

mychef evolution



mychef.



“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, eficiente y de forma inteligente. 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.

#RESPECT

La cocción excelente para todas las cocinas profesionales.

El nuevo horno mychef evolution no tiene límites. Puede realizar cualquier tipo de cocción. A la plancha. Al vapor. A la parrilla. Al vacío. Puede ahumar, asar, hornear, freír, gratinar, pochar, rehogar y regenerar. Puede preparar pescados, carnes, aves, verduras, elaboraciones de huevo, panadería, repostería y postres.

Además, mychef evolution cocina a baja temperatura con una estabilidad inigualable ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$), respetando el producto más que ningún otro horno del mercado gracias a la patente **TSC (Thermal Stability Control)**. Se trata de un horno que representa la excelencia en cocción, tanto para un pequeño restaurante a la carta como para una cocina de producción para colectividades.

mychef evolution te brinda la posibilidad de combinar calor y vapor en un mismo equipo. Una flexibilidad que te permite obtener mayor variedad de texturas y sabores, y conseguir los mejores resultados en tus platos y en tu negocio.

mychef evolution configura automáticamente la temperatura, el tiempo de cocción y la humedad y se encarga además del control de todo el proceso de cocción sin ningún tipo de supervisión. Se trata del horno inteligente más fácil de usar del mercado, y del más rentable.

mychef evolution



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 evolution 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.





mychef evolution

La máxima inteligencia. La máxima simplicidad.

El nuevo mychef evolution es el mejor asistente para tu cocina. Su sistema de cocción inteligente hace que cocinar sea más fácil que nunca. Con su recetario interactivo puedes conseguir platos increíbles con una simplicidad asombrosa. Su conexión a la nube te permite estar siempre conectado a tu equipo, estés donde estés. Y su innovadora tecnología optimiza el ahorro energético. Finalmente, un horno realmente inteligente capaz de recopilar datos, procesarlos y ofrecerte una información personalizada para el éxito de tu negocio.

Un asistente de primera categoría

mychef evolution simplifica la gestión y el trabajo más que ningún otro equipo, cocinando de forma inteligente y detectando la cantidad, tamaño y estado del producto para ofrecerte la mejor cocción. Simplemente elige el resultado deseado y lo demás es cosa de mychef.

Pero la comodidad que ofrece mychef no acaba aquí. Si buscas inspiración, mychef evolution tiene lo que necesitas: un recetario creado por y para chefs. Elige entre deliciosas recetas para tu menú, guiadas paso a paso y con sugerencias de emplatado para conseguir un resultado inigualable sin preocuparte por nada. Selecciona una de las muchas recetas incluidas y mychef evolution hace el resto. Además, la búsqueda de recetas por ingredientes te permitirá aprovechar al máximo los alimentos de los que dispones. Selecciona uno o varios ingredientes y mychef evolution te sugiere recetas que se pueden hacer con ellos.

Todo esto, accesible desde una pantalla táctil de alta definición de 6.5 pulgadas y mando rotativo iluminado. Usarlo es tan cómodo y tan intuitivo como manejar tu smartphone. Desde el panel de control podrás ver valiosa información de consumos de energía, agua y detergente. mychef monitoriza y analiza la información para rentabilizar tu negocio.

La libertad de hacer lo que quieras desde donde quieras

Con mychef evolution, controla a distancia tu horno mediante el sistema cloud. Crea y modifica recetas y gestiona tus hornos a distancia. mychef se comunica contigo y te muestra lo que está haciendo en todo momento.

mychef evolution. Inteligencia al servicio de tu cocina.

Finalmente, un horno realmente inteligente



Conexión wifi o ethernet
Manejo fácil e intuitivo
con pantalla táctil TFT



Búsqueda de recetas
por ingredientes



Cocción inteligente por
selección de alimentos



Controla tu horno desde
la app mychef cloud y
desde la web



Recetas integradas,
guiadas paso a paso,
con un solo clic



Ahorro constante,
utilizando solo la
energía necesaria

Las mejores cocciones, de manera fácil y eficiente.

