TARIFA DE PRECIOS

JUNIO 2020

mychef.

HORNOS COMBINADOS GASTRONOMÍA

COOK

Mychef Cook Up GN 1/1 **16**
Accesorios 18

Mychef Cook GN 1/1 **20**
Accesorios 22

SERIE L

Mychef Serie L Concept GN 1/1 **24**
Accesorios 25

Mychef Serie L Concept GN 2/1 **26**
Accesorios 27

Mychef Serie L Evolution GN 1/1 **28**
Accesorios 29

Mychef Serie L Evolution GN 2/1 **30**
Accesorios 31

HORNOS COMBINADOS COMPACTOS GASTRONOMÍA

COMPACT

Mychef Compact Concept GN 2/3 Longitudinal **34**
Accesorios 35

Mychef Compact Concept GN 1/1 Longitudinal **36**
Accesorios 37

Mychef Compact Concept GN 1/1 Transversal **38**
Accesorios 39

Mychef Compact Evolution GN 2/3 Longitudinal **40**
Accesorios 41

Mychef Compact Evolution GN 1/1 Longitudinal **42**
Accesorios 43

Mychef Compact Evolution GN 1/1 Transversal **44**
Accesorios 45

HORNOS CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE GASTRONOMÍA

SNACK

Mychef Snack GN 2/3 **48**
Accesorios 49

Mychef Snack GN 1/1 **50**
Accesorios 51

ACCESORIOS COMUNES GASTRONOMÍA

Bandejas y parrillas GN **52**

HORNOS COMBINADOS PASTELERÍA Y PANADERÍA

BAKE

Mychef Bake 600 x 400 **56**
Accesorios 58

HORNOS CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE PASTELERÍA Y PANADERÍA

BAKERSHOP

Mychef Bakershop 460 x 330 **62**
Accesorios 63

Mychef Bakershop 600 x 400 **64**
Accesorios 66

ACCESORIOS COMUNES PASTELERÍA Y PANADERÍA

Bandejas y parrillas 460 x 330 **68**
Bandejas y parrillas 600 x 400 **69**

ENVASADORAS AL VACÍO

GOSENSOR

Mychef goSensor de sobremesa **76**
Accesorios 77

ISENSOR

Mychef iSensor de sobremesa **78**
Accesorios 79

Mychef iSensor de pie **80**
Accesorios 80

Envasadoras de vacío externo **82**
Baño María sous-vide **83**

ABATIDORES DE TEMPERATURA

MYCHILL

Modelos Mychill **87**
Accesorios 87

REGENERADORES DE TEMPERATURA

EVOLINE

Modelos Evoline **90**
Accesorios 91

CALIDAD, INNOVACIÓN Y RESPETO.
NUESTRO COMPROMISO

Nos impulsan la pasión, la búsqueda de la excelencia y el respeto.
Respeto por la materia prima, por las formas de cultivo, por los proveedores. Respeto por la cocina. Respeto por los cocineros. Respeto por lo nuevo, por la calidad, y por la constancia. Respeto por los que queremos conseguir un mundo más sostenible.

Mychef respeta lo que tú respetas.

Premios Mychef

HOST 2017 SMART LABEL

OCTUBRE 2017, MILAN
UltraVioletSteam

DESIGN AWARD 2018

MARZO 2018, MUNICH
Mychef Evolution

reddot design award winner 2018

JULIO 2018, ESSEN
Mychef Evolution
Mychef iSensor

Delta Selection Adi Awards 2018

JUNIO 2018, BARCELONA
Mychef iSensor

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2019

FEBRERO 2019, FRANKFURT
Mychef Evolution

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2019

FEBRERO 2019, FRANKFURT
Mychef iSensor

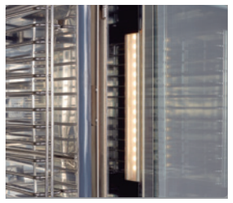
reddot winner 2020

MARZO 2020, ESSEN
Mychef Cook / Mychef Bake
Mychef Snack / Mychef Bakershop

POR QUÉ MYCHEF ES LA MEJOR ELECCIÓN

Bandeja recogeaguas integrada

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



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 AISI 304 18/10. Su gran robustez garantiza una cocción perfecta y un gran ahorro energético.

Sondas sous-vide, monopunto y multipunto con conector magnético Plug&Play

Con el nuevo conector magnético nunca ha sido tan rápido y sencillo conectar la sonda que más se adapta al producto que deseas cocinar.

Conector USB

Conexión USB para registro 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.

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 56ºC, el horno te avisará visual y acústicamente.

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.

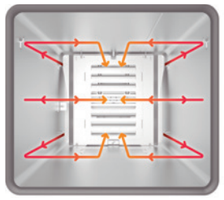
Maneta y componentes plásticos antibacterianos

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

PATENTED

MultiSteam

Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más rápida que los sistemas tradicionales (boiler o inyección directa) gracias al precalentamiento del agua. El vapor más rápido y denso para cocciones homogéneas.



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.

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.

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.

PATENTED

TSC (Thermal Stability Control)

El único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica en las cocciones a baja temperatura sin apenas oscilaciones (± 0,2ºC). (Opcional)

PATENTED

UltraVioletSteam

Tecnología patentada que genera vapor absolutamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a baja temperatura gracias a su sistema de rayos ultravioleta (Opcional).

PATENTED

El único horno 100% esterilizado

Gracias a la combinación de las tecnologías patentadas UltraVioletSteam y el sistema de autolavado MyCare, la cámara del horno estará 100% esterilizada, limpia y libre de patógenos. Incluso a bajas temperaturas.

PATENTED

Lavado automático MyCare

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.

PANELES DE CONTROL

mychef. SNACK

mychef. 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 obtener siempre los resultados esperados en tus elaboraciones. Además, puede efectuar hasta 3 fases de cocción distintas de forma automática.

Fases de cocción
Hasta 3 fases

Programas de cocción
Selección del programa guardado, hasta 40 programas

Panel digital luminoso
Indica todos los parámetros y procesos

Ajuste de los valores
Ajusta los valores deseados para cada parámetro

Opción fermentadora
Solo en los modelos Bakershop

Programas de acceso directo
Memoria para los 8 programas de cocción más habituales

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

Enciende el horno, realiza un precalentamiento o inicia la cocción
Apaga el horno, sáltate el precalentamiento o cancela la cocción

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.

funciona con el Asistente de Google

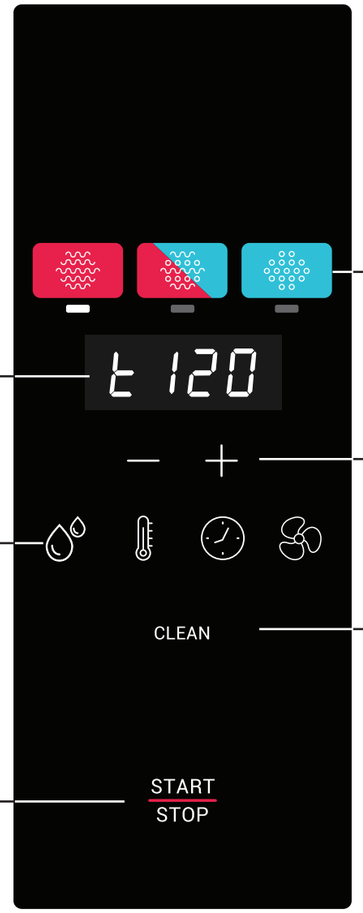
PANELES DE CONTROL

mychef. COOK / COOK UP

mychef. BAKE

COCCIONES PERFECTAS, CONTROL INTUITIVO

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



Modos de cocción
Selecciona el modo de cocción: convección, mixto o vapor

Panel digital luminoso
Indica todos los parámetros y procesos

Ajuste de los valores
Ajusta los valores deseados para cada parámetro

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

Programa de limpieza MyCare
Para una limpieza automática y eficiente
(Solo en los modelos Cook y Bake)

Enciende el horno e inicia la cocción
Apaga el horno o cancela la cocción

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.

funciona con el Asistente de Google

mychef. Serie L Concept

mychef. COMPACT Concept

Mychef Concept es un horno de control intuitivo, diseñado para conseguir cocciones excelentes con la máxima precisión.

Maneja Mychef Concept con facilidad desde el primer día. El horno incluye una pantalla LCD central con teclas de acceso rápido a programas de cocción y lavado.

La pantalla LCD y su mando rotativo iluminado simplifican todos los procesos e informan de los posibles siguientes pasos. Una manera intuitiva y cómoda de interactuar con el horno y conocer su estado en todo momento.

CONTROL DIGITAL PARA UNA COCCIÓN MÁS PRECISA QUE NUNCA

Acceso directo a programas de lavado MyCare

4 programas automáticos de lavado y 1 aclarado

Modos de cocción

Convección | Mixto | Vapor

99 programas de cocción

Con hasta 5 fases cada uno

Cocción por tiempo o por sonda

Controla la cocción por tiempo o por temperatura en el corazón del alimento

Velocidades de la turbina

6 velocidades en los modelos Serie L y
4 velocidades en los modelos Compact

Fast Cooking

Precalentamiento o enfriado rápido de la cámara dependiendo de la temperatura a la que se encuentre al iniciar una nueva cocción o lavado

Mando rotativo iluminado

Iluminación inteligente en 5 colores que avisa visual y acústicamente del estado del proceso de cocción o de lavado, sin necesidad de estar pendiente del horno en todo momento

Conector magnético Plug&Play para sondas

Conexión rápida y segura de sonda sous-vide, monopunto o multipunto

Programas de acceso directo

Memoria para los 9 programas de cocción o ciclos de lavado más habituales

Visión panorámica de todos los procesos

Tiempo, temperatura, temperatura corazón, humedad, programas, lavado, aclarado, avisos, etc...

DryOut / SmartClima

Ajuste manual de los parámetros de humedad para conseguir resultados excepcionales

mychef. Serie L Evolution

mychef. COMPACT Evolution

INTERFAZ INTELIGENTE CON LA MÁXIMA SIMPLICIDAD

El nuevo Mychef Evolution es el mejor asistente para tu cocina. Su sistema de cocción inteligente hace que cocinar sea más fácil que nunca. Con su recetario interactivo puedes conseguir platos increíbles con una simplicidad asombrosa. Su conexión a la nube (Wi-Fi o Ethernet) te permite estar siempre conectado a tu equipo, estés donde estés. Y su innovadora tecnología optimiza el ahorro energético. Finalmente, un horno realmente inteligente capaz de recopilar datos, procesarlos y ofrecerte una información personalizada para el éxito de tu negocio.

Todo esto, accesible desde una pantalla táctil de alta definición de 6.5 pulgadas en 21 idiomas y mando rotativo iluminado. Usarlo es tan cómodo y tan intuitivo como manejar tu smartphone.

Chef
Cocciones con ajuste de parámetros de modo manual

Fast Menu
Menú personalizado según cada necesidad

SmartCooking
Cocciones asistidas inteligentes por selección de alimento

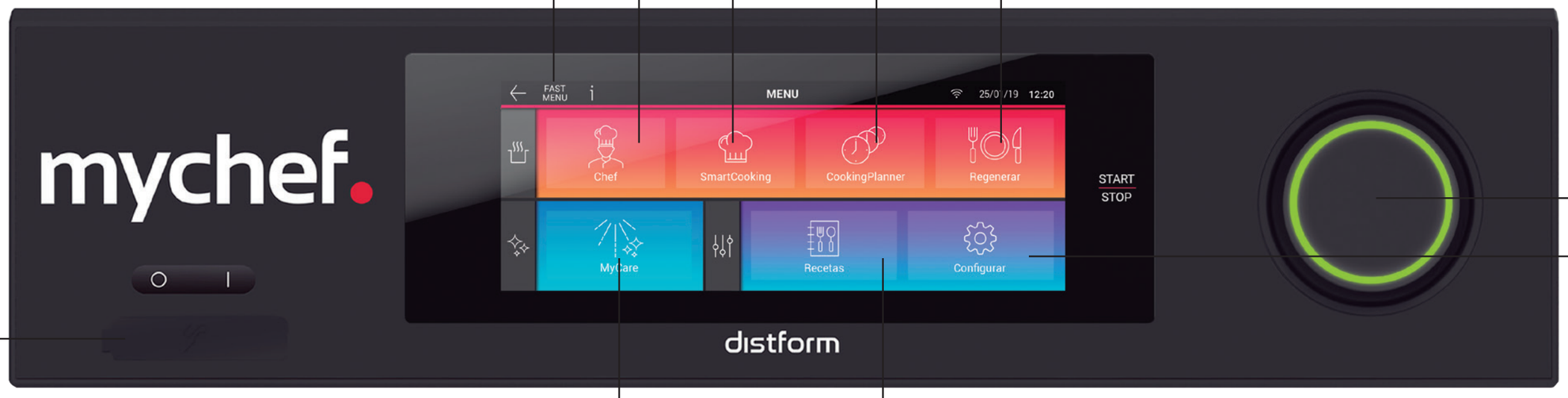
CookingPlanner
Asistente para cocciones planificadas

Regenerar
Asistente para la regeneración de alimentos cocinados

Mando rotativo iluminado

Iluminación inteligente en 5 colores que avisa visual y acústicamente del estado del proceso de cocción o de lavado, sin necesidad de estar pendiente del horno en todo momento

Standby
Ciclo de cocción
Ciclo de lavado
Finalizando cocción, lavado o ajustes
Final cocción o lavado



Conector magnético Plug&Play para sondas
Conexión rápida y segura de sonda sous-vide, monopunto o multipunto

MyCare
Sistema de autolimpieza inteligente
4 Programas de autolavado + aclarado

Recetas
Acceso al recetario del usuario, recetas mychef y búsqueda de recetas por ingredientes

Configurar
Acceso a todas las configuraciones del horno

HORNOS
COMBINADOS

Ideales para restaurantes, hoteles, servicios de catering y colectividades de alta producción. Robustez, potencia y capacidad.

