

# mychef. COMPACT Concept

HORNO COMBINADO

Transversal **GN 1/1**



6 GN 1/1 T



**MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)**

<b>PVP</b>	<b>Sistema de autolimpieza MyCare incluido &gt;</b>
<b>Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)</b>	12 / 6 / 4 x 1/1 GN
<b>Medidas totales (ancho x fondo x alto)</b>	760 x 595 x 662 mm
<b>Comidas por día</b>	30-100
<b>Peso</b>	76 Kg
<b>Potencia</b>	7 kW
<b>Tensión (V/Ph/Hz)</b>	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
<b>3 modos de cocción:</b> Convección (de 30° a 300°C) Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓
<b>Cocción con sonda al corazón.</b> Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓
<b>Preheat &amp; Cooldown.</b> Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓
<b>MultiSteam.</b> Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓
<b>SmartClima Plus.</b> Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓
<b>DryOut Plus.</b> Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	✓
<b>SmartWind.</b> Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas	4 velocidades
<b>9 Teclas de acceso rápido</b> a programas o ciclos de lavado guardados	✓
<b>Programas + Fases de cocción</b> en cada programa	108 + 5
<b>NightWatch.</b> Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓
<b>MyCare.</b> Sistema automático de limpieza inteligente	4 niveles + aclarado
<b>Pantalla LCD panorámica</b> de 6,5 pulgadas	✓
<b>Visualización digital</b> de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓
<b>Conexión USB</b> para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	✓
<b>Cámara de cocción de alta resistencia</b> en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓
<b>Iluminación LED.</b> Mínimo consumo y máxima duración	✓
<b>Puerta de doble cristal</b> bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓
<b>Recogeaguas con vaciado automático</b> incluso con la puerta abierta	✓
<b>Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano</b>	✓
<b>Protección IPX5</b> contra salpicaduras y chorros de agua	✓

**EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)**

<b>TSC (Thermal Stability Control).</b> Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)
<b>UltraVioletSteam.</b> Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta
<b>Apertura de puerta a mano izquierda</b>

**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 1/1 TRANSVERSAL**

**Mesa con estante**  
Para colocar un horno. **MYCHA155**

**Mesa con guías GN 1/1**  
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm. Altura del soporte: 900 mm. **MYCHA156**

**Mesa para apilados**  
Para colocar dos hornos apilados. **MYCHA167**

**Kit de ducha de lavado**  
Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones. **MYCHA172**

**CleanDuo**  
Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada. **MYCHA063**  
Pack de 4 unidades **MYCHA354**  
Pack de 24 unidades **MYCHA355**

**ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL**

**Soportes de pared**  
Para cocinas con espacio reducido **MYCHA180**

**Campana de condensación de vapor**  
Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación. **MYCHA222**

**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. **MYCHA213**

**Filtro de carbono** (Recambio) **MYCHA217**

**Blindaje térmico**  
Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad. **MYCHA191**

**Kit de desviación de vapores de la chimenea**  
Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos. **MYCHA218**

**Ahumador MySmoker**  
Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo. **MYCHA181**

**Sonda multipunto**  
De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético. **MYCHA184**

**Sonda monopunto**  
De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético. **MYCHA186**

**Sonda sous-vide**  
De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético. **MYCHA185**

# 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

Precalentamiento 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