

*La foto puede mostrar el modelo estándar y no el configurado*

**Catálogo**
FOOD SERVICE

**Capítulo**
FRÍO COMERCIAL

**Modelo Específico**
ABC-101 HC V2 Heat-P 230V 1N 60Hz

19112560

10/10/2026

**DENOMINACIÓN:**

Abatidor de temperatura Advance, con 10 niveles para bandejas GN 1/1.

**DESCRIPCIÓN :**

- Interior y exterior construidos íntegramente en acero inoxidable.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m3) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión. (Excepto en la versión de tres bandejas, que tiene 35 mm).
- Control electrónico táctil intuitivo de 5” colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo así como el ventilador del evaporador con 5 niveles diferentes de ajuste.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
· Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
· Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- 96 programas de frío predefinidos por Fagor, divididos en 8 categorías de alimentos.
- Posibilidad de crear un libro de recetas personalizado con hasta 40 recetas de elaboración propia.
- Ciclos adicionales (preenfriamiento, ciclo continuo, descongelación manual, higienización de pescado, endurecimiento de helados, secado).
- Duración de los ciclos
· Ciclo de enfriamiento: De +90° a +3 °C en 90 minutos.
· Ciclo de congelación: De +90° a -18 °C en 240 minutos.
- Una vez finalizado el ciclo de enfriamiento / congelación, los dispositivos entran en modo standby, funcionando como frigorífico y manteniendo la temperatura entre +2 y +5º después del enfriamiento y por debajo de -18º después del ciclo de congelación.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, de longitud completa, robusto y perfectamente integrado. Garantiza una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Evaporador de tubo de cobre con aletas de aluminio y recubierto por cataforesis.
- Marco de la puerta con sistema de anticondensación.
- ""Rejilla de ventilación"" fácilmente extraíble en el panel frontal para mantener ventilado el sistema de la unidad de refrigeración y trabajar de forma más eficiente.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda (excepto en la versión de tres bandejas).
- Ciclo de desescarche manual.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Unidad condensadora sellada con condensador ventilado.
- Puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.
- Interior con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Incluye una sonda de aguja calefactada para controlar la temperatura en el corazón del producto alimentario.
- Capacidad de almacenamiento para bandejas GN1/1 y EN 60x40 (excepto en la versión de tres bandejas) con 65 mm de distancia entre ellas.

**DIMENSIONES**




| | | | |
|---|---|---|---|
| X Ancho | 790 mm | X Ancho bruto | 895 mm |
| Y Fondo | 800 mm | Y Fondo bruto | 810 mm |
| Z Alto | 1420 mm | Z Alto bruto | 1640 mm |
| Peso Neto | 153,0 kg | Peso Bruto | 160,0 kg |
| Volumen Neto | 0,897 M3 | Volumen Bruto | 1,190 M3 |

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

| | |
|---|---|
| Potencia eléctrica | 1,426 KW |
| Voltaje | 230V - 1N |
| Fases | 1N |
| Frecuencia eléctrica | 60Hz |
| Amperaje (A) | 7,5A |

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO**

| | |
|---|---|
| Produccción refrigeración | 50,000 KG |
| Produccción congelación | 30,000 KG |
| Clase climática | 5 |
| Potencia frigorífica | 1,620 KW |
| Tipo gas | R-290 |
| Carga de gas refrigerante | 0,400 KG |
| Sistema de condensación | VENTILADA |

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS**

| | |
|---|---|
| Cableado 230V Monofásico | 2X2,5+T - 12 A |
| Cableado 230V Monofásico | 2X2,5+T - 12 A |

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

| | |
|---|---|
| Número de bandejas | 10,000 |



*La foto puede mostrar el modelo estándar y no el configurado*

**Catálogo**
FOOD SERVICE

**Capítulo**
FRÍO COMERCIAL

**Modelo Específico**
ABC-101 HC V2 Heat-P 230V 1N 60Hz

19112560

10/10/2026

| | |
|---|---|
| **OPCIONES ESTÁNDAR :**<br><br>- 60 Hz<br>- Sonda calefactada | |



*La foto puede mostrar el modelo estándar y no el configurado*

**Catálogo**
FOOD SERVICE

**Capítulo**
FRÍO COMERCIAL

**Modelo Específico**
ABC-101 HC V2 Heat-P 230V 1N 60Hz

19112560

10/10/2026

