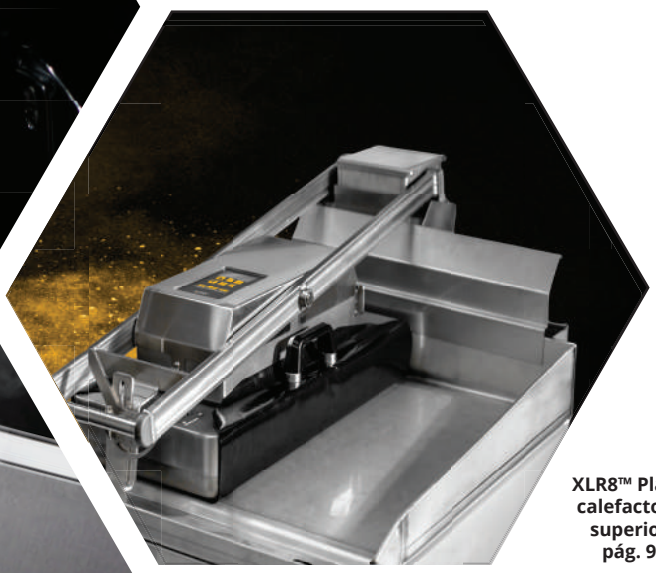
AccuTemp®

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SOLUTIONS

Eficiencia inigualable. Calidad innegable. Servicio inmejorable.

PROUDLY AMERICAN MADE

Vaporizador Steam&Hold™ pág. 5



XLR8™ Placa calefactora superior pág. 9

Vaporera Evolution™ pág. 6-7

Sartenes volcables y Marmitas serie Edge™ pág. 10-11

Plancha AccuSteam® pág. 8-9

El producto AccuTemp puede estar cubierto por una o más patentes estadounidenses. Consulte www.accutempip.net

1993 — AccuTemp se fundó con la innovación al crear el primer vaporizador sin conexión, el Steam&Hold™

1999 — Inventó la única plancha autónoma calentada con vapor AccuSteam®

2002 — Premio al Desarrollo Distinguido de la FCSI para el primer vaporizador sin conexión, el Steam&Hold™

2005 — Fabricante del año del Consejo de Servicios de Alimentos Eléctricos por la plancha eléctrica AccuSteam®

2008 — Presentación del primer vaporizador verdaderamente sin caldera: el Evolution™

2010 — Producto del año a Gas en Foodservice Equipment Network: Vaporera Evolution™

2012 — Incorporación de la línea completa de sartenes volcables y Marmitas de la serie Edge™

2016 — Producto innovador del año de FCSI: plancha AccuSteam®

HOY — AccuTemp continúa desarrollando soluciones innovadoras de equipos de cocina comercial

TODOS LOS PRODUCTOS ESTÁN FABRICADOS EN EE. UU.
ALL PRODUCTS PROUDLY MADE IN THE USA.

VAPORERA EVOLUTION™

Sin caldera, con o sin conexión eléctrica, a gas natural o propano. Disponible con capacidad para 3, 6, 9 o 12 bandejas.

VAPORERA STEAM&HOLD™

Vaporera al vacío sin conexión y sin caldera. Solo eléctrica. Disponible con capacidad para 3, 6, 9 o 12 recipientes.

PLANCHA ACCUSTEAM® XLR8™ CON PLACA SUPERIOR CALENTADA

Plancha calentada a vapor disponible en anchos de 61 cm, 91 cm y 122 cm. Eléctrica, a gas natural o propano. Se muestra con la placa superior calentada XLR8.

SARTÉN VOLCABLE SERIE EDGE™

Capacidades de 13, 30 o 40 galones con una variedad de opciones de inclinación y accesorios.

MARMITAS SERIE EDGE™

Marmitas fijas e inclinables con camisa de 2/3 y completa.