En un horno profesional, lo más importante es la calidad de los platos. La tecnología de mychef evolution hace posible que también sea fácil de usar y eficiente.



MySmartCooking

Sistema de cocción inteligente

Con MySmartCooking, cocinar es más fácil que nunca. Selecciona el alimento por categoría, elige el tipo de cocción y el resultado deseado, y mychef evolution se encarga del resto. mychef evolution detecta la cantidad, tamaño y estado del producto, procesa la información y ajusta automáticamente la temperatura, la humedad y el tiempo de cocción, recalculando si fuera necesario los parámetros, para obtener el resultado perfecto. Y por supuesto, también puedes realizar la cocción de forma manual, ajustando tú mismo los valores.



MyCookingPlanner

Cocciones simultáneas inteligentes

Cocina simultáneamente alimentos con diferentes tiempos de cocción para aprovechar al máximo la productividad de tu horno y ahorrar energía. mychef evolution te muestra en la pantalla los alimentos compatibles. El horno ajusta automáticamente de forma óptima el tiempo de cocción de los alimentos, dependiendo de la cantidad de carga de producto, del tiempo y las veces que ha estado abierta la puerta del horno.

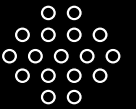
Elige la opción *Multilevel* para recetas con cocciones independientes y recibirás una notificación cuando sea necesario extraer cada bandeja. O escoge la opción *Just in time* para cocciones que quieres que terminen al mismo tiempo.



MyCloud

Conectado a la nube, estés donde estés

Mantente conectado a tu horno mychef con tu móvil, tablet u ordenador. Visualiza el estado de cocción, consulta los datos de los análisis HACCP, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno, o consulta el amplio recetario creado por y para chefs en constante actualización. Además, podrás compartir todos los contenidos con varios equipos mychef. Con el sistema MyCloud, controlas tu horno estés donde estés.



SmartClima Plus

Vapor rápido, denso y seguro

Los sistemas tecnológicos inteligentes de mychef evolution permiten realizar cocciones de gran precisión y ahorrar energía gracias a su sofisticado control del vapor y la humedad.

Consigue cocciones más homogéneas que con cualquier otro equipo del mercado y obtén una mejor textura, jugosidad y 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.



TSC

Thermal Stability Control

Cocciones inigualables a baja temperatura

El sistema patentado **TSC** 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 baja temperatura 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

MyCare elimina cualquier tipo de suciedad automáticamente y sin supervisión. Según el estado de suciedad de la cámara, MyCare te propone el programa de limpieza más eficiente.

Gracias al sistema patentado **UltraVioletSteam**, el último ciclo de lavado genera 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.



MySmartCooking

SISTEMA DE COCCIÓN INTELIGENTE

Cocinar nunca había sido tan fácil.

El sistema de cocción inteligente MySmartCooking hace que cocinar sea más fácil que nunca. Solo tienes que seleccionar el alimento por categoría, escoger el tipo de cocción, y ajustar parámetros como dorado, tamaño y punto. mychef calcula automáticamente el resto. Un resultado de la máxima calidad, con el mínimo esfuerzo.

El avanzado sistema de sensores en la cámara de cocción detecta la cantidad, tamaño y estado del producto y ajusta automáticamente la temperatura, la humedad y el tiempo de cocción, recalculando los parámetros si es necesario, según los modos de uso de cada cocinero, para obtener el resultado perfecto.

Y por supuesto, también puedes realizar la cocción de forma manual, ajustando tú mismo los parámetros.

Además, puedes guardar las recetas con los ajustes que hayas seleccionado, y mychef evolution te mostrará las nuevas cantidades necesarias si ajustas el número de comensales o de bandejas. Con MySmartCooking, cocinar es tan simple como pedir un deseo.

