

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.

- COOK MAX MASTER (20 GN 1/1 y 20 GN 2/1) ⚡🔥
- 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) ⚡



SNACK HORNOS DE CONVECCIÓN

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) ⚡



TECNOLOGÍA MYCHEF

VENTAJAS QUE TE APORTAN LOS HORNOS MYCHEF



COCCIONES PERFECTAS



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



TSC

(Thermal Stability Control)

El único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica en las cocciones a baja temperatura sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^\circ\text{C}$). (Opcional)

PATENTADO



SmartClima Plus

Sistema inteligente de generación y gestión de vapor. Gracias a sus avanzados sensores el horno monitoriza la humedad de la cámara de cocción, inyectando o 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.



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.

PATENTADO

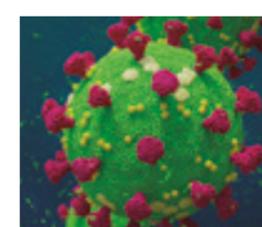
MÁS SEGURIDAD ALIMENTARIA



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).

PATENTADO



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.

PATENTADO



Maneta y componentes plásticos antibacterianos

Aditivo antibacteriano 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.

PANELES DE CONTROL

COOK UP

COCCIONES PERFECTAS, CONTROL INTUITIVO



Este panel de control es tan fácil de usar que solo dispone de las teclas indispensables para realizar cocciones de una forma rápida y eficaz. Selecciona el modo de cocción, ajusta los parámetros necesarios y en marcha, eso es todo. Fácil de usar y efectivo en la cocción.

Modos de cocción

Selecciona el modo de cocción: convección, mixto o vapor

Ajuste de los valores

Ajusta los valores deseados para cada parámetro

Panel digital luminoso

Indica todos los parámetros y procesos

Parámetros de cocción

Selecciona la humedad, temperatura, tiempo y velocidad de la turbina para una cocción perfecta

Encendido / apagado

Enciende y apaga el horno e inicia y para el proceso de precalentamiento y cocciones

PANELES DE CONTROL

COOK PRO & BAKE PRO

CONTROL EASY-TO-USE PARA RESULTADOS EXCELENTES Y PRECISOS



Este panel de control es tan fácil de usar que solo dispone de las teclas indispensables para realizar cocciones de una forma rápida y eficaz. Selecciona el modo de cocción, ajusta los parámetros necesarios y en marcha, eso es todo. Fácil de usar y efectivo en la cocción.

Modos de cocción

Selecciona el modo de cocción: convección, mixto o vapor

Ajuste de los valores

Ajusta los valores deseados para cada parámetro

Panel digital luminoso

Indica todos los parámetros y procesos

Parámetros de cocción

Selecciona la humedad, temperatura, tiempo y velocidad de la turbina para una cocción perfecta

Encendido / apagado

Enciende y apaga el horno e inicia y para el proceso de precalentamiento y cocciones

Programa de limpieza MyCare

Ejecuta un lavado de forma automática

CONEXIÓN WI-FI (OPCIONAL)

Gracias a la conexión Wi-Fi podrás cocinar, controlar y gestionar el horno desde tu smartphone o tablet:

CLOUD

Gestiona tu horno desde el móvil, tablet u ordenador. Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno simplemente pulsando un botón.

CONTROL REMOTO

Controla la actividad de tu horno y cambia parámetros de forma remota desde tu móvil.



CONTROL POR VOZ CON GOOGLE ASSISTANT

El horno puede funcionar con el Asistente de voz de Google, lo que te permitirá cocinar simplemente con tu voz.



CONEXIÓN WI-FI (OPCIONAL)

Gracias a la conexión Wi-Fi podrás cocinar, controlar y gestionar el horno desde tu smartphone o tablet:

CLOUD

Gestiona tu horno desde el móvil, tablet u ordenador. Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno simplemente pulsando un botón.

CONTROL REMOTO

Controla la actividad de tu horno y cambia parámetros de forma remota desde tu móvil.



CONTROL POR VOZ CON GOOGLE ASSISTANT

El horno puede funcionar con el Asistente de voz de Google, lo que te permitirá cocinar simplemente con tu voz.



PANELES DE CONTROL

COOK MASTER & BAKE MASTER

CONTROL DIGITAL PARA UNA COCCIÓN PRECISA

Maneja con gran facilidad y control tus hornos COOK MASTER y BAKE MASTER. Equipados con una pantalla LED de diseño intuitivo, son capaces de conseguir cocciones de gran calidad y con una máxima precisión.

Personaliza los parámetros del horno seleccionando la humedad temperatura, tiempo o sonda y velocidad de la turbina para lograr que tus cocciones sean perfectas.

Con las memorias de acceso rápido es posible guardar tus programas de cocción más habituales y ejecutarlos de manera automática. Además, puedes guardar hasta 40 programas de cocción diferentes.

Regulación de la humedad

Regula la humedad de la cámara del horno en función del tipo y la cantidad de alimentos

Panel digital luminoso

Indica todos los parámetros y procesos

Parámetros de cocción

Selecciona entre 4 parámetros (humedad, temperatura, tiempo y velocidad de la turbina) para cocinar perfectamente

Control de la temperatura

Controla la temperatura del horno en función del tipo de alimento que quieras cocinar

Modos de cocción

Selecciona el modo de cocción: convección, mixto o vapor

Programas de cocción

Permite guardar hasta 40 programas de cocción



Ajuste de los valores

Ajusta los valores deseados para cada parámetro

Fases de cocción

Permite configurar hasta 3 fases de cocción

Velocidades de las turbinas

4 velocidades del ventilador para una cocción perfecta

Cocción por tiempo o por sonda

La cocción puede controlarse por tiempo o por la temperatura en el corazón del alimento

Memorias de acceso rápido

7 teclas de acceso rápido para los programas de cocción más habituales

Programa de limpieza MyCare

Ejecuta un lavado de forma automática

Encendido / apagado

Enciende y apaga el horno e inicia y para el proceso de precalentamiento y cocciones

Opcionalmente, es posible instalar el sistema patentado TSC (Thermal Stability Control), que garantiza la máxima estabilidad térmica durante la cocción a baja temperatura con una variación mínima ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$). El valor del TSC es visible no sólo en su perfecta cocción, sino también en su eficiencia energética.

