



mychef concept

Serie S Longitudinal

La tecnología más sofisticada
en el mínimo espacio



Modelo	MyCare incluido	S 6GN 2/3	S 4GN 1/1	S 6GN 1/1	S 9GN 1/1
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)		520 x 623 x 662	520 x 800 x 662	520 x 800 x 662	520 x 800 x 822
Capacidad GN Prof. 20 mm		12 x 2/3GN	8 x 1/1GN	12 x 1/1GN	18 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 40 mm		6 x 2/3GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN	9 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 65 mm		4 x 2/3GN	3 x 1/1GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Comidas por día		20-80	20-80	30-100	50-150
Peso (Kg)		60	72	72	89
Potencia (kW)		5,60	5,60	7	10,40
Tensión (V/Ph/Hz)		230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	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	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60

Equipamiento de serie

SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas	✓	✓	✓	✓
SmartClima Plus. Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓	✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia energética. Vapor 5 veces más rápido y denso que el boiler o la inyección directa	✓	✓	✓	✓
DryOut. Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos	✓	✓	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado	✓	✓	✓	✓
Cooldown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro	✓	✓	✓	✓
Preheat. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓	✓	✓
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión	✓	✓	✓	✓
Safe Steam. Extracción automática del vapor al finalizar la cocción configurable por el servicio técnico	✓	✓	✓	✓
Regeneración manual	✓	✓	✓	✓
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna manual	✓	✓	✓	✓
Inyección de energía y humedad en función de la carga	✓	✓	✓	✓
Inyección manual de vapor	✓	✓	✓	✓
Velocidades del ventilador	4	4	4	4
2 modos de giro de la turbina automáticos	✓	✓	✓	✓
2 modos de funcionamiento de la turbina automáticos	✓	✓	✓	✓
Sifón integrado con refrigeración automática	✓	✓	✓	✓
Teclado multiprograma. 9 programas de acceso directo	✓	✓	✓	✓
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓	✓	✓	✓
Programas	99 + 9	99 + 9	99 + 9	99 + 9
Fases de cocción	5	5	5	5
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓	✓	✓	✓
Actualización vía USB del software del equipo	✓	✓	✓	✓
Guías GN extraíbles multinivel	✓	✓	✓	✓
Conexión externa magnética Plug&Play para sonda	✓	✓	✓	✓

Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)

TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$)

UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta

Apertura de puerta a mano izquierda

Accesorios recomendados

Kit 1ª instalación. Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno

Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua para la eliminación de cal en aguas duras (cartucho incluido). Mejora el rendimiento del horno y alarga su vida útil

Kit reductor de presión. Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars