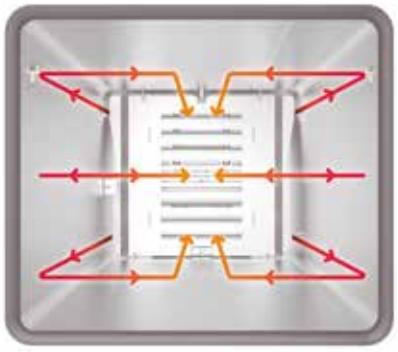
Por qué mychef evolution y mychef concept son la mejor elección

Turbina SmartWind de última generación y alta eficiencia

Cocciones homogéneas gracias al diseño termodinámico de la turbina combinado con la gestión inteligente del sentido de giro y las velocidades del ventilador.



SmartClima Plus

Sistema inteligente de generación y gestión de vapor. Gracias a sus avanzados sensores el horno monitoriza la humedad de la cámara de cocción, inyectando o extrayendo vapor para obtener el resultado deseado.

TSC PATENTED (Thermal Stability Control)

El único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica en las cocciones a baja temperatura sin apenas oscilaciones (±0,2ºC). (Opcional)

MultiSteam PATENTED

Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más rápida que los sistemas tradicionales (boiler o inyección directa) gracias al precalentamiento del agua. El vapor más rápido y denso para cocciones homogéneas.

DryOut

Permite extraer de forma activa la humedad de la cámara para conseguir texturas más crujientes gracias a su tecnología exclusiva de baja presión. Crujientes y dorados perfectos.

UltraVioletSteam PATENTED

Tecnología patentada que genera vapor absolutamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a baja temperatura gracias a su sistema de rayos ultravioleta (Opcional).

SafeSteam

Extracción del vapor de la cámara en los instantes finales del proceso de cocción para evitar quemaduras o molestias, garantizando la máxima seguridad laboral.

PATENTED

Lavado automático MyCare

Sistema automático de limpieza inteligente patentado. Elimina cualquier suciedad de la cámara de cocción. El horno detecta el nivel de suciedad y propone el programa más adecuado.

Cámara de alta inercia térmica

Cámara para cocciones hasta 300ºC de temperatura construida en acero inoxidable AISI 304 18/10. Su gran robustez garantiza una cocción perfecta y un gran ahorro energético.

mychef.

Cristales de baja emisión

La última tecnología en cristales de baja emisión proporciona un mayor aislamiento reduciendo las pérdidas de calor. El diseño de la puerta facilita su limpieza y su seguridad operativa.

Sondas sous-vide, monopunto y multipunto con conector magnético Plug&Play

Con el nuevo conector magnético nunca ha sido tan rápido y sencillo conectar la sonda que más se adapta al producto que deseas cocinar.

Conector USB

Conexión USB para registro de datos HACCP, para la actualización del software y para la carga y descarga de programas. El equipo permite el registro de temperaturas y eventos producidos durante su uso normal.

Iluminación led integrada

Iluminación óptima en la totalidad de la cámara de cocción, diseñada para altas temperaturas, con un mínimo consumo y una máxima duración.

Bandeja recogeaguas integrada

Recogeaguas frontal con desagüe integrado y vaciado automático incluso con la puerta abierta. Evita la formación de agua bajo el equipo.

Sifón integrado con refrigeración automática

Refrigera el sistema de agua de salida reduciendo el consumo de energía. Evita olores en la cámara y aumenta la eficiencia de la cocción.

Maneta y componentes plásticos higiénicos

Aditivo antibacteriano que permite una mayor protección contra la proliferación de gérmenes y bacterias garantizando así una superficie limpia e higiénica.

Visión panorámica del panel de control

Los controles de mychef tienen una situación y visibilidad panorámica que permiten seguir la evolución de las cocciones desde cualquier parte de la cocina.

Mando rotativo iluminado

Iluminación inteligente en 5 colores que avisa visual y acústicamente del estado de proceso de cocción o lavado, sin necesidad de estar pendiente en todo momento.

mychef evolution

La máxima inteligencia.
La máxima simplicidad.

El nuevo mychef evolution es el mejor asistente para tu cocina. Su sistema de cocción inteligente hace que cocinar sea más fácil que nunca. Con su recetario interactivo puedes conseguir platos increíbles con una simplicidad asombrosa. Su conexión a la nube (Wi-Fi o Ethernet) te permite estar siempre conectado a tu equipo, estés donde estés. Y su innovadora tecnología optimiza el ahorro energético. Finalmente, un horno realmente inteligente capaz de recopilar datos, procesarlos y ofrecerte una información personalizada para el éxito de tu negocio.

Todo esto, accesible desde una pantalla táctil de alta definición de 6.5 pulgadas en 21 idiomas y mando rotativo iluminado. Usarlo es tan cómodo y tan intuitivo como manejar tu smartphone.

Chef
Cocciones con ajuste de parámetros de modo manual

Fast Menu
Menú personalizado según cada necesidad

Conector magnético Plug&Play para sondas
Conexión rápida y segura de sonda sous-vide, monopunto o multipunto

MyCare
Sistema de autolimpieza inteligente
4 Programas de autolavado + aclarado

SmartCooking
Cocciones asistidas inteligentes por selección de alimento

CookingPlanner
Asistente para cocciones planificadas

Regenerar
Asistente para la regeneración de alimentos cocinados

Mando rotativo iluminado

Iluminación inteligente en 5 colores que avisa visual y acústicamente del estado del proceso de cocción o de lavado, sin necesidad de estar pendiente del horno en todo momento

Standby | Ciclo de cocción | Ciclo de lavado

Finalizando cocción, lavado o ajustes | Final cocción o lavado

Recetas
Acceso al recetario del usuario, recetas mychef y búsqueda de recetas por ingredientes

