PANELES DE CONTROL

mychef. SNACK

mychef. BAKERSHOP

TUS RECETAS FAVORITAS A UN SOLO BOTÓN

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.

Fases de cocción
Hasta 3 fases

Programas de cocción
Selección del programa guardado, hasta 40 programas

Panel digital luminoso
Indica todos los parámetros y procesos

Ajuste de los valores
Ajusta los valores deseados para cada parámetro

Opción fermentadora
Solo en los modelos Bakershop

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

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, sáltate el precalentamiento o cancela 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.

funciona con el Asistente de Google

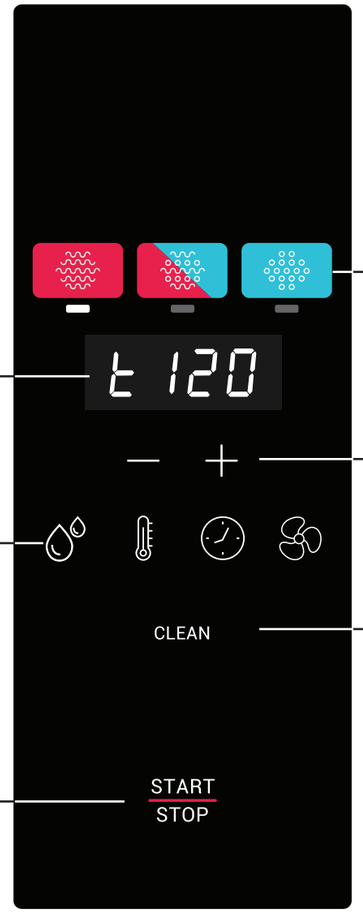
PANELES DE CONTROL

mychef. COOK / COOK UP

mychef. BAKE

COCCIONES PERFECTAS, CONTROL INTUITIVO

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.



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

Panel digital luminoso
Indica todos los parámetros y procesos

Ajuste de los valores
Ajusta los valores deseados para cada parámetro

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

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

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

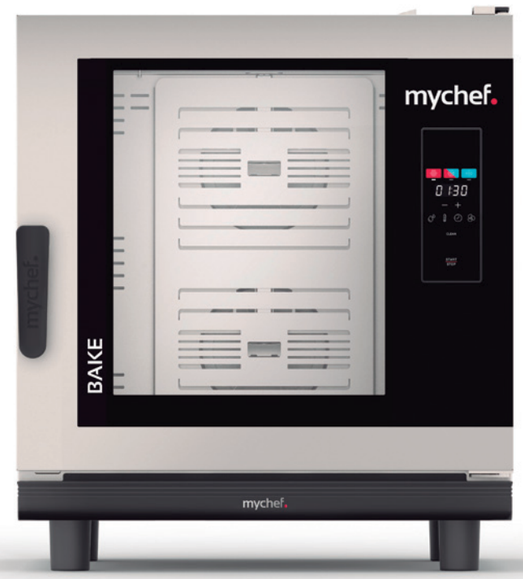
• Control por voz con Google Assistant
El horno puede funcionar con el Asistente de voz de Google, lo que te permitirá cocinar simplemente con tu voz.

funciona con el Asistente de Google

HORNOS
COMBINADOS

Ideal para pastelerías, panaderías y obradores que buscan obtener un resultado excelente en cada elaboración. Cocciones precisas y controladas que permiten una gran capacidad de producción.

Pastelería / Panadería



BAKE

Mychef Bake 600 x 400 **56**
Accesorios 58

mychef. BAKE

HORNO COMBINADO **600 x 400**

Pastelerías · Panaderías · Obradores

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	Mychef Bake 4		Mychef Bake 6	Mychef Bake 10
PVP Sistema de autolimpieza MyCare incluido 〉	**3.240 €**		**3.980 €**	**5.790 €**
Tipo de bandeja	600 x 400		600 x 400	600 x 400
Capacidad	4		6	10
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 785 x 750 mm		760 x 785 x 865 mm	760 x 785 x 1155 mm
Distancia entre guías	85 mm		85 mm	85 mm
Potencia (kW)	7,3 kW		12,6 kW	18,9 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 * 230/L/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 30º a 260ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 260ºC) Vapor saturado (de 30º a 130ºC)	✓		✓	✓
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 ultrarrápidos y dorados perfectos	✓		✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza	✓		✓	✓
CoolDown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓		✓	✓
Regeneración manual	✓		✓	✓
Guías en L 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

