

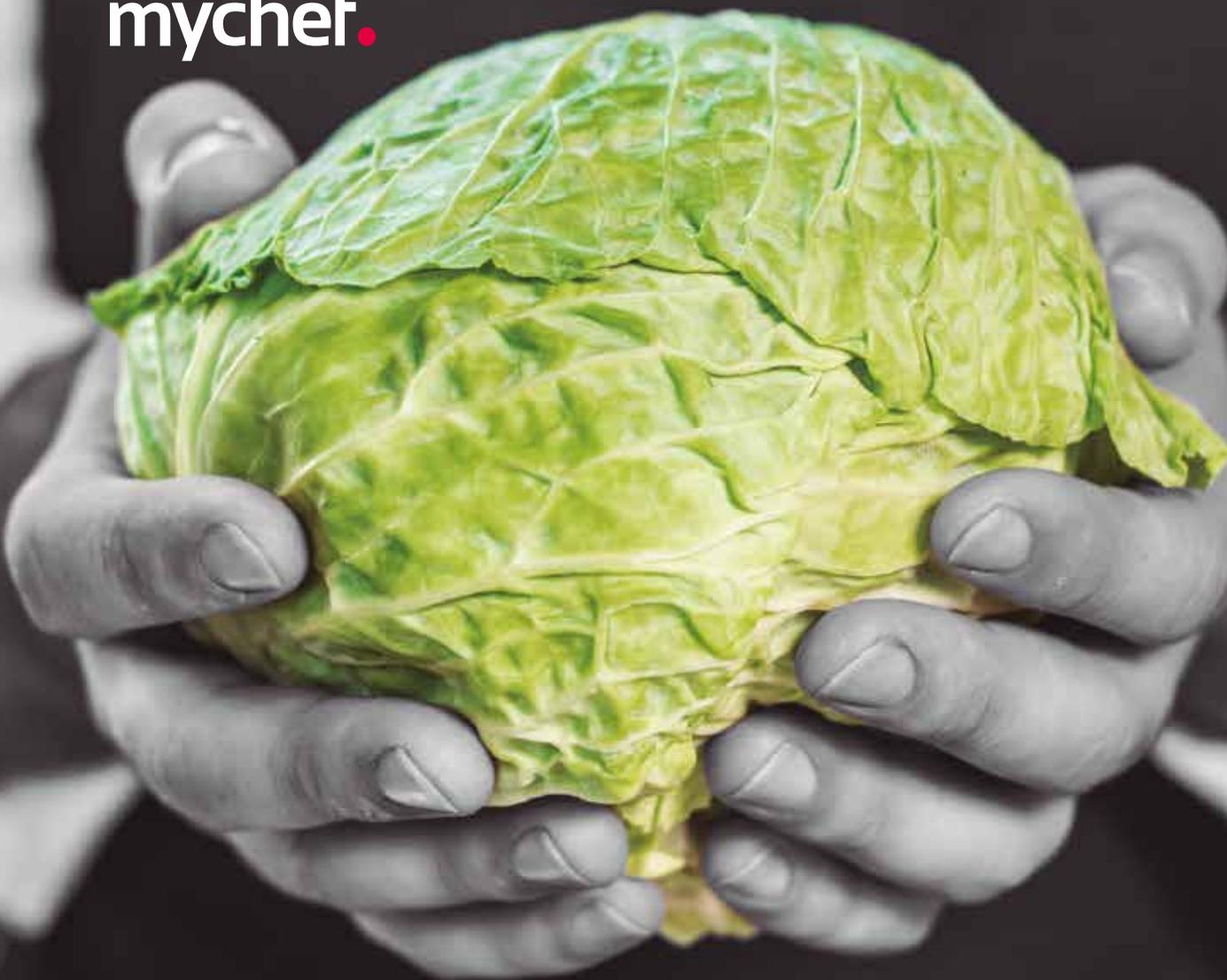
mychef.concept



#RESPECT

“El respeto va más allá del producto final. Es todo aquello que va de la aurora al ocaso y del origen al paladar. Porque si este respeto no existiera, tampoco existiría la calidad.”

mychef.



mychef respeta lo que tú respetas

En mychef trabajamos enfocando nuestros esfuerzos en conocer las necesidades del profesional hostelero, investigando y desarrollando equipos de cocción para cocineros exigentes. Nuestro reto consiste en conseguir que experimenten los mejores resultados y alcancen la excelencia en cocción de manera sencilla y eficiente. Con más tiempo para su vida y más rentabilidad para su negocio.

