



mychef.

**TARIFA DE
PRECIOS**
MARZO 2022



Distform.

30 años al lado de los profesionales de la restauración.

Mychef pertenece a Distform, fabricante líder de mobiliario y equipamiento para cocinas profesionales. En sus inicios, Distform se centró y creció gracias a la concepción, producción y distribución de mobiliario para la preparación estática y autoservicio, especialmente diseñado para dar respuesta a las necesidades de las cocinas profesionales más exigentes en busca de soluciones funcionales, de diseño atractivo y de la más alta calidad.

La oportunidad de desarrollar una solución adaptada a las necesidades de cocción a baja temperatura, llevó a Distform a explorar una nueva línea de negocio: el diseño y desarrollo de hornos de vapor especialmente concebidos para dar respuesta a las más altas exigencias de la cocina a baja temperatura.

Bajo la nueva marca Mychef, en 2011 la empresa lanza al mercado nacional e internacional el primer horno con tecnología Tektherm, capaz de cocinar a baja temperatura sin necesidad de un termostato de inmersión, marcando un nuevo hito en las cocinas profesionales.

Hoy, Mychef, es una marca de reconocido prestigio internacional, que ofrece soluciones integrales para la hostelería y el sector de la alimentación englobando en su portafolio una amplia gama de hornos, envasadoras, regeneradores y abatidores.

Mychef.

Calidad, innovación y respeto: nuestro compromiso.

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

Nuestro portafolio de productos incluye hornos, envasadoras, abatidores y regeneradores y se encuentran en las cocinas profesionales más exigentes en todo el mundo.

Nos impulsa la pasión, la búsqueda constante de la excelencia y el respeto.

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



mychefcooking.com



distform.com

UNA GAMA DE PRODUCTOS PREMIADA



1991 - 2021

30

ANIVERSARIO



ÍNDICE DE PRODUCTOS

Portfolio de productos		06
Hornos de cocción acelerada		08
Hornos para gastronomía		10
Hornos para pastelería y panadería		12
Envasadoras al vacío		14
Equipamiento de control de temperatura		16
Hornos de cocción acelerada		18
Ventajas de Hornos de cocción acelerada Mychef		20
Paneles de control		22
QUICK	HORNO DE COCCIÓN ACCELERADA TÁCTIL	26
	QUICK IT NUEVO	28
	HORNO DE COCCIÓN ACCELERADA ELECTRÓNICO	
	QUICK I NUEVO	30
Hornos		32
Ventajas de los hornos Mychef		34
Paneles de control		36
COOK	HORNOS COMBINADOS PARA GASTRONOMÍA	48
	iCOOK GN 1/1 NUEVO	50
	iCOOK GN 2/1 NUEVO	54
	iCOOK MAX GN 1/1 NUEVO	58
	iCOOK MAX GN 2/1 NUEVO	60
	COOK MASTER GN 1/1 NUEVO	62
	COOK MASTER GN 2/1 NUEVO	66
	COOK MAX MASTER GN 1/1 NUEVO	70
	COOK MAX MASTER GN 2/1 NUEVO	72
	COOK PRO GN 1/1	74
	COOK UP GN 1/1	78
	Comparativa de productos	82
COMPACT	HORNOS COMBINADOS COMPACTOS PARA GASTRONOMÍA	84
	COMPACT Evolution GN 1/1	86
	COMPACT Evolution GN 1/1 Transversal	88
	COMPACT Evolution GN 2/3	90
	COMPACT Concept GN 1/1	92
	COMPACT Concept GN 1/1 Transversal	94
	COMPACT Concept GN 2/3	96
	Comparativa de productos	98
SNACK	HORNOS DE CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE PARA GASTRONOMÍA	100
	SNACK AIR-S GN 1/1 NUEVO	102
	SNACK AIR-S GN 2/3 NUEVO	104
	HORNOS DE CONVECCIÓN PARA GASTRONOMÍA	
	SNACK AIR GN 1/1	106
	SNACK AIR GN 2/3	108
Accesorios comunes para gastronomía		110

BAKE	HORNOS COMBINADOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA	112
	iBAKE 600 x 400 NUEVO	114
	iBAKE MAX 600 x 400 NUEVO	118
	BAKE MASTER 600 x 400 NUEVO	120
	BAKE MAX MASTER 600 x 400 NUEVO	124
	BAKE PRO 600 x 400	126
	Comparativa de productos	130
BAKERSHOP	HORNOS DE CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA	132
	BAKERSHOP AIR-S 600 x 400 NUEVO	134
	BAKERSHOP AIR-S 460 x 330 NUEVO	138
	HORNOS DE CONVECCIÓN PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA	
	BAKERSHOP AIR 600 x 400	142
	BAKERSHOP AIR 460 x 330	146
Accesorios comunes para pastelería y panadería		148
Envasadoras al vacío		150
Ventajas que aportan las envasadoras Mychef		152
Paneles de control		154
iSENSOR	ENVASADORAS AUTOMÁTICAS	156
	iSENSOR de sobremesa	158
	iSENSOR de pie	160
goSENSOR	ENVASADORAS SEMI-AUTOMÁTICAS	162
	goSENSOR de sobremesa	164
Envasadoras de vacío externo		168
Baño María sous-vide		169
Equipos de control de temperatura		170
MYCHILL	ABATIDORES DE TEMPERATURA	172
Condiciones generales		176

PORTAFOLIO DE PRODUCTOS

PORTAFOLIO DE HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA



QUICK HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

Mychef QUICK es el nuevo horno de alta velocidad. Especialmente diseñado para realizar cocciones sencillas y rápidas en minutos, incluso segundos, gracias a la nueva tecnología de Impingement: aire ciclónico que permite al horno preparar el plato para servir al usuario final en pocos minutos. Siempre consigue los mismos resultados estandarizados y de alta calidad en cada cocción.

- QUICK IT (Panel de control Touch screen)
- QUICK 1 (Panel de control electrónico)



Restaurantes



Gastrobares



Cafeterías



Restaurantes de comida rápida



Food trucks



Supermercados

PORTAFOLIO DE HORNOS GASTRONÓMICOS



COOK HORNOS COMBINADOS

Mychef COOK es el horno combinado profesional que cocina sin complicaciones, con practicidad. Su innovadora tecnología de cocción, control optimizado y materiales resistentes lo convierten en un equipo ideal para restaurantes, hoteles, caterings y colectividades.

- iCOOK (6, 10 GN 1/1 y 6, 10 GN 2/1) ⚡🔥
- iCOOK MAX (20 GN 1/1 y 20 GN 2/1) ⚡🔥
- COOK MASTER (4, 6, 10 GN 1/1 y 6, 10 GN 2/1) ⚡🔥
- COOK MAX MASTER (20 GN 1/1 y 20 GN 2/1) ⚡🔥
- COOK PRO (4, 6, 10 GN 1/1) ⚡
- COOK UP (4, 6, 10 GN 1/1) ⚡



Restaurantes



Hoteles



Caterings



Colectividades



Bares



Gastrobares



Supermercados



COMPACT HORNOS COMBINADOS COMPACTOS

Mychef COMPACT: cocción superior en espacios reducidos. Es un horno profesional inigualable. Sus tecnologías patentadas permiten la cocción más precisa y amigable con los alimentos. Gracias a su fácil control, los restaurantes, gastrobares y hoteles pueden conseguir resultados excepcionales con la máxima precisión en el mínimo espacio.

- EVOLUTION (6 GN 2/3, 6, 9 GN 1/1 y 6 GN 1/1 T) ⚡
- CONCEPT (6 GN 2/3, 6, 9 GN 1/1 y 6 GN 1/1 T) ⚡



Restaurantes



Hoteles



Gastrobares



Supermercados



Carnicerías



Charcuterías



Pescaderías



SNACK HORNOS DE CONVECCIÓN

Mychef SNACK es ideal para realizar las cocciones más prácticas y sencillas. Es fácil de instalar y está diseñado para que trabajar en pequeños restaurantes, bares, cafés y food trucks sea lo más fácil posible. Con Mychef SNACK, el máximo rendimiento y la mínima inversión se combinan con la más alta tecnología.

- SNACK AIR-S (Convección + humedad ajustable) (4GN 2/3 y 4 GN 1/1) ⚡
- SNACK AIR (Convección) (4 GN 2/3 y 4 GN 1/1) ⚡



Restaurantes



Bares



Cafeterías



Restaurantes de comida rápida



Food trucks

PORTAFOLIO DE HORNOS PARA PANADERÍAS Y PASTELERÍAS



BAKE HORNOS COMBINADOS

Mychef BAKE es el horno combinado ideal para pasteleros y panaderos que buscan obtener un excelente resultado en cada preparación. La distribución homogénea del aire y la humedad en la cámara de cocción consigue la uniformidad deseada en panaderías, obradores y pastelerías.

- iBAKE (4, 6 y 10 bandejas 600 x 400) ⚡🔥
- iBAKE MAX (16 bandejas 600 x 400) ⚡🔥
- BAKE MASTER (4, 6 y 10 bandejas 600 x 400) ⚡🔥
- BAKE MAX MASTER (16 bandejas 600 x 400) ⚡🔥
- BAKE PRO (4, 6 y 10 bandejas 600 x 400) ⚡



Panaderías



Pastelerías



Obradores



Supermercados



BAKERSHOP HORNOS DE CONVECCIÓN

Mychef BAKERSHOP es un horno de convección especialmente creado para simplificar al máximo el trabajo y hornear pan y bollería congelados contrarreloj con parámetros sencillos.

- BAKERSHOP AIR-S (Convección + humedad ajustable)
(3 y 4 bandejas 460 x 330, 3, 4, 6 y 10 bandejas 600 x 400) ⚡
- BAKERSHOP AIR (Convección)
(3 y 4 bandejas 460 x 330, 3, 4, 6 y 10 bandejas 600 x 400) ⚡



Cafeterías

Pequeñas
tiendas

Supermercados

Cadenas de
panaderíasRestaurantes
de comida
rápida

PORTAFOLIO DE ENVASADORAS AL VACÍO



iSENSOR ENVASADORA AUTOMÁTICA DE SOBREMESA

Mychef iSensor es la única envasadora al vacío 100% automática del mercado: un equipo profesional que ha revolucionado el mundo del envasado al vacío. iSensor está especialmente recomendada para restaurantes, hoteles y supermercados.

- iSENSOR S (8 bombas de vacío m³/h)
- iSENSOR M (10, 16 y 20 bombas de vacío m³/h)
- iSENSOR L (20 bombas de vacío m³/h)



Restaurantes



Hoteles



Gastrobares



Supermercados



iSENSOR ENVASADORA AUTOMÁTICA DE PIE

Mychef iSensor es la única envasadora al vacío 100% automática del mercado: un equipo profesional que ha revolucionado el mundo del envasado al vacío. iSensor está especialmente recomendada para restaurantes, hoteles y supermercados.

- iSENSOR S (20 y 40 bombas de vacío m³/h)
- iSENSOR M (40 y 63 bombas de vacío m³/h)
- iSENSOR L (63 y 100 bombas de vacío m³/h)



Restaurantes



Hoteles



Gastrobares



Supermercados



goSENSOR ENVASADORA SEMI-AUTOMÁTICA DE SOBREMESA

Mychef goSENSOR es una envasadora al vacío profesional especialmente recomendada para empresas que necesitan realizar un envasado diario sin problemas a un precio competitivo.

- goSENSOR S (8 bombas de vacío m³/h)
- goSENSOR M (10, 16 y 20 bombas de vacío m³/h)
- goSENSOR L (20 bombas de vacío m³/h)



Carnicerías



Charcuterías



Pescaderías



Restaurantes



Gastrobares



Otros sectores

PORTAFOLIO DE EQUIPOS DE CONTROL DE TEMPERATURA



MYCHILL ABATIDOR DE TEMPERATURA

El compañero perfecto en cocinas profesionales. Le permite mantener la frescura de los alimentos con la máxima higiene y flexibilidad, planificar la producción y evitar el desperdicio de alimentos.

- 3 GN (bandejas 2/3 y 1/1)
- 5 GN 1/1 (Longitudinal y Transversal)
- 10 GN 1/1
- 15 GN 1/1



Restaurants



Hoteles



Caterings

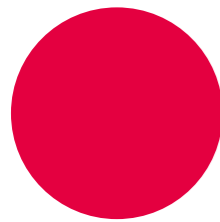


Colectividades

HORNOS DE COCCIÓN ACCELERADA

TECNOLOGÍA MYCHEF

VENTAJAS DE LOS HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA MYCHEF



Disponibles en beige, negro y rojo



Sistema Plug & Play

Es posible poner en marcha rápidamente el servicio porque no requiere ninguna instalación. Con sólo enchufarlo, puede empezar a cocinar en cualquier lugar de su negocio.



La nueva tecnología impingement

El aire ciclónico permite que el horno tenga el plato listo para ser servido al usuario final en pocos minutos o menos. Menos colas y poco tiempo de espera, lo que beneficia al negocio porque aumenta la satisfacción de los usuarios finales y la facturación del negocio.



Diseño compacto y apilable

Permite duplicar o cuadruplicar la producción en el mismo espacio, como por ejemplo encima de la barra o del mostrador. Las dimensiones del horno QUICK son ideales para ser colocado en espacios reducidos como bares, cafeterías, estaciones de servicio, chiringuitos, food trucks y más.



Fácil de limpiar, conveniente y accesible

Dispone de un interior totalmente desmontable para poder lavar cada pieza en profundidad, evitando la contaminación, problemas técnicos, y logrando un buen mantenimiento del equipo. E incluso es posible lavar la cavidad (AISI 304) en el lavavajillas.



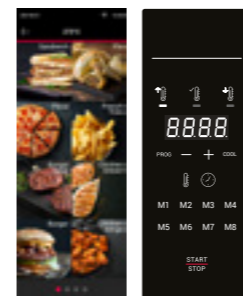
No se necesita sistema de extracción

Gracias a los filtros catalíticos el espacio donde se encuentra el horno está libre de humos y olores. Además, no se necesita una campana de extracción de humos. (Opcional).



Cocción simultánea para resultados rápidos

La ventaja de cocinar platos combinados, como hamburguesas y patatas fritas al mismo tiempo, es reducir los tiempos de espera al cocinar simultáneamente más de un tipo de alimento.



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

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



Estandarización de resultados y calidad en cada cocción

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

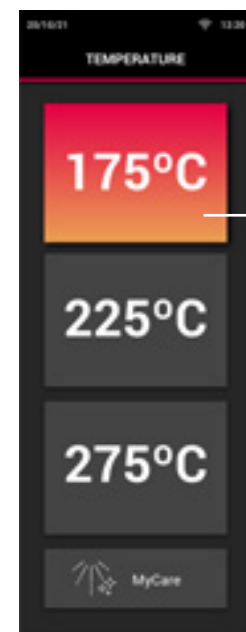
PANELES DE CONTROL

QUICK IT

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

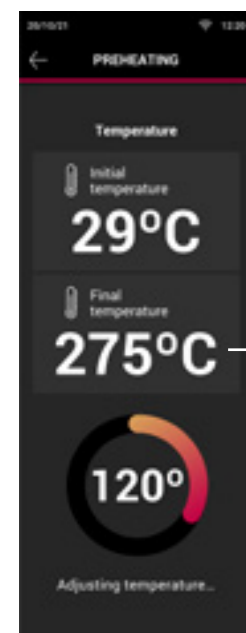
El panel de control del Mychef QUICK IT tiene una interfaz inteligente y accesible en la que se pueden obtener resultados inmediatos con un solo toque. La pantalla táctil tiene una variedad de opciones para adaptarse a las necesidades de su negocio.

Dispone de varias pantallas como los ajustes de temperatura, los menús rápidos, el programa Multicook, en el que se pueden cocinar varias recetas simultáneamente, una variedad de parámetros de cocción y el sistema CoolDown, opción para enfriar el horno después de su uso.



1. Ajuste de la temperatura

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



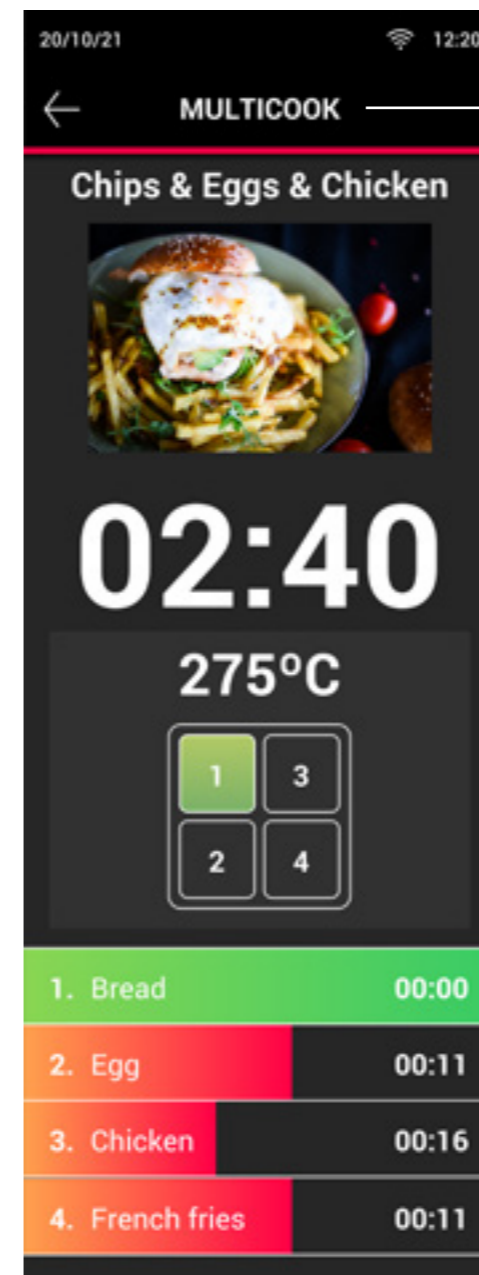
2. Pre calentamiento

QUICK comienza a ajustar automáticamente la temperatura seleccionada.



3. Menú QUICK

Fácil acceso a todas nuestras recetas. En total, QUICK tiene 32 recetas de un toque, divididas en 4 pantallas.

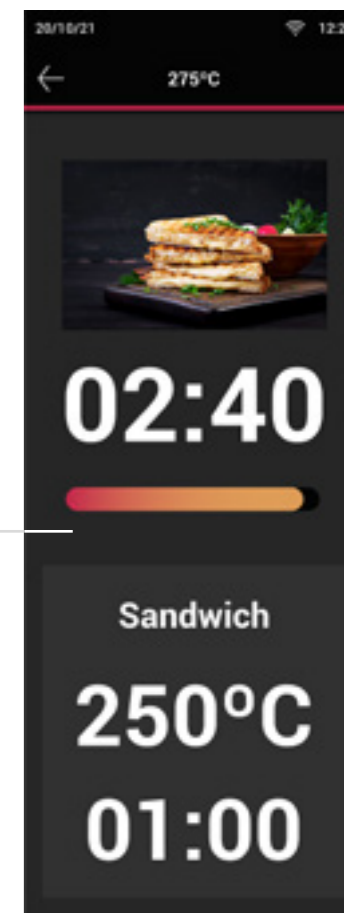


4. Multicook

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

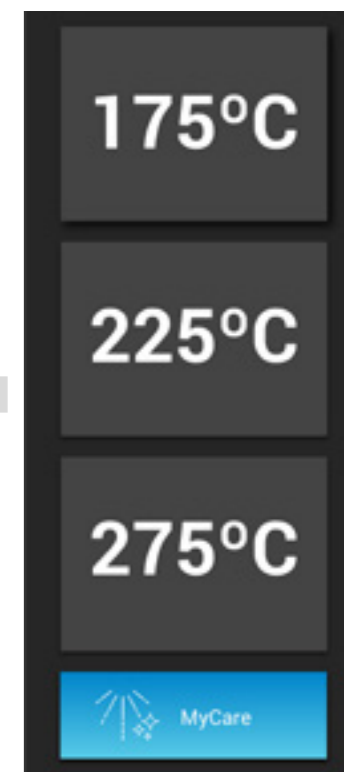
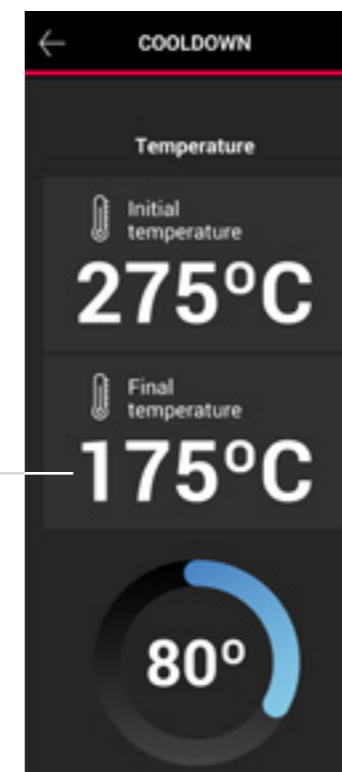
5. Parámetros de cocción

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



6. CoolDown

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



PANELES DE CONTROL

QUICK 1

PANEL DE CONTROL FÁCIL DE USAR CON BOTONES DE ACCESO RÁPIDO

El panel de control con botones de acceso directo es tan fácil de usar que sólo tienes que configurar y guardar tus recetas favoritas o las que más utilizas. Dispone de ocho memorias de acceso rápido para cocinar de forma rápida y sencilla.

Esta pantalla le permite almacenar hasta 100 programas de cocción, ajustar parámetros como la temperatura y el tiempo, ver el estado de la temperatura, utilizar la opción CoolDown para enfriar el horno después de una jornada de trabajo, y mucho más, haciendo que Mychef QUICK 1 sea realmente fácil de usar.



