

## Características técnicas

FUNCIONES	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
<b>Modo convección.</b> De 30°C a 300°C	●	●	●	●
<b>Modo mixto.</b> De 30°C a 300°C	●	●	●	●
<b>Modo vapor.</b> De 30°C a 130°C	●	●	●	●
<b>CoolDown.</b> Enfriamiento ultra rápido y seguro de la cámara de cocción	●	●	●	●
<b>Preheat.</b> Precalentamiento ultra rápido hasta 300°C	●	●	●	●
<b>TSC.</b> Máxima estabilidad de temperatura en el rango de 30 a 130°C (±0,2°C)	●	○	●	○
<b>SmartWind.</b> Distribución homogénea de la energía en la cámara gracias al innovador diseño termodinámico de la turbina	●	●	●	●
Gestión inteligente de la velocidad, sentido del giro y pulsación de la turbina	●	●	●	●
<b>MultiSteam.</b> Sistema de generación de vapor de alta eficiencia. Vapor más rápido y más denso.	●	●	●	●
<b>UltraVioletSteam.</b> Vapor libre de patógenos, incluso a muy baja temperatura. Vapor puro	●	●	●	●
<b>DryOut.</b> Extracción activa de la humedad de la cámara	●	●	●	●
<b>Delta T.</b> Temperatura de cocción controlada por el propio alimento	●	-	●	-
<b>NightWatch.</b> Cocciones nocturnas seguras sin supervisión	●	●	●	●
<b>SafeSteam.</b> Extracción de vapor automático al finalizar la cocción, configurable por el usuario	●	-	●	-
<b>SafeSteam.</b> Extracción de vapor automático al finalizar la cocción, configurable por el servicio técnico	-	●	-	●
<b>ReliableSystem.</b> Programa de mantenimiento preventivo	●	●	●	●
<b>MySmartCooking.</b> Sistema de cocción inteligente	●	-	●	-
<b>MyCookingPlanner.</b> Cocciones simultáneas inteligentes. Detección automática de la carga, tiempo y número de veces que se ha abierto la puerta	●	-	●	-
<b>Multilevel.</b> Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes	●	-	●	-
<b>Just in time.</b> Cocciones independientes que finalizan al mismo tiempo	●	-	●	-
<b>MyCloud.</b> Sistema que conecta tu horno con tu ordenador, móvil o tablet	●	-	●	-
<b>Recetas guiadas paso a paso con actualizaciones periódicas</b>	●	-	●	-
<b>Búsqueda de recetas por ingredientes</b>	●	-	●	-
<b>Recálcu automático de los ingredientes</b> de la receta según el número de comensales	●	-	●	-
<b>Regeneración.</b> Asistente para la regeneración de alimentos cocinados. Programas parametrizables y preestablecidos	●	-	●	-
<b>Regeneración manual</b>	-	●	-	●
<b>Programa de fermentación parametrizable</b>	●	-	●	-
<b>Acceso a configuraciones del horno.</b> Configuraciones específicas por país	●	-	●	-
<b>Cocción check.</b> Resumen con gráficos del proceso de cocción actual. Con visualización previa y final de los datos y consumos relacionados con la cocción en curso	●	-	●	-
<b>Cocción a baja temperatura y cocción nocturna inteligente</b>	●	-	●	-
<b>Cocción a baja temperatura y cocción nocturna manual</b>	-	●	-	●
<b>Inyección de energía y humedad en función de la carga.</b> Detección automática de la carga	●	●	●	●
<b>Iluminación LED de alta tecnología.</b> Iluminación óptima en toda la cámara con consumo mínimo y máxima duración	●	●	●	●
<b>Configuración del tiempo de iluminación de la cámara variable por el usuario</b>	●	●	●	●