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye: · **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno · **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet · **Control del horno por voz** compatible con Google Home		**196 €**
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 (600 x 400)**	**340 €**

* Tensiones especiales bajo pedido

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye: · **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno · **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet · **Control del horno por voz** compatible con Google Home		**196 €**
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 (600 x 400)**	**680 €**
	10 (600 x 400)	**680 €**

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.

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 (10 pastillas CleanDuo).

MYCHA242 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 €

Kit de refrigeración de desagüe

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

MYCHA358 130 €

ACCESORIOS BAKE

Soporte con guías 600 x 400

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

4	760 x 730 x 900 mm	8 guías	**MYCHA229 650 €**
6	760 x 730 x 900 mm	8 guías	**MYCHA229 650 €**
10	760 x 730 x 600 mm	5 guías	**MYCHA230 590 €**

Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

4 + 4	760 x 730 x 300 mm	**MYCHA350 340 €**
6 + 4	760 x 730 x 300 mm	**MYCHA350 340 €**
6 + 6	760 x 730 x 105 mm	**MYCHA238 290 €**
10 + 4	760 x 730 x 105 mm	**MYCHA238 290 €**

Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Patas regulables **MYCHA261 96 €**

ACCESORIOS BAKE

Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Aspiración frontal **MYCHA260 125 €**

Campana de condensación de vapor

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

Campana **MYCHA352 1.080 €**

Campana de condensación frontal de vapor

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

Campana **MYCHA267 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.

Campana **MYCHA270 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.

Kit desviación vapores **MYCHA218 128 €**

ACCESORIOS BAKE

Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno de 4, 6 o 10 bandejas.
Capacidad: 10 bandejas 600x400 o 600x600
Distancia entre bandejas: 70 mm
Medidas: 760 x 780 x 900 mm
Potencia: 3 kW
Tensión: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 10 bandejas **MYCHA248 1.190 €**

Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de dos hornos apilados de: 4 + 4 bandejas o 6 + 4 bandejas.
Capacidad: 8 bandejas 600x400 mm o 600x600
Distancia entre bandejas: 70 mm
Medidas: 760 x 780 x 760 mm
Potencia: 3 kW
Tensión: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas **MYCHA249 1.090 €**

Kit de apilado fermentadora - Bake

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

Apilado fermentadora **MYCHA254 124 €**

Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado **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 €**

HORNOS
CONVECCIÓN
CON HUMEDAD REGULABLE

Hornos de convección con humedad regulable para la cocción de productos de pastelería y panadería congelados, ideales para cafeterías, pequeñas tiendas, supermercados, restaurantes de comida rápida o cadenas de panadería. Hornos fáciles de usar, con la posibilidad de añadir la humedad necesaria durante el ciclo de cocción.

Pastelería / Panadería

BAKERSHOP

Mychef Bakershop 460 x 330 **62**
Accesorios 63

Mychef Bakershop 600 x 400 **64**
Accesorios 66

mychef. BAKERSHOP

HORNO CONVECCIÓN
CON HUMEDAD REGULABLE

460 x 330

Cafeterías · Pequeñas tiendas · Supermercados · Restaurantes de comida rápida · Cadenas de panaderías

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE) PVP	Mychef Bakershop 4 1.190 €	Mychef Bakershop 4 1.360 €
Tamaño de bandeja	460 x 330 mm	460 x 330 mm
Capacidad	4	4
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 522 mm	620 x 690 x 522 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	3,6 kW	3,6 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
2 Modos de cocción: Convección (de 30º a 260ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 260ºC)	✓	✓
Fan Plus. Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Inyección directa de humedad	✓	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas	40	40
Fases de cocción	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓	✓
Guías en L de fácil limpieza	✓	✓
Regeneración manual	✓	✓
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 y completamente soldada	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye: · **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno · **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet · **Control del horno por voz** compatible con Google Home	**196 €**
Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral)	**146 €**

