



ES · EDICIÓN ESPAÑOLA



Panadería · Pastelería · Heladería



Cámaras de fermentación controlada
Climatizadores para masa madre
Refrigeradores y dosificadores de agua
Abatidores y ultracongeladores
Línea heladería
Cámaras frigoríficas



FRIGOR-BOX®

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

RETARDER PROVERS · PUNTOS FUERTES DE LA GAMA

LA GAMA PABATECH

- **Cámaras de fermentación controlada**
(retardadoras-fermentadoras)
- **Climatizadores para masa madre** (biga)
- **Refrigeradores y dosificadores de agua**
- **Abatidores y ultracongeladores**
- **Abatidores multifunción**
- **Armarios frigoríficos potenciados -30 °C**
- **Armarios de conservación**

SECTORES DE APLICACIÓN

Panadería · Pastelería · Pizza · Heladería



PUNTOS FUERTES

Perfiles superiores en inox

Ocultan el evaporador, óptima circulación del aire, sin goteo sobre los carros.

Rampas de acceso extraíbles

Fácilmente desmontables para la limpieza exterior.

Base con cubeta

Columnas redondeadas, limpieza perfecta, evita acumulación de suciedad.

Compresores semiherméticos

Alto C.O.P. (relación W cedidos / W absorbidos).

Control perfecto de humedad

Válvula termostática + válvula barostática.

Fermentación por escalones

Uniformidad sobre el producto sin dañar la superficie.

Humidificador electrónico

Electrodos sumergidos · vapor rápido y eficiente.

Multi-touch · la revolución

Posibilidad de funciones realmente innovadoras.

CONTROLLER ONE · MULTI PROGRAMME

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA



SYNOPTIC ONE

El **Synoptic ONE** de PaBaTech ha sido concebido para garantizar la máxima visibilidad, incluso a cierta distancia, de los ciclos y del estado del producto. Su interfaz gráfica intuitiva permite controlar de forma sencilla e instantánea todas las funciones y avisa de inmediato de cualquier anomalía mediante alarmas, garantizando un proceso controlado dentro de su cámara fermentadora PaBaTech.

CONTROLLER ONE MULTI PROGRAMME

Con el Controller ONE (LCD) PaBaTech® se pueden gestionar **automáticamente** las siguientes funciones (o ciclos):

- Ciclo y tiempo de **abatimiento rápido** a -10 °C
- Ciclo y tiempo de **conservación** entre -2 °C y $+5\text{ °C}$, con control de temperatura y humedad
- Ciclo y tiempo de **prefermentación** con control de temperatura y humedad
- Ciclo y tiempo de **fermentación** con control de temperatura y humedad
- Ciclo y tiempo de **retardo de horneado**, hasta 10 horas según el producto, con control de temperatura y humedad

Programación de los ciclos: 12 h (hoy) · 24 h (mañana) · 48 h (dos días) · 72 h (tres días).

Es posible gestionar de forma **separada y manual** las funciones:

- **Abatimiento -10 °C** , con bloqueo al finalizar
- **Fermentación o conservación** a tiempo variable, con control de T y HR
- **Enfriamiento y conservación** (sin abatimiento previo)
- **Prefermentación · fermentación continua** de $+15\text{ °C}$ a $+40\text{ °C}$
- **Retardo de horneado** con control de tiempo, temperatura y humedad

TOUCH SCREEN CONTROLLER

CONTROLLER TWO · PANTALLA TÁCTIL



LAS FASES DE UN PROGRAMA (HASTA 9)

- **Acumulación 1** · preenfriamiento / abatimiento [-18 °C / -10 °C]
- **Acumulación 2** · estabilización [-6 °C / -4 °C]
- **Conservación 1-2-3** [-2 °C / +5 °C · 70-80 %HR]
- **Fermentación 1-2-3** · despertar, prefermentación, fermentación [+8 / +28 °C · 75-85 %HR]
- **Reposo** · retardo de horneado [+12 / +14 °C · 75-80 %HR]

El ciclo completo es programable para todos los días de la semana.

GESTIÓN AUTOMÁTICA DEL CICLO

Con el **Controller TWO** con pantalla táctil PaBaTech es posible gestionar automáticamente el ciclo de **panadería, pastelería y pizza**. La función *touch screen* permite al panadero moverse entre las distintas pantallas sin perder la visión de conjunto y permite la navegación de manera inmediata e intuitiva.

