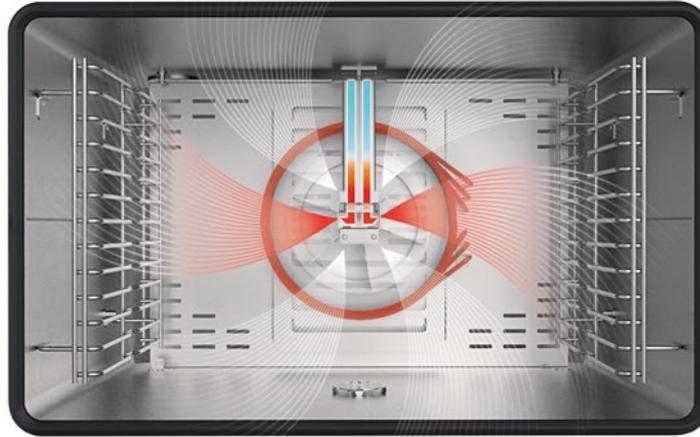


VENTAJAS MYCHEF

MultiSteam PATENTADO



Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor y con precalentamiento del agua dentro de la cámara.

Con esta tecnología conseguimos:

Vapor 5 veces más rápido que con el sistema Boiler

Ahorro hídrico y energético significativo debido a la eficiencia aportada

No requiere mantenimiento

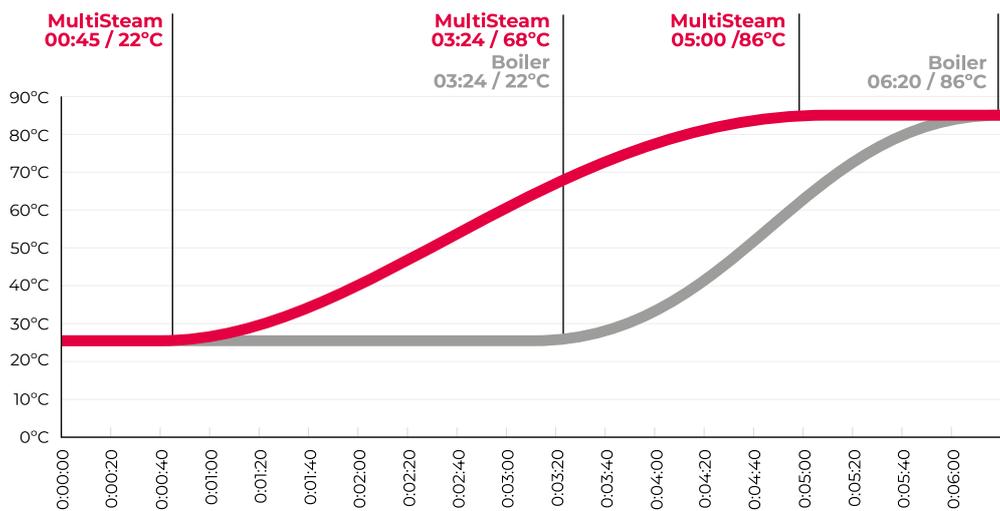
Gracias al sifón de serie integrado, y combinado con la tecnología Multisteam, cerramos cualquier posible pérdida de vapor en cámara, consiguiendo una mayor eficiencia.

Generación de vapor a partir de 30°C

Total homogeneización de vapor en cámara

Recuperación ultra rápida de saturación en cámara después de apertura de puerta

COMPARATIVA DE TECNOLOGÍAS



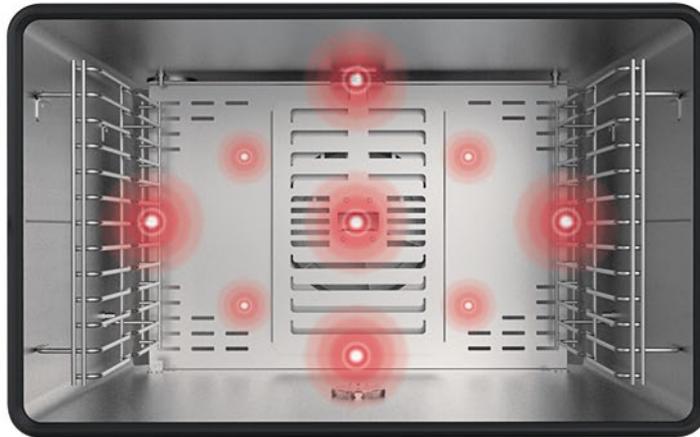
Ahorro energético de hasta un **9,2 % combinado con SmartClima Plus ***



