

HORNOS COMBINADOS

Ideal para pastelerías, panaderías y obradores que buscan obtener un resultado excelente en cada elaboración. Cocciones precisas y controladas que permiten una gran capacidad de producción.

Pastelería / Panadería



BAKE

Mychef BAKE 600 x 400
Accesorios

64
66

BAKE 600 x 400

HORNO COMBINADO



Pastelerías



Panaderías



Obradores



reddot winner 2020



EQUIPAMIENTO DE SERIE

BAKE 4

PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	3.321 €
Tipo de bandeja	600 x 400
Capacidad	4
Peso	79 Kg
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 785 x 750 mm
Recomendado para (n) raciones al día	120 - 360
Distancia entre guías	85 mm
Potencia	7,3 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)	✓
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 2 velocidades	2 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 ultrarrápidos y dorados perfectos	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza	✓
CoolDown automático. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓
Preheat automático. Pre calentamiento ultrarrápido	✓
Regeneración manual	✓
Guías en "L" 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)

Apertura de puerta a mano izquierda			299 €
⁽¹⁾ Voltaje 230/L+N/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA298	0 €
⁽²⁾ Voltaje 230/3L/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA297	0 €



BAKE 6

BAKE 10

PVP	4.080 €	5.935 €
Tipo de bandeja	600 x 400	600 x 400
Capacidad	6	10
Peso	96 Kg	126 Kg
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 785 x 865 mm	760 x 785 x 1155 mm
Recomendado para (n) raciones al día	200 - 600	320 - 960
Distancia entre guías	85 mm	85 mm
Potencia	12,6 kW	18,9 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)	✓	✓
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 2 velocidades	2 velocidades	2 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 ultrarrápidos y dorados perfectos	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza	✓	✓
CoolDown automático. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓	✓
Preheat automático. Pre calentamiento ultrarrápido	✓	✓
Regeneración manual	✓	✓
Guías en "L" 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)

Apertura de puerta a mano izquierda			299 €
⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	6 (600 x 400)	MYCHA302	202 €
	10 (600 x 400)	MYCHA307	294 €

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.

MYCHA245 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).

MYCHA242 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
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 289 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 199 €

Kit de refrigeración de desagüe

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

MYCHA358 132 €

ACCESORIOS BAKE

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 199 €

- **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	MYCHA384	345 €
6	MYCHA384	345 €
10	MYCHA385	690 €

Soporte con guías 600 x 400

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

4	760 x 730 x 900 mm	8 guías	MYCHA229	660 €
6	760 x 730 x 900 mm	8 guías	MYCHA229	660 €
10	760 x 730 x 600 mm	5 guías	MYCHA230	599 €

Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

4 + 4	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	345 €
6 + 4	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	345 €
6 + 6	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	294 €
10 + 4	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	294 €

Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.



Kit patas regulables MYCHA261 97 €

ACCESORIOS BAKE

Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración frontal MYCHA260 127 €

Campana de condensación de vapor

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

Campana MYCHA352 1.096 €

Campana de condensación frontal de vapor

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

Campana MYCHA267 1.441 €

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.

Campana MYCHA270 1.817 €

Filtro de carbono (Recambio) MYCHA216 157 €

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 €

ACCESORIOS BAKE

Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno de 4, 6 o 10 bandejas.

- Capacidad: 10 bandejas 600x400 o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 900 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 10 bandejas MYCHA248 1.208 €

Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de dos hornos apilados de: 4 + 4 bandejas o 6 + 4 bandejas.

- Capacidad: 8 bandejas 600x400 mm o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas MYCHA249 1.106 €

Kit de apilado fermentadora - Bake

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

Apilado fermentadora MYCHA254 126 €

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 €

HORNOS CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE

Hornos de convección con humedad regulable para la cocción de productos de pastelería y panadería congelados. Ideales para cafeterías, pequeñas tiendas, supermercados, restaurantes de comida rápida o cadenas de panadería.

Pastelería / Panadería



BAKERSHOP

Mychef BAKERSHOP 460 x 330

3 Bandejas NUEVO	70
Accesorios	71
4 Bandejas	72
Accesorios	73

Mychef BAKERSHOP 600 x 400

3 Bandejas NUEVO	74
4, 6 y 10 Bandejas	75
Accesorios	76

BAKERSHOP 460 x 330

NUEVO

HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE



EQUIPAMIENTO DE SERIE

BAKERSHOP 3

PVP	1.112 €
Tamaño de bandeja	460 x 330 mm
Capacidad	3
Peso	39 Kg
Sistema de apertura	Superior
Recomendado para (n) raciones al día	60 - 140
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 430 mm
Distancia entre guías	75 mm
Potencia	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60
2 Modos de cocción:	✓
• Convección (de 30° a 260°C)	
• Mixto: convección + humedad (de 30° a 260°C)	
Inyección directa de humedad	✓
Fan Plus. Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓
Preheat automático. Pre calentamiento ultrarrápido	✓
Programas de cocción	40
Fases de cocción	3 + pre calentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓
Guías en "L" de fácil limpieza	✓
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	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓

ACCESORIOS RECOMENDADOS

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
Indispensable para apilar dos hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

MYCHA243 233 €

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 289 €

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

MYCHA062 199 €

ACCESORIOS BAKERSHOP 460 X 330

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 199 €

- **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 460 x 330
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

3 o 4 460 x 600 x 900 mm 8 guías MYCHA231 396 €

Soporte con guías 460 x 330 para apilados
Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

3+3, 3+4, 4+4 460 x 600 x 600 mm 5 guías MYCHA234 325 €

Kit de patas regulables
Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 97 €

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 157 €

ACCESORIOS BAKERSHOP 460 X 330

Fermentadora con control directo
Para ser colocada debajo de un horno de 3 bandejas.

- Capacidad: 8 bandejas de 460 x 330 mm
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 620 x 715 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230V/L+N/50-60Hz

Fermentadora MYCHA250 934 €

Kit de apilado fermentadora - Bakershop 460 x 330
Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

460 x 330 MYCHA256 131 €

Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

MYCHA257 73 €

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef

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

Campana MYCHA263 944 €

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 €

Kit bomba de agua
Para bombear agua de una garrafa sin necesidad de conectar el horno a una red hídrica.

Kit bomba de agua MYCHA262 128 €

DA21
Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

1 unidad MYCHA045 63 €

Pack de 18 unidades MYCHA360 1.088 €

Pack de 60 unidades MYCHA361 3.474 €

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

Pulverizador MYCHA183 37 €

BAKERSHOP 460 x 330

HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE



Cafeterías Pequeñas tiendas Supermercados Restaurantes de comida rápida Cadenas de panaderías



EQUIPAMIENTO DE SERIE	BAKERSHOP 4	BAKERSHOP 4
PVP	1.202 €	1.374 €
Tamaño de bandeja	460 x 330 mm	460 x 330 mm
Capacidad	4	4
Peso	53 Kg	53 Kg
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Recomendado para (n) raciones al día	90 - 270	90 - 270
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 522 mm	620 x 690 x 522 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	3,6 kW	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
2 Modos de cocción:	✓	✓
• Convección (de 30° a 260°C)		
• Mixto: convección + humedad (de 30° a 260°C)		
Inyección directa de humedad	✓	✓
Fan Plus. Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Preheat automático. Pre calentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas de cocción	40	40
Fases de cocción	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓	✓
Guías en "L" de fácil limpieza	✓	✓
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	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral) 148 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

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

Indispensable para apilar dos hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

MYCHA243 233 €

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 289 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 199 €

ACCESORIOS BAKERSHOP 460 X 330

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 199 €

- **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 460 x 330

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

3 o 4 460 x 600 x 900 mm 8 guías MYCHA231 396 €



Soporte con guías 460 x 330 para apilados

Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

3+3, 3+4, 4+4 460 x 600 x 600 mm 5 guías MYCHA234 325 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 97 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 157 €

ACCESORIOS BAKERSHOP 460 X 330



Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno de 4 bandejas.

- Capacidad: 8 bandejas de 460 x 330 mm
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 620 x 715 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230V/L+N/50-60Hz

Fermentadora MYCHA250 934 €



Kit de apilado fermentadora - Bakershop 460 x 330

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

460 x 330 MYCHA256 131 €

Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

MYCHA257 73 €

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef



Campana de condensación de vapor

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

Campana MYCHA263 944 €



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 €



Kit bomba de agua

Para bombear agua de una garrafa sin necesidad de conectar el horno a una red hídrica.

Kit bomba de agua MYCHA262 128 €



DA21

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

1 unidad MYCHA045 63 €

Pack de 18 unidades MYCHA360 1.088 €

Pack de 60 unidades MYCHA361 3.474 €



Pulverizador

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

Pulverizador MYCHA183 37 €

BAKERSHOP 600 x 400

HORNO CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE



NUEVO



EQUIPAMIENTO DE SERIE	BAKERSHOP 3	BAKERSHOP 3
PVP	1.576 €	1.761 €
Tamaño de bandeja	600 x 400 mm	600 x 400 mm
Capacidad	3	3
Peso	45 Kg	45 Kg
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Recomendado para (n) raciones al día	90 - 270	90 - 270
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 790 x 430 mm	760 x 790 x 430 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	3,6 kW	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/3L+N/50-60	230/L+N/50-60
2 Modos de cocción: • Convección (de 30° a 260°C) • Mixto: convección + humedad (de 30° a 260°C)	✓	✓
Inyección directa de humedad	✓	✓
Fan Plus. Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
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	—	—
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Preheat automático. Pre calentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas de cocción	40	40
Fases de cocción	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓	✓
Guías en "L" de fácil limpieza		
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	✓	✓
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 y completamente soldada	✓	✓
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	148 €
-------------------------------------	-------