CARACTERÍSTICAS

- **Programación sencilla**, con mensajes de alarma y ayuda
- **Diagnóstico rápido** de problemas, alarmas y anomalías

DOTACIONES

- Programas de recetas configurables por el usuario, selección rápida para arranque automático
- Funcionamiento con válvulas termostáticas tradicionales o electrónicas (opcional)
- Posibilidad de uso de sonda de inserción en producto (opcional)

PERSONALIZACIÓN POR FASE

- Habilitación, funciones (frío · calor · humidifica · deshumidifica)
- Duración, *setpoint* T, *setpoint* HR
- Velocidad ventiladores evaporador y forzado continuo
- Umbral T para inhibir gestión de humedad
- Habilitación desescarce en fases de acumulación y conservación
- Alcance progresivo del *setpoint* T (solo fases de fermentación)

ARMARIO FERMENTADOR PASTRY

RETARDER PROVER PASTRY · 20 / 40 / 80 BANDEJAS

PA20TE 1P · PA40TE 2P



Armario PaBaTech de fermentación controlada serie **Pastry**, destinado al sector de la pastelería, pizza y pan de pequeño formato. Equipado con tecnología *Program Leavening Controller ONE*.

- Acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado *scotch-brite*
- Estructura monobloque · cuerpo único inyectado
- Poliuretano expandido alta densidad (42 kg/m^3) · espesor 60 mm
- Equipo frigorífico tropicalizado (hasta $+40 \text{ }^\circ\text{C}$ amb.)
- Calefacción por resistencias inox · humidificación con productor de vapor incorporado
- Apto para uso continuo en fermentación (modelo panadería cód. BE748221)

20TE 1P · 40/80TE 2P · CAPACIDAD AMPLIADA



Armario PaBaTech serie Pastry de mayor capacidad, estructura desmontable, satinado *scotch-brite*.

- Acero inoxidable AISI 304 · aislamiento poliuretano 42 kg/m^3 · espesor 65 mm
- Capacidad **1.200 – 2.400 L** · 1 o 2 puertas
- Hasta **20 o 40 bandejas $600 \times 800 \text{ mm}$** sobre guías inox regulables en altura
- Temperatura de servicio $-10 / +40 \text{ }^\circ\text{C}$ · humedad relativa **70 – 95 %**
- Equipo frigorífico tropicalizado
- Calefacción por resistencias inox · humidificación con productor de vapor incorporado

CÁMARAS SERIE MINI · ASTRA · MIRA

COLDROOMS · RETARDER PROVERS · INSERCIÓN POR CARROS



SERIE MINI PASTRY/BAKERY

Puerta única para **1-2-3 carros** portabandejas. Bandejas **600 × 400 · 660 × 460**.

- Temp. servicio **-10 / +40 °C**
- Pared **60 mm** · base aislada 65 mm
- Controller ONE · grupo en mueble (opc. split)
- HR controlada 70-95 %
- Bisagras a la derecha · inserción carros lado 660 mm

SERIE ASTRA · 1 PUERTA / 1 CARRO

Temp. servicio **-10 / +40 °C**.

- Pared **80 mm** · base aislada 50 mm
- Controller ONE + visualizador Synoptic ONE
- Grupo en mueble (opc. split) · HR 70-95 %
- Rampa deslizante extraíble
- Bisagras de serie a la derecha
- Inserción carros lado **600 · 800 mm**

SERIE MIRA · 2 PUERTAS / 2 CARROS

Temp. servicio **-10 / +40 °C**.

- Pared **80 mm** · base aislada 50 mm
- Controller ONE + Synoptic ONE
- Grupo en mueble (opc. split) · HR 70-95 %
- Bisagras en lados exteriores de fachada
- Inserción carros lado **600 · 800 mm**

CÁMARAS SERIE ORIONE · WEST

COLDROOMS GRANDES CAPACIDADES · 2 Y 4 PUERTAS



ORIONE · 2P / 3 CARROS

Temp. **-10 / +40 °C**. Pared 80 mm · base 50 mm. Controller ONE + Synoptic ONE. Grupo en mueble (opc. split). HR 70-95 %. Inserción carros lado **600 · 800 mm**.

WEST · 2P / 2 CARROS

Mismas características constructivas. Inserción carros lado **600 · 800 · 1000 · 1200 mm**.

WEST · 4P / 3 CARROS

Configuración 4 puertas para mayor flujo. Inserción carros lado **1000 · 1200 mm**.

