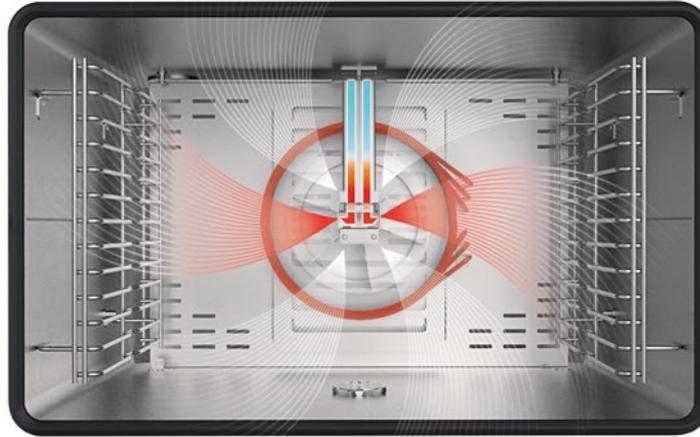


VENTAJAS MYCHEF

# 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**

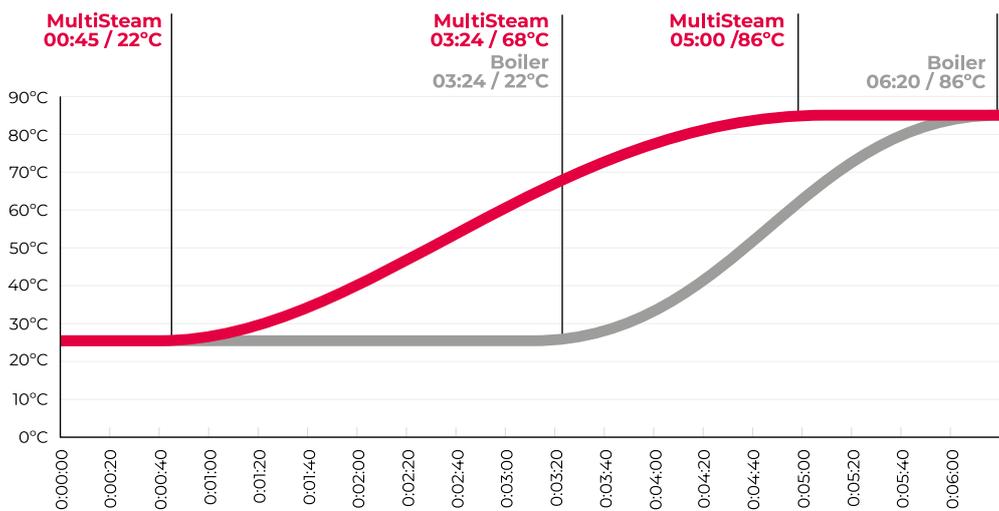
**Gracias al sifón de serie integrado, y combinado con la tecnología Multisteam, cerramos cualquier posible pérdida de vapor en cámara, consiguiendo una mayor eficiencia.**

**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



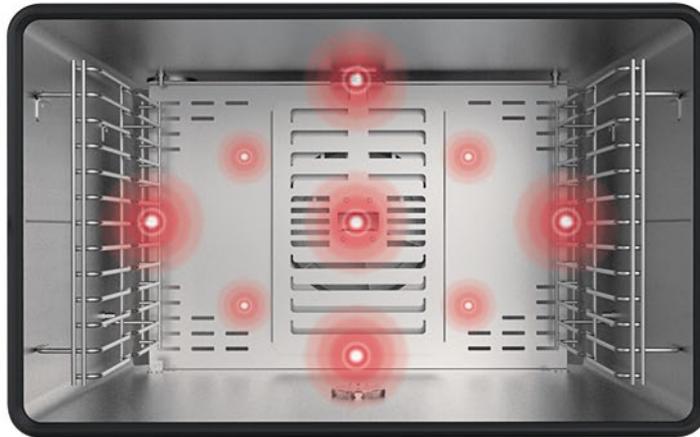
Ahorro energético de hasta un **9,2 % combinado con SmartClima Plus \***



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**

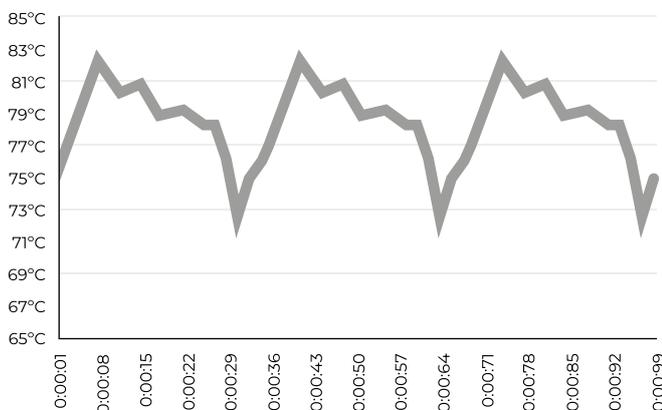
**Resultados con texturas finales sobresalientes**

**Cocciones con menos pérdida de peso y un color brillante**

## COMPARATIVA CERTIFICADA POR TÜV

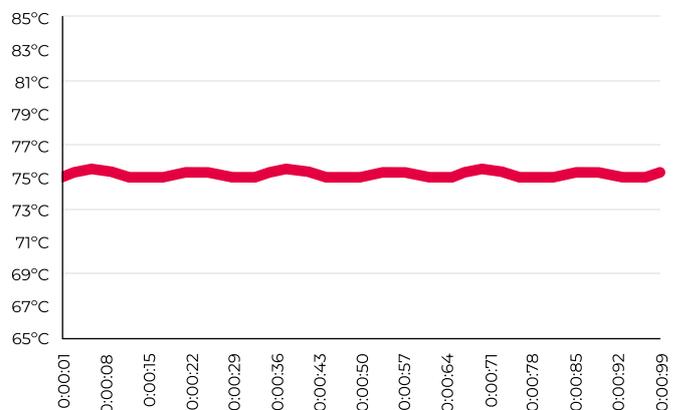
### Sin TSC

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



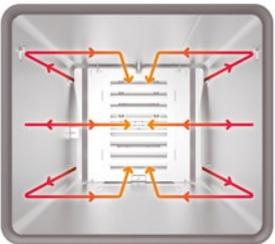
### SmartClima Plus

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

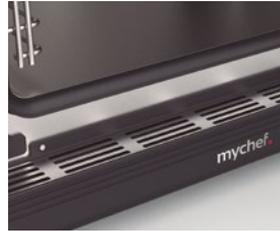
Realiza cocciones nocturnas a baja temperatura con total tranquilidad garantizando la seguridad alimentaria. En el caso de que la temperatura baje a menos de 56°C, el horno te avisará visual y acústicamente.