ACCESORIOS RECOMENDADOS

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

Indispensable para apilar dos hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

MYCHA243 230 €

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 BAKERSHOP 460 X 330

Soporte con guías 460 x 330

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

4	460 x 600 x 900 mm	8 guías	**MYCHA231**	**390 €**

Soporte con guias 460 x 330 para apilados

Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

4 + 4	460 x 600 x 600 mm	5 guías	**MYCHA234**	**320 €**

Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Patas regulables	**MYCHA261**	**96 €**

Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado	**MYCHA172**	**155 €**

ACCESORIOS BAKERSHOP 460 X 330

Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno de 4 bandejas.
Capacidad: 8 bandejas de 460 x 330 mm
Distancia entre bandejas: 70 mm
Medidas: 620 x 715 x 760 mm
Potencia: 3 kW
Tensión: 230V/L+N/50-60Hz

Fermentadora	**MYCHA250**	**920 €**

Kit de apilado fermentadora - Bakershop 460 x 330

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

460 x 330	**MYCHA256**	**129 €**

Campana de condensación de vapor

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

Campana	**MYCHA263**	**930 €**

Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores	**MYCHA218**	**128 €**

Kit bomba de agua

Para bombear agua de una garrafa sin necesidad de conectar el horno a una red hídrica.

Kit bomba de agua	**MYCHA262**	**126 €**

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. BAKERSHOP

HORNO CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE

600 x 400

Cafeterías · Pequeñas tiendas · Supermercados · Restaurantes de comida rápida · Cadenas de panaderías

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	Mychef Bakershop 4	Mychef Bakershop 4	Mychef Bakershop 6	Mychef Bakershop 10
PVP	**1.970 €**	**2.150 €**	**2.950 €**	**4.150 €**
Tamaño de bandeja	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
Capacidad	4	4	6	4
Sistema de apertura	Superior	Lateral	Lateral	Lateral
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 646 mm	760 x 760 x 946 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Potencia	6,3 kW	6,3 kW	9,3 kW	14,6 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 230/L+N/50-60* 230/3L/50-60*	400/3L+N/50-60 230/L+N/50-60* 230/3L/50-60*	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60*	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60*
2 Modos de cocción: Convección (de 30º a 260ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 260ºC)	✓	✓	✓	✓
Fan Plus. Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
Inyección directa de humedad	✓	✓	✓	✓
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	–	–	✓	✓
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓	–	–
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓	✓	✓
Programas	40	40	40	40
Fases de cocción	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓	✓	✓	✓
Guías en L de fácil limpieza			✓	✓
Regeneración manual	✓	✓	✓	✓
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 y completamente soldada	✓	✓	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓	✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓	✓	✓

* Tensiones especiales bajo pedido

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye: · **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno · **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet · **Control del horno por voz** compatible con Google Home	**196 €**
Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral)	**146 €**

* Tensiones especiales bajo pedido

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye: · **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno · **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet · **Control del horno por voz** compatible con Google Home	**196 €**
Apertura de puerta a mano izquierda	**146 €**

ACCESORIOS RECOMENDADOS

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

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

MYCHA244	**250 €**

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 BAKERSHOP 600 X 400

Soporte con guías 600 x 400

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

4	760 x 550 x 900 mm	8 guías	**MYCHA232**	**440 €**
6	760 x 550 x 900 mm	8 guías	**MYCHA232**	**440 €**
10	760 x 550 x 600 mm	5 guías	**MYCHA233**	**370 €**

Soporte con guias 600 x 400 para apilados

Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

4 + 4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	**MYCHA233**	**370 €**
6 + 4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	**MYCHA233**	**370 €**

Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

10 + 4	760 x 555 x 300 mm	**MYCHA247**	**296 €**
6 + 6	760 x 555 x 300 mm	**MYCHA247**	**296 €**
10 + 6	760 x 555 x 105 mm	**MYCHA239**	**284 €**

Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Patas regulables	**MYCHA261**	**96 €**

ACCESORIOS BAKERSHOP 600 X 400

Campana de condensación de vapor

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

Campana	**MYCHA353**	**1.080 €**

Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores	**MYCHA218**	**128 €**

Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado	**MYCHA172**	**155 €**

Kit bomba de agua

Para bombear agua de una garrafa sin necesidad de conectar el horno a una red hídrica.

