



mychef.

GAMA MYCHEF
2022

Mychef.

Calidad, innovación y respeto: nuestro compromiso

Le damos la bienvenida al mundo de Mychef. Diseñamos, desarrollamos y fabricamos equipamientos para los profesionales de la restauración, hostelería y alimentación.

Nuestro portafolio de productos incluye hornos, envasadoras, abatidores y regeneradores y se encuentran en las cocinas profesionales más exigentes en todo el mundo.

Nos impulsa la pasión, la búsqueda constante de la excelencia y el respeto.

El reconocimiento a la calidad y excelencia de los productos Mychef queda reflejado en los premios de prestigio internacional otorgados a lo largo de los años.





HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

4

HORNOS GASTRONÓMICOS

8



HORNOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA

20

ENVASADORAS AL VACÍO

29



EQUIPOS DE CONTROL DE TEMPERATURA

33

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA





QUICK

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

- QUICK 1T (Panel de control Touch screen) ⚡
- QUICK 1 (Panel de control electrónico) ⚡

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

QUICK IT

mychef.

TUS PLATOS EN MINUTOS, INCLUSO SEGUNDOS

Mychef QUICK es el nuevo y revolucionario horno de alta velocidad. Especialmente diseñado para realizar cocciones sencillas y rápidas en minutos, incluso segundos. Con un diseño espectacular y disponible en 3 colores, Mychef QUICK consigue siempre resultados estandarizados y de alta calidad en cada cocción.

Mychef QUICK IT dispone de una pantalla táctil con un panel de control inteligente que permite acceder a las recetas y configuración del equipo de forma rápida e intuitiva gracias a su interfaz tipo smartphone. Mychef QUICK IT obtiene resultados espectaculares de forma inmediata.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Restaurants



Bares



Cafeterías



Food trucks



Restaurants
de comida
rápida



Supermercados

MODELO DISPONIBLE



EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Pantalla táctil** con menú personalizable:
 - Acceso rápido a 32 recetas
 - Posibilidad de guardar hasta 1.024 recetas
- ✓ **Sistema Plug&Play.** No requiere instalación
- ✓ **Fácil de limpiar** gracias a su interior totalmente desmontable
- ✓ **Multicook.** Sistema de cocción simultánea
- ✓ **Tecnología de cocción acelerada** que combina 2 tecnologías de calentamiento:
 - Sistema de distribución de aire 3D impingement
 - Convección
- ✓ Diseño **compacto y apilable**

QUICK 1

TUS PLATOS EN MINUTOS, INCLUSO SEGUNDOS

Mychef QUICK es el nuevo y revolucionario horno de alta velocidad. Especialmente diseñado para realizar cocciones sencillas y rápidas en minutos, incluso segundos. Con un diseño espectacular y disponible en 3 colores, Mychef QUICK consigue siempre resultados estandarizados y de alta calidad en cada cocción.

Mychef QUICK 1 está equipado con un panel de control electrónico que lo hace muy fácil y rápido de utilizar, dando soporte y agilidad a los profesionales que lo requieren.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Restaurantes



Bares



Cafeterías



Food trucks



Restaurantes
de comida
rápida



Supermercados

MODELO DISPONIBLE



EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Panel de control electrónico** fácil e intuitivo:
 - Acceso rápido a 8 recetas
 - Posibilidad de guardar hasta 100 recetas
- ✓ **Sistema Plug&Play.** No requiere instalación
- ✓ **Fácil de limpiar** gracias a su interior totalmente desmontable
- ✓ **Tecnología de cocción acelerada** que combina 2 tecnologías de calentamiento:
 - Sistema de distribución de aire 3D impingement
 - Convección
- ✓ Diseño **compacto y apilable**

HORNOS GASTRONÓMICOS





COOK

HORNOS COMBINADOS



- iCOOK (6, 10 GN 1/1 y 6, 10 GN 2/1) ⚡🔥
- iCOOK MAX (20 GN 1/1 y 20 GN 2/1) ⚡🔥
- COOK MASTER (4, 6, 10 GN 1/1 y 6, 10 GN 2/1) ⚡🔥
- COOK MAX MASTER (20 GN 1/1 y 20 GN 2/1) ⚡🔥
- COOK PRO (4, 6, 10 GN 1/1) ⚡
- COOK UP (4, 6, 10 GN 1/1) ⚡

COMPACT

HORNOS COMBINADOS COMPACTOS



- COMPACT EVOLUTION (6 GN 2/3, 6, 9 GN 1/1 y 6 GN 1/1 T) ⚡
- COMPACT CONCEPT (6 GN 2/3, 6, 9 GN 1/1 y 6 GN 1/1 T) ⚡

SNACK

HORNOS DE CONVECCIÓN



- SNACK AIR-S (Convección + humedad ajustable) (4GN 2/3 y 4 GN 1/1) ⚡
- SNACK AIR (Convección) (4 GN 2/3 y 4 GN 1/1) ⚡

UN HORNO REALMENTE INTELIGENTE

Mychef iCOOK no tiene límites y cocinar con él es totalmente intuitivo gracias a sus sistemas de cocción inteligentes: cocciones asistidas, cocciones simultáneas, recetario interactivo, etc. Un horno con las más altas prestaciones tecnológicas al servicio de los chefs más exigentes; un horno realmente inteligente.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Restaurants



Hoteles



Caterings



Colectividades



Bares



Gastrobares



Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



6 GN 1/1



6 GN 2/1



10 GN 1/1



10 GN 2/1



EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ Interfaz inteligente con pantalla táctil de alta definición que ofrece:
 - Capacidad para guardar **400 programas y hasta 10 fases de cocción** en cada programa
 - **Funcionalidades inteligentes** como: recetario interactivo, posibilidad de realizar cocciones inteligentes simultáneas, sistema de cocción inteligente, recopilación de datos técnicos, etc.
- ✓ **MyCare.** Sistema automático e inteligente de limpieza **PATENTED**
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor **PATENTED**
- ✓ **Cocción con sonda interna multipunto**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (4 velocidades en modelos eléctricos, 6 velocidades en modelos de gas)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **SmartClima Plus.** Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y humedad de la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos
- ✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (+-2°C) (Tecnología opcional) **PATENTED**
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) **PATENTED**