CONEXIÓN WI-FI (OPCIONAL)

Gracias a la conexión Wi-Fi podrás cocinar, controlar y gestionar el horno desde tu smartphone o tablet:

CLOUD
Gestiona tu horno desde el móvil, tablet u ordenador. Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno simplemente pulsando un botón.

CONTROL REMOTO
Controla la actividad de tu horno y cambia parámetros de forma remota desde tu móvil.



CONTROL POR VOZ CON GOOGLE ASSISTANT
El horno puede funcionar con el Asistente de voz de Google, lo que te permitirá cocinar simplemente con tu voz.



PANELES DE CONTROL

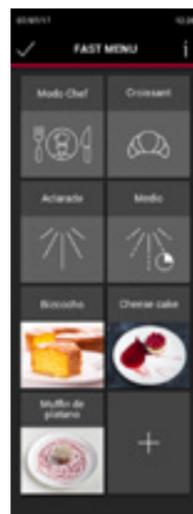
iCOOK & iBAKE

INTERFAZ INTELIGENTE PARA INNOVAR EN TUS COCCIONES

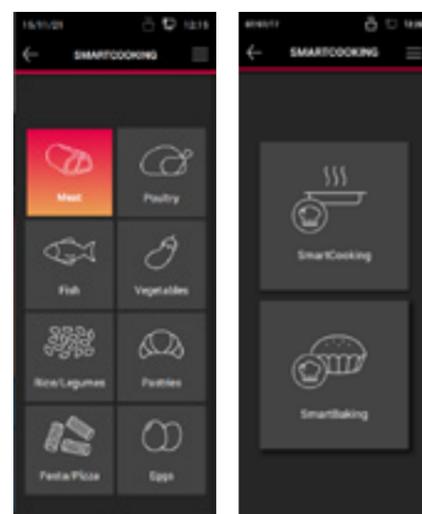
Panel de control fácil de usar, con pantalla táctil de alta definición de 10" que permite un uso intuitivo de los hornos iCOOK y iBAKE.

Permite la opción de personalizar el menú acorde con las necesidades de cada usuario, memorizar hasta 400 programas con 10 fases de cocción y cocinar alimentos de manera simultánea en distintas bandejas.

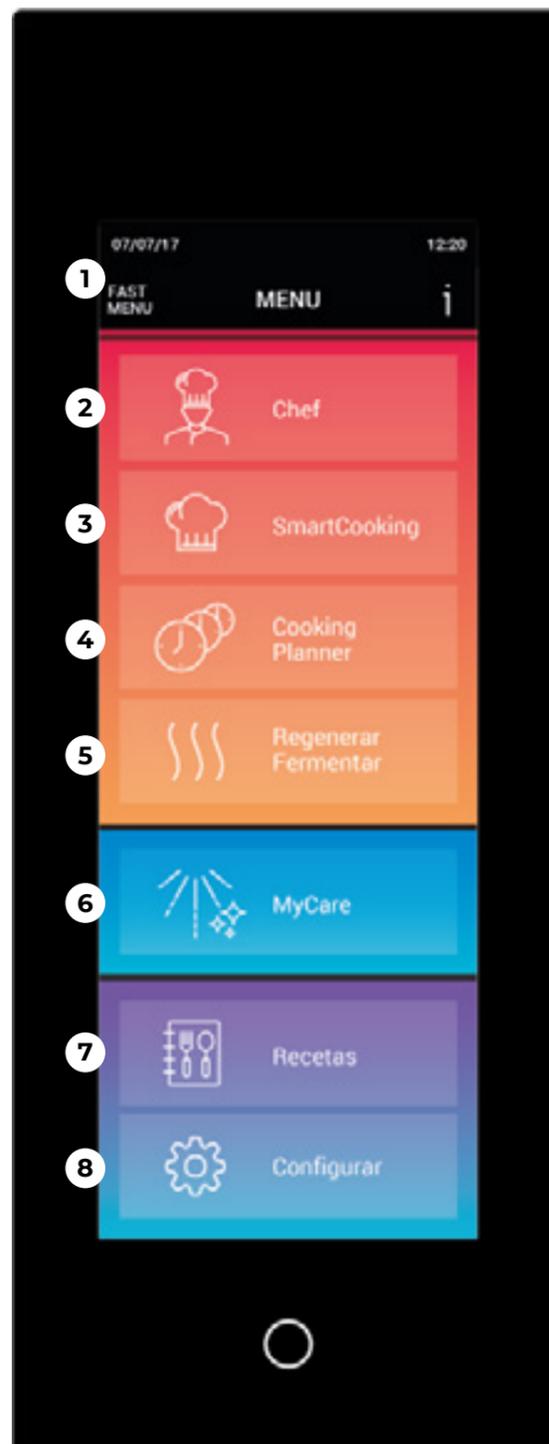
Con la conexión a la nube MyCloud podrás visualizar el estado de cocción, así como crear y guardar recetas desde cualquier lugar.



