

mychef.concept



#RESPECT

“El respeto va más allá del producto final. Es todo aquello que va de la aurora al ocaso y del origen al paladar. Porque si este respeto no existiera, tampoco existiría la calidad.”

mychef.



mychef respeta lo que tú respetas

En mychef trabajamos enfocando nuestros esfuerzos en conocer las necesidades del profesional hostelero, investigando y desarrollando equipos de cocción para cocineros exigentes. Nuestro reto consiste en conseguir que experimenten los mejores resultados y alcancen la excelencia en cocción de manera sencilla y eficiente. Con más tiempo para su vida y más rentabilidad para su negocio.

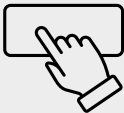
Nos impulsan la pasión, la búsqueda de la excelencia y el respeto.

Respeto por la materia prima, por las formas de cultivo, por los proveedores. Respeto por los que quieren conseguir un mundo más sostenible. Respeto por la cocina. Respeto por los cocineros. Respeto por lo nuevo, por la calidad, y por la constancia.

mychef respeta lo que tú respetas.

Más control y precisión que nunca

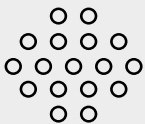
Te presentamos mychef concept, un horno que representa un nuevo paradigma para los que quieren cocinar con mandos manuales obteniendo los mejores resultados. mychef concept es un horno de control intuitivo diseñado para conseguir cocciones excelentes con la máxima precisión. Con el nuevo mychef concept podrás preparar todo tipo de elaboraciones. A la plancha. Al vapor. A la parrilla. Al vacío. Puede ahumar, asar, hornear, freír, gratinar, pochchar, rehogar y regenerar. Puede preparar pescados, carnes, aves, verduras, elaboraciones de huevo, panadería, repostería y postres. Todas las posibilidades de un horno excepcional, a tus órdenes.



Step-by-step control

Simple e intuitivo

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.



SmartClima Plus



Vapor rápido, denso y seguro

Los avanzados sensores de última generación de mychef concept permiten realizar cocciones de gran precisión gracias a su sofisticado control del vapor y de la humedad. Consigue cocciones más homogéneas que con cualquier otro equipo del mercado, y obtén una mejor textura, mayor jugosidad y más color en tus platos. La innovadora tecnología **MultiSteam** genera vapor más denso y más rápido que los sistemas tradicionales del mercado. Y con el sistema patentado **UltraVioletSteam**, el vapor que se genera es completamente puro y esterilizado, incluso a muy baja temperatura, gracias a un sistema de rayos ultravioleta que elimina todos los microorganismos. Realiza cocciones delicadas, hasta ahora imposibles, con unos costes de mantenimiento, limpieza y energéticos mucho más bajos.



Thermal Stability Control

Cocciones inigualables a baja temperatura

mychef concept incorpora de forma opcional el sistema patentado TSC (Thermal Stability Control), que asegura una estabilidad de la temperatura en la cámara de cocción sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$). Una gran precisión para las cocciones a bajas temperaturas o al vacío, y una manera inteligente de ahorrar energía. El resultado son texturas finales sobresalientes, con menos pérdida de peso y un color brillante.



MyCare

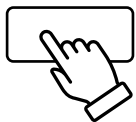
La limpieza automática más eficiente

mychef concept incorpora de serie un programa de limpieza manual asistido, y puede equipar, opcionalmente, el sistema de limpieza totalmente automático MyCare. MyCare elimina cualquier tipo de suciedad automáticamente y sin supervisión. Según el estado de suciedad de la cámara podrás elegir 4 programas de lavado y uno de aclarado de forma sencilla e intuitiva. Además, gracias al sistema patentado **UltraVioletSteam**, el último ciclo de lavado genera automáticamente vapor libre de patógenos por toda la cámara, dejándola esterilizada para una máxima seguridad alimentaria. Reduce las emisiones tóxicas y el consumo de detergente y de energía con MyCare.

mychefconcept

Todas las posibilidades de un horno excepcional, a tus órdenes.





Step-by-step control

FÁCIL E INTUITIVO

Con mychef concept dispones de toda la información, todo el tiempo.

Tus recetas, a tu manera

Con mychef concept estás al mando de un equipo a la altura de las expectativas más exigentes. Su sistema de programación asistida te asegura que siempre tendrás la información que necesitas sobre la cocción en curso.

mychef concept te informa del estado de la cámara y de los posibles siguientes pasos. Tanto si se trata de una nueva creación o de un plato de siempre, su panel de control te sugiere cómo continuar. Elige siempre el siguiente paso de forma sencilla e intuitiva.

