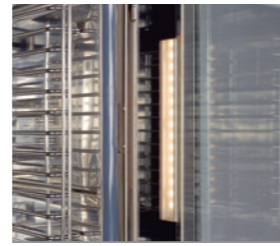


POR QUÉ MYCHEF ES LA MEJOR ELECCIÓN



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 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.



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

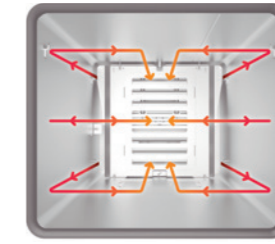
Aditivo antibacteriano que permite una mayor protección contra la proliferación de gérmenes y bacterias garantizando así una superficie limpia e higiénica.



MultiSteam

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.



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)

PATENTED

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)



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).



El único horno 100% esterilizado

PATENTED

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.



Lavado automático MyCare

PATENTED

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.

mychef. Serie L Concept

mychef. COMPACT Concept

Mychef Concept es un horno de control intuitivo, diseñado para conseguir cocciones excelentes con la máxima precisión.

Maneja Mychef Concept con facilidad desde el primer día. El horno incluye una pantalla LCD central con teclas de acceso rápido a programas de cocción y lavado.

La pantalla LCD y su mando rotativo iluminado simplifican todos los procesos e informan de los posibles siguientes pasos. Una manera intuitiva y cómoda de interactuar con el horno y conocer su estado en todo momento.

Acceso directo a programas de lavado MyCare

4 programas automáticos de lavado y 1 aclarado

Modos de cocción

Convección | Mixto | Vapor

CONTROL DIGITAL PARA UNA COCCIÓN MÁS PRECISA QUE NUNCA

Cocción por tiempo o por sonda

Controla la cocción por tiempo o por temperatura en el corazón del alimento

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

99 programas de cocción

Con hasta 5 fases cada uno

Velocidades de la turbina

6 velocidades en los modelos Serie L y 4 velocidades en los modelos Compact

Fast Cooking

Pre calentamiento o enfriado rápido de la cámara dependiendo de la temperatura a la que se encuentre al iniciar una nueva cocción o lavado



Standby



Ciclo de cocción



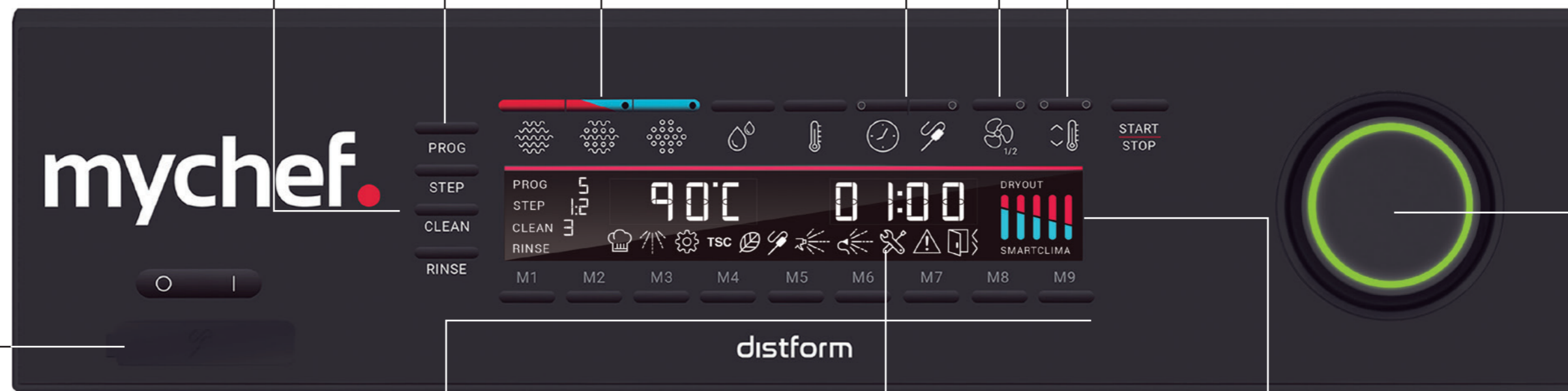
Ciclo de lavado



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

Programas de acceso directo

Memoria para los 9 programas de cocción o ciclos de lavado más habituales

Visión panorámica de todos los procesos

Tiempo, temperatura, temperatura corazón, humedad, programas, lavado, aclarado, avisos, etc...

