

# AccuTemp<sup>®</sup>

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SOLUTIONS

*Eficiencia sin igual. Calidad innegable.  
Servicio inmejorable.*





Vaporizador  
Steam&Hold™  
pg. 5



Placa calefactada superior  
XLR8™, pág. 9



Vaporizador  
Steam&Hold™  
pg. 5



Serie Edge™  
Sartén de inclinación y  
hervidores  
Pág. 10-11



Plancha  
AccuSteam™  
pg.8-9

**1993**

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

**1999**

Inventó la única plancha autocontenida calentada a vapor, AccuSteam™



**2002**

Premio de Desarrollo Distinguido FCSI para el vaporizador Steam&Hold™



**2005**

Premio Fabricante del Año para el AccuSteam Eléctrico™ Electric Food Service Council

**2008**

Introducción del primer vaporizador sin calderas, el Evolution™



**2010**

Gas Foodservice Equipment Network Producto del Año Vaporizador Gas Evolution™

**2012**

Adición de una línea completa de sartenes inclinables y hervidores serie Edge™



**2016**

Producto innovador del año AccuSteam™ Griddle -FCSI

**HOY**



AccuTemp continúa desarrollando productos innovadores de cocina comercial



**ALL PRODUCTS PROUDLY MADE IN THE USA.**

**AccuTemp**



**VAPORIZADOR EVOLUTION™**

Sin calderas, conectado o sin conexión.  
Eléctrico, gas natural o propano. Disponible en  
capacidades de 3, 6, 9 o 12 bandejas.



**VAPORIZADOR STEAM&HOLD™**

Vaporizador al vacío, sin caldera o conexión  
Eléctrico, solamente. Disponible en capacidades  
de 3, 6, 9 o 12 bandejas.



**ACCUSTEAM™ GRIDDLE XLR8™  
CON PLANCHA DE CALEFACCIÓN  
SUPERIOR**

Plancha calentada a vapor disponible  
en 24", 36" y 48" de ancho. Eléctrico,  
gas natural o propano. Muestra aquí  
con la plancha Superior XLR8



**SERIE TILT EDGE™ SARTÉN**

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



**SERIE EDGE™ HERVIDOR**

Hervidores de inclinación estacionaria de  
2/3 y chaqueta completa de vapor.

**Respaldo por la única garantía de servicio y asistencia técnica de POR VIDA en la industria**  
Técnicos de servicio entrenados disponibles 7 días a la semana

# TOMA EL CONTROL CON VAPORIZADOR STEAM&HOLD™

Versatilidad a tu alcance

EN 1993, AccuTemp introdujo al mercado el vaporizador sin conexión Steam&Hold™. Al incorporar una bomba de vacío, que podría reducir la presión dentro de una cavidad de vapor especialmente reforzada, esta unidad podría hervir agua y generar vapor a temperaturas tan bajas como 150° F. El resultado fue que los alimentos tradicionalmente cocinados al vapor a 212° F ahora podían prepararse mejor y mantenerse durante horas, sin cocinar en exceso ni perder calidad. Esta cocción a baja temperatura proporcionó mejores rendimientos de carnes, mejor color y retención de nutrientes de las verduras, y la capacidad de volver a calentar comidas sensibles a la temperatura con una temperatura más baja.

Mientras que este control de cocción era una ventaja para muchos operadores, El mayor punto de interés es la simplicidad de este diseño único de vaporizador. El Steam&Hold™ produce vapor en la parte inferior del compartimento de cocción, con elementos de calentamiento que nunca hacen contacto con el agua. Esto significa que no necesita una tubería de agua o de drenaje, no requiere descalcificación periódica y no necesita un sistema de tratamiento de agua.