Gastronomía

COOK

Mychef Cook Up GN 1/1 **16**
Accesorios 18

Mychef Cook GN 1/1 **20**
Accesorios 22

Gastronomía

Serie L

Mychef Serie L Concept GN 1/1 **24**
Accesorios 25

Mychef Serie L Concept GN 2/1 **26**
Accesorios 27

Mychef Serie L Evolution GN 1/1 **28**
Accesorios 29

Mychef Serie L Evolution GN 2/1 **30**
Accesorios 31

mychef. COOK UP

HORNO COMBINADO

GN 1/1

Restaurantes · Hoteles · Caterings · Colectividades

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	Mychef Cook Up 4 GN 1/1		Mychef Cook Up 6 GN 1/1	Mychef Cook 10 Up GN 1/1
PVP	**2.320 €**		**2.790 €**	**4.380 €**
Capacidad GN	4 x 1/1 GN		6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 710 x 615 mm		760 x 710 x 750 mm	760 x 710 x 1022 mm
Comidas recomendadas por día	35-90		40-110	80-160
Distancia entre guías	68 mm		68 mm	68 mm
Potencia (kW)	6,3 kW		9,3 kW	18,6 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 * 230/L+N/50-60 *		400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 *	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 *
3 modos de cocción: Convección (de 30º a 260ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 260ºC) Vapor saturado (de 30º a 130ºC)	✓		✓	✓
Generación de vapor por inyección directa	✓		✓	✓
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓		✓	✓
Fan Plus. Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades		2 velocidades	2 velocidades
Regeneración manual	✓		✓	✓
Guías en C con sistema antivuelco de fácil limpieza	✓		✓	✓
Pantalla LED	✓		✓	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓		✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓		✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓		✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe integrado	✓		✓	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓		✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓		✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓		✓	✓

* Tensiones especiales bajo pedido

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye:	**196 €**
· **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	
Apertura de puerta a mano izquierda	**295 €**

* Tensiones especiales bajo pedido

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye:	**196 €**
· **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	
Apertura de puerta a mano izquierda	**295 €**

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación Cook Up

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua (incluye sifón).

MYCHA359	**93 €**

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.

MYCHA219	**68 €**

Kit de apilado + 2 kits de primera instalación

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

Cook Up + Cook Up *	**MYCHA365**	**336 €**
Cook Up + Cook **	**MYCHA364**	**336 €**

* Incluye 2 sifones.
** Incluye 1 sifón + 5 pastillas CleanDuo.

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
- Dureza entre 3º y 6º FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061	**285 €**

Cartucho descalcificador *(Recambio)*

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062	**196 €**

Kit de refrigeración de desagüe

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

MYCHA358	**130 €**

ACCESORIOS COOK UP GN 1/1

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**	**590 €**
6 GN 1/1	760 x 655 x 900 mm	8 guías	**MYCHA225**	**590 €**
10 GN 1/1	760 x 655 x 600 mm	5 guías	**MYCHA226**	**540 €**

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**	**540 €**

Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1	760 x 655 x 300 mm	**MYCHA235**	**340 €**
10 GN 1/1 + 4 GN 1/1	760 x 655 x 300 mm	**MYCHA235**	**340 €**
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	760 x 655 x 300 mm	**MYCHA235**	**340 €**
10 GN 1/1 + 6 GN 1/1	760 x 655 x 105 mm	**MYCHA236**	**310 €**

Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

GN 1/1	**MYCHA261**	**96 €**

ACCESORIOS COOK UP GN 1/1

Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

GN 1/1	**MYCHA260**	**125 €**

Kit de ducha de lavado

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

GN 1/1	**MYCHA172**	**155 €**

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**	**1.420 €**

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**	**1.790 €**
Filtro de carbono	**MYCHA216**	**155 €**

(Recambio)

Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

GN 1/1	**MYCHA218**	**128 €**

Ahumador MySmoker

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

Ahumador	**MYCHA181**	**276 €**

ACCESORIOS COOK UP GN 1/1

DA21

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

1 unidad	**MYCHA045**	**62 €**
Pack de 18 unidades	**MYCHA360**	**1.072 €**
Pack de 60 unidades	**MYCHA361**	**3.423 €**

Pulverizador

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

Pulverizador	**MYCHA183**	**36 €**

mychef. COOK

HORNO COMBINADO **GN 1/1**

Restaurantes · Hoteles · Caterings · Colectividades

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	Mychef Cook 4 GN 1/1		Mychef Cook 6 GN 1/1	Mychef Cook 10 GN 1/1
PVP Sistema de autolimpieza MyCare incluido ›	**2.770 €**		**3.280 €**	**5.260 €**
Capacidad GN	4 x 1/1 GN		6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 710 x 615 mm		760 x 710 x 750 mm	mm
Comidas recomendadas por día	35-90		40-110	80-160
Distancia entre guías	68 mm		68 mm	68 mm
Potencia (kW)	6,3 kW		9,3 kW	18,6 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 * 230/L+N/50-60 *		400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 *	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 *
3 modos de cocción: Convección (de 30º a 260ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 260ºC) Vapor saturado (de 30º a 130ºC)	✓		✓	✓
SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 2 velocidades de las turbinas	2 velocidades		2 velocidades	2 velocidades
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓		✓	✓
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	✓		✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza	✓		✓	✓
CoolDown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓		✓	✓
Regeneración manual	✓		✓	✓
Guías en C con sistema antivuelco de fácil limpieza	✓		✓	✓
Pantalla LED	✓		✓	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓		✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓		✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓		✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y **sifón integrado**	✓		✓	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓		✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓		✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓		✓	✓

* Tensiones especiales bajo pedido

* Tensiones especiales bajo pedido

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye: · **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		**196 €**
Apertura de puerta a mano izquierda		**295 €**
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	**4 GN 1/1**	**340 €**

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye: · **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		**196 €**
Apertura de puerta a mano izquierda		**295 €**
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	**6 GN 1/1** **10 GN 1/1**	**340 €** **680 €**

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación Cook

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

MYCHA245 95 €

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.

MYCHA219 68 €

Kit de apilado + 2 kits de primera instalación

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

Cook + Cook *	**MYCHA240**	**336 €**
Cook + Cook Up **	**MYCHA364**	**336 €**

* Incluye 10 pastillas CleanDuo.
** Incluye 5 pastillas CleanDuo + 1 sifón.

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
· Dureza entre 3º y 6º FH
· PH 6.5 a 8.5
· Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador *(Recambio)*

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 196 €

Kit de refrigeración de desagüe

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

MYCHA358 130 €

ACCESORIOS COOK GN 1/1

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**	**590 €**
6 GN 1/1	760 x 655 x 900 mm	8 guías	**MYCHA225**	**590 €**
10 GN 1/1	760 x 655 x 600 mm	5 guías	**MYCHA226**	**540 €**

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**	**540 €**

Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1	760 x 655 x 300 mm	**MYCHA235**	**340 €**
10 GN 1/1 + 4 GN 1/1	760 x 655 x 300 mm	**MYCHA235**	**340 €**
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	760 x 655 x 300 mm	**MYCHA235**	**340 €**
10 GN 1/1 + 6 GN 1/1	760 x 655 x 105 mm	**MYCHA236**	**310 €**

Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

GN 1/1	**MYCHA261**	**96 €**

ACCESORIOS COOK GN 1/1

Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

GN 1/1	**MYCHA260**	**125 €**

Kit de ducha de lavado

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

GN 1/1	**MYCHA172**	**155 €**

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**	**1.420 €**

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**	**1.790 €**
Filtro de carbono	**MYCHA216**	**155 €**

(Recambio)

Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

GN 1/1	**MYCHA218**	**128 €**

Ahumador MySmoker

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

Ahumador	**MYCHA181**	**276 €**

ACCESORIOS COOK GN 1/1

CleanDuo

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

1 unidad	**MYCHA063**	**76 €**
Pack de 4 unidades	**MYCHA354**	**298 €**
Pack de 24 unidades	**MYCHA355**	**1.751 €**

mychef. Serie L Concept

HORNO COMBINADO **GN 1/1**

Restaurantes · Hoteles · Caterings · Colectividades

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PVP — Sistema de autolimpieza MyCare incluido 〉	4.860 €	6.690 €
Capacidad GN (Guías en C con sistema antivuelco de fácil limpieza)	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 700 x 822 mm	760 x 700 x 1122 mm
Comidas por día	40-110	80-160
Distancia entre guías	71 mm	71 mm
Peso	91 Kg	113 Kg
Potencia	10,70 kW	18,40 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30º a 300ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 300ºC) Vapor saturado (de 30º a 130ºC)	✓	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓
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 más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 6 velocidades de las turbinas	6 velocidades	6 velocidades
9 Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	108 + 5	108 + 5
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas	✓	✓
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓	✓
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2ºC)		**290 €**
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	**6 GN 1/1**	**340 €**
	10 GN 1/1	**680 €**
Apertura de puerta a mano izquierda		**295 €**

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación
Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.
MYCHA187 95 €

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.
MYCHA219 68 €

Kit de apilado + 2 kits de primera instalación
Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de primera instalación (10 pastillas CleanDuo).
MYCHA177 336 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)
Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
- Dureza entre 3º y 6º FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador *(Recambio)*
Capacidad de filtrado: 3.945 litros.
MYCHA062 196 €

ACCESORIOS SERIE L GN 1/1

Mesa con estante
Para colocar un horno.

6 GN 1/1	760 x 630 x 900 mm	**MYCHA157 520 €**
10 GN 1/1	760 x 630 x 600 mm	**MYCHA161 510 €**

Mesa con guías GN 1/1
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 70 mm.

6 GN 1/1	760 x 630 x 900 mm	7 guías	**MYCHA158 690 €**
10 GN 1/1	760 x 630 x 600 mm	5 guías	**MYCHA162 680 €**

Mesa para apilados
Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 x 2	760 x 630 x 120 mm	**MYCHA170 480 €**

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

GN 1/1		**MYCHA172 155 €**

ACCESORIOS SERIE L GN 1/1

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

GN 1/1	**MYCHA223**	**1.420 €**

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	**MYCHA214**	**1.790 €**
Filtro de carbono **(Recambio)**	**MYCHA217**	**186 €**

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

6 GN 1/1	**MYCHA192**	**260 €**
10 GN 1/1	**MYCHA194**	**310 €**

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

GN 1/1	**MYCHA218**	**128 €**

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

Ahumador	**MYCHA181**	**276 €**

Sonda multipunto
De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.

Multipunto	**MYCHA184**	**268 €**

Sonda monopunto
De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Monopunto	**MYCHA186**	**175 €**

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

Sous-vide	**MYCHA185**	**236 €**

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

1 unidad	**MYCHA063**	**76 €**
Pack de 4 unidades	**MYCHA354**	**298 €**
Pack de 24 unidades	**MYCHA355**	**1.751 €**

mychef. Serie L Concept

HORNO COMBINADO **GN 2/1**

Restaurantes · Hoteles · Caterings · Colectividades

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	6 GN 2/1	10 GN 2/1
PVP — Sistema de autolimpieza MyCare incluido ›	6.990 €	9.560 €
Capacidad GN (Guías en C con sistema antivuelco de fácil limpieza)	12 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 950 x 822 mm	760 x 950 x 1122 mm
Comidas por día	60-180	150-300
Distancia entre guías	71 mm	71 mm
Peso	110 Kg	144 Kg
Potencia	17,20 kW	34,40 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30º a 300ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 300ºC) Vapor saturado (de 30º a 130ºC)	✓	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓
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 más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 6 velocidades de las turbinas	6 velocidades	6 velocidades
9 Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	108 + 5	108 + 5
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas	✓	✓
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓	✓
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2ºC)		290 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	6 GN 1/1	340 €
	10 GN 1/1	680 €
Apertura de puerta a mano izquierda		295 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación
Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.
MYCHA187 95 €

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.
MYCHA219 68 €

Kit de apilado + 2 kits de primera instalación
Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de primera instalación (10 pastillas CleanDuo).
MYCHA177 336 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)
Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
- Dureza entre 3º y 6º FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador *(Recambio)*
Capacidad de filtrado: 3.945 litros.
MYCHA062 196 €

ACCESORIOS SERIE L GN 2/1

Mesa con estante
Para colocar un horno.

6 GN 2/1	760 x 880 x 900 mm	MYCHA159	560 €
10 GN 2/1	760 x 880 x 600 mm	MYCHA163	550 €

Mesa con guías GN 2/1
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 70 mm.

6 GN 2/1	760 x 880 x 900 mm	7 guías	MYCHA160	720 €
10 GN 2/1	760 x 880 x 600 mm	5 guías	MYCHA164	710 €

Mesa para apilados
Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/1 x 2	760 x 880 x 120 mm	MYCHA171	510 €

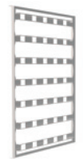
Kit de ducha de lavado
Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

GN 1/1	MYCHA172	155 €

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

1 unidad	MYCHA063	76 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	298 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	1.751 €

ACCESORIOS SERIE L GN 2/1



Guías especiales para paellas
Extraíbles con distancia de 76 mm indicadas para la preparación de paellas con diámetro de 60 cm. Compatibles con bandejas y parrilas de 600 x 400.

