

TekChill

ABATIDORES
DE TEMPERATURA



TekChill

El abatidor de temperatura TekChill 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

EL FRÍO INTELIGENTE

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 sensor.
- Cambio de mano en puerta, opcional.
- Guías extraíbles y cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Incorpora desagüe en la parte inferior.
- Sistema eléctrico 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



3GN 1/1

5GN 1/1 L

5GN 1/1 T

10GN 1/1

15GN 1/1

Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Tensión (V/L+N/Hz)	Potencia (W)	Potencia frigorífica (W)	Rendimiento +3 / -18°C	Código
TekChill 3GN 1/1	650x670x670	3GN 1/1	230/1/50	975	613	10/7 kg	TCHA03TG
TekChill 5GN 1/1 Long.*	520x850x880	5 GN 1/1 L	230/1/50	1185	807	15/10 kg	TCHA05LG
TekChill 5GN 1/1 Transv.**	800x700x900	5 GN 1/1 T 5 EN (600x400)	230/1/50	1185	807	18/11 kg	TCHA05TG
TekChill 10GN 1/1	800x780x1700	10 GN 1/1 10 EN (600x400)	230/1/50	2010	1547	34/22 kg	TCHA10TG
TekChill 15GN 1/1	800x780x1700	15 GN 1/1 15 EN (600x400)	400/3L+N/50	3820	2933	50/38 kg	TCHA15TG

* Ideal para el apilado de un horno MyChef / ** Ideal para el apilado de un horno MyChef T

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