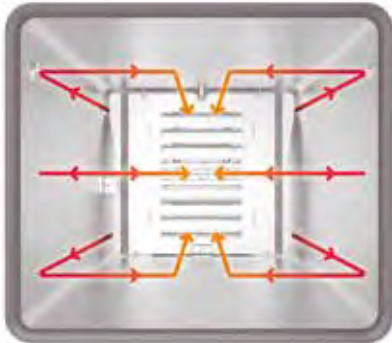




Por qué mychef evolution y mychef concept son la mejor elección

Turbina SmartWind de última generación y alta eficiencia

Cocciones homogéneas gracias al diseño termodinámico de la turbina combinado con la gestión inteligente del sentido de giro y las velocidades del ventilador.



SmartClima Plus

Sistema inteligente de generación y gestión de vapor. Gracias a sus avanzados sensores el horno monitoriza la humedad de la cámara de cocción, inyectando o extrayendo vapor para obtener el resultado deseado.



TSC **PATENTED** (Thermal Stability Control)

El único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica en las cocciones a baja temperatura sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$). (Opcional)



MultiSteam **PATENTED**

Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más rápida que los sistemas tradicionales (boiler o inyección directa) gracias al precalentamiento del agua. El vapor más rápido y denso para cocciones homogéneas.



DryOut

Permite extraer de forma activa la humedad de la cámara para conseguir texturas más crujientes gracias a su tecnología exclusiva de baja presión. Crujientes y dorados perfectos.



UltraVioletSteam **PATENTED**

Tecnología patentada que genera vapor absolutamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a baja temperatura gracias a su sistema de rayos ultravioleta (Opcional).



SafeSteam

Extracción del vapor de la cámara en los instantes finales del proceso de cocción para evitar quemaduras o molestias, garantizando la máxima seguridad laboral.



PATENTED

Lavado automático MyCare

Sistema automático de limpieza inteligente patentado. Elimina cualquier suciedad de la cámara de cocción. El horno detecta el nivel de suciedad y propone el programa más adecuado.



Cámara de alta inercia térmica

Cámara para cocciones hasta 300°C de temperatura construida en acero inoxidable AISI 304 18/10. Su gran robustez garantiza una cocción perfecta y un gran ahorro energético.



Cristales de baja emisión

La última tecnología en cristales de baja emisión proporciona un mayor aislamiento reduciendo las pérdidas de calor. El diseño de la puerta facilita su limpieza y su seguridad operativa.



Sondas sous-vide, monopunto y multipunto con conector magnético Plug&Play

Con el nuevo conector magnético nunca ha sido tan rápido y sencillo conectar la sonda que más se adapta al producto que deseas cocinar.



Conector USB

Conexión USB para registro de datos HACCP, para la actualización del software y para la carga y descarga de programas. El equipo permite el registro de temperaturas y eventos producidos durante su uso normal.



Iluminación led integrada

Iluminación óptima en la totalidad de la cámara de cocción, diseñada para altas temperaturas, con un mínimo consumo y una máxima duración.



Bandeja recogeaguas integrada

Recogeaguas frontal con desagüe integrado y vaciado automático incluso con la puerta abierta. Evita la formación de agua bajo el equipo.



Sifón integrado con refrigeración automática

Refrigera el sistema de agua de salida reduciendo el consumo de energía. Evita olores en la cámara y aumenta la eficiencia de la cocción.



Maneta y componentes plásticos higiénicos

Aditivo antibacteriano que permite una mayor protección contra la proliferación de gérmenes y bacterias garantizando así una superficie limpia e higiénica.



Visión panorámica del panel de control

Los controles de mychef tienen una situación y visibilidad panorámica que permiten seguir la evolución de las cocciones desde cualquier parte de la cocina.



Mando rotativo iluminado

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



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 S Transversal

La tecnología más sofisticada en el mínimo espacio



Modelo	S 4GN 1/1 T	S 6GN 1/1 T
MyCare + Wi-Fi incluido		
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)	760 x 595 x 662	760 x 595 x 662
Capacidad GN Prof. 20 mm	8 x 1/1GN	12 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 40 mm	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 65 mm	3 x 1/1GN	4 x 1/1GN
Comidas por día	20-80	30-100
Peso (Kg)	76	76
Potencia (kW)	5,60	7
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 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. Precalentamiento 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	4	4
2 modos de giro de la turbina automáticos	✓	✓
2 modos de funcionamiento de la turbina automáticos	✓	✓
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 multinivel	✓	✓
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**