Panel digital luminoso

Indica todos los parámetros y procesos

Programas de cocción

Permite almacenar hasta 100 programas de cocción

Ajuste de los valores

Establezca los valores deseados para cada parámetro

Memorias de acceso rápido

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



Estado de la temperatura

Cada icono se ilumina para indicar:
Precalentamiento
Listo para usar
Enfriamiento

CoolDown

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

Parámetros de cocción

Seleccione la temperatura y el tiempo

Encendido / Apagado

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

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

Ideal para bares, cafeterías, gasolineras, chiringuitos, food trucks y más. Diseño robusto, compacto y fácil de usar.

Gastronomía



QUICK

Mychef QUICK 1T
Accesorios

NUEVO

28
29

Mychef QUICK 1
Accesorios

NUEVO

30
31

QUICK IT

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

NUEVO



EQUIPAMIENTO DE SERIE

PVP	4.335 €
Medidas de la cámara de cocción (ancho x fondo x alto)	310 x 310 x 138 mm
Capacidad	1 nivel
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	397 x 598 x 410 mm
Peso	60 kg
Recomendado para (n) raciones por hora	20
Potencia	3,6 Kw
Voltaje (V/Ph/Hz)	230 V/L+N/50-60
La tecnología de cocción acelerada combina 2 tecnologías de calentamiento:	
· Sistema de distribución de aire 3D Impingement	✓
· Convección (ajustes de temperatura de 100°C a 275°C en pasos de 1°C)	✓
Indicadores de temperatura: precalentamiento, listo para usar, enfriamiento	✓
Plug&play , para una rápida puesta en marcha del servicio	✓
Multicook . Sistema de cocción simultánea	✓
CoolDown . Programa de enfriamiento de la cavidad interior de cocción (antes de retirarla para limpieza)	✓
Filtro de aire de fácil acceso	✓
Pantalla táctil personalizable de 6,8 pulgadas	✓
Programas + Acceso rápido a programas	1024 + 32
Conexión USB . Para cargar todas tus recetas en el horno	✓
Funcionamiento silencioso	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓
Fácil de limpiar , interior totalmente desmontable	✓
Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 18/10 de alta resistencia, totalmente soldada con bordes redondeados	✓
Exterior frío al tacto	✓
Test de diagnóstico técnico integrado	✓
Exterior de acero inoxidable en diferentes colores: beige, negro o rojo	✓
Accesorios incluidos:	
· Placa de cocción plana	
· Pala protegida con paredes laterales de soporte de tamaño completo	✓
· Cesta de base sólida: tamaño completo	
· Un revestimiento de placa de cocción	



ACCESORIOS QUICK RECOMENDADOS

Kit de catalizador interno

La tecnología del catalizador elimina la necesidad de extracción externa.

MYCHA436 320 €

Pala para horno en aluminio (280 x 280)



MYCHA423 136 €

Pala para horno en aluminio (280 x 140)



MYCHA424 110 €

Plancha para asar a rayas



MYCHA431 297 €

Asa/Pinza

MYCHA432 259 €

Espátula



MYCHA433 42 €

Detergente horno líquido. Cantidad: 1 litro.

MYCHA434 22 €

Producto protector de conservación líquido. Cantidad: 1 litro.

MYCHA435 136 €

Revestimiento antiadherente placa cocción 280 x 280



MYCHA437 13 €

BANDEJAS QUICK



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

MYCHA425 175 €



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

MYCHA426 171 €



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

MYCHA427 214 €



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

MYCHA428 175 €



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

MYCHA429 171 €



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

MYCHA430 214 €

QUICK 1

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

NUEVO



EQUIPAMIENTO DE SERIE

PVP	3.168 €
Medidas de la cámara de cocción (ancho x fondo x alto)	310 x 310 x 138 mm
Capacidad	1 nivel
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	397 x 598 x 410 mm
Peso	60 kg
Recomendado para (n) raciones por hora	20
Potencia	3,6 Kw
Voltaje (V/Ph/Hz)	230 V/L+N/50-60
La tecnología de cocción acelerada combina 2 tecnologías de calentamiento:	
· Sistema de distribución de aire 3D Impingement	✓
· Convección (ajustes de temperatura de 100°C a 275°C en pasos de 1°C)	✓
Indicadores de temperatura: precalentamiento, listo para usar, enfriamiento	✓
Plug&play , para una rápida puesta en marcha del servicio	✓
Pantalla LED	✓
Programas + Acceso rápido a programas	100 + 8
CoolDown. Programa de enfriamiento de la cavidad interior de cocción (antes de retirarla para limpieza)	✓
Filtro de aire de fácil acceso	✓
Funcionamiento silencioso	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓
Fácil de limpiar, interior totalmente desmontable	✓
Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 18/10 de alta resistencia, totalmente soldada con bordes redondeados	✓
Exterior frío al tacto	✓
Exterior de acero inoxidable en diferentes colores: beige, negro o rojo	✓
Accesorios incluidos:	
· Placa de cocción plana	
· Pala protegida con paredes laterales de soporte de tamaño completo	✓
· Cesta de base sólida: tamaño completo	
· Un revestimiento de placa de cocción	

ACCESORIOS QUICK RECOMENDADOS

Kit de catalizador interno

La tecnología del catalizador elimina la necesidad de extracción externa.

MYCHA436 320 €

Pala para horno en aluminio (280 x 280)



MYCHA423 136 €

Pala para horno en aluminio (280 x 140)



MYCHA424 110 €

Plancha para asar a rayas



MYCHA431 297 €

Asa/Pinza

MYCHA432 259 €

Espátula



MYCHA433 42 €

Detergente horno líquido. Cantidad: 1 litro.

MYCHA434 22 €

Producto protector de conservación líquido. Cantidad: 1 litro.

MYCHA435 136 €

Revestimiento antiadherente placa cocción 280 x 280



MYCHA437 13 €

BANDEJAS QUICK

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



MYCHA425 175 €

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



MYCHA426 171 €

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



MYCHA427 214 €

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



MYCHA428 175 €

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



MYCHA429 171 €

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



MYCHA430 214 €

HORNOS

TECNOLOGÍA MYCHEF

VENTAJAS QUE TE APORTAN
LOS HORNOS MYCHEFCOCCIONES
PERFECTAS**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.

PATENTADO

**TSC****(Thermal Stability Control)**

El único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica en las cocciones a baja temperatura sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^\circ\text{C}$). (Opcional)

PATENTADO

**SmartClima Plus**

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

**DryOut Plus**

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

MÁS
COMODIDAD**Sondas sous-vide,
monopunto y multipunto
con conector magnético
Plug&Play o sonda interna
monopunto o multipunto**

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

**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.

**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. Disponible para COMPACT CONCEPT, COMPACT EVOLUTION, iCOOK, iBAKE, iCOOK MAX, y iBAKE MAX.

MÁS EFICIENCIA
Y PRODUCTIVIDAD**Cámara de alta inercia
térmica**

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

**Cristales de baja emisión**

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

**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.

**Lavado
automático MyCare**

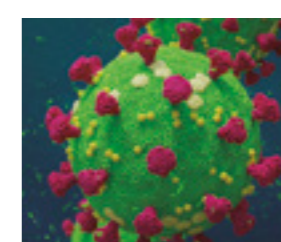
Sistema automático de limpieza inteligente patentado. Elimina cualquier suciedad de la cámara de cocción. El horno detecta el nivel de suciedad y propone el programa más adecuado.

PATENTADO

MÁS SEGURIDAD
ALIMENTARIA**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).

PATENTADO

**El único horno
100% esterilizado**

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

PATENTADO

**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.

**NightWatch**

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

PANELES DE CONTROL

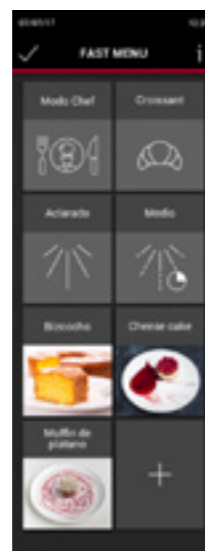
iCOOK & iBAKE

INTERFAZ INTELIGENTE PARA INNOVAR EN TUS COCCIONES

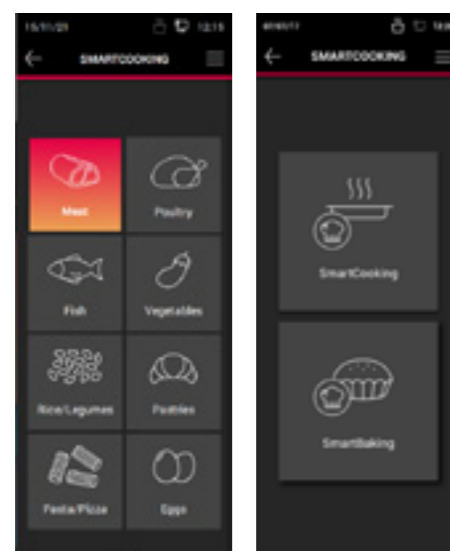
Panel de control fácil de usar, con pantalla táctil de alta definición de 10" que permite un uso intuitivo de los hornos iCOOK y iBAKE.

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

Con la conexión a la nube MyCloud podrás visualizar el estado de cocción, así como crear y guardar recetas desde cualquier lugar.



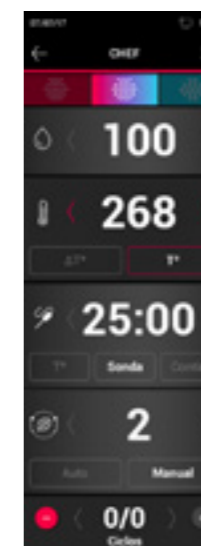
1. Fast Menu
Menú personalizado con las cocciones más habituales.



3. SmartCooking/SmartBaking
Sistema de cocción inteligente para cocinar de forma asistida. SmartBaking disponible para modelos iBAKE.



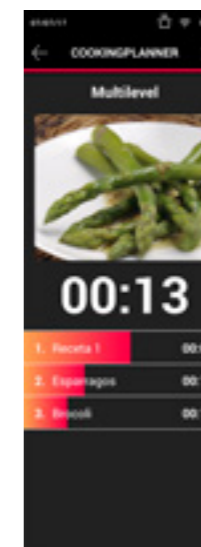
2. Modo Chef
Personaliza tus cocciones ajustando de forma manual los parámetros deseados.



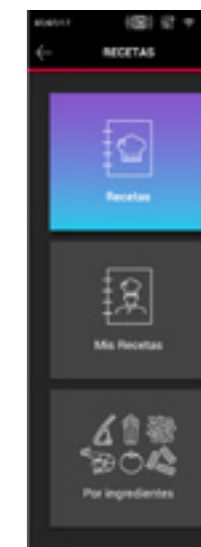
6. MyCare
Sistema de autolimpieza inteligente 4 Programas de autolavado + aclarado.



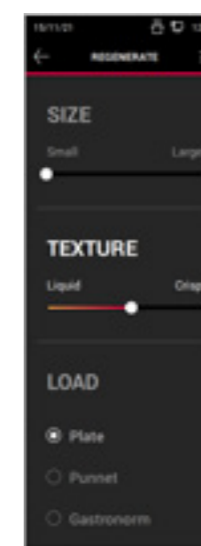
4. Cooking Planner
Cocina alimentos de forma simultánea en distintas bandejas.



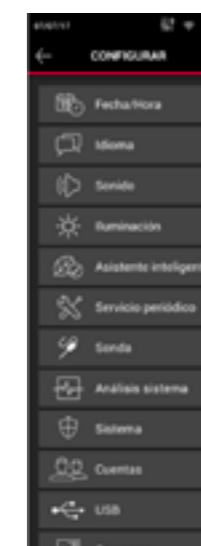
7. Recetas
Accede a tus recetas y a las de otros chefs o busca elaboraciones por selección de ingredientes.



5. Regenerar/Fermentar
Regenerar tus alimentos o congelados de forma guiada.



8. Configurar
Acceso a todas las configuraciones de horno.



PANELES DE CONTROL

COOK MASTER & BAKE MASTER

CONTROL DIGITAL PARA UNA COCCIÓN PRECISA

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

Personaliza los parámetros del horno seleccionando la humedad temperatura, tiempo o sonda y velocidad de la turbina para lograr que tus cocciones sean perfectas.

Con las memorias de acceso rápido es posible guardar tus programas de cocción más habituales y ejecutarlos de manera automática. Además, puedes guardar hasta 40 programas de cocción diferentes.

Regulación de la humedad

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

Panel digital luminoso

Indica todos los parámetros y procesos

Parámetros de cocción

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

Control de la temperatura

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

Modos de cocción

Selecciona el modo de cocción: convección, mixto o vapor

Programas de cocción

Permite guardar hasta 40 programas de cocción

Ajuste de los valores

Ajusta los valores deseados para cada parámetro

Fases de cocción

Permite configurar hasta 3 fases de cocción

Velocidades de las turbinas

4 velocidades del ventilador para una cocción perfecta

Cocción por tiempo o por sonda

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

Memorias de acceso rápido

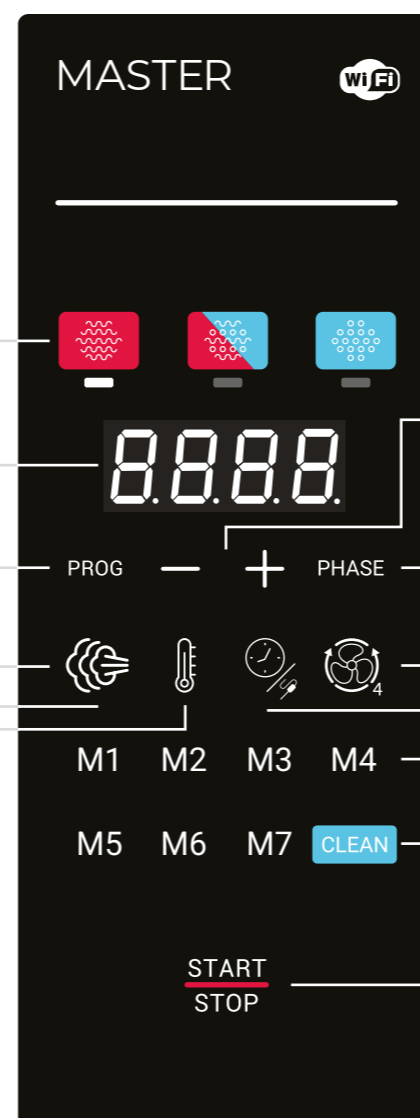
7 teclas de acceso rápido para los programas de cocción más habituales

Programa de limpieza MyCare

Ejecuta un lavado de forma automática

Encendido / apagado

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



CONEXIÓN WI-FI (OPCIONAL)

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

CLOUD

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

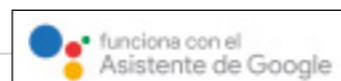
CONTROL REMOTO

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



CONTROL POR VOZ CON GOOGLE ASSISTANT

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



PANELES DE CONTROL

COOK PRO & BAKE PRO

CONTROL EASY-TO-USE PARA RESULTADOS EXCELENTES Y PRECISOS



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

Modos de cocción

Selecciona el modo de cocción: convección, mixto o vapor

Ajuste de los valores

Ajusta los valores deseados para cada parámetro

Programa de limpieza MyCare

Ejecuta un lavado de forma automática

Panel digital luminoso

Indica todos los parámetros y procesos

Parámetros de cocción

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

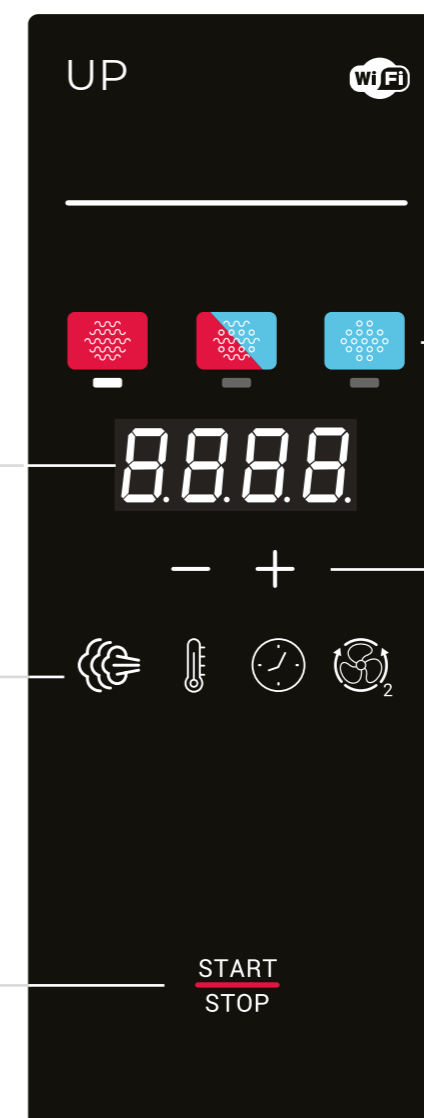
Encendido / apagado

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

PANELES DE CONTROL

COOK UP

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 rápida y eficaz. Selecciona el modo de cocción, ajusta los parámetros necesarios y en marcha, eso es todo. Fácil de usar y efectivo en la cocción.

Modos de cocción

Selecciona el modo de cocción: convección, mixto o vapor

Ajuste de los valores

Ajusta los valores deseados para cada parámetro

Panel digital luminoso

Indica todos los parámetros y procesos

Parámetros de cocción

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

Encendido / apagado

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

CONEXIÓN WI-FI (OPCIONAL)

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

CLOUD

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

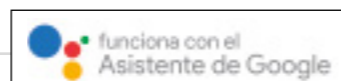
CONTROL REMOTO

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



CONTROL POR VOZ CON GOOGLE ASSISTANT

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



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.

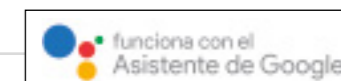
CONTROL REMOTO

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.



PANELES DE CONTROL

COMPACT EVOLUTION

INTERFAZ INTELIGENTE CON LA MÁXIMA SIMPLICIDAD

Mychef Evolution es una interfaz inteligente accesible desde una pantalla táctil de alta definición; su diseño es tan cómodo e intuitivo como el de tu smartphone.

El sistema SmartCooking hace que cocinar sea más fácil que nunca: gracias al recetario interactivo puedes conseguir platos increíbles con una simplicidad asombrosa.

Su conexión a la nube te permite estar siempre conectado a tu equipo, estés donde estés. Y su innovadora tecnología optimiza el ahorro energético. Un horno realmente inteligente capaz de recopilar datos, procesarlos y ofrecer una información personalizada que contribuirá a la gestión y éxito de tu negocio.

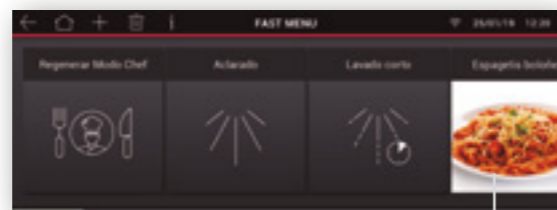
Modo Chef

Personaliza tus cocciones ajustando de forma manual los parámetros deseados



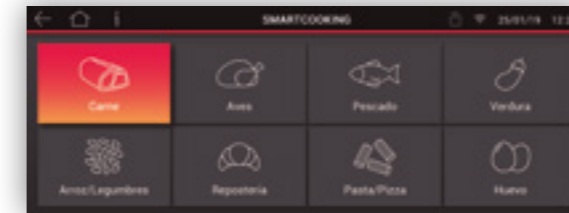
Fast Menu

Menú personalizado con las cocciones más habituales



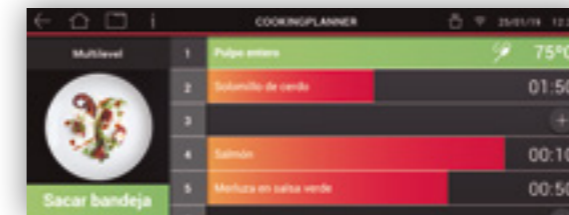
SmartCooking

Sistema de cocción inteligente para cocinar de forma asistida



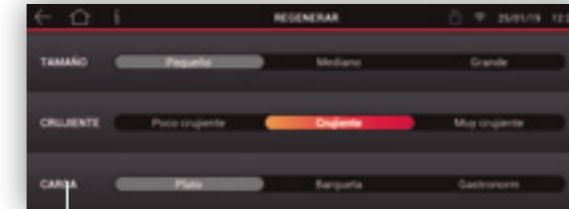
CookingPlanner

Cocina alimentos de forma simultánea en distintas bandejas



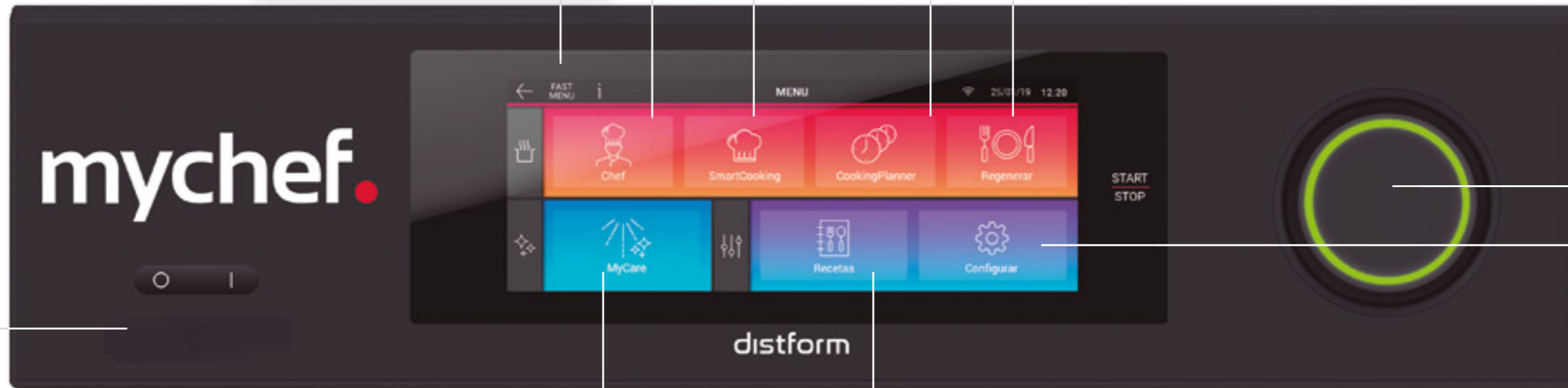
Regenerar

Regenera tus alimentos refrigerados o congelados de forma guiada



Mando rotativo iluminado

Iluminación inteligente en 5 colores que avisa visual y acústicamente del estado del proceso de cocción o de lavado.