Nos impulsan la pasión, la búsqueda de la excelencia y el respeto.

Respeto por la materia prima, por las formas de cultivo, por los proveedores. Respeto por los que quieren conseguir un mundo más sostenible. Respeto por la cocina. Respeto por los cocineros. Respeto por lo nuevo, por la calidad, y por la constancia.

mychef respeta lo que tú respetas.

Más control y precisión que nunca

Te presentamos mychef concept, un horno que representa un nuevo paradigma para los que quieren cocinar con mandos manuales obteniendo los mejores resultados. mychef concept es un horno de control intuitivo diseñado para conseguir cocciones excelentes con la máxima precisión. Con el nuevo mychef concept podrás preparar todo tipo de elaboraciones. A la plancha. Al vapor. A la parrilla. Al vacío. Puede ahumar, asar, hornear, freír, gratinar, pochchar, rehogar y regenerar. Puede preparar pescados, carnes, aves, verduras, elaboraciones de huevo, panadería, repostería y postres.

Todas las posibilidades de un horno excepcional, a tus órdenes.



Step-by-step control

Simple e intuitivo

Maneja mychef concept con facilidad desde el primer día. El horno incluye una pantalla LCD central con teclas de acceso rápido a programas de cocción y lavado.

La pantalla LCD y su mando rotativo iluminado simplifican todos los procesos e informan de los posibles siguientes pasos. Una manera intuitiva y cómoda de interactuar con el horno y conocer su estado en todo momento.



SmartClima Plus

Vapor rápido, denso y seguro

Los avanzados sensores de última generación de mychef concept permiten realizar cocciones de gran precisión gracias a su sofisticado control del vapor y de la humedad.

Consigue cocciones más homogéneas que con cualquier otro equipo del mercado, y obtén una mejor textura, mayor jugosidad y más color en tus platos. La innovadora tecnología **MultiSteam** genera vapor más denso y más rápido que los sistemas tradicionales del mercado.

Y con el sistema patentado **UltraVioletSteam**, el vapor que se genera es completamente puro y esterilizado, incluso a muy baja temperatura, gracias a un sistema de rayos ultravioleta que elimina todos los microorganismos.

Realiza cocciones delicadas, hasta ahora imposibles, con unos costes de mantenimiento, limpieza y energéticos mucho más bajos.

TSC

Thermal Stability Control

Cocciones inigualables a baja temperatura

mychef concept incorpora de forma opcional el sistema patentado TSC (Thermal Stability Control), que asegura una estabilidad de la temperatura en la cámara de cocción sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$). Una gran precisión para las cocciones a bajas temperaturas o al vacío, y una manera inteligente de ahorrar energía. El resultado son texturas finales sobresalientes, con menos pérdida de peso y un color brillante.



MyCare

La limpieza automática más eficiente

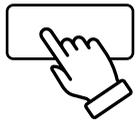
mychef concept incorpora de serie un programa de limpieza manual asistido, y puede equipar, opcionalmente, el sistema de limpieza totalmente automático MyCare.

MyCare elimina cualquier tipo de suciedad automáticamente y sin supervisión. Según el estado de suciedad de la cámara podrás elegir 4 programas de lavado y uno de aclarado de forma sencilla e intuitiva. Además, gracias al sistema patentado **UltraVioletSteam**, el último ciclo de lavado genera automáticamente vapor libre de patógenos por toda la cámara, dejándola esterilizada para una máxima seguridad alimentaria. Reduce las emisiones tóxicas y el consumo de detergente y de energía con MyCare.

mychef concept

Todas las posibilidades de un horno excepcional, a tus órdenes.





Step-by-step control

FÁCIL E INTUITIVO

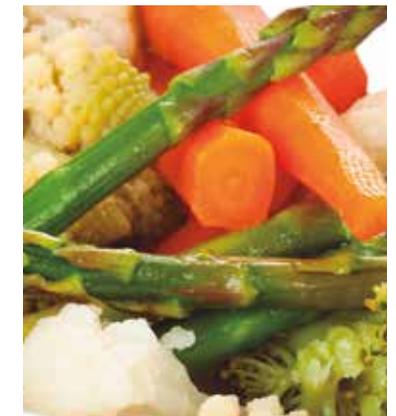
Con mychef concept dispones de toda la información, todo el tiempo.

