MYCHILL 5

Szybkoschładzarka MYCHILL 5 | schładzarka szokowa | 5xGN1/1 | pojemniki GN wszerz | 1,18 kW | 800x700x900 mm

Chłodnictwo > Schładzarki - schładzarki szokowe





Zalety korzystania ze schładzarek szokowych Mychef

Zawsze świeża żywność

Gwałtowne schładzanie powoduje, ze struktury komórkowe są nienaruszone, co powoduje zachowanie właściwości potraw przez długi czas

Ochrona antybakteryjna

Schładzanie szokowe chroni przed namnażaniem się bakterii, dzięki czemu żywność zachowuje dłużej przydatność do spożycia oraz zapobiega przed nadmiernymi stratami wagi. Żywność jest schładzana z 90°C do 3°C w ciągu 90 minut

System Cook&Chill

Możesz gotować i szybko schładzać swoje potrawy. System ten jest coraz częściej stosowany w branży gastronomicznej. Korzyści wynikające z tego systemu są rozległe w zakresie jakości organoleptycznej, bezpieczeństwa żywności i przechowywania produktu

Oszczędność w zakupach i czasie przygotowania

Minimalizacja odpadów i zwiększone zyski

Dzięki zaplanowaniu i opracowaniu menu, straty są znacznie ograniczone, zwiększając korzyści w zakresie czasu i redukcji kosztów

Opis

- Wygodne sterowanie za pomocą 8 przycisków, wyświetlacza LCD i klawiatury membranowe
- Konstrukcja monoblock ze stali nierdzewnej AISI 304
- Cyfrowy panel sterowania i klawiatura membranowa
- **Soft Chilling -** cykl schładzania (od 90°C do 3°C w ciagu 90 minut) odpowiedni dla delikatnych, małych i cienkich produktów spożywczych
- **Hard Chilling -** cykl chłodzenia (od 90°C do 3°C w ciagu 90 minut) odpowiedni dla tłustych, gęstych produktów lub dużych kawałków
- **Cykl mrożenia** - zamrażanie, które utrzymuje strukturę komórkowa żywności nienaruszona, gwarantując zachowanie właściwości potraw (schładzanie z 90ºC do -18ºC w ciągu 240 minut
- Sonda rdzeniowa w zestawie
- Kontrola według czasu lub sondy
- Zdejmowane prowadnice i zaokrąglone krawędzie ułatwiają czyszczenie

- Odpływ w dnie komory
- Automatyczny system odszraniania
- Automatyczne przełączenie na fazę konserwacji po zakończeniu cyklu
- **Drzwi otwierane na prawo w standardzie**
- Idealny do piętrowania pieców iCook/Cook Compact 6TE

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	**800x700x900**
Waga [kg]	**90**
Pojemność	**5xGN 1/1 T lub 5 EN (600x400)**
Odległość miedzy prowadnicami [mm]	**67**
Zasilanie [V]	**230**
Moc [kW]	**1,18**
Moc chłodnicza [kW]	**0,8**
Wydajność chłodnicza [kg/cykl	**18**
Wydajność mroźnicza [kg/cykl]	**11**

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.