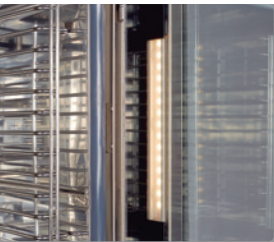


POR QUÉ MYCHEF ES LA MEJOR ELECCIÓN



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

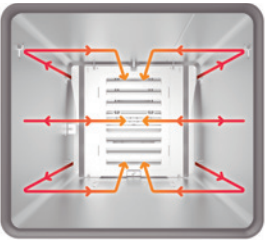
Aditivo antibacteriano que permite una mayor protección contra la proliferación de gérmenes y bacterias garantizando así una superficie limpia e higiénica.



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

PANELES DE CONTROL

mychef. SNACK
mychef. BAKERSHOP

TUS RECETAS FAVORITAS A UN SOLO BOTÓN

Programas de cocción
Selección del programa guardado, hasta 40 programas

Ajuste de los valores
Ajusta los valores deseados para cada parámetro

Programas de acceso directo
Memoria para los 8 programas de cocción más habituales

P1 P2 P3

Panel digital luminoso
Indica todos los parámetros y procesos

PROG — + LEVEL

Opción fermentadora
Solo en los modelos Bakershop

Parámetros de cocción
Selecciona la humedad, temperatura, tiempo y velocidad de la turbina para una cocción perfecta

M1 M2 M3 M4
M5 M6 M7 M8

Enciende el horno, realiza un precalentamiento o inicia la cocción
Apaga el horno, saltate el precalentamiento o cancela la cocción

Fases de cocción
Hasta 3 fases

Panel digital luminoso
Indica todos los parámetros y procesos

Opción fermentadora
Solo en los modelos Bakershop

Parámetros de cocción
Selecciona la humedad, temperatura, tiempo y velocidad de la turbina para una cocción perfecta

Enciende el horno, realiza un precalentamiento o inicia la cocción
Apaga el horno, saltate el precalentamiento o cancela la cocción

Guarda los parámetros de cocción de tus recetas favoritas y ejecútalos con solo pulsar un botón. Este control cuenta con 8 teclas de acceso rápido que te permiten obtener siempre los resultados esperados en tus elaboraciones. Además, puede efectuar hasta 3 fases de cocción distintas de forma automática.

CONEXIÓN WI-FI (OPCIONAL)

Gracias a la conexión Wi-Fi podrás cocinar, controlar y gestionar el horno desde tu smartphone o tablet:

• **Cloud**
Gestiona tu horno desde el móvil, tablet u ordenador. Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno simplemente pulsando un botón.

• **Control remoto**
Controla la actividad de tu horno y cambia parámetros de forma remota desde tu móvil.

• **Control por voz con Google Assistant**
El horno puede funcionar con el Asistente de voz de Google, lo que te permitirá cocinar simplemente con tu voz.



PANELES DE CONTROL

mychef. COOK / COOK UP
mychef. BAKE

COCCIONES PERFECTAS, CONTROL INTUITIVO

Panel digital luminoso
Indica todos los parámetros y procesos

Parámetros de cocción
Selecciona la humedad, temperatura, tiempo y velocidad de la turbina para una cocción perfecta

Enciende el horno e inicia la cocción
Apaga el horno o cancela la cocción

Modos de cocción
Selecciona el modo de cocción: convección, mixto o vapor

Ajuste de los valores
Ajusta los valores deseados para cada parámetro

Programa de limpieza MyCare
Para una limpieza automática y eficiente (Solo en los modelos Cook y Bake)

Este panel de control es tan fácil de usar que solo dispone de las teclas indispensables para realizar cocciones de una forma perfecta. Selecciona el modo de cocción, ajusta los parámetros necesarios y en marcha, eso es todo. Fácil de usar y efectivo en la cocción.

CONEXIÓN WI-FI (OPCIONAL)

Gracias a la conexión Wi-Fi podrás cocinar, controlar y gestionar el horno desde tu smartphone o tablet:

• **Cloud**
Gestiona tu horno desde el móvil, tablet u ordenador. Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno simplemente pulsando un botón.

