

# 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

<b>Mychef BAKE PRO 600 x 400</b>		<b>114</b>
Accesorios		116
<b>Mychef BAKE MASTER 600 x 400</b>	<b>NUEVO</b>	<b>118</b>
Accesorios		120
<b>Mychef iBAKE 600 x 400</b>	<b>NUEVO</b>	<b>122</b>
Accesorios		124



### 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

#### 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 (10 pastillas CleanDuo).

MYCHA242

#### 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 BAKE PRO

#### Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357

- **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
6	MYCHA385
10	MYCHA385

#### 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
6	760 x 730 x 900 mm	8 guías	MYCHA229
10	760 x 730 x 600 mm	5 guías	MYCHA230

#### Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

4 + 4	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350
6 + 4	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350
6 + 6	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238
10 + 4	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238

#### Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261

### ACCESORIOS BAKE PRO

#### Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración frontal MYCHA260

#### Campana de condensación de vapor

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

Campana MYCHA352

#### Campana de condensación frontal de vapor

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

Campana MYCHA267

#### 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

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 vapores MYCHA218

### 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 ban- MYCHA248

#### 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

#### Kit de apilado fermentadora - Bake

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

Apilado fermentadora MYCHA254

#### Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

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

#### 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



## 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

BAKE MASTER 🔥 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.

BAKE MASTER ⚡ 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 (10 pastillas CleanDuo).

BAKE MASTER 4 + BAKE MASTER 4 ⚡ MYCHA242 366 €

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 4 ⚡ MYCHA242 366 €

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 6 ⚡ MYCHA242 366 €

BAKE MASTER 10 + BAKE MASTER 4 ⚡ MYCHA242 366 €

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 6 🔥 MYCHA411 489 €

## 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 310 €

## Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

BAKE MASTER 🔥 MYCHA062 213 €

## Kit de refrigeración de desagüe

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

BAKE MASTER ⚡ MYCHA358 141 €

## 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 ⚡ 🔥

## Kit UltraVioletSteam

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

4 🔥 🔥 MYCHA384

6 🔥 🔥 MYCHA385

10 🔥 🔥 MYCHA385

## 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

6 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 8 guías MYCHA229

10 ⚡ 760 x 730 x 600 mm 5 guías MYCHA230

6 🔥 760 x 863 x 900 mm 8 guías MYCHA403

10 🔥 760 x 863 x 900 mm 5 guías MYCHA404

## Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

4 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm MYCHA350

6 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm MYCHA350

6 + 6 ⚡ 760 x 730 x 105 mm MYCHA238

10 + 4 ⚡ 760 x 730 x 105 mm MYCHA238

6 + 6 🔥 760 x 863 x 105 mm MYCHA407

## Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

BAKE MASTER 🔥 MYCHA261

## ACCESORIOS BAKE MASTER

## Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

BAKE MASTER ⚡ MYCHA260

BAKE MASTER 🔥 MYCHA408

## Campana de condensación de vapor

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

BAKE MASTER ⚡ MYCHA352

## 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

## 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

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.

BAKE MASTER ⚡ MYCHA218

## 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

## 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

## Kit de apilado fermentadora - Bake

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

BAKE MASTER ⚡ MYCHA254

BAKE MASTER 🔥 MYCHA409

## Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

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

iBAKE 🔥 MYCHA257

## Kit de ducha de lavado

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

BAKE MASTER 🔥 MYCHA172

## 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





## 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
iBAKE	🔥	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.

iBAKE	⚡	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 (10 pastillas CleanDuo).

iBAKE 4 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242
iBAKE 6 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242
iBAKE 6 + iBAKE 6	⚡	MYCHA242
iBAKE 6 + iBAKE 6	🔥	MYCHA411
iBAKE 10 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242

## 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
-------	----	----------

## Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA062
-------	----	----------

## Kit de refrigeración de desagüe

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

iBAKE	⚡	MYCHA358
-------	---	----------

## ACCESORIOS iBAKE

## Kit UltraVioletSteam

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

4	⚡🔥	MYCHA384
6	⚡🔥	MYCHA385
10	⚡🔥	MYCHA385



## 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
6	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 guías	MYCHA229
6	🔥	760 x 863 x 900 mm	8 guías	MYCHA403
10	⚡	760 x 730 x 900 mm	5 guías	MYCHA230
10	🔥	760 x 863 x 900 mm	5 guías	MYCHA404



## Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

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



## Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA261
-------	----	----------

## ACCESORIOS iBAKE



## Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

iBAKE	⚡	MYCHA260
iBAKE	🔥	MYCHA408



## Kit de ducha de lavado

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

iBAKE	⚡🔥	MYCHA172
-------	----	----------



## Campana de condensación de vapor

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

iBAKE	⚡	MYCHA387
-------	---	----------



## Campana de condensación frontal de vapor

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

iBAKE	⚡	MYCHA267
-------	---	----------



## 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
-------	---	----------

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.

