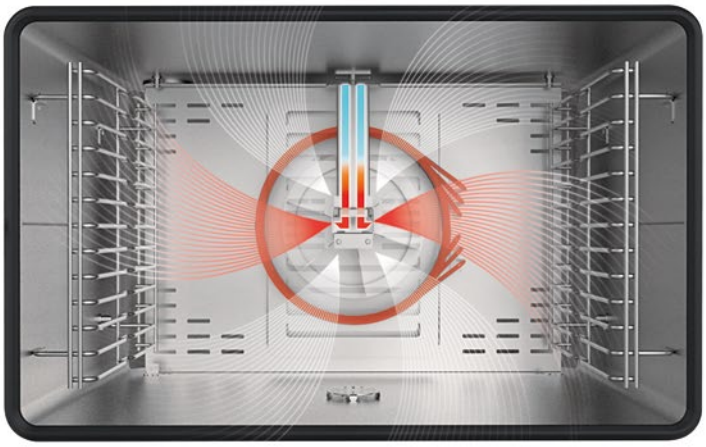
VENTAJAS MYCHEF

MultiSteam PATENTADO

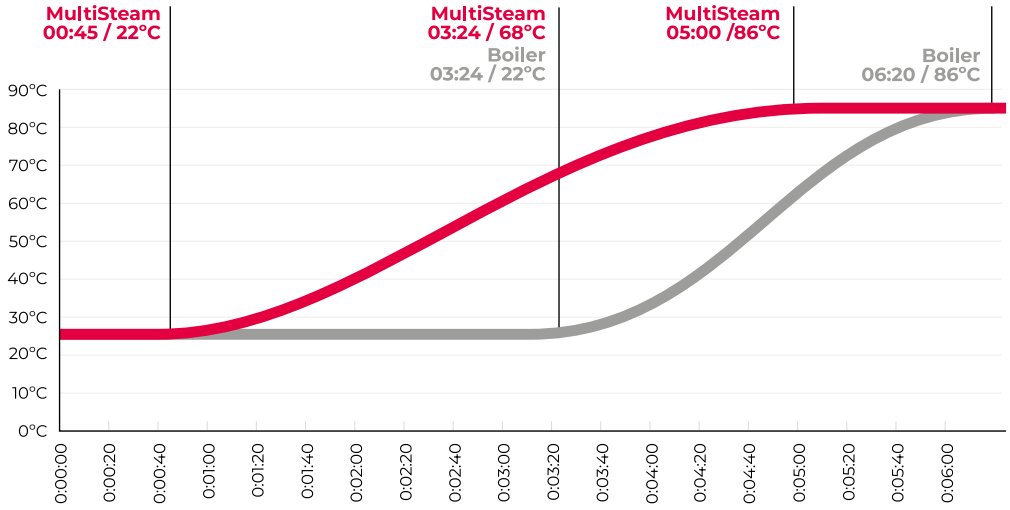


Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor y con precalentamiento del agua dentro de la camara.

Con esta tecnología conseguimos:

- **Vapor 5 veces más rápido que con el sistema Boiler**
- **Generación de vapor a partir de 30°C**
- **Ahorro hídrico y energético significativo debido a la eficiencia aportada**
- **Total homogeneización de vapor en cámara**
- **No requiere mantenimiento**
- **Recuperación ultra rápida de saturación en cámara después de apertura de puerta**
- **Gracias al sifón de serie integrado, y combinado con la tecnología Multisteam, cerramos cualquier posible pérdida de vapor en cámara, consiguiendo una mayor eficiencia.**

COMPARATIVA DE TECNOLOGÍAS

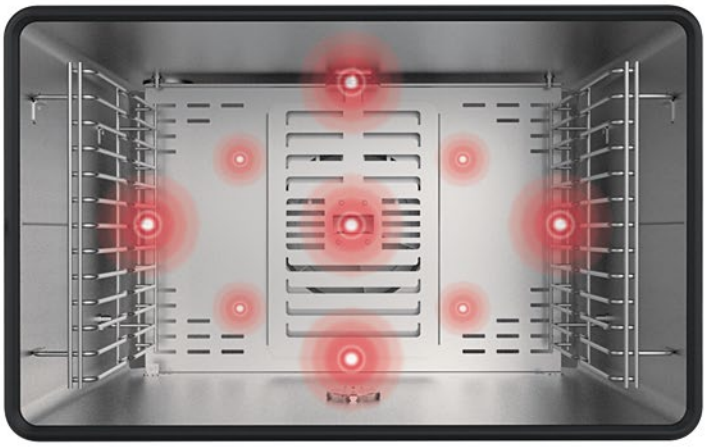


Ahorro energético de hasta un **9,2 % combinado con SmartClima Plus ***

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 (± 0,2°C).

