



mychef concept

Serie L GN 1/1

Toda la potencia y tecnología con la máxima capacidad



Modelo	MyCare incluido	L 6GN 1/1	L 10GN 1/1
PVP		5.780 €	7.960 €
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)		760 x 700 x 822	760 x 700 x 1122
Capacidad GN		6 x 1/1GN	10 x 1/1GN
Distancia entre guías (mm)		71	71
Capacidad EN (600 x 400) (Opcional)		6 x EN	9 x EN
Distancia entre guías EN (Opcional) (mm)		80	80
Comidas por día		40-110	80-160
Peso (Kg)		91	113
Potencia (kW)		10,70	18,40
Tensión (V/Ph/Hz)		400/3L+N/50-60	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		6	6
4 modos de giro de la turbina: derecha, izquierda, bidireccional o automático		✓	✓
4 modos de funcionamiento de la turbina: continuo, pulsado, pulse eco o automático		✓	✓
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
Fases de cocción		5	5
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados		✓	✓
Actualización vía USB del software del equipo		✓	✓
Guías GN extraíbles		✓	✓
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 (±0,2°C)		360 €	360 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta		430 €	860 €
Apertura de puerta a mano izquierda		265 €	265 €
Accesorios recomendados			
Kit 1ª instalación. Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno	MYCHA187	89 €	89 €
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	MYCHA061	285 €	285 €
Kit reductor de presión. Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars	MYCHA219	68 €	68 €



mychef concept

Serie L GN 2/1



Toda la potencia y tecnología con la máxima capacidad



Modelo	L 6GN 2/1	L 10GN 2/1
PVP	8.270 €	10.490 €
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)	760 x 950 x 822	760 x 950 x 1122
Capacidad GN	12 x 1/1GN	20 x 1/1GN
Distancia entre guías (mm)	71	71
Capacidad EN (600 x 400) (No compatible)	-	-
Distancia entre guías EN (mm) (No compatible)	-	-
Comidas por día	60-180	150-300
Peso (Kg)	110	144
Potencia (kW)	17,20	34,40
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60

Equipamiento de serie

	L 6GN 2/1	L 10GN 2/1
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. Pre calentamiento 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	6	6
4 modos de giro de la turbina: derecha, izquierda, bidireccional o automático	✓	✓
4 modos de funcionamiento de la turbina: continuo, pulsado, pulse eco o automático	✓	✓
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
Fases de cocción	5	5
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓	✓
Actualización vía USB del software del equipo	✓	✓
Guías GN extraíbles	✓	✓
Conexión externa magnética Plug&Play para sonda	✓	✓

Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)

	L 6GN 2/1	L 10GN 2/1
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$)	360 €	360 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta	430 €	860 €
Apertura de puerta a mano izquierda	265 €	265 €

Accesorios recomendados

	Modelo	L 6GN 2/1	L 10GN 2/1
Kit 1ª instalación. Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno	MYCHA187	89 €	89 €
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	MYCHA061	285 €	285 €
Kit reductor de presión. Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars	MYCHA219	68 €	68 €