Conector magnético Plug&Play para sondas

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



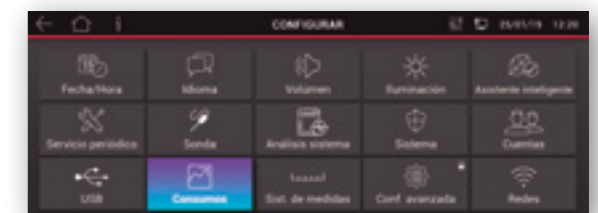
MyCare

Sistema de autolimpieza inteligente
4 Programas de autolavado + aclarado



Recetas

Accede a tus recetas y a las de otros chefs o busca elaboraciones por selección de ingredientes



Configurar

Acceso a todas las configuraciones del horno

PANELES DE CONTROL

COMPACT CONCEPT

CONTROL DIGITAL PARA UNA COCCIÓN MÁS PRECISA

Maneja Mychef Concept con facilidad desde el primer día; su control intuitivo está diseñado para conseguir cocciones excelentes con la máxima precisión.

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.

Acceso directo a programas de lavado MyCare

4 programas automáticos de lavado y 1 aclarado

Modos de cocción

Convección, mixto y vapor

Cocción por tiempo o por sonda

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

Mando rotativo iluminado

Iluminación inteligente en 5 colores que avisa visual y acústicamente del estado del proceso de cocción o de lavado.



99 programas de cocción

Con hasta 5 fases cada uno

Velocidades de la turbina

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



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

PANELES DE CONTROL

SNACK AIR-S & BAKERSHOP AIR-S

TUS RECETAS FAVORITAS A UN SOLO BOTÓN



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

Fases de cocción
Permite configurar hasta 3 fases de cocción

Programas de cocción
Permite guardar hasta 40 programas de cocción

Ajuste de los valores
Ajusta los valores deseados para cada parámetro

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

Panel digital luminoso
Indica todos los parámetros y procesos

Ajuste de valores en una fermentadora
Solo disponible en los modelos Bakershop

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

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

CONEXIÓN WI-FI (OPCIONAL)

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

CLOUD

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

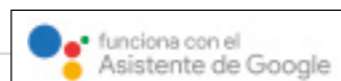
CONTROL REMOTO

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



CONTROL POR VOZ CON GOOGLE ASSISTANT

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



PANELES DE CONTROL

SNACK AIR & BAKERSHOP AIR

PANEL DE CONTROL CON MEMORIAS DE ACCESO RÁPIDO PARA ENCONTRAR SUS RECETAS MÁS UTILIZADAS

Los hornos SNACK AIR y BAKERSHOP AIR disponen de un panel de control de fácil manejo que permite configurar hasta tres fases de cocción, almacenar hasta cuarenta programas de cocción y ocho botones de memoria de acceso rápido en los que se pueden configurar los programas o recetas más utilizados.

Es una pantalla muy fácil de usar gracias a cada uno de sus botones de fácil acceso en los que se pueden identificar perfectamente las diferentes opciones de los hornos.

Programas de cocción

Permite guardar hasta 40 programas de cocción

Ajuste de los valores

Ajusta los valores deseados para cada parámetro

Memorias de acceso rápido

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

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.

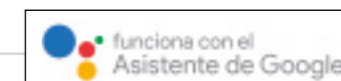
CONTROL REMOTO

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.



HORNOS COMBINADOS

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

Gastronomía



COOK

Mychef iCOOK GN 1/1	NUEVO	50
Accesorios		52
Mychef iCOOK GN 2/1	NUEVO	54
Accesorios		56
Mychef iCOOK MAX GN 1/1	NUEVO	58
Accesorios		59
Mychef iCOOK MAX GN 2/1	NUEVO	60
Accesorios		61
Mychef COOK MASTER GN 1/1	NUEVO	62
Accesorios		64
Mychef COOK MASTER GN 2/1	NUEVO	66
Accesorios		68
Mychef COOK MAX MASTER GN 1/1	NUEVO	70
Accesorios		71
Mychef COOK MAX MASTER GN 2/1	NUEVO	72
Accesorios		73
Mychef COOK PRO GN 1/1		74
Accesorios		76
Mychef COOK UP GN 1/1		78
Accesorios		80

iCOOK GN 1/1

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE	
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido)	
Alimentación	
Capacidad GN	
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	
Peso	
Recomendado para (n) raciones al día	
Distancia entre guías	
Potencia eléctrica	
Potencia de gas (G20, G30, G31)	
Entrada de gas	
Voltaje (V/Ph/Hz)	
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 280°C) / Mixto: convección + vapor (de 30° a 280°C) / Vapor saturado (de 30° a 130°C)	
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de varias velocidades	
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	
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	
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. 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	
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	
Cooking Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna tras un corte en el suministro	
MyCare. Sistema automático de limpieza, con detección del grado de suciedad y aviso automático	
Sonda interna multipunto	
Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza	
Panel de control TFT táctil 10"	
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	
Señalización de fin de cocción visual y acústica	
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	
Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente 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	

6 GN 1/1		10 GN 1/1	
5.720 €	7.450 €	8.740 €	10.426 €
⚡		🔥*	
6 x 1/1 GN		10 x 1/1 GN	
760 x 725 x 750 mm	760 x 842 x 854 mm	760 x 725 x 1020 mm	760 x 842 x 1144 mm
80 kg	130 kg	112 kg	147 kg
40-110	55-120	80-160	80-160
68 mm	80 mm	68 mm	80 mm
9,3 kW	805 W	18,6 kW	805 W
-	13 kW	-	20 kW
-	Hembra G½"	-	Hembra G½"
400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	230V/L+N/50-60	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	230V/L+N/50-60
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
4 velocidades	6 velocidades	4 velocidades	6 velocidades
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
400 + 10	400 + 10	400 + 10	400 + 10
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓

* Disponible a partir de septiembre de 2022.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	⚡	337 €
Apertura de puerta a mano izquierda		342 €
⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	6 GN 1/1	MYCHA277 190 €
	10 GN 1/1	MYCHA282 306 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica iCOOK

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

iCOOK	⚡	MYCHA245	110 €
iCOOK	🔥	MYCHA397	110 €

Kit reductor de presión

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

iCOOK	⚡	MYCHA219	79 €
-------	---	----------	------

Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

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

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK PRO/MASTER/iCOOK *	⚡	MYCHA240	392 €
COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK UP **	⚡	MYCHA364	392 €
iCOOK 6 GN 1/1 + iCOOK 6 GN 1/1 *	🔥	MYCHA398	523 €

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA061	332 €
-------	----	----------	-------

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA062	228 €
-------	----	----------	-------

Kit de refrigeración de desagüe

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

iCOOK	⚡	MYCHA358	151 €
-------	---	----------	-------

ACCESORIOS iCOOK GN 1/1

Kit UltraVioletSteam

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

6 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA384	396 €
10 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA385	792 €



Soporte con guías GN 1/1

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

6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 900 mm	8 guías	MYCHA225	687 €
6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 900 mm	8 guías	MYCHA399	714 €
10 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 600 mm	5 guías	MYCHA226	628 €
10 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 900 mm	5 guías	MYCHA401	638 €



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	396 €
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 300 mm	MYCHA405	412 €
10 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 105 mm	MYCHA236	362 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA261	111 €
-------	----	----------	-------

ACCESORIOS iCOOK GN 1/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA260	146 €
-------	----	----------	-------



Kit de ducha de lavado

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA172	180 €
-------	----	----------	-------



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1	⚡	MYCHA386	1.273 €
--------	---	----------	---------



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	1.652 €
--------	---	----------	---------



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

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

GN 1/1	⚡	MYCHA268	2.083 €
--------	---	----------	---------

Filtro de carbono (Recambio)	⚡	MYCHA216	180 €
------------------------------	---	----------	-------



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

iCOOK	⚡	MYCHA218	149 €
-------	---	----------	-------



Ahumador MySmoker

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA181	321 €
-------	----	----------	-------

ACCESORIOS iCOOK GN 1/1



CleanDuo

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

1 unidad	MYCHA063	88 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	346 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	2.036 €



Sonda sous-vide

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA185	276 €
-------	----	----------	-------

Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos iCOOK (sonda no incluida).

iCOOK	⚡🔥	MYCHA396	133 €
-------	----	----------	-------

iCOOK GN 2/1

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE	
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido)	
Alimentación	
Capacidad GN	
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	
Peso	
Recomendado para (n) raciones al día	
Distancia entre guías	
Potencia eléctrica	
Potencia de gas (G20, G30, G31)	
Entrada de gas	
Voltaje (V/Ph/Hz)	
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 280°C) / Mixto: convección + vapor (de 30° a 280°C) / Vapor saturado (de 30° a 130°C)	
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de varias velocidades	
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	
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	
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. 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	
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	
Cooking Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna tras un corte en el suministro	
MyCare. Sistema automático de limpieza, con detección del grado de suciedad y aviso automático	
Sonda interna multipunto	
Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza	
Panel de control TFT táctil 10"	
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	
Señalización de fin de cocción visual y acústica	
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	
Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente 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	



NUEVO

NUEVO

6 GN 2/1		10 GN 2/1	
10.281 €	11.925 €	13.934 €	15.694 €
6 x 2/1 GN		10 x 2/1 GN	
760 x 1050 x 865 mm	760 x 1168 x 854 mm	760 x 1050 x 1155 mm	760 x 1168 x 1144 mm
118 kg	135 kg	146 kg	150 kg
60-180	110-240	150-300	160-320
85 mm		80 mm	
18,6 kW	805 W	27,9 kW	805 W
-	20 kW	-	35 kW
-	Hembra G½"	-	Hembra G½"
400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	230V/L+N/50-60	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	230V/L+N/50-60
✓	✓	✓	✓
4 velocidades	6 velocidades	4 velocidades	6 velocidades
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
400 + 10	400 + 10	400 + 10	400 + 10
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓

* Disponible a partir de septiembre de 2022.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura ($\pm 0,2^\circ\text{C}$)		337 €
Apertura de puerta a mano izquierda		342 €
⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	6 GN 2/1	MYCHA287 339 €
	10 GN 2/1	MYCHA292 544 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica iCOOK

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

iCOOK	⚡	MYCHA245	110 €
iCOOK	🔥	MYCHA397	110 €

Kit reductor de presión

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

iCOOK	⚡	MYCHA219	79 €
-------	---	----------	------

Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

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

COOK MASTER/iCOOK GN 2/1 + COOK MASTER/iCOOK GN 2/1 *	⚡	MYCHA241	392 €
iCOOK 6 GN 2/1 + iCOOK 6 GN 2/1 **	🔥	MYCHA410	523 €

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA061	332 €
-------	----	----------	-------

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA062	228 €
-------	----	----------	-------

Kit de refrigeración de desagüe

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

iCOOK	⚡	MYCHA358	151 €
-------	---	----------	-------

ACCESORIOS iCOOK GN 2/1

Kit UltraVioletSteam

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

6 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385	792 €
10 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385	792 €



Soporte con guías GN 2/1

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

6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 900 mm	8 guías	MYCHA227	732 €
6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 900 mm	8 guías	MYCHA400	748 €
10 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 900 mm	5 guías	MYCHA228	656 €
10 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 900 mm	5 guías	MYCHA402	672 €



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 105 mm	MYCHA237	593 €
6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 300 mm	MYCHA406	609 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA261	111 €
-------	----	----------	-------

ACCESORIOS iCOOK GN 2/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA260	146 €
-------	----	----------	-------



Kit de ducha de lavado

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA172	180 €
-------	----	----------	-------



Campana de condensación de vapor

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

GN 2/1	⚡	MYCHA395	1.564 €
--------	---	----------	---------



Campana de condensación frontal de vapor

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

GN 2/1	⚡	MYCHA266	1.959 €
--------	---	----------	---------



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

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

GN 2/1	⚡	MYCHA269	2.297 €
--------	---	----------	---------

Filtro de carbono (Recambio)	⚡	MYCHA216	180 €
------------------------------	---	----------	-------



Ahumador MySmoker

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA181	321 €
-------	----	----------	-------

ACCESORIOS iCOOK GN 2/1



CleanDuo

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

1 unidad	MYCHA063	88 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	346 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	2.036 €



Sonda sous-vide

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA185	276 €
-------	----	----------	-------

Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos iCOOK (sonda no incluida).

iCOOK	⚡🔥	MYCHA396	133 €
-------	----	----------	-------

iCOOK MAX GN 1/1

HORNO COMBINADO DE CARRO



* Disponible a partir de septiembre de 2022.

** Carro portabandejas incluido.

EQUIPAMIENTO DE SERIE		20 GN 1/1	
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido)		18.681 €	21.624 €
Alimentación		⚡	🔥
Capacidad GN		20 x 1/1 GN	
Medidas totales (ancho x fondo x alto)		893 x 1018 x 1923 mm	
Peso		311 kg	386 kg
Recomendado para (n) raciones al día		160-320	
Distancia entre guías		67 mm	
Potencia eléctrica		34,7 kW	1.610 W
Potencia de gas (G20, G30, G31)		-	40 kW
Entrada de gas		-	Hembra G½"
Voltaje (V/Ph/Hz)		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	230V/L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 300°C) / Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) / Vapor saturado (de 30° a 130°C)		✓	
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción		✓	
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 6 velocidades		6 velocidades	
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor		✓	
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		✓	
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. 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		✓	
Cooking Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual		✓	
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna tras un corte en el suministro		✓	
MyCare. Sistema automático de limpieza, con detección del grado de suciedad y aviso automático		4 niveles + aclarado	
Sonda interna multipunto		✓	
Panel de control TFT táctil 10"		✓	
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP		✓	
Señalización de fin de cocción visual y acústica		✓	
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración		✓	
Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza		✓	
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 316L con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado		✓	
Refrigeración del desagüe. Enfría el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías		✓	
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano		✓	
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua		✓	
Carro portabandejas GN 1/1. Capacidad para 20 bandejas GN 1/1 y distancia entre guías de 67mm, fabricado en acero inoxidable AISI 316L.		✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	⚡	337 €
Apertura de puerta a mano izquierda		342 €
⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA420	71 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica iCOOK MAX

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA397 110 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 332 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 228 €

Carro portabandejas GN 1/1

Capacidad para 20 bandejas GN 1/1 y distancia entre guías de 67mm. Fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA412 2.105 €

Carro portaplatos GN 1/1

Capacidad para 51 platos con un diámetro máximo de 312mm. Fabricada en acero inoxidable AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA413 2.522 €

Manta térmica GN 1/1

Para carros portabandejas y portaplatos GN 1/1.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA414 777 €

ACCESORIOS iCOOK MAX GN 1/1

Kit UltraVioletSteam

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA385 792 €



Ahumador MySmoker

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181 321 €



Kit de ducha de lavado

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 180 €



CleanDuo

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

1 unidad MYCHA063 88 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 346 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 2.036 €

iCOOK MAX GN 2/1

HORNO COMBINADO DE CARRO



* Disponible a partir de septiembre de 2022.

** Carro portabandejas incluido.

EQUIPAMIENTO DE SERIE	20 GN 2/1	
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido)	25.261 €	28.534 €
Alimentación	⚡	🔥
Capacidad GN	20 x 2/1 GN	
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	893 x 1268 x 1923 mm	
Peso	343 kg	418 kg
Recomendado para (n) raciones al día	300-640	
Distancia entre guías	67 mm	
Potencia eléctrica	65,7 kW	1.610 W
Potencia de gas (G20, G30, G31)	-	40 kW
Entrada de gas	-	Hembra G½"
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	230V/L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 300°C) / Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) / Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓	
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓	
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 6 velocidades	6 velocidades	
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓	
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	✓	
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. 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	✓	
Cooking Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	✓	
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna tras un corte en el suministro	✓	
MyCare. Sistema automático de limpieza, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado	
Sonda interna multipunto	✓	
Panel de control TFT táctil 10"	✓	
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	✓	
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓	
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	
Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	✓	
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 316L con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado	✓	
Refrigeración del desagüe. Enfría el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	✓	
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	
Carro portabandejas GN 2/1. Capacidad para 20 bandejas GN 2/1 y distancia entre guías de 67mm, fabricado en acero inoxidable AISI 316L.	✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	⚡	674 €
Apertura de puerta a mano izquierda		342 €
⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA421	133 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica iCOOK MAX

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA397 110 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 332 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 228 €

Carro portabandejas con guías GN 2/1

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA415 2.466 €

Carro portaplatos GN 2/1

Capacidad para 102 platos con un diámetro máximo de 312mm. Fabricada en acero inoxidable AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA416 3.155 €

Manta térmica GN 2/1

Para carros portabandejas y portaplatos GN 1/1.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA417 1.151 €

ACCESORIOS iCOOK MAX GN 2/1

Kit UltraVioletSteam

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA385 792 €



Ahumador MySmoker

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181 321 €



Kit de ducha de lavado

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 180 €



CleanDuo

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

1 unidad MYCHA063 88 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 346 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 2.036 €

COOK MASTER GN 1/1

HORNO COMBINADO

NUEVO



EQUIPAMIENTO DE SERIE	4 GN 1/1
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	3.637 €
Alimentación	⚡
Capacidad GN	4 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 710 x 615 mm
Peso	64 kg
Recomendado para (n) raciones al día	35-90
Distancia entre guías	68 mm
Potencia eléctrica	6,3 kW
Potencia de gas (G20, G30, G31)	-
Entrada de gas	-
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
3 modos de cocción: • Convección (de 30° a 260°C) • Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C) • Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas	4 velocidades
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓
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	✓
Programas + fases de cocción en cada programa	40 + 3
Teclado multiprograma. 7 programas de acceso directo	✓
Sonda interna monopunto	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza	✓
CoolDown automático. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓
Regeneración manual	✓
Guías en "C" con sistema antivuelco y 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, batiente 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	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	⚡	337 €
Apertura de puerta a mano izquierda		342 €
(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 GN 1/1	MYCHA273 0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 GN 1/1	MYCHA272 0 €

* Disponible a partir de septiembre de 2022.

NUEVO



NUEVO



6 GN 1/1		10 GN 1/1	
4.244 €	6.111 €	6.569 €	7.891 €
⚡	🔥*	⚡	🔥*
6 x 1/1 GN		10 x 1/1 GN	
760 x 710 x 750 mm	760 x 842 x 854 mm	760 x 710 x 1022 mm	760 x 842 x 1144 mm
74 kg	130 kg	102 kg	147 kg
40-110	55-120	80-160	80-160
68 mm	80 mm	68 mm	80 mm
9,3 kW	805 W	18,6 kW	805 W
-	13 kW	-	20 kW
-	Hembra G½"	-	Hembra G½"
400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60	400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
✓		✓	
4 velocidades	6 velocidades	4 velocidades	6 velocidades
✓		✓	
✓		✓	
40 + 3		40 + 3	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	⚡	337 €
Apertura de puerta a mano izquierda		342 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	6 GN 1/1	MYCHA277 190 €
	10 GN 1/1	MYCHA282 306 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica COOK MASTER

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

MYCHA245	⚡	110 €
MYCHA397	🔥	110 €

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	⚡	79 €
----------	---	------

Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

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

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK PRO/MASTER/iCOOK *	⚡	MYCHA240	392 €
COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK UP **	⚡	MYCHA364	392 €
MASTER 6 GN 1/1 + COOK MASTER 6 GN 1/1 *	🔥	MYCHA398	523 €

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

MYCHA061	⚡🔥	332 €
----------	----	-------

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062	⚡🔥	228 €
----------	----	-------

Kit de refrigeración de desagüe

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

MYCHA358	⚡	151 €
----------	---	-------

ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1

Kit de conectividad Wi-Fi

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

MYCHA357	⚡🔥	228 €
----------	----	-------

Kit UltraVioletSteam

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

4 GN 1/1	⚡	MYCHA384	396 €
6 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA384	396 €
10 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA385	792 €



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	687 €
6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 900 mm	8 guías	MYCHA225	687 €
10 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 600 mm	5 guías	MYCHA226	628 €
6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 900 mm	8 guías	MYCHA399	714 €
10 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 600 mm	5 guías	MYCHA401	638 €



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	628 €
--------------	---	--------------------	---------	----------	-------



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	396 €
10 GN 1/1 + 4 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	396 €
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	396 €
10 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 105 mm	MYCHA236	362 €
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 300 mm	MYCHA405	412 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables	⚡🔥	MYCHA261	111 €
----------------------	----	----------	-------

ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración	⚡🔥	MYCHA260	146 €
----------------	----	----------	-------



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha lavado	⚡🔥	MYCHA172	180 €
------------------	----	----------	-------



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1	⚡	MYCHA264	1.256 €
--------	---	----------	---------



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	1.652 €
--------	---	----------	---------



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

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

GN 1/1	⚡	MYCHA268	2.083 €
--------	---	----------	---------

Filtro de carbono (Recambio)	⚡	MYCHA216	180 €
------------------------------	---	----------	-------



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación	⚡🔥	MYCHA218	149 €
----------------	----	----------	-------



Ahumador MySmoker

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

Ahumador	⚡🔥	MYCHA181	321 €
----------	----	----------	-------

ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1



CleanDuo

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

1 unidad	MYCHA063	88 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	346 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	2.036 €



Sonda sous-vide

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

Sous-vide	⚡🔥	MYCHA185	276 €
-----------	----	----------	-------

Kit para conexión externa de sonda magnética

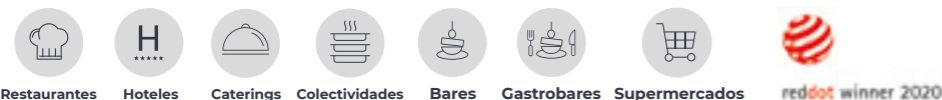
Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos COOK (sonda no incluida).

