mychef.

PORTAFOLIO DE **HORNOS GASTRONÓMICOS**





COOK HORNOS COMBINADOS

Mychef COOK es el horno combinado profesional que cocina sin complicaciones, con practicidad. Su innovadora tecnología de cocción, control optimizado y materiales resistentes lo convierten en un equipo ideal para restaurantes, hoteles, caterings y comunidades.

- · COOK UP (4, 6, 10 GN 1/1) 🗲
- · COOK PRO (4, 6, 10 GN 1/1) #
- · COOK MASTER (4, 6, 10 GN 1/1 y 6, 10 GN 2/1) / 👗
- · iCOOK (6, 10 GN 1/1 y 6, 10 GN 2/1) /













COOK MAX HORNOS COMBINADOS DE CARRO

Mychef COOK MAX es el nuevo horno combinado profesional robusto y potente con alta capacidad de producción y carro extraíble. Con las últimas tecnologías de cocción y un diseño espectacular, COOK MAX está especialmente diseñado para soportar cargas de trabajo pesadas y lograr excelentes resultados de cocción.

- · iCOOK MAX (20 GN 1/1 y 20 GN 2/1) / 🛦





















COMPACT HORNOS COMBINADOS COMPACTOS

Mychef COMPACT: cocción superior en espacios reducidos. Es un horno profesional inigualable. Sus tecnologías patentadas permiten la cocción más precisa y amigable con los alimentos. Gracias a su fácil control, los restaurantes, gastrobares y hoteles pueden conseguir resultados excepcionales con la máxima precisión en el mínimo espacio.

- · CONCEPT (6 GN 2/3, 6, 9 GN 1/1 y 6 GN 1/1 T) 🗲
- EVOLUTION (6 GN 2/3, 6, 9 GN 1/1 y 6 GN 1/1 T)













Gastrobares Supermercados Carnicerías Charcuterías Pescaderías



Mychef SNACK es ideal para realizar la cocción más práctica y sencilla. Es fácil de instalar y está diseñado para que trabajar en pequeños restaurantes, bares, cafés, camiones de comida y tiendas de comestibles sea lo más fácil posible. Con Mychef SNACK, el máximo rendimiento y la mínima inversión se combinan con la más alta tecnología.

- · SNACK AIR (Convección) (4 GN 2/3 y 4 GN 1/1) 🗲
- SNACK AIR-S (Convección + humedad ajustable) (4GN 2/3 y 4 GN 1/1)











Restaurantes

Food trucks

mychef.

TECNOLOGÍA MYCHEF

VENTAJAS QUE TE APORTAN LOS HORNOS MYCHEF



COCCIONES PERFECTAS



PATENTADO MultiSteam

Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más rápida que los sistemas tradicionales (boiler o inyección directa) gracias al precalentamiento del agua. El vapor más rápido y denso para cocciones homogéneas.



PATENTADO

(Thermal Stability Control)

El único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica en las cocciones a baja temperatura sin apenas oscilaciones (± 0,2°C). (Opcional)



SmartClima Plus

Sistema inteligente de generación y gestión de vapor. Gracias a sus avanzados sensores el horno monitoriza la humedad de la cámara decocción, inyectando extrayendo vapor para obtener el resultado deseado.



DryOut Plus

Permite extraer de forma activa la humedad de la cámara para conseguir texturas más crujientes gracias a su tecnología exclusiva de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos.

MÁS COMODIDAD



Sondas sous-vide, monopunto y multipunto con conector magnético Plug&Play o sonda interna monopunto o multipunto

Con el nuevo conector magnético nunca ha sido tan rápido y sencillo conectar la sonda que más se adapta al producto que deseas cocinar.



Bandeja recogeaguas integrada

Recogeaguas frontal con desagüe integrado y vaciado automático incluso con la puerta abierta. Evita la formación de agua bajo el equipo.



Iluminación LED integrada

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



Conector 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. Disponible para COMPACT CONCEPT, COMPACT EVOLUTION, iCOOK, iBAKE, iCOOK MAX, y iBAKE MAX.

MÁS EFICIENCIA Y PRODUCTIVIDAD



Cámara de alta inercia térmica

Cámara construida en acero inoxidable 18/10 y AISI 316L (modelos MAX). Su gran robustez garantiza una cocción perfecta y un gran ahorro energético.



