

# mychef.



MARZO 2023

# ABATIDORES DE TEMPERATURA



---

**VENTAJAS**

164

---

**CONTROL**

165

---

**ABATIDORES DE TEMPERATURA**

166

---

# 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		
----------	--	--

TCHI15TG	●	
----------	---	--



### 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		
----------	--	--

TCHI10TG	●	
----------	---	--



### 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		
----------	--	--

TCHI05LG	●	
----------	---	--



## 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		
TCHI05TG	●	

## 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		
TCHI03TG	●	



## 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	●	



## ACCESORIO MYCHILL

### Sistema de fijación universal para hornos Mychef

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

MYCHA197

mychef.