BAKERSHOP 4	BAKERSHOP 4	BAKERSHOP 6	BAKERSHOP 10
1.990 €	2.172 €	2.980 €	4.192 €
600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
4	4	6	10
58 Kg	58 Kg	74 Kg	100 Kg
Superior	Lateral	Lateral	Lateral
120 - 360	120 - 360	200 - 600	320 - 960
760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 646 mm	760 x 760 x 946 mm
75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
6,3 kW	6,3 kW	9,3 kW	15,6 kW
400/3L+N/50-60 (1) (2)	400/3L+N/50-60 (1) (2)	400/3L+N/50-60 (2)	400/3L+N/50-60 (2)
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
—	—	✓	✓
✓	✓	—	—
✓	✓	✓	✓
40	40	40	40
3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento
✓	✓	✓	✓
		✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda	148 €
(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 (600 x 400) MYCHA328 0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 (600 x 400) MYCHA327 0 €
	6 (600 x 400) MYCHA332 150 €
	10 (600 x 400) MYCHA337 211 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

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

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

MYCHA244 254 €

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 289 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 199 €

ACCESORIOS BAKERSHOP 600 X 400

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 199 €

- **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 600 x 400

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

3	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	447 €
4	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	447 €
6	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	447 €
10	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	376 €



Soporte con guías 600 x 400 para apilados

Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

3+3, 3+4, 4+4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	376 €
6+3, 6+4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	376 €



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

10+3, 10+4	760 x 555 x 300 mm		MYCHA247	300 €
6 + 6	760 x 555 x 300 mm		MYCHA247	300 €
10 + 6	760 x 555 x 105 mm		MYCHA239	288 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 97 €

ACCESORIOS BAKERSHOP 600 X 400



Campana de condensación de vapor

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

Campana MYCHA353 1.096 €



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 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 157 €



Kit bomba de agua

Para bombear agua de una garrafa sin necesidad de conectar el horno a una red hídrica.

Kit bomba de agua MYCHA262 128 €



DA21

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

1 unidad MYCHA045 63 €

Pack de 18 unidades MYCHA360 1.088 €

Pack de 60 unidades MYCHA361 3.474 €



Pulverizador

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

Pulverizador MYCHA183 37 €

ACCESORIOS BAKERSHOP 600 X 400



Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno.
 • Capacidad: 10 bandejas 600x400 o 600x600
 • Distancia entre bandejas: 70 mm
 • Medidas: 760 x 780 x 900 mm
 • Potencia: 3 kW
 • Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 10 bandejas MYCHA248 1.208 €



Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de dos hornos apilados.
 • Capacidad: 8 bandejas 600x400 mm o 600x600
 • Distancia entre bandejas: 70 mm
 • Medidas: 760 x 780 x 760 mm
 • Potencia: 3 kW
 • Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas MYCHA249 1.106 €

Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

MYCHA257 73 €

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef



Kit de apilado fermentadora - Bakershop 600 x 400

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

Apilado fermentadora MYCHA255 129 €

BANDEJAS Y PARRILLAS 460 X 330



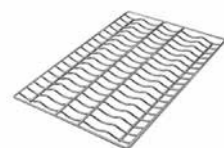
Bandeja para pastelería perforada
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

460 x 330 **RPARPA05** **21,30 €**



Bandeja para pastelería perforada antiadherente
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

460 x 330 **RPARPA06** **32 €**



Parrilla para pan
4 baguettes precocinadas por bandeja.

460 x 330 **RPARPA08** **25,40 €**



Bandeja aluminio lisa

460 x 330 **RPARPA09** **18,30 €**



Bandeja inox

460 x 330 **RPARPA11** **16,20 €**



Bandeja antiadherente

460 x 330 **RPARPA10** **41,60 €**



Parrilla cromada

460 x 330 **RPARPA12** **15,20 €**

BANDEJAS Y PARRILLAS 600 X 400



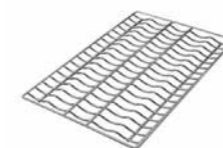
Bandeja para pastelería perforada
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

600 x 400 **RPARPA13** **28,40 €**



Bandeja para pastelería perforada antiadherente
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

600 x 400 **RPARPA22** **37,60 €**



Parrilla para pan
5 baguettes precocinadas por bandeja.

600 x 400 **RPARPA15** **28,40 €**



Parrilla cromada

600 x 400 **RPARPA20** **18,30 €**



Bandeja para pan
5 barras de pan por bandeja

600 x 400 **RPARPA19** **43,60 €**



Bandeja negra para pan
5 barras de pan por bandeja

600 x 400 **RPARPA16** **56 €**



Bandeja aluminio lisa

600 x 400 **RPARPA17** **23,30 €**



Bandeja antiadherente

600 x 400 **RPARPA21** **36,50 €**



Bandeja inox

600 x 400 **RPARPA18** **66 €**

CARRO PARA BANDEJAS 600 X 400



600 x 400

Capacidad: 16 guías
Distancia entre guías: 85 mm.
Medidas: 537 x 700 x 1720 mm.

Longitudinal **F0261001** **601 €**
Transversal **F0261003** **601 €**