Tus recetas, a tu manera

Con mychef concept estás al mando de un equipo a la altura de las expectativas más exigentes. Su sistema de programación asistida te asegura que siempre tendrás la información que necesitas sobre la cocción en curso.

mychef concept te informa del estado de la cámara y de los posibles siguientes pasos. Tanto si se trata de una nueva creación o de un plato de siempre, su panel de control te sugiere cómo continuar. Elige siempre el siguiente paso de forma sencilla e intuitiva.

mychef. concept



Cocción en calor seco De 30 a 300°C

Para cocciones que requieren un aporte continuo de aire caliente seco hasta una temperatura de 300°C, sin humedad. Consigue texturas crujientes, esponjosas y jugosas en carnes asadas, filetes, pescados, precocinados, pizzas y productos de panadería.



Cocción en modo mixto De 30 a 300°C

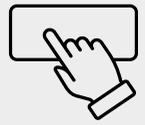
Para cocciones con calor seco y húmedo a la vez. Permite cocciones más rápidas, más respetuosas con el alimento y con menos mermas, evitando que se resequen los alimentos. El mejor resultado en guisados, asados y gratinados.



Cocción al vapor De 30 a 130°C

mychef concept genera con la mayor rapidez el vapor más denso del mercado. Además, es el único horno que genera un vapor puro y esterilizado totalmente libre de patógenos. Cocina a baja temperatura, al vapor, pocha, rehoga o blanquea. Obtendrás resultados excelentes en verduras y pescados respetando sus cualidades organolépticas y nutricionales. Y todo ello con un aspecto y color brillantes.





Step-by-step control

mychef.concept

99 programas de cocción

con hasta 5 fases cada uno

Acceso directo a los programas de lavado

Programa manual asistido de serie o 4 programas automáticos y aclarado opcionales

Velocidades de la turbina

6 velocidades en los modelos L y
3 velocidades en los modelos S

Fast Cooking

Pre calentamiento o enfriado rápido de la cámara dependiendo de la temperatura a la que se encuentre al iniciar una nueva cocción



Conector magnético para sondas

Conexión rápida y segura de sonda multi-punto o sous-vide

Teclado multiprograma

9 Programas de cocción o ciclos de lavado más habituales

Mando rotativo iluminado

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



Standby



Ciclo de cocción



Ciclo de lavado



Finalizando cocción, lavado o ajustes



Final cocción o lavado

SmartClima Plus



EL SISTEMA DE GENERACIÓN Y GESTIÓN DE VAPOR MÁS AVANZADO

Vapor rápido, denso y seguro.

Gracias a los avanzados sensores de **SmartClima Plus**, el horno monitoriza hasta diez veces por segundo las condiciones reales de humedad en la cámara de cocción, en función del tipo y la cantidad de alimentos. **SmartClima Plus** ajusta automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor para obtener el resultado deseado, una cocción siempre perfecta.

Los tres sistemas tecnológicos inteligentes de **SmartClima Plus**, el sistema **MultiSteam**, **UltraVioletSteam** y **DryOut**, se coordinan para lograr los mismos objetivos, cocciones más homogéneas para conseguir los platos más suculentos, con un consumo mínimo de agua y un rendimiento más eficiente.



UltraVioletSteam



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

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

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

MultiSteam

Con la innovadora tecnología de inyección de vapor **MultiSteam**, el vapor se genera de una forma mucho más rápida y con la máxima densidad, muy superior a los sistemas tradicionales de generación de vapor por inyección directa o calderín.

Realiza cocciones delicadas, hasta ahora imposibles, con unos costes de energía, agua y mantenimiento mucho más bajos.



DryOut

El sistema **DryOut** permite extraer de forma activa la humedad de la cámara para conseguir texturas más crujientes gracias a su innovadora tecnología de baja presión. Asados perfectos en carnes y productos a la parrilla; dorados uniformes en fritos. Además, con las parrillas para grill conseguirás el aspecto de carne asada en pocos minutos.



SafeSteam

Con el fin de evitar quemaduras o molestias por vapor al abrir la puerta, los hornos mychef concept se pueden configurar para realizar una extracción del vapor de la cámara en los instantes finales del proceso de cocción, garantizando un ambiente limpio y la máxima seguridad laboral.