LIFETIME™
SERVICE & SUPPORT
accutemp.net | 800.210.5907

Respaldado por la ÚNICA garantía de servicio y soporte de por vida de la industria.
Técnicos de servicio capacitados disponibles los 7 días de la semana.

TOMA EL CONTROL CON LA VAPORERA STEAM&HOLD

Versatilidad al alcance de tu mano

En 1993, AccuTemp introdujo al mercado la vaporera sin conexión Steam&Hold™. Al incorporar una bomba de vacío que reducía la presión dentro de una cavidad especialmente reforzada, esta unidad podía hervir agua y generar vapor a temperaturas tan bajas como 65 °C. El resultado: los alimentos que tradicionalmente se cocinaban al vapor a 100 °C ahora se podían preparar mejor y conservar durante horas, sin que se cocinaran demasiado ni perdieran su calidad. Esta cocción a menor temperatura proporcionaba mejores rendimientos en los productos cárnicos, mejor retención de color y nutrientes en las verduras, y la posibilidad de recalentar alimentos sensibles a la temperatura a una temperatura más baja.

Si bien este control de cocción fue una ventaja para muchos operadores, el verdadero interés surgió de la simplicidad de este diseño único de vaporera. Steam&Hold™ produce vapor en la parte inferior del compartimento de cocción, con elementos calefactores que nunca entran en contacto con el agua. Esto significa que no necesita línea de agua ni de desagüe, ni descalcificación periódica, ni sistema de tratamiento de agua.

El Steam&Hold™ estableció una categoría completamente nueva de vaporizadores, ahora conocidos como vaporizadores sin conexión. Hoy en día, esta subcategoría es reconocida y utilizada en toda la industria cuando no se dispone de un fácil acceso a las líneas de agua o desagüe, o cuando los operadores se sienten frustrados por los problemas, el coste y el tiempo de inactividad de los vaporizadores con caldera. Los modos de cocción rápida y termostato patentado, disponibles con el Steam&Hold™, le ofrecen más versatilidad que cualquier otro vaporizador del mercado.

Modelos disponibles:

3 bandejas de sobremesa
3 bandejas montadas en soporte
6 bandejas de sobremesa
6 bandejas montadas en soporte
12 bandejas de doble cavidad de sobremesa

ENERGY STAR

MADE IN USA

VENTAJAS DE STEAM&HOLD™

- No requiere agua ni desagüe
- Certificación ENERGY STAR®
- Sin descalcificación ni filtración de agua
- Cocción a baja temperatura patentada
- Gabinete de mantenimiento con certificación UL
- Certificación EPA 202 - No requiere campana extractora*

*Pendiente de la autoridad competente

STEAM & HOLD™
VACUUM STEAMER

EL VAPORIZADOR EVOLUTION PROPORCIONA EFICIENCIA AHORA

La eficiencia es el futuro

AccuTemp inició la revolución de las vaporeras sin complicaciones con la vaporera sin conexión Steam&Hold™, pero no se detuvo ahí. Cuando nuestros clientes buscaban la comodidad de una vaporera conectada y sin caldera, equivalente a una con caldera, pero más eficiente, AccuTemp tenía la respuesta: ¡la vaporera conectada Evolution™ sin caldera! Evolution™ ofrece comodidad con tiempos de cocción más rápidos, versatilidad de menú, mejor calidad de los alimentos y un funcionamiento sin problemas.

La línea Evolution™ de vaporeras de 6 bandejas incluye una línea de agua y desagüe opcional fácil de conectar. A diferencia de otras vaporeras conectadas, Evolution™ no requiere filtración de agua de ningún tipo ni tiene exclusiones por calidad del agua en su garantía. El diseño sin caldera de Evolution™ incluye un calentador de fundición que no está expuesto al agua, por lo que no requiere descalcificación ni costosas purgas o reparaciones de la caldera.