Para sonda Sous-vide	⚡🔥	MYCHA396	133 €
----------------------	----	----------	-------

COOK MASTER GN 2/1

HORNO COMBINADO

NUEVO



EQUIPAMIENTO DE SERIE 6 GN 2/1

PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	7.891 €	9.611 €
Alimentación	⚡	🔥*
Capacidad GN	6 x 2/1 GN	
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 1050 x 865 mm	760 x 1168 x 854 mm
Peso	118 kg	135 kg
Recomendado para (n) raciones al día	60-180	110-240
Distancia entre guías	85 mm	85 mm
Potencia eléctrica	18,6 kW	805 W
Potencia de gas (G20, G30, G31)	-	20 kW
Entrada de gas	-	Hembra G½"
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
3 modos de cocción:	✓	
· Convección (de 30° a 260°C)		
· Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)		
· Vapor saturado (de 30° a 130°C)		
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas	4 velocidades	6 velocidades
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓	
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	✓	
Programas + fases de cocción en cada programa	40 + 3	
Teclado multiprograma. 7 programas de acceso directo	✓	
Sonda interna monopunto	✓	
MyCare. Sistema automático de limpieza	✓	
CoolDown automático. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓	
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	
Regeneración manual	✓	
Guías en "C" con sistema antivuelco y 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, batiente 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	✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C) ⚡	337 €
Apertura de puerta a mano izquierda	342 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	6 GN 2/1 MYCHA287 339 €

* Disponible a partir de septiembre de 2022.



NUEVO

EQUIPAMIENTO DE SERIE 10 GN 2/1

PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	10.801 €	12.586 €
Alimentación	⚡	🔥*
Capacidad GN	10 x 2/1 GN	
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 1050 x 1155 mm	760 x 1168 x 1144 mm
Peso	146 kg	150 kg
Recomendado para (n) raciones al día	150-300	160-320
Distancia entre guías	80 mm	80 mm
Potencia eléctrica	27,9 kW	805 W
Potencia de gas (G20, G30, G31)	-	35 kW
Entrada de gas	-	Hembra G½"
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
3 modos de cocción:	✓	
· Convección (de 30° a 260°C)		
· Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)		
· Vapor saturado (de 30° a 130°C)		
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas	4 velocidades	6 velocidades
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓	
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	✓	
Programas + fases de cocción en cada programa	40 + 3	
Teclado multiprograma. 7 programas de acceso directo	✓	
Sonda interna monopunto	✓	
MyCare. Sistema automático de limpieza	✓	
CoolDown automático. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓	
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	
Regeneración manual	✓	
Guías en "C" con sistema antivuelco y 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, batiente 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	✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C) ⚡	337 €
Apertura de puerta a mano izquierda	342 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	10 GN 2/1 MYCHA292 544 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

COOK MASTER Kit de instalación hidráulica

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

MYCHA245	⚡	110 €
MYCHA397	🔥	110 €

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	⚡	79 €
----------	---	------

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

COOK MASTER/COOK GN 2/1 + COOK MASTER/COOK GN 2/1 *	⚡	MYCHA241	392 €
COOK MASTER 6 GN 2/1 + COOK MASTER 6 GN 2/1 *	🔥	MYCHA410	523 €

* Incluye 10 pastillas CleanDuo.

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

MYCHA061	⚡🔥	332 €
----------	----	-------

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062	⚡🔥	228 €
----------	----	-------

Kit de refrigeración de desagüe

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

MYCHA358	⚡	151 €
----------	---	-------

ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1

Kit de conectividad Wi-Fi

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

MYCHA357	⚡🔥	228 €
----------	----	-------

Kit UltraVioletSteam

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

6 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385	792 €
10 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385	792 €



Soporte con guías GN 2/1

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

6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 900 mm	8 guías	MYCHA227	732 €
10 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 600 mm	5 guías	MYCHA228	656 €
6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 900 mm	8 guías	MYCHA400	748 €
10 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 600 mm	5 guías	MYCHA402	672 €



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 105 mm	MYCHA237	593 €
6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 300 mm	MYCHA406	609 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables	⚡🔥	MYCHA261	111 €
----------------------	----	----------	-------

ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración	⚡🔥	MYCHA260	146 €
----------------	----	----------	-------



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha lavado	⚡🔥	MYCHA172	180 €
------------------	----	----------	-------



Campana de condensación de vapor

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

GN 2/1	⚡	MYCHA351	1.547 €
--------	---	----------	---------



Campana de condensación frontal de vapor

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

GN 2/1	⚡	MYCHA266	1.959 €
--------	---	----------	---------



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

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

GN 2/1	⚡	MYCHA269	2.297 €
--------	---	----------	---------

Filtro de carbono (Recambio)	⚡	MYCHA216	180 €
------------------------------	---	----------	-------



Ahumador MySmoker

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

Ahumador	⚡🔥	MYCHA181	321 €
----------	----	----------	-------

ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1



CleanDuo

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

1 unidad	MYCHA063	88 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	346 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	2.036 €



Sonda sous-vide

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

Sous-vide	⚡🔥	MYCHA185	276 €
-----------	----	----------	-------

Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos COOK (sonda no incluida).

Para sonda Sous-vide	⚡🔥	MYCHA396	133 €
----------------------	----	----------	-------

COOK MAX MASTER GN 1/1

HORNO COMBINADO DE CARRO

NUEVO



Restaurantes Hoteles Caterings Colectividades Hospitales Escuelas Supermercados



EQUIPAMIENTO DE SERIE

20 GN 1/1

PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	15.044 €	17.987 €
Alimentación	⚡	🔥
Capacidad GN	20 x 1/1 GN	
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	893 x 1018 x 1923 mm	
Peso	311 kg	386 kg
Recomendado para (n) raciones al día	160-320	
Distancia entre guías	67 mm	
Potencia eléctrica	34,7 kW	1.610 W
Potencia de gas (G20, G30, G31)	-	40 kW
Entrada de gas	-	Hembra G½"
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 260°C) / Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C) / Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓	
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 4 velocidades	4 velocidades	
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓	
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	✓	
Programas + fases de cocción en cada programa	40 + 3	
Teclado multiprograma. 7 programas de acceso directo	✓	
Sonda interna monopunto	✓	
MyCare. Sistema automático de limpieza	✓	
CoolDown automático. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓	
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	
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, batiente y de fácil limpieza	✓	
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 316L con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado	✓	
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	
Refrigeración del desagüe. Enfría el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	✓	
Carro portabandejas GN 1/1. Capacidad para 20 bandejas GN 1/1 y distancia entre guías de 67mm, fabricado en acero inoxidable AISI 316L.	✓	

* Disponible a partir de septiembre de 2022.

** Carro portabandejas incluido.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	⚡	337 €
Apertura de puerta a mano izquierda		342 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA420	71 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica COOK MAX MASTER

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

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA397 110 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA061 332 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA062 228 €

Carro portabandejas GN 1/1

Capacidad para 20 bandejas GN 1/1 y distancia entre guías de 67mm. Fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA412 2.105 €

Carro portaplatos GN 1/1

Capacidad para 51 platos con un diámetro máximo de 312mm. Fabricada en acero inoxidable AISI 316L.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA413 2.522 €

Manta térmica GN 1/1

Para carros portabandejas y portaplatos GN 1/1.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA414 777 €

Kit de conectividad Wi-Fi

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

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA357 228 €

ACCESORIOS COOK MAX MASTER GN 1/1

Kit UltraVioletSteam

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

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA385 792 €



Ahumador MySmoker

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

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA181 321 €



Kit de ducha de lavado

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

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA172 180 €



CleanDuo

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

1 unidad	MYCHA063	88 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	346 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	2.036 €

COOK MAX MASTER GN 2/1

HORNO COMBINADO DE CARRO

NUEVO



Restaurantes Hoteles Caterings Colectividades Hospitales Escuelas Supermercados



EQUIPAMIENTO DE SERIE

20 GN 2/1

PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	21.403 €	24.676 €
Alimentación	⚡	🔥
Capacidad GN	20 x 2/1 GN	
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	893 x 1268 x 1923 mm	
Peso	343 kg	418 kg
Recomendado para (n) raciones al día	300-640	
Distancia entre guías	67 mm	
Potencia eléctrica	65,7 kW	1.610 W
Potencia de gas (G20, G30, G31)	-	40 kW
Entrada de gas	-	Hembra G½"
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 260°C) / Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C) / Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓	
SmartWind. Cociones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 4 velocidades	4 velocidades	
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓	
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	✓	
Programas + fases de cocción en cada programa	40 + 3	
Teclado multiprograma. 7 programas de acceso directo	✓	
Sonda interna monopunto	✓	
MyCare. Sistema automático de limpieza	✓	
CoolDown automático. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓	
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	
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, batiente y de fácil limpieza	✓	
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 316L con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado	✓	
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	
Refrigeración del desagüe. Enfría el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	✓	
Carro portabandejas GN 2/1. Capacidad para 20 bandejas GN 2/1 y distancia entre guías de 67mm, fabricado en acero inoxidable AISI 316L.	✓	

* Disponible a partir de septiembre de 2022.

** Carro portabandejas incluido.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	⚡	674 €
Apertura de puerta a mano izquierda		342 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA421	133 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica COOK MAX MASTER

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

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA397 110 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA061 332 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA062 228 €

Carro portabandejas con guías GN 2/1

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

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA415 2.466 €

Carro portaplatos GN 2/1

Capacidad para 102 platos con un diámetro máximo de 312mm. Fabricada en acero inoxidable AISI 316L.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA416 3.155 €

Manta térmica GN 2/1

Para carros portabandejas y portaplatos GN 2/1.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA417 1.151 €

Kit de conectividad Wi-Fi

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

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA357 228 €

ACCESORIOS COOK MAX MASTER GN 2/1

Kit UltraVioletSteam

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

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA385 792 €



Ahumador MySmoker

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

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA181 321 €



Kit de ducha de lavado

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

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA172 180 €



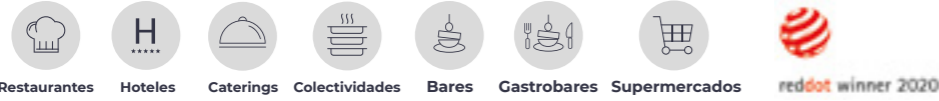
CleanDuo

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

1 unidad	MYCHA063	88 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	346 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	2.036 €

COOK PRO GN 1/1

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE	4 GN 1/1
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	3.255 €
Alimentación	⚡
Capacidad GN	4 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 710 x 615 mm
Peso	64 kg
Recomendado para (n) raciones al día	35-90
Distancia entre guías	68 mm
Potencia (kW)	6,3 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
3 modos de cocción: • Convección (de 30° a 260°C) • Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C) • Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 2 velocidades	2 velocidades
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor.	✓
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 automático. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓
Regeneración manual	✓
Guías en "C" con sistema antivuelco y 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 emisor, batiente 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	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda			342 €
(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 GN 1/1	MYCHA273	0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 GN 1/1	MYCHA272	0 €



6 GN 1/1	10 GN 1/1
3.853 €	6.180 €
⚡	⚡
6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
760 x 710 x 750 mm	760 x 710 x 1022 mm
74 kg	102 kg
40-110	80-160
68 mm	68 mm
9,3 kW	18,6 kW
400/3L+N/50-60 (1)	400/3L+N/50-60 (1)
✓	✓
2 velocidades	2 velocidades
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda			342 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	6 GN 1/1	MYCHA277	190 €
	10 GN 1/1	MYCHA282	306 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica COOK PRO

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

MYCHA245 110 €

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 79 €

Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

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

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK PRO/MASTER/iCOOK * MYCHA240 392 €

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK UP ** MYCHA364 392 €

* 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:

MYCHA061 332 €

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

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 228 €

Kit de refrigeración de desagüe

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

MYCHA358 151 €

ACCESORIOS COOK PRO GN 1/1

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 228 €

- **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

Kit UltraVioletSteam

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

4 GN 1/1 MYCHA384 396 €

6 GN 1/1 MYCHA384 396 €

10 GN 1/1 MYCHA385 792 €



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 687 €

6 GN 1/1 760 x 655 x 900 mm 8 guías MYCHA225 687 €

10 GN 1/1 760 x 655 x 600 mm 5 guías MYCHA226 628 €



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 628 €



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 396 €

10 GN 1/1 + 4 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 396 €

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 396 €

10 GN 1/1 + 6 GN 1/1 760 x 655 x 105 mm MYCHA236 362 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 111 €

ACCESORIOS COOK PRO GN 1/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración frontal MYCHA260 146 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 180 €



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 MYCHA264 1.256 €



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 1.652 €



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

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

GN 1/1 MYCHA268 2.083 €

Filtro de carbono (Recambio) MYCHA216 180 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores MYCHA218 149 €



Ahumador Ahumador MySmoker

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

Ahumador MYCHA181 321 €

ACCESORIOS COOK PRO GN 1/1



CleanDuo

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

1 unidad MYCHA063 88 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 346 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 2.036 €

COOK UP GN 1/1

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE	4 GN 1/1
PVP	2.725 €
Alimentación	⚡
Capacidad GN	4 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 710 x 615 mm
Peso	61 kg
Recomendado para (n) raciones al día	35-90
Distancia entre guías	68 mm
Potencia	6,3 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
3 modos de cocción:	
· Convección (de 30° a 260°C)	✓
· Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)	✓
· Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓
Generación de vapor por inyección directa	✓
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓
Fan Plus. Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓
Regeneración manual	✓
Guías en "C" con sistema antivuelco y 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, batiente 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	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda			342 €
(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 GN 1/1	MYCHA369	0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 GN 1/1	MYCHA368	0 €



	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PVP	3.277 €	5.147 €
Alimentación	⚡	⚡
Capacidad GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 710 x 750 mm	760 x 710 x 1022 mm
Peso	71 kg	97 kg
Recomendado para (n) raciones al día	40-110	80-160
Distancia entre guías	68 mm	68 mm
Potencia	9,3 kW	18,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1)	400/3L+N/50-60 (1)
3 modos de cocción:		
· Convección (de 30° a 260°C)	✓	✓
· Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)	✓	✓
· Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓	✓
Generación de vapor por inyección directa	✓	✓
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Fan Plus. Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓
Regeneración manual	✓	✓
Guías en "C" con sistema antivuelco y 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, batiente 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	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda			342 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	6 GN 1/1	MYCHA372	163 €
	10 GN 1/1	MYCHA375	255 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica COOK UP

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

MYCHA359 174 €

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 79 €

Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

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

COOK UP + COOK UP * MYCHA365 392 €

COOK UP + COOK PRO/MASTER/iCOOK ** MYCHA364 392 €

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

MYCHA061 332 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 228 €

Kit de refrigeración de desagüe

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

MYCHA358 151 €

ACCESORIOS COOK UP GN 1/1

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 228 €

- **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



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 687 €

6 GN 1/1 760 x 655 x 900 mm 8 guías MYCHA225 687 €

10 GN 1/1 760 x 655 x 600 mm 5 guías MYCHA226 628 €



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 628 €



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 396 €

10 GN 1/1 + 4 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 396 €

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 396 €

10 GN 1/1 + 6 GN 1/1 760 x 655 x 105 mm MYCHA236 362 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 111 €

ACCESORIOS COOK UP GN 1/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración frontal MYCHA260 146 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 180 €



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 MYCHA264 1.256 €



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 1.652 €



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

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

GN 1/1 MYCHA268 2.083 €

Filtro de carbono (Recambio) MYCHA216 180 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores MYCHA218 149 €



Ahumador Ahumador MySmoker

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

Ahumador MYCHA181 321 €

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 73 €

Pack de 18 unidades MYCHA360 1.248 €

Pack de 60 unidades MYCHA361 3.981 €



Pulverizador

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

Pulverizador MYCHA183 42 €

COMPARATIVA DE PRODUCTOS

	COOK UP	COOK PRO	COOK MASTER	COOK MASTER	iCOOK	iCOOK
	⚡	⚡	⚡	🔥	⚡	🔥
MODALIDAD DE COCCIÓN						
Modo convección	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 280°C	30°C - 280°C
Modo mixto: convección + vapor	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 280°C	30°C - 280°C
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●	●	●	●	●
Regeneración. Asistente para la regeneración de alimentos cocinados. Programas parametrizables y preestablecidos	Manual	Manual	Manual	Manual	Inteligente	Inteligente
Programa de fermentación parametrizable	-	-	-	-	●	●
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna	Manual	Manual	Manual	Manual	Inteligente	Inteligente
BENEFICIOS Y PATENTES MYCHEF						
CoolDown. Enfriamiento ultra rápido	-	●	●	●	●	●
Preheat. Precalentamiento ultra rápido	●	●	●	●	●	●
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	-	-	-	-	●	●
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2°C)	-	-	○	-	○	-
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y N velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	2 velocidades	2 velocidades	4 velocidades	6 velocidades	4 velocidades	6 velocidades
Gestión inteligente de la velocidad, sentido de giro y pulsación de la turbina	-	-	-	-	●	●
MultiSteam. Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)	-	●	●	●	●	●
UltraVioletSteam. Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos ultravioleta	-	○	○	○	○	-
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión, crujientes y dorados perfectos	-	●	●	●	●	●
Generación de vapor por inyección directa	●	-	-	-	-	-
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	●	-	-	-	-	-
Delta T. Temperatura de cocción controlada por el propio alimento	-	-	-	-	●	●
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras sin supervisión	-	-	-	-	●	●
SafeSteam. Extracción de vapor automático al finalizar la cocción (configurable)	-	-	-	-	●	●
ReliableSystem. Programa de mantenimiento preventivo	-	-	-	-	●	●
MySmartCooking. Sistema automático 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	-	-	-	-	●	●
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes. Detección automática de la carga, tiempo y número de veces que se ha abierto la puerta	-	-	-	-	●	●
Multilevel. Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	-	-	-	-	●	●
Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	-	-	-	-	●	●
MyCloud. Mante conectada a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíasalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización	-	-	-	-	●	●
Control remoto desde un smartphone o tablet mediante la aplicación Mychef Cloud o desde MyCloud en la web de Mychef	○	○	○	○	-	-
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	-	-	-	-	●	●
Recetas guiadas paso a paso con actualizaciones periódicas	-	-	-	-	●	●
Búsqueda de recetas por ingredientes	-	-	-	-	●	●
Recálculo automático de los ingredientes de la receta según el número de comensales	-	-	-	-	●	●
Inyección de energía y humedad en función de la carga. Detección automática de la carga	-	-	-	-	●	●
Refrigeración de desagüe. Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	○	○	○	-	○	-
DOTACIONES DE CONTROL						
Programas / fases de cocción	-	-	40/3	40/3	400/10	400/10
Acceso a configuraciones del horno. Configuraciones específicas por país	-	-	-	-	●	●
Cocción Check. Resumen con gráficos del proceso de cocción actual. Con visualización previa y final de los datos y consumos relacionados con la cocción en curso	-	-	-	-	●	●
Sistema de autoaprendizaje que se adapta automáticamente a la rutina de utilización de las recetas y aplicaciones más usadas según usuario	-	-	-	-	●	●
Creación de perfiles específicos de usuario para configurar individualmente los equipos y su funcionamiento	-	-	-	-	●	●

	COOK UP	COOK PRO	COOK MASTER	COOK MASTER	iCOOK	iCOOK
	⚡	⚡	⚡	🔥	⚡	🔥
Teclado multiprograma con teclas de acceso directo	-	-	7	7	-	-
Página de inicio Fast Menu programable, según cliente y sus necesidades	-	-	-	-	●	●
Página de inicio Fast Menu editable y activable de forma remota	-	-	-	-	●	●
Navegación desde el menú principal de forma táctil	-	-	-	-	●	●
Pantalla autoconfigurable, personalizable	-	-	-	-	●	●
Numerosas posibilidades de configuración, ajuste de servicio técnico, de energía, etc...	-	-	-	-	●	●
Numerosas posibilidades de configuración avanzada, idioma, sonido, sistema, etc...	-	-	-	-	●	●
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado	-	-	●	●	●	●
Pantalla TFT táctil panorámica de 10 pulgadas con símbolos intuitivos	-	-	-	-	●	●
Pantalla LED	●	●	●	●	-	-
Mando de ajuste para modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo y tiempo	-	-	●	●	●	●
Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado	-	-	-	-	●	●
Bloqueo de programa	●	●	●	●	●	●
Guía de uso rápido	●	●	●	●	●	●
Documentación multi-idioma integrada en el horno	-	-	-	-	●	●
Documentación multi-idioma en formato electrónico	●	●	●	●	●	●
Función de ayuda específica para cada cocción	-	-	-	-	●	●
Función de ayuda integrada, manual de instrucciones de servicio y ejemplos	-	-	-	-	●	●
Interfaz de usuario disponible en 21 idiomas	-	-	-	-	●	●
Avisos acústicos configurables por el usuario	-	-	-	-	●	●
Sonda interna monopunto	-	-	●	●	-	-
Sonda interna multipunto	-	-	-	-	●	●
Señalización de fin de cocción visual y acústica	●	●	●	●	●	●
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo, tiempo transcurrido, tiempo restante, temperatura sonda, consumos	-	-	-	-	●	●
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo	-	-	●	●	-	-
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo	●	●	-	-	-	-
Visualización de valor efectivos y valores seleccionados	●	●	●	●	●	●
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO						
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente con 4 niveles de lavado y aclarado, con detección del grado de suciedad y aviso automático	-	-	-	-	●	●
MyCare. Sistema automático de limpieza con 1 nivel de lavado	-	●	●	●	-	-
DETALLES TÉCNICOS Y DE FABRICACIÓN						
Iluminación LED de alta tecnología. Iluminación óptima en toda la cámara consumo mínimo y máxima duración	●	●	●	●	●	●
Configuración del tiempo de iluminación de la cámara variable por el usuario	-	-	-	-	●	●
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	-	-	-	-	●	●
Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	-	-	-	-	●	●
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	●	●	●	●	-	-
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe	●	●	●	●	●	●
Sifón integrado	-	●	●	●	●	●
Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza	●	●	●	●	●	●
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	●	●	●	●	●	●
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	●	●	●	●	●	●