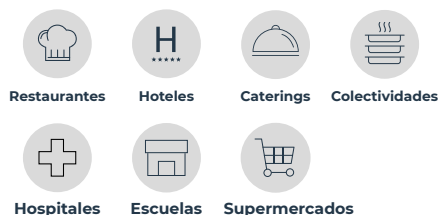
iCOOK MAX

EL MÁS GRANDE. EL MÁS POTENTE

Mychef iCOOK MAX es el horno combinado profesional más grande, más robusto y más potente de la gama, con alta capacidad de producción y carro extraíble. Equipado con las últimas tecnologías de cocción y un diseño espectacular, COOK MAX está especialmente diseñado para soportar cargas de trabajo pesadas y lograr excelentes resultados de cocción.

Su panel de control compuesto por una pantalla táctil de alta definición y una interfaz inteligente de última generación, proporcionan tecnología y simplicidad para los profesionales de la gastronomía.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



MODELOS DISPONIBLES



20 GN 1/1 ⚡ ⚡ 20 GN 2/1 ⚡ ⚡



EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ Interfaz inteligente con pantalla táctil de alta definición que ofrece:
 - Capacidad para guardar **400 programas y hasta 10 fases de cocción** en cada programa
 - **Funcionalidades inteligentes** como: recetario interactivo, posibilidad de realizar cocciones inteligentes simultáneas, sistema de cocción inteligente, recopilación de datos técnicos, etc.
- ✓ **MyCare.** Sistema automático e inteligente de limpieza **PATENTED**
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor **PATENTED**
- ✓ **Cocción con sonda interna multipunto**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (6 velocidades)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **SmartClima Plus.** Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y humedad de la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos
- ✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (+-2°C) (Tecnología opcional) **PATENTED**
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (accesorio) **PATENTED**

* Carro portabandejas incluido

** Modelos eléctricos disponibles a partir de marzo de 2022, modelos de gas a partir de mayo de 2022.

LA COMBINACIÓN PERFECTA

Mychef COOK MASTER es un horno combinado profesional que responde a la combinación perfecta entre alto equipamiento tecnológico y sencillez de uso.

Sus tecnologías de última generación proporcionan una calidad superior en las cocciones y su panel de control simple pero ágil y competente hacen de COOK MASTER un modelo perfecto para los profesionales de la gastronomía.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Restaurantes



Hoteles



Caterings



Colectividades



Bares



Gastrobares



Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



4 GN 1/1
⚡

6 GN 1/1
⚡🔥

6 GN 2/1
⚡🔥

10 GN 1/1
⚡🔥

10 GN 2/1
⚡🔥

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Panel de control MASTER:** sencillo, ágil e intuitivo que además permite:
 - Configurar hasta **40 programas de cocción + 3 fases de cocción** en cada programa
 - Acceder directamente a **7 programas de cocción**
- ✓ **MyCare.** Sistema automático de limpieza PATENTED
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor PATENTED
- ✓ **Cocción con sonda interna monopunto**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (4 velocidades en modelos eléctricos, 6 velocidades en modelos de gas)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (+2°C) (Tecnología opcional) PATENTED
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) PATENTED
- ✓ **Conexión Wi-Fi.** Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet. Compatible con el asistente de voz de Google (Accesorio)

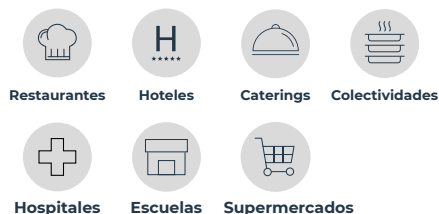
COOK MAX MASTER

EL MÁS GRANDE. EL MÁS POTENTE

Mychef COOK MAX es el horno combinado profesional más grande, más robusto y más potente de la gama, con alta capacidad de producción y carro extraíble. Equipado con las últimas tecnologías de cocción y un diseño espectacular, COOK MAX está especialmente diseñado para soportar cargas de trabajo pesadas y lograr excelentes resultados de cocción.

El control MASTER proporciona la tecnología y la simplicidad que más valoran los profesionales de la gastronomía.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



MODELOS DISPONIBLES



20 GN 1/1 20 GN 2/1
⚡ ⚡

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Panel de control MASTER:** sencillo, ágil e intuitivo que además permite:
 - Configurar hasta **40 programas de cocción + 3 fases de cocción** en cada programa
 - Acceder directamente a **7 programas de cocción**
- ✓ **MyCare.** Sistema automático de limpieza PATENTED
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor PATENTED
- ✓ **Cocción con sonda interna monopunto**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (6 velocidades)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (+2°C) (Tecnología opcional) PATENTED
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) PATENTED
- ✓ **Conexión Wi-Fi.** Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet. Compatible con el asistente de voz de Google (Accesorio)

* Carro portabandejas incluido

** Modelos eléctricos disponibles a partir de marzo de 2022, modelos de gas a partir de mayo de 2022.

INFINITAS POSIBILIDADES. CERO COMPLICACIONES

Mychef COOK PRO es un horno combinado profesional que cocina sin complicaciones, con practicidad. Su innovadora tecnología de cocción, su panel de control sencillo y su sistema de autolavado incorporado, lo convierten en un equipo ideal para los profesionales de la gastronomía que requieren de un horno que les conceda infinitas posibilidades de cocción y un alto rendimiento, sin complicaciones.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Restaurantes



Hoteles



Caterings



Colectividades



Bares



Gastrobares



Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



4 GN 1/1



6 GN 1/1



10 GN 1/1

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Panel de control PRO:** sencillo, ágil e intuitivo
- ✓ **MyCare.** Sistema automático de limpieza **PATENTED**
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor **PATENTED**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (2 velocidades)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) **PATENTED**
- ✓ **Conexión Wi-Fi.** Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet. Compatible con el asistente de voz de Google (Accesorio)

EL HORNO DE LOS QUE QUIEREN MÁS, POR MENOS

Mychef COOK UP es un horno combinado profesional equipado con tecnología de generación de vapor por inyección directa, que permite obtener cocciones espectaculares a un precio inmejorable.