6



mychef.concept



7



Cocción en calor seco De 30 a 300°C

Para cocciones que requieren un aporte continuo de aire caliente seco hasta una temperatura de 300°C, sin humedad. Consigue texturas crujientes, esponjosas y jugosas en carnes asadas, filetes, pescados, precocinados, pizzas y productos de panadería.



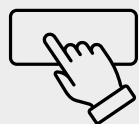
Cocción en modo mixto De 30 a 300°C

Para cocciones con calor seco y húmedo a la vez. Permite cocciones más rápidas, más respetuosas con el alimento y con menos mermas, evitando que se resequen los alimentos. El mejor resultado en guisados, asados y gratinados.



Cocción al vapor De 30 a 130°C

mychef concept genera con la mayor rapidez el vapor más denso del mercado. Además, es el único horno que genera un vapor puro y esterilizado totalmente libre de patógenos. Cocina a baja temperatura, al vapor, pocha, rehoga o blanquea. Obtendrás resultados excelentes en verduras y pescados respetando sus cualidades organolépticas y nutricionales. Y todo ello con un aspecto y color brillantes.



Step-by-step control

mychef.concept

99 programas de cocción

con hasta 5 fases cada uno

Acceso directo a los programas de lavado

Programa manual asistido de serie o 4 programas automáticos y aclarado opcionales

Velocidades de la turbina

6 velocidades en los modelos L y
3 velocidades en los modelos S

Fast Cooking

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



Conector magnético para sondas

Conexión rápida y segura de sonda multi-punto o sous-vide

Teclado multiprograma

9 Programas de cocción o ciclos de lavado más habituales

Mando rotativo iluminado

Iluminación inteligente en 5 colores que te 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

SmartClima Plus

EL SISTEMA DE GENERACIÓN Y GESTIÓN DE VAPOR MÁS AVANZADO



Vapor rápido, denso y seguro.

Gracias a los avanzados sensores de **SmartClima Plus**, el horno monitoriza hasta diez veces por segundo las condiciones reales de humedad en la cámara de cocción, en función del tipo y la cantidad de alimentos. **SmartClima Plus** ajusta automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor para obtener el resultado deseado, una cocción siempre perfecta.

Los tres sistemas tecnológicos inteligentes de **SmartClima Plus**, el sistema **MultiSteam**, **UltraVioletSteam** y **DryOut**, se coordinan para lograr los mismos objetivos, cocciones más homogéneas para conseguir los platos más succulentos, con un consumo mínimo de agua y un rendimiento más eficiente.



UltraVioletSteam



La innovadora tecnología patentada **UltraVioletSteam** significa una auténtica revolución en la seguridad alimentaria de tu cocina.

mychef concept es el único horno del mercado capaz de generar un vapor absolutamente puro y esterilizado, totalmente libre de patógenos, incluso a muy bajas temperaturas, gracias a su innovador y exclusivo sistema de rayos ultravioleta.

El resultado: un vapor rápido, denso y totalmente seguro. El vapor perfecto.

MultiSteam

Con la innovadora tecnología de inyección de vapor **MultiSteam**, el vapor se genera de una forma mucho más rápida y con la máxima densidad, muy superior a los sistemas tradicionales de generación de vapor por inyección directa o calderín.

Realiza cocciones delicadas, hasta ahora imposibles, con unos costes de energía, agua y mantenimiento mucho más bajos.



DryOut

El sistema **DryOut** permite extraer de forma activa la humedad de la cámara para conseguir texturas más crujientes gracias a su innovadora tecnología de baja presión. Asados perfectos en carnes y productos a la parrilla; dorados uniformes en fritos. Además, con las parrillas para grill conseguirás el aspecto de carne asada en pocos minutos.



SafeSteam

Con el fin de evitar quemaduras o molestias por vapor al abrir la puerta, los hornos mychef concept se pueden configurar para realizar una extracción del vapor de la cámara en los instantes finales del proceso de cocción, garantizando un ambiente limpio y la máxima seguridad laboral.



Potencia que asombra

mychef concept ofrece una potencia impresionante combinada con una gran precisión y homogeneidad de cocción.

Cuando los alimentos necesitan grandes cantidades de calor, mychef concept, gracias a su avanzado sistema de sensores, transmite una dosis de energía tan potente como sea necesaria, garantizando unos resultados óptimos incluso en productos de cocción difícil o delicada.

Una robustez y una fuerza que satisfacen tus demandas más exigentes, sin sacrificar la eficiencia energética ni la precisión y homogeneidad en tus cocciones.