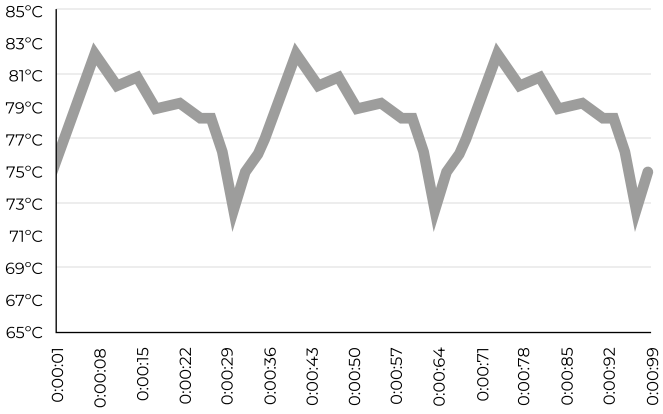
Con esta tecnología conseguimos:

- **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

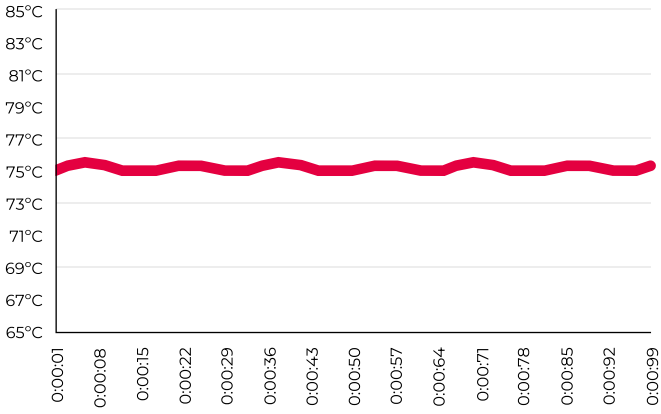
Sin TSC

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 utilizen 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.

1 = 3

Pastilla CleanDuo
(Detergente + abrillantador)

Pastillas competencia
(2 Detergente + 1 abrillantador)

UltravioletSteam PATENTE

La innovadora tecnología patentada UltravioleSteam 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.**

Vapor puro
100 % esterilizado

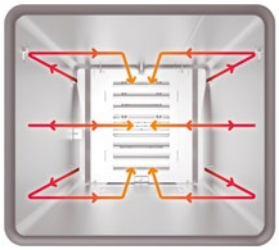
TECNOLOGÍAS DE **COCCIÓN**

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.

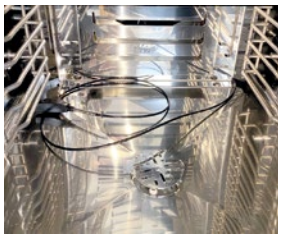


Turbina SmartWind de última generación y alta eficiencia

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.