El Steam N'Hold™ estableció una categoría completamente nueva de vaporizadores que ahora se conoce comúnmente como vaporizadores sin conexión. Hoy en día, la subcategoría de vaporizador sin conexión es reconocida y utilizada en toda la industria, cuando no se dispone de fácil acceso a agua o a las líneas de drenaje, o cuando los operadores se sienten frustrados con los dolores de cabeza, el costo y el tiempo de inactividad de los vaporizadores a base de calderas. Los modos 'Fast Cook' y 'Thermostat' patentados disponibles con el Steam 'N' Hold™ le ofrecen más versatilidad que cualquier otro vaporizador en el mercado.

## Modelos disponibles:

- 3 bandejas sobre la mesa
- 3 bandejas montados en soporte
- 6 paneles sobre la mesa
- 6 bandejas montados en soporte
- 12-bandejas de doble cavidad, montado en soporte



MADE IN USA

## VENTAJAS DEL STEAM&HOLD™

- » No requiere líneas de drenaje o agua
- » Certificación ENERGY STAR®
- » Sin descalcificar ni filtración de agua
- » Cocción a baja temperatura patente
- » Gabinete de sostener certificado UL
- » Certificación EPA 202: no requiere capo de ventilación\*

\*Pendiente de autoridad competente

# STEAM & HOLD™

VACUUM STEAMER



# EL VAPORIZADOR EVOLUTION™ OFRECE EFICIENCIA AHORA

La eficiencia es el futuro

AccuTemp comenzó la revolución sin complicaciones con el vaporizador sin conexión Steam&Hold™, pero paramos allí. Cuando nuestros clientes pidieron la comodidad de un vaporizador conectado y sin caldera que era equivalente a una caldera. AccuTemp, aún más eficiente, tuvo la respuesta: ¡El Evolution™! Un vaporizador conectado sin caldera ofrece comodidad con tiempos de cocción más rápidos, versatilidad de menú, mejor calidad de comida y funcionamiento sin problemas.

La línea Evolution™ de vaporizadores de 6 bandejas ofrece como opción líneas de agua y drenaje de fácil conexión. Diferente de otros vaporizadores conectados, La Evolution™ no requiere filtración de agua de ningún tipo ni tiene exclusiones de calidad de agua en su garantía. El diseño sin calderas del Evolution™ incluye un calentador de que no está expuesto al agua, por lo que no es necesario realizar descalcificaciones ni reparaciones costosas.

¿Buscas VELOCIDAD? El Evolution™ cuenta con nuestra exclusiva tecnología patentada de vectores de vapor (SVT), que crea una convección forzada de forma natural que no utiliza motores, bombas ni ventiladores para ofrecer la temperatura más uniforme de una bandeja a otra, ¡todo sin piezas móviles! Controles digitales fáciles de operar significan menos piezas en general, menos mantenimiento y menos tiempo de inactividad. Este vaporizador es diseñado específicamente para cocinas de alto volumen que demandan más del equipo.

El Evolution™ es el vaporizador conectado en el mercado más eficiente en uso de agua. Solo usando 4 a 8 galones de agua por día, El Evolution™ puede ahorrar hasta 200 galones de agua por día en comparación con los vaporizadores conectados estándar. Esto no solo ahorra en los costos de agua y servicios públicos, sino también en los costos de agua gastada, ya que mucha menos agua se irá por el drenaje.

## Modelos disponibles:

Vaporizador de 3 bandejas sobre la mesa  
6 bandejas de doble cavidad, montado en el soporte  
9 bandejas de doble cavidad, montado en el soporte  
Cavidad triple de 9 bandejas, montado en el soporte  
vaporizador de 6 bandejas montadas en mesa  
6 bandejas montados en soporte  
12-bandejas de doble cavidad, montado en soporte



## VENTAJAS DE LA EVOLUCIÓN™

- » Disponible en gas natural, propano o eléctrico
- » Conectado o sin conexión
- » Calificación ENERGY STAR®
- » No requiere filtración o tratamiento de agua
- » Tiempos de cocción equivalentes a vapores basados en caldera Sin partes móviles
- » Gabinete de retención certificado UL
- » Certificación EPA 202: no requiere campana\*