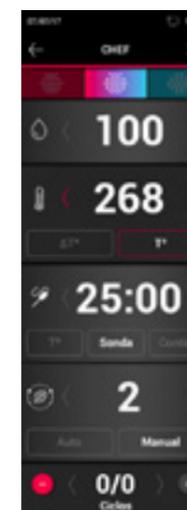
1. Fast Menu
Menú personalizado con las cocciones más habituales.



3. SmartCooking/SmartBaking
Sistema de cocción inteligente para cocinar de forma asistida. SmartBaking disponible para modelos iBAKE.



2. Modo Chef
Personaliza tus cocciones ajustando de forma manual los parámetros deseados.



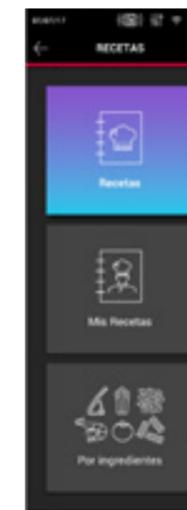
6. MyCare
Sistema de autolimpieza inteligente 4 Programas de autolavado + aclarado.



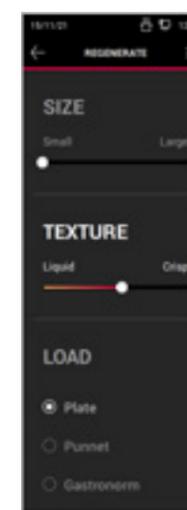
4. Cooking Planner
Cocina alimentos de forma simultánea en distintas bandejas.



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



5. Regenerar/Fermentar
Regenerar tus alimentos o congelados de forma guiada.



8. Configurar
Acceso a todas las configuraciones de horno.



HORNOS COMBINADOS

Ideales para restaurantes, hoteles, servicios de catering y colectividades de alta producción. Robustez, potencia y capacidad.

Gastronomía



COOK

Mychef COOK UP GN 1/1		48
Accesorios		50
<hr/>		
Mychef COOK PRO GN 1/1		52
Accesorios		54
<hr/>		
Mychef COOK MASTER GN 1/1	NUEVO	56
Accesorios		58
<hr/>		
Mychef COOK MASTER GN 2/1	NUEVO	60
Accesorios		62
<hr/>		
Mychef iCOOK GN 1/1	NUEVO	64
Accesorios		66
<hr/>		
Mychef iCOOK GN 2/1	NUEVO	68
Accesorios		70
<hr/>		

COOK UP GN 1/1

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE	4 GN 1/1
PVP	2.547 €
Alimentación	⚡
Capacidad GN	4 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 710 x 615 mm
Peso	61 kg
Recomendado para (n) raciones al día	35-90
Distancia entre guías	68 mm
Potencia	6,3 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
3 modos de cocción:	
· Convección (de 30° a 260°C)	✓
· Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)	✓
· Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓
Generación de vapor por inyección directa	✓
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓
Fan Plus. Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓
Regeneración manual	✓
Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza	✓
Pantalla LED	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe integrado	✓
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 €
(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 GN 1/1	MYCHA369	0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 GN 1/1	MYCHA368	0 €



	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PVP	3.063 €	4.810 €
Alimentación	⚡	⚡
Capacidad GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 710 x 750 mm	760 x 710 x 1022 mm
Peso	71 kg	97 kg
Recomendado para (n) raciones al día	40-110	80-160
Distancia entre guías	68 mm	68 mm
Potencia	9,3 kW	18,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1)	400/3L+N/50-60 (1)
3 modos de cocción:		
· Convección (de 30° a 260°C)	✓	✓
· Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)	✓	✓
· Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓	✓
Generación de vapor por inyección directa	✓	✓
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Fan Plus. Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓
Regeneración manual	✓	✓
Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza	✓	✓
Pantalla LED	✓	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe integrado	✓	✓
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 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	6 GN 1/1	MYCHA372	152 €
	10 GN 1/1	MYCHA375	238 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica COOK UP

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua (incluye sifón).

MYCHA359 163 €

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.

COOK UP + COOK UP * MYCHA365 366 €

COOK UP + COOK PRO/MASTER/iCOOK ** MYCHA364 366 €

* Incluye 2 sifones.

** Incluye 1 sifón + 5 pastillas CleanDuo.

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 €

Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

MYCHA358 141 €

ACCESORIOS COOK UP GN 1/1

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 213 €

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home



Soporte con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía.

4 GN 1/1 760 x 655 x 900 mm 8 guías MYCHA225 642 €

6 GN 1/1 760 x 655 x 900 mm 8 guías MYCHA225 642 €

10 GN 1/1 760 x 655 x 600 mm 5 guías MYCHA226 587 €



Soporte con guías GN 1/1 para apilados

Para colocar dos hornos 4 GN 1/1 apilados. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía.

4 GN 1/1 x 2 760 x 655 x 600 mm 5 guías MYCHA226 587 €



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 370 €

10 GN 1/1 + 4 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 370 €

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 370 €

10 GN 1/1 + 6 GN 1/1 760 x 655 x 105 mm MYCHA236 338 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 104 €

ACCESORIOS COOK UP GN 1/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración frontal MYCHA260 136 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 MYCHA264 1.174 €



Campana de condensación frontal de vapor

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

GN 1/1 MYCHA265 1.544 €



Campana de condensación frontal 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 MYCHA268 1.947 €

Filtro de carbono (Recambio) MYCHA216 168 €



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 Ahumador MySmoker

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

Ahumador MYCHA181 300 €

ACCESORIOS COOK UP GN 1/1



DA21

Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

1 unidad MYCHA045 68 €

Pack de 18 unidades MYCHA360 1.166 €

Pack de 60 unidades MYCHA361 3.721 €



Pulverizador

Para la aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual. Capacidad: 1,5 litros.

