

mychef evolution

La máxima inteligencia.
La máxima simplicidad.

El nuevo mychef evolution es el mejor asistente para tu cocina. Su sistema de cocción inteligente hace que cocinar sea más fácil que nunca. Con su recetario interactivo puedes conseguir platos increíbles con una simplicidad asombrosa. Su conexión a la nube (Wi-Fi o Ethernet) te permite estar siempre conectado a tu equipo, estés donde estés. Y su innovadora tecnología optimiza el ahorro energético. Finalmente, un horno realmente inteligente capaz de recopilar datos, procesarlos y ofrecerte una información personalizada para el éxito de tu negocio.

Todo esto, accesible desde una pantalla táctil de alta definición de 6.5 pulgadas en 21 idiomas y mando rotativo iluminado. Usarlo es tan cómodo y tan intuitivo como manejar tu smartphone.

Chef

Cocciones con ajuste de parámetros de modo manual



Fast Menu

Menú personalizado según cada necesidad



Conector magnético Plug&Play para sondas

Conexión rápida y segura de sonda sous-vide, monopunto o multipunto



MyCare

Sistema de autolimpieza inteligente
4 Programas de autolavado + aclarado

SmartCooking

Cocciones asistidas inteligentes por selección de alimento



CookingPlanner

Asistente para cocciones planificadas



Regenerar

Asistente para la regeneración de alimentos cocinados



Mando rotativo iluminado

Iluminación inteligente en 5 colores que avisa visual y acústicamente del estado del proceso de cocción o de lavado, sin necesidad de estar pendiente del horno en todo momento



Standby



Ciclo de cocción



Ciclo de lavado



Finalizando cocción, lavado o ajustes



Final cocción o lavado



Recetas

Acceso al recetario del usuario, recetas mychef y búsqueda de recetas por ingredientes



Configurar

Acceso a todas las configuraciones del horno

mychef evolution

Serie L GN 2/1



Toda la potencia y tecnología con la máxima capacidad



| Modelo | L 6GN 2/1 | L 10GN 2/1 |
|--|-----------------|------------------|
| MyCare + Wi-Fi incluido | | |
| Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm) | 760 x 950 x 822 | 760 x 950 x 1122 |
| Capacidad GN | 12 x 1/1GN | 20 x 1/1GN |
| Distancia entre guías (mm) | 71 | 71 |
| Capacidad EN (600 x 400) (No compatible) | - | - |
| Distancia entre guías EN (mm) (No compatible) | - | - |
| Comidas por día | 60-180 | 150-300 |
| Peso (Kg) | 110 | 144 |
| Potencia (kW) | 17,20 | 34,40 |
| Tensión (V/Ph/Hz) | 400/3L+N/50-60 | 400/3L+N/50-60 |
| Equipamiento de serie | | |
| SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades 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. Pre calentamiento ultrarrápido | ✓ | ✓ |
| Delta T. Temperatura de cocción controlada por el propio alimento | ✓ | ✓ |
| NightWatch. Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión | ✓ | ✓ |
| Safe Steam. Extracción automática del vapor al finalizar la cocción | ✓ | ✓ |
| MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente por selección de alimento | ✓ | ✓ |
| MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes Multilevel / Just in time | ✓ | ✓ |
| MyCloud. Sistema que conecta tu horno con tu ordenador, tablet o smartphone | ✓ | ✓ |
| Conexión Wi-Fi con indicador de estado | ✓ | ✓ |
| Control remoto desde smartphone o tablet | ✓ | ✓ |
| Regeneración. Programas parametrizables y preestablecidos | ✓ | ✓ |
| Cocción Check. Resumen de datos y consumos | ✓ | ✓ |
| Velocidades del ventilador | 6 | 6 |
| 4 modos de giro de la turbina: derecha, izquierda, bidireccional o automático | ✓ | ✓ |
| 4 modos de funcionamiento de la turbina: continuo, pulsado, pulse eco o automático | ✓ | ✓ |
| Sifón integrado con refrigeración automática | ✓ | ✓ |
| Programas | 400 | 400 |
| Fases de cocción | 10 | 10 |
| Control de consumos diario, mensual o anual de agua y electricidad | ✓ | ✓ |
| Actualización remota del software del horno | ✓ | ✓ |
| Guías GN extraíbles | ✓ | ✓ |
| 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 | | |
| Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi | MYCHA196 | |
| 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 | |