

PORTAFOLIO DE HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA



QUICK HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

Mychef QUICK es el nuevo horno de alta velocidad. Especialmente diseñado para realizar cocciones sencillas y rápidas en minutos, incluso segundos, gracias a la nueva tecnología de Impingement: aire ciclónico que permite al horno preparar el plato para servir al usuario final en pocos minutos. Siempre consigue los mismos resultados estandarizados y de alta calidad en cada cocción.

- QUICK1 (Panel de control electrónico)
- QUICK1T (Panel de control Touch screen)



Restaurantes



Gastrobares



Cafeterías



Restaurantes de comida rápida



Food trucks



Supermercados

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

Ideal para bares, cafeterías, gasolineras, chiringuitos, food trucks y más. Diseño robusto, compacto y fácil de usar.

Gastronomía



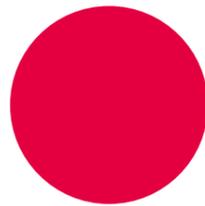
QUICK

Mychef QUICK 1	NUEVO	42
Accesorios		43
Mychef QUICK 1T	NUEVO	44
Accesorios		45

* Disponible a partir de marzo de 2022.

TECNOLOGÍA MYCHEF

VENTAJAS DE LOS HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA MYCHEF



Disponibles en beige, negro y rojo



Sistema Plug & Play

Es posible poner en marcha rápidamente el servicio porque no requiere ninguna instalación. Con sólo enchufarlo, puede empezar a cocinar en cualquier lugar de su negocio.



La nueva tecnología impingement

El aire ciclónico permite que el horno tenga el plato listo para ser servido al usuario final en pocos minutos o menos. Menos colas y poco tiempo de espera, lo que beneficia al negocio porque aumenta la satisfacción de los usuarios finales y la facturación del negocio.



Diseño compacto y apilable

Permite duplicar o cuadruplicar la producción en el mismo espacio, como por ejemplo encima de la barra o del mostrador. Las dimensiones del horno QUICK son ideales para ser colocado en espacios reducidos como bares, cafeterías, estaciones de servicio, chiringuitos, food trucks y más.



Easy to clean, convenient y accessible

Dispone de un interior totalmente desmontable para poder lavar cada pieza en profundidad, evitando la contaminación, problemas técnicos, y logrando un buen mantenimiento del equipo. En incluso es posible lavar la cavidad (AISI 304) en el lavavajillas.



No se necesita sistema de extracción

Gracias a los filtros catalíticos el espacio donde el horno está libre de humos y olores. Además, no se necesita una campana de extracción de humos (opcional).



Cocción simultánea para resultados rápidos

La ventaja de cocinar platos combinados, como hamburguesas y patatas fritas al mismo tiempo, es que se reducen los tiempos de espera, ya que se cocinan simultáneamente cocinar más de un tipo de alimento.



Paneles de control con pantalla táctil o de acceso rápido botones

Los paneles de control configurables le permiten guardar sus recetas favoritas y acceder a ellas rápidamente para cocinar de forma excelente con la máxima precisión sin dejar de ser fácil de usar.



Estandarización de resultados y calidad en cada cocción

Con el horno QUICK, el proceso de cocción se realiza con la mejor calidad, consiguiendo siempre el mismo resultado final. Esto optimiza los procesos y ayuda a evitar desperdicios y desechos.

PANELES DE CONTROL

QUICK 1

PANEL DE CONTROL FÁCIL DE USAR CON BOTONES DE ACCESO RÁPIDO

El panel de control con botones de acceso directo es tan fácil de usar que sólo tienes que configurar y guardar tus recetas favoritas o las que más utilizas. Dispone de ocho memorias de acceso rápido para cocinar de forma rápida y sencilla.

Esta pantalla le permite almacenar hasta 100 programas de cocción, ajustar parámetros como la temperatura y el tiempo, ver el estado de la temperatura, utilizar la opción CoolDown para enfriar el horno después de una jornada de trabajo, y mucho más, haciendo que el Mychef QUICK 1 sea realmente fácil de usar.



