

VENTAJAS	8
CONTROLES	10
QUICK 1T	14
QUICK	18

TECNOLOGÍA MYCHEF

VENTAJAS DE LOS HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA Mychef



Disponible en blanco crema, negro y rojo





Sistema Plug & Play

Servicio rápido y sin complicaciones. No requiere de instalación previa, sólo con enchufarlo podrás iniciar la cocción en cualquier lugar de tu negocio, ofreciendo una solución práctica y eficiente.



La nueva tecnología impingement

El sistema de aire ciclónico garantiza una preparación rápida de platos en pocos minutos o menos. Resultando en menor tiempo de espera, reduciendo colas y aumentando la satisfacción de usuarios finales y por tanto, la facturación del negocio.



Diseño compacto y apilable

El horno QUICK permite aprovechar al máximo el espacio, duplicando o cuadriplicando la producción en el mismo área, ya sea sobre barra o mostrador. Con dimensiones compactas, es ideal para pequeños espacios como bares, cafeterías, estaciones de servicio, food trucks, y más.



Fácil de limpiar, conveniente y accesible

Ofrece la ventaja de un interior totalmente desmontable, garantizando una limpieza profunda y eficaz de cada elemento (AISI 304), incluso en el lavavajillas. Previene tanto la contaminación como problemas técnicos, ayudando a mantener el equipo en perfecto estado.



No se necesita sistema de extracción

Gracias al filtro catalítico se asegura un ambiente libre de humos y olores. Además, no es necesaria una campana de extracción de humos. (Opcional)



Cocción simultánea para resultados rápidos

La ventaja de cocinar platos combinados, como hamburguesas y patatas fritas al mismo tiempo, es optimizar el proceso y reducir los tiempos de espera.





Paneles de control con pantalla táctil o con botones de acceso rápido

Los paneles de control configurables te permiten guardar tus recetas favoritas y acceder a ellas rápidamente para cocinar de forma excelente con la máxima precisión sin dejar de ser fácil de usar.



Estandarización de resultados y calidad en cada cocción

Con el horno QUICK, el proceso de cocción se realiza con la mejor calidad, consiguiendo siempre el mismo resultado final. Esto optimiza los procesos y ayuda a evitar desperdicios y desechos.

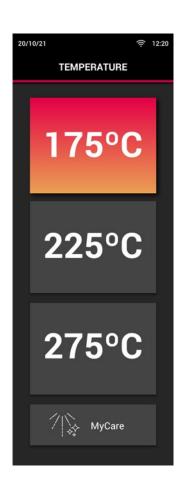
PANELES DE CONTROL

QUICK 1T

PANEL DE CONTROL INTELIGENTE DE UN SOLO TOQUE PARA OBTENER RESULTADOS INMEDIATOS

El panel de control del Mychef QUICK IT cuenta con una interfaz inteligente y accesible que permite obtener resultados inmediatos mediante un simple toque. La pantalla táctil ofrece una amplia variedad de opciones que se pueden adaptar a las necesidades de tu negocio.

Cuenta con características avanzadas, incluyendo la selección de temperatura, opciones de menú rápido, la funcionalidad Multicook para cocinar varias recetas simultaneamente, diversos parámetros de cocción, y el sistema CoolDown para enfriar el horno tras su uso.



Ajuste de la temperatura

El primer paso para empezar a trabajar con QUICK es seleccionar el rango de temperatura.



Precalentamiento

QUICK comienza a ajustar automáticamente la temperatura seleccionada.



Menú QUICK

Fácil acceso a todas nuestras recetas. Con posibilidad de guardar hasta 1.024 recetas y crear grupos de cocción.