Configurar
Acceso a todas las configuraciones del horno

mychef evolution

Serie S Longitudinal

La tecnología más sofisticada
en el mínimo espacio

Modelo		S 6GN 2/3	S 4GN 1/1	S 6GN 1/1	S 9GN 1/1
	MyCare + Wi-Fi incluido				
PVP		**5.470 €**	**5.640 €**	**5.790 €**	**6.410 €**
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)		520 x 623 x 662	520 x 800 x 662	520 x 800 x 662	520 x 800 x 822
Capacidad GN Prof. 20 mm		12 x 2/3GN	8 x 1/1GN	12 x 1/1GN	18 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 40 mm		6 x 2/3GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN	9 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 65 mm		4 x 2/3GN	3 x 1/1GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Comidas por día		20-80	20-80	30-100	50-150
Peso (Kg)		60	72	72	89
Potencia (kW)		5,60	5,60	7	10,40
Tensión (V/Ph/Hz)		230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
Equipamiento de serie					
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas		✓	✓	✓	✓
SmartClima Plus. Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos		✓	✓	✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia energética. Vapor 5 veces más rápido y denso que el boiler o la inyección directa		✓	✓	✓	✓
DryOut. Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos		✓	✓	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado		✓	✓	✓	✓
Cooldown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro		✓	✓	✓	✓
Preheat. Precalentamiento ultrarrápido		✓	✓	✓	✓
Delta T. Temperatura de cocción controlada por el propio alimento		✓	✓	✓	✓
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión		✓	✓	✓	✓
Safe Steam. Extracción automática del vapor al finalizar la cocción		✓	✓	✓	✓
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente por selección de alimento		✓	✓	✓	✓
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes **Multilevel / Just in time**		✓	✓	✓	✓
MyCloud. Sistema que conecta tu horno con tu ordenador, tablet o smartphone		✓	✓	✓	✓
Conexión Wi-Fi con indicador de estado		✓	✓	✓	✓
Control remoto desde smartphone o tablet		✓	✓	✓	✓
Regeneración. Programas parametrizables y preestablecidos		✓	✓	✓	✓
Cocción Check. Resumen de datos y consumos		✓	✓	✓	✓
Velocidades del ventilador		4	4	4	4
2 modos de giro de la turbina automáticos		✓	✓	✓	✓
2 modos de funcionamiento de la turbina automáticos		✓	✓	✓	✓
Sifón integrado con refrigeración automática		✓	✓	✓	✓
Programas		400	400	400	400
Fases de cocción		10	10	10	10
Control de consumos diario, mensual o anual de agua y electricidad		✓	✓	✓	✓
Actualización remota del software del horno		✓	✓	✓	✓
Guías GN extraíbles multinivel		✓	✓	✓	✓
Conexión externa magnética Plug&Play para sonda		✓	✓	✓	✓
Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)					
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2ºC)		**290 €**	**290 €**	**290 €**	**290 €**
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta		**380 €**	**380 €**	**380 €**	**380 €**
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	**MYCHA196**	**129 €**	**129 €**	**129 €**	**129 €**
Apertura de puerta a mano izquierda		**195 €**	**195 €**	**195 €**	**195 €**
Accesorios recomendados					
Kit 1ª instalación. Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno	**MYCHA187**	**89 €**	**89 €**	**89 €**	**89 €**
Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua para la eliminación de cal en aguas duras (cartucho incluido). Mejora el rendimiento del horno y alarga su vida útil	**MYCHA061**	**285 €**	**285 €**	**285 €**	**285 €**
Kit reductor de presión. Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars	**MYCHA219**	**68 €**	**68 €**	**68 €**	**68 €**

mychef evolution

Serie S Transversal

La tecnología más sofisticada en el mínimo espacio

Modelo		S 4GN 1/1 T	S 6GN 1/1 T
PVP (MyCare + Wi-Fi incluido)		**5.770 €**	**5.930 €**
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)		760 x 595 x 662	760 x 595 x 662
Capacidad GN Prof. 20 mm		8 x 1/1GN	12 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 40 mm		4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 65 mm		3 x 1/1GN	4 x 1/1GN
Comidas por día		20-80	30-100
Peso (Kg)		76	76
Potencia (kW)		5,60	7
Tensión (V/Ph/Hz)		230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
Equipamiento de serie			
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas		✓	✓
SmartClima Plus. Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos		✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia energética. Vapor 5 veces más rápido y denso que el boiler o la inyección directa		✓	✓
DryOut. Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos		✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado		✓	✓
Cooldown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro		✓	✓
Preheat. Precalentamiento ultrarrápido		✓	✓
Delta T. Temperatura de cocción controlada por el propio alimento		✓	✓
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión		✓	✓
Safe Steam. Extracción automática del vapor al finalizar la cocción		✓	✓
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente por selección de alimento		✓	✓
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes **Multilevel / Just in time**		✓	✓
MyCloud. Sistema que conecta tu horno con tu ordenador, tablet o smartphone		✓	✓
Conexión Wi-Fi con indicador de estado		✓	✓
Control remoto desde smartphone o tablet		✓	✓
Regeneración. Programas parametrizables y preestablecidos		✓	✓
Cocción Check. Resumen de datos y consumos		✓	✓
Velocidades del ventilador		4	4
2 modos de giro de la turbina automáticos		✓	✓
2 modos de funcionamiento de la turbina automáticos		✓	✓
Sifón integrado con refrigeración automática		✓	✓
Programas		400	400
Fases de cocción		10	10
Control de consumos diario, mensual o anual de agua y electricidad		✓	✓
Actualización remota del software del horno		✓	✓
Guías GN extraíbles multinivel		✓	✓
Conexión externa magnética Plug&Play para sonda		✓	✓
Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)			
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2ºC)		**290 €**	**290 €**
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta		**380 €**	**380 €**
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	**MYCHA196**	**129 €**	**129 €**
Apertura de puerta a mano izquierda		**195 €**	**195 €**
Accesorios recomendados			
Kit 1ª instalación. Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno	**MYCHA187**	**89 €**	**89 €**
Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua para la eliminación de cal en aguas duras (cartucho incluido). Mejora el rendimiento del horno y alarga su vida útil	**MYCHA061**	**285 €**	**285 €**
Kit reductor de presión. Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars	**MYCHA219**	**68 €**	**68 €**

