

mychef.



MARZO 2023

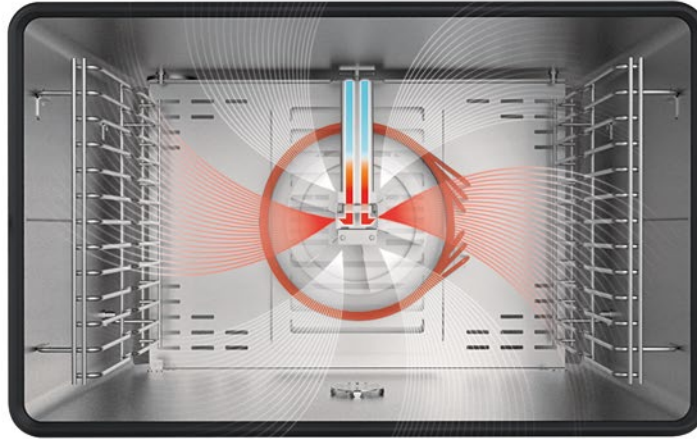
HORNOS GASTRONÓMICOS



VENTAJAS	24
CONTROLES	28
COMPARATIVAS	32
iCOOK	
iCOOK MAX	34
iCOOK	40
iCOOK COMPACT	50
COOK MASTER	
COOK MAX MASTER	60
COOK MASTER	66
COOK COMPACT MASTER	76
COOK PRO	86
CUBETAS Y PARRILLAS	92

MultiSteam

PATENTADO



Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor y con precalentamiento del agua dentro de la cámara.

Con esta tecnología conseguimos:

Vapor 5 veces más rápido que con el sistema Boiler

Ahorro hídrico y energético significativo debido a la eficiencia aportada

No requiere mantenimiento

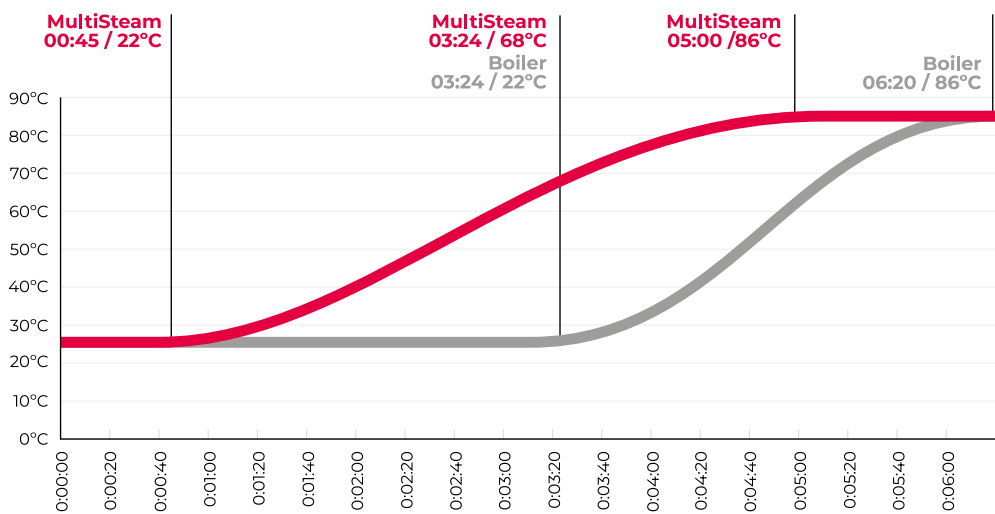
Gracias al sifón de serie integrado, y combinado con la tecnología Multisteam, cerramos cualquier posible pérdida de vapor en cámara, consiguiendo una mayor eficiencia.

Generación de vapor a partir de 30°C

Total homogeneización de vapor en cámara

Recuperación ultra rápida de saturación en cámara después de apertura de puerta

COMPARATIVA DE TECNOLOGÍAS



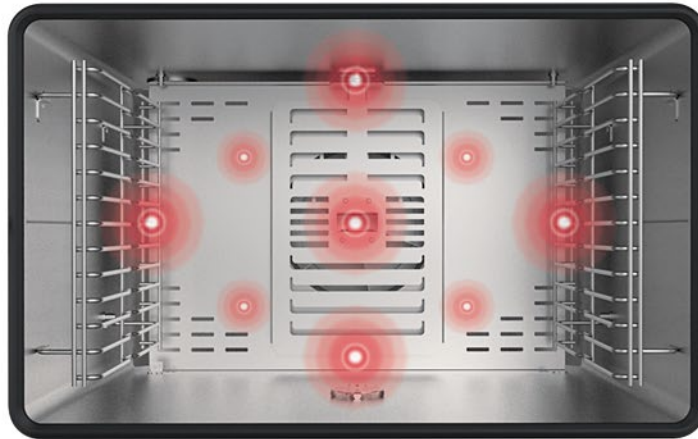
Ahorro energético de hasta un **9,2 % combinado con SmartClima Plus ***



Ahorro de hasta un **-25 % de agua combinado con SmartClima Plus ***

* Comparativa de ahorro hídrico y energético con las medias de consumo del mercado en las mismas condiciones de trabajo.

TSC (Thermal Stability Control) PATENTADO



TSC es el único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).

Con esta tecnología conseguimos:

Gran precisión para las cocciones a baja temperatura o al vacío

TSC mide la temperatura en la cámara de cocción varias veces por segundo y transfiere la cantidad de energía necesaria

Ahorro energético ya que no se producen picos de temperatura, consumiendo la energía necesaria para mantener la temperatura estable en cada cocción

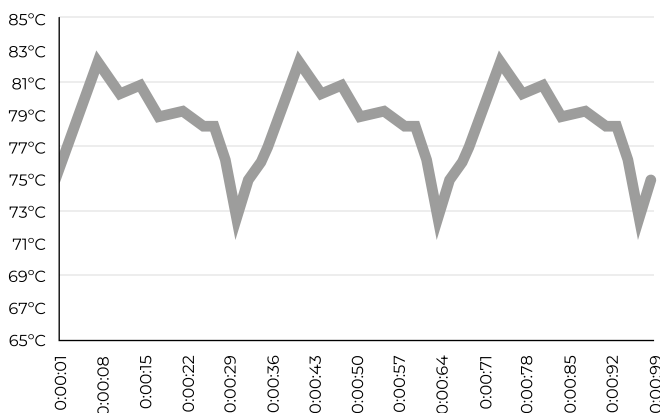
Resultados con texturas finales sobresalientes

Cocciones con menos pérdida de peso y un color brillante

COMPARATIVA CERTIFICADA POR TÜV

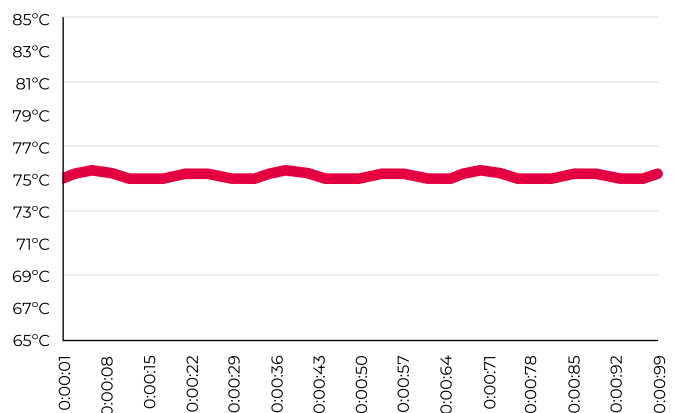
Sin TSC

Temperatura medida en diferentes puntos de la cámara de cocción en un horno combinado del mercado



Con TSC

Temperatura medida en diferentes puntos de la cámara de cocción en un horno combinado Mychef



Ahorro del **23 % de energía**

TECNOLOGÍAS PANTENTADAS

MyCare **PATENTE**



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.

De esta manera, al detectar la suciedad, el horno evita que se utilicen programas más largos si no es necesario. Con esta tecnología conseguimos un ahorro de agua y de consumo eléctrico respecto a las medias de consumo del sector.

Además con las pastillas CleanDuo el coste del lavado se reduce un 60% con respecto a la competencia, reduciendo el consumo de detergente y abrillantador.

UltravioletSteam **PATENTE**



La innovadora tecnología patentada UltravioletSteam significa una auténtica revolución en la seguridad alimentaria de tu cocina.

Mychef es el único horno del mercado capaz de generar un vapor absolutamente puro y esterilizado, totalmente libre de patógenos, incluso a muy baja de temperatura, gracias a su innovador y exclusivo sistema de rayos ultravioleta.

El resultado: un vapor rápido, denso y totalmente seguro. **El vapor perfecto.**

1

=

3

Pastilla CleanDuo
(Detergente + abrillantador)

Pastillas competencia
(2 Detergente + 1
abrillantador)

Vapor puro
100 % esterilizado

TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN



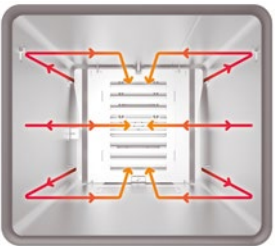
SmartClima Plus

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.



DryOut Plus

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 ultrarrápidos y perfectos.



Turbina SmartWind de última generación y alta eficiencia

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



NightWatch

Realiza cocciones nocturnas a baja temperatura con total tranquilidad garantizando la seguridad alimentaria. En el caso de que la temperatura baje a menos de 56°C, el horno te avisará visual y acústicamente.



Sonda interna integrada

La cocción con sonda interna multipunto asegura el resultado deseado gracias a las múltiples lecturas de temperatura en el interior del alimento. Este sistema corrige y calibra de forma automática la temperatura para obtener un resultado uniforme en grandes piezas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Bandeja recogeaguas integrada

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



Conector USB

Conexión USB para descarga 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. Disponible para iCOOK MAX, iCOOK, iCOOK COMPACT, iBAKE MAX y iBAKE.



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.



Cámara de alta inercia térmica

Cámara construida en acero inoxidable 18/10 y AISI 316L (modelos MAX). 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. Triple cristal en los modelos iCook.



Maneta y componentes plásticos antibacterianos

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

PANELES DE CONTROL

iCOOK

INTERFAZ INTELIGENTE PARA INNOVAR EN TUS COCCIONES

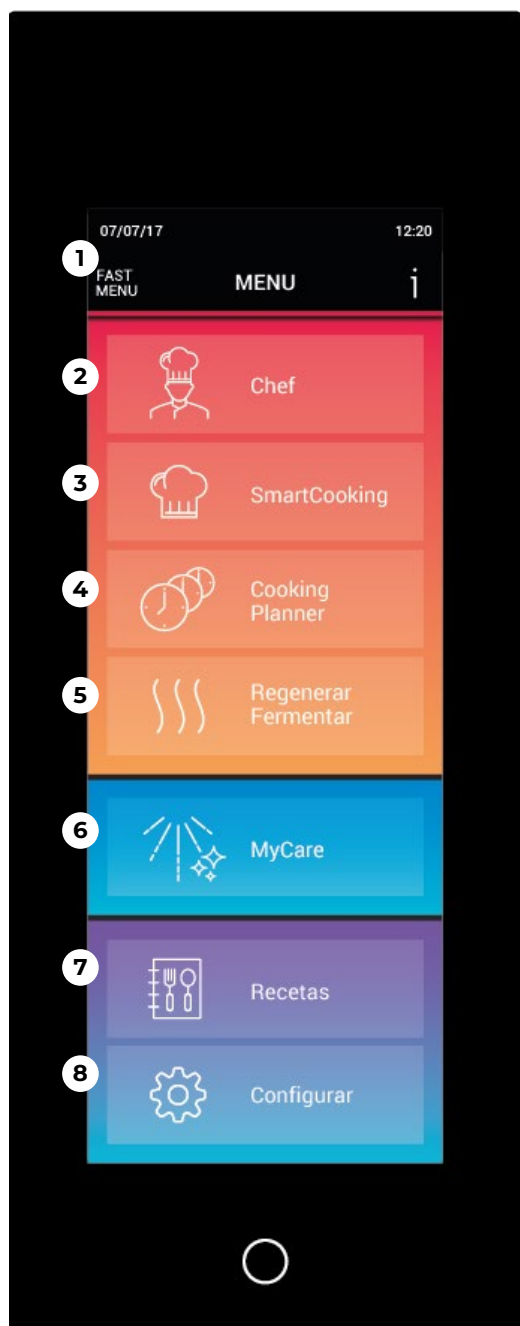
Panel de control fácil de usar, con pantalla táctil de alta definición de 10" que permite un uso intuitivo de los hornos iCOOK.

