

# mychill

## El frío que respeta los alimentos

El abatidor de temperatura mychill es un valioso aliado en las cocinas profesionales. Permite mantener intacta la frescura de los alimentos con la máxima higiene y flexibilidad, planificar la producción y evitar desperdicios, ofreciendo considerables beneficios en términos de tiempo y reducción de costes.



## Características técnicas

### TODOS LOS MODELOS

Fabricados en acero inoxidable AISI 304 en estructura monobloc	●
Panel de control digital y teclado de membrana	●
<b>Soft Chilling.</b> Abatimiento positivo (de 90°C a 3°C en 90 minutos) indicado para alimentos delicados, pequeños y delgados	●
<b>Hard Chilling.</b> Abatimiento positivo (de 90°C a 3°C en 90 minutos) indicado para productos grasos, densos o piezas grandes	●
<b>Abatimiento negativo.</b> 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	●
Apertura de puerta a mano izquierda	○
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	●

● De serie

○ Opcional

– No compatible





MODELO	3GN 1/1	5GN 1/1 Long.*	5GN 1/1 Transv.**	10GN 1/1	15GN 1/1
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
<b>Código</b>	<b>TCHA03TG</b>	<b>TCHA05LG</b>	<b>TCHA05TG</b>	<b>TCHA10TG</b>	<b>TCHA15TG</b>
<b>PVP</b>	<b>3.364 €</b>	<b>4.480 €</b>	<b>4.340 €</b>	<b>6.670 €</b>	<b>8.960 €</b>
<b>Código apertura de puerta izquierda</b>	<b>TCHI03TG</b>	<b>TCHI05LG</b>	<b>TCHI05TG</b>	<b>TCHI10TG</b>	<b>TCHI15TG</b>
<b>PVP</b>	<b>3.484 €</b>	<b>4.600 €</b>	<b>4.460 €</b>	<b>6.790 €</b>	<b>9.090 €</b>

\* Ideal para el apilado de un horno mychef S / \*\* Ideal para el apilado de un horno mychef S T o un mychef L 6GN 1/1

## Sistema de fijación universal para hornos mychef

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

MYCHA197

46 €