Pensado especialmente para aquellos chefs que buscan un horno profesional que les de más, por menos.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Restaurantes



Hoteles



Caterings



Colectividades



Bares



Gastobares



Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



4 GN 1/1



6 GN 1/1



10 GN 1/1

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Panel de control UP:** sencillo, ágil e intuitivo
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **Generación de vapor por inyección directa**
- ✓ **Preheat automático.** Precalentamiento ultrarrápido
- ✓ **FanPlus.** Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades
- ✓ **Conexión Wi-Fi.** Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet. Compatible con el asistente de voz de Google (Accesorio)

COMPACT EVOLUTION

LAS MEJORES COCCIONES EN EL MÍNIMO ESPACIO

Especialmente diseñado para cocinas donde el espacio es una limitación, el horno mixto profesional Mychef COMPACT reúne las tecnologías de cocción más exclusivas bajo unas dimensiones reducidas.

Su interfaz inteligente hace que cocinar sea más fácil que nunca gracias a su sistema de cocción inteligente, su asistente para cocinar simultáneamente alimentos con distintos tiempos de cocción, un recetario interactivo entre otras muchas funcionalidades que tienen un claro objetivo: hacer las mejores cocciones con la máxima simplicidad.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Restaurantes



Gastrobares



Hoteles



Carnicerías



Charcuterías



Pescaderías



Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



6 GN 2/3

6 GN 1/1

9 GN 1/1

6 GN 1/1 T

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

✓ **Panel de control EVOLUTION** para una cocción inteligente con la máxima simplicidad. Te proporciona:

- Capacidad para guardar **400 programas y hasta 10 fases de cocción** en cada programa
- **Funcionalidades inteligentes** como: recetario interactivo, posibilidad de realizar cocciones inteligentes simultáneas, sistema de cocción inteligente, recopilación de datos técnicos, etc.

✓ **MyCare.** Sistema automático e inteligente de limpieza

PATENTED

✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor

✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor

PATENTED

✓ **Conector Plug&Play** para cocción con sonda al corazón

✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (4 velocidades)

✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos

✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (+-2°C) (Tecnología opcional)

PATENTED

✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio)

PATENTED

✓ **NightWatch.** Continúa automáticamente una cocción nocturna después de un corte en el suministro

COMPACT CONCEPT

LAS MEJORES COCCIONES EN EL MÍNIMO ESPACIO

Especialmente diseñado para cocinas donde el espacio es una limitación, el horno mixto profesional Mychef COMPACT reúne las tecnologías de cocción más exclusivas bajo unas dimensiones reducidas.

El panel de control CONCEPT favorece un uso ágil e intuitivo gracias a su sencillez y teclas de acceso rápido a programas de cocción y lavado.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Restaurantes



Gastrobares



Hoteles



Carnicerías



Charcuterías



Pescaderías



Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



6 GN 2/3



6 GN 1/1



9 GN 1/1



6 GN 1/1 T

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

✓ **Panel de control CONCEPT** para una cocción precisa. Te proporciona:

- Capacidad para guardar **108 programas y hasta 5 fases de cocción** en cada programa
- Acceso directo a **9 programas de cocción**
- Acceso directo a **4 programas de lavado y 1 aclarado**

✓ **MyCare.** Sistema automático e inteligente de limpieza

PATENTED

✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor

✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor

PATENTED

✓ **Conector Plug&Play** para cocción con sonda al corazón

✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (4 velocidades)

✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos

✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (+-2°C) (Tecnología opcional)

PATENTED

✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio)

PATENTED

✓ **NightWatch.** Continúa automáticamente una cocción nocturna después de un corte en el suministro

TAN DINÁMICO COMO TU DÍA A DÍA

Mychef SNACK es un horno de convección ideal para realizar las cocciones más prácticas y sencillas. Es fácil de instalar y está diseñado para facilitar al máximo el trabajo en pequeños restaurantes y bares. Con SNACK el máximo rendimiento y la mínima inversión se combinan con la más alta tecnología.

Con el aporte de humedad ampliarás tus opciones gastronómicas y conseguirás cocciones más succulentas y esponjosas.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Pequeños
Restaurantes



Bares



Cafeterias



Food trucks



Tiendas de
alimentación

MODELOS DISPONIBLES



4 GN 2/3
Apertura superior



4 GN 2/3
Apertura lateral



4 GN 1/1
Apertura superior



4 GN 1/1
Apertura lateral

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Panel de control AIR-S** que permite:
 - Guardar hasta **40 programas de cocción + 3 fases** en cada programa
 - 8 programas de **acceso rápido**
- ✓ **Modo de cocción:** convección con aporte de humedad (de 30° a 260°)
- ✓ **Fan Plus.** Cocción homogénea gracias a las turbinas bidireccionales (2 velocidades)
- ✓ **Preheat automático.** Precalentamiento ultrarrápido
- ✓ **Sistema apertura superior o lateral**

HORNOS DE CONVECCIÓN

SNACK AIR

TAN DINÁMICO COMO TU DÍA A DÍA

Mychef SNACK es un horno de convección ideal para realizar las cocciones más prácticas y sencillas. Es fácil de instalar y está diseñado para facilitar al máximo el trabajo en pequeños restaurantes y bares. Con SNACK el máximo rendimiento y la mínima inversión se combinan con la más alta tecnología.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Pequeños
Restaurantes