6 GN 2/1	6 guías	MYCHA201	218 €
10 GN 2/1	10 guías	MYCHA200	269 €

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

GN 2/1	MYCHA224	1.670 €

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 2/1	MYCHA215	1.960 €
Filtro de carbono	MYCHA217	186 €

(Recambio)

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

6 GN 2/1	MYCHA193	320 €
10 GN 2/1	MYCHA195	370 €

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

GN 1/1	MYCHA218	128 €

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

Ahumador	MYCHA181	276 €

Sonda multipunto
De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.

Multipunto	MYCHA184	268 €

Sonda monopunto
De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Monopunto	MYCHA186	175 €

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

Sous-vide	MYCHA185	236 €

mychef. Serie L Evolution

HORNO COMBINADO **GN 1/1**

Restaurantes · Hoteles · Caterings · Colectividades

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PVP Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido ›	**6.190 €**	**7.980 €**
Capacidad GN (Guías en C con sistema antivuelco de fácil limpieza)	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 700 x 822 mm	760 x 700 x 1122 mm
Comidas por día	40-110	80-160
Distancia entre guías	71 mm	71 mm
Peso	91 Kg	113 Kg
Potencia	10,70 kW	18,40 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30º a 300ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 300ºC) Vapor saturado (de 30º a 130ºC)	✓	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓
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 más rápidas totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 6 velocidades de las turbinas	6 velocidades	6 velocidades
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	✓	✓
Multilevel. Gestiona 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	✓	✓
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	✓	✓
MyCloud. 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.	✓	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	400 + 10	400 + 10
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	✓	✓
Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	✓	✓
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas	✓	✓
Conexión USB para registro de datos HACCP	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2ºC)		**290 €**
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	**6 GN 1/1**	**340 €**
	10 GN 1/1	**680 €**
Apertura de puerta a mano izquierda		**295 €**
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	**MYCHA196**	**240 €**

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación

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

MYCHA187 95 €

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.

MYCHA219 68 €

Kit de apilado + 2 kits de primera instalación

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

MYCHA177 336 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
- Dureza entre 3º y 6º FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador *(Recambio)*

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 196 €

ACCESORIOS SERIE L GN 1/1

Mesa con estante

Para colocar un horno.

6 GN 1/1	760 x 630 x 900 mm	**MYCHA157**	**520 €**
10 GN 1/1	760 x 630 x 600 mm	**MYCHA161**	**510 €**

Mesa con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 70 mm.

6 GN 1/1	760 x 630 x 900 mm	7 guías	**MYCHA158**	**690 €**
10 GN 1/1	760 x 630 x 600 mm	5 guías	**MYCHA162**	**680 €**

Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 x 2	760 x 630 x 120 mm	**MYCHA170**	**480 €**

Kit de ducha de lavado

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

GN 1/1	**MYCHA172**	**155 €**

ACCESORIOS SERIE L GN 1/1

Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1	**MYCHA223**	**1.420 €**

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	**MYCHA214**	**1.790 €**
Filtro de carbono	**MYCHA217**	**186 €**

(Recambio)

Blindaje térmico

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

6 GN 1/1	**MYCHA192**	**260 €**
10 GN 1/1	**MYCHA194**	**310 €**

Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

GN 1/1	**MYCHA218**	**128 €**

Ahumador MySmoker

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

Ahumador	**MYCHA181**	**276 €**

Sonda multipunto

De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.

Multipunto	**MYCHA184**	**268 €**

Sonda monopunto

De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Monopunto	**MYCHA186**	**175 €**

Sonda sous-vide

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

Sous-vide	**MYCHA185**	**236 €**

CleanDuo

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

1 unidad	**MYCHA063**	**76 €**
Pack de 4 unidades	**MYCHA354**	**298 €**
Pack de 24 unidades	**MYCHA355**	**1.751 €**

mychef. Serie L Evolution

HORNO COMBINADO **GN 2/1**

Restaurantes · Hoteles · Caterings · Colectividades

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	6 GN 2/1	10 GN 2/1
PVP Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido ›	**8.750 €**	**11.860 €**
Capacidad GN (Guías en C con sistema antivuelco de fácil limpieza)	12 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 950 x 822 mm	760 x 950 x 1122 mm
Comidas por día	60-180	150-300
Distancia entre guías	71 mm	71 mm
Peso	110 Kg	144 Kg
Potencia	17,20 kW	34,40 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30º a 300ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 300ºC) Vapor saturado (de 30º a 130ºC)	✓	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓
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 más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 6 velocidades de las turbinas	6 velocidades	6 velocidades
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	✓	✓
Multilevel. Gestiona 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	✓	✓
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	✓	✓
MyCloud. 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.	✓	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	400 + 10	400 + 10
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	✓	✓
Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	✓	✓
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas	✓	✓
Conexión USB para registro de datos HACCP	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2ºC)		**290 €**
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	**6 GN 1/1**	**340 €**
	10 GN 1/1	**680 €**
Apertura de puerta a mano izquierda		**295 €**
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	**MYCHA196**	**240 €**

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación

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

MYCHA187 95 €

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.

MYCHA219 68 €

Kit de apilado + 2 kits de primera instalación

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

MYCHA177 336 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
- Dureza entre 3º y 6º FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador *(Recambio)*

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 196 €

ACCESORIOS SERIE L GN 2/1

Mesa con estante

Para colocar un horno.

6 GN 2/1	760 x 880 x 900 mm	**MYCHA159**	**560 €**
10 GN 2/1	760 x 880 x 600 mm	**MYCHA163**	**550 €**

Mesa con guías GN 2/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 70 mm.

6 GN 2/1	760 x 880 x 900 mm	7 guías	**MYCHA160**	**720 €**
10 GN 2/1	760 x 880 x 600 mm	5 guías	**MYCHA164**	**710 €**

Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/1 x 2	760 x 880 x 120 mm	**MYCHA171**	**510 €**

Kit de ducha de lavado

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

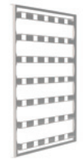
GN 1/1	**MYCHA172**	**155 €**

CleanDuo

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

1 unidad	**MYCHA063**	**76 €**
Pack de 4 unidades	**MYCHA354**	**298 €**
Pack de 24 unidades	**MYCHA355**	**1.751 €**

ACCESORIOS SERIE L GN 2/1



Guías especiales para paellas

Extraíbles con distancia de 76 mm indicadas para la preparación de paellas con diámetro de 60 cm. Compatibles con bandejas y parrilas de 600 x 400.

6 GN 2/1	6 guías	**MYCHA201**	**218 €**
10 GN 2/1	10 guías	**MYCHA200**	**269 €**

Campana de condensación de vapor

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

GN 2/1	**MYCHA224**	**1.670 €**

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 2/1	**MYCHA215**	**1.960 €**
Filtro de carbono	**MYCHA217**	**186 €**

(Recambio)

Blindaje térmico

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

6 GN 2/1	**MYCHA193**	**320 €**
10 GN 2/1	**MYCHA195**	**370 €**

Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

GN 1/1	**MYCHA218**	**128 €**

Ahumador MySmoker

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

Ahumador	**MYCHA181**	**276 €**

Sonda multipunto

De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.

Multipunto	**MYCHA184**	**268 €**

Sonda monopunto

De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Monopunto	**MYCHA186**	**175 €**

Sonda sous-vide

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

Sous-vide	**MYCHA185**	**236 €**

HORNOS **COMBINADOS** COMPACTOS

Ideales para gastrobares, restaurantes y hoteles con cocinas de espacio reducido. Las tecnologías de cocción más exclusivas para lograr siempre unos resultados excelentes.

Gastronomía

COMPACT

Mychef Compact Concept GN 2/3 Longitudinal **34**
Accesorios 35

Mychef Compact Concept GN 1/1 Longitudinal **36**
Accesorios 37

Mychef Compact Concept GN 1/1 Transversal **38**
Accesorios 39

Mychef Compact Evolution GN 2/3 Longitudinal **40**
Accesorios 41

Mychef Compact Evolution GN 1/1 Longitudinal **42**
Accesorios 43

Mychef Compact Evolution GN 1/1 Transversal **44**
Accesorios 45

mychef. COMPACT Concept

HORNO COMBINADO — Longitudinal **GN 2/3**

Restaurantes · Gastrobares · Hoteles

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	6 GN 2/3
PVP — Sistema de autolimpieza MyCare incluido 〉	4.060 €
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 623 x 662 mm
Comidas por día	20-80
Peso	60 Kg
Potencia	5,60 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30º a 300ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 300ºC) Vapor saturado (de 30º a 130ºC)	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓
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 más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas	4 velocidades
9 Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	108 + 5
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente	4 niveles + aclarado
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas	✓
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2ºC)	**290 €**
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	**340 €**
Apertura de puerta a mano izquierda	**295 €**

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación
Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.
MYCHA187 95 €

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.
MYCHA219 68 €

Kit de apilado + 2 kits de primera instalación
Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de primera instalación (10 pastillas CleanDuo).
MYCHA176 336 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)
Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
· Dureza entre 3º y 6º FH
· PH 6.5 a 8.5
· Cloruros < a 30 ppm
MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador *(Recambio)*
Capacidad de filtrado: 3.945 litros.
MYCHA062 196 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3

Mesa con estante
Para colocar un horno.

GN 2/3	520 x 553 x 900 mm	**MYCHA151 460 €**

Mesa con guías GN 1/1
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm.

GN 2/3	520 x 553 x 900 mm	10 guías	**MYCHA152 590 €**

Mesa para apilados
Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/3 x 2	520 x 553 x 330 mm	**MYCHA165 430 €**

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

GN 1/1	**MYCHA172 155 €**

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

1 unidad	**MYCHA063 76 €**
Pack de 4 unidades	**MYCHA354 298 €**
Pack de 24 unidades	**MYCHA355 1.751 €**

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3

Carro autónomo
3 horas y media en modo vapor a 90ºC.

GN 2/3	**MYCHA173 2.480 €**
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	**MYCHA178 280 €**

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

GN 2/3	**MYCHA220 1.380 €**

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	**MYCHA211 1.670 €**
Filtro de carbono	**MYCHA216 155 €**

(Recambio)

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

GN 2/3	**MYCHA188 190 €**

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

GN 2/3	**MYCHA218 128 €**

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

Ahumador	**MYCHA181 276 €**

Sonda multipunto
De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.

Multipunto	**MYCHA184 268 €**

Sonda monopunto
De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Monopunto	**MYCHA186 175 €**

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

Sous-vide	**MYCHA185 236 €**

mychef. COMPACT Concept

HORNO COMBINADO — Longitudinal **GN 1/1**

Restaurantes · **Gastrobares** · **Hoteles**

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	6 GN 1/1	9 GN 1/1
PVP Sistema de autolimpieza MyCare incluido ›	**4.380 €**	**5.060 €**
Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)	12 / 6 / 4 x 1/1 GN	18 / 9 / 6 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	520 x 800 x 662 mm	520 x 800 x 822 mm
Comidas por día	30-100	50-150
Peso	72 Kg	89 Kg
Potencia	7 kW	10,40 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30º a 300ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 300ºC) Vapor saturado (de 30º a 130ºC)	✓	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓
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 más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas	4 velocidades	4 velocidades
9 Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	108 + 5	108 + 5
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas	✓	✓
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓	✓
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2ºC)	**290 €**
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	**340 €**
Apertura de puerta a mano izquierda	**295 €**

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación
Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.
MYCHA187 95 €

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.
MYCHA219 68 €

Kit de apilado + 2 kits de primera instalación
Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de primera instalación (10 pastillas CleanDuo).
MYCHA176 336 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)
Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
- Dureza entre 3º y 6º FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador *(Recambio)*
Capacidad de filtrado: 3.945 litros.
MYCHA062 196 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1

Mesa con estante
Para colocar un horno.

GN 1/1	520 x 730 x 900 mm	**MYCHA153**	**490 €**

Mesa con guías GN 1/1
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm.

GN 1/1	520 x 730 x 900 mm	10 guías	**MYCHA154**	**640 €**

Mesa para apilados
Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 x 2	520 x 730 x 330 mm	**MYCHA166**	**458 €**
9 GN 1/1 x 2	520 x 730 x 120 mm	**MYCHA169**	**470 €**
9 GN 1/1 + 6 GN 1/1	520 x 730 x 170 mm	**MYCHA168**	**430 €**

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

GN 1/1	**MYCHA172**	**155 €**

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

1 unidad	**MYCHA063**	**76 €**
Pack de 4 unidades	**MYCHA354**	**298 €**
Pack de 24 unidades	**MYCHA355**	**1.751 €**

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1

Carro autónomo para 6 GN 1/1
3 horas y media en modo vapor a 90ºC.

6 GN 1/1	**MYCHA173**	**2.480 €**
Medidas totales (mm)	**530 x 755 x 850**	
Presión máx.	**2,7 bar**	
Caudal máx.	**4,1 litros por minuto**	

Soportes de pared
Para cocinas con espacio reducido

6 GN 1/1	**MYCHA179**	**320 €**

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

GN 1/1	**MYCHA221**	**1.380 €**

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	**MYCHA212**	**1.670 €**
Filtro de carbono **(Recambio)**	**MYCHA216**	**155 €**

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

6 GN 1/1	**MYCHA189**	**210 €**
9 GN 1/1	**MYCHA190**	**230 €**

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

GN 1/1	**MYCHA218**	**128 €**

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

Ahumador	**MYCHA181**	**276 €**

Sonda multipunto
De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.

