



Ahorro de costes, optimización de recursos, seguridad y sanidad, y un producto sabroso recién hecho.

Optimiza el trabajo y la productividad de una cocina profesional.



¡Descubre!



Acceso a la web

# La solución Cook & Chill

Proceso Cook & Chill.....	181
Soluciones Cook & Chill .....	183

## La solución Cook & Chill

### La importancia de utilizar abatidores de temperatura.

Los abatidores de temperatura son máquinas diseñadas para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos, de forma que puedan pasar de los 90 °C tras ser cocinados, a una temperatura de refrigeración de +3 °C en un tiempo no superior a 90 minutos, impidiendo de esta manera que las bacterias se multipliquen.

Nuestras diferentes gamas de abatidores mixtos, con ciclo de congelación incorporado, pueden hacer descender la temperatura del producto hasta alcanzar -18 °C en un tiempo de 4 horas, con lo que se consigue una congelación del alimento muy rápida, evitando, además del aumento de la flora bacteriana, la formación de macrocristales.



Abatimiento seguro,  
eficaz y respetuoso  
con tus alimentos.



¡Descubre!



Acceso a la web

# Proceso de abatimiento

El uso combinado de los hornos y abatidores te permite ser más eficiente, ya que te facilita programar el trabajo en la cocina.

El correcto uso de abatidores con hornos mixtos proporciona menores deshechos, ahorro de tiempo y un producto en su punto servido al momento.

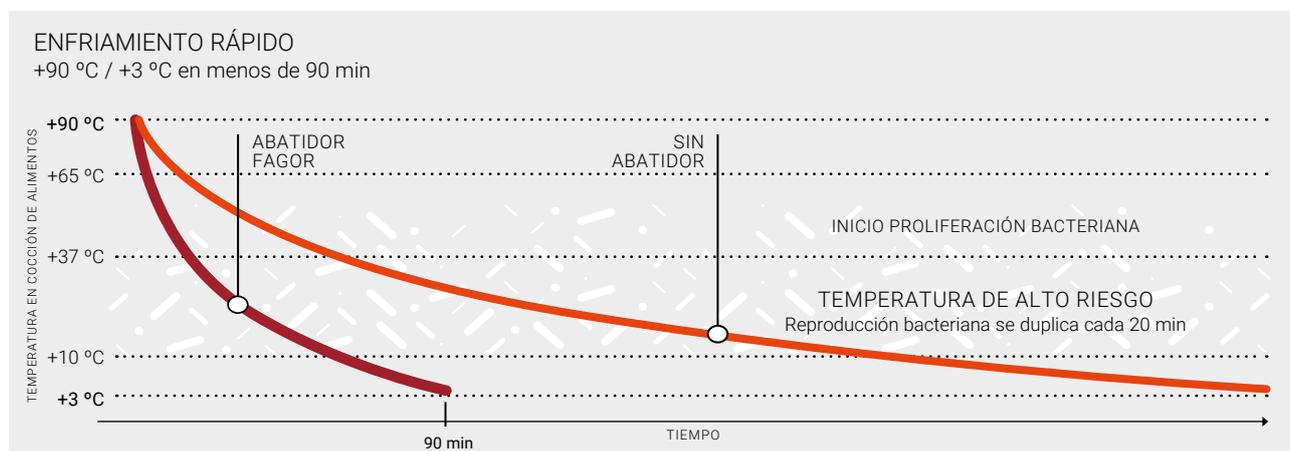
## Abatimiento de refrigeración

Ciclo suave (estándar) - 90'

Es un ciclo adecuado para alimentos suaves, 'light' o finos y de poco tamaño o volumen.

Ciclo fuerte (intensivo) - 90'

Es adecuado para productos de alta densidad o tamaño grueso, así como para preparar comida envasada.