### 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 iCook.



### 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

# COOK MASTER

## CONTROL DIGITAL PARA UNA COCCIÓN PRECISA

Maneja con gran facilidad y control tu horno COOK 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

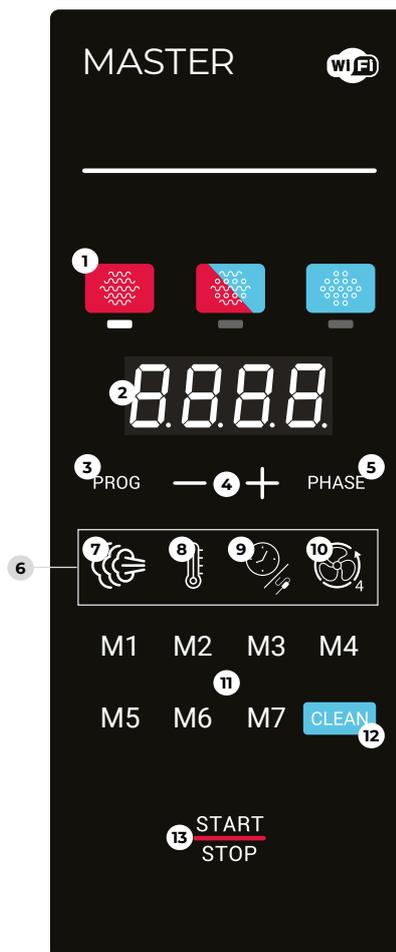
Permite configurar hasta 3 fases de cocción

### 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

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

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

\* No compatible con el modelo de gas

\*\* 6 velocidades en el modelo de gas

\*\*\* Solo los modelos MAX (20 GN)

● De serie    ○ Opcional    – No compatible

HORNOS COMBINADOS

NUEVO

# COOK MAX MASTER



## EL MÁS GRANDE. EL MÁS POTENTE

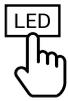
Mychef COOK MAX es el horno combinado profesional más grande y más potente de la gama, con alta capacidad de producción y carro extraíble. Equipado con las últimas tecnologías de cocción y un diseño espectacular, COOK MAX está especialmente diseñado para soportar altas cargas de trabajo y lograr excelentes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

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

### ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

-  Restaurantes
-  Hoteles
-  Caterings
-  Colectividades
-  Hospitales
-  Escuelas
-  Supermercados

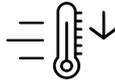
PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



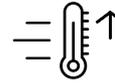
**Panel de control electrónico**  
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



**Autolimpieza**  
Sistema automático de limpieza



**Cooldown automático**  
Enfriamiento ultrarrápido y seguro para autolimpieza

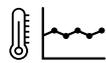


**Preheat automático**  
Precalentamiento ultrarrápido

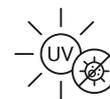
TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



**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 **4 velocidades**



**3 modos de cocción manual**  
Convección (de  $30^{\circ}$  a  $260^{\circ}\text{C}$ )  
Mixto: convección + vapor (de  $30^{\circ}$  a  $260^{\circ}\text{C}$ )  
Vapor saturado (de  $30^{\circ}$  a  $130^{\circ}\text{C}$ )



**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

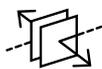


**Conexión Wi-Fi**  
Conecta el horno con el Cloud para crear, guardar o modificar recetas, controla el horno de forma remota desde el smartphone o tablet y control del horno por voz



**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



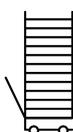
**Cámara de cocción de alta resistencia**  
Acero inox AISI 316L con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado



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



**Protección IPX5**  
Contra salpicaduras y chorros de agua



**Carro portabandejas GN 2/1 y GN 1/1**  
Capacidad para 20 bandejas GN 2/1 y GN 1/1, distancia entre guías de 67mm, fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

## HORNO COMBINADO

## COOK MAX MASTER GN 2/1

NUEVO



## 20 GN 2/1

-  **Capacidad GN 20 x 2/1 GN**
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 893 x 1268 x 1923 mm
- Peso** 343 kg
- Recomendado para 300-640 raciones al día**
- Distancia entre guías** 67 mm
- Potencia eléctrica** 65,7 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

-  **Capacidad GN 20 x 2/1 GN**
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 893 x 1268 x 1923 mm
- Peso** 418 kg
- Recomendado para 300-640 raciones al día**
- Distancia entre guías** 67 mm
- Potencia eléctrica** 1.610 W
- Potencia de gas** (G20, G30, G31) 70 kW
- Entrada de gas** Hembra G $\frac{1}{2}$ "
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**



\* Carro portabandejas incluido

	Código	<b>PATENTADO</b> TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CME2200D		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		22.475 €
	CME2240D	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		23.895 €
	CME2200I		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	22.835 €
	CME2240I	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	24.255 €
	CMG2200D		230/L+N/50-60		27.145 €
	CMG2200I		230/L+N/50-60	●	27.505 €
	<b>VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)</b>		<sup>(1)</sup> Voltaje 230/3L/50-60	<b>MYCHA421</b>	<b>760 €</b>

\* Disponible a partir de septiembre de 2023

**ACCESORIOS RECOMENDADOS**



**Kit de instalación hidráulica COOK 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.

COOK 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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 386 €



**Cartucho descalcificador** (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 248 €



**Carro portabandejas con guías GN 2/1**

Capacidad para 20 bandejas GN 2/1 y distancia entre guías de 67mm.

Fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA415 2.615 €



**Carro portaplatos GN 2/1**

Capacidad para 102 platos con un diámetro máximo de 312mm.

Fabricada en acero inoxidable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA416 3.345 €



**Manta térmica GN 2/1**

Para carros portabandejas y portaplatos GN 2/1.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA417 1.220 €

**ACCESORIOS COOK MAX GN 2/1**



**Kit UltraVioletSteam**

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA385 832 €



**Ahumador MySmoker**

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181 418 €



**Kit de ducha de lavado**

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

COOK 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 €

## HORNO COMBINADO

## COOK MAX MASTER GN 1/1

NUEVO



## 20 GN 1/1

**Capacidad GN 20 x 1/1 GN****Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 893 x 1018 x 1923 mm**Peso** 311 kg**Recomendado para 160-320 raciones al día****Distancia entre guías** 67 mm**Potencia eléctrica** 34,7 kW**Apertura de puerta a mano derecha de serie****Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido****Capacidad GN 20 x 1/1 GN****Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 893 x 1018 x 1923 m**Peso** 386 kg**Recomendado para 160-320 raciones al día****Distancia entre guías** 67 mm**Potencia eléctrica** 1.610 W**Potencia de gas** (G20, G30, G31) 35 kW**Entrada de gas** Hembra G<sup>1</sup>/<sub>2</sub>"**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
CME2100D		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		16.545 €
 CME2140D	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		17.255 €
CME2100I		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	16.905 €
CME2140I	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	17.615 €
 CMG2100D		230/L+N/50-60		21.585 €
CMG2100I		230/L+N/50-60	●	21.945 €
<b>VOLTAJE OPCIONAL</b> (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		<sup>(1)</sup> Voltaje 230/3L/50-60	<b>MYCHA420</b>	<b>680 €</b>

\* Disponible a partir de septiembre de 2023

ACCESORIOS RECOMENDADOS



**Kit de instalación hidráulica COOK 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.

COOK 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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 386 €



**Cartucho descalcificador** (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 248 €



**Carro portabandejas con guías GN 1/1**

Capacidad para 20 bandejas GN 1/1 y distancia entre guías de 67mm.

Fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA412 2.105 €



**Carro portaplatos GN 1/1**

Capacidad para 51 platos con un diámetro máximo de 312mm.

Fabricada en acero inoxidable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA413 2.522 €



**Manta térmica GN 1/1**

Para carros portabandejas y portaplatos GN 1/1.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA414 825 €

ACCESORIOS COOK MAX GN 1/1



**Kit UltraVioletSteam**

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA385 832 €



**Ahumador MySmoker**

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181 418 €



**Kit de ducha de lavado**

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

COOK 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**

# COOK MASTER



## LA COMBINACIÓN PERFECTA

Mychef COOK 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 COOK MASTER un modelo perfecto para los profesionales de la gastronomía.



### ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

-  **Restaurantes**
-  **Hoteles**
-  **Caterings**
-  **Colectividades**
-  **Bares**
-  **Gastrobares**
-  **Supermercados**

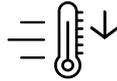
PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



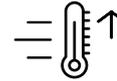
**Panel de control electrónico**  
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



**Autolimpieza**  
Sistema automático de limpieza



**Cooldown automático**  
Enfriamiento ultrarrápido y seguro para autolimpieza

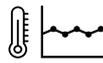


**Preheat automático**  
Precalentamiento ultrarrápido

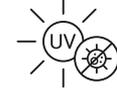
TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



**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  $30^{\circ}$  a  $260^{\circ}\text{C}$ )  
Mixto: convección + vapor (de  $30^{\circ}$  a  $260^{\circ}\text{C}$ )  
Vapor saturado (de  $30^{\circ}$  a  $130^{\circ}\text{C}$ )



**Regeneración manual**



**Cocción con sonda monopunto**



**Cocción con sonda sous vide** (opcional)

PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



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

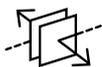


**Conexión Wi-Fi**  
Conecta el horno con el Cloud para crear, guardar o modificar recetas, controla el horno de forma remota desde el smartphone o tablet y control del horno por voz



**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**



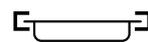
**Señalización de fin de cocción visual y acústica**



**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 "C"**  
Con sistema antivuelco y de fácil limpieza



**Protección IPX4**  
Contra salpicaduras y chorros de agua



**Recogeaguas con vaciado automático**  
Incluso con la puerta abierta

## HORNO COMBINADO

## COOK MASTER GN 2/1

## 10 GN 2/1



-  **Capacidad GN 10 x 2/1 GN**
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 1050 x 1155 mm
- Peso** 146 kg
- Recomendado para 150-300 raciones al día**
- Distancia entre guías** 80 mm
- Potencia eléctrica** 27,9 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

-  **Capacidad GN 10 x 2/1 GN**
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 1168 x 1144 mm
- Peso** 150 kg
- Recomendado para 160-320 raciones al día**
- Distancia entre guías** 80 mm
- Potencia eléctrica** 805 W
- Potencia de gas** (G20, G30, G31) 35 kW
- Entrada de gas** Hembra G $\frac{1}{2}$ "
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

	<b>Código</b>	<b>PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)</b>	<b>Voltaje (V/Ph/Hz)</b>	<b>Apertura de puerta a mano izquierda</b>	<b>PVP</b>
	<b>CME1200D</b>		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		11.340 €
	<b>CME1240D</b>	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		12.405 €
	<b>CME1200I</b>		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	11.700 €
	<b>CME1240I</b>	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	12.765 €
	<b>CMG1200D</b>		230/L+N/50-60		13.450 €
	<b>CMG1200I</b>		230/L+N/50-60	●	13.810 €

