

## Abatidores de temperatura



# El frío que respeta los alimentos

El abatidor de temperatura mychill es un valioso aliado en las cocinas profesionales, permite mantener intacta la frescura de los alimentos con la máxima higiene y flexibilidad, planificar la producción y evitar desperdicios permitiendo considerables beneficios en términos de tiempo y reducción de costes.



**Ahorro en las compras**



**Ahorro de tiempo**



**Minimiza los residuos**



**Aumenta los beneficios**

## Abatimiento positivo

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.

**SOFT CHILLING**

Indicado para alimentos delicados, pequeños y delgados.

**HARD CHILLING**

Indicado para productos grasos, densos o piezas grandes.

## Abatimiento negativo

El proceso de abatimiento negativo (congelación) se realiza mediante la formación de microcristales que mantienen intacta la estructura celular del alimento, garantizando así su conservación durante un largo periodo de tiempo. La temperatura en el corazón de los alimentos pasa de 90°C a -18°C en 240 minutos.

## Especificaciones generales



- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 en estructura monobloc.
- Panel de control digital y teclado de membrana.
- Sonda corazón, incluida.
- Control por tiempo o por sonda.
- Cambio de mano en puerta, opcional.
- Guías extraíbles y cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Incorpora desagüe en la parte inferior.
- Sistema automático de descarche.
- Pase automático a fase de mantenimiento al final del ciclo.
- Ciclo de pre-enfriamiento a -30°C.
- 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.

# Modelos



**3GN1/1**

**5GN1/1L**

**5GN1/1T**

**10GN1/1**

**15GN1/1**

MODELO	3GN 1/1	5GN 1/1 Long.*	5GN 1/1 Transv.**	10GN 1/1	15GN 1/1
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/L+N/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 / -18°C	10/7 kg	15/10 kg	18/11 kg	34/22 kg	50/38 kg
Código	TCHA03TG	TCHA05LG	TCHA05TG	TCHA10TG	TCHA15TG
Código apertura de puerta izquierda	TCHI03TG	TCHI05LG	TCHI05TG	TCHI10TG	TCHI15TG

\* Ideal para el apilado de un horno mychef S / \*\* Ideal para el apilado de un horno mychef S transversal o un mychef L 6GN 1/1

Precio de exposición 2.900 € + IVA

## Panel de mandos

**A** Visualización de temperatura y de tiempo

**B** ON/OFF START/STOP

**C** Hard/Soft

**D** Botón auxiliar

**E** Descarche manual

**F** Abatimiento negativo (+90/-18°C)

**G** Abatimiento positivo (+90/+3°C)

**H** Pulsadores de regulación





COMERCIAL HOSTELERA ANDALUZA

[www.chandalu.com](http://www.chandalu.com)

Poligono Industrial Navisur (Carretera Camas-Santiponce)  
Calle Jacinto N° 31 - 41907 Valencina (Sevilla)

Tel.: 955 99 96 43

Email: [comercial@chandalu.com](mailto:comercial@chandalu.com)