

SERIE L CONCEPT GN 1/1

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	4.982 €	6.857 €
Capacidad GN (Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza)	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 700 x 822 mm	760 x 700 x 1122 mm
Peso	91 Kg	113 Kg
Recomendado para (n) raciones al día	40-110	80-160
Distancia entre guías	71 mm	71 mm
Potencia	10,70 kW	18,40 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	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 6 velocidades	6 velocidades	6 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, EXISTEN VOLTAJES OPCIONALES)

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	6 GN 1/1	345 €
	10 GN 1/1	690 €
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 SERIE L GN 1/1



Mesa con estante

Para colocar un horno.

6 GN 1/1 760 x 630 x 900 mm **MYCHA157 528 €**

10 GN 1/1 760 x 630 x 600 mm **MYCHA161 518 €**



Mesa con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 70 mm.

6 GN 1/1 760 x 630 x 900 mm 7 guías **MYCHA158 700 €**

10 GN 1/1 760 x 630 x 600 mm 5 guías **MYCHA162 690 €**



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 x 2 760 x 630 x 120 mm **MYCHA170 487 €**



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado **MYCHA172 157 €**

ACCESORIOS SERIE L GN 1/1



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 **MYCHA223 1.441 €**



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 **MYCHA214 1.817 €**

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



Blindaje térmico

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

6 GN 1/1 **MYCHA192 264 €**

10 GN 1/1 **MYCHA194 315 €**



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 €**



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 €**

SERIE L CONCEPT GN 2/1

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE	6 GN 2/1	10 GN 2/1
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	7.165 €	9.799 €
Capacidad GN (Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza)	12 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 950 x 822 mm	760 x 950 x 1122 mm
Peso	110 Kg	144 Kg
Recomendado para (n) raciones al día	60-180	150-300
Distancia entre guías	71 mm	71 mm
Potencia	17,20 kW	34,40 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	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 6 velocidades	6 velocidades	6 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, EXISTEN VOLTAJES OPCIONALES)

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	6 GN 1/1	345 €
	10 GN 1/1	690 €
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 SERIE L GN 2/1



Mesa con estante

Para colocar un horno.

6 GN 2/1	760 x 880 x 900 mm	MYCHA159 568 €
10 GN 2/1	760 x 880 x 600 mm	MYCHA163 558 €



Mesa con guías GN 2/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 70 mm.

6 GN 2/1	760 x 880 x 900 mm	7 guías	MYCHA160 731 €
10 GN 2/1	760 x 880 x 600 mm	5 guías	MYCHA164 721 €



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/1 x 2	760 x 880 x 120 mm	MYCHA171 518 €
--------------	--------------------	-----------------------



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 SERIE L GN 2/1



Guías especiales para paellas

Guías extraíbles con distancia de 76mm. Indicadas para la preparación de paellas con diámetro de 60 cm. Compatibles con bandejas y parrillas de 600 x 400.

6 GN 2/1	6 guías	MYCHA201 221 €
10 GN 2/1	10 guías	MYCHA200 273 €



Campana de condensación de vapor

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

GN 2/1 **MYCHA224 1.695 €**



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 2/1 **MYCHA215 1.989 €**

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



Blindaje térmico

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

6 GN 2/1	MYCHA193 325 €
10 GN 2/1	MYCHA195 376 €



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 €**

SERIE L EVOLUTION GN 1/1

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido)	6.345 €	8.180 €
Capacidad GN (Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza)	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 700 x 822 mm	760 x 700 x 1122 mm
Peso	91 Kg	113 Kg
Recomendado para (n) raciones al día	40-110	80-160
Distancia entre guías	71 mm	71 mm
Potencia	10,70 kW	18,40 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	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 6 velocidades	6 velocidades	6 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, EXISTEN VOLTAJES OPCIONALES)

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	6 GN 1/1	345 €
	10 GN 1/1	690 €
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 SERIE L 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.

6 GN 1/1	760 x 630 x 900 mm	MYCHA157 528 €
10 GN 1/1	760 x 630 x 600 mm	MYCHA161 518 €

Mesa con guías GN 1/1
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 70 mm.

6 GN 1/1	760 x 630 x 900 mm	7 guías	MYCHA158 700 €
10 GN 1/1	760 x 630 x 600 mm	5 guías	MYCHA162 690 €

Mesa para apilados
Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 x 2	760 x 630 x 120 mm	MYCHA170 487 €
--------------	--------------------	-----------------------

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 SERIE L GN 1/1

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

GN 1/1	MYCHA223 1.441 €
--------	-------------------------

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	MYCHA214 1.817 €
--------	-------------------------

Filtro de carbono (Recambio)

	MYCHA217 189 €
--	-----------------------

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

6 GN 1/1	MYCHA192 264 €
10 GN 1/1	MYCHA194 315 €

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 €
-----------	-----------------------

SERIE L EVOLUTION GN 2/1

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE	6 GN 2/1	10 GN 2/1
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido)	8.969 €	12.157 €
Capacidad GN (Guías en C con sistema antivuelco de fácil limpieza)	12 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 950 x 822 mm	760 x 950 x 1122 mm
Peso	110 Kg	144 Kg
Recomendado para (n) raciones al día	60-180	150-300
Distancia entre guías	71 mm	71 mm
Potencia	17,20 kW	34,40 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	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 6 velocidades	6 velocidades	6 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 envíasalas 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	✓	✓
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, EXISTEN VOLTAJES OPCIONALES)

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	6 GN 1/1	345 €
	10 GN 1/1	690 €
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 SERIE L GN 2/1

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.

6 GN 2/1 760 x 880 x 900 mm **MYCHA159 568 €**

10 GN 2/1 760 x 880 x 600 mm **MYCHA163 558 €**



Mesa con guías GN 2/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 70 mm.

6 GN 2/1 760 x 880 x 900 mm 7 guías **MYCHA160 731 €**

10 GN 2/1 760 x 880 x 600 mm 5 guías **MYCHA164 721 €**



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/1 x 2 760 x 880 x 120 mm **MYCHA171 518 €**



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 SERIE L GN 2/1



Guías especiales para paellas

Guías extraíbles con distancia de 76mm. Indicadas para la preparación de paellas con diámetro de 60 cm. Compatibles con bandejas y parrillas de 600 x 400.

6 GN 2/1 6 guías **MYCHA201 221 €**

10 GN 2/1 10 guías **MYCHA200 273 €**



Campana de condensación de vapor

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

GN 2/1 **MYCHA224 1.695 €**



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 2/1 **MYCHA215 1.989 €**

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



Blindaje térmico

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

6 GN 2/1 **MYCHA193 325 €**

10 GN 2/1 **MYCHA195 376 €**



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 €**