● De serie ○ Opcional - No compatible

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 Evolution GN 1/1 Longitudinal	86
Accesorios	87
Mychef COMPACT Evolution GN 1/1 Transversal	88
Accesorios	89
Mychef COMPACT Evolution GN 2/3 Longitudinal	90
Accesorios	91
Mychef COMPACT Concept GN 1/1 Longitudinal	92
Accesorios	93
Mychef COMPACT Concept GN 1/1 Transversal	94
Accesorios	95
Mychef COMPACT Concept GN 2/3 Longitudinal	96
Accesorios	97

COMPACT EVOLUTION GN 1/1 TRANSVERSAL

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE

6 GN 1/1 T

PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido + Wi-Fi incluido)	6.384 €
Alimentación	
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
Peso	76 Kg
Recomendado para (n) raciones al día	30-100
Potencia	7 kW
Voltaje (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 30° a 300°C) • Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) • Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓
Conector Plug&Play. Conexión para sonda monopunto, multipunto y sous-vide	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓
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 rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 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. 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 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, batiente 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 (±0,2°C)	337 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	396 €
Apertura de puerta a mano izquierda	342 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

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

MYCHA187 110 €

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 79 €

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

MYCHA177 392 €

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

MYCHA061 332 €

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

MYCHA062 228 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL

Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi

MYCHA196 280 €

Mesa con estante
Para colocar un horno.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm **MYCHA155 594 €**

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 756 €**

Mesa para apilados
Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 T x 2 760 x 525 x 330 mm **MYCHA167 488 €**

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

Kit ducha de lavado **MYCHA172 180 €**

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

1 unidad **MYCHA063 88 €**
Pack de 4 unidades **MYCHA354 346 €**
Pack de 24 unidades **MYCHA355 2.036 €**

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL

Soportes de pared
Para cocinas con espacio reducido

GN 1/1 T **MYCHA180 372 €**

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 1.732 €**

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 2.070 €**

Filtro de carbono (Recambio) **MYCHA217 217 €**

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

GN 1/1 T **MYCHA191 245 €**

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

Kit desviación vapores **MYCHA218 149 €**

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

Ahumador **MYCHA181 321 €**

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

Multipunto **MYCHA184 311 €**

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

Monopunto **MYCHA186 204 €**

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

Sous-vide **MYCHA185 276 €**

COMPACT EVOLUTION GN 2/3

LONGITUDINAL

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE

6 GN 2/3

PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido + Wi-Fi incluido)

5.788 €

Alimentación	
Capacidad GN (Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza)	12 / 6 / 4 x 2/3 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	520 x 623 x 662 mm
Peso	60 Kg
Recomendado para (n) raciones al día	20-80
Potencia	5,60 kW
Voltaje (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 30° a 300°C)	
· Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C)	
· Vapor saturado (de 30° a 130°C)	
Conector Plug&Play. Conexión para sonda monopunto, multipunto y sous-vide	✓
Preheat & Cooldown. Precaentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓
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 rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 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. 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 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, batiente 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 (±0,2°C)	337 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	396 €
Apertura de puerta a mano izquierda	342 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

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

MYCHA187 110 €

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 79 €

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

MYCHA177 392 €

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

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

MYCHA061 332 €

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

MYCHA062 228 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3

Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi

MYCHA196 280 €

Mesa con estante
Para colocar un horno.

GN 2/3 520 x 553 x 900 mm MYCHA151 536 €

Mesa con guías GN 2/3
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm.

GN 2/3 520 x 553 x 900 mm 10 guías MYCHA152 687 €

Mesa para apilados
Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/3 x 2 520 x 553 x 330 mm MYCHA165 500 €

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 180 €

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

1 unidad MYCHA063 88 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 346 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 2.036 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3

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

GN 2/3 MYCHA173 2.886 €

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 325 €

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 1.606 €

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 1.943 €

Filtro de carbono (Recambio) MYCHA216 180 €

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

GN 2/3 MYCHA188 221 €

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

Kit desviación vapores MYCHA218 149 €

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

Ahumador MYCHA181 321 €

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

Multipunto MYCHA184 311 €

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

Monopunto MYCHA186 204 €

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

Sous-vide MYCHA185 276 €

COMPACT CONCEPT GN 1/1 TRANSVERSAL

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE

6 GN 1/1 T

PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)

5.225 €

Alimentación	
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
Peso	76 Kg
Recomendado para (n) raciones al día	30-100
Potencia	7 kW
Voltaje (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 30° a 300°C)	
· Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C)	
· Vapor saturado (de 30° a 130°C)	
Conector Plug&Play. Conexión para sonda monopunto, multipunto y sous-vide	✓
Preheat & Cooldown. Pre calentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓
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 rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 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
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, batiente 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 (±0,2°C)	337 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	396 €
Apertura de puerta a mano izquierda	342 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica

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

MYCHA187 110 €

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 79 €

Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

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

MYCHA177 392 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

MYCHA061 332 €

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

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 228 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL

Mesa con estante
Para colocar un horno.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm MYCHA155 594 €

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 756 €

Mesa para apilados
Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 T x 2 760 x 525 x 330 mm MYCHA167 488 €

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 180 €

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

1 unidad MYCHA063 88 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 346 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 2.036 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL

Soportes de pared
Para cocinas con espacio reducido

GN 1/1 T MYCHA180 372 €

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 1.732 €

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 2.070 €

Filtro de carbono (Recambio) MYCHA217 217 €

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

GN 1/1 T MYCHA191 245 €

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

Kit desviación vapores MYCHA218 149 €

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

Ahumador MYCHA181 321 €

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

Multipunto MYCHA184 311 €

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

Monopunto MYCHA186 204 €

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

Sous-vide MYCHA185 276 €

COMPACT CONCEPT GN 2/3

LONGITUDINAL

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE

6 GN 2/3

PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	4.747 €
Alimentación	⚡
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
Peso	60 Kg
Recomendado para (n) raciones al día	20-80
Potencia	5,60 kW
Voltaje (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 30° a 300°C)	
· Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C)	
· Vapor saturado (de 30° a 130°C)	
Conector Plug&Play. Conexión para sonda monopunto, multipunto y sous-vide	✓
Preheat & Cooldown. Pre calentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓
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 rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 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
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, batiente 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 (±0,2°C)	337 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	396 €
Apertura de puerta a mano izquierda	342 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

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

MYCHA187 110 €

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 79 €



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

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

MYCHA177 392 €

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

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

MYCHA061 332 €

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

MYCHA062 228 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3



Mesa con estante
Para colocar un horno.

GN 2/3 520 x 553 x 900 mm MYCHA151 536 €



Mesa con guías GN 2/3
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm.

GN 2/3 520 x 553 x 900 mm 10 guías MYCHA152 687 €



Mesa para apilados
Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/3 x 2 520 x 553 x 330 mm MYCHA165 500 €



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

Kit ducha de lavado MYCHA172 180 €



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

1 unidad MYCHA063 88 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 346 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 2.036 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3



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

GN 2/3 MYCHA173 2.886 €

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 325 €



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 1.606 €



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 1.943 €

Filtro de carbono (Recambio) MYCHA216 180 €



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

GN 2/3 MYCHA188 221 €



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

Kit desviación vapores MYCHA218 149 €



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

Ahumador MYCHA181 321 €



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

Multipunto MYCHA184 311 €



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

Monopunto MYCHA186 204 €

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

Sous-vide MYCHA185 276 €

COMPARATIVA DE PRODUCTOS

	CONCEPT ⚡	EVOLUTION ⚡
MODALIDAD DE COCCIÓN		
Modo convección	30°C - 300°C	30°C - 300°C
Modo mixto: convección + vapor	30°C - 300°C	30°C - 300°C
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●
Regeneración. Asistente para la regeneración de alimentos cocinados. Programas parametrizables y preestablecidos	Manual	Inteligente
Programa de fermentación parametrizable	-	●
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna	Manual	Inteligente
BENEFICIOS Y PATENTES MYCHEF		
CoolDown. Enfriamiento ultra rápido	●	●
Preheat. Precalentamiento ultra rápido	●	●
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	●	●
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2°C)	○	○
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y N velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	4 velocidades	4 velocidades
Gestión inteligente de la velocidad, sentido de giro y pulsación de la turbina	●	●
MultiSteam. Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)	●	●
UltraVioletSteam. Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos ultravioleta	○	○
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión, crujientes y dorados perfectos	●	●
Delta T. Temperatura de cocción controlada por el propio alimento	-	●
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras sin supervisión	●	●
SafeSteam. Extracción de vapor automático al finalizar la cocción (configurable)	●	●
ReailableSystem. Programa de mantenimiento preventivo	-	●
MySmartCooking. Sistema automático 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	-	●
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes. Detección automática de la carga, tiempo y número de veces que se ha abierto la puerta	-	●
Multilevel. Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	-	●
Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	-	●
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	-	●
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	-	●
Recetas guiadas paso a paso con actualizaciones periódicas	-	●
Búsqueda de recetas por ingredientes	-	●
Recálculo automático de los ingredientes de la receta según el número de comensales	-	●
Inyección de energía y humedad en función de la carga. Detección automática de la carga	●	●
Refrigeración de desagüe. Refrigerar el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	●	●
DOTACIONES DE CONTROL		
Programas / fases de cocción	108/5	400/10
Acceso a configuraciones del horno. Configuraciones específicas por país	●	●
Cocción Check. Resumen con gráficos del proceso de cocción actual. Con visualización previa y final de los datos y consumos relacionados con la cocción en curso	●	●
Sistema de autoaprendizaje que se adapta automáticamente a la rutina de utilización de las recetas y aplicaciones más usadas según usuario	●	●
Creación de perfiles específicos de usuario para configurar individualmente los equipos y su funcionamiento	●	●
Página de inicio Fast Menu programable, según cliente y sus necesidades	●	●
Página de inicio Fast Menu editable y activable de forma remota	●	●
Navegación desde el menú principal de forma táctil o mediante el uso del mando rotativo	●	●
Pantalla autoconfigurable, personalizable	●	●
Numerosas posibilidades de configuración, ajuste de servicio técnico, de energía, etc...	●	●
Numerosas posibilidades de configuración avanzada, idioma, sonido, sistema, etc...	●	●

	CONCEPT ⚡	EVOLUTION ⚡
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado	●	●
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos	-	●
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos. Su ubicación y visibilidad	●	-
Mando rotativo con diseño de iluminación inteligente y función push	-	●
Iluminación inteligente del mando rotativo en 5 colores. Blanco: Standby / Rojo: ciclo de cocción / Azul: ciclo de lavado / Amarillo: finalizando cocción, lavado o ajustes / Verde: final de cocción o lavado	●	●
Mando de ajuste para modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo y tiempo	-	●
Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado	●	●
Bloqueo de programa	●	●
Guía de uso rápido	●	●
Documentación multi-idioma integrada en el horno	-	●
Documentación multi-idioma en formato electrónico	-	●
Función de ayuda específica para cada cocción	-	●
Función de ayuda integrada, manual de instrucciones de servicio y ejemplos	-	●
Interfaz de usuario disponible en 21 idiomas	-	●
Avisos acústicos configurables por el usuario	●	●
Conector Plug&Play. Conexión para sonda monopunto, multipunto y sous-vide	●	●
Señalización de fin de cocción visual y acústica	●	●
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo, tiempo transcurrido, tiempo restante, temperatura sonda, consumos	-	●
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo	●	-
Visualización de valor efectivos y valores seleccionados	●	●
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO		
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente con 4 niveles de lavado y aclarado, con detección del grado de suciedad y aviso automático	●	●
MyCare. Sistema automático de limpieza con 1 nivel de lavado	-	-
DETALLES TÉCNICOS Y DE FABRICACIÓN		
Iluminación LED de alta tecnología. Iluminación óptima en toda la cámara consumo mínimo y máxima duración	●	●
Configuración del tiempo de iluminación de la cámara variable por el usuario	●	●
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	●	●
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	●	●
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe	●	●
Sifón integrado	●	●
Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza	●	●
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	●	●
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	●	●

● De serie ○ Opcional - No compatible

HORNOS DE CONVECCIÓN

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.

Gastronomía



SNACK

Mychef SNACK AIR-S GN 1/1	102
Accesorios	103
Mychef SNACK AIR-S GN 2/3	104
Accesorios	105
Mychef SNACK AIR GN 1/1	106
Accesorios	107
Mychef SNACK AIR GN 2/3	108
Accesorios	109

SNACK AIR-S GN 1/1

HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE



EQUIPAMIENTO DE SERIE	4 GN 1/1	4 GN 1/1
PVP	2.281 €	2.490 €
Alimentación	⚡	⚡
Capacidad GN	4 x GN 1/1	4 x GN 1/1
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Peso	57 Kg	57 Kg
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 522 mm
Recomendado para (n) raciones al día	60 - 360	60 - 360
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	6,3 kW	6,3 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
2 Modos de cocción: • Convección (de 30° a 260°C) • Mixto: convección + humedad (de 30° a 260°C)	✓	✓
Fan Plus. Cocciones 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. Pre calentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas de cocción	40	40
Fases de cocción	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento
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	✓	✓
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	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral)			170 €
(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 GN 1/1	MYCHA367	0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 GN 1/1	MYCHA366	0 €

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.

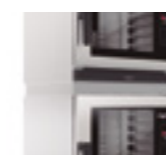
MYCHA219 79 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

MYCHA061 332 €



Kit de apilado

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

MYCHA244 291 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 228 €

ACCESORIOS SNACK AIR-S GN 1/1

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 228 €

- **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



Campana de condensación de vapor

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

4 GN 1/1 MYCHA438 1.256 €



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 513 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores MYCHA218 149 €



Soporte con guías 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 431 €



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 147 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 111 €



DA21

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

1 unidad MYCHA045 73 €

Pack de 18 unidades MYCHA360 1.248 €

Pack de 60 unidades MYCHA361 3.981 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 180 €



Pulverizador

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

Pulverizador MYCHA183 42 €

SNACK AIR-S GN 2/3

HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE



EQUIPAMIENTO DE SERIE	4 GN 2/3	4 GN 2/3
PVP	1.378 €	1.575 €
Alimentación	⚡	⚡
Capacidad GN	4 x GN 2/3	4 x GN 2/3
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Peso	49 Kg	49 Kg
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 522 mm	620 x 690 x 522 mm
Recomendado para (n) raciones al día	80 - 180	80 - 180
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	3,6 kW	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
2 Modos de cocción: • Convección (de 30° a 260°C) • Mixto: convección + humedad (de 30° a 260°C)	✓	✓
Fan Plus. Cocciones 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. Pre calentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas de cocción	40	40
Fases de cocción	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento
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	✓	✓
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)

Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral)	170 €
---	-------

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.

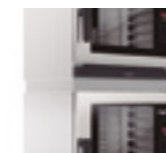
MYCHA219 79 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

MYCHA061 332 €



Kit de apilado

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

MYCHA243 266 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 228 €

ACCESORIOS SNACK AIR-S GN 2/3

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 228 €

- **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



Campana de condensación de vapor

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

4 GN 2/3 MYCHA439 1.082 €



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 454 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores MYCHA218 149 €



Soporte con guías 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 372 €



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 147 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 111 €



DA21

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

1 unidad MYCHA045 73 €

Pack de 18 unidades MYCHA360 1.248 €

Pack de 60 unidades MYCHA361 3.981 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 180 €



Pulverizador

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

Pulverizador MYCHA183 42 €

SNACK AIR GN 1/1

HORNO DE CONVECCIÓN

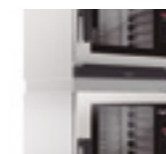


EQUIPAMIENTO DE SERIE	4 GN 1/1
PVP	2.039 €
Alimentación	⚡
Capacidad GN	4 x GN 1/1
Sistema de apertura	Superior
Peso	57 Kg
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 760 x 522 mm
Recomendado para (n) raciones al día	60 - 360
Distancia entre guías	75 mm
Potencia	6,3 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
Modo de cocción: Convección (de 30° a 260°)	✓
Fan Plus. Cocción homogénea gracias a las turbinas bidireccionales de 1 velocidad	1 velocidad
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓
Preheat automático. Pre calentamiento ultrarrápido	✓
Programas de cocción	40
Fases de cocción	3 + pre calentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓
Soportes en L fáciles de limpiar	✓
Regeneración manual	✓
Pantalla LED	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble acristalamiento de bajas emisiones	✓
Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 18/10 de alta resistencia, totalmente soldada con bordes redondeados	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 GN 1/1	MYCHA367	0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 GN 1/1	MYCHA366	0 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS



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

MYCHA244 291 €

ACCESORIOS SNACK AIR GN 1/1

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 228 €

- **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



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 513 €



Soporte con guías 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 431 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 111 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 180 €



Campana de condensación de vapor

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

4 GN 1/1 MYCHA438 1.256 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores MYCHA218 149 €



DA21

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

1 unidad MYCHA045 73 €

Pack de 18 unidades MYCHA360 1.248 €

Pack de 60 unidades MYCHA361 3.981 €



Pulverizador

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

Pulverizador MYCHA183 42 €

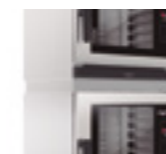
SNACK AIR GN 2/3

HORNO DE CONVECCIÓN



EQUIPAMIENTO DE SERIE	4 GN 2/3
PVP	1.179 €
Alimentación	
Capacidad GN	4 x GN 2/3
Sistema de apertura	Superior
Peso	49 Kg
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 522 mm
Recomendado para (n) raciones al día	80 - 180
Distancia entre guías	75 mm
Potencia	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60
Modo de cocción: Convección (de 30° a 260°)	✓
Fan Plus. Cocción homogénea gracias a las turbinas bidireccionales de 1 velocidad	1 velocidad
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓
Programas de cocción	40
Fases de cocción	3 + precalentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓
Soportes en L fáciles de limpiar	✓
Regeneración manual	✓
Pantalla LED	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble acristalamiento de bajas emisiones	✓
Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 18/10 de alta resistencia, totalmente soldada con bordes redondeados	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de apilado

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

MYCHA243 266 €

ACCESORIOS SNACK AIR GN 2/3

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 228 €

- **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



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 180 €



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 454 €



Campana de condensación de vapor

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

4 GN 2/3 MYCHA439 1.082 €



Soporte con guías 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 372 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores MYCHA218 149 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 111 €



DA21

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

1 unidad MYCHA045 73 €

Pack de 18 unidades MYCHA360 1.248 €

Pack de 60 unidades MYCHA361 3.981 €



Pulverizador

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

Pulverizador MYCHA183 42 €

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/3

Bandeja GN 2/3 Lisa

Profundidad 20	RGN23020	22 €
Profundidad 40	RGN23040	30 €
Profundidad 65	RGN23065	33 €

Bandeja GN 2/3 Perforada

Profundidad 20	RGN2302F	33 €
Profundidad 40	RGN2304F	36 €
Profundidad 65	RGN2306F	44 €

Bandeja para plancha / pizza
Por la cara ranurada verdura y pescado a la parrilla. Por la cara lisa pizzas, cocas...

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

Bandeja para patatas grill
Para asar patatas: 20 piezas

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

Parrilla inox
Asados de piezas grandes, regenerar

GN 2/3	RPARGN23	25 €
--------	-----------------	-------------

Cesta para fritura
Para freír patatas fritas, alitas de pollo, nuggets...

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

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

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

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/1

Bandeja GN 2/1 Lisa

Profundidad 20	RGN21020	53 €
Profundidad 40	RGN21040	58 €
Profundidad 65	RGN21060	66 €

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	616 €
--------	-----------------	--------------

Bandeja GN 2/1 Perforada

Profundidad 20	RGN2102F	69 €
Profundidad 40	RGN2104F	73 €
Profundidad 65	RGN2106F	92 €

Parrilla inox
Asados y regeneración de piezas grandes

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

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 1/1

Bandeja GN 1/1 Lisa

Profundidad 20	RGN11020	25 €
Profundidad 40	RGN11040	28 €
Profundidad 65	RGN11060	32 €

Bandeja GN 1/1 Perforada

Profundidad 20	RGN1102F	43 €
Profundidad 40	RGN1104F	46 €
Profundidad 65	RGN1106F	53 €

Bandeja GN 1/1 Esmaltada

Profundidad 20	RPAR1108	43 €
Profundidad 40	RPAR1109	47 €
Profundidad 65	RPAR1110	50 €

Placa grill
Filetes de carne y pescados a la parrilla

GN 1/1	RPART103	150 €
--------	-----------------	--------------

Bandeja para plancha / pizza
Por la cara ranurada verdura y pescado a la parrilla. Por la cara lisa pizzas, cocas...

GN 1/1	RPAR1102	173 €
--------	-----------------	--------------

Bandeja para pollos grill
Parrilla para asar 8 pollos

GN 1/1	RPAR1101	76 €
--------	-----------------	-------------

Bandeja para patatas grill
Para asar patatas: 28 piezas

GN 1/1	RPAR1105	79 €
--------	-----------------	-------------

Bandeja recoge grasas
Complemento de la bandeja para pollos grill.

GN 1/1	RPAR1111	74 €
--------	-----------------	-------------

Parrilla inox
Asados y regeneración de piezas grandes

GN 1/1	RPARGN11	25 €
--------	-----------------	-------------

Cesta para fritura
Para freír patatas fritas, alitas de pollo, nuggets...