Permite la opción de personalizar el menú acorde con las necesidades de cada usuario, memorizar hasta 400 programas de cocción y cocinar alimentos de manera simultánea en distintas bandejas.



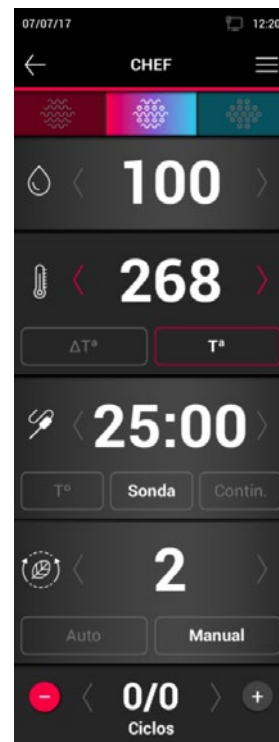
Mychef Cloud

La conexión a la nube Mychef Cloud te permite estar siempre conectado a tus equipos, estés donde estés. Podrás visualizar el estado de cocción, así como crear y guardar recetas desde cualquier lugar. Un horno realmente inteligente capaz de recopilar datos, procesarlos y ofrecer una información personalizada que contribuirá a la gestión y éxito de tu negocio.



1. Fast Menu

Menú personalizado con las cocciones, multinivel y programas de lavado más habituales.



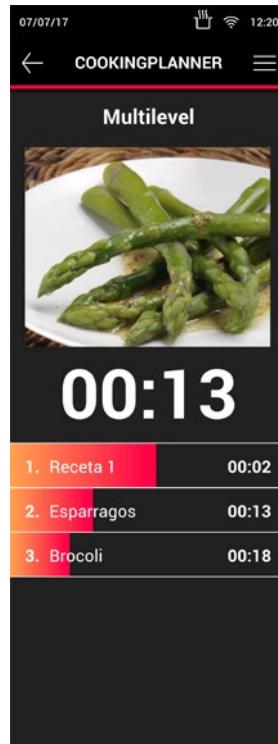
2. Modo Chef

Personaliza tus cocciones ajustando de forma manual los parámetros deseados.



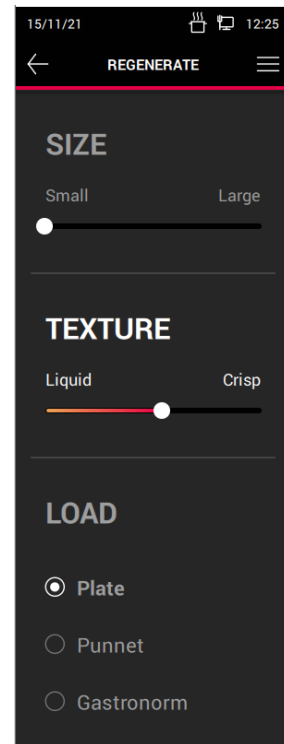
3. SmartCooking

Sistema de cocción inteligente para cocinar de forma asistida.



4. Cooking Planner

Cocina alimentos de forma simultánea en distintas bandejas.



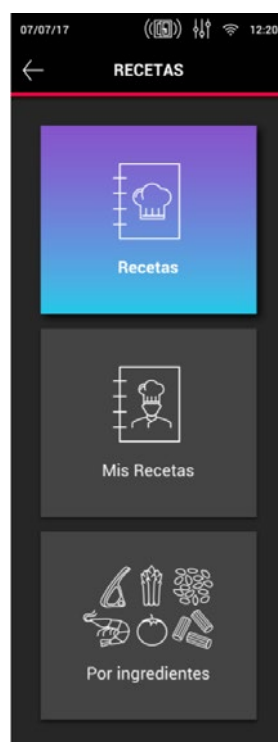
5. Regenerar/Fermentar

Regenerar tus alimentos o congelados de forma guiada.



6. MyCare

Sistema de autolimpieza inteligente: 4 Programas de autolimpieza + aclarado.



7. Recetas

Accede a las más de 100 recetas que nuestros chefs han preparado para ti de forma gratuita, así como tus propias recetas o la búsqueda de recetas por selección de ingredientes.



8. Configurar

Acceso a todas las configuraciones de horno.

PANELES DE CONTROL

COOK MASTER

CONTROL DIGITAL PARA UNA COCCIÓN PRECISA

Maneja con gran facilidad y control tu horno COOK MASTER. Equipados con una pantalla LED de diseño intuitivo, son capaces de conseguir cocciones de gran calidad y con una máxima precisión.

Personaliza los parámetros del horno seleccionando la humedad, temperatura, tiempo o sonda y velocidad de la turbina para lograr que tus cocciones sean perfectas. Con las memorias de acceso rápido es posible guardar tus programas de cocción más habituales y ejecutarlos de manera automática. Además, puedes guardar hasta 40 programas de cocción diferentes.

1. Modos de cocción

Selecciona el modo de cocción: convección, mixto o vapor

2. Panel digital LED

Indica todos los parámetros y procesos

3. Programas de cocción

Permite guardar hasta 40 programas de cocción

4. Ajuste de los valores

Ajusta los valores deseados para cada parámetro

5. Fases de cocción

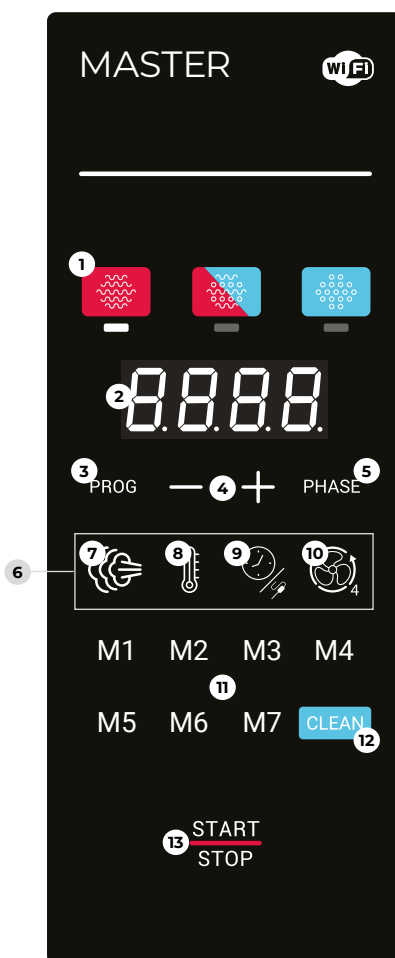
Permite configurar hasta 3 fases de cocción

6. Parámetros de cocción

Selecciona entre 4 parámetros (humedad, temperatura, tiempo y velocidad de la turbina) para cocinar perfectamente

7. Regulación de la humedad

Regula la humedad de la cámara del horno en función del tipo y la cantidad de alimentos



8. Control de la temperatura

Controla la temperatura del horno en función del tipo de alimento que quieras cocinar

9. Cocción por tiempo o por sonda

La cocción puede controlarse por tiempo o por la temperatura en el corazón del alimento

10. Velocidades de las turbinas

4 velocidades del ventilador para una cocción perfecta

11. Memorias de acceso rápido

7 teclas de acceso rápido para los programas de cocción más habituales

12. Programa de autolimpieza

Ejecuta un lavado de forma automática

13. Encendido / apagado

Enciende y apaga el horno e inicia y para el proceso de precalentamiento y cocciones

CONEXIÓN WI-FI

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.



COOK PRO

CONTROL EASY-TO-USE PARA RESULTADOS EXCELENTES Y PRECISOS

Este panel de control es tan fácil de usar que solo dispone de las teclas indispensables para realizar cocciones de una forma rápida y eficaz. Selecciona el modo de cocción, ajusta los parámetros necesarios y en marcha, eso es todo. Fácil de usar y efectivo en la cocción.

1. Modos de cocción

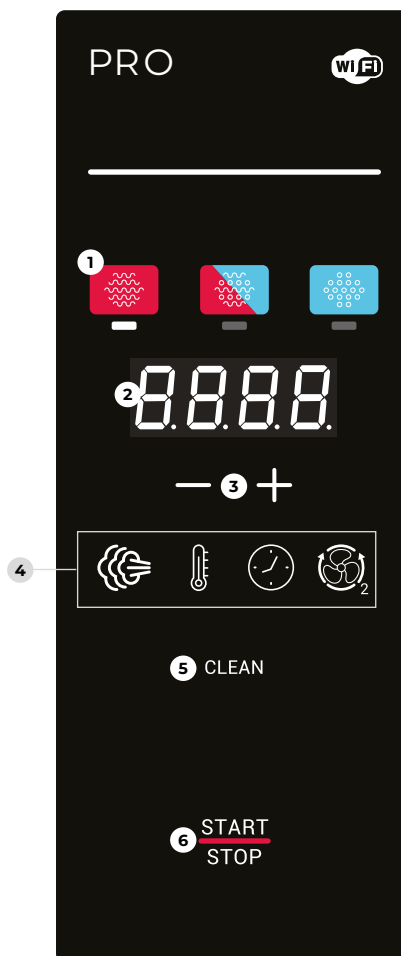
Selecciona el modo de cocción: convección, mixto o vapor

2. Panel digital LED

Indica todos los parámetros y procesos

3. Ajuste de los valores

Ajusta los valores deseados para cada parámetro



4. Parámetros de cocción

Selecciona la humedad, temperatura, tiempo y velocidad de la turbina para una cocción perfecta

5. Programa de autolimpieza

Ejecuta un lavado de forma automática

6. Encendido / apagado

Enciende y apaga el horno e inicia y para el proceso de precalentamiento y cocciones

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 envíasalas 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.



