

HORNOS COMBINADOS DE CARRO

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

Gastronomía



COOK MAX

Mychef COOK MAX MASTER GN 1/1	NUEVO	76
Accesorios		77
Mychef COOK MAX MASTER GN 2/1	NUEVO	78
Accesorios		79
Mychef iCOOK MAX GN 1/1	NUEVO	80
Accesorios		81
Mychef iCOOK MAX GN 2/1	NUEVO	82
Accesorios		83

* Disponible a partir de marzo de 2022.

COOK MAX MASTER GN 1/1

HORNO COMBINADO DE CARRO



NUEVO

* Modelos Max disponibles a partir de marzo de 2022.

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

*** Carro portabandejas incluido.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)	14.060 €	16.810 €
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. Cociones 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	✓	
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 304 18/10 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. Enfriamiento 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.	✓	

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)	⚡	315 €
Apertura de puerta a mano izquierda		320 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA420	66 €

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 103 €

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 310 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 213 €

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 1.967 €

Carro portaplatos GN 1/1

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA413 2.357 €

Manta térmica GN 1/1

Para carros portabandejas y portaplatos GN 1/1.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA414 726 €

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 213 €

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.

20 GN 1/1 ⚡ 🔥 MYCHA385 740 €



Ahumador MySmoker

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181 300 €



Kit de ducha de lavado

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 168 €



CleanDuo

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

1 unidad MYCHA063 82 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 323 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 1.903 €

COOK MAX MASTER GN 2/1

HORNO COMBINADO DE CARRO



NUEVO

* Modelos Max disponibles a partir de marzo de 2022.

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

*** Carro portabandejas incluido.

EQUIPAMIENTO DE SERIE		20.003 €	23.062 €
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare incluido)			
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. 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		✓	
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 304 18/10 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.		✓	

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)	⚡	630 €
Apertura de puerta a mano izquierda		320 €
(1) Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA421	124 €

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 103 €

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 310 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 213 €

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 2.305 €

Carro portaplatos GN 2/1

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA416 2.949 €

Manta térmica GN 2/1

Para carros portabandejas y portaplatos GN 2/1.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA417 1.076 €

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 213 €

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.

20 GN 1/1 ⚡ 🔥 MYCHA385 740 €



Ahumador MySmoker

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181 300 €



Kit de ducha de lavado

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

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 168 €



CleanDuo

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

1 unidad MYCHA063 82 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 323 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 1.903 €

iCOOK MAX GN 1/1

HORNO COMBINADO DE CARRO



NUEVO

* Modelos Max disponibles a partir de marzo de 2022.

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

*** Carro portabandejas incluido.

EQUIPAMIENTO DE SERIE	20 GN 1/1	
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido)	17.459 €	20.209 €
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 intena 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 304 18/10 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)	⚡	315 €
Apertura de puerta a mano izquierda		320 €
⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA420	66 €

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 103 €

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 310 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 213 €

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 1.967 €

Carro portaplatos GN 1/1

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA413 2.357 €

Manta térmica GN 1/1

Para carros portabandejas y portaplatos GN 1/1.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA414 726 €

ACCESORIOS iCOOK MAX GN 1/1

Kit UltraVioletSteam

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

20 GN 1/1 ⚡ 🔥 MYCHA385 740 €



Ahumador MySmoker

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181 300 €



Kit de ducha de lavado

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 168 €



CleanDuo

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

1 unidad MYCHA063 82 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 323 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 1.903 €

iCOOK MAX GN 2/1

HORNO COMBINADO DE CARRO


NUEVO

* Modelos Max disponibles a partir de marzo de 2022.

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

*** Carro portabandejas incluido.

EQUIPAMIENTO DE SERIE	20 GN 2/1	
PVP (Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido)	23.608 €	26.667 €
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 intena 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 304 18/10 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)	⚡	630 €
Apertura de puerta a mano izquierda		320 €
⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA421	124 €

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 103 €

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 310 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 213 €

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 2.305 €

Carro portaplatos GN 2/1

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA416 2.949 €

Manta térmica GN 2/1

Para carros portabandejas y portaplatos GN 1/1.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA417 1.076 €

ACCESORIOS iCOOK MAX GN 2/1

Kit UltraVioletSteam

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

20 GN 2/1 ⚡ 🔥 MYCHA385 740 €



Ahumador MySmoker

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181 300 €



Kit de ducha de lavado

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

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 168 €



CleanDuo

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

1 unidad MYCHA063 82 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 323 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 1.903 €