

# ABATIDORES DE TEMPERATURA

Valioso aliado en las cocinas profesionales que permite mantener intacta la frescura de los alimentos, planificar la producción y evitar desperdicios.

Carnicerías / Pescaderías / Otros sectores

## MYCHILL

Modelos MYCHILL  
Accesorios

176  
177



# MYCHILL



## 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

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



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



MODELO CÓDIGO	3GN 2/3	3GN 1/1 TCHA03TG	5GN 1/1 Long* TCHA05LG	5GN 1/1 TCHA05TG	10GN 1/1 TCHA10TG	15GN 1/1 TCHA15TG
PVP		3.953 €	5.239 €	4.649 €	7.863 €	10.562 €
Código apertura de puerta izquierda	TCHI0323	TCHI03TG	TCHI05LG	TCHI05TG	TCHI10TG	TCHI15TG
PVP	3.674 €	4.081 €	5.366 €	4.777 €	7.991 €	10.690 €
<b>Dimensiones</b> (mm) ancho x fondo x alto	600 x 600 x 390	650 x 670 x 670	520 x 850 x 880	800 x 700 x 900	800 x 780 x 1700	800 x 780 x 2000
<b>Peso</b>	43 kg	70 kg	80 kg	90 kg	155 kg	171 kg
<b>Capacidad</b>	3GN 2/3	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)
<b>Distancia entre guías</b>	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
<b>Voltaje</b> (V/Ph/Hz)	230/L+N/50	230/L+N/50	230/L+N/50	230/L+N/50	230/L+N/50	400/3L+N/50
<b>Potencia</b> (W)	730	975	1185	1185	2010	3820
<b>Potencia frigorífica</b> (W)	467	613	807	807	1547	2933
<b>Rendimiento +3 / -18°C</b>	7/5 kg	10/7 kg	18/11 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 49 €