

HORNOS COMBINADOS

Ideales para restaurantes, hoteles, servicios de catering y colectividades de alta producción. Robustez, potencia y capacidad.

Gastronomía



Serie L

Mychef Serie L Concept GN 1/1
Accesorios

Mychef Serie L Concept GN 2/1
Accesorios

Mychef Serie L Evolution GN 1/1
Accesorios

Mychef Serie L Evolution GN 2/1
Accesorios

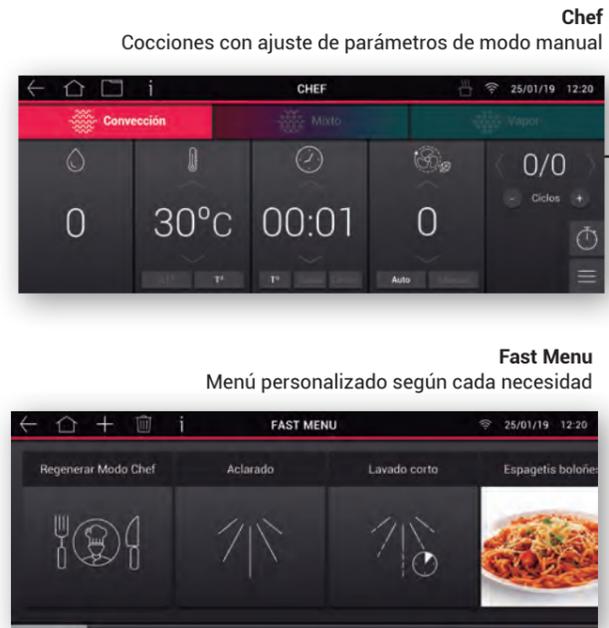
mychef. Serie L Evolution

mychef. COMPACT Evolution

INTERFAZ INTELIGENTE CON LA MÁXIMA SIMPLICIDAD

El nuevo Mychef Evolution es el mejor asistente para tu cocina. Su sistema de cocción inteligente hace que cocinar sea más fácil que nunca. Con su recetario interactivo puedes conseguir platos increíbles con una simplicidad asombrosa. Su conexión a la nube (Wi-Fi o Ethernet) te permite estar siempre conectado a tu equipo, estés donde estés. Y su innovadora tecnología optimiza el ahorro energético. Finalmente, un horno realmente inteligente capaz de recopilar datos, procesarlos y ofrecerte una información personalizada para el éxito de tu negocio.

Todo esto, accesible desde una pantalla táctil de alta definición de 6.5 pulgadas en 21 idiomas y mando rotativo iluminado. Usarlo es tan cómodo y tan intuitivo como manejar tu smartphone.



SmartCooking

Cocciones asistidas inteligentes por selección de alimento



CookingPlanner

Asistente para cocciones planificadas



Regenerar

Asistente para la regeneración de alimentos cocinados



Mando rotativo iluminado

Iluminación inteligente en 5 colores que avisa visual y acústicamente del estado del proceso de cocción o de lavado, sin necesidad de estar pendiente del horno en todo momento



Conector magnético Plug&Play para sondas

Conexión rápida y segura de sonda sous-vide, monopunto o multipunto



MyCare
Sistema de autolimpieza inteligente
4 Programas de autolavado + aclarado



Recetas
Acceso al recetario del usuario, recetas mychef y búsqueda de recetas por ingredientes



Configurar
Acceso a todas las configuraciones del horno

mychef. Serie L Evolution

HORNO COMBINADO

GN 1/1



Restaurantes



Hoteles



Caterings



Colectividades



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)

	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PVP Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido >		
Capacidad GN (Guías en C con sistema antivuelco de fácil limpieza)	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 700 x 822 mm	760 x 700 x 1122 mm
Comidas por día	40-110	80-160
Distancia entre guías	71 mm	71 mm
Peso	91 Kg	113 Kg
Potencia	10,70 kW	18,40 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 300°C) Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	✓	✓
SmartWind. Cocciones más rápidas totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 6 velocidades de las turbinas	6 velocidades	6 velocidades
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	✓	✓
Multilevel. Gestiona cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	✓	✓
Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	✓	✓
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	✓	✓
MyCloud. Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización.	✓	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	400 + 10	400 + 10
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	✓	✓
Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	✓	✓
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas	✓	✓
Conexión USB para registro de datos HACCP	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓
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)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	6 GN 1/1 10 GN 1/1
Apertura de puerta a mano izquierda	
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	MYCHA196

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.

MYCHA187

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).

MYCHA177

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

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

MYCHA061

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

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062

ACCESORIOS SERIE L GN 1/1



Mesa con estante

Para colocar un horno.

6 GN 1/1	760 x 630 x 900 mm	MYCHA157
10 GN 1/1	760 x 630 x 600 mm	MYCHA161



Mesa con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 70 mm.

6 GN 1/1	760 x 630 x 900 mm	7 guías	MYCHA158
10 GN 1/1	760 x 630 x 600 mm	5 guías	MYCHA162



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 x 2	760 x 630 x 120 mm	MYCHA170
--------------	--------------------	----------



Kit de ducha de lavado

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

GN 1/1 MYCHA172

ACCESORIOS SERIE L GN 1/1



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 MYCHA223



Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

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

GN 1/1 MYCHA214

Filtro de carbono MYCHA217

(Recambio)



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.