INSTALACIONES COORDINADAS E INDUSTRIALES

Instalación coordinada con 1 cámara única de **congelación rápida y conservación** (almacenamiento) · capacidad 20 carros (derecha). A la izquierda: 2 cámaras de fermentación controlada programada para descongelación y fermentación, capacidad **6 carros cada una**. Aptas para pan, pastelería y pizza.

Instalación industrial especial de fermentación controlada programada, subdividida en **3 compartimentos independientes** con puertas pasantes.

MESAS REFRIGERADAS · CLIMATIZADORES PARA MASA MADRE

PASTELERÍA · PRODUCCIÓN DE BIGA



MESAS REFRIGERADAS FERMENTADORAS PARA PASTELERÍA

Equipadas con 8 pares de guías para bandejas **400 × 600 mm** por puerta. Bandejas no incluidas. Humedad controlada **70 – 90 %**.

8TE · 1 puerta

Compacto, ideal para obradores pequeños.

16TE · 2 puertas

Doble compartimento, gestión separada.

24TE · 3 puertas

Mayor capacidad, idéntica robustez.

32TE · 4 puertas

Top de gama, hasta 32 bandejas.

CLIMATIZADORES PARA MASA MADRE

MESAS · ARMARIOS · CÁMARAS PARA BIGA

Las cámaras climatizadas para masa madre permiten controlar la **maduración de la biga**, garantizando una masa de reposo siempre óptima para amasados, con independencia de las variaciones climáticas ambientales, de cara a productos finales de alta calidad.

CONTROLLER 4 · CLIMATIZACIÓN BIGA

Con el Controller 4 PaBaTech se gestiona de forma automática y/o manual la producción de biga. Simbología serigrafiada intuitiva en teclado y pantalla LCD. Pulsación prolongada para acceder a funciones críticas → evita operaciones no deseadas. Códigos de alarma en LCD para localización rápida de la avería.

DOTACIONES

- Programación 12 · 24 · 48 · 72 h, configurable por el cliente
- Control opcional del grado de humedad del producto
- Si dispone de control de humedad: uso como cámara de fermentación antes del nuevo ciclo

FASES DEL CICLO

- Abatimiento rápido de la biga
- Conservación
- Control de la primera maduración
- Control de la segunda maduración
- Control de la maduración final

T y HR interiores constantes ante variaciones ambientales exteriores.

REFRIGERADORES Y DOSIFICADORES DE AGUA

QUARTZ RRCN · ACQUARIO RDA · HIDRA · GEMMA

QUARTZ RRCN · REFRIGERADORES RÁPIDOS



Bajan la temperatura del agua de **+18 °C a +3 °C** para amasados.

- Acero inoxidable AISI 304 18/10
- Compresor potente
- Evaporador serpentín tubular inox sumergido
- Termostato digital · bomba de recirculación (evita formación de hielo)
- Versión con sistema de dosificación incorporado y centralita electrónica

Disponibles también:

- Enfriamiento indirecto del agua
- Doble circuito de intercambio freón / agua
- Por fusión de hielo, conexión directa a red sin bomba presurizadora

ACQUARIO RDA · REFRIGERADORES POR ACUMULACIÓN



Cuba de **100 a 1.000 L**, agua de **+18 °C a +3 °C**.

- Acero inoxidable AISI 304 18/10
- Evaporador serpentín inox sumergido • Bomba presurizadora de serie · arranque y parada automáticos con el grifo
- Termostato digital · bomba de recirculación
- Compatible con dosificador **HIDRA** o mezclador **GEMMA**

DOSIFICADORES

Mod. HIDRA · solo dosificación de agua. **Mod. HIDRA PLUS · SILVER · GOLD** · mezcla y dosificación de agua.

Centralitas electrónicas para la **dosificación automática y precisa** del agua necesaria para los amasados, con regulación de la temperatura. Teclado antipolvo y filtros en entrada de agua para una larga vida útil de los componentes.

ABATIDORES Y ULTRACONGELADORES RÁPIDOS

BLAST CHILLERS & DEEP-FREEZERS · -18 °C AL CORAZÓN

El abatimiento rápido es una tecnología que aprovecha las propiedades de conservación del frío para mantener los alimentos en perfectas condiciones de higiene y seguridad, sin pérdida de calidad. El enfriamiento o congelación rápida **bloquea la reproducción microbiana** y **preserva las características organolépticas y nutricionales**, prolongando la vida útil. El abatidor PaBaTech es el compañero indispensable del profesional.

ORGANIZAR

su trabajo gracias al frío.

PROGRAMAR

sus jornadas y cargas de trabajo, para ofrecer siempre productos óptimos.

