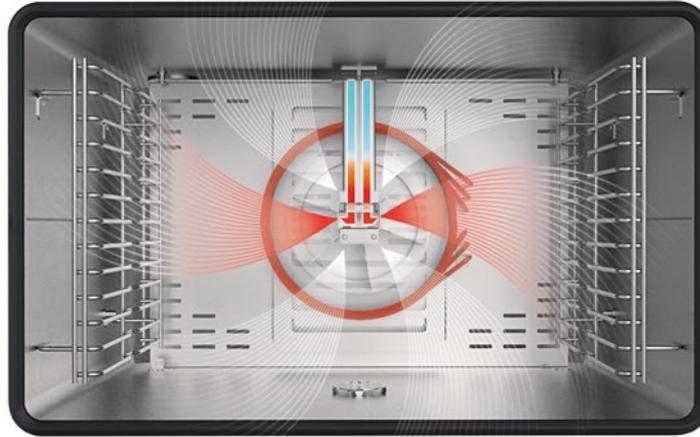


VENTAJAS MYCHEF

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

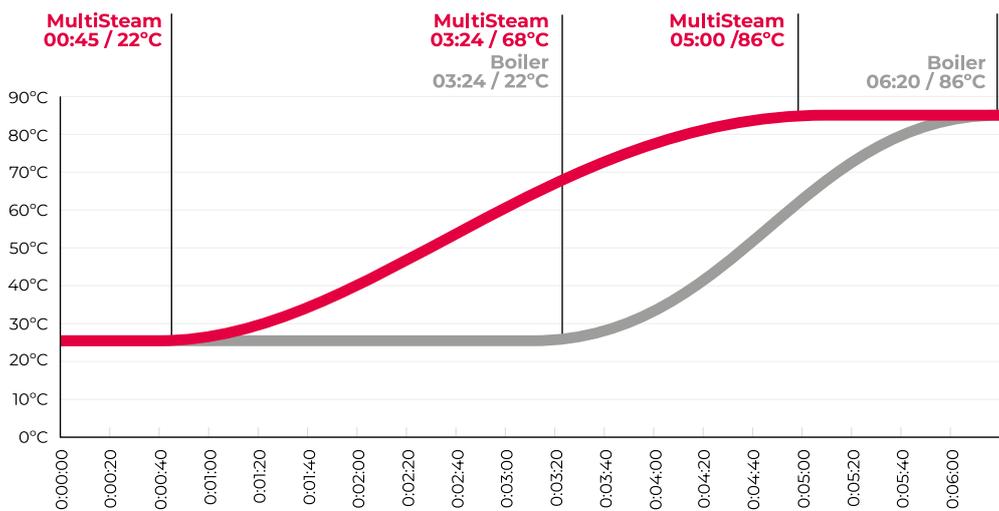
Gracias al sifón de serie integrado, y combinado con la tecnología Multisteam, cerramos cualquier posible pérdida de vapor en cámara, consiguiendo una mayor eficiencia.

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



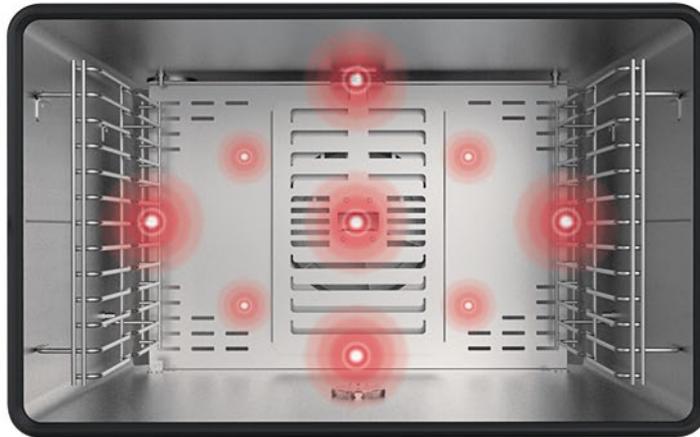
Ahorro energético de hasta un **9,2 % combinado con SmartClima Plus ***



