

mychef. Serie L Concept

mychef. COMPACT Concept

Mychef Concept es un horno de control intuitivo, diseñado para conseguir cocciones excelentes con la máxima precisión.

Maneja Mychef Concept con facilidad desde el primer día. El horno incluye una pantalla LCD central con teclas de acceso rápido a programas de cocción y lavado.

La pantalla LCD y su mando rotativo iluminado simplifican todos los procesos e informan de los posibles siguientes pasos. Una manera intuitiva y cómoda de interactuar con el horno y conocer su estado en todo momento.

Acceso directo a programas de lavado MyCare

4 programas automáticos de lavado y 1 aclarado

Modos de cocción

Convección | Mixto | Vapor

CONTROL DIGITAL PARA UNA COCCIÓN MÁS PRECISA QUE NUNCA

Cocción por tiempo o por sonda

Controla la cocción por tiempo o por temperatura en el corazón del alimento

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

99 programas de cocción

Con hasta 5 fases cada uno

Velocidades de la turbina

6 velocidades en los modelos Serie L y 4 velocidades en los modelos Compact

Fast Cooking

Pre calentamiento o enfriado rápido de la cámara dependiendo de la temperatura a la que se encuentre al iniciar una nueva cocción o lavado



Conector magnético Plug&Play para sondas

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

Programas de acceso directo

Memoria para los 9 programas de cocción o ciclos de lavado más habituales

Visión panorámica de todos los procesos

Tiempo, temperatura, temperatura corazón, humedad, programas, lavado, aclarado, avisos, etc...

DryOut / SmartClima

Ajuste manual de los parámetros de humedad para conseguir resultados excepcionales

mychef. COMPACT Concept

HORNO COMBINADO

Longitudinal **GN 2/3**



Restaurantes



Gastrobares



Hoteles

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)

PVP

Sistema de autolimpieza MyCare incluido >

Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)

Medidas totales (ancho x fondo x alto)

Comidas por día

Peso

Potencia

Tensión (V/Ph/Hz)

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 4 velocidades de las turbinas

9 Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados

Programas + Fases de cocción en cada programa

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

Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas

Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados

Conexión USB para la actualización del equipo y 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



6 GN 2/3

12 / 6 / 4 x 2/3 GN

520 x 623 x 662 mm

20-80

60 Kg

5,60 kW

230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60
o 400/3L+N/50-60

✓

✓

✓

✓

✓

✓

4 velocidades

✓

108 + 5

✓

4 niveles + aclarado

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

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

Apertura de puerta a mano izquierda

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).

MYCHA176

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 COMPACT GN 2/3



Mesa con estante

Para colocar un horno.

GN 2/3 520 x 553 x 900 mm

MYCHA151



Mesa con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm.

GN 2/3 520 x 553 x 900 mm 10 guías

MYCHA152



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/3 x 2 520 x 553 x 330 mm

MYCHA165



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 COMPACT GN 2/3



Carro autónomo

3 horas y media en modo vapor a 90°C.

GN 2/3 MYCHA173

Medidas totales 530 x 755 x 850 mm

Presión máx. 2,7 bar

Caudal máx. 4,1 litros por minuto



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

GN 2/3 MYCHA178



Campana de condensación de vapor

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

GN 2/3 MYCHA220



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 2/3 MYCHA211

Filtro de carbono MYCHA216

(Recambio)



Blindaje térmico

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

GN 2/3 MYCHA188



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

GN 2/3 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