Bares



Cafeterias



Food trucks



Tiendas de
alimentación

MODELOS DISPONIBLES



4 GN 2/3



4 GN 1/1

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Panel de control AIR** que permite:
 - Guardar hasta **40 programas de cocción + 3 fases** en cada programa
 - 8 programas de **acceso rápido**
- ✓ **Modo de cocción:** convección (de 30° a 260°)
- ✓ **Fan Plus.** Cocción homogénea gracias a la turbina bidireccional (1 velocidad)
- ✓ **Preheat automático.** Precalentamiento ultrarrápido
- ✓ **Sistema apertura superior**

HORNOS PARA PANADERÍAS Y PASTELERÍAS





BAKE

HORNOS COMBINADOS

- iBAKE (4, 6, 10 bandejas 600 x 400) ⚡🔥
- iBAKE MAX (16 bandejas 600 x 400) ⚡🔥
- BAKE MASTER (4, 6, 10 bandejas 600 x 400) ⚡🔥
- BAKE MAX MASTER (16 bandejas 600 x 400) ⚡🔥
- BAKE PRO (4, 6, 10 bandejas 600 x 400) ⚡



BAKERSHOP

HORNOS DE CONVECCIÓN

- BAKERSHOP AIR-S (Convección + humedad ajustable) (3 y 4 bandejas 460 x 330 / 3, 4, 6 y 10 bandejas 600 x 400) ⚡
- BAKERSHOP AIR (Convección) (3 y 4 bandejas 460 x 330 / 3, 4, 6 y 10 bandejas 600 x 400) ⚡

UN HORNO REALMENTE INTELIGENTE

Mychef iBAKE no tiene límites y hornear con él es totalmente intuitivo gracias a sus sistemas de cocción inteligentes: cocciones asistidas, cocciones simultáneas, recetario interactivo, etc. Un horno con las más altas prestaciones tecnológicas al servicio de los panaderos y pasteleros más exigentes; un horno realmente inteligente.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Pastelerías Panaderías Obradores

MODELOS DISPONIBLES



4 bandejas (600x400)



6 bandejas (600x400)



10 bandejas (600x400)



EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ Interfaz inteligente con pantalla táctil de alta definición que ofrece:
 - Capacidad para guardar **400 programas y hasta 10 fases de cocción** en cada programa
 - **Funcionalidades inteligentes** como: recetario interactivo, posibilidad de realizar cocciones inteligentes simultáneas, sistema de cocción inteligente, recopilación de datos técnicos, etc.
- ✓ **MyCare.** Sistema automático e inteligente de limpieza PATENTED
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor PATENTED
- ✓ **Cocción con sonda interna multipunto**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (4 velocidades en modelos eléctricos, 6 velocidades en modelos de gas)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **SmartClima Plus.** Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y humedad de la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos
- ✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (+-2°C) (Tecnología opcional) PATENTED
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) PATENTED

iBAKE MAX

EL MÁS GRANDE. EL MÁS POTENTE

Mychef iBAKE MAX es el horno combinado profesional más grande, más robusto y más potente de la gama, con alta capacidad de producción y carro extraíble. Equipado con las últimas tecnologías de cocción y un diseño espectacular, iBAKE MAX está especialmente diseñado para soportar cargas de trabajo pesadas y lograr excelentes resultados de cocción.

Su panel de control compuesto por una pantalla táctil de alta definición y una interfaz inteligente de última generación, proporcionan tecnología y simplicidad para los profesionales de la panadería y pastelería.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Pastelerías Panaderías Obradores Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



16 bandejas (600x400)



EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ Interfaz inteligente con pantalla táctil de alta definición que ofrece:
 - Capacidad para guardar **400 programas y hasta 10 fases de cocción** en cada programa
 - **Funcionalidades inteligentes** como: recetario interactivo, posibilidad de realizar cocciones inteligentes simultáneas, sistema de cocción inteligente, recopilación de datos técnicos, etc.
- ✓ **MyCare.** Sistema automático e inteligente de limpieza **PATENTED**
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor **PATENTED**
- ✓ **Cocción con sonda interna multipunto**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (6 velocidades)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **SmartClima Plus.** Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y humedad de la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos
- ✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (+-2°C) (Tecnología opcional) **PATENTED**
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) **PATENTED**

* Carro portabandejas incluido

** Modelos eléctricos disponibles a partir de marzo de 2022, modelos de gas a partir de mayo de 2022.

LA COMBINACIÓN PERFECTA

Mychef BAKE MASTER es un horno combinado profesional que responde a la combinación perfecta entre alto equipamiento tecnológico y sencillez de uso.

Sus tecnologías de última generación proporcionan una calidad superior en las cocciones y su panel de control simple pero ágil y competente hacen de BAKE MASTER un modelo perfecto para los profesionales de la panadería y pastelería.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Pastelerías Panaderías Obradores

MODELOS DISPONIBLES



4 bandejas (600x400)



6 bandejas (600x400)



10 bandejas (600x400)



EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Panel de control MASTER:** sencillo, ágil e intuitivo que además permite:
 - Configurar hasta **40 programas de cocción + 3 fases de cocción** en cada programa
 - Acceder directamente a **7 programas de cocción**
- ✓ **MyCare.** Sistema automático de limpieza PATENTED
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor PATENTED
- ✓ **Cocción con sonda interna monopunto**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (4 velocidades en modelos eléctricos, 6 velocidades en modelos de gas)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (+-2°C) (Tecnología opcional) PATENTED
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) PATENTED
- ✓ **Conexión Wi-Fi.** Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet. Compatible con el asistente de voz de Google (Accesorio)

BAKE MAX MASTER

EL MÁS GRANDE. EL MÁS POTENTE

Mychef BAKE MAX es el horno combinado profesional más grande, más robusto y más potente de la gama, con alta capacidad de producción y carro extraíble. Equipado con las últimas tecnologías de cocción y un diseño espectacular, BAKE MAX está especialmente diseñado para soportar cargas de trabajo pesadas y lograr excelentes resultados de cocción.