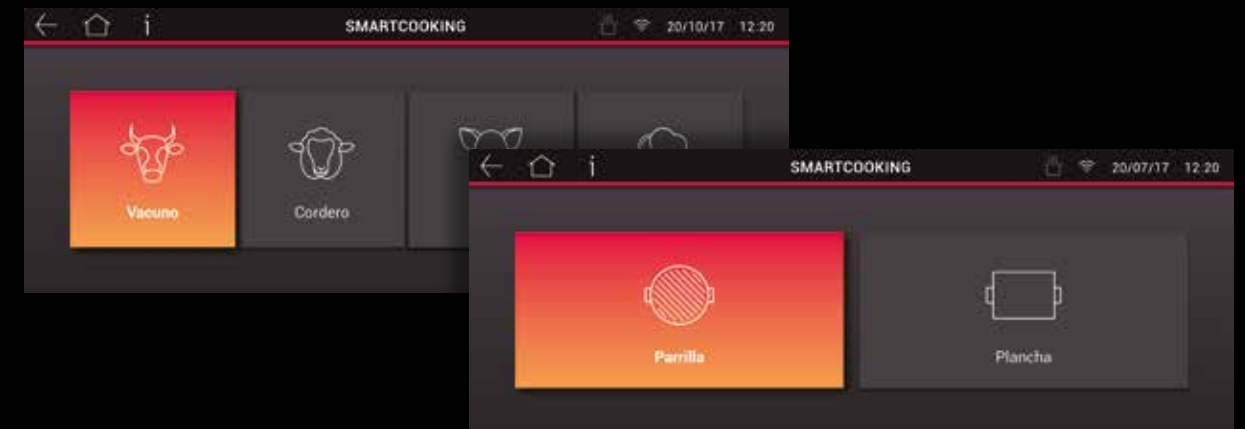
El sistema de cocción más inteligente, fácil e intuitivo



1. Selecciona la categoría



2. Selecciona el tipo de alimento y tipo de cocción

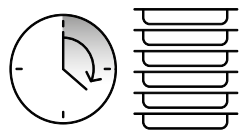


3. Configura el resultado final



4. Controla en todo momento el proceso de cocción





MyCookingPlanner

COCCIONES SIMULTÁNEAS INTELIGENTES

Multitarea. Sin atarearse.

**La máxima
productividad.
El máximo ahorro**

Con MyCookingPlanner, puedes cocinar simultáneamente alimentos con diferentes tiempos de cocción. La mejor solución para aprovechar al máximo la productividad de tu horno y ahorrar energía.

mychef evolution te muestra en la pantalla los alimentos compatibles para cocinar. El horno ajusta y recalcula automáticamente el tiempo de cocción de los alimentos, dependiendo de la cantidad de carga de producto, del tiempo y de la frecuencia que ha estado abierta la puerta del horno.

Realiza la cocción de varias recetas independientes que se inician al mismo tiempo pero que tienen momentos de finalización diferentes con la opción *Multilevel*. Cada bandeja tendrá su cocción independiente, y recibirás una notificación a través de la pantalla del horno o de tu móvil cuando sea necesario extraerlas.

Con la opción *Just in time* podrás realizar múltiples recetas con diferentes tiempos de cocción que necesitas que finalicen al mismo tiempo. mychef evolution te indicará el momento oportuno de carga de cada bandeja, asegurando de esta manera que acaben todas al mismo tiempo y con un resultado perfecto.

Un horno a plena carga significa un rendimiento óptimo y un ahorro energético. Y poder preparar primeros y segundos al mismo tiempo significa menos tiempos de espera y más satisfacción para tus clientes.