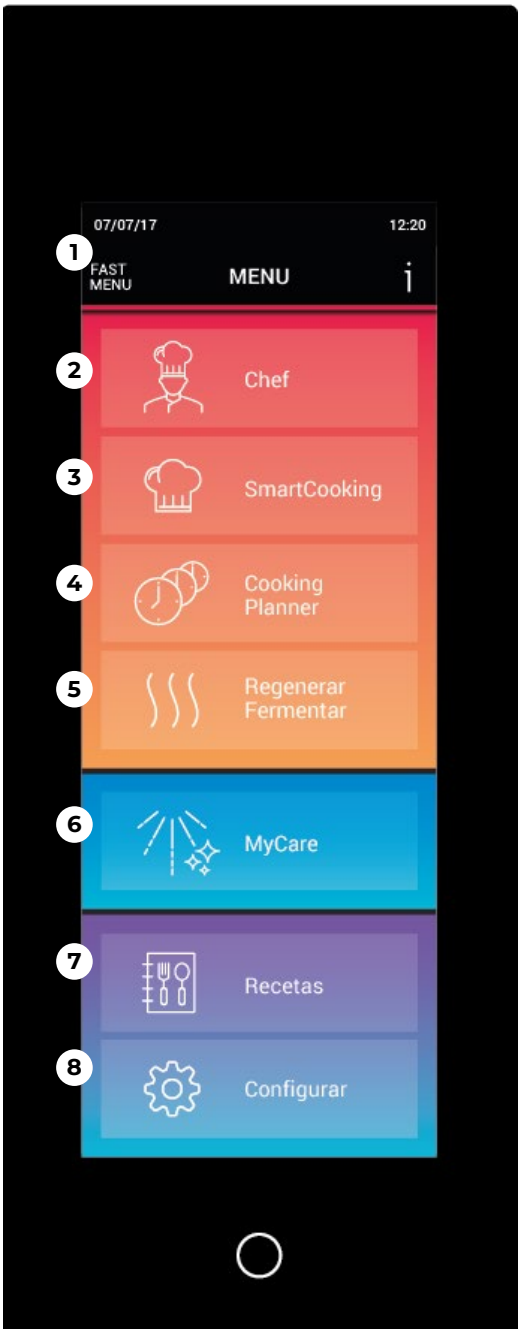
PANELES DE CONTROL

iCOOK

INTERFAZ INTELIGENTE PARA INNOVAR EN TUS COCCIONES

Panel de control fácil de usar, con pantalla táctil de alta definición de 10" que permite un uso intuitivo de los hornos iCOOK.

Permite la opción de personalizar el menú acorde con las necesidades de cada usuario, memorizar hasta 400 programas con 10 fases de cocción y cocinar alimentos de manera simultanea en distintas bandejas.



mychef.

Mychef Cloud

La conexión a la nube Mychef Cloud te permite estar siempre conectado a tus equipos, estés donde estés. Podrás visualizar el estado de cocción, así como crear y guardar recetas desde cualquier lugar. Un horno realmente inteligente capaz de recopilar datos, procesarlos y ofrecer una información personalizada que contribuirá a la gestión y éxito de tu negocio.

1. Fast Menu

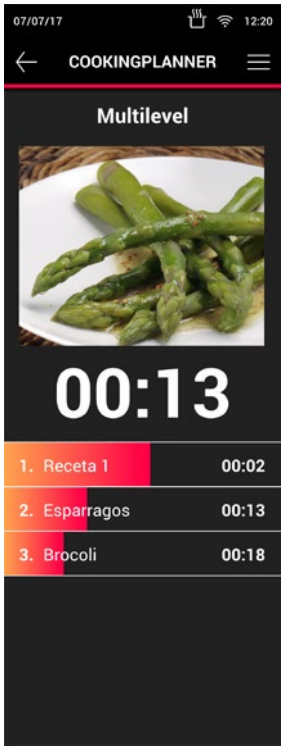
Menú personalizado con las cocciones, multinivel y programas de lavado más habituales.

2. Modo Chef

Personaliza tus cocciones ajustando de forma manual los parámetros deseados.

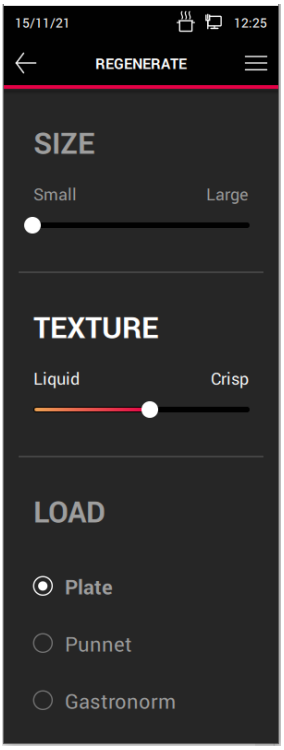
3. SmartCooking

Sistema de cocción inteligente para cocinar de forma asistida.



4. Cooking Planner

Cocina alimentos de forma simultánea en distintas bandejas.



5. Regenerar/Fermentar

Regenerar tus alimentos o congelados de forma guiada.

6. MyCare

Sistema de autolimpieza inteligente: 4 Programas de autolimpieza + aclarado.

7. Recetas

Accede a las más de 100 recetas que nuestros chefs han preparado para ti de forma gratuita, así como tus propias recetas o la búsqueda de recetas por selección de ingredientes.

8. Configurar

Acceso a todas las configuraciones de horno.