AUMENTAR

las cantidades disponibles cuando las necesite.

AHORRAR

eliminando descartes, reduce los costes de producción.

LA CONSOLA DE TRABAJO

La consola electrónica permite acceder a programas preestudiados:

- **Abatimiento** +90 → +3 °C en 90' con sonda producto
- **Ultracongelación** +20 → -18 °C en 240' máx. con sonda
- **Abatimiento + Ultracongelación** +90 → -18 °C en 240' máx. con sonda
- Los mismos ciclos por tiempo configurado
- Ciclos personalizados

A petición: Controller *touch screen* con amplio recetario.



PUNTOS FUERTES

Base con cubeta

Columnas redondeadas, suelo con desagüe incorporado (opcional). Limpieza perfecta.

Rampa inox extraíble

Robusta y desmontable para un lavado sencillo.

Evaporadores 12 mm

Aletas con paso amplio: hasta 5 h de funcionamiento sin desescarche. Lavables sin asistencia técnica.

Controller táctil

Recetas ilimitadas, gestión de ciclos por sonda o por tiempo.

Paneles 100 mm *cam-lock*

Montaje sencillo, panel por panel.

Unidades remotas *careadas*

Para instalación exterior. Versión insonorizada bajo petición.

Compresores *bietapa*

Mejor C.O.P. a -40 °C.

Desescarche por gas caliente

Rápido y automático. Optimiza el proceso productivo.

SERIE MA MINI

ABATIDORES COMPACTOS · 3 A 16 BANDEJAS

ABATIMIENTO

El rápido descenso de temperatura en el **corazón del producto** conserva las cualidades del alimento cocinado. Alcanzar rápidamente +3 °C en el corazón **evita el desarrollo bacteriano**, principal causa del envejecimiento. Enfría de forma rápida y delicada, manteniendo la fragancia.

ULTRACONGELACIÓN RÁPIDA

La rápida penetración del frío favorece la formación de **microcristales**, evitando la ruptura molecular y la pérdida de sustancias nutritivas. Tras la descongelación, el producto se presenta como recién preparado, sin pérdida de peso ni de fragancia.

EL MUEBLE

- Carrocería y revestimiento **íntegramente AISI 304**
- Poliuretano expandido **42 kg/m³**
- Acabados de máxima higiene
- Gases refrigerantes acordes con normativa ecológica
- Certificación CE

LA ENERGÍA

Los mejores componentes de refrigeración profesional. Desescarche **manual o automático por gas caliente**.

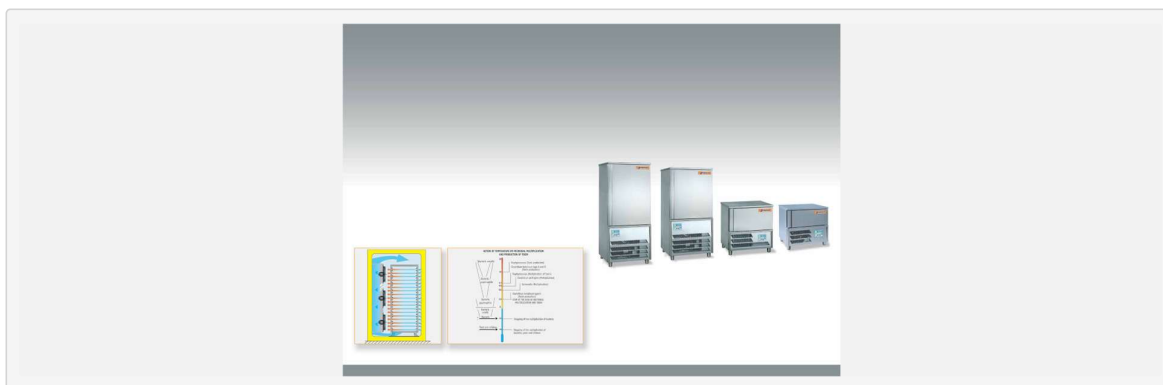
SEGURIDAD ALIMENTARIA · HACCP

- **Abatimiento** al corazón +90 → +3 °C · 90 min máx.
- **Ultracongelación** +20 → -18 °C al corazón · 240 min máx.
- **Combinado** +90 → -18 °C · 240 min máx.