<b>VOLTAJE OPCIONAL</b> (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)	<sup>(1)</sup> Voltaje 230/3L/50-60	<b>MYCHA292</b>	<b>760 €</b>
---	-------------------------------------	-----------------	--------------

\* Disponible a partir de julio de 2023



## 6 GN 2/1

-  **Capacidad GN** 6 x 2/1 GN
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 1050 x 865 mm
- Peso** 118 kg
- Recomendado para** 60-180 raciones al día
- Distancia entre guías** 85 mm
- Potencia eléctrica** 18,6 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

-  **Capacidad GN** 6 x 2/1 GN
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 1168 x 854 mm
- Peso** 135 kg
- Recomendado para** 110-240 raciones al día
- Distancia entre guías** 85 mm
- Potencia eléctrica** 805 W
- Potencia de gas** (G20, G30, G31) 20 kW
- Entrada de gas** Hembra G $\frac{1}{2}$ "
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

	<b>Código</b>	<b>PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)</b>	<b>Voltaje (V/Ph/Hz)</b>	<b>Apertura de puerta a mano izquierda</b>	<b>PVP</b>
	<b>CME6200D</b>		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		8.250 €
	<b>CME6240D</b>	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		8.605 €
	<b>CME6200I</b>		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	8.610 €
	<b>CME6240I</b>	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	8.965 €
	<b>CMG6200D</b>		230/L+N/50-60		10.190 €
	<b>CMG6200I</b>		230/L+N/50-60	●	10.550 €

<b>VOLTAJE OPCIONAL</b> (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)	<sup>(1)</sup> Voltaje 230/3L/50-60	<b>MYCHA287</b>	<b>420 €</b>
---	-------------------------------------	-----------------	--------------

\* Disponible a partir de julio de 2023

## ACCESORIOS RECOMENDADOS



### COOK MASTER 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.

COOK MASTER ⚡ MYCHA245 116 €

COOK 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.

COOK 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.

COOK MASTER/ICOOK GN 2/1 + COOK MASTER/ICOOK GN 2/1\* ⚡ MYCHA241 415 €

COOK MASTER 6 GN 2/1 + COOK MASTER 6 GN 2/1\* 🔥 MYCHA410 550 €

\* Incluye 10 pastillas CleanDuo.



### 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

COOK MASTER 🔥 MYCHA061 386 €



### Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COOK MASTER 🔥 MYCHA062 248 €



### Kit de refrigeración de desagüe

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

COOK MASTER ⚡ MYCHA358 159 €

## ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1



### Kit UltraVioletSteam

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

6 GN 2/1 ⚡ 🔥 MYCHA385 832 €

10 GN 2/1 ⚡ 🔥 MYCHA385 832 €



### Soporte con guías GN 2/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 1 bandejas GN 2/1 por guía.

6 GN 2/1 ⚡ 760 x 985 x 900 mm 8 guías MYCHA227 783 €

10 GN 2/1 ⚡ 760 x 985 x 600 mm 5 guías MYCHA228 702 €

6 GN 2/1 🔥 760 x 1113 x 900 mm 8 guías MYCHA400 795 €

10 GN 2/1 🔥 760 x 1113 x 600 mm 5 guías MYCHA402 715 €



### Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 ⚡ 760 x 985 x 105 mm MYCHA237 630 €

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 🔥 760 x 1113 x 300 mm MYCHA406 650 €



### Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

COOK MASTER 🔥 MYCHA261 117 €

ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1



**Kit de aspiración frontal**

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración ⚡🔥 MYCHA260 156 €



**Kit de ducha de lavado**

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

Kit ducha lavado ⚡🔥 MYCHA172 189 €



**Campana de condensación de vapor**

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

GN 2/1 ⚡ MYCHA351 1.740 €



**Campana de condensación frontal de vapor**

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

GN 2/1 ⚡ MYCHA266 2.075 €



**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.

GN 2/1 ⚡ MYCHA269 2.435 €



Filtro de carbono (Recambio) ⚡ MYCHA216 189 €



**Ahumador MySmoker**

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador ⚡🔥 MYCHA181 418 €

ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1



**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 €



**Kit para conexión externa de sonda magnética**

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos COOK MASTER (sonda sous-vide incluida).

COOK MASTER ⚡🔥 MYCHA480 435 €



**Sonda sous-vide**

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

COOK MASTER ⚡🔥 MYCHA185 290 €

## HORNO COMBINADO

## COOK MASTER GN 1/1



## 10 GN 1/1



**Capacidad GN** 10 x 1/1 GN

**Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 710 x 1022 mm

**Peso** 102 kg

**Recomendado para** 80-160 raciones al día

**Distancia entre guías** 68 mm

**Potencia eléctrica** 18,6 kW

**Apertura de puerta a mano derecha de serie**

**Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**



**Capacidad GN** 10 x 1/1 GN

**Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 842 x 1144 mm

**Peso** 147 kg

**Recomendado para** 80-160 raciones al día

**Distancia entre guías** 80 mm

**Potencia eléctrica** 805 W

**Potencia de gas** (G20, G30, G31) 20 kW

**Entrada de gas** Hembra G $\frac{1}{2}$ "

**Apertura de puerta a mano derecha de serie**

**Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
⚡	CME1100D		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		7.160 €
	CME1140D	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		7.515 €
	CME1100I		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	7.520 €
	CME1140I	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	7.875 €
🔥	CMG1100D		230/L+N/50-60		9.175 €
	CMG1100I		230/L+N/50-60	●	9.535 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)			<sup>(1)</sup> Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA282	420 €

\* Disponible a partir de julio de 2023

## 6 GN 1/1



-  **Capacidad GN 6 x 1/1 GN**
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 710 x 750 mm
- Peso** 74 kg
- Recomendado para 40-110 raciones al día**
- Distancia entre guías** 68 mm
- Potencia eléctrica** 9,3 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

-  **Capacidad GN 6 x 1/1 GN**
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 842 x 854 mm
- Peso** 130 kg
- Recomendado para 55-120 raciones al día**
- Distancia entre guías** 80 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**