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	–	●	●
RealiableSystem. 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. Refrigera el 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 INTELIGENTES

NUEVO

iCOOK MAX

EL MÁS GRANDE. EL MÁS POTENTE

Mychef iCOOK MAX es el horno combinado 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, iCOOK MAX está especialmente diseñado para soportar altas cargas de trabajo y lograr excelentes resultados de cocción.

Su panel de control compuesto por una pantalla táctil de alta definición y una interfaz inteligente de última generación, proporcionan tecnología y simplicidad para los profesionales de la gastronomía.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Restaurantes · Hoteles · Caterings · Colectividades · Hospitales · Escuelas · Supermercados

TECNOLOGÍAS INTELIGENTES

SmartCooking
Sistema 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

SmartClima Plus
Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad de la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos

PATENTADO
MyCare
Sistema automático de limpieza, con detección del grado de suciedad y aviso automático.
4 niveles + aclarado

Interfaz inteligente
con pantalla táctil de 10'' de alta definición

Preheat & Cooldown inteligente
Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción

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 (±0,2°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**

NightWatch
Continúa automáticamente una cocción nocturna tras un corte en el suministro

3 modos de cocción manual
Convección (de 30° a 300°C)
Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C)
Vapor saturado (de 30° a 130°C)

Cocción con sonda interna multipunto

Cocción con sonda sous vide (opcional)

PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD

Programas y fases de cocción
Capacidad para guardar 400 programas y hasta 10 fases de cocción en cada programa

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

Recetario interactivo
Recetas integradas guiadas paso a paso con un solo clic. Búsqueda de recetas por ingredientes

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

Conexión Wi-Fi
Para conectar el horno con Mychef Cloud y descargar actualizaciones de software

FAST MENU
FastMenu
Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas

Cooking Check
Control en tiempo real de temperatura, tiempo y consumos de energía o agua durante la cocción

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Conexión USB
Actualización del equipo y registro de datos HACCP

Puerta de triple 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

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

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

Protección IPX5
Contra salpicaduras y chorros de agua

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

HORNO COMBINADO INTELIGENTE

iCOOK MAX 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 MyCare y Mychef Cloud 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 G½"
Apertura de puerta a mano derecha de serie
Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido

* Carro portabandejas incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CIE2200D		400/3L+N/50-60 (1)		26.890 €
	CIE2240D	●	400/3L+N/50-60 (1)		28.310 €
	CIE2200I		400/3L+N/50-60 (1)	●	27.250 €
	CIE2240I	●	400/3L+N/50-60 (1)	●	28.670 €
	CIG2200D		230/L+N/50-60		29.530 €
	CIG2200I		230/L+N/50-60	●	29.890 €
	VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		(1) Voltaje 230/3L/50-60	**MYCHA421**	**760 €**

* *Disponible a partir de septiembre de 2023*

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica iCOOK MAX

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

iCOOK 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

iCOOK MAX	MYCHA061	386 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK 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.

iCOOK 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.

iCOOK MAX	MYCHA416	3.345 €

Manta térmica GN 2/1

Para carros portabandejas y portaplatos GN 2/1.

iCOOK MAX	MYCHA417	1.220 €

ACCESORIOS iCOOK MAX GN 2/1

Kit UltraVioletSteam

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

iCOOK MAX	MYCHA385	832 €

Ahumador MySmoker

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

iCOOK MAX	MYCHA181	418 €

Kit de ducha de lavado

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

iCOOK 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 INTELIGENTE

NUEVO

iCOOK MAX GN 1/1

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 MyCare y Mychef Cloud incluido

Capacidad GN 20 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto) 893 x 1018 x 1923 mm
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 G½"
Apertura de puerta a mano derecha de serie
Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido

* Carro portabandejas incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CIE2100D		400/3L+N/50-60 (1)		19.890 €
	CIE2140D	●	400/3L+N/50-60 (1)		20.600 €
	CIE2100I		400/3L+N/50-60 (1)	●	20.250 €
	CIE2140I	●	400/3L+N/50-60 (1)	●	20.960 €
	CIG2100D		230/L+N/50-60		22.700 €
	CIG2100I		230/L+N/50-60	●	23.060 €

VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)	(1) Voltaje 230/3L/50-60	**MYCHA420**	**680 €**

* *Disponible a partir de septiembre de 2023*

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica iCOOK MAX

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

iCOOK 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

iCOOK MAX	MYCHA061	386 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK MAX	MYCHA062	248 €