GN 1/1	RPAR1104	112 €
--------	-----------------	--------------

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

GN 1/1	RPAR1106	65 €
--------	-----------------	-------------

Bandeja para pan
4 barras de pan por bandeja.
*Bandeja no compatible con los modelos COMPACT Concept y Evolution 6 GN 1/1 T y COOK.

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

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

GN 1/1	RGN1100H	104 €
--------	-----------------	--------------

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	558 €
--------	-----------------	--------------

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 iBAKE 600 x 400	NUEVO	114
Accesorios		116
<hr/>		
Mychef iBAKE MAX 600 x 400	NUEVO	118
Accesorios		119
<hr/>		
Mychef BAKE MASTER 600 x 400	NUEVO	120
Accesorios		122
<hr/>		
Mychef BAKE MAX MASTER 600 x 400	NUEVO	124
Accesorios		125
<hr/>		
Mychef BAKE PRO 600 x 400		126
Accesorios		128
<hr/>		

iBAKE 600 x 400

HORNO COMBINADO



Pastelerías Panaderías Obradores



EQUIPAMIENTO DE SERIE	
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	
Alimentación	
Tipo de bandeja	
Capacidad	
Peso	
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	
Recomendado para (n) baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)	
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	
Distancia entre guías	
Potencia eléctrica	
Potencia de gas (G20, G30, G31)	
Entrada de gas	
Voltaje (V/Ph/Hz)	
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 280°C) / Mixto: convección + vapor (de 30° a 280°C) / Vapor saturado (de 30° a 130°C)	
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas	
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	
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	
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	
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. 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	
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	
Cooking Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna tras un corte en el suministro	
MyCare. Sistema automático de limpieza, con detección del grado de suciedad y aviso automático	
Sonda interna multipunto	
Guías en "L" de fácil limpieza	
Panel de control TFT táctil 10"	
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	
Señalización de fin de cocción visual y acústica	
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	
Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente 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	



iBAKE 4	iBAKE 6		iBAKE 10	
5.279 €	7.020 €	8.652 €	9.688 €	11.418 €
⚡	⚡	⚡*	⚡	⚡*
600 x 400	600 x 400		600 x 400	
4	6		10	
85 Kg	102 Kg	130 Kg	137 Kg	147 Kg
760 x 800 x 750 mm	760 x 800 x 865 mm	760 x 918 x 854 mm	760 x 800 x 1155 mm	760 x 918 x 1144 mm
60	90		150	
192	288		480	
85 mm	85 mm		85 mm	
7,3 kW	12,6 kW	805 W	18,9 kW	805 W
-	-	13 kW	-	20 kW
-	-	Hembra G½"	-	Hembra G½"
400/3L+N/50-60 (1) (2)	400/3L+N/50-60 (2)	230V/L+N/50-60	400/3L+N/50-60 (2)	230V/L+N/50-60
✓	✓		✓	
4 velocidades	4 velocidades	6 velocidades	4 velocidades	6 velocidades
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
400 + 10	400 + 10		400 + 10	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado		4 niveles + aclarado	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓	✓		✓	

* Disponible a partir de septiembre de 2022.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	⚡	337 €
Apertura de puerta a mano izquierda		342 €
(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA298 0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA297 0 €
	6 (600 x 400)	MYCHA302 231 €
	10 (600 x 400)	MYCHA307 337 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica iBAKE

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

iBAKE	⚡	MYCHA245	110 €
iBAKE	🔥	MYCHA397	110 €

Kit reductor de presión

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

iBAKE	⚡	MYCHA219	79 €
-------	---	----------	------

Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

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

iBAKE 4 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242	392 €
iBAKE 6 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242	392 €
iBAKE 6 + iBAKE 6	⚡	MYCHA242	392 €
iBAKE 6 + iBAKE 6	🔥	MYCHA411	523 €
iBAKE 10 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242	392 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

iBAKE	⚡🔥	MYCHA061	332 €
-------	----	----------	-------

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA062	228 €
-------	----	----------	-------

Kit de refrigeración de desagüe

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

iBAKE	⚡	MYCHA358	151 €
-------	---	----------	-------

ACCESORIOS iBAKE

Kit UltraVioletSteam

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

4	⚡🔥	MYCHA384	396 €
6	⚡🔥	MYCHA385	792 €
10	⚡🔥	MYCHA385	792 €



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	756 €
6	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 guías	MYCHA229	756 €
6	🔥	760 x 863 x 900 mm	8 guías	MYCHA403	773 €
10	⚡	760 x 730 x 900 mm	5 guías	MYCHA230	687 €
10	🔥	760 x 863 x 900 mm	5 guías	MYCHA404	703 €



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

4 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	396 €
6 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	396 €
6 + 6	⚡	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	337 €
6 + 6	🔥	760 x 863 x 105 mm	MYCHA407	358 €
10 + 4	⚡	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	337 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA261	111 €
-------	----	----------	-------

ACCESORIOS iBAKE



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

iBAKE	⚡	MYCHA260	146 €
iBAKE	🔥	MYCHA408	146 €



Kit de ducha de lavado

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

iBAKE	⚡🔥	MYCHA172	180 €
-------	----	----------	-------



Campana de condensación de vapor

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

iBAKE	⚡	MYCHA387	1.274 €
-------	---	----------	---------



Campana de condensación frontal de vapor

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

iBAKE	⚡	MYCHA267	1.652 €
-------	---	----------	---------



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

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

iBAKE	⚡	MYCHA270	2.083 €
-------	---	----------	---------

Filtro de carbono (Recambio)	⚡	MYCHA216	180 €
------------------------------	---	----------	-------



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

iBAKE	⚡	MYCHA218	149 €
-------	---	----------	-------

ACCESORIOS iBAKE



Fermentadora con control directo

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

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

Fermentadora 10 bandejas	MYCHA248	1.385 €
--------------------------	----------	---------



Fermentadora con control directo

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

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

Fermentadora 8 bandejas	MYCHA249	1.268 €
-------------------------	----------	---------



Kit de apilado fermentadora - Bake

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

iBAKE	⚡	MYCHA254	144 €
iBAKE	🔥	MYCHA409	161 €

Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

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

iBAKE	⚡🔥	MYCHA257	83 €
-------	----	----------	------



CleanDuo

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

1 unidad	MYCHA063	88 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	346 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	2.036 €

iBAKE MAX 600 x 400

HORNO COMBINADO DE CARRO



Pastelerías Panaderías Obradores Supermercados



NUEVO

* Disponible a partir de septiembre de 2022.

** Carro portabandejas incluido.

EQUIPAMIENTO DE SERIE		iBAKE MAX 16	
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido)		18.681 €	21.899 €
Alimentación		⚡	🔥
Tipo de bandeja		600 x 400	
Capacidad		16	
Medidas totales (ancho x fondo x alto)		893 x 1018 x 1923 mm	
Peso		311 kg	386 kg
Recomendado para (n) baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)		240	
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)		300	
Distancia entre guías		85 mm	
Potencia eléctrica		34,7 kW	1.610 W
Potencia de gas (G20, G30, G31)		-	70 kW
Entrada de gas		-	Hembra G½"
Voltaje (V/Ph/Hz)		400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 300°C) / Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) / Vapor saturado (de 30° a 130°C)		✓	
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción		✓	
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 6 velocidades		6 velocidades	
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor		✓	
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		✓	
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. 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		✓	
Cooking Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual		✓	
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna tras un corte en el suministro		✓	
MyCare. Sistema automático de limpieza, con detección del grado de suciedad y aviso automático		4 niveles + aclarado	
Sonda interna multipunto		✓	
Panel de control TFT táctil 10"		✓	
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP		✓	
Señalización de fin de cocción visual y acústica		✓	
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración		✓	
Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza		✓	
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 316L con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado		✓	
Refrigeración del desagüe. Enfría el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías		✓	
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano		✓	
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua		✓	
Carro portabandejas 600x400. Capacidad 16 bandejas 600x400 y distancia entre guías de 85mm, fabricado en acero inoxidable AISI 316L.		✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	⚡	337 €
Apertura de puerta a mano izquierda		342 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA422	71 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica iBAKE MAX

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

iBAKE MAX ⚡🔥 **MYCHA397 110 €**

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

iBAKE MAX ⚡🔥 **MYCHA061 332 €**

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iBAKE MAX ⚡🔥 **MYCHA062 228 €**

Carro portabandejas 600 x 400

Capacidad 16 bandejas 600x400 y distancia entre guías de 85mm. Fabricado en acero AISI 316L

iBAKE MAX ⚡🔥 **MYCHA418 2.012 €**

Manta térmica

Para carros portabandejas 600 x 400.

iBAKE MAX ⚡🔥 **MYCHA419 761 €**

ACCESORIOS iBAKE MAX

Kit UltraVioletSteam

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

iBAKE MAX ⚡🔥 **MYCHA385 792 €**



Kit de ducha de lavado

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

iBAKE MAX ⚡🔥 **MYCHA172 180 €**



CleanDuo

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

1 unidad	MYCHA063 88 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354 346 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355 2.036 €

BAKE MASTER 600 x 400

HORNO COMBINADO

NUEVO



EQUIPAMIENTO DE SERIE

BAKE MASTER 4

PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	4.188 €
Alimentación	⚡
Tipo de bandeja	600 x 400
Capacidad	4
Peso	79 Kg
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 785 x 750 mm
Recomendado para (n) baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)	60
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	192
Distancia entre guías	85 mm
Potencia	7,3 kW
Potencia de gas (G20, G30, G31)	-
Entrada de gas	-
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 260°C) / Míxto: convección + vapor (de 30° a 260°C / Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas	4 velocidades
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓
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 automático. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓
Programas + fases de cocción en cada programa	40 + 3
Teclado multiprograma. 7 programas de acceso directo	✓
Sonda interna monopunto	✓
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, batiente 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	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	⚡	337 €
Apertura de puerta a mano izquierda		342 €
(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA298 0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA297 0 €

* Disponible a partir de septiembre de 2022.

NUEVO



NUEVO



BAKE MASTER 6

BAKE MASTER 10

5.136 €	6.767 €	7.243 €	8.973 €
⚡	🔥*	⚡	🔥*
600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400
6	6	10	10
94 Kg	130 kg	156 Kg	147 kg
760 x 785 x 865 mm	760 x 918 x 854 mm	760 x 785 x 1155 mm	760 x 918 x 1144 mm
90		150	
288		480	
85 mm		85 mm	
12,6 kW	805 W	18,9 kW	805 W
-	13 kW	-	20 kW
-	Hembra G½"	-	Hembra G½"
400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60	400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
✓		✓	
4 velocidades	6 velocidades	4 velocidades	6 velocidades
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
40 + 3		40 + 3	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	⚡	337 €
Apertura de puerta a mano izquierda		342 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	6 (600 x 400)	MYCHA302 231 €
	10 (600 x 400)	MYCHA307 337 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica

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

BAKE MASTER ⚡ MYCHA245 110 €

BAKE MASTER 🔥 MYCHA397 110 €

Kit reductor de presión

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

BAKE MASTER ⚡ MYCHA219 79 €

Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

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

BAKE MASTER 4 + BAKE MASTER 4 ⚡ MYCHA242 392 €

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 4 ⚡ MYCHA242 392 €

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 6 ⚡ MYCHA242 392 €

BAKE MASTER 10 + BAKE MASTER 4 ⚡ MYCHA242 392 €

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 6 🔥 MYCHA411 523 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

BAKE MASTER 🔥 MYCHA061 332 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

BAKE MASTER 🔥 MYCHA062 228 €

Kit de refrigeración de desagüe

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

BAKE MASTER ⚡ MYCHA358 151 €

ACCESORIOS BAKE MASTER

Kit de conectividad Wi-Fi

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

MYCHA357 ⚡ 🔥 228 €

Kit UltraVioletSteam

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

4 ⚡ 🔥 MYCHA384 396 €

6 ⚡ 🔥 MYCHA385 792 €

10 ⚡ 🔥 MYCHA385 792 €

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 756 €

6 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 8 guías MYCHA229 756 €

10 ⚡ 760 x 730 x 600 mm 5 guías MYCHA230 687 €

6 🔥 760 x 863 x 900 mm 8 guías MYCHA403 773 €

10 🔥 760 x 863 x 900 mm 5 guías MYCHA404 703 €

Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

4 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm MYCHA350 396 €

6 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm MYCHA350 396 €

6 + 6 ⚡ 760 x 730 x 105 mm MYCHA238 337 €

10 + 4 ⚡ 760 x 730 x 105 mm MYCHA238 337 €

6 + 6 🔥 760 x 863 x 105 mm MYCHA407 358 €

Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

BAKE MASTER 🔥 MYCHA261 111 €

ACCESORIOS BAKE MASTER

Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

BAKE MASTER ⚡ MYCHA260 146 €

BAKE MASTER 🔥 MYCHA408 146 €

Campana de condensación de vapor

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

BAKE MASTER ⚡ MYCHA352 1.256 €

Campana de condensación frontal de vapor

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

BAKE MASTER ⚡ MYCHA267 1.652 €

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

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

BAKE MASTER ⚡ MYCHA270 2.083 €

Filtro de carbono (Recambio) ⚡ MYCHA216 180 €

Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

BAKE MASTER ⚡ MYCHA218 149 €

ACCESORIOS BAKE MASTER

Fermentadora con control directo

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

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

Fermentadora 10 bandejas MYCHA248 1.385 €

Fermentadora con control directo

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

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

Fermentadora 8 bandejas MYCHA249 1.268 €

Kit de apilado fermentadora - Bake

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

BAKE MASTER ⚡ MYCHA254 144 €

BAKE MASTER 🔥 MYCHA409 161 €

Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

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

iBAKE 🔥 MYCHA257 83 €

Kit de ducha de lavado

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

BAKE MASTER 🔥 MYCHA172 180 €

CleanDuo

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

1 unidad MYCHA063 88 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 346 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 2.036 €

BAKE MAX MASTER 600 x 400

HORNO COMBINADO DE CARRO



Pastelerías Panaderías Obradores Supermercados



reddit winner 2020



NUEVO

* Disponible a partir de septiembre de 2022.

** Carro portabandejas incluido.

EQUIPAMIENTO DE SERIE	BAKE MAX MASTER 16	
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	15.265 €	18.482 €
Alimentación	⚡	🔥
Tipo de bandeja	600 x 400	
Capacidad	16	
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	893 x 1018 x 1923 mm	
Peso	311 kg	386 kg
Recomendado para (n) baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)	240	
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	300	
Distancia entre guías	85 mm	
Potencia eléctrica	34,7 kW	1610W
Potencia de gas (G20, G30, G31)	-	70kW
Entrada de gas	-	Hembra G½"
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
3 modos de cocción:		
• Convección (de 30° a 260°C)		
• Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)	✓	
• Vapor saturado (de 30° a 130°C)		
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 4 velocidades	4 velocidades	
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓	
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	✓	
Programas + fases de cocción en cada programa	40 + 3	
Teclado multiprograma. 7 programas de acceso directo	✓	
Sonda interna monopunto	✓	
MyCare. Sistema automático de limpieza	✓	
CoolDown automático. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓	
Preheat automático. Pre calentamiento ultrarrápido	✓	
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, batiente y de fácil limpieza	✓	
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 316L con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado	✓	
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	
Refrigeración del desagüe. Enfría el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	✓	
Carro portabandejas 600x400. Capacidad 16 bandejas 600x400 y distancia entre guías de 85mm, fabricado en acero inoxidable AISI 316L.	✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	⚡	337 €
Apertura de puerta a mano izquierda		342 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA422	71 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica BAKE MAX

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

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA397 110 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 332 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 228 €

Carro portabandejas 600 x 400

Capacidad 16 bandejas 600x400 y distancia entre guías de 85mm. Fabricado en acero AISI 316L

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA418 2.012 €

Manta térmica

Para carros portabandejas 600 x 400.

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA419 761 €

Kit de conectividad Wi-Fi

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

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA357 228 €

ACCESORIOS BAKE MAX MASTER

Kit UltraVioletSteam

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

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA385 792 €



Kit de ducha de lavado

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

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 180 €



CleanDuo

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

1 unidad	MYCHA063	88 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	346 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	2.036 €

BAKE PRO 600 x 400

HORNO COMBINADO



Pastelerías



Panaderías



Obradores



reddot winner 2020



EQUIPAMIENTO DE SERIE	BAKE PRO 4
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	3.807 €
Alimentación	⚡
Tipo de bandeja	600 x 400
Capacidad	4
Peso	79 Kg
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 785 x 750 mm
Recomendado para (n) baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)	60
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	192
Distancia entre guías	85 mm
Potencia	7,3 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
3 modos de cocción:	✓
· Convección (de 30° a 260°C)	
· Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)	
· Vapor saturado (de 30° a 130°C)	
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 2 velocidades	2 velocidades
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓
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 automático. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓
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, batiente 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	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda			342 €
(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA298	0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA297	0 €



BAKE PRO 6	BAKE PRO 10
4.676 €	6.802 €
⚡	⚡
600 x 400	600 x 400
6	10
96 Kg	126 Kg
760 x 785 x 865 mm	760 x 785 x 1155 mm
90	150
288	480
85 mm	85 mm
12,6 kW	18,9 kW
400/3L+N/50-60 (1)	400/3L+N/50-60 (1)
✓	✓
2 velocidades	2 velocidades
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda			342 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	6 (600 x 400)	MYCHA302	231 €
	10 (600 x 400)	MYCHA307	337 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica

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

MYCHA245 110 €

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 79 €

Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

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

MYCHA242 392 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

MYCHA061 332 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 228 €

Kit de refrigeración de desagüe

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

MYCHA358 151 €

ACCESORIOS BAKE PRO

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 228 €

- **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

Kit UltraVioletSteam

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

4 MYCHA384 396 €

6 MYCHA385 792 €

10 MYCHA385 792 €

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 756 €

6 760 x 730 x 900 mm 8 guías MYCHA229 756 €

10 760 x 730 x 600 mm 5 guías MYCHA230 687 €

Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

4 + 4 760 x 730 x 300 mm MYCHA350 396 €

6 + 4 760 x 730 x 300 mm MYCHA350 396 €

6 + 6 760 x 730 x 105 mm MYCHA238 337 €

10 + 4 760 x 730 x 105 mm MYCHA238 337 €

Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 111 €

ACCESORIOS BAKE PRO



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración frontal MYCHA260 146 €



Campana de condensación de vapor

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

Campana MYCHA352 1.256 €



Campana de condensación frontal de vapor

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

Campana MYCHA267 1.652 €



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 2.083 €

Filtro de carbono (Recambio) MYCHA216 180 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores MYCHA218 149 €

ACCESORIOS BAKE PRO



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
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 10 bandejas MYCHA248 1.385 €



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
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas MYCHA249 1.268 €



Kit de apilado fermentadora - Bake

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

Apilado fermentadora MYCHA254 144 €

Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

MYCHA257 83 €

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 180 €



CleanDuo

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

1 unidad MYCHA063 88 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 346 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 2.036 €

COMPARATIVA DE PRODUCTOS

	BAKE PRO ⚡	BAKE MASTER ⚡	BAKE MASTER 🔥	iBAKE ⚡	iBAKE 🔥
MODALIDAD DE COCCIÓN					
Modo convección	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 280°C	30°C - 280°C
Modo mixto: convección + vapor	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 280°C	30°C - 280°C
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●	●	●	●
Regeneración. Asistente para la regeneración de alimentos cocinados. Programas parametrizables y preestablecidos	Manual	Manual	Manual	Inteligente	Inteligente
Programa de fermentación parametrizable	-	-	-	●	●
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna	Manual	Manual	Manual	Inteligente	Inteligente
BENEFICIOS Y PATENTES MYCHEF					
CoolDown. Enfriamiento ultra rápido	●	●	●	●	●
Preheat. Precalentamiento ultra rápido	●	●	●	●	●
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	-	-	-	●	●
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2°C)	-	○	-	○	-
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y N velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	2 velocidades	4 velocidades	6 velocidades	4 velocidades	6 velocidades
Gestión inteligente de la velocidad, sentido de giro y pulsación de la turbina	-	-	-	●	●
MultiSteam. Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)	●	●	●	●	●
UltraVioletSteam. Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos ultravioleta	○	○	○	○	○
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de las cámaras de cocción gracias a su tecnología de baja presión, crujientes y dorados perfectos	●	●	●	●	●
Delta T. Temperatura de cocción controlada por el propio alimento	-	-	-	●	●
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras sin supervisión	-	-	-	●	●
SafeSteam. Extracción de vapor automático al finalizar la cocción (configurable)	-	-	-	●	●
ReailableSystem. Programa de mantenimiento preventivo	-	-	-	●	●
MySmartCooking. Sistema automático 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	-	-	-	●	●
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes. Detección automática de la carga, tiempo y número de veces que se ha abierto la puerta	-	-	-	●	●
Multilevel. Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	-	-	-	●	●
Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	-	-	-	●	●
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	-	-	-	●	●
Control remoto desde un smartphone o tablet mediante la aplicación Mychef Cloud o desde MyCloud en la web de Mychef	○	○	○	-	-
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	-	-	-	●	●
Recetas guiadas paso a paso con actualizaciones periódicas	-	-	-	●	●
Búsqueda de recetas por ingredientes	-	-	-	●	●
Recálculo automático de los ingredientes de la receta según el número de comensales	-	-	-	●	●
Inyección de energía y humedad en función de la carga. Detección automática de la carga	-	-	-	●	●
Refrigeración de desagüe. Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	○	○	-	○	-
DOTACIONES DE CONTROL					
Programas / fases de cocción	-	40/3	40/3	400/10	400/10
Acceso a configuraciones del horno. Configuraciones específicas por país	-	-	-	●	●
Cocción Check. Resumen con gráficos del proceso de cocción actual. Con visualización previa y final de los datos y consumos relacionados con la cocción en curso	-	-	-	●	●
Sistema de autoaprendizaje que se adapta automáticamente a la rutina de utilización de las recetas y aplicaciones más usadas según usuario	-	-	-	●	●
Creación de perfiles específicos de usuario para configurar individualmente los equipos y su funcionamiento	-	-	-	●	●
Teclado multiprograma con teclas de acceso directo	-	7	7	-	-
Página de inicio Fast Menu programable, según cliente y sus necesidades	-	-	-	●	●

	BAKE PRO ⚡	BAKE MASTER ⚡	BAKE MASTER 🔥	iBAKE ⚡	iBAKE 🔥
Página de inicio Fast Menu editable y activable de forma remota	-	-	-	●	●
Navegación desde el menú principal de forma táctil	-	-	-	●	●
Pantalla autoconfigurable, personalizable	-	-	-	●	●
Numerosas posibilidades de configuración, ajuste de servicio técnico, de energía, etc...	-	-	-	●	●
Numerosas posibilidades de configuración avanzada, idioma, sonido, sistema, etc...	-	-	-	●	●
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado	-	●	●	●	●
Pantalla TFT táctil panorámica de 10 pulgadas con símbolos intuitivos	-	-	-	●	●
Pantalla LED	●	●	●	-	-
Mando de ajuste para modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo y tiempo	-	●	●	●	●
Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado	-	-	-	●	●
Bloqueo de programa	●	●	●	●	●
Guía de uso rápido	-	-	-	●	●
Documentación multi-idioma integrada en el horno	-	-	-	●	●
Documentación multi-idioma en formato electrónico	●	●	●	●	●
Función de ayuda específica para cada cocción	-	-	-	●	●
Función de ayuda integrada, manual de instrucciones de servicio y ejemplos	-	-	-	●	●
Interfaz de usuario disponible en 21 idiomas	-	-	-	●	●
Avisos acústicos configurables por el usuario	-	-	-	●	●
Sonda interna monopunto	-	●	●	-	-
Sonda interna multipunto	-	-	-	●	●
Señalización de fin de cocción visual y acústica	●	●	●	●	●
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo, tiempo transcurrido, tiempo restante, temperatura sonda, consumos	-	-	-	●	●
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo	-	●	●	-	-
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo	●	-	-	-	-
Visualización de valor efectivos y valores seleccionados	●	●	●	●	●
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO					
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente con 4 niveles de lavado y aclarado, con detección del grado de suciedad y aviso automático	-	-	-	●	●
MyCare. Sistema automático de limpieza con 1 nivel de lavado	●	●	●	-	-
DETALLES TÉCNICOS Y DE FABRICACIÓN					
Iluminación LED de alta tecnología. Iluminación óptima en toda la cámara consumo mínimo y máxima duración	●	●	●	●	●
Configuración del tiempo de iluminación de la cámara variable por el usuario	-	-	-	●	●
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	-	-	-	●	●
Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	-	-	-	●	●
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	●	●	●	-	-
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe	●	●	●	●	●
Sifón integrado	●	●	●	●	●
Guías en "L" de fácil limpieza	●	●	●	●	●
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	●	●	●	●	●
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	●	●	●	●	●

● De serie ○ Opcional - No compatible

HORNOS DE CONVECCIÓN

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.