Pulverizador MYCHA183 39 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica COOK PRO

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

MYCHA245 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.

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK PRO/MASTER/iCOOK * MYCHA240 366 €

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK UP ** MYCHA364 366 €

* Incluye 10 pastillas CleanDuo.

** Incluye 5 pastillas CleanDuo + 1 sifón.

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 €

Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

MYCHA358 141 €

ACCESORIOS COOK PRO GN 1/1

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 213 €

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

4 GN 1/1 MYCHA384 370 €

6 GN 1/1 MYCHA384 370 €

10 GN 1/1 MYCHA385 740 €



Soporte con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía.

4 GN 1/1 760 x 655 x 900 mm 8 guías MYCHA225 642 €

6 GN 1/1 760 x 655 x 900 mm 8 guías MYCHA225 642 €

10 GN 1/1 760 x 655 x 600 mm 5 guías MYCHA226 587 €



Soporte con guías GN 1/1 para apilados

Para colocar dos hornos 4 GN 1/1 apilados. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía.

4 GN 1/1 x 2 760 x 655 x 600 mm 5 guías MYCHA226 587 €



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 370 €

10 GN 1/1 + 4 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 370 €

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 370 €

10 GN 1/1 + 6 GN 1/1 760 x 655 x 105 mm MYCHA236 338 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 104 €

ACCESORIOS COOK PRO GN 1/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración frontal MYCHA260 136 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 MYCHA264 1.174 €



Campana de condensación frontal de vapor

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

GN 1/1 MYCHA265 1.544 €



Campana de condensación frontal 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 MYCHA268 1.947 €

Filtro de carbono (Recambio) MYCHA216 168 €



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 Ahumador MySmoker

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

Ahumador MYCHA181 300 €

ACCESORIOS COOK PRO GN 1/1



CleanDuo

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 €

COOK MASTER GN 1/1

HORNO COMBINADO

NUEVO



EQUIPAMIENTO DE SERIE	4 GN 1/1
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	3.399 €
Alimentación	⚡
Capacidad GN	4 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 710 x 615 mm
Peso	64 kg
Recomendado para (n) raciones al día	35-90
Distancia entre guías	68 mm
Potencia eléctrica	6,3 kW
Potencia de gas (G20, G30, G31)	-
Entrada de gas	-
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
3 modos de cocción: • Convección (de 30° a 260°C) • Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C) • Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas	4 velocidades
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓
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	✓
Programas + fases de cocción en cada programa	40 + 3
Teclado multiprograma. 7 programas de acceso directo	✓
Sonda interna monopunto	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza	✓
CoolDown automático. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓
Regeneración manual	✓
Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza	✓
Pantalla LED	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado	✓
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 €
Apertura de puerta a mano izquierda			320 €
(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 GN 1/1	MYCHA273	0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 GN 1/1	MYCHA272	0 €

* Consulte modelos de gas por país.
Disponible a partir de mayo de 2022.

NUEVO



NUEVO



6 GN 1/1		10 GN 1/1	
3.966 €	5.711 €	6.139 €	7.375 €
⚡	🔥*	⚡	🔥*
6 x 1/1 GN		10 x 1/1 GN	
760 x 710 x 750 mm	760 x 842 x 854 mm	760 x 710 x 1022 mm	760 x 842 x 1144 mm
74 kg	130 kg	102 kg	147 kg
40-110	55-120	80-160	80-160
68 mm	85 mm	68 mm	85 mm
9,3 kW	805 W	18,6 kW	805 W
-	13 kW	-	20 kW
-	Hembra G½"	-	Hembra G½"
400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60	400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
✓		✓	
4 velocidades	6 velocidades	4 velocidades	6 velocidades
✓		✓	
✓		✓	
40 + 3		40 + 3	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	

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 €
Apertura de puerta a mano izquierda			320 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	6 GN 1/1	MYCHA277	178 €
	10 GN 1/1	MYCHA282	286 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica COOK MASTER

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

MYCHA245	⚡	103 €
MYCHA397	🔥	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.

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK PRO/MASTER/iCOOK *	⚡	MYCHA240	366 €
COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK UP **	⚡	MYCHA364	366 €
ICOOK 6 GN 1/1 + ICOOK 6 GN 1/1 *	🔥	MYCHA398	489 €

* Incluye 10 pastillas CleanDuo.
** Incluye 5 pastillas CleanDuo + 1 sifón.

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

MYCHA061	⚡🔥	310 €
----------	----	-------

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062	⚡🔥	213 €
----------	----	-------

Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

MYCHA358	⚡	141 €
----------	---	-------

ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1

Kit de conectividad Wi-Fi

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

MYCHA357	⚡🔥	213 €
----------	----	-------

Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

4 GN 1/1	⚡	MYCHA384	370 €
6 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA384	370 €
10 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA385	740 €



Soporte con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía.

4 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 900 mm	8 guías	MYCHA225	642 €
6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 900 mm	8 guías	MYCHA225	642 €
10 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 600 mm	5 guías	MYCHA226	587 €
6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 900 mm	8 guías	MYCHA399	667 €
10 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 600 mm	5 guías	MYCHA401	596 €



Soporte con guías GN 1/1 para apilados

Para colocar dos hornos 4 GN 1/1 apilados. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía.