**Tu horno, a pleno
rendimiento en todo
momento**



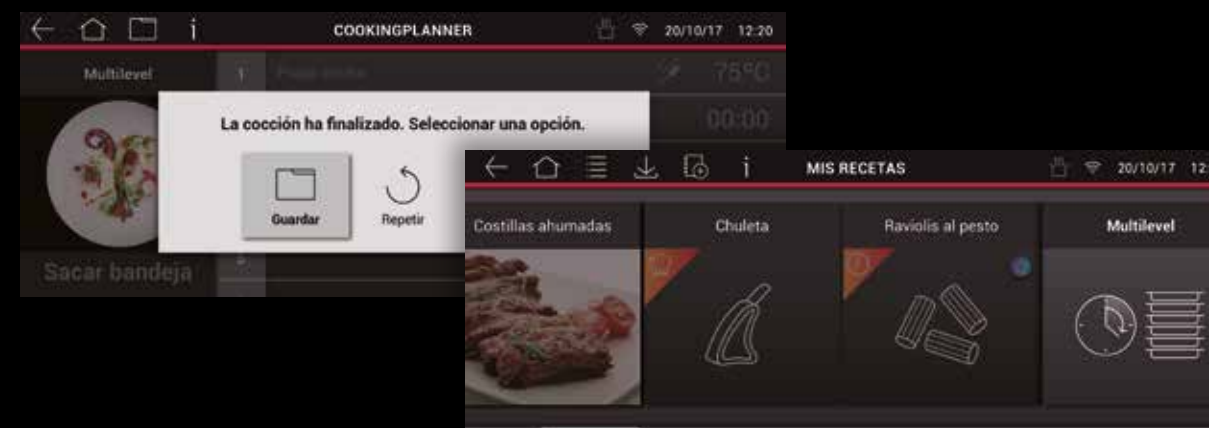
1. Carga las bandejas deseadas con cocciones Chef, MySmartCooking y recetas



2. Visualiza en todo momento el proceso de cocción (inicio, cocción y finalización)



3. Al finalizar el cooking planner, podrás guardarlo para ahorrar tiempo en planificación





MyCloud

GESTIONA TU HORNO DESDE TU SMARTPHONE

La mejor manera de controlar tu horno. De lejos.

Con el sistema MyCloud, tu mychef evolution está siempre conectado a la nube y siempre a tus órdenes.

El sistema MyCloud conecta tu horno con tu móvil, tu tablet o tu ordenador. Descárgate la aplicación mychef cloud y gestiona tu horno desde cualquier lugar. O accede al sistema cloud desde el área privada de la web MyCloud, donde puedes también crear, guardar o modificar recetas y enviarlas a tu horno simplemente pulsando un botón.

Y si buscas inspiración, en el cloud encontrarás deliciosas recetas creadas por y para chefs con actualizaciones periódicas. Deliciosas opciones con todos los ingredientes, pasos de elaboración, parámetros de cocción y sugerencias de emplatado que garantizan un resultado óptimo. Selecciona una de las muchas recetas incluidas y deja que mychef te asombre con el resultado.

Además, gracias a la inteligencia de mychef evolution, el software recalcula automáticamente las cantidades por ingrediente si ajustas el número de comensales o de bandejas.

Con la conexión a la nube el control está contigo, estés donde estés.

14



Conectado a la nube, estés donde estés



Descarga la aplicación mychef cloud para tu smartphone



MyCloud



- Conexión Wifi o Ethernet
- Acceso al cloud mediante registro
- Contenidos siempre disponibles
- Recetas guiadas paso a paso
- Cocciones inteligentes
- Búsqueda de recetas por ingredientes



- Fast Menu. Menú personalizado
- Actualizaciones periódicas
- Sincronización con varios equipos
- Datos de consumo
- Servicio de asistencia
- Control remoto
- Sugerencias de emplatados

Todas las recetas mychef disponibles en MyCloud



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 suculentos, con un consumo mínimo de agua y un rendimiento más eficiente.



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.



UltraVioletSteam



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

mychef evolution 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.



SafeSteam

Con el fin de evitar quemaduras o molestias por vapor al abrir la puerta, los hornos mychef evolution pueden 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.

TSC

PATENTED

CONTROL DE ESTABILIDAD TÉRMICA

Una estabilidad de temperatura jamás experimentada en un horno.

El sistema patentado 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%.

Cocciones inigualables a baja temperatura



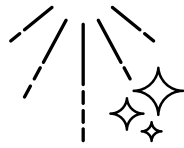
SmartWind

SmartWind garantiza la máxima homogeneidad en la cocción, gracias al innovador diseño termodinámico de la turbina combinado con la gestión inteligente del sentido de giro del ventilador. **SmartWind** decide de modo inteligente cuál de las 6 velocidades del ventilador es la más adecuada en cada momento. Asegura una cocción perfecta en productos delicados de pastelería, bollería, deshidrataciones...

