

# 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

# COOK UP GN 1/1

## HORNO COMBINADO



reddot winner 2020



### EQUIPAMIENTO DE SERIE

4 GN 1/1

<b>Capacidad GN</b>	4 x 1/1 GN
<b>Medidas totales</b> (ancho x fondo x alto)	760 x 710 x 615 mm
<b>Peso</b>	61 kg
<b>Recomendado para (n) raciones al día</b>	35-90
<b>Distancia entre guías</b>	68 mm
<b>Potencia</b>	6,3 kW
<b>Voltaje</b> (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>
<b>3 modos de cocción:</b>	
• Convección (de 30° a 260°C)	✓
• Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)	✓
• Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓
<b>Generación de vapor por inyección directa</b>	✓
<b>SteamOut.</b> Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓
<b>Fan Plus.</b> Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades
<b>Preheat automático.</b> Precalentamiento ultrarrápido	✓
<b>Regeneración manual</b>	✓
<b>Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza</b>	✓
<b>Pantalla LED</b>	✓
<b>Señalización de fin de cocción visual y acústica</b>	✓
<b>Iluminación LED.</b> Mínimo consumo y máxima duración	✓
<b>Puerta de doble cristal</b> bajo emisor, batiente y de fácil limpieza	✓
<b>Cámara de cocción de alta resistencia</b> en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe integrado	✓
<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>Apertura de puerta a mano izquierda</b>		
<sup>(1)</sup> Voltaje 230/L+N/50-60	4 GN 1/1	MYCHA369
<sup>(2)</sup> Voltaje 230/3L/50-60	4 GN 1/1	MYCHA368



6 GN 1/1



10 GN 1/1

6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
760 x 710 x 750 mm	760 x 710 x 1022 mm
71 kg	97 kg
40-110	80-160
68 mm	68 mm
9,3 kW	18,6 kW
400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>
✓	✓
✓	✓
✓	✓
2 velocidades	2 velocidades
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓

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

<b>Apertura de puerta a mano izquierda</b>		
<sup>(1)</sup> Voltaje 230/3L/50-60	6 GN 1/1	MYCHA372
	10 GN 1/1	MYCHA375

## 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.