Cristales de baja emisión

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



Turbina SmartWind de última generación y alta eficiencia

Cocciones más rápidas y homogéneas gracias al diseño termodinámico de la turbina combinado con la gestión inteligente del sentido de giro y las velocidades de la turbina.



PATENTADO Lavado

automático MyCare

Sistema automático de limpieza inteligente patentado. Elimina cualquier suciedad de la cámara de cocción. El horno detecta el nivel de suciedad y propone el programa más adecuado.

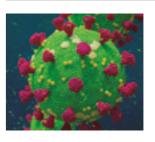
MÁS SEGURIDAD ALIMENTARIA





UltraVioletSteam

Tecnología patentada que genera vapor absolutamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a baja temperatura gracias a su sistema de rayos ultravioleta (Opcional).



El único horno 100% esterilizado

Gracias a la combinación de las tecnologías patentadas UltraViolet-Steam y el sistema de autolavado MyCare, la cámara del horno estará 100% esterilizada, limpia y libre de patógenos. Incluso a bajas temperaturas.



Maneta y componentes plásticos antibacterianos

Aditivoantibacteriano que permite una mayor protección contra la proliferación de gérmenes y bacterias garantizando así una superficie limpia e higiénica.



NightWatch

Realiza cocciones nocturnas a baja temperatura con total tranquilidad garantizando la seguridad alimentaria. En el caso de que la temperatura baje a menos de 56°C, el horno te avisará visual y acústicamente.

mychef

PANELES DE CONTROL

COMPACT CONCEPT

CONTROL DIGITAL PARA UNA COCCIÓN MÁS PRECISA

Maneja Mychef Concept con facilidad desde el primer día; su control intuitivo está diseñado para conseguir cocciones excelentes con la máxima precisión.

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.

Acceso directo a programas de lavado MyCare

4 programas automáticos de lavado y 1 aclarado

Modos de cocción

Convección, mixto y vapor

Con hasta 5 fases cada uno

99 programas de cocción

Cocción por tiempo o por sonda

Controla la cocción por tiempo o por temperatura en el corazón del alimento

Velocidades de la turbina

4 velocidades en los modelos Compact

Fast Cooking

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

Mando rotativo iluminado

Iluminación inteligente en 5 colores que avisa visual y acústicamente del estado del proceso de cocción o de lavado.



Standby



Ciclo de cocción



Ciclo de

lavado



Finalizando cocción, lavado o ajustes



Final de cocción o lavado



Conector magnético Plug&Play para sondas

Conexión rápida y segura de sonda sous-vide, monopunto o multipunto

Programas de acceso directo

Memoria para los 9 programas de cocción o ciclos de lavado más habituales

Visión panorámica de todos los procesos

Tiempo, temperatura, temperatura corazón, humedad, programas, lavado, aclarado, avisos, etc...

DryOut / SmartClima

Ajuste manual de los parámetros de humedad para conseguir resultados excepcionales

mychef

PANELES DE CONTROL

COMPACT EVOLUTION

INTERFAZ INTELIGENTE CON LA MÁXIMA SIMPLICIDAD

Mychef Evolution es una interfaz inteligente accesible desde una pantalla táctil de alta definición; su diseño es tan cómodo e intuitivo como el de tu smartphone.

El sistema SmartCooking hace que cocinar sea más fácil que nunca: gracias al 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. Un horno realmente inteligente capaz de recopilar datos, procesarlos y ofrecer una información personalizada que contribuirá a la gestión y éxito de tu negocio.

Modo Chef

Personaliza tus cocciones ajustando de forma manual los parámetros deseados



Fast Menu

Menú personalizado con las cocciones más habituales



SmartCooking

Sistema de cocción inteligente para cocinar de forma asistida



CookingPlanner

Cocina alimentos de forma simultánea en distintas bandejas



Regenerar

Regenera tus alimentos refrigerados o congelados de forma guiada



Mando rotativo iluminado

Iluminación inteligente en 5 colores que avisa visual y acústicamente del estado del proceso de cocción o de lavado.







