

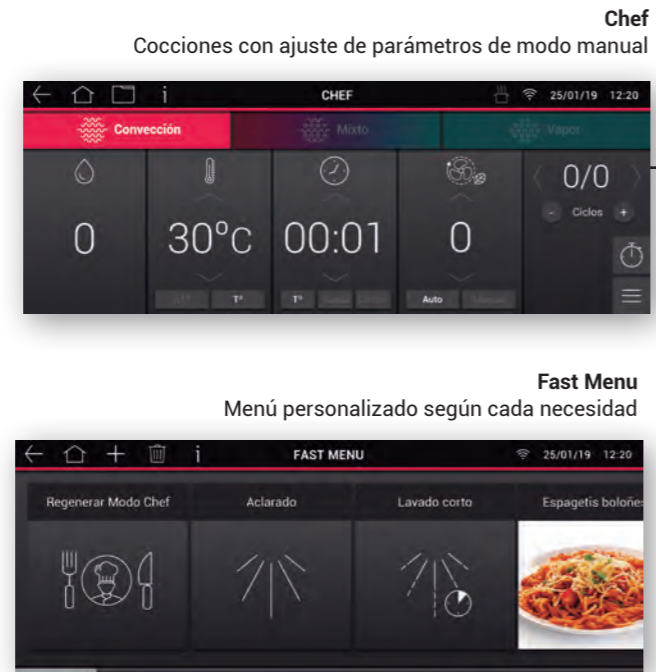
mychef. Serie L Evolution

mychef. COMPACT Evolution

INTERFAZ INTELIGENTE CON LA MÁXIMA SIMPLICIDAD

El nuevo Mychef Evolution es el mejor asistente para tu cocina. Su sistema de cocción inteligente hace que cocinar sea más fácil que nunca. Con su recetario interactivo puedes conseguir platos increíbles con una simplicidad asombrosa. Su conexión a la nube (Wi-Fi o Ethernet) te permite estar siempre conectado a tu equipo, estés donde estés. Y su innovadora tecnología optimiza el ahorro energético. Finalmente, un horno realmente inteligente capaz de recopilar datos, procesarlos y ofrecerte una información personalizada para el éxito de tu negocio.

Todo esto, accesible desde una pantalla táctil de alta definición de 6.5 pulgadas en 21 idiomas y mando rotativo iluminado. Usarlo es tan cómodo y tan intuitivo como manejar tu smartphone.



SmartCooking

Cocciones asistidas inteligentes por selección de alimento



CookingPlanner

Asistente para cocciones planificadas



Regenerar

Asistente para la regeneración de alimentos cocinados



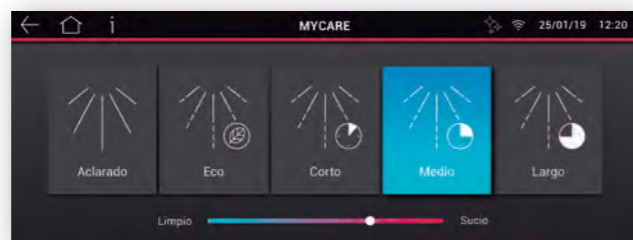
Mando rotativo iluminado

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



Conector magnético Plug&Play para sondas

Conexión rápida y segura de sonda sous-vide, monopunto o multipunto



MyCare
Sistema de autolimpieza inteligente
4 Programas de autolavado + aclarado



Recetas
Acceso al recetario del usuario, recetas mychef y búsqueda de recetas por ingredientes



Configurar
Acceso a todas las configuraciones del horno

mychef.COMPACT Evolution

HORNO COMBINADO

Transversal **GN 1/1**



Restaurantes



Gastrobares



Hoteles



6 GN 1/1 T

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)

PVP	Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido >
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 595 x 662 mm
Comidas por día	30-100
Peso	76 Kg
Potencia	7 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 300°C) Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓
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 más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas	4 velocidades
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	✓
Multilevel. Gestiona 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	✓
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	✓
MyCloud. Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización.	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	400 + 10
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	✓
Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	✓
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas	✓
Conexión USB para registro de datos HACCP	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	
Apertura de puerta a mano izquierda	
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	MYCHA196

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación

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

MYCHA187

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.

MYCHA219



Kit de apilado + 2 kits de primera instalación

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

MYCHA176

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

MYCHA061

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Mesa con estante

Para colocar un horno.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm

MYCHA155



Mesa con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm. Altura del soporte: 900 mm.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm

10 guías

MYCHA156



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 T x 2

760 x 525 x 330 mm

MYCHA167



Kit de ducha de lavado

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

GN 1/1

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 TRANSVERSAL



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

GN 1/1 T

MYCHA180



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

MYCHA222



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

MYCHA213

Filtro de carbono

MYCHA217

(Recambio)



Blindaje térmico

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

GN 1/1 T

MYCHA191



Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

GN 1/1 T

MYCHA218



Ahumador MySmoker

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

Ahumador

MYCHA181



Sonda multipunto

De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.

Multipunto

MYCHA184

Sonda monopunto

De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Monopunto

MYCHA186



Sonda sous-vide

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

Sous-vide

MYCHA185