Pastelería / Panadería



BAKERSHOP

Mychef BAKERSHOP AIR-S 600x400

3 Bandejas	134
4, 6 y 10 Bandejas	135
Accesorios	136

Mychef BAKERSHOP AIR-S 460x330

4 Bandejas	138
Accesorios	139
3 Bandejas	140
Accesorios	141

Mychef BAKERSHOP AIR 600x400

3 Bandejas	142
4, 6 y 10 Bandejas	143
Accesorios	144

Mychef BAKERSHOP AIR 460x330

3 y 4 Bandejas	146
Accesorios	147

BAKERSHOP AIR-S 600 x 400

HORNO CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE



EQUIPAMIENTO DE SERIE	BAKERSHOP AIR-S 3	BAKERSHOP AIR-S 3
PVP	1.806 €	2.018 €
Alimentación	⚡	⚡
Tamaño de bandeja	600 x 400 mm	600 x 400 mm
Capacidad	3	3
Peso	45 Kg	45 Kg
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Recomendado para (n) baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)	45	45
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	144	144
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 790 x 430 mm	760 x 790 x 430 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	3,6 kW	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
2 Modos de cocción:	✓	✓
· Convección (de 30° a 260°C)		
· Mixto: convección + humedad (de 30° a 260°C)		
Inyección directa de humedad	✓	✓
Fan Plus. Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas de cocción	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	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente 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	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral)	170 €
---	-------



BAKERSHOP AIR-S 4	BAKERSHOP AIR-S 4	BAKERSHOP AIR-S 6	BAKERSHOP AIR-S 10
2.281 €	2.490 €	3.415 €	4.805 €
⚡	⚡	⚡	⚡
600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
4	4	6	10
58 Kg	58 Kg	74 Kg	100 Kg
Superior	Lateral	Lateral	Lateral
60	60	90	150
192	192	288	480
760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 646 mm	760 x 760 x 946 mm
75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
6,3 kW	6,3 kW	10,5 kW	15,6 kW
400/3L+N/50-60 (1) (2)	400/3L+N/50-60 (1) (2)	400/3L+N/50-60 (2)	400/3L+N/50-60 (2)
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
40	40	40	40
3 + precalentamiento	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

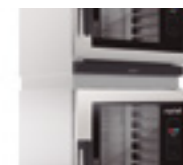
Apertura de puerta a mano izquierda		170 €
(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 (600 x 400) MYCHA328	0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 (600 x 400) MYCHA327	0 €
	6 (600 x 400) MYCHA332	172 €
	10 (600 x 400) MYCHA337	242 €

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 79 €



Kit de apilado

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

MYCHA244 291 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

MYCHA061 332 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 228 €

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 600 X 400

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 228 €

- **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



Soporte con guías 600 x 400

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

3	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	513 €
4	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	513 €
6	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	513 €
10	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	431 €



Soporte con guías 600 x 400 para apilados

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

3+3, 3+4, 4+4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	431 €
6+3, 6+4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	431 €



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

10+3, 10+4	760 x 555 x 300 mm		MYCHA247	343 €
6 + 6	760 x 555 x 300 mm		MYCHA247	343 €
10 + 6	760 x 555 x 105 mm		MYCHA239	331 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 111 €

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 600 X 400



Campana de condensación de vapor

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

Campana MYCHA438 1.256 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores MYCHA218 149 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 180 €



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 147 €



DA21

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

1 unidad MYCHA045 73 €

Pack de 18 unidades MYCHA360 1.248 €

Pack de 60 unidades MYCHA361 3.981 €



Pulverizador

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

Pulverizador MYCHA183 42 €

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 600 X 400



Fermentadora con control directo

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

Fermentadora 10 bandejas MYCHA248 1.385 €



Fermentadora con control directo

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

Fermentadora 8 bandejas MYCHA249 1.268 €

Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

MYCHA257 83 €

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef



Kit de apilado fermentadora - Bakershop 600 x 400

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

Apilado fermentadora MYCHA255 148 €

BAKERSHOP AIR-S 460 x 330

HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE



EQUIPAMIENTO DE SERIE	BAKERSHOP AIR-S 4	BAKERSHOP AIR-S 4
PVP	1.378 €	1.575 €
Alimentación	⚡	⚡
Tamaño de bandeja	460 x 330 mm	460 x 330 mm
Capacidad	4	4
Peso	53 Kg	53 Kg
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	96	96
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
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
2 Modos de cocción:	✓	✓
· Convección (de 30° a 260°C)		
· Mixto: convección + humedad (de 30° a 260°C)		
Inyección directa de humedad	✓	✓
Fan Plus. Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Preheat automático. Pre calentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas de cocción	40	40
Fases de cocción	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento
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	✓	✓
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)

Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral)	170 €
---	-------

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 79 €

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

MYCHA243 266 €

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

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

MYCHA061 332 €

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

MYCHA062 228 €

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 460 X 330

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 228 €

- **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

Soporte con guías 460 x 330
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

3 o 4 460 x 600 x 900 mm 8 guías MYCHA231 454 €

Soporte con guías 460 x 330 para apilados
Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

3+3, 3+4, 4+4 460 x 600 x 600 mm 5 guías MYCHA234 372 €

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

Kit patas regulables MYCHA261 111 €

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 180 €

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 460 X 330

Fermentadora con control directo
Para ser colocada debajo de un horno de 3 bandejas.

- Capacidad: 8 bandejas de 460 x 330 mm
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 620 x 715 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230V/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas MYCHA250 1.070 €

Kit de apilado fermentadora - Bakershop 460 x 330
Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

460 x 330 MYCHA256 150 €

Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

MYCHA257 83 €

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef

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

Campana MYCHA439 1.082 €

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

Kit desviación vapores MYCHA218 149 €

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 147 €

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

1 unidad	MYCHA045	73 €
Pack de 18 unidades	MYCHA360	1.248 €
Pack de 60 unidades	MYCHA361	3.981 €

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

Pulverizador MYCHA183 42 €

BAKERSHOP AIR-S 460 x 330

HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE



EQUIPAMIENTO DE SERIE

BAKERSHOP AIR-S 3

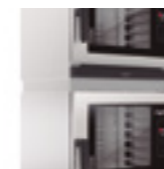
PVP	1.274 €
Alimentación	⚡
Tamaño de bandeja	460 x 330 mm
Capacidad	3
Peso	39 Kg
Sistema de apertura	Superior
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	72
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 430 mm
Distancia entre guías	75 mm
Potencia	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60
2 Modos de cocción:	✓
· Convección (de 30° a 260°C)	
· Mixto: convección + humedad (de 30° a 260°C)	
Inyección directa de humedad	✓
Fan Plus. Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓
Programas de cocción	40
Fases de cocción	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	✓
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	✓

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 79 €



Kit de apilado

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

MYCHA243 266 €

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

MYCHA061 332 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 228 €

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 460 X 330

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 228 €

- **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



Soporte con guías 460 x 330

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

3 o 4 460 x 600 x 900 mm 8 guías MYCHA231 454 €



Soporte con guías 460 x 330 para apilados

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

3+3, 3+4, 4+4 460 x 600 x 600 mm 5 guías MYCHA234 372 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 111 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 180 €

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 460 X 330



Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno de 3 bandejas.

- Capacidad: 8 bandejas de 460 x 330 mm
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 620 x 715 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230V/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas MYCHA250 1.070 €



Kit de apilado fermentadora - Bakershop 460 x 330

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

460 x 330 MYCHA256 150 €

Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

MYCHA257 83 €

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef



Campana de condensación de vapor

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

Campana MYCHA439 1.082 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores MYCHA218 149 €



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 147 €



DA21

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

1 unidad MYCHA045 73 €

Pack de 18 unidades MYCHA360 1.248 €

Pack de 60 unidades MYCHA361 3.981 €



Pulverizador

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

Pulverizador MYCHA183 42 €

BAKERSHOP AIR 600 x 400

HORNO DE CONVECCIÓN



EQUIPAMIENTO DE SERIE	BAKERSHOP AIR 3
PVP	1.685 €
Alimentación	⚡
Tamaño de bandeja	600 x 400 mm
Capacidad	3
Peso	45 Kg
Sistema de apertura	Superior
Recomendado para (n) baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)	45
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	144
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 790 x 430 mm
Distancia entre guías	75 mm
Potencia	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60
Modo de cocción: Convección (de 30° a 260°)	✓
Fan Plus. Cocción homogénea gracias a las turbinas bidireccionales de 1 velocidad	1 velocidad
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓
Preheat automático. Pre calentamiento ultrarrápido	✓
Programas de cocción	40
Fases de cocción	3 + pre calentamiento
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 acristalamiento de bajas emisiones	✓
Puerta de baja emisión, con doble acristalamiento, abatible y fácil de limpiar	✓
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	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

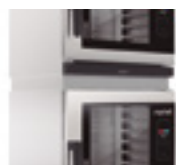
Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral)	170 €
---	-------

	BAKERSHOP AIR 4	BAKERSHOP AIR 6	BAKERSHOP AIR 10
	2.039 €	3.062 €	4.342 €
	⚡	⚡	⚡
	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
	4	6	10
	58 Kg	74 Kg	100 Kg
	Superior	Lateral	Lateral
	60	90	150
	192	288	480
	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 646 mm	760 x 760 x 946 mm
	75 mm	75 mm	75 mm
	6,3 kW	10,5 kW	15,6 kW
	400/3L+N/50-60 (1) (2)	400/3L+N/50-60 (2)	400/3L+N/50-60 (2)
	✓	✓	✓
	1 velocidad	1 velocidad	1 velocidad
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	40	40	40
	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda		170 €
(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 (600 x 400) MYCHA328	0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 (600 x 400) MYCHA327	0 €
	6 (600 x 400) MYCHA332	172 €
	10 (600 x 400) MYCHA337	242 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de apilado

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

MYCHA244 291 €

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR 600 X 400

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 228 €

- **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



Soporte con guías 600 x 400

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

3	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	513 €
4	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	513 €
6	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232	513 €
10	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	431 €



Soporte con guías 600 x 400 para apilados

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

3+3, 3+4, 4+4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	431 €
6+3, 6+4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233	431 €



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

10+3, 10+4	760 x 555 x 300 mm		MYCHA247	343 €
6 + 6	760 x 555 x 300 mm		MYCHA247	343 €
10 + 6	760 x 555 x 105 mm		MYCHA239	331 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261 111 €

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR 600 X 400



Campana de condensación de vapor

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

Campana MYCHA438 1.256 €



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores MYCHA218 149 €



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado MYCHA172 180 €



DA21

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

1 unidad	MYCHA045	73 €
Pack de 18 unidades	MYCHA360	1.248 €
Pack de 60 unidades	MYCHA361	3.981 €



Pulverizador

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

Pulverizador MYCHA183 42 €

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR 600 X 400



Fermentadora con control directo

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

Fermentadora 10 bandejas MYCHA248 1.385 €



Fermentadora con control directo

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

Fermentadora 8 bandejas MYCHA249 1.268 €

Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

MYCHA257 83 €

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef



Kit de apilado fermentadora - Bakershop 600 x 400

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

Apilado fermentadora MYCHA255 148 €

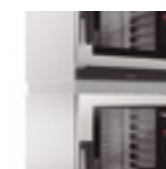
BAKERSHOP AIR 460 x 330

HORNO DE CONVECCIÓN



EQUIPAMIENTO DE SERIE	BAKERSHOP AIR 3	BAKERSHOP AIR 4
PVP	1.131 €	1.179 €
Alimentación	⚡	⚡
Tamaño de bandeja	460 x 330 mm	460 x 330 mm
Capacidad	3	4
Peso	39 Kg	53 Kg
Sistema de apertura	Superior	Superior
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	72	96
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 430 mm	620 x 690 x 522 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	3,6 kW	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
Modo de cocción: Convección (de 30° a 260°)	✓	✓
Fan Plus. Cocción homogénea gracias a las turbinas bidireccionales de 1 velocidad	1 velocidad	1 velocidad
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Preheat automático. Pre calentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas de cocción	40	40
Fases de cocción	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento
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	✓	✓
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	✓	✓

ACCESORIOS RECOMENDADOS



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

MYCHA243 266 €

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR 460 X 330

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357 228 €

- **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



Soporte con guías 460 x 330
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

3 o 4 460 x 600 x 900 mm 8 guías MYCHA231 454 €



Soporte con guías 460 x 330 para apilados
Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

3+3, 3+4, 4+4 460 x 600 x 600 mm 5 guías MYCHA234 372 €



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

Kit patas regulables MYCHA261 111 €



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

Kit ducha de lavado MYCHA172 180 €

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR 460 X 330



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

Fermentadora 8 bandejas MYCHA250 1.070 €



Kit de apilado fermentadora - Bakershop 460 x 330
Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

460 x 330 MYCHA256 150 €

Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

MYCHA257 83 €

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras MyChef



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

Campana MYCHA439 1.082 €



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

Kit desviación vapores MYCHA218 149 €



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

1 unidad MYCHA045 73 €

Pack de 18 unidades MYCHA360 1.248 €


Pack de 60 unidades MYCHA361 3.981 €



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

Pulverizador MYCHA183 42 €

BANDEJAS Y PARRILLAS 460 X 330




Bandeja para pastelería perforada
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

460 x 330 **RPARPA05** **25 €**



Bandeja para pastelería perforada antiadherente
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

460 x 330 **RPARPA06** **36 €**



Parrilla para pan
4 baguettes precocinadas por bandeja.

460 x 330 **RPARPA08** **29 €**



Bandeja aluminio lisa

460 x 330 **RPARPA09** **21 €**




Bandeja inox

460 x 330 **RPARPA11** **19 €**



Bandeja antiadherente

460 x 330 **RPARPA10** **47 €**



Parrilla cromada

460 x 330 **RPARPA12** **17 €**

BANDEJAS Y PARRILLAS 600 X 400




Bandeja para pastelería perforada
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

600 x 400 **RPARPA13** **33 €**



Bandeja para pastelería perforada antiadherente
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

600 x 400 **RPARPA22** **43 €**



Parrilla para pan
5 baguettes precocinadas por bandeja.

600 x 400 **RPARPA15** **33 €**




Parrilla cromada

600 x 400 **RPARPA20** **21 €**



Bandeja para pan
5 barras de pan por bandeja

600 x 400 **RPARPA19** **49 €**



Bandeja negra para pan
5 barras de pan por bandeja

600 x 400 **RPARPA16** **64 €**



Bandeja aluminio lisa

600 x 400 **RPARPA17** **27 €**



Bandeja antiadherente

600 x 400 **RPARPA21** **42 €**



Bandeja inox

600 x 400 **RPARPA18** **76 €**

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	582 €
Transversal	F0261003	582 €

ENVASADORAS AL VACÍO

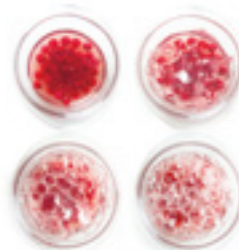
TECNOLOGÍA MYCHEF

VENTAJAS QUE TE APORTAN LAS ENVASADORAS MYCHEF



ENVASADO PERFECTO

PATENTADO



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.

MÁS PRODUCTIVIDAD

PATENTADO



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.

LARGA VIDA ÚTIL



AutoClean Oil (Autolimpieza del aceite)

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

TÉCNICAS CULINARIAS

PATENTADO



MCV (Multi Cycle Vacuum)

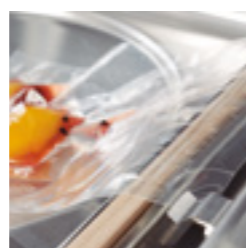
La patente MCV genera automáticamente la repetición deseada de ciclos de vacío, hasta un máximo de 9 ciclos, sin supervisión ni necesidad de bajar y subir la tapa manualmente después de cada uno. Esto permite desairear salsas y colorear, impregnar o aromatizar alimentos.



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.

PATENTADO



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.



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.

PATENTADO



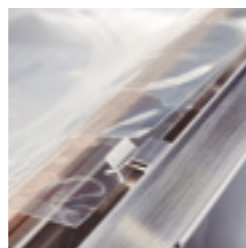
Vacuum Standby

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.



ExtraVacuum

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



Envasado de bolsas superpuestas

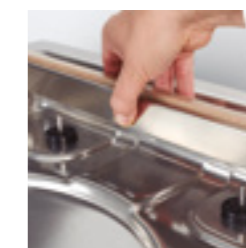
El diseño especial de la barra de soldadura permite envasar dos bolsas superpuestas, consiguiendo un envasado perfecto en ambas. Una solución que reduce un 50% el tiempo de producción.



Cámara de vacío en acero inoxidable AISI 304 y cantos redondeados

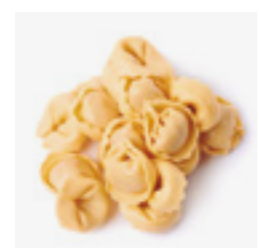
Construcción en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad y durabilidad con cámara de cantos redondeados para una limpieza mucho más fácil.

FÁCIL MANTENIMIENTO



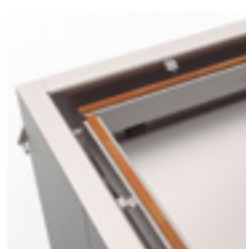
Barra de sellado sin conexiones

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



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.



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.



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.