Standby

Ciclo de cocción

Ciclo de lavado





Final de

cocción

o lavado

Finalizando cocción, lavado o ajustes



Conector magnético Plug&Play para sondas

Conexión rápida y segura de sonda sousvide, monopunto o multipunto



MyCare

Sistema de autolimpieza inteligente 4 Programas de autolavado + aclarado



Recetas

Accede a tus recetas y a las de otros chefs o busca elaboraciones por selección de ingredientes



Configurar

Acceso a todas las configuraciones del horno



HORNOS COMBINADOS COMPACTOS

Ideales para gastrobares, restaurantes y hoteles con cocinas de espacio reducido. Las tecnologías de cocción más exclusivas para lograr siempre unos resultados excelentes.

Gastronomía





COMPACT

Mychef COMPACT Concept GN 2/3 Longitudinal Accesorios	86 87
Mychef COMPACT Concept GN 1/1 Longitudinal Accesorios	88
Mychef COMPACT Concept GN 1/1 Transversal Accesorios	90 9
Mychef COMPACT Evolution GN 2/3 Longitudinal Accesorios	92 93
Mychef COMPACT Evolution GN 1/1 Longitudinal Accesorios	94 95
Mychef COMPACT Evolution GN 1/1 Transversal Accesorios	96 97

COMPACT CONCEPT GN 2/3

HORNO COMBINADO

















Restaurantes Gastrobares Hoteles Carnicerias Charcuterias Pescaderias Supermercados	
EQUIPAMIENTO DE SERIE	6 GN 2/3
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	4.436 €
Alimentación	4
Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)	12 / 6 / 4 x 2/3 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	520 x 623 x 662 mm
Peso	60 Kg
Recomendado para (n) raciones al día	20-80
Potencia	5,60 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: · Convección (de 30° a 300°C) · Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) · Vapor saturado (de 30° a 130°C)	~
Conector Plug&Play. Conexión para sonda monopunto, multipunto y sous-vide	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓
DryOut Plus . Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	~
SmartWind . Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 4 velocidades	4 velocidades
9 Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓
Programas + fases de cocción en cada programa	108 + 5
NightWatch . Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	~
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente	4 niveles + aclarado
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas	✓
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	~
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓
Protocoión IDVE contra calaicaduras y charres de agua	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	315 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	370 €
Apertura de puerta a mano izquierda	320 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

MYCHA187 103 €

Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars. MYCHA219 74 €

Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica (10 pastillas CleanDuo).

MYCHA177 366 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

MYCHA061 310 €

- · Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- · Cloruros < a 30 ppm

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 213 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3



Mesa con estante

Para colocar un horno.

GN 2/3 520 x 553 x 900 mm **MYCHA151 501 €**



Mesa con guías GN 2/3

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm.

GN 2/3 520 x 553 x 900 mm 10 guías **MYCHA152 642 €**



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/3 x 2 520 x 553 x 330 mm **MYCHA165 467 €**



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad	MYCHA063	82 €
Pack de 4 unidades	МҮСНА354	323 €
Pack de 24 unidades	МҮСНА355	1.903 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3



Carro autónomo

3 horas y media en modo vapor a 90°C.

GN 2/3	MYCHA173 2.697 €
Medidas totales	530 x 755 x 850 mm
Presión máx.	2,7 bar
Caudal máx.	4,1 litros por minuto



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

GN 2/3 **MYCHA178 304 €**



Campana de condensación de vapor

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

GN 2/3 **MYCHA220 1.501 €**



Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 2/3	MYCHA211	1.816 €
Filtro de carbono (Recambio)	МҮСНА216	168 €



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.