Carro portabandejas GN 1/1

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

Fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

iCOOK 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.

iCOOK MAX	MYCHA413	2.522 €

Manta térmica GN 1/1

Para carros portabandejas y portaplatos GN 1/1.

iCOOK MAX	MYCHA414	825 €

ACCESORIOS iCOOK MAX GN 1/1

Kit UltraVioletSteam

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

iCOOK MAX	MYCHA385	832 €

Ahumador MySmoker

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

iCOOK MAX	MYCHA181	418 €

Kit de ducha de lavado

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

iCOOK 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 INTELIGENTES

iCOOK

UN HORNO REALMENTE INTELIGENTE

Mychef iCOOK no tiene límites y cocinar con él es totalmente intuitivo gracias a sus sistemas de cocción inteligentes: cocciones asistidas, cocciones simultáneas, recetario interactivo, etc. Un horno con las más altas prestaciones tecnológicas al servicio de los chefs más exigentes; un horno realmente inteligente.

reddot winner 2020

Delta de Bronze Premis ADI 2020

DESIGN AWARD 2021

HOST 2021 SMART LABEL

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

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

TECNOLOGÍAS INTELIGENTES

SmartCooking
Sistema 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

SmartClima Plus
Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad de la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos

PATENTADO
MyCare
Sistema automático de limpieza, con detección del grado de suciedad y aviso automático.
4 niveles + aclarado

Interfaz inteligente con pantalla táctil de 10'' de alta definición

Preheat & Cooldown inteligente
Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción

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 (±0,2°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)

NightWatch
Continúa automáticamente una cocción nocturna tras un corte en el suministro

3 modos de cocción manual
Convección (de 30° a 280°C)
Mixto: convección + vapor (de 30° a 280°C)
Vapor saturado (de 30° a 130°C)

Cocción con sonda interna multipunto

Cocción con sonda sous vide (opcional)

PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD

Programas y fases de cocción
Capacidad para guardar 400 programas y hasta 10 fases de cocción en cada programa

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

Recetario interactivo
Recetas integradas guiadas paso a paso con un solo clic. Búsqueda de recetas por ingredientes

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

Conexión Wi-Fi
Para conectar el horno con Mychef Cloud y descargar actualizaciones de software

FAST MENU
FastMenu
Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas

Cooking Check
Control en tiempo real de temperatura, tiempo y consumos de energía o agua durante la cocción

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Conexión USB
Actualización del equipo y registro de datos HACCP

Puerta de triple 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

Guías en "C"
Con sistema antivuelco y de fácil limpieza

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

Protección IPX4
Contra salpicaduras y chorros de agua

Recogeaguas con vaciado automático
Incluso con la puerta abierta

HORNO COMBINADO INTELIGENTE

iCOOK 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 MyCare y Mychef Cloud 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 G½"
Apertura de puerta a mano derecha de serie
Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CIE1200D		400/3L+N/50-60 (1)		14.950 €
	CIE1240D	●	400/3L+N/50-60 (1)		16.015 €
	CIE1200I		400/3L+N/50-60 (1)	●	15.310 €
	CIE1240I	●	400/3L+N/50-60 (1)	●	16.375 €
	CIG1200D		230/L+N/50-60		16.750 €
	CIG1200I		230/L+N/50-60	●	17.110 €

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

* *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 MyCare y Mychef Cloud 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 G½"
Apertura de puerta a mano derecha de serie
Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CIE6200D		400/3L+N/50-60 (1)		10.995 €
	CIE6240D	●	400/3L+N/50-60 (1)		11.350 €
	CIE6200I		400/3L+N/50-60 (1)	●	11.355 €
	CIE6240I	●	400/3L+N/50-60 (1)	●	11.710 €
	CIG6200D		230/L+N/50-60		12.520 €
	CIG6200I		230/L+N/50-60	●	12.880 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)			(1) Voltaje 230/3L/50-60	**MYCHA287**	**420 €**

* *Disponible a partir de julio de 2023*

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica iCOOK

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

iCOOK	⚡	**MYCHA245**	**116 €**
iCOOK	🔥	**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.

iCOOK	⚡	**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 €**
iCOOK 6 GN 2/1 + iCOOK 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

iCOOK	⚡🔥	**MYCHA061**	**386 €**

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK	⚡🔥	**MYCHA062**	**248 €**

Kit de refrigeración de desagüe

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

iCOOK	⚡	**MYCHA358**	**159 €**

ACCESORIOS iCOOK 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 €**
6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 900 mm	8 guías	**MYCHA400**	**795 €**
10 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 600 mm	5 guías	**MYCHA228**	**702 €**
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.

