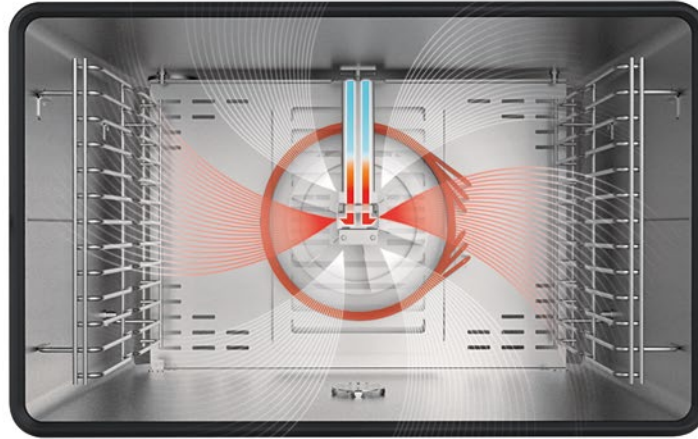


VENTAJAS MYCHEF

# 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**

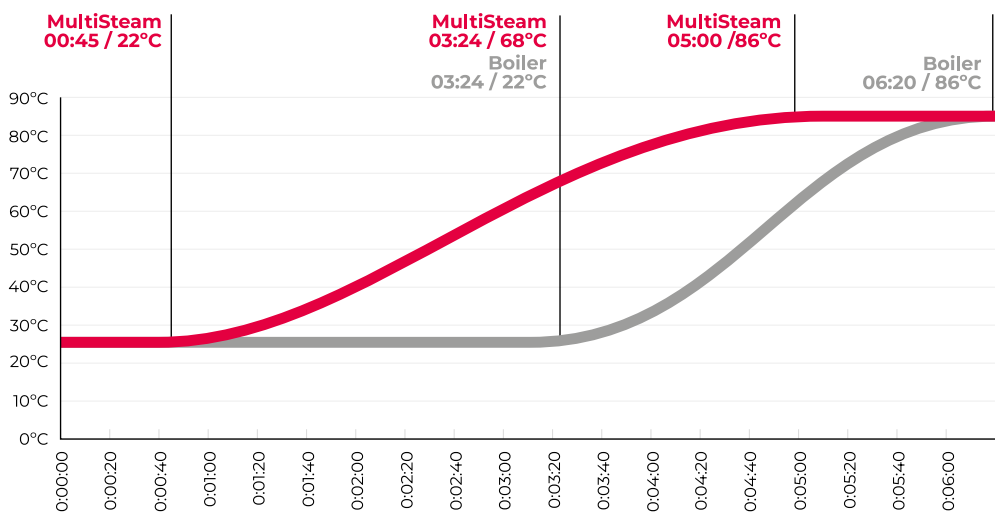
**Gracias al sifón de serie integrado, y combinado con la tecnología Multisteam, cerramos cualquier posible pérdida de vapor en cámara, consiguiendo una mayor eficiencia.**

**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



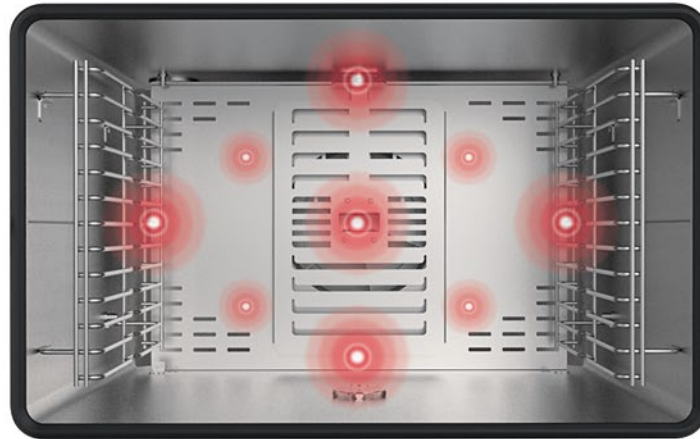
Ahorro energético de hasta un **9,2 % combinado con SmartClima Plus \***



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**

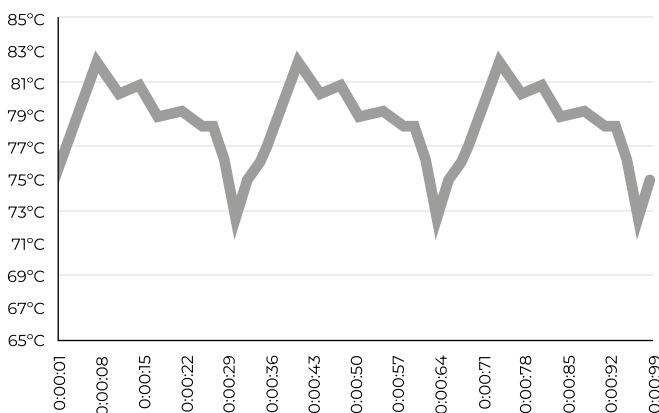
**Resultados con texturas finales sobresalientes**