MODELOS SERIE MA MINI

Modelo	Nº bandejas	Dimensiones (mm)	Dim. bandejas (mm)
MA MINI 3	3 / 5	820 × 700 × 850	600 × 400
MA MINI 5	5 / 7	820 × 700 × 950	600 × 400
MA MINI 10	10 / 12	820 × 800 × 1800	600 × 400
MA MINI 12	12 / 14	820 × 800 × 1800	600 × 400
MA MINI 14	14 / 16	820 × 800 × 2000	600 × 400

Versiones disponibles Euronorm (600 × 400) y Gastronorm (530 × 325). Manija ergonómica. Consola electrónica de fácil programación. Conforme H.A.C.C.P.



SERIE SIBERIAN

ABATIDORES · INSERCIÓN POR BANDEJAS O CARROS

FIN DE CICLO

Cada abatidor de la gama dispone de un **dispositivo de paso automático a modo conservación** al finalizar el ciclo de abatimiento o ultracongelación. El producto se mantiene a temperatura óptima sin intervención del operador.

UNIFORMIDAD

La circulación del aire está diseñada para garantizar el **máximo grado de uniformidad** sobre el producto y evitar los choques térmicos entre la superficie y el corazón del alimento.

Manija escamoteable con cierre de llave · Estructura portabandejas regulable en altura.



MODELOS SERIE SIBERIAN

Modelo	Puertas	Bandejas	Dim. bandejas	Carros	Dim. exterior (mm)
MA 20/650	1	20	400 × 600	—	740 × 825 × 2080
ASM 1031025	1	20	400 × 600	—	1030 × 1000 × 2515
SB 101122	1	—	600 × 400	1 × 20 TE	1080 × 1170 × 2300
SB 101522	1	—	600 × 400	1 × 20 TE	1080 × 1560 × 2300
SB 151123	1	—	600 × 800	1 × 20 TE	1560 × 1170 × 2300
SB 171125	1	—	600 × 800	1 × 20 TE	1755 × 1170 × 2500
SB 152123	1	—	600 × 800	2 × 20 TE	1560 × 2145 × 2300
SB 172125	1	—	600 × 800	2 × 20 TE	1755 × 2145 × 2500

Versiones Euronorm (600 × 400) y Gastronorm (530 × 325).

SERIE POLARIS · POLARIS MAXI

CÁMARAS DE ULTRACONGELACIÓN CON CARROS · GRAN CAPACIDAD

Cuando la serie MINI no resulta suficiente para sus volúmenes, PaBaTech propone **cámaras de ultracongelación con carros**. POLARIS es la respuesta a sus necesidades productivas.

- Elevado poder aislante · máximo rendimiento, bajo consumo energético
- Puerta de inserción frontal · bajo petición **dobles puertas para ciclo pasante**
- Todos los grupos remotos · 10 m de material de conexión de serie
- Disponibles en versión interior inox / exterior acero pintado, o todo inox



POLARIS · INSERCIÓN CON CARROS (EURONORM 600 × 800)

Modelo	Puertas	Carros	Bandejas	Dim. (L × P × H mm)
PL 191124	1 / 2	1	1 × 20	1950 × 1170 × 2400
PL 192324	1 / 2	3	3 × 20	1950 × 2340 × 2400
PL 193124	1 / 2	4	4 × 20	1950 × 3120 × 2400
PL 194024	1 / 2	5	5 × 20	1950 × 4095 × 2400
PL 195024	1 / 2	6	6 × 20	1950 × 5070 × 2400
PL 196024	1 / 2	7	7 × 20	1950 × 6045 × 2400

POLARIS MAXI

Modelo	Puertas	Carros	Bandejas	Dim. (L × P × H mm)
PM 371124	2 / 4	2	2 × 20	3705 × 1170 × 2400
PM 372324	2 / 4	6	6 × 20	3705 × 2340 × 2400
PM 373124	2 / 4	8	8 × 20	3705 × 3120 × 2400
PM 413724	2 / 4	10	10 × 20	3705 × 4095 × 2400

Acabados redondeados

Máxima limpieza e higiene.

Rampa de acceso inox

Acceso de carros sencillo y seguro.

Configuración modular

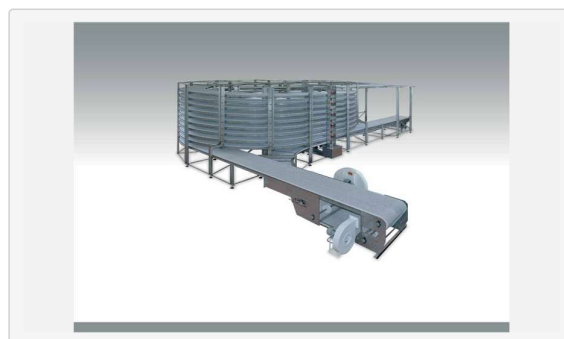
Ej. 2 × PM 373124 unidos = 8+8 carros.

