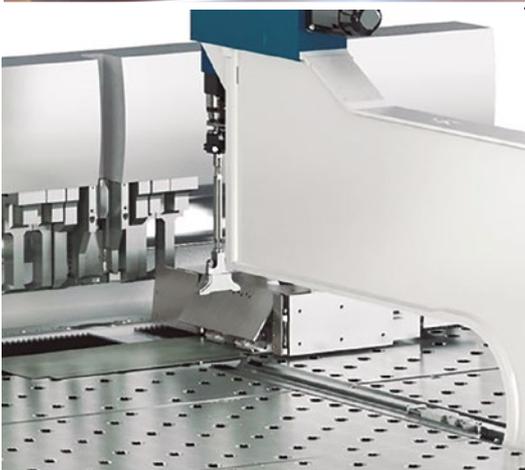
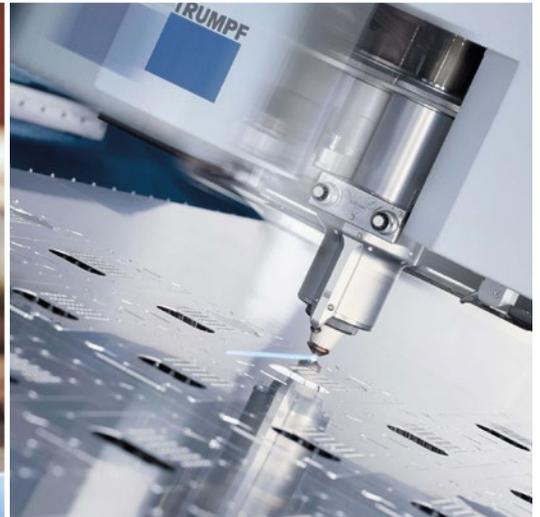


mychef.



TARIFA DE PRECIOS

MARZO 2023





Innovación, calidad y excelencia de cocción: nuestro compromiso.

Te damos la bienvenida al mundo de Mychef. Diseñamos, desarrollamos y fabricamos equipamientos para los profesionales de la restauración, hostelería y alimentación.

Nuestro portafolio de productos incluye hornos, envasadoras y abatidores. Los cocineros profesionales más exigentes ya disponen de nuestros equipos en sus cocinas.

Nos impulsa la pasión para, a través de la máxima calidad de todos nuestros productos y las mejores tecnologías propias, poder ayudar a los chefs más exigentes a conseguir unos resultados perfectos.

El reconocimiento a la calidad y excelencia de los productos Mychef queda reflejado en los premios de prestigio internacional otorgados a lo largo de los años.

Además, contamos con 9 patentes que nos aportan ventajas tanto a nivel de ahorros hídricos y energéticos como también de mejora en la excelencia de cocción y de experiencia de uso.

UNA GAMA DE PRODUCTOS PREMIADA



CERTIFICADOS DE CALIDAD





mychef.

185

ÍNDICE DE PRODUCTOS



**HORNOS DE COCCIÓN
ACELERADA**

7



**HORNOS
GASTRONÓMICOS**

23



**HORNOS PARA PANADERÍA Y
PASTELERÍA**

95



ENVASADORAS AL VACÍO

143



ABATIDORES DE TEMPERATURA

163



MACCHIATO 2.00 2.50
LATTE 2.50
MOCHA 3.00
COLD BREW 3.25 25 50
HOT TEA 2.50 50 4.00 4.50
HOT CHOCOLATE
8oz 12oz 16oz
2.50 3.50 4.50
+50¢ HOUSE SYRUP
vanilla / caramel / peppermint
BEV
ORAN
LEMON
ICED T
SMOOTH
strawber
ITALIAN
MINERAL
sparkling
SWEET
FRESH BAKE

QUICK
mychef

mychef

HORNOS DE COCCIÓN ACCELERADA



VENTAJAS	8
CONTROLES	10
QUICK IT	14
QUICK	18

TECNOLOGÍA MYCHEF

VENTAJAS DE LOS HORNOS DE COCCIÓN ACCELERADA Mychef



Disponibile 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 cuadruplicando 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.

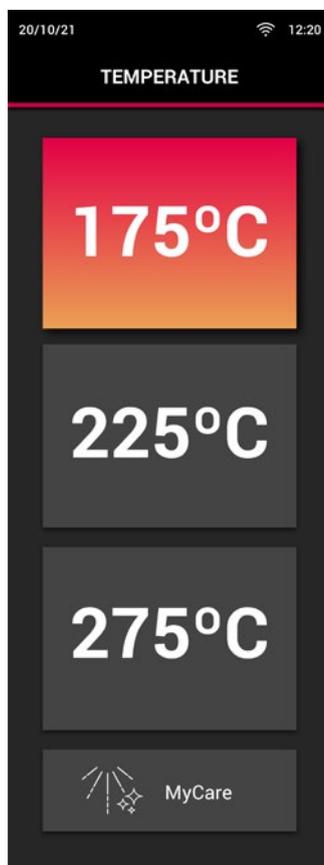
PANELES DE CONTROL

QUICK IT

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 simultáneamente, diversos parámetros de cocción, y el sistema CoolDown para enfriar el horno tras su uso.



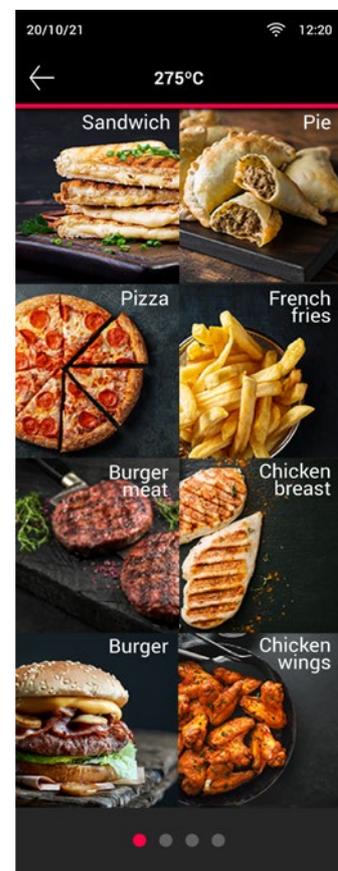
Ajuste de la temperatura

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



Pre calentamiento

QUICK comienza a ajustar automáticamente la temperatura seleccionada.



Menú QUICK

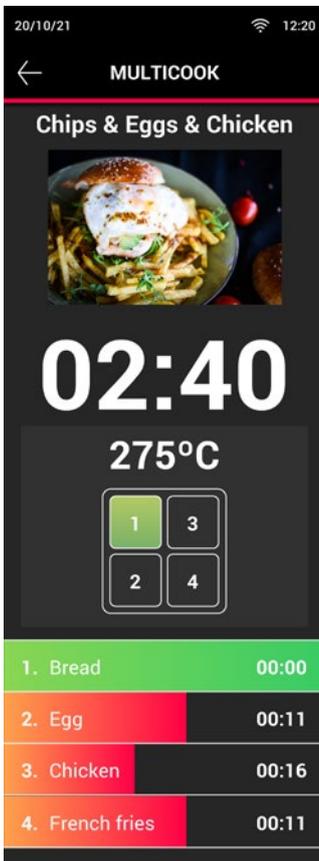
Fácil acceso a todas nuestras recetas. Con posibilidad de guardar hasta 1.024 recetas y crear grupos de cocción.



Mychef Cloud

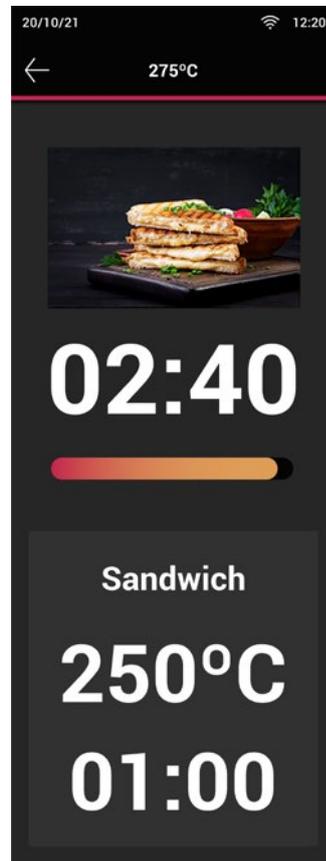
Descubre una forma totalmente nueva de gestionar tus hornos, gracias a la conexión a la nube a través de Mychef Cloud. Ahora tendrás acceso a todos los datos en tiempo real y a estadísticas, además podrás crear y guardar recetas con facilidad desde cualquier lugar.

Disponible próximamente



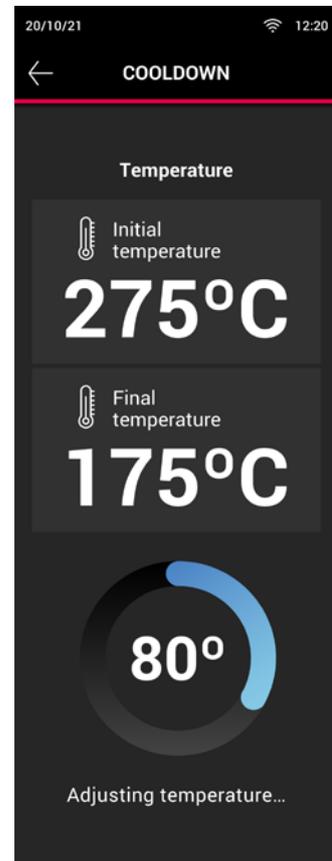
Multicook

Este programa cocina diferentes recetas simultáneamente a la vez. Diferentes alertas aparecen para notificarte 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

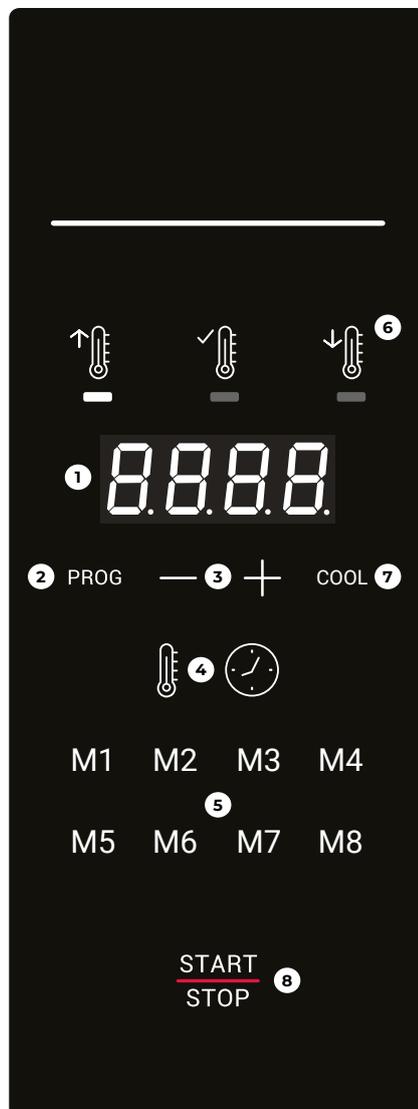
Permite almacenar hasta 100 programas de cocción

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:

- Pre calentamiento
- 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 pre calentamiento y el proceso de cocción

s < STYLE BAKERY



HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

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?



PANEL DE CONTROL



Pantalla TFT táctil
de 6,8 pulgadas en color con
menú personalizable.

TECNOLOGÍA PARA COCCIONES EXCELENTES

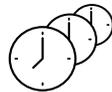


Tecnología de cocción acelerada
que combina 2 tecnologías de
calentamiento:
- Sistema de distribución de aire
ciclónico 3D impingement
- Convección

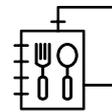
PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



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.

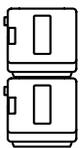


Conexión Wi-Fi
Conecta tu horno con Mychef Cloud



**Test de diagnóstico
técnico integrado**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



**Diseño compacto y
apilable**



Conexión USB
Para cargar todas tus recetas
en el horno



**Funcionamiento
silencioso**



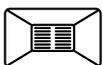
**Señalización de fin de
cocción visual y acústica**



**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**

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

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:

- 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 €
QT11FN1D	Negro	●	4.890 €
QT11FR1D	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 €



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.

MYCHA434 23 €



Producto protector de conservación líquido.
Cantidad: 1 litro.

MYCHA435 27 €



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

MYCHA427 214 €



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

MYCHA428 175 €



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

MYCHA429 171 €



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

MYCHA430 214 €

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

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 1 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?



PANEL DE CONTROL



Panel de control electrónico
fácil e intuitivo con pantalla
LED

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



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

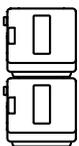


Sistema Plug&Play
No requiere instalación



Indicadores de temperatura
- Precalentamiento
- Listo para usar
- Enfriamiento

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



**Diseño compacto y
apilable**



**Funcionamiento
silencioso**



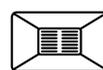
**Señalización de fin de cocción
visual y acústica**



**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**

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

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:

- 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 €
QE11FN1D	Negro	●	3.765 €
QE11FR1D	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.



MYCHA434 23 €

Producto protector de conservación líquido. Cantidad: 1 litro.



MYCHA435 27 €

Revestimiento antiadherente placa cocción 280 x 280



MYCHA437 14 €

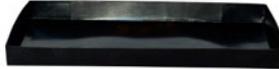
BANDEJAS QUICK

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



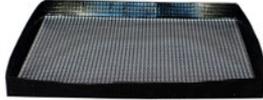
MYCHA426 171 €

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



MYCHA427 214 €

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



MYCHA428 175 €

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



MYCHA429 171 €

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



MYCHA430 214 €

mychef.

mychef. control panel featuring a digital display showing 180, buttons for temperature adjustment (+, -), a CLEAN button, and a START/STOP button.



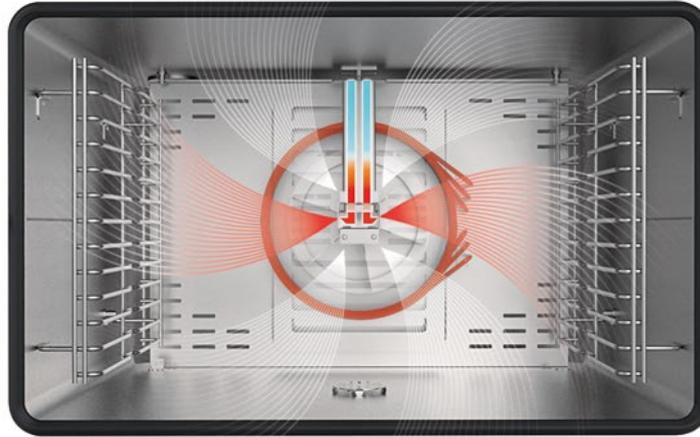
HORNOS GASTRONÓMICOS



VENTAJAS	24
CONTROLES	28
COMPARATIVAS	32
iCOOK	
iCOOK MAX	34
iCOOK	40
iCOOK COMPACT	50
COOK MASTER	
COOK MAX MASTER	60
COOK MASTER	66
COOK COMPACT MASTER	76
COOK PRO	86
CUBETAS Y PARRILLAS	92

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

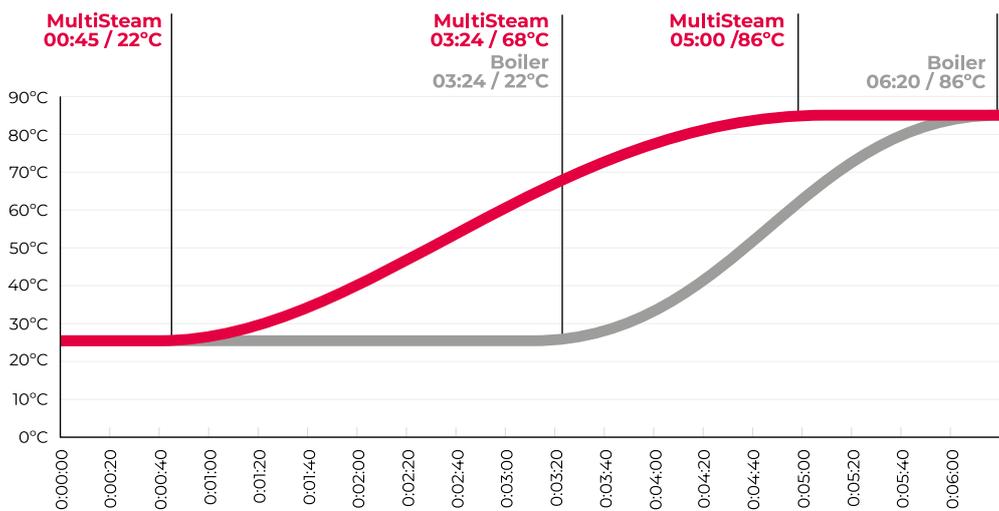
Gracias al sifón de serie integrado, y combinado con la tecnología Multisteam, cerramos cualquier posible pérdida de vapor en cámara, consiguiendo una mayor eficiencia.

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



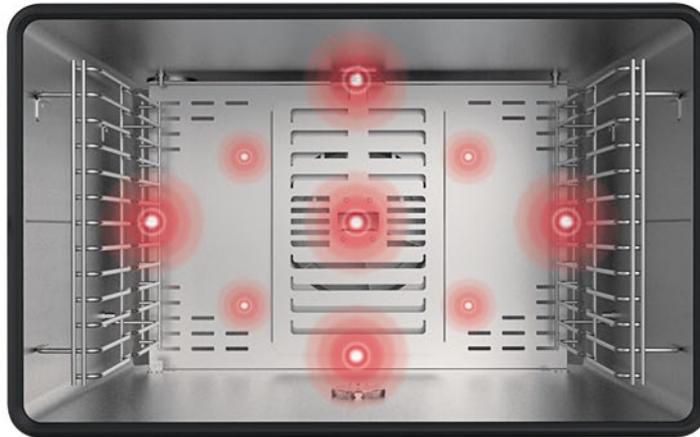
Ahorro energético de hasta un **9,2 % combinado con SmartClima Plus ***



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

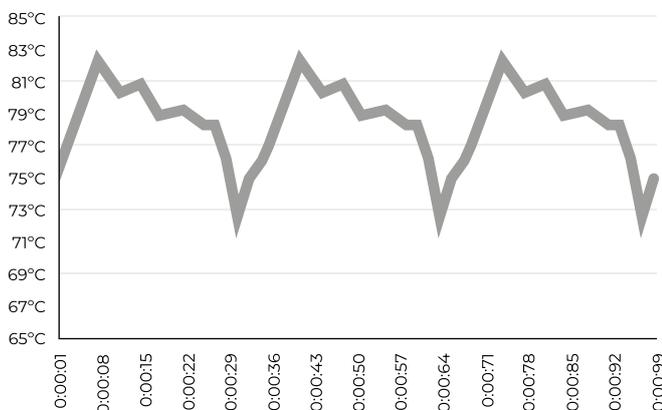
Resultados con texturas finales sobresalientes

Cocciones con menos pérdida de peso y un color brillante

COMPARATIVA CERTIFICADA POR TÜV

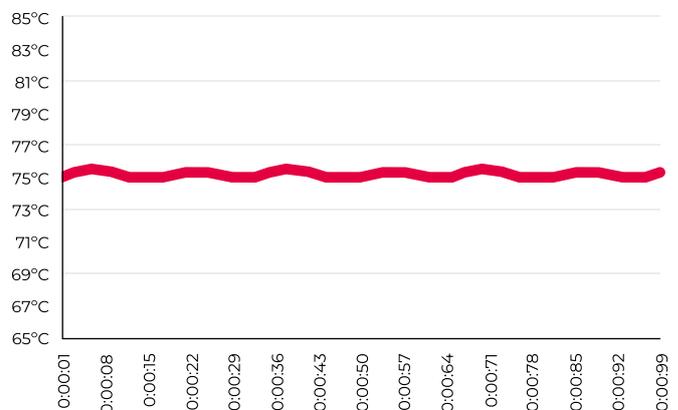
Sin TSC

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 PATENTADAS

MyCare **PATENTE**



Sistema automático de limpieza inteligente patentado.

Elimina cualquier suciedad de la cámara de cocción. El horno detecta el nivel de suciedad y propone el programa más adecuado.

De esta manera, al detectar la suciedad, el horno evita que se utilicen programas más largos si no es necesario. Con esta tecnología conseguimos un ahorro de agua y de consumo eléctrico respecto a las medias de consumo del sector.

Además con las pastillas CleanDuo el coste del lavado se reduce un 60% con respecto a la competencia, reduciendo el consumo de detergente y abrillantador.

UltravioletSteam **PATENTE**



La innovadora tecnología patentada UltravioletSteam significa una auténtica revolución en la seguridad alimentaria de tu cocina.

Mychef es el único horno del mercado capaz de generar un vapor absolutamente puro y esterilizado, totalmente libre de patógenos, incluso a muy baja de temperatura, gracias a su innovador y exclusivo sistema de rayos ultravioleta.

