



Abatidor Distform MYCHILL 10GN 1/1 con capacidad para 10 bandejas GN 1/1 y 600X400mm.

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 tempertaura industriales

Abatidor de temperatura de **Distform MYCHILL 10GN 1/1**, 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 90ºC a 3ºC en 90 minutos.

Soft Chilling: Indicado para alimentos delicados, pequeños y delgados.

ABATIDOR DISTFORM Mychef MYCHILL 10GN 1/1



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 90ºCa -18ºC en 240 minutos.

• Capacidad: 10GN 1/1 y 10 pasteleria 600x400

Dimensiones: 800x780x1700
Distancia entre guias: 67 mm
Tensión (V/L+N/Hz): 230/L+N/50

• Potencia (W): 2010

Potencia frigorífica (W): 1547

• Rendimiento +3 / -18°C: 34/22kg

• 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 -30ºC

APTO PARA BANDEJAS 1/1 Y 600X400

• 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, preservado las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos. **Con el abatimiento se garantiza la seguridad alimentaria**.

Al utilizar la abatidores de temperatura en los alimentos tanto si se acaban de cocer en un tiempo inferior a dos horas como si són 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): 800x780x1700