

MyChef

HORNOS
MIXTOS
COMPACTOS



DISTFORM

MyChef

COCCIONES EXCELENTES, CON EFICIENCIA Y EN EL MÍNIMO ESPACIO

Los hornos MyChef no tienen límite. Pueden realizar cualquier tipo de cocción: cocinar al vapor, a la parrilla, asar, hornear, ahumar, cocinar al vacío, freír, gratinar, regenerar... Además son los únicos que, gracias a la patente TSC (Thermal Stability Control), cocinan a baja temperatura con una **estabilidad de temperatura inigualable** (oscilaciones de sólo $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).

Todas estas aplicaciones, ahora, con **mayor eficiencia** y con un **consumo de energía mínimo**. Y, además, en un tamaño mucho más reducido: un 40% inferior al de los hornos convencionales. Gane espacio de trabajo en su cocina manteniendo la misma capacidad de producción.

Sus **prestaciones, dinamismo y reducidas dimensiones** convierten el horno MyChef en la solución más versátil para afrontar las exigencias de las cocinas profesionales: desde restaurantes de comida rápida a alta gastronomía.



RESTAURANTES



CATERINGS



RESTAURANTES
TAKE AWAY



HOTELES



SUPERMERCADOS



ALTA GASTRONOMÍA



ÁREAS DE SERVICIO



CADENAS DE
RESTAURANTES



CARNICERÍAS



PANADERÍAS



Celler de Can Roca

Restaurante elegido nº1 de la lista
de los 50 World Best Restaurants
en el año 2013 y 2015

MyChef

LOS MÁS COMPACTOS
DEL MERCADO

MyChef



Compacto y eficiente

Todas las prestaciones de un horno profesional en un 40% menos del espacio que ocupa un horno convencional.

En tan sólo 520 mm de ancho

MyChef T



Para espacios estrechos

La solución ideal para las cocinas estrechas. Ahora ya es posible instalar un horno en una superficie de fondo 600 mm.

Para mesas
de 600 mm



-40%
de espacio que
ocupa un horno
convencional



-23%
de consumo
energético



-20%
de consumo
de agua

ESTACIÓN GASTRONÓMICA MULTICÁMARA

Respete al máximo las temperaturas de cocción de los alimentos. Gracias a la Estación Gastronómica Multicámara ahora es posible en un mínimo espacio disponer de diferentes temperaturas y humedades durante el servicio.

Asar
Gratinar
Dorar
Freír

Vaporizar
Mantener
Regenerar
Cocinar
al vacío



Ejemplo de **estación gastronómica compuesta por 16 GN 1/1**
con 4 temperaturas y humedades distintas a la vez.
(2 MyChef 4GN 1/1 + 2 MyChef Slow 4GN 1/1)



Diferentes
temperaturas
y humedades
simultáneas



Utilice las
cámaras en
función del
volumen de
trabajo



Sistema modular:
combinaciones
múltiples de
cámaras de
cocción

COCINAR EN HORNOS SEMIVACÍOS ES TIRAR DINERO

¿Cuántas veces hemos visto un horno convencional con una sola bandeja en su interior? ¿Cuál es su coste energético? El sistema multicámara permite decidir **qué cámaras utilizar en función del volumen de trabajo** de cada momento del día.

Ejemplos de configuración de diferentes estaciones gastronómicas



8GN

4GN
4GN

16GN

4GN	4GN
4GN	4GN

12GN

6GN
6GN

10GN

4GN
6GN

14GN

4GN
10GN



PRESTACIONES



TODAS LAS PRESTACIONES
QUE PUEDA IMAGINAR
EN EL MÍNIMO ESPACIO

Cocción por convección De 30 a 250°C



Para cocciones que requieren un aporte continuo de aire caliente seco, sin humedad. Resultados apetecibles con colores tostados, dorados uniformes y texturas externas crujientes.



Cocción en modo mixto De 30 a 250°C



Cocciones con un control absoluto del aporte de humedad gracias a las tecnologías **SmartClima** y **DryOut**. Y con los beneficios del uso combinado del aire caliente y del vapor: cocciones más rápidas, más respetuosas con el alimento y con menores mermas.



