

HORNOS COMBINADOS

Ideales para restaurantes, hoteles, servicios de catering y colectividades de alta producción. Robustez, potencia y capacidad.

Gastronomía



COOK

Mychef Cook Up GN 1/1
Accesorios

16
18



Restaurantes



Hoteles



Caterings



Colectividades



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	Mychef Cook Up 4 GN 1/1	Mychef Cook Up 6 GN 1/1	Mychef Cook 10 Up GN 1/1
PVP			
Capacidad GN	4 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 710 x 615 mm	760 x 710 x 750 mm	760 x 710 x 1022 mm
Comidas recomendadas por día	35-90	40-110	80-160
Distancia entre guías	68 mm	68 mm	68 mm
Potencia (kW)	6,3 kW	9,3 kW	18,6 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60* 230/L+N/50-60*	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60*	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60*
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 260°C) Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C) Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓	✓	✓
Generación de vapor por inyección directa	✓	✓	✓
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓	✓
Fan Plus. Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
Regeneración manual	✓	✓	✓
Guías en C con sistema antivuelco de fácil limpieza	✓	✓	✓
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, completamente soldada y con desagüe integrado	✓	✓	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓	✓

* Tensiones especiales bajo pedido

* Tensiones especiales bajo pedido

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye:

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envías 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

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye:

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envías 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

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación Cook

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.

MYCHA245 95 €

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 68 €

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.



Cook + Cook * MYCHA240 336 €

Cook + Cook Up ** MYCHA364 336 €

* Incluye 10 pastillas CleanDuo.

** Incluye 5 pastillas CleanDuo + 1 sifón.

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

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

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

MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 196 €

Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

MYCHA358 130 €

ACCESORIOS COOK GN 1/1



Soporte con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía.

4 GN 1/1 760 x 655 x 900 mm 8 guías MYCHA225 590 €

6 GN 1/1 760 x 655 x 900 mm 8 guías MYCHA225 590 €

10 GN 1/1 760 x 655 x 600 mm 5 guías MYCHA226 540 €



Soporte con guías GN 1/1 para apilados

Para colocar dos hornos 4 GN 1/1 apilados. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía.

4 GN 1/1 x 2 760 x 655 x 600 mm 5 guías MYCHA226 540 €



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 340 €

10 GN 1/1 + 4 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 340 €

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 340 €

10 GN 1/1 + 6 GN 1/1 760 x 655 x 105 mm MYCHA236 310 €



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

GN 1/1 MYCHA261 96 €

ACCESORIOS COOK GN 1/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

GN 1/1 MYCHA260 125 €



Kit de ducha de lavado

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

GN 1/1 MYCHA172 155 €



Campana de condensación frontal de vapor

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

GN 1/1 MYCHA265 1.420 €



Campana de condensación frontal 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 1/1 MYCHA268 1.790 €

Filtro de carbono MYCHA216 155 €

(Recambio)



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

GN 1/1 MYCHA218 128 €



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador MYCHA181 276 €

ACCESORIOS COOK GN 1/1



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

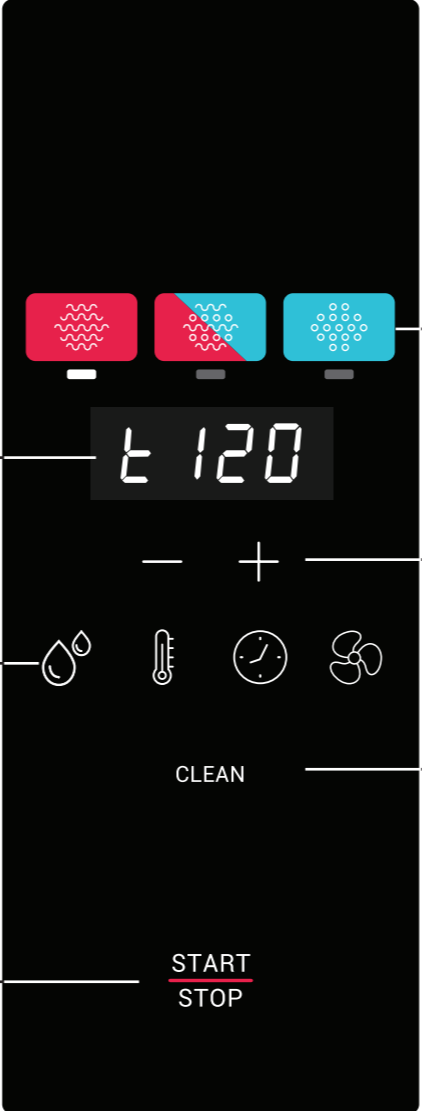
1 unidad MYCHA063 76 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 298 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 1.751 €

COCCIONES PERFECTAS, CONTROL INTUITIVO

Este panel de control es tan fácil de usar que solo dispone de las teclas indispensables para realizar cocciones de una forma perfecta. Selecciona el modo de cocción, ajusta los parámetros necesarios y en marcha, eso es todo. Fácil de usar y efectivo en la cocción.



Panel digital luminoso
Indica todos los parámetros y procesos

Modos de cocción
Selecciona el modo de cocción: convección, mixto o vapor

Ajuste de los valores
Ajusta los valores deseados para cada parámetro

Parámetros de cocción
Selecciona la humedad, temperatura, tiempo y velocidad de la turbina para una cocción perfecta

Programa de limpieza MyCare
Para una limpieza automática y eficiente (Solo en los modelos Cook y Bake)

Enciende el horno e inicia la cocción
Apaga el horno o cancela la cocción

CONEXIÓN WI-FI (OPCIONAL)

Gracias a la conexión Wi-Fi podrás cocinar, controlar y gestionar el horno desde tu smartphone o tablet:

• **Cloud**

Gestiona tu horno desde el móvil, tablet u ordenador. Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno simplemente pulsando un botón.

• **Control remoto**

Controla la actividad de tu horno y cambia parámetros de forma remota desde tu móvil.



• **Control por voz con Google Assistant**

El horno puede funcionar con el Asistente de voz de Google, lo que te permitirá cocinar simplemente con tu voz.

