse)
 - Connessione USB per l'estrazione dei dati.
 - Kit ruote (montaggio in fabbrica).

Concept+



MODELLO	REFRIGERANTE	Hz.	CODICE	LIVELLI			PRODUZIONE (kg/ciclo) *		TENSIONE	POTENZA (W)		DIMENSIONI (mm)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60x40	REFRIG.	CONGEL.		ELETTRICA	FRIGORIFERA		
EATM-031	R-290	50	19047207	3	-	-	12	6	230V-1N	365	365	590x700x520	-
  ATM-031 CD	R-452A	50	19056795	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
		60	19059645										
  ATM-051 CD	R-452A	50	19056793	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	-
		60	19059646										
 ATM-081 CD	R-452A	50	19056796	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
		60	19059647										
  ATM-101 CD	R-452A	50	19056797	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
		60	19059648										
 ATM-121 CD	R-452A	50	19056825	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	-
		60	19059649										
 ATM-161 CD	R-452A	50	19056827	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	-
		60	19059691										
 ATM-102 CD	R-452A	50	19056839	20	10	20	100	65	400V-3N	-	-	1.200x1.090x1.766	-
		60	19059692										

(*) Produzioni calcolate secondo la norma EN 17032

Opzioni - montato in fabbrica

DESCRIZIONE	€
Sonda riscaldata	-
HACCP stampante	-
Connessione USB per l'estrazione dei dati	-
Kit ruote (montaggio in fabbrica).	-

Concept | Abbattitori compatti

Rispondendo a una necessità del mercato, abbiamo semplificato i nostri abbattitori di temperatura e abbiamo creato una gamma economica CONCEPT. Così si può offrire questa tecnologia fondamentale per la buona gestione nelle cucine di ogni tipo di stabilimento.



Caratteristiche generali

- Mobile esterno in acciaio inossidabile finitura satinata, tranne la parte posteriore (plastificata).
- Interno fabbricato in acciaio inossidabile AISI-304 18/10.
- Struttura compatta interamente iniettata.
- Incorpora un supporto per cestelli in acciaio inossidabile AISI-304 18/10.
- Isolamento di poliuretano iniettato di 60 mm. Densità di 40 kg. Senza CFC.
- Compressore ermetico con condensatore ventilato.
- Pannello di controllo tipo "Touch screen".
- Refrigerante ecologico R-452A privo di CFC.
- Pannello di controllo di facile utilizzo, tipo ECO.
- Controllo dei cicli mediante termostato con allarme sonoro alla fine del ciclo.
- Il controllo dei cicli può essere realizzato a seconda del tempo o a seconda della temperatura che registra la sonda quando si colloca al centro dell'alimento (se non viene usata la sonda, automaticamente il controllo è in base al tempo).
- Al termine del ciclo l'abbattitore funziona come un armadio di refrigerazione, mantenendo la temperatura tra +2 e +4 °C, o come uno di mantenimento dei congelati, sotto i -18 °C.
- Dispone di una sonda di temperatura senza riscaldamento.
- Dispositivo automatico di sbrinamento attivato dall'utente. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica.
- Kit ruote (montaggio in fabbrica).

Concept



ATM-031 ECO



ATM-051 ECO



ATM-081 ECO



ATM-101 ECO

Controllati elettronicamente, permettono di realizzare cicli di abbattimento di refrigerazione (+3 °C) o di congelamento (-18 °C).

	MODELLO	HZ.	CODICE	LIVELLI			PRODUZIONE (KG/CICLO)*		TENSIONE	POTENZA (W)		DIMENSIONI (MM)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELETTRICA	FRIGORIFERA		
	ATM-031 ECO	50	19036020	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
		60	19036042										
	ATM-051 ECO	50	19036021	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850	-
		60	19036043										
	ATM-081 ECO	50	19048325	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
		60	19048720										
	ATM-101 ECO	50	19048326	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
		60	19048757										

(*) Produzioni calcolate secondo la norma EN 17032

Cellule abbattitrici per carrelli

Progettate specialmente per aziende di catering o ristoranti che usano il sistema Cook & Chill, le cellule di abbattimento costituiscono un elemento imprescindibile nella catena di cottura-abbattimento-rigenerazione.



