



# mychef evolution

## Serie L GN 1/1

Toda la potencia y tecnología con la máxima capacidad



Modelo	L 6GN 1/1	L 10GN 1/1
--------	-----------	------------

**MyCare + Wi-Fi incluido**

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

<b>SmartWind.</b> Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas	✓	✓
<b>SmartClima Plus.</b> Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓
<b>MultiSteam.</b> 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	✓	✓
<b>DryOut.</b> 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	✓	✓
<b>MyCare.</b> Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado	✓	✓
<b>Cooldown.</b> Enfriamiento ultrarrápido y seguro	✓	✓
<b>Preheat.</b> Precaentamiento ultrarrápido	✓	✓
<b>Delta T.</b> Temperatura de cocción controlada por el propio alimento	✓	✓
<b>NightWatch.</b> Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión	✓	✓
<b>Safe Steam.</b> Extracción automática del vapor al finalizar la cocción	✓	✓
<b>MySmartCooking.</b> Sistema de cocción inteligente por selección de alimento	✓	✓
<b>MyCookingPlanner.</b> Cocciones simultáneas inteligentes <b>Multilevel / Just in time</b>	✓	✓
<b>MyCloud.</b> Sistema que conecta tu horno con tu ordenador, tablet o smartphone	✓	✓
<b>Conexión Wi-Fi</b> con indicador de estado	✓	✓
<b>Control remoto</b> desde smartphone o tablet	✓	✓
<b>Regeneración.</b> Programas parametrizables y preestablecidos	✓	✓
<b>Cocción Check.</b> Resumen de datos y consumos	✓	✓
<b>Velocidades del ventilador</b>	6	6
<b>4 modos de giro de la turbina:</b> derecha, izquierda, bidireccional o automático	✓	✓
<b>4 modos de funcionamiento de la turbina:</b> continuo, pulsado, pulse eco o automático	✓	✓
<b>Sifón integrado con refrigeración automática</b>	✓	✓
<b>Programas</b>	400	400
<b>Fases de cocción</b>	10	10
<b>Control de consumos</b> diario, mensual o anual de agua y electricidad	✓	✓
<b>Actualización remota del software</b> del horno	✓	✓
<b>Guías GN extraíbles</b>	✓	✓
<b>Conexión externa magnética Plug&amp;Play</b> para sonda	✓	✓

### Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)

<b>TSC.</b> Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ )	
<b>UltraVioletSteam.</b> Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta	
<b>Conexión Ethernet</b> con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	MYCHA196
<b>Apertura de puerta a mano izquierda</b>	

### Accesorios recomendados

<b>Kit 1ª instalación.</b> Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno	MYCHA187
<b>Kit Descalcificador.</b> 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
<b>Kit reductor de presión.</b> Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars	MYCHA219



# mychef evolution

## Serie L GN 2/1

Toda la potencia y tecnología con la máxima capacidad



Modelo	L 6GN 2/1	L 10GN 2/1
<b>MyCare + Wi-Fi incluido</b>		
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
<b>Equipamiento de serie</b>		
<b>SmartWind.</b> Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas	✓	✓
<b>SmartClima Plus.</b> Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓
<b>MultiSteam.</b> 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	✓	✓
<b>DryOut.</b> 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	✓	✓
<b>MyCare.</b> Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado	✓	✓
<b>Cooldown.</b> Enfriamiento ultrarrápido y seguro	✓	✓
<b>Preheat.</b> Pre calentamiento ultrarrápido	✓	✓
<b>Delta T.</b> Temperatura de cocción controlada por el propio alimento	✓	✓
<b>NightWatch.</b> Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión	✓	✓
<b>Safe Steam.</b> Extracción automática del vapor al finalizar la cocción	✓	✓
<b>MySmartCooking.</b> Sistema de cocción inteligente por selección de alimento	✓	✓
<b>MyCookingPlanner.</b> Cocciones simultáneas inteligentes <b>Multilevel / Just in time</b>	✓	✓
<b>MyCloud.</b> Sistema que conecta tu horno con tu ordenador, tablet o smartphone	✓	✓
<b>Conexión Wi-Fi</b> con indicador de estado	✓	✓
<b>Control remoto</b> desde smartphone o tablet	✓	✓
<b>Regeneración.</b> Programas parametrizables y preestablecidos	✓	✓
<b>Cocción Check.</b> Resumen de datos y consumos	✓	✓
<b>Velocidades del ventilador</b>	6	6
<b>4 modos de giro de la turbina:</b> derecha, izquierda, bidireccional o automático	✓	✓
<b>4 modos de funcionamiento de la turbina:</b> continuo, pulsado, pulse eco o automático	✓	✓
<b>Sifón integrado con refrigeración automática</b>	✓	✓
<b>Programas</b>	400	400
<b>Fases de cocción</b>	10	10
<b>Control de consumos</b> diario, mensual o anual de agua y electricidad	✓	✓
<b>Actualización remota del software</b> del horno	✓	✓
<b>Guías GN extraíbles</b>	✓	✓
<b>Conexión externa magnética Plug&amp;Play</b> para sonda	✓	✓
<b>Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)</b>		
<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>UltraVioletSteam.</b> Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta		
<b>Conexión Ethernet</b> con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	<b>MYCHA196</b>	
<b>Apertura de puerta a mano izquierda</b>		
<b>Accesorios recomendados</b>		
<b>Kit 1ª instalación.</b> Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno	<b>MYCHA187</b>	
<b>Kit Descalcificador.</b> 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	<b>MYCHA061</b>	
<b>Kit reductor de presión.</b> Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars	<b>MYCHA219</b>	