Ahorro de hasta un **-25 % de agua combinado con SmartClima Plus ***

* Comparativa de ahorro hídrico y energético con las medias de consumo del mercado en las mismas condiciones de trabajo.

TSC (Thermal Stability Control) PATENTADO



TSC es el único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).

Con esta tecnología conseguimos:

Gran precisión para las cocciones a baja temperatura o al vacío

TSC mide la temperatura en la cámara de cocción varias veces por segundo y transfiere la cantidad de energía necesaria

Ahorro energético ya que no se producen picos de temperatura, consumiendo la energía necesaria para mantener la temperatura estable en cada cocción

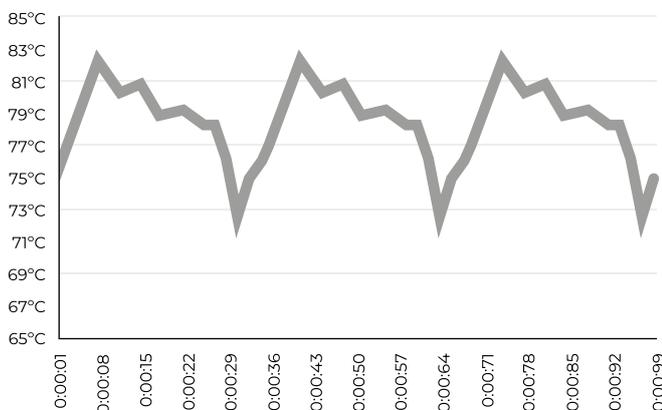
Resultados con texturas finales sobresalientes

Cocciones con menos pérdida de peso y un color brillante

COMPARATIVA CERTIFICADA POR TÜV

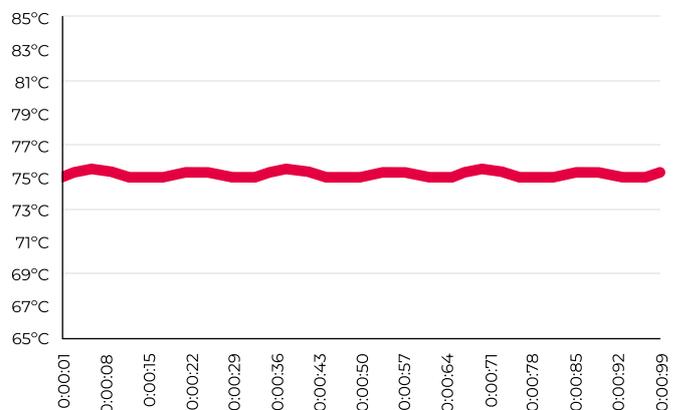
Sin TSC

Temperatura medida en diferentes puntos de la cámara de cocción en un horno combinado del mercado



Con TSC

Temperatura medida en diferentes puntos de la cámara de cocción en un horno combinado Mychef



Ahorro del **23 % de energía**

VENTAJAS MYCHEF

TECNOLOGÍAS PANTENTADAS

MyCare **PATENTE**



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.

De esta manera, al detectar la suciedad, el horno evita que se utilicen programas más largos si no es necesario. Con esta tecnología conseguimos un ahorro de agua y de consumo eléctrico respecto a las medias de consumo del sector.

Además con las pastillas CleanDuo el coste del lavado se reduce un 60% con respecto a la competencia, reduciendo el consumo de detergente y abrillantador.

UltravioletSteam **PATENTE**



La innovadora tecnología patentada UltravioletSteam significa una auténtica revolución en la seguridad alimentaria de tu cocina.

Mychef es el único horno del mercado capaz de generar un vapor absolutamente puro y esterilizado, totalmente libre de patógenos, incluso a muy baja de temperatura, gracias a su innovador y exclusivo sistema de rayos ultravioleta.

El resultado: un vapor rápido, denso y totalmente seguro. **El vapor perfecto.**

1

=

3

Pastilla CleanDuo
(Detergente + abrillantador)

Pastillas competencia
(2 Detergente + 1
abrillantador)

Vapor puro
100 % esterilizado

TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN



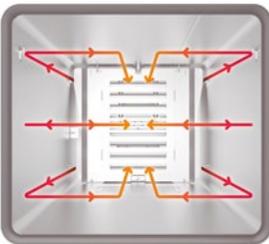
SmartClima Plus

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.



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.



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.



Sonda interna integrada

La cocción con sonda interna multipunto asegura el resultado deseado gracias a las múltiples lecturas de temperatura en el interior del alimento. Este sistema corrige y calibra de forma automática la temperatura para obtener un resultado uniforme en grandes piezas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Bandeja recogeaguas integrada

Recogeaguas frontal con desagüe integrado y vaciado automático incluso con la puerta abierta. Evita la formación de agua bajo el equipo.



Conector USB

Conexión USB para descarga 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 iCOOK MAX, iCOOK, iCOOK COMPACT, iBAKE MAX y iBAKE.



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.



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. Triple cristal en los modelos iBake.



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.

PANELES DE CONTROL

BAKE MASTER

CONTROL DIGITAL PARA UNA COCCIÓN PRECISA

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

Personaliza los parámetros del horno seleccionando la humedad, temperatura, tiempo o sonda y velocidad de la turbina para lograr que tus cocciones sean perfectas. Con las memorias de acceso rápido es posible guardar tus programas de cocción más habituales y ejecutarlos de manera automática. Además, puedes guardar hasta 40 programas de cocción diferentes.

1. Modos de cocción

Selecciona el modo de cocción: convección, mixto o vapor

2. Panel digital LED

Indica todos los parámetros y procesos

3. Programas de cocción

Permite guardar hasta 40 programas de cocción

4. Ajuste de los valores

Ajusta los valores deseados para cada parámetro

5. Fases de cocción

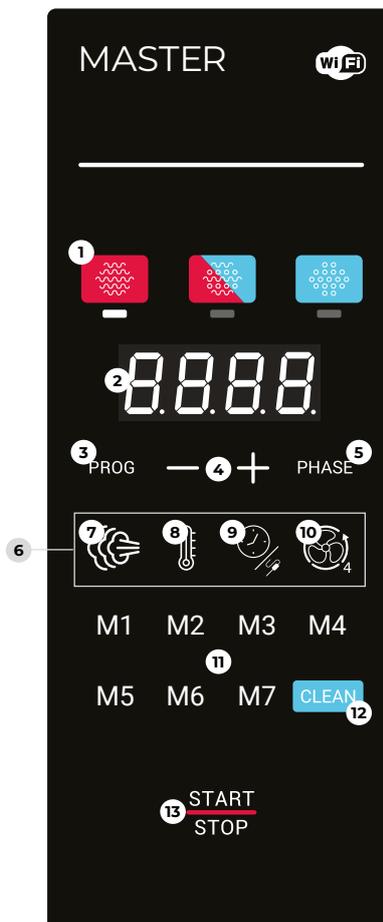
Permite configurar hasta 3 fases de cocción

6. Parámetros de cocción

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

7. Regulación de la humedad

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



8. Control de la temperatura

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

9. Cocción por tiempo o por sonda

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

10. Velocidades de las turbinas

4 velocidades del ventilador para una cocción perfecta

11. Memorias de acceso rápido

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

12. Programa de autolimpieza

Ejecuta un lavado de forma automática

13. Encendido / apagado

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

CONEXIÓN WI-FI

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.