**Potente y robusto.
Resultados siempre
excelentes a plena
carga**



TSC

(THERMAL STABILITY CONTROL)



Cocciones inigualables a baja temperatura.

El sistema patentado opcional TSC (Thermal Stability Control) ofrece una estabilidad de la temperatura en la cámara de cocción sin rival. El resultado son platos con texturas más apetitosas y un gran ahorro energético.

El sistema TSC mide la temperatura en la cámara de cocción varias veces por segundo y transfiere la cantidad de energía necesaria para ofrecer la máxima estabilidad de la temperatura sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).

El resultado es una precisión inigualable en las cocciones a baja temperatura, la cocina al vacío, las deshidrataciones, la pasteurización, y la cocina al vapor. El producto final mantiene todas sus propiedades organolépticas y unos colores más brillantes, todo ello con una menor pérdida de peso, respetando el producto al máximo.

Además, la precisión del sistema TSC significa que tu horno mychef sólo consume la energía necesaria para mantener la temperatura estable, evitando que se produzcan picos de temperatura. El resultado: un ahorro energético de hasta un 23%.

SmartWind

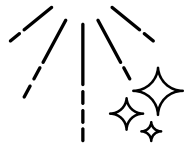
Smartwind garantiza la máxima homogeneidad en la cocción, gracias al innovador diseño termodinámico de la turbina combinado con la gestión del sentido de giro del ventilador.

Las múltiples velocidades del ventilador (6 velocidades en mychef concept L y 3 velocidades en mychef concept S) garantizan una cocción perfecta en productos delicados de pastelería, bollería, deshidrataciones...



NightWatch

Realiza cocciones nocturnas a baja temperatura con tiempos largos con total tranquilidad. La función **NightWatch** permite continuar automáticamente la cocción en curso justo en el punto dónde se paró tras un corte en el suministro. Y en el caso de que la temperatura baje a menos de 56°C , el horno te avisará visual y acústicamente para garantizar la seguridad alimentaria.



MyCare

SISTEMA DE LIMPIEZA AUTOMÁTICO

Una solución brillante contra la suciedad

mychef concept está equipado de serie con un programa de limpieza manual asistido. El propio horno te indica mediante los iconos iluminados de la pantalla cuando ha llegado el momento de rociar la cámara con detergente y cuando es el momento adecuado para hacer el aclarado final.

Para mayor comodidad y ahorro puedes equipar opcionalmente tu mychef concept con el sistema de limpieza automático MyCare. El sistema MyCare elimina cualquier tipo de suciedad automáticamente y sin supervisión. Según el estado de suciedad de la cámara podrás elegir 4 programas de lavado y uno de aclarado de forma sencilla e intuitiva. Además, gracias al sistema patentado **UltraVioletSteam**, el último ciclo de lavado genera automáticamente vapor libre de patógenos por toda la cámara, dejándola esterilizada para una máxima seguridad alimentaria. Reduce las emisiones tóxicas y el consumo de detergente y de energía con MyCare.



CleanDuo

Desengrasante y abrillantador en una sola pastilla

CleanDuo es una nueva composición desarrollada especialmente para el sistema de lavado automático MyCare. Se trata de un detergente de doble acción, desengrasante y abrillantador, en una sola pastilla. La formulación de CleanDuo contiene el doble de concentración de producto activo que la de otras marcas, y un aditivo abrillantador para un acabado perfecto. Todo esto, en una sola pastilla por lavado.

El resultado: un acabado perfecto con el coste por lavado más bajo del mercado.

**Con MyCare,
cámara de cocción
siempre brillante y
esterilizada**



Guarda tu energía

Consumir menos también es cuestión de respeto. mychef concept combina varios sistemas para optimizar su rendimiento y conseguir la máxima productividad con el mínimo consumo.

23%
de ahorro
energético



TSC

Esta solución tecnológica patentada asegura una **gran estabilidad de la temperatura en la cámara de cocción**, sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$). Gracias a este sistema, el horno solo consume la energía necesaria para mantener la temperatura estable, evitando que se produzcan picos de temperatura. El resultado es un ahorro energético de hasta un 23%.

-25%
de consumo
de agua



**SmartClima Plus +
MultiSteam**

El control de humedad **SmartClima Plus**, combinado con el innovador sistema de generación de vapor **MultiSteam**, asegura la cantidad de vapor necesaria en cada momento para mantener el grado de humedad exacto. Esto supone un ahorro en el consumo de agua de hasta un 25%.