Mychef Cloud

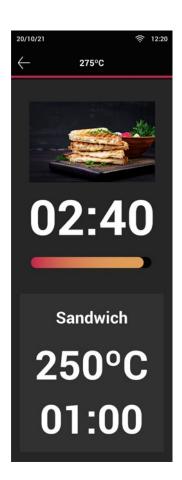
Descubre una forma totalmente nueva de gestionar tus hornos, gracias a la conexión a la nube a través de Mychef Cloud. Ahora tendrás acceso a todos los datos en tiempo real y a estadísticas, además podrás crear y guardar recetas con facilidad desde cualquier lugar.

Disponible próximamente





Este programa cocina diferentes recetas simultáneamente a la vez. Diferentes alertas aparecen para notificarle cuando cada plato está listo para sacarlo del interior del horno QUICK.



Parámetros de cocción

Todas las recetas muestran la temperatura y el ajuste de tiempo.



CoolDown

QUICK tiene la ventaja de enfriarse en pocos minutos. Después de terminar una jornada de trabajo, se recomienda enfriar QUICK antes de retirar la cavidad interior y limpiarla en el lavavajillas.

PANELES DE CONTROL

QUICK 1

PANEL DE CONTROL FÁCIL DE USAR CON BOTONES DE ACCESO RÁPIDO

El panel de control con botones de acceso directo es tan fácil de usar que sólo tienes que configurar y guardar tus recetas favoritas o las que más utilizas. Dispone de ocho memorias de acceso rápido para cocinar de forma rápida y sencilla Esta pantalla te permite almacenar hasta 100 programas de cocción, ajustar parámetros como la temperatura y el tiempo, ver el estado de la temperatura, utilizar la opción CoolDown para enfriar el horno después de una jornada de trabajo, y mucho más, haciendo que Mychef QUICK 1 sea realmente fácil de usar.

1. Panel digital LED

Indica todos los parámetros y procesos

2. Programas de cocción

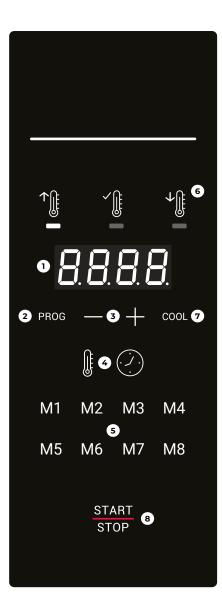
Permite almacenar hasta 100 programas de cocción

3. Ajuste de los valores

Establece los valores deseados para cada parámetro

4. Parámetros de cocción

Selecciona la temperatura y el tiempo



5. Memorias de acceso rápido

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

6. Estado de la temperatura

Cada icono se ilumina para indicar:

- Precalentamiento
- Listo para usar
- Enfriamiento

7. CoolDown

Permite enfriar el horno después de una jornada de trabajo y antes de limpiarlo

8. Encendido / Apagado

Enciende / apaga el horno e inicia / detiene el precalentamiento y el proceso de cocción



QUICK 1T



TUS PLATOS EN MINUTOS, INCLUSO SEGUNDOS, DE FORMA FÁCIL E INTUITIVA

Mychef QUICK es el nuevo y revolucionario horno de cocción acelerada. Especialmente diseñado para realizar cocciones sencillas y rápidas en minutos, incluso segundos. Con un diseño premiado y disponible en 3 colores, Mychef QUICK consigue siempre resultados estandarizados y de alta calidad en cada cocción.

Mychef QUICK 1T dispone de una pantalla táctil con un panel de control inteligente que permite acceder a las recetas y configuración del equipo de forma rápida e intuitiva gracias a su interfaz tipo smartphone. Mychef QUICK 1T obtiene resultados espectaculares de forma inmediata.







¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?













Restaurantes

Bares

Cafeterías

Food trucks

Restaurantes de comida rápida

Supermercados



PANEL DE CONTROL



Pantalla TFT táctil

de 6,8 pulgadas en color con menú personalizable.