● De serie ○ Opcional - No compatible

MANEJO	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
<b>Sistema de auto-aprendizaje</b> que se adapta automáticamente a la rutina de utilización de las recetas y aplicaciones más usadas según usuario	●	-	●	-
<b>Creación de perfiles específicos de usuario</b> para configurar individualmente los equipos y su funcionamiento	●	-	●	-
<b>Teclado multiprograma.</b> 9 programas con acceso directo	-	●	-	●
<b>Página de inicio Fast Menu programable, según cliente y sus aplicaciones</b>	●	-	●	-
<b>Página de inicio Fast Menu editable y activable de forma remota</b>	●	-	●	-
<b>Navegación desde el menú principal de forma táctil o mediante el uso del mando rotativo</b>	●	●	●	●
<b>Pantalla autoconfigurable,</b> personalizable	●	-	●	-
<b>Numerosas posibilidades de configuración,</b> ajustes de servicio técnico, de energía, etc...	●	●	●	●
<b>Numerosas posibilidades de configuración avanzada,</b> idioma, sonido, sistema etc...	●	-	●	-
<b>Teclas de acceso rápido</b> a programas o ciclos de lavado	-	●	-	●
<b>Control remoto desde un smartphone o tablet</b> mediante la aplicación app mychef cloud o desde MyCloud en la web	●	-	●	-
<b>Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos.</b> Su situación y visibilidad permiten un control fácil del horno para seguir la evolución de las cocciones desde cualquier parte de la cocina	●	-	●	-
<b>Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos.</b> Su situación y visibilidad permiten un control fácil del horno para seguir la evolución de las cocciones desde cualquier parte de la cocina	-	●	-	●
<b>Mando rotativo con diseño de iluminación inteligente y función push</b>	●	●	●	●
<b>Iluminación inteligente del mando rotativo en 5 colores.</b> Blanco: Standby / Rojo: ciclo de cocción / Azul: ciclo de lavado / Amarillo: finalizando cocción, lavado o ajustes / Verde: final de cocción o lavado	●	-	●	-
<b>Mando de ajuste para modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo y hora</b>	●	●	●	●
<b>Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado</b>	●	●	●	●
<b>Bloqueo de programa</b>	●	●	●	●
<b>Guía de uso rápido</b>	●	●	●	●
<b>Documentación multi-idioma integrada en el horno</b>	●	-	●	-
<b>Documentación multi-idioma en formato electrónico</b>	●	●	●	●
<b>Función de ayuda específica para cada cocción</b>	●	-	●	-
<b>Función de ayuda integrada, manual de instrucciones de servicio y ejemplos</b>	●	-	●	-
<b>Interfaz de usuario disponible en 21 idiomas</b>	●	-	●	-
<b>Avisos acústicos configurables por el usuario</b>	●	-	●	-
<b>Control de fin de ciclo por tiempo, por sonda, en continuo</b>	●	●	●	●
<b>Señalización del fin de la cocción de forma visual y acústica</b>	●	●	●	●
<b>Visualización digital de los valores</b> de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo, tiempo transcurrido, tiempo restante, temperatura sonda, consumos	●	-	●	-
<b>Visualización digital de los valores</b> de humedad, temperatura, tiempo y temperatura del núcleo	-	●	-	●
<b>Visualización de valores efectivos y valores seleccionados</b>	●	●	●	●

● De serie ○ Opcional - No compatible

## Características técnicas

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
<b>MyCare.</b> Sistema de limpieza inteligente con 4 niveles + aclarado	●	○	●	○
<b>Detección automática del grado de suciedad y estado de mantenimiento</b>	●	-	●	-
<b>Aviso automático de limpieza dependiendo de la rutina de uso</b>	●	-	●	-
<b>Visualización automática del proceso de limpieza indicado</b>	●	○	●	○
<b>Indicación del estado actual de limpieza y tiempo de limpieza restante</b>	●	○	●	○
<b>Clean Duo,</b> detergente en pastilla concentrado de doble acción, desengrasante y abrillantador para un acabado perfecto (Accesorio)	●	○	●	○
<b>Pastillas de detergente Clean Duo concentrado</b> (pack de bienvenida promocional)	●	○	●	○
Aclarado final con vapor esterilizado gracias a la tecnología <b>UltraVioletSteam:</b> sus rayos ultravioleta garantizan la máxima seguridad alimentaria y menos olores en la cámara de cocción	●	○	●	○
<b>Plan preventivo de mantenimiento</b> con indicación automática de actuaciones	●	-	●	-
<b>Sistema de limpieza manual asistido</b>	-	●	-	●
<b>DA21,</b> detergente líquido concentrado de doble acción, desengrasante y abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido (Accesorio)	-	●	-	●
<b>Ducha de lavado manual</b> (Accesorio)	○	○	○	○