6 GN 1/1 MYCHA192

10 GN 1/1 MYCHA194



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

GN 1/1 MYCHA218



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

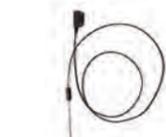
Ahumador MYCHA181



Sonda multipunto

De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.

Multipunto MYCHA184



Sonda monopunto

De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Monopunto MYCHA186



Sonda sous-vide

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Sous-vide MYCHA185



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

mychef. Serie L Evolution

HORNO COMBINADO

GN 1/1



Restaurantes



Hoteles



Caterings



Colectividades



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)

	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PVP Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido >		
Capacidad GN (Guías en C con sistema antivuelco de fácil limpieza)	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 700 x 822 mm	760 x 700 x 1122 mm
Comidas por día	40-110	80-160
Distancia entre guías	71 mm	71 mm
Peso	91 Kg	113 Kg
Potencia	10,70 kW	18,40 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 300°C) Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	✓	✓
SmartWind. Cocciones más rápidas totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 6 velocidades de las turbinas	6 velocidades	6 velocidades
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	✓	✓
Multilevel. Gestiona cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	✓	✓
Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	✓	✓
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	✓	✓
MyCloud. Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización.	✓	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	400 + 10	400 + 10
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	✓	✓
Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	✓	✓
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas	✓	✓
Conexión USB para registro de datos HACCP	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓
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)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	6 GN 1/1 10 GN 1/1
Apertura de puerta a mano izquierda	
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	MYCHA196

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.

MYCHA187

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).

MYCHA177

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

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

MYCHA061

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

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062

ACCESORIOS SERIE L GN 1/1



Mesa con estante

Para colocar un horno.

6 GN 1/1	760 x 630 x 900 mm	MYCHA157
10 GN 1/1	760 x 630 x 600 mm	MYCHA161



Mesa con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 70 mm.

6 GN 1/1	760 x 630 x 900 mm	7 guías	MYCHA158
10 GN 1/1	760 x 630 x 600 mm	5 guías	MYCHA162



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 x 2	760 x 630 x 120 mm	MYCHA170
--------------	--------------------	----------



Kit de ducha de lavado

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

GN 1/1 MYCHA172

ACCESORIOS SERIE L GN 1/1



Campana de condensación de vapor

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

GN 1/1 MYCHA223



Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

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

GN 1/1 MYCHA214

Filtro de carbono MYCHA217

(Recambio)



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.

6 GN 1/1 MYCHA192

10 GN 1/1 MYCHA194



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

GN 1/1 MYCHA218



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

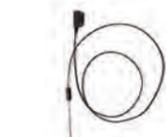
Ahumador MYCHA181



Sonda multipunto

De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.

Multipunto MYCHA184



Sonda monopunto

De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Monopunto MYCHA186



Sonda sous-vide

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Sous-vide MYCHA185



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

mychef. Serie L Evolution

HORNO COMBINADO

GN 2/1



Restaurants



Hoteles



Caterings



Colectividades

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)

PVP Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido >

	6 GN 2/1	10 GN 2/1
Capacidad GN (Guías en C con sistema antivuelco de fácil limpieza)	12 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 950 x 822 mm	760 x 950 x 1122 mm
Comidas por día	60-180	150-300
Distancia entre guías	71 mm	71 mm
Peso	110 Kg	144 Kg
Potencia	17,20 kW	34,40 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 300°C) Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	✓	✓
SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 6 velocidades de las turbinas	6 velocidades	6 velocidades
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	✓	✓
Multilevel. Gestiona cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	✓	✓
Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	✓	✓
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	✓	✓
MyCloud. Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíasalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización.	✓	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	400 + 10	400 + 10
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	✓	✓
Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	✓	✓
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas	✓	✓
Conexión USB para registro de datos HACCP	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓
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)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	6 GN 1/1 10 GN 1/1
Apertura de puerta a mano izquierda	
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	MYCHA196



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.

MYCHA187

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).

MYCHA177

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

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

MYCHA061

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

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062

ACCESORIOS SERIE L GN 2/1



Mesa con estante

Para colocar un horno.

6 GN 2/1	760 x 880 x 900 mm	MYCHA159
10 GN 2/1	760 x 880 x 600 mm	MYCHA163



Mesa con guías GN 2/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 70 mm.

6 GN 2/1	760 x 880 x 900 mm	7 guías	MYCHA160
10 GN 2/1	760 x 880 x 600 mm	5 guías	MYCHA164



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/1 x 2	760 x 880 x 120 mm	MYCHA171
--------------	--------------------	----------



Kit de ducha de lavado

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

GN 1/1 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

ACCESORIOS SERIE L GN 2/1



Guías especiales para paellas

Extraíbles con distancia de 76 mm indicadas para la preparación de paellas con diámetro de 60 cm. Compatibles con bandejas y parrillas de 600 x 400.

6 GN 2/1	6 guías	MYCHA201
10 GN 2/1	10 guías	MYCHA200



Campana de condensación de vapor

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

GN 2/1 MYCHA224



Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

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

GN 2/1 MYCHA215

Filtro de carbono MYCHA217

(Recambio)



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.

6 GN 2/1	MYCHA193
10 GN 2/1	MYCHA195



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

GN 1/1 MYCHA218



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador MYCHA181



Sonda multipunto

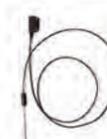
De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.

Multipunto MYCHA184

Sonda monopunto

De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Monopunto MYCHA186



Sonda sous-vide

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Sous-vide MYCHA185