Cocción al vapor De 30 a 130°C



Para cocciones a baja temperatura con o sin vacío, cocciones al vapor... Resultados excelentes en verduras y pescados respetando sus cualidades organolépticas y nutricionales.



TSC

Precisión para las bajas temperaturas

TSC

La solución tecnológica patentada por Distform, **TSC (Thermal Stability Control)**, asegura una máxima estabilidad de temperatura en la cámara. Cocciones a baja temperatura sin apenas oscilaciones (de sólo $\pm 0,2^\circ\text{C}$).



DryOut

Asados y crujientes perfectos



DryOut permite la extracción de la humedad de la cámara para obtener una textura crujiente. Asados perfectos en carnes y productos a la parrilla; dorados uniformes en fritos. Además, con las parrillas para grill conseguirá el aspecto de carne asada en pocos minutos.



SmartClima

Jugosidad en pescados y asados



Con el control de humedad **SmartClima** obtenga la máxima jugosidad sin una pérdida de líquidos apreciable. Imprescindible para pescados y grandes asados, reduciendo las mermas hasta un 40% respecto a la cocción tradicional.



SmartWind

Máxima homogeneidad



Con **SmartWind** la homogeneidad en la cocción está garantizada gracias al diseño termodinámico de la turbina combinado con el cambio del giro del ventilador.



Velocidades del ventilador

Máxima o reducida



Reduzca la velocidad del ventilador para asegurar una cocción perfecta en productos delicados de pastelería, bollería, en deshidrataciones... Combinado con **SmartWind** garantiza una perfecta uniformidad de cocción.



Fases de cocción

Programación paso a paso



Hasta 99 programas que permiten realizar cocciones con 5 fases consecutivas. Por ejemplo, cocine lentamente el producto conservando toda su jugosidad con **SmartClima** para luego, dorarlo de forma rápida con **DryOut**.



Multilevel

Olvídese de los temporizadores



Cocine simultáneamente alimentos con diferentes tiempos de cocción sin supervisión. MyChef gestiona los tiempos automáticamente y le avisa, de forma visual y acústica, cuando finaliza la cocción de cada bandeja.



Fast Cooking

Pre calentamiento y enfriado rápidos



Alcance rápidamente las condiciones de cocción deseadas gracias a las funciones especiales **CoolDown** (enfriamiento rápido) y **Preheat** (pre calentamiento rápido). Consiga resultados excepcionales en poco tiempo.



Sonda sous-vide

Temperatura a corazón controlada



La sonda sous-vide o monopunto de 1'5 mm de diámetro es ideal para la cocción al vacío o de alimentos delicados de reducido tamaño. Su uso combinado con la patente **TSC** hace de MyChef el horno más preciso para las cocciones a bajas temperaturas.



Sonda multipunto

Homogeneidad en grandes asados



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



Delta T

Máximo respeto al producto



Gracias al diferencial constante de temperatura entre el corazón del alimento y la cámara de cocción, obtenemos unas cocciones completamente homogéneas. Especialmente indicada para piezas de gran tamaño: jamón cocido, roastbeef...



MySmoker

El sabor y aroma especial del ahumado



Con el ahumador **MySmoker** podrá obtener el color, aroma y sabor especial del ahumado en carnes, pescados y verduras de un modo fácil y económico.



BENEFICIOS

TECNOLOGÍA
PARA AHORRAR



TSC THERMAL STABILITY CONTROL

La solución tecnológica patentada por Distform, **TSC** (Thermal Stability Control), asegura una **gran estabilidad de la temperatura en la cámara de cocción**, sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$). Es gracias a esta tecnología que el horno sólo consume la energía necesaria para mantener la temperatura estable. Evita que se produzcan picos de temperatura, lo que supone un ahorro energético de hasta un 23%.



 SMARTCLIMA

El control de humedad **SmartClima** detecta la humedad real dentro de la cámara de cocción y genera la cantidad de vapor necesaria en cada momento para mantener el grado de humedad exacto. Esto supone, a parte de tener un **control muy preciso del aporte de humedad**, un ahorro en el consumo de agua de hasta el 20%.