GN 2/3 **MYCHA188 207 €**



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador MYCHA181 300 €



Sonda multipunto

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

Multipunto MYCHA184 291 €

Sonda monopunto

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

Monopunto MYCHA186 191 €



Sonda sous-vide

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

Sous-vide MYCHA185 258 €

Restaurantes Gastrobares

COMPACT CONCEPT GN 1/1

HORNO COMBINADO















0	
1	. 10
ц.,	_

EQUIPAMIENTO DE SERIE	6 GN 1/1	9 GN 1/1
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	4.786 €	5.528 €
Alimentación	4	4
Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)	12 / 6 / 4 x 1/1 GN	18 / 9 / 6 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	520 x 800 x 662 mm	520 x 800 x 822 mm
Peso	72 Kg	89 Kg
Recomendado para (n) raciones al día	30-100	50-150
Potencia	7 kW	10,40 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	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
3 modos de cocción: · Convección (de 30° a 300°C) · Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) · Vapor saturado (de 30° a 130°C)	~	~
Conector Plug&Play. Conexión para sonda monopunto, multipunto y sous-vide	~	~
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de	✓	~
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓	✓
SmartClima Plus . Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	~	~
DryOut Plus . Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	~	~
SmartWind . Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 4 velocidades	4 velocidades	4 velocidades
9 Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓	~
Programas + fases de cocción en cada programa	108 + 5	108 + 5
NightWatch . Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	~	~
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas	✓	✓
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓	✓
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	~	~
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	✓	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	~	~
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	~
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda	320 €
UltraVioletSteam . Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	370 €
TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	315 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

MYCHA219 74 €

MYCHA187 103 €

Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica (10 pastillas CleanDuo).

MYCHA177 366 €

MYCHA061 310 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

· Cloruros < a 30 ppm

· Dureza entre 3° y 6° FH · PH 6.5 a 8.5

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 213 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1



Mesa con estante

Para colocar un horno.

520 x 730 x 900 mm MYCHA153 533 €



Mesa con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías

520 x 730 x 900 mm 10 guías **MYCHA154 696 €**



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 x 2	520 x 730 x 330 mm	MYCHA166	499 €
9 GN 1/1 x 2	520 x 730 x 120 mm	мусна169	511 €
9 GN 1/1 + 6 GN 1/1	520 x 730 x 170 mm	МҮСНА168	467 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €



Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad	MYCHA063	82 €
Pack de 4 unidades	МҮСНА354	323 €
Pack de 24 unidades	МҮСНА355	1.903 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1



Carro autónomo

3 horas y media en modo vapor a 90°C.

GN 1/1	MYCHA173 2.697 €
Medidas totales	530 x 755 x 850 mm
Presión máx.	2,7 bar
Caudal máx.	4,1 litros por minuto



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

MYCHA179 348 €



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 MYCHA221 1.501 €



Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1	MYCHA212	1.816 €
Filtro de carbono (Recambio)	МҮСНА216	168 €



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.

6 GN 1/1	МҮСНА189	229 €
9 GN 1/1	МҮСНА190	249 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores MYCHA218 139 €



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

MYCHA181 300 € Ahumador



Sonda multipunto

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

Multipunto MYCHA184 291 €

Sonda monopunto

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

Monopunto MYCHA186 191 €



Sonda sous-vide

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

Sous-vide MYCHA185 258 €

COMPACT CONCEPT GN 1/1 TRANSVERSAL

HORNO COMBINADO



















EQUIPAMIENTO DE SERIE	6 GN 1/1 T
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	4.883 €
Alimentación	f
Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)	12 / 6 / 4 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 595 x 662 mm
Peso	76 Kg
Recomendado para (n) raciones al día	30-100
Potencia	7 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: · Convección (de 30° a 300°C) · Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) · Vapor saturado (de 30° a 130°C)	~
Conector Plug&Play. Conexión para sonda monopunto, multipunto y sous-vide	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	~
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	~
SmartClima Plus . Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	~
DryOut Plus . Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	~
SmartWind . Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 4 velocidades	4 velocidades
9 Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓
Programas + fases de cocción en cada programa	108 + 5
NightWatch . Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	~
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente	4 niveles + aclarado
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas	~
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	~
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	~
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	~
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	315 €
UltraVioletSteam . Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	370 €
Apertura de puerta a mano izquierda	320 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

MYCHA187 103 €

Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

MYCHA219 74 €



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica (10 pastillas CleanDuo).

MYCHA177 366 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

MYCHA061 310 €

- · Dureza entre 3° y 6° FH
- · PH 6.5 a 8.5
- · Cloruros < a 30 ppm

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 213 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Mesa con estante

Para colocar un horno

MYCHA155 555 € GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm



Mesa con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm. Altura del soporte: 900 mm.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm 10 guías MYCHA156 707 €



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 T x 2 MYCHA167 456 € 760 x 525 x 330 mm



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €



Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad	MYCHA063	82 €
Pack de 4 unidades	МҮСНА354	323 €
Pack de 24 unidades	МҮСНА355	1.903 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

GN 1/1 T MYCHA180 348 €



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 T MYCHA222 1.619 €



Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1 T MYCHA213 1.935 €

Filtro de carbono MYCHA217 203 € (Recambio)



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.