El resultado: un vapor rápido, denso y totalmente seguro. **El vapor perfecto.**

1

=

3

Pastilla CleanDuo
(Detergente + abrillantador)

Pastillas competencia
(2 Detergente + 1
abrillantador)

Vapor puro
100 % esterilizado

TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN



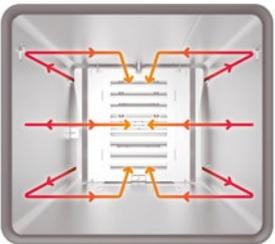
SmartClima Plus

Sistema inteligente de generación y gestión de vapor. Gracias a sus avanzados sensores el horno monitoriza la humedad de la cámara de cocción, inyectando o extrayendo vapor para obtener el resultado deseado.



DryOut Plus

Permite extraer de forma activa la humedad de la cámara para conseguir texturas más crujientes gracias a su tecnología exclusiva de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos.



Turbina SmartWind de última generación y alta eficiencia

Cocciones más rápidas y homogéneas gracias al diseño termodinámico de la turbina combinado con la gestión inteligente del sentido de giro y las velocidades de la turbina.



NightWatch

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



Sonda interna integrada

La cocción con sonda interna multipunto asegura el resultado deseado gracias a las múltiples lecturas de temperatura en el interior del alimento. Este sistema corrige y calibra de forma automática la temperatura para obtener un resultado uniforme en grandes piezas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Bandeja recogeaguas integrada

Recogeaguas frontal con desagüe integrado y vaciado automático incluso con la puerta abierta. Evita la formación de agua bajo el equipo.



Conector USB

Conexión USB para descarga de datos HACCP, para la actualización del software y para la carga y descarga de programas. El equipo permite el registro de temperaturas y eventos producidos durante su uso normal. Disponible para iCOOK MAX, iCOOK, iCOOK COMPACT, iBAKE MAX y iBAKE.



Iluminación LED integrada

Iluminación óptima en la totalidad de la cámara de cocción, diseñada para altas temperaturas, con un mínimo consumo y una máxima duración.



Cámara de alta inercia térmica

Cámara construida en acero inoxidable 18/10 y AISI 316L (modelos MAX). Su gran robustez garantiza una cocción perfecta y un gran ahorro energético.



Cristales de baja emisión

La última tecnología en cristales de baja emisión proporciona un mayor aislamiento reduciendo las pérdidas de calor. El diseño de la puerta facilita su limpieza y su seguridad operativa. Triple cristal en los modelos iCook.



Maneta y componentes plásticos antibacterianos

Aditivo antibacteriano que permite una mayor protección contra la proliferación de gérmenes y bacterias garantizando así una superficie limpia e higiénica.

PANELES DE CONTROL

iCOOK

INTERFAZ INTELIGENTE PARA INNOVAR EN TUS COCCIONES

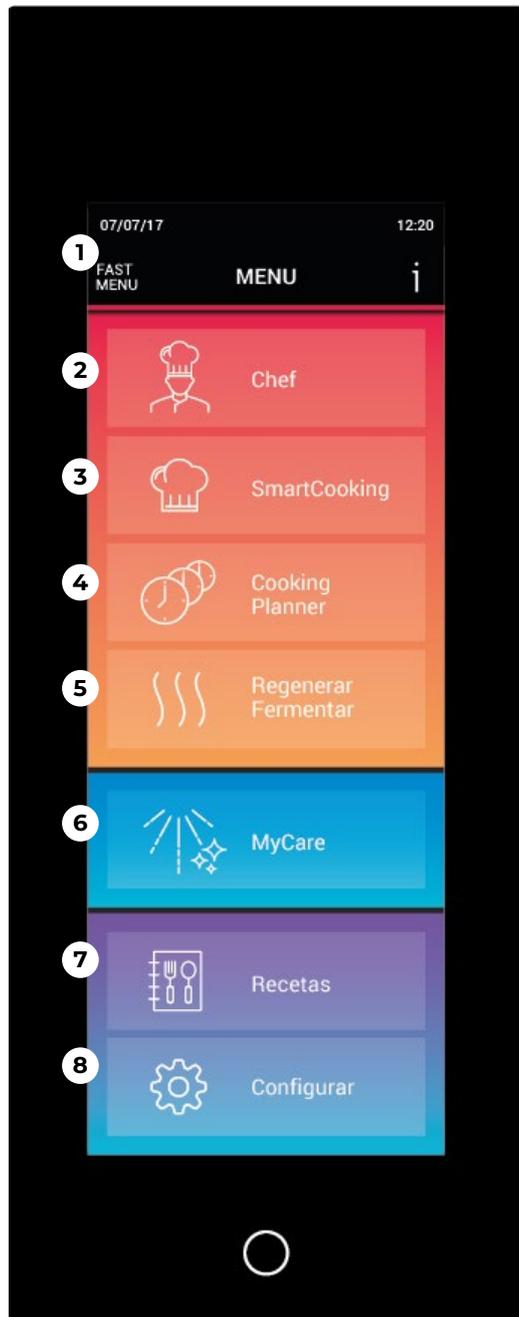
Panel de control fácil de usar, con pantalla táctil de alta definición de 10" que permite un uso intuitivo de los hornos iCOOK.

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.



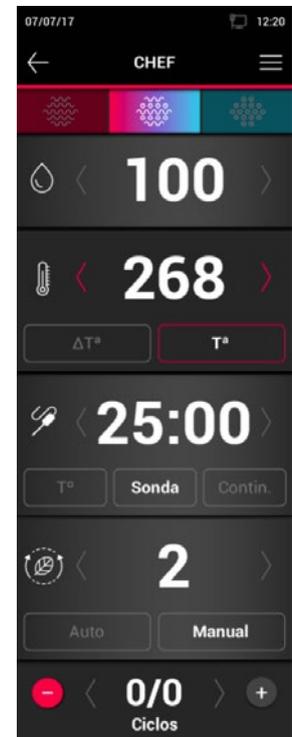
Mychef Cloud

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.



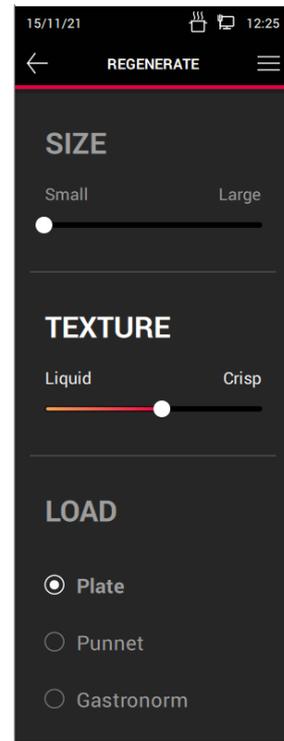
3. SmartCooking

Sistema de cocción inteligente para cocinar de forma asistida.



4. Cooking Planner

Cocina alimentos de forma simultánea en distintas bandejas.



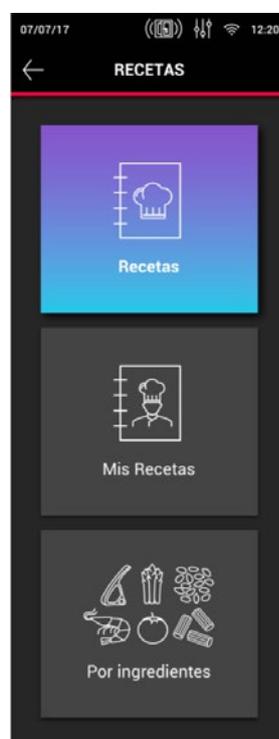
5. Regenerar/Fermentar

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.

PANELES DE CONTROL

COOK MASTER

CONTROL DIGITAL PARA UNA COCCIÓN PRECISA

Maneja con gran facilidad y control tu horno COOK MASTER. Equipados con una pantalla LED de diseño intuitivo, son capaces de conseguir cocciones de gran calidad y con una máxima precisión.

Personaliza los parámetros del horno seleccionando la humedad, temperatura, tiempo o sonda y velocidad de la turbina para lograr que tus cocciones sean perfectas. Con las memorias de acceso rápido es posible guardar tus programas de cocción más habituales y ejecutarlos de manera automática. Además, puedes guardar hasta 40 programas de cocción diferentes.

1. Modos de cocción

Selecciona el modo de cocción: convección, mixto o vapor

2. Panel digital LED

Indica todos los parámetros y procesos

3. Programas de cocción

Permite guardar hasta 40 programas de cocción

4. Ajuste de los valores

Ajusta los valores deseados para cada parámetro

5. Fases de cocción

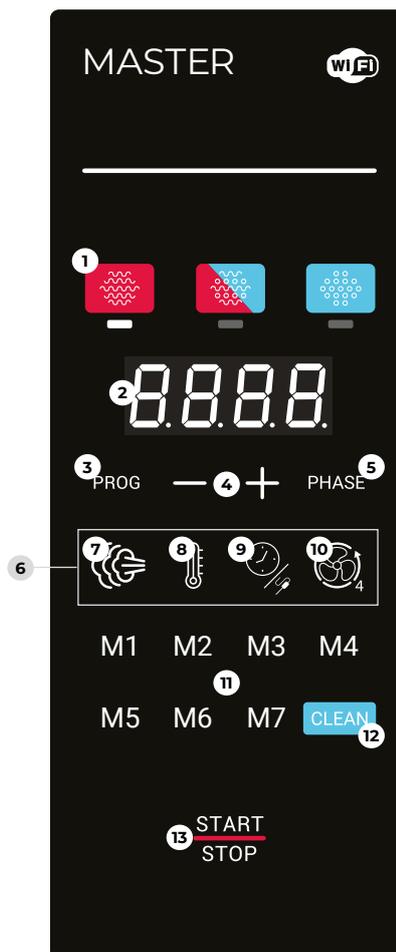
Permite configurar hasta 3 fases de cocción

6. Parámetros de cocción

Selecciona entre 4 parámetros (humedad, temperatura, tiempo y velocidad de la turbina) para cocinar perfectamente

7. Regulación de la humedad

Regula la humedad de la cámara del horno en función del tipo y la cantidad de alimentos



8. Control de la temperatura

Controla la temperatura del horno en función del tipo de alimento que quieras cocinar

9. Cocción por tiempo o por sonda

La cocción puede controlarse por tiempo o por la temperatura en el corazón del alimento

10. Velocidades de las turbinas

4 velocidades del ventilador para una cocción perfecta

11. Memorias de acceso rápido

7 teclas de acceso rápido para los programas de cocción más habituales

12. Programa de autolimpieza

Ejecuta un lavado de forma automática

13. Encendido / apagado

Enciende y apaga el horno e inicia y para el proceso de precalentamiento y cocciones

CONEXIÓN WI-FI

Gracias a la conexión Wi-Fi podrás cocinar, controlar y gestionar el horno desde tu smartphone o tablet:

CLOUD

Gestiona tu horno desde el móvil, tablet u ordenador. Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno simplemente pulsando un botón.

CONTROL REMOTO

Controla la actividad de tu horno y cambia parámetros de forma remota desde tu móvil.



CONTROL POR VOZ CON GOOGLE ASSISTANT

El horno puede funcionar con el Asistente de voz de Google, lo que te permitirá cocinar simplemente con tu voz.



COOK PRO

CONTROL EASY-TO-USE PARA RESULTADOS EXCELENTES Y PRECISOS

Este panel de control es tan fácil de usar que solo dispone de las teclas indispensables para realizar cocciones de una forma rápida y eficaz. Selecciona el modo de cocción, ajusta los parámetros necesarios y en marcha, eso es todo. Fácil de usar y efectivo en la cocción.

1. Modos de cocción

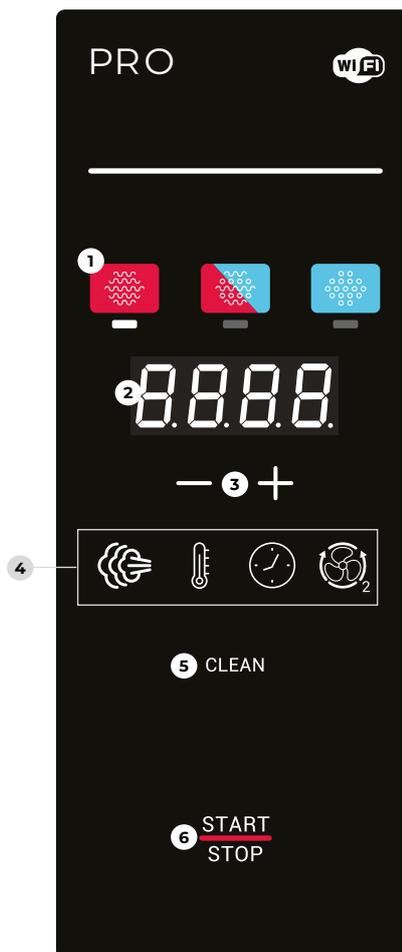
Selecciona el modo de cocción: convección, mixto o vapor

2. Panel digital LED

Indica todos los parámetros y procesos

3. Ajuste de los valores

Ajusta los valores deseados para cada parámetro



4. Parámetros de cocción

Selecciona la humedad, temperatura, tiempo y velocidad de la turbina para una cocción perfecta

5. Programa de autolimpieza

Ejecuta un lavado de forma automática

6. Encendido / apagado

Enciende y apaga el horno e inicia y para el proceso de precalentamiento y cocciones

CONEXIÓN WI-FI (OPCIONAL)

Gracias a la conexión Wi-Fi podrás cocinar, controlar y gestionar el horno desde tu smartphone o tablet:

CLOUD

Gestiona tu horno desde el móvil, tablet u ordenador. Crea, guarda o modifica recetas y envíasalas a tu horno simplemente pulsando un botón.

CONTROL REMOTO

Controla la actividad de tu horno y cambia parámetros de forma remota desde tu móvil.



CONTROL POR VOZ CON GOOGLE ASSISTANT

El horno puede funcionar con el Asistente de voz de Google, lo que te permitirá cocinar simplemente con tu voz.



COMPARATIVA DE PRODUCTOS

	iCOOK 	COOK MASTER 	COOK PRO 
MODALIDAD DE COCCIÓN			
Modo convección	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Modo mixto: convección + vapor	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●	●
Regeneración. Asistente para la regeneración de alimentos cocinados. Programas parametrizables y preestablecidos	Inteligente	Manual	Manual
Programa de fermentación parametrizable	●	-	-
Cocción a baja temperatura	Inteligente	Manual	Manual
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras sin supervisión	●	-	-
Sonda interna multipunto	●	-	-
Sonda interna monopunto	-	●	-
COCCIONES INTELIGENTES			
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	●	-	-
SmartCooking. Sistema automático de cocción inteligente. Selecciona la categoría del alimento, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	●	-	-
CookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes. Detección automática de la carga, tiempo y número de veces que se ha abierto la puerta	●	-	-
Multilevel. Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	●	-	-
Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	●	-	-
CoolDown. Enfriamiento ultra rápido	●	●	●
Preheat. Precalentamiento ultra rápido	●	●	●
Delta T. Temperatura constante entre el corazón del alimento y la cámara de cocción	●	-	-
GESTIÓN DE AIRE Y HUMEDAD			
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$)	PATENTADO	○*	○*
MultiSteam. Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)	PATENTADO	●	●
UltraVioletSteam. Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos ultravioleta	PATENTADO	○	○
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión, acabados crujientes y dorados perfectos	●	●	-
Steam Out. Extracción del exceso de humedad de la cámara de cocción	-	-	●
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y N velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	4 velocidades **	4 velocidades **	2 velocidades
Gestión inteligente de la velocidad, sentido de giro y pulsación de la turbina	●	-	-
SafeSteam. Extracción de vapor automático al finalizar la cocción (configurable)	●	-	-
Inyección de energía y humedad en función de la carga. Detección automática de la carga	●	-	-
PROGRAMAS			
Programas / fases de cocción	400/10	40/3	-
Recetas guiadas paso a paso con actualizaciones periódicas	●	-	-
Búsqueda de recetas por ingredientes	●	-	-
Recálculo automático de los ingredientes de la receta según el número de comensales	●	-	-
Acceso a configuraciones del horno. Configuraciones específicas por país	●	-	-
Cocción Check. Resumen con gráficos del proceso de cocción actual. Con visualización previa y final de los datos y consumos relacionados con la cocción en curso	●	-	-
Creación de perfiles específicos de usuario para configurar individualmente los equipos y su funcionamiento	●	-	-
Pantalla de inicio Fast Menu programable, según cliente y sus necesidades	●	-	-
Pantalla de inicio Fast Menu editable y activable de forma remota	●	-	-
Numerosas posibilidades de configuración, ajuste de servicio técnico, visualización de consumos o energía, idioma, sonido, etc...	●	-	-

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

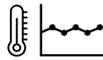


Preheat & Cooldown inteligente
Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción

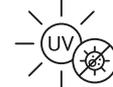
TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



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 ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) Ideal para cocciones a baja temperatura (opcional)



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



DryOut Plus
Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos



SmartWind
Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de **6 velocidades**



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)

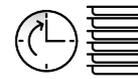
PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



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



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



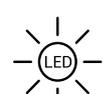
Puerta de triple cristal
Bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza



Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



Señalización de fin de cocción visual y acústica



Iluminación LED
Mínimo consumo y máxima duración



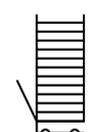
Refrigeración del desagüe
Enfría el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías



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) 40 kW**Entrada de gas** Hembra G1/2"**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 €
<hr/>				
🔥 CIG2100D		230/L+N/50-60		22.700 €
CIG2100I		230/L+N/50-60	●	23.060 €
<hr/>				
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 Bronce
Premio ADI 2020



DESIGN
AWARD
2021



¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Restaurantes



Hoteles



Caterings



Colectividades



Bares



Gastrobares



Supermercados

TECNOLOGÍAS INTELIGENTES



SmartCooking
Sistema de cocción inteligente. Selección de 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

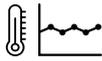


Preheat & Cooldown inteligente
Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción

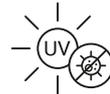
TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



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 ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) Ideal para cocciones a baja temperatura (opcional)



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



DryOut Plus
Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos



SmartWind
Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de **6 velocidades** (modelos de gas) y **4 velocidades** (modelos eléctricos)



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

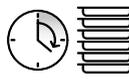


Cocción con sonda sous vide (opcional)

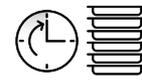
PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



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
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 emisor, batiente y de fácil limpieza



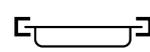
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



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 G $\frac{1}{2}$ "
- 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 incluida).

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 G $\frac{3}{2}$ "
- 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 G $\frac{3}{2}$ "
- 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 incluida).

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

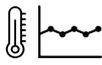


Preheat & Cooldown inteligente
Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción

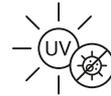
TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



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 ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) Ideal para cocciones a baja temperatura (opcional)



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



DryOut Plus
Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos



SmartWind
Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de **4 velocidades**



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)

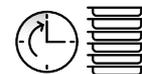
PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



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



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



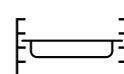
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



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

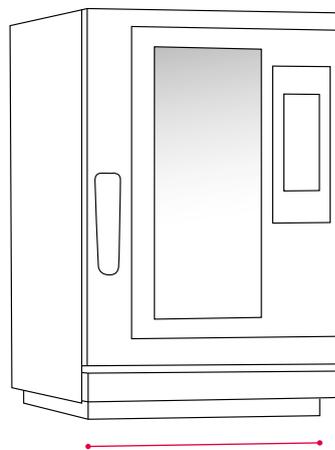
Potencia eléctrica
12,60 kW

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
CS111L0D			8.620 €
 CS111L4D	●		8.975 €
CS111L0I		●	8.980 €
CS111L4I	●	●	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

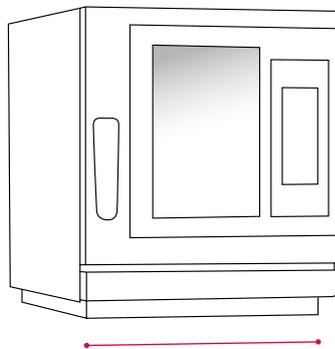
Potencia eléctrica
7,3 kW

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 €
 CSI61L4D	●		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 incluida).

Kit conexión sonda	MYCHA480	435 €
--------------------	-----------------	--------------



Sonda sous-vide

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

Sous-vide	MYCHA185	290 €
-----------	-----------------	--------------

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

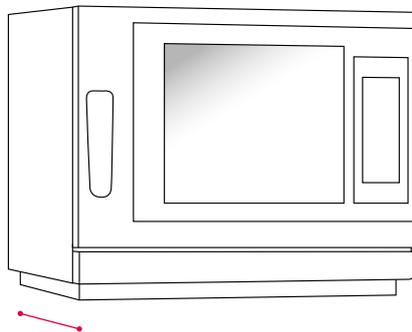
Potencia eléctrica
7,3 kW

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 incluida).

Kit conexión sonda **MYCHA480 435 €**



Sonda sous-vide

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

Sous-vide **MYCHA185 290 €**



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado **MYCHA172 189 €**



CleanDuo

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

1 unidad **MYCHA063 92 €**

Pack de 4 unidades **MYCHA354 363 €**

Pack de 24 unidades **MYCHA355 2.138 €**

HORNO COMBINADO COMPACTO 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

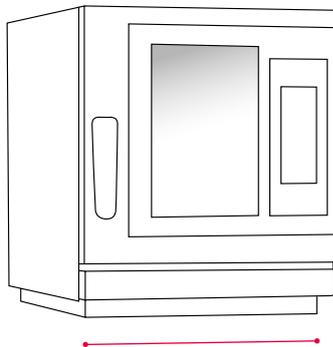
Potencia eléctrica
6,3 kW

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 incluida).

