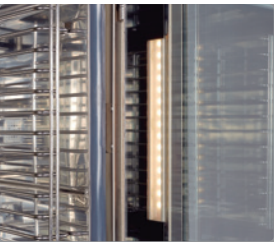


POR QUÉ MYCHEF ES LA MEJOR ELECCIÓN



Bandeja recogeaguas integrada

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



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.



Cámara de alta inercia térmica

Cámara construida en acero inoxidable AISI 304 18/10. Su gran robustez garantiza una cocción perfecta y un gran ahorro energético.



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 desees 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.



NightWatch

Realiza cocciones nocturnas a baja temperatura con total tranquilidad garantizando la seguridad alimentaria. En el caso de que la temperatura baje a menos de 56°C, el horno te avisará visual y acústicamente.



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.



Maneta y componentes plásticos antibacterianos

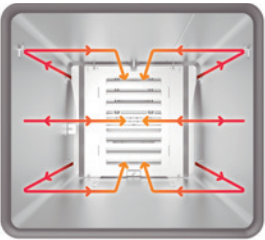
Aditivo antibacteriano que permite una mayor protección contra la proliferación de gérmenes y bacterias garantizando así una superficie limpia e higiénica.



MultiSteam

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.

PATENTED



Turbina SmartWind de última generación y alta eficiencia

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



DryOut Plus

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 ultrarrápidos y perfectos.



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 (Thermal Stability Control)

El único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica en las cocciones a baja temperatura sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$). (Opcional)

PATENTED



UltraVioletSteam

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

PATENTED



El único horno 100% esterilizado

Gracias a la combinación de las tecnologías patentadas UltraVioletSteam y el sistema de autolavado MyCare, la cámara del horno estará 100% esterilizada, limpia y libre de patógenos. Incluso a bajas temperaturas.

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.

PATENTED

mychef. Serie L Evolution

mychef. COMPACT Evolution

INTERFAZ INTELIGENTE CON 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.

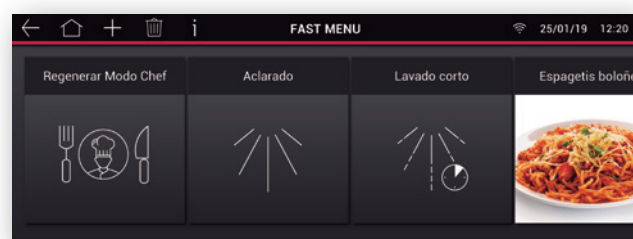
Chef

Cocciones con ajuste de parámetros de modo manual



Fast Menu

Menú personalizado según cada necesidad



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

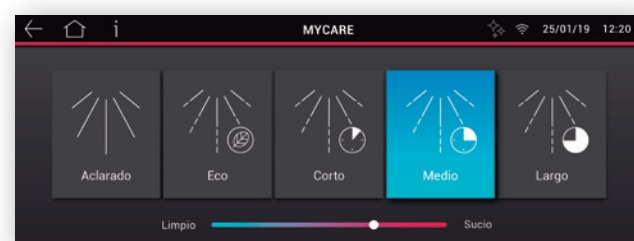


Final cocción o lavado



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



Recetas

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



Configurar

Acceso a todas las configuraciones del horno

mychef. COMPACT Evolution

HORNO COMBINADO Longitudinal GN 2/3



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	6 GN 2/3
PVP	Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido > 4.950 €
Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)	12 / 6 / 4 x 2/3 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	520 x 623 x 662 mm
Comidas por día	20-80
Peso	60 Kg
Potencia	5,60 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 300°C) Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	✓
SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas	4 velocidades
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	✓
Multilevel. Gestiona cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	✓
Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	✓
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	✓
MyCloud. Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíasalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización.	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	400 + 10
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	✓
Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	✓
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas	✓
Conexión USB para registro de datos HACCP	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	290 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	340 €
Apertura de puerta a mano izquierda	295 €
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	MYCHA196 240 €



ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.

MYCHA187 95 €

Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

MYCHA219 68 €

Kit de apilado + 2 kits de primera instalación
Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de primera instalación (10 pastillas CleanDuo).

MYCHA176 336 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
· Dureza entre 3º y 6º FH
· PH 6.5 a 8.5
· Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 196 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3

	Mesa con estante Para colocar un horno.
GN 2/3	520 x 553 x 900 mm MYCHA151 460 €

	Mesa con guías GN 1/1 Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm.
GN 2/3	520 x 553 x 900 mm 10 guías MYCHA152 590 €

	Mesa para apilados Para colocar dos hornos apilados.
6 GN 2/3 x 2	520 x 553 x 330 mm MYCHA165 430 €

	Kit de ducha de lavado Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.
GN 1/1	MYCHA172 155 €

	CleanDuo Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.
1 unidad	MYCHA063 76 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354 298 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355 1.751 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3

	Carro autónomo 3 horas y media en modo vapor a 90°C.
GN 2/3	MYCHA173 2.480 €
Medidas totales	530 x 755 x 850 mm
Presión máx.	2,7 bar
Caudal máx.	4,1 litros por minuto

	Soportes de pared Para cocinas con espacio reducido
GN 2/3	MYCHA178 280 €

	Campana de condensación de vapor Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.
GN 2/3	MYCHA220 1.380 €

	Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.
GN 2/3	MYCHA211 1.670 €
Filtro de carbono	MYCHA216 155 €
(Recambio)	

	Blindaje térmico Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.
GN 2/3	MYCHA188 190 €

	Kit de desviación de vapores de la chimenea Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.
GN 2/3	MYCHA218 128 €

	Ahumador MySmoker Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.
Ahumador	MYCHA181 276 €