El control MASTER proporciona la tecnología y la simplicidad que más valoran los profesionales de la panadería y pastelería.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Pastelerías Panaderías Obradores Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



16 bandejas (600x400)



EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Panel de control MASTER:** sencillo, ágil e intuitivo que además permite:
 - Configurar hasta **40 programas de cocción + 3 fases de cocción** en cada programa
 - Acceder directamente a **7 programas de cocción**
- ✓ **MyCare.** Sistema automático de limpieza **PATENTED**
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor **PATENTED**
- ✓ **Cocción con sonda interna monopunto**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (6 velocidades)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (+-2°C) (Tecnología opcional) **PATENTED**
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) **PATENTED**
- ✓ **Conexión Wi-Fi.** Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet. Compatible con el asistente de voz de Google (Accesorio)

* Carro portabandejas incluido

** Modelos eléctricos disponibles a partir de marzo de 2022, modelos de gas a partir de mayo de 2022.

INFINITAS POSIBILIDADES. CERO COMPLICACIONES

Mychef BAKE PRO es un horno combinado profesional que hornea sin complicaciones, con practicidad. Su innovadora tecnología de cocción, su panel de control sencillo y su sistema de autolavado incorporado, lo convierten en un equipo ideal para los profesionales de la gastronomía que requieren de un horno que les conceda infinitas posibilidades de cocción y un alto rendimiento, sin complicaciones.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Pastelerías Panaderías Obradores

MODELOS DISPONIBLES



4 bandejas (600x400)

6 bandejas (600x400)

10 bandejas (600x400)

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Panel de control PRO:** sencillo, ágil e intuitivo
- ✓ **MyCare.** Sistema automático de limpieza PATENTED
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor PATENTED
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (2 velocidades)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) PATENTED
- ✓ **Conexión Wi-Fi.** Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet. Compatible con el asistente de voz de Google (Accesorio)

PAN Y BOLLERÍA CONGELADA MÁS TIERNA Y CRUJIENTE QUE NUNCA

Mychef BAKERSHOP es un horno de convección con humedad regulable especialmente creado para simplificar al máximo el trabajo en cafeterías y pequeñas tiendas que hornean a contra reloj y con parámetros sencillos. BAKERSHOP ofrece un servicio ágil y asegura un pan y bollería congelada más tierna y crujiente que nunca.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Cafeterías



Pequeñas tiendas



Supermercados



Restaurantes de comida rápida



Cadenas de panaderías

MODELOS DISPONIBLES



3 bandejas (460x330)



4 bandejas (460x330)
Apertura superior



4 bandejas (460x330)
Apertura lateral



3 bandejas (600x400)
Apertura superior



3 bandejas (600x400)
Apertura lateral



4 bandejas (600x400)
Apertura superior



4 bandejas (600x400)
Apertura lateral



6 bandejas (600x400)



10 bandejas (600x400)

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Panel de control AIR-S** que permite:
 - Guardar hasta **40 programas de cocción + 3 fases** en cada programa
 - 8 programas de **acceso rápido**
- ✓ **Modo de cocción:** convección con aporte de humedad (de 30° a 260°)
- ✓ **Fan Plus.** Cocción homogénea gracias a las turbinas bidireccionales (2 velocidades)
- ✓ **Preheat automático.** Precalentamiento ultrarrápido
- ✓ **Sistema apertura superior o lateral**

BAKERSHOP AIR

PAN Y BOLLERÍA CONGELADA MÁS TIERNA Y CRUJIENTE QUE NUNCA

Mychef BAKERSHOP es un horno de convección especialmente creado para simplificar al máximo el trabajo en cafeterías y pequeñas tiendas que hornean a contra reloj y con parámetros sencillos. BAKERSHOP ofrece un servicio ágil y asegura un pan y bollería congelada más tierna y crujiente que nunca.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Cafeterías



Pequeñas tiendas



Supermercados



Restaurantes de comida rápida



Cadenas de panaderías

MODELOS DISPONIBLES



3 bandejas (460x330)



4 bandejas (460x330)



3 bandejas (600x400)



4 bandejas (600x400)



6 bandejas (600x400)



10 bandejas (600x400)

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Panel de control AIR** que permite:
 - Guardar hasta **40 programas de cocción + 3 fases** en cada programa
 - 8 programas de **acceso rápido**
- ✓ **Modo de cocción:** convección (de 30° a 260°)
- ✓ **Fan Plus.** Cocción homogénea gracias a la turbina bidireccional (1 velocidad)
- ✓ **Preheat automático.** Precalentamiento ultrarrápido
- ✓ **Sistema apertura superior o lateral**

ENVASADORAS AL VACÍO





iSENSOR
ENVASADORAS INTELIGENTES DE SENSOR

- iSENSOR de sobremesa
- iSENSOR de pie



goSENSOR
ENVASADORAS DE SENSOR

- goSENSOR

iSENSOR

LA ÚNICA ENVASADORA AL VACÍO 100% AUTOMÁTICA

Mychef iSENSOR es la única envasadora al vacío 100% automática del mercado: un equipo profesional inteligente que ha revolucionado el mundo del envasado al vacío.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Restaurants



Hoteles



Supermercados



Gastrobares

MODELOS DISPONIBLES



iSENSOR S

iSENSOR M

iSENSOR L



iSENSOR S
De pie

iSENSOR M
De pie

iSENSOR L
De pie

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Tecnología de sensor**
- ✓ **Modos de uso:** manual y automático
- ✓ **iVac.** Envasado automático inteligente **PATENTED**
- ✓ **iSeal.** Sellado automático inteligente **PATENTED**
- ✓ **MCV (Multi Cycle Vacuum).** Repetición de ciclos de vacío consecutivos
- ✓ **SCS.** Sistema de calibrado automático **PATENTED**
- ✓ **Bomba de vacío Busch** (Made in Germany)
- ✓ **Avisos de mantenimiento preventivo y sistema de autolimpieza del aceite**
- ✓ **Bluetooth integrado + App de control iOS/Android** para la impresión de etiquetas adhesivas



