

ABATIDORES DE TEMPERATURA



VENTAJAS

164

CONTROL

165

ABATIDORES DE TEMPERATURA

166

TECNOLOGÍA MYCHEF

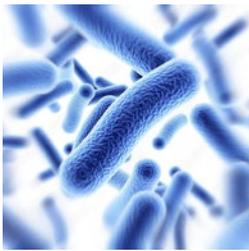
VENTAJAS QUE TE APORTAN LOS ABATIDORES MYCHILL

FRESCURA E HIGIENE



Alimentos siempre frescos

Con el proceso de abatimiento negativo (congelación) se realizan formaciones de microcristales que mantienen intacta la estructura celular del alimento, garantizando así su conservación durante un largo periodo de tiempo.



Protección antibacteriana

El abatimiento positivo permite proteger los alimentos contra la agresión bacteriana, prolongando su periodo de conservación y evitando pérdidas de peso en los productos. La temperatura en el corazón de los alimentos pasa de 90°C a 3°C en 90 minutos.

MÁS PRODUCTIVIDAD



Sistema Cook&Chill

Podrás cocinar y abatir rápidamente la temperatura de tus elaboraciones. Este sistema es cada vez más empleado en la restauración. Los beneficios de este sistema son amplios en cuanto a calidad organoléptica, seguridad alimentaria y conservación del producto.



Ahorro en las compras y tiempo de preparación

Gracias al abatimiento de los alimentos podrás planificar mejor las compras, haciendo un stock de lo que realmente necesitas. Permite comprar materias primas y productos de temporada en mayores cantidades a mejor precio.



Minimiza los residuos y aumenta los beneficios

Al tener los menús planificados y abatidos los desperdicios se reducen considerablemente, aumentando los beneficios en términos de tiempo y reducción de costes.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Restaurantes



Hoteles



Caterings



Colectividades

PANEL DE CONTROL

MYCHILL

EL COMPAÑERO PERFECTO EN COCINAS PROFESIONALES

Práctico control con 8 botones, pantalla LCD con iluminación y teclado de membrana.

Con dos modos de abatimiento, positivo o negativo.

1. Visualización de temperatura y de tiempo

2. Pulsador de regulación

3. Abatimiento positivo (+90/+3°C)

4. Abatimiento negativo (+90/-18°C)

5. Desescarche manual

6. ON / OFF - START / STOP

7. Hard / Soft

8. Botón auxiliar



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

MYCHILL

ABATIDORES DE TEMPERATURA



15 GN 1/1

Dimensiones (ancho x fondo x alto) 800 x 780 x 2000 mm

Peso 171 kg

Capacidad 15 GN 1/1 o 15 EN (600x400)

Distancia entre guías 67 mm

Voltaje (V/Ph/Hz) 400/3L+N/50

Potencia 3820 W

Potencia frigorífica 2933 W

Rendimiento +3 / -18°C 50/38 kg

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Código	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
TCHA15TG		12.315 €
TCHI15TG	●	12.440 €



10 GN 1/1

Dimensiones (ancho x fondo x alto) 800 x 780 x 1700 mm

Peso 155 kg

Capacidad 10 GN 1/1 o 10 EN (600x400)

Distancia entre guías 67 mm

Voltaje (V/Ph/Hz) 230/L+N/50

Potencia 2010 W

Potencia frigorífica 1547 W

Rendimiento +3 / -18°C 34/22 kg

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Código	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
TCHA10TG		8.830 €
TCHI10TG	●	8.975 €



5 GN 1/1 longitudinal

Dimensiones (ancho x fondo x alto) 520 x 850 x 880 mm

Peso 80 kg

Capacidad 5 GN 1/1 L

Distancia entre guías 67 mm

Voltaje (V/Ph/Hz) 230/L+N/50

Potencia 1185 W

Potencia frigorífica 807 W

Rendimiento +3 / -18°C 18/11 kg

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Ideal para el apilado de un horno Compact longitudinal

Código	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
TCHA05LG		5.885 €
TCHI05LG	●	6.030 €



5 GN 1/1 transversal

Dimensiones (ancho x fondo x alto) 800 x 700 x 900 mm

Peso 90 kg

Capacidad 5 GN 1/1 T o 5 EN (600x400)

Distancia entre guías 67 mm

Voltaje (V/Ph/Hz) 230/L+N/50

Potencia 1185 W

Potencia frigorífica 807 W

Rendimiento +3 / -18°C 18/11 kg

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Ideal para el apilado de un horno Compact transversal o un iCook/Cook 6 GN 1/1

Código	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
TCHA05TG		5.220 €
TCHI05TG	●	5.360 €

3 GN 1/1

Dimensiones (ancho x fondo x alto) 650 x 670 x 670 mm

Peso 70 kg

Capacidad 3 GN 1/1

Distancia entre guías 67 mm

Voltaje (V/Ph/Hz) 230/L+N/50

Potencia 975 W

Potencia frigorífica 613 W

Rendimiento +3 / -18°C 10/7 kg

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Código	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
TCHA03TG		4.440 €
TCHI03TG	●	4.540 €



3 GN 2/3

Dimensiones (ancho x fondo x alto) 600 x 600 x 390 mm

Peso 43 kg

Capacidad 3 GN 2/3

Distancia entre guías 67 mm

Voltaje (V/Ph/Hz) 230/L+N/50

Potencia 730 W

Potencia frigorífica 467 W

Rendimiento +3 / -18°C 7/5 kg

Apertura de puerta a mano izquierda de serie

Código	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
TCHI0323	●	4.125 €



ACCESORIO MYCHILL

Sistema de fijación universal para hornos Mychef

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

MYCHA197	60 €
----------	------