

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



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
------------------	---------	---------------------	---------------------------	---------------------	----------------------	----------------------

Código apertura de puerta izquierda	TCHI0323	TCHI03TG	TCHI05LG	TCHI05TG	TCHI10TG	TCHI15TG
--	----------	----------	----------	----------	----------	----------

Dimensiones (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
Peso	43 kg	70 kg	80 kg	90 kg	155 kg	171 kg
Capacidad	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)
Distancia entre guías	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Voltaje (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
Potencia (W)	730	975	1185	1185	2010	3820
Potencia frigorífica (W)	467	613	807	807	1547	2933
Rendimiento +3 / -18°C	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

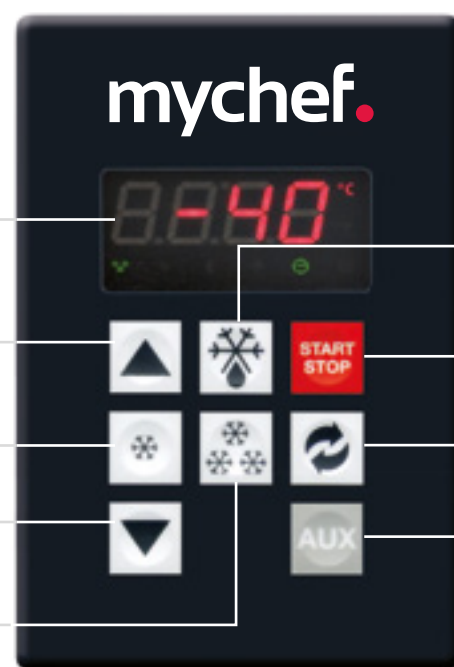
** Ideal para el apilado de un horno Mychef Compact Transversal o un Mychef Serie L 6GN 1/1

ACCESORIO MYCHILL

Sistema de fijación universal para hornos Mychef

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

MYCHA197



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