

## ACCESORIOS RECOMENDADOS

## Kit reductor de presión

MYCHA219

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.



## Kit de apilado

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

MYCHA244

## Kit descalcificador (Cartucho incluido)

MYCHA061

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

## Cartucho descalcificador (Recambio)

MYCHA062

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

## ACCESORIOS BAKERSHOP 600 X 400

## Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357

- **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



## Soporte con guías 600 x 400

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

3	760 x 550 x 900 mm	8 guías	<b>MYCHA232</b>
4	760 x 550 x 900 mm	8 guías	<b>MYCHA232</b>
6	760 x 550 x 900 mm	8 guías	<b>MYCHA232</b>
10	760 x 550 x 600 mm	5 guías	<b>MYCHA233</b>



## Soporte con guías 600 x 400 para apilados

Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

3+3, 3+4, 4+4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	<b>MYCHA233</b>
6+3, 6+4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	<b>MYCHA233</b>



## Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

10+3, 10+4	760 x 555 x 300 mm	<b>MYCHA247</b>
6 + 6	760 x 555 x 300 mm	<b>MYCHA247</b>
10 + 6	760 x 555 x 105 mm	<b>MYCHA239</b>



## Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables **MYCHA261**

## ACCESORIOS BAKERSHOP 600 X 400



## Campana de condensación de vapor

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

Campana **MYCHA353**



## 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 de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado **MYCHA172**



## Kit bomba de agua

Para bombear agua de una garrafa sin necesidad de conectar el horno a una red hídrica.

Kit bomba de agua **MYCHA262**



## DA21

Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

1 unidad **MYCHA045**

Pack de 18 unidades **MYCHA360**

Pack de 60 unidades **MYCHA361**



## Pulverizador

Para la aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual. Capacidad: 1,5 litros.

Pulverizador **MYCHA183**

## ACCESORIOS BAKERSHOP 600 X 400



## Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno.

- Capacidad: 10 bandejas 600x400 o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 900 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 10 bandejas **MYCHA248**



## Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de dos hornos apilados.

- Capacidad: 8 bandejas 600x400 mm o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas **MYCHA249**

## Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

MYCHA257

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef



## Kit de apilado fermentadora - Bakershop 600 x 400

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

Apilado fermentadora **MYCHA255**