Kit conexión sonda **MYCHA480 435 €**



Sonda sous-vide

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

Sous-vide **MYCHA185 290 €**



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado **MYCHA172 189 €**



CleanDuo

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

1 unidad	MYCHA063	92 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	363 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	2.138 €

HORNOS COMBINADOS

NUEVO

COOK MAX MASTER



EL MÁS GRANDE. EL MÁS POTENTE

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

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

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

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

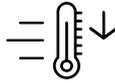
PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



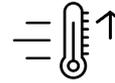
Panel de control electrónico
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



Autolimpieza
Sistema automático de limpieza



Cooldown automático
Enfriamiento ultrarrápido y seguro para autolimpieza

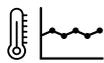


Preheat automático
Precalentamiento ultrarrápido

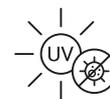
TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



PATENTADO
MultiSteam
Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)



PATENTADO
TSC (Thermal Stability Control)
Sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) Ideal para cocciones a baja temperatura (opcional)



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



DryOut Plus
Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos



SmartWind
Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de **4 velocidades**



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



Cocción con sonda monopunto



Regeneración manual

PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



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

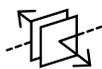


Conexión Wi-Fi
Conecta el horno con el Cloud para crear, guardar o modificar recetas, controla el horno de forma remota desde el smartphone o tablet y control del horno por voz



Teclado multiprograma
7 programas de acceso directo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



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



Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



Señalización de fin de cocción visual y acústica



Iluminación LED
Mínimo consumo y máxima duración



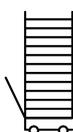
Cámara de cocción de alta resistencia
Acero inox AISI 316L con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado



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



Protección IPX5
Contra salpicaduras y chorros de agua



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

HORNO COMBINADO

COOK MAX MASTER GN 2/1

NUEVO



20 GN 2/1

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

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



* Carro portabandejas incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CME2200D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		22.475 €
	CME2240D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		23.895 €
	CME2200I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	22.835 €
	CME2240I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	24.255 €
	CMG2200D		230/L+N/50-60		27.145 €
	CMG2200I		230/L+N/50-60	●	27.505 €
	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 COOK MAX MASTER

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA397 120 €



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6,5 a 8,5
- Cloruros < a 30 ppm

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 386 €



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 248 €



Carro portabandejas con guías GN 2/1

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

Fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA415 2.615 €



Carro portaplatos GN 2/1

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

Fabricada en acero inoxidable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA416 3.345 €



Manta térmica GN 2/1

Para carros portabandejas y portaplatos GN 2/1.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA417 1.220 €

ACCESORIOS COOK MAX GN 2/1



Kit UltraVioletSteam

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA385 832 €



Ahumador MySmoker

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181 418 €



Kit de ducha de lavado

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 189 €



CleanDuo

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

1 unidad MYCHA063 92 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 363 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 2.138 €

HORNO COMBINADO

COOK MAX MASTER GN 1/1

NUEVO



20 GN 1/1

**Capacidad GN 20 x 1/1 GN****Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 893 x 1018 x 1923 mm**Peso** 311 kg**Recomendado para 160-320 raciones al día****Distancia entre guías** 67 mm**Potencia eléctrica** 34,7 kW**Apertura de puerta a mano derecha de serie****Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido****Capacidad GN 20 x 1/1 GN****Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 893 x 1018 x 1923 m**Peso** 386 kg**Recomendado para 160-320 raciones al día****Distancia entre guías** 67 mm**Potencia eléctrica** 1.610 W**Potencia de gas** (G20, G30, G31) 40 kW**Entrada de gas** Hembra G $\frac{1}{2}$ "**Apertura de puerta a mano derecha de serie****Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

* Carro portabandejas incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CME2100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		16.545 €
⚡	CME2140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		17.255 €
	CME2100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	16.905 €
	CME2140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	17.615 €
	CMG2100D		230/L+N/50-60		21.585 €
🔥	CMG2100I		230/L+N/50-60	●	21.945 €
	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 COOK MAX MASTER

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA397 120 €



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 386 €



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 248 €



Carro portabandejas con guías GN 1/1

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

Fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA412 2.105 €



Carro portaplatos GN 1/1

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

Fabricada en acero inoxidable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA413 2.522 €



Manta térmica GN 1/1

Para carros portabandejas y portaplatos GN 1/1.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA414 825 €

ACCESORIOS COOK MAX GN 1/1



Kit UltraVioletSteam

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA385 832 €



Ahumador MySmoker

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181 418 €



Kit de ducha de lavado

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 189 €



CleanDuo

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

1 unidad MYCHA063 92 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 363 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 2.138 €

HORNOS COMBINADOS

COOK MASTER



LA COMBINACIÓN PERFECTA

Mychef COOK MASTER es un horno combinado profesional que responde a la combinación perfecta entre alto equipamiento tecnológico y sencillez de uso.

Sus tecnologías de última generación proporcionan una calidad superior en las cocciones y su panel de control simple pero ágil y competente hacen de COOK MASTER un modelo perfecto para los profesionales de la gastronomía.



¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

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

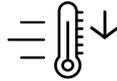
PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



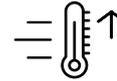
Panel de control electrónico
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



Autolimpieza
Sistema automático de limpieza



Cooldown automático
Enfriamiento ultrarrápido y seguro para autolimpieza

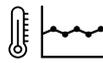


Preheat automático
Precalentamiento ultrarrápido

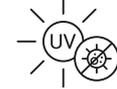
TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



PATENTADO
MultiSteam
Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)



PATENTADO
TSC (Thermal Stability Control)
Sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) Ideal para cocciones a baja temperatura (opcional)



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



DryOut Plus
Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos



SmartWind
Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de **6 velocidades** (modelos de gas) y **4 velocidades** (modelos eléctricos)



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



Regeneración manual



Cocción con sonda monopunto



Cocción con sonda sous vide (opcional)

PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



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



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



Teclado multiprograma
7 programas de acceso directo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



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



Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



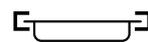
Señalización de fin de cocción visual y acústica



Iluminación LED
Mínimo consumo y máxima duración



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



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



Protección IPX4
Contra salpicaduras y chorros de agua



Recogeaguas con vaciado automático
Incluso con la puerta abierta

HORNO COMBINADO

COOK MASTER GN 2/1

10 GN 2/1



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

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

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

-  **Capacidad GN** 6 x 2/1 GN
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 1168 x 854 mm
- Peso** 135 kg
- Recomendado para** 110-240 raciones al día
- Distancia entre guías** 85 mm
- Potencia eléctrica** 805 W
- Potencia de gas** (G20, G30, G31) 20 kW
- Entrada de gas** Hembra G½"
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

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

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

* Disponible a partir de julio de 2023

ACCESORIOS RECOMENDADOS



COOK MASTER Kit de instalación hidráulica

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

COOK MASTER ⚡ MYCHA245 116 €

COOK MASTER 🔥 MYCHA397 120 €



Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

COOK MASTER ⚡ MYCHA219 83 €



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica.

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

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

* Incluye 10 pastillas CleanDuo.



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6,5 a 8,5
- Cloruros < a 30 ppm

COOK MASTER ⚡ 🔥 MYCHA061 386 €



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COOK MASTER ⚡ 🔥 MYCHA062 248 €



Kit de refrigeración de desagüe

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

COOK MASTER ⚡ MYCHA358 159 €

ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1



Kit UltraVioletSteam

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

6 GN 2/1 ⚡ 🔥 MYCHA385 832 €

10 GN 2/1 ⚡ 🔥 MYCHA385 832 €



Soporte con guías GN 2/1

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

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

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

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

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



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

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

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



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

COOK MASTER ⚡ 🔥 MYCHA261 117 €

ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración ⚡🔥 MYCHA260 156 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha lavado ⚡🔥 MYCHA172 189 €



Campana de condensación de vapor

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

GN 2/1 ⚡ MYCHA351 1.740 €



Campana de condensación frontal de vapor

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

GN 2/1 ⚡ MYCHA266 2.075 €



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

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

GN 2/1 ⚡ MYCHA269 2.435 €



Filtro de carbono (Recambio) ⚡ MYCHA216 189 €



Ahumador MySmoker

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

Ahumador ⚡🔥 MYCHA181 418 €

ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1



CleanDuo

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

1 unidad	MYCHA063	92 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	363 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	2.138 €



Kit para conexión externa de sonda magnética

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

COOK MASTER ⚡🔥 MYCHA480 435 €



Sonda sous-vide

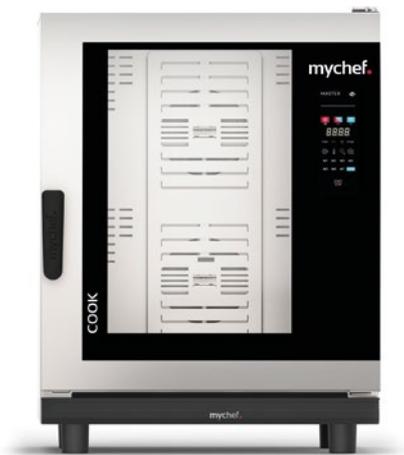
De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

COOK MASTER ⚡🔥 MYCHA185 290 €

HORNO COMBINADO

COOK MASTER GN 1/1

10 GN 1/1



Capacidad GN 10 x 1/1 GN

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

Peso 102 kg

Recomendado para 80-160 raciones al día

Distancia entre guías 68 mm

Potencia eléctrica 18,6 kW

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido



Capacidad GN 10 x 1/1 GN

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

Peso 147 kg

Recomendado para 80-160 raciones al día

Distancia entre guías 80 mm

Potencia eléctrica 805 W

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

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

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
⚡	CME1100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		7.160 €
	CME1140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		7.515 €
	CME1100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	7.520 €
	CME1140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	7.875 €
🔥	CMG1100D		230/L+N/50-60		9.175 €
	CMG1100I		230/L+N/50-60	●	9.535 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)			⁽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 710 x 750 mm
- Peso** 74 kg
- Recomendado para** 40-110 raciones al día
- Distancia entre guías** 68 mm
- Potencia eléctrica** 9,3 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

-  **Capacidad GN** 6 x 1/1 GN
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 842 x 854 mm
- Peso** 130 kg
- Recomendado para** 55-120 raciones al día
- Distancia entre guías** 80 mm
- Potencia eléctrica** 805 W
- Potencia de gas** (G20, G30, G31) 13 kW
- Entrada de gas** Hembra G $\frac{1}{2}$ "
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

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

* Disponible a partir de julio de 2023

4 GN 1/1



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

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

ACCESORIOS RECOMENDADOS



COOK MASTER Kit de instalación hidráulica

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

COOK MASTER	⚡	MYCHA245	116 €
COOK MASTER	🔥	MYCHA397	120 €



Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

COOK MASTER	⚡	MYCHA219	83 €
-------------	---	----------	------



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica.

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK PRO/MASTER/iCOOK *	⚡	MYCHA240	430 €
COOK MASTER 6 GN 1/1 + COOK MASTER 6 GN 1/1 *	🔥	MYCHA398	550 €

* Incluye 10 pastillas CleanDuo.



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6,5 a 8,5
- Cloruros < a 30 ppm

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



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

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



Kit de refrigeración de desagüe

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

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

ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1



Kit UltraVioletSteam

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

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



Soporte con guías GN 1/1

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

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



Soporte con guías GN 1/1 para apilados

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

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



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

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



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

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

ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración ⚡ 🔥 MYCHA260 156 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha lavado ⚡ 🔥 MYCHA172 189 €



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 ⚡ MYCHA264 1.344 €



Campana de condensación frontal de vapor

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

GN 1/1 ⚡ MYCHA265 1.768 €



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

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

GN 1/1 ⚡ MYCHA268 2.229 €



Filtro de carbono (Recambio) ⚡ MYCHA216 180 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación ⚡ MYCHA218 156 €



Ahumador MySmoker

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

Ahumador ⚡ 🔥 MYCHA181 418 €

ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1



CleanDuo

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

1 unidad	MYCHA063	92 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	363 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	2.138 €



Kit para conexión externa de sonda magnética

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

COOK MASTER ⚡ 🔥 MYCHA480 435 €



Sonda sous-vide

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

COOK MASTER ⚡ 🔥 MYCHA185 290 €

HORNOS COMBINADOS COMPACTOS

COOK COMPACT MASTER

NUEVO



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

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

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

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Toda la gama Compact disponible a partir de mayo de 2023

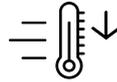
PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



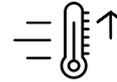
Panel de control electrónico
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



Autolimpieza
Sistema automático de limpieza



Cooldown automático
Enfriamiento ultrarrápido y seguro para autolimpieza

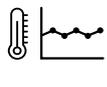


Preheat automático
Precalentamiento ultrarrápido

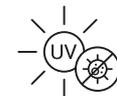
TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



PATENTADO
MultiSteam
Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)



PATENTADO
TSC (Thermal Stability Control)
Sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) Ideal para cocciones a baja temperatura (opcional)



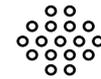
PATENTADO
UltraVioletSteam
Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (accesorio)



DryOut Plus
Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos



SmartWind
Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de **4 velocidades**



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



Regeneración manual



Cocción con sonda monopunto



Cocción con sonda sous vide (opcional)

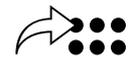
PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



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



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



Teclado multiprograma
7 programas de acceso directo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



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



Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



Señalización de fin de cocción visual y acústica



Iluminación LED
Mínimo consumo y máxima duración



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



Guías GN multinivel



Protección IPX4
Contra salpicaduras y chorros de agua



Recogeaguas con vaciado automático
Incluso con la puerta abierta

HORNO COMBINADO COMPACTO

COOK COMPACT MASTER GN 1/1

NUEVO



10 GN 1/1

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

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

Peso
89 Kg

Recomendado para 50-150 raciones al día

Potencia eléctrica

12,60 kW

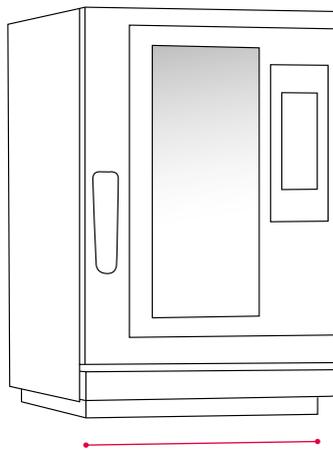
Voltaje (V/Ph/Hz)

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

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido

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



SOLO 520 MM DE ANCHO



6 GN 1/1

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

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

Peso
72 Kg

Recomendado para 30-100 raciones al día

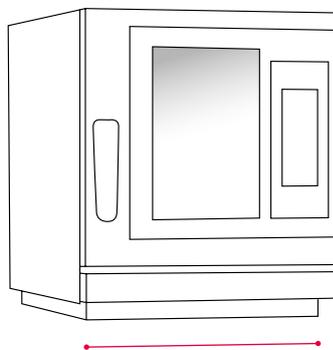
Potencia eléctrica
7,3 kW

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

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido

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



SOLO 520 MM DE ANCHO

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica

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

COMPACT MASTER **MYCHA245 116 €**



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica (10 pastillas CleanDuo).

COMPACT MASTER **MYCHA449 415 €**



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

COMPACT MASTER **MYCHA061 386 €**



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COMPACT MASTER **MYCHA062 248 €**



Kit de refrigeración de desagüe

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

COMPACT MASTER **MYCHA451 160 €**

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1



Kit UltraVioletSteam

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

6 GN 1/1	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.

COMPACT MASTER **MYCHA477 120 €**



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado **MYCHA172 189 €**



CleanDuo

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

1 unidad	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 COOK COMPACT MASTER (sonda sous-vide incluida).

Kit conexión sonda	MYCHA480	435 €
--------------------	-----------------	--------------



Sonda sous-vide

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

Sous-vide	MYCHA185	290 €
-----------	-----------------	--------------

HORNO COMBINADO COMPACTO

COOK COMPACT MASTER
GN 1/1 TRANSVERSAL

NUEVO

6 GN 1/1 T



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

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

Peso
76 Kg

Recomendado para 30-100 raciones al día

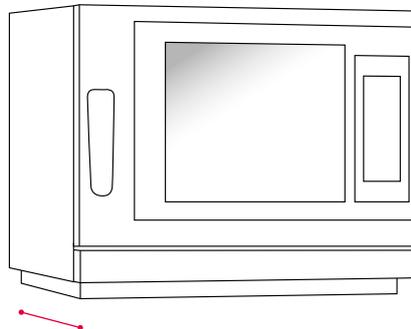
Potencia eléctrica
7,3 kW

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

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido

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



SOLO 632 MM DE FONDO

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica

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

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



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica (10 pastillas CleanDuo).

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



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

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



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

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



Kit de refrigeración de desagüe

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

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

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Kit UltraVioletSteam

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

6 GN 1/1 T **MYCHA384 416 €**



Soporte con guías GN 1/1 T

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

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



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

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



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

6 GN 1/1 T **MYCHA477 120 €**



Ahumador MySmoker

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

Ahumador **MYCHA181 418 €**

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

6 GN 1/1 T **MYCHA462 398 €**



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 T **MYCHA465 1.330 €**



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 T **MYCHA468 1.750 €**



Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

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

GN 1/1 T **MYCHA471 2.195 €**



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



Blindaje térmico

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

6 GN 1/1 T **MYCHA474 262 €**



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores **MYCHA218 156 €**



Kit para conexión externa de sonda magnética

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

Kit conexión sonda **MYCHA480 435 €**



Sonda sous-vide

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

Sous-vide **MYCHA185 290 €**



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado **MYCHA172 189 €**



CleanDuo

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

1 unidad **MYCHA063 92 €**

Pack de 4 unidades **MYCHA354 363 €**

Pack de 24 unidades **MYCHA355 2.138 €**

HORNO COMBINADO COMPACTO

COOK COMPACT MASTER GN 2/3

NUEVO



6 GN 2/3

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

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

Peso
60 Kg

Recomendado para 20-80 raciones al día

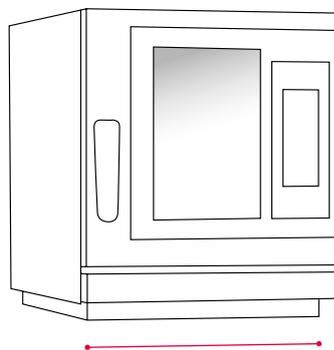
Potencia eléctrica
6,3 kW

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

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido

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



SOLO 520 MM DE ANCHO

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica

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

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



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica (10 pastillas CleanDuo).

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



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

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



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

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



Kit de refrigeración de desagüe

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

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

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3



Kit UltraVioletSteam

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

6 GN 2/3 **MYCHA384 416 €**



Soporte con guías GN 2/3

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

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



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

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



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

6 GN 2/3 **MYCHA477 120 €**



Ahumador MySmoker

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

Ahumador **MYCHA181 418 €**

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3



Carro autónomo

3 horas y media en modo vapor a 90°C.

GN 2/3	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 incluida).

Kit conexión sonda **MYCHA480 435 €**



Sonda sous-vide

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

Sous-vide **MYCHA185 290 €**



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado **MYCHA172 189 €**



CleanDuo

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

1 unidad	MYCHA063	92 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	363 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	2.138 €

HORNOS COMBINADOS

COOK PRO



INFINITAS POSIBILIDADES, CERO COMPLICACIONES

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



reddot winner 2020

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

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

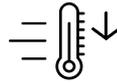
PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



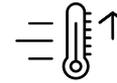
Panel de control electrónico
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



Autolimpieza
Sistema automático de limpieza



Cooldown automático
Enfriamiento ultrarrápido y seguro para autolimpieza



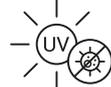
Preheat automático
Precalentamiento ultrarrápido

TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



PATENTADO

MultiSteam
Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)



PATENTADO

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



SteamOut
Eliminación de la humedad de la cámara de cocción



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



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



Regeneración manual

CONECTIVIDAD



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



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



Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



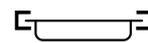
Señalización de fin de cocción visual y acústica



Iluminación LED
Mínimo consumo y máxima duración



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



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



Protección IPX4
Contra salpicaduras y chorros de agua



Recogeaguas con vaciado automático
Incluso con la puerta abierta

HORNO COMBINADO

COOK PRO GN 1/1



10 GN 1/1



Capacidad GN 10 x 1/1 GN

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

Peso 102 kg

Recomendado para 80-160 raciones al día

Distancia entre guías 68 mm

Potencia eléctrica 18,6 kW

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza incluido

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



6 GN 1/1

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

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



4 GN 1/1

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

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

ACCESORIOS RECOMENDADOS



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

COOK PRO ⚡ MYCHA245 116 €



Kit reductor de presión
Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

COOK PRO ⚡ MYCHA219 83 €



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica
Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica.

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

* Incluye 10 pastillas CleanDuo.