TÚNELES ESPIRALES

SPIRAL FREEZERS · PROCESO CONTINUO DE GRAN CAPACIDAD

UN NUEVO SISTEMA DE MOTORIZACIÓN

- **Fiable** · diseñado en cada mínimo detalle
- **Económico** · elevadísima reducción del consumo energético
- **Compacto** · paso y curvatura optimizados, dimensiones mínimas
- **Inatacable** · protegido por patentes



APLICACIONES

- **-40 °C / +120 °C** · todos los campos de temperatura
- Todos los procesos: enfriamiento, ultracongelación, fermentación, retardo, pasteurización
- Todos los productos: pan, pastelería, pizza, carne, pescado, lácteos, fruta, verdura, envasados o al desnudo, sueltos o en bandeja

UNA NUEVA CINTA SIN INCONVENIENTES

Limpia

Sin lubricantes; piezas en deslizamiento recíproco en plástico, sin depósitos opacos.

Abierta

Más del 50 % de superficie abierta · máximo intercambio aire/producto.

Fiable

Módulos de retención · «efecto árbol de Navidad» eliminado.

Resistente

Elementos de transmisión en acero inoxidable.

Marcha fluida

Fricciones reducidas al 60 % respecto a cintas metálicas tradicionales.

Incorrosible

Bajo petición, íntegramente en AISI 316L.

HIGIENE

- **Sin vacíos incontrolados** · perfiles, guías, tornillería, eslabones y cámara diseñados para evitar acumulación de suciedad
- **Lavado automático** · sistemas eficaces y automáticos para la limpieza de la cinta (opcional)
- **Compatibilidad alimentaria** · aceros inoxidables austeníticos AISI 300 o resinas/polímeros químicamente inertes, clasificados como «alimentarios»
- **Limpieza sin dudas** · todos los elementos sometibles a lavado y desinfección con productos habituales

DIMENSIONES (MM) · ANCHO ÚTIL DE CINTA

Cota	350	400	450	500
A1	5740	6540	7330	8120
A2	4470	5080	5690	6300
A3	4200	4800	5400	6000
A4	2540	2840	3150	3450
B1	2340	2640	2950	3250
B2	3610	4060	4520	4980

Cota	600	800	1000
A1	9700	12870	16030
A2	7520	9960	12400
A3	7200	9600	11990
A4	4060	5280	6500
B1	3860	5080	6300
B2	5890	7720	9550

LÍNEA HELADERÍA

ICE CREAM LINE · FLUJO DE PRODUCCIÓN CON Y SIN ULTRACONGELADOR



El helado, a la salida de la mantecedora a $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$, no está completamente congelado: conserva aún un $\sim 30\%$ de agua libre con sales minerales y sustancias vegetales, además de un alto porcentaje de aire incorporado. La elección del equipamiento **determina la calidad y la vida útil** del producto final.

SIN ULTRACONGELADOR RÁPIDO

Solución no recomendada para calidad y conservación largas.

1 **Salida mantecedora** · $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$
30 % agua libre · alto porcentaje de aire



2 **Endurecimiento superficial** en 8-10 min
Solo bloquea el aire; insuficiente para microcristales
→ **macrocristales**



3 **Venta a corto plazo** · vitrina a $-12 / -14\text{ }^{\circ}\text{C}$

Alternativa: armario potenciado con difusor de aire → superficie a $-14\text{ }^{\circ}\text{C}$ (5-6 días).
Versión potenciada $-22/-23\text{ }^{\circ}\text{C}$ → conservación hasta **6 meses** + ciclo de semi-descongelación a $-12/-14\text{ }^{\circ}\text{C}$ antes de venta.

CON ULTRACONGELADOR RÁPIDO

Solución recomendada · calidad estándar y largas conservaciones.

1 **Salida mantecedora** · $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$



2 **Ultracongelación rápida** en 50-70 min · $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
al corazón
Mousse completamente congelada · **microcristales**



3 **Almacenamiento** en cámara/armario potenciado
a $-22/-23\text{ }^{\circ}\text{C}$
Conservación hasta **6 meses**



4 **Ciclo de semi-descongelación** · $-22 \rightarrow -12/-14\text{ }^{\circ}\text{C}$



5 **Venta** · vitrina a $-12/-14\text{ }^{\circ}\text{C}$