GN 1/1 T MYCHA191 229 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores MYCHA218 139 €



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador MYCHA181 300 €



Sonda multipunto

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

Multipunto MYCHA184 291 €

Sonda monopunto

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

Monopunto MYCHA186 191 €



Sonda sous-vide

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

Sous-vide MYCHA185 258 €

COMPACT EVOLUTION GN 2/3

HORNO COMBINADO













Hoteles











Supermercados	

EQUIPAMIENTO DE SERIE	6 GN 2/3
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido + Wi-Fi incluido)	5.409 €
Alimentación	4
Capacidad GN (Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza)	12 / 6 / 4 x 2/3 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	520 x 623 x 662 mm
Peso	60 Kg
Recomendado para (n) raciones al día	20-80
Potencia	5,60 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 300°C) Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) Vapor saturado (de 30° a 130°C)	~
Conector Plug&Play. Conexión para sonda monopunto, multipunto y sous-vide	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	~
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	~
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	~
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 4 velocidades	4 velocidades
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	~
Multilevel. Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	✓
Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para	✓
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	✓
MyCloud . Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización	~
Programas + fases de cocción en cada programa	400 + 10
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	✓
Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	✓
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna tras un corte en el suministro	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas	~
Conexión USB para registro de datos HACCP	~
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	~
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta

Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano

Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua

•	-	•		
TSC (Thermal Stability Control). Asegura una	máxima estabilidad térmica sin apenas oscilac	iones a baja temperatura (±0,2°C)	:	315 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, este	erilizado y libre de patógenos gracias a esta tec	nología patentada de rayos ultravioleta	:	370 €
Aportura do puerta a mano izquierda				720 £

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

MYCHA219 74 €

MYCHA187 103 €

Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica (10 pastillas CleanDuo).

MYCHA177 366 €

MYCHA061 310 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

· Dureza entre 3° y 6° FH · PH 6.5 a 8.5

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 213 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3

Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión

MYCHA196 262 €



Mesa con estante

Para colocar un horno.

GN 2/3 520 x 553 x 900 mm MYCHA151 501 €



Mesa con guías GN 2/3

Para colocar un horno. Distancia entre guías

GN 2/3 520 x 553 x 900 mm 10 guías **MYCHA152 642 €**



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/3 x 2 520 x 553 x 330 mm MYCHA165 467 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €



Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad	MYCHA063	82 €
Pack de 4 unidades	МҮСНА354	323 €
Pack de 24 unidades	МҮСНА355	1.903 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3



Carro autónomo

3 horas y media en modo vapor a 90°C.

GN 2/3	MYCHA173 2.697 €
Medidas totales	530 x 755 x 850 mm
Presión máx.	2,7 bar
Caudal máx.	4,1 litros por minuto



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

CHA178 304 €



Campana de condensación de vapor

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

GN 2/3 MYCHA220 1.501 €



Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 2/3	МҮСНА211	1.816 €
Filtro de carbono (Recambio)	мусна216	168 €



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.