mychef evolution

Serie L GN 1/1

Toda la potencia y tecnología
con la máxima capacidad

Modelo		L 6GN 1/1	L 10GN 1/1
MyCare + Wi-Fi incluido			
PVP		**6.690 €**	**9.070 €**
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)		760 x 700 x 822	760 x 700 x 1122
Capacidad GN		6 x 1/1GN	10 x 1/1GN
Distancia entre guías (mm)		71	71
Capacidad EN (600 x 400) (Opcional)		6 x EN	9 x EN
Distancia entre guías EN (Opcional) (mm)		80	80
Comidas por día		40-110	80-160
Peso (Kg)		91	113
Potencia (kW)		10,70	18,40
Tensión (V/Ph/Hz)		400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Equipamiento de serie			
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas		✓	✓
SmartClima Plus. Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos		✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia energética. Vapor 5 veces más rápido y denso que el boiler o la inyección directa		✓	✓
DryOut. Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos		✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado		✓	✓
Cooldown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro		✓	✓
Preheat. Precalentamiento ultrarrápido		✓	✓
Delta T. Temperatura de cocción controlada por el propio alimento		✓	✓
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión		✓	✓
Safe Steam. Extracción automática del vapor al finalizar la cocción		✓	✓
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente por selección de alimento		✓	✓
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes **Multilevel / Just in time**		✓	✓
MyCloud. Sistema que conecta tu horno con tu ordenador, tablet o smartphone		✓	✓
Conexión Wi-Fi con indicador de estado		✓	✓
Control remoto desde smartphone o tablet		✓	✓
Regeneración. Programas parametrizables y preestablecidos		✓	✓
Cocción Check. Resumen de datos y consumos		✓	✓
Velocidades del ventilador		6	6
4 modos de giro de la turbina: derecha, izquierda, bidireccional o automático		✓	✓
4 modos de funcionamiento de la turbina: continuo, pulsado, pulse eco o automático		✓	✓
Sifón integrado con refrigeración automática		✓	✓
Programas		400	400
Fases de cocción		10	10
Control de consumos diario, mensual o anual de agua y electricidad		✓	✓
Actualización remota del software del horno		✓	✓
Guías GN extraíbles		✓	✓
Conexión externa magnética Plug&Play para sonda		✓	✓
Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)			
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2ºC)		**360 €**	**360 €**
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta		**430 €**	**860 €**
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	**MYCHA196**	**129 €**	**129 €**
Apertura de puerta a mano izquierda		**265 €**	**265 €**
Accesorios recomendados			
Kit 1ª instalación. Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno	**MYCHA187**	**89 €**	**89 €**
Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua para la eliminación de cal en aguas duras (cartucho incluido). Mejora el rendimiento del horno y alarga su vida útil	**MYCHA061**	**285 €**	**285 €**
Kit reductor de presión. Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars	**MYCHA219**	**68 €**	**68 €**

mychef evolution

Serie L GN 2/1

Toda la potencia y tecnología
con la máxima capacidad

Modelo		L 6GN 2/1	L 10GN 2/1
PVP (MyCare + Wi-Fi incluido)		**9.380 €**	**11.600 €**
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)		760 x 950 x 822	760 x 950 x 1122
Capacidad GN		12 x 1/1GN	20 x 1/1GN
Distancia entre guías (mm)		71	71
Capacidad EN (600 x 400) *(No compatible)*		-	-
Distancia entre guías EN (mm) *(No compatible)*		-	-
Comidas por día		60-180	150-300
Peso (Kg)		110	144
Potencia (kW)		17,20	34,40
Tensión (V/Ph/Hz)		400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Equipamiento de serie			
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas		✓	✓
SmartClima Plus. Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos		✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia energética. Vapor 5 veces más rápido y denso que el boiler o la inyección directa		✓	✓
DryOut. Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos		✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado		✓	✓
Cooldown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro		✓	✓
Preheat. Precalentamiento ultrarrápido		✓	✓
Delta T. Temperatura de cocción controlada por el propio alimento		✓	✓
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión		✓	✓
Safe Steam. Extracción automática del vapor al finalizar la cocción		✓	✓
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente por selección de alimento		✓	✓
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes **Multilevel / Just in time**		✓	✓
MyCloud. Sistema que conecta tu horno con tu ordenador, tablet o smartphone		✓	✓
Conexión Wi-Fi con indicador de estado		✓	✓
Control remoto desde smartphone o tablet		✓	✓
Regeneración. Programas parametrizables y preestablecidos		✓	✓
Cocción Check. Resumen de datos y consumos		✓	✓
Velocidades del ventilador		6	6
4 modos de giro de la turbina: derecha, izquierda, bidireccional o automático		✓	✓
4 modos de funcionamiento de la turbina: continuo, pulsado, pulse eco o automático		✓	✓
Sifón integrado con refrigeración automática		✓	✓
Programas		400	400
Fases de cocción		10	10
Control de consumos diario, mensual o anual de agua y electricidad		✓	✓
Actualización remota del software del horno		✓	✓
Guías GN extraíbles		✓	✓
Conexión externa magnética Plug&Play para sonda		✓	✓
Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)			
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2ºC)		**360 €**	**360 €**
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta		**430 €**	**860 €**
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	**MYCHA196**	**129 €**	**129 €**
Apertura de puerta a mano izquierda		**265 €**	**265 €**
Accesorios recomendados			
Kit 1ª instalación. Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno	**MYCHA187**	**89 €**	**89 €**
Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua para la eliminación de cal en aguas duras (cartucho incluido). Mejora el rendimiento del horno y alarga su vida útil	**MYCHA061**	**285 €**	**285 €**
Kit reductor de presión. Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars	**MYCHA219**	**68 €**	**68 €**

