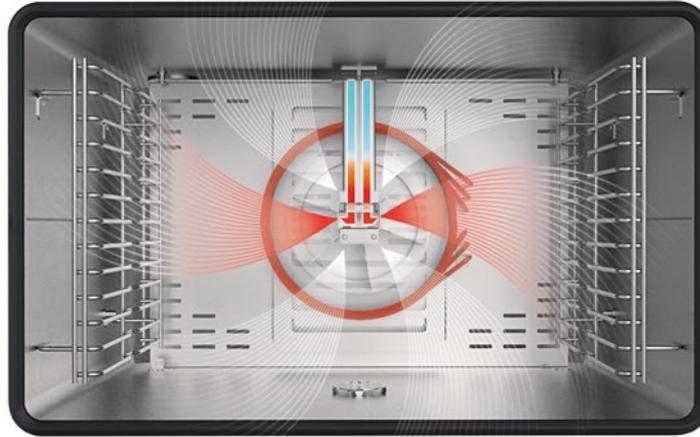


VENTAJAS MYCHEF

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

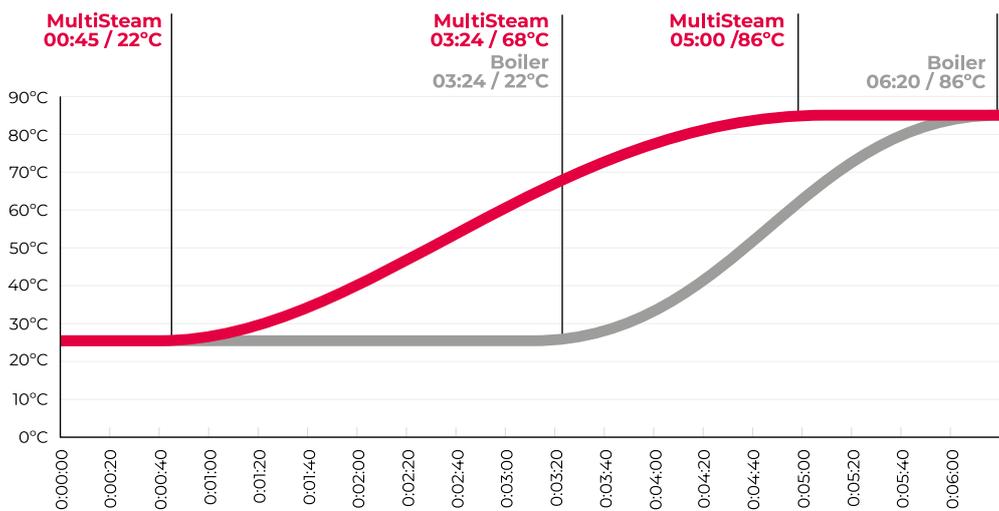
Gracias al sifón de serie integrado, y combinado con la tecnología Multisteam, cerramos cualquier posible pérdida de vapor en cámara, consiguiendo una mayor eficiencia.

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



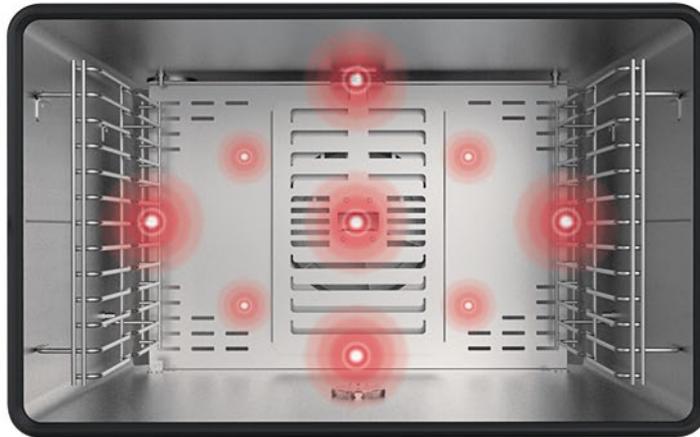
Ahorro energético de hasta un **9,2 % combinado con SmartClima Plus ***