Sistema de apertura basculante

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

PANELES DE CONTROL

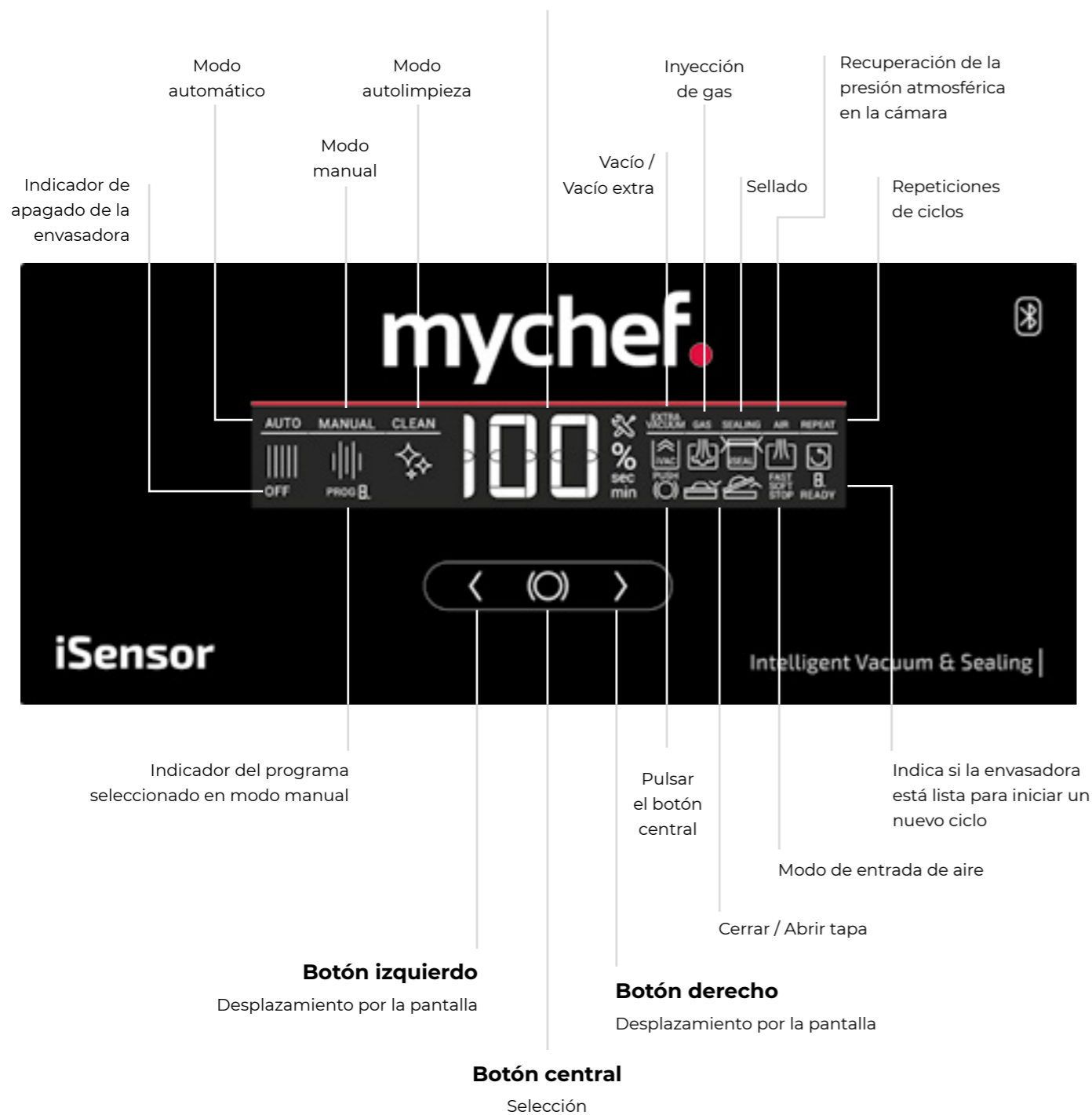
iSENSOR

LA ÚNICA ENVASADORA AL VACÍO 100% AUTOMÁTICA

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

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

Muestra todos los parámetros numéricos como el nivel de vacío, los tiempos de sellado, autolimpieza, etc, pasando por el programa seleccionado en modo manual



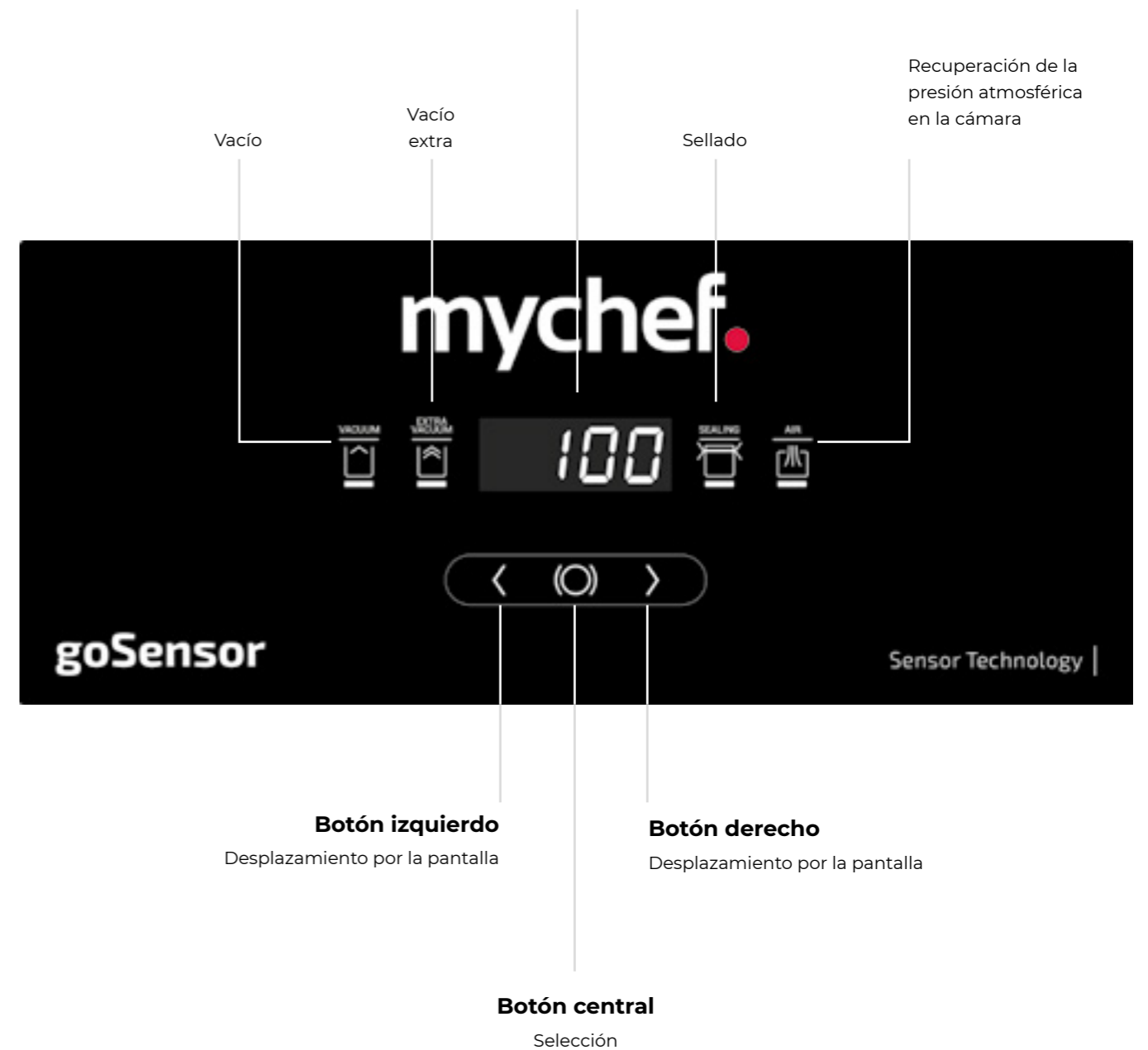
PANELES DE CONTROL

goSENSOR

TRES PARÁMETROS DE ENVASADO Y ¡LISTO!

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

Muestra todos los parámetros numéricos como el nivel de vacío, el vacío extra, los tiempos de sellado, la recuperación atmosférica y la autolimpieza del aceite



ENVASADORAS AL VACÍO

Mychef iSENSOR, la única envasadora al vacío 100% automática. Envasar al vacío de la forma más fácil y cómoda está a tu alcance con Mychef iSENSOR: una envasadora al vacío profesional que ha revolucionado el mundo del envasado al vacío. iSENSOR está especialmente recomendada para restaurantes, hoteles y supermercados.

Restaurantes / Hoteles / Supermercados

iSENSOR



Mychef iSENSOR de sobremesa	158
Accesorios	159

Mychef iSENSOR de pie	160
Accesorios	161

iSENSOR DE SOBREMESA



EQUIPAMIENTO DE SERIE CÓDIGO	iSENSOR S	iSENSOR M			iSENSOR L	
	TIS8D1E2	TIM101E2	TIM161E2	TIM201E2	TIL201E2	TIL202E2
PVP	2.501 €	2.955 €	3.085 €	3.326 €	4.124 €	4.474 €
Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) (mm)	388 x 546 x 389	475 x 616 x 438			620 x 626 x 453	
Medidas cámara (ancho x fondo x alto) (mm)	328 x 385 x 162	412 x 453 x 200			560 x 465 x 210	
Peso	36 kg	47 kg	48,5 kg	55 kg	64 kg	67 kg
Bomba de vacío Busch (m ³ /h) (Made in Germany)	8	10	16	20	20	
Potencia (kW)	0,25	0,30	0,55	0,75	0,75	
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60			230/L+N/50-60	
Tapa	Cúpula	Cúpula			Cúpula	
Sistema de apertura	Automática	Automática			Automática	
Longitud barra de sellado (mm)	315	405			455	455 + 455
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	✓	✓			✓	
Función Stop. Bloqueo del porcentaje de vacío en la cámara	✓	✓			✓	
ExtraVacuum. 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 de envasado	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))	107 €
--	-------

ACCESORIOS iSENSOR DE SOBREMESA

Kit de vacío externo



Accesorio para vacío externo		Código	Precio
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0006	118 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0007	143 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 200 mm	TVAA0008	163 €
Tapa de acero inox para cubeta GN 1/1	-	TVAA0009	165 €
Cubeta GN 1/2 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0010	75 €
Cubeta GN 1/2 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0011	79 €
Tapa de acero inox para cubeta GN 1/2	-	TVAA0012	92 €
Cubeta GN 1/3 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0013	63 €
Cubeta GN 1/3 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0014	73 €
Tapa de plástico para cubeta GN 1/3	-	TVAA0015	63 €



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.

Modelo	Código	Precio
S / M	TVAA5060	701 €
L	TVAA6560	735 €



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	Código	Precio
Impresora	TVAA0036	1.136 €

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Descripción	Cantidad	Código	Precio
SAE 10 Alimentario	1 Litro	TVAR0002	54 €

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor	Código	Precio
100	200 x 300	90 micras	TTVAA0002	23 €
100	300 x 400	90 micras	TTVAA0004	43 €

Espuma para sonda corazón

Medidas rollo (mm)	Código	Precio
20 mm x 5 m	TVAA0021	117 €

Plancha de polietileno alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)	Código	Precio
S	300 x 250 x 20	TVAA0027	55 €
M	400 x 300 x 20	TVAA0028	72 €
L	440 x 400 x 20	TVAA0029	86 €

Etiquetas térmicas adhesivas

Unidades	Medidas totales (mm)	Código	Precio
2.100	57,3 x 31,75 mm	TVAA0037	90 €

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor	Código	Precio
100	200 x 300	93 micras	TTVAA0003	37 €
100	360 x 400	93 micras	TTVAA0005	86 €

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Diámetro (mm)	Altura (mm)	Código	Precio
Ø 150	150	TVAA0022	46 €

Accesorio para envasado de líquidos

Para modelo	Código	Precio
S	TVAA0033	81 €
M	TVAA0034	89 €
L	TVAA0035	94 €

iSENSOR

DE PIE



EQUIPAMIENTO DE SERIE CÓDIGO	iSENSOR S					
	FSSB22E2	FSSB2LE2	FSSB2UE2	FSSB42E2	FSSB4LE2	FSSB4UE2
PVP	5.826 €	5.875 €	6.294 €	6.940 €	6.990 €	7.453 €
Medidas exteriores (ancho x fondo x alto) (mm)	853 x 537 x 1032					
Medidas cámara (ancho x fondo x alto) (mm)	700 x 430 x 180					
Peso	147 kg			157 kg		
Tapa	Cúpula					
Sistema de apertura	Automática					
Bomba de vacío Busch (m ³ /h) (Made in Germany)	20			40		
Potencia (kW)	0,75			1,125		
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60			400/3L+N/50-60 o 230/L+N/50-60		
Longitud barra de sellado (mm)	410 + 410	410 + 630	410 + 410 + 580	410 + 410	410 + 630	410 + 410 + 580
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	✓			✓		
ExtraVacuum. 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		
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))	165 €
--	-------

ACCESORIOS iSENSOR DE PIE

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	90 micras	TTVAA002	23 €
100	300 x 400	90 micras	TTVAA004	43 €

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	93 micras	TTVAA003	37 €
100	360 x 400	93 micras	TTVAA005	86 €



iSENSOR M						iSENSOR L					
FSMB42E2	FSMB4LE2	FSMB4UE2	FSMB62E2	FSMB6LE2	FSMB6UE2	FSLB62E2	FSLB6LE2	FSLB6UE2	FSLB12E2	FSLB1LE2	FSLB1UE2
7.884 €	7.955 €	8.485 €	8.408 €	8.479 €	9.009 €	9.544 €	9.649 €	10.244 €	10.868 €	10.973 €	11.568 €
930 x 607 x 1046						1136 x 707 x 1050					
800 x 500 x 200						1000 x 600 x 200					
197 kg			215 kg			247 kg			265 kg		
Cúpula						Cúpula					
Automática						Automática					
40			63			63			100		
1,125			1,5			1,5			2,25		
400/3L+N/50-60 o 230/3L/50-60			400/3L+N/50-60 o 230/3L/50-60			400/3L+N/50-60 o 230/3L/50-60			400/3L+N/50-60 o 230/3L/50-60		
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
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
✓			✓			✓			✓		
10			10			10			10		
✓			✓			✓			✓		

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))	165 €
--	-------

ACCESORIOS iSENSOR DE PIE

Plancha de polietileno alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)		
S	540 x 400 x 20	TVAA0030	106 €
M	676 x 430 x 20	TVAA0031	138 €
L	880 x 533 x 20	TVAA0032	179 €

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Bomba de vacío	Descripción		
20 (m ³ /h)	SAE 10 Alimentario (1 Litro)	TVAR0002	54 €
40 / 63 / 100 (m ³ /h)	SAE 30 Alimentario (2 Litros)	TVAR0051	106 €

ENVASADORAS AL VACÍO

Envasar al vacío de la forma más fácil y cómoda está a tu alcance con Mychef goSENSOR. Una envasadora profesional que está especialmente recomendada para los establecimientos que necesitan realizar envasados diarios, sin complicaciones y a un precio competitivo. Además, su tapa de metacrilato con forma de cúpula permite trabajar con piezas voluminosas.

Carnicerías / Pescaderías / Otros sectores

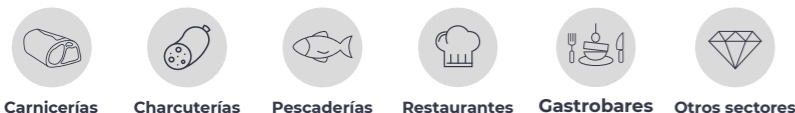
goSENSOR

Mychef goSENSOR de sobremesa
Accesorios

164
165



goSENSOR DE SOBREMESA



EQUIPAMIENTO DE SERIE CÓDIGO	goSENSOR S		goSENSOR M			goSENSOR L	
	TGS8F1E2	TGS8D1E2	TGM101E2	TGM161E2	TGM201E2	TGL201E2	TGL202E2
PVP	1.948 €	2.083 €	2.618 €	2.691 €	2.932 €	3.730 €	4.080 €
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	
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	
Peso	32 kg	36 kg	47 kg	48,5 kg	55 kg	64 kg	67 kg
Bomba de vacío Becker (m ³ /h) (Made in Germany)	8		10	16	20	20	
Potencia (kW)	0,35		0,37	0,55	0,75	0,75	
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60		230/L+N/50-60			230/L+N/50-60	
Tapa	Plana	Cúpula	Cúpula			Cúpula	
Sistema de apertura	Manual	Automática	Automática			Automática	
Longitud barra de sellado (mm)	315		405			455	455 + 455
Posición barra de sellado							
Tecnología de sensor	✓		✓			✓	
Programa de envasado de líquidos	✓		✓			✓	
SCS (Self Calibration System). Sistema patentado que calibra automáticamente la envasadora	✓		✓			✓	
Función Stop. Bloqueo del porcentaje de vacío en la cámara	✓		✓			✓	
ExtraVacuum. 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 de envasado	1		1			1	
Pantalla LED	✓		✓			✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Bomba de vacío Busch	239 €
----------------------	-------

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	701 €
L	TVAA6560	735 €

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Descripción	Cantidad		
SAE 10 Alimentario	1 Litro	TVAR0002	54 €

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	90 micras	TTVAA002	23 €
100	300 x 400	90 micras	TTVAA004	43 €

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor		
100	200 x 300	93 micras	TTVAA003	37 €
100	360 x 400	93 micras	TTVAA005	86 €

Espuma para sonda corazón

Medidas rollo (mm)		
20 mm x 5 m	TVAA0021	117 €

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Diámetro (mm)	Altura (mm)		
Ø 150	150	TVAA0022	46 €

Plancha de polietileno negro alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)		
S	300 x 250 x 20	TVAA0027	55 €
M	400 x 300 x 20	TVAA0028	72 €
L	440 x 400 x 20	TVAA0029	86 €

Accesorio para envasado de líquidos

Para modelo			
S	TVAA0033	81 €	
M	TVAA0034	89 €	
L	TVAA0035	94 €	

ENVASADORAS DE VACÍO EXTERNO Y BAÑO MARÍA SOUS-VIDE

Descubre nuestra gama de envasadoras de vacío externo y baño maría para cocinar al vacío. Ideales para bares, gastrobares y restaurantes.

Tiendas de alimentación / Restaurantes

Envasadoras de vacío externo	168
Baño María sous-vide	169



ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO

Pequeñas
tiendasTiendas de
alimentación

Bares



Restaurantes

**Ideal 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)	Voltaje (V/N/Hz)	Potencia (kW)	Longitud de soldadura útil (mm)	Código	PVP
370 x 260 x 130	20	230/L+N/50	0,3	350	TVE010T2	512 €

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)	Voltaje (V/N/Hz)	Código	PVP
S	345 x 285 x 270	9 litros	45 - 100	0,4	6,5	230/L+N/50-60	SVCS0001	1.121 €
M	350 x 550 x 320	25 litros	45 - 100	1	12	230/L+N/50-60	SVCM0001	1.355 €

ACCESORIO ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO

Bolsas de conservación gofradas para vacío externo

Unidades	Medidas (mm)	Código	PVP
100	200 x 300	TVEA0001	36 €
100	250 x 350	TVEA0002	52 €
100	300 x 400	TVEA0003	70 €



EQUIPOS DE
CONTROL DE
TEMPERATURA

ABATIDORES DE TEMPERATURA

Valioso aliado en las cocinas profesionales que permite mantener intacta la frescura de los alimentos, planificar la producción y evitar desperdicios.

Carnicerías / Pescaderías / Otros sectores

MYCHILL

Modelos MYCHILL
Accesorios

174
175



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 90°C a 3°C en 90 minutos) indicado para alimentos delicados, pequeños y delgados

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

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

Sonda corazón incluida

Control por tiempo o por sonda

Guías extraíbles y cantos redondeados para una fácil limpieza

Desagüe en la parte inferior

Sistema automático de desescarche

Pase automático a fase de mantenimiento al final del ciclo

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



MODELO	3GN 2/3	3GN 1/1	5GN 1/1 Long*	5GN 1/1 Transv.*	10GN 1/1	15GN 1/1
CÓDIGO		TCHA03TG	TCHA05LG	TCHA05TG	TCHA10TG	TCHA15TG
PVP		4.230 €	5.606 €	4.974 €	8.413 €	11.301 €
Código apertura de puerta izquierda	TCHI0323	TCHI03TG	TCHI05LG	TCHI05TG	TCHI10TG	TCHI15TG
PVP	3.931 €	4.367 €	5.742 €	5.111 €	8.550 €	11.438 €
Dimensiones (mm) ancho x fondo x alto	600 x 600 x 390	650 x 670 x 670	520 x 850 x 880	800 x 700 x 900	800 x 780 x 1700	800 x 780 x 2000
Peso	43 kg	70 kg	80 kg	90 kg	155 kg	171 kg
Capacidad	3GN 2/3	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	67 mm
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50	230/L+N/50	230/L+N/50	230/L+N/50	230/L+N/50	400/3L+N/50
Potencia (W)	730	975	1185	1185	2010	3820
Potencia frigorífica (W)	467	613	807	807	1547	2933
Rendimiento +3 / -18°C	7/5 kg	10/7 kg	18/11 kg	18/11 kg	34/22 kg	50/38 kg

* Ideal para el apilado de un horno Mychef Compact longitudinal

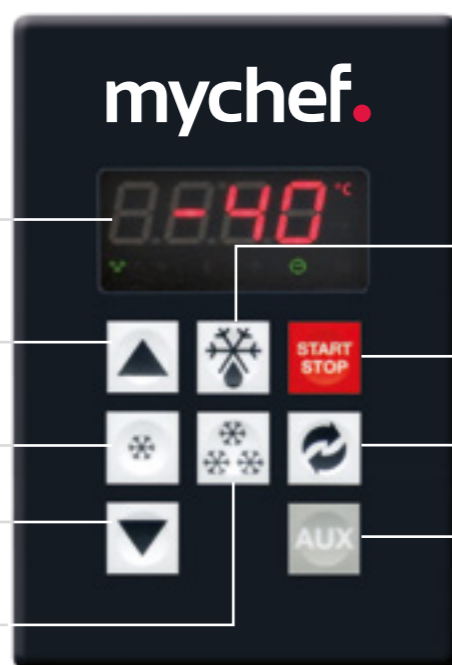
** Ideal para el apilado de un horno Mychef Compact Transversal o un Mychef Serie L 6GN 1/1

ACCESORIO MYCHILL

Sistema de fijación universal para hornos Mychef

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

MYCHA197 52 €



Visualización de temperatura y de tiempo

Pulsador de regulación

Abatimiento positivo (+90/+3°C)

Pulsador de regulación

Abatimiento negativo (+90/-18°C)

Desescarche manual

ON / OFF
START / STOP

Hard / Soft

Botón auxiliar

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 garantía es indispensable disponer de una calidad de agua dentro de los valores indicados y, en aquellos hornos equipados con el sistema de autolavado MyCare, utilizar exclusivamente los productos de limpieza CleanDuo/Mychef.

El uso de cualquier producto diferente a las pastillas CleanDuo implicará la pérdida de la garantía.

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 +34 973 750 389.

mychef.

www.mychefcooking.com

info@mychefcooking.com / 900 102 623

Barcelona, España