TECNOLOGÍA PARA COCCIONES EXCELENTES



Tecnología de cocción acelerada

que combina 2 tecnologías de calentamiento:

- · Sistema de distribución de aire ciclónico 3D impingement
- Convección

PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



Acceso rápido a recetas

Posibilidad de guardar hasta 1.024 recetas



MultiCook

Sistema de cocción simultánea



Cook groups

Posibilidad de agrupar las recetas por desayuno, comida o cena para una mejor gestión



Routine Scheduler

Programación diaria y semanal de encendido y apagado del horno con control de hora y temperatura



CoolDown

Programa de enfriamiento de la cavidad interior de cocción para facilitar su limpieza



Indicadores de temperatura

- Precalentamiento
- Listo para usar
- Enfriamiento



Sistema Plug&Play

No requiere instalación



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 las estadísticas.



Conexión Wi-Fi

Conecta tu horno con Mychef Cloud



Test de diagnóstico técnico integrado

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Diseño compacto y apilable



Conexión USB

Para cargar todas tus recetas en el horno



Funcionamiento silencioso



Señalización de fin de cocción visual y acústica



Filtro catalizador fácilmente desmontable



Fácil de limpiar

Gracias a su interior totalmente desmontable



Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 18/10

de alta resistencia, totalmente soldada con bordes redondeados



Exterior frío al tacto



Exterior de acero inoxidable con acabado en diferentes colores: blanco crema, negro o rojo



QUICK 1T



Medidas de la cámara de cocción (ancho x fondo x alto) 310 x 310 x 138 mm

Capacidad 1 nivel

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 397 x 629 x 410 mm

Peso 45 kg

Recomendado para 20 raciones por hora

Potencia 3,6 kW (UE) / 2,9 kW (UK)

Voltaje (V/Ph/Hz) 230 V/L+N/50-60

Accesorios incluidos:

- \cdot Pala protegida con paredes laterales de soporte de tamaño completo **MYCHA423**
- · Cesta de base sólida: tamaño completo MYCHA425
- · Revestimiento de placa de cocción MYCHA437

Código	Color	Con filtro catalizador montado	PVP
QT11FN0D	Negro		4.480 €
QT11FR0D	Rojo		4.580 €
QT11FB0D	Blanco crema		4.580 €
QTIIFNID	Negro	•	4.890 €
QTIIFRID	Rojo	•	4.990 €
QT11FB1D	Blanco crema	•	4.990 €

ACCESORIOS QUICK RECOMENDADOS

Kit de catalizador interno

La tecnología del catalizador elimina olores y la necesidad de extracción externa.



MYCHA436 336 €

BANDEJAS QUICK



Cesta en teflón liso (2 pz) 280 x 280 x 25 h

MYCHA425 175 €

Pala para horno en aluminio (280 x 280)



MYCHA423 143 €

Cesta en teflón liso (2 pz) 140 x 280 x 25 h

MYCHA426 171 €

Pala para horno en aluminio (280 x 140)



MYCHA424 116 €



Cesta en teflón liso (2 pz) 140 x 140 x 25 h

MYCHA427 214 €



Plancha para asar a rayas

MYCHA431 312 €



Cesta en teflón perforado (2 pz) 280 x 280 x 25 h

MYCHA428 175 €



Asa/Pinza

Espátula

MYCHA432 99 €



Cesta en teflón perforado (2 pz) 140 x 280 x 25 h

MYCHA429 171 €



Detergente horno líquido. Cantidad: 1 litro.

MYCHA434 23 €

MYCHA433 45 €



Cesta en teflón perforado (2 pz) 140 x 140 x 25 h

MYCHA430 214 €



Producto protector de conservación líquido. Cantidad: 1 litro.

MYCHA435 27 €



Revestimiento antiadherente placa cocción 280 x 280

MYCHA437 14 €

QUICK 1



TUS PLATOS EN MINUTOS, INCLUSO SEGUNDOS

Mychef QUICK es el nuevo y revolucionario horno de cocción acelerada Especialmente diseñado para realizar cocciones sencillas y rápidas en minutos, incluso segundos. Con un diseño espectacular y disponible en 3 colores, Mychef QUICK consigue siempre resultados estandarizados y de alta calidad en cada cocción.