Potencia que asombra

mychef concept ofrece una potencia impresionante combinada con una gran precisión y homogeneidad de cocción.

Cuando los alimentos necesitan grandes cantidades de calor, mychef concept, gracias a su avanzado sistema de sensores, transmite una dosis de energía tan potente como sea necesaria, garantizando unos resultados óptimos incluso en productos de cocción difícil o delicada.

Una robustez y una fuerza que satisfacen tus demandas más exigentes, sin sacrificar la eficiencia energética ni la precisión y homogeneidad en tus cocciones.

**Potente y robusto.
Resultados siempre
excelentes a plena
carga**



TSC

(THERMAL STABILITY CONTROL)

Cocciones inigualables a baja temperatura.

El sistema patentado opcional TSC (Thermal Stability Control) ofrece una estabilidad de la temperatura en la cámara de cocción sin rival. El resultado son platos con texturas más apetitosas y un gran ahorro energético.

El sistema TSC mide la temperatura en la cámara de cocción varias veces por segundo y transfiere la cantidad de energía necesaria para ofrecer la máxima estabilidad de la temperatura sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).

El resultado es una precisión inigualable en las cocciones a baja temperatura, la cocina al vacío, las deshidrataciones, la pasteurización, y la cocina al vapor. El producto final mantiene todas sus propiedades organolépticas y unos colores más brillantes, todo ello con una menor pérdida de peso, respetando el producto al máximo.

Además, la precisión del sistema TSC significa que tu horno mychef sólo consume la energía necesaria para mantener la temperatura estable, evitando que se produzcan picos de temperatura. El resultado: un ahorro energético de hasta un 23%.



SmartWind

Smartwind garantiza la máxima homogeneidad en la cocción, gracias al innovador diseño termodinámico de la turbina combinado con la gestión del sentido de giro del ventilador.

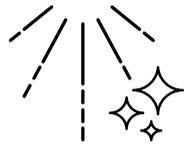
Las múltiples velocidades del ventilador (6 velocidades en mychef concept L y 3 velocidades en mychef concept S) garantizan una cocción perfecta en productos delicados de pastelería, bollería, deshidrataciones...



NightWatch

Realiza cocciones nocturnas a baja temperatura con tiempos largos con total tranquilidad. La función **NightWatch** permite continuar automáticamente la cocción en curso justo en el punto dónde se paró tras un corte en el suministro. Y en el caso de que la temperatura baje a menos de 56°C , el horno te avisará visual y acústicamente para garantizar la seguridad alimentaria.





MyCare

SISTEMA DE LIMPIEZA AUTOMÁTICO

Una solución brillante contra la suciedad

mychef concept está equipado de serie con un programa de limpieza manual asistido. El propio horno te indica mediante los iconos iluminados de la pantalla cuando ha llegado el momento de rociar la cámara con detergente y cuando es el momento adecuado para hacer el aclarado final.

Para mayor comodidad y ahorro puedes equipar opcionalmente tu mychef concept con el sistema de limpieza automático MyCare. El sistema MyCare elimina cualquier tipo de suciedad automáticamente y sin supervisión. Según el estado de suciedad de la cámara podrás elegir 4 programas de lavado y uno de aclarado de forma sencilla e intuitiva. Además, gracias al sistema patentado **UltraVioletSteam**, el último ciclo de lavado genera automáticamente vapor libre de patógenos por toda la cámara, dejándola esterilizada para una máxima seguridad alimentaria. Reduce las emisiones tóxicas y el consumo de detergente y de energía con MyCare.



CleanDuo

**Desengrasante y abrillantador
en una sola pastilla**

CleanDuo es una nueva composición desarrollada especialmente para el sistema de lavado automático MyCare. Se trata de un detergente de doble acción, desengrasante y abrillantador, en una sola pastilla. La formulación de CleanDuo contiene el doble de concentración de producto activo que la de otras marcas, y un aditivo abrillantador para un acabado perfecto. Todo esto, en una sola pastilla por lavado.

El resultado: un acabado perfecto con el coste por lavado más bajo del mercado.

**Con MyCare,
cámara de cocción
siempre brillante y
esterilizada**



Guarda tu energía

Consumir menos también es cuestión de respeto. mychef concept combina varios sistemas para optimizar su rendimiento y conseguir la máxima productividad con el mínimo consumo.