Kit descalcificador (Cartucho incluido)
Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6,5 a 8,5
- Cloruros < a 30 ppm

COOK PRO ⚡ MYCHA061 386 €



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

COOK PRO ⚡ MYCHA062 248 €



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

COOK PRO ⚡ MYCHA358 159 €

ACCESORIOS COOK PRO GN 1/1



Kit de conectividad Wi-Fi

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

COOK PRO ⚡ MYCHA357 239 €



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

4 GN 1/1 ⚡ MYCHA384 416 €

6 GN 1/1 ⚡ MYCHA384 416 €

10 GN 1/1 ⚡ MYCHA385 832 €



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

4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 900 mm 8 guías MYCHA225 735 €

6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 900 mm 8 guías MYCHA225 735 €

10 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 600 mm 5 guías MYCHA226 672 €



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

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



Base para apilados
Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 416 €

10 GN 1/1 + 4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 416 €

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 416 €

10 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 105 mm MYCHA236 380 €



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

COOK PRO ⚡ MYCHA261 117 €

ACCESORIOS COOK PRO GN 1/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración ⚡ MYCHA260 156 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha lavado ⚡ MYCHA172 189 €



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 ⚡ MYCHA264 1.344 €



Campana de condensación frontal de vapor

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

GN 1/1 ⚡ MYCHA265 1.768 €



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

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

GN 1/1 ⚡ MYCHA268 2.229 €



Filtro de carbono (Recambio) ⚡ MYCHA216 180 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación ⚡ MYCHA218 156 €



Ahumador MySmoker

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

Ahumador ⚡ MYCHA181 418 €

ACCESORIOS COOK PRO GN 1/1



CleanDuo

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

1 unidad	MYCHA063	92 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	363 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	2.138 €

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/3



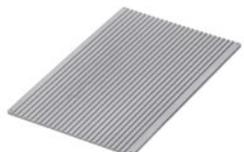
Bandeja GN 2/3 Lisa

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



Bandeja GN 2/3 Perforada

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



Bandeja para plancha / pizza

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

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



Bandeja para patatas grill

Para asar patatas: 20 piezas

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



Parrilla inox

Asados de piezas grandes, regenerar

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



Cesta para fritura

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

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



Bandeja para pastelería / Plancha

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

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

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/1



Bandeja GN 2/1 Lisa

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



Bandeja GN 2/1 Perforada

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



Parrilla inox

Asados y regeneración de piezas grandes

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

CARRO PARA BANDEJAS GN 2/1



GN 2/1

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

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

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 1/1



Bandeja GN 1/1 Lisa

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



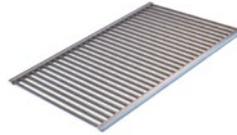
Bandeja GN 1/1 Perforada

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



Bandeja GN 1/1 Esmaltada

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



Placa grill

Filetes de carne y pescados a la parrilla

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



Bandeja para plancha / pizza

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

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



Bandeja para pollos grill

Parrilla para asar 8 pollos

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



Bandeja para patatas grill

Para asar patatas: 28 piezas

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



Bandeja recoge grasas

Complemento de la bandeja para pollos grill.

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



Parrilla inox

Asados y regeneración de piezas grandes

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



Cesta para fritura

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

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



Bandeja para pastelería / Plancha

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

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

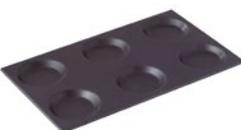


Bandeja para pan

4 barras de pan por bandeja.

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

GN 1/1	RPART107	104 €
--------	-----------------	--------------



Bandeja para huevos

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

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

CARRO PARA BANDEJAS GN 1/1



GN 1/1

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

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



distform

distform

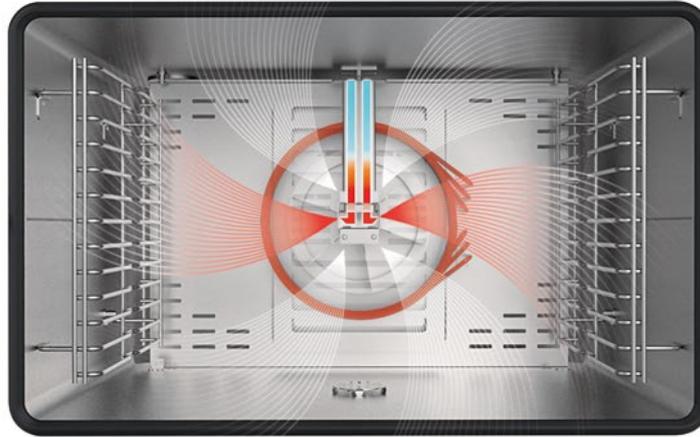
HORNOS PARA PANADERÍAS Y PASTELERÍAS



VENTAJAS	96
CONTROLES	100
COMPARATIVAS	104
iBAKE	
iBAKE MAX	106
iBAKE	110
BAKE MASTER	
BAKE MAX MASTER	116
BAKE MASTER	120
BAKE PRO	126
BAKERSHOP AIR-S	132
CUBETAS Y PARRILLAS	140

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

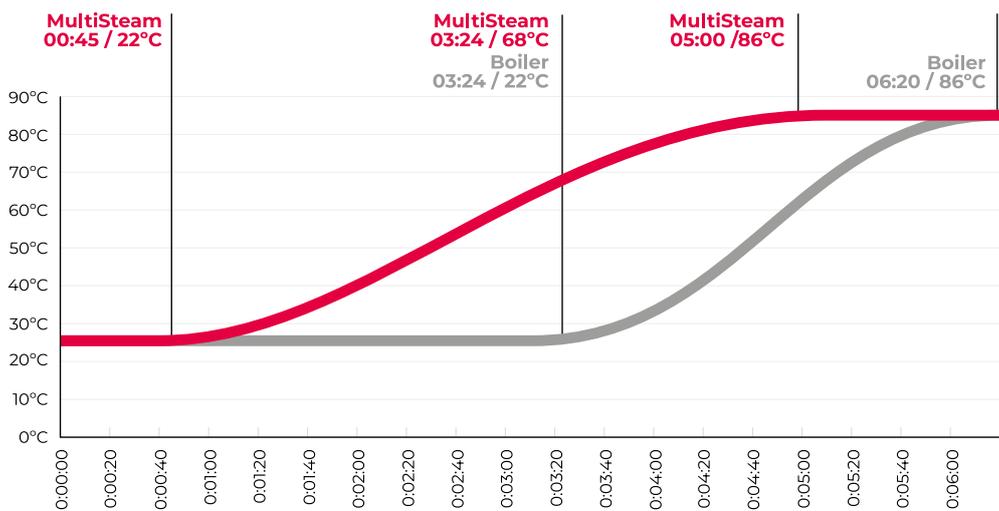
Gracias al sifón de serie integrado, y combinado con la tecnología Multisteam, cerramos cualquier posible pérdida de vapor en cámara, consiguiendo una mayor eficiencia.

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



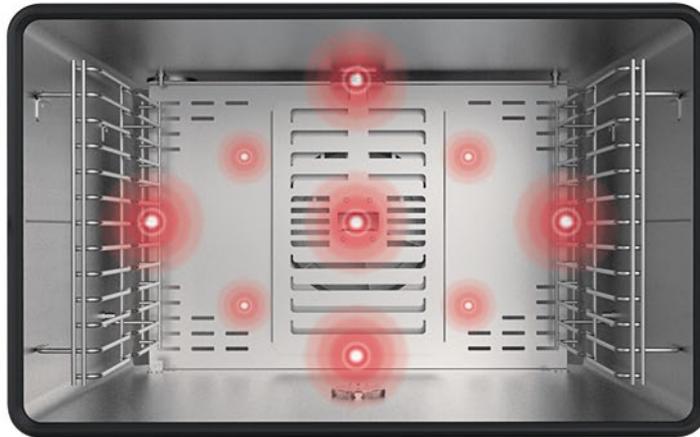
Ahorro energético de hasta un **9,2 % combinado con SmartClima Plus ***



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

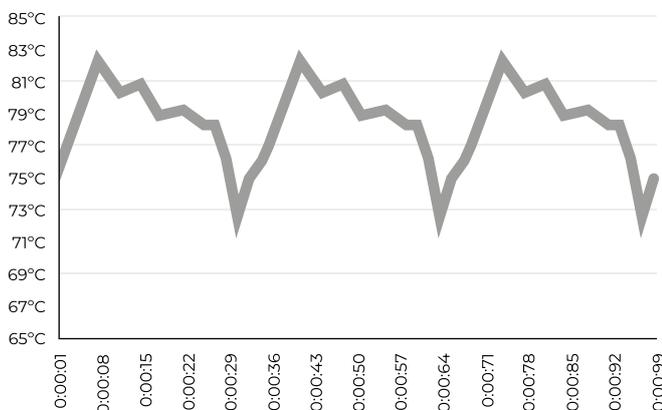
Resultados con texturas finales sobresalientes

Cocciones con menos pérdida de peso y un color brillante

COMPARATIVA CERTIFICADA POR TÜV

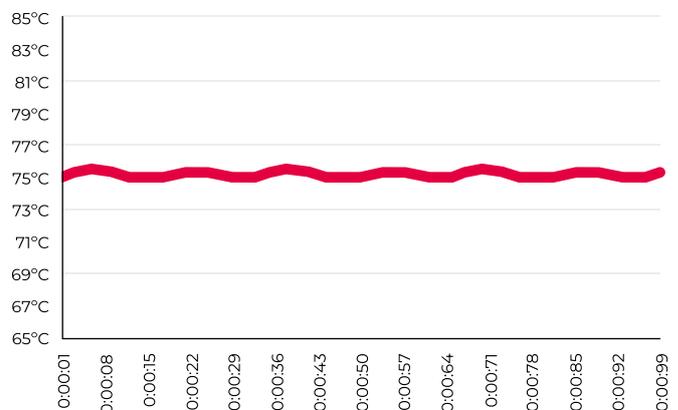
Sin TSC

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 PATENTADAS

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



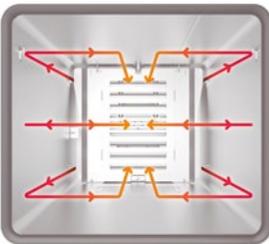
SmartClima Plus

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 iBake.



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

iBAKE

INTERFAZ INTELIGENTE PARA INNOVAR EN TUS COCCIONES

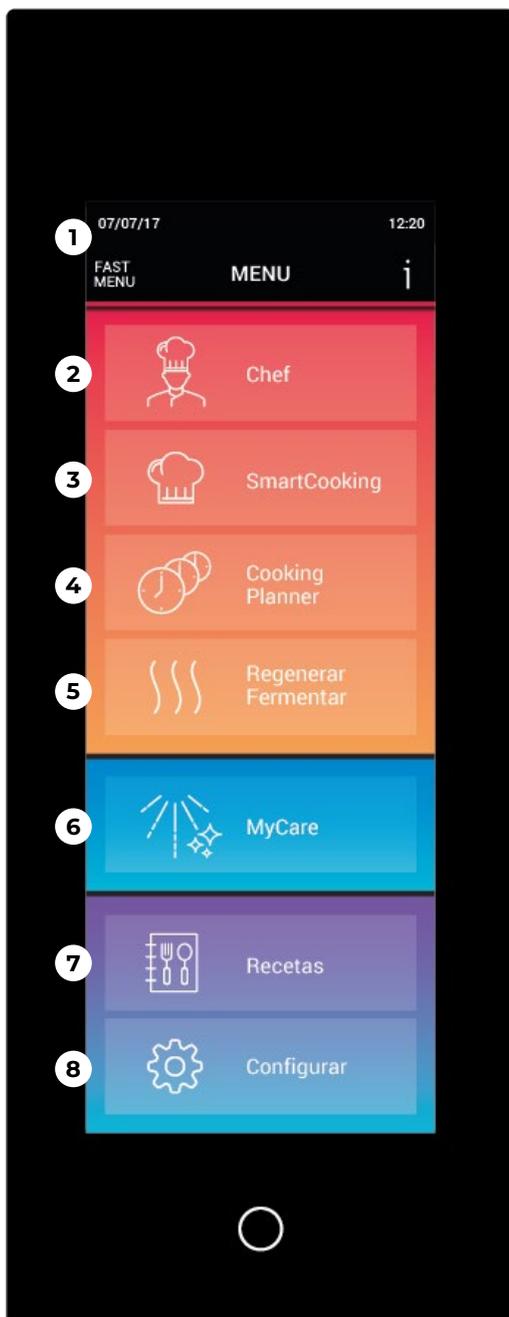
Panel de control fácil de usar, con pantalla táctil de alta definición de 10" que permite un uso intuitivo de los hornos iBAKE.

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 simultánea en distintas bandejas.



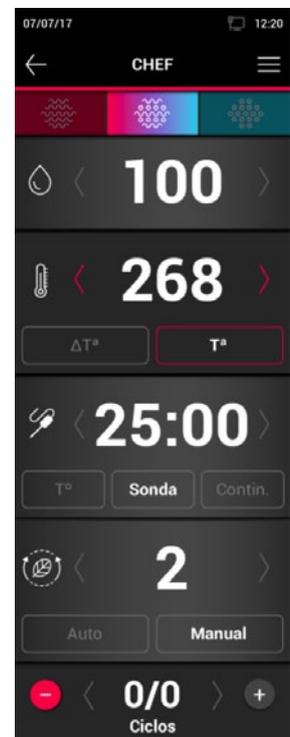
Mychef Cloud

La conexión a la nube Mychef Cloud te permite estar siempre conectado a tus equipo, 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.



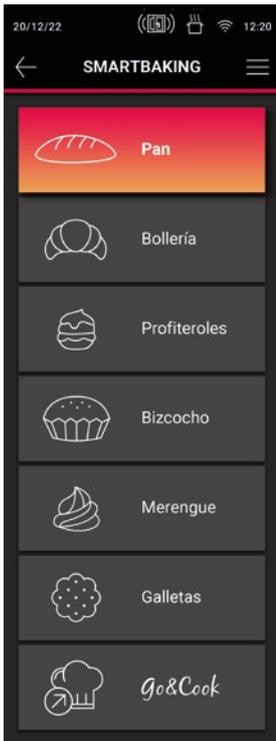
1. Fast Menu

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



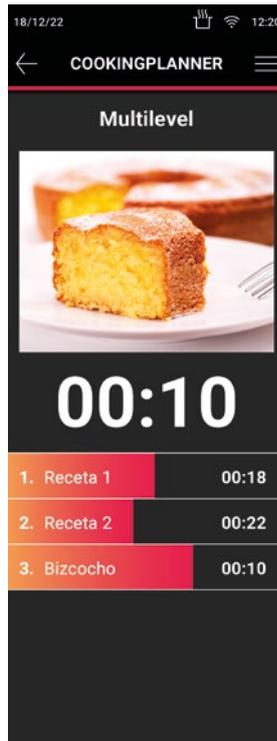
2. Modo Chef

Personaliza tus cocciones ajustando de forma manual los parámetros deseados.



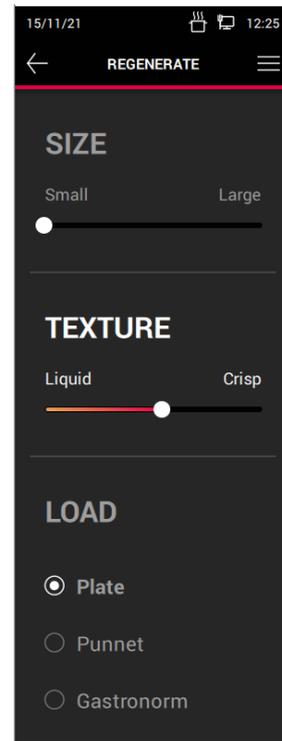
3. SmartBaking

Sistema de cocción inteligente para cocinar de forma asistida.



4. Cooking Planner

Cocina alimentos de forma simultánea en distintas bandejas.



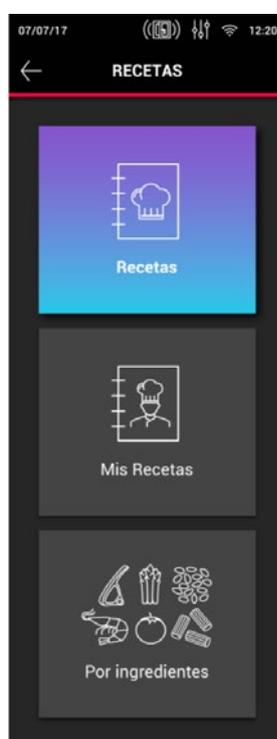
5. Regenerar/Fermentar

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.

PANELES DE CONTROL

BAKE MASTER

CONTROL DIGITAL PARA UNA COCCIÓN PRECISA

Maneja con gran facilidad y control tu horno BAKE MASTER. Equipados con una pantalla LED de diseño intuitivo, son capaces de conseguir cocciones de gran calidad y con una máxima precisión.

Personaliza los parámetros del horno seleccionando la humedad, temperatura, tiempo o sonda y velocidad de la turbina para lograr que tus cocciones sean perfectas. Con las memorias de acceso rápido es posible guardar tus programas de cocción más habituales y ejecutarlos de manera automática. Además, puedes guardar hasta 40 programas de cocción diferentes.

1. Modos de cocción

Selecciona el modo de cocción: convección, mixto o vapor

2. Panel digital LED

Indica todos los parámetros y procesos

3. Programas de cocción

Permite guardar hasta 40 programas de cocción

4. Ajuste de los valores

Ajusta los valores deseados para cada parámetro

5. Fases de cocción

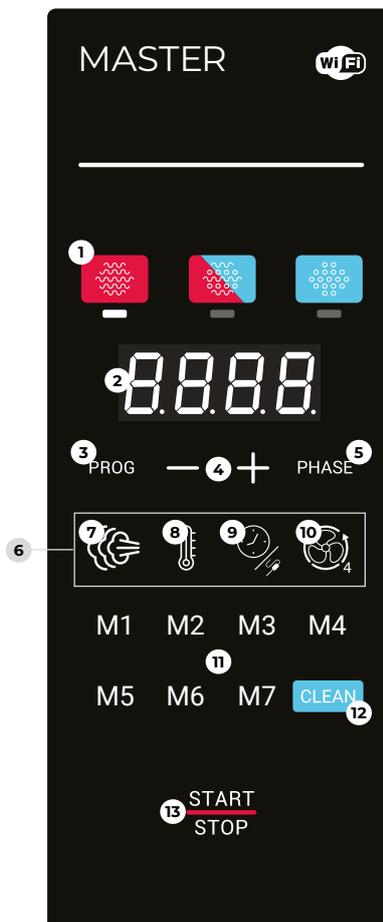
Permite configurar hasta 3 fases de cocción

6. Parámetros de cocción

Selecciona entre 4 parámetros (humedad, temperatura, tiempo y velocidad de la turbina) para cocinar perfectamente

7. Regulación de la humedad

Regula la humedad de la cámara del horno en función del tipo y la cantidad de alimentos



8. Control de la temperatura

Controla la temperatura del horno en función del tipo de alimento que quieras cocinar

9. Cocción por tiempo o por sonda

La cocción puede controlarse por tiempo o por la temperatura en el corazón del alimento

10. Velocidades de las turbinas

4 velocidades del ventilador para una cocción perfecta

11. Memorias de acceso rápido

7 teclas de acceso rápido para los programas de cocción más habituales

12. Programa de autolimpieza

Ejecuta un lavado de forma automática

13. Encendido / apagado

Enciende y apaga el horno e inicia y para el proceso de precalentamiento y cocciones

CONEXIÓN WI-FI

Gracias a la conexión Wi-Fi podrás cocinar, controlar y gestionar el horno desde tu smartphone o tablet:

CLOUD

Gestiona tu horno desde el móvil, tablet u ordenador. Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno simplemente pulsando un botón.

CONTROL REMOTO

Controla la actividad de tu horno y cambia parámetros de forma remota desde tu móvil.



CONTROL POR VOZ CON GOOGLE ASSISTANT

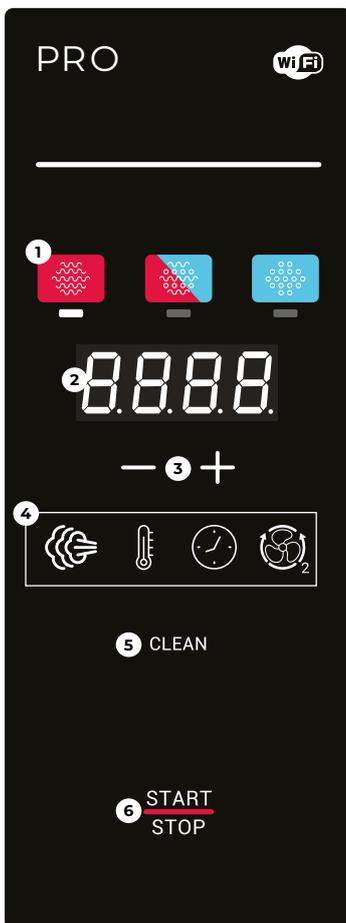
El horno puede funcionar con el Asistente de voz de Google, lo que te permitirá cocinar simplemente con tu voz.