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
<b>MultiSteam.</b> Sistema de generación de vapor de alta eficiencia. Vapor más rápido y más denso	●	●	●	●
<b>UltraVioletSteam.</b> Vapor libre de patógenos, incluso a muy baja temperatura	●	●	●	●
<b>SmartWind.</b> Distribución homogénea de la energía en la cámara gracias al innovador diseño termodinámico de la turbina	●	●	●	●
Gestión inteligente de la velocidad, sentido del giro y pulsación de la turbina	●	●	●	●
<b>Velocidades de ventilador</b>	6	3	6	6
<b>Paro del ventilador</b> al abrir la puerta para prevenir la dispersión del calor	●	●	●	●
<b>4 modos de giro de la turbina configurables:</b> Derecha, izquierda, bidireccional o automático	●	-	●	-
<b>2 modos de giro de la turbina automáticos</b>	-	●	-	●
<b>4 modos de funcionamiento de la turbina configurables:</b> Continuo, pulsado, pulse eco o automático	●	-	●	-
<b>2 modos de funcionamiento de la turbina automáticos</b>	-	●	-	●
<b>Frenado ultrarápido de turbina</b>	●	-	●	●
<b>Freno de turbina integrado</b> para una máxima seguridad en la operación y un cambio en el sentido de giro más rápido	-	●	-	-
<b>Programas</b>	400	99+9	400	99+9
<b>Fases de cocción</b>	10	5	10	5
<b>Inyección manual de vapor</b>	●	●	●	●
<b>Humidificación desde 30°C a 300°C</b> con calor seco o combinado	●	●	●	●
<b>Sistema de deshumidificación automática</b>	●	●	●	●
<b>Sonda sous-vide</b> con conexión externa de Ø 1,5mm con un único punto de medición. (Accesorio)	○	○	○	○
<b>Sonda monopunto</b> con conexión externa de Ø 4mm con 1 puntos de medición. (Accesorio)	○	○	○	○

● De serie ○ Opcional - No compatible

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
<b>Sonda multipunto</b> con conexión externa de Ø 4mm con 4 puntos de medición. (Accesorio)	○	○	○	○
<b>Conexión externa para sonda sous-vide, monopunto y multipunto con conector magnético y protección anti arranque</b>	●	●	●	●
<b>Conexión USB para registro de datos HACCP,</b> para la actualización del software y para la carga/descarga de programas	●	●	●	●
<b>Seleccionador entre °C o °F</b>	●	-	●	-
<b>Control de consumos diario, mensual o anual de agua y electricidad</b>	●	-	●	-
<b>Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados</b>	●	●	●	●
<b>Ajuste de la hora en horas/minutos</b>	●	●	●	●
<b>Ajuste del día en día/mes/año</b>	●	●	●	●
<b>Preselección automática de la hora de arranque con programación variable de fecha y hora</b>	●	-	●	-
<b>Posibilidad de seleccionar 1/2 energía</b> según modelos	●	●	●	●
<b>Adaptación automática de las características del lugar de instalación</b> con autocomprobación inicial	●	●	●	●
<b>Posiciones de bloqueo de la puerta a 100° y 175°</b> para máxima seguridad de funcionamiento	●	●	●	●
<b>Interruptor del estado de la puerta por proximidad</b>	●	●	●	●
<b>Control de los tiempos de apertura de la puerta</b> durante la carga y la cocción con función de alarma	●	●	●	●
<b>Burlete de alta temperatura de fácil limpieza</b>	●	●	●	●
<b>Puerta de doble cristal abatible bajo emisivo,</b> especial para alta temperatura para un mayor aislamiento térmico reduciendo las pérdidas de calor al mínimo	●	●	●	●
<b>Sistema de anclajes</b> para apertura del cristal interior de la puerta sin herramientas	●	●	●	●
<b>Diseño de la puerta de fácil limpieza y mejor seguridad operativa</b>	●	●	●	●
<b>Recogeaguas frontal con desagüe</b>	●	●	●	●
<b>Recogeaguas integrado en la puerta del horno con vaciado automático</b> incluso con la puerta abierta	●	●	●	●
<b>Enfriamiento automático salida desagüe</b>	●	●	●	●
<b>Sifón integrado</b> en el horno para evitar olores indeseados	●	●	●	●
<b>Cámara higiénica embutida sin juntas de acero inoxidable AISI 304 18/10</b> de 1,2 mm de espesor con 10 años de garantía	●	●	●	●
<b>Cámara de alta inercia térmica</b> para rápida recuperación de la temperatura	●	●	●	●
<b>Conexión wifi</b> con indicador de estado	●	-	●	-
<b>Conexión ethernet</b> con indicador de estado	○	-	○	-
<b>Actualización remota del software del equipo</b>	●	-	●	-
<b>Actualización vía USB del software del equipo</b>	●	●	●	●
<b>Subida de imágenes a través de un dispositivo móvil o web</b> mediante el cloud	●	-	●	-
<b>Acceso a electrónica desde el frontal del horno</b>	●	●	●	●
<b>Guías GN extraíbles multinivel</b>	●	●	-	-
<b>Guías GN extraíbles</b>	-	-	●	●
<b>Guías EN o pasteleras (600 x 400)</b>	-	-	○	○

