

mychef.

COMPACT

Longitudinal **concept**



Modelo	S 6GN 2/3	S 4GN 1/1	S 6GN 1/1	S 9GN 1/1
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)	520 x 623 x 662	520 x 800 x 662	520 x 800 x 662	520 x 800 x 822
Capacidad GN Prof. 20 mm	12 x 2/3GN	8 x 1/1GN	12 x 1/1GN	18 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 40 mm	6 x 2/3GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN	9 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 65 mm	4 x 2/3GN	3 x 1/1GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Comidas por día	20-80	20-80	30-100	50-150
Peso (Kg)	60	72	72	89
Potencia (kW)	5,60	5,60	7	10,40
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
Equipamiento de serie				
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas	✓	✓	✓	✓
SmartClima Plus. Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓	✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia energética. Vapor 5 veces más rápido y denso que el boiler o la inyección directa	✓	✓	✓	✓
DryOut. Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos	✓	✓	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado	✓	✓	✓	✓
Cooldown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro	✓	✓	✓	✓
Preheat. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓	✓	✓
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión	✓	✓	✓	✓
Safe Steam. Extracción automática del vapor al finalizar la cocción configurable por el servicio técnico	✓	✓	✓	✓
Regeneración manual	✓	✓	✓	✓
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna manual	✓	✓	✓	✓
Inyección de energía y humedad en función de la carga	✓	✓	✓	✓
Inyección manual de vapor	✓	✓	✓	✓
Velocidades del ventilador	4	4	4	4
2 modos de giro de la turbina automáticos	✓	✓	✓	✓
2 modos de funcionamiento de la turbina automáticos	✓	✓	✓	✓
Sifón integrado con refrigeración automática	✓	✓	✓	✓
Teclado multiprograma. 9 programas de acceso directo	✓	✓	✓	✓
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓	✓	✓	✓
Programas	99 + 9	99 + 9	99 + 9	99 + 9
Fases de cocción	5	5	5	5
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓	✓	✓	✓
Actualización vía USB del software del equipo	✓	✓	✓	✓
Guías GN extraíbles multinivel	✓	✓	✓	✓
Conexión externa magnética Plug&Play para sonda	✓	✓	✓	✓

Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)

TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$)

UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta

Apertura de puerta a mano izquierda

Accesorios recomendados

Kit 1ª instalación. Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno **MYCHA187**

Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua para la eliminación de cal en aguas duras (cartucho incluido). Mejora el rendimiento del horno y alarga su vida útil **MYCHA061**

Kit reductor de presión. Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars **MYCHA219**

mychef.

COMPACT

Transversal **concept**



Modelo

Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)

Capacidad GN Prof. 20 mm

Capacidad GN Prof. 40 mm

Capacidad GN Prof. 65 mm

Comidas por día

Peso (Kg)

Potencia (kW)

Tensión (V/Ph/Hz)

S 4GN 1/1 T

760 x 595 x 662

8 x 1/1GN

4 x 1/1GN

3 x 1/1GN

20-80

76

5,60

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

S 6GN 1/1 T

760 x 595 x 662

12 x 1/1GN

6 x 1/1GN

4 x 1/1GN

30-100

76

7

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

Equipamiento de serie

SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas

SmartClima Plus. Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos

MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia energética. Vapor 5 veces más rápido y denso que el boiler o la inyección directa

DryOut. Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos

MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado

Cooldown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro

Preheat. Precalentamiento ultrarrápido

NightWatch. Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión

Safe Steam. Extracción automática del vapor al finalizar la cocción configurable por el servicio técnico

Regeneración manual

Cocción a baja temperatura y cocción nocturna manual

Inyección de energía y humedad en función de la carga

Inyección manual de vapor

Velocidades del ventilador

2 modos de giro de la turbina automáticos

2 modos de funcionamiento de la turbina automáticos

Sifón integrado con refrigeración automática

Teclado multiprograma. 9 programas de acceso directo

Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados

Programas

Fases de cocción

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

Actualización vía USB del software del equipo

Guías GN extraíbles multinivel

Conexión externa magnética Plug&Play para sonda

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)

TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$)

UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta

Apertura de puerta a mano izquierda

Accesorios recomendados

Kit 1ª instalación. Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno **MYCHA187**

Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua para la eliminación de cal en aguas duras (cartucho incluido). Mejora el rendimiento del horno y alarga su vida útil **MYCHA061**

Kit reductor de presión. Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars **MYCHA219**