	Sonda multipunto De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.
Multipunto	MYCHA184 268 €

	Sonda monopunto De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.
Monopunto	MYCHA186 175 €

	Sonda sous-vide De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.
Sous-vide	MYCHA185 236 €

mychef.COMPACT Evolution

HORNO COMBINADO Longitudinal GN 1/1



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	6 GN 1/1	9 GN 1/1
PVP	5.370 €	6.150 €
Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)	12 / 6 / 4 x 1/1 GN	18 / 9 / 6 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	520 x 800 x 662 mm	520 x 800 x 822 mm
Comidas por día	30-100	50-150
Peso	72 Kg	89 Kg
Potencia	7 kW	10,40 kW
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
3 modos de cocción: Convección (de 30º a 300ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 300ºC) Vapor saturado (de 30º a 130ºC)	✓	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	✓	✓
SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas	4 velocidades	4 velocidades
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	✓	✓
Multilevel. Gestiona cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	✓	✓
Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	✓	✓
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	✓	✓
MyCloud. Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíasalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización.	✓	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	400 + 10	400 + 10
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	✓	✓
Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	✓	✓
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas	✓	✓
Conexión USB para registro de datos HACCP	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2ºC)	290 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	340 €
Apertura de puerta a mano izquierda	295 €
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	MYCHA196 240 €



ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación	MYCHA187 95 €

Kit reductor de presión	MYCHA219 68 €

Kit de apilado + 2 kits de primera instalación	MYCHA176 336 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)	MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador (Recambio)	MYCHA062 196 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1

Mesa con estante	Para colocar un horno.	MYCHA153 490 €
GN 1/1	520 x 730 x 900 mm	

Mesa con guías GN 1/1	Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm.	MYCHA154 640 €
GN 1/1	520 x 730 x 900 mm 10 guías	

Mesa para apilados	Para colocar dos hornos apilados.	MYCHA166 458 €
6 GN 1/1 x 2	520 x 730 x 330 mm	
9 GN 1/1 x 2	520 x 730 x 120 mm	MYCHA169 470 €
9 GN 1/1 + 6 GN 1/1	520 x 730 x 170 mm	MYCHA168 430 €

Kit de ducha de lavado	Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.	MYCHA172 155 €
GN 1/1		

CleanDuo	Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.	MYCHA063 76 €
1 unidad		
Pack de 4 unidades		MYCHA354 298 €
Pack de 24 unidades		MYCHA355 1.751 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1

Carro autónomo para 6 GN 1/1	3 horas y media en modo vapor a 90ºC.	MYCHA173 2.480 €
6 GN 1/1		

Medidas totales (mm)	530 x 755 x 850
Presión máx.	2,7 bar
Caudal máx.	4,1 litros por minuto

Soportes de pared	Para cocinas con espacio reducido	MYCHA179 320 €
6 GN 1/1		

Campana de condensación de vapor	Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.	MYCHA221 1.380 €
GN 1/1		

Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono	Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.	MYCHA212 1.670 €
GN 1/1		
Filtro de carbono (Recambio)	MYCHA216 155 €	

Blindaje térmico	Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.	MYCHA189 210 €
6 GN 1/1		
9 GN 1/1		MYCHA190 230 €

Kit de desviación de vapores de la chimenea	Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.	MYCHA218 128 €
GN 1/1		

Ahumador MySmoker	Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.	MYCHA181 276 €
Ahumador		

Sonda multipunto	De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.	MYCHA184 268 €
Multipunto		

Sonda monopunto	De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.	MYCHA186 175 €
Monopunto		

Sonda sous-vide	De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.	MYCHA185 236 €
Sous-vide		

HORNO COMBINADO

Transversal

GN 1/1



Restaurantes



Gastrobares



Hoteles

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)

PVP	Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido >	
Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)	12 / 6 / 4 x 1/1 GN	6 GN 1/1 T
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 595 x 662 mm	5.460 €
Comidas por día	30-100	
Peso	76 Kg	
Potencia	7 kW	
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 300°C) Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓	
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓	
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓	
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓	
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	✓	
SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas	4 velocidades	
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	✓	
Multilevel. Gestiona cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	✓	
Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	✓	
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	✓	
MyCloud. Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización.	✓	
Programas + Fases de cocción en cada programa	400 + 10	
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	✓	
Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	✓	
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓	
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado	
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas	✓	
Conexión USB para registro de datos HACCP	✓	
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓	
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓	
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	290 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	340 €
Apertura de puerta a mano izquierda	295 €
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	MYCHA196 240 €



ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.

MYCHA187 95 €

Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

MYCHA219 68 €



Kit de apilado + 2 kits de primera instalación

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de primera instalación (10 pastillas CleanDuo).

MYCHA176 336 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
· Dureza entre 3° y 6° FH
· PH 6.5 a 8.5
· Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 196 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Mesa con estante

Para colocar un horno.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm MYCHA155 510 €



Mesa con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm. Altura del soporte: 900 mm.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm 10 guías MYCHA156 650 €



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 T x 2 760 x 525 x 330 mm MYCHA167 420 €



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

GN 1/1 MYCHA172 155 €



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad MYCHA063 76 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 298 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 1.751 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

GN 1/1 T MYCHA180 320 €



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1 T MYCHA222 1.490 €



Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1 T MYCHA213 1.780 €

Filtro de carbono MYCHA217 186 €

(Recambio)



Blindaje térmico

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

GN 1/1 T MYCHA191 210 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

GN 1/1 T MYCHA218 128 €



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador MYCHA181 276 €



Sonda multipunto

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

Multipunto MYCHA184 268 €

Sonda monopunto

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

Monopunto MYCHA186 175 €

Sonda sous-vide

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

Sous-vide MYCHA185 236 €