23%
de ahorro
energético

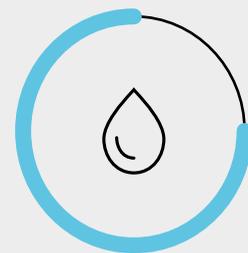


PATENTED

TSC

Esta solución tecnológica patentada asegura una **gran estabilidad de la temperatura en la cámara de cocción**, sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$). Gracias a este sistema, el horno solo consume la energía necesaria para mantener la temperatura estable, evitando que se produzcan picos de temperatura. El resultado es un ahorro energético de hasta un 23%.

-25%
de consumo
de agua



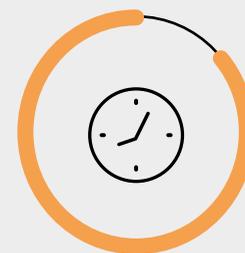
PATENTED

**SmartClima Plus +
MultiSteam**

El control de humedad **SmartClima Plus**, combinado con el innovador sistema de generación de vapor **MultiSteam**, asegura la cantidad de vapor necesaria en cada momento para mantener el grado de humedad exacto. Esto supone un ahorro en el consumo de agua de hasta un 25%.

Tecnología para ahorrar

-10%
de tiempo
en dorados



**DryOut +
SmartWind**

El diseño especial de la turbina y la constructividad interna de la cámara hacen posible un rendimiento termodinámico altamente eficiente. Combinado con una gestión inteligente de la velocidad y la dirección de giro de la turbina se consigue una distribución de la temperatura de la cámara totalmente uniforme. Trabajando en tándem, las tecnologías **DryOut** y **SmartWind** permiten obtener dorados de forma ultra rápida.

100%
seguro,
siempre



NightWatch

Realiza **cocciones nocturnas con total tranquilidad** con el sistema de seguridad **NightWatch**. Esta función, ampliamente solicitada por los chefs, permite continuar automáticamente la cocción en curso justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro eléctrico o una bajada de tensión. En el caso de que la temperatura bajara a menos de 56°C , el horno te avisará visual y acústicamente para garantizar la seguridad alimentaria.

Tecnología pensada hasta el último detalle

Cámara para cocciones hasta 300°C de temperatura garantizada durante 10 años



Cámara higiénica, sin juntas y construida en acero inoxidable de alta calidad y 1.2mm de espesor. Garantiza una alta inercia térmica para una cocción perfecta y un gran ahorro energético. El único horno que ofrece 10 años de garantía en la cámara de cocción más robusta del mercado.

Mando rotativo iluminado



Diseño de iluminación inteligente en 5 colores que te avisa visual y acústicamente del estado del proceso de cocción, sin necesidad de estar pendiente del horno en todo momento.

Iluminación LED de alta tecnología



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

Sondas con conexión magnética



Con el nuevo conector magnético nunca ha sido tan rápido y sencillo conectar la sonda que más se adapta al producto que deseas cocinar (accesorios: sonda sous-vide y multipunto).

Conexión USB



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

Visión panorámica del panel de control



Innovador control step-by-step con pantalla LCD panorámico de 6,5 pulgadas. Su situación y visibilidad permiten un control fácil e intuitivo del horno y permiten seguir la evolución de las cocciones desde cualquier parte de la cocina.

Maneta y componentes plásticos higiénicos



mychef concept proporciona las máximas garantías higiénicas gracias al exclusivo tratamiento antibacteriano y ecológico de la maneta y de todos los componentes plásticos.

Cristales de baja emisión



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

Bandeja con desagüe



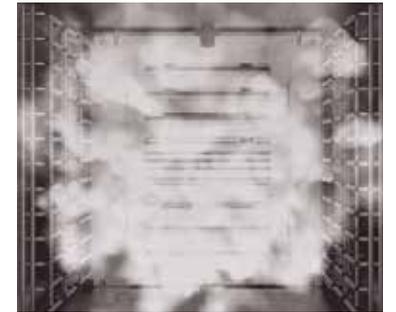
Recoge aguas frontales con desagüe integrado en la puerta del horno con vaciado automático incluso con la puerta abierta para evitar la formación de agua bajo el equipo.