DRYOUT + SMARTWIND

**-10%
DE TIEMPO
EN DORADOS**



Gracias al diseño especial de la turbina y a la constructividad interna de la cámara obtenemos un rendimiento termodinámico altamente eficiente que, combinado con la gestión del cambio de giro del ventilador, proporciona una **distribución de la temperatura de la cámara totalmente uniforme**. Combinando las tecnologías **DryOut** y **SmartWind** obtenemos dorados de forma ultrarrápida.

NIGHTWATCH

**100%
SEGURO**



Realice **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 dónde se paró tras un corte del suministro eléctrico o una bajada de tensión. En el caso de que la temperatura bajara a menos de 56°C el horno lo notificaría visual y acústicamente para garantizar la seguridad alimentaria.

FUNCIONES MYCHEF

PANEL DE MANDOS MYCHEF

Rango de temperatura: 30 – 250 °C (260 °C en Preheat)



- | | | | |
|--|------------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| A Cocción por convección | E Velocidades de ventilador | I Regulación | M Tiempo |
| B Cocción mixta: convección + vapor | F Delta T | J Programas | N Sonda |
| C Cocción al vapor | G Pre calentamiento rápido | K Fases de cocción | O Encender / Apagar |
| D Temperatura | H Enfriamiento rápido | L Humedad | |



FUNCIONES MYCHEF

Modo convección. De 30°C a 250°C	●
Modo mixto. De 30°C a 250°C y vapor regulable	●
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●
TSC. Control de estabilidad de temperatura con oscilación máxima de $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$	○
Delta T. Diferencial térmico entre la temperatura a corazón y cámara	●
DryOut. Deshumidificación activa de la cámara	●
SmartClima. Sensor de humedad dentro de la cámara que ajusta y regula el vapor necesario	●
SmartWind. Cambio de giro del ventilador y diseño termodinámico para la óptima homogeneidad en cámara	●
CoolDown. Enfriamiento ultra rápido de la cámara de cocción	●
Preheat. Precalentamiento ultra rápido hasta 260°C	●
Ventilador con 2 velocidades de circulación de aire y modo semiestático	●
Memorización de 99 programas con hasta 5 fases de cocción	●
Multilevel. Control y temporizador para cada nivel, con aviso visual y acústico	●
Tecnología de inyección de vapor directamente en la cámara de cocción. Sin consumo adicional ni mantenimiento	●
Control de fin de ciclo por tiempo, por sonda, en continuo	●
Señalización del fin de la cocción visual y acústicamente	●
Manejo intuitivo con mando que ajusta humedad, temperatura, tiempo, Delta T y temperatura del núcleo	●
NightWatch. Sistema para continuar cocciones interrumpidas tras un corte del suministro eléctrico respetando la seguridad alimentaria	●
Regeneración. 3 programas preestablecidos	●
Programa de limpieza manual	●
Sistema de limpieza automática. 4 programas de lavado preestablecidos	○
Ducha para lavado manual (accesorio)	○
Conexión USB para registro de datos HACCP, para la actualización del software y para carga/descarga de programas	●
Bandeja recoge aguas integrada en la puerta del horno con vaciado automático incluso con la puerta abierta	●
Cámara de cocción de alta inercia térmica para rápida recuperación de la temperatura	●
Iluminación de la cámara con luz halógena	●
Apertura de puerta a mano izquierda	○
Puerta de doble cristal abatible para alta temperatura	●
Sistema de anclajes para apertura del cristal interior de la puerta sin herramientas	●
Parada del ventilador al abrir la puerta para prevenir la dispersión del calor y posibles quemaduras por vapor	●
Conexión externa para sonda a corazón	●
Sonda sous-vide (accesorio)	○
Sonda multipunto 3 puntos de lectura (accesorio)	○
Guías extraíbles para facilitar la limpieza	●