Tecnología para ahorrar

-10%
de tiempo
en dorados



**DryOut +
SmartWind**

El diseño especial de la turbina y la constructividad interna de la cámara hacen posible un rendimiento termodinámico altamente eficiente. Combinado con una gestión inteligente de la velocidad y la dirección de giro de la turbina se consigue una distribución de la temperatura de la cámara totalmente uniforme. Trabajando en tándem, las tecnologías **DryOut** y **SmartWind** permiten obtener dorados de forma ultra rápida.

100%
seguro,
siempre



NightWatch

Realiza **cocciones nocturnas con total tranquilidad** con el sistema de seguridad **NightWatch**. Esta función, ampliamente solicitada por los chefs, permite continuar automáticamente la cocción en curso justo en el punto dónde se paró tras un corte en el suministro eléctrico o una bajada de tensión. En el caso de que la temperatura bajara a menos de 56°C , el horno te avisará visual y acústicamente para garantizar la seguridad alimentaria.

Tecnología pensada hasta el último detalle

Cámara para cocciones hasta 300°C de temperatura garantizada durante 10 años



Cámara higiénica, sin juntas y construida en acero inoxidable de alta calidad y 1.2mm de espesor. Garantiza una alta inercia térmica para una cocción perfecta y un gran ahorro energético. El único horno que ofrece 10 años de garantía en la cámara de cocción más robusta del mercado.

Mando rotativo iluminado



Diseño de iluminación inteligente en 5 colores que te avisa visual y acústicamente del estado del proceso de cocción, sin necesidad de estar pendiente del horno en todo momento.

Iluminación LED de alta tecnología



Iluminación óptima en la totalidad de la cámara de cocción, diseñada especialmente para altas temperaturas, con un mínimo consumo y una máxima duración.

Sondas con conexión magnética



Con el nuevo conector magnético nunca ha sido tan rápido y sencillo conectar la sonda que más se adapta al producto que deseas cocinar (accesorios: sonda sous-vide y multipunto).

Conexión 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.

Visión panorámica del panel de control



Innovador control step-by-step con pantalla LCD panorámico de 6,5 pulgadas. Su situación y visibilidad permiten un control fácil e intuitivo del horno y permiten seguir la evolución de las cocciones desde cualquier parte de la cocina.

Maneta y componentes plásticos higiénicos



mychef concept proporciona las máximas garantías higiénicas gracias al exclusivo tratamiento antibacteriano y ecológico de la maneta y de todos los componentes plásticos.

Cristales de baja emisión



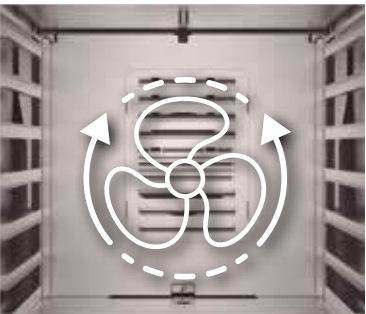
La última tecnología en cristales de baja emisión proporciona un mayor aislamiento térmico y reduce las pérdidas de calor al mínimo. El diseño de la puerta facilita la limpieza y la seguridad operativa.

Bandeja con desagüe



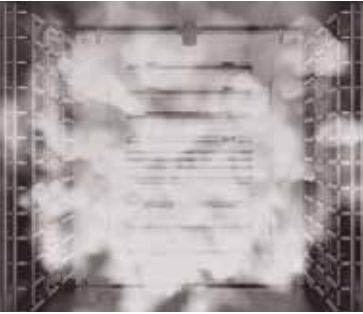
Recoge aguas frontales con desagüe integrado en la puerta del horno con vaciado automático incluso con la puerta abierta para evitar la formación de agua bajo el equipo.

Turbina eficiente SmartWind



Smartwind garantiza la máxima homogeneidad en la cocción, gracias al innovador diseño aerodinámico de la turbina combinado con la gestión del sentido de giro del ventilador. Las múltiples velocidades del ventilador (6 velocidades en mychef concept L y 3 velocidades en mychef concept S) garantizan una cocción perfecta.

Generador de vapor UltraVioletSteam

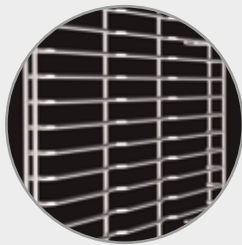


La innovadora tecnología patentada **UltraVioletSteam** supone una auténtica revolución en la seguridad alimentaria de tu cocina. mychef concept genera un vapor absolutamente puro y esterilizado, totalmente libre de patógenos, incluso a muy bajas temperaturas, gracias a su innovador y exclusivo sistema de rayos ultravioleta. El resultado: un vapor rápido, denso y totalmente seguro. El vapor perfecto.

