

Szybkoschładzarka RESTO QUALITY MYCHILL 5LG | schładzarka szokowa | 5xGN1/1 | pojemniki GN wzdłuż | 1,18 kW | 520x850x880 mm



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: MYCHILL5LG

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**25 905,52 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Zalety korzystania ze schładzarek szokowych Mychef

Zawsze świeża żywność

Gwałtowne schładzanie powoduje, że 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

Dzięki zmniejszeniu ilości jedzenia będziesz mógł lepiej zaplanować swoje zakupy, robiąc bilans tego, czego naprawdę potrzebujesz. Dzięki temu będziesz mógł kupować surowce i produkty sezonowe w większych ilościach w lepszej cenie

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 membranowej
 - Konstrukcja monoblock ze stali nierdzewnej AISI 304
 - Cyfrowy panel sterowania i klawiatura membranowa
 - **Soft Chilling** - cykl schładzania (od 90°C do 3°C w ciągu 90 minut) odpowiedni dla delikatnych, małych i cienkich produktów spożywczych
 - **Hard Chilling** - cykl chłodzenia (od 90°C do 3°C w ciągu 90 minut) odpowiedni dla tłustych, gęstych produktów lub dużych kawałków
 - **Cykl mrożenia** - zamrażanie, które utrzymuje strukturę komórkową żywności nienaruszoną, gwarantując zachowanie właściwości potraw (schładzanie z 90°C do -18°C 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 z serii Compact

Parametry techniczne:

- Wymiary [mm]: 520x850x880
- Waga [kg]: 80
- Pojemność: 5xGN 1/1
- Odległość prowadnic [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

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 520
Głębokość (mm): 850
Wysokość (mm): 880
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 230
Waga (kg): 80
Ilość półek: 5
Pojemność: 5xGN 1/1
Ilość prowadnic (szt): 1/1
Odległość prowadnic (mm): 67

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