● DE SERIE ○ OPCIONAL

DISTFORM

GAMA MYCHEF



MODELO	4GN 2/3	4GN 1/1	6GN 2/3	6GN 1/1	10GN 1/1
Dimensiones (mm) Ancho x fondo x alto	520 x 625 x 590	520 x 799 x 590	520 x 625 x 709	520 x 799 x 709	520 x 799 x 950
Potencia (kW)	2,9 ó 5,6	2,9 ó 5,6	2,9 ó 5,6	7	11,2
Tensión (V/N/Hz)	230/L+N/50-60 ó 230/3L/50-60 ó 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 ó 230/3L/50-60 ó 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 ó 230/3L/50-60 ó 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 ó 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 ó 400/3L+N/50-60
Distancia entre guías (mm)	60	60	60	60	60
Peso (Kg)	55	65	64	73	95

GAMA MYCHEF T



MODELO	4GN 1/1	6GN 1/1	10GN 1/1
Dimensiones (mm) Ancho x fondo x alto	735 x 604 x 628	735 x 604 x 760	735 x 604 x 1053
Potencia (kW)	2,9 ó 5,6	7	11,2
Tensión (V/N/Hz)	230/L+N/50-60 ó 230/3L/50-60 ó 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 ó 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 ó 400/3L+N/50-60
Distancia entre guías (mm)	66	66	66
Peso (Kg)	67	75	103

DISEÑO Y CONSTRUCTIVIDAD



Tecnología de inyección

Genera vapor directamente en la cámara de cocción en muy pocos segundos. Sin consumo adicional ni mantenimiento.



Guías extraíbles

Facilidad de limpieza y posibilidad de intercambio para mayor separación entre guías (opcionales).



Iluminación

Iluminación de la cámara de cocción con luz halógena.



Limpieza del cristal

Sistema de anclajes que permite la apertura del cristal interior de la puerta sin herramientas para una fácil limpieza.



Preinstalación de sonda externa

Conexión para sonda externa sous-vide y multipunto (accesorios).



Paneles de control intuitivos

Configure en pocos pasos los parámetros de cocción deseados.

SISTEMA DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA



Nace la nueva fórmula DA21 con el objetivo de reducir las emisiones tóxicas en el medio ambiente y de ofrecerle un ahorro de hasta el 30% en consumibles. Hemos desarrollado una **nueva composición** especialmente para los hornos MyChef, DA21, el nuevo **detergente de doble acción**, desengrasante y abrillantador.



Elimine cualquier tipo de suciedad automáticamente

Seleccione el programa de lavado en función de la suciedad y el horno MyChef se limpiará de forma automática.



Corto



Medio



Largo



Aclarado

DA21, producto autolimpieza.
Capacidad: 10 l.

MYCHA045

Ducha de lavado manual.

TTHA0008

COMBINACIONES SISTEMA MULTICÁMARA

MYCHEF



MODELOS	8GN 2/3	8GN 1/1	10GN 2/3	10GN 1/1
Capacidad	4GN 2/3 + 4GN 2/3	4GN 1/1 + 4GN 1/1	6GN 2/3 + 4GN 2/3	6GN 1/1 + 4GN 1/1
Dimensiones (mm) ancho x fondo x alto	520 x 625 x 1180	520 x 799 x 1180	520 x 625 x 1299	520 x 799 x 1299
Potencia (kW)	5,8 (2,9 + 2,9) ó 11,2 (5,6 + 5,6)	5,8 (2,9 + 2,9) ó 11,2 (5,6 + 5,6)	5,8 (2,9 + 2,9) ó 11,2 (5,6 + 5,6)	12,6 (7 + 5,6)
Peso (Kg)	110	130	119	138



MODELOS	12GN 2/3	12GN 1/1	14GN 1/1
Capacidad	6GN 2/3 + 6GN 2/3	6GN 1/1 + 6GN 1/1	10GN 1/1 + 4GN 1/1
Dimensiones (mm) ancho x fondo x alto	520 x 625 x 1418	520 x 799 x 1418	520 x 799 x 1540
Potencia (kW)	5,8 (2,9 + 2,9) ó 11,2 (5,6 + 5,6)	14 (7 + 7)	16,8 (11,2 + 5,6)
Peso (Kg)	128	146	160