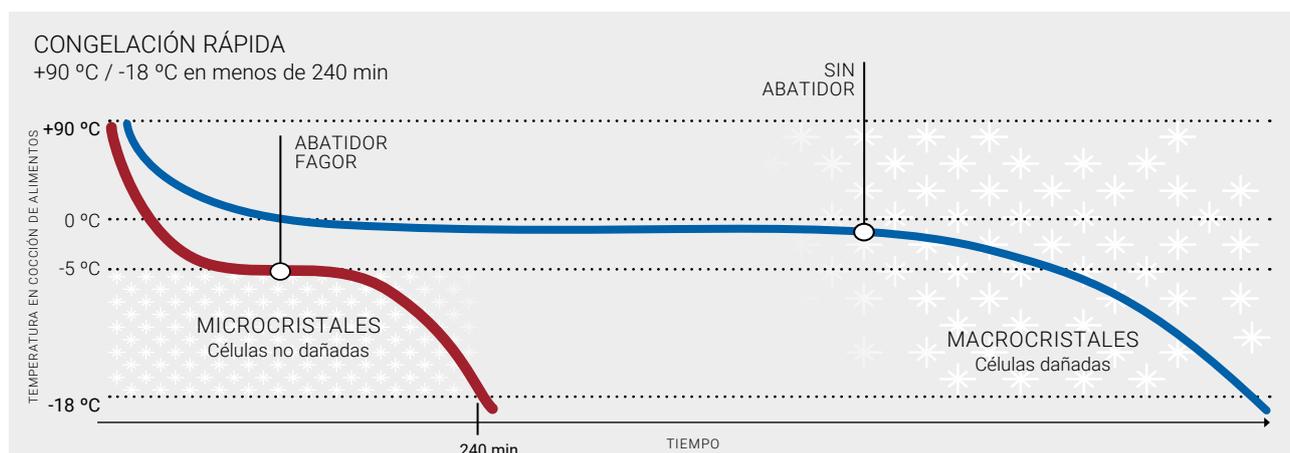
## Abatimiento de Congelación

Ciclo suave (estándar) - 240'

Este ciclo congela el alimento de forma muy homogénea, por lo que es adecuado para comidas que no deben sufrir saltos bruscos de temperatura, o que están confeccionadas con distintos ingredientes.

Ciclo fuerte (intensivo) - 240'

Es el ciclo ideal para congelar comidas semi-acabadas o platos semi-preparados. También es el adecuado para alimentos crudos. Permite mantener stock de productos congelados durante mucho tiempo, para usarlo en el transcurso del año.