BAKE 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

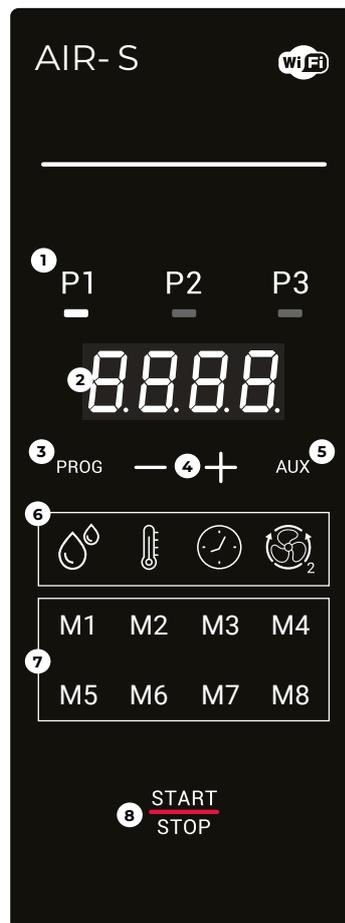
6. Encendido / apagado

Enciende y apaga el horno e inicia y para el proceso de precalentamiento y cocciones

BAKERSHOP

TUS RECETAS FAVORITAS A UN SOLO BOTÓN

Guarda los parámetros de cocción de tus recetas favoritas y ejecútalos con solo pulsar un botón. Este control cuenta con 8 teclas de acceso rápido que te permiten una máxima agilidad para ejecutar tus recetas favoritas. Además, puedes efectuar hasta 3 fases de cocción distintas de forma automática.



1. Fases de cocción

Permite configurar hasta 3 fases de cocción

2. Panel digital LED

Indica todos los parámetros y procesos

3. Programas de cocción

Permite guardar hasta 40 programas de cocción

4. Ajuste de los valores

Ajusta los valores deseados para cada parámetro

5. Ajuste de valores en una fermentadora

6. Parámetros de cocción

Selecciona la humedad, temperatura, tiempo y velocidad de la turbina para una cocción perfecta

7. Memorias de acceso rápido

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

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 envíalas a tu horno simplemente pulsando un botón.

CONTROL REMOTO

Controla la actividad de tu horno y cambia parámetros de forma remota desde tu móvil.



CONTROL POR VOZ CON GOOGLE ASSISTANT

El horno puede funcionar con el Asistente de voz de Google, lo que te permitirá cocinar simplemente con tu voz.



COMPARATIVA DE PRODUCTOS

	iBAKE ⚡	BAKE MASTER ⚡	BAKE PRO ⚡	BAKERSHOP ⚡
MODALIDAD DE COCCIÓN				
Modo convección	30°C - 280°C	30°C - 260°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	30°C - 260°C
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●	●	-
Inyección directa de humedad	-	-	-	●
Regeneración. Asistente para la regeneración de alimentos cocinados. Programas parametrizables y preestablecidos	Inteligente	Manual	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	-
Fan Plus. Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 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	-	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...	●	-	-	-

	iBAKE ⚡ 🔥	BAKE MASTER ⚡ 🔥	BAKE PRO ⚡	BAKERSHOP ⚡
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	-	8
Navegación desde el menú principal de forma táctil	●	-	-	-
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado	●	●	-	●
Mando de ajuste para modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo y tiempo	●	●	-	-
Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado	●	-	-	-
Documentación multi-idioma integrada en el horno	●	-	-	-
Documentación multi-idioma en formato electrónico	●	●	●	●
Función de ayuda específica para cada funcionalidad del horno	●	-	-	-
Función de ayuda integrada, manual de instrucciones de servicio y ejemplos	●	-	-	-
Interfaz de usuario disponible en 21 idiomas	●	-	-	-
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo, tiempo transcurrido, tiempo restante, temperatura sonda, consumos	●	-	-	-
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo	-	●	-	-
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo	-	-	●	●
Visualización de valor efectivos y valores seleccionados	●	●	●	●
Guía de uso rápido	●	●	●	●
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO				
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente con 4 niveles de lavado y aclarado, con detección del grado de suciedad y aviso automático PATENTADO	●	-	-	-
Autolimpieza. Sistema automático de limpieza	-	●	●	-
ReliableSystem. Programa de mantenimiento preventivo	●	-	-	-
DETALLES TÉCNICOS Y DE FABRICACIÓN				
Avisos acústicos configurables por el usuario	●	-	-	-
Señalización de fin de cocción visual y acústica	●	●	●	●
Iluminación LED de alta tecnología. Iluminación óptima en toda la cámara consumo mínimo y máxima duración	●	●	●	●
Configuración del tiempo de iluminación de la cámara variable por el usuario	●	-	-	-
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	●	-	-	-
Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	●	-	-	-
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	-	●	●	●
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe	●	●	●	●
Sifón integrado	●	●	●	-
Refrigeración de desagüe. Refrigeración del agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	○*	○*	○	-
Guías en "L" 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 (16 bandejas)

● De serie ○ Opcional - No compatible

HORNOS COMBINADOS INTELIGENTES

NUEVO

iBAKE MAX



EL MÁS GRANDE. EL MÁS POTENTE

Mychef iBAKE 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, iBAKE 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 panadería y pastelería.



Diseño de Bronce
Premio ADI 2020



DESIGN
AWARD
2021



MOST 2021
SMART
LABEL

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Pastelerías



Panaderías



Obradores



Supermercados

TECNOLOGÍAS INTELIGENTES



SmartBaking
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

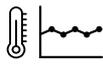


Preheat & Cooldown inteligente
Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción

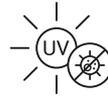
TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



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 ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) Ideal para cocciones a baja temperatura (opcional)



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



DryOut Plus
Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos



SmartWind
Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de **6 velocidades**



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

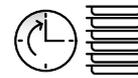
PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



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



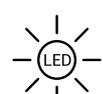
Puerta de triple cristal
Bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza



Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



Señalización de fin de cocción visual y acústica



Iluminación LED
Mínimo consumo y máxima duración



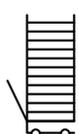
Refrigeración del desagüe
Enfría el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías



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 600x400
Capacidad para 16 bandejas 600x400 y distancia entre guías de 85mm, fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

HORNO COMBINADO INTELIGENTE

iBAKE MAX 600 x 400

NUEVO



16 BANDEJAS

-  **Tipo de bandeja** 600 x 400 mm
- Capacidad** 16
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 893 x 1018 x 1923 mm
- Peso** 311 kg
- Recomendado para 300 baguettes por hora** (gramaje 250 g, longitud 54 cm)
- Distancia entre guías** 85 mm
- Potencia eléctrica** 34,7 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido**

-  **Tipo de bandeja** 600 x 400 mm
- Capacidad** 16
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 893 x 1018 x 1923 mm
- Peso** 386 kg
- Recomendado para 300 baguettes por hora** (gramaje 250 g, longitud 54 cm)
- Distancia entre guías** 85 mm
- Potencia eléctrica** 1.610 W
- Potencia de gas** (G20, G30, G31) 40 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
	BIE1600D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		20.215 €
	BIE1640D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		20.925 €
	BIE1600I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	20.575 €
	BIE1640I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	21.285 €
	BIG1600D		230/L+N/50-60		22.995 €
	BIG1600I		230/L+N/50-60	●	23.355 €
	VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA422	680 €

* Disponible a partir de septiembre de 2023

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica iBAKE MAX

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

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA397 120 €

ACCESORIOS IBAKE MAX



Kit UltraVioletSteam

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

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA385 832 €



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

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 386 €



Kit de ducha de lavado

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

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 189 €



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 248 €



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 €



Carro portabandejas 600 x 400

Capacidad 16 bandejas 600x400 y distancia entre guías de 85mm.

Fabricado en acero AISI 316L

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA418 2.135 €



Manta térmica

Para carros portabandejas 600 x 400.

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA419 799 €

HORNOS COMBINADOS INTELIGENTES

iBAKE



UN HORNO REALMENTE INTELIGENTE

Mychef iBAKE 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.



¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Pastelerías



Panaderías



Obradores

TECNOLOGÍAS INTELIGENTES



SmartBaking

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

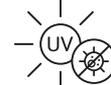
Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)



PATENTADO

TSC (Thermal Stability Control)

Sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) Ideal para cocciones a baja temperatura (opcional)



PATENTADO

UltraVioletSteam

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



DryOut Plus

Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos



SmartWind

Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de **6 velocidades** (modelos de gas) y **4 velocidades** (modelos eléctricos)



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

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



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

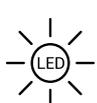
Bajo emisor, batiente y de fácil limpieza



Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano

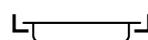


Señalización de fin de cocción visual y acústica



Iluminación LED

Mínimo consumo y máxima duración



Guías en "L"

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

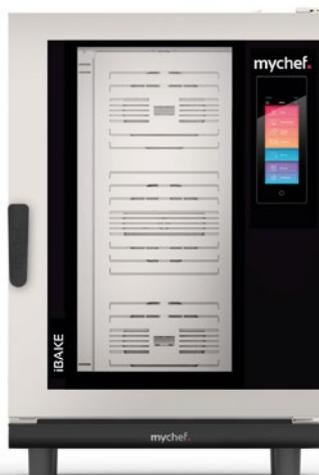


Recogeaguas con vaciado automático

Incluso con la puerta abierta

HORNO COMBINADO INTELIGENTE

iBAKE 600 x 400



Recomendado para 150 baguettes por hora
(gramaje 250 g, longitud 54 cm)

Recomendado para 480 croissants por hora
(gramaje 85 g, diámetro 10 cm)

10 BANDEJAS

⚡ Tipo de bandeja 600 x 400 mm
Capacidad 10
Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 800 x 1155 mm
Peso 137 Kg
Distancia entre guías 85 mm
Potencia eléctrica 18,9 kW
Apertura de puerta a mano derecha de serie
Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido

🔥* Tipo de bandeja 600 x 400 mm
Capacidad 10
Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 918 x 1144 mm
Peso 147 Kg
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
	BIE1100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		10.870 €
⚡	BIE1140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		11.225 €
	BIE1100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	11.230 €
	BIE1140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	11.585 €
	BIG1100D		230/L+N/50-60		11.990 €
🔥	BIG1100I		230/L+N/50-60	●	12.350 €
	VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA307	420 €

* Disponible a partir de julio de 2023

6 BANDEJAS



Tipo de bandeja 600 x 400 mm

Capacidad 6

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 800 x 865 mm

Peso 102 Kg

Distancia entre guías 85 mm

Potencia eléctrica 12,6 kW

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido



Tipo de bandeja 600 x 400 mm

Capacidad 6

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 918 x 854 mm

Peso 130 Kg

Distancia entre guías 85 mm

Potencia eléctrica 805 W

Potencia de gas (G20, G30, G31) 13 kW

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

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido

Recomendado para 90 baguettes por hora
(gramaje 250 g, longitud 54 cm)

Recomendado para 288 croissants por hora
(gramaje 85 g, diámetro 10 cm)

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
⚡	BIE6100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		7.670 €
	BIE6140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		8.025 €
	BIE6100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	8.030 €
	BIE6140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	8.385 €
🔥	BIG6100D		230/L+N/50-60		9.345 €
	BIG6100I		230/L+N/50-60	●	9.705 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)			⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA302	280 €

* Disponible a partir de julio de 2023

4 BANDEJAS



Tipo de bandeja 600 x 400 mm

Capacidad 4

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 800 x 750 mm

Peso 85 Kg

Distancia entre guías 85 mm

Potencia eléctrica 7,3 kW

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido

Recomendado para 60 baguettes por hora
(gramaje 250 g, longitud 54 cm)

Recomendado para 192 croissants por hora
(gramaje 85 g, diámetro 10 cm)

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
⚡	BIE4100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾		5.590 €
	BIE4140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾		5.945 €
	BIE4100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾	●	5.950 €
	BIE4140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾	●	6.305 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)			⁽¹⁾ Voltaje 230/L+N/50-60	MYCHA298	90 €
			⁽²⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA297	280 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica iBAKE

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

iBAKE ⚡ MYCHA245 116 €

iBAKE 🔥 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.

iBAKE ⚡ 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. (Incluye 10 pastillas CleanDuo.)

iBAKE 4 + iBAKE 4 ⚡ MYCHA242 430 €

iBAKE 6 + iBAKE 4 ⚡ MYCHA242 430 €

iBAKE 6 + iBAKE 6 ⚡ MYCHA242 430 €

iBAKE 6 + iBAKE 6 🔥 MYCHA411 550 €

iBAKE 10 + iBAKE 4 ⚡ MYCHA242 430 €



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

iBAKE ⚡ 🔥 MYCHA061 386 €



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iBAKE ⚡ 🔥 MYCHA062 248 €



Kit de refrigeración de desagüe

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

iBAKE ⚡ MYCHA358 159 €

ACCESORIOS iBAKE



Kit UltraVioletSteam

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

4 ⚡ MYCHA384 416 €

6 ⚡ 🔥 MYCHA385 832 €

10 ⚡ 🔥 MYCHA385 832 €



Soporte con guías 600 x 400

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

4 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 8 guías MYCHA229 809 €

6 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 8 guías MYCHA229 809 €

6 🔥 760 x 863 x 900 mm 8 guías MYCHA403 820 €

10 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 5 guías MYCHA230 735 €

10 🔥 760 x 863 x 900 mm 5 guías MYCHA404 745 €



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

4 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm MYCHA350 420 €

6 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm MYCHA350 420 €

6 + 6 ⚡ 760 x 730 x 105 mm MYCHA238 404 €

6 + 6 🔥 760 x 863 x 105 mm MYCHA407 380 €

10 + 4 ⚡ 760 x 730 x 105 mm MYCHA238 404 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

iBAKE ⚡ 🔥 MYCHA261 117 €



Guías mixtas

Guías mixtas que permiten colocar bandejas GN y bandejas de 600 x 400.

4 ⚡ 4 GN MYCHA478 140 €

6 ⚡ 🔥 6 GN MYCHA444 180 €

10 ⚡ 🔥 10 GN MYCHA479 310 €

ACCESORIOS iBAKE



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

iBAKE	⚡	MYCHA260	156 €
iBAKE	🔥	MYCHA408	156 €



Kit de ducha de lavado

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

iBAKE	⚡🔥	MYCHA172	189 €
-------	----	----------	-------



Campana de condensación de vapor

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

iBAKE	⚡	MYCHA387	1.350 €
-------	---	----------	---------



Campana de condensación frontal de vapor

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

iBAKE	⚡	MYCHA267	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.

iBAKE	⚡	MYCHA270	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.

iBAKE	⚡	MYCHA218	156 €
-------	---	----------	-------

ACCESORIOS iBAKE



Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno iBAKE eléctrico de 4, 6, 10 bandejas, o un horno iBAKE a gas de 6 bandejas.

- Capacidad: 10 bandejas 600x400 o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 900 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 10 bandejas	MYCHA248	1.480 €
--------------------------	----------	---------



Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de dos hornos iBAKE eléctricos apilados de: 4 + 4 bandejas o 6 + 4 bandejas, o un horno iBAKE a gas de 6 bandejas.

- Capacidad: 8 bandejas 600x400 mm o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas	MYCHA249	1.380 €
-------------------------	----------	---------



Kit de apilado fermentadora - Bake

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

iBAKE	⚡	MYCHA254	195 €
iBAKE	🔥	MYCHA409	215 €



Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA257	89 €
-------	----	----------	------



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

NUEVO

BAKE MAX MASTER



EL MÁS GRANDE. EL MÁS POTENTE

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

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

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Pastelerías



Panaderías



Obradores



Supermercados

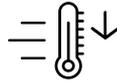
PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



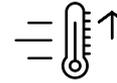
Panel de control electrónico
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



Autolimpieza
Sistema automático de limpieza



Cooldown automático
Enfriamiento ultrarrápido y seguro para lautoimpieza



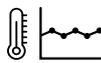
Preheat automático
Precalentamiento ultrarrápido

TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



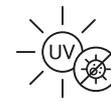
PATENTADO

MultiSteam
Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)



PATENTADO

TSC (Thermal Stability Control)
Sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) Ideal para cocciones a baja temperatura (opcional)



PATENTADO

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



DryOut Plus
Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos



SmartWind
Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de **4 velocidades**



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



Cocción con sonda monopunto



Regeneración manual

PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



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



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



Teclado multiprograma
7 programas de acceso directo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



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



Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



Señalización de fin de cocción visual y acústica



Iluminación LED
Mínimo consumo y máxima duración



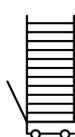
Cámara de cocción de alta resistencia
Acero inox AISI 316L con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado



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



Protección IPX5
Contra salpicaduras y chorros de agua



Carro portabandejas 600x400
Capacidad para 16 bandejas 600x400 y distancia entre guías de 85mm, fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

HORNO COMBINADO

BAKE MAX MASTER 600 x 400

NUEVO



16 BANDEJAS

-  **Tipo de bandeja** 600 x 400 mm
- Capacidad** 16
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 893 x 1018 x 1923 mm
- Peso** 311 kg
- Recomendado para 240 baguettes por hora** (gramaje 250 g, longitud 54 cm)
- Recomendado para 300 croissants por hora** (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)
- Distancia entre guías** 85 mm
- Potencia eléctrica** 34,7 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

-  **Tipo de bandeja** 600 x 400 mm
- Capacidad** 16
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 893 x 1018 x 1923 mm
- Peso** 386 kg
- Recomendado para (n) baguettes por hora** (gramaje 250 g, longitud 54 cm) 240
- Recomendado para (n) croissants por hora** (gramaje 85 g, diámetro 10 cm) 300
- Distancia entre guías** 85 mm
- Potencia eléctrica** 1610W
- Potencia de gas** (G20, G30, G31) 40 kW
- Entrada de gas** Hembra G½"
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

* Carro portabandejas incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	BME1600D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		16.790 €
	BME1640D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		17.500 €
	BME1600I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	17.150 €
	BME1640I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	17.860 €
	BMG1600D		230/L+N/50-60		21.550 €
	BMG1600I		230/L+N/50-60	●	21.910 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)			⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA422	680 €

* Disponible a partir de septiembre de 2023

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica BAKE MAX MASTER

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

BAKE 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

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 386 €



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 248 €



Carro portabandejas 600 x 400

Capacidad 16 bandejas 600x400 y distancia entre guías de 85mm.

Fabricado en acero AISI 316L

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA418 2.135 €



Manta térmica

Para carros portabandejas 600 x 400.

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA419 799 €

ACCESORIOS BAKE MAX MASTER



Kit UltraVioletSteam

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

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA385 832 €



Kit de ducha de lavado

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

BAKE 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

BAKE MASTER



LA COMBINACIÓN PERFECTA

Mychef BAKE MASTER es un horno combinado profesional que responde a la combinación perfecta entre alto equipamiento tecnológico y sencillez de uso.

Sus tecnologías de última generación proporcionan una calidad superior en las cocciones y su panel de control simple pero ágil y competente hacen de BAKE MASTER un modelo perfecto para los profesionales de la panadería y pastelería.



reddot winner 2020

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Pastelerías



Panaderías



Obradores

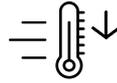
PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



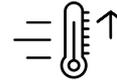
Panel de control electrónico
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



Autolimpieza
Sistema automático de limpieza



Cooldown automático
Enfriamiento ultrarrápido y seguro para autolimpieza

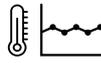


Preheat automático
Precalentamiento ultrarrápido

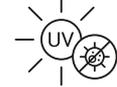
TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



PATENTADO
MultiSteam
Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)



PATENTADO
TSC (Thermal Stability Control)
Sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) Ideal para cocciones a baja temperatura (opcional)



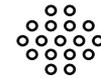
PATENTADO
UltraVioletSteam
Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (accesorio)



DryOut Plus
Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos



SmartWind
Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de **6 velocidades** (modelos de gas) y **4 velocidades** (modelos eléctricos)



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



Regeneración manual



Cocción con sonda interna monopunto

PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



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



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



Teclado multiprograma
7 programas de acceso directo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



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



Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



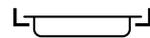
Señalización de fin de cocción visual y acústica



Iluminación LED
Mínimo consumo y máxima duración



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



Guías en "L"
De fácil limpieza



Protección IPX4
Contra salpicaduras y chorros de agua



Recogeaguas con vaciado automático
Incluso con la puerta abierta

HORNO COMBINADO

BAKE MASTER 600 x 400



10 BANDEJAS

-  **Tipo de bandeja** 600 x 400 mm
- Capacidad** 10
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 785 x 1155 mm
- Peso** 156 Kg
- Distancia entre guías** 85 mm
- Potencia eléctrica** 18,9 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

-  **Tipo de bandeja** 600 x 400 mm
- Capacidad** 10
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 918 x 1144 mm
- Peso** 147 kg
- 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 y Wi-Fi incluido**

Recomendado para 150 baguettes por hora
(gramaje 250 g, longitud 54 cm)

Recomendado para 480 croissants por hora
(gramaje 85 g, diámetro 10 cm)

Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
BME1100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		7.950 €
 BME1140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		8.305 €
BME1100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	8.310 €
BME1140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	8.665 €
 BMG1100D		230/L+N/50-60		10.350 €
BMG1100I		230/L+N/50-60	●	10.710 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA307	420 €

* Disponible a partir de julio de 2023



6 BANDEJAS



Tipo de bandeja 600 x 400 mm
Capacidad 6
Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 785 x 865 mm
Peso 94 Kg
Distancia entre guías 85 mm
Potencia eléctrica 12,6 kW
Apertura de puerta a mano derecha de serie
Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido



Tipo de bandeja 600 x 400 mm
Capacidad 6
Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 918 x 854 mm
Peso 130 kg
Distancia entre guías 85 mm
Potencia eléctrica 805 W
Potencia de gas (G20, G30, G31) 13 kW
Entrada de gas Hembra G $\frac{1}{2}$ "
Apertura de puerta a mano derecha de serie
Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido

Recomendado para 90 baguettes por hora
 (gramaje 250 g, longitud 54 cm)

Recomendado para 288 croissants por hora
 (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)

Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
BME6100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		5.790 €
BME6140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		6.145 €
BME6100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	6.150 €
BME6140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	6.505 €
BMG6100D		230/L+N/50-60		8.650 €
BMG6100I		230/L+N/50-60	●	9.010 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA302	280 €

* Disponible a partir de julio de 2023



4 BANDEJAS



Tipo de bandeja 600 x 400 mm
Capacidad 4
Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 785 x 750 mm
Peso 79 Kg
Distancia entre guías 85 mm
Potencia eléctrica 7,3 kW
Apertura de puerta a mano derecha de serie
Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido

Recomendado para 60 baguettes por hora
 (gramaje 250 g, longitud 54 cm)

Recomendado para 192 croissants por hora
 (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)

Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
BME4100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)		4.690 €
BME4140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)		5.045 €
BME4100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)	●	5.050 €
BME4140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)	●	5.405 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/L+N/50-60	MYCHA298	90 €
		⁽²⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA297	280 €

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.