¿Buscas VELOCIDAD? El Evolution™ cuenta con nuestra exclusiva y patentada Tecnología Vectorial de Vapor (SVT), que crea una convección forzada natural sin motores, bombas ni ventiladores para ofrecer la temperatura más uniforme entre sartenes, ¡todo sin piezas móviles!

Sus controles digitales fáciles de usar implican menos piezas, menos mantenimiento y menos tiempo de inactividad. Este vaporizador está diseñado específicamente para cocinas de gran volumen que exigen un uso intensivo de los equipos.

El Evolution™ es el vaporizador conectado más eficiente en el consumo de agua del mercado. Con solo 15 a 23 litros de agua al día, el Evolution™ puede ahorrar hasta 750 litros de agua al día en comparación con los vaporizadores conectados estándar. Esto no solo ahorra en agua y servicios públicos, sino también en alcantarillado, ya que se desperdicia mucha menos agua por el desagüe.

Modelos disponibles:

Encimera de 3 bandejas
Cavidad doble de 6 bandejas, montada sobre soporte
Cavidad doble de 9 bandejas, montada sobre soporte
Cavidad triple de 9 bandejas, montada sobre soporte
Encimera de 6 bandejas
Montaje sobre soporte de 6 bandejas
Cavidad doble de 12 bandejas, montada sobre soporte

VENTAJAS DE LA EVOLUCIÓN™

- Disponible en gas natural, propano o eléctrico
- Con o sin conexión
- Certificación ENERGY STAR®
- No requiere filtración ni tratamiento de agua
- Tiempos de cocción equivalentes a los de las vaporeras con caldera
- Sin piezas móviles
- Gabinete de mantenimiento con certificación UL
- Certificación EPA 202: no requiere campana extractora*

*Pendiente de la autoridad competente

EVOLUTION™
BOILER-FREE STEAMER

ENERGY STAR

MADE IN USA

¡DEJA DE ENVIAR TUS GANANCIAS AL DRENAJE!

COSTO POR AÑO	CALDERA DE VAPOR	VAPORIZADOR SIN CALDERA	VAPORIZADOR EVOLUTION™
Costo de agua	$651	$365	$16
Aguas residuales	$724	$405	$12
Electricidad	$3,909	$2,606	$1,694
Productos químicos descalcificadores	$300	$300	NONE
Filtros de agua	$300	$250	NONE
Costo total de operación	$5,834	$3,926	$1,722

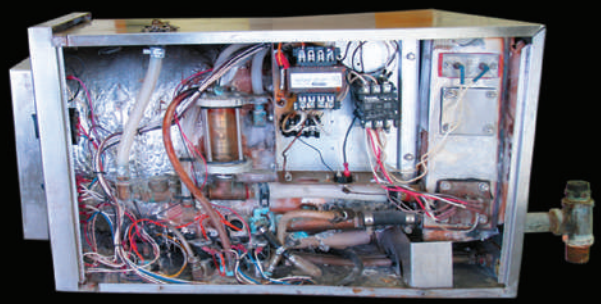
*Todos los datos de AccuTemp y algunos datos adicionales están disponibles en fishnick.com y comparesteamer.com. Las cifras anteriores son estimaciones y NO incluyen: reparaciones de vaporeras, reparaciones de calderas, mano de obra, piezas ni gastos de desplazamiento. Los costos de servicios públicos se basan en cocinar durante 6 horas al día a plena capacidad durante 362 días al año. El costo promedio nacional de servicios públicos es de $0.09 por kW eléctrico y $0.98 por termia de gas. El costo del agua es de $0.009 por galón.

¡En más de 5 años ahorraría $20,560 adicionales si cambia a un vaporizador AccuTemp!

MENOS PIEZAS QUE CUALQUIER OTRO VAPORIZADOR DEL MERCADO

¡Menos piezas, menos problemas! La vaporera Evolution™ utiliza tecnología de vector de vapor sin piezas móviles para cocinar por convección sin complicaciones.