COMPARATIVA DE PRODUCTOS

	iCOOK 	COOK MASTER 	COOK PRO 
MODALIDAD DE COCCIÓN			
Modo convección	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Modo mixto: convección + vapor	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●	●
Regeneración. Asistente para la regeneración de alimentos cocinados. Programas parametrizables y preestablecidos	Inteligente	Manual	Manual
Programa de fermentación parametrizable	●	-	-
Cocción a baja temperatura	Inteligente	Manual	Manual
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras sin supervisión	●	-	-
Sonda interna multipunto	●	-	-
Sonda interna monopunto	-	●	-
COCCIONES INTELIGENTES			
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	●	-	-
SmartCooking. Sistema automático de cocción inteligente. Selecciona la categoría del alimento, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	●	-	-
CookingPlanner. 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	●	-	-
CoolDown. Enfriamiento ultra rápido	●	●	●
Preheat. Precalentamiento ultra rápido	●	●	●
Delta T. Temperatura constante entre el corazón del alimento y la cámara de cocción	●	-	-
GESTIÓN DE AIRE Y HUMEDAD			
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$)	PATENTADO	○*	○*
MultiSteam. Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)	PATENTADO	●	●
UltraVioletSteam. Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos ultravioleta	PATENTADO	○	○
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión, acabados crujientes y dorados perfectos	●	●	-
Steam Out. Extracción del exceso de humedad de la cámara de cocción	-	-	●
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y N velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	4 velocidades **	4 velocidades **	2 velocidades
Gestión inteligente de la velocidad, sentido de giro y pulsación de la turbina	●	-	-
SafeSteam. Extracción de vapor automático al finalizar la cocción (configurable)	●	-	-
Inyección de energía y humedad en función de la carga. Detección automática de la carga	●	-	-
PROGRAMAS			
Programas / fases de cocción	400/10	40/3	-
Recetas guiadas paso a paso con actualizaciones periódicas	●	-	-
Búsqueda de recetas por ingredientes	●	-	-
Recálculo automático de los ingredientes de la receta según el número de comensales	●	-	-
Acceso a configuraciones del horno. Configuraciones específicas por país	●	-	-
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	●	-	-
Creación de perfiles específicos de usuario para configurar individualmente los equipos y su funcionamiento	●	-	-
Pantalla de inicio Fast Menu programable, según cliente y sus necesidades	●	-	-
Pantalla de inicio Fast Menu editable y activable de forma remota	●	-	-
Numerosas posibilidades de configuración, ajuste de servicio técnico, visualización de consumos o energía, idioma, sonido, etc...	●	-	-

	iCOOK ⚡ 🔥	COOK MASTER ⚡ 🔥	COOK PRO ⚡
CONECTIVIDAD			
Conexión Wi-Fi	●	●	○
Mychef Cloud. 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	●	-	-
Control remoto del horno desde un smartphone o tablet	-	●	○
Control por voz del horno con Google Assistant	-	●	○
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	●	-	-
PANEL DE CONTROL			
Pantalla TFT táctil panorámica de 10 pulgadas con símbolos intuitivos	●	-	-
Pantalla LED	-	●	●
Teclado multiprograma con teclas de acceso directo	-	7	-
Navegación desde el menú principal de forma táctil	●	-	-
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado	●	●	-
Mando de ajuste para modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo y tiempo	●	●	-
Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado	●	-	-
Documentación multi-idioma integrada en el horno	●	-	-
Documentación multi-idioma en formato electrónico	●	●	●
Función de ayuda específica para cada funcionalidad del horno	●	-	-
Función de ayuda integrada, manual de instrucciones de servicio y ejemplos	●	-	-
Interfaz de usuario disponible en 21 idiomas	●	-	-
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	-	●	-
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo	-	-	●
Visualización de valor efectivos y valores seleccionados	●	●	●
Guía de uso rápido	●	●	●
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 PATENTADO	●	-	-
Autolimpieza. Sistema automático de limpieza	-	●	●
ReliableSystem. Programa de mantenimiento preventivo	●	-	-
DETALLES TÉCNICOS Y DE FABRICACIÓN			
Avisos acústicos configurables por el usuario	●	-	-
Señalización de fin de cocción visual y acústica	●	●	●
Iluminación LED de alta tecnología. Iluminación óptima en toda la cámara consumo mínimo y máxima duración	●	●	●
Configuración del tiempo de iluminación de la cámara variable por el usuario	●	-	-
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	●	●	●
Sifón integrado	●	●	●
Refrigeración de desagüe. Refrigeración del agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	○*	○*	○
Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza	●	●	●
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	●	●	●
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	●***	●***	-
Protección IPX4 contra salpicaduras y chorros de agua	●	●	●

* No compatible con el modelo de gas

** 6 velocidades en el modelo de gas

*** Solo los modelos MAX (20 GN)

● De serie ○ Opcional - No compatible

iCOOK MAX



EL MÁS GRANDE. EL MÁS POTENTE

Mychef iCOOK MAX es el horno combinado más grande 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, iCOOK MAX está especialmente diseñado para soportar altas cargas de trabajo 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?



Restaurantes



Hoteles



Caterings



Colectividades



Hospitales



Escuelas



Supermercados

TECNOLOGÍAS INTELIGENTES



SmartCooking
Sistema de cocción inteligente. Selecciona la categoría del alimento, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto



SmartClima Plus
Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad de la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos



PATENTADO
MyCare
Sistema automático de limpieza, con detección del grado de suciedad y aviso automático. **4 niveles + aclarado**



Interfaz inteligente
con pantalla táctil de 10" de alta definición

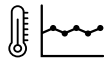


Preheat & Cooldown inteligente
Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción

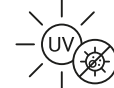
TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



PATENTADO
MultiSteam
Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)



PATENTADO
TSC (Thermal Stability Control)
Sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) Ideal para cocciones a baja temperatura (opcional)



PATENTADO
UltraVioletSteam
Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (accesorio)



DryOut Plus
Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos



SmartWind
Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de **6 velocidades**



NightWatch
Continúa automáticamente una cocción nocturna tras un corte en el suministro



3 modos de cocción manual
Convección (de 30° a 300°C)
Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C)
Vapor saturado (de 30° a 130°C)



Cocción con sonda interna multipunto



Cocción con sonda sous vide (opcional)

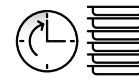
PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



Programas y fases de cocción
Capacidad para guardar 400 programas y hasta 10 fases de cocción en cada programa



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



Recetario interactivo
Recetas integradas guiadas paso a paso con un solo clic. Búsqueda de recetas por ingredientes



Mychef Cloud
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
Para conectar el horno con Mychef Cloud y descargar actualizaciones de software



FastMenu
Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas



Cooking Check
Control en tiempo real de temperatura, tiempo y consumos de energía o agua durante la cocción

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Conexión USB
Actualización del equipo y registro de datos HACCP



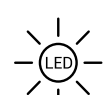
Puerta de triple cristal
Bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza



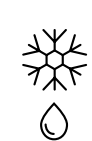
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



Señalización de fin de cocción visual y acústica



Iluminación LED
Mínimo consumo y máxima duración



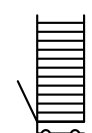
Refrigeración del desagüe
Enfría el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías



Cámara de cocción de alta resistencia
Acero inox AISI 316L con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado



Protección IPX5
Contra salpicaduras y chorros de agua





Carro portabandejas GN 2/1 o GN 1/1
Capacidad para 20 bandejas GN 2/1 o GN 1/1 y distancia entre guías de 67mm, fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

iCOOK MAX GN 2/1





20 GN 2/1

-  **Capacidad GN 20 x 2/1 GN**
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 893 x 1268 x 1923 mm
- Peso** 343 kg
- Recomendado para 300-640 raciones al día**
- Distancia entre guías** 67 mm
- Potencia eléctrica** 65,7 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido**

-  **Capacidad GN 20 x 2/1 GN**
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 893 x 1268 x 1923 mm
- Peso** 418 kg
- Recomendado para 300-640 raciones al día**
- Distancia entre guías** 67 mm
- Potencia eléctrica** 1.610 W
- Potencia de gas** (G20, G30, G31) 70 kW
- Entrada de gas** Hembra G½"
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido**



* Carro portabandejas incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CIE2200D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CIE2240D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CIE2200I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CIE2240I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CIG2200D		230/L+N/50-60		
	CIG2200I		230/L+N/50-60	●	
	VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA421	

* Disponible a partir de septiembre de 2023

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica iCOOK MAX
 Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA397



Kit descalcificador (Cartucho incluido)
 Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6,5 a 8,5
- Cloruros < a 30 ppm

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA061



Cartucho descalcificador (Recambio)
 Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062



Carro portabandejas con guías GN 2/1
 Capacidad para 20 bandejas GN 2/1 y distancia entre guías de 67mm.
 Fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA415



Carro portaplatos GN 2/1
 Capacidad para 102 platos con un diámetro máximo de 312mm.
 Fabricada en acero inoxidable AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA416



Manta térmica GN 2/1
 Para carros portabandejas y portaplatos GN 2/1.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA417

ACCESORIOS iCOOK MAX GN 2/1



Kit UltraVioletSteam
 Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA385



Ahumador MySmoker
 Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181



Kit de ducha de lavado
 Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA172



CleanDuo
 Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad MYCHA063

Pack de 4 unidades MYCHA354

Pack de 24 unidades MYCHA355

iCOOK MAX GN 1/1



20 GN 1/1



Capacidad GN 20 x 1/1 GN

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 893 x 1018 x 1923 mm

Peso 311 kg

Recomendado para 160-320 raciones al día

Distancia entre guías 67 mm

Potencia eléctrica 34,7 kW

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido



Capacidad GN 20 x 1/1 GN

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 893 x 1018 x 1923 mm

Peso 386 kg

Recomendado para 160-320 raciones al día

Distancia entre guías 67 mm

Potencia eléctrica 1.610 W

Potencia de gas (G20, G30, G31) 35 kW

Entrada de gas Hembra G1/2"

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido



* Carro portabandejas incluido

Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
CIE2100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
⚡ CIE2140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
CIE2100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
CIE2140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
<hr/>				
🔥 CIG2100D		230/L+N/50-60		
CIG2100I		230/L+N/50-60	●	
<hr/>				
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA420	

* Disponible a partir de septiembre de 2023

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica iCOOK MAX

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA397



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA061



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062



Carro portabandejas GN 1/1

Capacidad para 20 bandejas GN 1/1 y distancia entre guías de 67mm. Fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA412



Carro portaplatos GN 1/1

Capacidad para 51 platos con un diámetro máximo de 312mm. Fabricada en acero inoxidable AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA413



Manta térmica GN 1/1

Para carros portabandejas y portaplatos GN 1/1.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA414

ACCESORIOS iCOOK MAX GN 1/1



Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA385



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA172



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad MYCHA063

Pack de 4 unidades MYCHA354

Pack de 24 unidades MYCHA355

HORNOS COMBINADOS INTELIGENTES

iCOOK



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?



