

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

Ajuste de los valores
Ajusta los valores deseados para cada parámetro

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

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, 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.



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

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

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)

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.



HORNOS CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE

Hornos de convección con humedad regulable para un servicio rápido y con parámetros de cocción sencillos, ideales para pequeños restaurantes, bares, cafeterías, food trucks y tiendas de alimentación.

Hornos fáciles de usar, con la posibilidad de añadir la humedad necesaria durante el ciclo de cocción.

Gastronomía



SNACK

Mychef Snack GN 2/3
Accesorios

48
49

Mychef Snack GN 1/1
Accesorios

50
51



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	Mychef Snack 4GN 2/3	Mychef Snack 4GN 2/3
PVP	1.190 €	1.360 €
Capacidad GN	4 x GN 2/3	4 x GN 2/3
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 30° a 260°C) Míxto: convección + vapor (de 30° a 260°C)	✓	✓
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. Precaentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas	40	40
Fases de cocción	3 + precaentamiento	3 + precaentamiento
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 €

ACCESORIOS SNACK GN 2/3



Soporte con guías GN 2/3

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

4 GN 2/3 620 x 600 x 900 mm 8 guías MYCHA231 390 €



Soporte con guías GN 2/3 para apilados

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

4 GN 2/3 x 2 620 x 600 x 600 mm 5 guías MYCHA234 320 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

4 GN 2/3 MYCHA261 96 €



Kit de ducha de lavado

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

4 GN 2/3 MYCHA172 155 €

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 €



Campana de condensación de vapor

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

4 GN 2/3 MYCHA263 930 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

4 GN 2/3 MYCHA218 128 €



Kit bomba de agua

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

4 GN 2/3 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 €

HORNO CONVECCIÓN
CON HUMEDAD REGULABLE

GN 1/1



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	Mychef Snack 4GN 1/1	Mychef Snack 4GN 1/1
PVP	1.970 €	2.150 €
Capacidad GN	4 x GN 1/1	4 x GN 1/1
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 522 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	6,3 kW	6,3 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*
2 Modos de cocción: Convección (de 30° a 260°C) Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)	✓	✓
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. Pre calentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas	40	40
Fases de cocción	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento
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 €

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.

MYCHA244 250 €

ACCESORIOS SNACK GN 1/1



Soporte con guías GN 1/1

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

4 GN 1/1 760 x 555 x 900 mm 8 guías MYCHA232 440 €



Soporte con guías GN 1/1 para apilados

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

4 GN 1/1 x 2 760 x 555 x 600 mm 5 guías MYCHA233 370 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

4 GN 1/1 MYCHA261 96 €



Kit de ducha de lavado

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

4 GN 1/1 MYCHA172 155 €

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 €



Campana de condensación de vapor

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

4 GN 1/1 MYCHA353 1.080 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

4 GN 1/1 MYCHA218 128 €



Kit bomba de agua

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

4 GN 2/3 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 €

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/3

GN 2/3 Lisa

Profundidad 20	RGN23020	17,80 €
Profundidad 40	RGN23040	23,30 €
Profundidad 65	RGN23065	26,60 €

GN 2/3 Perforada

Profundidad 20	RGN2302F	26,20 €
Profundidad 40	RGN2304F	29,10 €
Profundidad 65	RGN2306F	35,60 €

Plancha / Pizza

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

GN 2/3	RPAR2302	129 €
--------	----------	-------

Patatas grill

Para asar patatas: 20 piezas

GN 2/3	RPAR2305	55 €
--------	----------	------

Parrilla inox

Asados de piezas grandes, regenerar

GN 2/3	RPARGN23	21 €
--------	----------	------

Cesta para fritura

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

GN 2/3	RGN230CE	73 €
--------	----------	------

Pastelería / Plancha

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

GN 2/3	RPAR2306	47 €
--------	----------	------

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/1

GN 2/1 Lisa

Profundidad 20	RGN21020	41,80 €
Profundidad 40	RGN21040	47,10 €
Profundidad 65	RGN21060	53,60 €

CARRO PARA BANDEJAS GN 2/1

GN 2/1

Capacidad: 18 guías
Distancia entre guías: 75 mm.
Medidas: 660 x 750 x 1700 mm.

GN 2/1	F0260901	635 €
--------	----------	-------

GN 2/1 Perforada

Profundidad 20	RGN2102F	55,20 €
Profundidad 40	RGN2104F	58,20 €
Profundidad 65	RGN2106F	74,00 €

Parrilla inox

Asados y regeneración de piezas grandes

GN 2/1	RPARGN21	38 €
--------	----------	------

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 1/1

GN 1/1 Lisa

Profundidad 20	RGN11020	20,30 €
Profundidad 40	RGN11040	22,80 €
Profundidad 65	RGN11060	25,50 €

GN 1/1 Perforada

Profundidad 20	RGN1102F	34,30 €
Profundidad 40	RGN1104F	37,90 €
Profundidad 65	RGN1106F	42,70 €

GN 1/1 Esmaltada

Profundidad 20	RPAR1108	37 €
Profundidad 40	RPAR1109	41 €
Profundidad 65	RPAR1110	44 €

Placa grill

Filetes de carne y pescados a la parrilla

GN 1/1	RPAR1103	129 €
--------	----------	-------

Plancha / Pizza

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

GN 1/1	RPAR1102	149 €
--------	----------	-------

Pollo grill

Parrilla para asar 8 pollos

GN 1/1	RPAR1101	65 €
--------	----------	------

Patatas grill

Para asar patatas: 28 piezas

GN 1/1	RPAR1105	68 €
--------	----------	------

Bandeja recoge grasas

Complemento de la parrilla Pollo grill.

GN 1/1	RPAR1111	63 €
--------	----------	------

Parrilla inox

Asados y regeneración de piezas grandes

GN 1/1	RPARGN11	29 €
--------	----------	------

Cesta para fritura

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

GN 1/1	RPAR1104	97 €
--------	----------	------

Pastelería / Plancha

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

GN 1/1	RPAR1106	56 €
--------	----------	------

Pan

6 barras de pan por bandeja

GN 1/1	RPAR1107	89 €
--------	----------	------

Huevos

Para la cocción de 6 huevos, tortillas, pancakes...

GN 1/1	RGN1100H	89 €
--------	----------	------

CARRO PARA BANDEJAS GN 1/1

GN 1/1

Capacidad: 18 guías
Distancia entre guías: 75 mm.
Medidas: 460 x 630 x 1700 mm.

GN 1/1	F0260601	599 €
--------	----------	-------