COMPARATIVA DE PRODUCTOS

	iBAKE ⚡	BAKE MASTER ⚡	BAKE PRO ⚡	BAKERSHOP ⚡
MODALIDAD DE COCCIÓN				
Modo convección	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Modo mixto: convección + vapor	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●	●	-
Inyección directa de humedad	-	-	-	●
Regeneración. Asistente para la regeneración de alimentos cocinados. Programas parametrizables y preestablecidos	Inteligente	Manual	Manual	Manual
Programa de fermentación parametrizable	●	-	-	-
Cocción a baja temperatura	Inteligente	Manual	Manual	-
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras sin supervisión	●	-	-	-
Sonda interna multipunto	●	-	-	-
Sonda interna monopunto	-	●	-	-
COCCIONES INTELIGENTES				
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	●	-	-	-
SmartCooking. Sistema automático de cocción inteligente. Selecciona la categoría del alimento, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	●	-	-	-
CookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes. Detección automática de la carga, tiempo y número de veces que se ha abierto la puerta	●	-	-	-
Multilevel. Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	●	-	-	-
Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	●	-	-	-
CoolDown. Enfriamiento ultra rápido	●	●	●	-
Preheat. Precalentamiento ultra rápido	●	●	●	●
Delta T. Temperatura constante entre el corazón del alimento y la cámara de cocción	●	-	-	-
GESTIÓN DE AIRE Y HUMEDAD				
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) PATENTADO	○*	○*	-	-
MultiSteam. Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa) PATENTADO	●	●	●	-
UltraVioletSteam. Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos ultravioleta PATENTADO	○	○	○	-
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión, acabados crujientes y dorados perfectos	●	●	-	-
Steam Out. Extracción del exceso de humedad de la cámara de cocción	-	-	●	●
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y N velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	4 velocidades**	4 velocidades**	2 velocidades	-
Fan Plus. Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	-	-	-	●
Gestión inteligente de la velocidad, sentido de giro y pulsación de la turbina	●	-	-	-
SafeSteam. Extracción de vapor automático al finalizar la cocción (configurable)	●	-	-	-
Inyección de energía y humedad en función de la carga. Detección automática de la carga	●	-	-	-
PROGRAMAS				
Programas / fases de cocción	400/10	40/3	-	40/3
Recetas guiadas paso a paso con actualizaciones periódicas	●	-	-	-
Búsqueda de recetas por ingredientes	●	-	-	-
Recálculo automático de los ingredientes de la receta según el número de comensales	●	-	-	-
Acceso a configuraciones del horno. Configuraciones específicas por país	●	-	-	-
Cocción Check. Resumen con gráficos del proceso de cocción actual. Con visualización previa y final de los datos y consumos relacionados con la cocción en curso	●	-	-	-
Creación de perfiles específicos de usuario para configurar individualmente los equipos y su funcionamiento	●	-	-	-
Pantalla de inicio Fast Menu programable, según cliente y sus necesidades	●	-	-	-
Pantalla de inicio Fast Menu editable y activable de forma remota	●	-	-	-
Numerosas posibilidades de configuración, ajuste de servicio técnico, visualización de consumos o energía, idioma, sonido, etc...	●	-	-	-