Serie S Accesorios

Mesa de soporte simple

Para colocar un horno mychef S

Para modelo	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Con estante	PVP	Con guías	Nº de guías	Distancia entre guías	PVP
S 4GN 1/1	520 x 750 x 900	**MYCHA153**	**490 €**	**MYCHA154**	10	50 mm	**640 €**
S 4GN 1/1 T	760 x 545 x 900	**MYCHA155**	**510 €**	**MYCHA156**	10	50 mm	**650 €**
S 6GN 2/3	520 x 573 x 900	**MYCHA151**	**460 €**	**MYCHA152**	10	50 mm	**590 €**
S 6GN 1/1	520 x 750 x 900	**MYCHA153**	**490 €**	**MYCHA154**	10	50 mm	**640 €**
S 6GN 1/1 T	760 x 545 x 900	**MYCHA155**	**510 €**	**MYCHA156**	10	50 mm	**650 €**
S 9GN 1/1	520 x 750 x 900	**MYCHA153**	**490 €**	**MYCHA154**	10	50 mm	**640 €**

Mesa de soporte dúo

Para colocar dos hornos mychef S apilados

Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Base / Soporte	PVP
S 4GN 1/1 x 2	520 x 750 x 330	**MYCHA166**	**458 €**
S 4GN 1/1 T x 2	760 x 545 x 330	**MYCHA167**	**420 €**
S 6GN 2/3 x 2	520 x 573 x 330	**MYCHA165**	**430 €**
S 6GN 1/1 x 2	520 x 750 x 330	**MYCHA166**	**458 €**
S 6GN 1/1 T x 2	760 x 545 x 330	**MYCHA167**	**420 €**
S 9GN 1/1 X 2	520 x 750 x 120	**MYCHA169**	**470 €**
S 4GN 1/1 **S 6GN 1/1**	520 x 750 x 330	**MYCHA166**	**458 €**
S 4GN 1/1 T **S 6GN 1/1 T**	760 x 545 x 330	**MYCHA167**	**420 €**
S 4GN 1/1 **S 9GN1/1**	520 x 750 x 170	**MYCHA168**	**430 €**
S 6GN 1/1 **S 9GN 1/1**	520 x 750 x 170	**MYCHA168**	**430 €**

Kit de superposición

Indispensables para apilar dos hornos mychef S

Para modelos	Código	PVP
S 4GN 1/1 x 2	**MYCHA176**	**226 €**
S 4GN 1/1 T x 2	**MYCHA176**	**226 €**
S 6GN 2/3 x 2	**MYCHA176**	**226 €**
S 6GN 1/1 x 2	**MYCHA176**	**226 €**
S 6GN 1/1 T x 2	**MYCHA176**	**226 €**
S 9GN 1/1 x 2	**MYCHA176**	**226 €**

Para modelos	Código	PVP
S 4GN 1/1 **S 6GN 1/1**	**MYCHA176**	**226 €**
S 4GN 1/1 T **S 6GN 1/1 T**	**MYCHA176**	**226 €**
S 4GN 1/1 **S 9GN1/1**	**MYCHA176**	**226 €**
S 6GN 1/1 **S 9GN 1/1**	**MYCHA176**	**226 €**

Soporte con grifo de agua extensible

Disponibilidad de agua constante para limpiar o añadir agua a la cocción de la forma más ergonómica.

Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Código	PVP
S GN 1/1	480 x 660 x 95	**MYCHA206**	**375 €**
S GN 2/3	480 x 483 x 95	**MYCHA208**	**375 €**
S GN 1/1 T	720 x 455 x 95	**MYCHA207**	**375 €**

Soporte regulable

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. Facilita la limpieza de la parte inferior.

Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Código	PVP
S GN 1/1	484 x 664 x 120	**MYCHA203**	**265 €**
S GN 2/3	484 x 488 x 120	**MYCHA202**	**265 €**
S GN 1/1 T	725 x 460 x 120	**MYCHA204**	**265 €**

Serie S Accesorios

Carro autónomo

Autonomía para tu horno, hasta 3 horas y media en modo vapor a 90ºC.
Carro de gran robustez con elementos antivuelco. Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10 con 4 ruedas (dos con freno), ideal para el servicio de catering o banqueting en espacios al aire libre.
Incluye 2 garrafas de 13 litros, una para agua potable y otra para desagüe.

Para modelos	**S 6GN 2/3 _ S 4GN 1/1 _ S 6GN 1/1**
Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	530 x 755 x 850
Peso neto	30 Kg
Voltaje	230 VAC
Corriente máxima	0,3 A
Presión máxima	2,7 bar
Caudal máximo (litros por minuto)	4,1
Horas de autonomía (a 90ºC en modo vapor)	3,5
Código	**MYCHA173**
PVP	**2.480 €**

Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

Para modelo	**Código**	**PVP**
S 4GN 1/1	**MYCHA179**	**320 €**
S 4GN 1/1 T	**MYCHA180**	**320 €**
S 6GN 2/3	**MYCHA178**	**280 €**
S 6GN 1/1	**MYCHA179**	**320 €**
S 6GN 1/1 T	**MYCHA180**	**320 €**

Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas. Precio por unidad.

Para modelo	**Código**	**PVP**
S 4GN 1/1	**MYCHA189**	**210 €**
S 4GN 1/1 T	**MYCHA191**	**210 €**
S 6GN 2/3	**MYCHA188**	**190 €**
S 6GN 1/1	**MYCHA189**	**210 €**
S 6GN 1/1 T	**MYCHA191**	**210 €**
S 9GN 1/1	**MYCHA190**	**230 €**

Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor procedente de la chimenea y puerta del horno. De fácil instalación.

Para modelo	**Código**	**PVP**
S 4GN 1/1	**MYCHA221**	**1.380 €**
S 4GN 1/1 T	**MYCHA222**	**1.490 €**
S 6GN 2/3	**MYCHA220**	**1.380 €**
S 6GN 1/1	**MYCHA221**	**1.380 €**
S 6GN 1/1 T	**MYCHA222**	**1.490 €**
S 9GN 1/1	**MYCHA221**	**1.380 €**

Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores expulsados por la chimenea y puerta del horno. De fácil instalación.