4 GN 1/1 x 2	⚡	760 x 655 x 600 mm	5 guías	MYCHA226	587 €
--------------	---	--------------------	---------	----------	-------



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	370 €
10 GN 1/1 + 4 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	370 €
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	370 €
10 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 105 mm	MYCHA236	338 €
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 300 mm	MYCHA405	385 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables	⚡🔥	MYCHA261	104 €
----------------------	----	----------	-------

ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración	⚡🔥	MYCHA260	136 €
----------------	----	----------	-------



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha lavado	⚡🔥	MYCHA172	168 €
------------------	----	----------	-------



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1	⚡	MYCHA264	1.174 €
--------	---	----------	---------



Campana de condensación frontal de vapor

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

GN 1/1	⚡	MYCHA265	1.544 €
--------	---	----------	---------



Campana de condensación frontal de vapor y olores con filtro de carbono

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

GN 1/1	⚡	MYCHA268	1.947 €
--------	---	----------	---------

Filtro de carbono (Recambio)	⚡	MYCHA216	168 €
------------------------------	---	----------	-------



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación	⚡🔥	MYCHA218	139 €
----------------	----	----------	-------



Ahumador MySmoker

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

Ahumador	⚡🔥	MYCHA181	300 €
----------	----	----------	-------

ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1



CleanDuo

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 €



Sonda sous-vide

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

Sous-vide	⚡🔥	MYCHA185	258 €
-----------	----	----------	-------

Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos COOK (sonda no incluida).

Para sonda Sous-vide	⚡🔥	MYCHA396	124 €
----------------------	----	----------	-------

COOK MASTER GN 2/1

HORNO COMBINADO

NUEVO



EQUIPAMIENTO DE SERIE	6 GN 2/1	
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	7.375 €	8.982 €
Alimentación	⚡	🔥*
Capacidad GN	6 x 2/1 GN	
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 1050 x 865 mm	760 x 1168 x 854 mm
Peso	118 kg	135 kg
Recomendado para (n) raciones al día	60-180	110-240
Distancia entre guías	80 mm	80 mm
Potencia eléctrica	18,6 kW	805 W
Potencia de gas (G20, G30, G31)	-	20 kW
Entrada de gas	-	Hembra G½"
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
3 modos de cocción:	✓	
· Convección (de 30° a 260°C)		
· Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)		
· Vapor saturado (de 30° a 130°C)		
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas	4 velocidades	6 velocidades
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓	
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	✓	
Programas + fases de cocción en cada programa	40 + 3	
Teclado multiprograma. 7 programas de acceso directo	✓	
Sonda interna monopunto	✓	
MyCare. Sistema automático de limpieza	✓	
CoolDown automático. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓	
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	
Regeneración manual	✓	
Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza	✓	
Pantalla LED	✓	
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓	
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	✓	
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado	✓	
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 €
Apertura de puerta a mano izquierda	320 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	6 GN 2/1 MYCHA287 317 €

* Consulte modelos de gas por país.
Disponible a partir de mayo de 2022.



NUEVO

10 GN 2/1	
10.094 €	11.763 €
⚡	🔥*
10 x 2/1 GN	
760 x 1050 x 1155 mm	760 x 1168 x 1144 mm
146 kg	150 kg
150-300	160-320
80 mm	80 mm
27,9 kW	805 W
-	35 kW
-	Hembra G½"
400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
✓	
4 velocidades	6 velocidades
✓	
✓	
40 + 3	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	

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 €
Apertura de puerta a mano izquierda	320 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	10 GN 2/1 MYCHA292 508 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

COOK MASTER 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.

MYCHA245	⚡	103 €
MYCHA397	🔥	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.

COOK MASTER/ICOOK GN 2/1 + COOK MASTER/ICOOK GN 2/1 *	⚡	MYCHA241	366 €
ICOOK 6 GN 2/1 + ICOOK 6 GN 2/1 *	🔥	MYCHA410	489 €

* Incluye 10 pastillas CleanDuo.

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6,5 a 8,5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061	⚡🔥	310 €
----------	----	-------

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062	⚡🔥	213 €
----------	----	-------

Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

MYCHA358	⚡	141 €
----------	---	-------

ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1

Kit de conectividad Wi-Fi

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

MYCHA357	⚡🔥	213 €
----------	----	-------

Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

6 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385	740 €
10 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385	740 €



Soporte con guías GN 2/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 1 bandejas GN 2/1 por guía.

6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 900 mm	8 guías	MYCHA227	684 €
10 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 600 mm	5 guías	MYCHA228	613 €
6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 900 mm	8 guías	MYCHA400	699 €
10 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 600 mm	5 guías	MYCHA402	628 €



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 105 mm	MYCHA237	554 €
6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 300 mm	MYCHA406	569 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables	⚡🔥	MYCHA261	104 €
----------------------	----	----------	-------

ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración	⚡🔥	MYCHA260	136 €
----------------	----	----------	-------



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha lavado	⚡🔥	MYCHA172	168 €
------------------	----	----------	-------



Campana de condensación de vapor

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

GN 2/1	⚡	MYCHA351	1.446 €
--------	---	----------	---------



Campana de condensación frontal de vapor

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

GN 2/1	⚡	MYCHA266	1.831 €
--------	---	----------	---------



Campana de condensación frontal de vapor y olores con filtro de carbono

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

GN 2/1	⚡	MYCHA269	2.147 €
--------	---	----------	---------

Filtro de carbono (Recambio)	⚡	MYCHA216	168 €
------------------------------	---	----------	-------



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación	⚡🔥	MYCHA218	139 €
----------------	----	----------	-------



Ahumador MySmoker

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

Ahumador	⚡🔥	MYCHA181	300 €
----------	----	----------	-------

ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1



CleanDuo

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 €



Sonda sous-vide

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

Sous-vide	⚡🔥	MYCHA185	258 €
-----------	----	----------	-------

Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos COOK (sonda no incluida).