# Nuestras soluciones Cook & Chill

## Cook & Chill 0623 25 ÷ 40 Comidas al día



## Cook & Chill 061 40 ÷ 60 Comidas al día



## Cook & Chill 101 60 ÷ 100 Comidas al día



### Soluciones Cook & Chill 0623



**Horno eléctrico**  
APW-0623-E 18004353  
CPW-0623-E 18004349



**Kit stacking 0623**  
Modelos eléctricos y a gas  
19087772



**Abatidor 0623**  
ABCO-06 2/3 50Hz  
19087540



**Envasadora (\*\*)**  
SVS-1-310/8 19074224  
SVS-1-410/10 19074237

### Soluciones Cook & Chill 061



**Horno eléctrico**  
APW-061-E 18004257  
CPW-061-E 18004253

**Horno a gas (\*)**  
APW-061-G NG 18004265  
CPW-061-G NG 18004261

**Kit stacking 061**  
Modelos eléctricos  
19088139 KIT ABATIDOR-610E  
Modelos a gas  
19095521KIT ABATIDOR-610G



**Abatidor 061**  
19091409 ABCO-061 50Hz  
19091440 ABCO-061 60Hz



**Envasadora (\*\*)**  
SVS-1-310/8 19074224  
SVS-1-410/10 19074237



**Carro portaestructura**  
CP-11-R  
19018752



**Estructura bandejas y platos**  
EST. BANDEJAS EB-061  
19011559  
EST. PLATOS EP-061  
19013353



**Guías estructura**  
GE-101 19011569



**Lona térmica**  
LTE-061  
19011738

### Soluciones Cook & Chill 101



**Horno eléctrico**  
APW-101-E 18004289  
CPW-101-E 18004285

**Horno a gas (\*)**  
APW-101-G 18004297  
CPW-101-G 18004293

**Kit stacking 101**  
19079211 SH-101-E iKORE  
19079233 SH-101-G iKORE



**Abatidor 101**  
19091441 ABCO-101 50Hz  
19091442 ABCO-101 60Hz



**Envasadora (\*\*)**  
SVS-1-410/20 19074242  
SVS-2-410/20 19075911



**Carro portaestructura**  
CP-11  
19013352



**Estructura bandejas y platos**  
EST. BANDEJAS EB-101  
19011561  
EST. PLATOS EP-101  
19013354

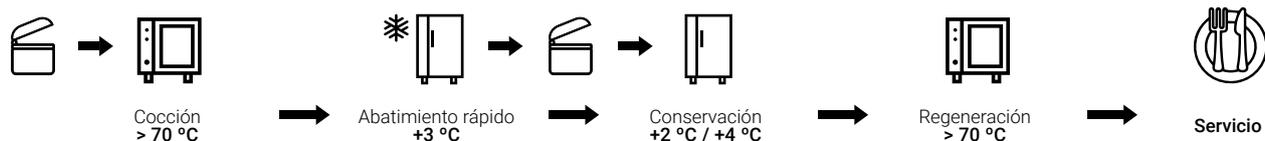


**Guías estructura**  
GE-101 19011569



**Lona térmica**  
LTE-101  
19011739

(\*): Consultar gases y frecuencias.  
(\*\*): Consultar mismos modelos con gas.