	<b>Código</b>	<b>PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)</b>	<b>Voltaje (V/Ph/Hz)</b>	<b>Apertura de puerta a mano izquierda</b>	<b>PVP</b>
	CME6100D		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		4.750 €
	CME6140D	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		5.105 €
	CME6100I		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	5.110 €
	CME6140I	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	5.465 €
	CMG6100D		230/L+N/50-60		7.290 €
	CMG6100I		230/L+N/50-60	●	7.650 €
<b>VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)</b>			<sup>(1)</sup> Voltaje 230/3L/50-60	<b>MYCHA277</b>	<b>280 €</b>

\* Disponible a partir de julio de 2023

## 4 GN 1/1



-  **Capacidad GN 4 x 1/1 GN**
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 710 x 615 mm
- Peso** 64 kg
- Recomendado para 35-90 raciones al día**
- Distancia entre guías** 68 mm
- Potencia eléctrica** 6,3 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

	<b>Código</b>	<b>PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)</b>	<b>Voltaje (V/Ph/Hz)</b>	<b>Apertura de puerta a mano izquierda</b>	<b>PVP</b>
	CME4100D		400/3L+N/50-60 <sup>(1) (2)</sup>		4.120 €
	CME4140D	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1) (2)</sup>		4.475 €
	CME4100I		400/3L+N/50-60 <sup>(1) (2)</sup>	●	4.480 €
	CME4140I	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1) (2)</sup>	●	4.835 €
<b>VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)</b>			<sup>(1)</sup> Voltaje 230/L+N/50-60	<b>MYCHA273</b>	<b>90 €</b>
			<sup>(2)</sup> Voltaje 230/3L/50-60	<b>MYCHA272</b>	<b>280 €</b>

## ACCESORIOS RECOMENDADOS



### COOK MASTER 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.

COOK MASTER	⚡	MYCHA245	116 €
COOK 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.

COOK 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.

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK PRO/MASTER/iCOOK *	⚡	MYCHA240	430 €
---	---	----------	-------

COOK MASTER 6 GN 1/1 + COOK MASTER 6 GN 1/1 *	🔥	MYCHA398	550 €
---	---	----------	-------

\* Incluye 10 pastillas CleanDuo.



### 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

COOK MASTER	⚡🔥	MYCHA061	386 €
-------------	----	----------	-------



### Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COOK MASTER	⚡🔥	MYCHA062	248 €
-------------	----	----------	-------



### Kit de refrigeración de desagüe

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

COOK MASTER	⚡	MYCHA358	159 €
-------------	---	----------	-------

## ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1



### Kit UltraVioletSteam

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

4 GN 1/1	⚡	MYCHA384	416 €
6 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA384	416 €
10 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA385	832 €



### Soporte con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía.

4 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 900 mm	8 guías	MYCHA225	735 €
6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 900 mm	8 guías	MYCHA225	735 €
10 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 600 mm	5 guías	MYCHA226	672 €
6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 900 mm	8 guías	MYCHA399	755 €
10 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 600 mm	5 guías	MYCHA401	675 €



### Soporte con guías GN 1/1 para apilados

Para colocar dos hornos 4 GN 1/1 apilados. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía.

4 GN 1/1 x 2	⚡	760 x 655 x 600 mm	5 guías	MYCHA226	672 €
--------------	---	--------------------	---------	----------	-------



### Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	416 €
10 GN 1/1 + 4 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	416 €
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	416 €
10 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 105 mm	MYCHA236	380 €
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 300 mm	MYCHA405	435 €



### Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

COOK MASTER	⚡🔥	MYCHA261	117 €
-------------	----	----------	-------

ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1



**Kit de aspiración frontal**

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración ⚡ 🔥 MYCHA260 156 €



**Kit de ducha de lavado**

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

Kit ducha lavado ⚡ 🔥 MYCHA172 189 €



**Campana de condensación de vapor**

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

GN 1/1 ⚡ MYCHA264 1.344 €



**Campana de condensación frontal de vapor**

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

GN 1/1 ⚡ MYCHA265 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.

GN 1/1 ⚡ MYCHA268 2.229 €



Filtro de carbono (Recambio) ⚡ MYCHA216 180 €



**Kit de desviación de vapores de la chimenea**

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

Kit desviación ⚡ MYCHA218 156 €



**Ahumador MySmoker**

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador ⚡ 🔥 MYCHA181 418 €

ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1



**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 €



**Kit para conexión externa de sonda magnética**

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos COOK MASTER (sonda sous-vide incluida).

COOK MASTER ⚡ 🔥 MYCHA480 435 €



**Sonda sous-vide**

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

COOK MASTER ⚡ 🔥 MYCHA185 290 €

HORNOS COMBINADOS COMPACTOS

# COOK COMPACT MASTER

NUEVO



## LAS MEJORES COCCIONES EN EL MÍNIMO ESPACIO, SOLO 520 MM DE ANCHO

Especialmente diseñado para cocinas donde el espacio es una limitación, el horno mixto profesional Mychef COMPACT reúne las tecnologías de cocción más exclusivas bajo unas dimensiones reducidas.

El panel de control MASTER favorece un uso ágil e intuitivo gracias a su sencillez y teclas de acceso rápido a programas de cocción y lavado.

### ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Toda la gama Compact disponible a partir de mayo de 2023

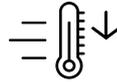
PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



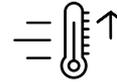
**Panel de control electrónico**  
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



**Autolimpieza**  
Sistema automático de limpieza



**Cooldown automático**  
Enfriamiento ultrarrápido y seguro para autolimpieza

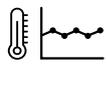


**Preheat automático**  
Precalentamiento ultrarrápido

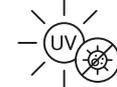
TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



**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)



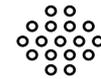
**PATENTADO**  
**UltraVioletSteam**  
Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (accesorio)



**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 **4 velocidades**



**3 modos de cocción manual**  
Convección (de  $30^{\circ}$  a  $260^{\circ}\text{C}$ )  
Mixto: convección + vapor (de  $30^{\circ}$  a  $260^{\circ}\text{C}$ )  
Vapor saturado (de  $30^{\circ}$  a  $130^{\circ}\text{C}$ )



**Regeneración manual**



**Cocción con sonda monopunto**



**Cocción con sonda sous vide** (opcional)

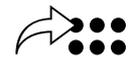
PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



**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 GN multinivel**



**Protección IPX4**  
Contra salpicaduras y chorros de agua



**Recogeaguas con vaciado automático**  
Incluso con la puerta abierta

**HORNO COMBINADO COMPACTO**

**COOK COMPACT MASTER GN 1/1**

**NUEVO**



**10 GN 1/1**

**⚡ Capacidad GN** Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)  
20 / 10 / 7 x 1/1 GN

**Medidas totales** (ancho x fondo x alto)  
520 x 835 x 800 mm

**Peso**  
89 Kg

**Recomendado para 50-150 raciones al día**

**Potencia eléctrica**

12,60 kW

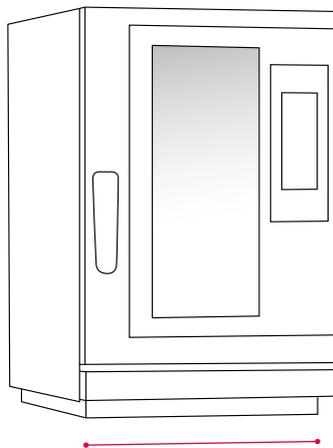
**Voltaje** (V/Ph/Hz)

230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60

**Apertura de puerta a mano derecha de serie**

**Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

Código	<b>PATENTADO</b> TSC (Thermal Stability Control)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
CSM11L0D			6.995 €
<b>⚡</b> CSM11L4D	●		7.350 €
CSM11L0I		●	7.355 €
CSM11L4I	●	●	7.710 €



**SOLO 520 MM DE ANCHO**



## 6 GN 1/1

**⚡ Capacidad GN** Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)  
12 / 6 / 4 x 1/1 GN

**Medidas totales** (ancho x fondo x alto)  
520 x 835 x 625 mm

**Peso**  
72 Kg

**Recomendado para 30-100 raciones al día**

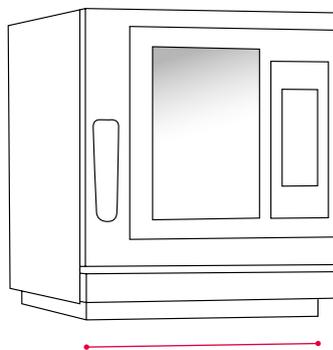
**Potencia eléctrica**  
7,3 kW

**Voltaje** (V/Ph/Hz)  
230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60

**Apertura de puerta a mano derecha de serie**

**Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
CSM61L0D			5.425 €
<b>⚡</b> CSM61L4D	●		5.780 €
CSM61L0I		●	5.785 €
CSM61L4I	●	●	6.140 €



**SOLO 520 MM DE ANCHO**

## 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.

COMPACT MASTER **MYCHA245 116 €**



### 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 (10 pastillas CleanDuo).

COMPACT MASTER **MYCHA449 415 €**



### 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

COMPACT MASTER **MYCHA061 386 €**



### Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COMPACT MASTER **MYCHA062 248 €**



### Kit de refrigeración de desagüe

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

COMPACT MASTER **MYCHA451 160 €**

## ACCESORIOS COMPACT GN 1/1



### Kit UltraVioletSteam

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

6 GN 1/1	<b>MYCHA384</b>	<b>416 €</b>
10 GN 1/1	<b>MYCHA385</b>	<b>832 €</b>



### Soporte con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 1 bandejas GN 1/1 por guía.

6 GN 1/1	480 x 715 x 900 mm	8 guías	<b>MYCHA453</b>	<b>730 €</b>
10 GN 1/1	480 x 715 x 700 mm	5 guías	<b>MYCHA455</b>	<b>705 €</b>



### Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	480 x 715 x 360 mm	<b>MYCHA457</b>	<b>420 €</b>
6 GN 1/1 + 10 GN 1/1	480 x 715 x 185 mm	<b>MYCHA459</b>	<b>385 €</b>



### Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

COMPACT MASTER **MYCHA477 120 €**



### Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado **MYCHA172 189 €**



### CleanDuo

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

1 unidad	<b>MYCHA063</b>	<b>92 €</b>
Pack de 4 unidades	<b>MYCHA354</b>	<b>363 €</b>
Pack de 24 unidades	<b>MYCHA355</b>	<b>2.138 €</b>

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1



**Carro autónomo**

3 horas y media en modo vapor a 90°C.

GN 1/1	<b>MYCHA173</b>	<b>3.088 €</b>
Medidas totales	<b>530 x 755 x 850 mm</b>	
Presión máx.	<b>2,7 bar</b>	
Caudal máx.	<b>4,1 litros por minuto</b>	



**Soportes de pared**

Para cocinas con espacio reducido

6 GN 1/1	<b>MYCHA461</b>	<b>398 €</b>
----------	-----------------	--------------



**Campana de condensación de vapor**

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

GN 1/1	<b>MYCHA464</b>	<b>1.345 €</b>
--------	-----------------	----------------



**Campana de condensación de vapor**

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

GN 1/1	<b>MYCHA467</b>	<b>1.770 €</b>
--------	-----------------	----------------



**Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono**

Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.