Night Watch

Realiza cocciones nocturnas a baja temperatura con tiempos largos con total tranquilidad. La función **Night Watch** 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 y mediante una notificación en tu móvil para garantizar la seguridad alimentaria.





MyCare

SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA INTELIGENTE

Una solución brillante contra la suciedad

El sistema de autolimpieza inteligente MyCare elimina cualquier tipo de suciedad automáticamente y sin supervisión.

Según el estado de suciedad de la cámara, MyCare te propone el programa de limpieza más eficiente.

Además, gracias al sistema patentado **UltraVioletSteam**, el último ciclo de lavado genera vapor libre de patógenos por toda la cámara, dejándola esterilizada para una máxima seguridad alimentaria. MyCare hace posible un mayor ahorro energético con un menor consumo de detergente y menos emisiones tóxicas.

Cámara de cocción siempre brillante y esterilizada



Más limpieza y menos consumo, de forma automática

CleanDuo

Desengrasante y abrillantador en una sola pastilla

CleanDuo es una nueva composición desarrollada especialmente para los hornos mychef. 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.

Selecciona en el menú principal MyCare y elige el tipo de lavado



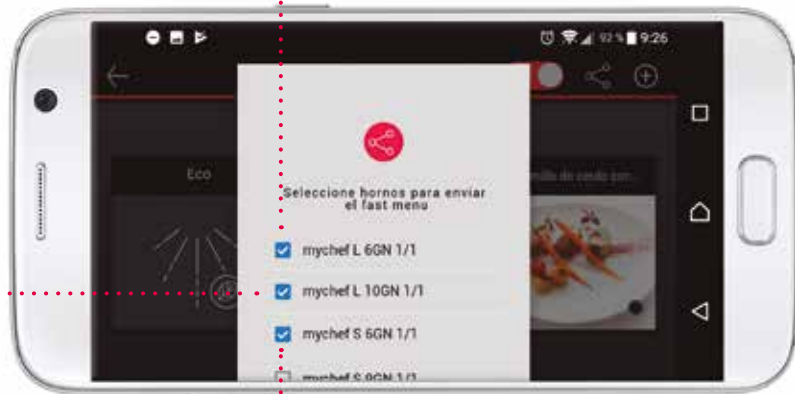
Fast Menu

MENÚ PERSONALIZADO DESDE DONDE QUIERAS

Menú personalizado según cada necesidad

Olvídate de programar constantemente las funciones que utilizas con frecuencia. Con mychef evolution podrás configurar el menú de forma que te facilitará un acceso rápido a aquellas funciones más usadas. Además podrás restringir el uso al menú principal y sus funciones, dando acceso al personal de cocina únicamente a lo que tu decidas.

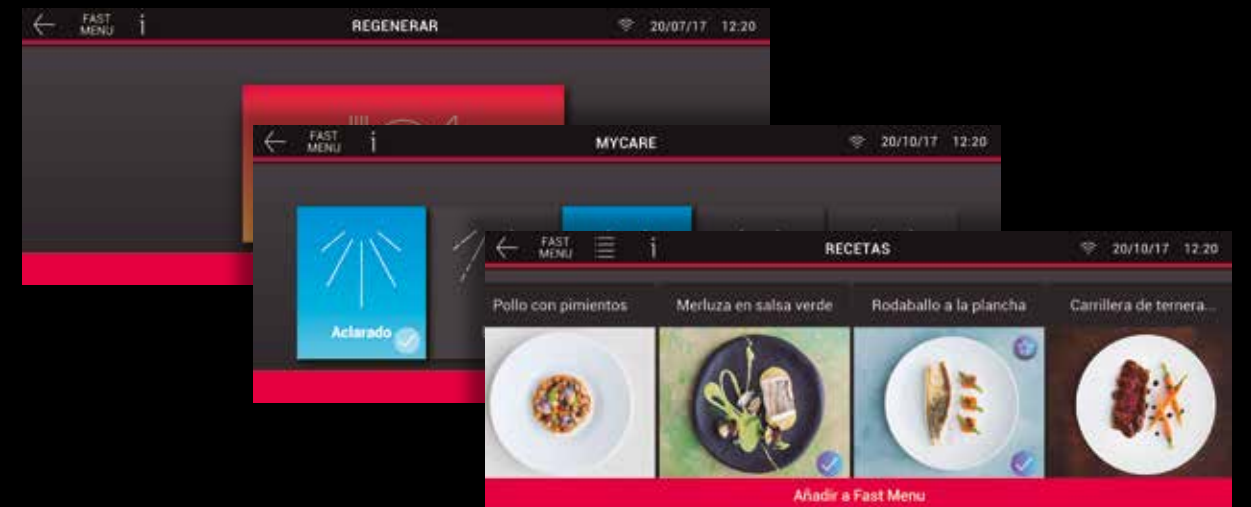
Y por supuesto, puedes sincronizar tu menú personalizado con todos tus hornos mychef con un simple click desde el móvil, tablet u ordenador.