MYCHEF T



MODELOS	8GN 1/1	10GN 1/1
Capacidad	4GN 1/1 + 4GN 1/1	6GN 1/1 + 4GN 1/1
Dimensiones (mm) ancho x fondo x alto	735 x 604 x 1256	735 x 604 x 1388
Potencia (kW)	5,8 (2,9 + 2,9) ó 11,2 (5,6 + 5,6)	12,6 (7 + 5,6)
Peso (Kg)	134	142



MODELOS	12GN 1/1	14GN 1/1
Capacidad	6GN 1/1 + 6GN 1/1	10GN 1/1 + 4GN 1/1
Dimensiones (mm) ancho x fondo x alto	735 x 604 x 1520	735 x 604 x 1681
Potencia (kW)	14 (7 + 7)	16,8 (11,2 + 5,6)
Peso (Kg)	150	170

SISTEMA COOK&CHILL

ABATIDORES DE TEMPERATURA



Cocinar



Enfriar



Regenerar



Servir

Ventajas



Garantía de seguridad:

evita la proliferación de bacterias al reducir rápidamente la temperatura interna del producto.



Calidad organoléptica:

evita la creación de los cristales típicos de la congelación tradicional. Mantiene la consistencia, el sabor y la textura original de los alimentos.



Planificar las compras:

permite comprar materias primas y productos de temporada en mayores cantidades a mejor precio.



Velocidad y organización:

óptimo control de existencias, planificación de la producción, facilita el servicio mediante la regeneración.

Todo el proceso Cook&Chill

en una columna
de tan sólo
520 mm de ancho



Tipos de abatimiento

Abatimiento positivo:

enfriado rápido a +3°C en 90 minutos

Abatimiento negativo:

congelación rápida a -18°C en menos de 4 horas

MODELO	3GN 1/1	5GN 1/1 Longitudinal*	5GN 1/1 Transversal*	10GN 1/1	15GN 1/1
Código	TCHA03TG	TCHA05LG	TCHA05TG	TCHA11TG	TCHA15TG
Tipo de panel	Membrana	Membrana	Membrana	Membrana	Membrana
Dimensiones (mm) Ancho x fondo x alto	650 x 670 x 670	520 x 850 x 880	800 x 700 x 900	800 x 780 x 1700	800 x 780 x 2000
Potencia (W)	975	1185	1185	2010	3820
Tensión (V/N/Hz)	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3L+N/50
Rendimiento (+3/-18)	10/7 kg	15/10 kg	18/11 kg	34/22 kg	50/38 kg

* Ideal para el apilado de un horno MyChef

ACCESORIOS

MESAS DE SOPORTE

Altura última guía

1600

Altura mesas

800

585

345

200



MyChef

MyChef T

MyChef	MyChef 2/3			MyChef 1/1		
Altura mesas	Con guías	Con estante	Soporte	Con guías	Con estante	Soporte
800 mm	MYCHA027	MYCHA028	-	MYCHA004	MYCHA005	-
585 mm	MYCHA025	MYCHA026	-	MYCHA002	MYCHA003	-
345 mm	-	-	MYCHA024	-	-	MYCHA001
200 mm	-	-	-	-	-	MYCHA023

MyChef T	MyChef T 1/1		
Altura mesas	Con guías	Con estante	Soporte
800 mm	MYCHA043	MYCHA044	-
585 mm	MYCHA041	MYCHA042	-
345 mm	-	-	MYCHA040
200 mm	-	-	MYCHA039

CARRO AUTÓNOMO

Convierte el horno MyChef en un equipo móvil que no depende de tomas de agua corriente para poder generar vapor durante la cocción. **Ideal para el servicio de catering o banqueting en espacios al aire libre.**



Autonomía en modo vapor para 3,5 horas*

* a 90°C en modo vapor en MyChef 6GN 1/1

Para MyChef 2/3 y MyChef 1/1 **MYCHA032**



DISTFORM

CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE VAPOR



La campana de condensación absorbe y condensa el vapor procedente de la chimenea del horno. **De fácil instalación, evita la transmisión de vahos al ambiente de la cocina.** La instalación puede efectuarse a posteriori.