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

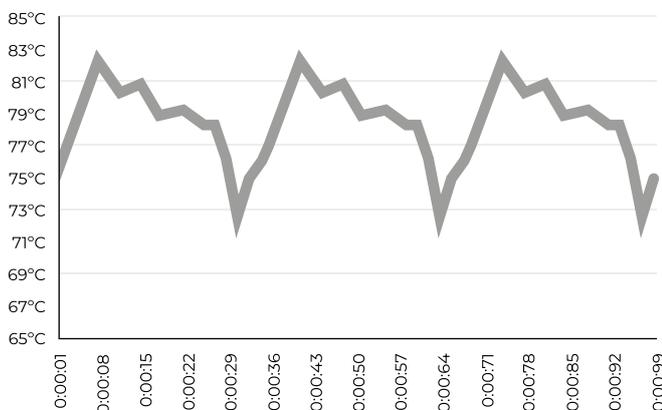
Resultados con texturas finales sobresalientes

Cocciones con menos pérdida de peso y un color brillante

COMPARATIVA CERTIFICADA POR TÜV

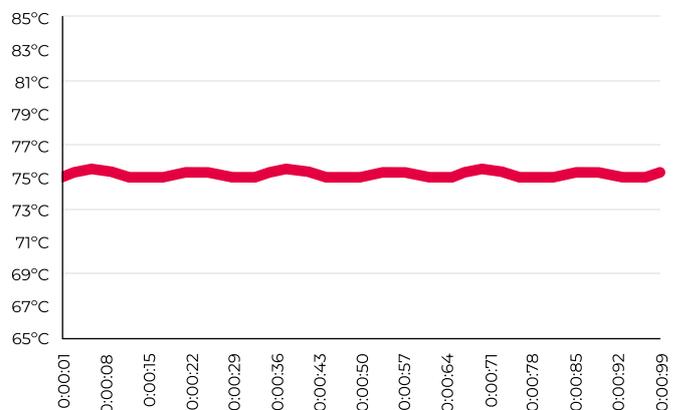
Sin TSC

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



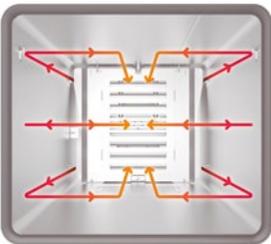
SmartClima Plus

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.



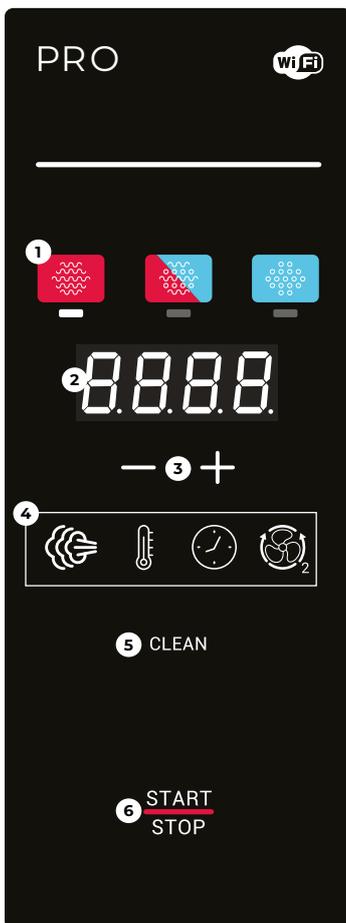
Maneta y componentes plásticos antibacterianos

Aditivo antibacteriano que permite una mayor protección contra la proliferación de gérmenes y bacterias garantizando así una superficie limpia e higiénica.

BAKE PRO

CONTROL EASY-TO-USE PARA RESULTADOS EXCELENTES Y PRECISOS

Este panel de control es tan fácil de usar que solo dispone de las teclas indispensables para realizar cocciones de una forma rápida y eficaz. Selecciona el modo de cocción, ajusta los parámetros necesarios y en marcha, eso es todo. Fácil de usar y efectivo en la cocción.



