

COOK MASTER GN 1/1

HORNO COMBINADO

NUEVO



EQUIPAMIENTO DE SERIE	4 GN 1/1
(Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	
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) ⚡	
Apertura de puerta a mano izquierda	
(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 GN 1/1 MYCHA273
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 GN 1/1 MYCHA272

* Consulte modelos de gas por país.
Disponible a partir de mayo de 2022.

NUEVO



NUEVO



6 GN 1/1		10 GN 1/1	
⚡	🔥*	⚡	🔥*
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	85 mm	68 mm	85 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) ⚡	
Apertura de puerta a mano izquierda	
(1) Voltaje 230/3L/50-60	6 GN 1/1 MYCHA277
	10 GN 1/1 MYCHA272

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 ⚡

MYCHA397 🔥

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 ⚡

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

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK UP** ⚡ MYCHA364

iCOOK 6 GN 1/1 + iCOOK 6 GN 1/1* 🔥 MYCHA398

* 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 ⚡ 🔥

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 ⚡ 🔥

Kit de refrigeración de desagüe

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

MYCHA358 ⚡

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 ⚡ 🔥

Kit UltraVioletSteam

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

4 GN 1/1 ⚡ MYCHA384

6 GN 1/1 ⚡ 🔥 MYCHA384

10 GN 1/1 ⚡ 🔥 MYCHA385



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

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

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

6 GN 1/1 🔥 760 x 787 x 900 mm 8 guías MYCHA399

10 GN 1/1 🔥 760 x 787 x 600 mm 5 guías MYCHA401



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



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

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

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

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

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

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 🔥 760 x 787 x 300 mm MYCHA405



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables ⚡ 🔥 MYCHA261

ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración ⚡ 🔥 MYCHA260



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha lavado ⚡ 🔥 MYCHA172



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 ⚡ MYCHA264



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



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

Filtro de carbono (Recambio) ⚡ MYCHA216



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación ⚡ 🔥 MYCHA218



Ahumador MySmoker

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

Ahumador ⚡ 🔥 MYCHA181

ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1



CleanDuo

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

1 unidad MYCHA063

Pack de 4 unidades MYCHA354

Pack de 24 unidades MYCHA355



Sonda sous-vide

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

Sous-vide ⚡ 🔥 MYCHA185

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

COOK MASTER GN 2/1

HORNO COMBINADO

NUEVO



EQUIPAMIENTO DE SERIE

6 GN 2/1

(Sistema de autolimpieza MyCare incluido)

	⚡	🔥*
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	80 mm	80 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) ⚡

Apertura de puerta a mano izquierda

(1) Voltaje 230/3L/50-60

6 GN 2/1 MYCHA287

* Consulte modelos de gas por país. Disponible a partir de mayo de 2022.



NUEVO

EQUIPAMIENTO DE SERIE

10 GN 2/1

	⚡	🔥*
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) ⚡

Apertura de puerta a mano izquierda

(1) Voltaje 230/3L/50-60

10 GN 2/1 MYCHA292

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 ⚡

MYCHA397 🔥

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 ⚡

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

ICOOK 6 GN 2/1 + ICOOK 6 GN 2/1 * 🔥 MYCHA410

* 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 ⚡ 🔥

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 ⚡ 🔥

Kit de refrigeración de desagüe

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

MYCHA358 ⚡

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 ⚡ 🔥

Kit UltraVioletSteam

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

6 GN 2/1 ⚡ 🔥 MYCHA385

10 GN 2/1 ⚡ 🔥 MYCHA385



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

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

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

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



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

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

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



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables ⚡ 🔥 MYCHA261

ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración ⚡ 🔥 MYCHA260



Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha lavado ⚡ 🔥 MYCHA172



Campana de condensación de vapor

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

GN 2/1 ⚡ MYCHA351



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



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

Filtro de carbono (Recambio) ⚡ 🔥 MYCHA216



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación ⚡ 🔥 MYCHA218



Ahumador MySmoker

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

Ahumador ⚡ 🔥 MYCHA181

ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1



CleanDuo

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

1 unidad MYCHA063

Pack de 4 unidades MYCHA354

Pack de 24 unidades MYCHA355



Sonda sous-vide

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

Sous-vide ⚡ 🔥 MYCHA185

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