1. Acceso directo al encender tu mychef



2. Añade las funciones deseadas a tu Fast Menu



3. Acceso restringido con contraseña para el personal de cocina



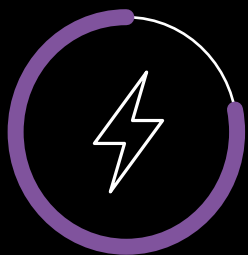
4. Comparte Fast Menu con cuantos mychef desees



Guarda tu energía

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

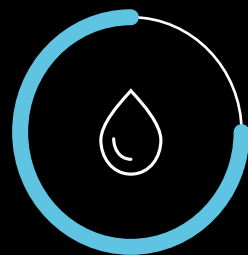
23%
de ahorro
energético



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%.

-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 donde 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 y mediante una notificación en tu móvil 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).

Control remoto desde el móvil



Controla a distancia tu horno desde la app mychef cloud. Empieza o para una cocción incluso cuando no estés en la cocina. mychef evolution se comunica contigo y te muestra lo que está haciendo en todo momento.

Visión panorámica del panel de control



Innovador control táctil 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 evolution 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.

Control de consumos de agua y electricidad



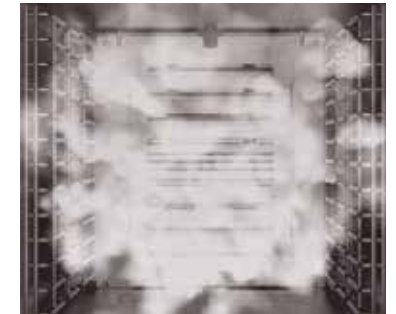
Con mychef estarás informado del consumo diario, mensual o anual de agua y electricidad, ayudando a optimizar la gestión de tu negocio.

Turbina eficiente SmartWind



Con **SmartWind**, la homogeneidad en la cocción está garantizada gracias al innovador diseño termodinámico de la turbina, combinado con una gestión inteligente del sentido del giro. **SmartWind** decide de modo inteligente cuál de las 6 velocidades del ventilador es la más adecuada en cada momento.

Generador de vapor UltraVioletSteam



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

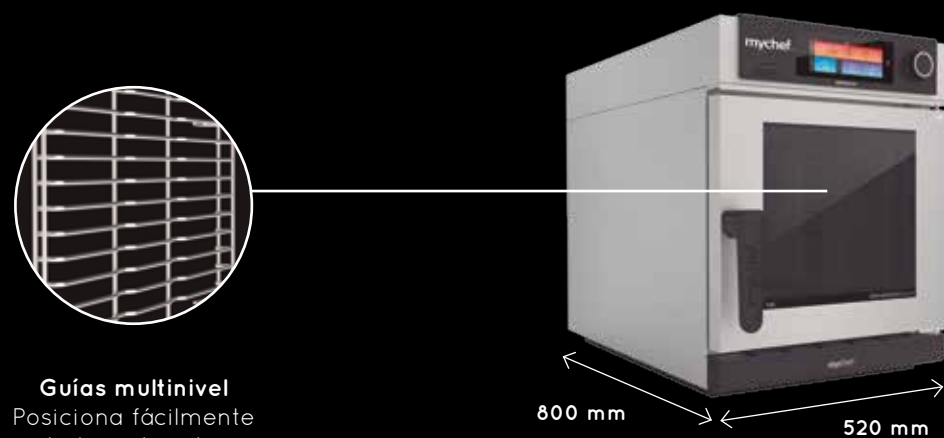
mychef evolution

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 evolution 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	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
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	5,60	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

