

Enero 2010

PRODUCTNEWS **FAGOR**

BOLETÍN INFORMATIVO



NUEVA GAMA

ABATIDORES DE TEMPERATURA

Nuevo modelo, controles más amigables, nuevas y mejoradas prestaciones atendiendo las necesidades de nuestros clientes.

NUEVA GAMA ABATIDORES DE TEMPERATURA



Este es el resultado de la primera fase de abatidores de temperatura:

- Un abatidor de temperatura con una estética más atractiva
- Un control más amigable y multi-lingüe (español, inglés, italiano, portugués, alemán y francés)
- Posibilidad de crear o grabar nuevos ciclos de abatimiento
- Mejores rendimientos
- Nuevas opciones (sonda calefactada, impresora, HACCP, ...)
- ...

VISUAL CHILL

Controles más robustos (botonera de membrana), material más duro evitando que los líquidos entren.

Sonda núcleo en escuadra de serie, facilitando su extracción.

La **sonda calefactada (opcional)** es muy útil para poder extraerla en productos congelados de gran tamaño o gran densidad, con sólo pulsar un botón calefactamos la sonda y la extraemos fácilmente.

Impresora HACCP (opcional) permite la impresión de las temperaturas del producto y el tiempo de abatimiento en conformidad con las normas HACCP. Integrada en el frontal.



Teclas de acceso directo a ciclos de abatimiento, reduciendo los pasos necesarios para comenzar el proceso de abatimiento.

Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:

- **Ciclo fuerte:** indicada para productos de espesor superior a 2 cm compactos.
- **Ciclo suave:** para productos de espesor inferior a 2 cm, de poca densidad. Este ciclo evita la formación de escarcha en la superficie del producto, conocido como "efecto iglú", lo que imposibilitaría un abatimiento correcto del interior o núcleo del producto.

¿Por qué utilizar un abatidor de temperatura FAGOR VISUAL CHILL?

- Elemento imprescindible en el proceso de preparación de comidas COOK&CHILL (Cocinar y refrigerar)
- Elemento imprescindible en el proceso de preparación de comidas COOK&FREEZE (Cocinar y congelar)
- El mejor complemento de los hornos Visual
- Para respetar la norma APPCC o HACCP



- Además como herramienta de cumplimiento de las normativas sanitarias españolas derivadas de normativas y directivas europeas (Directiva 93/43/CEE) :

En el **Real Decreto 1420/2006**, de 1 de diciembre, se fija la obligatoriedad, para los establecimientos que sirven comida, de someter todos los pescados que se vayan a servir en crudo o casi crudos a un ciclo de congelación de 24 h a una temperatura igual o inferior a -20°C. Esto incluye productos de la pesca que han sido sometidos a un proceso de ahumado en frío en el que la temperatura central del producto no ha sobrepasado los 60 °C. Igualmente estarán obligados a garantizar la congelación en las mismas condiciones si se trata de productos de la pesca en escabeche o salados, cuando este proceso no baste para destruir las larvas.

Artículo sobre autocontrol en las comidas preparadas según Real Decreto 3484/2000

<http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2005/01/27/16389.php>

“Después del tratamiento de pasteurización se pasa a una fase fundamental en el manejo y elaboración de platos preparados. Las empresas asumen esta fase como de control estricto: es la que corresponde a la bajada de temperatura de 65°C a 10°C en un tiempo de menos de 2 horas, crítico desde el punto de vista microbiológico. Es la fase que va a determinar la futura calidad del preparado y, por supuesto, su seguridad”.

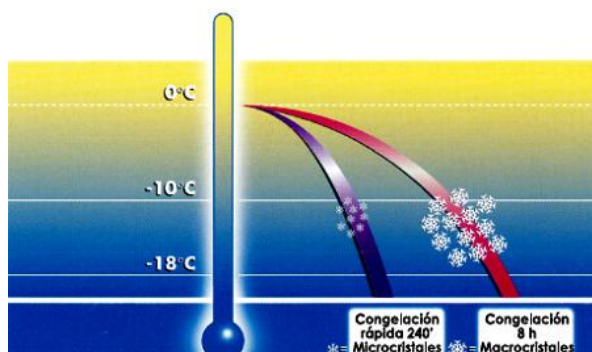


ATM-031S. Abatidor de temperatura ideal para la cumplimentación de las normativas sanitarias más exigentes en bares de tapeo, bocaterías, establecimientos de comida rápida en general, pequeños restaurantes, ...

Un producto que ocupa poco espacio, de sobremesa, y económico

Ventajas en la utilización de abatidores de temperatura FAGOR VISUAL CHILL

- Evita la creación de macrocristales, con lo que se mantiene inalterada la calidad organoléptica (sabor, color, olor, vitaminas, líquidos, peso, ...)



- Ahorro de personal, al tener posibilidad de pre-cocinar fuera de horas punta.
- Disponer de un menú amplio y variado para ser servido rápidamente con una calidad óptima para el cliente.
- Ahorro de tiempo.
- Ahorro de dinero.

ME PREOCUPA LA CALIDAD DE MIS
PRODUCTOS Y LA SALUD DE MIS CLIENTES.
POR ELLO UTILIZO UN ABATIDOR FAGOR

Y, ¿A TI?