BAKE MASTER ⚡ **MYCHA245** 116 €

BAKE MASTER 🔥 **MYCHA397** 120 €



Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

BAKE MASTER ⚡ **MYCHA219** 83 €



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica. (Incluye 10 pastillas CleanDuo.)

BAKE MASTER 4 + BAKE MASTER 4 ⚡ **MYCHA242** 430 €

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 4 ⚡ **MYCHA242** 430 €

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 6 ⚡ **MYCHA242** 430 €

BAKE MASTER 10 + BAKE MASTER 4 ⚡ **MYCHA242** 430 €

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 6 🔥 **MYCHA411** 550 €



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

BAKE MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA061** 386 €



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

BAKE MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA062** 248 €



Kit de refrigeración de desagüe

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

BAKE MASTER ⚡ **MYCHA358** 159 €

ACCESORIOS BAKE MASTER



Kit UltraVioletSteam

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

4 ⚡ **MYCHA384** 416 €

6 ⚡ 🔥 **MYCHA385** 832 €

10 ⚡ 🔥 **MYCHA385** 832 €



Soporte con guías 600 x 400

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

4 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 8 guías **MYCHA229** 809 €

6 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 8 guías **MYCHA229** 809 €

6 🔥 760 x 863 x 900 mm 8 guías **MYCHA403** 820 €

10 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 5 guías **MYCHA230** 735 €

10 🔥 760 x 863 x 900 mm 5 guías **MYCHA404** 745 €



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

4 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm **MYCHA350** 420 €

6 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm **MYCHA350** 420 €

6 + 6 ⚡ 760 x 730 x 105 mm **MYCHA238** 404 €

6 + 6 🔥 760 x 863 x 105 mm **MYCHA407** 380 €

10 + 4 ⚡ 760 x 730 x 105 mm **MYCHA238** 404 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

BAKE MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA261** 117 €

ACCESORIOS BAKE MASTER



Guías mixtas

Guías mixtas que permiten colocar bandejas GN y bandejas de 600 x 400.

4	⚡	4 GN	MYCHA478	140 €
6	⚡🔥	6 GN	MYCHA444	180 €
10	⚡🔥	10 GN	MYCHA479	310 €



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA260	156 €
BAKE MASTER	🔥	MYCHA408	156 €



Campana de condensación de vapor

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

BAKE MASTER	⚡	MYCHA352	1.344 €
-------------	---	----------	---------



Campana de condensación frontal de vapor

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

BAKE MASTER	⚡	MYCHA267	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.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA270	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.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA218	156 €
-------------	---	----------	-------

ACCESORIOS BAKE MASTER



Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno BAKE MASTER eléctrico de 4, 6, 10 bandejas, o un horno BAKE MASTER a gas de 6 bandejas.

- Capacidad: 10 bandejas 600x400 o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 900 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 10 bandejas	MYCHA248	1.480 €
--------------------------	----------	---------



Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de dos hornos BAKE MASTER eléctricos apilados de: 4 + 4 bandejas o 6 + 4 bandejas, o un horno BAKE MASTER a gas de 6 bandejas.

- Capacidad: 8 bandejas 600x400 mm o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas	MYCHA249	1.380 €
-------------------------	----------	---------



Kit de apilado fermentadora - Bake

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA254	195 €
BAKE MASTER	🔥	MYCHA409	215 €



Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef.

BAKE MASTER	⚡🔥	MYCHA257	89 €
-------------	----	----------	------



Kit de ducha de lavado

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

BAKE MASTER	⚡🔥	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

BAKE PRO



INFINITAS POSIBILIDADES, CERO COMPLICACIONES

Mychef BAKE 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 panadería y pastelería 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?



Pastelerías



Panaderías



Obradores

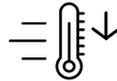
PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



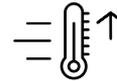
Panel de control electrónico
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



Autolimpieza
Sistema automático de limpieza



Cooldown automático
Enfriamiento ultrarrápido y seguro para autolimpieza

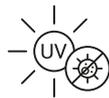


Preheat automático
Precalentamiento ultrarrápido

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)



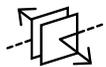
Regeneración manual

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 "L"
De fácil limpieza



Protección IPX4
Contra salpicaduras y chorros de agua



Recogeaguas con vaciado automático
Incluso con la puerta abierta

HORNO COMBINADO

BAKE PRO 600 x 400



10 BANDEJAS



Tipo de bandeja 600 x 400 mm

Capacidad 10

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 785 x 1155 mm

Peso 156 Kg

Recomendado para 150 baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)

Recomendado para 480 croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)

Distancia entre guías 85 mm

Potencia eléctrica 18,9 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
⚡	BCE1100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		7.190 €
	BCE1100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	7.550 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA307	420 €



6 BANDEJAS

- Tipo de bandeja** 600 x 400 mm
- Capacidad** 6
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 785 x 865 mm
- Peso** 94 Kg
- Recomendado para 90 baguettes por hora** (gramaje 250 g, longitud 54 cm)
- Recomendado para 288 croissants por hora** (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)
- Distancia entre guías** 85 mm
- Potencia eléctrica** 12,6 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
BCE6100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		5.150 €
BCE6100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	5.510 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA302 280 €



4 BANDEJAS

- Tipo de bandeja** 600 x 400 mm
- Capacidad** 4
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 785 x 750 mm
- Peso** 79 Kg
- Recomendado para 60 baguettes por hora** (gramaje 250 g, longitud 54 cm)
- Recomendado para 192 croissants por hora** (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)
- Distancia entre guías** 85 mm
- Potencia eléctrica** 7,3 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
BCE4100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		4.190 €
BCE4100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	4.550 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/L+N/50-60	MYCHA298 90 €
		⁽²⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA297 280 €

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.

BAKE 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.

BAKE 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. (Incluye 10 pastillas CleanDuo.)

BAKE PRO ⚡ MYCHA242 430 €



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

BAKE PRO ⚡ MYCHA061 386 €



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

BAKE PRO ⚡ MYCHA062 248 €



Kit de refrigeración de desagüe

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

BAKE PRO ⚡ MYCHA358 159 €

ACCESORIOS BAKE PRO



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

BAKE PRO ⚡ MYCHA357 239 €



Kit UltraVioletSteam

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

4 ⚡ MYCHA384 416 €

6 ⚡ MYCHA385 832 €

10 ⚡ MYCHA385 832 €



Soporte con guías 600 x 400

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

4 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 8 guías MYCHA229 809 €

6 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 8 guías MYCHA229 809 €

10 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 5 guías MYCHA230 735 €



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

4 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm MYCHA350 420 €

6 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm MYCHA350 420 €

6 + 6 ⚡ 760 x 730 x 105 mm MYCHA238 404 €

10 + 4 ⚡ 760 x 730 x 105 mm MYCHA238 404 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

BAKE PRO ⚡ MYCHA261 117 €

ACCESORIOS BAKE PRO



Guías mixtas

Guías mixtas que permiten colocar bandejas GN y bandejas de 600 x 400.

4	⚡	4 GN	MYCHA478	140 €
6	⚡	6 GN	MYCHA444	180 €
10	⚡	10 GN	MYCHA479	310 €



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

BAKE PRO	⚡	MYCHA260	156 €
----------	---	----------	-------



Campana de condensación de vapor

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

BAKE PRO	⚡	MYCHA352	1.344 €
----------	---	----------	---------



Campana de condensación frontal de vapor

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

BAKE PRO	⚡	MYCHA267	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.

BAKE PRO	⚡	MYCHA270	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.

BAKE PRO	⚡	MYCHA218	156 €
----------	---	----------	-------

ACCESORIOS BAKE PRO



Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno BAKE PRO de 4, 6, 10 bandejas.

- Capacidad: 10 bandejas 600x400 o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 900 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 10 bandejas	MYCHA248	1.480 €
--------------------------	----------	---------



Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de dos hornos BAKE PRO apilados de: 4 + 4 bandejas o 6 + 4 bandejas.

- Capacidad: 8 bandejas 600x400 mm o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas	MYCHA249	1.380 €
-------------------------	----------	---------



Kit de apilado fermentadora - Bake

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

BAKE PRO	⚡	MYCHA254	195 €
----------	---	----------	-------



Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef.

BAKE PRO	⚡	MYCHA257	89 €
----------	---	----------	------



Kit de ducha de lavado

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

BAKE PRO	⚡	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 CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE

BAKERSHOP AIR-S



PAN Y BOLLERÍA CONGELADA MÁS TIERNA Y CRUJIENTE QUE NUNCA

Mychef BAKERSHOP es un horno de convección con humedad regulable especialmente creado para simplificar al máximo el trabajo en cafeterías y pequeñas tiendas que hornean a contra reloj y con parámetros sencillos. BAKERSHOP ofrece un servicio ágil y asegura un pan y bollería congelada más tierna y crujiente que nunca.



reddot winner 2020

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Cafeterías



Pequeñas
tiendas



Supermercados



Restaurantes
de comida
rápida

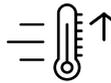


Cadenas de
panaderías

PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS

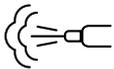


Panel de control electrónico
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



Preheat automático
Precalentamiento ultrarrápido

TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



Inyección directa de humedad



Fan Plus
Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades



SteamOut
Eliminación de la humedad de la cámara de cocción



2 modos de cocción manual
Convección (de 30° a 260°C)
Mixto: convección + humedad (de 30° a 260°C)



Regeneración manual

CONECTIVIDAD



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

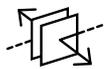


Conexión Wi-Fi
Conecta el horno con el Cloud para crear, guardar o modificar recetas, controla el horno de forma remota desde el smartphone o tablet y control del horno por voz (opcional)



Teclado multiprograma
8 programas de acceso directo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



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



Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



Señalización de fin de cocción visual y acústica



Iluminación LED
Mínimo consumo y máxima duración



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



Cuñas en "L"
De fácil limpieza



Protección IPX4
Contra salpicaduras y chorros de agua

HORNO CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE

BAKERSHOP AIR-S 600 x 400



10 BANDEJAS



Tipo de bandeja 600 x 400 mm

Capacidad 10

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 760 x 946 mm

Peso 100 Kg

Sistema de apertura Lateral

Recomendado para 150 baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)

Recomendado para 480 croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)

Distancia entre guías 75 mm

Potencia eléctrica 15,6 kW

Apertura de puerta a mano derecha de serie

	Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
⚡	BSS1100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		5.380 €
	BSS1100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	5.740 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA337	420 €



6 BANDEJAS



Tipo de bandeja 600 x 400 mm

Capacidad 6

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 760 x 646 mm

Peso 74 Kg

Sistema de apertura Lateral

Recomendado para 90 baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)

Recomendado para 288 croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)

Distancia entre guías 75 mm

Potencia eléctrica 10,5 kW

Apertura de puerta a mano derecha de serie

	Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
⚡	BSS6100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		4.095 €
	BSS6100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	4.455 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA332	280 €



4 BANDEJAS

- Tipo de bandeja** 600 x 400 mm
- Capacidad** 4
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 760 x 522 mm
- Peso** 58 Kg
- Sistema de apertura** Lateral
- Recomendado para 60 baguettes por hora** (gramaje 250 g, longitud 54 cm)
- Recomendado para 192 croissants por hora** (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)
- Distancia entre guías** 75 mm
- Potencia eléctrica** 6,3 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**

Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
BSS4100D	400/3L+N/50-60 (1) (2)		2.985 €
BSS4100I	400/3L+N/50-60 (1) (2)	●	3.345 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)			
	(1) Voltaje 230/L+N/50-60	MYCHA328	90 €
	(2) Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA327	280 €



4 BANDEJAS

- Tipo de bandeja** 600 x 400 mm
- Capacidad** 4
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 760 x 522 mm
- Peso** 58 Kg
- Sistema de apertura** Superior
- Recomendado para 60 baguettes por hora** (gramaje 250 g, longitud 54 cm)
- Recomendado para 192 croissants por hora** (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)
- Distancia entre guías** 75 mm
- Potencia eléctrica** 6,3 kW

Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	PVP
BSS4100A	400/3L+N/50-60 (1) (2)	2.737 €
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		
	(1) Voltaje 230/L+N/50-60	MYCHA328 90 €
	(2) Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA327 280 €

HORNO CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE

BAKERSHOP AIR-S 600 x 400



3 BANDEJAS



Tipo de bandeja 600 x 400 mm

Capacidad 3

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 790 x 430 mm

Peso 45 Kg

Sistema de apertura Lateral

Recomendado para 45 baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)

Recomendado para 144 croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)

Distancia entre guías 75 mm

Potencia eléctrica 3,6 kW

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
 BSS3100D	230/L+N/50-60		2.525 €
BSS3100I	230/L+N/50-60	●	2.885 €



3 BANDEJAS



Tipo de bandeja 600 x 400 mm

Capacidad 3

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 790 x 430 mm

Peso 45 Kg

Sistema de apertura Superior

Recomendado para 45 baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)

Recomendado para 144 croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)

Distancia entre guías 75 mm

Potencia eléctrica 3,6 kW

Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	PVP
 BSS3100A	230/L+N/50-60	2.348 €

HORNO CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE

BAKERSHOP AIR-S 460 x 330



4 BANDEJAS

- Tipo de bandeja** 460 x 330 mm
- Capacidad** 4
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 620 x 690 x 522 mm
- Peso** 53 Kg
- Sistema de apertura** Lateral
- Recomendado para 96 croissants por hora** (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)
- Distancia entre guías** 75 mm
- Potencia eléctrica** 3,6 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**

Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
BSS4300D	230/L+N/50-60		2.205 €
BSS4300I	230/L+N/50-60	●	2.565 €



4 BANDEJAS

- Tipo de bandeja** 460 x 330 mm
- Capacidad** 4
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 620 x 690 x 522 mm
- Peso** 53 Kg
- Sistema de apertura** Superior
- Recomendado para 96 croissants por hora** (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)
- Distancia entre guías** 75 mm
- Potencia eléctrica** 3,6 kW

Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	PVP
BSS4300A	230/L+N/50-60	1.929 €



3 BANDEJAS

- Tipo de bandeja** 460 x 330 mm
- Capacidad** 3
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 620 x 690 x 430 mm
- Peso** 39 Kg
- Sistema de apertura** Superior
- Recomendado para 72 croissants por hora** (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)
- Distancia entre guías** 75 mm
- Potencia eléctrica** 3,6 kW

Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	PVP
BSS3300A	230/L+N/50-60	1.784 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

**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.

BAKERSHOP **MYCHA219 83 €**

**Kit de apilado**

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

600 x 400 **MYCHA244 430 €**

460 x 330 **MYCHA243 430 €**

**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

BAKERSHOP **MYCHA061 386 €**

**Cartucho descalcificador** (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

BAKERSHOP **MYCHA062 248 €**

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S

**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

BAKERSHOP **MYCHA357 239 €**

**Soporte con guías**

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

600 x 400

3	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	616 €
4	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	616 €
6	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	616 €
10	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	517 €

460 x 330

3 o 4	460 x 600 x 900 mm	8 guías	MYCHA231	545 €
-------	--------------------	---------	-----------------	--------------

**Soporte con guías para apilados**

Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

600 x 400

3+3, 3+4, 4+4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	517 €
6+3, 6+4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	517 €

460 x 330

3+3, 3+4, 4+4	460 x 600 x 600 mm	5 guías	MYCHA234	465 €
---------------	--------------------	---------	-----------------	--------------

**Base para apilados 600 x 400**

Para colocar dos hornos apilados.

10+3, 10+4	760 x 555 x 300 mm	MYCHA247	365 €
6 + 6	760 x 555 x 300 mm	MYCHA247	365 €
10 + 6	760 x 555 x 105 mm	MYCHA239	350 €

**Kit de patas regulables**

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables **MYCHA261 117 €**

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S



Campana de condensación de vapor

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

600 x 400	MYCHA438	1.344 €
460 x 330	MYCHA439	1.158 €



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 de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado	MYCHA172	189 €
---------------------	-----------------	--------------



Kit bomba de agua

Para bombear agua de una garrafa sin necesidad de conectar el horno a una red hídrica.

Kit bomba de agua	MYCHA262	154 €
-------------------	-----------------	--------------



DA21

Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

1 unidad	MYCHA045	77 €
Pack de 18 unidades	MYCHA360	1.310 €
Pack de 60 unidades	MYCHA361	4.220 €



Pulverizador

Para la aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual. Capacidad: 1,5 litros.

Pulverizador	MYCHA183	44 €
--------------	-----------------	-------------

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S



Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno.

- Capacidad: 10 bandejas 600x400 o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 900 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

10 bandejas 600 x 400	MYCHA248	1.480 €
-----------------------	-----------------	----------------



Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de dos hornos apilados.

- Capacidad: 8 bandejas 600x400 mm o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

8 bandejas 600 x 400	MYCHA249	1.380 €
----------------------	-----------------	----------------



Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de dos hornos apilados.

- Capacidad: 8 bandejas 460x330 mm
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 620 x 715 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

8 bandejas 460 x 330	MYCHA250	1.170 €
----------------------	-----------------	----------------



Kit de apilado fermentadora

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

600 x 400	MYCHA255	195 €
460 x 330	MYCHA256	195 €



Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef

Kit llenado de bandeja	MYCHA257	89 €
------------------------	-----------------	-------------

BANDEJAS Y PARRILLAS 460 X 330



Bandeja para pastelería perforada

Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

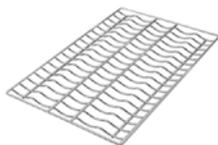
460 x 330 **RPARPA05 25 €**



Bandeja para pastelería perforada antiadherente

Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

460 x 330 **RPARPA06 44 €**



Parrilla para pan

4 baguettes precocinadas por bandeja.

460 x 330 **RPARPA08 42 €**



Bandeja aluminio lisa

460 x 330 **RPARPA09 22 €**



Bandeja inox

460 x 330 **RPARPA11 31 €**



Bandeja antiadherente

460 x 330 **RPARPA10 57 €**



Parrilla cromada

460 x 330 **RPARPA12 17 €**

BANDEJAS Y PARRILLAS 600 X 400



Bandeja para pastelería perforada

Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

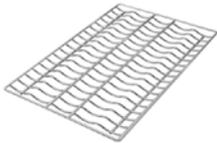
600 x 400 **RPARPA13 36 €**



Bandeja para pastelería perforada antiadherente

Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

600 x 400 **RPARPA22 73 €**



Parrilla para pan

5 baguettes precocinadas por bandeja.

600 x 400 **RPARPA15 58 €**



Parrilla cromada

600 x 400 **RPARPA20 21 €**



Bandeja para pan

5 barras de pan por bandeja

600 x 400 **RPARPA19 62 €**



Bandeja negra para pan

5 barras de pan por bandeja

600 x 400 **RPARPA16 69 €**



Bandeja aluminio lisa

600 x 400 **RPARPA17 30 €**



Bandeja antiadherente

600 x 400 **RPARPA21 69 €**



Bandeja inox

600 x 400 **RPARPA18 75 €**

CARRO PARA BANDEJAS 600 X 400



600 x 400

Capacidad: 16 guías
Distancia entre guías: 85 mm.
Medidas: 537 x 700 x 1720 mm.

Longitudinal **F0261001 620 €**

Transversal **F0261003 620 €**



mychef.

iSensor

AUTO MANUAL CLEAN
PRG

READY

Intelligent Vacuum & Seal

ENVASADORAS AL VACÍO



VENTAJAS	144
CONTROLES	148
ENVASADORAS iSENSOR	150
iSENSOR DE SOBREMESA	152
iSENSOR DE PIE	154
ENVASADORAS goSENSOR	156
goSENSOR DE SOBREMESA	158
ENVASADORAS VACÍO EXTERNO	160
ENVASADORAS SOUS VIDE	161

TECNOLOGÍA MYCHEF

iVac

PATENTADO



Sensor inteligente que ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada tipo de producto sin supervisión alguna. Detecta el tamaño, la cantidad y el tipo de alimento, incluso si es líquido o poroso.