Multipunto	**MYCHA184**	**268 €**

Sonda monopunto
De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Monopunto	**MYCHA186**	**175 €**

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

Sous-vide	**MYCHA185**	**236 €**

mychef. COMPACT Concept

HORNO COMBINADO — Transversal **GN 1/1**

Restaurantes · Gastrobares · Hoteles

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	6 GN 1/1 T
PVP — Sistema de autolimpieza MyCare incluido ›	4.470 €
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 595 x 662 mm
Comidas por día	30-100
Peso	76 Kg
Potencia	7 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30º a 300ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 300ºC) Vapor saturado (de 30º a 130ºC)	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓
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 más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas	4 velocidades
9 Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	108 + 5
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente	4 niveles + aclarado
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas	✓
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2ºC)	**290 €**
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	**340 €**
Apertura de puerta a mano izquierda	**295 €**

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación
Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente. — **MYCHA187 95 €**

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. — **MYCHA219 68 €**

Kit de apilado + 2 kits de primera instalación
Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de primera instalación (10 pastillas CleanDuo).
MYCHA176 336 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)
Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
· Dureza entre 3º y 6º FH
· PH 6.5 a 8.5
· Cloruros < a 30 ppm
MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador *(Recambio)*
Capacidad de filtrado: 3.945 litros. — **MYCHA062 196 €**

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL

Mesa con estante
Para colocar un horno.
GN 1/1 T — 760 x 525 x 900 mm — **MYCHA155 510 €**

Mesa con guías GN 1/1
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm. Altura del soporte: 900 mm.
GN 1/1 T — 760 x 525 x 900 mm — 10 guías — **MYCHA156 650 €**

Mesa para apilados
Para colocar dos hornos apilados.
6 GN 1/1 T x 2 — 760 x 525 x 330 mm — **MYCHA167 420 €**

Kit de ducha de lavado
Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.
GN 1/1 — **MYCHA172 155 €**

CleanDuo
Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.
1 unidad — **MYCHA063 76 €**
Pack de 4 unidades — **MYCHA354 298 €**
Pack de 24 unidades — **MYCHA355 1.751 €**

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL

Soportes de pared
Para cocinas con espacio reducido
GN 1/1 T — **MYCHA180 320 €**

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 — **MYCHA222 1.490 €**

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 — **MYCHA213 1.780 €**
Filtro de carbono — **MYCHA217 186 €**
(Recambio)

Blindaje térmico
Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.
GN 1/1 T — **MYCHA191 210 €**

Kit de desviación de vapores de la chimenea
Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.
GN 1/1 T — MYCHA218 128 €

Ahumador MySmoker
Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.
Ahumador — **MYCHA181 276 €**

Sonda multipunto
De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.
Multipunto — **MYCHA184 268 €**

Sonda monopunto
De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.
Monopunto — **MYCHA186 175 €**

Sonda sous-vide
De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.
Sous-vide — **MYCHA185 236 €**

mychef. COMPACT Evolution

HORNO COMBINADO — Longitudinal — **GN 2/3**

Restaurantes · Gastrobares · Hoteles

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	6 GN 2/3
PVP — Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido ›	**4.950 €**
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 623 x 662 mm
Comidas por día	20-80
Peso	60 Kg
Potencia	5,60 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30º a 300ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 300ºC) Vapor saturado (de 30º a 130ºC)	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓
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 más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas	4 velocidades
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	✓
Multilevel. Gestiona 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	✓
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	✓
MyCloud. 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.	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	400 + 10
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	✓
Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	✓
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas	✓
Conexión USB para registro de datos HACCP	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2ºC)		**290 €**
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta		**340 €**
Apertura de puerta a mano izquierda		**295 €**
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	**MYCHA196**	**240 €**

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación
Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.
MYCHA187 95 €

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.
MYCHA219 68 €

Kit de apilado + 2 kits de primera instalación
Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de primera instalación (10 pastillas CleanDuo).
MYCHA176 336 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)
Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
- Dureza entre 3º y 6º FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador *(Recambio)*
Capacidad de filtrado: 3.945 litros.
MYCHA062 196 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3

Mesa con estante
Para colocar un horno.

GN 2/3	520 x 553 x 900 mm	**MYCHA151**	**460 €**

Mesa con guías GN 1/1
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm.

GN 2/3	520 x 553 x 900 mm	10 guías	**MYCHA152**	**590 €**

Mesa para apilados
Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/3 x 2	520 x 553 x 330 mm	**MYCHA165**	**430 €**

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

GN 1/1	**MYCHA172**	**155 €**

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

1 unidad	**MYCHA063**	**76 €**
Pack de 4 unidades	**MYCHA354**	**298 €**
Pack de 24 unidades	**MYCHA355**	**1.751 €**

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3

Carro autónomo
3 horas y media en modo vapor a 90ºC.

GN 2/3	**MYCHA173**	**2.480 €**
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	**MYCHA178**	**280 €**

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

GN 2/3	**MYCHA220**	**1.380 €**

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	**MYCHA211**	**1.670 €**
Filtro de carbono	**MYCHA216**	**155 €**

(Recambio)

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

GN 2/3	**MYCHA188**	**190 €**

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

GN 2/3	**MYCHA218**	**128 €**

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

Ahumador	**MYCHA181**	**276 €**

Sonda multipunto
De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.

Multipunto	**MYCHA184**	**268 €**

Sonda monopunto
De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Monopunto	**MYCHA186**	**175 €**

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

Sous-vide	**MYCHA185**	**236 €**

mychef.COMPACT Evolution

HORNO COMBINADO — Longitudinal — **GN 1/1**

Restaurantes · Gastrobares · Hoteles

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	6 GN 1/1	9 GN 1/1
PVP Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido ›	5.370 €	6.150 €
Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)	12 / 6 / 4 x 1/1 GN	18 / 9 / 6 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	520 x 800 x 662 mm	520 x 800 x 822 mm
Comidas por día	30-100	50-150
Peso	72 Kg	89 Kg
Potencia	7 kW	10,40 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30º a 300ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 300ºC) Vapor saturado (de 30º a 130ºC)	✓	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓
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 más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas	4 velocidades	4 velocidades
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	✓	✓
Multilevel. Gestiona 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	✓	✓
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	✓	✓
MyCloud. 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.	✓	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	400 + 10	400 + 10
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	✓	✓
Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	✓	✓
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas	✓	✓
Conexión USB para registro de datos HACCP	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2ºC)		**290 €**
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta		**340 €**
Apertura de puerta a mano izquierda		**295 €**
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	**MYCHA196**	**240 €**

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación
Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.
MYCHA187 95 €

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.
MYCHA219 68 €

Kit de apilado + 2 kits de primera instalación
Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de primera instalación (10 pastillas CleanDuo).
MYCHA176 336 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)
Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
- Dureza entre 3º y 6º FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador *(Recambio)*
Capacidad de filtrado: 3.945 litros.
MYCHA062 196 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1

Mesa con estante
Para colocar un horno.

GN 1/1	520 x 730 x 900 mm	**MYCHA153**	**490 €**

Mesa con guías GN 1/1
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm.

GN 1/1	520 x 730 x 900 mm	10 guías	**MYCHA154**	**640 €**

Mesa para apilados
Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 x 2	520 x 730 x 330 mm	**MYCHA166**	**458 €**
9 GN 1/1 x 2	520 x 730 x 120 mm	**MYCHA169**	**470 €**
9 GN 1/1 + 6 GN 1/1	520 x 730 x 170 mm	**MYCHA168**	**430 €**

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

GN 1/1	**MYCHA172**	**155 €**

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

1 unidad	**MYCHA063**	**76 €**
Pack de 4 unidades	**MYCHA354**	**298 €**
Pack de 24 unidades	**MYCHA355**	**1.751 €**

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1

Carro autónomo para 6 GN 1/1
3 horas y media en modo vapor a 90ºC.

6 GN 1/1	**MYCHA173**	**2.480 €**
Medidas totales (mm)	**530 x 755 x 850**	
Presión máx.	**2,7 bar**	
Caudal máx.	**4,1 litros por minuto**	

Soportes de pared
Para cocinas con espacio reducido

6 GN 1/1	**MYCHA179**	**320 €**

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

GN 1/1	**MYCHA221**	**1.380 €**

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	**MYCHA212**	**1.670 €**
Filtro de carbono **(Recambio)**	**MYCHA216**	**155 €**

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

6 GN 1/1	**MYCHA189**	**210 €**
9 GN 1/1	**MYCHA190**	**230 €**

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

GN 1/1	**MYCHA218**	**128 €**

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

Ahumador	**MYCHA181**	**276 €**

Sonda multipunto
De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.

Multipunto	**MYCHA184**	**268 €**

Sonda monopunto
De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Monopunto	**MYCHA186**	**175 €**

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

Sous-vide	**MYCHA185**	**236 €**

mychef.COMPACT Evolution

HORNO COMBINADO — Transversal **GN 1/1**

Restaurantes · Gastrobares · Hoteles

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	6 GN 1/1 T
PVP — Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido ›	5.460 €
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 595 x 662 mm
Comidas por día	30-100
Peso	76 Kg
Potencia	7 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30º a 300ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 300ºC) Vapor saturado (de 30º a 130ºC)	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓
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 más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas	4 velocidades
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	✓
Multilevel. Gestiona 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	✓
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	✓
MyCloud. 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.	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	400 + 10
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	✓
Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	✓
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas	✓
Conexión USB para registro de datos HACCP	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2ºC)		**290 €**
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta		**340 €**
Apertura de puerta a mano izquierda		**295 €**
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	**MYCHA196**	**240 €**

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación
Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.
MYCHA187 95 €

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.
MYCHA219 68 €

Kit de apilado + 2 kits de primera instalación
Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de primera instalación (10 pastillas CleanDuo).
MYCHA176 336 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)
Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
· Dureza entre 3º y 6º FH
· PH 6.5 a 8.5
· Cloruros < a 30 ppm
MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador *(Recambio)*
Capacidad de filtrado: 3.945 litros.
MYCHA062 196 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL

Mesa con estante
Para colocar un horno.

GN 1/1 T	760 x 525 x 900 mm	**MYCHA155**	**510 €**

Mesa con guías GN 1/1
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm. Altura del soporte: 900 mm.

GN 1/1 T	760 x 525 x 900 mm	10 guías	**MYCHA156**	**650 €**

Mesa para apilados
Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 T x 2	760 x 525 x 330 mm	**MYCHA167**	**420 €**

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

GN 1/1	**MYCHA172**	**155 €**

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

1 unidad	**MYCHA063**	**76 €**
Pack de 4 unidades	**MYCHA354**	**298 €**
Pack de 24 unidades	**MYCHA355**	**1.751 €**

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL

Soportes de pared
Para cocinas con espacio reducido

GN 1/1 T	**MYCHA180**	**320 €**

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	**MYCHA222**	**1.490 €**

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	**MYCHA213**	**1.780 €**
Filtro de carbono	**MYCHA217**	**186 €**

(Recambio)

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

GN 1/1 T	**MYCHA191**	**210 €**

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

GN 1/1 T	**MYCHA218**	**128 €**

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

Ahumador	**MYCHA181**	**276 €**

Sonda multipunto
De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.

Multipunto	**MYCHA184**	**268 €**

Sonda monopunto
De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Monopunto	**MYCHA186**	**175 €**

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

Sous-vide	**MYCHA185**	**236 €**

HORNOS
CONVECCIÓN
CON HUMEDAD REGULABLE

Hornos de convección con humedad regulable para un servicio rápido y con parámetros de cocción sencillos, ideales para pequeños restaurantes, bares, cafeterías, food trucks y tiendas de alimentación.
Hornos fáciles de usar, con la posibilidad de añadir la humedad necesaria durante el ciclo de cocción.

Gastronomía

Mychef Snack GN 2/3 **48**
Accesorios 49

Mychef Snack GN 1/1 **50**
Accesorios 51

mychef. SNACK

HORNO CONVECCIÓN
CON HUMEDAD REGULABLE

GN 2/3

Pequeños restaurantes · Bares · Cafeterías · Food trucks · Tiendas de alimentación

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	Mychef Snack 4GN 2/3	Mychef Snack 4GN 2/3
PVP	**1.190 €**	**1.360 €**
Capacidad GN	4 x GN 2/3	4 x GN 2/3
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 522 mm	620 x 690 x 522 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	3,6 kW	3,6 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
2 Modos de cocción: Convección (de 30º a 260ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 260ºC)	✓	✓
Fan Plus. Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Inyección directa de humedad	✓	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas	40	40
Fases de cocción	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓	✓
Guías en L de fácil limpieza	✓	✓
Regeneración manual	✓	✓
Pantalla LED	✓	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye: · **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	**196 €**
Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral)	**146 €**

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.

MYCHA219 68 €

Kit de apilado
Indispensable para apilar dos hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

MYCHA243 230 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)
Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
· Dureza entre 3º y 6º FH
· PH 6.5 a 8.5
· Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 285 €

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

MYCHA062 196 €

ACCESORIOS SNACK GN 2/3

Soporte con guías GN 2/3
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

4 GN 2/3	620 x 600 x 900 mm	8 guías	**MYCHA231 390 €**

Soporte con guias GN 2/3 para apilados
Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

4 GN 2/3 x 2	620 x 600 x 600 mm	5 guías	**MYCHA234 320 €**

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

4 GN 2/3	**MYCHA261 96 €**

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

4 GN 2/3	**MYCHA172 155 €**

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

4 GN 2/3	**MYCHA263**	**930 €**

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

4 GN 2/3	**MYCHA218**	**128 €**

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

4 GN 2/3	**MYCHA262**	**126 €**

DA21

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

1 unidad	**MYCHA045**	**62 €**
Pack de 18 unidades	**MYCHA360**	**1.072 €**
Pack de 60 unidades	**MYCHA361**	**3.423 €**

Pulverizador

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

Pulverizador	**MYCHA183**	**36 €**

mychef. SNACK

HORNO CONVECCIÓN
CON HUMEDAD REGULABLE

GN 1/1

Pequeños restaurantes · Bares · Cafeterías · Food trucks · Tiendas de alimentación

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	Mychef Snack 4GN 1/1	Mychef Snack 4GN 1/1
PVP	**1.970 €**	**2.150 €**
Capacidad GN	4 x GN 1/1	4 x GN 1/1
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 522 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	6,3 kW	6,3 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 230/L+N/50-60* 230/3L/50-60*	400/3L+N/50-60 230/L+N/50-60* 230/3L/50-60*
2 Modos de cocción: Convección (de 30º a 260ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 260ºC)	✓	✓
Fan Plus. Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Inyección directa de humedad	✓	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas	40	40
Fases de cocción	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓	✓
Guías en L de fácil limpieza	✓	✓
Regeneración manual	✓	✓
Pantalla LED	✓	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓

* Tensiones especiales bajo pedido

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye: · **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	**196 €**
Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral)	**146 €**

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.

MYCHA219 68 €

Kit de apilado
Indispensable para apilar dos hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

MYCHA244 250 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)
Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
· Dureza entre 3º y 6º FH
· PH 6.5 a 8.5
· Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 285 €

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

MYCHA062 196 €

ACCESORIOS SNACK GN 1/1

Soporte con guías GN 1/1
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

4 GN 1/1	760 x 555 x 900 mm	8 guías	**MYCHA232 440 €**

Soporte con guias GN 1/1 para apilados
Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

4 GN 1/1 x 2	760 x 555 x 600 mm	5 guías	**MYCHA233 370 €**

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

4 GN 1/1	**MYCHA261**	**96 €**

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

4 GN 1/1	**MYCHA172**	**155 €**

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

4 GN 1/1	**MYCHA353**	**1.080 €**

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

4 GN 1/1	**MYCHA218**	**128 €**

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

4 GN 2/3	**MYCHA262**	**126 €**

DA21
Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido.
Cantidad: 10 litros.

1 unidad	**MYCHA045**	**62 €**
Pack de 18 unidades	**MYCHA360**	**1.072 €**
Pack de 60 unidades	**MYCHA361**	**3.423 €**

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

Pulverizador	**MYCHA183**	**36 €**

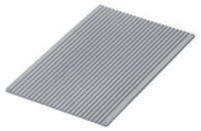
BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/3

GN 2/3 Lisa

Profundidad 20	**RGN23020**	**17,80 €**
Profundidad 40	**RGN23040**	**23,30 €**
Profundidad 65	**RGN23065**	**26,60 €**

GN 2/3 Perforada

Profundidad 20	**RGN2302F**	**26,20 €**
Profundidad 40	**RGN2304F**	**29,10 €**
Profundidad 65	**RGN2306F**	**35,60 €**



Plancha / Pizza

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

GN 2/3	**RPAR2302**	**129 €**

Patatas grill

Para asar patatas: 20 piezas

GN 2/3	**RPAR2305**	**55 €**

Parrilla inox

Asados de piezas grandes, regenerar

GN 2/3	**RPARGN23**	**21 €**

Cesta para fritura

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

GN 2/3	**RGN230CE**	**73 €**

Pastelería / Plancha

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

GN 2/3	**RPAR2306**	**47 €**

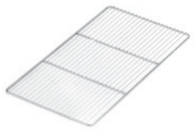
BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/1

GN 2/1 Lisa

Profundidad 20	**RGN21020**	**41,80 €**
Profundidad 40	**RGN21040**	**47,10 €**
Profundidad 65	**RGN21060**	**53,60 €**

GN 2/1 Perforada

Profundidad 20	**RGN2102F**	**55,20 €**
Profundidad 40	**RGN2104F**	**58,20 €**
Profundidad 65	**RGN2106F**	**74,00 €**



Parrilla inox

Asados y regeneración de piezas grandes

GN 2/1	**RPARGN21**	**38 €**

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**	**635 €**

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 1/1

GN 1/1 Lisa

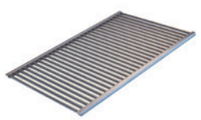
Profundidad 20	**RGN11020**	**20,30 €**
Profundidad 40	**RGN11040**	**22,80 €**
Profundidad 65	**RGN11060**	**25,50 €**

GN 1/1 Perforada

Profundidad 20	**RGN1102F**	**34,30 €**
Profundidad 40	**RGN1104F**	**37,90 €**
Profundidad 65	**RGN1106F**	**42,70 €**

GN 1/1 Esmaltada

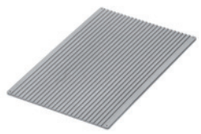
Profundidad 20	**RPAR1108**	**37 €**
Profundidad 40	**RPAR1109**	**41 €**
Profundidad 65	**RPAR1110**	**44 €**



Placa grill

Filetes de carne y pescados a la parrilla

GN 1/1	**RPAR1103**	**129 €**



Plancha / Pizza

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

GN 1/1	**RPAR1102**	**149 €**

Pollo grill

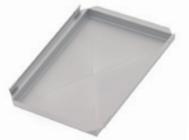
Parrilla para asar 8 pollos

GN 1/1	**RPAR1101**	**65 €**

Patatas grill

Para asar patatas: 28 piezas

GN 1/1	**RPAR1105**	**68 €**



Bandeja recoge grasas

Complemento de la parrilla Pollo grill.

GN 1/1	**RPAR1111**	**63 €**

Parrilla inox

Asados y regeneración de piezas grandes

GN 1/1	**RPARGN11**	**29 €**

Cesta para fritura

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

GN 1/1	**RPAR1104**	**97 €**

Pastelería / Plancha

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

GN 1/1	**RPAR1106**	**56 €**

Pan

6 barras de pan por bandeja

GN 1/1	**RPAR1107**	**89 €**

Huevos

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

GN 1/1	**RGN1100H**	**89 €**

CARRO PARA BANDEJAS GN 1/1

GN 1/1

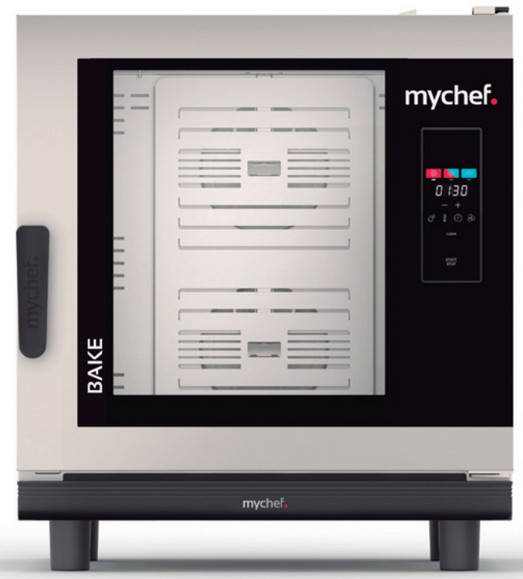
Capacidad: 18 guías
Distancia entre guías: 75 mm.
Medidas: 460 x 630 x 1700 mm.

GN 1/1	**F0260601**	**599 €**

HORNOS
COMBINADOS

Ideal para pastelerías, panaderías y obradores que buscan obtener un resultado excelente en cada elaboración. Cocciones precisas y controladas que permiten una gran capacidad de producción.

Pastelería / Panadería



BAKE

Mychef Bake 600 x 400 **56**
Accesorios 58

mychef. BAKE

HORNO COMBINADO **600 x 400**

Pastelerías · Panaderías · Obradores

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	Mychef Bake 4		Mychef Bake 6	Mychef Bake 10
PVP Sistema de autolimpieza MyCare incluido 〉	**3.240 €**		**3.980 €**	**5.790 €**
Tipo de bandeja	600 x 400		600 x 400	600 x 400
Capacidad	4		6	10
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 785 x 750 mm		760 x 785 x 865 mm	760 x 785 x 1155 mm
Distancia entre guías	85 mm		85 mm	85 mm
Potencia (kW)	7,3 kW		12,6 kW	18,9 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 * 230/L/50-60 *		400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 *	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 *
3 modos de cocción: Convección (de 30º a 260ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 260ºC) Vapor saturado (de 30º a 130ºC)	✓		✓	✓
SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 2 velocidades de las turbinas	2 velocidades		2 velocidades	2 velocidades
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓		✓	✓
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes ultrarrápidos y dorados perfectos	✓		✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza	✓		✓	✓
CoolDown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓		✓	✓
Regeneración manual	✓		✓	✓
Guías en L de fácil limpieza	✓		✓	✓
Pantalla LED	✓		✓	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓		✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓		✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓		✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y **sifón integrado**	✓		✓	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓		✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓		✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓		✓	✓

* Tensiones especiales bajo pedido

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye: · **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		**196 €**
Apertura de puerta a mano izquierda		**295 €**
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	**4 (600 x 400)**	**340 €**

* Tensiones especiales bajo pedido

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye: · **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		**196 €**
Apertura de puerta a mano izquierda		**295 €**
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	**6 (600 x 400)**	**680 €**
	10 (600 x 400)	**680 €**

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación

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

MYCHA245 95 €

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.

MYCHA219 68 €

Kit de apilado + 2 kits de primera instalación

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

MYCHA242 336 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador *(Recambio)*

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 196 €

Kit de refrigeración de desagüe

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

MYCHA358 130 €

ACCESORIOS BAKE

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 650 €**
6	760 x 730 x 900 mm	8 guías	**MYCHA229 650 €**
10	760 x 730 x 600 mm	5 guías	**MYCHA230 590 €**

Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

4 + 4	760 x 730 x 300 mm	**MYCHA350 340 €**
6 + 4	760 x 730 x 300 mm	**MYCHA350 340 €**
6 + 6	760 x 730 x 105 mm	**MYCHA238 290 €**
10 + 4	760 x 730 x 105 mm	**MYCHA238 290 €**

Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Patas regulables **MYCHA261 96 €**

ACCESORIOS BAKE

Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Aspiración frontal **MYCHA260 125 €**

Campana de condensación de vapor

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

Campana **MYCHA352 1.080 €**

Campana de condensación frontal de vapor

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

Campana **MYCHA267 1.420 €**

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.

Campana **MYCHA270 1.790 €**

Filtro de carbono **MYCHA216 155 €**

(Recambio)

Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores **MYCHA218 128 €**

ACCESORIOS BAKE

Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno de 4, 6 o 10 bandejas.
Capacidad: 10 bandejas 600x400 o 600x600
Distancia entre bandejas: 70 mm
Medidas: 760 x 780 x 900 mm
Potencia: 3 kW
Tensión: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 10 bandejas **MYCHA248 1.190 €**

Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de dos hornos 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
Tensión: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas **MYCHA249 1.090 €**

Kit de apilado fermentadora - Bake

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

Apilado fermentadora **MYCHA254 124 €**

Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado **MYCHA172 155 €**

CleanDuo

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

1 unidad	**MYCHA063 76 €**
Pack de 4 unidades	**MYCHA354 298 €**
Pack de 24 unidades	**MYCHA355 1.751 €**

HORNOS
CONVECCIÓN
CON HUMEDAD REGULABLE

Hornos de convección con humedad regulable para la cocción de productos de pastelería y panadería congelados, ideales para cafeterías, pequeñas tiendas, supermercados, restaurantes de comida rápida o cadenas de panadería. Hornos fáciles de usar, con la posibilidad de añadir la humedad necesaria durante el ciclo de cocción.

Pastelería / Panadería

BAKERSHOP

Mychef Bakershop 460 x 330 **62**
Accesorios 63

Mychef Bakershop 600 x 400 **64**
Accesorios 66

mychef. BAKERSHOP

HORNO CONVECCIÓN
CON HUMEDAD REGULABLE

460 x 330

Cafeterías · Pequeñas tiendas · Supermercados · Restaurantes de comida rápida · Cadenas de panaderías

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE) PVP	Mychef Bakershop 4 1.190 €	Mychef Bakershop 4 1.360 €
Tamaño de bandeja	460 x 330 mm	460 x 330 mm
Capacidad	4	4
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 522 mm	620 x 690 x 522 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	3,6 kW	3,6 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
2 Modos de cocción: Convección (de 30º a 260ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 260ºC)	✓	✓
Fan Plus. Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Inyección directa de humedad	✓	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas	40	40
Fases de cocción	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓	✓
Guías en L de fácil limpieza	✓	✓
Regeneración manual	✓	✓
Pantalla LED	✓	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye: · **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	**196 €**
Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral)	**146 €**

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.