iCOOK	⚡🔥	**MYCHA261**	**117 €**

ACCESORIOS iCOOK GN 2/1

Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

iCOOK		**MYCHA260**	**156 €**

Kit de ducha de lavado

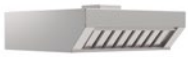
Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

iCOOK		**MYCHA172**	**189 €**

Campana de condensación de vapor

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

GN 2/1		**MYCHA395**	**1.655 €**



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.

iCOOK		**MYCHA181**	**418 €**

ACCESORIOS iCOOK 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 iCOOK (sonda sous-vide incluída).

iCOOK		**MYCHA480**	**435 €**

Sonda sous-vide

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

iCOOK		**MYCHA185**	**290 €**

HORNO COMBINADO INTELIGENTE

iCOOK GN 1/1

10 GN 1/1

Capacidad GN 10 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 725 x 1020 mm
Peso 112 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 MyCare y Mychef Cloud 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 G½"
Apertura de puerta a mano derecha de serie
Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CIE1100D		400/3L+N/50-60 (1)		9.750 €
	CIE1140D	●	400/3L+N/50-60 (1)		10.105 €
	CIE1100I		400/3L+N/50-60 (1)	●	10.110 €
	CIE1140I	●	400/3L+N/50-60 (1)	●	10.465 €
	CIG1100D		230/L+N/50-60		11.250 €
	CIG1100I		230/L+N/50-60	●	11.610 €

VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)	(1) 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 725 x 750 mm
Peso 80 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 MyCare y Mychef Cloud 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 G½"
Apertura de puerta a mano derecha de serie
Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CIE6100D		400/3L+N/50-60 (1)		6.280 €
	CIE6140D	●	400/3L+N/50-60 (1)		6.635 €
	CIE6100I		400/3L+N/50-60 (1)	●	6.640 €
	CIE6140I	●	400/3L+N/50-60 (1)	●	6.995 €
	CIG6100D		230/L+N/50-60		8.450 €
	CIG6100I		230/L+N/50-60	●	8.810 €

VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)	(1) Voltaje 230/3L/50-60	**MYCHA277**	**280 €**

* *Disponible a partir de julio de 2023*

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica iCOOK

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

iCOOK	⚡	**MYCHA245**	**116 €**
iCOOK	🔥	**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.

iCOOK	⚡	**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 €**
iCOOK 6 GN 1/1 + iCOOK 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

iCOOK	⚡🔥	**MYCHA061**	**386 €**

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK	⚡🔥	**MYCHA062**	**248 €**

Kit de refrigeración de desagüe

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

iCOOK	⚡	**MYCHA358**	**159 €**

ACCESORIOS iCOOK 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	⚡🔥	**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.

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

Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	**MYCHA235**	**416 €**
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 300 mm	**MYCHA405**	**435 €**
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.

iCOOK	⚡🔥	**MYCHA261**	**117 €**

ACCESORIOS iCOOK GN 1/1

Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

iCOOK		MYCHA260	156 €

Kit de ducha de lavado

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

iCOOK		MYCHA172	189 €

Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1			1.350 €

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	189 €

Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

iCOOK		MYCHA218	156 €

Ahumador MySmoker

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

iCOOK		MYCHA181	418 €

ACCESORIOS iCOOK 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 iCOOK (sonda sous-vide incluída).

iCOOK		MYCHA480	435 €

Sonda sous-vide

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

iCOOK		MYCHA185	290 €

HORNOS COMBINADOS COMPACTOS INTELIGENTES

NUEVO

iCOOK COMPACT

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.