Campana vapor MyChef **MYCHA013**

Campana vapor MyChef T **MYCHA047**

SOPORTES PARA COLGAR EN LA PARED



Los hornos MyChef 4 GN y 6 GN en sus versiones 1/1 GN y 2/3 GN **pueden colgarse en la pared** mediante un soporte diseñado para este fin.

Para MyChef 2/3 **MYCHA009**

Para MyChef 1/1 **MYCHA008**

Para MyChef T 1/1 **MYCHA046**

KIT DE APILADO



Para la **superposición de dos equipos MyChef** es necesaria la instalación del kit de apilado.

Para dos MyChef 2/3 **MYCHA029**

Para dos MyChef 1/1 **MYCHA006**

Para dos MyChef T 1/1 **MYCHA048**

KIT DE GUÍAS PARA MAYOR DISTANCIA



El sistema de guías extraíbles permite la instalación de guías con distancia de 72 mm (MyChef) y de 78 mm (MyChef T). **Especialmente indicadas para pastelería y panadería.**

	Guías	MyChef	MyChef T
Para 4 GN 2/3	3	MYCHA019	-
Para 4 GN 1/1	3	MYCHA018	MYCHA053
Para 6 GN 2/3	5	MYCHA021	-
Para 6 GN 1/1	5	MYCHA020	MYCHA054
Para 10 GN 1/1	8	MYCHA022	MYCHA055

MYSMOKER AHUMADOR



MySmoker le permite obtener el aroma y el sabor del ahumado en carnes, pescados y verduras de un modo sencillo y efectivo.

Ahorre tiempo y espacio transformando su horno MyChef en un perfecto ahumador. Podrá, además, cocinar y ahumar a la vez de un modo fácil y limpio. Introduzca MySmoker en la cámara del horno y regule la intensidad del ahumado ajustando la temperatura y el tiempo de aplicación mediante el panel.

Ahumador MySmoker

MYCHA037

SONDAS

Sonda sous-vide



Sonda sous-vide o monopunto de Ø 1'5 mm con un único punto de medición.

Especialmente indicada para cocciones al vacío o de piezas pequeñas o delicadas.

Sonda sous-vide

MYCHA014



Sonda multipunto



Sonda multipunto de Ø 3mm con 3 puntos de medición. **Especialmente indicada para piezas grandes.**

