



# Características técnicas

## Serie S

## Serie L

FUNCIONES	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
<b>Modo convección.</b> De 30°C a 300°C	●	●	●	●
<b>Modo mixto.</b> De 30°C a 300°C	●	●	●	●
<b>Modo vapor.</b> De 30°C a 130°C	●	●	●	●
<b>CoolDown.</b> Enfriamiento ultrarrápido y seguro de la cámara de cocción	●	●	●	●
<b>Preheat.</b> Precalentamiento ultrarrápido hasta 300°C	●	●	●	●
<b>SmartClima Plus.</b> Sistema inteligente de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor 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 ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ )	○	○	○	○
<b>SmartWind.</b> Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	●	●	●	●
<b>Gestión inteligente de la velocidad, sentido del 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.</b> Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión, crujientes y dorados perfectos	●	●	●	●
<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 por el usuario	●	-	●	-
<b>SafeSteam.</b> Extracción de vapor automático al finalizar la cocción, configurable por el servicio técnico	-	●	-	●
<b>ReliableSystem.</b> Programa de mantenimiento preventivo	●	-	●	-
<b>MySmartCooking.</b> Sistema automático de cocción inteligente por selección de alimento	●	-	●	-
<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> Cocciones independientes que finalizan al mismo tiempo, ideal para menús	●	-	●	-
<b>MyCloud.</b> Sistema que conecta tu horno con tu ordenador, móvil o tablet	●	-	●	-
<b>Recetas guiadas paso a paso con actualizaciones periódicas</b>	●	-	●	-
<b>Búsqueda de recetas por ingredientes</b>	●	-	●	-
<b>Recálculo automático de los ingredientes</b> de la receta según el número de comensales	●	-	●	-
<b>Regeneración.</b> Asistente para la regeneración de alimentos cocinados. Programas parametrizables y preestablecidos	●	-	●	-
<b>Regeneración manual</b>	●	●	●	●
<b>Programa de fermentación parametrizable</b>	●	-	●	-
<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>Cocción a baja temperatura y cocción nocturna inteligente</b>	●	-	●	-
<b>Cocción a baja temperatura y cocción nocturna manual</b>	-	●	-	●
<b>Inyección de energía y humedad en función de la carga.</b> Detección automática de la carga	●	●	●	●
<b>Iluminación LED de alta tecnología.</b> Iluminación óptima en toda la cámara con consumo mínimo y máxima duración	●	●	●	●
<b>Configuración del tiempo de iluminación de la cámara variable por el usuario</b>	●	●	●	●

● De serie

○ Opcional

- No compatible

## Serie S

## Serie L

MANEJO	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Sistema de autoaprendizaje que se adapta automáticamente a la rutina de utilización de las recetas y aplicaciones más usadas según usuario	●	-	●	-
Creación de perfiles específicos de usuario para configurar individualmente los equipos y su funcionamiento	●	-	●	-
Teclado multiprograma. 9 programas con acceso directo	-	●	-	●
Página de inicio Fast Menu programable, según cliente y sus necesidades	●	-	●	-
Página de inicio Fast Menu editable y activable de forma remota	●	-	●	-
Navegación desde el menú principal de forma táctil o mediante el uso del mando rotativo	●	●	●	●
Pantalla autoconfigurable, personalizable	●	-	●	-
Numerosas posibilidades de configuración, ajustes de servicio técnico, de energía, etc...	●	●	●	●
Numerosas posibilidades de configuración avanzada, idioma, sonido, sistema etc...	●	-	●	-
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado	●	●	●	●
Control remoto desde un smartphone o tablet mediante la aplicación mychef cloud o desde MyCloud en la web de mychef	●	-	●	-
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos. Su situación y visibilidad permiten un control fácil del horno para seguir la evolución de las cocciones desde cualquier parte de la cocina	●	-	●	-
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos. Su situación y visibilidad permiten un control fácil del horno para seguir la evolución de las cocciones desde cualquier parte de la cocina	-	●	-	●
Mando rotativo con diseño de iluminación inteligente y función push	●	●	●	●
Iluminación inteligente del mando rotativo en 5 colores. Blanco: Standby / Rojo: ciclo de cocción / Azul: ciclo de lavado / Amarillo: finalizando cocción, lavado o ajustes / Verde: final de cocción o lavado	●	●	●	●
Mando de ajuste para modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo y hora	●	●	●	●
Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado	●	●	●	●
Bloqueo de programa	●	●	●	●
Guía de uso rápido	●	●	●	●
Documentación multi-idioma integrada en el horno	●	-	●	-
Documentación multi-idioma en formato electrónico	●	●	●	●
Función de ayuda específica para cada cocción	●	-	●	-
Función de ayuda integrada, manual de instrucciones de servicio y ejemplos	●	-	●	-
Interfaz de usuario disponible en 21 idiomas	●	-	●	-
Avisos acústicos configurables por el usuario	●	-	●	-
Control de fin de ciclo por tiempo, por sonda, en continuo	●	●	●	●
Señalización del fin de la cocción de forma visual y acústica	●	●	●	●
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo, tiempo transcurrido, tiempo restante, temperatura sonda, consumos	●	-	●	-
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo y temperatura del núcleo	-	●	-	●
Visualización de valores efectivos y valores seleccionados	●	●	●	●