Panel digital luminoso

Indica todos los parámetros y procesos

Programas de cocción

Permite almacenar hasta 100 programas de cocción

Ajuste de los valores

Establezca los valores deseados para cada parámetro

Memorias de acceso rápido

8 teclas de acceso rápido para los programas de cocción más comunes



Estado de la temperatura

Cada icono se ilumina para indicar:
Precalentamiento
Listo para usar
Enfriamiento

CoolDown

Permite enfriar el horno después de una jornada de trabajo y antes de limpiarlo

Parámetros de cocción

Seleccione la temperatura y el tiempo

Encendido / Apagado

Enciende/apaga el horno y inicia/detiene el precalentamiento y el proceso de cocción

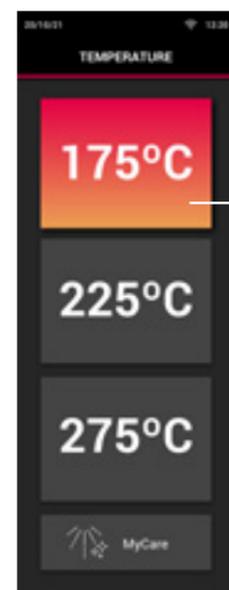
PANELES DE CONTROL

QUICK IT

PANEL DE CONTROL INTELIGENTE DE UN SOLO TOQUE PARA OBTENER RESULTADOS INMEDIATOS

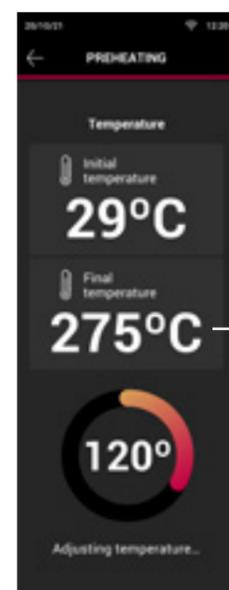
El panel de control de la Mychef QUICK IT tiene una interfaz inteligente y accesible en la que se pueden obtener resultados inmediatos con un solo toque. La pantalla táctil tiene una variedad de opciones para adaptarse a las necesidades de su negocio.

Dispone de varias pantallas como los ajustes de temperatura, los menús rápidos, el programa multicocción, en el que se pueden cocinar varias recetas simultáneamente, una variedad de parámetros de cocción y el sistema CoolDown, opción para enfriar el horno después de su uso.



1. Ajuste de la temperatura

El primer paso para empezar a trabajar con QUICK es seleccionar el rango de temperatura.



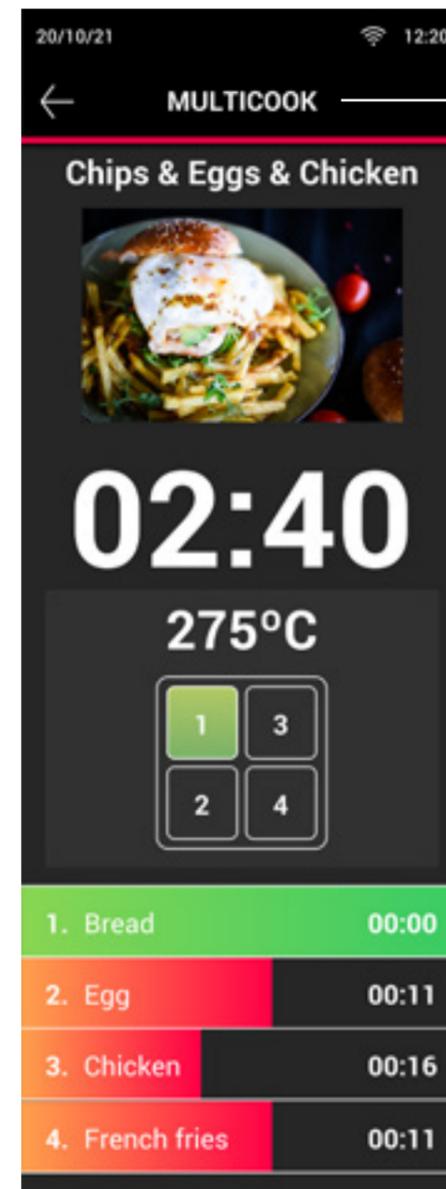
2. Pre calentamiento

QUICK comienza a ajustar automáticamente la temperatura seleccionada.



3. Menú QUICK

Fácil acceso a todas nuestras recetas. En total, QUICK tiene 32 recetas de un toque, divididas en 4 pantallas.