Su interfaz inteligente hace que cocinar sea más fácil que nunca gracias a su sistema de cocción inteligente, su asistente para cocinar simultáneamente alimentos con distintos tiempos de cocción, un recetario interactivo entre otras muchas funcionalidades que tienen un claro objetivo: hacer las mejores cocciones con la máxima simplicidad.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Restaurantes · **Gastrobares** · **Hoteles** · **Carnicerías** · **Charcuterías** · **Pescaderías** · **Supermercados**

Toda la gama Compact disponible a partir de mayo de 2023

TECNOLOGÍAS INTELIGENTES

SmartCooking
Sistema 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

SmartClima Plus
Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad de la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos

PATENTADO
MyCare
Sistema automático de limpieza, con detección del grado de suciedad y aviso automático.
4 niveles + aclarado

Interfaz inteligente con pantalla táctil de 10'' de alta definición

Preheat & Cooldown inteligente
Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción

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 (±0,2°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**

NightWatch
Continúa automáticamente una cocción nocturna tras un corte en el suministro

3 modos de cocción manual
Convección (de 30° a 280°C) Mixto: convección + vapor (de 30° a 280°C)
Vapor saturado (de 30° a 130°C)

Cocción con sonda interna multipunto

Cocción con sonda sous vide (opcional)

PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD

Programas y fases de cocción
Capacidad para guardar 400 programas y hasta 10 fases de cocción en cada programa

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

Recetario interactivo
Recetas integradas guiadas paso a paso con un solo clic. Búsqueda de recetas por ingredientes

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

Conexión Wi-Fi
Para conectar el horno con Mychef Cloud y descargar actualizaciones de software

FAST MENU
FastMenu
Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas

Cooking Check
Control en tiempo real de temperatura, tiempo y consumos de energía o agua durante la cocción

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Conexión USB
Actualización del equipo y registro de datos HACCP

Puerta de triple 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

Guías GN multinivel

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

Protección IPX4
Contra salpicaduras y chorros de agua

Recogeaguas con vaciado automático
Incluso con la puerta abierta

HORNO COMBINADO COMPACTO INTELIGENTE

iCOOK COMPACT 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 847 x 800 mm

Peso
98 Kg

Recomendado para 50-150 raciones al día

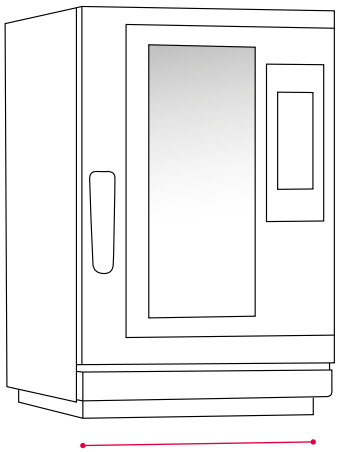
Potencia eléctrica
12,60 kW

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 MyCare y Mychef Cloud incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CSI11L0D			8.620 €
⚡	CSI11L4D	●		8.975 €
	CSI11L0I		●	8.980 €
	CSI11L4I	●	●	9.335 €



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 847 x 625 mm

Peso
80 Kg

Recomendado para 30-100 raciones al día

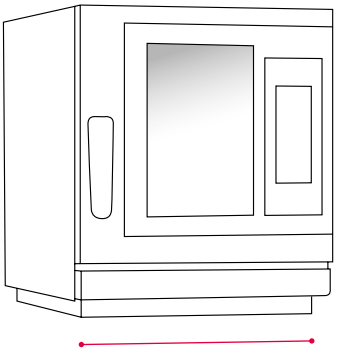
Potencia eléctrica
7,3 kW

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 MyCare y Mychef Cloud incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CSI61L0D			6.590 €
⚡	CSI61L4	●		6.945 €
	CSI61L0I		●	6.950 €
	CSI61L4I	●	●	7.305 €



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.

iCOOK COMPACT	**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).

iCOOK COMPACT	**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

iCOOK COMPACT	**MYCHA061**	**386 €**

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK COMPACT	**MYCHA062**	**248 €**

Kit de refrigeración de desagüe

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

iCOOK COMPACT	**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	**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: 1 bandejas GN 1/1 por guía.

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

Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

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

Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

iCOOK COMPACT	**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	**MYCHA063**	**92 €**
Pack de 4 unidades	**MYCHA354**	**363 €**
Pack de 24 unidades	**MYCHA355**	**2.138 €**

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1

Carro autónomo

3 horas y media en modo vapor a 90°C.