• **Control remoto**
Controla la actividad de tu horno y cambia parámetros de forma remota desde tu móvil.

• **Control por voz con Google Assistant**
El horno puede funcionar con el Asistente de voz de Google, lo que te permitirá cocinar simplemente con tu voz.





MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	Mychef Cook Up 4 GN 1/1		Mychef Cook Up 6 GN 1/1	Mychef Cook 10 Up GN 1/1
PVP	2.320 €		2.790 €	4.380 €
Capacidad GN	4 x 1/1 GN		6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 710 x 615 mm		760 x 710 x 750 mm	760 x 710 x 1022 mm
Comidas recomendadas por día	35-90		40-110	80-160
Distancia entre guías	68 mm		68 mm	68 mm
Potencia (kW)	6,3 kW		9,3 kW	18,6 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 * 230/L+N/50-60 *		400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 *	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 *
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 260°C) Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C) Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓		✓	✓
Generación de vapor por inyección directa	✓		✓	✓
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓		✓	✓
Fan Plus. Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades		2 velocidades	2 velocidades
Regeneración manual	✓		✓	✓
Guías en C con sistema antivuelco de fácil limpieza	✓		✓	✓
Pantalla LED	✓		✓	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓		✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓		✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓		✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe integrado	✓		✓	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓		✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓		✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓		✓	✓

* Tensiones especiales bajo pedido

* Tensiones especiales bajo pedido

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye:	196 €
• Cloud. Crea, guarda o modifica recetas y envíasalas a tu horno • Control remoto del horno desde smartphone o tablet • Control del horno por voz compatible con Google Home	
Apertura de puerta a mano izquierda	295 €

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye:	196 €
• Cloud. Crea, guarda o modifica recetas y envíasalas a tu horno • Control remoto del horno desde smartphone o tablet • Control del horno por voz compatible con Google Home	
Apertura de puerta a mano izquierda	295 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación Cook Up
Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua (incluye sifón).

MYCHA35993 €

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.

MYCHA21968 €



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.

Cook Up + Cook Up *	MYCHA365	336 €
Cook Up + Cook **	MYCHA364	336 €

* Incluye 2 sifones.

** Incluye 1 sifón + 5 pastillas CleanDuo.

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

MYCHA061285 €

Cartucho descalcificador (Recambio)
Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062196 €

Kit de refrigeración de desagüe
Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

MYCHA358130 €

ACCESORIOS COOK UP GN 1/1



Soporte con guías GN 1/1
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía.

4 GN 1/1	760 x 655 x 900 mm	8 guías	MYCHA225	590 €
6 GN 1/1	760 x 655 x 900 mm	8 guías	MYCHA225	590 €
10 GN 1/1	760 x 655 x 600 mm	5 guías	MYCHA226	540 €



Soporte con guías GN 1/1 para apilados
Para colocar dos hornos 4 GN 1/1 apilados. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía.

4 GN 1/1 x 2	760 x 655 x 600 mm	5 guías	MYCHA226	540 €
--------------	--------------------	---------	----------	-------



Base para apilados
Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	340 €
10 GN 1/1 + 4 GN 1/1	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	340 €
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	340 €
10 GN 1/1 + 6 GN 1/1	760 x 655 x 105 mm	MYCHA236	310 €



Kit de patas regulables
Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

GN 1/1	MYCHA261	96 €
--------	----------	------

ACCESORIOS COOK UP GN 1/1



Kit de aspiración frontal
Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

GN 1/1	MYCHA260	125 €
--------	----------	-------



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

GN 1/1	MYCHA172	155 €
--------	----------	-------



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

GN 1/1	MYCHA265	1.420 €
--------	----------	---------



Campana de condensación frontal 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	MYCHA268	1.790 €
Filtro de carbono (Recambio)	MYCHA216	155 €



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 €
----------	----------	-------

ACCESORIOS COOK UP GN 1/1



DA21
Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

1 unidad	MYCHA045	62 €
Pack de 18 unidades	MYCHA360	1.072 €
Pack de 60 unidades	MYCHA361	3.423 €



Pulverizador
Para la aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual. Capacidad: 1,5 litros.