	iBAKE ⚡ 🔥	BAKE MASTER ⚡ 🔥	BAKE PRO ⚡	BAKERSHOP ⚡
CONECTIVIDAD				
Conexión Wi-Fi	●	●	○	○
Mychef Cloud. Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización	●	-	-	-
Control remoto del horno desde un smartphone o tablet	-	●	○	○
Control por voz del horno con Google Assistant	-	●	○	○
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	●	-	-	-
PANEL DE CONTROL				
Pantalla TFT táctil panorámica de 10 pulgadas con símbolos intuitivos	●	-	-	-
Pantalla LED	-	●	●	●
Teclado multiprograma con teclas de acceso directo	-	7	-	8
Navegación desde el menú principal de forma táctil	●	-	-	-
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado	●	●	-	●
Mando de ajuste para modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo y tiempo	●	●	-	-
Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado	●	-	-	-
Documentación multi-idioma integrada en el horno	●	-	-	-
Documentación multi-idioma en formato electrónico	●	●	●	●
Función de ayuda específica para cada funcionalidad del horno	●	-	-	-
Función de ayuda integrada, manual de instrucciones de servicio y ejemplos	●	-	-	-
Interfaz de usuario disponible en 21 idiomas	●	-	-	-
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo, tiempo transcurrido, tiempo restante, temperatura sonda, consumos	●	-	-	-
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo	-	●	-	-
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo	-	-	●	●
Visualización de valor efectivos y valores seleccionados	●	●	●	●
Guía de uso rápido	●	●	●	●
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO				
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente con 4 niveles de lavado y aclarado, con detección del grado de suciedad y aviso automático PATENTADO	●	-	-	-
Autolimpieza. Sistema automático de limpieza	-	●	●	-
ReliableSystem. Programa de mantenimiento preventivo	●	-	-	-
DETALLES TÉCNICOS Y DE FABRICACIÓN				
Avisos acústicos configurables por el usuario	●	-	-	-
Señalización de fin de cocción visual y acústica	●	●	●	●
Iluminación LED de alta tecnología. Iluminación óptima en toda la cámara consumo mínimo y máxima duración	●	●	●	●
Configuración del tiempo de iluminación de la cámara variable por el usuario	●	-	-	-
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	●	-	-	-
Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	●	-	-	-
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	-	●	●	●
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe	●	●	●	●
Sifón integrado	●	●	●	-
Refrigeración de desagüe. Refrigerar el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	○*	○*	○	-
Guías en "L" de fácil limpieza	●	●	●	●
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	●	●	●	●
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	●***	●***	-	-
Protección IPX4 contra salpicaduras y chorros de agua	●	●	●	●

* No compatible con el modelo de gas

** 6 velocidades en el modelo de gas

*** Solo los modelos MAX (16 bandejas)

● De serie ○ Opcional - No compatible

HORNOS COMBINADOS

NUEVO

BAKE MAX MASTER



EL MÁS GRANDE. EL MÁS POTENTE

Mychef BAKE MAX es el horno combinado profesional más grande y más potente de la gama, con alta capacidad de producción y carro extraíble. Equipado con las últimas tecnologías de cocción y un diseño espectacular, BAKE MAX está especialmente diseñado para soportar altas cargas de trabajo y lograr excelentes resultados de cocción.

El control MASTER proporciona la tecnología y la simplicidad que más valoran los profesionales de la panadería y pastelería.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Pastelerías



Panaderías

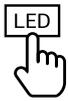


Obradores



Supermercados

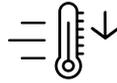
PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



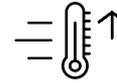
Panel de control electrónico
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



Autolimpieza
Sistema automático de limpieza



Cooldown automático
Enfriamiento ultrarrápido y seguro para lautoimpieza

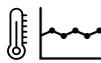


Preheat automático
Precalentamiento ultrarrápido

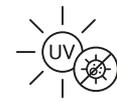
TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



PATENTADO
MultiSteam
Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)



PATENTADO
TSC (Thermal Stability Control)
Sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) Ideal para cocciones a baja temperatura (opcional)



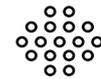
PATENTADO
UltraVioletSteam
Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (accesorio)



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**



3 modos de cocción manual
Convección (de 30° a 260°C)
Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)
Vapor saturado (de 30° a 130°C)



Cocción con sonda monopunto



Regeneración manual

PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



Programas y fases de cocción
Capacidad para guardar 40 programas y hasta 3 fases de cocción en cada programa



Conexión Wi-Fi
Conecta el horno con el Cloud para crear, guardar o modificar recetas, controla el horno de forma remota desde el smartphone o tablet y control del horno por voz



Teclado multiprograma
7 programas de acceso directo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Puerta de doble cristal
Bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza



Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



Señalización de fin de cocción visual y acústica



Iluminación LED
Mínimo consumo y máxima duración



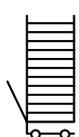
Cámara de cocción de alta resistencia
Acero inox AISI 316L con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado



Refrigeración del desagüe
Enfría el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías



Protección IPX5
Contra salpicaduras y chorros de agua



Carro portabandejas 600x400
Capacidad para 16 bandejas 600x400 y distancia entre guías de 85mm, fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

HORNO COMBINADO

BAKE MAX MASTER 600 x 400

NUEVO



16 BANDEJAS

-  **Tipo de bandeja** 600 x 400 mm
- Capacidad** 16
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 893 x 1018 x 1923 mm
- Peso** 311 kg
- Recomendado para 240 baguettes por hora** (gramaje 250 g, longitud 54 cm)
- Recomendado para 300 croissants por hora** (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)
- Distancia entre guías** 85 mm
- Potencia eléctrica** 34,7 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

-  **Tipo de bandeja** 600 x 400 mm
- Capacidad** 16
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 893 x 1018 x 1923 mm
- Peso** 386 kg
- Recomendado para (n) baguettes por hora** (gramaje 250 g, longitud 54 cm) 240
- Recomendado para (n) croissants por hora** (gramaje 85 g, diámetro 10 cm) 300
- Distancia entre guías** 85 mm
- Potencia eléctrica** 1610W
- Potencia de gas** (G20, G30, G31) 35kW
- Entrada de gas** Hembra G½"
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

* Carro portabandejas incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	BME1600D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		16.790 €
	BME1640D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		17.500 €
	BME1600I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	17.150 €
	BME1640I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	17.860 €
	BMG1600D		230/L+N/50-60		21.550 €
	BMG1600I		230/L+N/50-60	●	21.910 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)			⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA422	680 €

* Disponible a partir de septiembre de 2023

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica BAKE MAX MASTER

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

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA397 120 €



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

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 386 €



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 248 €



Carro portabandejas 600 x 400

Capacidad 16 bandejas 600x400 y distancia entre guías de 85mm.

Fabricado en acero AISI 316L

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA418 2.135 €



Manta térmica

Para carros portabandejas 600 x 400.

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA419 799 €

ACCESORIOS BAKE MAX MASTER



Kit UltraVioletSteam

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

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA385 832 €



Kit de ducha de lavado

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

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 189 €



CleanDuo

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

1 unidad MYCHA063 92 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 363 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 2.138 €

HORNOS COMBINADOS

BAKE MASTER



LA COMBINACIÓN PERFECTA

Mychef BAKE MASTER es un horno combinado profesional que responde a la combinación perfecta entre alto equipamiento tecnológico y sencillez de uso.

Sus tecnologías de última generación proporcionan una calidad superior en las cocciones y su panel de control simple pero ágil y competente hacen de BAKE MASTER un modelo perfecto para los profesionales de la panadería y pastelería.



reddot winner 2020

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Pastelerías



Panaderías



Obradores

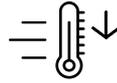
PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



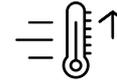
Panel de control electrónico
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



Autolimpieza
Sistema automático de limpieza



Cooldown automático
Enfriamiento ultrarrápido y seguro para autolimpieza

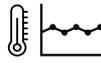


Preheat automático
Precalentamiento ultrarrápido

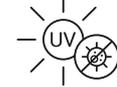
TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



PATENTADO
MultiSteam
Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)



PATENTADO
TSC (Thermal Stability Control)
Sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) Ideal para cocciones a baja temperatura (opcional)



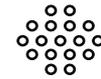
PATENTADO
UltraVioletSteam
Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (accesorio)



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** (modelos de gas) y **4 velocidades** (modelos eléctricos)



3 modos de cocción manual
Convección (de 30° a 260°C)
Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)
Vapor saturado (de 30° a 130°C)



Regeneración manual



Cocción con sonda interna monopunto

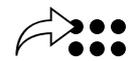
PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



Programas y fases de cocción
Capacidad para guardar 40 programas y hasta 3 fases de cocción en cada programa



Conexión Wi-Fi
Conecta el horno con el Cloud para crear, guardar o modificar recetas, controla el horno de forma remota desde el smartphone o tablet y control del horno por voz



