

PANELES DE CONTROL

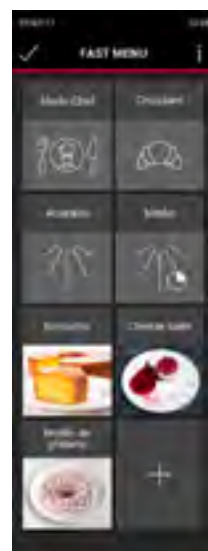
# iCOOK & iBAKE

## INTERFAZ INTELIGENTE PARA INNOVAR EN TUS COCCIONES

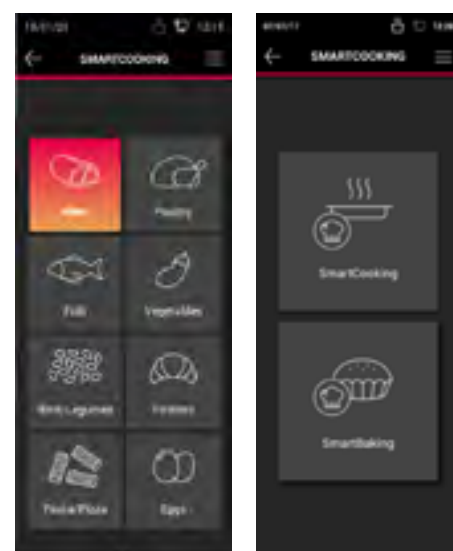
Panel de control fácil de usar, con pantalla táctil de alta definición de 10" que permite un uso intuitivo de los hornos iCOOK y iBAKE.

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.

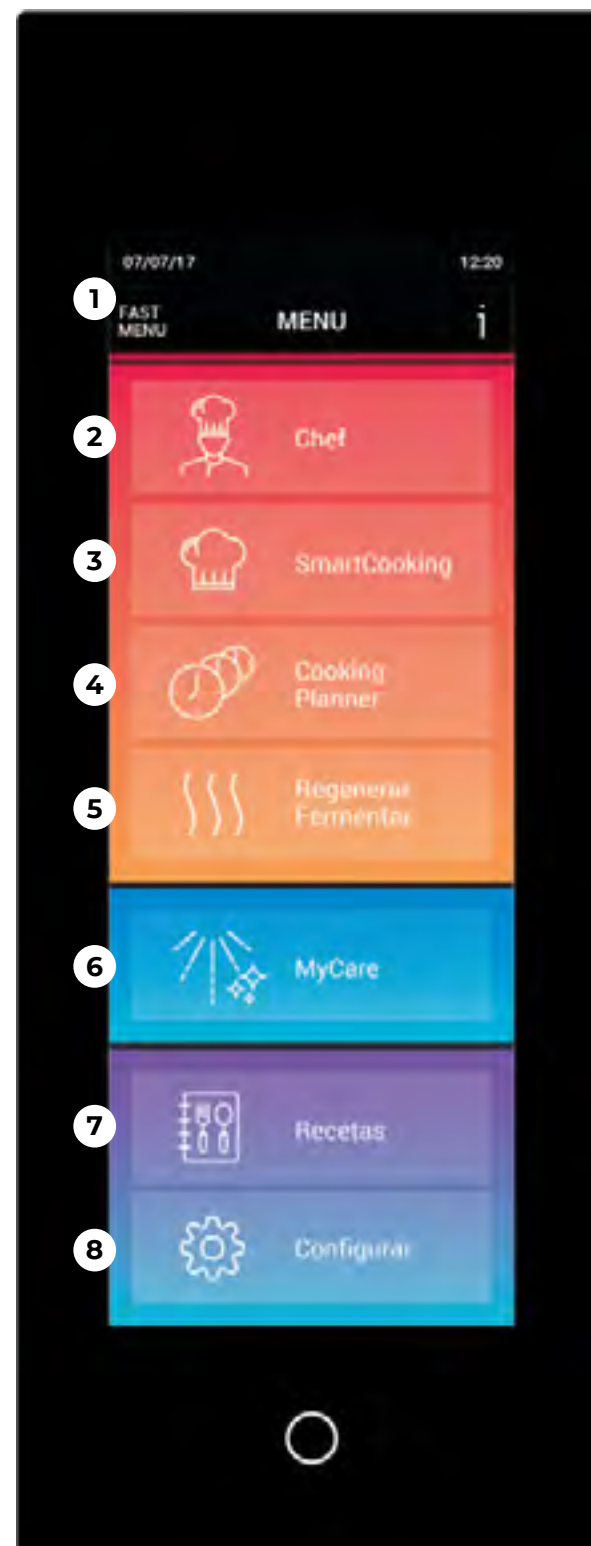
Con la conexión a la nube MyCloud podrás visualizar el estado de cocción, así como crear y guardar recetas desde cualquier lugar.