Para sonda Sous-vide	⚡🔥	MYCHA396	124 €
----------------------	----	----------	-------

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica iCOOK

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

iCOOK	⚡	MYCHA245	103 €
iCOOK	🔥	MYCHA397	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.

iCOOK	⚡	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.

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK PRO/MASTER/iCOOK *	⚡	MYCHA240	366 €
COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK UP **	⚡	MYCHA364	366 €
iCOOK 6 GN 1/1 + iCOOK 6 GN 1/1 *	🔥	MYCHA398	489 €

* Incluye 10 pastillas CleanDuo.

** Incluye 5 pastillas CleanDuo + 1 sifón.

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA061	310 €
-------	----	----------	-------

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA062	213 €
-------	----	----------	-------

Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

iCOOK	⚡	MYCHA358	141 €
-------	---	----------	-------

ACCESORIOS iCOOK GN 1/1

Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

6 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA384	370 €
10 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385	740 €



Soporte con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía.

6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 900 mm	8 guías	MYCHA225	642 €
6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 900 mm	8 guías	MYCHA399	667 €
10 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 600 mm	5 guías	MYCHA226	587 €
10 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 900 mm	5 guías	MYCHA401	596 €



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	370 €
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 300 mm	MYCHA405	385 €
10 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 105 mm	MYCHA236	338 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA261	104 €
-------	----	----------	-------

ACCESORIOS iCOOK GN 1/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA260	136 €
-------	----	----------	-------



Kit de ducha de lavado

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA172	168 €
-------	----	----------	-------



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1	⚡	MYCHA386	1.190 €
--------	---	----------	---------



Campana de condensación frontal de vapor

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

GN 1/1	⚡	MYCHA265	1.544 €
--------	---	----------	---------



Campana de condensación frontal de vapor y olores con filtro de carbono

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

GN 1/1	⚡	MYCHA268	1.947 €
--------	---	----------	---------

Filtro de carbono (Recambio)	⚡	MYCHA216	168 €
------------------------------	---	----------	-------



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

iCOOK	⚡	MYCHA218	139 €
-------	---	----------	-------



Ahumador MySmoker

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA181	300 €
-------	----	----------	-------

ACCESORIOS iCOOK GN 1/1



CleanDuo

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 €



Sonda sous-vide

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA185	258 €
-------	----	----------	-------

Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos iCOOK (sonda no incluida).

iCOOK	⚡🔥	MYCHA396	124 €
-------	----	----------	-------

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica iCOOK

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

iCOOK	⚡	MYCHA245	103 €
iCOOK	🔥	MYCHA397	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.

iCOOK	⚡	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.

COOK MASTER/iCOOK GN 2/1 + COOK MASTER/iCOOK GN 2/1 *	⚡	MYCHA241	366 €
iCOOK 6 GN 2/1 + iCOOK 6 GN 2/1 **	🔥	MYCHA410	489 €

* Incluye 10 pastillas CleanDuo.

** Incluye 5 pastillas CleanDuo + 1 sifón.

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA061	310 €
-------	----	----------	-------

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA062	213 €
-------	----	----------	-------

Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

iCOOK	⚡	MYCHA358	141 €
-------	---	----------	-------

ACCESORIOS iCOOK GN 2/1

Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

6 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385	740 €
10 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385	740 €



Soporte con guías GN 2/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 1 bandejas GN 2/1 por guía.

6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 900 mm	8 guías	MYCHA227	684 €
6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 900 mm	8 guías	MYCHA400	699 €
10 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 900 mm	5 guías	MYCHA228	613 €
10 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 900 mm	5 guías	MYCHA402	628 €



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 105 mm	MYCHA237	554 €
6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 300 mm	MYCHA406	569 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA261	104 €
-------	----	----------	-------

ACCESORIOS iCOOK GN 2/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA260	136 €
-------	----	----------	-------



Kit de ducha de lavado

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA172	168 €
-------	----	----------	-------



Campana de condensación de vapor

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

GN 2/1	⚡	MYCHA395	1.462 €
--------	---	----------	---------



Campana de condensación frontal de vapor

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

GN 2/1	⚡	MYCHA266	1.831 €
--------	---	----------	---------



Campana de condensación frontal de vapor y olores con filtro de carbono

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

GN 2/1	⚡	MYCHA269	2.147 €
--------	---	----------	---------

Filtro de carbono (Recambio)	⚡	MYCHA216	168 €
------------------------------	---	----------	-------



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

iCOOK	⚡	MYCHA218	139 €
-------	---	----------	-------



Ahumador MySmoker

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA181	300 €
-------	----	----------	-------

ACCESORIOS iCOOK GN 2/1



CleanDuo

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 €



Sonda sous-vide

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA185	258 €
-------	----	----------	-------

Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos iCOOK (sonda no incluida).