Pulverizador	MYCHA183	36 €
--------------	----------	------

mychef.COOK

HORNO COMBINADO

GN 1/1

- Restaurantes
- Hoteles
- Caterings
- Colectividades



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	Mychef Cook 4 GN 1/1		Mychef Cook 6 GN 1/1		Mychef Cook 10 GN 1/1	
PVP	Sistema de autolimpieza MyCare incluido >		2.770 €		3.280 €	
Capacidad GN	4 x 1/1 GN		6 x 1/1 GN		10 x 1/1 GN	
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 710 x 615 mm		760 x 710 x 750 mm		mm	
Comidas recomendadas por día	35-90		40-110		80-160	
Distancia entre guías	68 mm		68 mm		68 mm	
Potencia (kW)	6,3 kW		9,3 kW		18,6 kW	
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 * 230/L+N/50-60 *		400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 *		400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 *	
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 260°C) Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C) Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓		✓		✓	
SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 2 velocidades de las turbinas	2 velocidades		2 velocidades		2 velocidades	
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓		✓		✓	
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	✓		✓		✓	
MyCare. Sistema automático de limpieza	✓		✓		✓	
CoolDown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓		✓		✓	
Regeneración manual	✓		✓		✓	
Guías en C con sistema antivuelco de fácil limpieza	✓		✓		✓	
Pantalla LED	✓		✓		✓	
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓		✓		✓	
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓		✓		✓	
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓		✓		✓	
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado	✓		✓		✓	
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓		✓		✓	
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓		✓		✓	
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓		✓		✓	

* Tensiones especiales bajo pedido

* Tensiones especiales bajo pedido

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye:		196 €
· Cloud. Crea, guarda o modifica recetas y envíasalas a tu horno · Control remoto del horno desde smartphone o tablet · Control del horno por voz compatible con Google Home		
Apertura de puerta a mano izquierda		295 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	4 GN 1/1	340 €

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye:		196 €
· Cloud. Crea, guarda o modifica recetas y envías a tu horno · Control remoto del horno desde smartphone o tablet · Control del horno por voz compatible con Google Home		
Apertura de puerta a mano izquierda		295 €
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 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación Cook

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

MYCHA245 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.

Cook + Cook * MYCHA240 336 €

Cook + Cook Up ** MYCHA364 336 €

* Incluye 10 pastillas CleanDuo.

** Incluye 5 pastillas CleanDuo + 1 sifón.

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 €

Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

MYCHA358 130 €

ACCESORIOS COOK GN 1/1



Soporte con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía.

4 GN 1/1	760 x 655 x 900 mm	8 guías	MYCHA225	590 €
6 GN 1/1	760 x 655 x 900 mm	8 guías	MYCHA225	590 €
10 GN 1/1	760 x 655 x 600 mm	5 guías	MYCHA226	540 €



Soporte con guías GN 1/1 para apilados

Para colocar dos hornos 4 GN 1/1 apilados. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía.

4 GN 1/1 x 2	760 x 655 x 600 mm	5 guías	MYCHA226	540 €
--------------	--------------------	---------	----------	-------



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	340 €
10 GN 1/1 + 4 GN 1/1	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	340 €
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	340 €
10 GN 1/1 + 6 GN 1/1	760 x 655 x 105 mm	MYCHA236	310 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

GN 1/1	MYCHA261	96 €
--------	----------	------

ACCESORIOS COOK GN 1/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

GN 1/1	MYCHA260	125 €
--------	----------	-------



Kit de ducha de lavado

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

GN 1/1	MYCHA172	155 €
--------	----------	-------



Campana de condensación frontal de vapor

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

GN 1/1	MYCHA265	1.420 €
--------	----------	---------



Campana de condensación frontal 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	MYCHA268	1.790 €
--------	----------	---------

Filtro de carbono	MYCHA216	155 €
-------------------	----------	-------

(Recambio)



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 €
----------	----------	-------

ACCESORIOS COOK GN 1/1



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 €