Para modelo	**Código**	**PVP**
S 4GN 1/1	**MYCHA212**	**1.670 €**
S 4GN 1/1 T	**MYCHA213**	**1.780 €**
S 6GN 2/3	**MYCHA211**	**1.670 €**
S 6GN 1/1	**MYCHA212**	**1.670 €**
S 6GN 1/1 T	**MYCHA213**	**1.780 €**
S 9GN 1/1	**MYCHA212**	**1.670 €**

Filtro de carbono (recambio)	**Código**	**PVP**
Para modelo longitudinal	**MYCHA216**	**155 €**
Para modelo transversal	**MYCHA217**	**186 €**

Serie L Accesorios

Mesa de soporte simple

Para colocar un horno mychef L

Para modelo	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Con estante	PVP	Con guías	Nº de guías	Distancia entre guías	PVP
L 6GN 1/1	760 x 650 x 900	**MYCHA157**	**520 €**	**MYCHA158**	7	70 mm	**690 €**
L 6GN 2/1	760 x 900 x 900	**MYCHA159**	**560 €**	**MYCHA160**	7	70 mm	**720 €**
L 10GN 1/1	760 x 650 x 600	**MYCHA161**	**510 €**	**MYCHA162**	5	70 mm	**680 €**
L 10GN 2/1	760 x 900 x 600	**MYCHA163**	**550 €**	**MYCHA164**	5	70 mm	**710 €**

Mesa de soporte dúo

Para colocar dos hornos mychef L apilados

Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Base / Soporte	PVP
L 6GN 1/1 x 2	760 x 650 x 120	**MYCHA170**	**480 €**
L 6GN 2/1 x 2	760 x 900 x 120	**MYCHA171**	**510 €**

Kits de superposición

Indispensables para apilar dos hornos mychef L

Para modelos	Código	PVP
L 6GN 1/1 x 2	**MYCHA177**	**262 €**
L 6GN 2/1 x 2	**MYCHA177**	**262 €**

Soporte con grifo de agua extensible

Disponibilidad de agua constante para limpiar o añadir agua a la cocción de la forma más ergonómica.

Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Código	PVP
L GN 1/1	720 x 560 x 95	**MYCHA209**	**396 €**
L GN 2/1	720 x 805 x 95	**MYCHA210**	**438 €**

Soporte regulable

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. Facilita la limpieza de la parte inferior.

Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Código	PVP
L GN 1/1	720 x 560 x 120	**MYCHA205**	**310 €**
L GN 2/1	760 x 900 x 120	**MYCHA171**	**510 €**

Serie L Accesorios

Guías pasteleras (600 x 400)

Guías extraíbles con distancia de 80 mm especialmente indicadas para pastelería y panadería

Para modelo	Guías	Código	PVP
L 6GN 1/1	6	**MYCHA174**	**175 €**
L 10GN 1/1	9	**MYCHA175**	**230 €**

Guías especiales para paellas

Guías extraíbles con distancia de 76 mm especialmente indicadas para la preparación de paellas con diámetro máximo de 60 cm. Guías compatibles con bandejas y parrillas EN (600 x 400)

Para modelo	Guías	Código	PVP
L 6GN 2/1	6	**MYCHA201**	**218 €**
L 10GN 2/1	10	**MYCHA200**	**269 €**

Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor procedente de la chimenea y puerta del horno. De fácil instalación.

Para modelo	Código	PVP
L 6GN 1/1	**MYCHA223**	**1.600 €**
L 6GN 2/1	**MYCHA224**	**1.670 €**
L 10GN 1/1	**MYCHA223**	**1.600 €**
L 10GN 2/1	**MYCHA224**	**1.670 €**

Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores expulsados por la chimenea y puerta del horno. De fácil instalación.

Para modelo	Código	PVP
L 6GN 1/1	**MYCHA214**	**1.890 €**
L 6GN 2/1	**MYCHA215**	**1.960 €**
L 10GN 1/1	**MYCHA214**	**1.890 €**
L 10GN 2/1	**MYCHA215**	**1.960 €**

Filtro de carbono (recambio)	**MYCHA217**	**186 €**

Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas. Precio por unidad.

Para modelo	Código	PVP
L 6GN 1/1	**MYCHA192**	**260 €**
L 6GN 2/1	**MYCHA193**	**320 €**
L 10GN 1/1	**MYCHA194**	**310 €**
L 10GN 2/1	**MYCHA195**	**370 €**

Serie S | Serie L Accesorios

Sonda sous-vide

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético de última generación.

Código	PVP
MYCHA185	236 €

Sonda monopunto

De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético de última generación.

Código	PVP
MYCHA186	175 €

Sonda multipunto

De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético de última generación.

Código	PVP
MYCHA184	268 €

Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de un modo sencillo y efectivo. Ahorra tiempo y espacio transformando tu horno mychef en un perfecto ahumador.

Código	PVP
MYCHA181	346 €

Kit desviación de vapores chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Código	PVP
MYCHA218	128 €

Kit ducha de lavado

Grifo ducha para disponer de agua constante durante las cocciones o en procesos de limpieza.

Código	PVP
MYCHA172	155 €

CleanDuo

Detergente en pastilla de doble acción concentrado:
detergente + abrillantador para el sistema de autolimpieza MyCare.
Hasta 50 lavados.

Código	PVP
MYCHA063	76 €

Cartucho descalcificador (recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.
Medidas exteriores: Ø 14,5 cm x 50 cm de alto.

Código	PVP
MYCHA062	196 €

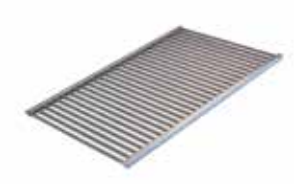
DA21

Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido.

Cantidad: 10 litros.

Código	PVP
MYCHA045	62 €

Serie S | Serie L Bandejas y parrillas



Placa grill

Filetes de carne y pescados a la parrilla

GN 1/1	**RPAR1103**	**129 €**

Pollo grill

Parrilla para asar 8 pollos GN1/1 y bandeja recoge grasas

GN 1/1	**RPAR1101**	**65 €**
Bandeja recoge grasas Solo para modelos L	**RPAR1111**	**63 €**

Plancha/Pizza

Por la cara ranurada verdura y pescado a la parrilla. Por la cara lisa pizzas, cocas...