Con esta tecnología conseguimos:

Optimización del tiempo en cada envasado

Envasados seguros y óptimos sin supervisión

Protege la envasadora de sobreesfuerzos innecesarios

Minimiza las pérdidas de peso del alimento por ebullición

Alarga la vida útil de la envasadora

Menor emulsión de agua en el aceite de la bomba

iSeal PATENTADO



Sellado inteligente que regula automáticamente el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo sin supervisión.

Con esta tecnología conseguimos:

Iseal regula los parámetros en función de la bolsa, la temperatura y de las veces que se realiza el vacío

Seguridad en el sellado desde el primer envasado hasta el último sin necesidad de modificar parámetros

Evitamos sobrecalentamientos alargando la vida útil de todos sus componentes

No se queman las bolsas

Minimiza mermas y costes

TECNOLOGÍA MYCHEF

VENTAJAS QUE TE APORTAN LAS ENVASADORAS Mychef

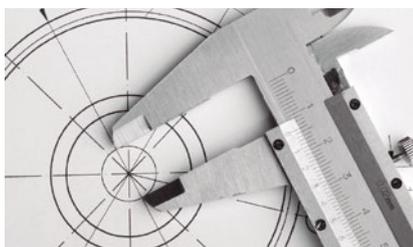


PATENTES TECNOLÓGICAS

SCS

(Sistema de autocalibrado)

PATENTADO



La altitud y las condiciones meteorológicas hacen variar la presión atmosférica, lo cual influye en la calidad del envasado. Por esta razón, iSensor y goSensor se calibran automáticamente sin intervención del usuario para garantizar siempre un vacío perfecto.

MCV

(Multi Cycle Vacuum)

PATENTADO



La patente MCV genera automáticamente la repetición deseada de ciclos de vacío, hasta un máximo de 9 ciclos, sin supervisión ni necesidad de bajar y subir la tapa manualmente después de cada uno. Esto permite desairear salsas y colorear, impregnar o aromatizar alimentos.

Vacuum Standby

PATENTADO



Esta función permite mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido. Esto permite crear espumas solidificadas y otras aplicaciones como marinados, reduciendo el tiempo de impregnación hasta un 90% respecto a la técnica tradicional.

ENVASADO PERFECTO



Soft Air

Entrada progresiva del aire para una mejor adaptabilidad de la bolsa de vacío al producto a envasar. Ideal para productos que pueden deformarse o romperse con el envasado. Consigue un envasado estéticamente perfecto para mostrar en lineales o vitrinas para su venta.



ExtraVacuum

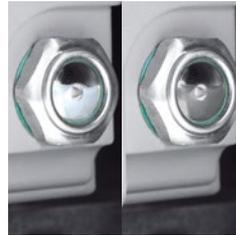
Añade un tiempo de vacío adicional una vez alcanzado el 100% de vacío y fuerza la salida del aire del interior de los alimentos porosos. Una aplicación muy interesante son las impregnaciones, técnica que sustituye el aire del alimento poroso por un líquido.



Envasado con gas inerte

Envasa cualquier tipo de alimento respetando la seguridad alimentaria y garantizando la calidad de los alimentos frescos más delicados: pescado, mariscos, verduras... El gas inerte añadido también protege los alimentos frágiles que podrían deformarse o romperse durante el envasado.

LARGA VIDA ÚTIL



AutoClean Oil (Autolimpieza del aceite)

Elimina automáticamente el agua condensada que se desprende durante el envasado, prolongando la vida útil del aceite y la durabilidad de la bomba. La envasadora te avisa automáticamente del momento idóneo para realizar una autolimpieza de aceite.



Barras de sellado de doble soldadura grabada

El nuevo diseño de la barra de soldadura con refuerzos de acero inoxidable, la hace más robusta y duradera. Permite un sellado de doble soldadura grabada para mayor seguridad alimentaria.



Cámara de vacío en acero inoxidable AISI 304 y cantos redondeados

Construcción en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad y durabilidad con cámara de cantos redondeados para una limpieza mucho más fácil.



Tapa de metacrilato de alta resistencia y doble amortiguación

Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia con bisagras de aluminio de gran durabilidad y doble amortiguación.

MÁS PRODUCTIVIDAD



Envasado de bolsas superpuestas

El diseño especial de la barra de soldadura permite envasar dos bolsas superpuestas, consiguiendo un envasado perfecto en ambas. Una solución que reduce un 50% el tiempo de producción.



Barras de sellado independientes

Elige la configuración deseada de sellado en función del producto o aplicación gracias a la independencia de las barras de sellado. Maximiza el espacio de la cámara de vacío y minimiza la energía utilizada en cada ciclo.

FÁCIL MANTENIMIENTO



Barra de sellado sin conexiones

El diseño especial de la barra de soldadura sin cables, junto con la cámara de vacío, fabricada en acero inoxidable y con cantos redondeados, permite que la limpieza de la envasadora sea mucho más fácil y rápida. Siempre en óptimas condiciones higiénicas.



Sistema de apertura basculante

Permite un fácil acceso a todas las partes para su mantenimiento, una eficaz limpieza de los componentes y un cómodo proceso de cambio de aceite. Reduce costes y tiempo de mantenimiento.

PANELES DE CONTROL

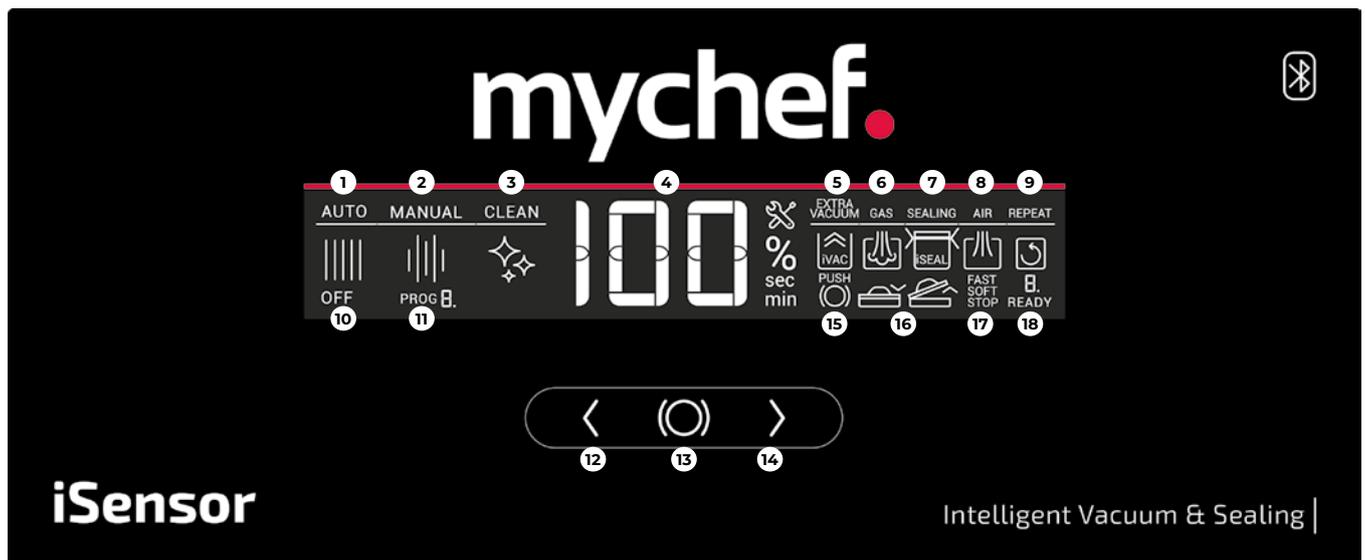
iSENSOR

LA ÚNICA ENVASADORA AL VACÍO 100% AUTOMÁTICA
¡INTRODUCE EL ALIMENTO, BAJA LA TAPA Y LISTO!

Práctico control con tres botones y pantalla LCD con iluminación y dos modos de trabajo. Con el modo automático, simplemente introduce la bolsa, baja la tapa y consigue un envasado perfecto.

Con el modo manual da rienda suelta a tu creatividad y realiza todo tipo de técnicas gastronómicas.

1. Modo automático
2. Modo manual
3. Modo autolimpieza
4. Muestra todos los parámetros numéricos como el nivel de vacío, los tiempos de sellado, autolimpieza, etc, pasando por el programa seleccionado en modo manual
5. Vacío / Vacío extra
6. Inyección de gas
7. Sellado
8. Recuperación de la presión atmosférica en la cámara
9. Repeticiones de ciclos



10. Indicador de apagado de la envasadora
11. Indicador del programa seleccionado en modo manual
12. Botón izquierdo. Desplazamiento por la pantalla
13. Botón central. Selección
14. Botón derecho. Desplazamiento por la pantalla
15. Pulsar el botón central
16. Cerrar / Abrir tapa
17. Modo de entrada de aire
18. Indica si la envasadora está lista para iniciar un nuevo ciclo

PANELES DE CONTROL

goSENSOR

EL ENVASADO AL VACÍO PRÁCTICO Y COMPETITIVO

Práctico control con tres botones y pantalla LED que permite seleccionar de forma rápida e intuitiva los parámetros de envasado deseados.

1. Vacío
2. Vacío extra
3. Muestra todos los parámetros numéricos como el nivel de vacío, el vacío extra, los tiempos de sellado, la recuperación atmosférica y la autolimpieza del aceite
4. Sellado
5. Recuperación de la presión atmosférica en la cámara



6. Botón izquierdo. Desplazamiento por la pantalla
7. Botón central. Selección
8. Botón derecho. Desplazamiento por la pantalla

ENVASADORAS AL VACÍO INTELIGENTES

iSENSOR



LA ÚNICA ENVASADORA AL VACÍO 100% AUTOMÁTICA

Mychef iSENSOR es la única envasadora al vacío 100% automática del mercado gracias a las patentes inteligentes combinadas iSeal e iVac: envasar al vacío de la forma más fácil y cómoda está a tu alcance. Un equipo profesional inteligente que ha revolucionado el mundo del envasado al vacío.



¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Restaurantes



Hoteles



Supermercados



Gastrobares

PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



Panel de control
práctico con 3 botones y
pantalla LCD



Tecnología de sensor

**100%
AUTO**

Modo automático



PATENTADO
iVac
Patente que asegura el
porcentaje de vacío óptimo
para cada alimento



PATENTADO
iSeal
patente que regula el tiempo
y la temperatura de sellado de
cada ciclo



PATENTADO
SCS (Self Calibration System)
Sistema patentado que calibra
automáticamente la envasadora



AutoClean Oil
Sistema de autolimpieza del
aceite

FUNCIONES PARA MÚLTIPLES TÉCNICAS CULINARIAS



PATENTADO
MCV (Multi Cycle Vacuum)
Repetición de ciclos de vacío
consecutivos



PATENTADO
Vacuum Standby
Mantiene el vacío dentro de la
cámara por tiempo indefinido



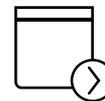
Función Stop
Bloqueo del porcentaje de
vacío en la cámara



ExtraVacuum
Vacío extra para alimentos
porosos



Soft Air
Envasado de alimentos
delicados



Programas de envasado
Capacidad para guardar 10
programas manuales

CONECTIVIDAD

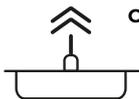


Bluetooth integrado
para conectar con la impresora de
etiquetas térmicas



App de control iOS/Android
para la impresión de etiquetas
térmicas adhesivas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Conexión de vacío externo



Conexión con gas inerte



Sellado doble 2 x 3 mm

iSENSOR DE SOBREMESA



iSENSOR L

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) 620 x 626 x 453 mm

Medidas cámara (ancho x fondo x alto) 560 x 465 x 210 mm

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

Tapa Cúpula

Sistema de apertura Automática

Código	Posición barra de sellado	Longitud barra	 Bomba de vacío 20 (m ³ /h)	 Bomba de vacío 20 (m ³ /h)	Peso	Potencia (kW)	Conexión gas inerte	PVP
TIL2K1E2		455	●		64 kg	1,2		4.320 €
TIL2K1G2		455	●		64 kg	1,2	●	4.432 €
TIL2K2E2		455 + 455	●		67 kg	1,5		4.575 €
TIL2K2G2		455 + 455	●		67 kg	1,5	●	4.687 €
TIL2B1E2		455		●	64 kg	1,2		4.670 €
TIL2B1G2		455		●	64 kg	1,2	●	4.782 €
TIL2B2E2		455 + 455		●	67 kg	1,5		4.925 €
TIL2B2G2		455 + 455		●	67 kg	1,5	●	5.037 €



iSENSOR M

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) 475 x 616 x 438 mm

Medidas cámara (ancho x fondo x alto) 412 x 453 x 200 mm

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

Tapa Cúpula

Sistema de apertura Automática

Código	Posición barra de sellado	Longitud barra	 Bomba de vacío 16 (m ³ /h)	 Bomba de vacío 16 (m ³ /h)	Peso	Potencia (kW)	Conexión gas inerte	PVP
TIM6K1E2		405	●		48,5 kg	0,85		3.185 €
TIM6K1G2		405	●		48,5 kg	0,85	●	3.297 €
TIM6K2E2		405 + 405	●		55 kg	1,7		3.535 €
TIM6K2G2		405 + 405	●		55 kg	1,7	●	3.647 €
TIM6B1E2		405		●	48,5 kg	0,87		3.535 €
TIM6B1G2		405		●	48,5 kg	0,87	●	3.647 €



iSENSOR S

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) 388 x 546 x 389 mm

Medidas cámara (ancho x fondo x alto) 328 x 385 x 162 mm

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

Tapa Cúpula

Sistema de apertura Automática

Código	Posición barra de sellado	Longitud barra	 Bomba de vacío 8 (m ³ /h)	 Bomba de vacío 8 (m ³ /h)	Peso	Potencia (kW)	Conexión gas inerte	PVP
TIS8K1E2		315	●		36 kg	0,96		2.550 €
TIS8K1G2		315	●		36 kg	0,96	●	2.662 €
TIS8B1E2		315		●	36 kg	0,96		2.900 €
TIS8B1G2		315		●	36 kg	0,96	●	3.012 €

ACCESORIOS ISENSOR DE SOBREMESA

Kit de vacío externo



Accesorio para vacío externo	-	TVAA0001	95 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0006	124 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0007	150 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 200 mm	TVAA0008	171 €
Tapa de acero inox para cubeta GN 1/1	-	TVAA0009	173 €
Cubeta GN 1/2 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0010	79 €
Cubeta GN 1/2 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0011	83 €
Tapa de acero inox para cubeta GN 1/2	-	TVAA0012	97 €
Cubeta GN 1/3 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0013	66 €
Cubeta GN 1/3 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0014	77 €
Tapa de plástico para cubeta GN 1/3	-	TVAA0015	66 €



Soporte con ruedas

Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo. Estante intermedio de acero inoxidable. 4 ruedas de Ø 80 mm, dos con freno. Se suministra montada.

S / M	TVAA5060	750 €
L	TVAA6560	796 €



Impresora de etiquetas térmicas adhesivas

Máxima velocidad de impresión. Funciona por Bluetooth a través de la app iSensor. Para etiquetas térmicas de 57,3 x 31,75 mm.

Impresora	TVAA0036	1.193 €
-----------	----------	---------

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Descripción	Cantidad		
SAE 10 Alimentario	1 Litro	TVAR0002	57 €

Etiquetas térmicas adhesivas

Unidades	Medidas totales (mm)		
2.100	57,3 x 31,75 mm	TVAA0037	95 €

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	90 micras	TTVAA002	24 €
100	300 x 400	90 micras	TTVAA004	45 €

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	93 micras	TTVAA003	39 €
100	360 x 400	93 micras	TTVAA005	90 €

Espuma para sonda corazón

Medidas rollo (mm)		
20 mm x 5 m	TVAA0021	125 €

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Diámetro (mm)	Altura (mm)		
Ø 150	150	TVAA0022	48 €

Plancha de polietileno alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)		
S	300 x 250 x 20	TVAA0027	59 €
M	400 x 300 x 20	TVAA0028	76 €
L	440 x 400 x 20	TVAA0029	90 €

Accesorio para envasado de líquidos

Para modelo		
S	TVAA0033	85 €
M	TVAA0034	93 €
L	TVAA0035	100 €

iSENSOR DE PIE



iSENSOR L

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) 1136 x 707 x 1050 mm

Medidas cámara (ancho x fondo x alto) 1000 x 600 x 200 mm

Peso 247 kg

Potencia (kW) 1,5

Tapa Cúpula

Sistema de apertura Automática

Código	Posición barra de sellado	Longitud barra	Bomba de vacío 65 (m ³ /h)	Bomba de vacío 63 (m ³ /h)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Conexión gas inerte	PVP
FIL6K2E2		560 + 560	●		400/3L+N/50 ⁽¹⁾		10.021 €
FIL6K2G2		560 + 560	●		400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	10.194 €
FIL6KLE2		560 + 880	●		400/3L+N/50 ⁽¹⁾		10.131 €
FIL6KLG2		560 + 880	●		400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	10.304 €
FIL6KUE2		560 + 560 + 880	●		400/3L+N/50 ⁽¹⁾		10.756 €
FIL6KUG2		560 + 560 + 880	●		400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	10.929 €
FIL6B2E2		560 + 560		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾		10.521 €
FIL6B2G2		560 + 560		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	10.694 €
FIL6BLE2		560 + 880		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾		10.631 €
FIL6BLG2		560 + 880		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	10.804 €
FIL6BUE2		560 + 560 + 880		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾		11.256 €
FIL6BUG2		560 + 560 + 880		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	11.429 €

VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50

TVAA0038

65 €

Consultar otras configuraciones de voltaje y frecuencia



iSENSOR M

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) 930 x 607 x 1046 mm

Medidas cámara (ancho x fondo x alto) 800 x 500 x 200 mm

Peso 197 kg

Potencia (kW) 1,125

Tapa Cúpula

Sistema de apertura Automática

Código	Posición barra de sellado	Longitud barra	Bomba de vacío 40 (m ³ /h)	Bomba de vacío 40 (m ³ /h)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Conexión gas inerte	PVP
FSM4K2E2		460 + 460	●		230/L+N/50		8.278 €
FSM4K2G2		460 + 460	●		230/L+N/50	●	8.451 €
FSM4KLE2		460 + 730	●		230/L+N/50		8.353 €
FSM4KLG2		460 + 730	●		230/L+N/50	●	8.526 €
FSM4KUE2		460 + 460 + 680	●		230/L+N/50		8.909 €
FSM4KUG2		460 + 460 + 680	●		230/L+N/50	●	9.082 €
FSMB42E2		460 + 460		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾		8.778 €
FSMB42G2		460 + 460		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	8.951 €
FSMB4LE2		460 + 730		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾		8.853 €
FSMB4LG2		460 + 730		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	9.026 €
FSMB4UE2		460 + 460 + 680		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾		9.409 €
FSMB4UG2		460 + 460 + 680		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	9.582 €

VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50

TVAA0038

65 €

Consultar otras configuraciones de voltaje y frecuencia



ISENSOR S

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) 853 x 537 x 1032 mm

Medidas cámara (ancho x fondo x alto) 700 x 430 x 180 mm

Peso 147 kg

Potencia (kW) 0,75

Tapa Cúpula

Sistema de apertura Automática

Código	Posición barra de sellado	Longitud barra	 Bomba de vacío 20 (m ³ /h)	 Bomba de vacío 20 (m ³ /h)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Conexión gas inerte	PVP
FSS2K2E2		410 + 410	●		230/L+N/50		6.117 €
FSS2K2G2		410 + 410	●		230/L+N/50	●	6.290 €
FSS2KLE2		410 + 630	●		230/L+N/50		6.169 €
FSS2KLG2		410 + 630	●		230/L+N/50	●	6.342 €
FSS2KUE2		410 + 410 + 580	●		230/L+N/50		6.609 €
FSS2KUG2		410 + 410 + 580	●		230/L+N/50	●	6.782 €
FSSB22E2		410 + 410		●	230/L+N/50		6.467 €
FSSB22G2		410 + 410		●	230/L+N/50	●	6.640 €
FSSB2LE2		410 + 630		●	230/L+N/50		6.519 €
FSSB2LG2		410 + 630		●	230/L+N/50	●	6.692 €
FSSB2UE2		410 + 410 + 580		●	230/L+N/50		6.959 €
FSSB2UG2		410 + 410 + 580		●	230/L+N/50	●	7.132 €

Consultar otras configuraciones de voltaje y frecuencia

ACCESORIOS ISENSOR DE PIE

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	90 micras	TTVAA002	24 €
100	300 x 400	90 micras	TTVAA004	45 €

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	93 micras	TTVAA003	39 €
100	360 x 400	93 micras	TTVAA005	90 €

Plancha de polietileno alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)		
S	540 x 400 x 20	TVAA0030	111 €
M	676 x 430 x 20	TVAA0031	145 €
L	880 x 533 x 20	TVAA0032	190 €

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Bomba de vacío	Descripción		
20 (m ³ /h)	SAE 10 Alimentario (1 Litro)	TVAR0002	57 €
40 / 63 / 100 (m ³ /h)	SAE 30 Alimentario (2 Litros)	TVAR0051	111 €

ENVASADORAS AL VACÍO

goSENSOR



EL ENVASADO AL VACÍO PRÁCTICO Y COMPETITIVO

Mychef goSENSOR es una envasadora profesional de sensor que está especialmente recomendada para los establecimientos que necesitan realizar envasados diarios, sin complicaciones y a un precio competitivo.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



Panel de control
práctico con 3 botones y
pantalla LED



Tecnología de sensor



PATENTADO

SCS (Self Calibration System)
Sistema patentado que calibra
automáticamente la envasadora



AutoClean Oil
Sistema de autolimpieza del
aceite

FUNCIONES PARA MÚLTIPLES TÉCNICAS CULINARIAS



PATENTADO

Vacuum Standby
Mantiene el vacío dentro de la
cámara por tiempo indefinido



**Programa de envasado de
líquidos**



Función Stop
Bloqueo del porcentaje de
vacío en la cámara



ExtraVacuum
Vacío extra para alimentos
porosos

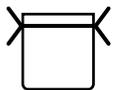


Soft Air
Envasado de alimentos
delicados



Programas de envasado
Capacidad para guardar 1
programa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Sellado simple 1 x 4 mm

goSENSOR DE SOBREMESA



goSENSOR L

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) 620 x 599 x 453 mm

Medidas cámara (ancho x fondo x alto) 560 x 465 x 210 mm

Peso 67 kg

Potencia 1,2 kW

Tapa Cúpula

Sistema de apertura Automática

Código	Posición barra de sellado	Longitud barra	VALUE Bomba de vacío 20 (m3/h)	BECKER Bomba de vacío 20 (m3/h)	Voltaje (V/Ph/Hz)	PVP
TGL2V2E2		455 + 455	●		230/L+N/50	3.390 €
TGL2K2E2		455 + 455		●	230/L+N/50-60	4.285 €



goSENSOR M

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) 475 x 589 x 438 mm

Medidas cámara (ancho x fondo x alto) 412 x 453 x 200 mm

Peso 48,5 kg

Potencia 0,85 kW

Tapa Cúpula

Sistema de apertura Automática

Código	Posición barra de sellado	Longitud barra	VALUE Bomba de vacío 16 (m3/h)	BECKER Bomba de vacío 16 (m3/h)	Voltaje (V/Ph/Hz)	PVP
TGM6V1E2		405	●		230/L+N/50	2.490 €
TGM6K1E2		405		●	230/L+N/50-60	2.880 €



goSENSOR S

Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) 388 x 519 x 389 mm

Medidas cámara (ancho x fondo x alto) 328 x 385 x 162 mm

Peso 36 Kg

Potencia 0,73 kW

Tapa Cúpula

Sistema de apertura Automática

Código	Posición barra de sellado	Longitud barra	VALUE Bomba de vacío 8 (m3/h)	BECKER Bomba de vacío 8 (m3/h)	Voltaje (V/Ph/Hz)	PVP
TGS8V1E2		315	●		230/L+N/50	1.930 €
TGS8K1E2		315		●	230/L+N/50-60	2.250 €

ACCESORIOS goSENSOR DE SOBREMESA



Soporte con ruedas

Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo. Estante intermedio de acero inoxidable. 4 ruedas de Ø 80 mm, dos con freno. Se suministra montada.