MYCHA188 207 €



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

Kit desviación vapores MYCHA218 139 €



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador MYCHA181 300 €



Sonda multipunto

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

Multipunto MYCHA184 291 €

Sonda monopunto

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

Monopunto MYCHA186 191 €



Sonda sous-vide

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

Sous-vide MYCHA185 258 €



COMPACT EVOLUTION GN 1/1

HORNO COMBINADO





Charcuterías Pescaderías Supermercados









Restaurantes	Gastrobares	Hoteles	Carnicerías	Charcuterías	Pescaderías	Supermercados	-	-
EQUIP/	AMIENTO	DE SE	RIE				6 GN 1/1	9 GN 1/1
PVP (Sist	ema de autoli	mpieza My	Care incluido	+ Wi-Fi inclui	ido)		5.867 €	6.720 €
Alimentación							<i>4</i>	4
Capacidad GN	√ Prof. 20 mm / F	Prof. 40 mm /	Prof. 65 mm (G	uías multinivel)			12 / 6 / 4 x 1/1 GN	18/9/6×1/1 GN
Medidas tota	les (ancho x fond	do x alto)					520 x 800 x 662 mm	520 x 800 x 822 mm
Peso							72 Kg	89 Kg
Recomendad	o para (n) racio	nes al día					30-100	50-150
Potencia							7 kW	10,40 kW
Voltaje (V/Ph/	Hz)						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
 Mixto: conve 	occión: (de 30° a 300°C) ección + vapor (d ado (de 30° a 130		:)				~	~
Conector Plus	g&Play. Conexió	n para sonda	monopunto, n	nultipunto y sou	s-vide		~	~
Preheat & Co	oldown . Precale	ntamiento o e	enfriamiento au	itomático de la	cámara de coco	ción	~	~
MultiSteam. T	ecnología paten	tada de dobl	e inyección de \	/apor			~	~
	Plus . Sistema inte idad de aliment		ensores que aju	stan la energía y	/ la humedad ei	n la cámara en función	~	~
	Extracción activa orados ultrarrápi			a de cocción gra	acias a su tecno	ología de baja presión.	~	~
SmartWind. C turbinas de 4		s y homogén	eas gracias al si	stema inteligen	te de gestión d	el sentido de giro con	4 velocidades	4 velocidades
	cing . Sistema de rno calculará los				oo de cocción, aj	justa el tamaño, dorado	y ~	~
Multilevel. Co	cciones indepen	dientes con r	momentos de f	nalización difere	entes, ideal para	a carta	✓	~
	Sincroniza la intr al para menús	oducción de	las bandejas pa	ra tener todos lo	os platos prepai	rados en el mismo	~	~
Conexión Wi-	Fi , con actualiza	ción remota	del software de	equipo			~	~
						cción, crea y guarda stante actualización	~	~
Programas +	fases de cocció	n en cada pro	grama				400 + 10	400 + 10
FastMenu. Cre	ea una pantalla c	de acceso ráp	ido solo a los pr	ogramas y func	iones que tu de	ecidas	~	~
Cocción Chec	k . Resumen de d	consumos dia	ario, mensual o	anual			~	~
NightWatch.	Continúa autom	áticamente ι	na cocción noc	turna tras un co	rte en el sumin	istro	~	~
MyCare. Sister	ma automático d	de limpieza ir	teligente, con d	detección del gra	ado de sucieda	d y aviso automático	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado
Pantalla TFT t	táctil panorámic	a de 6,5 pulg	adas				~	~
Conexión USE	3 para registro d	e datos HACC	P				~	~
	ección de alta re güe con sifón int		acero inox AISI	304 18/10 con ca	antos redondea	dos y completamente	~	~
lluminación L	.ED. Mínimo con	sumo y máxi	ma duración				~	~
Puerta de dol	ble cristal bajo e	misivo, batie	nte y de fácil lin	npieza			~	~
Recogeaguas	con vaciado au	tomático inc	luso con la pue	rta abierta			~	~
Maneta y con	nponentes plást	icos con trat	amiento antib	acteriano			~	~
Protección IP	X5 contra salpica	aduras y chor	ros de agua				~	~

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda	320 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	370 €
TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	315 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

MYCHA187 103 €

Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

MYCHA219 74 €

Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica (10 pastillas CleanDuo).

MYCHA177 366 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

MYCHA061 310 €

· Cloruros < a 30 ppm · Dureza entre 3° y 6° FH

· PH 6.5 a 8.5

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 213 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1

Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi

MYCHA196 262 €



Mesa con estante

Para colocar un horno.

MYCHA153 533 € 520 x 730 x 900 mm



GN 1/1

Mesa con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías

520 x 730 x 900 mm 10 guías MYCHA154 696 €



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 x 2	520 x 730 x 330 mm	MYCHA166	499 €
9 GN 1/1 x 2	520 x 730 x 120 mm	МҮСНА169	511 €
9 GN 1/1 + 6 GN 1/1	520 x 730 x 170 mm	МҮСНА168	467 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €



Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad	MYCHA063 82 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354 323 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355 1.903 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1



Carro autónomo

3 horas y media en modo vapor a 90°C.