Caratteristiche generali

- Fabbricati internamente ed esternamente in acciaio inossidabile austenitico di alta qualità.
- Isolamento di poliuretano iniettato di 70 mm in refrigerazione e 100 mm in modelli misti, con 40 kg/m³ di densità, superiore in un 20% alla media utilizzata nel mercato, facilitando il lavoro, soprattutto in congelamento, fornendo inoltre un notevole risparmio in consumo.
- Refrigerante ecologico R-452A.
- Refrigerazione per tiraggio forzato con circolazione dell'aria ottimizzata.
- Gruppo tropicalizzato. Creato per lavorare con una temperatura ambiente di 43 °C e 65 % U (umidità).
- Compressore ermetico/scroll/semi ermetico, con condensatore ventilato.
- Controllo elettronico e digitale della temperatura di sbrinamento.
- Allarme per evitare un'apertura prolungata della porta.
- Sistema di tracciabilità HACCP, con registro di allarmi e storico di temperature. Opzionalmente si può installare una stampante per estrarre i dati.
- Estrazione dati USB.
- Sonda riscaldata.
- Suoli:
 - Modelli CSK: cellule di refrigerazione senza suolo. Nel fondo hanno una lamiera di acciaio inossidabile di 2 mm di spessore.
 - Modelli CMK: cellule miste. Suolo con isolamento di poliuretano iniettato di 100 mm di spessore.
 - Pannello di controllo tipo "Touch screen".

Cellule abbattitrici per carrelli



FORNO 202 CON CARRELLO



201

N° DI PORTE	DIMENSIONE DEL CARRELLO	ELEMENTO	DI REFRIGERAZIONE		MISTE	
			STANDARD	ENHANCED	STANDARD	ENHANCED
1 porta	201 (GN-1/1)	Cellula	CSK-201	CSKP-201	CMK-201	CMKP-201
		Gruppo frigorifero	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Cellula	CSK-202	CSKP-202	CMK-202	CMKP-202
		Gruppo frigorifero	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052
2 porte (Passante)	201 (GN-1/1)	Cellula	CSK-201-D	CSKP-201-D	CMK-201-D	CMKP-201-D
		Gruppo frigorifero	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Cellula	CSK-202-D	CSKP-202-D	CMK-202-D	CMKP-202-D
		Gruppo frigorifero	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052

Cellule abbattitrici di refrigerazione

MODELLO	CODICE	TIPO DI CARRELLO	PRODUZIONE (KG)/CICLO	TENSIONE	HZ. (s)	UNITÀ CONDENS.	DIMENSIONI (MM)	€
			+90 / +3 °C					
CSK-201	19048108	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
CSKP-201	19048109	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
CSK-202	19048110	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
CSKP-202	19048112	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-
CSK-201-D	19048092	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
CSKP-201-D	19048096	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
CSK-202-D	19048097	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
CSKP-202-D	19048100	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-

Unità condensatrici per cellule abbattitrici di refrigerazione

MODELLO	CODICE	POTENZA (W)		HZ (*)	PESO (KG)	DIMENSIONI (MM)	€
		FRIGORIFERA	ELETTRICA - 400V 3+N				
UCS-424	19017466	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCS-528	19017467	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCS-842	19017468	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCS-1052	19017469	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

Unità condensatrici per cellule abbattitrici miste

MODELLO	CODICE	TIPO DI CARRELLO	PRODUZIONE (KG)/CICLO		TENSIONE	HZ. (s)	UNITÀ CONDENS.	DIMENSIONI (MM)	€
			+90/+3 °C	+90/-18 °C					
CMK-201	19048104	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
CMKP-201	19048105	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
CMK-202	19048106	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
CMKP-202	19048107	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-
CMK-201-D	19048101	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
CMKP-201-D	19048102	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
CMK-202-D	19048103	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
CMKP-202-D	19048113	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-

Unità condensatrici per cellule abbattitrici miste

MODELLO	CODICE	POTENZA (W)		HZ. (s)	PESO (KG)	DIMENSIONI (MM)	€
		FRIGORIFERA	ELETTRICA - 400V 3+N				
UCC-424	19015799	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCC-528	19015800	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCC-842	19015801	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCC-1052	19015802	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

* Per altri tipi di tensione e frequenza, consultare il fabbricante.

Opzioni - montato in fabbrica

DESCRIZIONE	€
Cella con stampante HACCP	-

Rampe di accesso per cellule

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	LARGHEZZA (MM)	€
RC-700	19015797	Rampa di accesso per cellule tipo 201 con suolo	700	-
RC-800	19015798	Rampa di accesso per cellule tipo 202 con suolo	800	-