



Abatidor Distform Mychef Mychill 5GN 1/1 Transv con capacidad para 5 bandejas GN 1/1 ó 5 600X400MM.

Ideal para el apilado de un horno mychef T. Se trata de un abatidor para abatimiento positivo o negativo fabricado en acero inoxidable AISI 304 en estructura monobloc, panel de control digital y teclado de membrana. Con el abatidor Mychill contaremos con un abatidor de gran calidad .

Catálogo de abatidores de temperatura industriales

Abatidor de temperatura de **Distform MYCHILL 5GN 1/1 Transv.**, 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.

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.

- Capacidad: 5 GN 1/1 T/ 5 EN (600x400)L
- Dimensiones: 800 x 700 x 900
- Distancia entre guías: 67 mm
- Tensión (V/L+N/Hz): 230/L+N/50
- Potencia (W): 1185
- Potencia frigorífica (W): 807
- Rendimiento +3 / -18°C: 18/11 kg
- 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
- Como opcional puedes solicitarlo con apertura de puerta izquierda (consúltanos)



¿Para qué sirve un abatidor de temperatura?

El abatidor de temperatura es una maquinaria necesaria para el profesional de la restauración al realizar un rápido y uniforme enfriamiento de los alimentos, tanto cocinados como crudos, permitiendo reducir su temperatura interna, preservando las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos. **Con el abatimiento se garantiza la seguridad alimentaria.**

Al utilizar los abatidores de temperatura en los alimentos tanto si se acaban de cocer en un tiempo inferior a dos horas como si son crudos, EVITAMOS LA PROLIFERACIÓN DE BACTERIAS manteniendo a la vez AL MÁXIMO sus valores nutricionales, así como sus condiciones organolépticas (texturas, sabor, olor, etc.).

Este es un proceso que cumple todas las **normas HACCP y de SEGURIDAD ALIMENTARIA**. Su delicadeza evita riesgos de deshidratación y de formación de escarcha.

¿Cómo funciona el abatidor mychill de Distform?



Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800 x 700 x 900