

ABATIDORES DE TEMPERATURA

Valioso aliado en las cocinas profesionales que permite mantener intacta la frescura de los alimentos, planificar la producción y evitar desperdicios. Ofrece considerables beneficios en términos de tiempo y reducción de costes.

Restaurantes / Hoteles / Caterings / Colectividades

mychill

Modelos Mychill
Accesorios

87

87



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fabricados en acero inoxidable AISI 304 en estructura monobloc

Panel de control digital y teclado de membrana

Soft Chilling. Abatimiento positivo (de 90°C a 3°C en 90 minutos) indicado para alimentos delicados, pequeños y delgados

Hard Chilling. Abatimiento positivo (de 90°C a 3°C en 90 minutos) indicado para productos grasos, densos o piezas grandes

Abatimiento negativo. Congelación mediante la formación de microcristales que mantienen intacta la estructura celular del alimento garantizando su conservación (temperatura en el corazón de los alimentos de 90°C a -18°C en 240 minutos)

Sonda corazón incluida

Control por tiempo o por sonda

Guías extraíbles y cantos redondeados para una fácil limpieza

Desagüe en la parte inferior

Sistema automático de desescarche

Pase automático a fase de mantenimiento al final del ciclo

Ciclo de pre-enfriamiento a -30°C

Para bandejas de dimensiones GN 1/1 (todos los modelos) y EN (600 x 400) especial pastelería en modelos 5 GN 1/1 T, 10 GN 1/1 y 15 GN 1/1



Restaurantes



Hoteles



Caterings



Colectividades



Modelo	3GN 1/1	5GN 1/1 Long.*	5GN 1/1 Transv.**	10GN 1/1	15GN 1/1
Código PVP	TCHA03TG 3.364 €	TCHA05LG 4.480 €	TCHA05TG 4.340 €	TCHA10TG 6.670 €	TCHA15TG 8.960 €
Código apertura de puerta izquierda PVP	TCHI03TG 3.484 €	TCHI05LG 4.600 €	TCHI05TG 4.460 €	TCHI10TG 6.790 €	TCHI15TG 9.090 €
Dimensiones (mm) ancho x fondo x alto	650 x 670 x 670	520 x 850 x 900	800 x 700 x 900	800 x 780 x 1700	800 x 780 x 2000
Capacidad	3GN 1/1	5 GN 1/1 L	5 GN 1/1 T 5 EN (600x400)	10 GN 1/1 10 EN (600x400)	15 GN 1/1 15 EN (600x400)
Distancia entre guías	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50	230/L+N/50	230/L+N/50	230/L+N/50	400/3L+N/50
Potencia (W)	975	1185	1185	2010	3820
Potencia frigorífica (W)	613	807	807	1547	2933
Rendimiento +3 / -18°C	10/7 kg	15/10 kg	18/11 kg	34/22 kg	50/38 kg

* Ideal para el apilado de un horno mychef Compact longitudinal

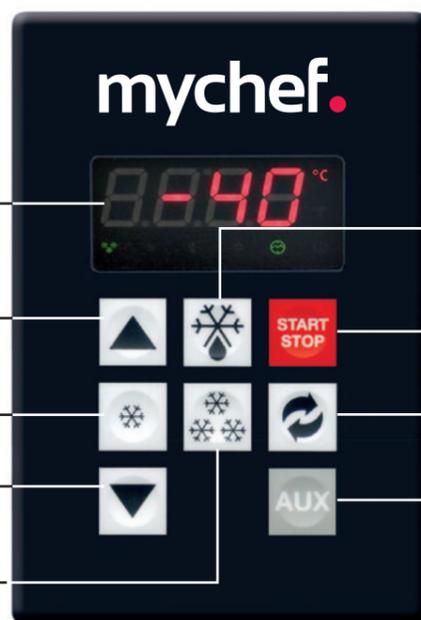
** Ideal para el apilado de un horno mychef Compact Transversal o un mychef Serie L 6GN 1/1

ACCESORIO MYCHILL

Sistema de fijación universal para hornos Mychef

Para colocar un horno Mychef sobre el abatidor es necesario el sistema de fijación

MYCHA197 46 €



Visualización de temperatura y de tiempo

Pulsador de regulación

Abatimiento positivo (+90/+3°C)

Pulsador de regulación

Abatimiento negativo (+90/-18°C)

Desescarche manual

ON / OFF
START / STOP

Hard / Soft

Botón auxiliar