EL ENVASADO AL VACÍO PRÁCTICO Y COMPETITIVO

Mychef goSENSOR es una envasadora profesional de sensor que está especialmente recomendada para los establecimientos que necesitan realizar envasados diarios, sin complicaciones y a un precio competitivo.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Carnicerías



Charcuterías



Pescaderías



Restaurantes



Gastrobares



Otros sectores

MODELOS DISPONIBLES



goSENSOR S
Tapa plana



goSENSOR S



goSENSOR M



goSENSOR L

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Tecnología de sensor**
- ✓ **Programa específico de envasado de líquidos**
- ✓ **Función ExtraVacuum.** Hasta 5 segundos de vacío extra para alimentos porosos
- ✓ **Soft Air.** Función para el envasado de alimentos delicados
- ✓ **SCS.** Sistema de calibrado automático PATENTED
- ✓ **Bomba de vacío Becker** (Made in Germany)
- ✓ **Avisos de mantenimiento preventivo y sistema de autolimpieza del aceite**

EQUIPOS DE CONTROL DE TEMPERATURA





MYCHILL
ABATIDOR DE TEMPERATURA

- Mychill

UN VALIOSO ALIADO EN LAS COCINAS PROFESIONALES

El compañero perfecto en cocinas profesionales, que permite mantener la frescura de los alimentos con la máxima higiene y flexibilidad, planificar la producción y evitar el desperdicio de alimentos.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Restaurants



Hoteles

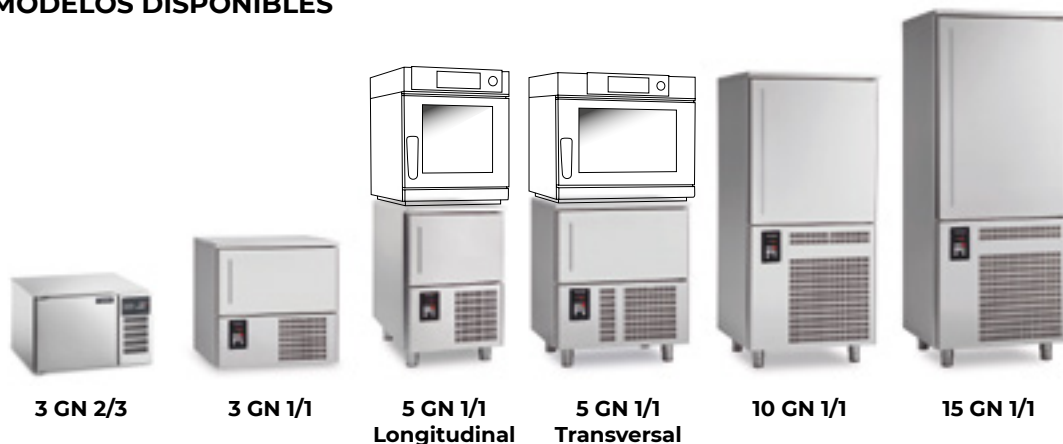


Caterings



Colectividades

MODELOS DISPONIBLES



3 GN 2/3

3 GN 1/1

5 GN 1/1
Longitudinal

5 GN 1/1
Transversal

10 GN 1/1

15 GN 1/1

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Control por tiempo o por sonda** (sonda corazón incluida)
- ✓ **Ciclo de pre-enfriamiento a -30°C**
- ✓ **Pase automático a fase de mantenimiento** al final del ciclo
- ✓ **Sistema automático de descarche**
- ✓ Incorpora **desagüe** en la parte inferior
- ✓ **Guías extra bles y cantos redondeados** para una fácil limpieza
- ✓ Fabricado en **acero inoxidable AISI 304** en estructura monobloc
- ✓ **Panel de control digital**