iBAKE	⚡	MYCHA218
-------	---	----------

## 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
--------------------------	----------



## 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
-------------------------	----------



## Kit de apilado fermentadora - Bake

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

iBAKE	⚡	MYCHA254
iBAKE	🔥	MYCHA409

## Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

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

iBAKE	⚡🔥	MYCHA257
-------	----	----------



## 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

## COMPARATIVA DE PRODUCTOS

	BAKE PRO ⚡	BAKE MASTER ⚡	BAKE MASTER 🔥	iBAKE ⚡	iBAKE 🔥
<b>MODALIDAD DE COCCIÓN</b>					
<b>Modo convección</b>	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 280°C	30°C - 280°C
<b>Modo mixto:</b> convección + vapor	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 280°C	30°C - 280°C
<b>Modo vapor.</b> De 30°C a 130°C	●	●	●	●	●
<b>Regeneración.</b> Asistente para la regeneración de alimentos cocinados. Programas parametrizables y preestablecidos	Manual	Manual	Manual	Intelligent	Intelligent
<b>Programa de fermentación parametrizable</b>	-	-	-	●	●
<b>Cocción a baja temperatura y cocción nocturna</b>	Manual	Manual	Manual	Intelligent	Intelligent
<b>BENEFICIOS Y PATENTES MYCHEF</b>					
<b>CoolDown.</b> Enfriamiento ultra rápido	●	●	●	●	●
<b>Preheat.</b> Precalentamiento ultra rápido	●	●	●	●	●
<b>SmartClima Plus.</b> Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	-	-	-	●	●
<b>TSC.</b> Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2°C)	-	○	○	○	-
<b>SmartWind.</b> 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
<b>Gestión inteligente de la velocidad, sentido de giro y pulsación de la turbina</b>	-	-	-	●	●
<b>MultiSteam.</b> 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)	●	●	●	●	●
<b>UltraVioletSteam.</b> Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos ultravioleta	○	○	○	○	○
<b>DryOut Plus.</b> Extracción activa de la humedad de las cámaras de cocción gracias a su tecnología de baja presión, crujientes y dorados perfectos	●	●	●	●	●
<b>Generación de vapor por inyección directa</b>	-	-	-	-	-
<b>SteamOut.</b> Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	-	-	-	-	-
<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)	-	-	-	●	●
<b>ReliableSystem.</b> Programa de mantenimiento preventivo	-	-	-	●	●
<b>MySmartCooking.</b> 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	-	-	-	●	●
<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, ideal para carta	-	-	-	●	●
<b>Just In Time.</b> Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	-	-	-	●	●
<b>MyCloud.</b> 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	-	-	-	●	●
<b>Control remoto desde un smartphone o tablet mediante la aplicación Mychef Cloud o desde MyCloud en la web de Mychef</b>	○	○	○	-	-
<b>Conexión Wi-Fi,</b> con actualización remota del software del equipo	-	-	-	●	●
<b>Recetas guiadas paso a paso con actualizaciones periódicas</b>	-	-	-	●	●
<b>Búsqueda de recetas por ingredientes</b>	-	-	-	●	●
<b>Recálculo automático de los ingredientes de la receta</b> según el número de comensales	-	-	-	●	●
<b>Inyección de energía y humedad en función de la carga.</b> Detección automática de la carga	-	-	-	●	●
<b>Refrigeración de desagüe.</b> Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	○	○	○	○	●
<b>DOTACIONES DE CONTROL</b>					
<b>Programas / fases de cocción</b>	-	40/3	40/3	400/10	400/10
<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>Sistema de autoaprendizaje</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 con teclas de acceso directo</b>	-	7	7	-	-
<b>Página de inicio Fast Menu programable, según cliente y sus necesidades</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> ajuste 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>Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos</b>	-	-	-	●	●
<b>Pantalla LED</b>	●	●	●	-	-
<b>Mando de ajuste para modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo y tiempo</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>Cocción continua, por tiempo o por sonda.</b> Controla la cocción por tiempo o por temperatura en el corazón del alimento	-	-	-	-	-
<b>Sonda intena monopunto</b>	-	●	●	-	-
<b>Sonda intena multipunto</b>	-	-	-	●	●
<b>Señalización de fin de cocción 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, temperatura del núcleo	-	●	●	-	-
<b>Visualización digital de los valores</b> de humedad, temperatura, tiempo	●	-	-	-	-
<b>Visualización de valor efectivos y valores seleccionados</b>	●	●	●	●	●
<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>					
<b>MyCare.</b> Sistema automático de limpieza inteligente con 4 niveles de lavado y aclarado, con detección del grado de suciedad y aviso automático	-	-	-	●	●
<b>MyCare.</b> Sistema automático de limpieza con 1 nivel de lavado	●	●	●	-	-
<b>DETALLES TÉCNICOS Y DE FABRICACIÓN</b>					
<b>Iluminación LED de alta tecnología.</b> Iluminación óptima en toda la cámara consumo mínimo y máxima duración	●	●	●	●	●
<b>Configuración del tiempo de iluminación de la cámara variable por el usuario</b>	-	-	-	●	●
<b>Conexión USB</b> para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	-	-	-	●	●
<b>Puerta de triple cristal</b> bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	-	-	-	●	●
<b>Puerta de doble cristal</b> bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	●	●	●	-	-
<b>Cámara de cocción de alta resistencia</b> en acero inox con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe	●	●	●	●	●
<b>Sifón integrado</b>	●	●	●	●	●
<b>Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza</b>	-	-	-	-	-
<b>Guías en "L" de fácil limpieza</b>	●	●	●	●	●
<b>Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano</b>	●	●	●	●	●
<b>Protección IPX5</b> contra salpicaduras y chorros de agua	●	●	●	●	●

● De serie ○ Opcional - No compatible