Kit bomba de agua	**MYCHA262**	**126 €**

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 €**

ACCESORIOS BAKERSHOP 600 X 400

Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno de 4, 6 o 10 bandejas.
Capacidad: 10 bandejas de 600x400 o 600x600
Distancia entre bandejas: 70 mm
Medidas: 760 x 780 x 900 mm
Potencia: 3kW
Tensión: 230V/L+N/50-60Hz

Fermentadora 10 bandejas	**MYCHA248**	**1.190 €**

Fermentadora con control directo para 2 hornos apilados

Para ser colocada debajo de dos hornos apilados de: 4 + 4 bandejas o 6 + 4 bandejas.
Capacidad: 8 bandejas de 600x400 o 600x600
Distancia entre bandejas: 70 mm
Medidas: 760 x 780 x 760 mm
Potencia: 3kW
Tensión: 230V/L+N/50-60Hz

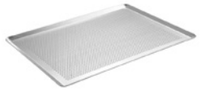
Fermentadora 8 bandejas	**MYCHA249**	**1.090 €**

Kit de apilado fermentadora - Bakershop 600 x 400

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

Apilado fermentadora	**MYCHA255**	**127 €**

BANDEJAS Y PARRILLAS 460 X 330



Pastelería perforada

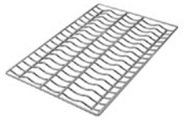
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

460 x 330	**RPARPA05**	**21 €**

Pastelería perforada antiadherente

Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

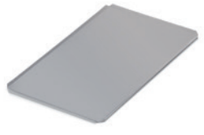
460 x 330	**RPARPA06**	**32 €**



Parrilla Pan

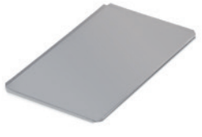
4 baguettes precocinadas por bandeja.

460 x 330	**RPARPA08**	**25 €**



Bandeja aluminio lisa

460 x 330	**RPARPA09**	**18 €**



Bandeja inox

460 x 330	**RPARPA11**	**16 €**

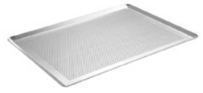
Bandeja antiadherente

460 x 330	**RPARPA10**	**41 €**

Parrilla cromada

460 x 330	**RPARPA12**	**15 €**

BANDEJAS Y PARRILLAS 600 X 400



Pastelería perforada

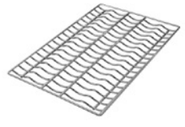
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

600 x 400	**RPARPA13**	**28 €**

Pastelería perforada antiadherente

Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

600 x 400	**RPARPA22**	**37 €**



Parrilla Pan

5 baguettes precocinadas por bandeja.

600 x 400	**RPARPA15**	**28 €**

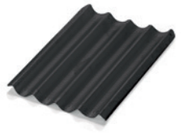
Parrilla cromada

600 x 400	**RPARPA20**	**18 €**

Bandeja Pan

5 barras de pan por bandeja

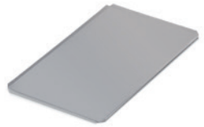
600 x 400	**RPARPA19**	**43 €**



Bandeja negra Pan

5 barras de pan por bandeja

600 x 400	**RPARPA16**	**55 €**



Bandeja aluminio lisa

600 x 400	**RPARPA17**	**23 €**

Bandeja antiadherente

600 x 400	**RPARPA21**	**36 €**

Bandeja inox

600 x 400	**RPARPA18**	**65 €**

CARRO PARA BANDEJAS 600 X 400

600 x 400

Capacidad: 16 guías
Distancia entre guías: 85 mm.
Medidas: 537 x 700 x 1720 mm.

Longitudinal	**F0261001**	**592 €**
Transversal	**F0261003**	**592 €**