

# mychef. COOK



| Modelo  | Mychef Cook 6 GN |                           | Mychef Cook 10 GN |                            |
|---|------------------|---------------------------|-------------------|----------------------------|
|   | 1/1 GN           | 2/1 GN                    | 1/1 GN            | 2/1 GN                     |
| Tipo de bandeja   | 1/1 GN           | 2/1 GN                    | 1/1 GN            | 2/1 GN                     |
| Capacidad GN  | 6 x 1/1 GN       | 6 x 2/1 GN<br>12 x 1/1 GN | 10 x 1/1 GN       | 10 x 2/1 GN<br>20 x 1/1 GN |
| Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)   | 760 x 710 x 750  | 760 x 1035 x 865          | 760 x 710 x 1022  | 760 x 1035 x 1155          |
| Comidas recomendadas por día  | 40-110           | 60-180                    | 80-160            | 150-300                    |
| Distancia entre guías (mm)  | 68               | 80                        | 68                | 80                         |
| Potencia (kW)   | 9,3              | 18,6                      | 15,6              | 27,9                       |
| Tensión* (V/Ph/Hz)  | 400/3L+N/50-60   | 400/3L+N/50-60            | 400/3L+N/50-60    | 400/3L+N/50-60             |
| * Posibilidad de fabricar en tensiones especiales bajo pedido   |                  |                           |                   |                            |
| <b>Equipamiento de serie</b>  |                  |                           |                   |                            |
| SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido de giro del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas                       | ✓                | ✓                         | ✓                 | ✓                          |
| 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    | ✓                | ✓                         | ✓                 | ✓                          |
| Modos de cocción: convección, mixto y vapor   | ✓                | ✓                         | ✓                 | ✓                          |
| MyCare. Sistema automático de limpieza  | ✓                | ✓                         | ✓                 | ✓                          |
| CoolDown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare   | ✓                | ✓                         | ✓                 | ✓                          |
| Conexión Wi-Fi  | ✓                | ✓                         | ✓                 | ✓                          |
| Cloud   | ✓                | ✓                         | ✓                 | ✓                          |
| Control remoto desde smartphone o tablet  | ✓                | ✓                         | ✓                 | ✓                          |
| Control por voz compatible con Google Home  | ✓                | ✓                         | ✓                 | ✓                          |
| Regeneración manual   | ✓                | ✓                         | ✓                 | ✓                          |
| Pantalla LED  | ✓                | ✓                         | ✓                 | ✓                          |
| Velocidades del ventilador  | 2                | 2                         | 2                 | 2                          |
| Sifón integrado con refrigeración automática  | ✓                | ✓                         | ✓                 | ✓                          |