Restaurantes



Hoteles



Caterings



Colectividades



Bares



Gastrobares



Supermercados

TECNOLOGÍAS INTELIGENTES



SmartCooking
Sistema de cocción inteligente. Selección de la categoría del alimento, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto



SmartClima Plus
Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad de la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos



PATENTADO
MyCare
Sistema automático de limpieza, con detección del grado de suciedad y aviso automático.
4 niveles + aclarado



Interfaz inteligente con pantalla táctil de 10" de alta definición



Preheat & Cooldown inteligente
Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción

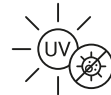
TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



PATENTADO
MultiSteam
Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)



PATENTADO
TSC (Thermal Stability Control)
Sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) Ideal para cocciones a baja temperatura (opcional)



PATENTADO
UltraVioletSteam
Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (accesorio)



DryOut Plus
Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos



SmartWind
Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de **6 velocidades** (modelos de gas) y **4 velocidades** (modelos eléctricos)



NightWatch
Continúa automáticamente una cocción nocturna tras un corte en el suministro



3 modos de cocción manual
Convección (de 30° a 280°C)
Mixto: convección + vapor (de 30° a 280°C)
Vapor saturado (de 30° a 130°C)



Cocción con sonda interna multipunto

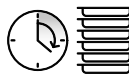


Cocción con sonda sous vide (opcional)

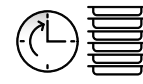
PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



Programas y fases de cocción
Capacidad para guardar 400 programas y hasta 10 fases de cocción en cada programa



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



Recetario interactivo
Recetas integradas guiadas paso a paso con un solo clic. Búsqueda de recetas por ingredientes



Mychef Cloud
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
Para conectar el horno con Mychef Cloud y descargar actualizaciones de software



FAST MENU
Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas



Cooking Check
Control en tiempo real de temperatura, tiempo y consumos de energía o agua durante la cocción

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Conexión USB
Actualización del equipo y registro de datos HACCP



Puerta de triple cristal
Bajo emisor, batiente y de fácil limpieza



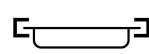
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



Señalización de fin de cocción visual y acústica



Iluminación LED
Mínimo consumo y máxima duración



Guías en "C"
Con sistema antivuelco y de fácil limpieza



Cámara de cocción de alta resistencia
Acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado



Protección IPX4
Contra salpicaduras y chorros de agua




Recogeaguas con vaciado automático
Incluso con la puerta abierta


HORNO COMBINADO INTELIGENTE



iCOOK GN 2/1



10 GN 2/1

-  **Capacidad GN 10 x 2/1 GN**
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 1050 x 1155 mm
- Peso** 146 kg
- Recomendado para 150-300 raciones al día**
- Distancia entre guías** 80 mm
- Potencia eléctrica** 27,9 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido**

- * **Capacidad GN 10 x 2/1 GN**
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 1168 x 1144 mm
- Peso** 150 kg
- Recomendado para 160-320 raciones al día**
- Distancia entre guías** 80 mm
- Potencia eléctrica** 805 W
- Potencia de gas** (G20, G30, G31) 35 kW
- Entrada de gas** Hembra G $\frac{1}{2}$ "
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido**

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CIE1200D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CIE1240D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CIE1200I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CIE1240I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CIG1200D		230/L+N/50-60		
	CIG1200I		230/L+N/50-60	●	
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)			⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA292	

* Disponible a partir de julio de 2023

6 GN 2/1



Capacidad GN 6 x 2/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 1050 x 865 mm
Peso 118 kg
Recomendado para 60-180 raciones al día
Distancia entre guías 85 mm
Potencia eléctrica 18,6 kW
Apertura de puerta a mano derecha de serie
Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido



Capacidad GN 6 x 2/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 1168 x 854 mm
Peso 135 kg
Recomendado para 110-240 raciones al día
Distancia entre guías 85 mm
Potencia eléctrica 805 W
Potencia de gas (G20, G30, G31) 20 kW
Entrada de gas Hembra G $\frac{1}{2}$ "
Apertura de puerta a mano derecha de serie
Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CIE6200D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
⚡	CIE6240D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CIE6200I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CIE6240I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CIG6200D		230/L+N/50-60		
🔥	CIG6200I		230/L+N/50-60	●	
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)			⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA287	

* Disponible a partir de julio de 2023

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica iCOOK

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

iCOOK ⚡ **MYCHA245**
iCOOK 🔥 **MYCHA397**



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.

iCOOK ⚡ **MYCHA219**



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica.

COOK MASTER/iCOOK GN 2/1
+ COOK MASTER/iCOOK GN 2/1* ⚡ **MYCHA241**

iCOOK 6 GN 2/1 + iCOOK 6 GN 2/1* 🔥 **MYCHA410**

* Incluye 10 pastillas CleanDuo.



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

iCOOK ⚡ 🔥 **MYCHA061**



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK ⚡ 🔥 **MYCHA062**



Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

iCOOK ⚡ **MYCHA358**

ACCESORIOS iCOOK GN 2/1



Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

6 GN 2/1 ⚡ 🔥 **MYCHA385**
10 GN 2/1 ⚡ 🔥 **MYCHA385**



Soporte con guías GN 2/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 1 bandejas GN 2/1 por guía.

6 GN 2/1 ⚡ 760 x 985 x 900 mm 8 guías **MYCHA227**

6 GN 2/1 🔥 760 x 1113 x 900 mm 8 guías **MYCHA400**

10 GN 2/1 ⚡ 760 x 985 x 600 mm 5 guías **MYCHA228**

10 GN 2/1 🔥 760 x 1113 x 600 mm 5 guías **MYCHA402**



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 ⚡ 760 x 985 x 105 mm **MYCHA237**

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 🔥 760 x 1113 x 300 mm **MYCHA406**



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

iCOOK ⚡ 🔥 **MYCHA261**

ACCESORIOS iCOOK GN 2/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

iCOOK ⚡🔥 MYCHA260



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

iCOOK ⚡🔥 MYCHA172



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

GN 2/1 ⚡ MYCHA395



Campana de condensación frontal de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 2/1 ⚡ MYCHA266



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 2/1 ⚡ MYCHA269



Filtro de carbono (Recambio) ⚡ MYCHA216



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

iCOOK ⚡🔥 MYCHA181

ACCESORIOS iCOOK GN 2/1



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad MYCHA063

Pack de 4 unidades MYCHA354

Pack de 24 unidades MYCHA355



Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos iCOOK (sonda sous-vide incluida).

iCOOK ⚡🔥 MYCHA480



Sonda sous-vide

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

iCOOK ⚡🔥 MYCHA185

HORNO COMBINADO INTELIGENTE

iCOOK GN 1/1

10 GN 1/1



Capacidad GN 10 x 1/1 GN

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 725 x 1020 mm

Peso 112 kg

Recomendado para 80-160 raciones al día

Distancia entre guías 68 mm

Potencia eléctrica 18,6 kW

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido



Capacidad GN 10 x 1/1 GN

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 842 x 1144 mm

Peso 147 kg

Recomendado para 80-160 raciones al día

Distancia entre guías 80 mm

Potencia eléctrica 805 W

Potencia de gas (G20, G30, G31) 20 kW

Entrada de gas Hembra G $\frac{1}{2}$ "

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CIE1100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CIE1140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CIE1100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CIE1140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CIG1100D		230/L+N/50-60		
	CIG1100I		230/L+N/50-60	●	

VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)


⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60


MYCHA282



* Disponible a partir de julio de 2023

6 GN 1/1



-  **Capacidad GN** 6 x 1/1 GN
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 725 x 750 mm
- Peso** 80 kg
- Recomendado para** 40-110 raciones al día
- Distancia entre guías** 68 mm
- Potencia eléctrica** 9,3 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido**

-  **Capacidad GN** 6 x 1/1 GN
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 842 x 854 mm
- Peso** 130 kg
- Recomendado para** 55-120 raciones al día
- Distancia entre guías** 80 mm
- Potencia eléctrica** 805 W
- Potencia de gas** (G20, G30, G31) 13 kW
- Entrada de gas** Hembra G $\frac{3}{2}$ "
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido**

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CIE6100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CIE6140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CIE6100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CIE6140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CIG6100D		230/L+N/50-60		
	CIG6100I		230/L+N/50-60	●	

VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO) ⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60 **MYCHA277**

* Disponible a partir de julio de 2023

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica iCOOK

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

iCOOK ⚡ **MYCHA245**

iCOOK 🔥 **MYCHA397**



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.

iCOOK ⚡ **MYCHA219**



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica.

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK PRO/MASTER/iCOOK * ⚡ **MYCHA240**

iCOOK 6 GN 1/1 + iCOOK 6 GN 1/1 * 🔥 **MYCHA398**

* Incluye 10 pastillas CleanDuo.



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6,5 a 8,5
- Cloruros < a 30 ppm

iCOOK ⚡ 🔥 **MYCHA061**



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK ⚡ 🔥 **MYCHA062**



Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

iCOOK ⚡ **MYCHA358**

ACCESORIOS iCOOK GN 1/1



Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

6 GN 1/1 ⚡ 🔥 **MYCHA384**

10 GN 1/1 ⚡ 🔥 **MYCHA385**



Soporte con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía.

6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 900 mm 8 guías **MYCHA225**

6 GN 1/1 🔥 760 x 787 x 900 mm 8 guías **MYCHA399**

10 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 600 mm 5 guías **MYCHA226**

10 GN 1/1 🔥 760 x 787 x 600 mm 5 guías **MYCHA401**



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm **MYCHA235**

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 🔥 760 x 787 x 300 mm **MYCHA405**

10 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 105 mm **MYCHA236**



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

iCOOK ⚡ 🔥 **MYCHA261**

ACCESORIOS iCOOK GN 1/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

iCOOK ⚡🔥 MYCHA260



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

iCOOK ⚡🔥 MYCHA172



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

GN 1/1 ⚡



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



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



Filtro de carbono (Recambio) ⚡ MYCHA216



Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

iCOOK ⚡ MYCHA218



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

iCOOK ⚡🔥 MYCHA181

ACCESORIOS iCOOK GN 1/1



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad MYCHA063

Pack de 4 unidades MYCHA354

Pack de 24 unidades MYCHA355



Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos iCOOK (sonda sous-vide incluida).

iCOOK ⚡🔥 MYCHA480



Sonda sous-vide

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

iCOOK ⚡🔥 MYCHA185

iCOOK COMPACT



LAS MEJORES COCCIONES EN EL MÍNIMO ESPACIO, SOLO 520 MM DE ANCHO

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

Toda la gama Compact disponible a partir de mayo de 2023

TECNOLOGÍAS INTELIGENTES



SmartCooking
Sistema de cocción inteligente. Selecciona la categoría del alimento, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto



SmartClima Plus
Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad de la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos



PATENTADO
MyCare
Sistema automático de limpieza, con detección del grado de suciedad y aviso automático. **4 niveles + aclarado**



Interfaz inteligente con pantalla táctil de 10" de alta definición

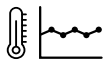


Preheat & Cooldown inteligente
Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción

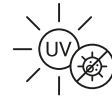
TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



PATENTADO
MultiSteam
Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)



PATENTADO
TSC (Thermal Stability Control)
Sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) Ideal para cocciones a baja temperatura (opcional)



PATENTADO
UltraVioletSteam
Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (accesorio)



DryOut Plus
Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos



SmartWind
Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de **4 velocidades**



NightWatch
Continúa automáticamente una cocción nocturna tras un corte en el suministro



3 modos de cocción manual
Convección (de 30° a 280°C) Mixto: convección + vapor (de 30° a 280°C)
Vapor saturado (de 30° a 130°C)



Cocción con sonda interna multipunto



Cocción con sonda sous vide (opcional)

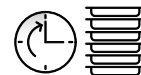
PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



Programas y fases de cocción
Capacidad para guardar 400 programas y hasta 10 fases de cocción en cada programa



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



Recetario interactivo
Recetas integradas guiadas paso a paso con un solo clic. Búsqueda de recetas por ingredientes



Mychef Cloud
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
Para conectar el horno con Mychef Cloud y descargar actualizaciones de software



FastMenu
Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas



Cooking Check
Control en tiempo real de temperatura, tiempo y consumos de energía o agua durante la cocción

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Conexión USB
Actualización del equipo y registro de datos HACCP



Puerta de triple cristal
Bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza



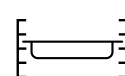
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



Señalización de fin de cocción visual y acústica



Iluminación LED
Mínimo consumo y máxima duración



Guías GN multinivel



Cámara de cocción de alta resistencia
Acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado



Protección IPX4
Contra salpicaduras y chorros de agua



Recogeaguas con vaciado automático
Incluso con la puerta abierta

HORNO COMBINADO COMPACTO INTELIGENTE

iCOOK COMPACT GN 1/1

NUEVO



10 GN 1/1

Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)
20 / 10 / 7 x 1/1 GN

Medidas totales (ancho x fondo x alto)
520 x 847 x 800 mm

Peso
98 Kg


Recomendado para 50-150 raciones al día

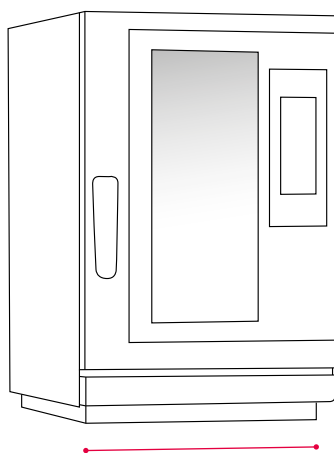
Potencia eléctrica
12,60 kW

Voltaje (V/Ph/Hz)
230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido

Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
CS111L0D			
 CS111L4D	●		
CS111L0I		●	
CS111L4I	●	●	



SOLO 520 MM DE ANCHO



6 GN 1/1

Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)
12 / 6 / 4 x 1/1 GN

Medidas totales (ancho x fondo x alto)
520 x 847 x 625 mm

Peso
80 Kg


Recomendado para 30-100 raciones al día

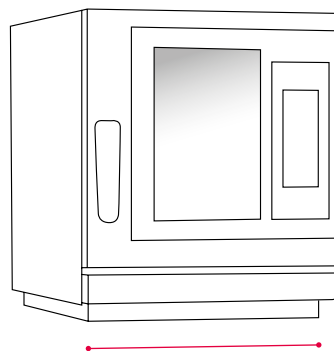
Potencia eléctrica
7,3 kW

Voltaje (V/Ph/Hz)
230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido

Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
CSI61L0D			
 CSI61L4	●		
CSI61L0I		●	
CSI61L4I	●	●	



SOLO 520 MM DE ANCHO

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

iCOOK COMPACT **MYCHA245**



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica (10 pastillas CleanDuo).

iCOOK COMPACT **MYCHA449**



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

iCOOK COMPACT **MYCHA061**



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK COMPACT **MYCHA062**



Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

iCOOK COMPACT **MYCHA451**

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1



Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

6 GN 1/1 **MYCHA384**

10 GN 1/1 **MYCHA385**



Soporte con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 1 bandejas GN 1/1 por guía.

6 GN 1/1 480 x 715 x 900 mm 8 guías **MYCHA453**

10 GN 1/1 480 x 715 x 700 mm 5 guías **MYCHA455**



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 480 x 715 x 360 mm **MYCHA457**

6 GN 1/1 + 10 GN 1/1 480 x 715 x 185 mm **MYCHA459**



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

iCOOK COMPACT **MYCHA477**



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado **MYCHA172**



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad **MYCHA063**

Pack de 4 unidades **MYCHA354**

Pack de 24 unidades **MYCHA355**

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1



Carro autónomo

3 horas y media en modo vapor a 90°C.

GN 1/1	MYCHA173
Medidas totales	530 x 755 x 850 mm
Presión máx.	2,7 bar
Caudal máx.	4,1 litros por minuto



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

6 GN 1/1	MYCHA461
----------	-----------------



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

GN 1/1	MYCHA464
--------	-----------------



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1	MYCHA467
--------	-----------------



Campana de condensación 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	MYCHA470
--------	-----------------

Filtro de carbono (Recambio)	MYCHA216
------------------------------	-----------------



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.

6 GN 1/1	MYCHA473
----------	-----------------

10 GN 1/1	MYCHA475
-----------	-----------------



Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación vapores	MYCHA218
------------------------	-----------------

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador	MYCHA181
----------	-----------------



Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos iCOOK COMPACT (sonda sous-vide incluida).

Kit conexión sonda	MYCHA480
--------------------	-----------------



Sonda sous-vide

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Sous-vide	MYCHA185
-----------	-----------------

HORNO COMBINADO COMPACTO INTELIGENTE

iCOOK COMPACT

GN 1/1 TRANSVERSAL

NUEVO



6 GN 1/1 T

⚡ **Capacidad GN** Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)
12 / 6 / 4 x 1/1 GN

Medidas totales (ancho x fondo x alto)
760 x 644 x 625 mm

Peso
80 Kg

Recomendado para 30-100 raciones al día

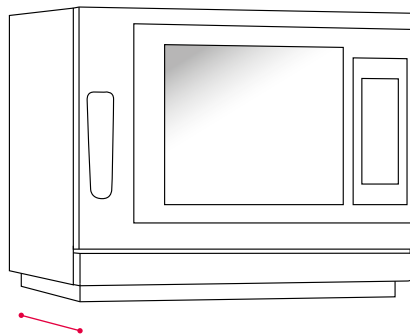
Potencia eléctrica
7,3 kW

Voltaje (V/Ph/Hz)
230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido

Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
CSI61T0D			
⚡ CSI61T4D	●		
CSI61T0I		●	
CSI61T4I	●	●	



SOLO 644 MM DE FONDO

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

iCOOK COMPACT GN 1/1 T **MYCHA245**



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica (10 pastillas CleanDuo).

iCOOK COMPACT GN 1/1 T **MYCHA450**



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6,5 a 8,5
- Cloruros < a 30 ppm

iCOOK COMPACT GN 1/1 T **MYCHA061**



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK COMPACT GN 1/1 T **MYCHA062**



Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

iCOOK COMPACT GN 1/1 T **MYCHA451**

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

6 GN 1/1 T **MYCHA384**



Soporte con guías GN 1/1 T

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 1 bandejas GN 1/1 T por guía.

6 GN 1/1 T 720 x 510 x 900 mm 8 guías **MYCHA454**



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 T + 6 GN 1/1 T 720 x 510 x 360 mm **MYCHA458**



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

6 GN 1/1 T **MYCHA477**



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador **MYCHA181**

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

6 GN 1/1 T **MYCHA462**



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

GN 1/1 T **MYCHA465**



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1 T **MYCHA468**



Campana de condensación 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 T **MYCHA471**



Filtro de carbono(Recambio) **MYCHA216**



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.

6 GN 1/1 T **MYCHA474**



Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación vapores **MYCHA218**



Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos iCOOK COMPACT (sonda sous-vide incluida).

Kit conexión sonda **MYCHA480**



Sonda sous-vide

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Sous-vide **MYCHA185**



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado **MYCHA172**



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad **MYCHA063**

Pack de 4 unidades **MYCHA354**

Pack de 24 unidades **MYCHA355**

HORNO COMBINADO COMPACTO INTELIGENTE

iCOOK COMPACT GN 2/3

NUEVO



6 GN 2/3

Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)
12 / 6 / 4 x 2/3 GN

Medidas totales (ancho x fondo x alto)
520 x 692 x 625 mm

Peso
64 Kg


Recomendado para 20-80 raciones al día

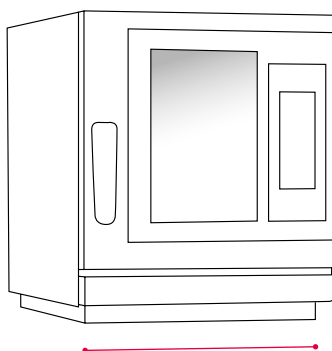
Potencia eléctrica
6,3 kW

Voltaje (V/Ph/Hz)
230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza MyCare y Mychef Cloud incluido

Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
CSI63L0D			
 CSI63L4D	●		
CSI63L0I		●	
CSI63L4I	●	●	



SOLO 520 MM DE ANCHO

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

iCOOK COMPACT GN 2/3 **MYCHA245**



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica (10 pastillas CleanDuo).

iCOOK COMPACT 2/3 **MYCHA448**



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

iCOOK COMPACT GN 2/3 **MYCHA061**



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK COMPACT GN 2/3 **MYCHA062**



Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

iCOOK COMPACT GN 2/3 **MYCHA451**

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3



Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

6 GN 2/3 **MYCHA384**



Soporte con guías GN 2/3

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 1 bandejas GN 2/3 por guía.

6 GN 2/3 480 x 560 x 900 mm 8 guías **MYCHA452**



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/3 + 6 GN 2/3 480 x 560 x 360 mm **MYCHA456**



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

6 GN 2/3 **MYCHA477**



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador **MYCHA181**

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3



Carro autónomo

3 horas y media en modo vapor a 90°C.

GN 2/3	MYCHA173
Medidas totales	530 x 755 x 850 mm
Presión máx.	2,7 bar
Caudal máx.	4,1 litros por minuto



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

GN 2/3	MYCHA460
--------	-----------------



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

GN 2/3	MYCHA463
--------	-----------------



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 2/3	MYCHA466
--------	-----------------



Campana de condensación 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 2/3	MYCHA469
--------	-----------------



Filtro de carbono (Recambio)	MYCHA216
------------------------------	-----------------



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.

GN 2/3	MYCHA472
--------	-----------------



Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación vapores	MYCHA218
------------------------	-----------------



Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos iCOOK COMPACT (sonda sous-vide incluida).

Kit conexión sonda	MYCHA480
--------------------	-----------------



Sonda sous-vide

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Sous-vide	MYCHA185
-----------	-----------------



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado	MYCHA172
---------------------	-----------------



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad	MYCHA063
----------	-----------------

Pack de 4 unidades	MYCHA354
--------------------	-----------------

Pack de 24 unidades	MYCHA355
---------------------	-----------------

COOK MAX MASTER



EL MÁS GRANDE. EL MÁS POTENTE

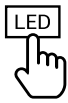
Mychef COOK MAX es el horno combinado profesional más grande y más potente de la gama, con alta capacidad de producción y carro extraíble. Equipado con las últimas tecnologías de cocción y un diseño espectacular, COOK MAX está especialmente diseñado para soportar altas cargas de trabajo y lograr excelentes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

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

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



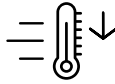
PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



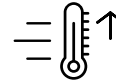
Panel de control electrónico
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



Autolimpieza
Sistema automático de limpieza



Cooldown automático
Enfriamiento ultrarrápido y seguro para autolimpieza



Preheat automático
Precalentamiento ultrarrápido

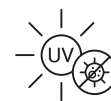
TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



PATENTADO
MultiSteam
Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)



PATENTADO
TSC (Thermal Stability Control)
Sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) Ideal para cocciones a baja temperatura (opcional)



PATENTADO
UltraVioletSteam
Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (accesorio)



DryOut Plus
Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos



SmartWind
Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de **4 velocidades**



3 modos de cocción manual
Convección (de 30° a 260°C)
Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)
Vapor saturado (de 30° a 130°C)



Cocción con sonda monopunto



Regeneración manual

PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



Programas y fases de cocción
Capacidad para guardar 40 programas y hasta 3 fases de cocción en cada programa



Conexión Wi-Fi
Conecta el horno con el Cloud para crear, guardar o modificar recetas, controla el horno de forma remota desde el smartphone o tablet y control del horno por voz



Teclado multiprograma
7 programas de acceso directo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Puerta de doble cristal
Bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza



Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



Señalización de fin de cocción visual y acústica



Iluminación LED
Mínimo consumo y máxima duración



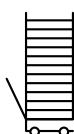
Cámara de cocción de alta resistencia
Acero inox AISI 316L con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado



Refrigeración del desagüe
Enfría el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías



Protección IPX5
Contra salpicaduras y chorros de agua



Carro portabandejas GN 2/1 y GN 1/1
Capacidad para 20 bandejas GN 2/1 y GN 1/1, distancia entre guías de 67mm, fabricado en acero inoxidable AISI 316L.


