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 **87**
Accesorios 87

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 90ºC a 3ºC en 90 minutos) indicado para alimentos delicados, pequeños y delgados

Hard Chilling. Abatimiento positivo (de 90ºC a 3ºC 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 90ºC a -18ºC en 240 minutos)

Sonda corazón incluida

Control por tiempo o por sonda

Guías extraíbles y cantos redondeados para una fácil limpieza

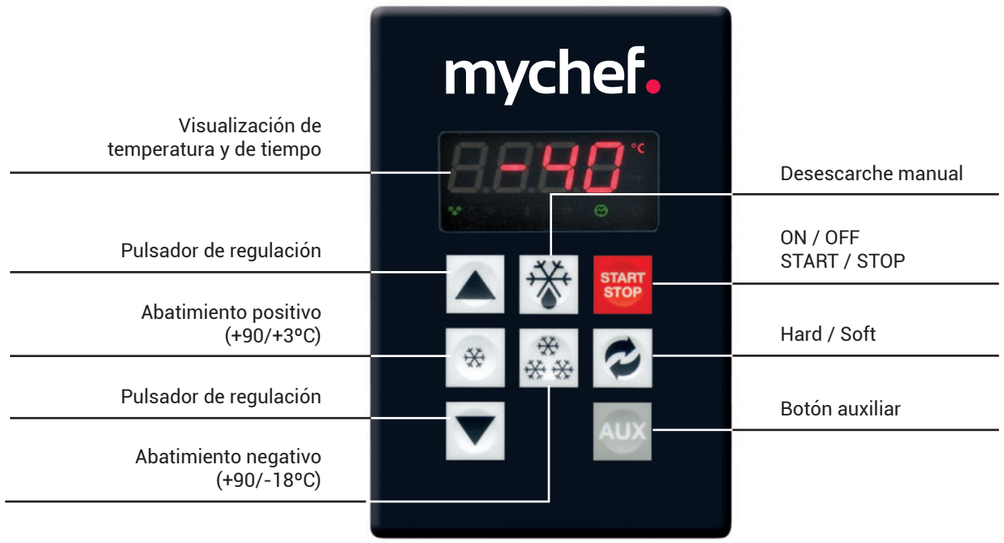
Desagüe en la parte inferior

Sistema automático de desescarche

Pase automático a fase de mantenimiento al final del ciclo

Ciclo de pre-enfriamiento a -30ºC

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	TCHA03TG	TCHA05LG	TCHA05TG	TCHA10TG	TCHA15TG
PVP	3.364 €	4.480 €	4.340 €	6.670 €	8.960 €
Código apertura de puerta izquierda	TCHI03TG	TCHI05LG	TCHI05TG	TCHI10TG	TCHI15TG
PVP	3.484 €	4.600 €	4.460 €	6.790 €	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 / -18ºC	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 €**