Teclado multiprograma
7 programas de acceso directo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Puerta de doble cristal
Bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza



Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



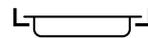
Señalización de fin de cocción visual y acústica



Iluminación LED
Mínimo consumo y máxima duración



Cámara de cocción de alta resistencia
Acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado



Guías en "L"
De fácil limpieza



Protección IPX4
Contra salpicaduras y chorros de agua



Recogeaguas con vaciado automático
Incluso con la puerta abierta

HORNO COMBINADO

BAKE MASTER 600 x 400



10 BANDEJAS

-  **Tipo de bandeja** 600 x 400 mm
- Capacidad** 10
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 785 x 1155 mm
- Peso** 156 Kg
- Distancia entre guías** 85 mm
- Potencia eléctrica** 18,9 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

-  **Tipo de bandeja** 600 x 400 mm
- Capacidad** 10
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 918 x 1144 mm
- Peso** 147 kg
- Distancia entre guías** 85 mm
- Potencia eléctrica** 805 W
- Potencia de gas** (G20, G30, G31) 20 kW
- Entrada de gas** Hembra G½"
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

Recomendado para 150 baguettes por hora
(gramaje 250 g, longitud 54 cm)

Recomendado para 480 croissants por hora
(gramaje 85 g, diámetro 10 cm)

Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
BME1100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		7.950 €
 BME1140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		8.305 €
BME1100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	8.310 €
BME1140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	8.665 €
 BMG1100D		230/L+N/50-60		10.350 €
BMG1100I		230/L+N/50-60	●	10.710 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA307	420 €

* Disponible a partir de julio de 2023



6 BANDEJAS



Tipo de bandeja 600 x 400 mm
Capacidad 6
Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 785 x 865 mm
Peso 94 Kg
Distancia entre guías 85 mm
Potencia eléctrica 12,6 kW
Apertura de puerta a mano derecha de serie
Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido



Tipo de bandeja 600 x 400 mm
Capacidad 6
Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 918 x 854 mm
Peso 130 kg
Distancia entre guías 85 mm
Potencia eléctrica 805 W
Potencia de gas (G20, G30, G31) 13 kW
Entrada de gas Hembra G $\frac{1}{2}$ "
Apertura de puerta a mano derecha de serie
Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido

Recomendado para 90 baguettes por hora
 (gramaje 250 g, longitud 54 cm)

Recomendado para 288 croissants por hora
 (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	BME6100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		5.790 €
⚡	BME6140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		6.145 €
	BME6100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	6.150 €
	BME6140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	6.505 €
	BMG6100D		230/L+N/50-60		8.650 €
🔥	BMG6100I		230/L+N/50-60	●	9.010 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)			⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA302	280 €

* Disponible a partir de julio de 2023



4 BANDEJAS



Tipo de bandeja 600 x 400 mm
Capacidad 4
Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 785 x 750 mm
Peso 79 Kg
Distancia entre guías 85 mm
Potencia eléctrica 7,3 kW
Apertura de puerta a mano derecha de serie
Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido

Recomendado para 60 baguettes por hora
 (gramaje 250 g, longitud 54 cm)

Recomendado para 192 croissants por hora
 (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	BME4100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)		4.690 €
⚡	BME4140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)		5.045 €
	BME4100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)	●	5.050 €
	BME4140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)	●	5.405 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)			⁽¹⁾ Voltaje 230/L+N/50-60	MYCHA298	90 €
			⁽²⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA297	280 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica

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

BAKE MASTER ⚡ **MYCHA245** 116 €

BAKE MASTER 🔥 **MYCHA397** 120 €



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.