iCOOK	⚡🔥	MYCHA396	124 €
-------	----	----------	-------

COMPARATIVA DE PRODUCTOS

	COOK UP ⚡	COOK PRO ⚡	COOK MASTER ⚡	COOK MASTER 🔥	iCOOK ⚡	iCOOK 🔥
MODALIDAD DE COCCIÓN						
Modo convección	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 280°C	30°C - 280°C
Modo mixto: convección + vapor	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 280°C	30°C - 280°C
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●	●	●	●	●
Regeneración. Asistente para la regeneración de alimentos cocinados. Programas parametrizables y preestablecidos	Manual	Manual	Manual	Manual	Intelligent	Intelligent
Programa de fermentación parametrizable	-	-	-	-	●	●
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna	Manual	Manual	Manual	Manual	Intelligent	Intelligent
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)	-	-	○	○	○	○
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y N velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	2 velocidades	2 velocidades	4 velocidades	6 velocidades	4 velocidades	6 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	-	○	○	○	○	-
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la 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)	-	-	-	-	●	●
ReliableSystem. 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	-	-	-	-	●	●
Control remoto desde un smartphone o tablet mediante la aplicación Mychef Cloud o desde MyCloud en la web de Mychef	○	○	○	○	-	-
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	-	-	40/3	40/3	400/10	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	-	-	7	7	-	-
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 LED	●	●	●	●	-	-
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

HORNOS COMBINADOS DE CARRO

Ideales para restaurantes, hoteles, servicios de catering y colectividades de alta producción. Robustez, potencia y capacidad.

Gastronomía



COOK MAX

Mychef COOK MAX MASTER GN 1/1	NUEVO	76
Accesorios		77
Mychef COOK MAX MASTER GN 2/1	NUEVO	78
Accesorios		79
Mychef iCOOK MAX GN 1/1	NUEVO	80
Accesorios		81
Mychef iCOOK MAX GN 2/1	NUEVO	82
Accesorios		83

* Disponible a partir de marzo de 2022.

COOK MAX MASTER GN 1/1

HORNO COMBINADO DE CARRO



NUEVO

* Modelos Max disponibles a partir de marzo de 2022.

** Consulte modelos de gas por país. Modelos de gas disponibles a partir de mayo de 2022.

*** Carro portabandejas incluido.

EQUIPAMIENTO DE SERIE		14.060 €	16.810 €
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)			
Alimentación		⚡	🔥**
Capacidad GN		20 x 1/1 GN	
Medidas totales (ancho x fondo x alto)		893 x 1018 x 1923 mm	
Peso		311 kg	386 kg
Recomendado para (n) raciones al día		160-320	
Distancia entre guías		67 mm	
Potencia eléctrica		34,7 kW	1.610 W
Potencia de gas (G20, G30, G31)		-	40 kW
Entrada de gas		-	Hembra G½"
Voltaje (V/Ph/Hz)		400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 260°C) / Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C) / Vapor saturado (de 30° a 130°C)		✓	
SmartWind. Cociones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 6 velocidades		6 velocidades	
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor		✓	
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		✓	
Programas + fases de cocción en cada programa		40 + 3	
Teclado multiprograma. 7 programas de acceso directo		✓	
Sonda interna monopunto		✓	
MyCare. Sistema automático de limpieza		✓	
CoolDown automático. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare		✓	
Preheat automático. Pre calentamiento ultrarrápido		✓	
Regeneración manual		✓	
Pantalla LED		✓	
Señalización de fin de cocción visual y acústica		✓	
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración		✓	
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza		✓	
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado		✓	
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano		✓	
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua		✓	
Refrigeración del desagüe. Enfría el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías		✓	
Carro portabandejas GN 1/1. Capacidad para 20 bandejas GN 1/1 y distancia entre guías de 67mm, fabricado en acero inoxidable AISI 316L.		✓	

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 €
Apertura de puerta a mano izquierda		320 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA420	66 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica COOK MAX MASTER

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA397 103 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 310 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 213 €

Carro portabandejas GN 1/1

Capacidad para 20 bandejas GN 1/1 y distancia entre guías de 67mm. Fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA412 1.967 €

Carro portaplatos GN 1/1

Capacidad para 51 platos con un diámetro máximo de 312mm. Fabricada en acero inoxidable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA413 2.357 €

Manta térmica GN 1/1

Para carros portabandejas y portaplatos GN 1/1.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA414 726 €

Kit de conectividad Wi-Fi

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA357 213 €

ACCESORIOS COOK MAX MASTER GN 1/1

Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

20 GN 1/1 ⚡ 🔥 MYCHA385 740 €



Ahumador MySmoker

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181 300 €



Kit de ducha de lavado

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 168 €



CleanDuo

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 €

COOK MAX MASTER GN 2/1

HORNO COMBINADO DE CARRO



NUEVO

* Modelos Max disponibles a partir de marzo de 2022.

** Consulte modelos de gas por país. Modelos de gas disponibles a partir de mayo de 2022.

*** Carro portabandejas incluido.

EQUIPAMIENTO DE SERIE		20.003 €	23.062 €
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)			
Alimentación		⚡	🔥
Capacidad GN		20 x 2/1 GN	
Medidas totales (ancho x fondo x alto)		893 x 1268 x 1923 mm	
Peso		343 kg	418 kg
Recomendado para (n) raciones al día		300-640	
Distancia entre guías		67 mm	
Potencia eléctrica		65,7 kW	1.610 W
Potencia de gas (G20, G30, G31)		-	40 kW
Entrada de gas		-	Hembra G½"
Voltaje (V/Ph/Hz)		400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 260°C) / Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C) / Vapor saturado (de 30° a 130°C)		✓	
SmartWind. Cociones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 6 velocidades		6 velocidades	
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor		✓	
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		✓	
Programas + fases de cocción en cada programa		40 + 3	
Teclado multiprograma. 7 programas de acceso directo		✓	
Sonda interna monopunto		✓	
MyCare. Sistema automático de limpieza		✓	
CoolDown automático. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare		✓	
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido		✓	
Regeneración manual		✓	
Pantalla LED		✓	
Señalización de fin de cocción visual y acústica		✓	
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración		✓	
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza		✓	
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado		✓	
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano		✓	
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua		✓	
Refrigeración del desagüe. Enfría el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías		✓	
Carro portabandejas GN 2/1. Capacidad para 20 bandejas GN 2/1 y distancia entre guías de 67mm, fabricado en acero inoxidable AISI 316L.		✓	