1. Modos de cocción

Selecciona el modo de cocción: convección, mixto o vapor

2. Panel digital LED

Indica todos los parámetros y procesos

3. Ajuste de los valores

Ajusta los valores deseados para cada parámetro

4. Parámetros de cocción

Selecciona la humedad, temperatura, tiempo y velocidad de la turbina para una cocción perfecta

5. Programa de autolimpieza

Ejecuta un lavado de forma automática

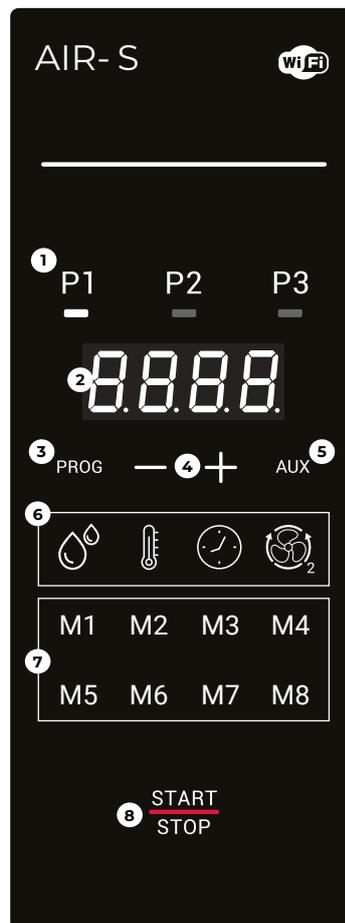
6. Encendido / apagado

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

BAKERSHOP

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.



1. Fases de cocción

Permite configurar hasta 3 fases de cocción

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. Ajuste de valores en una fermentadora

6. Parámetros de cocción

Selecciona la humedad, temperatura, tiempo y velocidad de la turbina para una cocción perfecta

7. Memorias de acceso rápido

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

6. Encendido / apagado

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

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.



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 (±0,2°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. Refrigeración del 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 CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE

BAKERSHOP AIR-S



PAN Y BOLLERÍA CONGELADA MÁS TIERNA Y CRUJIENTE QUE NUNCA

Mychef BAKERSHOP es un horno de convección con humedad regulable especialmente creado para simplificar al máximo el trabajo en cafeterías y pequeñas tiendas que hornean a contra reloj y con parámetros sencillos. BAKERSHOP ofrece un servicio ágil y asegura un pan y bollería congelada más tierna y crujiente que nunca.



reddot winner 2020

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Cafeterías



Pequeñas
tiendas



Supermercados



Restaurantes
de comida
rápida

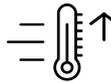


Cadenas de
panaderías

PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS

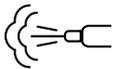


Panel de control electrónico
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



Preheat automático
Precalentamiento ultrarrápido

TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



Inyección directa de humedad



Fan Plus
Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades



SteamOut
Eliminación de la humedad de la cámara de cocción



2 modos de cocción manual
Convección (de 30° a 260°C)
Mixto: convección + humedad (de 30° a 260°C)



Regeneración manual

CONECTIVIDAD



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

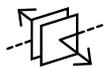


Conexión Wi-Fi
Conecta el horno con el Cloud para crear, guardar o modificar recetas, controla el horno de forma remota desde el smartphone o tablet y control del horno por voz (opcional)



Teclado multiprograma
8 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



Cuñas en "L"
De fácil limpieza



Protección IPX4
Contra salpicaduras y chorros de agua

HORNO CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE

BAKERSHOP AIR-S 600 x 400



10 BANDEJAS

- Tipo de bandeja** 600 x 400 mm
- Capacidad** 10
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 760 x 946 mm
- Peso** 100 Kg
- Sistema de apertura** Lateral
- Recomendado para 150 baguettes por hora** (gramaje 250 g, longitud 54 cm)
- Recomendado para 480 croissants por hora** (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)
- Distancia entre guías** 75 mm
- Potencia eléctrica** 15,6 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**

	Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
⚡	BSS1100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		5.380 €
	BSS1100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	5.740 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA337	420 €



6 BANDEJAS

- Tipo de bandeja** 600 x 400 mm
- Capacidad** 6
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 760 x 646 mm
- Peso** 74 Kg
- Sistema de apertura** Lateral
- Recomendado para 90 baguettes por hora** (gramaje 250 g, longitud 54 cm)
- Recomendado para 288 croissants por hora** (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)
- Distancia entre guías** 75 mm
- Potencia eléctrica** 10,5 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**

	Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
⚡	BSS6100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		4.095 €
	BSS6100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	4.455 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA332	280 €



4 BANDEJAS

- Tipo de bandeja** 600 x 400 mm
- Capacidad** 4
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 760 x 522 mm
- Peso** 58 Kg
- Sistema de apertura** Lateral
- Recomendado para 60 baguettes por hora** (gramaje 250 g, longitud 54 cm)
- Recomendado para 192 croissants por hora** (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)
- Distancia entre guías** 75 mm
- Potencia eléctrica** 6,3 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**

Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
BSS4100D	400/3L+N/50-60 (1) (2)		2.985 €
BSS4100I	400/3L+N/50-60 (1) (2)	●	3.345 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)			
	(1) Voltaje 230/L+N/50-60	MYCHA328	90 €
	(2) Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA327	280 €



4 BANDEJAS

- Tipo de bandeja** 600 x 400 mm
- Capacidad** 4
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 760 x 522 mm
- Peso** 58 Kg
- Sistema de apertura** Superior
- Recomendado para 60 baguettes por hora** (gramaje 250 g, longitud 54 cm)
- Recomendado para 192 croissants por hora** (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)
- Distancia entre guías** 75 mm
- Potencia eléctrica** 6,3 kW

Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	PVP
BSS4100A	400/3L+N/50-60 (1) (2)	2.737 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		
	(1) Voltaje 230/L+N/50-60	MYCHA328 90 €
	(2) Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA327 280 €

HORNO CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE

BAKERSHOP AIR-S 600 x 400



3 BANDEJAS



Tipo de bandeja 600 x 400 mm

Capacidad 3

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 790 x 430 mm

Peso 45 Kg

Sistema de apertura Lateral

Recomendado para 45 baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)

Recomendado para 144 croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)

Distancia entre guías 75 mm

Potencia eléctrica 3,6 kW

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
 BSS3100D	230/L+N/50-60		2.525 €
BSS3100I	230/L+N/50-60	●	2.885 €



3 BANDEJAS



Tipo de bandeja 600 x 400 mm

Capacidad 3

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 790 x 430 mm

Peso 45 Kg

Sistema de apertura Superior

Recomendado para 45 baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)

Recomendado para 144 croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)

Distancia entre guías 75 mm

Potencia eléctrica 3,6 kW

Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	PVP
 BSS3100A	230/L+N/50-60	2.348 €

HORNO CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE

BAKERSHOP AIR-S 460 x 330



4 BANDEJAS

- Tipo de bandeja** 460 x 330 mm
- Capacidad** 4
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 620 x 690 x 522 mm
- Peso** 53 Kg
- Sistema de apertura** Lateral
- Recomendado para 96 croissants por hora** (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)
- Distancia entre guías** 75 mm
- Potencia eléctrica** 3,6 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**

Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
BSS4300D	230/L+N/50-60		2.205 €
BSS4300I	230/L+N/50-60	●	2.565 €



4 BANDEJAS

- Tipo de bandeja** 460 x 330 mm
- Capacidad** 4
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 620 x 690 x 522 mm
- Peso** 53 Kg
- Sistema de apertura** Superior
- Recomendado para 96 croissants por hora** (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)
- Distancia entre guías** 75 mm
- Potencia eléctrica** 3,6 kW

Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	PVP
BSS4300A	230/L+N/50-60	1.929 €



3 BANDEJAS

- Tipo de bandeja** 460 x 330 mm
- Capacidad** 3
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 620 x 690 x 430 mm
- Peso** 39 Kg
- Sistema de apertura** Superior
- Recomendado para 72 croissants por hora** (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)
- Distancia entre guías** 75 mm
- Potencia eléctrica** 3,6 kW

Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	PVP
BSS3300A	230/L+N/50-60	1.784 €

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.