PANELES DE CONTROL

PANELES DE HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA



QUICK IT



QUICK 1

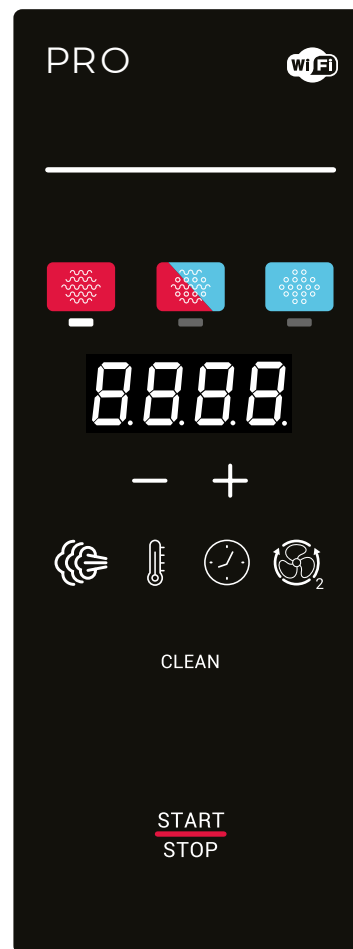
PANELES DE HORNOS GASTRONÓMICOS



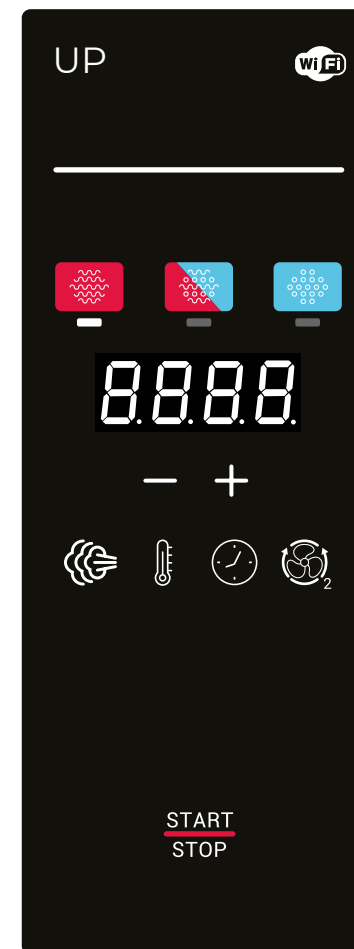
iCOOK



COOK MASTER



COOK PRO



COOK UP

PANELES DE HORNOS GASTRONÓMICOS COMPACTOS



COMPACT EVOLUTION



COMPACT CONCEPT

PANELES DE HORNOS GASTRONÓMICOS DE CONVECCIÓN



SNACK AIR-S



SNACK AIR

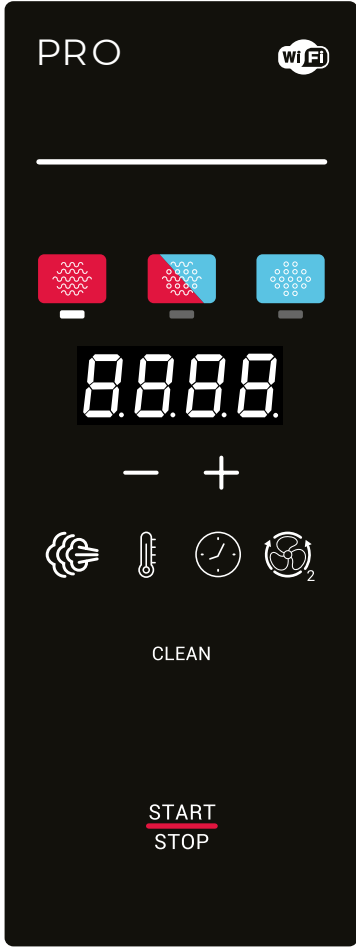
PANELES DE HORNOS COMBINADOS PARA PANADERÍAS Y PASTELERÍAS



iBAKE



BAKE MASTER



BAKE PRO

PANELES DE HORNOS DE CONVECCIÓN PARA PANADERÍAS Y PASTELERÍAS



BAKERSHOP AIR-S



BAKERSHOP AIR

PANELES DE ENVASADORAS AL VACÍO



COMPARATIVAS

COMPARATIVA GAMA COOK

	COOK UP ⚡	COOK PRO ⚡	COOK MASTER ⚡	COOK MASTER 🔥	iCOOK ⚡	iCOOK 🔥
MODALIDAD DE COCCIÓN						
Modo convección	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 280°C	30°C - 280°C
Modo mixto: convección + vapor	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 280°C	30°C - 280°C
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●	●	●	●	●
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna	Manual	Manual	Manual	Manual	Intelligent	Intelligent
BENEFICIOS Y PATENTES MYCHEF						
CoolDown. Enfriamiento ultra rápido	-	●	●	●	●	●
Preheat. Precalentamiento ultra rápido	●	●	●	●	●	●
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	-	-	-	-	●	●
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2°C)	-	-	○	-	○	-
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y N velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	2 velocidades	2 velocidades	4 velocidades	6 velocidades	4 velocidades	6 velocidades
Gestión inteligente de la velocidad, sentido de giro y pulsación de la turbina	-	-	-	-	●	●
MultiSteam. Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)	-	●	●	●	●	●
UltraVioletSteam. Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos UV	-	○	○	○	○	-
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión, crujientes y dorados perfectos	-	●	●	●	●	●
Generación de vapor por inyección directa	●	-	-	-	-	-
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	●	-	-	-	-	-
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras sin supervisión	-	-	-	-	●	●
MySmartCooking. Sistema automático de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	-	-	-	-	●	●
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes. Detección automática de la carga, tiempo y número de veces que se ha abierto la puerta	-	-	-	-	●	●
Control remoto desde un smartphone o tablet mediante la aplicación Mychef Cloud o desde MyCloud en la web de Mychef	○	○	○	○	-	-
Refrigeración de desagüe. Refrigeración del agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	○	○	○	-	○	-
DOTACIONES DE CONTROL						
Programas / fases de cocción	-	-	40/3	40/3	400/10	400/10
Teclado multiprograma con teclas de acceso directo	-	-	7	7	-	-
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado	-	-	●	●	●	●
Sonda interna monopunto	-	-	●	●	-	-
Sonda interna multipunto	-	-	-	-	●	●
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO						
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente con 4 niveles de lavado y aclarado, con detección del grado de suciedad y aviso automático	-	-	-	-	●	●
MyCare. Sistema automático de limpieza con 1 nivel de lavado	-	●	●	●	-	-
DETALLES TÉCNICOS Y DE FABRICACIÓN						
Iluminación LED de alta tecnología. Iluminación óptima en toda la cámara consumo mínimo y máxima duración	●	●	●	●	●	●
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	-	-	-	-	●	●
Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	-	-	-	-	●	●
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	●	●	●	●	-	-
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe	●	●	●	●	●	●
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	●	●	●	●	●	●

● De serie ○ Opcional - No compatible

COMPARATIVA GAMA COMPACT

CONCEPT



EVOLUTION



MODALIDAD DE COCCIÓN	CONCEPT	EVOLUTION
Modo convección	30°C - 300°C	30°C - 300°C
Modo mixto: convección + vapor	30°C - 300°C	30°C - 300°C
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna	Manual	Inteligente
BENEFICIOS Y PATENTES MYCHEF		
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$)	○	○
MultiSteam. Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)	●	●
UltraVioletSteam. Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos UV	○	○
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión, crujientes y dorados perfectos	●	●
MySmartCooking. Sistema automático de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	-	●
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes. Detección automática de la carga, tiempo y número de veces que se ha abierto la puerta	-	●
Multilevel. Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	-	●
Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	-	●
MyCloud. Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización	-	●
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	-	●
Recetas guiadas paso a paso con actualizaciones periódicas	-	●
DOTACIONES DE CONTROL		
Programas / fases de cocción	108/5	400/10
Cocción Check. Resumen con gráficos del proceso de cocción actual. Con visualización previa y final de los datos y consumos relacionados con la cocción en curso	●	●
Sistema de autoaprendizaje que se adapta automáticamente a la rutina de utilización de las recetas y aplicaciones más usadas según usuario	●	●
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado	●	●
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos	-	●
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos. Su ubicación y visibilidad	●	-
Mando rotativo con diseño de iluminación inteligente y función push	-	●
Iluminación inteligente del mando rotativo en 5 colores. Blanco: Standby / Rojo: ciclo de cocción / Azul: ciclo de lavado / Amarillo: finalizando cocción, lavado o ajustes / Verde: final de cocción o lavado	●	●
Mando de ajuste para modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo y tiempo	-	●
Función de ayuda específica para cada cocción	-	●
Interfaz de usuario disponible en 21 idiomas	-	●
Conector Plug&Play. Conexión para sonda monopunto, multipunto y sous-vide	●	●
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo, tiempo transcurrido, tiempo restante, temperatura sonda, consumos	-	●
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo	●	-
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO		
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente con 4 niveles de lavado y aclarado, con detección del grado de suciedad y aviso automático	●	●
DETALLES TÉCNICOS Y DE FABRICACIÓN		
Iluminación LED de alta tecnología. Iluminación óptima en toda la cámara consumo mínimo y máxima duración	●	●
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	●	●
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe	●	●
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	●	●

