

HORNOS CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE

Hornos de convección con humedad regulable para un servicio rápido y con parámetros de cocción sencillos, ideales para pequeños restaurantes, bares, cafeterías, food trucks y tiendas de alimentación.
Hornos fáciles de usar, con la posibilidad de añadir la humedad necesaria durante el ciclo de cocción.

Gastronomía



Mychef Snack GN 2/3
Accesorios

Mychef Snack GN 1/1
Accesorios



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)

	Mychef Snack 4GN 2/3	Mychef Snack 4GN 2/3
PVP		
Capacidad GN	4 x GN 2/3	4 x GN 2/3
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 522 mm	620 x 690 x 522 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	3,6 kW	3,6 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
2 Modos de cocción: Convección (de 30° a 260°C) Míxto: convección + vapor (de 30° a 260°C)	✓	✓
Fan Plus. Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Inyección directa de humedad	✓	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas	40	40
Fases de cocción	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓	✓
Guías en L de fácil limpieza	✓	✓
Regeneración manual	✓	✓
Pantalla LED	✓	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye:

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral)

ACCESORIOS RECOMENDADOS

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

Indispensable para apilar dos hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

MYCHA243

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

MYCHA061

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062

ACCESORIOS SNACK GN 2/3



Soporte con guías GN 2/3

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

4 GN 2/3 620 x 600 x 900 mm 8 guías MYCHA231



Soporte con guías GN 2/3 para apilados

Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

4 GN 2/3 x 2 620 x 600 x 600 mm 5 guías MYCHA234



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

4 GN 2/3 MYCHA261



Kit de ducha de lavado

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

4 GN 2/3 MYCHA172



Campana de condensación de vapor

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

4 GN 2/3 MYCHA263



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

4 GN 2/3 MYCHA218



Kit bomba de agua

Para bombear agua de una garrafa sin necesidad de conectar el horno a una red hídrica.

4 GN 2/3 MYCHA262



DA21

Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

1 unidad MYCHA045

Pack de 18 unidades MYCHA360

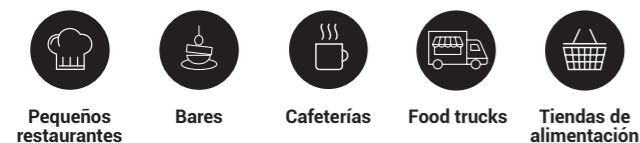
Pack de 60 unidades MYCHA361



Pulverizador

Para la aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual. Capacidad: 1,5 litros.

Pulverizador MYCHA183



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	Mychef Snack 4GN 1/1	Mychef Snack 4GN 1/1
PVP		
Capacidad GN	4 x GN 1/1	4 x GN 1/1
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 522 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	6,3 kW	6,3 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 230/L+N/50-60* 230/3L/50-60*	400/3L+N/50-60 230/L+N/50-60* 230/3L/50-60*
2 Modos de cocción: Convección (de 30° a 260°C) Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)	✓	✓
Fan Plus. Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Inyección directa de humedad	✓	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas	40	40
Fases de cocción	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓	✓
Guías en L de fácil limpieza	✓	✓
Regeneración manual	✓	✓
Pantalla LED	✓	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓

* Tensiones especiales bajo pedido

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye:

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral)

ACCESORIOS RECOMENDADOS

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

Indispensable para apilar dos hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

MYCHA244

Kit Descalcificador

(Cartucho incluido)
Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

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

MYCHA061

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062

ACCESORIOS SNACK GN 1/1



Soporte con guías GN 1/1

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

4 GN 1/1 760 x 555 x 900 mm 8 guías MYCHA232



Soporte con guías GN 1/1 para apilados

Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

4 GN 1/1 x 2 760 x 555 x 600 mm 5 guías MYCHA233



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

4 GN 1/1 MYCHA261



Kit de ducha de lavado

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

4 GN 1/1 MYCHA172



Campana de condensación de vapor

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

4 GN 1/1 MYCHA353



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

4 GN 1/1 MYCHA218



Kit bomba de agua

Para bombear agua de una garrafa sin necesidad de conectar el horno a una red hídrica.

