

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.

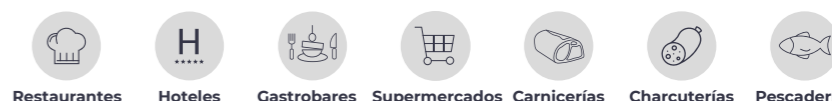
- COOK MAX MASTER (20 GN 1/1 y 20 GN 2/1) ⚡🔥
- iCOOK MAX (20 GN 1/1 y 20 GN 2/1) ⚡🔥



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

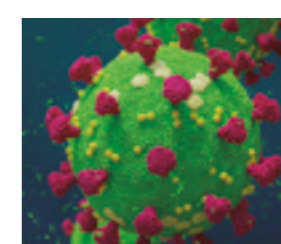
MÁS SEGURIDAD ALIMENTARIA



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-Stream 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

SNACK AIR & BAKERSHOP AIR

PANEL DE CONTROL CON MEMORIAS DE ACCESO RÁPIDO PARA ENCONTRAR SUS RECETAS MÁS UTILIZADAS

Los hornos SNACK AIR y BAKERSHOP AIR disponen de un panel de control de fácil manejo que permite configurar hasta tres fases de cocción, almacenar hasta cuarenta programas de cocción y ocho botones de memoria de acceso rápido en los que se pueden configurar los programas o recetas más utilizados.

Es una pantalla muy fácil de usar gracias a cada uno de sus botones de fácil acceso en la que pantalla gracias a cada uno de sus botones de fácil



acceso en que puede identificar perfectamente las diferentes opciones de los hornos.

También cuenta con un sistema SteamOut que elimina la humedad de la cámara de cocción de la cámara de cocción, precalentamiento automático o ultrarrápido opciones, y pantalla e iluminación LED para reducir el consumo de energía y consumo de energía y máxima durabilidad.

Fases de cocción

Permite configurar hasta 3 fases de cocción

Panel digital luminoso

Indica todos los parámetros y procesos

Ajuste de valores en una fermentadora

Solo disponible en los modelos Bakershop

Parámetros de cocción

Selecciona la temperatura y el tiempo de cocción

Encendido / apagado

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

Programas de cocción

Permite guardar hasta 40 programas de cocción

Ajuste de los valores

Ajusta los valores deseados para cada parámetro

Memorias de acceso rápido

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

PANELES DE CONTROL

SNACK AIR-S & BAKERSHOP AIR-S

TUS RECETAS FAVORITAS A UN SOLO BOTÓN



Guarda los parámetros de cocción de tus recetas favoritas y ejecútalos con solo pulsar un botón. Este control cuenta con 8 teclas de acceso rápido que te permiten una máxima agilidad para ejecutar tus recetas favoritas. Además, puedes efectuar hasta 3 fases de cocción distintas de forma automática.

Fases de cocción

Permite configurar hasta 3 fases de cocción

Panel digital luminoso

Indica todos los parámetros y procesos

Ajuste de valores en una fermentadora

Solo disponible en los modelos Bakershop

Parámetros de cocción

Selecciona la humedad, temperatura, tiempo y velocidades para una cocción perfecta

Encendido / apagado

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

Programas de cocción

Permite guardar hasta 40 programas de cocción

Ajuste de los valores

Ajusta los valores deseados para cada parámetro

Memorias de acceso rápido

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

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.

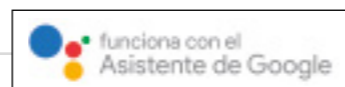
CONTROL REMOTO

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.

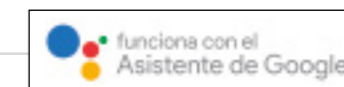
CONTROL REMOTO

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.



HORNOS DE CONVECCIÓN

Hornos de convección con humedad regulable para un servicio rápido y con parámetros de cocción sencillos. Ideales para pequeños restaurantes, bares, cafeterías, food trucks y tiendas de alimentación.

Gastronomía



SNACK

Mychef SNACK AIR GN 2/3	102
Accesorios	103
Mychef SNACK AIR GN 1/1	104
Accesorios	105
Mychef SNACK AIR-S GN 2/3	106
Accesorios	107
Mychef SNACK AIR-S GN 1/1	108
Accesorios	109

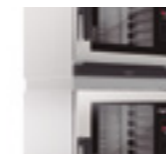
SNACK AIR GN 2/3

HORNO DE CONVECCIÓN



EQUIPAMIENTO DE SERIE	4 GN 2/3
PVP	1.102 €
Alimentación	
Capacidad GN	4 x GN 2/3
Sistema de apertura	Superior
Peso	49 Kg
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 522 mm
Recomendado para (n) raciones al día	80 - 180
Distancia entre guías	75 mm
Potencia	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60
Modo de cocción: Convección (de 30° a 260°)	✓
Fan Plus. Cocción homogénea gracias a las turbinas bidireccionales de 1 velocidad	1 velocidad
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓
Programas de cocción	40
Fases de cocción	3 + precalentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓
Soportes en L fáciles de limpiar	✓
Regeneración manual	✓
Pantalla LED	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble acristalamiento de bajas emisiones	✓
Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 18/10 de alta resistencia, totalmente soldada con bordes redondeados	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de apilado