### Cook & Chill 102

100 ÷ 150 comidas al día

### Cook & Chill 201

150 ÷ 200 comidas al día

### Cook & Chill 202

200 ÷ 360 comidas al día



#### Soluciones Cook & Chill 102



**Horno eléctrico**  
APW-102-E 18004305  
CPW-102-E 18004301

**Horno a gas (\*)**  
APW-102-G 18004313  
CPW-102-G 18004309

**Kit stacking 102**  
SOPORTE DE HORNO  
SH-102 19082394



**Abatidor 102**  
19091443 ABCO-102 50Hz  
19091444 ABCO-102 60Hz



**Envasadora (\*\*)**  
SVS-2-410/20 19075911  
SVP-2-455/25 19075913  
SVP-2-520/25 19074279



**Carro portaestructura**  
CP-102  
19013355



**Estructura bandejas y platos**  
EST. BANDEJAS EB-102  
19011562  
EST. PLATOS EP-102  
19013356



**Guías estructura**  
GE-102 19011570



**Lona térmica**  
LTE-102  
19011740

#### Soluciones Cook & Chill 201



**Horno eléctrico**  
APW-201-E 18004321  
CPW-201-E 18004317

**Horno a gas (\*)**  
APW-201-G 18004329  
CPW-201-G 18004325

**Celulas de refrigeración 201**  
RBP-201 19089779  
RBM-201 19089788



**Envasadora (\*\*)**  
SVP-2-505/63 19075916  
SVP-2-620/25 19074280



**Carro portaestructura portabandejas**  
CEB-201 19011551



**Carro estructura portaplatos**  
CEP-201 19013357



**Lona térmica**  
LTE-201  
19011741

#### Soluciones Cook & Chill 202



**Horno eléctrico**  
APW-202-E 18004337  
CPW-202-E 18004333

**Horno a gas (\*)**  
APW-202-G NG 18004345  
CPW-202-G NG 18004341

**Celulas de refrigeración 202**  
RBP-202 19089782  
RBM-202 19089790



**Envasadora (\*\*)**  
SVP-2-560/100 19075919  
SVP-2-950/100 19074281



**Carro portaestructura portabandejas**  
CEB-202  
19011550



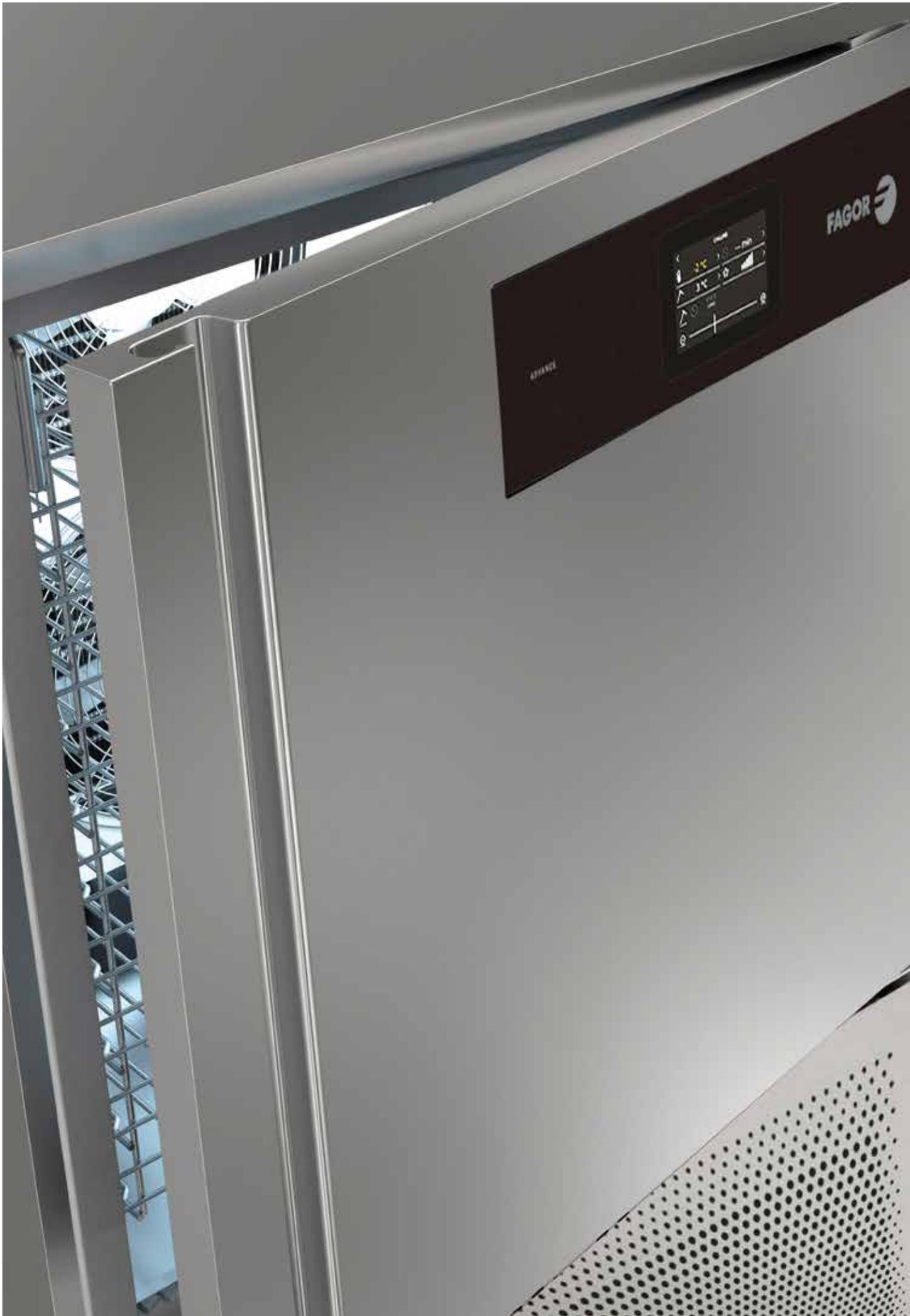
**Carro estructura portaplatos**  
CEP-202  
19011552



**Lona térmica**  
LTE-202  
19011742

(\*): Consultar gases y frecuencias.

(\*\*): Consultar mismos modelos con gas.



# Abatidores de temperatura

Gama Cook & Chill.....	187
Gama Advance .....	189
Gama Concept.....	195

# Gama Cook & Chill | Abatidores de temperatura



## Características generales

- Abatidores de temperatura con panel de control táctil de 5".
  - Ciclos de abatimiento de refrigeración y congelación, configurables para poder gestionarlos mediante tiempo o sonda de temperatura que se coloca en el corazón del alimento (Si no se hace uso de la sonda, el ciclo pasa automáticamente a gestionarse mediante tiempo).
  - Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:
    - Ciclo fuerte: Definido por defecto en los ciclos de congelación, realiza el ciclo manteniendo la temperatura de la cámara constante a -20°C.
    - Ciclo suave: Definido por defecto en los ciclos de refrigeración, realiza un ciclo inicial manteniendo la temperatura de la cámara a 0°C.
  - Duración de los ciclos de abatimiento mediante la gestión por tiempo son:
    - Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
    - Ciclos de Congelación: 240 minutos.
    - 5 ciclos especiales adicionales para la gestión de desescarche, endurecimiento de helado, secado, sanitización de pescado y calefacción de sonda pincho.
  - Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.
  - Compresor hermético con condensador ventilado.
  - Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
  - Modelo ABC-031 con refrigerante R-290.
  - Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor.
  - Densidad de 40 kg. Sin CFC.
  - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
  - Refrigeración por tiro forzado.
  - Dispositivo con desescarche activado por el usuario. Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
  - Guías internas incluidas.
  - Sonda calefactada.
- Opciones bajo pedido:
- Puerto USB

## Serie ABCO

## Stacking 6GN 1/1

## Solución en línea



ABCO-06 2/3

ABCO-061

ABCO-101

ABCO-102

ABCO 061 + HORNO

ABATIDOR ABCO-102 + HORNO

Solución en stacking 6G-GN1/1 para espacios reducidos.