\*Pendiente de autoridad competente



**EVOLUTION™**  
BOILER-FREE STEAMER



MADE IN  
USA



# ¡DEJA DE ENVIAR TUS GANANCIAS ¡POR EL DRENAJE!



COSTO POR AÑO	VAPOR DE CALDERA	VAPOR SIN CALDERA	VAPORIZADOR EVOLUTION
Costo del agua	\$651	\$365	\$16
Aguas residuales	\$724	\$405	\$12
Electricidad	\$3,909	\$2,606	\$1,694
Productos químicos descalciantes	\$300	\$300	NINGUNO
Filtros de agua	\$300	\$250	NINGUNO
Costo operativo total	\$5,834	\$3,926	\$1,722

\*Todos los datos de AccuTemp y algunos datos adicionales disponibles en fishnick.com y comparesteamer.com. Las cifras anteriores son estimaciones y NO incluyen: reparaciones de vapor, reparaciones de calderas, mano de obra, piezas o gastos de viaje. Costos de los servicios públicos basados en la cocción durante 6 horas al día a plena capacidad durante 362 días al año. Costos nacionales medios de servicios públicos de 0,09 dólares por kW eléctrico y 0,98 dólares por término de gas. Agua a \$0,09 por galón.

**Durante 5 años, ud. ahorraría \$20,560  
adicionales al cambiar a un  
vaporizador AccuTemp!**

## MENOS PARTES QUE CUALQUIER OTRO VAPORIZADOR EN EL MERCADO

¡Menos Partes, Menos Problemas! El vaporizador Evolution™ utiliza tecnología vectorial de vapor sin partes móviles para cocinar por convección sin dolores de cabeza.

AccuTemp  
Vaporizador Evolution™

Vaporizador de la Competencia





# LIBERA EL PODER DE LA PLANCHA ACCUSTEAM

En tu cocina

La Plancha AccuSteam™ cuenta con temperaturas de superficie increíblemente uniformes de  $\pm 5^\circ \text{F}$  debido a su diseño único de cámara de vapor. Las planchas típicas tienen variaciones de temperatura superficial de  $\pm 25^\circ$  a  $\pm 45^\circ \text{F}$ . El vapor, naturalmente es atraído por algo más frío que si mismo. Cuando se coloca un producto frío o congelado en la superficie de la plancha, el vapor es atraído hacia esa parte de la plancha. Esto provoca una recuperación casi instantánea de la temperatura superficial. Esto permite que los cocineros cubran toda la superficie de la plancha con producto congelado y voltear el producto en el mismo lugar de la plancha. Esto permite más alta producción por pie de plancha, menos pies de plancha necesarios y, a menudo, menos espacio en el capó de ventilación y menores costos de climatización. La temperatura uniforme de la superficie produce resultados muy consistentes, incluso con cocineros sin experiencia.

Las temperaturas superficiales uniformes de la plancha AccuSteam™ alineadas con una recuperación casi instantánea equivalen a un producto más consistente y a tiempos de servicio reducidos e normales durante períodos de mayor actividad. Si una hamburguesa tarda 2 minutos por lado en cocinarse, todavía tomará 2 minutos por lado para cocinar si está cocinando cantidades de 2 ó 102. Independientemente de la carga o el producto, su AccuSteam™ estará allí para usted cuando más lo necesite.