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

MYCHA243 249 €

ACCESORIOS SNACK AIR GN 2/3

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 de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €



Soporte con guías GN 2/3

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

4 GN 2/3 620 x 600 x 900 mm 8 guías MYCHA231 424 €



Campana de condensación de vapor

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

4 GN 2/3 MYCHA439 1.011 €



Soporte con guías GN 2/3 para apilados

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

4 GN 2/3 x 2 620 x 600 x 600 mm 5 guías MYCHA234 348 €



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 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 104 €



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 €

SNACK AIR GN 1/1

HORNO DE CONVECCIÓN

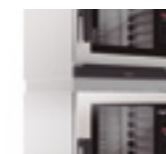


EQUIPAMIENTO DE SERIE	4 GN 1/1
PVP	1.906 €
Alimentación	⚡
Capacidad GN	4 x GN 1/1
Sistema de apertura	Superior
Peso	57 Kg
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 760 x 522 mm
Recomendado para (n) raciones al día	60 - 360
Distancia entre guías	75 mm
Potencia	6,3 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
Modo de cocción: Convección (de 30° a 260°)	✓
Fan Plus. Cocción homogénea gracias a las turbinas bidireccionales de 1 velocidad	1 velocidad
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	✓
Soportes en L fáciles de limpiar	✓
Regeneración manual	✓
Pantalla LED	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble acristalamiento de bajas emisiones	✓
Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 18/10 de alta resistencia, totalmente soldada con bordes redondeados	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 GN 1/1	MYCHA367	0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 GN 1/1	MYCHA366	0 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de apilado

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

MYCHA244 272 €

ACCESORIOS SNACK AIR 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 de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €



Soporte con guías GN 1/1

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

4 GN 1/1 760 x 555 x 900 mm 8 guías MYCHA232 479 €



Campana de condensación de vapor

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

4 GN 1/1 MYCHA438 1.174 €



Soporte con guías GN 1/1 para apilados

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

4 GN 1/1 x 2 760 x 555 x 600 mm 5 guías MYCHA233 403 €



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 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 104 €



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 €

SNACK AIR-S GN 2/3

HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE



EQUIPAMIENTO DE SERIE	4 GN 2/3	4 GN 2/3
PVP	1.288 €	1.472 €
Alimentación	⚡	⚡
Capacidad GN	4 x GN 2/3	4 x GN 2/3
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Peso	49 Kg	49 Kg
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 522 mm	620 x 690 x 522 mm
Recomendado para (n) raciones al día	80 - 180	80 - 180
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)	✓	✓
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	✓	✓
Inyección directa de humedad	✓	✓
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)	159 €
---------------------------------------------------------------------------------------	-------

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.

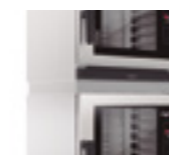
MYCHA219 74 €

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 €



Kit de apilado

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

MYCHA243 249 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 213 €

ACCESORIOS SNACK AIR-S GN 2/3

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



Campana de condensación de vapor

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

4 GN 2/3 MYCHA439 1.011 €



Soporte con guías GN 2/3

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

4 GN 2/3 620 x 600 x 900 mm 8 guías MYCHA231 424 €



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 €



Soporte con guías GN 2/3 para apilados

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

4 GN 2/3 x 2 620 x 600 x 600 mm 5 guías MYCHA234 348 €



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 137 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 104 €



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 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €



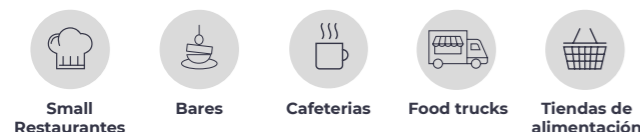
Pulverizador

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

Pulverizador MYCHA183 39 €

SNACK AIR-S GN 1/1

HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE



EQUIPAMIENTO DE SERIE	4 GN 1/1	4 GN 1/1
PVP	2.132 €	2.327 €
Alimentación	⚡	⚡
Capacidad GN	4 x GN 1/1	4 x GN 1/1
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Peso	57 Kg	57 Kg
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 522 mm
Recomendado para (n) raciones al día	60 - 360	60 - 360
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	6,3 kW	6,3 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
2 Modos de cocción: • Convección (de 30° a 260°C) • Mixto: convección + humedad (de 30° a 260°C)	✓	✓
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	✓	✓
Inyección directa de humedad	✓	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas de cocción	40	40
Fases de cocción	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento
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	✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral)			159 €
(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 GN 1/1	MYCHA367	0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 GN 1/1	MYCHA366	0 €

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.