Vaporizador de competidor



Vaporizador AccuTemp Evolution™

DESATA EL PODER
DE LA PLANCHA ACCUSTEAM

En tu cocina

La plancha AccuSteam® ofrece temperaturas superficiales increíblemente uniformes de ± -15 °C gracias al diseño único de su cámara de vapor. Las planchas típicas tienen variaciones de temperatura superficial de ± -4 °C a ± 7 °C. El vapor, por naturaleza, se siente atraído por cualquier elemento más frío. Al colocar un producto frío o congelado sobre la superficie de la plancha, el vapor se dirige a esa parte de la plancha. Esto provoca una recuperación casi instantánea de la temperatura superficial. Esto significa que los operadores pueden cubrir toda la superficie de la plancha con producto congelado y voltear el producto hacia el mismo punto. Esto se traduce en un mayor rendimiento por metro cuadrado de plancha, menos metros cuadrados de plancha necesarios y, a menudo, menos espacio en la campana extractora y menores costos de calefacción, ventilación y aire acondicionado (HVAC).

Una temperatura superficial uniforme produce resultados muy consistentes, incluso con cocineros sin experiencia. Las temperaturas uniformes de la superficie de la plancha AccuSteam®, junto con una recuperación casi instantánea, se traducen en un producto más consistente y tiempos de procesamiento más reducidos o estables durante las horas punta.

Si una hamburguesa tarda 2 minutos por lado en cocinarse, seguirá tardando 2 minutos por lado, independientemente de si cocina cantidades de 2 o 102. Independientemente de la carga o el producto, su AccuSteam® estará ahí para usted cuando más lo necesite.

VENTAJAS DE ACCUSTEAM®

- Disponible en gas natural, propano o eléctrico
- Fácil de limpiar
- Recuperación casi instantánea
- Eficiencia energética
- Temperatura uniforme en la superficie
- Diseño compacto
- Capacidad de cocción de borde a borde
- Certificación ENERGY STAR®

ENERGY STAR

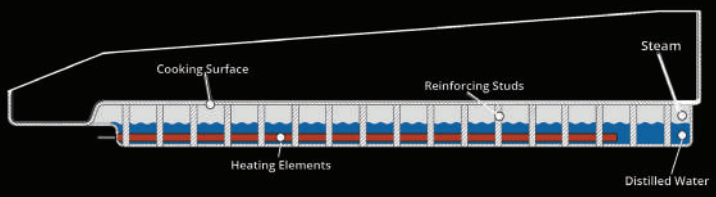
MADE IN USA

ACCUSTEAM®
HIGH PRODUCTION GRIDDLE

¿CÓMO FUNCIONA?

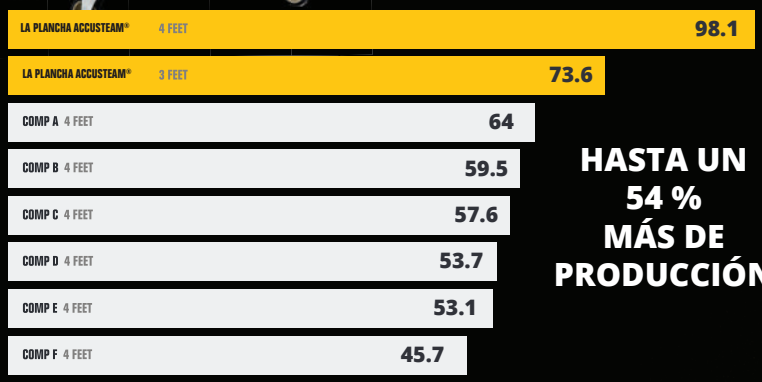
Gracias a la naturaleza del vapor, sus cocineros pueden colocar el producto en cualquier lugar de la superficie de la plancha sin preocuparse por tocar un punto caliente o frío. ¡La plancha AccuSteam® no tiene puntos fríos! La recuperación casi instantánea significa que no tendrá que cocinar mucho tiempo cuando llegue la hora pico, lo que se traduce en más rotación de mesas, un producto de mayor calidad, clientes y empleados más satisfechos y mayores ingresos diarios para su negocio.