GN 1/1	<b>MYCHA470</b>	<b>2.230 €</b>
--------	-----------------	----------------

Filtro de carbono (Recambio)	<b>MYCHA216</b>	<b>189 €</b>
------------------------------	-----------------	--------------



**Blindaje térmico**

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

6 GN 1/1	<b>MYCHA473</b>	<b>262 €</b>
10 GN 1/1	<b>MYCHA475</b>	<b>285 €</b>



**Kit de desviación de vapores de la chimenea**

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

Kit desviación vapores	<b>MYCHA218</b>	<b>156 €</b>
------------------------	-----------------	--------------

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1



**Ahumador MySmoker**

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador	<b>MYCHA181</b>	<b>418 €</b>
----------	-----------------	--------------



**Kit para conexión externa de sonda magnética**

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos COOK COMPACT MASTER (sonda sous-vide incluida).

Kit conexión sonda	<b>MYCHA480</b>	<b>435 €</b>
--------------------	-----------------	--------------



**Sonda sous-vide**

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Sous-vide	<b>MYCHA185</b>	<b>290 €</b>
-----------	-----------------	--------------

**HORNO COMBINADO COMPACTO**

# COOK COMPACT MASTER

## GN 1/1 TRANSVERSAL

**NUEVO**



### 6 GN 1/1 T

**Capacidad GN** Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)  
12 / 6 / 4 x 1/1 GN

**Medidas totales** (ancho x fondo x alto)  
760 x 632 x 625 mm

**Peso**  
76 Kg

**Recomendado para 30-100 raciones al día**

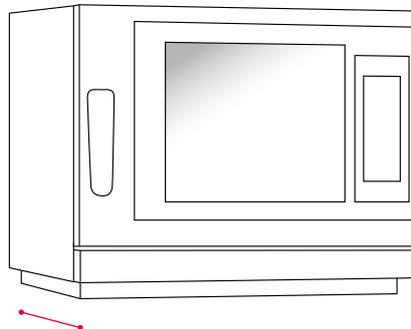
**Potencia eléctrica**  
7,3 kW

**Voltaje** (V/Ph/Hz)  
230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60

**Apertura de puerta a mano derecha de serie**

**Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
CSM61T0D			5.425 €
 CSM61T4D	●		5.780 €
CSM61T0I		●	5.785 €
CSM61T4I	●	●	6.140 €



**SOLO 632 MM DE FONDO**

## 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.

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA245 116 €**



### 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 (10 pastillas CleanDuo).

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA450 415 €**



### 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

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA061 386 €**



### Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA062 248 €**



### Kit de refrigeración de desagüe

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

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA451 160 €**

## ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



### Kit UltraVioletSteam

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

6 GN 1/1 T **MYCHA384 416 €**



### Soporte con guías GN 1/1 T

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 1 bandejas GN 1/1 T por guía.

6 GN 1/1 T 720 x 510 x 900 mm 8 guías **MYCHA454 730 €**



### Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 T + 6 GN 1/1 T 720 x 510 x 360 mm **MYCHA458 420 €**



### Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

6 GN 1/1 T **MYCHA477 120 €**



### Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador **MYCHA181 418 €**

## ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



### Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

6 GN 1/1 T **MYCHA462 398 €**



### Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 T **MYCHA465 1.330 €**



### Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 T **MYCHA468 1.750 €**



### Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1 T **MYCHA471 2.195 €**



Filtro de carbono (Recambio) **MYCHA216 189 €**



### Blindaje térmico

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

6 GN 1/1 T **MYCHA474 262 €**



### 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 para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos iCOOK COMPACT (sonda sous-vide incluida).

Kit conexión sonda **MYCHA480 435 €**



### Sonda sous-vide

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Sous-vide **MYCHA185 290 €**



### Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado **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 €**

## HORNO COMBINADO COMPACTO

# COOK COMPACT MASTER GN 2/3

NUEVO



### 6 GN 2/3

**Capacidad GN** Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)  
12 / 6 / 4 x 2/3 GN

**Medidas totales** (ancho x fondo x alto)  
520 x 680 x 625 mm

**Peso**  
60 Kg

**Recomendado para 20-80 raciones al día**

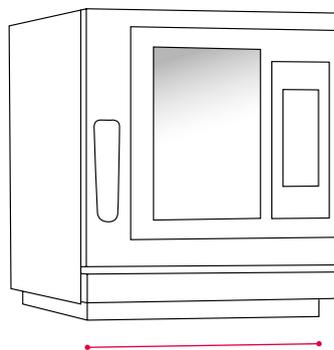
**Potencia eléctrica**  
6,3 kW

**Voltaje** (V/Ph/Hz)  
230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60

**Apertura de puerta a mano derecha de serie**

**Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
CSM63L0D			5.250 €
 CSM63L4D	●		5.605 €
CSM63L0I		●	5.610 €
CSM63L4I	●	●	5.965 €



**SOLO 520 MM DE ANCHO**

## 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.

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA245 116 €**



### 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 (10 pastillas CleanDuo).

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA448 385 €**



### 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

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA061 386 €**



### Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA062 248 €**



### Kit de refrigeración de desagüe

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

iCOOK COMPACT GN 2/3 **MYCHA451 160 €**

## ACCESORIOS COMPACT GN 2/3



### Kit UltraVioletSteam

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

6 GN 2/3 **MYCHA384 416 €**



### Soporte con guías GN 2/3

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 1 bandejas GN 2/3 por guía.

6 GN 2/3 480 x 560 x 900 mm 8 guías **MYCHA452 710 €**



### Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/3 + 6 GN 2/3 480 x 560 x 360 mm **MYCHA456 410 €**



### Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

6 GN 2/3 **MYCHA477 120 €**



### Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador **MYCHA181 418 €**

## ACCESORIOS COMPACT GN 2/3



### Carro autónomo

3 horas y media en modo vapor a 90°C.

GN 2/3	<b>MYCHA173</b>	<b>3.088 €</b>
Medidas totales	<b>530 x 755 x 850 mm</b>	
Presión máx.	<b>2,7 bar</b>	
Caudal máx.	<b>4,1 litros por minuto</b>	



### Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

GN 2/3 **MYCHA460 350 €**



### Campana de condensación de vapor

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

GN 2/3 **MYCHA463 1.430 €**



### Campana de condensación de vapor

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

GN 2/3 **MYCHA466 1.699 €**



### Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 2/3 **MYCHA469 2.230 €**



Filtro de carbono(Recambio) **MYCHA216 189 €**



### Blindaje térmico

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

GN 2/3 **MYCHA472 236 €**



### 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 para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos iCOOK COMPACT (sonda sous-vide incluida).