BAKERSHOP MYCHA219 83 €

**Kit de apilado**

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

600 x 400 MYCHA244 430 €

460 x 330 MYCHA243 430 €

**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

BAKERSHOP MYCHA061 386 €

**Cartucho descalcificador** (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

BAKERSHOP MYCHA062 248 €

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S

**Kit de conectividad Wi-Fi**

- **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

BAKERSHOP MYCHA357 239 €

**Soporte con guías**

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

600 x 400

3	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	616 €
4	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	616 €
6	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	616 €
10	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	517 €

460 x 330

3 o 4	460 x 600 x 900 mm	8 guías	MYCHA231	545 €
-------	--------------------	---------	----------	-------

**Soporte con guías para apilados**

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

600 x 400

3+3, 3+4, 4+4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	517 €
6+3, 6+4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	517 €

460 x 330

3+3, 3+4, 4+4	460 x 600 x 600 mm	5 guías	MYCHA234	465 €
---------------	--------------------	---------	----------	-------

**Base para apilados 600 x 400**

Para colocar dos hornos apilados.

10+3, 10+4	760 x 555 x 300 mm	MYCHA247	365 €
6 + 6	760 x 555 x 300 mm	MYCHA247	365 €
10 + 6	760 x 555 x 105 mm	MYCHA239	350 €

**Kit de patas regulables**

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 117 €

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S



Campana de condensación de vapor

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

600 x 400	MYCHA438	1.344 €
460 x 330	MYCHA439	1.158 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores	MYCHA218	156 €
------------------------	-----------------	--------------



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado	MYCHA172	189 €
---------------------	-----------------	--------------



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	154 €
-------------------	-----------------	--------------



DA21

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

1 unidad	MYCHA045	77 €
Pack de 18 unidades	MYCHA360	1.310 €
Pack de 60 unidades	MYCHA361	4.220 €



Pulverizador

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

Pulverizador	MYCHA183	44 €
--------------	-----------------	-------------

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S



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

10 bandejas 600 x 400	MYCHA248	1.480 €
-----------------------	-----------------	----------------



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

8 bandejas 600 x 400	MYCHA249	1.380 €
----------------------	-----------------	----------------



Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de dos hornos apilados.

- Capacidad: 8 bandejas 460x330 mm
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 620 x 715 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

8 bandejas 460 x 330	MYCHA250	1.170 €
----------------------	-----------------	----------------



Kit de apilado fermentadora

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

600 x 400	MYCHA255	195 €
460 x 330	MYCHA256	195 €



Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef

Kit llenado de bandeja	MYCHA257	89 €
------------------------	-----------------	-------------

BANDEJAS Y PARRILLAS 460 X 330



Bandeja para pastelería perforada

Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

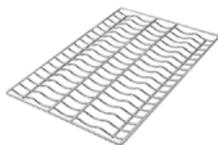
460 x 330 **RPARPA05 25 €**



Bandeja para pastelería perforada antiadherente

Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

460 x 330 **RPARPA06 44 €**



Parrilla para pan

4 baguettes precocinadas por bandeja.

460 x 330 **RPARPA08 42 €**



Bandeja aluminio lisa

460 x 330 **RPARPA09 22 €**



Bandeja inox

460 x 330 **RPARPA11 31 €**



Bandeja antiadherente

460 x 330 **RPARPA10 57 €**



Parrilla cromada

460 x 330 **RPARPA12 17 €**

BANDEJAS Y PARRILLAS 600 X 400



Bandeja para pastelería perforada

Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

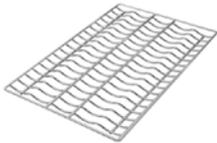
600 x 400 **RPARPA13 36 €**



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 €**