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

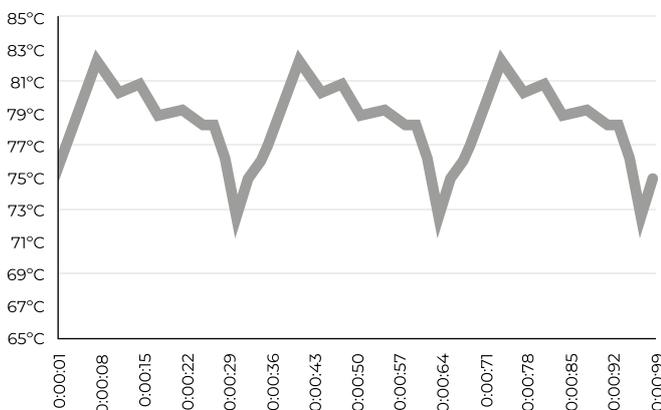
Resultados con texturas finales sobresalientes

Cocciones con menos pérdida de peso y un color brillante

COMPARATIVA CERTIFICADA POR TÜV

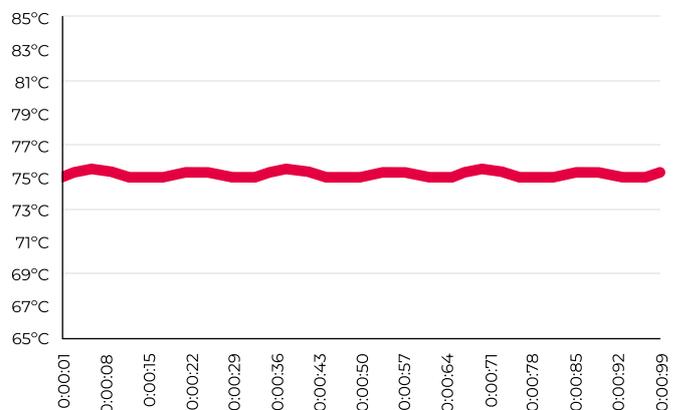
Sin TSC

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



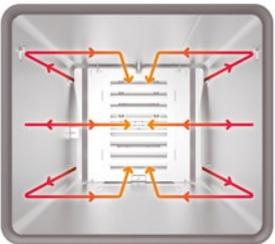
SmartClima Plus

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.

COOK 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

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 envíasalas 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 ⚡
MODALIDAD DE COCCIÓN			
Modo convección	30°C - 280°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
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●	●
Regeneración. Asistente para la regeneración de alimentos cocinados. Programas parametrizables y preestablecidos	Inteligente	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
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	-
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...	●	-	-

	iCOOK ⚡ 🔥	COOK MASTER ⚡ 🔥	COOK PRO ⚡
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	–
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 "C" con sistema antivuelco y 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 (20 GN)

● De serie ○ Opcional – No compatible

HORNOS COMBINADOS

COOK PRO



INFINITAS POSIBILIDADES, CERO COMPLICACIONES

Mychef COOK PRO es un horno combinado profesional que cocina sin complicaciones, con practicidad. Su innovadora tecnología de cocción, su panel de control sencillo y su sistema de autolimpieza incorporado, lo convierten en un equipo ideal para los profesionales de la gastronomía que requieren de un horno que les conceda infinitas posibilidades de cocción y un alto rendimiento, sin complicaciones.



reddot winner 2020

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

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

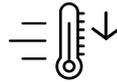
PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



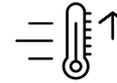
Panel de control electrónico
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



Autolimpieza
Sistema automático de limpieza



Cooldown automático
Enfriamiento ultrarrápido y seguro para autolimpieza



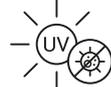
Preheat automático
Precalentamiento ultrarrápido

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

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



SteamOut
Eliminación de la humedad de la cámara de cocción



SmartWind
Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de **2 velocidades**



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



Regeneración manual

CONECTIVIDAD



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)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



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



Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



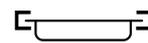
Señalización de fin de cocción visual y acústica



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 PRO 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 incluido

	Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
⚡	CCE1100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		6.490 €
	CCE1100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	6.850 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA282	420 €



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 incluido**

	Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CCE6100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		4.090 €
	CCE6100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	4.450 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA277	280 €



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 incluido**

	Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CCE4100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾		3.680 €
	CCE4100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾	●	4.040 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/L+N/50-60	MYCHA273	90 €
		⁽²⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA272	280€