S / M	TVAA5060	750 €
L	TVAA6560	796 €

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Descripción	Cantidad		
SAE 10 Alimentario	1 Litro	TVAR0002	57 €

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	90 micras	TTVAA002	24 €
100	300 x 400	90 micras	TTVAA004	45 €

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	93 micras	TTVAA003	39 €
100	360 x 400	93 micras	TTVAA005	90 €

Espuma para sonda corazón

Medidas rollo (mm)		
20 mm x 5 m	TVAA0021	125 €

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Díámetro (mm)	Altura (mm)		
Ø 150	150	TVAA0022	48 €

Plancha de polietileno negro alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)		
S	300 x 250 x 20	TVAA0027	59 €
M	400 x 300 x 20	TVAA0028	76 €
L	440 x 400 x 20	TVAA0029	90 €

Accesorio para envasado de líquidos

Para modelo		
S	TVAA0033	85 €
M	TVAA0034	93 €
L	TVAA0035	100 €

ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO



- Indicadas para el envasado de productos sólidos, sin humedad.
- Fabricadas en acero inoxidable, robustas, compactas y ligeras, para un fácil transporte y almacenamiento.
- Vacío controlado por tiempo (de 0,5 a 60 segundos).
- Modo de trabajo automático (2 programas) o manual (1 programa).
- Soldadura doble.
- Sólo funciona con bolsas gofradas.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Pequeñas
tiendas



Tiendas de
alimentación



Bares



Restaurantes



Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (l/min)	Voltaje (V/N/Hz)	Potencia (kW)	Longitud de soldadura útil (mm)	Código	PVP
370 x 260 x 130	20	230/L+N/50	0,3	350	TVE010T2	538 €

ACCESORIO ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO

Bolsas de conservación gofradas para vacío externo

Unidades	Medidas (mm)	Código	PVP
100	200 x 300	TVEA0001	38 €
100	250 x 350	TVEA0002	55 €
100	300 x 400	TVEA0003	74 €



BAÑO MARÍA SOUS VIDE



- Fabricados en acero inoxidable, robustos y compactos.
- Productos más tiernos y sabrosos, sin pérdidas de peso ni humedad.
- Modelos con capacidades de 9 y 25 litros.
- Funcionamiento simple e intuitivo.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Bares



Gastrobares



Restaurantes



Modelo	Medidas exteriores (mm)	Capacidad máxima de la cámara	Temperatura de trabajo (°C)	Potencia (kW)	Peso total (Kg)	Voltaje (V/N/Hz)	Código	PVP
S	345 x 285 x 270	9 litros	45 - 100	0,4	6,5	230/L+N/50-60	SVCS0001	1.170 €



Modelo	Medidas exteriores (mm)	Capacidad máxima de la cámara	Temperatura de trabajo (°C)	Potencia (kW)	Peso total (Kg)	Voltaje (V/N/Hz)	Código	PVP
M	350 x 550 x 320	25 litros	45 - 100	1	12	230/L+N/50-60	SVCM0001	1.480 €





ABATIDORES DE TEMPERATURA



VENTAJAS	164
CONTROL	165
ABATIDORES DE TEMPERATURA	166

TECNOLOGÍA MYCHEF

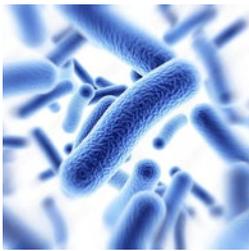
VENTAJAS QUE TE APORTAN LOS ABATIDORES MYCHILL

FRESCURA E HIGIENE



Alimentos siempre frescos

Con el proceso de abatimiento negativo (congelación) se realizan formaciones de microcristales que mantienen intacta la estructura celular del alimento, garantizando así su conservación durante un largo periodo de tiempo.



Protección antibacteriana

El abatimiento positivo permite proteger los alimentos contra la agresión bacteriana, prolongando su periodo de conservación y evitando pérdidas de peso en los productos. La temperatura en el corazón de los alimentos pasa de 90°C a 3°C en 90 minutos.

MÁS PRODUCTIVIDAD



Sistema Cook&Chill

Podrás cocinar y abatir rápidamente la temperatura de tus elaboraciones. Este sistema es cada vez más empleado en la restauración. Los beneficios de este sistema son amplios en cuanto a calidad organoléptica, seguridad alimentaria y conservación del producto.



Ahorro en las compras y tiempo de preparación

Gracias al abatimiento de los alimentos podrás planificar mejor las compras, haciendo un stock de lo que realmente necesitas. Permite comprar materias primas y productos de temporada en mayores cantidades a mejor precio.



Minimiza los residuos y aumenta los beneficios

Al tener los menús planificados y abatidos los desperdicios se reducen considerablemente, aumentando los beneficios en términos de tiempo y reducción de costes.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Restaurantes



Hoteles



Caterings



Colectividades

PANEL DE CONTROL

MYCHILL

EL COMPAÑERO PERFECTO EN COCINAS PROFESIONALES

Práctico control con 8 botones, pantalla LCD con iluminación y teclado de membrana.

Con dos modos de abatimiento, positivo o negativo.

1. Visualización de temperatura y de tiempo

2. Pulsador de regulación

3. Abatimiento positivo (+90/+3°C)

4. Abatimiento negativo (+90/-18°C)

5. Desescarche manual

6. ON / OFF - START / STOP

7. Hard / Soft

8. Botón auxiliar



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fabricados en acero inoxidable AISI 304 en estructura monobloc

Panel de control digital y teclado de membrana

Soft Chilling. Abatimiento positivo (de 90°C a 3°C en 90 minutos) indicado para alimentos delicados, pequeños y delgados

Hard Chilling. Abatimiento positivo (de 90°C a 3°C en 90 minutos) indicado para productos grasos, densos o piezas grandes

Abatimiento negativo. Congelación mediante la formación de microcristales que mantienen intacta la estructura celular del alimento garantizando su conservación (temperatura en el corazón de los alimentos de 90°C a -18°C en 240 minutos)

Sonda corazón incluida

Control por tiempo o por sonda

Guías extraíbles y cantos redondeados para una fácil limpieza

Desagüe en la parte inferior

Sistema automático de desescarche

Pase automático a fase de mantenimiento al final del ciclo

Para bandejas de dimensiones GN 1/1 (todos los modelos) y EN (600 x 400) especial pastelería en modelos 5 GN 1/1 T, 10 GN 1/1 y 15 GN 1/1

MYCHILL

ABATIDORES DE TEMPERATURA



15 GN 1/1

Dimensiones (ancho x fondo x alto) 800 x 780 x 2000 mm

Peso 171 kg

Capacidad 15 GN 1/1 o 15 EN (600x400)

Distancia entre guías 67 mm

Voltaje (V/Ph/Hz) 400/3L+N/50

Potencia 3820 W

Potencia frigorífica 2933 W

Rendimiento +3 / -18°C 50/38 kg

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Código	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
TCHA15TG		12.315 €
TCHI15TG	●	12.440 €



10 GN 1/1

Dimensiones (ancho x fondo x alto) 800 x 780 x 1700 mm

Peso 155 kg

Capacidad 10 GN 1/1 o 10 EN (600x400)

Distancia entre guías 67 mm

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

Potencia 2010 W

Potencia frigorífica 1547 W

Rendimiento +3 / -18°C 34/22 kg

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Código	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
TCHA10TG		8.830 €
TCHI10TG	●	8.975 €



5 GN 1/1 longitudinal

Dimensiones (ancho x fondo x alto) 520 x 850 x 880 mm

Peso 80 kg

Capacidad 5 GN 1/1 L

Distancia entre guías 67 mm

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

Potencia 1185 W

Potencia frigorífica 807 W

Rendimiento +3 / -18°C 18/11 kg

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Ideal para el apilado de un horno Compact longitudinal

Código	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
TCHA05LG		5.885 €
TCHI05LG	●	6.030 €



5 GN 1/1 transversal

Dimensiones (ancho x fondo x alto) 800 x 700 x 900 mm

Peso 90 kg

Capacidad 5 GN 1/1 T o 5 EN (600x400)

Distancia entre guías 67 mm

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

Potencia 1185 W

Potencia frigorífica 807 W

Rendimiento +3 / -18°C 18/11 kg

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Ideal para el apilado de un horno Compact transversal o un iCook/Cook 6 GN 1/1

Código	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
TCHA05TG		5.220 €
TCHI05TG	●	5.360 €

3 GN 1/1

Dimensiones (ancho x fondo x alto) 650 x 670 x 670 mm

Peso 70 kg

Capacidad 3 GN 1/1

Distancia entre guías 67 mm

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

Potencia 975 W

Potencia frigorífica 613 W

Rendimiento +3 / -18°C 10/7 kg

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Código	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
TCHA03TG		4.440 €
TCHI03TG	●	4.540 €



3 GN 2/3

Dimensiones (ancho x fondo x alto) 600 x 600 x 390 mm

Peso 43 kg

Capacidad 3 GN 2/3

Distancia entre guías 67 mm

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

Potencia 730 W

Potencia frigorífica 467 W

Rendimiento +3 / -18°C 7/5 kg

Apertura de puerta a mano izquierda de serie

Código	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
TCHI0323	●	4.125 €



ACCESORIO MYCHILL

Sistema de fijación universal para hornos Mychef

Para colocar un horno Mychef sobre el abatidor es necesario el sistema de fijación

MYCHA197	60 €
----------	------

CONDICIONES GENERALES DE VENTA MYCHEF

<https://mychef.distform.com/condiciones-generales/>

Las Condiciones Generales de Venta de los artículos que aparecen en la presente Tarifa de precios son los siguientes:

Precios

Los precios que aparecen en la tarifa son P.V.P. expresados en euros, los cuales no incluyen impuestos.

Los precios no incluyen instalación, la puesta en marcha ni accesorios.

La empresa se reserva el derecho a modificar precios y/o características de los productos sin previo aviso.

La presente tarifa reemplaza cualquier otra publicada con anterioridad a ésta.

Modalidades de pago

Los descuentos y las modalidades de pago para cada cliente serán las acordadas con la empresa, sin embargo, las establecidas de forma general son las siguientes:

- Hasta la concesión de clasificación y riesgo de un cliente, todas las operaciones serán abonadas mediante pago anticipado.
- Los productos son propiedad de Mychef Technologies, hasta el cobro por completo del precio de este. En caso de impago por parte del cliente, la empresa podrá recoger la mercancía afectada, reservándose el derecho de reclamación por perjuicios que de ello se pudieran derivar. En todo caso, los gastos derivados de la retirada de los productos serán facturados al Cliente.
- En el caso de impago no se expedirá ningún otro pedido hasta la liquidación de este.

Garantía

Las Condiciones de Garantía de los artículos presentes en esta tarifa están publicadas en el siguiente enlace de nuestro sitio web:

<https://mychef.distform.com/condiciones-de-garantia-productos-mychef-by-distform/>

Pedidos

La mercancía viajará a portes pagados en la península ibérica por el medio que estime oportuno la empresa, repercutiendo en factura el coste del transporte en los envíos de pedidos inferiores a 500€. Para el resto de los envíos las condiciones serán las acordadas con el cliente y la empresa.

Si el Cliente requiere de un embalaje o sistema de envío especial, será a cargo del cliente.

El cliente debe comprobar el estado de recepción de la mercancía en el plazo indicado en las Condiciones de Garantía por los posibles daños generados durante el transporte. Si no se respeta el plazo mencionado se perderá todo derecho a reclamación. Las anulaciones deberán solicitarse por escrito y tener el consentimiento de la empresa, no pudiéndose anular cuando se haya efectuado ya la expedición del material.

Si el material es de fabricación especial, no se admitirá la anulación una vez que se haya comenzado el proceso de fabricación.

Devoluciones

La devolución de la mercancía debe hacerse, como máximo, durante los próximos 30 días naturales a la fecha de factura.

No se aceptará ninguna devolución sin el consentimiento previo, expreso y por escrito de la empresa. Las devoluciones no acordadas serán automáticamente rechazadas por nuestro almacén. Al realizar la solicitud de devolución en el plazo establecido, solicitamos anexar fotos del producto. La aceptación de la devolución quedará sujeta a la valoración del departamento técnico. El producto por devolver debe estar en perfecto estado, sin desplastificar y con su embalaje original. No se aceptarán devoluciones de material usado, manipulado o rayado.

En el caso de corresponder un abono éste se realizaría contra una factura de un pedido posterior, el importe a abonar irá determinado por el estado del material devuelto. En todo caso, la empresa deducirá mínimo un 20% del importe en concepto de gastos de gestión de devolución, con un mínimo por referencia y unidad de 50€.

El cliente se hará cargo de la gestión de devolución del material, de los costes de la gestión del transporte, así como de las posibles averías que puedan surgir durante el retorno del material.

Litigio y responsabilidades

La empresa no se hace responsable de las consecuencias que pudieran resultar de una utilización inadecuada de los productos vendidos.

La empresa, no se responsabiliza en caso de error u omisión en algunas de las fotografías, precios, textos o imágenes, informaciones o características de los productos, ni en el supuesto de modificación de las características de los productos por parte de los proveedores.

Para la resolución de cualquier litigio o controversia que pudiese surgir, será competencia de los juzgados y tribunales de la ciudad de Lleida.

Propiedad intelectual

Según la legislación vigente en materia de propiedad intelectual e industrial, la presente Tarifa de Precios y cualquier elemento, marca, dibujo, modelo, logo, gráfico, etc. que se encuentran en dicha tarifa son propiedad exclusiva de Mychef Technologies o de sus colaboradores, que no conceden ninguna otra licencia o derecho que la de consultar la presente tarifa. La reproducción o utilización del conjunto o de una parte de estos elementos, autoriza únicamente a ser informado de manera personal y privada. Cualquier reproducción o utilización de copias realizadas con otros fines queda expresamente prohibida. Cualquier uso indebido constituye un fraude y podrá ser perseguido de conformidad con la legislación vigente, salvo en los casos de autorización previa y por escrito por parte de la empresa.

Contacto

Contacta con nosotros si deseas más información sobre nuestra gama de productos.

Página web: **www.mychefcooking.com**,

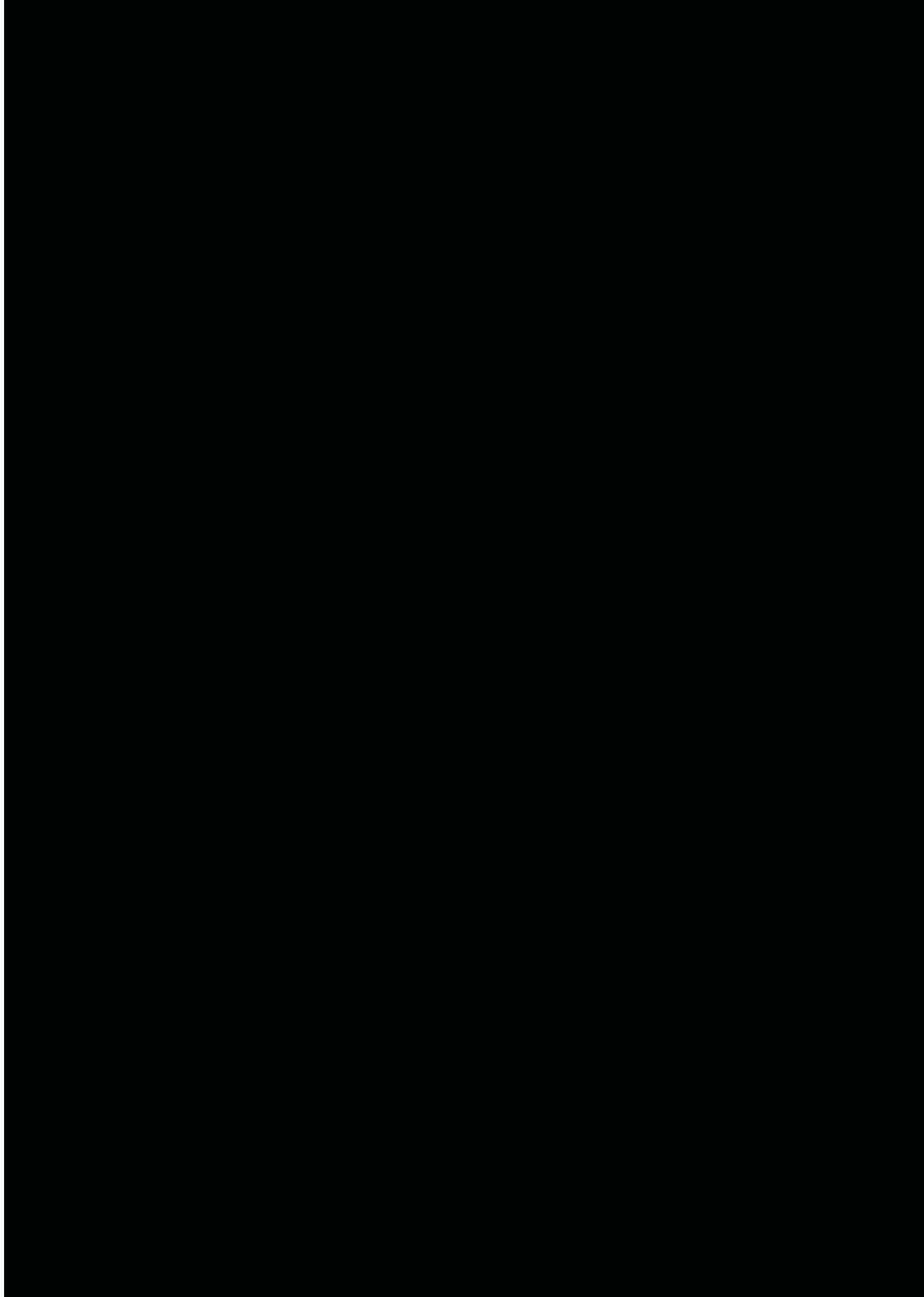
Correo electrónico: **info@mychefcooking.com**

Teléfono Nacional: **900 102 623**

Teléfono Internacional: **+34 973 750 389**

mychef.

www.mychefcooking.com



mychef.

www.mychefcooking.com

info@mychefcooking.com / 900 102 623

Barcelona, España