Serie S

mychef evolution



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	6.760 €	6.890 €	6.540 €	6.980 €	7.110 €	7.760 €
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

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

Conexión Ethernet (Para zonas donde no es posible la conexión wifi) **MYCHA196** **129 €**

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

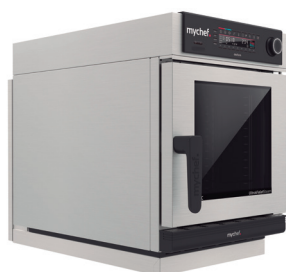
Accesorios



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 evolution

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	L 6GN 1/1	L 6GN 2/1	L 10GN 1/1	L 10GN 2/1
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	731 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

* Tensions spéciales sur demande

Serie L

mychef evolution



Modelo	L 6GN 1/1	L 6GN 2/1	L 10GN 1/1	L 10GN 2/1
PVP	7.790 €	11.230 €	10.560 €	14.120 €
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

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

Conexión Ethernet (Para zonas donde no es posible la conexión wifi) **MYCHA196** **129 €**

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)	Con estante	PVP	Con guías	PVP
	ancho x fondo x alto				
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)	Base / Soporte	PVP
	ancho x fondo x alto		
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

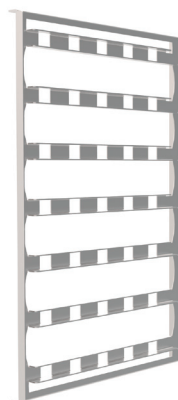
Indispensables para apilar dos hornos mychef L

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

Serie **L**

Accesorios

mychef.



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 €

Funciones

	S	L
Modo convección. De 30°C a 300°C	●	●
Modo mixto. De 30°C a 300°C	●	●
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●
CoolDown. Enfriamiento ultra rápido	●	●
Preheat. Precalentamiento ultra rápido hasta 300°C	●	●
TSC. Máxima estabilidad de temperatura en el rango de 30 a 130°C (±0,2°C)	●	●
SmartClima Plus. Sensor de humedad inteligente dentro de la cámara que ajusta y regula el vapor necesario	●	●
MultiSteam. Sistema de generación de vapor de alta eficiencia	●	●
UltraVioletSteam. Vapor libre de patógenos, incluso a muy baja temperatura	●	●
DryOut. Extracción activa de la humedad de la cámara	●	●
SmartWind. Máxima homogeneidad de cocción	●	●
Delta T. Temperatura de cocción controlada por el propio alimento	●	●
NightWatch. Cocciones nocturnas sin supervisión seguras	●	●
SafeSteam. Extracción de vapor automático al finalizar la cocción	●	●
ReliableSystem. Programa de mantenimiento preventivo	●	●
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente	●	●
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes	●	●
Multilevel. Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes	●	●
Just In Time. Cocciones independientes que finalizan al mismo tiempo	●	●
MyCloud. Sistema que conecta tu horno con tu ordenador, móvil o tablet	●	●
Control remoto desde el móvil	●	●
Recetas guiadas paso a paso con actualizaciones periódicas	●	●
FastMenu. Teclas de acceso rápido a programas	●	●
Regeneración. Programas parametrizables y preestablecidos	●	●
Programas	400	400
Fases de cocción	10	10
Pantalla táctil panorámica de 6,5 pulgadas	●	●