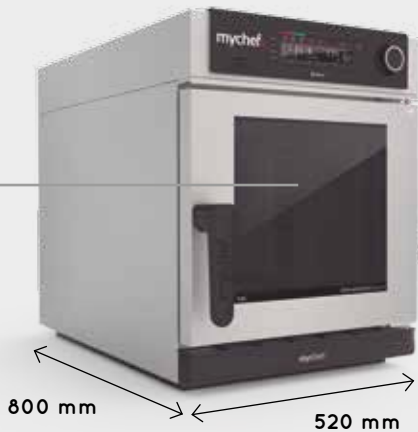
La tecnología más sofisticada en el mínimo espacio.

Serie S

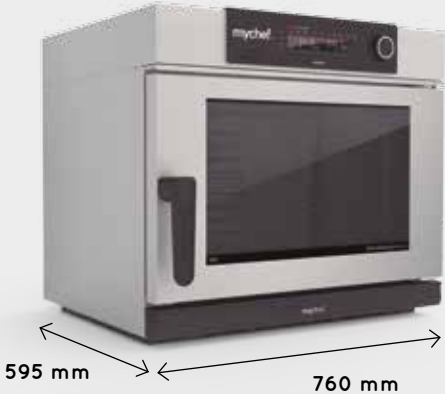
La Serie S se adapta a tu espacio. Sus modelos son la solución ideal para las cocinas de tamaño reducido, optimizando el espacio de trabajo y manteniendo una alta capacidad de producción. Los modelos mychef concept de la serie Serie S proporcionan todas las prestaciones en un 40% menos de espacio. ¿Instalar un horno en una superficie de 520 mm de ancho? Con la Serie S, es posible.



Guías multinivel
Posiciona fácilmente cubetas o bandejas planas a diferentes alturas y maximiza la carga del horno



Para las cocinas estrechas, la solución ideal es la versión transversal. Permite instalar un horno en una superficie de 595 mm de fondo, por ejemplo, en una mesa de 600 mm. Serie S. Posibilidades ilimitadas en espacios reducidos.



Modelo	4GN 1/I	4GN 1/I T	6GN 2/3	6GN 1/I	6GN 1/I T	9GN 1/I
Capacidad GN Prof. 20 mm	8 x 1/1GN	8 x 1/1GN	12 x 2/3GN	12 x 1/1GN	12 x 1/1GN	18 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 40 mm	4 x 1/1GN	4 x 1/1GN	6 x 2/3GN	6 x 1/1GN	6 x 1/1GN	9 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 65 mm	3 x 1/1GN	3 x 1/1GN	4 x 2/3GN	4 x 1/1GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Comidas por día	20-80	20-80	20-80	30-100	30-100	50-150
Temperatura máxima	300°C	300°C	300°C	300°C	300°C	300°C
Ancho	520 mm	760 mm	520 mm	520 mm	760 mm	520 mm
Fondo	800 mm	595 mm	623 mm	800 mm	595 mm	800 mm
Alto	662 mm	662 mm	662 mm	662 mm	662 mm	822 mm
Peso	72 Kg	76 Kg	60 Kg	72 Kg	76 Kg	89 Kg
Potencia kW	5,6	5,6	5,6	7	7	10,40
Tensión	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	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	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
Acometida de agua	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa

Serie S

mychef concept



Modelo	S 4GN 1/1	S 4GN 1/1 T	S 6GN 2/3	S 6GN 1/1	S 6GN 1/1 T	S 9GN 1/1
PVP	5.020 €	5.150 €	4.860€	5.180 €	5.310 €	5.790 €
Capacidad GN Prof. 20 mm	8 x 1/1GN	8 x 1/1GN	12 x 2/3GN	12 x 1/1GN	12 x 1/1GN	18 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 40 mm	4 x 1/1GN	4 x 1/1GN	6 x 2/3GN	6 x 1/1GN	6 x 1/1GN	9 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 65 mm	3 x 1/1GN	3 x 1/1GN	4 x 2/3GN	4 x 1/1GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Comidas por día	20-80	20-80	20-80	30-100	30-100	50-150
Ancho	520 mm	760 mm	520 mm	520 mm	760 mm	520 mm
Fondo	800 mm	595 mm	623 mm	800 mm	595 mm	800 mm
Alto	662 mm	662 mm	662 mm	662 mm	662 mm	822 mm
Peso	72 Kg	76 Kg	60 Kg	72 Kg	76 Kg	89 Kg
Potencia kW	5,60	5,60	5,60	7	7	10,40
Tensión	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	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	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
Acometida de agua	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa

Opcionales

TSC. Máxima estabilidad de temperatura en el rango de 30 a 130°C (±0,2°C) **290 €**

MyCare. Sistema de limpieza automático **560 €**

Apertura de puerta a mano izquierda **195 €**

La elección de los opcionales determina la fabricación del horno mychef. Solicitar al realizar el pedido

Accesorios

Kit 1ª instalación. Entrada de agua y desagüe **MYCHA187** **78 €**

Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua (cartucho incluido) **MYCHA061** **285 €**

Accesorios para la Serie S en la página 18

Serie S

Accesorios



Mesa de soporte simple

Para colocar un horno mychef S

Para modelo	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Con estante	PVP	Con guías	PVP
S 4GN 1/1	520 x 730 x 900	MYCHA153	490 €	MYCHA154	640 €
S 4GN 1/1 T	760 x 525 x 900	MYCHA155	510 €	MYCHA156	650 €
S 6GN 2/3	520 x 553 x 900	MYCHA151	460 €	MYCHA152	590 €
S 6GN 1/1	520 x 730 x 900	MYCHA153	490 €	MYCHA154	640 €
S 6GN 1/1 T	760 x 525 x 900	MYCHA155	510 €	MYCHA156	650 €
S 9GN 1/1	520 x 730 x 900	MYCHA153	490 €	MYCHA154	640 €



Mesa de soporte duo

Para colocar dos hornos mychef S apilados

Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Base / Soporte	PVP
S 4GN 1/1 x 2	520 x 730 x 330	MYCHA166	458 €
S 4GN 1/1 T x 2	760 x 525 x 330	MYCHA167	420 €
S 6GN 2/3 x 2	520 x 553 x 330	MYCHA165	430 €
S 6GN 1/1 x 2	520 x 730 x 330	MYCHA166	458 €
S 6GN 1/1 T x 2	760 x 525 x 330	MYCHA167	420 €
S 9GN 1/1 x 2	520 x 730 x 120	MYCHA169	470 €
S 4GN 1/1 S 6GN 1/1	520 x 730 x 330	MYCHA166	458 €
S 4GN 1/1 T S 6GN 1/1 T	760 x 525 x 330	MYCHA167	420 €
S 4GN 1/1 S 9GN1/1	520 x 730 x 170	MYCHA168	430 €
S 6GN 1/1 S 9GN 1/1	520 x 730 x 170	MYCHA168	430 €

Kit de superposición

Indispensables para apilar dos hornos mychef S



Para modelos	Código	PVP
S 4GN 1/1 x 2	MYCHA176	170 €
S 4GN 1/1 T x 2	MYCHA176	170 €
S 6GN 2/3 x 2	MYCHA176	170 €
S 6GN 1/1 x 2	MYCHA176	170 €
S 6GN 1/1 T x 2	MYCHA176	170 €
S 9GN 1/1 x 2	MYCHA176	170 €
S 4GN 1/1 S 6GN 1/1	MYCHA176	170 €
S 4GN 1/1 T S 6GN 1/1 T	MYCHA176	170 €
S 4GN 1/1 S 9GN1/1	MYCHA176	170 €
S 6GN 1/1 S 9GN 1/1	MYCHA176	170 €

Serie S

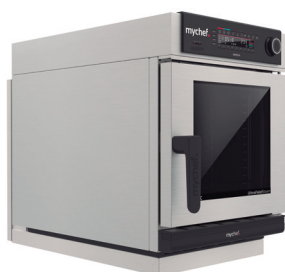
Accesorios



Carro autónomo

Autonomía para tu horno, hasta 3 horas y media en modo vapor a 90°C.
Carro de gran robustez con elementos antivuelco.
Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10 con 4 ruedas (dos con freno), ideal para el servicio de catering o banqueting en espacios al aire libre.
Incluye 2 garrafas de 13 litros, una para agua potable y otra para desagüe.

Para modelos	S 6GN 2/3 _ S 4GN 1/1 _ S 6GN 1/1
Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	530 x 755 x 850
Peso neto	30 Kg
Voltaje	230 VAC
Corriente máxima	0,3 A
Presión máxima	2,7 bar
Caudal máximo (litros por minuto)	4,1
Horas de autonomía (a 90°C en modo vapor)	3,5
Código	MYCHA173
PVP	2.480 €



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

Para modelo	Código	PVP
S 4GN 1/1	MYCHA179	320 €
S 4GN 1/1 T	MYCHA180	320 €
S 6GN 2/3	MYCHA178	280 €
S 6GN 1/1	MYCHA179	320 €
S 6GN 1/1 T	MYCHA180	320 €



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor procedente de la chimenea del horno. De fácil instalación