MYCHA219 68 €

Kit de apilado

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

MYCHA243 230 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
· Dureza entre 3º y 6º FH
· PH 6.5 a 8.5
· Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador *(Recambio)*

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 196 €

ACCESORIOS BAKERSHOP 460 X 330

Soporte con guías 460 x 330

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

4	460 x 600 x 900 mm	8 guías	**MYCHA231**	**390 €**

Soporte con guias 460 x 330 para apilados

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

4 + 4	460 x 600 x 600 mm	5 guías	**MYCHA234**	**320 €**

Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Patas regulables	**MYCHA261**	**96 €**

Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado	**MYCHA172**	**155 €**

ACCESORIOS BAKERSHOP 460 X 330

Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno de 4 bandejas.
Capacidad: 8 bandejas de 460 x 330 mm
Distancia entre bandejas: 70 mm
Medidas: 620 x 715 x 760 mm
Potencia: 3 kW
Tensión: 230V/L+N/50-60Hz

Fermentadora	**MYCHA250**	**920 €**

Kit de apilado fermentadora - Bakershop 460 x 330

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

460 x 330	**MYCHA256**	**129 €**

Campana de condensación de vapor

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

Campana	**MYCHA263**	**930 €**

Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores	**MYCHA218**	**128 €**

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**	**126 €**

DA21

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

1 unidad	**MYCHA045**	**62 €**
Pack de 18 unidades	**MYCHA360**	**1.072 €**
Pack de 60 unidades	**MYCHA361**	**3.423 €**

Pulverizador

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

Pulverizador	**MYCHA183**	**36 €**

mychef. BAKERSHOP

HORNO CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE

600 x 400

Cafeterías · Pequeñas tiendas · Supermercados · Restaurantes de comida rápida · Cadenas de panaderías

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	Mychef Bakershop 4	Mychef Bakershop 4	Mychef Bakershop 6	Mychef Bakershop 10
PVP	**1.970 €**	**2.150 €**	**2.950 €**	**4.150 €**
Tamaño de bandeja	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
Capacidad	4	4	6	4
Sistema de apertura	Superior	Lateral	Lateral	Lateral
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 646 mm	760 x 760 x 946 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Potencia	6,3 kW	6,3 kW	9,3 kW	14,6 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 230/L+N/50-60* 230/3L/50-60*	400/3L+N/50-60 230/L+N/50-60* 230/3L/50-60*	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60*	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60*
2 Modos de cocción: Convección (de 30º a 260ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 260ºC)	✓	✓	✓	✓
Fan Plus. Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
Inyección directa de humedad	✓	✓	✓	✓
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	–	–	✓	✓
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓	–	–
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓	✓	✓
Programas	40	40	40	40
Fases de cocción	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓	✓	✓	✓
Guías en L de fácil limpieza			✓	✓
Regeneración manual	✓	✓	✓	✓
Pantalla LED	✓	✓	✓	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓	✓	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓	✓	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓	✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓	✓	✓

* Tensiones especiales bajo pedido

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye: · **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	**196 €**
Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral)	**146 €**

* Tensiones especiales bajo pedido

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye: · **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	**196 €**
Apertura de puerta a mano izquierda	**146 €**

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.

MYCHA219	**68 €**

Kit de apilado

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

MYCHA244	**250 €**

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
· Dureza entre 3º y 6º FH
· PH 6.5 a 8.5
· Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061	**285 €**

Cartucho descalcificador *(Recambio)*

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062	**196 €**

ACCESORIOS BAKERSHOP 600 X 400

Soporte con guías 600 x 400

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

4	760 x 550 x 900 mm	8 guías	**MYCHA232**	**440 €**
6	760 x 550 x 900 mm	8 guías	**MYCHA232**	**440 €**
10	760 x 550 x 600 mm	5 guías	**MYCHA233**	**370 €**

Soporte con guias 600 x 400 para apilados

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

4 + 4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	**MYCHA233**	**370 €**
6 + 4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	**MYCHA233**	**370 €**

Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

10 + 4	760 x 555 x 300 mm	**MYCHA247**	**296 €**
6 + 6	760 x 555 x 300 mm	**MYCHA247**	**296 €**
10 + 6	760 x 555 x 105 mm	**MYCHA239**	**284 €**

Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Patas regulables	**MYCHA261**	**96 €**

ACCESORIOS BAKERSHOP 600 X 400

Campana de condensación de vapor

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

Campana	**MYCHA353**	**1.080 €**

Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores	**MYCHA218**	**128 €**

Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado	**MYCHA172**	**155 €**

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**	**126 €**

DA21

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

1 unidad	**MYCHA045**	**62 €**
Pack de 18 unidades	**MYCHA360**	**1.072 €**
Pack de 60 unidades	**MYCHA361**	**3.423 €**

Pulverizador

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

Pulverizador	**MYCHA183**	**36 €**

ACCESORIOS BAKERSHOP 600 X 400

Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno de 4, 6 o 10 bandejas.
Capacidad: 10 bandejas de 600x400 o 600x600
Distancia entre bandejas: 70 mm
Medidas: 760 x 780 x 900 mm
Potencia: 3kW
Tensión: 230V/L+N/50-60Hz

Fermentadora 10 bandejas	**MYCHA248**	**1.190 €**

Fermentadora con control directo para 2 hornos apilados

Para ser colocada debajo de dos hornos apilados de: 4 + 4 bandejas o 6 + 4 bandejas.
Capacidad: 8 bandejas de 600x400 o 600x600
Distancia entre bandejas: 70 mm
Medidas: 760 x 780 x 760 mm
Potencia: 3kW
Tensión: 230V/L+N/50-60Hz

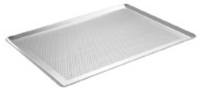
Fermentadora 8 bandejas	**MYCHA249**	**1.090 €**

Kit de apilado fermentadora - Bakershop 600 x 400

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

Apilado fermentadora	**MYCHA255**	**127 €**

BANDEJAS Y PARRILLAS 460 X 330



Pastelería perforada

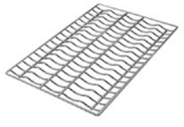
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

460 x 330	**RPARPA05**	**21 €**

Pastelería perforada antiadherente

Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

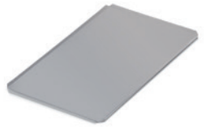
460 x 330	**RPARPA06**	**32 €**



Parrilla Pan

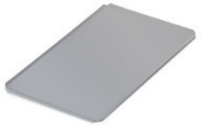
4 baguettes precocinadas por bandeja.

460 x 330	**RPARPA08**	**25 €**



Bandeja aluminio lisa

460 x 330	**RPARPA09**	**18 €**



Bandeja inox

460 x 330	**RPARPA11**	**16 €**

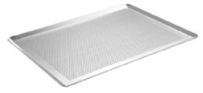
Bandeja antiadherente

460 x 330	**RPARPA10**	**41 €**

Parrilla cromada

460 x 330	**RPARPA12**	**15 €**

BANDEJAS Y PARRILLAS 600 X 400



Pastelería perforada

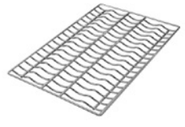
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

600 x 400	**RPARPA13**	**28 €**

Pastelería perforada antiadherente

Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

600 x 400	**RPARPA22**	**37 €**



Parrilla Pan

5 baguettes precocinadas por bandeja.

600 x 400	**RPARPA15**	**28 €**

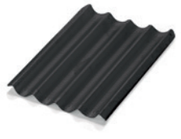
Parrilla cromada

600 x 400	**RPARPA20**	**18 €**

Bandeja Pan

5 barras de pan por bandeja

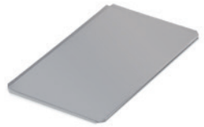
600 x 400	**RPARPA19**	**43 €**



Bandeja negra Pan

5 barras de pan por bandeja

600 x 400	**RPARPA16**	**55 €**



Bandeja aluminio lisa

600 x 400	**RPARPA17**	**23 €**

Bandeja antiadherente

600 x 400	**RPARPA21**	**36 €**

Bandeja inox

600 x 400	**RPARPA18**	**65 €**

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**	**592 €**
Transversal	**F0261003**	**592 €**

ENVASADORAS
AL VACÍO

Descubre la gama de envasadoras Mychef, un modelo para cada sector.

Carnicerías / Pescaderías / Otros sectores

goSensor

Mychef goSensor de sobremesa **76**
Accesorios 77

Restaurantes / Hoteles / Supermercados

iSensor

Mychef iSensor de sobremesa **78**
Accesorios 79

Mychef iSensor de pie **80**
Accesorios 80

Tiendas de alimentación / Restaurantes

Envasadoras de vacío externo **82**
Baño María sous-vide **82**
83

POR QUÉ LAS ENVASADORAS MYCHEF SON LA MEJOR ELECCIÓN

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.

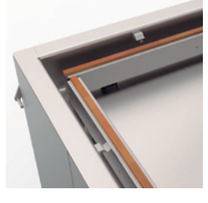
Barra de sellado sin conexiones

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.

Barras de sellado de doble soldadura grabada

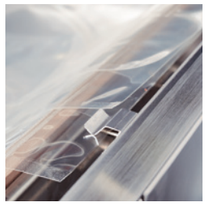
El nuevo diseño de la barra de soldadura con refuerzos de acero inoxidable, la hace más robusta y duradera.

Permite un sellado de doble soldadura grabada para mayor seguridad alimentaria.



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.

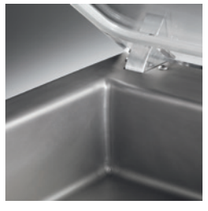


Envasado de bolsas superpuestas

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.

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.



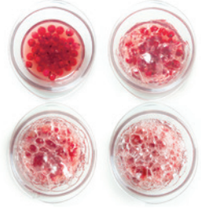
Tapa de metacrilato de alta resistencia y doble amortiguación

Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia con bisagras de aluminio de gran durabilidad y doble amortiguación para una elevada productividad y una apertura suave.

Sistema de apertura basculante para facilitar el mantenimiento

Este 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.

PATENTED



iVac (sensor inteligente)

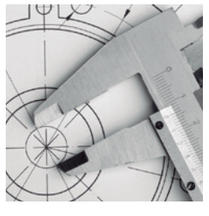
iVac ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada tipo de producto sin supervisión alguna. Detecta el tamaño, la cantidad y el tipo de alimento, incluso si es líquido o poroso. iVac optimiza el tiempo de ciclo de cada envasado.

PATENTED

iSeal (sellado inteligente)

iSeal regula automáticamente el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo sin supervisión. Gracias a esta patente se evitan sobrecalentamientos alargando la vida útil de todos sus componentes. iSeal garantiza sellados siempre perfectos.

PATENTED



SCS (Sistema de autocalibrado)

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.

PATENTED

MCV (Multi Cycle Vacuum)

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.

PATENTED

Vacuum Standby

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.

Vac +

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.

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.

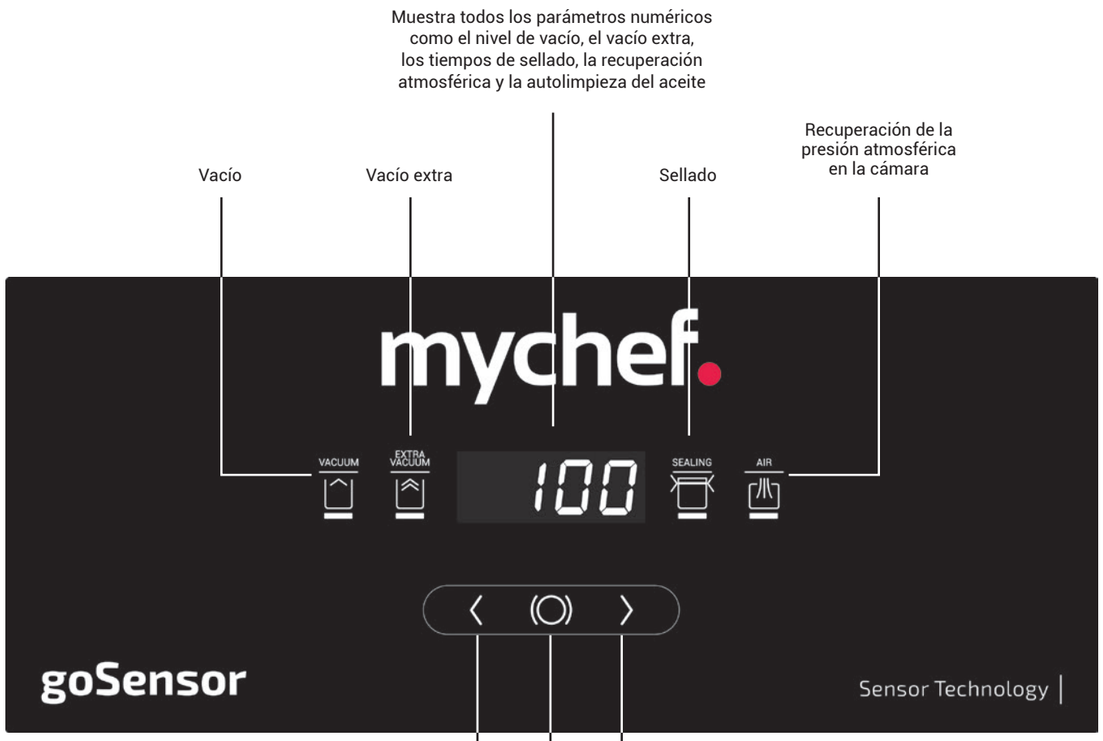
Envasado con gas inerte

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.

mychef. goSensor

TRES PARÁMETROS DE ENVASADO Y.... GOSENSOR

Práctico control con tres botones y pantalla LED que permite seleccionar de forma rápida e intuitiva los parámetros de envasado deseados. Para realizar envasados diarios sin complicaciones.