4 GN 2/3 MYCHA262



DA21

Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

1 unidad MYCHA045

Pack de 18 unidades MYCHA360

Pack de 60 unidades MYCHA361

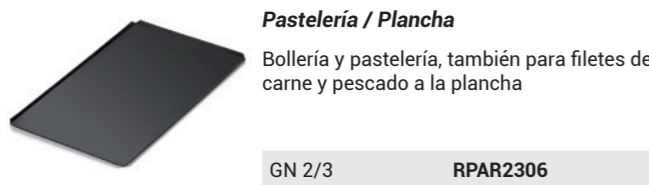
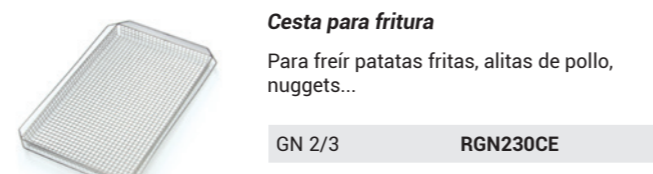
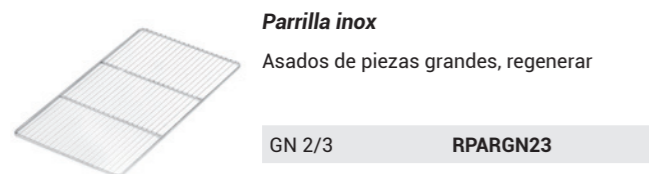
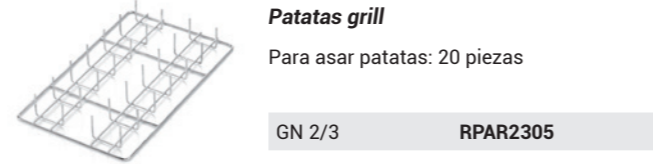
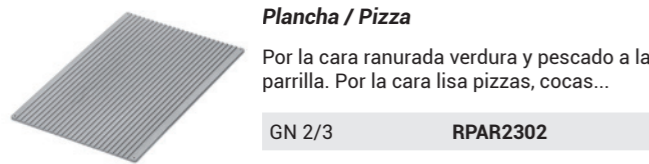
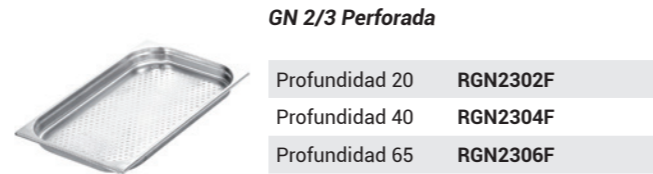
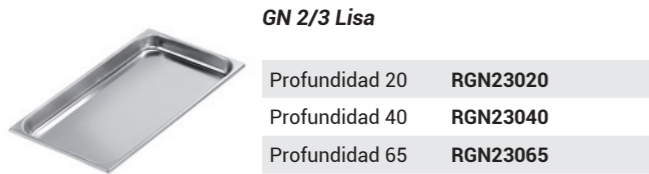


Pulverizador

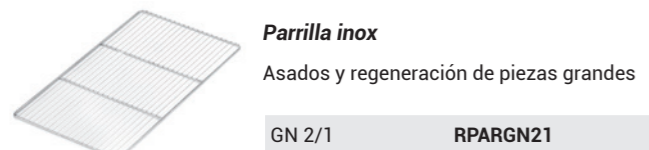
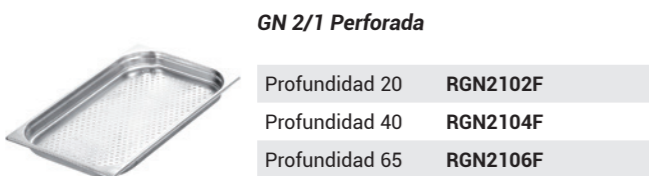
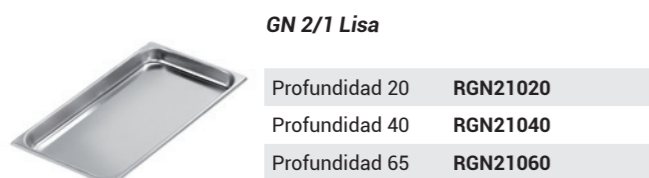
Para la aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual. Capacidad: 1,5 litros.

Pulverizador MYCHA183

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/3



BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/1



BANDEJAS Y PARRILLAS GN 1/1