Para modelo	Código	PVP
S 4GN 1/1	MYCHA182	1.380 €
S 4GN 1/1 T	MYCHA064	1.490 €
S 6GN 2/3	MYCHA182	1.380 €
S 6GN 1/1	MYCHA182	1.380 €
S 6GN 1/1 T	MYCHA064	1.490 €
S 9GN 1/1	MYCHA182	1.380 €



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas

Para modelo	Código	PVP
S 4GN 1/1	MYCHA189	180 €
S 4GN 1/1 T	MYCHA191	180 €
S 6GN 2/3	MYCHA188	160 €
S 6GN 1/1	MYCHA189	180 €
S 6GN 1/1 T	MYCHA191	180 €
S 9GN 1/1	MYCHA190	190 €

mychef.concept

Toda la potencia.
Toda la capacidad.
Ninguna
concesión.

Serie L

La Serie L es la opción ideal para grandes restaurantes y hoteles, servicios de catering y colectividades de alta producción. Robustez, potencia y capacidad específicamente pensados para atender a un gran número de comensales, 24 horas al día, 7 días a la semana, garantizando una cocción siempre perfecta. Con la Serie L, los grandes retos no lo son tanto.



Guías extraíbles
Sistema de guías extraíbles que permite la instalación de guías con distancia de 80 mm especiales para panadería y pastelería



Modelo	6GN 1/I	6GN 2/I	10GN 1/I	10GN 2/I
Capacidad GN	6 x 1/I GN	12 x 1/I GN	10 x 1/I GN	20 x 1/I GN
Distancia entre guías	73 mm	73 mm	73 mm	73 mm
Capacidad EN (600 X 400) (Opcional)	6 X EN	-	9 X EN	--
Distancia entre guías EN (Opcional)	80 mm	-	80 mm	-
Comidas por día	40-110	60-180	80-160	150-300
Temperatura máxima	300°C	300°C	300°C	300°C
Ancho	760 mm	760 mm	760 mm	760 mm
Fondo	700 mm	950 mm	700 mm	950 mm
Alto	822 mm	822 mm	1122 mm	1122 mm
Peso	91 Kg	110 Kg	113 Kg	144 Kg
Potencia kW	10,70	17,20	18,40	34,40
Tensión*	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Acometida de agua	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa

* Tensiones especiales a petición

Serie L

mychef concept



Modelo	L 6GN 1/1	L 6GN 2/1	L 10GN 1/1	L 10GN 2/1
PVP	5.840 €	8.370 €	8.100 €	10.990 €
Capacidad GN	6 x 1/1GN	12 x 1/1GN	10 x 1/1GN	20 x 1/1GN
Distancia entre guías	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
Capacidad EN (600 X 400) (Opcional)	6 X EN	-	9 X EN	-
Distancia entre guías EN (Opcional)	80 mm	-	80 mm	-
Comidas por día	40-110	60-180	80-160	150-300
Ancho	760 mm	760 mm	760 mm	760 mm
Fondo	700 mm	950 mm	700 mm	950 mm
Alto	822 mm	822 mm	1122 mm	1122 mm
Peso	91 Kg	110 Kg	113 Kg	144 Kg
Potencia kW	10,70	17,20	18,40	34,40
Tensión*	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Acometida de agua	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa

* Tensiones especiales a petición

Opcionales

TSC. Máxima estabilidad de temperatura en el rango de 30 a 130°C ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) **360 €**

MyCare. Sistema de limpieza automático **690 €**

Apertura de puerta a mano izquierda **265 €**

La elección de los opcionales determina la fabricación del horno mychef. Solicitar al realizar el pedido

Accesorios

Kit 1ª instalación. Entrada de agua y desagüe **MYCHA187** **78 €**

Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua (cartucho incluido) **MYCHA061** **285 €**

Accesorios para la Serie L en la página 20

Serie L

Accesorios



Mesa de soporte simple

Para colocar un horno mychef L

Para modelo	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Con estante	PVP	Con guías	PVP
L 6GN 1/1	760 x 630 x 900	MYCHA157	520 €	MYCHA158	690 €
L 6GN 2/1	760 x 880 x 900	MYCHA159	560 €	MYCHA160	720 €
L 10GN 1/1	760 x 630 x 600	MYCHA161	510 €	MYCHA162	680 €
L 10GN 2/1	760 x 880 x 600	MYCHA163	550 €	MYCHA164	710 €



