



Abatidor Distform Mychef MYCHILL 5GN 1/1 Long con capacidad para 5 bandejas GN 1/1 L

Ideal para el apilado de un horno mychef S. 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 en nuestra cocina profesional.

Catálogo de abatidores de temperatura industriales

En entornos donde el tiempo y la precisión lo son todo, un buen abatidor marca la diferencia. El modelo **TCHA05LG de Mychef** es la opción más compacta y eficaz para cocinas que necesitan un sistema fiable de abatimiento y congelación rápida sin comprometer espacio. Es ideal para apilar con hornos **Mychef Compact**, y está pensado para cocinas que buscan rendimiento sin renunciar a funcionalidad.

Características técnicas del abatidor TCHA05LG

ABATIDOR DISTFORM Mychef MYCHILL 5GN 1/1 Long



• Capacidad: 5 GN 1/1 longitudinal

• **Dimensiones:** 520 x 850 x 880 mm

• Peso: 80 kg

• Distancia entre guías: 67 mm

• Voltaje: 230V / L+N / 50 Hz

• Potencia total: 1185 W

• Potencia frigorífica: 807 W

• Rendimiento abatimiento positivo (+3°C): 18 kg

• Rendimiento congelación rápida (-18ºC): 11 kg

• Apertura: mano derecha (serie)

• **PVP:** 5.885 €

¿Necesitas un abatidor pequeño, pero profesional?

Si tienes una cocina con espacio limitado, sabes lo importante que es cada centímetro. Con este abatidor, puedes colocar el horno encima y aprovechar verticalmente tu cocina sin sacrificar capacidad ni rendimiento. Para cocinas urbanas, foodtrucks, o locales pequeños pero exigentes, este modelo es una joya.

Abatidor TCHA05LG: la solución vertical para cocinas inteligentes

El **TCHA05LG** está diseñado con precisión para funcionar perfectamente en conjunto con los hornos **Mychef Compact**, facilitando un uso práctico, vertical y eficiente. Pese a su tamaño, alcanza **hasta 18 kg en abatimiento positivo y 11 kg en congelación**, con una potencia controlada que optimiza el consumo. Ideal para mise en place, planificación de servicio y cocina anticipada.

ABATIDOR DISTFORM Mychef MYCHILL 5GN 1/1 Long



Es justo lo que necesitas si tienes poco espacio y quieres eficiencia real. Además, su capacidad está pensada para jornadas partidas o producción en pequeños lotes. Y al estar preparado para apilamiento, aprovechas altura sin comprometer encimeras.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir el abatidor que realmente necesitas?

Evalúa la capacidad de bandejas, el espacio disponible, el rendimiento de abatimiento positivo y congelación, y si necesitas un equipo que pueda apilarse con horno. También considera el tipo de energía (monofásica o trifásica) y la posibilidad de acceso lateral. En cocinas pequeñas con producción exigente, **menos es más**... si sabes elegir bien.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque este modelo lo hemos instalado en muchas cocinas pequeñas que necesitaban rendimiento sin complicarse con maquinaria sobredimensionada. Ideal para obradores compactos, cocinas urbanas y restaurantes que trabajan con mise en place avanzada. **Compacto, robusto y listo para el ritmo real de tu cocina.**

Sobre MYCHEF

Mychef, marca de **Distform Group**, destaca por su innovación y adaptación al entorno profesional real. Este abatidor es prueba de ello: bien diseñado, con materiales duraderos y prestaciones exactas. En EquipoH trabajamos de la mano con Mychef porque es un fabricante que escucha al cocinero.

¿Quieres comprobar si este abatidor encaja con el horno que ya tienes o estás pensando instalar?

Escríbenos en el chat. En EquipoH te damos asesoramiento técnico real y honesto. No vendemos por vender, prescribimos lo que funciona.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 520 x 850 x 900