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

Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

6 GN 1/1	**MYCHA461**	**398 €**

Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1	**MYCHA464**	**1.345 €**

Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1	**MYCHA467**	**1.770 €**

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	**MYCHA470**	**2.230 €**
Filtro de carbono (Recambio)	**MYCHA216**	**189 €**

Blindaje térmico

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

6 GN 1/1	**MYCHA473**	**262 €**
10 GN 1/1	**MYCHA475**	**285 €**

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 €**

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1

Ahumador MySmoker

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

Ahumador	**MYCHA181**	**418 €**

Kit para conexión externa de sonda magnética

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

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 €**

HORNO COMBINADO COMPACTO INTELIGENTE

iCOOK COMPACT

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 644 x 625 mm

Peso
80 Kg

Recomendado para 30-100 raciones al día

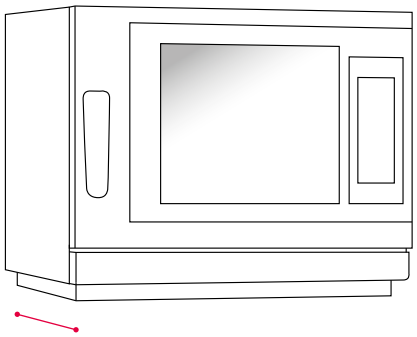
Potencia eléctrica
7,3 kW

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 MyCare y Mychef Cloud incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CSI61T0D			6.690 €
	CSI61T4D	●		7.045 €
	CSI61T0I		●	7.050 €
	CSI61T4I	●	●	7.405 €



SOLO 644 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.

iCOOK COMPACT 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).

iCOOK COMPACT 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

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

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

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

Kit de refrigeración de desagüe

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

iCOOK COMPACT 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 incluída).

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 INTELIGENTE

iCOOK COMPACT 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 692 x 625 mm

Peso
64 Kg

Recomendado para 20-80 raciones al día

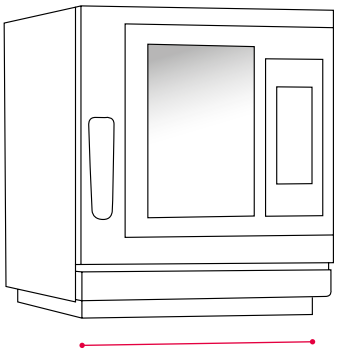
Potencia eléctrica
6,3 kW

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 MyCare y Mychef Cloud incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CSI63L0D			6.075 €
⚡	CSI63L4D	●		6.430 €
	CSI63L0I		●	6.435 €
	CSI63L4I	●	●	6.790 €



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.

iCOOK COMPACT 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).

iCOOK COMPACT 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

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

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK COMPACT 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	**MYCHA173**	**3.088 €**
Medidas totales	**530 x 755 x 850 mm**	
Presión máx.	**2,7 bar**	
Caudal máx.	**4,1 litros por minuto**	

Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

GN 2/3	**MYCHA460**	**350 €**

Campana de condensación de vapor

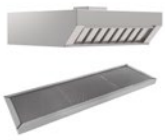
Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

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 incluída).

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 €**

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

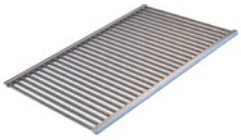
Profundidad 20	**RGN11020**	**30 €**
Profundidad 40	**RGN11040**	**30 €**
Profundidad 65	**RGN11060**	**35 €**

Bandeja GN 1/1 Perforada

Profundidad 20	**RGN1102F**	**45 €**
Profundidad 40	**RGN1104F**	**49 €**
Profundidad 65	**RGN1106F**	**55 €**

Bandeja GN 1/1 Esmaltada

Profundidad 20	**RPAR1108**	**45 €**
Profundidad 40	**RPAR1109**	**49 €**
Profundidad 65	**RPAR1110**	**53 €**



Placa grill

Filetes de carne y pescados a la parrilla

GN 1/1	**RPAR1103**	**196 €**

Bandeja para plancha / pizza

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

GN 1/1	**RPAR1102**	**185 €**

Bandeja para pollos grill

Parrilla para asar 8 pollos

GN 1/1	**RPAR1101**	**89 €**

Bandeja para patatas grill

Para asar patatas: 28 piezas

GN 1/1	**RPAR1105**	**79 €**

Bandeja recoge grasas

Complemento de la bandeja para pollos grill.

GN 1/1	**RPAR1111**	**74 €**

Parrilla inox

Asados y regeneración de piezas grandes

GN 1/1	**RPARGN11**	**29 €**

Cesta para fritura

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

GN 1/1	**RPAR1104**	**119 €**

Bandeja para pastelería / Plancha

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

GN 1/1	**RPAR1106**	**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	**RPAR1107**	**104 €**

Bandeja para huevos

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

GN 1/1	**RGN1100H**	**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 €**