● De serie

○ Opcional

- No compatible

# Características técnicas

## Serie S

## Serie L

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	Evolution	Concept	Evolution	Concept
<b>MyCare.</b> Sistema de autolimpieza inteligente con 4 niveles + aclarado	●	●	●	●
Detección automática del grado de suciedad	●	●	●	●
Aviso automático de limpieza dependiendo de la rutina de uso	●	●	●	●
Visualización automática del proceso de limpieza indicado	●	●	●	●
Indicación del estado actual de limpieza y tiempo de limpieza restante	●	●	●	●
<b>Clean Duo,</b> detergente en pastilla concentrado de doble acción, desengrasante y abrillantador para un acabado perfecto (Accesorio)	●	●	●	●
<b>Pastillas de detergente Clean Duo concentrado</b> (pack de bienvenida promocional)	●	●	●	●
Aclarado final con vapor esterilizado gracias a la tecnología <b>UltraVioletSteam</b> : sus rayos ultravioleta garantizan la máxima seguridad alimentaria y menos olores en la cámara de cocción	○	○	○	○
<b>Detección automática del estado de mantenimiento</b>	●	-	●	-
<b>Plan preventivo de mantenimiento</b> con indicación automática de actuaciones	●	-	●	-

## Serie S

## Serie L

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	Evolution	Concept	Evolution	Concept
<b>SmartClima Plus.</b> Sistema inteligente de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor 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 ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ )	○	○	○	○
<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>SmartWind.</b> Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	●	●	●	●
<b>Gestión inteligente de la velocidad, sentido del giro y pulsación de la turbina</b>	●	●	●	●
<b>Velocidades de ventilador</b>	4	4	6	6
<b>Paro del ventilador</b> al abrir la puerta para prevenir la dispersión del calor	●	●	●	●
<b>4 modos de giro de la turbina configurables:</b> Derecha, izquierda, bidireccional o automático	-	-	●	●
<b>2 modos de giro de la turbina automáticos</b>	●	●	-	-
<b>4 modos de funcionamiento de la turbina configurables:</b> Continuo, pulsado, pulso eco o automático	-	-	●	●
<b>2 modos de funcionamiento de la turbina automáticos</b>	●	●	-	-
<b>Frenado ultrarrápido de la turbina</b>	-	-	●	●
<b>Freno de la turbina integrado para una máxima seguridad en la operación y un cambio en el sentido de giro más rápido</b>	●	●	-	-
<b>Programas</b>	400	99+9	400	99+9
<b>Fases de cocción</b>	10	5	10	5
<b>Inyección manual de vapor</b>	●	●	●	●
<b>Humidificación desde 30°C a 300°C con calor seco o combinado</b>	●	●	●	●
<b>Sistema de deshumidificación automática</b>	●	●	●	●
<b>Sonda sous-vide</b> con conexión externa de $\varnothing$ 1,5mm con un único punto de medición. (Accesorio)	○	○	○	○
<b>Sonda monopunto</b> con conexión externa de $\varnothing$ 4mm con 1 punto de medición. (Accesorio)	○	○	○	○
<b>Sonda multipunto</b> con conexión externa de $\varnothing$ 4mm con 4 puntos de medición. (Accesorio)	○	○	○	○

