

HORNOS COMBINADOS COMPACTOS

Ideales para gastrobares, restaurantes y hoteles con cocinas de espacio reducido. Las tecnologías de cocción más exclusivas para lograr siempre unos resultados excelentes.

Gastronomía



COMPACT

Mychef Compact Concept GN 2/3 Longitudinal
Accesorios

Mychef Compact Concept GN 1/1 Longitudinal
Accesorios

Mychef Compact Concept GN 1/1 Transversal
Accesorios

mychef. COMPACT Concept

HORNO COMBINADO

Longitudinal **GN 2/3**



Restaurantes



Gastrobares



Hoteles

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)

PVP

Sistema de autolimpieza MyCare incluido >

Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)

Medidas totales (ancho x fondo x alto)

Comidas por día

Peso

Potencia

Tensión (V/Ph/Hz)

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)

Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente

Preheat & Cooldown. Pre calentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción

MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa

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

SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas

9 Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados

Programas + Fases de cocción en cada programa

NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro

MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente

Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas

Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados

Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP

Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)

Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración

Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza

Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta

Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano

Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua



6 GN 2/3

12 / 6 / 4 x 2/3 GN

520 x 623 x 662 mm

20-80

60 Kg

5,60 kW

230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60
o 400/3L+N/50-60

✓

✓

✓

✓

✓

✓

4 velocidades

✓

108 + 5

✓

4 niveles + aclarado

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

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)

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

Apertura de puerta a mano izquierda

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.

MYCHA187

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 primera instalación

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de primera instalación (10 pastillas CleanDuo).

MYCHA176

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

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3



Mesa con estante

Para colocar un horno.

GN 2/3

520 x 553 x 900 mm

MYCHA151



Mesa con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm.

GN 2/3

520 x 553 x 900 mm 10 guías

MYCHA152



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/3 x 2

520 x 553 x 330 mm

MYCHA165



Kit de ducha de lavado

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

GN 1/1

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 COMPACT GN 2/3



Carro autónomo

3 horas y media en modo vapor a 90°C.

GN 2/3

MYCHA173

Medidas totales

530 x 755 x 850 mm

Presión máx.

2,7 bar

Caudal máx.

4,1 litros por minuto



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

GN 2/3

MYCHA178



Campana de condensación de vapor

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

GN 2/3

MYCHA220



Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 2/3

MYCHA211

Filtro de carbono

MYCHA216

(Recambio)



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.

GN 2/3

MYCHA188



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

GN 2/3

MYCHA218



Ahumador MySmoker

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

Ahumador

MYCHA181



Sonda multipunto

De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.

Multipunto

MYCHA184



Sonda monopunto

De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Monopunto

MYCHA186

Sonda sous-vide

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

Sous-vide

MYCHA185

mychef. COMPACT Concept

HORNO COMBINADO

Longitudinal **GN 1/1**



Restaurants



Gastrobars



Hoteles



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	6 GN 1/1	9 GN 1/1
PVP	Sistema de autolimpieza MyCare incluido >	
Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)	12 / 6 / 4 x 1/1 GN	18 / 9 / 6 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	520 x 800 x 662 mm	520 x 800 x 822 mm
Comidas por día	30-100	50-150
Peso	72 Kg	89 Kg
Potencia	7 kW	10,40 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+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)	✓	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓	✓
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	✓	✓
SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas	4 velocidades	4 velocidades
9 Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	108 + 5	108 + 5
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas	✓	✓
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓	✓
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓
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)
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta
Apertura de puerta a mano izquierda

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.

MYCHA187

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 primera instalación

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de primera instalación (10 pastillas CleanDuo).

MYCHA176

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

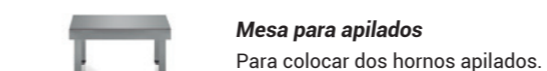
ACCESORIOS COMPACT GN 1/1



GN 1/1 520 x 730 x 900 mm MYCHA153



GN 1/1 520 x 730 x 900 mm 10 guías MYCHA154



6 GN 1/1 x 2 520 x 730 x 330 mm MYCHA166
9 GN 1/1 x 2 520 x 730 x 120 mm MYCHA169
9 GN 1/1 + 6 GN 1/1 520 x 730 x 170 mm MYCHA168

Kit de ducha de lavado

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

GN 1/1 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 COMPACT GN 1/1

Carro autónomo para 6 GN 1/1

3 horas y media en modo vapor a 90°C.

6 GN 1/1	MYCHA173
Medidas totales (mm)	530 x 755 x 850
Presión máx.	2,7 bar
Caudal máx.	4,1 litros por minuto

Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

6 GN 1/1 MYCHA179

Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 MYCHA221

Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1 MYCHA212

Filtro de carbono (Recambio) MYCHA216

Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.

6 GN 1/1 MYCHA189

9 GN 1/1 MYCHA190

Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

GN 1/1 MYCHA218

Ahumador MySmoker

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

Ahumador MYCHA181

Sonda multipunto

De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.

Multipunto MYCHA184

Sonda monopunto

De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Monopunto MYCHA186

Sonda sous-vide

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

Sous-vide MYCHA185

mychef. COMPACT Concept

HORNO COMBINADO

Transversal **GN 1/1**



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)

PVP	Sistema de autolimpieza MyCare incluido >
Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)	12 / 6 / 4 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 595 x 662 mm
Comidas por día	30-100
Peso	76 Kg
Potencia	7 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+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)	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓
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	✓
SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas	4 velocidades
9 Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	108 + 5
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente	4 niveles + aclarado
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas	✓
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓
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)
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta
Apertura de puerta a mano izquierda

6 GN 1/1 T

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.

MYCHA187

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 primera instalación

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de primera instalación (10 pastillas CleanDuo).

MYCHA176

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

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL

Mesa con estante
Para colocar un horno.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm MYCHA155

Mesa con guías GN 1/1
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm. Altura del soporte: 900 mm.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm 10 guías MYCHA156

Mesa para apilados
Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 T x 2 760 x 525 x 330 mm MYCHA167

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

GN 1/1 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 COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL

Soportes de pared
Para cocinas con espacio reducido

GN 1/1 T MYCHA180

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

GN 1/1 T MYCHA222

Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono
Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1 T MYCHA213

Filtro de carbono MYCHA217

(Recambio)

Blindaje térmico
Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.

GN 1/1 T MYCHA191

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

GN 1/1 T MYCHA218

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

Ahumador MYCHA181

Sonda multipunto
De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.

Multipunto MYCHA184

Sonda monopunto
De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Monopunto MYCHA186

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

Sous-vide MYCHA185