



mychef.

HORNOS
2022

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA



QUICK

• QUICK TT (Panel de control Touch screen) ⚡

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

QUICK IT

mychef.

TUS PLATOS EN MINUTOS, INCLUSO SEGUNDOS

Mychef QUICK es el nuevo y revolucionario horno de alta velocidad. Especialmente diseñado para realizar cocciones sencillas y rápidas en minutos, incluso segundos. Con un diseño espectacular y disponible en 3 colores, Mychef QUICK consigue siempre resultados estandarizados y de alta calidad en cada cocción.

Mychef QUICK IT dispone de una pantalla táctil con un panel de control inteligente que permite acceder a las recetas y configuración del equipo de forma rápida e intuitiva gracias a su interfaz tipo smartphone. Mychef QUICK IT obtiene resultados espectaculares de forma inmediata.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Restaurantes



Bares



Cafeterías



Food trucks



Restaurantes
de comida
rápida



Supermercados

MODELO DISPONIBLE



EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Pantalla táctil** con menú personalizable:
 - Acceso rápido a 32 recetas
 - Posibilidad de guardar hasta 1.024 recetas
- ✓ **Sistema Plug&Play.** No requiere instalación
- ✓ **Fácil de limpiar** gracias a su interior totalmente desmontable
- ✓ **Multicook.** Sistema de cocción simultánea
- ✓ **Tecnología de cocción acelerada** que combina 2 tecnologías de calentamiento:
 - Sistema de distribución de aire 3D impingement
 - Convección
- ✓ Diseño **compacto y apilable**

HORNOS GASTRONÓMICOS

COOK

- COOK PRO 10 GN 1/1 ⚡
- COOK 6 GN 1/1 ⚡

COMPACT

- COMPACT EVOLUTION 6 GN 1/1 ⚡
- COMPACT EVOLUTION 9 GN 1/1 ⚡



HORNOS COMBINADOS

COOK PRO GN 1/1

mychef.

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 autolavado 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.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Restaurantes



Hoteles



Caterings



Colectividades



Bares



Gastrobares



Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



6 GN 1/1



10 GN 1/1

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Panel de control PRO:** sencillo, ágil e intuitivo
- ✓ **MyCare.** Sistema automático de limpieza **PATENTED**
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor **PATENTED**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (2 velocidades)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) **PATENTED**
- ✓ **Conexión Wi-Fi.** Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet. Compatible con el asistente de voz de Google (Accesorio)

COMPACT EVOLUTION

LAS MEJORES COCCIONES EN EL MÍNIMO ESPACIO

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

MODELOS DISPONIBLES



6 GN 1/1



9 GN 1/1

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

✓ **Panel de control EVOLUTION** para una cocción inteligente con la máxima simplicidad. Te proporciona:

- Capacidad para guardar **400 programas y hasta 10 fases de cocción** en cada programa
- **Funcionalidades inteligentes** como: recetario interactivo, posibilidad de realizar cocciones inteligentes simultáneas, sistema de cocción inteligente, recopilación de datos técnicos, etc.

✓ **MyCare.** Sistema automático e inteligente de limpieza

PATENTED

✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor

✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor

PATENTED

✓ **Conector Plug&Play** para cocción con sonda al corazón

✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (4 velocidades)

✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos

✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (+-2°C) (Tecnología opcional)

PATENTED

✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio)

PATENTED

✓ **NightWatch.** Continúa automáticamente una cocción nocturna después de un corte en el suministro

HORNOS PARA PANADERÍAS Y PASTELERÍAS

BAKERSHOP

- BAKERSHOP AIR-S (6 bandejas 600 x 400) ⚡
- BAKERSHOP AIR-S (10 bandejas 600 x 400) ⚡



HORNOS DE CONVECCIÓN

BAKERSHOP AIR-S

mychef.

PAN Y BOLLERÍA CONGELADA MÁS TIERNA Y CRUJIENTE QUE NUNCA

Mychef BAKERSHOP es un horno de convección con humedad regulable especialmente creado para simplificar al máximo el trabajo en cafeterías y pequeñas tiendas que hornean a contra reloj y con parámetros sencillos. BAKERSHOP ofrece un servicio ágil y asegura un pan y bollería congelada más tierna y crujiente que nunca.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Cafeterías



Pequeñas
tiendas



Supermercados



Restaurantes
de comida
rápida



Cadenas de
panaderías

MODELOS DISPONIBLES



6 bandejas (600x400)



10 bandejas (600x400)

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Panel de control AIR-S** que permite:
 - Guardar hasta **40 programas de cocción + 3 fases** en cada programa
 - 8 programas de **acceso rápido**
- ✓ **Modo de cocción:** convección con aporte de humedad (de 30° a 260°)
- ✓ **Fan Plus.** Cocción homogénea gracias a las turbinas bidireccionales (2 velocidades)
- ✓ **Preheat automático.** Precalentamiento ultrarrápido
- ✓ **Sistema apertura superior o lateral**



reddot design award
winner 2020