Mesa de soporte duo

Para colocar dos hornos mychef L apilados

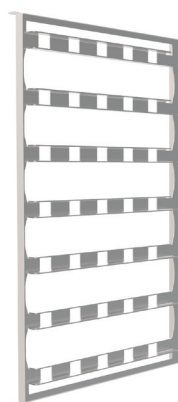
Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Base / Soporte	PVP
L 6GN 1/1 x 2	760 x 630 x 120	MYCHA170	480 €
L 6GN 2/1 x 2	760 x 880 x 120	MYCHA171	510 €



Kits de superposición

Indispensables para apilar dos hornos mychef L

Para modelos	Código	PVP
L 6GN 1/1 x 2	MYCHA177	195 €
L 6GN 2/1 x 2	MYCHA177	195 €



Guías pasteleras (600 x 400)

Guías extraíbles con distancia de 80 mm especialmente indicadas para pastelería y panadería.

Para modelo	Guías	Código	PVP
L 6GN 1/1	6	MYCHA174	175 €
L 10GN 1/1	9	MYCHA175	230 €



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor procedente de la chimenea del horno. De fácil instalación

Para modelo	Código	PVP
L 6GN 1/1	MYCHA064	1.490 €
L 6GN 2/1	MYCHA064	1.490 €
L 10GN 1/1	MYCHA064	1.490 €
L 10GN 2/1	MYCHA064	1.490 €



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas

Para modelo	Código	PVP
L 6GN 1/1	MYCHA192	190 €
L 6GN 2/1	MYCHA193	240 €
L 10GN 1/1	MYCHA194	210 €
L 10GN 2/1	MYCHA195	265 €

Productos de cocción

Accesorios

Serie S/L



Sonda sous-vide

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

Codigo	PVP
MYCHA185	236 €



Sonda monopunto

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

Codigo	PVP
MYCHA186	175 €



Sonda multipunto

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

Codigo	PVP
MYCHA184	268 €



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado en carnes, pescados y verduras de un modo sencillo y efectivo. Ahorra tiempo y espacio transformando tu horno mychef en un perfecto ahumador. Además, podrás cocinar y ahumar a la vez de un modo fácil y limpio.

Codigo	PVP
MYCHA181	346 €

Productos de limpieza

Accesorios

Serie S/L



CleanDuo

Detergente en pastilla de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de autolimpieza MyCare.

Para 50 lavados
(1 pastilla x lavado)

Codigo	PVP
MYCHA063	76 €



DA21

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

Cantidad 10 litros.

Codigo	PVP
MYCHA045	62 €



Ducha de lavado manual

Codigo	PVP
MYCHA172	155 €



Cartucho descalcificador (recambio)

Capacidad de filtrado 3.945 litros.
Medidas exteriores:
Ø 14,5 cm x 50 cm de alto.

Codigo	PVP
MYCHA062	196 €



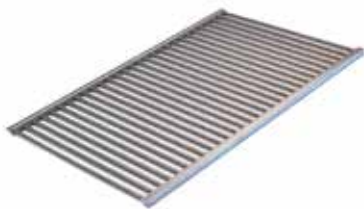
Pulverizador

Pulverizador para aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual.

Capacidad 1,5 litros.

Codigo	PVP
MYCHA183	36 €

Bandejas y parrillas



Placa grill

Filetes de carne y pescados a la parrilla

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



Pollo grill

Parrilla para asar 8 pollos

GN 1/1	RPAR1101	53 €
--------	----------	------



Plancha/Pizza

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

GN 2/3	RPAR2302	129 €
GN 1/1	RPAR1102	166 €



Patatas grill

Para asar patatas: 28 piezas en GN 1/1 y 20 piezas en GN 2/3

GN 2/3	RPAR2305	55 €
GN 1/1	RPAR1105	68 €



Parrilla inox

Asados de piezas grandes, regenerar

GN 2/3	RPARGN23	21 €
GN 1/1	RPARGN11	29 €
GN 2/1	RPARGN21	38 €
600 X 400	RPARPA02	46 €



Cesta para fritura

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

GN 2/3	RGN230CE	73 €
GN 1/1	RPAR1104	109 €



Pastelería/Plancha

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

GN 2/3	RPAR2306	47 €
GN 1/1	RPAR1106	56 €
600 x 400	RPARPA03	63 €
600 x 400 Perforada	RPARPA04	73 €



Pan

6 barras de pan por bandeja

GN 1/1	RPAR1107	89 €
600 X 400	RPARPA01	96 €



Huevos

Para la cocción de 6 huevos, pancakes...

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



GN Lisa

GN 2/3

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

GN 1/1

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

GN 2/1

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



GN Perforada

GN 2/3

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

GN 1/1

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

GN 2/1

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



GN Esmaltada

GN 1/1

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