Con la superficie de cocción de acero inoxidable de la plancha AccuSteam®, limpiar es facilísimo. Se limpia en menos de 5 minutos, ahorrando tiempo y trabajo. No se necesitan cepillos especiales, ladrillos para parrilla, mallas, productos químicos ni polvos para limpiar la plancha AccuSteam®, y no es necesario tratar la superficie de cocción con delicadeza como lo haría con una plancha con acabado cromado.



Modelos disponibles:
Empotrada: 91 cm o 122 cm de ancho
De sobremesa: 61 cm, 91 cm o 122 cm de ancho, 61 cm o 76 cm de profundidad
Montada sobre soporte: 61 cm, 91 cm o 122 cm de ancho, 61 cm o 76 cm de profundidad

LIBRAS DE HAMBURGUESA POR HORA



HASTA UN 54 % MÁS DE PRODUCCIÓN

Pruebas de terceros disponibles en www.fishnick.com

REDUCE EL TIEMPO DE COCCIÓN A LA MITAD ¡O MENOS!

XLR8™
UPPER HEATED PLATEN

Versatilidad. Confiabilidad. Máxima eficiencia.

- La tecnología de calefacción eléctrica proporciona calor uniforme
- Recuperación casi instantánea: ¡cocina tu proteína favorita en la mitad del tiempo o incluso menos!
- Se adapta a cualquier plancha AccuSteam® con una superficie de 7,35 m (24 pies) de profundidad
- Máxima cobertura de zonas: la placa cubre 29,5 cm (11 ¾") de ancho x 59,5 cm (23 ¾")
- Mecanismo de elevación con una sola mano que garantiza un funcionamiento suave y paradas seguras
- Construcción totalmente de acero inoxidable
- Temporizador automático integrado
- 3 pre ajustes de temperatura
- Láminas de Teflón no patentadas

HAZLO TODO CON LAS SARTENES VOLCABLES SERIE EDGE

Rendimiento de vanguardia

La sartén basculante Edge™ es uno de los electrodomésticos más versátiles de la cocina. Desde preparar sopas hasta dorar y estofar carnes, freír pescado o pollo en sartén y saltear verduras, la sartén Edge™ ofrece infinitas posibilidades culinarias.

Las sartenes basculantes Edge™ también están disponibles con una amplia gama de opciones que ahorran tiempo, energía y trabajo, y accesorios como grifos, tomas de agua tangentes, coladores y mucho más.

ACCESORIOS POPULARES:

Grifo simple | **Grifo Doble** | **Salida tangente de 2"**

VENTAJAS DE THE EDGE™

- Disponible en versión eléctrica, a gas natural o propano
- Disponible para encimera, montaje en pedestal o fijación segura al suelo
- Múltiples tamaños y capacidades disponible
- Certificación NSF

Capacidad en Galones	NÚMERO DE PORCIONES POR TANDA							
	2 oz.	**4 oz.**	**6 oz.**	**8 oz.**	**10 oz.**	**12 oz.**	**14 oz.**	**16 oz.**
30	1536	768	511	384	306	255	219	192
40	2048	1024	682	512	409	341	292	256

La regla general es de 113 g (4 oz) para escuelas.
La regla general es de 177 g (6 oz) para hospitales y residencias de ancianos.