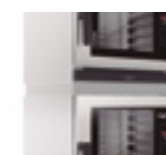
MYCHA219 74 €

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 €



Kit de apilado

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

MYCHA244 272 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 213 €

ACCESORIOS SNACK AIR-S 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



Campana de condensación de vapor

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

4 GN 1/1 MYCHA438 1.174 €



Soporte con guías GN 1/1

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

4 GN 1/1 760 x 555 x 900 mm 8 guías MYCHA232 479 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores MYCHA218 138 €



Soporte con guías GN 1/1 para apilados

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

4 GN 1/1 x 2 760 x 555 x 600 mm 5 guías MYCHA233 403 €



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 137 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 104 €



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 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 168 €



Pulverizador

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

Pulverizador MYCHA183 39 €

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/3

Bandeja GN 2/3 Lisa

Depth 20	RGN23020	20 €
Depth 40	RGN23040	27 €
Depth 65	RGN23065	30 €

Bandeja GN 2/3 Perforada

Depth 20	RGN2302F	30 €
Depth 40	RGN2304F	33 €
Depth 65	RGN2306F	40 €

Bandeja para plancha / pizza
Por la cara ranurada verdura y pescado a la parrilla. Por la cara lisa pizzas, cocas...

GN 2/3	RPAR2302	140 €
--------	-----------------	--------------

Bandeja para patatas grill
Para asar patatas: 20 piezas

GN 2/3	RPAR2305	60 €
--------	-----------------	-------------

Parrilla inox
Asados de piezas grandes, regenerar

GN 2/3	RPARGN23	23 €
--------	-----------------	-------------

Cesta para fritura
Para freír patatas fritas, alitas de pollo, nuggets...

GN 2/3	RGN230CE	79 €
--------	-----------------	-------------

Bandeja para pastelería / Plancha
Bollería y pastelería, también para filetes de carne y pescado a la plancha

GN 2/3	RPAR2306	52 €
--------	-----------------	-------------

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/1

Bandeja GN 2/1 Lisa

Depth 20	RGN21020	48 €
Depth 40	RGN21040	53 €
Depth 65	RGN21060	60 €

CARRO PARA BANDEJAS GN 2/1

GN 2/1
Capacidad: 18 guías
Distancia entre guías: 75 mm.
Medidas: 660 x 750 x 1700 mm.

GN 2/1	F0260901	560 €
--------	-----------------	--------------

Bandeja GN 2/1 Perforada

Depth 20	RGN2102F	63 €
Depth 40	RGN2104F	66 €
Depth 65	RGN2106F	84 €

Parrilla inox
Asados y regeneración de piezas grandes

GN 2/1	RPARGN21	43 €
--------	-----------------	-------------

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 1/1

Bandeja GN 1/1 Lisa

Depth 20	RGN11020	23 €
Depth 40	RGN11040	25 €
Depth 65	RGN11060	29 €

Bandeja GN 1/1 Perforada

Depth 20	RGN1102F	39 €
Depth 40	RGN1104F	42 €
Depth 65	RGN1106F	48 €

Bandeja GN 1/1 Esmaltada

Depth 20	RPAR1108	40 €
Depth 40	RPAR1109	44 €
Depth 65	RPAR1110	47 €

Placa grill
Filetes de carne y pescados a la parrilla

GN 1/1	RPAR1103	140 €
--------	-----------------	--------------

Bandeja para plancha / pizza
Por la cara ranurada verdura y pescado a la parrilla. Por la cara lisa pizzas, cocas...

GN 1/1	RPAR1102	162 €
--------	-----------------	--------------

Bandeja para pollos grill
Parrilla para asar 8 pollos

GN 1/1	RPAR1101	71 €
--------	-----------------	-------------

Bandeja para patatas grill
Para asar patatas: 28 piezas

GN 1/1	RPAR1105	74 €
--------	-----------------	-------------

Bandeja recoge grasas
Complemento de la bandeja para pollos grill.

GN 1/1	RPAR1111	69 €
--------	-----------------	-------------

Parrilla inox
Asados y regeneración de piezas grandes

GN 1/1	RPARGN11	33 €
--------	-----------------	-------------

Cesta para fritura
Para freír patatas fritas, alitas de pollo, nuggets...

GN 1/1	RPAR1104	105 €
--------	-----------------	--------------

Bandeja para pastelería / Plancha
Bollería y pastelería, también para filetes de carne y pescado a la plancha

GN 1/1	RPAR1106	61 €
--------	-----------------	-------------

Bandeja para pan
6 barras de pan por bandeja
* Bandeja no compatible con el modelo Mychef Compact Concept y Evolution 6 GN 1/1 T.

GN 1/1	RPAR1107	97 €
--------	-----------------	-------------

Bandeja para huevos
Para la cocción de 6 huevos, tortillas, pancakes...

GN 1/1	RGN1100H	97 €
--------	-----------------	-------------

CARRO PARA BANDEJAS GN 1/1

GN 1/1
Capacidad: 18 guías
Distancia entre guías: 75 mm.
Medidas: 460 x 630 x 1700 mm.

GN 1/1	F0260601	507 €
--------	-----------------	--------------