

# mychef. Serie L Concept

HORNO COMBINADO

GN 2/1



Restaurants



Hoteles



Caterings



Colectividades



## MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)

	6 GN 2/1	10 GN 2/1
<b>PVP</b>	<b>Sistema de autolimpieza MyCare incluido &gt;</b>	
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
<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 6 velocidades de las turbinas	6 velocidades	6 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	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	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	6 GN 1/1 10 GN 1/1
<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).

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