HORNO COMBINADO


COOK MAX MASTER GN 2/1

NUEVO





20 GN 2/1

-  **Capacidad GN 20 x 2/1 GN**
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 893 x 1268 x 1923 mm
- Peso** 343 kg
- Recomendado para 300-640 raciones al día**
- Distancia entre guías** 67 mm
- Potencia eléctrica** 65,7 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

-  **Capacidad GN 20 x 2/1 GN**
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 893 x 1268 x 1923 mm
- Peso** 418 kg
- Recomendado para 300-640 raciones al día**
- Distancia entre guías** 67 mm
- Potencia eléctrica** 1.610 W
- Potencia de gas** (G20, G30, G31) 70 kW
- Entrada de gas** Hembra G $\frac{1}{2}$ "
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**



* Carro portabandejas incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CME2200D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CME2240D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CME2200I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CME2240I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CMG2200D		230/L+N/50-60		
	CMG2200I		230/L+N/50-60	●	
	VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA42I	

* Disponible a partir de septiembre de 2023

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica COOK MAX MASTER

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA397



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA061



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062



Carro portabandejas con guías GN 2/1

Capacidad para 20 bandejas GN 2/1 y distancia entre guías de 67mm.

Fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA415



Carro portaplatos GN 2/1

Capacidad para 102 platos con un diámetro máximo de 312mm.

Fabricada en acero inoxidable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA416



Manta térmica GN 2/1

Para carros portabandejas y portaplatos GN 2/1.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA417

ACCESORIOS COOK MAX GN 2/1



Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA385



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA172



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad MYCHA063

Pack de 4 unidades MYCHA354

Pack de 24 unidades MYCHA355


HORNO COMBINADO


COOK MAX MASTER GN 1/1

NUEVO





20 GN 1/1

-  **Capacidad GN 20 x 1/1 GN**
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 893 x 1018 x 1923 mm
- Peso** 311 kg
- Recomendado para 160-320 raciones al día**
- Distancia entre guías** 67 mm
- Potencia eléctrica** 34,7 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

-  **Capacidad GN 20 x 1/1 GN**
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 893 x 1018 x 1923 m
- Peso** 386 kg
- Recomendado para 160-320 raciones al día**
- Distancia entre guías** 67 mm
- Potencia eléctrica** 1.610 W
- Potencia de gas** (G20, G30, G31) 35 kW
- Entrada de gas** Hembra G¹/₂"
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**



* Carro portabandejas incluido

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CME2100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CME2140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CME2100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CME2140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CMG2100D		230/L+N/50-60		
	CMG2100I		230/L+N/50-60	●	
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)			⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA420	

* Disponible a partir de septiembre de 2023

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica COOK MAX MASTER

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA397



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA061



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062



Carro portabandejas con guías GN 1/1

Capacidad para 20 bandejas GN 1/1 y distancia entre guías de 67mm. Fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA412



Carro portaplatos GN 1/1

Capacidad para 51 platos con un diámetro máximo de 312mm. Fabricada en acero inoxidable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA413



Manta térmica GN 1/1

Para carros portabandejas y portaplatos GN 1/1.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA414

ACCESORIOS COOK MAX GN 1/1



Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA385



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA172



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad **MYCHA063**

Pack de 4 unidades **MYCHA354**

Pack de 24 unidades **MYCHA355**

HORNOS COMBINADOS

COOK MASTER



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.

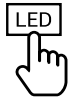
Sus tecnologías de última generación proporcionan una calidad superior en las cocciones y su panel de control simple pero ágil y competente hacen de COOK MASTER un modelo perfecto para los profesionales de la gastronomía.



¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



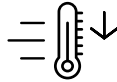
PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



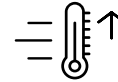
Panel de control electrónico
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



Autolimpieza
Sistema automático de limpieza



Cooldown automático
Enfriamiento ultrarrápido y seguro para autolimpieza

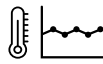


Preheat automático
Precalentamiento ultrarrápido

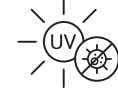
TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



PATENTADO
MultiSteam
Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)



PATENTADO
TSC (Thermal Stability Control)
Sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) Ideal para cocciones a baja temperatura (opcional)



PATENTADO
UltraVioletSteam
Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (accesorio)



DryOut Plus
Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos



SmartWind
Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de **6 velocidades** (modelos de gas) y **4 velocidades** (modelos eléctricos)



3 modos de cocción manual
Convección (de 30° a 260°C)
Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)
Vapor saturado (de 30° a 130°C)



Regeneración manual



Cocción con sonda monopunto



Cocción con sonda sous vide (opcional)

PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



Programas y fases de cocción
Capacidad para guardar 40 programas y hasta 3 fases de cocción en cada programa

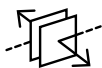


Conexión Wi-Fi
Conecta el horno con el Cloud para crear, guardar o modificar recetas, controla el horno de forma remota desde el smartphone o tablet y control del horno por voz



Teclado multiprograma
7 programas de acceso directo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Puerta de doble cristal
Bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza



Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



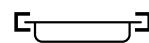
Señalización de fin de cocción visual y acústica



Iluminación LED
Mínimo consumo y máxima duración



Cámara de cocción de alta resistencia
Acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado



Guías en "C"
Con sistema antivuelco y de fácil limpieza



Protección IPX4
Contra salpicaduras y chorros de agua




Recogeaguas con vaciado automático
Incluso con la puerta abierta


HORNO COMBINADO



COOK MASTER GN 2/1

10 GN 2/1



-  **Capacidad GN** 10 x 2/1 GN
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 1050 x 1155 mm
- Peso** 146 kg
- Recomendado para** 150-300 raciones al día
- Distancia entre guías** 80 mm
- Potencia eléctrica** 27,9 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

- * **Capacidad GN** 10 x 2/1 GN
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 1168 x 1144 mm
- Peso** 150 kg
- Recomendado para** 160-320 raciones al día
- Distancia entre guías** 80 mm
- Potencia eléctrica** 805 W
- Potencia de gas** (G20, G30, G31) 35 kW
- Entrada de gas** Hembra G $\frac{1}{2}$ "
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**


	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CME1200D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CME1240D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CME1200I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CME1240I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CMG1200D		230/L+N/50-60		
	CMG1200I		230/L+N/50-60	●	


VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)	⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA292
-----------------------------------------------------------	-------------------------------------	-----------------



* Disponible a partir de julio de 2023



6 GN 2/1

-  **Capacidad GN** 6 x 2/1 GN
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 1050 x 865 mm
- Peso** 118 kg
- Recomendado para** 60-180 raciones al día
- Distancia entre guías** 85 mm
- Potencia eléctrica** 18,6 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

-  **Capacidad GN** 6 x 2/1 GN
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 1168 x 854 mm
- Peso** 135 kg
- Recomendado para** 110-240 raciones al día
- Distancia entre guías** 85 mm
- Potencia eléctrica** 805 W
- Potencia de gas** (G20, G30, G31) 20 kW
- Entrada de gas** Hembra G½"
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CME6200D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CME6240D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CME6200I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CME6240I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CMG6200D		230/L+N/50-60		
	CMG6200I		230/L+N/50-60	●	

VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60

MYCHA287

* Disponible a partir de julio de 2023

ACCESORIOS RECOMENDADOS



COOK MASTER Kit de instalación hidráulica

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

COOK MASTER ⚡ **MYCHA245**

COOK MASTER 🔥 **MYCHA397**



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.

COOK MASTER ⚡ **MYCHA219**



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica.

COOK MASTER/ICOOK GN 2/1 +
COOK MASTER/ICOOK GN 2/1 *

⚡ **MYCHA241**

COOK MASTER 6 GN 2/1 +
COOK MASTER 6 GN 2/1 *

🔥 **MYCHA410**

* Incluye 10 pastillas CleanDuo.



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6,5 a 8,5
- Cloruros < a 30 ppm

COOK MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA061**



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COOK MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA062**



Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

COOK MASTER ⚡ **MYCHA358**

ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1



Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

6 GN 2/1 ⚡ 🔥 **MYCHA385**

10 GN 2/1 ⚡ 🔥 **MYCHA385**



Soporte con guías GN 2/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 1 bandejas GN 2/1 por guía.

6 GN 2/1 ⚡ 760 x 985 x 900 mm 8 guías **MYCHA227**

10 GN 2/1 ⚡ 760 x 985 x 600 mm 5 guías **MYCHA228**

6 GN 2/1 🔥 760 x 1113 x 900 mm 8 guías **MYCHA400**

10 GN 2/1 🔥 760 x 1113 x 600 mm 5 guías **MYCHA402**



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 ⚡ 760 x 985 x 105 mm **MYCHA237**

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 🔥 760 x 1113 x 300 mm **MYCHA406**



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

COOK MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA261**

ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración ⚡🔥 MYCHA260



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha lavado ⚡🔥 MYCHA172



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

GN 2/1 ⚡ MYCHA351



Campana de condensación frontal de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 2/1 ⚡ MYCHA266



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 2/1 ⚡ MYCHA269



Filtro de carbono (Recambio) ⚡ MYCHA216



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador ⚡🔥 MYCHA181

ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad MYCHA063

Pack de 4 unidades MYCHA354

Pack de 24 unidades MYCHA355



Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos COOK MASTER (sonda sous-vide incluida).

COOK MASTER ⚡🔥 MYCHA480



Sonda sous-vide

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

COOK MASTER ⚡🔥 MYCHA185

HORNO COMBINADO

COOK MASTER GN 1/1

10 GN 1/1



Capacidad GN 10 x 1/1 GN

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 710 x 1022 mm

Peso 102 kg

Recomendado para 80-160 raciones al día

Distancia entre guías 68 mm

Potencia eléctrica 18,6 kW

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido



Capacidad GN 10 x 1/1 GN

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 842 x 1144 mm

Peso 147 kg

Recomendado para 80-160 raciones al día

Distancia entre guías 80 mm

Potencia eléctrica 805 W

Potencia de gas (G20, G30, G31) 20 kW

Entrada de gas Hembra G $\frac{1}{2}$ "

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido


	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
⚡	CME1100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CME1140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CME1100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CME1140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
🔥	CMG1100D		230/L+N/50-60		
	CMG1100I		230/L+N/50-60	●	


VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)	⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA282
-----------------------------------------------------------	-------------------------------------	-----------------



* Disponible a partir de julio de 2023

6 GN 1/1



-  **Capacidad GN** 6 x 1/1 GN
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 710 x 750 mm
- Peso** 74 kg
- Recomendado para** 40-110 raciones al día
- Distancia entre guías** 68 mm
- Potencia eléctrica** 9,3 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**


-  **Capacidad GN** 6 x 1/1 GN
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 842 x 854 mm
- Peso** 130 kg
- Recomendado para** 55-120 raciones al día
- Distancia entre guías** 80 mm
- Potencia eléctrica** 805 W
- Potencia de gas** (G20, G30, G31) 13 kW
- Entrada de gas** Hembra G $\frac{1}{2}$ "
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**


	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CME6100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CME6140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
	CME6100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CME6140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
	CMG6100D		230/L+N/50-60		
	CMG6100I		230/L+N/50-60	●	
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)			⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA277	

* Disponible a partir de julio de 2023

4 GN 1/1



-  **Capacidad GN** 4 x 1/1 GN
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 710 x 615 mm
- Peso** 64 kg
- Recomendado para** 35-90 raciones al día
- Distancia entre guías** 68 mm
- Potencia eléctrica** 6,3 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido**

	Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
	CME4100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)		
	CME4140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)		
	CME4100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)	●	
	CME4140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)	●	
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)			⁽¹⁾ Voltaje 230/L+N/50-60	MYCHA273	
			⁽²⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA272	

ACCESORIOS RECOMENDADOS



COOK MASTER Kit de instalación hidráulica

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

COOK MASTER ⚡ **MYCHA245**

COOK MASTER 🔥 **MYCHA397**



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.

