

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	42
Accesorios	43
Mychef COMPACT Concept GN 1/1 Longitudinal	44
Accesorios	45
Mychef COMPACT Concept GN 1/1 Transversal	46
Accesorios	47
Mychef COMPACT Evolution GN 2/3 Longitudinal	48
Accesorios	49
Mychef COMPACT Evolution GN 1/1 Longitudinal	50
Accesorios	51
Mychef COMPACT Evolution GN 1/1 Transversal	52
Accesorios	53

COMPACT CONCEPT GN 2/3

LONGITUDINAL

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE

6 GN 2/3

PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	4.141 €
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. Pre calentamiento 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	✓
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)	294 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	345 €
Apertura de puerta a mano izquierda	299 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación

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

MYCHA187 96 €

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 69 €



Kit de apilado + 2 kits de primera instalación

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

MYCHA177 341 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

MYCHA061 289 €

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

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 199 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3



Mesa con estante

Para colocar un horno.

GN 2/3 520 x 553 x 900 mm MYCHA151 467 €



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 599 €



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/3 x 2 520 x 553 x 330 mm MYCHA165 436 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 157 €



CleanDuo

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

1 unidad MYCHA063 77 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 302 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 1.777 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3



Carro autónomo

3 horas y media en modo vapor a 90°C.

GN 2/3 MYCHA173 2.517 €

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 284 €



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 1.401 €



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 1.695 €

Filtro de carbono (Recambio) MYCHA216 157 €



Blindaje térmico

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

GN 2/3 MYCHA188 193 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores MYCHA218 130 €



Ahumador MySmoker

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

Ahumador MYCHA181 280 €



Sonda multipunto

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

Multipunto MYCHA184 272 €



Sonda monopunto

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

Monopunto MYCHA186 178 €

Sonda sous-vide

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

Sous-vide MYCHA185 240 €

COMPACT CONCEPT GN 1/1

LONGITUDINAL

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE	6 GN 1/1	9 GN 1/1
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	4.468 €	5.161 €
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. Pre calentamiento 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	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)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	294 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	345 €
Apertura de puerta a mano izquierda	299 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación

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

MYCHA187 96 €

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 69 €



Kit de apilado + 2 kits de primera instalación

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

MYCHA177 341 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

MYCHA061 289 €

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

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 199 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1



Mesa con estante

Para colocar un horno.

GN 1/1 520 x 730 x 900 mm **MYCHA153 497 €**



Mesa con guías GN 1/1

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

GN 1/1 520 x 730 x 900 mm 10 guías **MYCHA154 650 €**



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 x 2 520 x 730 x 330 mm **MYCHA166 465 €**
 9 GN 1/1 x 2 520 x 730 x 120 mm **MYCHA169 477 €**
 9 GN 1/1 + 6 GN 1/1 520 x 730 x 170 mm **MYCHA168 436 €**



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado **MYCHA172 157 €**



CleanDuo

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

1 unidad **MYCHA063 77 €**
 Pack de 4 unidades **MYCHA354 302 €**
 Pack de 24 unidades **MYCHA355 1.777 €**

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1



Carro autónomo

3 horas y media en modo vapor a 90°C.

GN 1/1 **MYCHA173 2.517 €**

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

6 GN 1/1 **MYCHA179 325 €**



Campaña de condensación de vapor

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

GN 1/1 **MYCHA221 1.401 €**



Campaña 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 1.695 €**

Filtro de carbono (Recambio) **MYCHA216 157 €**



Blindaje térmico

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

6 GN 1/1 **MYCHA189 213 €**

9 GN 1/1 **MYCHA190 233 €**



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores **MYCHA218 130 €**



Ahumador MySmoker

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

Ahumador **MYCHA181 280 €**



Sonda multipunto

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

Multipunto **MYCHA184 272 €**



Sonda monopunto

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

Monopunto **MYCHA186 178 €**

Sonda sous-vide

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

Sous-vide **MYCHA185 240 €**

COMPACT CONCEPT GN 1/1

TRANSVERSAL

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE

6 GN 1/1 T

PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)

4.559 €

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)	230L+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. Pre calentamiento 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	✓
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)	294 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	345 €
Apertura de puerta a mano izquierda	299 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación

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

MYCHA187 96 €

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 69 €



Kit de apilado + 2 kits de primera instalación

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

MYCHA177 341 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

MYCHA061 289 €

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

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 199 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Mesa con estante

Para colocar un horno.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm MYCHA155 518 €



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 660 €



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 T x 2 760 x 525 x 330 mm MYCHA167 426 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 157 €



CleanDuo

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

1 unidad MYCHA063 77 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 302 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 1.777 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

GN 1/1 T MYCHA180 325 €



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 1.512 €



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 1.807 €

Filtro de carbono (Recambio)

MYCHA217 189 €



Blindaje térmico

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

GN 1/1 T MYCHA191 213 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores MYCHA218 130 €



Ahumador MySmoker

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

Ahumador MYCHA181 280 €



Sonda multipunto

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

Multipunto MYCHA184 272 €

Sonda monopunto

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

Monopunto MYCHA186 178 €



Sonda sous-vide

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

Sous-vide MYCHA185 240 €

COMPACT EVOLUTION GN 2/3

LONGITUDINAL

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE

6 GN 2/3

PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido + Wi-Fi incluido)

5.049 €

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 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)	294 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	345 €
Apertura de puerta a mano izquierda	299 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación

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

MYCHA187 96 €

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 69 €



Kit de apilado + 2 kits de primera instalación

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

MYCHA177 341 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

MYCHA061 289 €

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

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 199 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3

Conexión Ethernet con indicador de estado.

Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi

MYCHA196 244 €



Mesa con estante

Para colocar un horno.

GN 2/3 520 x 553 x 900 mm MYCHA151 467 €



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 599 €



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/3 x 2 520 x 553 x 330 mm MYCHA165 436 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 157 €



CleanDuo

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

1 unidad MYCHA063 77 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 302 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 1.777 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3



Carro autónomo

3 horas y media en modo vapor a 90°C.

GN 2/3 MYCHA173 2.517 €

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 284 €



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 1.401 €



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 1.695 €

Filtro de carbono (Recambio) MYCHA216 157 €



Blindaje térmico

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

GN 2/3 MYCHA188 193 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores MYCHA218 130 €



Ahumador MySmoker

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

Ahumador MYCHA181 280 €



Sonda multipunto

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

Multipunto MYCHA184 272 €



Sonda monopunto

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

Monopunto MYCHA186 178 €

Sonda sous-vide

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

Sous-vide MYCHA185 240 €

COMPACT EVOLUTION GN 1/1

LONGITUDINAL

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE	6 GN 1/1	9 GN 1/1
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido + Wi-Fi incluido)	5.477 €	6.273 €
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 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	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	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	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)	294 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	345 €
Apertura de puerta a mano izquierda	299 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación
Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

MYCHA187 96 €

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 69 €

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

MYCHA177 341 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)
Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

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

MYCHA061 289 €

Cartucho descalcificador (Recambio)
Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 199 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1

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

MYCHA196 244 €

Mesa con estante
Para colocar un horno.

GN 1/1 520 x 730 x 900 mm MYCHA153 497 €

Mesa con guías GN 1/1
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm.

GN 1/1 520 x 730 x 900 mm 10 guías MYCHA154 650 €

Mesa para apilados
Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 x 2	520 x 730 x 330 mm	MYCHA166 465 €
9 GN 1/1 x 2	520 x 730 x 120 mm	MYCHA169 477 €
9 GN 1/1 + 6 GN 1/1	520 x 730 x 170 mm	MYCHA168 436 €

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 157 €

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

1 unidad	MYCHA063 77 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354 302 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355 1.777 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1

Carro autónomo
3 horas y media en modo vapor a 90°C.

GN 1/1	MYCHA173 2.517 €
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

6 GN 1/1	MYCHA179 325 €
----------	-----------------------

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

GN 1/1	MYCHA221 1.401 €
--------	-------------------------

Campaña 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 1.695 €
Filtro de carbono (Recambio)	MYCHA216 157 €

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

6 GN 1/1	MYCHA189 213 €
9 GN 1/1	MYCHA190 233 €

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

Kit desviación vapores	MYCHA218 130 €
------------------------	-----------------------

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

Ahumador	MYCHA181 280 €
----------	-----------------------

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

Multipunto	MYCHA184 272 €
------------	-----------------------

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

Monopunto	MYCHA186 178 €
-----------	-----------------------

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

Sous-vide	MYCHA185 240 €
-----------	-----------------------

COMPACT EVOLUTION GN 1/1 TRANSVERSAL

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE

PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido + Wi-Fi incluido)	5.569 €
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
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)	294 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	345 €
Apertura de puerta a mano izquierda	299 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación
Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

MYCHA187 96 €

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 69 €



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

MYCHA177 341 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)
Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

MYCHA061 289 €

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

Cartucho descalcificador (Recambio)
Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 199 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL

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

MYCHA196 244 €



Mesa con estante
Para colocar un horno.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm **MYCHA155 518 €**



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 660 €**



Mesa para apilados
Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 T x 2 760 x 525 x 330 mm **MYCHA167 426 €**



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

Kit ducha de lavado **MYCHA172 157 €**



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

1 unidad **MYCHA063 77 €**

Pack de 4 unidades **MYCHA354 302 €**

Pack de 24 unidades **MYCHA355 1.777 €**

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Soportes de pared
Para cocinas con espacio reducido

GN 1/1 T **MYCHA180 325 €**



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 1.512 €**



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 1.807 €**

Filtro de carbono (Recambio) **MYCHA217 189 €**



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

GN 1/1 T **MYCHA191 213 €**



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

Kit desviación vapores **MYCHA218 130 €**



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

Ahumador **MYCHA181 280 €**



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

Multipunto **MYCHA184 272 €**



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

Monopunto **MYCHA186 178 €**



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

Sous-vide **MYCHA185 240 €**