GN 2/3	**RPAR2302**	**129 €**
GN 1/1	**RPAR1102**	**166 €**

Patatas grill

Para asar patatas: 28 piezas en GN 1/1 y 20 piezas en GN 2/3

GN 2/3	**RPAR2305**	**55 €**
GN 1/1	**RPAR1105**	**68 €**

Parrilla inox

Asados de piezas grandes, regenerar

GN 2/3	**RPARGN23**	**21 €**
GN 1/1	**RPARGN11**	**29 €**
GN 2/1	**RPARGN21**	**38 €**
600 X 400	**RPARPA02**	**46 €**

Cesta para fritura

Para freír patatas fritas, alitas de pollo, nuggets...

GN 2/3	**RGN230CE**	**73 €**
GN 1/1	**RPAR1104**	**109 €**

Pastelería/Plancha

Bollería y pastelería, también para filetes de carne y pescado a la plancha

GN 2/3	**RPAR2306**	**47 €**
GN 1/1	**RPAR1106**	**56 €**
600 x 400	**RPARPA03**	**63 €**
600 x 400 Perforada	**RPARPA04**	**73 €**

Pan

6 barras de pan por bandeja

GN 1/1	**RPAR1107**	**89 €**
600 X 400	**RPARPA01**	**96 €**

Huevos

Para la cocción de 6 huevos, pancakes...

GN 1/1	**RGN1100H**	**89 €**

GN Lisa

GN 2/3		
Profundidad 20	**RGN23020**	**17,80 €**
Profundidad 40	**RGN23040**	**23,30 €**
Profundidad 65	**RGN23065**	**26,60 €**
GN 1/1		
Profundidad 20	**RGN11020**	**20,30 €**
Profundidad 40	**RGN11040**	**22,80 €**
Profundidad 65	**RGN11060**	**25,50 €**
GN 2/1		
Profundidad 20	**RGN21020**	**41,80 €**
Profundidad 40	**RGN21040**	**47,10 €**
Profundidad 65	**RGN21060**	**53,60 €**

GN Perforada

GN 2/3		
Profundidad 20	**RGN2302F**	**26,20 €**
Profundidad 40	**RGN2304F**	**29,10 €**
Profundidad 65	**RGN2306F**	**35,60 €**
GN 1/1		
Profundidad 20	**RGN1102F**	**34,30 €**
Profundidad 40	**RGN1104F**	**37,90 €**
Profundidad 65	**RGN1106F**	**42,70 €**
GN 2/1		
Profundidad 20	**RGN2102F**	**55,20 €**
Profundidad 40	**RGN2104F**	**58,20 €**
Profundidad 65	**RGN2106F**	**74,00 €**

GN Esmaltada

GN 1/1		
Profundidad 20	**RPAR1108**	**37 €**
Profundidad 40	**RPAR1109**	**41 €**
Profundidad 65	**RPAR1110**	**44 €**

Características técnicas

	Serie S		Serie L	
FUNCIONES	**Evolution**	**Concept**	**Evolution**	**Concept**
Modo convección. De 30°C a 300°C	●	●	●	●
Modo mixto. De 30°C a 300°C	●	●	●	●
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●	●	●
CoolDown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro de la cámara de cocción	●	●	●	●
Preheat. Precalentamiento ultrarrápido hasta 300°C	●	●	●	●
SmartClima Plus. Sistema inteligente de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos	●	●	●	●
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2°C)	○	○	○	○
SmartWind.Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	●	●	●	●
Gestión inteligente de la velocidad, sentido del giro y pulsación de la turbina	●	●	●	●
MultiSteam. Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)	●	●	●	●
UltraVioletSteam. Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos ultravioleta	○	○	○	○
DryOut. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión, crujientes y dorados perfectos	●	●	●	●
Delta T. Temperatura de cocción controlada por el propio alimento	●	–	●	–
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras sin supervisión	●	●	●	●
SafeSteam. Extracción de vapor automático al finalizar la cocción, configurable por el usuario	●	–	●	–
SafeSteam. Extracción de vapor automático al finalizar la cocción, configurable por el servicio técnico	–	●	–	●
ReliableSystem. Programa de mantenimiento preventivo	●	–	●	–
MySmartCooking. Sistema automático de cocción inteligente por selección de alimento	●	–	●	–
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes. Detección automática de la carga, tiempo y número de veces que se ha abierto la puerta	●	–	●	–
Multilevel. Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	●	–	●	–
Just in time. Cocciones independientes que finalizan al mismo tiempo, ideal para menús	●	–	●	–
MyCloud. Sistema que conecta tu horno con tu ordenador, móvil o tablet	●	–	●	–
Recetas guiadas paso a paso con actualizaciones periódicas	●	–	●	–
Búsqueda de recetas por ingredientes	●	–	●	–
Recálculo automático de los ingredientes de la receta según el número de comensales	●	–	●	–
Regeneración. Asistente para la regeneración de alimentos cocinados. Programas parametrizables y preestablecidos	●	–	●	–
Regeneración manual	●	●	●	●
Programa de fermentación parametrizable	●	–	●	–
Acceso a configuraciones del horno. Configuraciones específicas por país	●	–	●	–
Cocción Check. Resumen con gráficos del proceso de cocción actual. Con visualización previa y final de los datos y consumos relacionados con la cocción en curso	●	–	●	–
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna inteligente	●	–	●	–
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna manual	–	●	–	●
Inyección de energía y humedad en función de la carga. Detección automática de la carga	●	●	●	●
Iluminación LED de alta tecnología. Iluminación óptima en toda la cámara con consumo mínimo y máxima duración	●	●	●	●
Configuración del tiempo de iluminación de la cámara variable por el usuario	●	●	●	●