GN 1/1	MYCHA173 2.697 €
Medidas totales	530 x 755 x 850 mm
Presión máx.	2,7 bar
Caudal máx.	4,1 litros por minuto



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

MYCHA179 348 €



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 MYCHA221 1.501 €



Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1	MYCHA212	1.816 €
Filtro de carbono (Recambio)	МҮСНА216	168 €



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.

6 GN 1/1	МҮСНА189	229 €
9 GN 1/1	МҮСНА190	249 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores MYCHA218 139 €



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador MYCHA181 300 €



Sonda multipunto

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

MYCHA184 291 € Multipunto

Sonda monopunto

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

Monopunto MYCHA186 191 €



Sonda sous-vide

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

MYCHA185 258 €

COMPACT EVOLUTION GN 1/1 TRANSVERSAL

HORNO COMBINADO













Apertura de puerta a mano izquierda

Hoteles











EQUIPAMIENTO DE SERIE	6 GN 1/1
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido + Wi-Fi incluido)	5.966 €
Alimentación	4
Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)	12/6/4x1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 595 x 662 mm
Peso	76 Kg
Recomendado para (n) raciones al día	30-100
Potencia	7 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: · Convección (de 30° a 300°C) · Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) · Vapor saturado (de 30° a 130°C)	~
Conector Plug&Play. Conexión para sonda monopunto, multipunto y sous-vide	~
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	~
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	~
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	~
DryOut Plus . Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	~
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 4 velocidades	4 velocidades
MySmartCooking . Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	~
Multilevel. Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	✓
Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	~
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	~
MyCloud . Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización	~
Programas + fases de cocción en cada programa	400 + 10
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	✓
Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	✓
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna tras un corte en el suministro	~
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas	~
Conexión USB para registro de datos HACCP	~
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	~
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	~
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	~
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	~
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	~
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	~
EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)	
TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	315 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	370 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

MYCHA219 74 €

MYCHA187 103 €

Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

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

MYCHA177 366 €

MYCHA061 310 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

· PH 6.5 a 8.5

• Dureza entre 3° y 6° FH • Cloruros < a 30 ppm

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 213 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL

Conexión Ethernet con indicador de estado Para zonas donde no es posible la conexión

MYCHA196 262 €



Mesa con estante

Para colocar un horno.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm MYCHA155 555 €



Mesa con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm. Altura del soporte: 900 mm.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm 10 guías MYCHA156 707 €



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 T x 2 760 x 525 x 330 mm MYCHA167 456 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €



Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad	MYCHA063 82 €	2
Pack de 4 unidades	MYCHA354 323	€
Pack de 24 unidades	MYCHA355 1.90	3€

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

GN 1/1 T MYCHA180 348 €



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 T MYCHA222 1.619 €



Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1 T MYCHA213 1.935 €

Filtro de carbono MYCHA217 203 € (Recambio)



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.

MYCHA191 229 € GN 1/1 T



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores MYCHA218 139 €



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

MYCHA181 300 € Ahumador



Sonda multipunto

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

Multipunto MYCHA184 291 €

Sonda monopunto

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

MYCHA186 191 € Monopunto



Sonda sous-vide

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

Sous-vide MYCHA185 258 €

97

320 €

mychef.