Turbina eficiente SmartWind



Smartwind garantiza la máxima homogeneidad en la cocción, gracias al innovador diseño aerodinámico de la turbina combinado con la gestión del sentido de giro del ventilador. Las múltiples velocidades del ventilador (6 velocidades en mychef concept L y 3 velocidades en mychef concept S) garantizan una cocción perfecta.

Generador de vapor UltraVioletSteam



La innovadora tecnología patentada **UltraVioletSteam** supone una auténtica revolución en la seguridad alimentaria de tu cocina. mychef concept genera un vapor absolutamente puro y esterilizado, totalmente libre de patógenos, incluso a muy bajas temperaturas, gracias a su innovador y exclusivo sistema de rayos ultravioleta. El resultado: un vapor rápido, denso y totalmente seguro. El vapor perfecto.

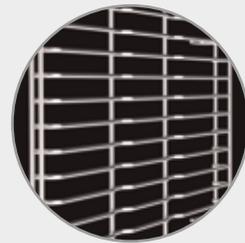
mychef. concept

La tecnología más sofisticada en el mínimo espacio.

Serie S

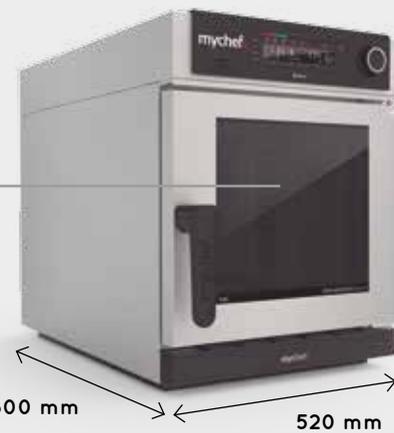
La Serie S se adapta a tu espacio. Sus modelos son la solución ideal para las cocinas de tamaño reducido, optimizando el espacio de trabajo y manteniendo una alta capacidad de producción.

Los modelos mychef concept de la serie Serie S proporcionan todas las prestaciones en un 40% menos de espacio. ¿Instalar un horno en una superficie de 520 mm de ancho? Con la Serie S, es posible.



Guías multinivel

Posiciona fácilmente cubetas o bandejas planas a diferentes alturas y maximiza la carga del horno



Para las cocinas estrechas, la solución ideal es la versión transversal. Permite instalar un horno en una superficie de 595 mm de fondo, por ejemplo, en una mesa de 600 mm. Serie S. Posibilidades ilimitadas en espacios reducidos.



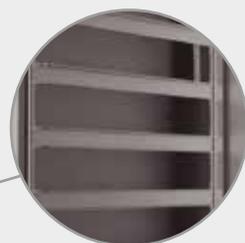
Modelo	4GN 1/1	4GN 1/1 T	6GN 2/3	6GN 1/1	6GN 1/1 T	9GN 1/1
Capacidad GN Prof. 20 mm	8 x 1/1GN	8 x 1/1GN	12 x 2/3GN	12 x 1/1GN	12 x 1/1GN	18 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 40 mm	4 x 1/1GN	4 x 1/1GN	6 x 2/3GN	6 x 1/1GN	6 x 1/1GN	9 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 65 mm	3 x 1/1GN	3 x 1/1GN	4 x 2/3GN	4 x 1/1GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Comidas por día	20-80	20-80	20-80	30-100	30-100	50-150
Temperatura máxima	300°C	300°C	300°C	300°C	300°C	300°C
Ancho	520 mm	760 mm	520 mm	520 mm	760 mm	520 mm
Fondo	800 mm	595 mm	623 mm	800 mm	595 mm	800 mm
Alto	662 mm	662 mm	662 mm	662 mm	662 mm	822 mm
Peso	72 Kg	76 Kg	60 Kg	72 Kg	76 Kg	89 Kg
Potencia kW	5,6	5,6	5,6	7	7	10,40
Tensión	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
Acometida de agua	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa

mychef. concept

**Toda la potencia.
Toda la capacidad.
Ninguna
concesión.**

Serie L

La Serie L es la opción ideal para grandes restaurantes y hoteles, servicios de catering y colectividades de alta producción. Robustez, potencia y capacidad específicamente pensados para atender a un gran número de comensales, 24 horas al día, 7 días a la semana, garantizando una cocción siempre perfecta. Con la Serie L, los grandes retos no lo son tanto.



