

HORNOS COMBINADOS

Ideal para pastelerías, panaderías y obradores que buscan obtener un resultado excelente en cada elaboración. Cocciones precisas y controladas que permiten una gran capacidad de producción.

Pastelería / Panadería			
			Mychef Bake 600 x 400 Accesorios
			56 58

BAKE 600 x 400

HORNO COMBINADO



EQUIPAMIENTO DE SERIE	BAKE 4
Tipo de bandeja	600 x 400
Capacidad	4
Peso	79 Kg
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 785 x 750 mm
Recomendado para (n) raciones al día	120 - 360
Distancia entre guías	85 mm
Potencia	7,3 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾
3 modos de cocción: • Convección (de 30° a 260°C) • Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C) • Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓
SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 2 velocidades	2 velocidades
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor	✓
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes ultrarrápidos y dorados perfectos	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza	✓
CoolDown automático. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓
Regeneración manual	✓
Guías en "L" de fácil limpieza	✓
Pantalla LED	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado	✓
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)

Apertura de puerta a mano izquierda		
⁽¹⁾ Voltaje 230/L+N/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA298
⁽²⁾ Voltaje 230/3L/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA297



BAKE 6	BAKE 10
600 x 400	600 x 400
6	10
96 Kg	126 Kg
760 x 785 x 865 mm	760 x 785 x 1155 mm
200 - 600	320 - 960
85 mm	85 mm
12,6 kW	18,9 kW
400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾
✓	✓
2 velocidades	2 velocidades
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda		
⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	6 (600 x 400)	MYCHA302
	10 (600 x 400)	MYCHA307

mychef. COOK / COOK UP

mychef. BAKE

COCCIONES PERFECTAS, CONTROL INTUITIVO

Panel digital luminoso

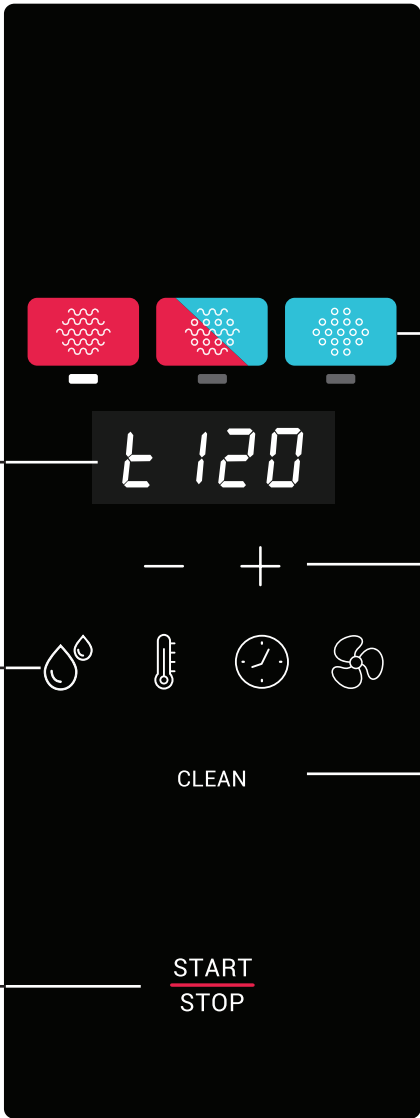
Indica todos los parámetros y procesos

Parámetros de cocción

Selecciona la humedad, temperatura, tiempo y velocidad de la turbina para una cocción perfecta

Enciende el horno e inicia la cocción

Apaga el horno o cancela la cocción



The diagram shows a black oven control panel. At the top are three colored buttons: red with a wavy line, blue with a wavy line and a flame, and light blue with a grid of dots. Below these is a digital display showing 't 120'. Under the display are three small icons: a water drop, a thermometer, and a clock. Below these are four larger icons: a water drop, a thermometer, a clock, and a fan. Below the fan icon is a 'CLEAN' button. At the bottom is a 'START STOP' button with 'START' in red and 'STOP' in white.

Este panel de control es tan fácil de usar que solo dispone de las teclas indispensables para realizar cocciones de una forma perfecta. Selecciona el modo de cocción, ajusta los parámetros necesarios y en marcha, eso es todo. Fácil de usar y efectivo en la cocción.

Modos de cocción

Selecciona el modo de cocción: convección, mixto o vapor

Ajuste de los valores

Ajusta los valores deseados para cada parámetro

Programa de limpieza MyCare

Para una limpieza automática y eficiente (Solo en los modelos Cook y Bake)

CONEXIÓN WI-FI (OPCIONAL)

Gracias a la conexión Wi-Fi podrás cocinar, controlar y gestionar el horno desde tu smartphone o tablet:

• **Cloud**

Gestiona tu horno desde el móvil, tablet u ordenador. Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno simplemente pulsando un botón.

• **Control remoto**

Controla la actividad de tu horno y cambia parámetros de forma remota desde tu móvil.



• **Control por voz con Google Assistant**

El horno puede funcionar con el Asistente de voz de Google, lo que te permitirá cocinar simplemente con tu voz.



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.

MYCHA245

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).

MYCHA242

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3º y 6º FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062

Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

MYCHA358

ACCESORIOS BAKE

Soporte con guías 600 x 400

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

4	760 x 730 x 900 mm	8 guías	MYCHA229
6	760 x 730 x 900 mm	8 guías	MYCHA229
10	760 x 730 x 600 mm	5 guías	MYCHA230

Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

4 + 4	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350
6 + 4	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350
6 + 6	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238
10 + 4	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238

Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Patas regulables

MYCHA261

ACCESORIOS BAKE

Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Aspiración frontal

MYCHA260

Campana de condensación de vapor

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

Campana

MYCHA352

Campana de condensación frontal de vapor

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

Campana

MYCHA267

Campana de condensación frontal de vapor y olores con filtro de carbono

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

Campana

MYCHA270

Filtro de carbono

MYCHA216

(Recambio)

Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores

MYCHA218

ACCESORIOS BAKE

Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno de 4, 6 o 10 bandejas.

Capacidad: 10 bandejas 600x400 o 600x600

Distancia entre bandejas: 70 mm

Medidas: 760 x 780 x 900 mm

Potencia: 3 kW

Tensión: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 10 bandejas

MYCHA248

Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de dos hornos apilados de: 4 + 4 bandejas o 6 + 4 bandejas.

Capacidad: 8 bandejas 600x400 mm o 600x600

Distancia entre bandejas: 70 mm

Medidas: 760 x 780 x 760 mm

Potencia: 3 kW

Tensión: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas

MYCHA249

Kit de apilado fermentadora - Bake

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

Apilado fermentadora

MYCHA254

Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado

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