Botón izquierdo
Desplazamiento por la pantalla

Botón derecho
Desplazamiento por la pantalla

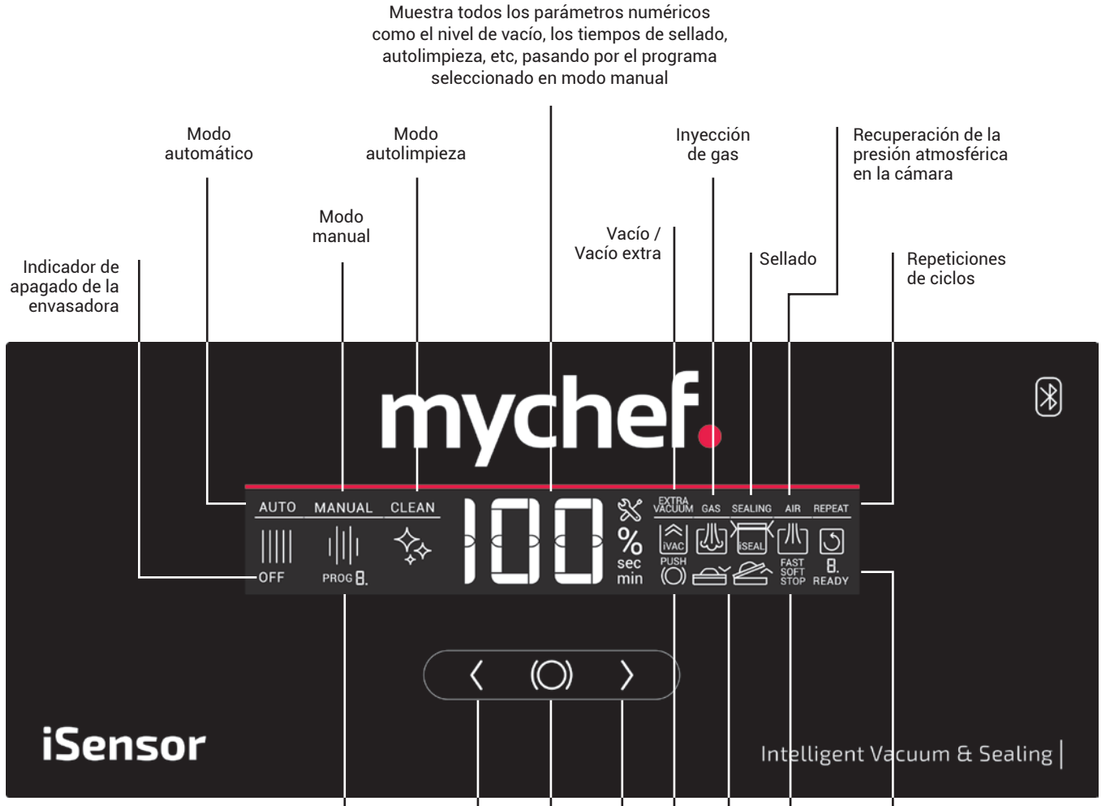
Botón central
Selección

mychef. iSensor

LA ÚNICA ENVASADORA AL VACÍO 100% AUTOMÁTICA

Práctico control con tres botones y pantalla LCD con iluminación, con 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.



Indicador del programa seleccionado en modo manual

Pulsar el botón central

Indica si la envasadora está lista para iniciar un nuevo ciclo

Modo de entrada de aire

Cerrar / Abrir tapa

Botón izquierdo
Desplazamiento por la pantalla

Botón derecho
Desplazamiento por la pantalla

Botón central
Selección

mychef. goSensor

DE SOBREMESA

Carnicerías · Charcuterías · Pescaderías

Restaurantes · Otros sectores

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	goSensor S		goSensor M			goSensor L	
Código	TGS8F1E2	TGS8D1E2	TGM101E2	TGM161E2	TGM201E2	TGL201E2	TGL202E2
PVP	1.783 €	1.907 €	2.154 €	2.263 €	2.444 €	2.694 €	2.988 €
Medidas exteriores (mm) (ancho x fondo x alto)	388 x 501 x 345	388 x 519 x 389	475 x 589 x 438			620 x 599 x 453	
Tapa	Plana	Cúpula	Cúpula			Cúpula	
Sistema de apertura	Manual	Automática	Automática			Automática	
Bomba de vacío Becker (m^3/h) (Made in Germany) BECKER	8		10	16	20	20	
Potencia (kW)	0,35		0,37	0,55	0,75	0,75	
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60		230/L+N/50-60			230/L+N/50-60	
Medidas cámara (mm) (ancho x fondo x alto)	328 x 385 x 115	328 x 385 x 162	412 x 453 x 200			560 x 465 x 210	
Longitud barra de sellado (mm)	315		405			455	455 + 455
Posición barra de sellado							
Peso (Kg)	32	36	47	48,5	55	64	67
Tecnología de sensor	✓		✓			✓	
Programa de envasado de líquidos	✓		✓			✓	
SCS (Self Calibration System). Sistema patentado que calibra automáticamente la envasadora	✓		✓			✓	
Función Stop. Selección del tiempo de stop	✓		✓			✓	
Vac+. Vacío extra para alimentos porosos	✓		✓			✓	
Soft Air. Envasado de alimentos delicados	✓		✓			✓	
AutoClean Oil. Sistema de autolimpieza del aceite	✓		✓			✓	
Sellado simple 1 x 4 mm	✓		✓			✓	
Programas	1		1			1	
Pantalla LED	✓		✓			✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Bomba de vacío Busch	**235 €**

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**	**585 €**
L	**TVAA6560**	**615 €**

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Descripción	Cantidad		
SAE 10 Alimentario	1 Litro	**TVAR0002**	**45 €**

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	90 micras	**TTVAA002**	**19 €**
100	300 x 400	90 micras	**TTVAA004**	**36 €**

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	93 micras	**TTVAA003**	**32 €**
100	360 x 400	93 micras	**TTVAA005**	**72 €**

Espuma para sonda corazón

Medidas rollo (mm)		
20 mm x 5 m	**TVAA0021**	**98 €**

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Diámetro (mm)	Altura (mm)		
Ø 150	150	**TVAA0022**	**38 €**

Plancha de polietileno negro alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)		
S	300 x 250 x 20	**TVAA0027**	**46 €**
M	400 x 300 x 20	**TVAA0028**	**60 €**
L	440 x 400 x 20	**TVAA0029**	**72 €**

Accesorio para envasado de líquidos

Para modelo		
S	**TVAA0033**	**68 €**
M	**TVAA0034**	**75 €**
L	**TVAA0035**	**79 €**

mychef. iSensor

DE SOBREMESA

Restaurantes · Hoteles · Supermercados

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	iSensor S	iSensor M			iSensor L	
Código	TIS8D1E2	TIM101E2	TIM161E2	TIM201E2	TIL201E2	TIL202E2
PVP	2.289 €	2.585 €	2.715 €	2.932 €	3.233 €	3.586 €
Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) (mm)	388 x 546 x 389	475 x 616 x 438			620 x 626 x 453	
Tapa	Cúpula	Cúpula			Cúpula	
Sistema de apertura	Automática	Automática			Automática	
Bomba de vacío Busch (m3/h) (Made in Germany)	8	10	16	20	20	
Potencia (kW)	0,25	0,30	0,55	0,75	0,75	
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60			230/L+N/50-60	
Medidas cámara (ancho x fondo x alto) (mm)	328 x 385 x 162	412 x 453 x 200			560 x 465 x 210	
Longitud barra de sellado (mm)	315	405			455	455 + 455
Posición barra de sellado						
Peso (Kg)	36	47	48,5	55	64	67
Tecnología de sensor	✓	✓			✓	
Modo automático	✓	✓			✓	
iVac. Patente que asegura el porcentaje de vacío óptimo para cada alimento	✓	✓			✓	
iSeal. Patente que regula el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo	✓	✓			✓	
SCS (Self Calibration System). Sistema patentado que calibra automáticamente la envasadora	✓	✓			✓	
MCV (Multi Cycle Vacuum). Repetición de ciclos de vacío consecutivos	✓	✓			✓	
Vacuum Standby. Mantiene el vacío dentro de la cámara por tiempo indefinido	✓	✓			✓	
Función Stop. Selección del tiempo de stop	✓	✓			✓	
Vac+. Vacío extra para alimentos porosos	✓	✓			✓	
Soft Air. Envasado de alimentos delicados	✓	✓			✓	
AutoClean Oil. Sistema de autolimpieza del aceite	✓	✓			✓	
Conexión de vacío externo	✓	✓			✓	
Sellado doble 2 x 3 mm	✓	✓			✓	
Programas	10	10			10	
Pantalla LCD	✓	✓			✓	
Bluetooth integrado	✓	✓			✓	
App de control iOS/Android	✓	✓			✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión con gas inerte (Para hacer el pedido sustituir la séptima letra del código (E) por una G)	**96 €**

ACCESORIOS ISENSOR DE SOBREMESA

Kit de vacío externo

Accesorio para vacío externo	–	**TVAA0001**	**76 €**
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 100 mm	**TVAA0006**	**99 €**
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 150 mm	**TVAA0007**	**119 €**
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 200 mm	**TVAA0008**	**136 €**
Tapa de acero inox para cubeta GN 1/1	–	**TVAA0009**	**138 €**
Cubeta GN 1/2 para vacío	Profundidad: 100 mm	**TVAA0010**	**62 €**
Cubeta GN 1/2 para vacío	Profundidad: 150 mm	**TVAA0011**	**66 €**
Tapa de acero inox para cubeta GN 1/2	–	**TVAA0012**	**78 €**
Cubeta GN 1/3 para vacío	Profundidad: 100 mm	**TVAA0013**	**52 €**
Cubeta GN 1/3 para vacío	Profundidad: 150 mm	**TVAA0014**	**61 €**
Tapa de plástico para cubeta GN 1/3	–	**TVAA0015**	**52 €**

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**	**585 €**
L	**TVAA6560**	**615 €**

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**	**950 €**

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Descripción	Cantidad		
SAE 10 Alimentario	1 Litro	**TVAR0002**	**45 €**

Etiquetas térmicas adhesivas

Unidades	Medidas totales (mm)		
2.100	57,3 x 31,75 mm	**TVAA0037**	**76 €**

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	90 micras	**TTVAA002**	**19 €**
100	300 x 400	90 micras	**TTVAA004**	**36 €**

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	93 micras	**TTVAA003**	**32 €**
100	360 x 400	93 micras	**TTVAA005**	**72 €**

Espuma para sonda corazón

Medidas rollo (mm)		
20 mm x 5 m	**TVAA0021**	**98 €**

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Diámetro (mm)	Altura (mm)		
Ø 150	150	**TVAA0022**	**38 €**

Plancha de polietileno alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)		
S	300 x 250 x 20	**TVAA0027**	**46 €**
M	400 x 300 x 20	**TVAA0028**	**60 €**
L	440 x 400 x 20	**TVAA0029**	**72 €**

Accesorio para envasado de líquidos

Para modelo		
S	**TVAA0033**	**68 €**
M	**TVAA0034**	**75 €**
L	**TVAA0035**	**79 €**

mychef. iSensor

DE PIE

Restaurantes · Hoteles · Supermercados

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	iSensor S						iSensor M						iSensor L					
Código	FSSB22E2	FSSB2LE2	FSSB2UE2	FSSB42E2	FSSB4LE2	FSSB4UE2	FSMB42E2	FSMB4LE2	FSMB4UE2	FSMB62E2	FSMB6LE2	FSMB6UE2	FSLB62E2	FSLB6LE2	FSLB6UE2	FSLB12E2	FSLB1LE2	FSLB1UE2
PVP	5.280 €	5.325 €	5.705 €	6.290 €	6.335 €	6.755 €	7.145 €	7.210 €	7.690 €	7.620 €	7.685 €	8.165 €	8.650 €	8.745 €	9.285 €	9.850 €	9.945 €	10.485 €
Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) (mm)	853 x 537 x 1032						930 x 607 x 1046						1136 x 707 x 1050					
Medidas cámara (ancho x fondo x alto) (mm)	700 x 430 x 180						800 x 500 x 200						1000 x 600 x 200					
Tapa	Cúpula						Cúpula						Cúpula					
Sistema de apertura	Automática						Automática						Automática					
Bomba de vacío Busch (m^3/h) (Made in Germany)	20			40			40			63			63			100		
Potencia (kW)	0,75			1,125			1,125			1,5			1,5			2,25		
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60			400/3L+N/50 o 230/L+N/50-60			400/3L+N/50 o 230/3L/50-60			400/3L+N/50 o 230/3L/50-60			400/3L+N/50 o 230/3L/50-60			400/3L+N/50 o 230/3L/50-60		
Longitud barra de sellado (mm)	410 + 410	410 + 630	410 + 410 + 580	410 + 410	410 + 630	410 + 410 + 580	460 + 460	460 + 730	460 + 460 + 680	460 + 460	460 + 730	460 + 460 + 680	560 + 560	560 + 880	560 + 560 + 880	560 + 560	560 + 880	560 + 560 + 880
Posición barra de sellado																		
Tecnología de sensor		✓			✓			✓			✓			✓			✓	
Modo automático		✓			✓			✓			✓			✓			✓	
iVac. Patente que asegura el porcentaje de vacío óptimo para cada alimento		✓			✓			✓			✓			✓			✓	
iSeal. Patente que regula el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo		✓			✓			✓			✓			✓			✓	
SCS (Self Calibration System). Sistema patentado que calibra automáticamente la envasadora		✓			✓			✓			✓			✓			✓	
MCV (Multi Cycle Vacuum). Repetición de ciclos de vacío consecutivos		✓			✓			✓			✓			✓			✓	
Vacuum Standby. Mantiene el vacío dentro de la cámara por tiempo indefinido		✓			✓			✓			✓			✓			✓	
Vac+. Vacío extra para alimentos porosos		✓			✓			✓			✓			✓			✓	
Soft Air. Envasado de alimentos delicados		✓			✓			✓			✓			✓			✓	
AutoClean Oil. Sistema de autolimpieza del aceite		✓			✓			✓			✓			✓			✓	
Sellado doble 2 x 4 mm		✓			✓			✓			✓			✓			✓	
Programas		10			10			10			10			10			10	
Pantalla LCD		✓			✓			✓			✓			✓			✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión con gas inerte (Para hacer el pedido sustituir la séptima letra del código (E) por una G)	**147 €**

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión con gas inerte (Para hacer el pedido sustituir la séptima letra del código (E) por una G)	**147 €**

ACCESORIOS ISENSOR DE PIE

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	90 micras	**TTVAA002**	**19 €**
100	300 x 400	90 micras	**TTVAA004**	**36 €**

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	93 micras	**TTVAA003**	**32 €**
100	360 x 400	93 micras	**TTVAA005**	**72 €**

ACCESORIOS ISENSOR DE PIE

Plancha de polietileno alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)		
S	540 x 400 x 20	**TVAA0030**	**88 €**
M	676 x 430 x 20	**TVAA0031**	**114 €**
L	880 x 533 x 20	**TVAA0032**	**150 €**

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Bomba de vacío	Descripción		
20 (m^3/h)	SAE 10 Alimentario (1 Litro)	**TVAR0002**	**45 €**
40 / 63 / 100 (m^3/h)	SAE 30 Alimentario (2 Litros)	**TVAR0051**	**88 €**

mychef. ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO

Pequeños comercios · Tiendas de alimentación · Bares · Restaurantes

Ideales para pequeños comercios, tiendas de alimentación, bares y restaurantes

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.

Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (l/min)	Alimentación (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**	**478 €**

ACCESORIO ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO

Bolsas de conservación gofradas para vacío externo

Unidades	Medidas (mm)	Código	PVP
100	200 x 300	**TVEA0001**	**31 €**
100	250 x 350	**TVEA0002**	**43 €**
100	300 x 400	**TVEA0003**	**59 €**

mychef. BAÑO MARÍA SOUS-VIDE

Bares · Gastrobares · Restaurantes

Baño maría para cocinar al vacío. Ideales para bares, gastrobares y restaurantes

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.

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Capacidad máxima de la cámara	Temperatura de trabajo (°C)	Potencia (kW)	Peso total (Kg)	Alimentación (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**	**1.046 €**
M	350 x 550 x 320	25 litros	45 - 100	1	12	230/L+N/50-60	**SVCM0001**	**1.265 €**

ABATIDORES
DE TEMPERATURA

Valioso aliado en las cocinas profesionales que permite mantener intacta la frescura de los alimentos, planificar la producción y evitar desperdicios. Ofrece considerables beneficios en términos de tiempo y reducción de costes.

Restaurantes / Hoteles / Caterings / Colectividades

mychill

Modelos Mychill **87**
Accesorios 87

mychill

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fabricados en acero inoxidable AISI 304 en estructura monobloc

Panel de control digital y teclado de membrana

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

Hard Chilling. Abatimiento positivo (de 90ºC a 3ºC 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 90ºC a -18ºC en 240 minutos)

Sonda corazón incluida

Control por tiempo o por sonda

Guías extraíbles y cantos redondeados para una fácil limpieza

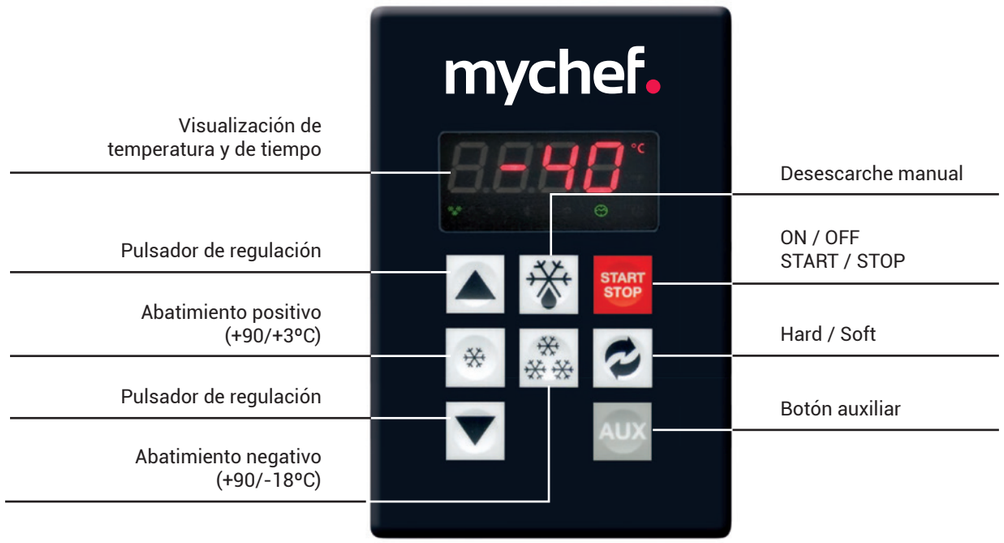
Desagüe en la parte inferior

Sistema automático de desescarche

Pase automático a fase de mantenimiento al final del ciclo

Ciclo de pre-enfriamiento a -30ºC

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



Restaurantes · Hoteles · Caterings · Colectividades

Modelo	3GN 1/1	5GN 1/1 Long.*	5GN 1/1 Transv.**	10GN 1/1	15GN 1/1
Código	TCHA03TG	TCHA05LG	TCHA05TG	TCHA10TG	TCHA15TG
PVP	3.364 €	4.480 €	4.340 €	6.670 €	8.960 €
Código apertura de puerta izquierda	TCHI03TG	TCHI05LG	TCHI05TG	TCHI10TG	TCHI15TG
PVP	3.484 €	4.600 €	4.460 €	6.790 €	9.090 €
Dimensiones (mm) ancho x fondo x alto	650 x 670 x 670	520 x 850 x 900	800 x 700 x 900	800 x 780 x 1700	800 x 780 x 2000
Capacidad	3GN 1/1	5 GN 1/1 L	5 GN 1/1 T 5 EN (600x400)	10 GN 1/1 10 EN (600x400)	15 GN 1/1 15 EN (600x400)
Distancia entre guías	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50	230/L+N/50	230/L+N/50	230/L+N/50	400/3L+N/50
Potencia (W)	975	1185	1185	2010	3820
Potencia frigorífica (W)	613	807	807	1547	2933
Rendimiento +3 / -18ºC	10/7 kg	15/10 kg	18/11 kg	34/22 kg	50/38 kg

*** Ideal para el apilado de un horno mychef Compact longitudinal**
**** Ideal para el apilado de un horno mychef Compact Transversal o un mychef Serie L 6GN 1/1**

ACCESORIO MYCHILL

Sistema de fijación universal para hornos Mychef

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

MYCHA197	**46 €**

REGENERADORES DE TEMPERATURA

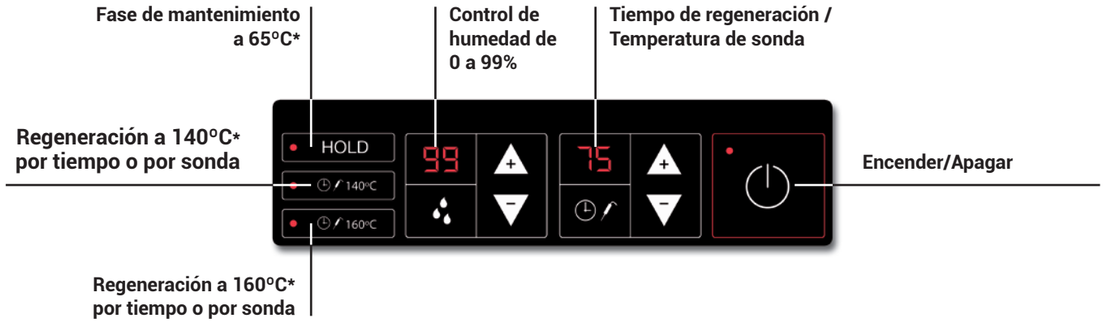
Evoline regenera en el menor tiempo posible respetando los alimentos con excelentes resultados en jugosidad, colores y texturas gracias a su tecnología eficiente.

Restaurantes / Hoteles / Caterings / Colectividades

EVOLINE

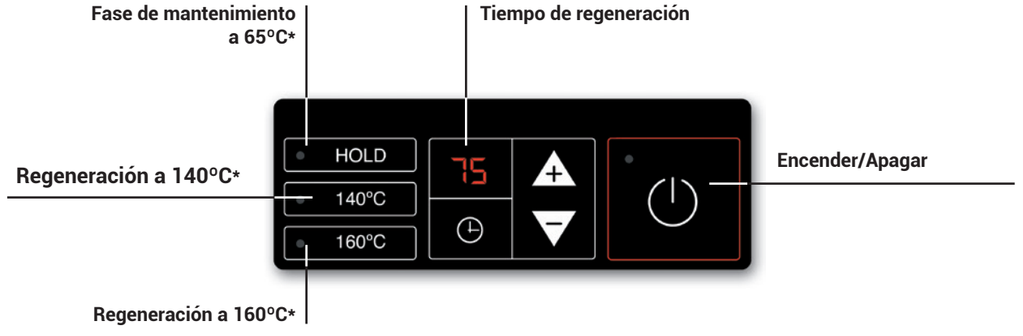
Modelos Evoline **90**
Accesorios 91

MODELO CON HUMEDAD Y CONECTOR DE SONDA



MODELO CON HUMEDAD SIN CONECTOR DE SONDA

MODELO SIN HUMEDAD



* Los 3 modos de temperatura de trabajo (65-140-160) son configurables por el servicio técnico autorizado (rango 65ºC - 160ºC).

mychef. EVOLINE

Caterings · Colectividades · Restaurantes · Hoteles

Modelo	5 GN			5 GN				6 GN			10 GN		
CÓDIGO PVP	F0460523 1.965 €	F0470523 2.433 €	FS470523 2.731 €	F0460511 2.449 €	F0460512 2.580 €	F0470512 2.798 €	FS470512 3.096 €	F0460611 2.650 €	F0470611 2.850 €	FS470611 3.148 €	F0461011 3.556 €	F0471011 3.689 €	FS471011 3.987 €
Capacidad	GN 2/3			GN 1/1				GN 1/1			GN 1/1		
Medidas exteriores (ancho x fondo x alto)	573 x 660 x 825 mm			743 x 661 x 825 mm	743 x 723 x 825 mm			773 x 728 x 890 mm			773 x 729 x 1250 mm		
Peso	75 Kg			85 Kg	102 Kg			118 Kg			136 Kg		
Capacidad EN 4	5			10				12			20		
Capacidad raciones (200 g.)	62,5			100				120			200		
Distancia entre guías	81 mm			81 mm				81 mm			81 mm		
Potencia	3,1 kW			3,6 kW	5,1 kW			7,8 kW			10,5 kW		
Alimentación (V/L+N/Hz)	230/L+N/50-60			230/L+N/50-60	400/3L+N/50-60			400/3L+N/50-60			400/3L+N/50-60		
Temperatura de trabajo	65-140-160 *			65-140-160 *				65-140-160 *			65-140-160 *		
Control de humedad	–	Si	Si	–	–	Si	Si	–	Si	Si	–	Si	Si
Sonda corazón	–	–	Si	–	–	–	Si	–	–	Si	–	–	Si

* Los 3 modos de temperatura de trabajo (65-140-160) son configurables por el servicio técnico autorizado (rango 65ºC - 160ºC).

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda (Para hacer el pedido sustituir la séptima letra del código (E) por una G)	**F0467015**	**146 €**

mychef. EVOLINE

* Los 3 modos de temperatura de trabajo (65-140-160) son configurables por el servicio técnico autorizado (rango 65ºC - 160ºC).

SOPORTES EVOLINE

5 GN 2/3	**F0467010**	**383 €**
5 GN 1/1 monofásico	**F0467011**	**490 €**
5 GN 1/1 trifásico	**F0467012**	**490 €**
6 GN 1/1	**F0467013**	**495 €**
10 GN 1/1	**F0467014**	**495 €**

CONDICIONES GENERALES

Nuestros procesos de fabricación y los más rigurosos controles de calidad están avalados por una garantía de un año (en piezas) extensible a dos años (o 5000 horas de funcionamiento, en piezas) si el equipo es registrado en:
http://mychef.distform.com/atencion-al-cliente/activacion-garantia
Dicha garantía es válida para toda la gama de productos Mychef. En el caso de los hornos para poder acceder a la extensión de la garantía es indispensable disponer de una calidad de agua dentro de los valores indicados y utilizar exclusivamente los productos de limpieza CleanDuo/Mychef.

Para todos los pedidos serán válidos nuestros términos generales de venta. Se aplicarán las condiciones de envío y formas de pago acordadas.
Los precios de venta no incluyen impuestos.
Nos reservamos el derecho a modificar precios y/o características de los productos sin previo aviso.
Declinamos toda responsabilidad por posibles errores en la descripción de productos y en precios.
Esta lista de precios sustituye cualquier otra lista de precios anterior.

Contacta con nosotros si deseas más información sobre nuestra gama de productos.
Más información en www.mychefcooking.com, en info@mychefcooking.com o llamando al +34 900 102 623

mychef.

www.mychefcooking.com

info@mychefcooking.com / 900 102 623
Barcelona, España