BAKE MASTER ⚡ **MYCHA219** 83 €



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

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

BAKE MASTER 4 + BAKE MASTER 4 ⚡ **MYCHA242** 430 €

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 4 ⚡ **MYCHA242** 430 €

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 6 ⚡ **MYCHA242** 430 €

BAKE MASTER 10 + BAKE MASTER 4 ⚡ **MYCHA242** 430 €

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 6 🔥 **MYCHA411** 550 €



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

BAKE MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA061** 386 €



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

BAKE MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA062** 248 €



Kit de refrigeración de desagüe

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

BAKE MASTER ⚡ **MYCHA358** 159 €

ACCESORIOS BAKE MASTER



Kit UltraVioletSteam

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

4 ⚡ **MYCHA384** 416 €

6 ⚡ 🔥 **MYCHA385** 832 €

10 ⚡ 🔥 **MYCHA385** 832 €



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** 809 €

6 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 8 guías **MYCHA229** 809 €

6 🔥 760 x 863 x 900 mm 8 guías **MYCHA403** 820 €

10 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 5 guías **MYCHA230** 735 €

10 🔥 760 x 863 x 900 mm 5 guías **MYCHA404** 745 €



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

4 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm **MYCHA350** 420 €

6 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm **MYCHA350** 420 €

6 + 6 ⚡ 760 x 730 x 105 mm **MYCHA238** 404 €

6 + 6 🔥 760 x 863 x 105 mm **MYCHA407** 380 €

10 + 4 ⚡ 760 x 730 x 105 mm **MYCHA238** 404 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

BAKE MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA261** 117 €

ACCESORIOS BAKE MASTER



Guías mixtas

Guías mixtas que permiten colocar bandejas GN y bandejas de 600 x 400.

4	⚡	4 GN	MYCHA478	140 €
6	⚡🔥	6 GN	MYCHA444	180 €
10	⚡🔥	10 GN	MYCHA479	310 €



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA260	156 €
BAKE MASTER	🔥	MYCHA408	156 €



Campana de condensación de vapor

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

BAKE MASTER	⚡	MYCHA352	1.344 €
-------------	---	----------	---------



Campana de condensación frontal de vapor

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

BAKE MASTER	⚡	MYCHA267	1.768 €
-------------	---	----------	---------



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.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA270	2.229 €
-------------	---	----------	---------



Filtro de carbono (Recambio)	⚡	MYCHA216	189 €
------------------------------	---	----------	-------



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

BAKE MASTER	⚡	MYCHA218	156 €
-------------	---	----------	-------

ACCESORIOS BAKE MASTER



Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno BAKE MASTER eléctrico de 4, 6, 10 bandejas, o un horno BAKE MASTER a gas de 6 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	1.480 €
--------------------------	----------	---------



Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de dos hornos BAKE MASTER eléctricos apilados de: 4 + 4 bandejas o 6 + 4 bandejas, o un horno BAKE MASTER a gas de 6 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	1.380 €
-------------------------	----------	---------



Kit de apilado fermentadora - Bake

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA254	195 €
BAKE MASTER	🔥	MYCHA409	215 €



Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef.

BAKE MASTER	⚡🔥	MYCHA257	89 €
-------------	----	----------	------



Kit de ducha de lavado

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

BAKE MASTER	⚡🔥	MYCHA172	189 €
-------------	----	----------	-------



CleanDuo

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

1 unidad	MYCHA063	92 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	363 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	2.138 €

BANDEJAS Y PARRILLAS 600 X 400



Bandeja para pastelería perforada

Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

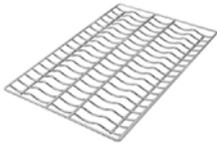
600 x 400 **RPARPA13 36 €**



Bandeja para pastelería perforada antiadherente

Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

600 x 400 **RPARPA22 73 €**



Parrilla para pan

5 baguettes precocinadas por bandeja.

600 x 400 **RPARPA15 58 €**



Parrilla cromada

600 x 400 **RPARPA20 21 €**



Bandeja para pan

5 barras de pan por bandeja

600 x 400 **RPARPA19 62 €**



Bandeja negra para pan

5 barras de pan por bandeja

600 x 400 **RPARPA16 69 €**



Bandeja aluminio lisa

600 x 400 **RPARPA17 30 €**



Bandeja antiadherente

600 x 400 **RPARPA21 69 €**



Bandeja inox

600 x 400 **RPARPA18 75 €**

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 620 €**

Transversal **F0261003 620 €**