Guías extraíbles

Sistema de guías extraíbles que permite la instalación de guías con distancia de 80 mm especiales para panadería y pastelería



Modelo	6GN 1/1	6GN 2/1	10GN 1/1	10GN 2/1
Capacidad GN	6 x 1/1GN	12 x 1/1GN	10 x 1/1GN	20 x 1/1GN
Distancia entre guías	73 mm	73 mm	73 mm	73 mm
Capacidad EN (600 X 400) (Opcional)	6 X EN	-	9 X EN	--
Distancia entre guías EN (Opcional)	80 mm	-	80 mm	-
Comidas por día	40-110	60-180	80-160	150-300
Temperatura máxima	300°C	300°C	300°C	300°C
Ancho	760 mm	760 mm	760 mm	760 mm
Fondo	700 mm	950 mm	700 mm	950 mm
Alto	822 mm	822 mm	1122 mm	1122 mm
Peso	91 Kg	110 Kg	113 Kg	144 Kg
Potencia kW	10,70	17,20	18,40	34,40
Tensión*	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Acometida de agua	R 3/4" x 2			
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa

* Tensiones especiales a petición

Funciones

	S	L
Modo convección. De 30°C a 300°C	●	●
Modo mixto. De 30°C a 300°C	●	●
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●
CoolDown. Enfriamiento ultra rápido	●	●
Preheat. Precalentamiento ultra rápido hasta 300°C	●	●
TSC. Máxima estabilidad de temperatura en el rango de 30 a 130°C (±0,2°C)	○	○
SmartClima Plus. Sensor de humedad inteligente dentro de la cámara que ajusta y regula el vapor necesario	●	●
MultiSteam. Sistema de generación de vapor de alta eficiencia	●	●
UltraVioletSteam. Vapor libre de patógenos, incluso a muy baja temperatura	●	●
DryOut. Extracción activa de la humedad de la cámara	●	●
SmartWind. Máxima homogeneidad de cocción	●	●
NightWatch. Cocciones nocturnas sin supervisión seguras	●	●
ReliableSystem. Programa de mantenimiento preventivo	●	●
Regeneración manual	●	●
Programas	99+9	99+9
Fases de cocción	5	5
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas	●	●
Mando rotativo con diseño de iluminación inteligente	●	●
Control Step-by-step con programación asistida	●	●
Teclado multiprograma. Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado	●	●
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo y temperatura del núcleo	●	●
Iconos intuitivos de gran visibilidad	●	●
Melodías. Avisos acústicos configurables	●	●
Control de fin de ciclo por tiempo, por sonda, en continuo	●	●
Señalización del fin de la cocción visual y acústicamente	●	●

● De serie ○ Opcional – No compatible

	S	L
Velocidades de ventilador	3	6
Cambio de giro del ventilador	●	●
Parada del ventilador al abrir la puerta para prevenir la dispersión del calor	●	●
Conexión USB para registro de datos HACCP	●	●
Conexión externa para sonda sous-vide y multipunto con conector magnético	●	●
Iluminación de la cámara con luz LED	●	●
Guías GN extraíbles multinivel	●	–
Guías GN extraíbles	–	●
Guías EN o pasteleras 600 x 400	–	○
Cámara higiénica embutida sin juntas de 1,2 mm de espesor con 10 años de garantía	●	●
Cámara de alta inercia térmica de acero inoxidable AISI 304 18/10	●	●
Sistema de limpieza manual asistido	●	●
MyCare. Sistema de limpieza inteligente con 4 niveles + aclarado	○	○
Maneta y componentes plásticos higiénicos y ecológicos	●	●
Apertura de puerta a mano izquierda	○	○
Puerta de doble cristal abatible bajo emisoro , especial para alta temperatura	●	●
Sistema de anclajes para apertura del cristal interior de la puerta sin herramientas	●	●
Recogeguas frontal con desagüe	●	●
Recogeguas integrado en la puerta	●	●
Enfriamiento automático salida desagüe	●	●
Sifón integrado	●	●
Kit de apilado	○	○
IPX5	●	●
Acceso a electrónica de forma sencilla “carátula extraíble”	●	●
Declaración de conformidad CE	●	●

● De serie ○ Opcional – No compatible

La mejor solución servida en bandeja.

mychef.^{concept}

BANDEJAS Y PARRILLAS MYCHEF

Con las bandejas mychef, conseguir una cocción perfecta está a la orden del día. Fríe, asa, hornea y dora con la seguridad de que el producto final será siempre el deseado.