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)	⚡	630 €
Apertura de puerta a mano izquierda		320 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA421	124 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica COOK MAX MASTER

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA397 103 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 310 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 213 €

Carro portabandejas con guías GN 2/1

Capacidad para 20 bandejas GN 2/1 y distancia entre guías de 67mm. Fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA415 2.305 €

Carro portaplatos GN 2/1

Capacidad para 102 platos con un diámetro máximo de 312mm. Fabricada en acero inoxidable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA416 2.949 €

Manta térmica GN 2/1

Para carros portabandejas y portaplatos GN 2/1.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA417 1.076 €

Kit de conectividad Wi-Fi

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA357 213 €

ACCESORIOS COOK MAX MASTER GN 2/1

Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

20 GN 1/1 ⚡ 🔥 MYCHA385 740 €



Ahumador MySmoker

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181 300 €



Kit de ducha de lavado

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 168 €



CleanDuo

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 €

iCOOK MAX GN 1/1

HORNO COMBINADO DE CARRO


NUEVO

* Modelos Max disponibles a partir de marzo de 2022.

** Consulte modelos de gas por país. Modelos de gas disponibles a partir de mayo de 2022.

*** Carro portabandejas incluido.

EQUIPAMIENTO DE SERIE	20 GN 1/1	
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido)	17.459 €	20.209 €
Alimentación	⚡	🔥**
Capacidad GN	20 x 1/1 GN	
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	893 x 1018 x 1923 mm	
Peso	311 kg	386 kg
Recomendado para (n) raciones al día	160-320	
Distancia entre guías	67 mm	
Potencia eléctrica	34,7 kW	1.610 W
Potencia de gas (G20, G30, G31)	-	40 kW
Entrada de gas	-	Hembra G½"
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+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)	✓	
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓	
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 6 velocidades	6 velocidades	
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	✓	
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	✓	
Cooking 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, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado	
Sonda intena multipunto	✓	
Panel de control TFT táctil 10"	✓	
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	✓	
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓	
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	
Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	✓	
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado	✓	
Refrigeración del desagüe. Enfría el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	✓	
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	
Carro portabandejas GN 1/1. Capacidad para 20 bandejas GN 1/1 y distancia entre guías de 67mm, fabricado en acero inoxidable AISI 316L.	✓	

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 €
Apertura de puerta a mano izquierda		320 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA420	66 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica iCOOK MAX

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA397 103 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 310 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 213 €

Carro portabandejas GN 1/1

Capacidad para 20 bandejas GN 1/1 y distancia entre guías de 67mm. Fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA412 1.967 €

Carro portaplatos GN 1/1

Capacidad para 51 platos con un diámetro máximo de 312mm. Fabricada en acero inoxidable AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA413 2.357 €

Manta térmica GN 1/1

Para carros portabandejas y portaplatos GN 1/1.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA414 726 €

ACCESORIOS iCOOK MAX GN 1/1

Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

20 GN 1/1 ⚡ 🔥 MYCHA385 740 €



Ahumador MySmoker

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181 300 €



Kit de ducha de lavado

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 168 €



CleanDuo

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 €

iCOOK MAX GN 2/1

HORNO COMBINADO DE CARRO


NUEVO

* Modelos Max disponibles a partir de marzo de 2022.

** Consulte modelos de gas por país. Modelos de gas disponibles a partir de mayo de 2022.

*** Carro portabandejas incluido.

EQUIPAMIENTO DE SERIE	20 GN 2/1	
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido)	23.608 €	26.667 €
Alimentación	⚡	🔥**
Capacidad GN	20 x 2/1 GN	
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	893 x 1268 x 1923 mm	
Peso	343 kg	418 kg
Recomendado para (n) raciones al día	300-640	
Distancia entre guías	67 mm	
Potencia eléctrica	65,7 kW	1.610 W
Potencia de gas (G20, G30, G31)	-	40 kW
Entrada de gas	-	Hembra G½"
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	230V/L+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)	✓	
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓	
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 6 velocidades	6 velocidades	
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	✓	
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	✓	
Cooking 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, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado	
Sonda intena multipunto	✓	
Panel de control TFT táctil 10"	✓	
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	✓	
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓	
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	
Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	✓	
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado	✓	
Refrigeración del desagüe. Enfría el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	✓	
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	
Carro portabandejas GN 2/1. Capacidad para 20 bandejas GN 2/1 y distancia entre guías de 67mm, fabricado en acero inoxidable AISI 316L.	✓	

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)	⚡	630 €
Apertura de puerta a mano izquierda		320 €
⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA421	124 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica iCOOK MAX

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA397 103 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 310 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 213 €

Carro portabandejas con guías GN 2/1

Capacidad para 20 bandejas GN 2/1 y distancia entre guías de 67mm. Fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA415 2.305 €

Carro portaplatos GN 2/1

Capacidad para 102 platos con un diámetro máximo de 312mm. Fabricada en acero inoxidable AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA416 2.949 €

Manta térmica GN 2/1

Para carros portabandejas y portaplatos GN 1/1.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA417 1.076 €

ACCESORIOS iCOOK MAX GN 2/1

Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

20 GN 2/1 ⚡ 🔥 MYCHA385 740 €



Ahumador MySmoker

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181 300 €



Kit de ducha de lavado

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 168 €



CleanDuo

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 €