Solución en línea para equipos horno + abatidor tamaños 101 y 102.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	NIVELES				PRODUCCIÓN (KG/CICLO)*		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
			GN-2/3	GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
ABCO-06 2/3	50	19087540	6	-	-	-	12	6	230V-1N	410	565	656x633x630	-
	60	19091409	-	6	-	6	27	21	230V-1N	1.600	990	900x935x1.105	-
ABCO-061	50	19091441	-	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	900x935x1.766	-
	60	19091442	-	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1130x1.766	-

(\*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

## Opciones bajo pedido - montaje en fábrica

DESCRIPCIÓN	€
Puerto USB para datos	-

# ADVANCE | Abatidores de temperatura



## Características generales

- Abatidores de temperatura con panel de control táctil de 5".
  - Ciclos de abatimiento de refrigeración y congelación, configurables para poder gestionarlos mediante tiempo o sonda de temperatura que se coloca en el corazón del alimento (Si no se hace uso de la sonda, el ciclo pasa automáticamente a gestionarse mediante tiempo).
  - Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:
    - Ciclo fuerte: Definido por defecto en los ciclos de congelación, realiza el ciclo manteniendo la temperatura de la cámara constante a -20°C.
    - Ciclo suave: Definido por defecto en los ciclos de refrigeración, realiza un ciclo inicial manteniendo la temperatura de la cámara a 0°C.
  - Duración de los ciclos de abatimiento mediante la gestión por tiempo son:
    - Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
    - Ciclos de Congelación: 240 minutos.
  - 5 ciclos especiales adicionales para la gestión de desescarche, endurecimiento de helado, secado, sanitización de pescado y calefacción de sonda pincho.
  - Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.
  - Compresor hermético con condensador ventilado.
  - Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
  - Modelo ABC-031 con refrigerante R-290.
  - Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm (salvo modelos 031, de 35 mm). Densidad de 40 kg. Sin CFC.
  - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
  - Refrigeración por tiro forzado.
  - Dispositivo con desescarche activado por el usuario. Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
  - Guías internas incluidas.
  - Sonda calefactada.
- Opciones bajo pedido:
- Conexión USB para extracción de datos.
  - Kit ruedas (montaje en fábrica).



MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (KG/CICLO) *		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
ABC-031	R-290	50	19089755	3	-	-	12	6	230V-1N	365	565	590x700x520	-
ABC-031	R-452A	50	19089756	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
		60	19089757										-
ABC-051	R-452A	50	19089759	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	-
		60	19089760										-
ABC-081	R-452A	50	19089761	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
		60	19089762										-
ABC-101	R-452A	50	19089763	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
		60	19089764										-
ABC-121	R-452A	50	19089765	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	-
		60	19089766										-
ABC-161	R-452A	50	19089767	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	-
		60	19089768										-
ABC-102	R-452A	50	19089769	20	10	20	100	65	400V-3N	-	5450	1.200x1.090x1.766	-
		60	19089770										-

(\*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

Opciones posibles y suplemento de precios bajo pedido - montaje en fábrica

DESCRIPCIÓN	€
Conexión USB para extracción de datos	-
Kit ruedas (montaje en fábrica).	-