COOK MASTER ⚡ **MYCHA219**



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica.

COOK PRO/MASTER/iCOOK
+ COOK PRO/MASTER/iCOOK *

⚡ **MYCHA240**

COOK MASTER 6 GN 1/1 +
COOK MASTER 6 GN 1/1 *

🔥 **MYCHA398**

* Incluye 10 pastillas CleanDuo.



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6,5 a 8,5
- Cloruros < a 30 ppm

COOK MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA061**



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COOK MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA062**



Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

COOK MASTER ⚡ **MYCHA358**

ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1



Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

4 GN 1/1 ⚡ **MYCHA384**

6 GN 1/1 ⚡ 🔥 **MYCHA384**

10 GN 1/1 ⚡ 🔥 **MYCHA385**



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**

6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 900 mm 8 guías **MYCHA225**

10 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 600 mm 5 guías **MYCHA226**

6 GN 1/1 🔥 760 x 787 x 900 mm 8 guías **MYCHA399**

10 GN 1/1 🔥 760 x 787 x 600 mm 5 guías **MYCHA401**



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**



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm **MYCHA235**

10 GN 1/1 + 4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm **MYCHA235**

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm **MYCHA235**

10 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 105 mm **MYCHA236**

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 🔥 760 x 787 x 300 mm **MYCHA405**



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

COOK MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA261**

ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración ⚡ 🔥 MYCHA260



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha lavado ⚡ 🔥 MYCHA172



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

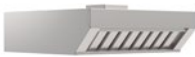
GN 1/1 ⚡ MYCHA264



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



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



Filtro de carbono (Recambio) ⚡ MYCHA216



Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación ⚡ MYCHA218



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador ⚡ 🔥 MYCHA181

ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad MYCHA063

Pack de 4 unidades MYCHA354

Pack de 24 unidades MYCHA355



Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos COOK MASTER (sonda sous-vide incluida).

COOK MASTER ⚡ 🔥 MYCHA480



Sonda sous-vide

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

COOK MASTER ⚡ 🔥 MYCHA185

HORNOS COMBINADOS COMPACTOS

COOK COMPACT MASTER

NUEVO



LAS MEJORES COCCIONES EN EL MÍNIMO ESPACIO, SOLO 520 MM DE ANCHO

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.

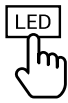
El panel de control MASTER favorece un uso ágil e intuitivo gracias a su sencillez y teclas de acceso rápido a programas de cocción y lavado.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Toda la gama Compact disponible a partir de mayo de 2023

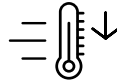
PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



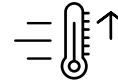
Panel de control electrónico
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



Autolimpieza
Sistema automático de limpieza



Cooldown automático
Enfriamiento ultrarrápido y seguro para autolimpieza

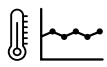


Preheat automático
Precalentamiento ultrarrápido

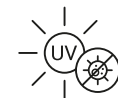
TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



PATENTADO
MultiSteam
Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)



PATENTADO
TSC (Thermal Stability Control)
Sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) Ideal para cocciones a baja temperatura (opcional)



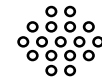
PATENTADO
UltraVioletSteam
Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (accesorio)



DryOut Plus
Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos



SmartWind
Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de **4 velocidades**



3 modos de cocción manual
Convección (de 30° a 260°C)
Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)
Vapor saturado (de 30° a 130°C)



Regeneración manual



Cocción con sonda monopunto



Cocción con sonda sous vide (opcional)

PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



Programas y fases de cocción
Capacidad para guardar 40 programas y hasta 3 fases de cocción en cada programa



Conexión Wi-Fi
Conecta el horno con el Cloud para crear, guardar o modificar recetas, controla el horno de forma remota desde el smartphone o tablet y control del horno por voz



Teclado multiprograma
7 programas de acceso directo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Puerta de doble cristal
Bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza



Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



Señalización de fin de cocción visual y acústica



Iluminación LED
Mínimo consumo y máxima duración



Cámara de cocción de alta resistencia
Acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado



Guías GN multinivel



Protección IPX4
Contra salpicaduras y chorros de agua



Recogeaguas con vaciado automático
Incluso con la puerta abierta

HORNO COMBINADO COMPACTO

COOK COMPACT MASTER GN 1/1

NUEVO



10 GN 1/1

⚡ Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)
20 / 10 / 7 x 1/1 GN

Medidas totales (ancho x fondo x alto)
520 x 835 x 800 mm

Peso
89 Kg

Recomendado para 50-150 raciones al día

Potencia eléctrica

12,60 kW

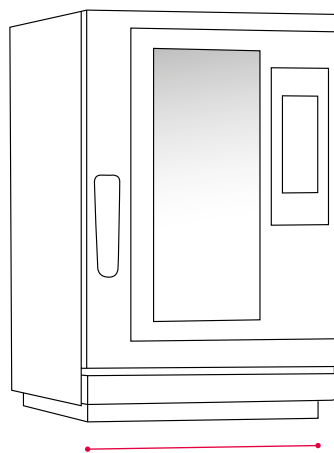
Voltaje (V/Ph/Hz)

230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido

Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
CSM11L0D			
⚡ CSM11L4D	●		
CSM11L0I		●	
CSM11L4I	●	●	



SOLO 520 MM DE ANCHO



6 GN 1/1

Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)
12 / 6 / 4 x 1/1 GN

Medidas totales (ancho x fondo x alto)
520 x 835 x 625 mm

Peso
72 Kg


Recomendado para 30-100 raciones al día

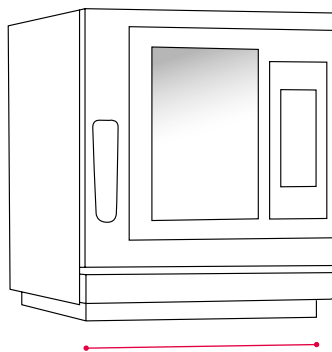
Potencia eléctrica
7,3 kW

Voltaje (V/Ph/Hz)
230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido

Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
CSM61L0D			
 CSM61L4D	●		
CSM61L0I		●	
CSM61L4I	●	●	



SOLO 520 MM DE ANCHO

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

COMPACT MASTER **MYCHA245**



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica (10 pastillas CleanDuo).

COMPACT MASTER **MYCHA449**



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

COMPACT MASTER **MYCHA061**



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COMPACT MASTER **MYCHA062**



Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

COMPACT MASTER **MYCHA451**

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1



Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

6 GN 1/1

MYCHA384

10 GN 1/1

MYCHA385



Soporte con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 1 bandejas GN 1/1 por guía.

6 GN 1/1

480 x 715 x 900 mm

8 guías

MYCHA453

10 GN 1/1

480 x 715 x 700 mm

5 guías

MYCHA455



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1

480 x 715 x 360 mm

MYCHA457

6 GN 1/1 + 10 GN 1/1

480 x 715 x 185 mm

MYCHA459



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

COMPACT MASTER

MYCHA477



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado

MYCHA172



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad

MYCHA063

Pack de 4 unidades

MYCHA354

Pack de 24 unidades

MYCHA355

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1



Carro autónomo

3 horas y media en modo vapor a 90°C.

GN 1/1	MYCHA173
Medidas totales	530 x 755 x 850 mm
Presión máx.	2,7 bar
Caudal máx.	4,1 litros por minuto



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

6 GN 1/1	MYCHA461
----------	-----------------



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

GN 1/1	MYCHA464
--------	-----------------



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1	MYCHA467
--------	-----------------



Campana de condensación 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	MYCHA470
--------	-----------------

Filtro de carbono (Recambio)	MYCHA216
------------------------------	-----------------



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.

6 GN 1/1	MYCHA473
----------	-----------------

10 GN 1/1	MYCHA475
-----------	-----------------



Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación vapores	MYCHA218
------------------------	-----------------

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador	MYCHA181
----------	-----------------



Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos COOK COMPACT MASTER (sonda sous-vide incluida).

Kit conexión sonda	MYCHA480
--------------------	-----------------



Sonda sous-vide

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Sous-vide	MYCHA185
-----------	-----------------

HORNO COMBINADO COMPACTO

COOK COMPACT MASTER

GN 1/1 TRANSVERSAL

NUEVO

6 GN 1/1 T



Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)
12 / 6 / 4 x 1/1 GN

Medidas totales (ancho x fondo x alto)
760 x 632 x 625 mm

Peso
76 Kg

Recomendado para 30-100 raciones al día

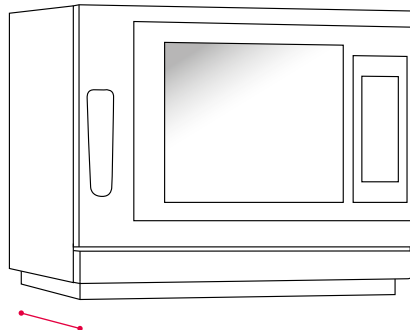
Potencia eléctrica
7,3 kW

Voltaje (V/Ph/Hz)
230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido

Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
CSM61T0D			
CSM61T4D	●		
CSM61T0I		●	
CSM61T4I	●	●	



SOLO 632 MM DE FONDO

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA245**



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica (10 pastillas CleanDuo).

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA450**



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA061**



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA062**



Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA451**

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

6 GN 1/1 T **MYCHA384**



Soporte con guías GN 1/1 T

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 1 bandejas GN 1/1 T por guía.

6 GN 1/1 T 720 x 510 x 900 mm 8 guías **MYCHA454**



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 T + 6 GN 1/1 T 720 x 510 x 360 mm **MYCHA458**



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

6 GN 1/1 T **MYCHA477**



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador **MYCHA181**

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

6 GN 1/1 T **MYCHA462**



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

GN 1/1 T **MYCHA465**



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1 T **MYCHA468**



Campana de condensación 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 T **MYCHA471**



Filtro de carbono (Recambio) **MYCHA216**



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.

6 GN 1/1 T **MYCHA474**



Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación vapores **MYCHA218**



Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos iCOOK COMPACT (sonda sous-vide incluida).