● De serie ○ Opcional - No compatible

COMPARATIVA GAMA SNACK

AIR



AIR-S



MODALIDAD DE COCCIÓN		
Modo convección	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Modo convección + humedad	-	30°C - 260°C
BENEFICIOS Y PATENTES MYCHEF		
Fan Plus. Cocción homogénea gracias a las turbinas bidireccionales (x1 velocidad)	●	●
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	●	●
Capacidad para guardar 40 programas de cocción	●	●
Fases de cocción (x3 fases en cada programa + precalentamiento)	●	●
8 programas de acceso directo	●	●
Sistema apertura superior	●	●
Sistema apertura lateral	-	●

● De serie ○ Opcional - No compatible

COMPARATIVA GAMA BAKE

	BAKE PRO ⚡	BAKE MASTER ⚡	BAKE MASTER 🔥	iBAKE ⚡	iBAKE 🔥
MODALIDAD DE COCCIÓN					
Modo convección	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 280°C	30°C - 280°C
Modo mixto: convección + vapor	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 280°C	30°C - 280°C
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●	●	●	●
Programa de fermentación parametrizable	-	-	-	●	●
BENEFICIOS Y PATENTES MYCHEF					
CoolDown. Enfriamiento ultra rápido	●	●	●	●	●
Preheat. Precalentamiento ultra rápido	●	●	●	●	●
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	-	-	-	●	●
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2°C)	-	○	-	○	-
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y N velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	2 velocidades	4 velocidades	6 velocidades	4 velocidades	6 velocidades
MultiSteam. Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)	●	●	●	●	●
UltraVioletSteam. Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos ultravioleta	○	○	○	○	○
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión, crujientes y dorados perfectos	●	●	●	●	●
ReliableSystem. Programa de mantenimiento preventivo	-	-	-	●	●
MySmartCooking. Sistema automático de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	-	-	-	●	●
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes. Detección automática de la carga, tiempo y número de veces que se ha abierto la puerta	-	-	-	●	●
Control remoto desde un smartphone o tablet mediante la aplicación Mychef Cloud o desde MyCloud en la web de Mychef	○	○	○	-	-
DOTACIONES DE CONTROL					
Programas / fases de cocción	-	40/3	40/3	400/10	400/10
Cocción Check. Resumen con gráficos del proceso de cocción actual. Con visualización previa y final de los datos y consumos relacionados con la cocción en curso	-	-	-	●	●
Teclado multiprograma con teclas de acceso directo	-	7	7	-	-
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado	-	●	●	●	●
Pantalla TFT táctil panorámica de 10 pulgadas con símbolos intuitivos	-	-	-	●	●
Pantalla LED	●	●	●	-	-
Función de ayuda específica para cada cocción	-	-	-	●	●
Interfaz de usuario disponible en 21 idiomas	-	-	-	●	●
Sonda interna monopunto	-	●	●	-	-
Sonda interna multipunto	-	-	-	●	●
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO					
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente con 4 niveles de lavado y aclarado, con detección del grado de suciedad y aviso automático	-	-	-	●	●
MyCare. Sistema automático de limpieza con 1 nivel de lavado	●	●	●	-	-
DETALLES TÉCNICOS Y DE FABRICACIÓN					
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	-	-	-	●	●
Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	-	-	-	●	●
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	●	●	●	-	-
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe	●	●	●	●	●
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	●	●	●	●	●

● De serie ○ Opcional - No compatible

COMPARATIVA GAMA BAKERSHOP

AIR



AIR-S



MODALIDAD DE COCCIÓN		
Modo convección	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Modo convección + humedad	-	30°C - 260°C
BENEFICIOS Y PATENTES MYCHEF		
Fan Plus. Cocción homogénea gracias a las turbinas bidireccionales (x1 velocidad)	●	●
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	●	●
Capacidad para guardar 40 programas de cocción	●	●
Fases de cocción (x3 fases en cada programa + precalentamiento)	●	●
8 programas de acceso directo	●	●
Sistema apertura superior	●	●
Sistema apertura lateral	●	●

COMPARATIVA ENVASADORAS

	goSENSOR	iSENSOR
Bomba de vacío	Bomba Becker (Made in Germany)	Bomba Busch (Made in Germany)
Tipo de sellado	Sellado simple 1 x 4 mm	Sellado doble 2 x 3 mm
Programas	1	10
Modo manual	●	●
Modo automático	–	●
iVac. Envasado automático inteligente	–	●
iSeal. Sellado automático inteligente	–	●
MCV (Multi Cycle Vacuum). Repetición de ciclos de vacío consecutivos	–	●
SCS. Sistema de calibrado automático	●	●
Conexión de vacío externo	–	●
Posibilidad de imprimir etiquetas con la impresora	–	●

mychef.

www.mychefcooking.com

info@mychefcooking.com / 900 102 623
Barcelona, España