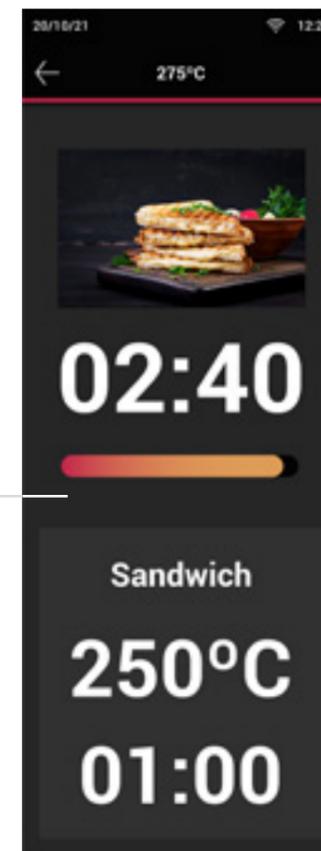


4. Multicook

Este programa cocina diferentes recetas simultáneamente a la vez. Diferentes alertas aparecen para notificarle cuando cada plato está listo para sacarlo del interior del horno QUICK.

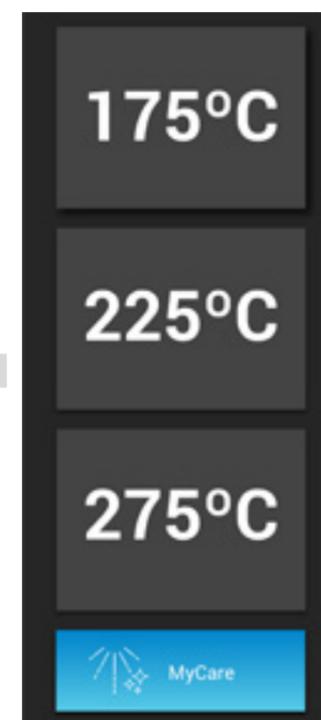
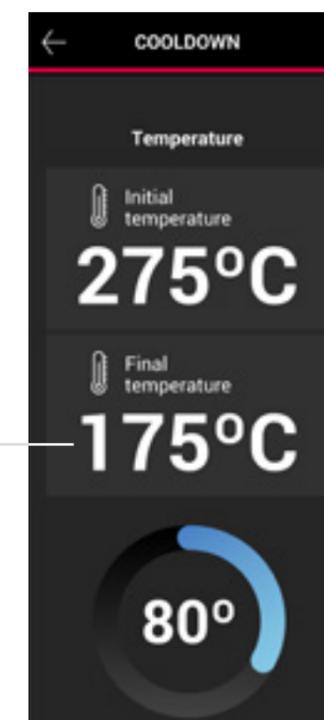
5. Parámetros de cocción

Todas las recetas muestran la temperatura y el ajuste de tiempo.



6. CoolDown

QUICK tiene la ventaja de enfriarse en pocos minutos. Después de terminar una jornada de trabajo, se recomienda enfriar QUICK antes de retirar la cavidad y limpiarla en el lavavajillas.



QUICK 1

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

NUEVO



EQUIPAMIENTO DE SERIE

PVP	2.961 €
Tipo de bandeja	30 x 30 cm
Capacidad	1
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	410 x 397 x 598 mm
Peso	60 kg
Recomendado para (n) raciones por hora	20
Potencia	3,6 Kw
Voltaje (V/Ph/Hz)	230 V/L+N/50-60
La tecnología de cocción acelerada combina 2 tecnologías de calentamiento:	
· Sistema de distribución de aire 3D Impingement	✓
· Convección (ajustes de temperatura de 100°C a 275°C en pasos de 1°C)	✓
Indicadores de temperatura: precalentamiento, listo para usar, enfriamiento	✓
Plug&play , para una rápida puesta en marcha del servicio	✓
Pantalla LED	✓
Programas + Acceso rápido a programas	100 + 8
CoolDown. Programa de enfriamiento de la cavidad interior de cocción (antes de retirarla para limpieza)	✓
Filtro de aire de fácil acceso	✓
Funcionamiento silencioso	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓
Fácil de limpiar, interior totalmente desmontable	✓
Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 18/10 de alta resistencia, totalmente soldada con bordes redondeados	✓
Exterior frío al tacto	✓

* Modelos QUICK disponibles a partir de marzo de 2022.

ACCESORIOS QUICK RECOMENDADOS

Kit de catalizador interno

La tecnología del catalizador elimina la necesidad de extracción externa.