● De serie ○ Opcional - No compatible

## Características técnicas

	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
<b>HIGIENE, SEGURIDAD LABORAL Y ERGONOMÍA</b>				
Kit de superposición	○	○	○	○
Bastidores con guías en forma de "U" extraíbles de fácil limpieza	-	-	●	●
Bastidores con guías de varilla multinivel extraíbles y de fácil limpieza	●	●	-	-
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano ecológico	●	●	●	●
Limitador térmico de seguridad	●	●	●	●
Apertura de puerta a mano izquierda	○	○	○	○
Tirador de la puerta con giro derecha o izquierda para operar con una sola mano	●	●	●	●
Cierre por impulso	●	●	●	●
Altura de carga de las bandejas 1,60m incluso en hornos apilados	●	●	●	●
Demanda de energía en función de la necesidad	●	●	●	●
Visualización de mensajes de servicio, errores y alarmas	●	-	●	-
Visualización de códigos de servicio, errores y alarmas	-	●	-	●

	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
<b>CONEXIÓN E INSTALACIÓN</b>				
Sistema guiado de comprobación de la instalación y estado básico del horno	●	-	●	-
Posibilidad de conexión a sistema de optimización de energía, con contacto libre de potencial	●	●	●	●
Conexión wifi con indicador de estado	●	-	●	-
Conexión ethernet con indicador de estado	○	-	○	-
Conexión USB para registro de datos HACCP, para la actualización del software y para la carga/descarga de programas	●	●	●	●
Protección IPX5 contra salpicadura y chorros de agua	●	●	●	●
Acceso al panel de servicio por la parte frontal	●	●	●	●
Tensiones especiales a petición	○	○	○	○
Posibilidad de conectar a una toma de agua filtrada	●	●	●	●
Conexión fija a tubería de desagüe DN40	●	●	●	●
Sifón integrado en el horno para evitar olores indeseados	●	●	●	●
Refrigeración activa del agua de condensados	●	●	●	●
Declaración de conformidad CE	●	●	●	●
Posibilidad de colocación sobre una mesa de 600mm de profundidad mínima (S 4GN 1/1 T, S 6GN 1/1 T, S 6GN 2/3)	●	●	-	-
Posibilidad de colocación sobre una mesa de 700mm de profundidad mínima (L 6GN 1/1)	-	-	●	●
Posibilidad de colocación en soporte de pared (excepto modelo 9GN)	○	○	-	-
Posibilidad de colocación en carro autónomo (S 4GN 1/1, S 6GN 1/1, S 6GN 2/3)	○	○	-	-

● De serie ○ Opcional - No compatible

	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
<b>CARACTERÍSTICAS SISTEMA CLOUD</b>				
Sistema de registro online	●	-	●	-
Conexión wifi con indicador de estado	●	-	●	-
Conexión ethernet con indicador de estado	○	-	○	-
Recetas guiadas paso a paso	●	-	●	-
Actualizaciones periódicas del software	●	-	●	-
Ampliación periódica del recetario	●	-	●	-
Actualización de recetas en tiempo real desde la app al horno y viceversa	●	-	●	-
Sincronización con varios equipos	●	-	●	-
Histórico de consumo de energía y agua	●	-	●	-
Servicio de asistencia	●	-	●	-
Control remoto	●	-	●	-
Acceso a contenidos siempre disponible	●	-	●	-
Back-up periódico de todos tus datos	●	-	●	-
Revisiones y mantenimiento siempre actualizados	●	-	●	-

● De serie ○ Opcional - No compatible