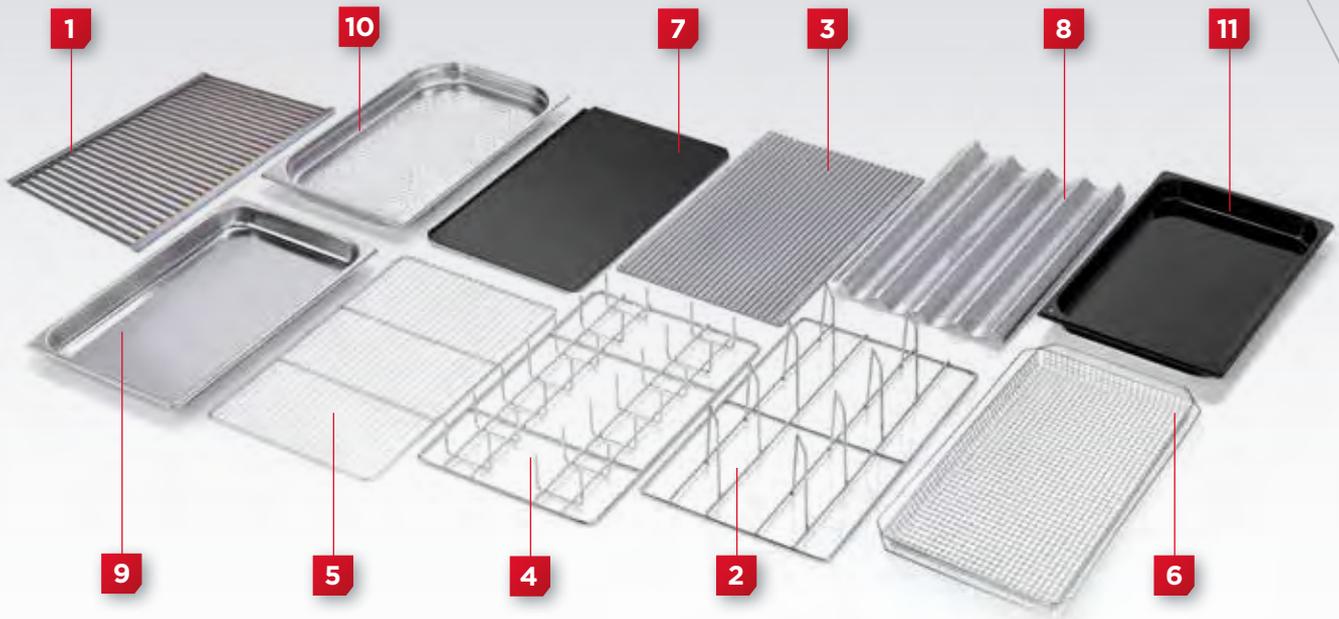
Sonda multipunto

MYCHA015



DISTFORM

BANDEJAS / PARRILLAS / CUBETAS



1/1 GN



2/3 GN

BANDEJAS Y PARRILLAS ESPECIALES

		1/1 GN	2/3 GN
1	Placa grill: Filetes de carne y pescado a la parrilla.	RPAR1103	-
2	Parrilla para asar 8 pollos.	RPAR1101	-
3	Placa para plancha / grill y pizza: Por una cara, verdura y pescado a la parrilla. Por la otra cara, pizzas, cocas...	RPAR1102	RPAR2302
4	Parrilla para asar patatas: 28 patatas en 1/1 GN y 20 patatas en 2/3 GN.	RPAR1105	RPAR2305
5	Parrilla de acero inoxidable: Asado de piezas grandes, regenerar.	RPARGN11	RPARGN23
6	Cesta para fritura: Patatas fritas, alitas de pollo, nuggets...	RPAR1104	-
7	Bandeja de aluminio y antiadherente: Filetes de carne y pescado a la plancha, patatas asadas, bollería...	RPAR1106	RPAR2306
8	Bandeja para pan: 6 barras de pan por bandeja.	RPAR1107	-

CUBETAS GASTRONORM

9	Cubeta Gastronorm lisa de 20 mm de profundidad	RGN11020	RGN23020
	Cubeta Gastronorm lisa de 40 mm de profundidad	RGN11040	RGN23040
10	Cubeta Gastronorm perforada de 20 mm de profundidad	RGN1102F	RGN2302F
	Cubeta Gastronorm perforada de 40 mm de profundidad	RGN1104F	RGN2304F
11	Cubeta Gastronorm esmaltada de 20 mm de profundidad	RPAR1108	-
	Cubeta Gastronorm esmaltada de 40 mm de profundidad	RPAR1109	-
	Cubeta Gastronorm esmaltada de 60 mm de profundidad	RPAR1110	-

ESTAMOS CONTIGO DURANTE TODO EL CICLO DE VIDA DEL HORNO

SESIONES DE ASESORAMIENTO

Organizamos **sesiones gastronómicas gratuitas para grupos reducidos** dónde podrá comprobar las amplias prestaciones del horno MyChef y aplicar las que más se adaptan a su cocina: cocina al vacío, aplicaciones con sonda, cocciones nocturnas, nuevas técnicas... sin olvidar el recetario tradicional.

Calendario e inscripciones en www.distform.com/eventos



PUESTA EN MARCHA EN SUS INSTALACIONES

Si lo precisa, uno de nuestros chefs experimentados realiza la **puesta en marcha del horno en su establecimiento** para que pueda sacarle todo su potencial.



GARANTÍA DE 2 AÑOS

El plazo de garantía de los hornos MyChef es de **2 años** a partir de la fecha de instalación.

Registrando su equipo en www.distform.com/garantia

SERVICIO POSVENTA

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



DISTFORM.COM

Siga nuestros canales de comunicación para beneficiarse de los conocimientos y experiencia de otros cocineros con Distform. En el web distform.com encontrará un amplio recetario, técnicas y consejos en el blog... Visite también youtube.com/distform para ver nuestros videos con recetas, trucos y entrevistas a cocineros que ya han confiado en MyChef.