## ADVANCE | Células abatidoras para carros



### Características generales

- Fabricadas interior y exteriormente en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 70 mm en refrigeración y 100 mm en modelos mixtos, con 40 kg/m<sup>3</sup> de densidad, superior en un 20 % a la media utilizada en el mercado, y proporcionando un mejor trabajo, particularmente en congelación, así como un ahorro notable en consumo.
- Refrigerante ecológico R-452a.
- Refrigeración por tiro forzado con circulación de aire optimizada.
- Grupo tropicalizado. Preparado para trabajar con temperatura ambiente de 43 °C y 65 % de humedad.
- Compresor hermético/scroll/semi hermético, con condensador ventilado.
- Control electrónico y digital de la temperatura de desescarche.
- Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
- Sistema de trazabilidad HACCP, con registro de alarmas e historial de temperaturas. Opcionalmente se puede instalar una impresora para extraer los datos.
- Extracción de datos USB.
- Sonda calefactada.
- Suelos:
  - Modelos CSK: células de refrigeración sin suelo. En el fondo tienen una chapa de acero inoxidable de 2 mm de espesor.
  - Modelos CMK: células mixtas. Suelo con aislamiento de poliuretano inyectado de 100 mm de espesor.
- Panel de control táctil.

## Células abatidoras para carros



202



201

Nº DE PUERTAS	TAMAÑO DE CARRO	ELEMENTO	DE REFRIGERACIÓN		MIXTAS	
			ESTÁNDAR	POTENCIADO	ESTÁNDAR	POTENCIADO
1 puerta	201 (GN-1/1)	Célula	RBP-201	RBPP-201	RBM-201	RBMP-201
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	RBP-202	RBPP-202	RBM-202	RBMP-202
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052
2 puertas (Pasante)	201 (GN-1/1)	Célula	RBP-201-D	RBPP-201-D	RBM-201-D	RBMP-201-D
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	RBP-202-D	RBPP-202-D	RBM-202-D	RBMP-202-D
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052

## Células abatidoras de refrigeración

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUCCIÓN (KG)/CICLO	TENSIÓN	HZ. (s)	UNIDAD CONDENSADORA	DIMENSIONES (mm)	€
			+90 / +3 °C					
RBP-201	19089779	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
RBP-201H	19089780	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
RBP-202	19089782	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
RBP-202H	19089783	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-
RBP-201C	19089784	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
RBP-201HC	19089785	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
RBP-202C	19089786	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
RBP-202HC	19089787	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-

## Unidades condensadoras para células abatidoras de refrigeración

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)		HZ. (s)	PESO (KG)	DIMENSIONES (mm)	€
		FRIGORÍFICA	ELÉCTRICA - 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	-

## Células abatidoras mixtas

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUCCIÓN (KG)/CICLO		TENSIÓN	HZ. (s)	UNIDAD CONDENSADORA	DIMENSIONES (mm)	€
			+90/+3 °C	+90/-18 °C					
RBM-201	19089788	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
RBM-201H	19089789	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
RBM-202	19089790	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
RBM-202H	19089791	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-
RBM-201 C	19089792	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
RBM-201HC	19089793	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
RBM-202 C	19089794	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
RBM-202HC	19089795	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-

## Unidades condensadoras para células abatidoras mixtas

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)		HZ. (s)	PESO (KG)	DIMENSIONES (mm)	€
		FRIGORÍFICA	ELÉCTRICA - 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	-

\* Para otro tipo de tensiones o frecuencias, consultar a fábrica.

## Rampas de acceso para células

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ANCHURA (mm)	€
RC-700	19015797	Rampa de acceso para células tipo 201 con suelo	700	-
RC-800	19015798	Rampa de acceso para células tipo 202 con suelo	800	-

## CONCEPT | Abatidores de temperatura



### Características generales

- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm. Densidad de 40 kg. Sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Panel de control táctil.
- Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
- Panel de control de fácil manejo, tipo ECO.
- Ciclos de abatimiento de refrigeración y congelación, configurables para poder gestionarlos mediante tiempo o sonda de temperatura que se coloca en el corazón del alimento (Si no se hace uso de la sonda, el ciclo pasa automáticamente a gestionarse mediante tiempo).
- La duración de los ciclos de abatimiento mediante la gestión por tiempo son:
  - Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
  - Ciclos de Congelación: 240 minutos
- Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.
- Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.

Opciones bajo pedido:  
- Kit ruedas (montaje en fábrica).

## Concept



Controlados electrónicamente, permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración (+3 °C) o de congelación (-18 °C).

MODELO	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (KG/CICLO)*		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
  CBD-031	50	19089771	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
	60	19089772										
  CBC-051	50	19089773	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850	-
	60	19089774										
 CBC-081	50	19089775	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
	60	19089776										
  CBC-101	50	19089777	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
	60	19089778										

(\*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032