Kit conexión sonda **MYCHA480**



Sonda sous-vide

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Sous-vide **MYCHA185**



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado **MYCHA172**



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad **MYCHA063**

Pack de 4 unidades **MYCHA354**

Pack de 24 unidades **MYCHA355**

HORNO COMBINADO COMPACTO

COOK COMPACT MASTER GN 2/3

NUEVO



6 GN 2/3

⚡ **Capacidad GN** Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)
12 / 6 / 4 x 2/3 GN

Medidas totales (ancho x fondo x alto)
520 x 680 x 625 mm

Peso
60 Kg

Recomendado para 20-80 raciones al día

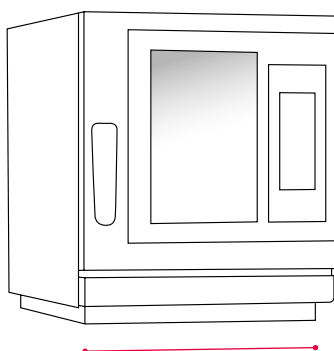
Potencia eléctrica
6,3 kW

Voltaje (V/Ph/Hz)
230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido

Código	PATENTADO TSC (Thermal Stability Control)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
CSM63L0D			
⚡ CSM63L4D	●		
CSM63L0I		●	
CSM63L4I	●	●	



SOLO 520 MM DE ANCHO

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA245**



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica (10 pastillas CleanDuo).

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA448**



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA061**



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA062**



Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

iCOOK COMPACT GN 2/3 **MYCHA451**

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3



Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

6 GN 2/3 **MYCHA384**



Soporte con guías GN 2/3

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 1 bandejas GN 2/3 por guía.

6 GN 2/3 480 x 560 x 900 mm 8 guías **MYCHA452**



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/3 + 6 GN 2/3 480 x 560 x 360 mm **MYCHA456**



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

6 GN 2/3 **MYCHA477**



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador **MYCHA181**

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3



Carro autónomo

3 horas y media en modo vapor a 90°C.

GN 2/3 **MYCHA173**

Medidas totales **530 x 755 x 850 mm**

Presión máx. **2,7 bar**

Caudal máx. **4,1 litros por minuto**



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

GN 2/3 **MYCHA460**



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

GN 2/3 **MYCHA463**



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 2/3 **MYCHA466**



Campana de condensación 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 2/3 **MYCHA469**

Filtro de carbono(Recambio) **MYCHA216**



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.

GN 2/3 **MYCHA472**



Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación vapores **MYCHA218**



Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos iCOOK COMPACT (sonda sous-vide incluida).

Kit conexión sonda **MYCHA480**



Sonda sous-vide

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Sous-vide **MYCHA185**



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado **MYCHA172**



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad **MYCHA063**

Pack de 4 unidades **MYCHA354**

Pack de 24 unidades **MYCHA355**

HORNOS COMBINADOS

COOK PRO



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 autolimpieza 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.

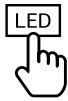


reddot winner 2020

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



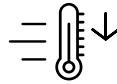
PANEL DE CONTROL Y TECNOLOGÍAS AUTOMÁTICAS



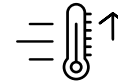
Panel de control electrónico
sencillo, ágil e intuitivo con pantalla LED



Autolimpieza
Sistema automático de limpieza



Cooldown automático
Enfriamiento ultrarrápido y seguro para autolimpieza



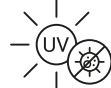
Preheat automático
Precalentamiento ultrarrápido

TECNOLOGÍAS PARA COCCIONES EXCELENTES



PATENTADO

MultiSteam
Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)



PATENTADO

UltraVioletSteam
Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (accesorio)



SteamOut
Eliminación de la humedad de la cámara de cocción



SmartWind
Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de **2 velocidades**



3 modos de cocción manual
Convección (de 30° a 260°C)
Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)
Vapor saturado (de 30° a 130°C)



Regeneración manual

CONECTIVIDAD



Conexión Wi-Fi
Conecta el horno con el Cloud para crear, guardar o modificar recetas, controla el horno de forma remota desde el smartphone o tablet y control del horno por voz (opcional)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Puerta de doble cristal
Bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza



Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano



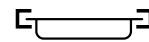
Señalización de fin de cocción visual y acústica



Iluminación LED
Mínimo consumo y máxima duración



Cámara de cocción de alta resistencia
Acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado



Guías en "C"
Con sistema antivuelco y de fácil limpieza



Protección IPX4
Contra salpicaduras y chorros de agua



Recogeaguas con vaciado automático
Incluso con la puerta abierta

HORNO COMBINADO

COOK PRO GN 1/1



10 GN 1/1



Capacidad GN 10 x 1/1 GN

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 760 x 710 x 1022 mm

Peso 102 kg


Recomendado para 80-160 raciones al día

Distancia entre guías 68 mm

Potencia eléctrica 18,6 kW


Apertura de puerta a mano derecha de serie


Sistema de autolimpieza incluido

Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
 CCE1100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
CCE1100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA282




6 GN 1/1


-  **Capacidad GN)** 6 x 1/1 GN
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 710 x 750 mm
- Peso** 74 kg
- Recomendado para 40-110 raciones al día**
- Distancia entre guías** 68 mm
- Potencia eléctrica** 9,3 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza incluido**

Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
 CCE6100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		
CCE6100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA277



4 GN 1/1

-  **Capacidad GN)** 4 x 1/1 GN
- Medidas totales** (ancho x fondo x alto) 760 x 710 x 615 mm
- Peso** 64 kg
- Recomendado para 35-90 raciones al día**
- Distancia entre guías** 68 mm
- Potencia eléctrica** 6,3 kW
- Apertura de puerta a mano derecha de serie**
- Sistema de autolimpieza incluido**

Código	Voltaje (V/Ph/Hz)	Apertura de puerta a mano izquierda	PVP
 CCE4100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾		
CCE4100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾	●	
VOLTAJE OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)		⁽¹⁾ Voltaje 230/L+N/50-60	MYCHA273
		⁽²⁾ Voltaje 230/3L/50-60	MYCHA272

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de instalación hidráulica COOK PRO

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

COOK PRO ⚡ MYCHA245



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.

COOK PRO ⚡ MYCHA219



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica.

COOK PRO/MASTER/iCOOK
+ COOK PRO/MASTER/iCOOK * ⚡ MYCHA240

* Incluye 10 pastillas CleanDuo.



Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6,5 a 8,5
- Cloruros < a 30 ppm

COOK PRO ⚡ MYCHA061



Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

COOK PRO ⚡ MYCHA062



Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

COOK PRO ⚡ MYCHA358

ACCESORIOS COOK PRO GN 1/1



Kit de conectividad Wi-Fi

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

COOK PRO ⚡ MYCHA357



Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

4 GN 1/1 ⚡ MYCHA384

6 GN 1/1 ⚡ MYCHA384

10 GN 1/1 ⚡ MYCHA385



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

6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 900 mm 8 guías MYCHA225

10 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 600 mm 5 guías MYCHA226



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



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235

10 GN 1/1 + 4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235

10 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 105 mm MYCHA236



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

COOK PRO ⚡ MYCHA261

ACCESORIOS COOK PRO GN 1/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración ⚡ **MYCHA260**



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha lavado ⚡ **MYCHA172**



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

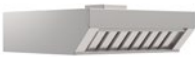
GN 1/1 ⚡ **MYCHA264**



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**



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**



Filtro de carbono (Recambio) ⚡ **MYCHA216**



Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación ⚡ **MYCHA218**



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador ⚡ **MYCHA181**

ACCESORIOS COOK PRO GN 1/1



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad **MYCHA063**

Pack de 4 unidades **MYCHA354**

Pack de 24 unidades **MYCHA355**

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/3



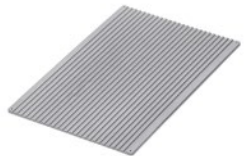
Bandeja GN 2/3 Lisa

Profundidad 20	RGN23020
Profundidad 40	RGN23040
Profundidad 65	RGN23065



Bandeja GN 2/3 Perforada

Profundidad 20	RGN2302F
Profundidad 40	RGN2304F
Profundidad 65	RGN2306F



Bandeja para plancha / pizza

Por la cara ranurada verdura y pescado a la parrilla. Por la cara lisa pizzas, cocas...

GN 2/3	RPAR2302
--------	-----------------



Bandeja para patatas grill

Para asar patatas: 20 piezas

GN 2/3	RPAR2305
--------	-----------------



Parrilla inox

Asados de piezas grandes, regenerar

GN 2/3	RPARGN23
--------	-----------------



Cesta para fritura

Para freír patatas fritas, alitas de pollo, nuggets...

GN 2/3	RGN230CE
--------	-----------------



Bandeja para pastelería / Plancha

Bollería y pastelería, también para filetes de carne y pescado a la plancha

GN 2/3	RPAR2306
--------	-----------------

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 2/1



Bandeja GN 2/1 Lisa

Profundidad 20	RGN21020
Profundidad 40	RGN21040
Profundidad 65	RGN21060



Bandeja GN 2/1 Perforada

Profundidad 20	RGN2102F
Profundidad 40	RGN2104F
Profundidad 65	RGN2106F



Parrilla inox

Asados y regeneración de piezas grandes

GN 2/1	RPARGN21
--------	-----------------

CARRO PARA BANDEJAS GN 2/1



GN 2/1

Capacidad: 18 guías
Distancia entre guías: 75 mm.
Medidas: 660 x 750 x 1700 mm.

GN 2/1	F0260901
--------	-----------------

BANDEJAS Y PARRILLAS GN 1/1



Bandeja GN 1/1 Lisa

Profundidad 20	RGNT1020
Profundidad 40	RGNT1040
Profundidad 65	RGNT1060



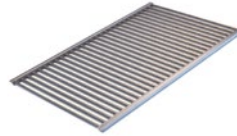
Bandeja GN 1/1 Perforada

Profundidad 20	RGNT102F
Profundidad 40	RGNT104F
Profundidad 65	RGNT106F



Bandeja GN 1/1 Esmaltada

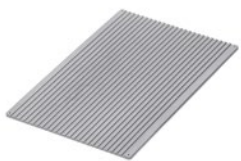
Profundidad 20	RPART108
Profundidad 40	RPART109
Profundidad 65	RPART110



Placa grill

Filetes de carne y pescados a la parrilla

GN 1/1	RPART103
--------	-----------------



Bandeja para plancha / pizza

Por la cara ranurada verdura y pescado a la parrilla. Por la cara lisa pizzas, cocas...

GN 1/1	RPART102
--------	-----------------



Bandeja para pollos grill

Parrilla para asar 8 pollos

GN 1/1	RPART101
--------	-----------------



Bandeja para patatas grill

Para asar patatas: 28 piezas

GN 1/1	RPART105
--------	-----------------



Bandeja recoge grasas

Complemento de la bandeja para pollos grill.

GN 1/1	RPART111
--------	-----------------



Parrilla inox

Asados y regeneración de piezas grandes

GN 1/1	RPARGNT1
--------	-----------------



Cesta para fritura

Para freír patatas fritas, alitas de pollo, nuggets...

GN 1/1	RPART104
--------	-----------------



Bandeja para pastelería / Plancha

Bollería y pastelería, también para filetes de carne y pescado a la plancha

GN 1/1	RPART106
--------	-----------------

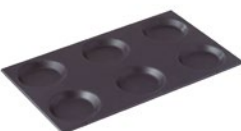


Bandeja para pan

4 barras de pan por bandeja.

*Bandeja no compatible con los modelos COMPACT Concept y Evolution 6 GN 1/1 T y COOK.

GN 1/1	RPART107
--------	-----------------



Bandeja para huevos

Para la cocción de 6 huevos, tortillas, pancakes...

GN 1/1	RGNT100H
--------	-----------------

CARRO PARA BANDEJAS GN 1/1



GN 1/1

Capacidad: 18 guías
Distancia entre guías: 75 mm.
Medidas: 460 x 630 x 1700 mm.

GN 1/1	F0260601
--------	-----------------

mychef.