ACCESORIOS RECOMENDADOS



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

COOK PRO ⚡ MYCHA245 116 €



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 PRO ⚡ 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 €

* 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 PRO ⚡ MYCHA061 386 €



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

COOK PRO ⚡ MYCHA062 248 €



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

COOK PRO ⚡ MYCHA358 159 €

ACCESORIOS COOK PRO GN 1/1



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

COOK PRO ⚡ MYCHA357 239 €



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 €



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 €



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

COOK PRO ⚡ MYCHA261 117 €

ACCESORIOS COOK PRO 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 PRO 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 €

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/3



Bandeja GN 2/3 Lisa

Profundidad 20	RGN23020	25 €
Profundidad 40	RGN23040	32 €
Profundidad 65	RGN23065	35 €



Bandeja GN 2/3 Perforada

Profundidad 20	RGN2302F	35 €
Profundidad 40	RGN2304F	39 €
Profundidad 65	RGN2306F	45 €



Bandeja para plancha / pizza

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

GN 2/3	RPAR2302	150 €
--------	-----------------	--------------



Bandeja para patatas grill

Para asar patatas: 20 piezas

GN 2/3	RPAR2305	64 €
--------	-----------------	-------------



Parrilla inox

Asados de piezas grandes, regenerar

GN 2/3	RPARGN23	29 €
--------	-----------------	-------------



Cesta para fritura

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

GN 2/3	RGN230CE	85 €
--------	-----------------	-------------



Bandeja para pastelería / Plancha

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

GN 2/3	RPAR2306	56 €
--------	-----------------	-------------

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/1



Bandeja GN 2/1 Lisa

Profundidad 20	RGN21020	55 €
Profundidad 40	RGN21040	60 €
Profundidad 65	RGN21060	70 €



Bandeja GN 2/1 Perforada

Profundidad 20	RGN2102F	75 €
Profundidad 40	RGN2104F	79 €
Profundidad 65	RGN2106F	99 €



Parrilla inox

Asados y regeneración de piezas grandes

GN 2/1	RPARGN21	47 €
--------	-----------------	-------------

CARRO PARA BANDEJAS GN 2/1



GN 2/1

Capacidad: 18 guías
Distancia entre guías: 75 mm.
Medidas: 660 x 750 x 1700 mm.

GN 2/1	F0260901	655 €
--------	-----------------	--------------

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 1/1



Bandeja GN 1/1 Lisa

Profundidad 20	RGNT1020	30 €
Profundidad 40	RGNT1040	30 €
Profundidad 65	RGNT1060	35 €



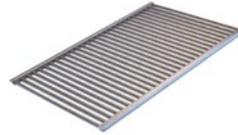
Bandeja GN 1/1 Perforada

Profundidad 20	RGNT102F	45 €
Profundidad 40	RGNT104F	49 €
Profundidad 65	RGNT106F	55 €



Bandeja GN 1/1 Esmaltada

Profundidad 20	RPART108	45 €
Profundidad 40	RPART109	49 €
Profundidad 65	RPART110	53 €



Placa grill

Filetes de carne y pescados a la parrilla

GN 1/1	RPART103	196 €
--------	-----------------	--------------



Bandeja para plancha / pizza

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

GN 1/1	RPART102	185 €
--------	-----------------	--------------



Bandeja para pollos grill

Parrilla para asar 8 pollos

GN 1/1	RPART101	89 €
--------	-----------------	-------------



Bandeja para patatas grill

Para asar patatas: 28 piezas

GN 1/1	RPART105	79 €
--------	-----------------	-------------



Bandeja recoge grasas

Complemento de la bandeja para pollos grill.