● De serie

○ Opcional

- No compatible

## Serie S

## Serie L

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	Evolution		Concept	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Conector magnético de última generación Plug&Play con protección de arranque para sonda sous-vide, monopunto y multipunto	●	●	●	●
Conexión USB para registro de datos HACCP, para la actualización del software y para la carga/descarga de programas	●	●	●	●
Seleccionador entre °C o °F	●	-	●	-
Control de consumos diario, mensual o anual de agua y electricidad	●	-	●	-
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	●	●	●	●
Ajuste de la hora en horas/minutos	●	●	●	●
Ajuste del día en día/mes/año	●	●	●	●
Preselección automática de la hora de arranque con programación variable de fecha y hora	●	-	●	-
Posibilidad de seleccionar 1/2 energía según modelos	●	●	●	●
Adaptación automática a las características del lugar de instalación con autocomprobación inicial	●	●	●	●
Posiciones de bloqueo de la puerta a 100° y 175° para máxima seguridad de funcionamiento	●	●	●	●
Interruptor del estado de la puerta por proximidad	●	●	●	●
Control de los tiempos de apertura de la puerta durante la carga y la cocción con función de alarma	●	●	●	●
Burlete de alta temperatura de fácil limpieza	●	●	●	●
Puerta de doble cristal abatible bajo emisivo, especial para alta temperatura, para un mayor aislamiento térmico reduciendo las pérdidas de calor al mínimo	●	●	●	●
Sistema de anclajes para apertura del cristal interior de la puerta sin herramientas	●	●	●	●
Diseño de la puerta de fácil limpieza y mejor seguridad operativa	●	●	●	●
Recogeaguas frontal con desagüe	●	●	●	●
Recogeaguas integrado en la puerta del horno con vaciado automático incluso con la puerta abierta	●	●	●	●
Enfriamiento automático salida desagüe	●	●	●	●
Sifón integrado con refrigeración automática	●	●	●	●
Cámara higiénica embutida de acero inoxidable AISI 304 18/10 de gran robustez	●	●	●	●
Cámara de alta inercia térmica para rápida recuperación de la temperatura	●	●	●	●
Conexión Wi-Fi con indicador de estado	●	-	●	-
Conexión Ethernet con indicador de estado	○	-	○	-
Actualización remota del software del equipo	●	-	●	-
Actualización vía USB del software del equipo	●	●	●	●
Subida de imágenes a través de un dispositivo móvil o web mediante el cloud	●	-	●	-
Acceso a la electrónica desde el frontal del horno	●	●	●	●
Guías GN extraíbles multinivel	●	●	-	-
Guías GN extraíbles	-	-	●	●
Guías EN o pasteleras (600 x 400)	-	-	○	○

● De serie

○ Opcional

- No compatible

# Características técnicas

## Serie S

## Serie L

HIGIENE, SEGURIDAD LABORAL Y ERGONOMÍA	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Kit de superposición	○	○	○	○
Bastidores con guías en forma de "U" extraíbles de fácil limpieza	–	–	●	●
Bastidores con guías de varilla multinivel extraíbles y de fácil limpieza	●	●	–	–
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano ecológico	●	●	●	●
Limitador térmico de seguridad	●	●	●	●
Apertura de puerta a mano izquierda	○	○	○	○
Tirador de la puerta con giro derecha o izquierda para operar con una sola mano	●	●	●	●
Cierre por impulso	●	●	●	●
Altura de carga de las bandejas 1,60 m incluso en hornos apilados	●	●	●	●
Demanda de energía en función de la necesidad	●	●	●	●
Visualización de mensajes de servicio, errores y alarmas	●	–	●	–
Visualización de códigos de servicio, errores y alarmas	–	●	–	●

## Serie S

## Serie L

CONEXIÓN E INSTALACIÓN	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Sistema guiado de comprobación de la instalación y estado básico del horno	●	–	●	–
Posibilidad de conexión a sistema de optimización de energía, con contacto libre de potencial	●	●	●	●
Conexión Wi-Fi con indicador de estado	●	–	●	–
Conexión Ethernet con indicador de estado	○	–	○	–
Conexión USB para registro de datos HACCP, para la actualización del software y para la carga/descarga de programas	●	●	●	●
Protección IPX5 contra salpicadura y chorros de agua	●	●	●	●
Acceso al panel de servicio por la parte frontal	●	●	●	●
Tensiones especiales a petición	○	○	○	○
Posibilidad de conectar a una toma de agua filtrada	●	●	●	●
Conexión fija a tubería de desagüe DN40	●	●	●	●
Sifón integrado con refrigeración automática	●	●	●	●
Refrigeración activa del agua de condensados	●	●	●	●
Declaración de conformidad CE	●	●	●	●
Posibilidad de colocación sobre una mesa de 600 mm de profundidad mínima (S 4GN 1/1 T, S 6GN 1/1 T, S 6GN 2/3)	●	●	–	–
Posibilidad de colocación sobre una mesa de 700 mm de profundidad mínima (L 6GN 1/1)	–	–	●	●
Posibilidad de colocación en soporte de pared (excepto modelo 9GN)	○	○	–	–
Posibilidad de colocación en carro autónomo (S 4GN 1/1, S 6GN 1/1, S 6GN 2/3)	○	○	–	–

● De serie

○ Opcional

– No compatible

## Serie S

## Serie L

CARACTERÍSTICAS SISTEMA CLOUD	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Sistema de registro online	●	-	●	-
Conexión Wi-Fi con indicador de estado	●	-	●	-
Conexión Ethernet con indicador de estado	○	-	○	-
Recetas guiadas paso a paso	●	-	●	-
Actualizaciones periódicas del software	●	-	●	-
Ampliación periódica del recetario	●	-	●	-
Actualización de recetas en tiempo real desde la app al horno y viceversa	●	-	●	-
Sincronización con varios equipos	●	-	●	-
Histórico de consumo de energía y agua	●	-	●	-
Servicio de asistencia / ayuda	●	-	●	-
Control remoto	●	-	●	-
Acceso a contenidos siempre disponible	●	-	●	-
Back-up periódico de todos tus datos	●	-	●	-
Revisiones y mantenimiento siempre actualizados	●	-	●	-