## VENTAJAS DEL ACCUSTEAM™

- » Disponible en gas natural, propano o electricidad
- » Fácil de limpiar
- » Recuperación casi instantánea
- » Eficiencia energética
- » Temperatura uniforme de la superficie
- » Diseño que ahorra espacio
- » Capacidad de cocción de un lado al otro
- » Certificación ENERGY STAR®



**MADE IN  
USA**

**ACCUSTEAM™**  
HIGH PRODUCTION GRIDDLE



AccuTemp

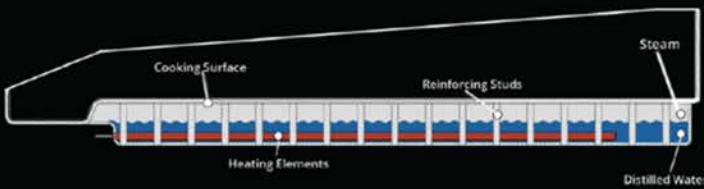


# ¿COMO FUNCIONA?



Debido a la naturaleza del vapor, sus cocineros pueden literalmente colocar el producto en cualquier lugar de la superficie de la plancha sin preocuparse de colocar producto en un punto caliente o en un punto frío. No hay puntos fríos ¡la plancha AccuSteam™! La recuperación casi instantánea significa que no hay tiempos de cocción extendidos durante tiempos de alto servicio, esto resulta en más vueltas de mesa, un producto de alta calidad, más clientes y empleados satisfechos, y un aumento de ingresos diarios para su negocio.

Con la superficie de cocción de acero inoxidable de la plancha AccuSteam™, limpiar es muy fácil. Se puede limpiar en menos de 5 minutos, ahorrando tiempo y trabajo. No se requieren cepillos especiales, ladrillos de parrilla, pantallas, productos químicos o polvos para limpiar la plancha AccuSteam™ y no es necesario que cuide la superficie de cocción como lo haría con una plancha de cromo.



## Modelos disponibles:

Anchura de 36" o 48"  
Encimera de 24", 36" o 48" de ancho, 24" o 30" de profundidad  
Montaje en mesa de 24", 36" o 48" de ancho, 24" o 30" de profundidad



## LIBRES DE HAMBURGUESAS POR HORA

ACCUSTEAM™ GRIDDLE 4 FEET **98.1**

ACCUSTEAM™ GRIDDLE 3 FEET **73.6**

COMP A 4 FEET **64**

COMP B 4 FEET **59.5**

COMP C 4 FEET **57.6**

COMP D 4 FEET **53.7**

COMP E 4 FEET **53.1**

COMP F 4 FEET **45.7**

**HASTA 54% SUPERIOR PRODUCCION**

# PRESENTACIÓN DE XLR8™

## UPPER HEATED PLATEN



**Versatilidad. Fiabilidad. Eficiencia Máxima.**

- » Recuperación casi instantánea: ¡cocina tu proteína en mitad de tiempo o mejor!
- » Para cualquiera plancha AccuSteam con superficie de 24"
- » Cobertura máxima de zona: cubiertas de placas de 10.5" de ancho x 22.53"
- » Mecanismo de elevación de una mano garantiza funcionamiento suave y altos positivos
- » Construcción completa de acero inoxidable
- » Con reloj automático incorporado
- » Hojas de teflón no propietarios



# SARTÉN INCLINABLES SERIE EDGE

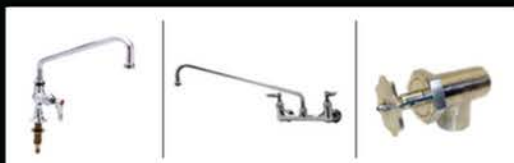
Rendimiento de vanguardia

El sartén inclinable de la serie Edge™ es una de las piezas más versátiles de equipo que hay en la cocina. Desde cocinar sopas hasta dorar y estofar carnes, freír pescado o pollo, y saltear verduras, el sartén inclinable Edge™ ofrece posibilidades infinitas de cocción.

Los sartenes inclinables de la serie Edge™ son disponibles con un complemento completo de opciones que ahorran tiempo, energía y mano de obra, y accesorios que incluyen grifos, drenajes, coladores y mas.



## ACCESORIOS POPULARES:



grifo de  
despensa  
individual

grifo doble de  
spensa

Tangente de 2"  
salida

## VENTAJAS DEL EDGE™

- » Disponible en electricidad, gas natural o propano
- » Disponible en mostrador, montado en mesa, o firmemente sujeto al suelo
- » Disponible en varios tamaños y capacidades
- » Certificación NSF



**EDGE™**  
TILT SKILLETS & KETTLES



# COMPLETA TU COCINA CON HERVIDORES SERIE EDGE

Obtenga una ventaja en su cocina

La línea de hervidores de vapor de la serie Edge™ es 100% autónoma e incluye modelos con calefacción de gas y electricidad. Igual que nuestra línea de sartenes inclinables de la serie Edge™, tenemos numerosas opciones para soportar las necesidades específicas de su cocina. Las unidades eléctricas de mesa son disponibles en capacidades de 5 y 10 galones, mientras que nuestros modelos de piso están disponibles en configuraciones completas y de 2/3 chaquetas en capacidades de más de 20 a 100 galones. Incluso tenemos modelos de chaqueta completa de borde bajo.

Todos los hervidores estacionarios vienen con grandes válvulas de desconexión de 2 pulgadas de diámetro y cúpula cubierta, tapa asistida por actuador. Todos los modelos vienen con revestimientos de acero inoxidable 304 con actualización 316 disponible. Todos los hervidores de la serie Edge™ están disponibles con un complemento completo de opciones y accesorios que ahorran tiempo, energía y mano de obra, como grifos, mangueras de agua, drenaje, tapas, tiras para medir, utensilios de limpieza, coladores, canastas perforadas ¡mucho más!



## ACCESORIOS POPULARES:

Personalice El Hervidor serie Edge™ para que cocinar (y limpiar) sea más fácil. AccuTemp ofrece grifos de despensa individuales y dobles, un kit de limpieza de cepillos de hervidor y canastas triple perforadas de acero inoxidable triple



kit de limpieza



cestas de acero  
inoxidable con triple  
perforación

## VENTAJAS DEL EDGE™

- » Engranajes y tornillos sellados y autolubricantes - no requieren mantenimiento programado
- » Disponible en eléctrico, gas natural o propano
- » Disponible en la mesa, montado en un soporte, firmemente sujeto al suelo
- » Acero inoxidable tipo 316 opcional para cocción con alto contenido de ácido
- » Varios tamaños y capacidades disponibles
- » Certificación NSF



## CONOCE A LOS CHEFS CORPORATIVOS DE ACCUTEMP



Chefs Corporativos - John y Kenny están listos para responder a cualquier pregunta que pueda tener en referencia a la cocina con su equipo AccuTemp. Se dedican a ayudarle a sacar el máximo provecho de su equipo. Visite nuestro sitio web en [www.accutemp.net](http://www.accutemp.net) para obtener su libro de recetas gratis hoy.

***Siéntase libre de enviarles un correo electrónico a [chefs@accutemp.net](mailto:chefs@accutemp.net) o darles una llamada con cualquier pregunta!***

# POR VIDA

## SERVICIO Y ASISTENCIA

1-800-480-0415 | [servicio@accutemp.net](mailto:servicio@accutemp.net)

### Respaldado por el ÚNICO de la industria

### Garantía de soporte y servicio de por vida

El personal del servicio técnico de AccuTemp está listo para satisfacer sus necesidades y proveer respuestas rápidas y bien informadas a sus preguntas los siete días de la semana. Con Especialistas Técnicos equipados con más de 50 años de experiencia en servicio técnico combinado, nuestro personal está preparado para contestar sus preguntas y abordar cualquier preocupación que tenga con su equipo AccuTemp.

Para facilitar el uso, ofrecemos videos operativos en nuestro sitio web para ayudarlo a capacitar a su personal y garantizar que obtenga el máximo provecho de su equipo AccuTemp. También hay DVD disponibles, para solicitar una copia llámenos al (800) 210-

**AccuTemp**<sup>®</sup>  
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SOLUTIONS

(800) 210-5907 | [ACCUTEMP.NET](http://ACCUTEMP.NET)

MP6050-2410 SP