GN 1/1	RPART111	74 €
--------	-----------------	-------------



Parrilla inox

Asados y regeneración de piezas grandes

GN 1/1	RPARGNT11	29 €
--------	------------------	-------------



Cesta para fritura

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

GN 1/1	RPART104	119 €
--------	-----------------	--------------



Bandeja para pastelería / Plancha

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

GN 1/1	RPART106	65 €
--------	-----------------	-------------

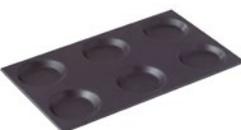


Bandeja para pan

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	RPART107	104 €
--------	-----------------	--------------



Bandeja para huevos

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

GN 1/1	RGNT100H	139 €
--------	-----------------	--------------

CARRO PARA BANDEJAS GN 1/1



GN 1/1

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

GN 1/1	F0260601	590 €
--------	-----------------	--------------

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/3



Bandeja GN 2/3 Lisa

Profundidad 20	RGN23020	25 €
Profundidad 40	RGN23040	32 €
Profundidad 65	RGN23065	35 €



Bandeja GN 2/3 Perforada

Profundidad 20	RGN2302F	35 €
Profundidad 40	RGN2304F	39 €
Profundidad 65	RGN2306F	45 €



Bandeja para plancha / pizza

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

GN 2/3	RPAR2302	150 €
--------	-----------------	--------------



Bandeja para patatas grill

Para asar patatas: 20 piezas

GN 2/3	RPAR2305	64 €
--------	-----------------	-------------



Parrilla inox

Asados de piezas grandes, regenerar

GN 2/3	RPARGN23	29 €
--------	-----------------	-------------



Cesta para fritura

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

GN 2/3	RGN230CE	85 €
--------	-----------------	-------------



Bandeja para pastelería / Plancha

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

GN 2/3	RPAR2306	56 €
--------	-----------------	-------------

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/1



Bandeja GN 2/1 Lisa

Profundidad 20	RGN21020	55 €
Profundidad 40	RGN21040	60 €
Profundidad 65	RGN21060	70 €



Bandeja GN 2/1 Perforada

Profundidad 20	RGN2102F	75 €
Profundidad 40	RGN2104F	79 €
Profundidad 65	RGN2106F	99 €



Parrilla inox

Asados y regeneración de piezas grandes

GN 2/1	RPARGN21	47 €
--------	-----------------	-------------

CARRO PARA BANDEJAS GN 2/1



GN 2/1

Capacidad: 18 guías
Distancia entre guías: 75 mm.
Medidas: 660 x 750 x 1700 mm.

GN 2/1	F0260901	655 €
--------	-----------------	--------------

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 1/1



Bandeja GN 1/1 Lisa

Profundidad 20	RGNT1020	30 €
Profundidad 40	RGNT1040	30 €
Profundidad 65	RGNT1060	35 €



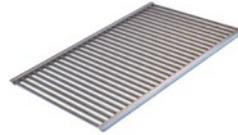
Bandeja GN 1/1 Perforada

Profundidad 20	RGNT102F	45 €
Profundidad 40	RGNT104F	49 €
Profundidad 65	RGNT106F	55 €



Bandeja GN 1/1 Esmaltada

Profundidad 20	RPART108	45 €
Profundidad 40	RPART109	49 €
Profundidad 65	RPART110	53 €



Placa grill

Filetes de carne y pescados a la parrilla

GN 1/1	RPART103	196 €
--------	-----------------	--------------



Bandeja para plancha / pizza

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

GN 1/1	RPART102	185 €
--------	-----------------	--------------



Bandeja para pollos grill

Parrilla para asar 8 pollos

GN 1/1	RPART101	89 €
--------	-----------------	-------------



Bandeja para patatas grill

Para asar patatas: 28 piezas

GN 1/1	RPART105	79 €
--------	-----------------	-------------



Bandeja recoge grasas

Complemento de la bandeja para pollos grill.

GN 1/1	RPART111	74 €
--------	-----------------	-------------



Parrilla inox

Asados y regeneración de piezas grandes

GN 1/1	RPARGNT11	29 €
--------	------------------	-------------



Cesta para fritura

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

GN 1/1	RPART104	119 €
--------	-----------------	--------------



Bandeja para pastelería / Plancha

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

GN 1/1	RPART106	65 €
--------	-----------------	-------------

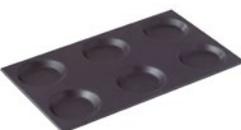


Bandeja para pan

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	RPART107	104 €
--------	-----------------	--------------



Bandeja para huevos

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

GN 1/1	RGNT100H	139 €
--------	-----------------	--------------

CARRO PARA BANDEJAS GN 1/1



GN 1/1

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

GN 1/1	F0260601	590 €
--------	-----------------	--------------