EDGE™
TILT SKILLETS & KETTLES

COMPLETA TU COCINA
CON MARMITAS SERIE EDGE

Dale un toque de distinción a tu cocina

La línea de Marmitas de vapor Edge™ Series es 100 % autónoma e incluye modelos de gas y eléctricos. Al igual que nuestra línea de sartenes basculantes Edge™ Series, contamos con numerosas opciones que se adaptan a las necesidades específicas de su cocina. Los modelos eléctricos de encimera están disponibles en capacidades de 5 y 10 galones, mientras que nuestros modelos de piso están disponibles en configuraciones con camisa completa y de 2/3, con capacidades de 20 a más de 100 galones. Incluso contamos con modelos con camisa completa y borde bajo. Todas las Marmitas estacionarias de piso incluyen de serie válvulas de drenaje tangentes de 2 pulgadas de diámetro y tapa abovedada con actuador. Todos los modelos incluyen de serie revestimientos de acero inoxidable 304 con posibilidad de actualización a 316. Todas las Marmitas de la serie Edge™ están disponibles con una gama completa de opciones y accesorios que ahorran tiempo, energía y mano de obra, incluyendo grifos, mangueras rociadoras, salidas tangentes, tapas, tiras medidoras, utensilios de limpieza, coladores, cestas perforadas y mucho más.

ACCESORIOS POPULARES:

Personaliza la Marmita Edge™ Series para cocinar (y limpiar) más fácilmente. AccuTemp ofrece grifos de despensa individuales y dobles, un kit de limpieza con cepillo para tetera y cestas de acero inoxidable con triple perforación.

Cepillo para marmita kit de limpieza

Cestas de acero inoxidable con triple perforación

Capacidad en Galones	NÚMERO DE PORCIONES POR TANDA							
	2 oz.	**4 oz.**	**6 oz.**	**8 oz.**	**10 oz.**	**12 oz.**	**14 oz.**	**16 oz.**
20	1024	512	341	256	204	170	146	128
40	2048	1024	682	512	409	341	292	256
60	3072	1536	1024	768	614	512	438	384
80	4096	2048	1365	1024	819	682	585	512
100	5120	2560	1706	1280	1024	853	731	640
125	6400	3200	2133	1600	1280	1066	914	800
150	7680	3840	2560	1920	1536	1280	1097	960

La regla general es de 113 g (4 oz) para escuelas.
La regla general es de 177 g (6 oz) para hospitales y residencias de ancianos.

VENTAJAS DE THE EDGE™

- Engranajes de tornillo sin fin y muñón sellados y auto lubricantes: no requiere mantenimiento programado
- Disponible en versión eléctrica, a gas natural o propano
- Disponible para encimera, montaje sobre soporte o fijación segura al suelo
- Acero inoxidable tipo 316 opcional para cocción con alta acidez
- Múltiples tamaños y capacidades disponibles
- Certificación NSF

CONOZCA A LOS CHEFS CORPORATIVOS DE ACCUTEMP

Los chefs corporativos John, Kenny y Jim están listos para responder cualquier pregunta que tenga sobre cómo cocinar con su equipo AccuTemp. Están dedicados a ayudarle a aprovechar al máximo su equipo.

¡No dudes en enviarles un correo electrónico a chefs@accutemp.net o llamarlos si tienes alguna!

Además, visita nuestra página web www.accutemp.net y descarga tu recetario gratis hoy mismo.

LIFETIME™
SERVICE & SUPPORT
1-800-480-0415 | service@accutemp.net

Respaldado por la ÚNICA garantía de servicio y soporte de por vida de la industria

El personal de servicio técnico de AccuTemp está listo para satisfacer sus necesidades y brindarles respuestas rápidas y expertas a sus preguntas, los siete días de la semana. Con técnicos de servicio con más de 50 años de experiencia combinada en servicio técnico, nuestro personal está preparado para responder preguntas y resolver cualquier inquietud que pueda tener con su equipo AccuTemp.

Para facilitar su uso, ofrecemos videos operativos en nuestro sitio web para ayudarle a capacitar a su personal y garantizar que aproveche al máximo su equipo AccuTemp.

AccuTemp®
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SOLUTIONS

(800) 210-5907 | ACCUTEMP.NET