MYCHA436 814 €

Pala para horno en aluminio (280 x 280)



MYCHA423 127 €

Pala para horno en aluminio (280 x 140)



MYCHA424 103 €

Plancha para asar a rayas



MYCHA431 278 €

Asa/Pinza

MYCHA432 61 €

Espátula



MYCHA433 39 €

Detergente horno líquido

MYCHA434 21 €

Producto protector de conservación líquido

MYCHA435 127 €

Revestimiento antiadherente placa cocción 280 x 280



MYCHA437 12 €

BANDEJAS QUICK

Cesta en teflon liso (2 pz) 280 x 280 x 25 h



MYCHA425 164 €

Cesta en teflon liso (2 pz) 140 x 280 x 25 h



MYCHA426 160 €

Cesta en teflon liso (2 pz) 140 x 140 x 25 h



MYCHA427 200 €

Cesta en teflon perforado (2 pz) 280 x 280 x 25 h



MYCHA428 164 €

Cesta en teflon perforado (2 pz) 140 x 280 x 25 h



MYCHA429 160 €

Cesta en teflon perforado (2 pz) 140 x 140 x 25 h



MYCHA430 200 €

QUICK IT

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

NUEVO



EQUIPAMIENTO DE SERIE

PVP	4.051 €
Tipo de bandeja	30 x 30 cm
Capacidad	1
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	410 x 397 x 598 mm
Peso	60 kg
Recomendado para (n) raciones por hora	20
Potencia	3,6 Kw
Voltaje (V/Ph/Hz)	230 V/L+N/50-60
La tecnología de cocción acelerada combina 2 tecnologías de calentamiento:	
· Sistema de distribución de aire 3D Impingement	✓
· Convección (ajustes de temperatura de 100°C a 275°C en pasos de 1°C)	✓
Indicadores de temperatura: precalentamiento, listo para usar, enfriamiento	✓
Plug&play , para una rápida puesta en marcha del servicio	✓
Multicook . Sistema de cocción simultánea	✓
CoolDown . Programa de enfriamiento de la cavidad interior de cocción (antes de retirarla para limpieza)	✓
Filtro de aire de fácil acceso	✓
Pantalla táctil personalizable de 6,8 pulgadas	✓
Programas + Acceso rápido a programas	1024 + 32
Conexión Wi-Fi , con actualización remota del software del equipo	✓**
MyCloud . Manténgase conectado a su horno con su smartphone o tableta. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno, o consulta el recetario que se actualiza constantemente	✓**
Conexión USB . Para cargar todas tus recetas en el horno	✓
Funcionamiento silencioso	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓
Fácil de limpiar , interior totalmente desmontable	✓
Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 18/10 de alta resistencia, totalmente soldada con bordes redondeados	✓
Exterior frío al tacto	✓
Test de diagnóstico técnico integrado	✓
Exterior de acero inoxidable en diferentes colores: beige, negro o rojo	✓

* Modelos QUICK disponibles a partir de marzo de 2022.
 ** Disponible en abril de 2022.

ACCESORIOS QUICK RECOMENDADOS

Kit de catalizador interno

La tecnología del catalizador elimina la necesidad de extracción externa.

MYCHA436 814 €

Pala para horno en aluminio (280 x 280)

MYCHA423 127 €

Pala para horno en aluminio (280 x 140)

MYCHA424 103 €

Plancha para asar a rayas

MYCHA431 278 €

Asa/Pinza

MYCHA432 61 €

Espátula

MYCHA433 39 €

Detergente horno líquido

MYCHA434 21 €

Producto protector de conservación líquido

MYCHA435 127 €

Revestimiento antiadherente placa cocción 280 x 280

MYCHA437 12 €

BANDEJAS QUICK

Cesta en teflon liso (2 pz)
280 x 280 x 25 h

MYCHA425 164 €

Cesta en teflon liso (2 pz)
140 x 280 x 25 h

MYCHA426 160 €

Cesta en teflon liso (2 pz)
140 x 140 x 25 h

MYCHA427 200 €

Cesta en teflon perforado (2 pz)
280 x 280 x 25 h

MYCHA428 164 €

Cesta en teflon perforado (2 pz)
140 x 280 x 25 h

MYCHA429 160 €

Cesta en teflon perforado (2 pz)
140 x 140 x 25 h

MYCHA430 200 €