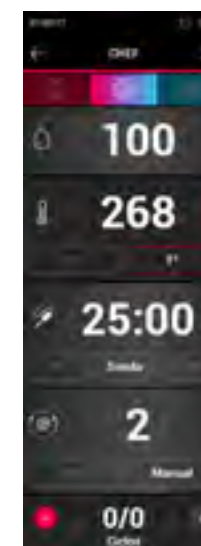
**1. Fast Menu**  
Menú personalizado con las cocciones más habituales.



**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.



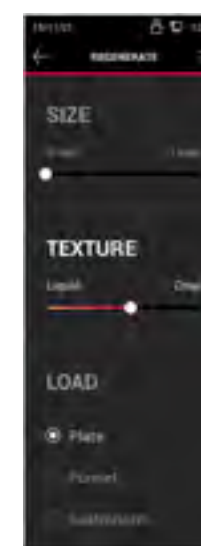
**4. Cooking Planner**  
Cocina alimentos de forma simultánea en distintas bandejas.



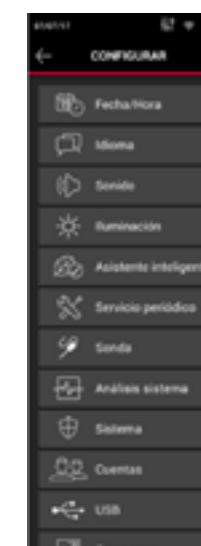
**7. Recetas**  
Accede a tus recetas y a las de otros chefs o busca elaboraciones por selección de ingredientes.



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



**8. Configurar**  
Acceso a todas las configuraciones de horno.





## 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
iCOOK	🔥	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.

iCOOK	⚡	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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA061
-------	----	----------

## Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA062
-------	----	----------

## Kit de refrigeración de desagüe

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

iCOOK	⚡	MYCHA358
-------	---	----------

## 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 2/1	⚡🔥	MYCHA384
10 GN 2/1	⚡🔥	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.

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



## Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

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



## Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA261
-------	----	----------

## ACCESORIOS iCOOK GN 1/1



## Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA260
-------	----	----------



## Kit de ducha de lavado

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA172
-------	----	----------



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



## 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.

iCOOK	⚡	MYCHA218
-------	---	----------



## Ahumador MySmoker

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA181
-------	----	----------

## ACCESORIOS iCOOK 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.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA185
-------	----	----------

## Kit para conexión externa de sonda magnética

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA396
-------	----	----------





## 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
iCOOK	🔥	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.

iCOOK	⚡	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.

\*\* 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
-------	----	----------

## Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA062
-------	----	----------

## Kit de refrigeración de desagüe

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

iCOOK	⚡	MYCHA358
-------	---	----------

## 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
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
6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 900 mm	8 guías	MYCHA400
10 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 900 mm	5 guías	MYCHA228
10 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 900 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.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA261
-------	----	----------

## ACCESORIOS iCOOK GN 2/1



## Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA260
-------	----	----------



## Kit de ducha de lavado

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA172
-------	----	----------



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



## 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.

iCOOK	⚡	MYCHA218
-------	---	----------



## Ahumador MySmoker

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA181
-------	----	----------

## ACCESORIOS iCOOK 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.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA185
-------	----	----------

## Kit para conexión externa de sonda magnética

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA396
-------	----	----------

## COMPARATIVA DE PRODUCTOS

	COOK UP ⚡	COOK PRO ⚡	COOK MASTER ⚡	COOK MASTER 🔥	iCOOK ⚡	iCOOK 🔥
<b>MODALIDAD DE COCCIÓN</b>						
<b>Modo convección</b>	30°C - 260°C	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 - 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	Manual	Intelligent	Intelligent
<b>Programa de fermentación parametrizable</b>	-	-	-	-	●	●
<b>Cocción a baja temperatura y cocción nocturna</b>	Manual	Manual	Manual	Manual	Intelligent	Intelligent
<b>BENEFICIOS Y PATENTES MYCHEF</b>						
<b>CoolDown.</b> Enfriamiento ultra rápido	-	●	●	●	●	●
<b>Preheat.</b> Precaentamiento 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	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 la cámara 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