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

## COMPARATIVA CERTIFICADA POR TÜV

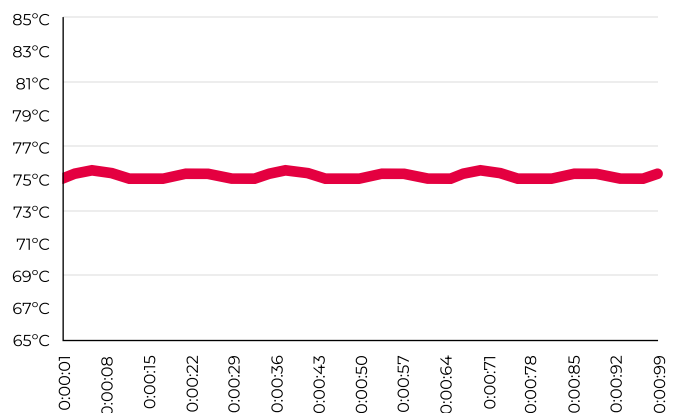
### Sin TSC

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



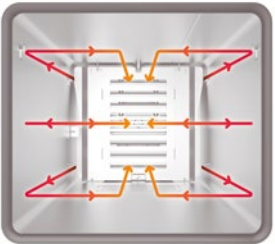
### SmartClima Plus

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

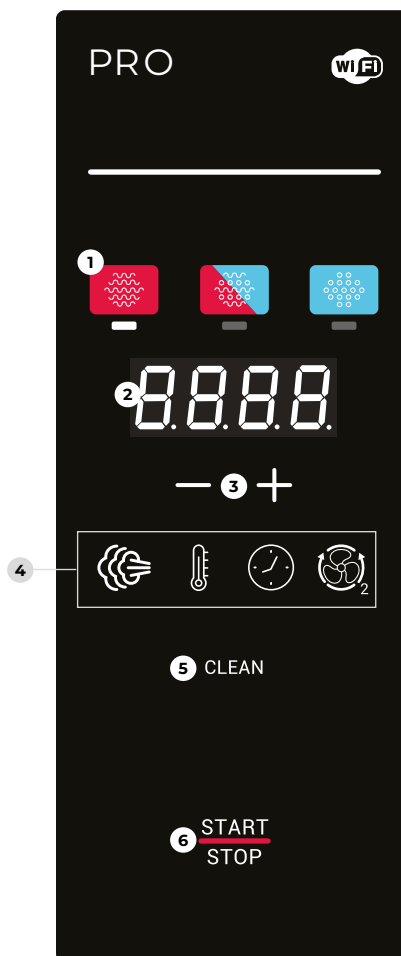
Selecciona el modo de cocción: convección, mixto o vapor

### 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 
<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> Refrigeradora el 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**

# 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.



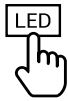
reddot winner 2020

### ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

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



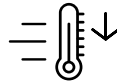
## PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



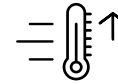
**Panel de control electrónico**  
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



**Autolimpieza**  
Sistema automático de limpieza



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



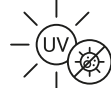
**Preheat automático**  
Precalentamiento ultrarrápido

## 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**



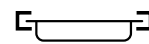
**Señalización de fin de cocción visual y acústica**



**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 <sup>(1)</sup>		6.490 €
	CCE1100I	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	6.850 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>		4.090 €
	CCE6100I	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	4.450 €
<b>VOLTAJE OPCIONAL</b> (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		<sup>(1)</sup> Voltaje 230/3L/50-60	<b>MYCHA277</b>	<b>280 €</b>



## 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 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>		3.680 €
	CCE4100I	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	●	4.040 €
<b>VOLTAJE OPCIONAL</b> (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		<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



**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



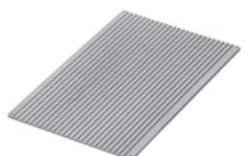
### Bandeja GN 2/3 Lisa

Profundidad 20	<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>



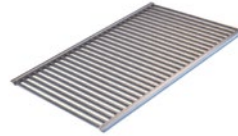
**Bandeja GN 1/1 Perforada**

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**

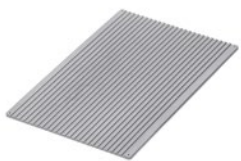
Profundidad 20	<b>RPART108</b>	<b>45 €</b>
Profundidad 40	<b>RPART109</b>	<b>49 €</b>
Profundidad 65	<b>RPART110</b>	<b>53 €</b>



**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>
--------	-----------------	-------------

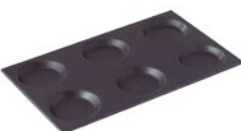


**Bandeja para pan**

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>
--------	-----------------	--------------

## BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/3



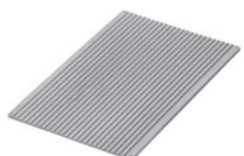
### Bandeja GN 2/3 Lisa

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**

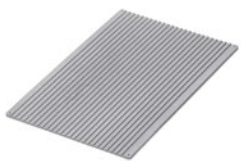
Profundidad 20	<b>RPART108</b>	<b>45 €</b>
Profundidad 40	<b>RPART109</b>	<b>49 €</b>
Profundidad 65	<b>RPART110</b>	<b>53 €</b>



**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>
--------	-----------------	-------------

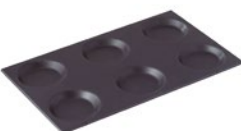


**Bandeja para pan**

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>
--------	-----------------	--------------