● De serie ○ Opcional – No compatible

	S	L
Mando rotativo con diseño de iluminación inteligente	●	●
Melodías. Avisos acústicos configurables	●	●
Control de fin de ciclo por tiempo, por sonda, en continuo	●	●
Señalización del fin de la cocción visual y acústicamente	●	●
6 velocidades de ventilador	●	●
Cambio de giro del ventilador	●	●
Parada del ventilador al abrir la puerta para prevenir la dispersión del calor	●	●
Conexión USB para registro de datos HACCP	●	●
Conexión externa para sonda sous-vide y multipunto con conector magnético	●	●
Iluminación de la cámara con luz LED	●	●
Guías GN extraíbles multinivel	●	–
Guías GN extraíbles	–	●
Guías EN o pasteleras 600 x 400	–	○
Cámara higiénica embutida sin juntas de 1,2 mm de espesor con 10 años de garantía	●	●
Cámara de alta inercia térmica de acero inoxidable AISI 304 18/10	●	●
MyCare. Sistema de limpieza inteligente con 4 niveles + aclarado	●	●
Maneta y componentes plásticos higiénicos y ecológicos	●	●
Apertura de puerta a mano izquierda	○	○
Puerta de doble cristal abatible bajo emisivo , especial para alta temperatura	●	●
Sistema de anclajes para apertura del cristal interior de la puerta sin herramientas	●	●
Recogeaguas frontal con desagüe	●	●
Recogeaguas integrado en la puerta	●	●
Enfriamiento automático salida desagüe	●	●
Sifón integrado	●	●
Kit de apilado	○	○
IPX5	●	●
Acceso a electrónica de forma sencilla “carátula extraíble”	●	●
Declaración de conformidad CE	●	●

● De serie ○ Opcional – No compatible

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.

Código	PVP
MYCHA185	236 €



Sonda monopunto

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

Código	PVP
MYCHA186	175 €



Sonda multipunto

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

Código	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.

Código	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 €



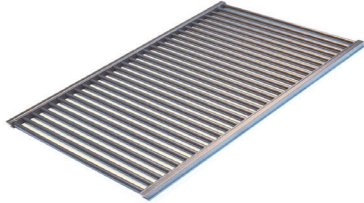
Pulverizador

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

Capacidad 1,5 litros.

Codigo	PVP
MYCHA183	36 €

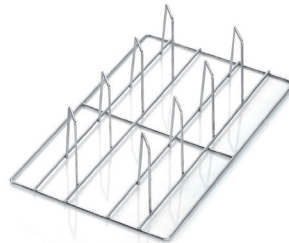
Bandejas y parrillas



Placa grill

Filetes de carne y pescados a la parrilla

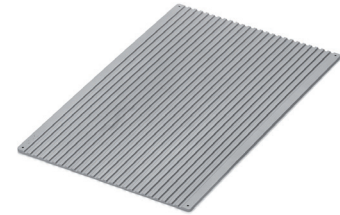
GN 1/1	RPAR1103	129 €
--------	----------	-------



Pollo grill

Parrilla para asar 8 pollos

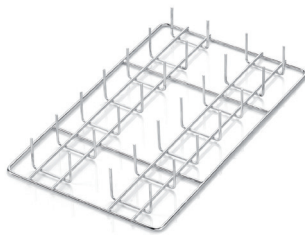
GN 1/1	RPAR1101	53 €
--------	----------	------



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	19 €
GN 1/1	RPARGN11	21 €
GN 2/1	RPARGN21	52 €
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 €
Profundidad 40	RGN23040	23 €
Profundidad 65	RGN23065	27 €

GN 1/1

Profundidad 20	RGN11020	23 €
Profundidad 40	RGN11040	28 €
Profundidad 65	RGN11060	32 €

GN 2/1

Profundidad 20	RGN21020	51 €
Profundidad 40	RGN21040	56 €
Profundidad 65	RGN21060	62 €



GN Perforada

GN 2/3

Profundidad 20	RGN2302F	34 €
Profundidad 40	RGN2304F	38 €
Profundidad 65	RGN2306F	42 €

GN 1/1

Profundidad 20	RGN1102F	42 €
Profundidad 40	RGN1104F	46 €
Profundidad 65	RGN1106F	49 €

GN 2/1

Profundidad 20	RGN2102F	63 €
Profundidad 40	RGN2104F	69 €
Profundidad 65	RGN2106F	83 €



GN Esmaltada

GN 1/1

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