DryOut / SmartClima

Ajuste manual de los parámetros de humedad para conseguir resultados excepcionales

mychef. Serie L Concept

HORNO COMBINADO

GN 1/1



Restaurants



Hoteles



Caterings



Colectividades

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)

	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PVP	4.860 €	6.690 €
Sistema de autolimpieza MyCare incluido >		
Capacidad GN (Guías en C con sistema antivuelco de fácil limpieza)	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 700 x 822 mm	760 x 700 x 1122 mm
Comidas por día	40-110	80-160
Distancia entre guías	71 mm	71 mm
Peso	91 Kg	113 Kg
Potencia	10,70 kW	18,40 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	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. Pre calentamiento 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 6 velocidades de las turbinas	6 velocidades	6 velocidades
9 Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	108 + 5	108 + 5
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	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas	✓	✓
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓	✓
Conexión USB para la actualización del equipo y 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	6 GN 1/1	340 €
	10 GN 1/1	680 €
Apertura de puerta a mano izquierda		295 €



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).

MYCHA177 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 SERIE L GN 1/1



Mesa con estante

Para colocar un horno.

6 GN 1/1 760 x 630 x 900 mm MYCHA157 520 €

10 GN 1/1 760 x 630 x 600 mm MYCHA161 510 €



Mesa con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 70 mm.

6 GN 1/1 760 x 630 x 900 mm 7 guías MYCHA158 690 €

10 GN 1/1 760 x 630 x 600 mm 5 guías MYCHA162 680 €



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 x 2 760 x 630 x 120 mm MYCHA170 480 €



Kit de ducha de lavado

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

GN 1/1 MYCHA172 155 €

ACCESORIOS SERIE L GN 1/1



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 MYCHA223 1.420 €



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 MYCHA214 1.790 €

Filtro de carbono MYCHA217 186 €
(Recambio)



Blindaje térmico

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

6 GN 1/1 MYCHA192 260 €

10 GN 1/1 MYCHA194 310 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

GN 1/1 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 €



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 €

mychef. Serie L Concept

HORNO COMBINADO

GN 2/1



Restaurants



Hoteles



Caterings



Colectividades



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)

	6 GN 2/1 6.990 €	10 GN 2/1 9.560 €
PVP Sistema de autolimpieza MyCare incluido >		
Capacidad GN (Guías en C con sistema antivuelco de fácil limpieza)	12 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 950 x 822 mm	760 x 950 x 1122 mm
Comidas por día	60-180	150-300
Distancia entre guías	71 mm	71 mm
Peso	110 Kg	144 Kg
Potencia	17,20 kW	34,40 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	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 6 velocidades de las turbinas	6 velocidades	6 velocidades
9 Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	108 + 5	108 + 5
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	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas	✓	✓
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓	✓
Conexión USB para la actualización del equipo y 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	6 GN 1/1	340 €
	10 GN 1/1	680 €
Apertura de puerta a mano izquierda		295 €

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).

MYCHA177 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 SERIE L GN 2/1



Mesa con estante

Para colocar un horno.

6 GN 2/1	760 x 880 x 900 mm	MYCHA159	560 €
10 GN 2/1	760 x 880 x 600 mm	MYCHA163	550 €



Mesa con guías GN 2/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 70 mm.

6 GN 2/1	760 x 880 x 900 mm	7 guías	MYCHA160	720 €
10 GN 2/1	760 x 880 x 600 mm	5 guías	MYCHA164	710 €



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/1 x 2	760 x 880 x 120 mm	MYCHA171	510 €
--------------	--------------------	----------	-------



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 SERIE L GN 2/1



Guías especiales para paellas

Extraíbles con distancia de 76 mm indicadas para la preparación de paellas con diámetro de 60 cm. Compatibles con bandejas y parrillas de 600 x 400.

6 GN 2/1	6 guías	MYCHA201	218 €
10 GN 2/1	10 guías	MYCHA200	269 €



Campana de condensación de vapor

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

GN 2/1 MYCHA224 1.670 €



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 2/1 MYCHA215 1.960 €

Filtro de carbono MYCHA217 186 €
(Recambio)



Blindaje térmico

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

6 GN 2/1	MYCHA193	320 €
10 GN 2/1	MYCHA195	370 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

GN 1/1 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 €