● De serie ○ Opcional – No compatible

	Serie S		Serie L	
MANEJO	**Evolution**	**Concept**	**Evolution**	**Concept**
Sistema de autoaprendizaje que se adapta automáticamente a la rutina de utilización de las recetas y aplicaciones más usadas según usuario	●	-	●	-
Creación de perfiles específicos de usuario para configurar individualmente los equipos y su funcionamiento	●	-	●	-
Teclado multiprograma. 9 programas con acceso directo	-	●	-	●
Página de inicio Fast Menu programable, según cliente y sus necesidades	●	-	●	-
Página de inicio Fast Menu editable y activable de forma remota	●	-	●	-
Navegación desde el menú principal de forma táctil o mediante el uso del mando rotativo	●	●	●	●
Pantalla autoconfigurable, personalizable	●	-	●	-
Numerosas posibilidades de configuración, ajustes de servicio técnico, de energía, etc...	●	●	●	●
Numerosas posibilidades de configuración avanzada, idioma, sonido, sistema etc...	●	-	●	-
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado	●	●	●	●
Control remoto desde un smartphone o tablet mediante la aplicación **mychef cloud** o desde **MyCloud** en la web de mychef	●	-	●	-
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos. Su situación y visibilidad permiten un control fácil del horno para seguir la evolución de las cocciones desde cualquier parte de la cocina	●	-	●	-
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos. Su situación y visibilidad permiten un control fácil del horno para seguir la evolución de las cocciones desde cualquier parte de la cocina	-	●	-	●
Mando rotativo con diseño de iluminación inteligente y función push	●	●	●	●
Iluminación inteligente del mando rotativo en 5 colores. Blanco: Standby / Rojo: ciclo de cocción / Azul: ciclo de lavado / Amarillo: finalizando cocción, lavado o ajustes / Verde: final de cocción o lavado	●	●	●	●
Mando de ajuste para modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo y hora	●	●	●	●
Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado	●	●	●	●
Bloqueo de programa	●	●	●	●
Guía de uso rápido	●	●	●	●
Documentación multi-idioma integrada en el horno	●	-	●	-
Documentación multi-idioma en formato electrónico	●	●	●	●
Función de ayuda específica para cada cocción	●	-	●	-
Función de ayuda integrada, manual de instrucciones de servicio y ejemplos	●	-	●	-
Interfaz de usuario disponible en 21 idiomas	●	-	●	-
Avisos acústicos configurables por el usuario	●	-	●	-
Control de fin de ciclo por tiempo, por sonda, en continuo	●	●	●	●
Señalización del fin de la cocción de forma visual y acústica	●	●	●	●
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo, tiempo transcurrido, tiempo restante, temperatura sonda, consumos	●	-	●	-
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo y temperatura del núcleo	-	●	-	●
Visualización de valores efectivos y valores seleccionados	●	●	●	●

● De serie ○ Opcional – No compatible

Características técnicas

	Serie S		Serie L	
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	**Evolution**	**Concept**	**Evolution**	**Concept**
MyCare. Sistema de autolimpieza inteligente con 4 niveles + aclarado	●	●	●	●
Detección automática del grado de suciedad	●	●	●	●
Aviso automático de limpieza dependiendo de la rutina de uso	●	●	●	●
Visualización automática del proceso de limpieza indicado	●	●	●	●
Indicación del estado actual de limpieza y tiempo de limpieza restante	●	●	●	●
Clean Duo, detergente en pastilla concentrado de doble acción, desengrasante y abrillantador para un acabado perfecto (Accesorio)	●	●	●	●
Pastillas de detergente Clean Duo concentrado (pack de bienvenida promocional)	●	●	●	●
Aclarado final con vapor esterilizado gracias a la tecnología **UltraVioletSteam**: sus rayos ultravioleta garantizan la máxima seguridad alimentaria y menos olores en la cámara de cocción	○	○	○	○
Detección automática del estado de mantenimiento	●	–	●	–
Plan preventivo de mantenimiento con indicación automática de actuaciones	●	–	●	–

	Serie S		Serie L	
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	**Evolution**	**Concept**	**Evolution**	**Concept**
SmartClima Plus. Sistema inteligente de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos	●	●	●	●
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2°C)	○	○	○	○
MultiSteam. Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)	●	●	●	●
UltraVioletSteam. Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos ultravioleta	○	○	○	○
SmartWind.Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	●	●	●	●
Gestión inteligente de la velocidad, sentido del giro y pulsación de la turbina	●	●	●	●
Velocidades de ventilador	4	4	6	6
Paro del ventilador al abrir la puerta para prevenir la dispersión del calor	●	●	●	●
4 modos de giro de la turbina configurables: Derecha, izquierda, bidireccional o automático	–	–	●	●
2 modos de giro de la turbina automáticos	●	●	–	–
4 modos de funcionamiento de la turbina configurables: Continuo, pulsado, pulse eco o automático	–	–	●	●
2 modos de funcionamiento de la turbina automáticos	●	●	–	–
Frenado ultrarrápido de la turbina	–	–	●	●
Freno de la turbina integrado para una máxima seguridad en la operación y un cambio en el sentido de giro más rápido	●	●	–	–
Programas	400	99+9	400	99+9
Fases de cocción	10	5	10	5
Inyección manual de vapor	●	●	●	●
Humidificación desde 30°C a 300°C con calor seco o combinado	●	●	●	●
Sistema de deshumidificación automática	●	●	●	●
Sonda sous-vide con conexión externa de Ø 1,5mm con un único punto de medición. (Accesorio)	○	○	○	○
Sonda monopunto con conexión externa de Ø 4mm con 1 punto de medición. (Accesorio)	○	○	○	○
Sonda multipunto con conexión externa de Ø 4mm con 4 puntos de medición. (Accesorio)	○	○	○	○