COMPARATIVA DE PRODUCTOS

	CONCEPT	EVOLUTION
	- +	
MODALIDAD DE COCCIÓN		
Modo convección	30°C - 300°C	30°C - 300°C
Modo mixto: convección + vapor	30°C - 300°C	30°C - 300°C
Modo vapor. De 30°C a 130°C	•	•
Regeneración. Asistente para la regeneración de alimentos cocinados. Programas parametrizables y preestablecidos	Manual	Inteligente
Programa de fermetación parametrizable	-	•
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna	Manual	Inteligente
BENEFICIOS Y PATENTES MYCHEF		
CoolDown. Enfriamiento ultra rápido	•	•
Preheat. Precalentamiento ultra rápido	•	•
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	•	•
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2°C)	0	0
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y N velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	4 velocidades	4 velocidades
Gestión inteligente de la velocidad, sentido de giro y pulsación de la turbina	•	•
MultiSteam. Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)	•	•
UltraVioletSteam. Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos ultravioleta	0	0
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de las cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión, crujientes y dorados perfectos	•	•
Generación de vapor por inyección directa	-	-
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	-	-
Delta T. Temperatura de cocción controlada por el propio alimento	-	•
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras sin supervisión	•	•
SafeSteam. Extracción de vapor automático al finalizar la cocción (configurable)	•	•
RealiableSystem. Programa de mantenimiento preventivo	-	•
MySmartCooking. Sistema automático de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	-	•
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes. Detección automática de la carga, tiempo y número de veces que se ha abierto la puerta	-	•
Multilevel. Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	-	•
Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	-	•
MyCloud. Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización	-	•
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	-	•
Recetas guiadas paso a paso con actualizaciones periódicas	-	•
Búsqueda de recetas por ingredientes	-	•
Recálculo automático de los ingredientes de la receta según el número de comensales	-	•
Inyección de energía y humedad en función de la carga. Detección automática de la carga	•	•
Refrigeración de desagüe. Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	•	•
DOTACIONES DE CONTROL		
Programas / fases de cocción	108/5	400/10
Acceso a configuraciones del horno. Configuraciones específicas por país	•	•
Cocción Check. Resumen con gráficos del proceso de cocción actual. Con visualización previa y final de los datos y consumos relacionados con la cocción en curso	•	•
Sistema de autoaprendizaje que se adapta automáticamente a la rutina de utilización de las recetas y aplicaciones más usadas según usuario	•	•
Creación de perfiles específicos de usuario para configurar individualmente los equipos y su funcionamiento	•	•
Teclado multiprograma con teclas de acceso directo	-	-
Página de inicio Fast Menu programable, según cliente y sus necesidades	•	•
Página de inicio Fast Menu editable y activable de forma remota	•	•
Navegación desde el menú principal de forma táctil o mediante el uso del mando rotativo	•	•

Pantalla autoconfigurable, personalizable	•	•
Numerosas posibilidades de configuración, ajuste de servicio técnico, de energía, etc	•	•
Numerosas posibilidades de configuración avanzada, idioma, sonido, sistema, etc		•
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado		•
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos	_	•
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos. Su ubicación y visibilidad		_
Mando rotativo con diseño de iluminación inteligente y función push	_	_
Iluminación inteligente del mando rotativo en 5 colores. Blanco: Standby / Rojo: ciclo de cocción / Azul: ciclo de lavado /		
Amarillo: finalizando cocción, lavado o ajustes / Verde: final de cocción o lavado	•	
Mando de ajuste para modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo y tiempo	-	•
Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado	•	•
Bloqueo de programa	•	•
Guía de uso rápido	•	•
Documentación multi-idioma integrada en el horno	-	•
Documentación multi-idioma en formato electrónico	-	•
Función de ayuda específica para cada cocción	-	•
Función de ayuda integrada, manual de instrucciones de servicio y ejemplos	-	•
Interfaz de usuario disponible en 21 idiomas	-	•
Avisos acústicos configurables por el usuario	•	•
Cocción continua, por tiempo o por sonda. Controla la cocción por tiempo o por temperatura en el corazón del alimento	•	•
Sonda intena monopunto	_	-
Sonda intena multipunto	-	-
Señalización de fin de cocción visual y acústica	•	•
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo, tiempo transcurrido, tiempo restante, temperatura sonda, consumos	-	•
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo	•	-
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo	-	-
Visualización de valor efectivos y valores seleccionados	•	•
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO		
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente con 4 niveles de lavado y aclarado, con detección del grado de suciedad y aviso automático	•	•
MyCare. Sistema automático de limpieza con 1 nivel de lavado	-	-
DETALLES TÉCNICOS Y DE FABRICACIÓN		
Iluminación LED de alta tecnología. Iluminación óptima en toda la cámara consumo mínimo y máxima duración	•	•
Configuración del tiempo de iluminación de la cámara variable por el usuario	•	•
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	•	•
Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	_	-
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	•	•
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe	•	•
Sifón integrado	•	•
Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza	•	•
Guías en "L" de fácil limpieza	-	-
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	•	•
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	•	•

● De serie ○ Opcional - No compatible