Kit conexión sonda **MYCHA480 435 €**



### Sonda sous-vide

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Sous-vide **MYCHA185 290 €**



### Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado **MYCHA172 189 €**



### CleanDuo

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

1 unidad	<b>MYCHA063</b>	<b>92 €</b>
Pack de 4 unidades	<b>MYCHA354</b>	<b>363 €</b>
Pack de 24 unidades	<b>MYCHA355</b>	<b>2.138 €</b>

## BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/3



### Bandeja GN 2/3 Lisa

Profundidad 20	<b>RGN23020</b>	<b>25 €</b>
Profundidad 40	<b>RGN23040</b>	<b>32 €</b>
Profundidad 65	<b>RGN23065</b>	<b>35 €</b>



### Bandeja GN 2/3 Perforada

Profundidad 20	<b>RGN2302F</b>	<b>35 €</b>
Profundidad 40	<b>RGN2304F</b>	<b>39 €</b>
Profundidad 65	<b>RGN2306F</b>	<b>45 €</b>



### Bandeja para plancha / pizza

Por la cara ranurada verdura y pescado a la parrilla. Por la cara lisa pizzas, cocas...

GN 2/3	<b>RPAR2302</b>	<b>150 €</b>
--------	-----------------	--------------



### Bandeja para patatas grill

Para asar patatas: 20 piezas

GN 2/3	<b>RPAR2305</b>	<b>64 €</b>
--------	-----------------	-------------



### Parrilla inox

Asados de piezas grandes, regenerar

GN 2/3	<b>RPARGN23</b>	<b>29 €</b>
--------	-----------------	-------------



### Cesta para fritura

Para freír patatas fritas, alitas de pollo, nuggets...

GN 2/3	<b>RGN230CE</b>	<b>85 €</b>
--------	-----------------	-------------



### Bandeja para pastelería / Plancha

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

GN 2/3	<b>RPAR2306</b>	<b>56 €</b>
--------	-----------------	-------------

## BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/1



### Bandeja GN 2/1 Lisa

Profundidad 20	<b>RGN21020</b>	<b>55 €</b>
Profundidad 40	<b>RGN21040</b>	<b>60 €</b>
Profundidad 65	<b>RGN21060</b>	<b>70 €</b>



### Bandeja GN 2/1 Perforada

Profundidad 20	<b>RGN2102F</b>	<b>75 €</b>
Profundidad 40	<b>RGN2104F</b>	<b>79 €</b>
Profundidad 65	<b>RGN2106F</b>	<b>99 €</b>



### Parrilla inox

Asados y regeneración de piezas grandes

GN 2/1	<b>RPARGN21</b>	<b>47 €</b>
--------	-----------------	-------------

## 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	<b>F0260901</b>	<b>655 €</b>
--------	-----------------	--------------

**BANDEJAS Y PARRILLAS GN 1/1**



**Bandeja GN 1/1 Lisa**

Profundidad 20	<b>RGNT1020</b>	<b>30 €</b>
Profundidad 40	<b>RGNT1040</b>	<b>30 €</b>
Profundidad 65	<b>RGNT1060</b>	<b>35 €</b>



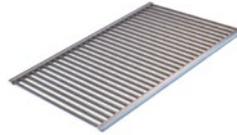
**Bandeja GN 1/1 Perforada**

Profundidad 20	<b>RGNT102F</b>	<b>45 €</b>
Profundidad 40	<b>RGNT104F</b>	<b>49 €</b>
Profundidad 65	<b>RGNT106F</b>	<b>55 €</b>



**Bandeja GN 1/1 Esmaltada**

Profundidad 20	<b>RPART108</b>	<b>45 €</b>
Profundidad 40	<b>RPART109</b>	<b>49 €</b>
Profundidad 65	<b>RPART110</b>	<b>53 €</b>



**Placa grill**

Filetes de carne y pescados a la parrilla

GN 1/1	<b>RPART103</b>	<b>196 €</b>
--------	-----------------	--------------



**Bandeja para plancha / pizza**

Por la cara ranurada verdura y pescado a la parrilla. Por la cara lisa pizzas, cocas...

GN 1/1	<b>RPART102</b>	<b>185 €</b>
--------	-----------------	--------------



**Bandeja para pollos grill**

Parrilla para asar 8 pollos

GN 1/1	<b>RPART101</b>	<b>89 €</b>
--------	-----------------	-------------



**Bandeja para patatas grill**

Para asar patatas: 28 piezas

GN 1/1	<b>RPART105</b>	<b>79 €</b>
--------	-----------------	-------------



**Bandeja recoge grasas**

Complemento de la bandeja para pollos grill.

GN 1/1	<b>RPART111</b>	<b>74 €</b>
--------	-----------------	-------------



**Parrilla inox**

Asados y regeneración de piezas grandes

GN 1/1	<b>RPARGNT11</b>	<b>29 €</b>
--------	------------------	-------------



**Cesta para fritura**

Para freír patatas fritas, alitas de pollo, nuggets...

GN 1/1	<b>RPART104</b>	<b>119 €</b>
--------	-----------------	--------------



**Bandeja para pastelería / Plancha**

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

GN 1/1	<b>RPART106</b>	<b>65 €</b>
--------	-----------------	-------------



**Bandeja para pan**

4 barras de pan por bandeja.

\*Bandeja no compatible con los modelos COMPACT Concept y Evolution 6 GN 1/1 T y COOK.

GN 1/1	<b>RPART107</b>	<b>104 €</b>
--------	-----------------	--------------



**Bandeja para huevos**

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

GN 1/1	<b>RGNT100H</b>	<b>139 €</b>
--------	-----------------	--------------

**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	<b>F0260601</b>	<b>590 €</b>
--------	-----------------	--------------