Los accesorios ideales, a la carta.

ACCESORIOS MYCHEF CONCEPT

Cada cocción y alimento necesita del mejor accesorio para conseguir unos resultados inigualables.

Mesas de soporte



Coloca el horno mychef a la altura deseada, incluso con dos hornos apilados. Descubre todas las posibilidades.

Carro autónomo



Autonomía para tu horno, hasta 3 horas y media en modo vapor a 90°C. Ideal para el servicio de catering o banqueting en espacios al aire libre.

Soportes de pared



Si el espacio de tu cocina es reducido, coloca tu horno en la pared. Diseño exclusivo para hornos mychef modelo S.

Sonda sous-vide



Sonda sous-vide o monopunto de \varnothing 1,5 mm con un único punto de medición. Conector magnético de última generación. Indicada para cocciones al vacío o de piezas pequeñas o delicadas.

Sonda multipunto



Sonda multipunto de \varnothing 3 mm con 4 puntos de medición. Conector magnético de última generación. Indicada especialmente para piezas grandes.

Ducha de lavado



Grifo ducha para procesos de aclarado manual, con soporte.

Campana de condensación de vapor



Absorbe y condensa el vapor procedente de la chimenea del horno. Evita la transmisión de vahos al ambiente de la cocina. De fácil instalación.

Kit de superposición



Accesorio que permite apilar dos hornos mychef para aprovechar el espacio y combinar diferentes cámaras de cocción.

Guías pasteleras



Guías extraíbles con distancia de 80 mm especialmente indicadas para pastelería y panadería. Sólo para modelos L.

Ahumador MySmoker



Obtén el aroma y el sabor del ahumado en carnes, pescados y verduras de un modo sencillo y efectivo.

Ahorra tiempo y espacio transformando tu horno mychef en un perfecto ahumador. Además, podrás cocinar y ahumar a la vez de un modo fácil y limpio.

Cleanduo



Detergente en pastilla de doble acción, desengrasante y abrillantador para un acabado perfecto.

Cuenta con nosotros

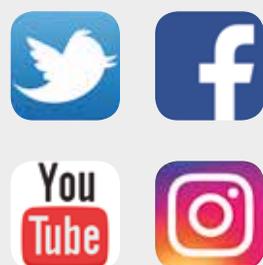
Tener un equipo mychef significa ganar en tranquilidad. Porque saber que trabajas con una marca de confianza es la mejor seguridad.

Puesta en marcha en tus instalaciones



Si lo prefieres, uno de nuestros experimentados chefs realizará la puesta en marcha del horno en tu establecimiento para que puedas sacarle todo su potencial.

Conecta con mychef



Benefícate de los conocimientos y la experiencia de otros cocineros conectando con nosotros por internet.

En nuestra página web, mychef.distform.com, encontrarás un amplio recetario y un blog con técnicas y consejos, entre otros interesantes contenidos.

Estamos contigo durante todo el ciclo de vida del horno

Servicio post-venta



Nuestra amplia red de Servicios Técnicos Oficiales (SAT) y nuestra línea telefónica de soporte técnico garantizan una rápida respuesta frente a cualquier problema técnico: eficiencia en la atención de urgencias y agilidad en el suministro de repuestos.

¿Quieres probar un equipo en tu cocina?



Préstamo de un equipo. Contacta con nosotros si deseas probar mychef concept en tu propia cocina. Llámanos sin ningún compromiso

Tel. 902 101 890
info@distform.com

Cocina con nosotros

Sesiones de asesoramiento

Comprueba las prestaciones de mychef concept en persona inscribiéndote en una sesión gastronómica gratuita.

Únete a uno de nuestros grupos reducidos y pon a prueba las funciones que más se adaptan a tu cocina: cocina al vacío, aplicaciones con sonda, cocciones nocturnas, nuevas técnicas... sin olvidar el recetario tradicional. ¡Te esperamos!

Inscríbete en
mychef.distform.com/eventos



Hablemos...

Si quieres saber más sobre mychef concept, o estás listo para adquirir uno, ponte en contacto con...

info@distform.com
902 101 890
mychef.distform.com



mychef.

respects what you respect

mychef.distform.com

info@distform.com / 902 101 890