Mychef QUICK I está equipado con un panel de control electrónico que lo hace muy fácil y rápido de utilizar, dando soporte y agilidad a los profesionales que lo requieren.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?















Restaurantes

Rares

Cafeterías

Food trucks

Restaurante: de comida rápida

Supermercados

PANEL DE CONTROL



Panel de control electrónico fácil e intuitivo con pantalla

TECNOLOGÍA PARA COCCIONES EXCELENTES



Tecnología de cocción acelerada que combina 2 tecnologías de calentamiento:

- · Sistema de distribución de aire ciclónico 3D impingement
- · Convección

PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



Acceso rápido a recetas Posibilidad de guardar hasta 40 recetas



Programa de enfriamiento de la cavidad interior de cocción para facilitar su limpieza



Sistema Plug&Play

No requiere instalación



Indicadores de temperatura

- Precalentamiento
- Listo para usar
- Enfriamiento

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Diseño compacto y apilable



Funcionamiento silencioso



Señalización de fin de cocción visual y acústica



Filtro catalizador fácilmente desmontable



Fácil de limpiar Gracias a su interior totalmente desmontable



Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 18/10 de alta resistencia, totalmente soldada con bordes redondeados



Exterior frío al tacto



Exterior de acero inoxidable con acabado en diferentes colores: blanco crema, negro



o rojo

QUICK 1



Medidas de la cámara de cocción (ancho x fondo x alto) 310 x 310 x 138 mm

Capacidad 1 nivel

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 397 x 629 x 410 mm

Peso 45 kg

Recomendado para 20 raciones por hora

Potencia 3,6 kW (UE) / 2,9 kW (UK)

Voltaje (V/Ph/Hz) 230 V/L+N/50-60

Accesorios incluidos:

- \cdot Pala protegida con paredes laterales de soporte de tamaño completo **MYCHA423**
- · Cesta de base sólida: tamaño completo MYCHA425
- · Revestimiento de placa de cocción MYCHA437

Código	Color	Con filtro catalizador montado	PVP
QE11FN0D	Negro		3.360 €
QE11FR0D	Rojo		3.460 €
QE11FB0D	Blanco crema		3.460 €
QEIIFNID	Negro	•	3.765 €
QEIIFRID	Rojo	•	3.865 €
QE11FB1D	Blanco crema	•	3.865 €

ACCESORIOS QUICK RECOMENDADOS

Kit de catalizador interno

La tecnología del catalizador elimina olores y la necesidad de extracción externa.



MYCHA436 336 €

Pala para horno en aluminio (280 x 280)



MYCHA423 143 €

Pala para horno en aluminio (280 x 140)



MYCHA424 116 €



Plancha para asar a rayas

MYCHA431 312 €



Asa/Pinza

MYCHA432 99 €



Espátula

MYCHA433 45 €



Detergente horno líquido. Cantidad: 1 litro.

Producto protector de conservación líquido. Cantidad: 1 litro.

MYCHA435 27 €

MYCHA434 23 €



Revestimiento antiadherente placa cocción 280 x 280

MYCHA437 14 €

BANDEJAS QUICK



Cesta en teflón liso (2 pz) 280 x 280 x 25 h

MYCHA425 175 €



Cesta en teflón liso (2 pz) 140 x 280 x 25 h

MYCHA426 171 €



Cesta en teflón liso (2 pz) 140 x 140 x 25 h



Cesta en teflón perforado (2 pz) 280 x 280 x 25 h

MYCHA428 175 €

MYCHA429 171 €

MYCHA427 214 €



Cesta en teflón perforado (2 pz) 140 x 280 x 25 h



Cesta en teflón perforado (2 pz) 140 x 140 x 25 h

MYCHA430 214 €