

# SISTEMA COOK&CHILL

## ABATIDORES DE TEMPERATURA



Cocinar



Enfriar



Regenerar



Servir

### Ventajas



#### Garantía de seguridad:

evita la proliferación de bacterias al reducir rápidamente la temperatura interna del producto.



#### Calidad organoléptica:

evita la creación de los cristales típicos de la congelación tradicional. Mantiene la consistencia, el sabor y la textura original de los alimentos.



#### Planificar las compras:

permite comprar materias primas y productos de temporada en mayores cantidades a mejor precio.



#### Velocidad y organización:

óptimo control de existencias, planificación de la producción, facilita el servicio mediante la regeneración.

#### Todo el proceso Cook&Chill

en una columna  
de tan sólo  
520 mm de ancho



#### Tipos de abatimiento

#### Abatimiento positivo:

enfriado rápido a +3°C en 90 minutos

#### Abatimiento negativo:

congelación rápida a -18°C en menos de 4 horas

MODELO	3GN 1/1	5GN 1/1 Longitudinal*	5GN 1/1 Transversal*	10GN 1/1	15GN 1/1
Código	TCHA03TG	TCHA05LG	TCHA05TG	TCHA11TG	TCHA15TG
Tipo de panel	Membrana	Membrana	Membrana	Membrana	Membrana
Dimensiones (mm) Ancho x fondo x alto	650 x 670 x 670	520 x 850 x 880	800 x 700 x 900	800 x 780 x 1700	800 x 780 x 2000
Potencia (W)	975	1185	1185	2010	3820
Tensión (V/N/Hz)	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3L+N/50
Rendimiento (+3/-18)	10/7 kg	15/10 kg	18/11 kg	34/22 kg	50/38 kg

\* Ideal para el apilado de un horno MyChef