● De serie ○ Opcional – No compatible

	Serie S		Serie L	
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	**Evolution**	**Concept**	**Evolution**	**Concept**
Conector magnético de última generación Plug&Play con protección de arranque para sonda sous-vide, monopunto y multipunto	●	●	●	●
Conexión USB para registro de datos HACCP, para la actualización del software y para la carga/descarga de programas	●	●	●	●
Seleccionador entre ºC o ºF	●	-	●	-
Control de consumos diario, mensual o anual de agua y electricidad	●	-	●	-
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	●	●	●	●
Ajuste de la hora en horas/minutos	●	●	●	●
Ajuste del día en día/mes/año	●	●	●	●
Preselección automática de la hora de arranque con programación variable de fecha y hora	●	-	●	-
Posibilidad de seleccionar 1/2 energía según modelos	●	●	●	●
Adaptación automática a las características del lugar de instalación con autocomprobación inicial	●	●	●	●
Posiciones de bloqueo de la puerta a 100º y 175º para máxima seguridad de funcionamiento	●	●	●	●
Interruptor del estado de la puerta por proximidad	●	●	●	●
Control de los tiempos de apertura de la puerta durante la carga y la cocción con función de alarma	●	●	●	●
Burlete de alta temperatura de fácil limpieza	●	●	●	●
Puerta de doble cristal abatible bajo emisivo, especial para alta temperatura, para un mayor aislamiento térmico reduciendo las pérdidas de calor al mínimo	●	●	●	●
Sistema de anclajes para apertura del cristal interior de la puerta sin herramientas	●	●	●	●
Diseño de la puerta de fácil limpieza y mejor seguridad operativa	●	●	●	●
Recogeaguas frontal con desagüe	●	●	●	●
Recogeaguas integrado en la puerta del horno con vaciado automático incluso con la puerta abierta	●	●	●	●
Enfriamiento automático salida desagüe	●	●	●	●
Sifón integrado con refrigeración automática	●	●	●	●
Cámara higiénica embutida de acero inoxidable AISI 304 18/10 de gran de robustez	●	●	●	●
Cámara de alta inercia térmica para rápida recuperación de la temperatura	●	●	●	●
Conexión Wi-Fi con indicador de estado	●	-	●	-
Conexión Ethernet con indicador de estado	○	-	○	-
Actualización remota del software del equipo	●	-	●	-
Actualización vía USB del software del equipo	●	●	●	●
Subida de imágenes a través de un dispositivo móvil o web mediante el cloud	●	-	●	-
Acceso a la electrónica desde el frontal del horno	●	●	●	●
Guías GN extraíbles multinivel	●	●	-	-
Guías GN extraíbles	-	-	●	●
Guías EN o pasteleras (600 x 400)	-	-	○	○

● De serie ○ Opcional – No compatible

Características técnicas

	Serie S		Serie L	
HIGIENE, SEGURIDAD LABORAL Y ERGONOMÍA	**Evolution**	**Concept**	**Evolution**	**Concept**
Kit de superposición	○	○	○	○
Bastidores con guías en forma de "U" extraíbles de fácil limpieza	–	–	●	●
Bastidores con guías de varilla multinivel extraíbles y de fácil limpieza	●	●	–	–
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano ecológico	●	●	●	●
Limitador térmico de seguridad	●	●	●	●
Apertura de puerta a mano izquierda	○	○	○	○
Tirador de la puerta con giro derecha o izquierda para operar con una sola mano	●	●	●	●
Cierre por impulso	●	●	●	●
Altura de carga de las bandejas 1,60 m incluso en hornos apilados	●	●	●	●
Demanda de energía en función de la necesidad	●	●	●	●
Visualización de mensajes de servicio, errores y alarmas	●	–	●	–
Visualización de códigos de servicio, errores y alarmas	–	●	–	●

	Serie S		Serie L	
CONEXIÓN E INSTALACIÓN	**Evolution**	**Concept**	**Evolution**	**Concept**
Sistema guiado de comprobación de la instalación y estado básico del horno	●	–	●	–
Posibilidad de conexión a sistema de optimización de energía, con contacto libre de potencial	●	●	●	●
Conexión Wi-Fi con indicador de estado	●	–	●	–
Conexión Ethernet con indicador de estado	○	–	○	–
Conexión USB para registro de datos HACCP, para la actualización del software y para la carga/descarga de programas	●	●	●	●
Protección IPX5 contra salpicadura y chorros de agua	●	●	●	●
Acceso al panel de servicio por la parte frontal	●	●	●	●
Tensiones especiales a petición	○	○	○	○
Posibilidad de conectar a una toma de agua filtrada	●	●	●	●
Conexión fija a tubería de desagüe DN40	●	●	●	●
Sifón integrado con refrigeración automática	●	●	●	●
Refrigeración activa del agua de condensados	●	●	●	●
Declaración de conformidad CE	●	●	●	●
Posibilidad de colocación sobre una mesa de 600 mm de profundidad mínima (S 4GN 1/1 T, S 6GN 1/1 T, S 6GN 2/3)	●	●	–	–
Posibilidad de colocación sobre una mesa de 700 mm de profundidad mínima (L 6GN 1/1)	–	–	●	●
Posibilidad de colocación en soporte de pared (excepto modelo 9GN)	○	○	–	–
Posibilidad de colocación en carro autónomo (S 4GN 1/1, S 6GN 1/1, S 6GN 2/3)	○	○	–	–

● De serie ○ Opcional – No compatible

	Serie S		Serie L	
CARACTERÍSTICAS SISTEMA CLOUD	**Evolution**	**Concept**	**Evolution**	**Concept**
Sistema de registro online	●	–	●	–
Conexión Wi-Fi con indicador de estado	●	–	●	–
Conexión Ethernet con indicador de estado	○	–	○	–
Recetas guiadas paso a paso	●	–	●	–
Actualizaciones periódicas del software	●	–	●	–
Ampliación periódica del recetario	●	–	●	–
Actualización de recetas en tiempo real desde la app al horno y viceversa	●	–	●	–
Sincronización con varios equipos	●	–	●	–
Histórico de consumo de energía y agua	●	–	●	–
Servicio de asistencia / ayuda	●	–	●	–
Control remoto	●	–	●	–
Acceso a contenidos siempre disponible	●	–	●	–
Back-up periódico de todos tus datos	●	–	●	–
Revisiones y mantenimiento siempre actualizados	●	–	●	–

● De serie ○ Opcional – No compatible